Dynamiques de changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar

Julie Leport

▶ **To cite this version:**

Julie Leport. Dynamiques de changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar. Sociologie. Université Toulouse le Mirail - Toulouse II, 2017. Français. NNT : 2017TOU20017 . tel-02047996

HAL Id: tel-02047996

https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-02047996

Submitted on 25 Feb 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Université Fédérale
Toulouse Midi-Pyrénées

THÈSE

En vue de l'obtention du

DOCTORAT DE L'UNIVERSITÉ DE TOULOUSE

Délivré par :

Université Toulouse - Jean Jaurès

Présentée et soutenue par :
Julie Leport
le mardi 2 mai 2017

Titre :

Dynamiques de changement des modèles alimentaires :
le cas du poisson à Dakar

École doctorale et discipline ou spécialité :
ED TESC : Sociologie

Unité de recherche :
CERTOP - UMR CNRS 5044

Directeur/trice(s) de Thèse :

Jean-Pierre Poulain, sociologue, Professeur des Universités, Toulouse - Jean Jaurès

Jury :
Jean-Pierre Corbeau, sociologue, Professeur des Universités émérite,
Tours - Rabelais, rapporteur
Muriel Figuié, sociologue, Chercheur, CIRAD, rapporteur
Gilles Boëstch, anthropo-biologiste, Directeur de recherche, CNRS,
UMI 3189 - Environnement - Santé - Société
Chantal Crenn, anthropologue, Maître de conférence, Bordeaux - Montaigne
Véronique Pardo, anthropologue, OCHA - CNIEL

REMERCIEMENTS

La thèse est une aventure solitaire ! La solitude est recherchée ou subie, bénéfique ou destructrice, physique ou intellectuelle. Marina Chao et ses collègues (2015) ont bien décrit ce phénomène au cours du doctorat. En parallèle de ce sentiment de solitude, les rencontres, les relations humaines et scientifiques et les échanges accompagnent, portent parfois, rendent possible et adoucissent la réalisation de la thèse. Pour tout cela j'aimerais ici remercier toutes les personnes qui, d'une façon ou d'une autre, en le sachant ou non, ont participé à l'aventure.

J'adresse mes sincères remerciements à Jean-Pierre Poulain, directeur de cette thèse. Au-delà de cette tâche importante et de longue haleine, il a également été celui qui m'a donné le goût pour la sociologie de l'alimentation lors du master Alimentation au Cétia – actuellement Isthia. Puis il m'a accompagnée dans chacune des étapes-clé de ce rite de passage initiatique d'entrée dans le monde de la recherche.

Je tiens à remercier les membres de mon jury d'avoir accepté d'évaluer mon travail : Gilles Boëtsch, Jean-Pierre Corbeau, Chantal Crenn, Muriel Figuié, et Véronique Pardo.

Mes remerciements vont aux membres de mon comité de thèse, qui sont également les personnes qui ont rendu possible la mise en place du dispositif CIFRE avec le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CNIEL) dans le cadre duquel cette thèse s'est déroulée : Gilles Boëtsch, Noëlle Paolo, Véronique Pardo et Jean-Pierre Poulain. Leur accompagnement et leurs retours non seulement au cours des deux réunions de comité de thèse mais également tout au long de ce parcours m'ont aidée à mener les réflexions théoriques et à répondre aux questions empiriques qui constituent la substance de mon travail.

Je remercie le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CNIEL) pour son soutien matériel et financier pendant 3 années.

Merci à tous les Dakarois qui ont accepté de se prêter au jeu de l'entretien ou du questionnaire sans qui cette thèse n'aurait pu voir le jour.

Cette thèse a été l'occasion de rencontres particulièrement enrichissantes au sein du monde de la recherche et je tiens à remercier : Laurence Tibère, pour les échanges riches d'apprentissages tant professionnels que personnels ; Chantal Crenn pour la stimulation intellectuelle, l'ouverture vers l'ethnographie et la collaboration autour de divers projets ; Natacha Calandre avec qui j'ai partagé ma première expérience de terrain durant quelques semaines au cours de mon stage de Master 1 à Bamako et qui m'a transmis son goût pour l'Afrique de l'Ouest. Cette expérience a été décisive dans mon choix de poursuivre sur la voie de la recherche.

Un merci particulier aux deux personnes avec qui j'ai partagé le bureau à Toulouse : Tristan Fournier pour sa bienveillance, les discussions toujours stimulantes et enrichissantes, le partage d'expériences, les relectures et la bonne ambiance dans le bureau : Bonsoir ! Et Amandine Rochedy, amie et collègue, grâce à qui j'ai continué à me sentir appartenir à cette équipe toulousaine malgré la distance au cours des deux années de terrain à Dakar et avec qui nous avons avancé en simultané sur ce travail de longue haleine en partageant bien plus que notre bureau : nos avancées, nos doutes, nos hauts et nos bas.

Au fil des relations de travail, des amitiés se sont créées et pour cela je tiens à remercier : Élise Mognard dont les conseils m'ont d'abord encouragée à me « lancer » dans l'aventure de la thèse au cours de mon année de Master 2, puis m'ont accompagnée tout au long de cette thèse malgré la distance géographique (Dakar – Toulouse puis Toulouse – Kuala Lumpur !) ; Daniela Chiang, pour son amitié, mais aussi pour son aide à la prise de recul, en particulier sur les données quantitatives ; Laura Arciniegas, pour les partages d'expériences et de ressentis et pour le soutien dans la dernière ligne droite de l'écriture et de la mise en page.

À Toulouse, je tiens à remercier : mes collègues doctorants et post-doctorants de l'axe Santal – anciennement pôle TAS – pour les échanges formels et informels autour de l'objet scientifique « Alimentation » : Amandine, Olivier, Tristan, Laura, Marie, Diana, Marine, Frédérique, Maria Clara et Hoa ; les membres du CERTOP que j'ai côtoyé au quotidien ces deux dernières années, autour de déjeuners toujours conviviaux : son directeur Vincent Simoulin ; Philippe Lemistre, Stéphanie Goirand, Annalisa Lendaro, Hélène Dufournet, Timo Giotto, Benjamin Saccomanno, Claire Chay, Marianne Blanchard, Amandine Rochedy, Daniela Chiang, Tristan Fournier, Olivier Lepiller, Laura Arciniegas, Laurie Béhar, Stéphanie Mulot, Anne Razous, Michelle Perreaux ; et spécifiquement les membres de l'équipe administrative du laboratoire : Anne Razous, Joël Courant, Michel Perreaux, Christelle Abraham, Richard Vincendeau au CERTOP et Manuela Picard, Michelle Forestie et Malika Gravellier à l'ISTHIA pour le soutien administratif et logistique.

A Dakar, mes remerciements vont aux membres de l'UMI 3189 ESS dont Gilles Boëtsch est le directeur : permanents Karine Ginoux, Sophie Drame, Enguerran Macia, Priscilla Duboz, Chantal Crenn, Fatoumata Hane, Lamine Gueye, Déborah Goffner, Abdou Ka, Dominique Chevé, ou de passage Céline Roux-Voulon, Axel Ducourneau, Aude Brus, Margot Mauclaire, Lauriane Mariamé ; à mes traducteurs pendant l'étude qualitative : Amadoune Gueye et Bineta Diop ; à l'équipe d'enquêteurs : Amadoune, Babacar, Monique, Mamy, Eugène, Bernard, Mame Yacine et Ndèye ; à mes amis « dakarois » qui ont rendu douce la vie quotidienne dakaroise : Charlotte ; Julien ; Hélène ; Déborah ; Mathilde, Guillaume, Augustin, Marceau et Lison ; Sophie, Xavier et Faustin ; Marie – également pour son aide dans la saisie des derniers questionnaires – Sébastien, Martin et Timothée.

Je remercie mes relecteurs dans la dernière ligne droite : Amandine, Laura, Annick, Nicolas, Édouard, Sarah, Marie, Hélène, la famille Gobilliard dans son ensemble pour ces moments de relecture collective un 25 décembre et une mention spéciale pour mes parents, Benoit et Sophie, qui font partie des rares personnes à avoir lu l'ensemble du manuscrit.

Dans certains cas, il est difficile de savoir si l'amitié a précédé les relations de travail ou inversement mais ce que je sais aujourd'hui c'est que l'amitié est solide et durable et pour cela je tiens à remercier : Mila Lebrun, pour le partage d'expérience, le soutien et surtout les nombreuses discussions sur la vie, la thèse, les doutes et la recherche plus généralement. Ton expérience de la thèse m'a aidée à comprendre ce qui m'arrivait à bien des égards et c'est en partie grâce à cela que ce beau projet a abouti ; Véronique Gilbert, qui a partagé mon bureau dakarois pendant quelques mois et avec qui les échanges se poursuivent depuis et j'espère pour longtemps encore, au-delà des frontières ; Camille Richebourg pour son amitié qui se manifeste notamment à travers des discussions passionnantes et passionnées sur la recherche, mais aussi et surtout sur la vie.

Cette thèse, parfois marquée par l'itinérance, aurait été bien plus compliquée sans toutes les personnes qui m'ont accueillie, logée, nourrie pendant mes nombreux déplacements et que je tiens à remercier ici. A Paris : Johan et Olivier, Mathieu, Erwan et Marie, Mila, Gaëlle ; A Toulouse : Amandine et Rémi, Élise, Anne et Martin, Florent et ses colocataires, JB et Pascale. Un merci particulier à Damien, Mathilde, Manon et Lucas d'avoir aménagé une chambre spécialement pour moi et de m'avoir ensuite supportée quotidiennement pendant de plus ou moins longs séjours.

Je n'oublie pas ici mes amis qui m'ont permis de prendre du recul et de me sentir toujours à ma place parmi eux, même dans les plus grands moments de doute professionnel : Marion, Adam et Théa, Marion et Pierre, Pauline et Adrian, Delphine et Mehdi, Aurélie, Anne-Laure et Nicolas, Sylvain, Jessie et Aaron. Merci à vous.

Un immense merci à mes parents et mes frères de m'avoir soutenue et accompagnée tout au long de cette aventure mais aussi de m'avoir permis d'en « sortir » régulièrement pour profiter des moments de la vie. Merci plus généralement à l'ensemble de ma famille – nombreuse ! : A mes cousines et cousins, à mes tantes et mes oncles, à mes grands-parents, à vous tous sans qui je ne serais pas ce que je suis aujourd'hui.

Enfin, *last but not least*, ma plus grande reconnaissance va à Fabrice. Merci de m'avoir d'abord suivie puis supportée au quotidien et bien plus que ça, soutenue et encouragée au cours de ces longues années. Ton oreille attentive et tes paroles rassurantes ont été essentielles dans ce cheminement.
La fin de cette aventure concorde, pour nous, avec le début d'une aventure bien plus grande encore ! Bienvenue à toi, petit concentré de bonheur.

SOMMAIRE

INTRODUCTION GÉNÉRALE 11
1 Pourquoi s'intéresser au poisson à Dakar ? 12
2 L'alimentation à Dakar : enjeux économiques, sociaux et scientifiques 15
3 Organisation de la thèse 21

PREMIÈRE PARTIE

Les mangeurs dakarois : de la décision aux changements alimentaires 27

CHAPITRE 1 : L'alimentation à Dakar, ville côtière du Sud 29
1 Le Sénégal et Dakar 30
2 Contexte alimentaire mondial 41
3 L'alimentation à Dakar et au Sénégal dans la littérature 50
4 Le cas particulier du poisson au Sénégal 76
5 Conclusion du chapitre 1 86

CHAPITRE 2 : Le changement alimentaire : de la société à l'individu 89
1 Le changement alimentaire : caractérisation et typologie 91
2 La transition alimentaire, un outil pour penser le changement ? 101
3 Les effets de l'urbanisation et de la mondialisation sur l'alimentation 108
4 Innovation, adaptation, métissage, dynamique : quel vocabulaire pour quel cadre théorique ? 117
5 Conclusion du chapitre 2 139

CHAPITRE 3 : Décision alimentaire et rationalités 143
1 Rationalité - Rationalités 144
2 Rationalités et alimentation 156
3 Normes alimentaires et construction de la décision 164
4 Rôle de l'environnement sur la décision alimentaire 172
5 Conclusion du chapitre 3 183

DEUXIÈME PARTIE

Problématique et méthodologie 185

CHAPITRE 4 : Penser les dynamiques de changement des modèles alimentaires 187
1 Problématisation 187
2 Le dispositif CIFRE 208
3 Conclusion du chapitre 4 212

CHAPITRE 5 : Posture méthodologique et outils de collecte des données 213
1 Justification des choix méthodologiques 215
2 Déroulement de l'enquête 220
3 Traitements statistiques des données et description de la population 252
4 Conclusion du chapitre 5 271

TROISIÈME PARTIE

Changements alimentaires et stratégies d'adaptation face à la baisse de l'accessibilité du poisson à Dakar 273

Description de l'alimentation à Dakar 275

CHAPITRE 6 : « C'est ce que j'ai l'habitude de manger » : le *ceebujën*, du quotidien à l'hebdomadaire 285

1 Biographie du *ceebujën* dakarois 285
2 *Ceebujën* et mondialisation 298
3 Entre adaptations et permanences 303
4 Conclusion du chapitre 6 324

CHAPITRE 7 : Statut symbolique et rôle social du *ceebujën* 327

1 Le *ceebujën* : un marqueur identitaire 328
2 Le *ceebujën* : un marqueur de différenciation sociale 345
3 Le *ceebujën* : un plat ambivalent 348
4 Conclusion du chapitre 7 357

CHAPITRE 8 : Modernisation et changements alimentaires 359

1 La modernisation alimentaire à Dakar 360
2 Modernisation et changements alimentaires à Dakar 368
3 Conclusion du chapitre 8 394

CONCLUSION GÉNÉRALE 397

1 Les apports de la recherche 397
2 Les prolongements de la recherche 406

BIBLIOGRAPHIE 411

LISTE DES TABLEAUX 435

LISTE DES FIGURES 437

GLOSSAIRE 441

ANNEXES 443

TABLE DES MATIÈRES 551

INTRODUCTION GÉNÉRALE

La population mondiale ne cesse de croître et les prévisions des Nations Unies annoncent une population de 9 milliards d'humains d'ici 2050. En parallèle, les ressources naturelles apparaissent de moins en moins comme inépuisables. Les surfaces cultivables font l'objet de transactions internationales, les ressources en eau sont menacées. Les « émeutes de la faim » de 2008 ont pointé le fait que dans un grand nombre de pays, une frange de la population est au bord de la crise à la fois économique et alimentaire. Elles ont joué le rôle de déclencheur de la prise de conscience des enjeux existant autour de l'alimentation mondiale. La question de « comment nourrir l'humanité » s'est trouvée à nouveau à ce moment-là au cœur de l'actualité et a conservé cette position depuis, bien qu'aucun autre événement de la même intensité ne soit survenu.

Les humains sont des omnivores, ce qui leur confère une grande capacité d'adaptation puisqu'ils ont de multiples façons de fournir à leur corps l'énergie et les nutriments dont il a besoin. Ainsi, des régimes quasi exclusivement carnés des Esquimaux aux régimes végétariens de certains Indiens, en passant par les régimes relativement monotones autour d'une céréale telle que le riz en Afrique subsaharienne et les régimes très diversifiés des pays d'Amérique du Nord, tous permettent aux êtres humains de vivre. Par ce statut, ces derniers possèdent donc la capacité de s'adapter à des situations relativement extrêmes. Pourquoi de telles émeutes, de telles répercussions lorsque le prix du blé ou des céréales flambe sur les marchés internationaux ? Pourquoi tant d'inquiétude à propos de l'alimentation mondiale ? Ce contexte global réactive les questions déjà posées par Thomas Malthus au 18ème siècle des relations entre évolution de la production de nourriture et évolution de la population.

La majorité des pays du Monde participent maintenant à la marchandisation et la globalisation de l'alimentation, ils ont recours aux importations et aux exportations. Ces échanges de produits à l'échelle mondiale favoriseraient une uniformisation des pratiques par la consommation de produits similaires, quel que soit le lieu considéré. Cette idée d'uniformisation alimente les craintes concernant l'alimentation, puisqu'elle est réputée diminuer les capacités d'adaptation des groupes humains face aux difficultés d'approvisionnement, que ces difficultés soient liées à des problèmes économiques ou à des modifications environnementales.

Au regard des habitudes alimentaires dakaroises, les habitants de la ville ne sont que peu confrontés aux problèmes de manque dus à des difficultés de production. L'entrée du pays

dans le marché mondial de l'alimentation permet au Sénégal de s'approvisionner en riz et de générer de la ressource économique en exportant du poisson, mais elle a aussi pour effet de diminuer l'accessibilité du poisson sur le marché local. Cette situation particulière introduit une problématique de manque dû à des facteurs et à des décisions politiques et économiques.
Ce travail s'attache à comprendre les difficultés rencontrées par les populations lorsque certains aliments viennent à manquer ainsi qu'à identifier et décrire les stratégies d'adaptation qu'elles mettent en œuvre face aux variations d'accessibilité de certains produits alimentaires. Comment les particularismes locaux toujours présents malgré l'uniformisation des goûts et des pratiques peuvent-ils constituer des ressources pour s'adapter ? Comment la compréhension de ces particularismes et de ces phénomènes d'adaptation peut-elle se révéler utile dans la compréhension de la problématique plus globale de la faim dans le monde ?

1 Pourquoi s'intéresser au poisson à Dakar ?

Sur la situation dakaroise convergent différents facteurs ayant un effet sur la disponibilité et l'accessibilité d'un produit central dans l'alimentation dakaroise : le poisson. La raréfaction des ressources dans la mer constitue un facteur écologique. Les facteurs économiques et politiques découlent de l'histoire longue de la colonisation d'une part et de l'histoire plus récente de la globalisation d'autre part. La présence quotidienne de riz et de poisson dans l'alimentation des Dakarois, les problèmes liés à la filière de la pêche et la place importante des exportations et des importations dans l'économie locale font de Dakar un lieu privilégié d'étude des phénomènes d'adaptation.

Un premier point justifie, en effet, le choix de Dakar comme terrain d'étude : **la présence d'un plat** partagé par la quasi-totalité de la population et consommé quotidiennement par une partie de cette population. Ce plat s'appelle le *ceebujën* – riz au poisson en langue *wolof* – et est constitué de riz, de poisson, d'huile d'arachide, de légumes et de quelques condiments. « Les qualités gastronomiques du *ceebujën* sont de notoriété publique et elles ont certainement contribué à sa diffusion : c'est un plat agréable au palais, fondant grâce à ce riz ruisselant d'huile, mais en même temps très relevé grâce aux nombreux condiments intimement mélangés au corps du plat » (Sankale et al., 1980 : 13). Le *ceebujën* est présenté comme le plat national et détient une place de choix dans la construction identitaire collective. La présence d'un tel plat représente une opportunité de saisir l'impact du rôle identitaire de l'alimentation sur les stratégies mises en place face aux changements environnementaux.

L'intérêt d'opérer une focale sur ce plat est d'autant plus important qu'il subit, en parallèle de la valorisation sociale dont il jouit, des critiques notamment en terme nutritionnel. En 1980 déjà, Sankale et son équipe (1980), remarquaient l'importance quantitative du *ceebujën* dans l'alimentation quotidienne des populations mais pointaient aussi ses limites voire ses effets délétères en terme de nutrition. L'omniprésence de ce plat dans les menus des familles dakaroises révèle l'importance quantitative de deux aliments principaux : le riz et le poisson. Lorsque le *ceebujën* n'est pas au menu du déjeuner, le riz blanc accompagné de sauce et de poisson prend souvent sa place. Dakar est donc un lieu particulièrement pertinent pour étudier les stratégies d'adaptation en situation de baisse de l'accessibilité d'un aliment central du régime alimentaire puisque le poisson a une position centrale dans l'alimentation de la population.

La population est confrontée au manque de poisson sur le marché local et cela constitue le deuxième point justifiant le choix du terrain d'étude. Ce manque résulte de plusieurs facteurs. La présence de zones très poissonneuses au large des côtes sénégalaises a incité l'État à vendre des quotas de pêche à des chalutiers étrangers. Cette décision a été motivée par une forte demande de la part de pays grands consommateurs de poissons et par l'opportunité que cela constituait de faire entrer des devises dans le pays. En parallèle, la filière a industrialisé et internationalisé la commercialisation du poisson et sa mise en marché par la présence de sociétés d'exportation utilisant des camions frigorifiques et la voie aérienne pour exporter la ressource. La surexploitation des ressources halieutiques induites en partie par ces évolutions et les changements climatiques amènent une raréfaction du poisson dans la mer. Les quantités de poisson pêché par les pêcheurs locaux diminuent donc au gré de la disponibilité des ressources dans la mer. Par l'effet cumulé de ces trois constats, la quantité de poisson disponible sur le marché local diminue donc de manière significative et avec elle les prix augmentent. La qualité des poissons disponibles diminue également, puisque les poissons de meilleure qualité sont exportés de manière privilégiée.

« Le secteur de la pêche, avec 2,4 % du PIB national, 32 % des exportations, 75 % des besoins en protéines animales de la population, 220.000 emplois directs et 600.000 emplois indirects, reste une activité importante pour l'économie sénégalaise. Cependant, face aux effets du changement climatique, ces ressources sont menacées. Les experts ne cessent d'attirer l'attention sur les perturbations de l'environnement marin » (Thiam, 2016). Voilà, typiquement, le genre d'articles diffusés dans les médias sénégalais presque chaque semaine depuis maintenant de nombreuses années. L'évolution du secteur de la pêche concerne les

populations et l'on entend souvent dans les conversations des phrases du type « Il n'y a plus de poisson ». Le poisson constitue la première source de protéines des populations sénégalaises : avec une moyenne de consommation annuelle de 25 kg/an/habitant, il couvre, comme le signalait le journaliste Thiam, 75 % des apports en protéines animales (ANSD, 2009). Par comparaison, en 2010, la moyenne mondiale était de 19 kg/an/habitant et de 9,7 kg/an/habitant sur le continent africain (FAO, 2014). Outre cette importance nutritionnelle, le poisson joue un rôle primordial dans la construction identitaire des populations et dans l'organisation sociale[1], notamment à travers la présence du *ceebujën*.
La problématique de ce travail est celle de l'adaptation des populations en cas de diminution de l'accessibilité d'un aliment important du modèle alimentaire. Or, comme évoqué ci-dessus, le poisson qui occupe une place centrale dans l'alimentation des Dakarois, que ce soit du point de vue nutritionnel, culinaire, social, identitaire ou symbolique, fait face à une baisse d'accessibilité sur le marché local.

Dakar est concernée par la mondialisation, ce qui constitue le troisième point justifiant le choix de ce terrain d'étude. Dakar est la capitale du Sénégal, pays d'Afrique subsaharienne. Elle se situe sur le point le plus à l'Ouest du continent africain et son port très actif constitue une voie d'entrée des produits et des personnes pour toute la sous-région. Elle fut, à l'époque de la colonisation, choisie comme capitale de l'Afrique Occidentale Française. Elle se trouve dans une position géographique et politique qui lui confère une grande ouverture sur le monde. Cela se traduit par une intégration au marché mondial de l'alimentation et par la présence sur le marché local de nombreux produits importés. Malgré cela, les habitudes alimentaires structurées autour de la consommation quotidienne de riz et de poisson persistent. La consommation quotidienne de riz dans l'ensemble du pays a été, dans un premier temps, liée à la colonisation – les Français ont introduit le riz importé d'Indochine pour pallier le manque de céréales locales suite au développement de la culture de rente d'arachides remplaçant les cultures vivrières. Dans un second temps, cette consommation a été permise par l'inscription du pays sur le marché mondial de l'alimentation.
Le choix de Dakar sur ce point présente l'avantage de considérer une ville ouverte sur le monde et donc inscrite dans un processus de mondialisation, qui conserve toutefois des

[1] Ces points sont développés dans le chapitre 1 de ce manuscrit.
[2] Ce chiffre monte à 48,3% au niveau national.
[3] Le terme « ethnie » est employé ici par commodité bien qu'il soit sujet à controverse dans la communauté scientifique. Pour plus de clarté, nous retiendrons ici le sens commun : « Groupe d'êtres humains qui possède,

habitudes et des particularités locales en terme d'alimentation, en étant confrontée aux questions de manque, notamment de poisson.

Ainsi, cette thèse s'attache à comprendre les mécanismes de changements alimentaires qui entrent en jeu lorsqu'il existe une baisse de l'accessibilité d'un aliment important du régime alimentaire. Elle s'intéresse aux facteurs contextuels et aux déterminants sociaux et culturels qui favorisent ou au contraire freinent les changements alimentaires. Comment les populations dakaroises adaptent-elles leur alimentation face à la baisse de l'accessibilité du poisson sur le marché local alors même que ce dernier est un aliment de base du modèle alimentaire ?

Ce travail a pour vocation de contribuer au développement d'une sociologie de l'alimentation axée sur les modèles alimentaires et leurs rôles en particulier lors des prises de décisions et donc de participer à l'enrichissement de la sociologie de la décision alimentaire. La situation de changement se prête particulièrement à l'étude de ces décisions alimentaires.

La baisse de l'accessibilité du poisson à Dakar constitue donc un cas exemplaire pour analyser les stratégies mises en place pour répondre à cette situation de changements environnementaux et les rationalités qui orientent les choix alimentaires. En effet, la présence d'un plat central, composé de riz et de poisson, consommé quasi quotidiennement par la majorité de la population, et la situation particulière de manque de poisson sur le marché local lié principalement à des décisions et à des configurations politiques et économiques permettent d'étudier et de comprendre les stratégies d'adaptation mises en place par les populations en cas de baisse de l'accessibilité d'un produit central du régime alimentaire.

2 L'alimentation à Dakar : enjeux économiques, sociaux et scientifiques

L'étude des stratégies d'adaptation mises en place par les Dakarois face à la baisse de l'accessibilité du poisson relève d'enjeux de différents ordres : économiques, sociaux, nutritionnels, méthodologiques et théoriques.

- Enjeux économiques et sociaux

Dakar fait partie des pays touchés par les « émeutes de la faim » en 2008. Plusieurs manifestations ont eu lieu dans tout le pays entre l'automne 2007 et la fin de l'année 2008, dont la plupart focalisaient sur la vie chère. L'augmentation des prix des produits alimentaires

a fait partie des déclencheurs de ces manifestations et a mis en évidence la dépendance du pays vis-à-vis des importations de riz (Antil, 2010). Les céréales non transformées, dont la principale est le riz, ont vu leur prix augmenter de 39 % entre novembre 2007 et novembre 2008 (PAM et ANSD, 2008 : 11). Depuis ces événements, la question des prix des produits alimentaires et plus généralement du coût de la vie ne cesse de faire l'actualité au Sénégal et représente une préoccupation centrale autant pour les populations que pour le gouvernement qui fait face à un risque accru de déstabilisation de l'État. En 2005, 28,1 % des ménages dakarois vivaient en dessous du seuil de pauvreté[2] (ANSD, 2012 : 29) et étaient donc particulièrement sensibles aux variations des prix et vulnérables face à la hausse constatée en 2007-2008. C'est pourquoi la question de l'alimentation à Dakar et plus particulièrement de l'adaptation aux difficultés d'approvisionnement en produits de base, notamment le riz, est une question non seulement économique mais aussi politique et éminemment sociale.

La problématique du poisson se décline différemment puisque, comme nous l'avons vu, la baisse de l'accessibilité du poisson sur le marché local est due à la fois à des décisions économiques et politiques prises au niveau de l'État et à une surexploitation des ressources et à des facteurs écologiques tels que les changements climatiques. Certains acteurs, dont les politiques mais aussi les propriétaires des sociétés d'exportation et des usines de transformations, considèrent le poisson davantage comme une ressource valorisable économiquement que comme un aliment. Les pêcheurs eux-mêmes choisissent parfois de vendre le poisson pêché aux mareyeurs des sociétés d'exportation ou directement aux chalutiers étrangers à un prix plus élevé que sur le marché local. La hausse des prix du poisson sur le marché local se fait progressivement et les décisions de soutenir les exportations et de vendre des quotas de pêche à des chalutiers étrangers sont compensées par des mesures de soutien au secteur de la pêche local : appui aux programmes de recherches, appui à la formation des ressources humaines, appui au renforcement des capacités techniques des professionnels de la pêche artisanale, étude des conditions de développement de l'aquaculture. Toutes ces mesures visent à « développer les productions halieutiques, en vue d'accroître l'offre et de générer des revenus et des emplois » (FAO, 2008 : 19). Ce sont donc les stratégies économiques de certains acteurs, associées à une raréfaction de la ressource dans la mer et à une augmentation de la demande liée à l'augmentation de la population, qui provoquent les difficultés d'approvisionnement en poisson de la plupart des Dakarois et en

[2] Ce chiffre monte à 48,3% au niveau national.

particulier des plus pauvres. Les difficultés d'accès au poisson constituent un enjeu économique et social important pour la société dakaroise.

- Enjeu nutritionnel

À Dakar, le taux de dénutrition est relativement faible par rapport aux autres régions du pays (le retard de croissance sévère touchait, en 2004, 9,6 % des enfants de moins de 5 ans à Dakar pour une moyenne de 17,4 % dans le pays – DPS, 2004 : 99) mais constitue un risque réel au regard de la situation. En effet, l'enjeu nutritionnel est à prendre en compte puisque le poisson représente la principale source de protéines des Dakarois et qu'une carence en protéines expose à la dénutrition. Or, la dénutrition peut provoquer un déficit intellectuel et une grande fatigue et entraîne une augmentation du risque de mortalité et de contraction de maladies infectieuses. À l'échelle d'une population, la dénutrition représente donc un réel handicap pour le pays du fait de la baisse d'efficacité des travailleurs et des coûts induits en terme de santé publique. Ainsi, l'identification et la compréhension des stratégies mises en place par certaines personnes pour s'adapter à la situation permettront d'établir un répertoire de stratégies utilisables par d'autres, facilitant ainsi leur adaptation et limitant les conséquences économiques, nutritionnelles et sociales à l'échelle des individus, de la ville, voire du pays.

- Enjeux scientifiques

Parallèlement aux enjeux économiques, sociaux et nutritionnels, la question de l'alimentation à Dakar relève d'enjeux scientifiques importants à la fois sur le plan théorique et sur le plan méthodologique.

  - Enjeux théoriques : les modèles alimentaires, un outil pour penser la décision alimentaire

Les modèles alimentaires font partie des concepts développés et mobilisés classiquement en sociologie de l'alimentation. Nous nous adosserons sur leur définition pour ensuite les questionner et en proposer une évolution. L'étude des stratégies d'adaptation mises en place par les Dakarois face à la baisse de l'accessibilité du poisson constitue une opportunité d'enrichir le cadre théorique du modèle alimentaire en le considérant comme une entité dynamique.

Cette thèse s'adosse donc de manière centrale sur le concept de modèle alimentaire et la manière dont ces derniers évoluent. Identifier leur rôle dans les changements et dans les permanences des pratiques et des normes constituera l'un des objectifs de ce travail.

- Les modèles alimentaires : éléments de définition

« Les modèles alimentaires sont des ensembles sociotechniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assurent la mise en place de processus de différenciation sociale interne. Ils sont un corps de connaissances technologiques accumulées de génération en génération, permettant de sélectionner des ressources dans l'espace naturel, de les préparer pour en faire des aliments, puis des plats et de les consommer. Mais ils sont en même temps des systèmes de codes symboliques, qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation » (Poulain, 2012 : 881). Voilà la définition que donne Jean-Pierre Poulain des modèles alimentaires. Ces derniers constituent donc des cadres auxquels se réfèrent, plus ou moins consciemment, les individus dès lors qu'il s'agit d'alimentation et qui organisent en partie les rapports entre les groupes humains et leur environnement. Les travaux de linguistique menés notamment par Ferdinand de Saussure et appliqués à l'alimentation par Claude Lévi-Strauss (1968) permettent de comprendre le positionnement et le rôle des modèles alimentaires. En effet, si l'on considère la langue, elle constitue un outil mobilisé par les individus d'un groupe donné pour parler. Deux analogies peuvent être faites avec l'alimentation et chacune permet de mieux comprendre un aspect différent des modèles alimentaires. D'une part, « tous les hommes parlent, mais ne parlent pas tous la même langue ». Appliqué à l'alimentation, cela revient à dire que « tous les hommes mangent des aliments cuisinés, mais tous les hommes ne mangent pas la même cuisine » (Poulain, 2012 : 882). Dans ce cas, les modèles alimentaires peuvent être analysés comme des cadres définissant la manière de cuisiner – ou la « cuisine » - de chaque groupe. D'autre part, pour une langue considérée, chaque personne parle d'une façon particulière lui permettant de se distinguer socialement par exemple. De la même façon, chaque mangeur mobilise à sa façon le cadre social que constitue le modèle alimentaire. Il existe donc une grande variété de modèles alimentaires en fonction des groupes de populations et, au sein de chacun d'eux, une multitude de manières de les mobiliser et de se les approprier.

- Dynamiser les modèles alimentaires

Les modèles alimentaires ont, entre autres, pour fonction d'organiser les rapports entre le « naturel et le culturel » (Garine (de), 1979) et à travers cela, d'accompagner les mangeurs dans leurs décisions alimentaires. L'anxiété alimentaire est une constante anthropologique inhérente à l'acte de manger qui impose donc de prendre des risques. Claude Fischler aborde

cette question à travers le concept de paradoxe de *l'homnivore* (Fischler, 1990 ; 1997). Entre néophilie – attrait pour les aliments nouveaux dans l'optique de diversifier son régime alimentaire afin de satisfaire des besoins nutritionnels non satisfaits par un seul type d'aliments – et néophobie – rejet des aliments nouveaux -, l'humain se doit de gérer cette ambivalence. La néophobie est liée aux risques d'empoisonnement et d'intoxication alimentaire mais aussi aux risques symboliques et sociaux encourus lors de l'ingestion de tel ou tel aliment. Alan Beardsworth (1995) prolonge l'analyse de Fischler et propose trois principales ambivalences auxquelles doivent faire face les mangeurs. L'ambivalence plaisir-déplaisir reflète le fait que la consommation d'aliments ou de plats peut provoquer un grand plaisir sensoriel comme il peut être cause de déplaisir important, de sensations désagréables voire de dégoût. L'ambivalence santé-maladie peut se résumer par le fait que l'alimentation est un levier de maintien de sa santé mais peut aussi être cause de maladies (telles que les intoxications alimentaires à court terme et les maladies chroniques liées à l'alimentation à plus long terme). Enfin, l'ambivalence vie-mort provient du fait que manger est indispensable à la vie mais que cela implique la mort des animaux consommés. Les modèles alimentaires sont constitués de catégories emboîtées permettant de gérer ces ambivalences. En intégrant les expériences passées et en affinant les catégories en fonction de ces expériences, le modèle alimentaire constitue une ressource à laquelle les mangeurs peuvent se référer pour limiter l'anxiété inhérente à l'acte de manger. Les rituels et les dispositifs sociaux intégrés à ces modèles sont autant de manières de gérer les ambivalences évoquées ci-dessus.

Cette thèse propose de prolonger les réflexions autour des modèles alimentaires en insistant sur la dimension dynamique et en s'interrogeant sur les conditions d'évolution des modèles alimentaires et des catégories qui les composent. Face à un environnement changeant, les modèles alimentaires représentent une aide à la décision précieuse. Ils sont composés de multiples catégories qui s'emboîtent et parfois se chevauchent : mangeable/non mangeable, chacune subdivisée en catégories plus fines telles que le délicieux, l'agréable, le consommable ou le consommable problématique pour ce qui est de la catégorie « mangeable » (Poulain, 2012 : 261) ; ou bien nutriments/aliments/plats/repas. Les contextes aussi sont détaillés en catégories : l'approvisionnement, la préparation et la consommation – incluant les manières de table et les aspects nutritionnels par exemple. Lorsqu'un mangeur prend une décision relative à l'alimentation, il mobilise les catégories façonnées dans sa culture et constituant le modèle alimentaire correspondant et les catégories mobilisées sont différentes et ajustées en fonction du contexte dans lequel est prise la décision. C'est ce que Jean-Pierre Corbeau (2002) défend particulièrement sous le concept de *mangeur pluriel*.

Présentés de cette façon, les modèles alimentaires peuvent être perçus comme un cadre imposant et statique. Or, face à des modifications de l'environnement, au sens large du terme, d'une part, les modèles alimentaires constituent des ressources disponibles pour les populations pour s'adapter à ce nouvel environnement et d'autre part, ils subissent des modifications. Les catégories sont façonnées au fil du temps par les expériences successives de la population concernée et par les aléas environnementaux. Le présent travail a pour vocation de saisir les mécanismes d'ajustement des différentes catégories et les déterminants de ces ajustements.

Lorsqu'un mangeur prend une décision relative à son alimentation, cette dernière s'intègre dans le jeu de catégories déterminé par le modèle alimentaire, et ce, quel que soit le type de rationalité mobilisé. Ainsi, une approche par la décision alimentaire permettra de comprendre le rôle des catégories et des modèles alimentaires dans les changements alimentaires mais aussi dans les permanences observées « malgré » des changements environnementaux importants ; et d'appréhender les processus d'évolution des modèles alimentaires eux-mêmes.

- Enjeux méthodologiques

Au regard de notre objet de recherche – la dynamique des modèles alimentaires – et du terrain d'étude – Dakar, ville du Sud –, l'ancrage disciplinaire et les outils méthodologiques de ce travail en constituent l'originalité. En effet, les études sur l'alimentation dans les pays d'Afrique subsaharienne traitent pour une grande partie de sécurité alimentaire (Labonne, 1983 ; Maire et al., 1992 ; Delpeuch et Marie, 1996 ; Diouf et al., 2000 ; Martin-Prevel et al., 2000 ; Delpeuch, 2004 ; Ndiaye et Ayad, 2006) ou d'agronomie (Kamara, 1978 ; Coussy, 1990 ; Chohin-Kupper et al., 1999 ; Lançon, 2011, 2012 et 2014 ; Boutsen et Aertsen, 2013). Certains travaux abordent également l'aspect politique (Coulon, 1981 ; Copans, 1980 ; Hrabanski, 2011) ou socio-économique de l'alimentation (Bricas, 1992, 1993, 2006 ; Cambrezy et Janin, 2003 ; Bricas et Seck, 2004 ; Brüntrup et al., 2006 ; Adjamagbo et al., 2006 ; Bricas et Akindès, 2012) mais les travaux de socioanthropologie sur ces thématiques sont relativement rares (Crenn et Hassoun, 2014 ; Ka, 2016). Ainsi, ce travail s'inscrit dans une approche socioanthropologique des changements alimentaires à Dakar.

La mobilisation principale des méthodes quantitatives, par questionnaire, se situe à la croisée de plusieurs disciplines : épidémiologie, nutrition et agronomie. Les travaux qualitatifs sont moins fréquents concernant l'alimentation en Afrique subsaharienne (Lussier et Lavoie, 2012) en dehors de quelques études ethnographiques plus ou moins directement axées sur l'alimentation (Thomas, 1965 ; Mainbourg, 1986 ; Stoller et Olkes, 1990 ; Rabain, 1994 ;

Dumestre, 1996 ; Crenn et Hassoun, 2014, Ka, 2016). Les auteurs laissent une place variable à l'alimentation dans la restitution de leurs enquêtes. Des données sont donc disponibles dans ces quelques enquêtes.

S'il est classique en sociologie d'articuler qualitatif et quantitatif, cette démarche n'a été que peu appliquée en Afrique subsaharienne et l'originalité de notre travail est de les avoir associées. Cette thèse bénéficie de la complémentarité de ces deux méthodologies en mobilisant des outils aussi divers que les entretiens individuels semi-directifs, les observations participantes, les questionnaires intégrant, outre des questions relatives aux aspects sociologiques, des outils empruntés aux sciences de la nutrition tels que l'indice de diversité alimentaire et le rappel des 24 heures. Certaines ont fait l'objet d'une adaptation particulière au regard de nos questions de recherche. Les enjeux méthodologiques résident dans le fait d'articuler des méthodologies émanant de disciplines diverses autour d'un objet pluridisciplinaire et de pointer les intérêts d'une telle articulation.

3 Organisation de la thèse

Cette thèse est organisée en trois parties. La première, intitulée *Les mangeurs dakarois : de la décision aux changements alimentaires*, comprend trois chapitres et fait l'état des lieux des recherches sur l'alimentation à Dakar puis expose les cadres théoriques dans lesquels s'inscrit notre réflexion. La deuxième partie, intitulée *Problématique et méthodologie,* constituée de deux chapitres, présente la construction de la problématique et la méthodologie utilisée. Enfin, la troisième et dernière partie, *Changements alimentaires et stratégies d'adaptation face à la baisse de l'accessibilité du poisson*, décrit les résultats obtenus par l'analyse des données recueillies à travers trois chapitres.

La **première partie** se décompose en trois chapitres :

Le **chapitre 1**, intitulé *L'alimentation à Dakar, ville côtière du Sud* a pour vocation de faire la revue de la littérature traitant de l'alimentation à Dakar. Afin de bien comprendre les spécificités du terrain, le début du chapitre est consacré à la présentation du contexte de l'étude en commençant par les caractéristiques géographique, démographique et économique de la ville de Dakar, puis au rôle de la pêche, en particulier en ce qui concerne l'alimentation. La suite du chapitre consiste à faire le point sur les différentes façons d'aborder l'alimentation mondiale en fonction des disciplines – économie, démographie, agronomie, nutrition,

socioanthropologie. Le cœur du chapitre aborde l'alimentation au Sénégal spécifiquement à l'aune des travaux existants sur ce sujet. Elle est organisée selon une logique chronologique puis en ce qui concerne la période récente, les travaux sont recensés selon les disciplines. Enfin, pour terminer ce chapitre, la focale est mise sur la place et le rôle politique, économique, nutritionnel et culturel du poisson dans la société dakaroise.

Le **chapitre 2**, abordant le *Changement alimentaire : de la société à l'individu*, fait le point sur les différentes théories abordant le thème du changement alimentaire et en ne retenant, pour chacune d'elles, que les aspects pertinents pour notre étude. Après avoir présenté différentes typologies de changements alimentaires, une partie du chapitre est consacrée à la transition alimentaire comme outil d'analyse du changement – en insistant toutefois sur les critiques et les limites qui lui sont associées. L'urbanisation et la mondialisation sont abordées spécifiquement comme des moteurs des changements. Enfin, pour terminer le chapitre, différents termes sont passés en revue afin de saisir les nuances théoriques associées à chacun d'eux : l'innovation – et avec elle la tradition - ; l'adaptation en dehors du champ biologique ; le métissage qui véhicule des dimensions sociales et identitaires ; et la dynamique dans ses deux composantes « du dehors » et « du dedans ».

Le **chapitre 3**, intitulé *Décision alimentaire et rationalités*, aborde dans un premier temps la théorie du choix rationnel, ses limites et les prolongements qui ont suivi, puis traite plus spécifiquement de la décision alimentaire à travers la théorie des rationalités alimentaires. L'introduction du contexte comme facteur déterminant de la décision permet ensuite de passer du niveau microscopique, de l'individu, au niveau macroscopique et d'aborder la question des normes alimentaires, de leur construction, des procédés de diffusion et de leur influence sur les comportements alimentaires. La quatrième et dernière partie du chapitre traite des relations entre les hommes et leur environnement et de l'impact de ces relations sur la décision alimentaire. Là encore, ces relations sont dans un premier temps abordées au niveau de l'individu en considérant son statut d'omnivore et les implications de ce dernier. Puis l'approche macroscopique amène à questionner ces relations du point de vue de la durabilité. Enfin, l'approche par l'espace social alimentaire permet d'articuler ces différents points de vue et de saisir les libertés qui s'offrent et les contraintes qui s'imposent aux individus lorsqu'ils prennent des décisions.

La **deuxième partie**, *Mise en problématique et méthodologie,* est l'occasion de présenter notre problématique puis les outils méthodologiques mobilisés.

Dans le **chapitre 4**, ayant pour titre *Penser les dynamiques de changement des modèles alimentaires*, nous exposons dans un premier temps notre problématique de recherche. Pour l'introduire, nous commençons par présenter les intérêts que présente Dakar comme lieu d'étude au regard de nos questionnements. Puis, nous situons nos travaux en termes d'échelles d'analyse : macro-sociale, méso-sociale, micro-sociale et micro-individuelle. Nous présentons ensuite le concept de catégories alimentaires à la fois comme support des changements et comme objets de changements. À la suite de ces considérations théoriques appliquées et développées au regard de notre objet de recherche, chacune des trois hypothèses qui guident notre travail est détaillée. Enfin, nous abordons le dispositif CIFRE au sein duquel ce travail s'est déroulé et son influence sur la construction du sujet de recherche.

Puis, dans le **chapitre 5**, nommé *Posture méthodologique et outils de collecte des données* nous effectuons une présentation approfondie de nos choix méthodologiques en les justifiant puis en les explicitant. La complexité de l'objet étudié et du contexte de l'étude implique la mobilisation de différents outils méthodologiques à travers la mise en place d'une méthodologie à la fois qualitative et quantitative. Après avoir justifié nos choix méthodologiques, nous abordons de manière réflexive notre immersion dans le terrain. Puis dans un deuxième temps, nous décrivons les différentes étapes de l'enquête. Cette dernière se compose d'une première phase qualitative comprenant la réalisation d'entretiens d'experts, d'entretiens semi-directifs auprès de mangeurs et d'observations participantes dans les familles ; et d'une seconde phase quantitative consistant en la passation d'un questionnaire. Pour terminer, dans un troisième temps, nous détaillons les analyses statistiques et proposons une description de la population étudiée.

La **troisième partie,** *Changements alimentaires et stratégies d'adaptation face à la baisse de l'accessibilité du poisson*, consacrée à la Présentation des résultats, en trois chapitres, opère une focale sur le *ceebujën* dans les deux premiers puis élargit aux problématiques de la modernisation dans le dernier.

Dans le **chapitre 6**, intitulé *« C'est ce que j'ai l'habitude de manger » : le ceebujën, du quotidien à l'hebdomadaire*, nous nous attachons à traiter des changements alimentaires face à la raréfaction du poisson en termes de pratiques et à travers l'étude plus particulière du *ceebujën*. Cette entrée par le plat national permet d'aborder à la fois les changements concernant les aliments mais aussi les plats et les structures des repas et des journées. Par ailleurs, elle n'empêche pas, au contraire, d'élargir l'étude à des pratiques dépassant la seule consommation du *ceebujën*. Les changements de pratiques sont ici analysés au regard de déterminants socio-économiques – niveau de vie, niveau d'études, genre, etc. Enfin, cette analyse permet de faire le point sur les différentes stratégies mises en place face à la baisse de l'accessibilité du poisson.

Dans la continuité du précédent, le **chapitre 7**, aborde le *Statut symbolique et rôle social du ceebujën*, et est l'occasion d'aborder les changements en termes de normes et de représentations plutôt qu'en termes de pratiques tout en maintenant la focale sur le plat national. Ce chapitre est construit en trois parties : la première présente le rôle identitaire, social et symbolique du *ceebujën* au niveau collectif – marqueur d'une identité collective – et individuel en s'intéressant aux représentations associées au plat et plus largement au poisson ; la deuxième détaille les stratégies de différenciation sociale lisible à travers la consommation de *ceebujën* que ce soit en terme de fréquence de consommation, de qualité ou de quantité des ingrédients ; enfin la troisième partie pointe l'ambivalence associée au *ceebujën*, consensuel socialement mais dénigré du point de vue de la santé.

Le **chapitre 8**, dernier de ce manuscrit, a pour titre *Modernisation et changements alimentaires* et propose de dépasser l'échelle d'analyse au niveau du plat focalisant sur le *ceebujën* pour aborder ces changements au regard du contexte de modernisation. Après avoir défini la modernisation alimentaire appliquée au cas de Dakar, les stratégies d'adaptation sont analysées en fonction du niveau de modernisation des individus. Puis, dans une démarche d'ouverture à la discipline nutritionnelle, nous abordons le niveau de diversité alimentaire en fonction du niveau de modernisation afin de saisir les impacts potentiels de l'un sur l'autre. Pour finir, l'augmentation de la réflexivité et de l'individualisation des pratiques alimentaires est questionnée par rapport aux stratégies abordées et aux pratiques de consommation hors foyer.

Dans la conclusion nous reviendrons sur les principaux résultats de ce travail. La description du contexte dakarois constitue à la fois une première étape importante et un résultat en soi qui permet de mieux comprendre le fonctionnement d'une société urbaine de Sud confrontée au phénomène de modernisation. Nous reviendrons sur le concept de modèle alimentaire et sur la façon dont il permet de saisir les enjeux autour des changements alimentaires et de la prise de décision. Certains comportements d'adaptation ont pour objectif, tout en opérant des changements, de maintenir les habitudes alimentaires en place. D'autres comportements valorisent aujourd'hui des plats dénigrés auparavant. Les processus sous-jacents pointent le caractère dynamique des modèles alimentaires.

PREMIÈRE PARTIE

Les mangeurs dakarois : de la décision aux changements alimentaires

---

« Puisque les molécules qui composent le corps humain sont entièrement tirées de l'alimentation, celle-ci représente donc le lien physique le plus fort entre l'homme et le milieu. L'interaction est double : influence de la nourriture sur l'homme, influence de l'homme sur la nourriture »

Froment, 1996 : 41

Toute recherche nécessite de saisir le contexte de l'étude et impose de préciser le cadrage théorique mobilisé pour penser la question de départ et y apporter des éléments de réponse. Dans le cas de l'étude des dynamiques de changements des modèles alimentaires à travers le cas du poisson à Dakar, il convient, tout d'abord, de présenter le contexte alimentaire global de la ville. Le premier chapitre (chapitre 1), en mobilisant les travaux de différentes disciplines, permettra cette présentation et sera l'occasion d'aborder plus particulièrement la place du poisson dans l'alimentation dakaroise. Le deuxième chapitre (chapitre 2) exposera les différents cadres théoriques associés au changement alimentaire dans la littérature et aboutira à un positionnement par rapport à ces cadres au regard de l'objet de recherche. L'étude du changement alimentaire à l'échelle des mangeurs invite à considérer le processus de décision alimentaire. C'est en effet par une succession de prises de décision que les changements s'opèrent. Ainsi, le troisième et dernier chapitre de cette première partie (chapitre 3) détaillera et analysera les réflexions théoriques menées autour de ces processus de décision en considérant à la fois le niveau individuel de la décision et l'influence du contexte sur celle-ci.

CHAPITRE 1

L'alimentation à Dakar, ville côtière du Sud

« L'explosion démographique, jointe à une surexploitation des ressources de notre planète, pose aujourd'hui le problème des disponibilités alimentaires, spécialement de celles d'origine protéique »

Garine (de), 1988 : 26

« Sans le contexte géographique et ethnographique, il ne peut y avoir saine compréhension des problèmes alimentaires et nutritionnels »

Pales, 1954 : 207

Introduction

L'alimentation à Dakar relève d'influences diverses liées à la situation géographique de la ville et à sa situation de carrefour. Ancienne capitale de l'Afrique Occidentale Française (AOF), Dakar occupe depuis sa création par les colons au XIX^{e} siècle une place de choix pour les échanges internationaux, mais aussi pour les rencontres des différentes populations du pays. Les hommes autant que les marchandises y passent au cours de voyages reliant la sous-région et le reste du monde. L'influence des colons et des ruraux arrivés en ville explique en partie l'alimentation spécifique à cette ville. Outre ces influences, l'inscription du pays dans la mondialisation, à travers des mouvements commerciaux, humains et médiatiques, fait de Dakar une zone soumise aux influences des politiques mondiales de gestion de l'alimentation. Pour saisir plus en détail les différentes influences façonnant l'alimentation dakaroise aujourd'hui, nous commencerons par présenter le contexte dakarois et l'importance de la pêche et du poisson dans ce domaine. Puis un détour par les différentes approches abordant l'alimentation mondiale permettra la bonne compréhension du contexte mondial dans lequel l'étude a eu lieu. Dans un troisième temps, une présentation détaillée des connaissances de l'alimentation au Sénégal sera présentée selon une chronologie de réalisation des travaux de recherches, correspondant à la prédominance successive de différentes disciplines.

1 Le Sénégal et Dakar

1.1 Le Sénégal : 718 km de côtes et 196 722 km^2 de surface

Le Sénégal se situe à l'extrême ouest du continent africain. Située pour la majeure partie entre le tropique du Cancer au nord et le tropique du Capricorne au sud, l'Afrique connaît un climat parfois difficile. L'alternance de saisons sèches et de saisons des pluies rend la pratique de l'agriculture compliquée et rythme la vie des habitants. Le Sénégal n'échappe pas à cette observation. Il se situe entre le tropique du Cancer et l'équateur. Contrairement à d'autres pays d'Afrique de l'Ouest, le Sénégal possède un avantage certain : 718 km de côtes à l'Ouest (FAO, 2008 : 2). L'océan Atlantique représente une aubaine pour ce pays, tant sur le plan politique qu'économique, puisqu'il permet l'ouverture à l'international par l'intermédiaire des transports maritimes et le développement de la pêche, génératrice de revenus, mais aussi d'alimentation pour la population. Les eaux sénégalaises sont particulièrement riches en poissons et autres produits de la mer. Ce phénomène s'explique par la remontée des eaux profondes froides induite par les alizés en saison froide. La richesse des eaux en sels nutritifs permet le développement d'une faune marine diversifiée (Lecarme-Frassy, 2000 ; Dione et al., 2005 ; Kébé, 2008).

En dehors des zones côtières, le Sénégal est principalement situé dans la zone sahélienne soumise aux humeurs de la nature. Les populations sont ainsi dépendantes de la quantité de pluie qui leur permettra ou non d'exploiter des sols peu fertiles. Ces contraintes climatiques influencent non seulement la vie des populations, mais également l'économie du pays.

Ce petit pays de 196 722 km^2 (FAO, 2008) joue un rôle important en matière de commerce pour l'ensemble de l'Afrique de l'Ouest. Dakar et Saint-Louis sont des villes côtières ouvertes à l'international grâce au développement de leurs ports respectifs. De là, les marchandises partent vers les pays frontaliers du Sénégal, à savoir la Mauritanie, le Mali, la Guinée, la Gambie et la Guinée Bissau, puis au-delà vers le Niger, le Burkina Faso et la Côte d'Ivoire.

La quasi-totalité des populations rurales vit de l'élevage ou de l'agriculture. L'élevage est surtout développé par les populations nomades qui se nourrissent principalement du lait de leurs bêtes et des céréales obtenues auprès des agriculteurs en échange de lait. L'agriculture, quant à elle, correspond d'une part à des cultures vivrières : le mil et le riz par exemple ; et d'autre part à une culture de rente dont la production est destinée à l'exportation. Cette dernière permet aux agriculteurs de gagner de l'argent, mais entraîne un recul de l'agriculture vivrière et pose donc des problèmes de satisfaction des besoins alimentaires de la population

locale et plus encore de la population urbaine qui dépend alors des importations pour se nourrir.

Du point de vue économique, le pays est considéré comme l'un des plus avancés d'Afrique de l'Ouest. Cependant, au cours de la dernière décennie, la situation tend à stagner voire à se dégrader. La croissance stagne et le nombre de pauvres augmente (Fall, 2012 ; ANSD, 2015). En parallèle, la hausse des prix de l'alimentation et du pétrole en 2008 a entraîné une baisse notable du pouvoir d'achat des populations, en particulier les plus pauvres.

1.2 Dakar

1.2.1 La construction historique d'une ville

Dakar est une presqu'île, dite presqu'île du Cap Vert, située sur le point le plus à l'ouest du continent africain. Avant l'arrivée des premiers Occidentaux au XVIe siècle, Dakar n'avait rien d'une ville. La région était composée de nombreux villages, principalement wolofs (Versluys, 2010). Les marchands européens : portugais, hollandais, anglais et français, arrivés par la mer, établirent, au cours du XVIe siècle, des comptoirs sur l'île de Gorée et le long de la côte sénégalaise (Versluys, 2010). C'est à ce moment que ces zones géographiques prirent de l'importance et que leur développement progressif démarra. Trois siècles plus tard, lors de la colonisation française, la presqu'île du Cap-Vert montra les premiers signes d'urbanisation. Dakar est progressivement devenue ville à travers l'installation d'un camp militaire et la construction d'infrastructures urbaines. Elle est devenue la capitale de l'Afrique Occidentale Française à la place de Saint-Louis en 1902 (Versluys, 2010). L'administration coloniale s'est installée dans ce quartier que l'on appelle aujourd'hui encore « le Plateau ». La ville s'est ainsi développée à partir de ce point pour s'étendre petit à petit sur l'ensemble de la presqu'île. Les habitants de Dakar ont bénéficié d'un statut particulier au Sénégal, tout comme ceux de Saint-Louis, Gorée et Rufisque puisque l'administration coloniale leur a attribué la nationalité française en 1916 (Versluys, 2010). Les avantages liés à ce statut justifiaient la volonté de nombreux ruraux de rejoindre l'une de ces quatre communes. De plus, Dakar, forte des nombreuses infrastructures développées dans la capitale de l'Afrique Occidentale de l'Ouest, constitua et constitue toujours un pôle d'attraction important pour les populations rurales. Les aléas climatiques, la pression démographique et la pauvreté des sols ont perturbé la productivité des exploitations agricoles. Les paysans sénégalais sont touchés, depuis les années 1980, par une grave crise agricole que le faible soutien de l'État ne pallie pas. « Dès la fin des années soixante, la dégradation des conditions de vie entraîne un

véritable exode rural. La ville, qui, depuis longtemps déjà, est un pôle d'attraction, devient progressivement "le déversoir d'une campagne saturée" (Lacombe 1972 ; Lacombe et al. 1977). Même si vivre en ville devient de plus en plus difficile (travail précaire et peu rémunérateur), Dakar fait toujours rêver » (Adjamagbo et al., 2006 : 77).

1.2.2 Dakar, une ville melting-pot

Les différentes « ethnies[3] » présentes au Sénégal se sont donc retrouvées à Dakar, chacune à la recherche d'un emploi, d'une stabilité ou d'une opportunité d'émigration. La cohabitation s'est faite par la force des choses. Dans cette ville « melting-pot », toutes les ethnies et tous les niveaux sociaux se côtoient et parfois se rencontrent. L'organisation spatiale de la ville se fait en quartiers, occupés par des populations plus ou moins aisées. Le Plateau reste le quartier administratif où vivent les classes aisées de la population. Non loin de là, le quartier de la Médina est perçu comme un quartier populaire typique. Il a été créé à l'époque coloniale et reflète la ségrégation opérée à ce moment-là.

1.2.3 Une situation économique et démographique unique dans le pays

Au XVIIe siècle déjà, les colons anglais d'abord, puis français, étaient installés sur l'île de Gorée (0,182 km^2) et l'idée d'occuper la presqu'île du Cap-Vert faisait son chemin. Face au développement de l'activité sur l'île de Gorée (augmentation de la population, développement économique, puissance militaire), la nécessité d'accroître le territoire est apparue et, petit à petit, l'extension a eu lieu à partir du début du XIXe siècle. La prise de possession de la presqu'île par la France a eu lieu en 1857 et Dakar est officiellement déclarée soumise aux mêmes règles et lois que Gorée en 1861 (Charpy, 1958). À partir de ce moment, le développement de la ville était amorcé et perdure encore aujourd'hui, au moins sur le plan de la démographie.

Selon le rapport définitif RGPHAE 2013 (Recensement Général de la Population et de l'Habitat, de l'Agriculture et de l'Élevage), la population du Sénégal est estimée à 13 508 715 d'habitants en 2013 (ANSD, 2014 : 50). Cette population a presque doublé en 25 ans puisqu'elle était estimée à 6 896 800 d'habitants en 1988 et à 7 884 257 d'habitants en 1994 par l'Enquête Sénégalaise auprès des ménages (DPS, 1997 : 21). En 1994, 39 % de la population était urbaine, dont 21 % à Dakar (DPS, 1997 : 22). La population urbaine est estimée en 2013 à 45,2 % de la population totale dont 23,2 % se trouvent à Dakar (ANSD,

[3] Le terme « ethnie » est employé ici par commodité bien qu'il soit sujet à controverse dans la communauté scientifique. Pour plus de clarté, nous retiendrons ici le sens commun : « Groupe d'êtres humains qui possède, en plus ou moins grande part, un héritage socio-culturel commun, en particulier la langue » (CNRTL, 2016).

2014 : 67). Cette répartition spatiale de la population induit des problèmes d'aménagement du territoire et d'infrastructures au sein de la ville de Dakar. Les conditions de vie sur la presqu'île sont difficiles en particulier dans les quartiers populaires tels que la Médina ou les banlieues proches. Le déséquilibre existant entre les zones rurales et les zones urbaines, dont Dakar, pose le problème de l'approvisionnement du marché de l'alimentation dans les villes. La capitale est un pôle d'attraction important pour les populations rurales à la recherche d'un emploi, d'une stabilité ou d'une opportunité d'émigration. Sa population connaît donc une forte progression et sa densité de population continue d'augmenter ces dernières années. Elle est passée de 4 646 habitants/km^2 en 2009 (ANSD, 2010 : 29) à 5 739 habitants/km^2 en 2013 (ANSD, 2014 : 67).

La poursuite de l'accroissement de la population de Dakar s'explique par plusieurs raisons : « - démographiques (explosion démographique, croissance naturelle de la population urbaine, exode rural important entraînant une évolution rapide du rapport entre la population rurale et la population urbaine) ; - économiques (opportunités d'emplois plus importantes en ville, systèmes agraires qui peinent à absorber des générations de ruraux plus nombreuses et à nourrir des unités familiales plus grandes, d'où un départ des zones rurales pour des stratégies individuelles de réussite et/ou de survie, et des stratégies familiales de diversification des types d'activités et de revenus) ; - sociologiques (attrait de la ville et de la modernité, aménités plus grandes, stratégies éducatives des ménages…) ; - conjoncturelles (conflits, sécheresses, cataclysmes divers) » (Antil, 2010 : 2).

Les raisons des flux migratoires vers les villes sont diverses : perspectives d'émigration, recherche d'emploi en ville avec idée d'installation temporaire, voire saisonnière, installation définitive. Ces flux migratoires sont continus et sont parfois plus importants lors d'accidents climatiques ou de crises économiques (Antil, 2010).

La situation économique de la ville liée à cette expansion démographique permet à certains de développer leurs activités, notamment commerciales, et de s'enrichir, quand d'autres tentent de gagner de quoi se nourrir et se loger eux-mêmes et parfois leur famille. L'analyse proposée par Gwenn Pulliat (2012) de la situation à Hanoï semble correspondre tout à fait à la situation à Dakar. La proportion de personnes en situation instable et ayant des revenus fluctuants est très importante et les inégalités augmentent entre des riches toujours plus riches et une population en situation de forte précarité. En moyenne, à Dakar, l'alimentation représente 45 % du budget total et constitue le premier poste de dépense. Face à des difficultés financières, l'alimentation est donc la première variable d'ajustement (DPS, 2005).

Cette configuration particulière de la ville de Dakar entraîne des résultats parfois surprenants

et complexes en matière d'alimentation. Les influences de la colonisation, de l'Occident et des différentes ethnies se font sentir au quotidien et rendent à la fois difficile et passionnante la compréhension des phénomènes d'adaptation, d'appropriation, d'innovation, etc. en matière d'alimentation. La très forte densité de population de la ville de Dakar éloigne ses habitants de l'agriculture. Ainsi, l'économie de la ville est une économie de marché. Les Dakarois tentent de gagner l'argent nécessaire pour faire vivre leur famille en effectuant divers emplois tant dans le secteur formel (administration, salariés, etc.) qu'informel (vendeurs de rue, gargotes, etc.). L'approvisionnement du marché dakarois en produits alimentaires provient pour partie des productions nationales en provenance des zones rurales mais, pour la majeure partie, du marché alimentaire international à travers les importations.

1.3 La pêche et l'alimentation au Sénégal

1.3.1 Brève description[4] des pêcheries sénégalaises

Deux types de pêches se côtoient : la pêche dite artisanale ou piroguière qui correspond à la « pêche utilisant la pirogue comme moyen essentiel de production » (Chauveau, 1984 : 1) ; et la pêche industrielle qui est caractérisée par l'utilisation de bateaux autres et en particulier des chalutiers. En 2005, le pays comptait 13 903 unités de pêche et un Sénégalais sur 6 travaillait dans le secteur de la pêche (FAO, 2008 : 7). Le parc piroguier était constitué de 7 903 pirogues en 2008 (ANSD, 2009). Les acteurs-clés du secteur de la pêche artisanale sont :

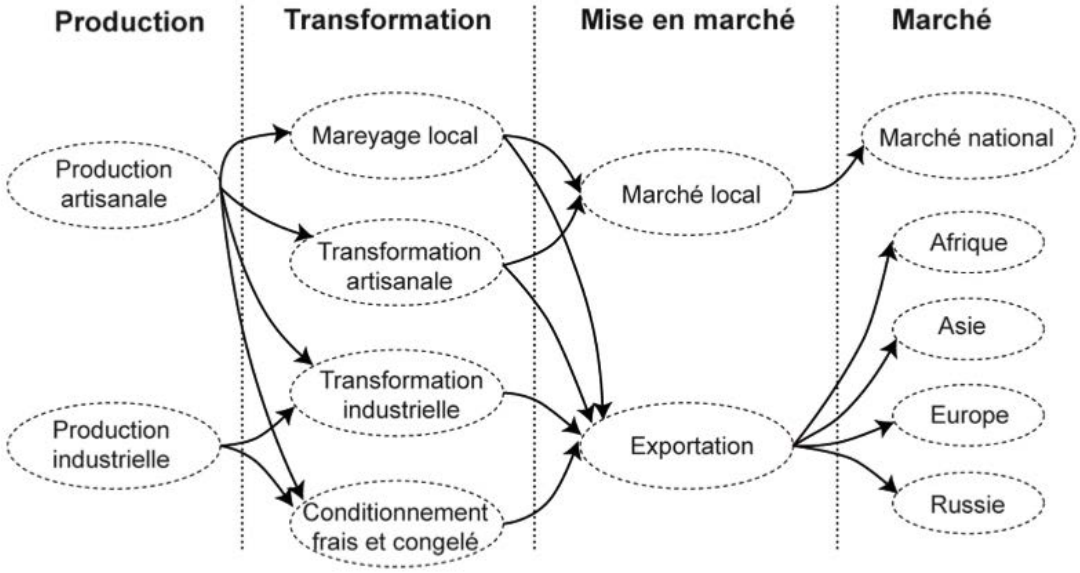
- Les **propriétaires de pirogues** qui peuvent être pêcheurs, anciens pêcheurs ou simples investisseurs. Ils détiennent le pouvoir de décision quant au devenir de la cargaison.
- Les **pêcheurs**, acteurs centraux du secteur, en leur qualité d'extracteurs de la nature. Chacun, avec une organisation différente selon le type de pirogue, le type de poisson recherché et les techniques utilisées, sillonne la mer afin de capturer le poisson tant convoité.
- Les **mareyeurs** et les **crieuses** qui gèrent les prises à l'arrivée des pêcheurs. Les mareyeurs achètent une grande partie des débarquements pour les revendre aux hôtels et restaurants locaux ou aux usines de transformations et aux entreprises d'export. Ils détiennent un pouvoir important sur la fixation des prix. Les crieuses, quant à elles,

[4] Pour plus de détails sur le secteur de la pêche au Sénégal, son organisation, sa place, les différents acteurs, nous invitons le lecteur à se référer à l'annexe 1 présentant un extrait de notre mémoire de Master 2 – Sciences sociales appliquées à l'alimentation.

revendent la marchandise achetée aux pêcheurs directement aux consommateurs locaux (Lecarme-Frassy, 2000).

L'organisation du secteur de la pêche est résumée sur la Figure 1.

Figure 1 : Organisation de la filière de la pêche au Sénégal – réalisé par l'auteur d'après Failler (2005 : 13) – Réalisation graphique de Maud Gobilliard



1.3.2 La pêche et l'alimentation : des enjeux économiques importants

Le secteur de la pêche est essentiel pour l'économie du pays (Ababouch, 2006). Dans les années 1980, le secteur de la pêche artisanale au Sénégal représente un secteur économique fort et surpasse même l'arachide en valeur exportée. C'est le premier secteur économique devant l'arachide et les phosphates. Il est singulier à 3 égards : 1) la pêche dite artisanale repose sur des méthodes perçues comme traditionnelles par les acteurs du développement. 2) Les eaux sénégalaises étant propices à l'exploitation industrielle, la part importante de la pêche artisanale est d'autant plus remarquable. 3) la pêche artisanale constitue une grande partie des approvisionnements des secteurs industriels et d'exportation. Lors de la régression économique du pays, le secteur de la pêche reste un secteur dynamique positif (Chauveau et Samba, 2012).

Les ressources halieutiques sont des sources de devises pour l'état et représentent une part importante de la balance commerciale. La pêche artisanale constitue 75 % de la production halieutique sénégalaise (Thiao, 2012). L'augmentation des exportations vient ainsi

concurrencer le marché intérieur. Le rapport entre la consommation locale en produits frais et la production d'ensemble de la pêche artisanale passe de 82,7 % en 1981 à 60 % à la fin des années 2000. Trois décisions politiques ont favorisé cette situation :

- La convention de Lomé, signée pour la première fois en 1975, qui accorde une franchise de droits de douane pour les produits sénégalais vers l'Europe.
- Les subventions à l'exportation de la part de l'état sénégalais dans les années 1980
- La dévaluation du FCFA en 1994 (Thiao, 2012).

Le développement de la pêche dans les dernières décennies est à relier à l'insertion du Sénégal dans le système mondialisé. La pêche occupe une place importante dans le maintien de la sécurité alimentaire au Sénégal : en créant des emplois et en fournissant des protéines animales à bas prix. Mais la forte augmentation des prises entraîne une surexploitation des ressources et une raréfaction du poisson (Diop et Magrin, 2012).

Dans les années 1970, face à la raréfaction de la viande à la suite de sécheresses successives, la consommation de poisson augmente et avec elle, le nombre de pêcheurs puisque les agriculteurs sans activité rejoignent les rangs des pêcheurs. La dévaluation du FCFA achève de rendre la viande inaccessible alors que les sardinelles sont présentes en abondance sur le marché. Enfin, le développement du réseau routier favorise la consommation de poisson y compris dans les régions éloignées des côtes. En terme de commerce international, l'Afrique constitue le deuxième marché d'exportation de produits halieutiques pour le Sénégal après l'Europe. Une hausse des prix des céréales pourrait entraîner l'utilisation de la sardinelle en tant que substitut dans la fabrication de farine animale destinée à l'élevage et donc une forte augmentation du prix de ces poissons.

Le marché américain pourrait prendre de l'ampleur prochainement (Diop et Magrin, 2012). Le premier accord de pêche entre l'UE et le Sénégal est intervenu en 1979. Les bateaux communautaires européens exploitent les ressources halieutiques des pays côtiers d'Afrique de l'Ouest selon les accords passés. Les espèces les plus recherchées par les bateaux communautaires sont les démersaux (merlu et sole commune notamment), les céphalopodes (calamar, seiche) et les crevettes. Au niveau national, certaines embarcations sont spécialisées dans la capture de ces espèces. La concurrence est donc très forte. Mais la destination du poisson semble la même : l'exportation. Les différents accords de pêche prévoient des débarquements obligatoires par les bateaux communautaires dans les pays concernés afin d'approvisionner le marché local et les usines de transformation locales. Cependant, certains bateaux communautaires réembarquent les produits immédiatement après la réalisation des contrôles sur place. Le système de production des pêches étrangères et celui des pêches

nationales apparaissent donc sans lien entre eux. Par ailleurs et même si les chalutiers thoniers étrangers débarquent 10 à 20 % de leur production à Dakar et Victoria dans des usines locales, cette production n'alimente en aucun cas le marché local, puisque les produits transformés repartent à l'exportation. Les navires hollandais spécialisés dans la pêche de petits pélagiques débarquent également une partie de leurs captures en Afrique de l'Ouest. Cette production est principalement destinée à l'approvisionnement du marché d'Afrique centrale. La concurrence entre pêcheurs communautaires et pêcheurs nationaux est rude puisqu'ils convoitent les mêmes espèces dans un cas pour eux mêmes dans l'autre cas pour l'exportation. Une partie importante des débarquements nationaux est donc destinée à l'exportation et non pas au marché local (Failler, 2001).

Le dynamisme économique du secteur de la pêche est donc lié à ses atouts pour la population – emplois, infrastructures… – mais aussi et surtout aux retombées économiques liées à l'exportation.

Cependant, depuis le début des années 2000, la part relative du secteur de la pêche dans l'économie nationale diminue. Sa contribution au Produit Intérieur Brut du pays est passée de 2,7 % en 1997 à 1,5 % en 2008 (ANSD, 2009 : 128). La Direction des Pêches Maritimes (DPM, 2008) attribue cette régression du poids économique du secteur à la surexploitation des ressources, à la pollution et la dégradation du milieu, mais aussi à des manquements dans la gestion du secteur par l'État (insuffisance de ressources humaines et financières, cadre institutionnel faible, manque de moyens pour la recherche, etc.). Dès lors, la gestion du secteur devient une préoccupation éminemment politique. Cette question est étroitement liée aux enjeux nutritionnels qui, nous le verrons, confirment l'importance politique du sujet.

1.3.3 La pêche et l'alimentation : des enjeux nutritionnels réels

La consommation de poisson dans le monde couvre 15 % des besoins en protéines animales (Ababouch, 2006). Au Sénégal, le poisson fournit près de 75 % des protéines animales (ANSD, 2009) avec une consommation moyenne annuelle de 25 kg/an/habitant, largement au-dessus de la moyenne des pays en développement.

Certains types de poissons revêtent une importance particulière sur le plan nutritionnel pour les populations locales. La sardinelle en fait partie. Ce petit pélagique est présent en abondance dans les eaux sénégalaises. Considérée comme le « poisson du pauvre », elle est utilisée quotidiennement dans la préparation des plats : tantôt en complément d'un poisson plus noble pour donner du goût au plat – dans ce cas, elle ne sera pas systématiquement consommée – tantôt comme élément principal des plats – elle sera alors consommée malgré

ses nombreuses arêtes. 50 % des sardinelles consommées le sont sous forme transformée, séchée et salée par exemple (ANSD, 2009).

À la fin des années 1980, la sardinelle constituait 50 % de la consommation de poisson frais et était présente principalement chez les familles pauvres à cause de ses nombreuses arêtes. Aujourd'hui, elle disparaît des menus des familles les plus démunies du fait de la hausse de son prix. Malgré cette augmentation des prix, la consommation de sardinelles représente aujourd'hui 75 % de la consommation de poisson au Sénégal (Failler, 2005) car elle est presque le seul poisson que les populations trouvent sur les marchés locaux. Le *thiof* quant à lui, est devenu une espèce rare sur les marchés locaux alors qu'il représentait jadis une part importante de la consommation en poisson frais. Aujourd'hui, il relève presque du mythe notamment pour les plus jeunes qui ne l'ont même jamais consommé. Le thiof est considéré comme le poisson de référence pour un *ceebujën*[5] de qualité. Outre le passage de poissons dits nobles à la consommation de sardinelles, certaines espèces qui n'étaient pas consommées auparavant se retrouvent aujourd'hui dans les plats sénégalais (le machoiron par exemple). Le poisson séché fumé (*keccax*) devient un produit prisé y compris pour les ménages urbains alors qu'il était réservé au milieu rural pendant les périodes de pénurie (Thiao, 2012).

Le poisson est consommé dans toutes les couches de la population et dans toutes les régions. Il est présent dans le plat emblématique du pays, le *ceebujën*. Auparavant réservée aux populations côtières, l'amélioration du réseau routier et des moyens de conservation a entraîné une généralisation de la consommation de poisson dans tout le pays. De plus, au contraire de la viande, dont la consommation a lieu principalement au moment des fêtes religieuses, celle du poisson est relativement stable sur l'année (Thiao, 2012).

La forte augmentation de la population associée à la raréfaction des ressources amène à s'interroger sur la capacité du pays à nourrir sa population.

1.3.4 La pêche et l'alimentation : des enjeux politiques majeurs

La question nutritionnelle et l'importance économique du secteur placent ce dernier parmi les principales préoccupations des politiques. 17 % des actifs du Sénégal occupent un emploi dans le secteur de la pêche. Les dirigeants successifs du pays cherchent donc, chacun leur tour et chacun à leur manière, à valoriser ce secteur afin, d'une part d'en tirer des avantages économiques à l'échelle du pays et, d'autre part de s'attirer la faveur des électeurs.

[5] Le *ceebujën* est le plat national sénégalais que nous présentons en détails dans la troisième partie de cette thèse. *Ceebujën* en wolof signifie littéralement riz au poisson.

Des années 1950 aux années 1970, la pêche artisanale et la pêche industrielle se développent en même temps et permettent d'exploiter les ressources naturelles présentes dans les eaux sénégalaises (jusque-là sous-exploitées). Dans les années 1970-80, la pêche permet d'assurer une alimentation convenable aux populations malgré des sécheresses importantes qui affectent l'agriculture et l'élevage. Les autorités poussent au développement de ce secteur à l'international (les exportations de poissons financent les importations de riz) et au niveau national (Diop et Magrin, 2012).

Les accords de pêches avec des navires étrangers sont un sujet récurrent faisant régulièrement la une des journaux locaux, en particulier en période de campagne électorale. En effet, les enjeux sont grands du point de vue politique puisque si ces accords assurent des ressources pour le budget de l'État et permettent d'entretenir des relations avec les pays concernés, ils favorisent la surexploitation et conduisent ainsi à un manque notoire de poissons pour nourrir la population locale - fait important et avéré, dénoncé par les associations et ONG telles que Seesheperds, Greenpeace…, et perçu par les populations. L'augmentation des prix du poisson sur les marchés dakarois est en grande partie imputée à ces accords de pêche par les Dakarois eux-mêmes. « La mer n'est plus poissonneuse. C'est à cause des étrangers qui exploitent la mer avec leurs bateaux » (Maguette, Femme, 34 ans). « Depuis qu'on a donné les licences de pêche aux étrangers disposant des bateaux, les choses ont changé » (Aziz, Homme, 33 ans).

Outre ces accords, le développement de l'exportation des produits halieutiques, toujours à des fins de développement économique du pays, accentue encore la raréfaction du poisson sur les étals des marchés locaux. Djiga Thiao (2012), chercheur en océanographie, souligne que la promotion de l'exportation des produits halieutiques a lieu au détriment du marché local et risque d'avoir des conséquences graves pour les populations locales. La sécurité alimentaire des Sénégalais est compromise.

Ce constat laisse entrevoir l'ambiguïté de la situation dans laquelle se trouvent les dirigeants du pays entre gestion de l'économie nationale et des relations internationales et satisfaction alimentaire des populations. La tension est forte entre expansion économique et préservation de la ressource.

1.3.5 La pêche et l'alimentation : des enjeux sociaux ?

À travers ses rôles économiques et politiques, le secteur de la pêche a favorisé la stabilité sociale du pays. Malgré des crises dans des domaines divers : déclin de l'arachide, sécheresses, exode rural, etc., la pêche a permis de créer des emplois, de nourrir la population et de fournir des recettes à l'État (Diop et Magrin, 2012).

Aujourd'hui, la crise de la pêche se caractérise par « un épuisement progressif des espèces de valeur » (Diop et Magrin, 2012 : 336) et une augmentation de la valeur commerciale du poisson entraînant une compétition plus importante qui favorise la surexploitation. Cette situation entraîne une baisse de la rentabilité des activités du secteur et donc une crise économique pour les populations vivant de ces activités. Face à ces enjeux sociaux, les investissements de l'État ne concernent que les équipements de pêche qui augmentent encore la capacité des pêcheries, sans se préoccuper de la pérennité de ces dernières qui est mise en péril (Thiao, 2012), mais ne concernent pas les infrastructures dans les quartiers de pêcheurs.
La stabilité de l'État est donc fragilisée par les difficultés de la filière. En 2008, les manifestations appelées « émeutes de la faim » et requalifiées par la suite d'« émeutes de la vie chère » (Bonnecase, 2009) laissent entrevoir l'équilibre précaire de la société sénégalaise. La hausse importante des prix des produits alimentaires sur le marché mondial, répercutée sur le marché local a suffi à déclencher des manifestations d'ampleur et à inquiéter le gouvernement en place. Dans ce contexte, l'importance économique et culturelle du poisson en fait un élément particulièrement propice à déstabiliser l'ensemble de la société s'il venait à manquer brusquement ou à devenir inaccessible.

Le poisson cristallise donc des considérations de différents ordres qui se mêlent les unes aux autres et doivent être considérées dans leur ensemble :

- économiques : à l'échelle individuelle et à l'échelle de l'État ;
- nutritionnelles : l'apport en protéines animales de la population provenant essentiellement des produits halieutiques ;
- politiques : le secteur de la pêche occupe une large partie du discours politique ;
- et sociales : l'équilibre social de la société tient entre autres à l'état de la filière.

Face à tous ces enjeux, la question de l'adaptation des populations à l'augmentation progressive des prix des produits halieutiques sur le marché local mérite une attention particulière pour comprendre comment, jusqu'à maintenant, l'équilibre tient tant bien que mal et comment les populations modifient leurs modèles alimentaires plus ou moins consciemment et plus ou moins douloureusement.

2 Contexte alimentaire mondial

Au printemps 2008, la tension sur les prix des denrées alimentaires a remis à l'ordre du jour la lancinante question : « comment nourrir l'humanité ? » Dans un contexte de crise, voilà que l'ancienne question malthusienne de la relation entre dynamique de la production alimentaire et de la croissance des populations (Malthus, 1992 [1803]) ressurgit avec ses enjeux politiques, économiques, humanitaires et sanitaires. Certaines ressources naturelles considérées jusqu'alors comme intarissables pourraient s'épuiser si l'on ne change pas nos manières de faire et de penser. L'apparente simplicité de la question posée en 3 mots « Comment nourrir l'humanité ? » masque une grande complexité qui se révèle dès lors que l'on a l'ambition de proposer une réponse. La multiplicité des disciplines se saisissant de cette question et apportant chacune des éléments de réponses partiels et complémentaires en atteste. Les économistes, derrière Malthus, modélisent la question en matière de démographie et de disponibilité alimentaire. Les démographes étudient les relations de cause à effet entre la dynamique de population, la production alimentaire et la « modernisation ». Les agronomes, quant à eux, s'attachent à décrire et améliorer les moyens de production afin d'améliorer la « rentabilité nutritionnelle ». Les nutritionnistes considèrent avant tout la sécurité alimentaire et les moyens d'y parvenir dans différentes parties du monde. Enfin, les socioanthropologues, dont nous faisons partie, cherchent à décrire et expliquer les comportements humains dans le contexte d'uniformisation de l'alimentation en notant cependant l'importance des particularismes alimentaires.

2.1 Le point de vue des économistes : critiques et réappropriation de la théorie malthusienne au cours du XXe siècle

Malthus a marqué les sciences sociales à travers la publication au début du XIX^{e} siècle de son *Essai sur le principe de population*. Ce texte met, pour la première fois, en relation les questions sociales de reproduction et les questions de production alimentaire. Par la suite et jusqu'à nos jours, ce texte a été étudié, prolongé, repris et critiqué par de nombreux chercheurs. À ce titre, il est un texte fondateur des sciences sociales qui a marqué l'histoire et a contribué au développement des études économiques de l'alimentation mondiale. Dans l'introduction de l'édition de 1992 (Malthus, 1992 [1803]), Jean-Paul Maréchal revient sur les réactions déclenchées par la publication de cet *essai* au sein de la communauté scientifique et en particulier celle des économistes. L'un des aspects de la théorie malthusienne – celui que

l'on retiendra dans le cadre de ce travail – est le fait que la croissance démographique suit une progression géométrique alors que les « moyens de subsistance » augmentent selon une fonction arithmétique. En prolongeant cette idée, Malthus, alors que la population mondiale à cette époque est proche de 1,5 milliard d'êtres humains (United States census bureau, 2015), prévoit comme point de rupture le moment où la courbe de population croisera puis dépassera la courbe des moyens de subsistance. À ce moment-là, les ressources mobilisées seront insuffisantes pour nourrir l'ensemble des êtres humains de la planète. Dans le prolongement et pour résumer les propos de Malthus, ce dernier propose de procéder à des politiques de régulation des naissances ainsi que d'abolir les lois de soutien aux « pauvres » jugés « excédentaires » et responsables de la catastrophe annoncée en continuant à se reproduire de manière irraisonnée. C'est principalement sur ces aspects que les critiques se sont concentrées (Marx et Engels, 1978 cités par Maréchal, 1992 : 9 ; Proudhon cité par Maréchal, 1992 : 9). Malgré ces critiques, si cette théorie a eu autant de résonnance à la fois en économie et en démographie, c'est qu'elle permet de faire des prévisions à long terme selon un modèle relativement simple. Au cours du 20^{e} siècle, à chaque événement remettant à l'ordre du jour la question de la faim dans le monde, la théorie malthusienne était remobilisée et se réorganisait. Il est probable que Malthus, au moment où il élabore sa théorie, n'imagine pas que la planète puisse supporter 7 milliards d'hommes sans atteindre le point de rupture de son modèle. La force de cette théorie est de laisser la place à une continuelle réactualisation, malgré le démenti des prédictions qui en émanent, en adaptant la modélisation de l'évolution de la population et celle de la production alimentaire. Quel que soit le contexte depuis sa théorisation, le « point de Malthus » constitue, dans les travaux des différents économistes et démographes sur cette question, l'horizon vers lequel l'humanité se dirigerait.

Les débats suscités autour des prédictions alarmistes de Malthus ont laissé place à des discours allant dans le même sens, avec plus ou moins de réserves, mais aussi à d'autres plus optimistes comptant sur les avancées technologiques et les capacités d'adaptation des populations pour limiter les conséquences – alimentaires, environnementales… – de l'augmentation de la population (Picouet et al., 2004). Dès 1935, dans son livre « La culture du riz dans le delta du Tonkin », René Dumont préconise la régulation des naissances, car la production alimentaire augmentait moins vite que la population. En 1966, avec Bernard Rosier, il écrit un ouvrage au titre évocateur : « Nous allons à la famine » dans lequel il souligne la double nécessité d'augmenter la production alimentaire et de diminuer l'expansion démographique. Le rapport Meadows – commandité par le Club de Rome – intitulé « Halte à la croissance ? » et publié en 1972 annonce que l'objectif de croissance perpétuelle avec les

consommations d'énergie qui lui sont associées mènera très probablement, un jour ou l'autre, à l'effondrement du système. Il alerte sur la surconsommation des matières premières, liée en partie à l'augmentation de la population, et sur l'aspect non durable de ce modèle de développement à l'échelle mondiale.

La population mondiale est de 4 milliards d'hommes en 1975 lorsque Joseph Klatzmann écrit son livre « Nourrir 10 milliards d'hommes » dans lequel il affirme que l'augmentation de la population favorise une intensification de la production agricole et une augmentation de la surface de terres cultivées. Ainsi, selon lui, « les ressources ne manquent pas pour fournir une alimentation très satisfaisante à une population beaucoup plus nombreuse que celle d'aujourd'hui, dépassant 10 milliards d'hommes » (Klatzmann, 1975 : 282). Il note cependant que les surfaces agricoles et les réserves en eau constituent des limites à l'augmentation infinie de la production. Dans ces conditions, la famine est inévitable. En parallèle, Dumont (1975), dans le cadre global d'une prise de conscience écologique, développe un point de vue plus pessimiste en pointant le fait que l'agriculture détruit les sols et que les pays dits développés, par leur croissance et la demande grandissante en produits tels que la viande par exemple, mettent en péril les ressources naturelles de l'ensemble de la planète. Il préconise à nouveau, tout comme Malthus, mais avec des arguments bien distincts, la régulation des naissances d'une part dans les pays riches afin de limiter le nombre de « riches égoïstes » (1975 : 43) et d'autre part dans les pays « sous-développés » (vocabulaire utilisé par Dumont à l'époque) afin de limiter le nombre de personnes souffrant de la faim dans des pays ayant des difficultés à nourrir leur population.

Louis Malassis dans son ouvrage « Nourrir les hommes » écrit en 1994, alors que la population mondiale est de près de 5,7 milliards d'individus, reprend et adapte la théorie malthusienne. Il intègre dans l'équation le progrès technique négligé par Malthus et qui permet d'augmenter la production alimentaire et ainsi de repousser la survenue du point de rupture dont l'existence n'est pas pour autant remise en cause. Selon Malassis, les différences de besoins d'une population à l'autre doivent elles aussi être intégrées au modèle pour se rapprocher de la réalité. Finalement, dans la lignée de Malthus, il confirme la nécessité de réguler les naissances – dans certains pays –, mais il dit aussi que « face à l'exponentielle démographique, l'équilibre alimentaire implique l'exponentielle des rendements » (1994 : 93).

Dumont persiste en 1997 avec son ouvrage « Famines, le retour ». Après avoir fait le constat que la croissance démographique se poursuit et que la production alimentaire ne suit pas le rythme, il pointe « les obstacles à la croissance de la production alimentaire » : le manque

d'eau, la pollution et l'effet de serre liés à l'usage des énergies fossiles et la dégradation des sols et de la biodiversité. En conclusion, il prône la régulation des naissances – une fois de plus –, mais aussi la réduction des inégalités Nord-Sud et RichesPauvres, le développement durable et la remise en cause du système capitaliste. Lester R Brown, Gary Gardner et Bryan Halweil (2001) abondent dans le sens de la théorie malthusienne et de Dumont – la population mondiale est alors de plus de 6 milliards d'individus – en énumérant de nombreux exemples de ressources mises en péril par l'action humaine et l'augmentation de la population mondiale. L'un des cas présentés dans l'ouvrage est celui du poisson. Pour satisfaire la demande en poisson de la population mondiale, les quantités capturées ont quadruplé entre 1950 et 1988. Entre 1988 et 1997, l'augmentation du volume des prises s'est ralentie et est devenue inférieure à la croissance de la population. Cependant, la consommation de poisson par individu a fortement augmenté pendant la deuxième moitié du XXe siècle. De nombreuses zones maritimes dans le monde connaissent donc une surexploitation favorisant la raréfaction et parfois la disparition de certaines espèces. En réaction à ce phénomène, certaines eaux sont déclarées « protégées ». La Convention sur la Diversité Biologique (CDB), traité international adopté lors du Sommet de la Terre à Rio de Janeiro en 1992, préconise la mise en place d'aires marines protégées (ONU, 2015). Depuis le début du XXe siècle, la disponibilité en eau douce, les ressources halieutiques, la biodiversité sont autant de préoccupations mondiales qui justifient de s'attarder à nouveau sur la théorie malthusienne, en ne conservant de celle-ci que les aspects statistiques et non pas les préconisations à visée politique et morale.

2.2 La transition démographique et l'alimentation

Plus récemment, la théorie de la transition démographique apparaît comme outil de modélisation de l'évolution de la population. Les démographes apportent une vision toujours macroscopique, mais différenciée selon les pays et les populations, de l'évolution démographique. La théorie de la transition démographique constitue un outil permettant de catégoriser les populations selon le stade dans lequel elles se situent et de faire le lien avec le développement économique du pays. Cette théorie, également appelée théorie générale de la population, a émergé dans les années 1930 dans les travaux de Warren Thompson (1929) et Adolphe Landry (1934) avant d'être formalisée par Franck W Notestein en 1945 dans des termes encore mobilisés aujourd'hui. Elle aborde l'évolution de la fécondité et de la mortalité au sein de populations données. Plus précisément, elle considère que toutes les populations suivent un même modèle d'évolution en trois étapes : 1) forte natalité associée à une forte mortalité ; 2) natalité toujours forte, mais baisse de la mortalité ; 3) baisse de la natalité et

mortalité faible (Chesnais, 1986 ; Boute, 1965). Cette définition fait consensus au sein de la communauté scientifique. Cependant, le sous-entendu d'un état post-transitionnel stable ainsi que les utilisations et explications qui sont associées à cette théorie font débats. De nombreux exemples dans le monde remettent en cause ce modèle et en particulier la dernière phase de stabilisation (Casseli et al., 2002). Victor Piché et Jean Poirier (1990), quant à eux, présentent les différentes approches développées auxquelles sont associées des causes diverses et vont jusqu'à parler de *plusieurs* théories de la transition démographique.

Les deux principales approches, qui s'opposent au cours du 20e siècle, sont l'approche structuro-fonctionnaliste et l'approche culturaliste. La première peut être résumée par la chaîne causale suivante : « L'industrialisation transforme les structures économiques et sociales, lesquelles amènent des changements dans la structure familiale qui, en retour, provoquent une baisse de la fécondité » (Piché et Poirier, 1990 : 181). Dans ce cas, le niveau de fécondité est une variable dépendante. L'approche culturaliste, quant à elle, considère le passage des sociétés traditionnelles aux sociétés modernes et les changements de valeurs associés. Ainsi, « la modernisation (occidentalisation) des valeurs produit un désir de famille plus restreinte qui est suivi d'une baisse de la fécondité, laquelle permet le démarrage économique » (Piché et Poirier, 1990 : 182). La fécondité est alors une variable explicative. Cette approche est particulièrement occidentalocentrée.

Le modèle de la transition démographique, dans sa version la plus statistique, a servi de point d'appui au développement des modèles de la transition épidémiologique, de la transition nutritionnelle et de la transition alimentaire sur lesquelles nous reviendrons. Après le développement de la théorie de la transition épidémiologique par Abdel Omran en 1971, des auteurs comme Marcel Drulhe (1996) puis Jean-Pierre Poulain (2009) le prolongent en associant des critères sociaux pour le premier et des causes alimentaires pour le second à chacune des étapes de la transition. Le rapport de l'homme à son environnement apparaît ici : la première phase de la transition est associée à un approvisionnement alimentaire très dépendant du biotope et la seconde, à une distanciation entre les hommes et leur alimentation à travers le développement agronomique d'une part et des transports et du commerce d'autre part. Cette approche par la théorie de la transition permet de lier le rapport des hommes à leur environnement et les pratiques alimentaires. Dans le cas qui nous intéresse, l'augmentation de la population est en partie responsable de changements environnementaux qui ont des conséquences sur l'approvisionnement en produits de base. La mobilisation de cette théorie permet d'explorer la double influence des comportements alimentaires sur les changements environnementaux et de ces changements sur les comportements alimentaires. Cela apporte

un éclairage particulier sur notre objet de recherche et constitue l'un des angles d'approche que nous retenons dans l'analyse de nos résultats.

2.3 Les agronomes et l'alimentation mondiale

La production alimentaire mondiale fait partie des préoccupations des agronomes qui s'intéressent à l'économie agroalimentaire. Cette dernière « envisage l'ensemble des sous-secteurs fonctionnels et socio-économiques qui concourent à la satisfaction des besoins alimentaires dans une société donnée. Elle analyse le modèle de consommation alimentaire et le modèle de production qui le sous-tend » (Malassis, 1977 : 68). Aujourd'hui, le problème n'est pas un problème de production, mais un problème économique et politique. Comme n'hésitent pas à le rappeler les institutions internationales telles que la FAO et certains hommes politiques ou militants, l'agriculture, telle qu'elle existe aujourd'hui, pourrait nourrir bien plus que la population mondiale actuelle. La répartition de cette production sur la planète pose problème malgré des moyens de transport et de conservation de plus en plus efficaces. Ainsi, Jean Ziegler écrit qu'« un enfant qui meurt de faim est un enfant assassiné » (2005), et invite les plus puissants à prendre leurs responsabilités à ce sujet. Mabel Gracia-Arnaiz (2012 : 543) note que « la croissance de l'insécurité alimentaire semble liée à l'internationalisation du système capitaliste » et rejoint donc le point de vue de Ziegler. La question de l'utilisation des aliments produits se pose avec force dans cette situation d'abondance alimentaire en même temps que d'augmentation de la faim dans le monde. Une partie importante – certains avancent le chiffre de 40 % – des céréales cultivées dans le monde est utilisée pour produire des protéines animales en servant de nourriture aux animaux destinés à l'alimentation humaine. Or le rapport de sept entre l'énergie nécessaire pour produire une calorie animale et celle nécessaire pour une calorie végétale est aujourd'hui un lieu commun largement diffusé. Face à ce constat, la simplicité de la solution saute aux yeux : la mise en place d'un régime végétarien généralisé. De toute évidence, la situation n'est pas si simple et les habitudes alimentaires se construisent et se transmettent sur le temps long. Ainsi, une réflexion aussi logique et documentée que celle venant d'être énoncée ne suffit pas à entraîner une modification des pratiques alimentaires. Les habitudes alimentaires sont ancrées dans un univers culturel, dans un environnement géographique, économique et politique et relèvent de dimensions dépassant les considérations écologiques évoquées.

2.4 L'alimentation mondiale vue par les nutritionnistes

Comme nous venons de le voir, la perspective économique et agronomique de l'alimentation s'intéresse aux quantités d'aliments disponibles dans l'environnement par rapport à la population. La question de la faim devrait dès lors pouvoir être résolue en augmentant la production alimentaire ou en diminuant la population. Les sciences de la nutrition s'intéressent particulièrement à la satisfaction des besoins nutritionnels des individus. De ce point de vue, elles appréhendent les aliments comme des sources d'énergie, de nutriments et de micronutriments. L'objectif de la nutrition est de faire correspondre les apports alimentaires aux besoins nutritionnels et énergétiques en fonction de la corpulence, de l'activité physique, de l'âge et de quelques autres paramètres biologiques de l'individu. À une échelle plus large, la nutrition se préoccupe de la sécurité alimentaire des populations. Ce sont les sciences de la nutrition qui diagnostiquent les situations de famines et qui préconisent l'aide alimentaire. Leurs préoccupations recoupent alors les questions de disponibilité des aliments mises en avant par les économistes. Dès 1948, l'alimentation est reconnue comme un droit dans l'article 25(1) de la Déclaration universelle des droits de l'homme : « 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 ». Le concept de sécurité alimentaire, quant à lui, a émergé dans les années 1970 au cours d'une conférence de la FAO à la suite d'une succession de catastrophes naturelles et d'une flambée des prix des produits alimentaires sur le marché international (Bricas, 2012). À cette occasion et en ayant en tête les prévisions de Malthus, la sécurité alimentaire a été définie comme le fait de « disposer à chaque instant, d'un niveau adéquat de produits de base pour satisfaire la progression de la consommation et atténuer les fluctuations de la production et des prix » (FAO, 1974 cité par Bricas, 2012 : 1226). La disponibilité des aliments ressort comme étant la principale composante de cette définition (Azoulay, 1998). Elle dépend à la fois de la production locale, de la gestion des circuits de distribution et des systèmes d'échanges (troc, importations, exportations, etc.) (Ericksen, 2008 ; Ingram, 2009).

Le nombre élevé de personnes souffrant de la faim dans des pays ayant fortement développé leur agriculture et produisant, en théorie, suffisamment pour nourrir leur population incite à revoir cette définition de la sécurité alimentaire. Elle a ainsi évolué en partie à la suite des travaux de Amartya Sen (1981). Ce dernier montre qu'outre la disponibilité, la question de l'accès aux moyens de production ou aux moyens financiers permettant d'acheter des aliments joue un rôle primordial dans l'atteinte de la sécurité alimentaire. L'accessibilité est

donc intégrée dans une nouvelle définition de la sécurité alimentaire en 1986 qui devient « l'accès par chaque individu, à tout instant, à des ressources alimentaires permettant de mener une vie saine et active » (Banque Mondiale, 1986 citée par Bricas, 2012 : 1228). Amartya Sen et Jean Dreze (1990) insistent sur le fait que « la vraie question n'est pas la disponibilité totale de nourriture, mais son accès par les individus et les familles ». L'accessibilité intègre l'aspect économique (prix, variations des prix, moyens de paiement, revenus, niveau de richesse), la façon dont les ressources sont distribuées (marchés, supermarchés, variations liées au capital social, politique de gestion des ressources) et les préférences (normes et valeurs sociales et culturelles) (Ingram, 2009).

La dernière définition, qui reste d'actualité aujourd'hui, a été proposée par la FAO à Rome en 1996. Elle reprend et complète la définition de 1986 en intégrant des dimensions sociales, culturelles et sanitaires. La sécurité alimentaire est alors présentée comme « l'accès physique et économique pour tous les êtres humains, à tout moment, à une nourriture suffisante, salubre et nutritive, leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active » (FAO, 1996). À la disponibilité et l'accessibilité, cette définition ajoute l'utilisation qui intègre les valeurs nutritionnelles (diversité alimentaire, type de protéines, accès à l'eau potable, etc.), les valeurs sociales et culturelles (manger ensemble, manger local, etc.) et la sécurité sanitaire des aliments (présence de pesticides, engrais, intoxications alimentaires) (Ingram, 2009). Elle élargit le domaine de la nutrition à des questions auparavant réservées aux économistes, aux psychologues et aux sociologues. Cette approche incluant la disponibilité, l'accessibilité et l'utilisation à la définition de la sécurité alimentaire repose la question de l'alimentation mondiale : il ne suffit plus de raisonner en terme de quantité et de disponibilité, il faut également prendre en compte la qualité nutritionnelle, sanitaire, gustative… des aliments produits et leur adéquation avec les habitudes, les croyances, les valeurs des populations concernées. Il ne s'agit plus seulement d'avoir une nourriture suffisante, mais il faut aussi que cette nourriture soit adéquate. Il est nécessaire de considérer les habitudes alimentaires des populations.

La plupart du temps, le calcul des besoins nutritionnels des populations est fait selon un modèle alimentaire « occidental[6] ». Le droit à l'alimentation est défini par Ziegler (2001 : 3), rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation, comme « le droit d'avoir

[6] Ce terme un peu « fourre-tout » est utilisé dans un souci de simplification et englobe l'Amérique du Nord et l'Europe mais nous sommes conscients que la diversité des pratiques et des habitudes alimentaires présentes au sein de cet ensemble le rend artificiel.

un accès régulier, permanent et libre, soit directement, soit au moyen d'achats monétaires, à une nourriture quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante, correspondant aux traditions culturelles du peuple dont est issu le consommateur, et qui assure une vie psychique et physique, individuelle et collective, libre d'angoisse, satisfaisante et digne ». Cette définition pose l'alimentation comme un droit et, tout comme la sécurité alimentaire, souligne la présence d'un lien entre la culture et l'alimentation. Elle intègre implicitement l'existence d'une pluralité de nourritures en fonction des peuples. La FAO a entrepris de différencier 6 grands modèles alimentaires en fonction de l'aliment de base afin d'intégrer les variabilités alimentaires régionales. La socioanthropologie de l'alimentation met en avant un nombre bien plus grand de modèles à prendre en compte lors des réflexions autour de l'alimentation dans le monde ou dans certaines zones géographiques plus précisément.

L'alimentation doit donc être disponible, accessible et utilisable – au sens développé ci-dessus – pour considérer que la sécurité alimentaire d'une personne ou d'un groupe de personnes est atteinte (Piguet, 2000). Selon les chercheurs du GECAFS[7] (Ericksen 2008 ; Ingram, 2009), le système alimentaire est caractérisé à la fois par la sécurité alimentaire ainsi définie, par la sécurité environnementale et par le « bien-être » social. La sécurité environnementale regroupe l'écosystème dans lequel évolue l'unité considérée (qui peut être un individu, un ménage, un groupe d'individus, une société), les services écosystémiques et l'accessibilité du capital naturel. Le « bien-être » social implique les revenus, l'emploi, la richesse, le capital social et politique et le capital humain. Le GECAFS travaille sur les changements environnementaux globaux et le système alimentaire. L'apport de ce groupe de travail est de considérer les liens entre l'alimentation et l'environnement à des niveaux très divers en exprimant les interactions entre ces différents niveaux. Les travaux de ce groupe analysent la vulnérabilité du système alimentaire aux changements climatiques en fonction des processus sociaux et environnementaux. Les changements environnementaux (au sens large) impliquent des adaptations alimentaires qui à leur tour ont une influence sur l'environnement. Les changements socio-économiques sont également considérés, mais davantage comme des déterminants ou comme étant influencés par les changements environnementaux et les adaptations alimentaires (Ingram et Brklacich, 2006). Les capacités adaptatives des populations face aux changements environnementaux varient en fonction des facteurs sociaux, économiques et institutionnels.

[7] Global Environmental Changes and Food System

Comment la sécurité alimentaire peut-elle être assurée lorsque les changements environnementaux entraînent une diminution à la fois de la disponibilité et de l'accessibilité d'un produit central d'un régime alimentaire ? Le changement climatique, la mondialisation, les déplacements humains, l'urbanisation, les politiques de développement ou de croissance peuvent parfois avoir pour conséquence une baisse de l'accessibilité d'aliments importants des modèles alimentaires. Cette diminution de l'accessibilité de certains produits pousse les populations à opérer des changements, à s'adapter au nouveau contexte. Quels sont ces changements ? Et comment s'opèrent-ils ?

Le traitement de la question alimentaire à l'échelle mondiale influence particulièrement l'alimentation quotidienne de zones comme Dakar, qui sont très dépendantes du marché mondial de l'alimentation pour nourrir leur population. La question de l'urbanisation et ses conséquences sur l'alimentation des populations locales sont abordées dans le chapitre 8.

3 L'alimentation à Dakar et au Sénégal dans la littérature

Cette partie présente les différentes façons dont l'alimentation au Sénégal et à Dakar a été abordée selon les disciplines et au cours de l'histoire ; ce qui permettra de mieux saisir la situation alimentaire actuelle de la ville et l'intérêt de la recherche présentée ici.

Pendant la période de colonisation, l'alimentation est d'abord traitée par les services agricoles de l'administration coloniale sous l'angle de la production. Puis peu de temps avant l'indépendance, elle est abordée sous l'angle nutritionnel. Peu de connaissances sur l'alimentation quotidienne des populations ouest-africaines sont alors disponibles au moment de l'indépendance. « L'ensemble des études réalisées sur l'alimentation des populations de l'AOF constitue un maigre corpus et, si l'on considère chacune de ces études, elles reposent elles-mêmes sur un matériau empirique extrêmement restreint » (Bonnecase, 2009). Après l'indépendance, les agronomes, les nutritionnistes et les anthropologues s'intéressent, chacun de manière différente, à l'alimentation au Sénégal, mais rarement en tant qu'objet d'étude à part entière. Des travaux de socioéconomistes centrés sur l'alimentation sont réalisés dans les années 1980 et constituent les prémices de la recherche sociologique sur l'alimentation au Sénégal. Depuis, quelques autres sociologues et anthropologues ont pris l'alimentation sénégalaise comme objet d'étude, mais leur nombre est limité.

3.1 Pendant la colonisation : lutter contre la famine est la préoccupation principale des chercheurs et politiques

Pendant la période coloniale, la plupart des travaux ayant l'alimentation en Afrique Occidentale Française (AOF) comme objet principal se focalisaient sur les famines et les grandes crises de subsistance plutôt que sur la faim structurelle. En effet, à cette époque, l'anthropologie de l'alimentation en tant que discipline n'existait pas. Ainsi, l'alimentation était abordée dans la plupart des ethnographies de terrain, mais jamais comme objet principal de l'étude.

En analysant à la fois les sources orales et les sources administratives, Vincent Bonnecase (2009) étudie les processus de construction des savoirs sur la faim en AOF en période coloniale. Il note que dans les années 1920, les seules informations disponibles concernaient l'évaluation de la production vivrière. L'objectif de l'administration coloniale était, à cette époque, uniquement de prévenir les famines. Les informations transcrites proviennent d'une part de l'évaluation de la production par les services agricoles et d'autre part du suivi des greniers de réserves par les chefs de cercles. Dans les deux cas, aucune information sur les habitudes de consommation des populations n'est recensée malgré une volonté affichée par l'administration coloniale de maîtriser l'alimentation des populations. Dans les années 1930, les premières études nutritionnelles concluent à un état de sous-alimentation généralisé sans précision quant à sa répartition ou son ampleur. L'alimentation et l'état nutritionnel des populations de l'AOF intéressent beaucoup et font l'objet de plusieurs études : c'est sur l'argument d'une amélioration de la situation alimentaire des « indigènes » grâce à la colonisation que repose en partie le discours de justification de la colonisation. Ainsi, plusieurs études concluent à la disparition des famines ou à la suralimentation des populations sans pour autant présenter de chiffres pour étayer leurs démonstrations. La Seconde Guerre mondiale marque un tournant dans l'approche de l'alimentation des colonies. Le bien-fondé de la colonisation est remis en question de toutes parts et provoque la production de données plus solides afin de tenter de justifier la colonisation en prouvant qu'elle bénéficie aux populations colonisées. À la fin des années 1940, les études nutritionnelles apparaissent donc sous forme d'enquêtes sur les rations alimentaires. En 1946, la « Mission anthropologique » est créée. « Tout en étant portée par une volonté nouvelle de prendre mesure – au sens propre – du problème alimentaire en AOF à l'aune de critères internationaux, la Mission anthropologique apparaît empreinte, tant du point de vue des méthodes que des présupposés

de départ, d'une anthropologie physique qui fait de la notion de race l'une des clés fondamentales d'appréhension et de classification des populations » (Bonnecase, 2009 : 167).
En 1953, un changement de perspective a lieu et la Mission anthropologique devient l'Organisme de Recherche sur l'Alimentation et la Nutrition Africaine (ORANA) dont les objectifs sont d'étudier la nutrition et la sous-alimentation, d'en trouver les causes et de proposer des solutions notamment en termes d'aliments permettant d'améliorer la situation. Selon l'arrêté constitutif, les enquêtes alimentaires seront « éventuellement complétées par des enquêtes ethnologiques et sociologiques (…) destinées à mettre en évidence les causes profondes des déficiences alimentaires » (Bonnecase, 2009 : 168). Les études qui émanent de ce nouvel organisme évaluent les rations alimentaires en incluant des critères tels que les disparités socio-économiques pour justifier les écarts observés entre deux individus d'un même groupe. Léon Pales publie, en 1954, un ouvrage intitulé *L'alimentation en AOF : Milieux, enquêtes, techniques, rations* dans lequel il décrit d'abord les conditions et les modes d'approvisionnements alimentaires des populations de l'AOF, puis l'alimentation en elle-même : types d'aliments, de préparations, de plats, horaires des repas et rations alimentaires. Il évoque les difficultés d'accès aux aliments comme l'une des causes de la mauvaise alimentation devant « l'incidence saisonnière » (Pales, 1954 : 143). Ces études soulignent encore davantage l'état de sous-alimentation chronique dans la région. À ce stade, la faim est quantifiée. Outre ce type d'études, les enquêtes ethnographiques abordent souvent l'alimentation comme une composante importante de la vie sociale et constituent donc des sources riches d'informations sur les pratiques alimentaires. L'ouvrage de Paul Mercier et George Balandier (1952) fait partie des travaux réalisés par des anthropologues, ici sur les Lébous[8] du Sénégal, au sein desquels l'étude de l'alimentation occupe une place relativement importante. Ainsi, après avoir décrit le milieu de vie et son histoire, les auteurs décrivent « Le Lébou » à travers sa façon de traiter les enfants, ses pratiques sexuelles ou encore son activité magico-religieuse. Enfin, ils détaillent les aspects économiques et techniques de la vie quotidienne de cette population. C'est dans cette dernière partie que l'alimentation est abordée de manière assez sommaire à travers une description succincte, presque exclusivement sous forme de liste, des aliments consommés, des interdits alimentaires, des manières de tables et des techniques de préparation des repas. Ce texte se distingue des travaux évoqués jusqu'ici par son détachement vis-à-vis des considérations nutritionnelles. Il n'est, bien entendu, pas le seul dans sa catégorie. Les travaux d'ethnologues africanistes sont nombreux au cours de la

[8] Les Lébous sont une des ethnies présentes au Sénégal

deuxième moitié du XXe siècle et la plupart font une place, plus ou moins grande, aux considérations alimentaires. Mercier (1954) dans un article portant sur la stratification sociale en Afrique de l'Ouest, évoque l'alimentation urbaine sénégalaise comme étant principalement « traditionnelle » et intégrant également des « éléments européens ». Cette très courte incursion dans l'étude de l'alimentation fait figure d'exemple de pratiques quasi indifférenciées selon la stratification sociale. Germaine Dieterlen et Geneviève Calame-Griaule (1960) proposent l'un des rares textes uniquement consacrés à l'alimentation en tant qu'objet anthropologique à part entière. Dans leur étude, elles décrivent l'alimentation des Dogons (Mali) à travers l'énumération des aliments consommés et du matériel culinaire. À la suite de cela, elles détaillent l'importance de la préparation culinaire dans la vie des femmes et la signification des différents actes en fonction du statut de la femme : petite fille, jeune femme, épouse, etc. Les recettes de la cuisine dogon sont ensuite énumérées puis une description de l'organisation des repas et de l'alimentation plus généralement clôt l'étude de l'alimentation dite « ordinaire ». Enfin, le texte se termine par une description détaillée des nourritures rituelles et symboliques.

3.2 Après l'indépendance

Après l'indépendance, les recherches se focalisent principalement sur le système agricole. L'objectif était d'atteindre l'autosuffisance. En parallèle et de façon discrète, des études socioanthropologiques sont menées et traitent principalement des aspects surnaturels et rituels de l'alimentation sans tenir compte des questions économiques et historiques (Crenn et al., 2015). Les seules enquêtes alimentaires de plus grande envergure sont des enquêtes de budget-consommation. Plus récemment, des disciplines différentes s'entrecroisent pour étudier l'alimentation de façon complémentaire.

3.2.1 Les agronomes et les disponibilités

Dans la décennie qui suit l'indépendance, la tendance internationale est à la production de statistiques concernant particulièrement les « nouveaux » états récemment indépendants. Les moyens statistiques mobilisés concernent principalement la production vivrière qui serait le reflet de l'alimentation des populations. Ces données reposent, tout comme pendant la période coloniale, sur l'évaluation de la production par les agents des services agricoles et plus ponctuellement sur des enquêtes commandées et effectuées par des organismes de recherches (Bonnecase, 2008). Les résultats publiés annoncent majoritairement une situation de sous-alimentation en Afrique de l'Ouest. L'intérêt porté à la production vivrière est d'autant plus

important que la véritable indépendance des pays est présentée comme étroitement liée à leur autosuffisance alimentaire afin de limiter leur dépendance vis-à-vis des anciennes puissances coloniales. Le Sénégal dépend largement des importations pour l'alimentation de sa population[9].

À l'échelle mondiale, le marché de l'alimentation a subi des transformations socio-économiques importantes : « La délocalisation croissante de la production et de la distribution des aliments a contribué aux processus par lesquels les variétés d'aliments, les méthodes de productions et les modèles de consommations se répandent dans le monde entier à travers un réseau dsocio-économique socio-économique et politique à chaque fois plus intense et plus grand » (Gracia – Arnaiz, 2012 : 544). L'inscription du Sénégal dans ce marché entraîne des difficultés dans la gestion des politiques agraires – en matière de débouchés et de gestion des prix par exemple – et alimentaires et une dépendance forte à l'importation de produits bon marché, mais pas toujours en adéquation avec les besoins des populations. Le riz est un exemple particulièrement significatif pour illustrer cet aspect de l'alimentation sénégalaise. Il est consommé traditionnellement dans certaines parties du Sénégal comme la Casamance et la vallée du fleuve Sénégal. Dans les autres régions, la céréale de base a longtemps été le mil, complétée par le sorgho. Depuis quelques dizaines d'années, le riz a conquis l'ensemble du territoire (Lançon, 2012). Les raisons de cette diffusion sont multiples. D'une part, la mise en place de la culture de l'arachide comme culture de rente pendant la colonisation a limité les surfaces disponibles pour l'agriculture vivrière de mil. L'administration coloniale a, en parallèle, instauré une filière d'importation du riz d'Indochine qui a été mis sur le marché local pour pallier le déficit de mil. C'est aussi à cette époque que se développent les premiers centres urbains où les employés doivent acheter de la nourriture pour pouvoir manger. Or les denrées habituellement consommées dans leur village ne sont pas toujours disponibles et le recours à des aliments nouveaux importés, dont le principal est le riz, apparaît nécessaire, voire attirant pour certains (Kamara, 1978).

D'autre part, les caractéristiques culinaires du riz en font un produit bien adapté à la vie urbaine : le temps de préparation est bien moindre que celui des autres céréales et sa conservation plus facile (Chohin-Kupper et al., 1999 ; Lançon, 2011). Le riz est donc un enjeu

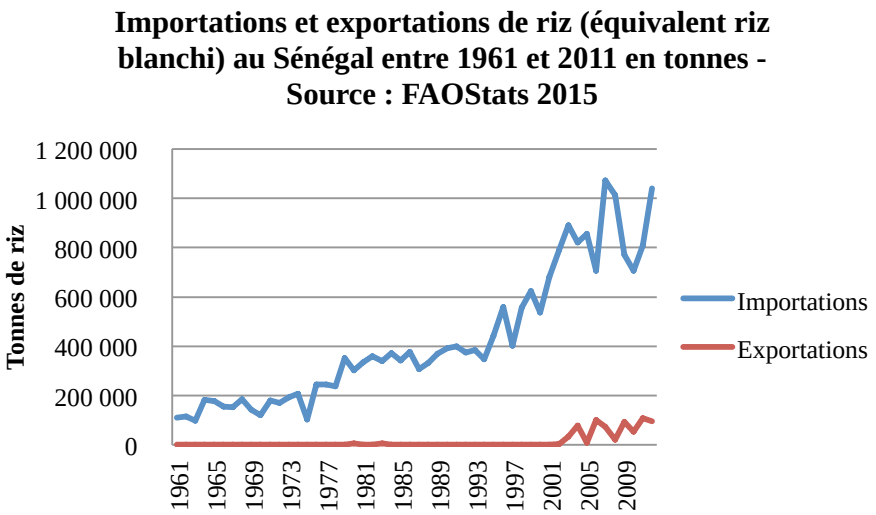
[9] Jean-François Bayart (1999) revient sur la dépendance plus globale de l'Afrique vis-à-vis du reste du monde en insistant sur le fait qu'à tout point de vue, l'Afrique est intégrée dans le système mondial et non pas déconnectée comme certains le disent. Le Sénégal est le pays qui reçoit le plus d'aide internationale en Afrique sub-saharienne. Cette aide est conditionnée par le maintien de la démocratie qui devient alors un argument clé dans les négociations avec les institutions internationales et entretient la très forte dépendance du pays face à ces dernières (Bayart, 1999).

important pour la satisfaction de la sécurité alimentaire des populations (Boutsen et Aertsen, 2013). Les dirigeants politiques se doivent de satisfaire la demande en riz, quels que soient les moyens utilisés. Or, les politiques de développement de la filière locale, dans le but de limiter la dépendance au marché mondial, n'ont qu'un effet limité et surtout retardé par rapport aux besoins croissants. Les programmes d'ajustement structurel dans les années 1980 ont même eu des effets contre-productifs en augmentant la dépendance du Sénégal aux importations alimentaires (Coussy, 1990). Le recours aux importations devient alors, selon les autorités, la solution la plus évidente et efficace, au moins à court terme (Chohin-Kupper et al., 1999). Le riz importé en vient à représenter environ 45 % du riz consommé en Afrique de l'Ouest (Lançon, 2011 : 22). Le Sénégal n'échappe pas à ce constat et est dès lors très dépendant du marché mondial de l'alimentation (

Figure 2). Les importations de riz ont tendance à augmenter depuis l'indépendance (

Figure 2). Le choix des consommateurs pour ce riz importé s'explique également par la plus grande régularité d'approvisionnement, par le caractère plus « propre », plus homogène, mieux conditionné et trié de ce riz par rapport au riz local (Lançon, 2014).

Figure 2 : Importations et exportations de riz (équivalent riz blanchi) au Sénégal entre 1961 et 2011 en tonnes – source : FAOStat 2015



Politiquement, la gestion des flux de produits alimentaires constitue une opportunité, puisqu'elle permet d'assurer l'approvisionnement régulier des populations et ainsi de maintenir une stabilité politique en limitant les tensions sociales et les risques de soulèvement (Ndoye, 2001). La lutte pour la sécurité alimentaire rassemble des acteurs d'horizons variés

de l'échiquier politique (Hrabanski, 2011). Des études associant l'anthropologie, l'histoire et la science politique analysent l'impact de la colonisation et de la culture de rente de l'arachide sur la société sénégalaise (Coulon, 1981). Jean Copans (1980) explique par exemple l'essor du mouridisme[10] par la crise sociopolitique provoquée par la colonisation et accentuée par le développement de la culture arachidière à partir de la fin du XIX^{e} siècle. L'imposition d'un système monétaire à des populations dont l'économie reposait principalement sur l'autoproduction et l'échange de produits a poussé ces populations à mettre en place la culture de l'arachide. À la fin des années 1970, les difficultés économiques auxquelles le pays a été confronté, la surexploitation des terres agricoles et l'enchaînement de sécheresses dans la sous-région ont entraîné un déclin de la culture arachidière. De nombreux Sénégalais ont alors subi un appauvrissement rapide provoquant un mouvement migratoire vers Dakar. La question de la souveraineté alimentaire du pays et de l'état nutritionnel des populations a pris de l'importance dans les travaux scientifiques à partir de cette période.

3.2.2 Les nutritionnistes

Hormis les quelques travaux des agronomes que l'on vient d'évoquer, la littérature scientifique axée sur l'alimentation en Afrique de l'Ouest focalise principalement sur les aspects nutritionnels : malnutrition, famine, manque, insécurité alimentaire et, plus récemment, maladies chroniques liées à la nutrition.

3.2.2.1 La sécurité alimentaire en chiffres

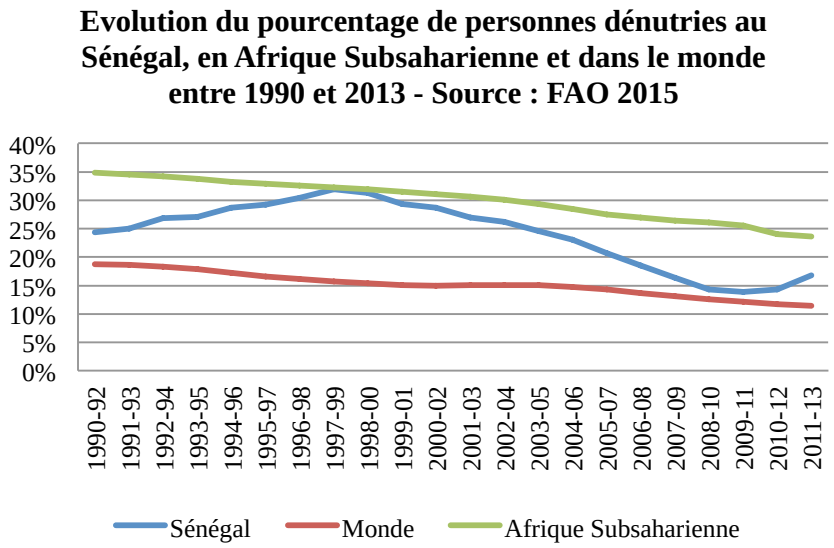
Le nombre de personnes sous-alimentées dans un pays constitue l'indicateur principal utilisé par la FAO pour mesurer la sécurité alimentaire de ce pays. Il est obtenu en considérant le nombre total de calories disponibles – calculé en convertissant la quantité d'aliments disponibles en calories – et en le rapportant au besoin calorique minimum de la population considérée. On obtient ainsi une estimation du nombre de personnes susceptibles d'être sous-alimentées (Delpeuch et Maire, 1996). Selon ce mode de calcul, le taux de personnes potentiellement sous-alimentées au Sénégal est de 17 % en moyenne entre 2010 et 2013[11]. Comme le montre la Figure 3, le Sénégal présente un taux de personnes sous-alimentées inférieur à la moyenne en Afrique subsaharienne, mais supérieure à la moyenne mondiale, et

[10] Relatif aux activités de la confrérie des Mourides. Cette confrérie est fondée au début du XXème siècle par Cheikh Ahmadou Bamba. Elle prône l'enseignement du Coran et de la tradition du prophète Mahomet, l'attachement aux préceptes de l'Islam et la valorisation de la science et du travail et joue un rôle économique et politique important au Sénégal.

[11] Les chiffres sont calculés en moyenne sur 3 ans par la FAO afin de limiter l'impact des éventuelles erreurs d'estimation de la disponibilité des produits alimentaires.

ce sur l'ensemble de la période considérée. Par ailleurs, ce taux a subi d'importantes variations entre 1990 et 2013. La tendance à la hausse jusqu'à la fin des années 1990 (32 % en 1997-99) confirme « l'accroissement structurel et généralisé de la précarité alimentaire » en Afrique dont parlait Michel Labonne en 1983. Puis, ce taux a diminué jusqu'à atteindre 14 % en 2008 – année qui correspond à la crise des prix sur le marché mondial –, date à partir de laquelle le taux est remonté progressivement jusqu'à atteindre 17 % en 2013. Les estimations de la FAO annoncent un taux de 25 % en moyenne pour la période 2014-2016. Au niveau macroscopique, le Sénégal s'inscrit dans une tendance à la hausse de la dénutrition.

Figure 3 : Évolution du pourcentage de personnes dénutries au Sénégal, en Afrique Subsaharienne et dans le monde entre 1990 et 2012 – Source : FAO 2015



Cet indicateur présente l'intérêt de pouvoir suivre la situation d'un pays sur le long terme et de permettre une comparaison entre les différents pays du monde, le mode de calcul appliqué étant le même dans le monde entier. Cependant, notons qu'il ne prend en compte que l'aspect calorique du besoin nutritionnel et non les besoins en nutriments et micronutriments, pourtant déterminants dans l'état nutritionnel et de santé d'un individu ou d'une population, et encore moins les facteurs socio économico culturels qui jouent, eux aussi, un rôle important sur ces paramètres.

3.2.2.2 Malnutrition : carence et excès

D'autres indicateurs sont disponibles pour appréhender l'état nutritionnel des populations de manière plus précise et concernent majoritairement les enfants. La malnutrition correspond au déséquilibre de la balance apports/besoins et recouvre l'ensemble des désordres nutritionnels de carence ou d'excès (Bouville, 2003). Ce déséquilibre peut être en faveur des apports et provoquer dans ce cas une malnutrition par excès dont le surpoids et l'obésité font partie. Il peut être en faveur des besoins et l'on parle alors de dénutrition par carence.

3.2.2.2.1 L'indice de masse corporelle (IMC)

Concernant la population adulte, l'indicateur le plus répandu, probablement du fait de sa facilité de relevé, est l'indice de masse corporelle (IMC). Des précisions sur cet indice sont données dans l'encadré 1 page 60.

À Dakar, selon les données de l'OMS (2015 b), 17,4 % de la population est en sous-poids (IMC < 18,5), 19 % en surpoids (25<IMC<30) et 12 % est obèse (IMC>30) soit seulement 51,6 % de la population considérée en poids « normal ».

3.2.2.2.2 La dénutrition par carence

Pour l'évaluation de la dénutrition, les indicateurs utilisés concernent les enfants. La dénutrition est une notion large qui regroupe la maigreur et le retard de croissance. Les indices de Waterloo permettent d'évaluer le statut nutritionnel des enfants de moins de 5 ans. Ils reposent sur les rapports poids/taille pour la maigreur ou malnutrition aiguë ou émaciation et taille/âge pour le retard de croissance. Un indicateur poids/âge évalue l'insuffisance pondérale, mesure globale, mais peu précise. L'interprétation de ces mesures se fait par comparaison à la médiane d'une population de référence et permet de déterminer la gravité de la situation : la dénutrition est dite modérée si les résultats montrent un écart de -2 écarts types par rapport à la médiane, et sévère si l'écart est de -3 écarts types. La maigreur ou malnutrition aiguë, modérée ou sévère, décrit la situation à un instant donné et est, dans la plupart des cas, due à un déficit d'apports caloriques. Ce déficit est la résultante de facteurs sociaux, économiques, culturels et sanitaires (Diouf et al., 2000 ; Broutin et al., 2008). L'UNICEF a également intégré dans les paramètres influents le « care », défini comme la manière dont les mères prennent soin de leurs enfants (Bouville, 2003). Le retard de croissance, modéré ou aigu, reflète la dénutrition chronique caractérisée par un déficit

d'apports en protéines et/ou en micronutriments. Le problème est lié à un déficit de qualité de l'alimentation et non pas à un déficit de quantité (Martin-Prevel et al., 2000).

Encadré 1 : L'IMC – un outil à prendre avec précaution

Il se calcule selon la formule suivante : poids en kg/(taille en m)^2. Il est aussi appelé indice de Quetelet, du nom de l'inventeur de la formule statistique pour lequel l'objectif était de décrire l'« homme moyen ». En 1997, l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) pose cet indicateur comme l'outil privilégié de définition de l'obésité (Nau, 2009) et établit une classification permettant de définir l'état de corpulence des individus. Selon cette classification : un individu est en surpoids lorsque son IMC est compris entre 25 et 29,9 et il est obèse lorsque son IMC est supérieur ou égal à 30. La situation est considérée comme normale lorsque l'IMC se trouve entre 18,5 et 25. En revanche, on considère la personne maigre si son IMC se situe entre 16,5 et 18,5 et dénutrie en deçà de 16,5. Ces catégories ont été élaborées en fonction des risques associés au surpoids et à l'obésité : diabète, hypertension artérielle, etc. L'intérêt est donc d'identifier les personnes dont le risque de développer une de ces maladies chroniques liées à l'alimentation est élevé. Cet outil présente l'avantage d'être facile à obtenir puisqu'il suffit de relever ou de demander aux individus leur poids et leur taille puis d'effectuer le calcul. À l'échelle des populations, il permet de suivre l'évolution dans le temps de la répartition de la corpulence et des liens avec l'état de santé des populations et de comparer des populations entre elles. Cependant, il cumule également des inconvénients. Dans une application individuelle, il manque de précision et ne renseigne pas sur la répartition masse maigre/masse grasse (Boëtsch, 2008). S'il est utilisé sans précaution et sans recul, les abus de classement sont aisés : un sportif – rugbyman par exemple – risque de se trouver dans la case « obèse » alors que son corps est en grande partie composé de muscle et ne présente donc pas les risques habituellement associés à l'obésité. De plus, les normes édictées par l'OMS l'ont été en se basant sur le modèle corporel dit « occidental » et ne prennent pas en compte les variations morphologiques d'une population à l'autre. L'OMS, dans sa rubrique « surpoids et obésité » (OMS, 2015a), explique que « le surpoids et l'obésité se définissent comme une accumulation anormale ou excessive de graisse corporelle qui peut nuire à la santé », définition qui évoque en premier lieu la masse grasse, non prise en considération dans le calcul de l'IMC. L'organisation n'hésite pas, par la suite et en se basant sur l'IMC, à expliquer qu'en janvier 2015, le nombre de cas d'obésité a doublé dans le monde depuis 1980 (OMS, 2015a). Malgré ces limites, les organisations internationales et la communauté scientifique continuent à utiliser cet indice pour évaluer la prévalence de l'obésité.

En 2013, au Sénégal, 9 % des enfants de moins de 5 ans sont en situation de malnutrition aiguë et 19 % en retard de croissance (FAO, 2015). Là encore, la situation au Sénégal est meilleure que dans les pays de la sous-région (au Niger, le taux de retard de croissance était de 43 % en 2012 par exemple) et semble s'améliorer ces dernières années puisque pour l'année 2010, le rapport de l'Enquête démographique et de santé à indicateurs multiples Sénégal (ANSD, 2012), présentait les chiffres de 10 % d'enfants en malnutrition aiguë et de 26 % en situation de retard de croissance.

Les femmes sont également touchées par la dénutrition. Les enquêtes nutritionnelles menées par le gouvernement sénégalais considèrent la taille des femmes comme un indicateur de leur état nutritionnel chronique. « Bien que la taille puisse varier dans les populations à cause de facteurs génétiques, elle est néanmoins un indicateur indirect du statut socio-économique de la mère dans la mesure où une petite taille peut résulter d'une malnutrition chronique durant l'enfance » (ANSD, 2012). Le déficit énergétique chronique d'une femme avant une grossesse augmente les risques de mortalité maternelle et de complications pendant la grossesse, à l'accouchement et pendant l'allaitement. La dénutrition des femmes ne dépend pas du lieu de résidence (Broutin et al., 2008).

Outre les conséquences individuelles dramatiques que la dénutrition peut avoir – augmentation du risque de mortalité et de contraction de maladies infectieuses –, elle a des coûts sociaux et économiques très élevés à l'échelle d'un pays. L'augmentation de la prévalence de ces maladies infectieuses chez des enfants n'ayant pas toujours accès aux soins de santé diminue la capacité du corps de ces enfants à utiliser les aliments ingérés et à utiliser les nutriments apportés, ce qui augmente donc l'état de dénutrition. Il en résulte une baisse de l'efficacité du système immunitaire qui fait entrer l'enfant dans un cercle vicieux dont il est difficile de le sortir. Au niveau national, la dénutrition provoque une baisse de l'efficacité des travailleurs dénutris par fatigue physique ou par déficit intellectuel et donc une moindre productivité économique globale. De plus, malheureusement, ce phénomène se « transmet » d'une génération à l'autre puisqu'une mère dénutrie a plus de risques de donner naissance à un enfant dénutri (Delpeuch, 2004). L'état nutritionnel d'une population a donc un impact significatif sur le développement économique et social du pays (Martin-Prevel et al., 2000). La malnutrition, facilement imputable à la situation de pauvreté dans laquelle se trouvent les populations, contribue à entretenir cette pauvreté (Bricas, 2012).

3.2.2.3 La transition nutritionnelle à Dakar : double charge ?

Bernard Maire et ses collègues, dès 1992, parlent de transition sanitaire et nutritionnelle en Afrique subsaharienne et lient ce phénomène à l'urbanisation. Ils évoquent particulièrement la persistance des malnutritions par carence en même temps que l'apparition du surpoids et des maladies non transmissibles liées à l'alimentation que sont principalement le diabète et les maladies cardio-vasculaires. Mais c'est Barry M Popkin qui, en 1993, théorise ce concept en s'appuyant sur le modèle de la transition démographique – que nous avons développée précédemment dans ce même chapitre – et de la transition épidémiologique. Cette dernière, proposée par Omran (1971), considère le passage d'une situation dans laquelle les maladies

infectieuses et la malnutrition dominent à une situation où les maladies chroniques prennent le relais dans un contexte d'urbanisation. Il fait dialoguer son modèle avec celui de la transition démographique en affirmant que la baisse de la prévalence des maladies infectieuses entraîne une augmentation de l'espérance de vie et une baisse de la mortalité infantile et donc une plus grande probabilité pour cette population vieillissante de développer des maladies chroniques. La transition nutritionnelle associe à ces différents stades les évolutions de la structure nutritionnelle de l'alimentation. Dans la première phase, associée aux situations de famines, de dénutrition et de forte présence des maladies infectieuses, les céréales assurent la part la plus importante de l'apport énergétique, les protéines d'origine animale sont peu présentes et les lipides consommés sont principalement de source végétale. Dans la deuxième phase, caractérisée par une alimentation plus abondante et un recul des maladies infectieuses, la part des protéines et des lipides d'origine animale dans la ration augmente et les glucides simples entament la part des glucides complexes (Popkin, 1993 ; Maire et al., 2002 ; Delisle, 2012).

Au Sénégal, les données concernant les maladies non transmissibles liées à l'alimentation demeurent rares. Maire et ses collègues (1992) présentent les résultats d'une étude menée à la fin des années 1980 auprès de 884 mères d'enfants de moins de 5 ans en milieu urbain sénégalais et 2257 mères en milieu rural. La prévalence du surpoids (mesurée par un IMC >25) présentée est de 22,4 % (dont 6,1 % avec IMC>30) en milieu urbain et 8,6 % (dont 0,4 avec IMC>30) en milieu rural. Plus récemment, l'Enquête Démographique et de Santé 2010/2011 – Sénégal annonce une prévalence du surpoids (IMC>25) chez les femmes en âge de procréer (15 à 49 ans) de 21 % en moyenne nationale avec une grande disparité entre le milieu urbain (29 %) et le milieu rural (14 %). À Dakar, ce chiffre atteint 33 % toujours pour les femmes, alors qu'il n'est que de 8,7 % pour les hommes du même âge. Enguerran Macia et ses collègues (2010), dans une enquête réalisée à Dakar en 2009, soulignent l'influence du genre, de l'âge et du statut matrimonial des enquêtés sur leur corpulence. D'après l'Enquête Démographique et de Santé de 2005, le taux de prévalence de l'obésité (IMC>30) chez les femmes au Sénégal était de 7,2 % en 2005 contre 5 % en 1992 (Ndiaye et Ayad, 2006). Tous ces chiffres confirment deux tendances fortes : les taux de surpoids et d'obésité sont en hausse au Sénégal depuis plusieurs dizaines d'années maintenant ; la prévalence du surpoids et de l'obésité est bien plus élevée en ville qu'en milieu rural. Ces quelques informations disponibles tendent à confirmer l'hypothèse d'une transition nutritionnelle accélérée au Sénégal en commençant par Dakar où les services de santé toujours débordés par le traitement des maladies infectieuses se trouvent aujourd'hui confrontés à l'augmentation des maladies non transmissibles liées à l'alimentation (Maire et

Delpeuch, 2004). En 2008, l'hypertension artérielle était la deuxième cause de mortalité après le paludisme (ANSD, 2009) et la prévalence évaluée en 2009 était de 27,5 % à Dakar sans différence significative selon le sexe. En revanche, une forte augmentation de la prévalence est observée avec l'âge : les plus de 50 ans accusant un taux de prévalence de 66,7 % (Macia et Duboz, 2015). Le niveau d'éducation serait un déterminant significatif et l'augmentation de ce dernier engendrerait une diminution du taux de prévalence.

3.2.3 La contribution des anthropologues et des sociologues

Jusque dans les années 1980, les anthropologues et les sociologues se sont intéressés à l'alimentation au sein de monographies plus générales, mais pas comme objet principal de l'étude. Or, comme le dit Charles-Edouard de Suremain (2009 : 175), « l'alimentation présente un caractère d'universalité et une extrême diversité au niveau des discours, des pratiques et des représentations ». Les rares recherches spécifiques sur ce thème traitaient principalement des dimensions « surnaturelles[12] » et rituelles de l'alimentation. Dans les années 1980, la thématique de l'alimentation apparaît sous l'angle du développement (Suremain (de), 2009) et dans une perspective étroitement liée à la nutrition pour « lutter contre les différentes formes de malnutrition infantile » (Crenn et al., 2015 : 175). Parallèlement, les recherches anthropologiques continuent à aborder l'alimentation au sein de leurs travaux. Jacqueline Rabain (1994 [1979]) consacre un chapitre entier au rôle de la nourriture dans le processus de socialisation des enfants wolofs (ethnie majoritaire au Sénégal). Monique Gessain (1987) décrit l'importance des abeilles dans la société Bassari (Sénégal oriental) et consacre une grande partie de son texte à l'usage rituel et alimentaire du miel. Paul Stoller et Cheryl Olkes (1990) abordent plus directement la question alimentaire en étudiant l'importance, le rôle social et le langage véhiculé par les sauces Sonkhaï au Niger. Les différentes recettes sont décrites et associées à des situations et des significations sociales particulières. Plus tard et jusqu'à aujourd'hui, des recherches pluridisciplinaires autour de l'alimentation témoignent de la complexité de l'objet et remettent en question la vision simpliste et misérabiliste avec laquelle l'alimentation a jusqu'alors été abordée en Afrique de l'Ouest.

3.2.3.1 L'alimentation « surnaturelle » et rituelle

Louis Vincent Thomas, dans son texte de 1965 sur « la conduite négro-africaine du repas » aborde les dimensions climatique, biologique, économique et psychologique de

[12] Ce terme était utilisé dans les travaux de cette période.

l'alimentation, mais s'attarde surtout sur les dimensions « métaphysico-religieuses ». L'alimentation « négro-africaine » dans toutes ses dimensions répond certes à des contraintes environnementales et biologiques, mais elle relève également, dans ses dimensions collectives, de « représentations transcendantales ». Thomas détaille l'effet de la religion et celui de la métaphysique. Au Sénégal, où 95 % de la population est musulmane (ANSD, 2012 : 32), l'influence de cette religion est visible dans les comportements alimentaires : la non-consommation de porc et d'alcool et l'observance d'un mois de jeûne au moment du ramadan en sont des exemples. Thomas donne l'exemple des cérémonies telles que le baptême ou les funérailles comme démonstration la plus poussée de l'influence et de la prise en compte de la religion dans l'alimentation, que ce soit au niveau du choix des aliments ou de l'organisation des repas. Néanmoins, il précise que si ces dimensions sont moins présentes dans les repas quotidiens, elles le sont tout de même au côté de justifications qu'il appelle « positives » et que « ce rapprochement du profane et du sacré, diversement dosés ou pondérés, doit s'entendre dans un sens dialectique – principe de complémentarité – qui seul peut lui conférer sa véritable portée et non dans une simple combinaison positive » (Thomas, 1965 : 621). En Afrique de l'Ouest, l'aspect religieux est présent en même temps que l'aspect symbolique plus largement. Les nombreux interdits alimentaires et tabous relèvent en majorité de cette dimension symbolique et diffèrent parfois selon l'ethnie, les étapes de la vie ou le sexe. Les œufs sont par exemple interdits aux jeunes enfants qui, s'ils en consomment, parleront tardivement ou perdront de leur intelligence (Ba, 1989). La tête de poisson consommée par un enfant le rendra bête, car le poisson, qui se fait attraper par les pêcheurs, est perçu comme un animal bête (Fall, 2012). Khady Fall relativise ces résultats et note qu'aujourd'hui à Dakar, ce type de croyances est remis en question face aux connaissances nutritionnelles largement diffusées dans les médias et par les médecins.

3.2.3.2 Socioéconomie de l'alimentation au Sénégal et à Dakar

3.2.3.2.1 La dépendance alimentaire du Sénégal

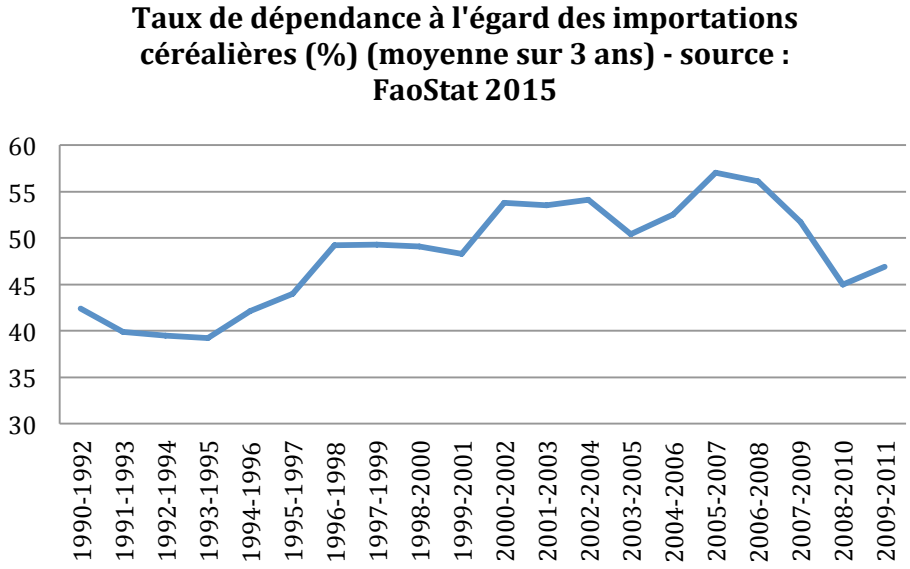
Du point de vue économique, la question alimentaire renvoie principalement à la question de l'accès physique à l'alimentation. Cet accès dépend à la fois de la disponibilité des produits sur le marché, de l'état des cultures selon les conditions climatiques, des sources de revenus, de la régularité de l'approvisionnement et de la capacité à mobiliser un réseau de la part des individus (Cambrezy et Janin, 2003). La dépendance alimentaire du pays vis-à-vis des pays producteurs, en partie liée au développement de la culture de rente d'arachide dans les

années 1930 (Gaye, 2008) qui a occupé les sols auparavant réservés aux cultures vivrières, et la variation des prix sur le marché local augmentent le risque pour les ménages d'être confrontés à des difficultés alimentaires. Auparavant, la polyculture permettait aux familles de subvenir à leurs besoins de manière presque autonome grâce à des cultures diverses et à la cueillette de feuilles et de fruits. Les éleveurs et les agriculteurs échangeaient des produits afin de compléter leur ration. L'objectif de la monoculture arachidière développée par les colons était de produire suffisamment pour exporter et ainsi faire fonctionner l'économie du pays. Les modes d'accès à l'alimentation ont évolué vers une économie de marché dans laquelle les populations achètent les produits consommés, et dont l'alimentation dépend des ressources économiques de chacun et des prix du marché. Dans un premier temps, les agriculteurs associent ce changement à l'augmentation de leurs richesses monétaires, le perçoivent positivement et adoptent donc facilement cette culture de l'arachide (Kamara, 1978). Outre la croissance démographique et les sécheresses, dans un deuxième temps, « la baisse des cours de l'arachide, la réduction des subventions de l'État, la limitation des crédits permettant l'achat d'intrants et de matériel agricole » représentent des obstacles au développement de la région et à la sécurité alimentaire de ses habitants (Adjamagbo et al., 2006 : 76).

Après l'indépendance, proclamée le 4 avril 1960, le gouvernement réalise la situation de dépendance alimentaire dans laquelle la période de colonisation a placé le pays et tente de relancer les cultures vivrières afin de s'approcher de l'autosuffisance alimentaire. Les effets observés sont loin des effets attendus. En effet, les difficultés rencontrées dans la culture arachidière poussent les ruraux à migrer vers les villes à la recherche d'emplois générateurs de revenus. Cette situation accentue l'état de dépendance alimentaire en augmentant le nombre d'individus entièrement soumis aux fluctuations des prix du marché. Les chercheurs du Centre International de Recherche Agricole pour le Développement (CIRAD) et de l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) effectuent, depuis plus de 30 ans, des études pluridisciplinaires sur l'alimentation en Afrique de l'Ouest. Ils « cherchent à favoriser le développement agricole de la sous-région tout en combattant la vision simpliste de l'apport extérieur de produits et de normes et de l'adoption sans condition de celles-ci » (Crenn et al., 2015 : 176). En effet, après la Seconde Guerre mondiale, les pays européens et les États-Unis ont relancé leur agriculture et les anciennes colonies sont alors apparues comme des débouchés tout trouvés pour les excédents de production à travers des prix bas sur le marché mondial de l'alimentation d'une part, et la distribution d'aide alimentaire d'autre part (Azoulay, 1998 ; Bricas et Akindès, 2012). Cette aide devait permettre aux pays bénéficiaires d'utiliser les ressources financières économisées pour développer le système capitaliste et

progresser ainsi économiquement à l'image de l'Europe à la sortie de la guerre. Contrairement à cela, cette aide a ralenti le développement agricole et entraîné une dépendance alimentaire des pays concernés. L'autosuffisance n'est donc pas d'actualité au Sénégal, en particulier en ce qui concerne les aliments céréaliers dont le riz déjà mentionné plus haut. Le Sénégal a produit 271 000 tonnes de riz en 2011 : il en a exporté 109 000 tonnes et importé 987 000 tonnes (FAOStat, 2015). La balance commerciale est donc négative pour le pays. Lorsque les prix augmentent sur le marché mondial, seuls les quelques travailleurs des sociétés d'exportations du riz y trouvent leur compte et le reste de la population se trouve dans l'obligation de s'adapter à une hausse significative du prix du riz sur le marché local (Brüntrup et al., 2006). À Dakar, la très grande majorité de la population ne produit pas sa propre alimentation et se trouve dans une situation de dépendance vis-à-vis du marché alimentaire (Figure 4). Les variations des prix des produits affectent directement ces ménages. La hausse des prix du riz sur le marché mondial en 2008 a ainsi eu d'importantes conséquences sur l'alimentation des populations (Bricas et Akindès, 2012).

Figure 4 : Taux de dépendance à l'égard des importations céréalières (%) (moyenne sur 3 ans) – Source FAOStat 2015



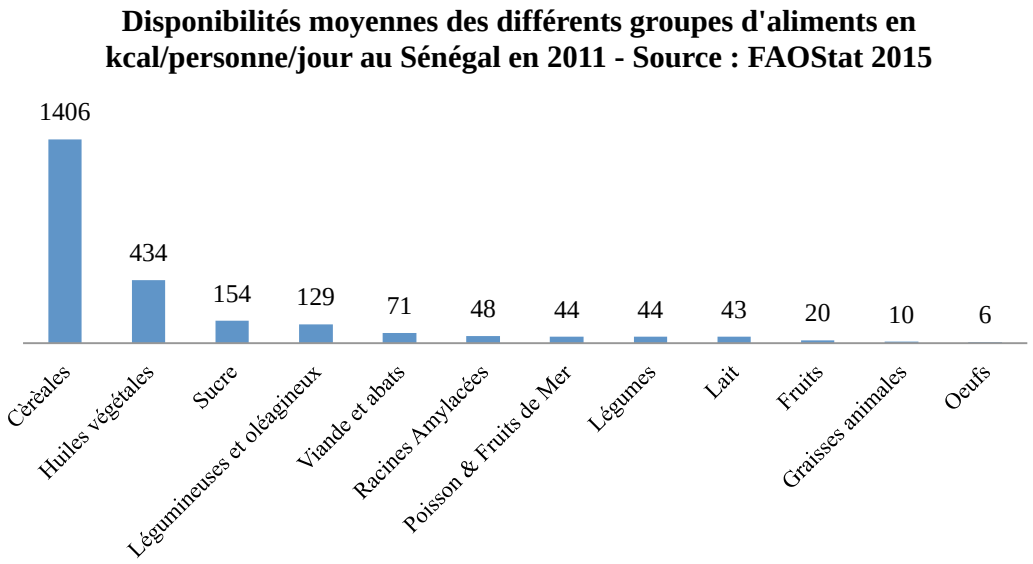
3.2.3.2.2 Les habitudes alimentaires à l'échelle macroscopique

En moyenne, à Dakar, 45 % du budget des ménages est consacré à l'alimentation (DPS, 2005 : 11). Cette dernière occupe donc une place très importante dans les échanges monétaires. Ce même rapport indique que l'autoconsommation ne représente que 1 % de la

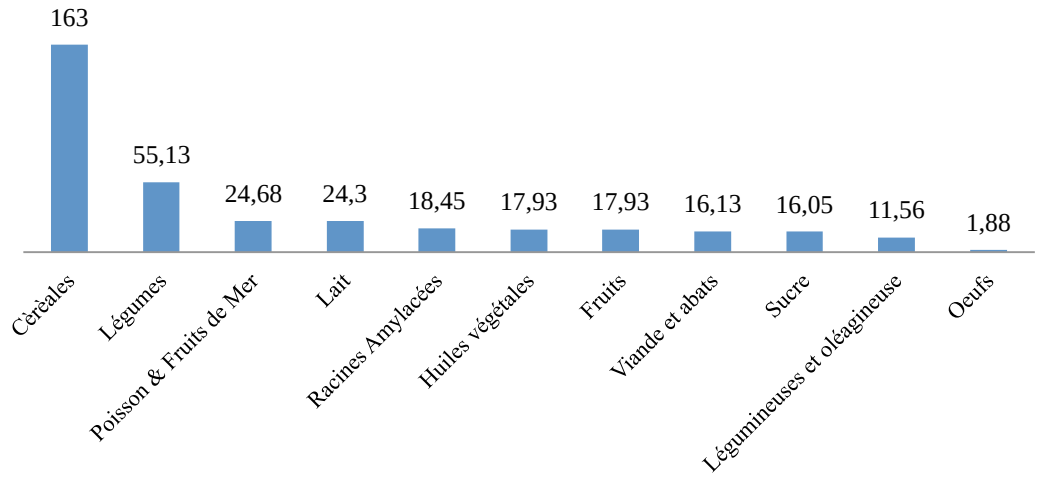
consommation totale ce qui confirme la dépendance au marché des Dakarois. Plus du quart de ce budget consacré à l'alimentation est capté par les céréales, en particulier le riz (DPS, 2005 : 16). Les dépenses de poissons et fruits de mer sont légèrement supérieures à celles de la viande (12,0 % contre 9,0 %) (DPS, 2005 : 16). Les auteurs avancent deux raisons, sur lesquelles nous reviendrons, pour justifier cet avantage du poisson sur la viande : la position géographique de la ville située sur une bande côtière, et la place qu'occupe le *ceebujën* dans l'alimentation des populations. « Communément dénommé plat national, ce plat à base de poisson est le préféré des Sénégalais » (DPS, 2005 : 16).

Concernant les statistiques internationales, il est courant d'estimer la consommation d'une population de manière approximative en fonction de la disponibilité des différents aliments ou groupes d'aliments. La disponibilité est calculée en ajoutant les importations à la production puis en retranchant les exportations, les pertes et les usages non alimentaires. Elle s'exprime le plus souvent en poids par personne et par an. La Figure 5 indique qu'au Sénégal, que ce soit en calories, en kilogrammes ou en grammes de protéines, les céréales occupent la place la plus importante dans le régime alimentaire. Concernant les autres aliments, les huiles végétales et le sucre sont ceux qui apportent, après les céréales, le plus de calories, les légumes et le poisson sont les plus importants en poids et concernant les protéines, le poisson et les légumineuses et oléagineux suivent les céréales.

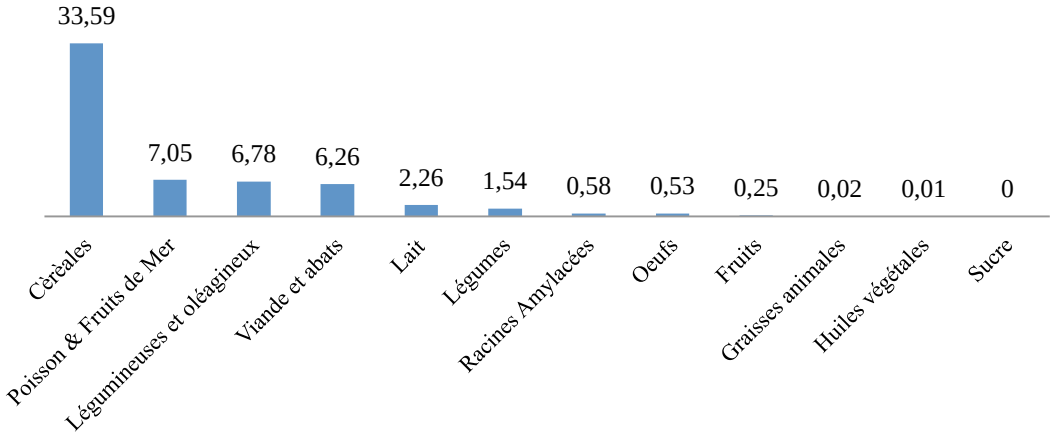
Figure 5 : Disponibilités des différents groupes d'aliments au Sénégal en 2011 par personne et par an en kg et par personne et par jour en kcal et en gr de protéines.



Disponibilités moyennes des différents groupes d'aliments au Sénégal en kg/personne/an en 2011 - Source : FAOStat 2015



Disponibilité en gr de protéines/personne/jour pour chaque groupe d'aliments au Sénégal en 2011 - Source : FAOStat 2015



Cette approche macroscopique est intéressante pour avoir une vision globale de l'alimentation et sert de base à diverses politiques de gestion alimentaire. Cependant, y compris pour les prises de décisions à l'échelle nationale, voire internationale, l'étude des habitudes alimentaires à un niveau plus précis permet d'augmenter les chances de réussite de ces actions.

3.2.3.3 Les modèles alimentaires sénégalais à travers la littérature

En mobilisant à la fois les données émanant des différentes disciplines évoquées jusqu'ici et les données recueillies par les anthropologues depuis l'indépendance, il est possible de se faire une idée des modèles alimentaires dakarois tels qu'ils sont décrits dans la littérature. L'étude de l'alimentation en Afrique de l'Ouest correspond à un exemple de gestion d'un

sujet par discipline, par segment ou par point d'entrée. Cette région du monde a vu se succéder de nombreuses politiques menées selon des préoccupations nutritionnelles pour les unes, économiques et d'accès aux aliments pour les autres, d'un point de vue local pour certaines, global pour d'autres. Toutes favorisaient le développement du secteur agricole avec l'objectif de limiter la dépendance alimentaire vis-à-vis du marché mondial ou encore privilégiaient la gestion des risques sanitaires et la qualité des aliments... Les approches sont nombreuses et méritent d'être abordées de manière complémentaire. Pour chaque pays, une analyse fine de la situation alimentaire étudiée selon un paradigme pluridisciplinaire (Morin, 1973) constituerait un point d'appui pour la description et la compréhension des modèles alimentaires puis pour la mise en place de politiques adaptées (Janin et Suremain (de), 2005). C'est dans cette optique que nous nous situons. La suite de ce chapitre vise donc à faire l'état des lieux des connaissances à propos des modèles alimentaires dakarois.

3.2.3.3.1 Une alimentation principalement à base de riz et de poisson

À Dakar, le riz représente la plus grande partie de la ration alimentaire et a donc une importance quantitative très grande. Il ne faisait pas partie de l'alimentation sénégalaise – sauf dans certaines régions particulières comme la Casamance – jusqu'aux années 1950 et sa consommation se généralise dans les années 1970-80 (Crenn et Ka, 2012). Lorsque l'on parle de riz, il s'agit en réalité, la plupart du temps de brisure du riz, sous-produit de la culture du riz en Indochine et peu appréciée des populations locales (Bricas et Akindès, 2012 ; Sarrouy, 2010). Au Sénégal, au contraire, cette forme est très appréciée, peut-être parce que sa taille et sa texture rappellent légèrement le mil. En ce qui concerne les céréales, le riz a donc remplacé le mil qui, malgré la baisse quantitative de consommation en milieu urbain, conserve une image positive : il est symbole de nature et de force, est doté de qualités nutritionnelles et gustatives et est souvent associé aux cérémonies religieuses (Alpha, 2007). Le blé, majoritairement sous forme de pain (Bricas, 1992), fait lui aussi partie des produits importés qui ont gagné leur place dans la consommation dakaroise. Le petit-déjeuner composé d'un bol de bouillie de mil a progressivement été remplacé par du café ou du *kinkéliba*[13] accompagné de pain ; certains plats de viande ou de crudités, en particulier le soir, sont également consommés accompagnés de pain. La consommation de céréales est différenciée selon le repas considéré. En simplifiant beaucoup, il est possible de résumer de la façon suivante : le petit-déjeuner est associé à la consommation de pain, le déjeuner à celle de riz et enfin le

[13] Le kinkéliba, *Combretum micranthum* de son nom scientifique, est un arbuste que l'on trouve très facilement au Sénégal et dont les feuilles servent à préparer une boisson chaude par infusion dans de l'eau bouillante.

dîner au mil. Il existe, bien évidemment, des nuances en fonction de divers paramètres socio-économiques comme l'âge, la taille du ménage, le niveau de vie, etc.

Le poisson[14] est la principale source de protéines des ménages dakarois. Sa consommation est importante et croît avec l'augmentation de la population du pays et en particulier des villes. Les habitants de la côte consomment majoritairement du poisson frais alors que les habitants de l'intérieur des terres consomment davantage de poisson séché et/ou fermenté. Le poisson séché entre comme condiment dans la composition de plat contenant du poisson frais (Nguyen Van Chi – Bonnardel, 1967 ; Ba, 1989). Quant à la viande, les différentes études (Nguyen Van Chi-Bonnardel, 1967 ; Ndoye, 2001) affirment qu'elle est moins consommée que le poisson du fait du rendement faible de l'élevage en période de sécheresse face à l'abondance du poisson dans les régions côtières.

Outre le riz et le poisson, appelés aliments de base, des aliments dits « périphériques » sont intégrés aux habitudes alimentaires dakaroises. L'huile tient une place de choix et notamment l'huile d'arachide, peu chère et très utilisée, tout comme l'huile de palme, moins fréquente, mais indispensable à la préparation de certains plats tels que le *supu kandia* ou le *c'est bon*. Les légumes – patate douce, manioc, choux, carottes, aubergines amères – sont intégrés aux différents plats de riz, en particulier le *ceebujën*. Les légumes-feuilles, eux, constituent la base de certaines sauces accompagnant le riz blanc. Les oignons ont un statut particulier, d'une part parce que la production nationale est importante, mais insuffisante pour satisfaire la demande en raison d'un réseau de transport et de système de conservation insuffisants ; et d'autre part parce qu'il est présent dans la quasi-totalité des plats sénégalais. Les légumineuses telles que les haricots niébé, préparés en sauce avec de l'huile et des oignons et parfois du concentré de tomate, sont consommés avec du pain. Le lait, notamment en poudre, est consommé presque quotidiennement par la majorité des Dakarois dans le café ou dans de l'eau. Sous forme caillée, il est ajouté aux bouillies ou au couscous de mil. Le concentré de tomate et les bouillons en cube – pour la plupart importés ou fabriqués sur place à partir de produits importés – sont intégrés à la majorité des plats.

3.2.3.3.2 Une alimentation urbaine

Les premières études anthropologiques sur l'alimentation menées à Dakar mettent l'accent sur l'influence et les particularités du milieu urbain où l'alimentation est le résultat de la rencontre des différentes ethnies du Sénégal, des habitants de la sous-région et des voyageurs

[14] La fin de ce chapitre est consacrée au cas particulier du poisson à Dakar et présentera donc des données plus détaillées à ce sujet.

ou immigrés d'Europe, des États-Unis et d'Asie (Bricas, 1993). Michèle Odeye et Nicolas Bricas (1985 : 180) parlent d'« interpénétration des différentes cultures » avant de préciser que « la ville n'est pas qu'un lieu de superposition/confrontation de plusieurs cultures. Elle génère une dynamique propre et originale. […] Il n'y a donc pas seulement mélange de ce qui existe, mais innovation » (Odeye et Bricas, 1985 : 181). Ainsi, la ville est perçue comme un monde en mouvement dans lequel l'alimentation évolue à des rythmes différents. Des particularités urbaines ont été relevées à Bamako par Gérard Dumestre (1996) et dans les villes ghanéennes par Jack Goody (1984 [1981]) et peuvent s'appliquer à Dakar : amélioration des infrastructures – réseau électrique, eau, accès au gaz pour la cuisine –, modifications des habitudes de vie – horaires de travail, scolarisation des enfants, transports urbains – et élargissement de l'offre de produits alimentaires sur le marché. Claudine Vidal et Marc Le Pape (1986) dans une étude sur l'alimentation à Abidjan, ajoutent comme conséquences directes de l'urbanisation sur l'alimentation, la monétarisation de l'alimentation, l'individualisme alimentaire – en famille, la norme favorise les repas en commun alors qu'à l'extérieur, les comportements sont plus individuels – et la présence forte des femmes dans le secteur commercial alimentaire. Finalement, l'urbanisation conduit au développement des rapports marchands et à la monétarisation, au développement du salariat et à l'augmentation du temps de transport. Le temps accordé à la préparation des repas diminue et l'alimentation à l'extérieur augmente, favorisant ainsi l'intégration de nouveaux produits et de nouvelles manières de faire, proposés en ville (Requier-Desjardins, 1985).

Dumestre (1996) évoque l'influence de l'Occident et de l'Orient. La plupart des recherches effectuées dans les années 1980 et 1990 – quasi exclusivement basées sur l'analyse des produits alimentaires consommés et non pas sur les discours des mangeurs, sur les types de préparations, etc. –, affirment que les néo-urbains imitent les normes et pratiques occidentales (Garine (de), 1979 ; Bricas et Akindès, 2012). L'urbanisation galopante des villes du Sud telles que Dakar entraînerait un risque d'approvisionnement alimentaire insuffisant, d'incapacité de l'agriculture locale à satisfaire les besoins des villes et par conséquent d'augmentation de la dépendance alimentaire, d'acculturation systématique et de mimétisme vis-à-vis des pays industrialisés (Bricas et Seck, 2004). Des recherches récentes remettent cependant en cause cette vision très répandue d'adoption automatique et sans condition des normes et pratiques occidentales par les populations et nuancent cette approche en insistant sur la réappropriation de ces normes, l'influence forte des habitudes en place et l'apparition de nouvelles formes hybrides de consommation (Ndoye, 2001 ; Crenn, 2010 ; Bricas et al., 2013). « L'alimentation […] a donné lieu ces dernières années à des recherches qui

témoignent des processus d'hybridations, complexes et hiérarchisés, pris dans des stratégies d'extraversions politique, culturelle et sociale » (Crenn et al., 2015 : 176-177).

3.2.3.3.3 Alimentation familiale et alimentation de rue

Les repas pris en famille constituent la principale forme de convivialité. Ils sont régis par de nombreuses règles codifiant la prise alimentaire. Les manières de table, par leur transmission, permettent de perpétuer ou d'adapter les règles de savoir-vivre héritées de la tradition (Bricas, 2006 ; Rabain, 1994 [1979]). Ainsi, les repas sont servis dans un bol commun, posé au sol ou sur un petit tabouret et les convives sont installés autour, assis par terre ou parfois sur des petits bancs (Mercier et Balandier, 1952). L'utilisation de cuillères se répand, mais la consommation à la main reste la plus habituelle. Les enfants n'ont pas le droit de parler et doivent manger doucement pour ne pas laisser paraître leur gourmandise. En revanche, les repas sont des espaces de discussion pour les adultes (Ndoye, 2001). Dans certains cas, une personne, la plupart du temps une femme, s'occupe de distribuer les morceaux de poissons, de viande, de légumes – après les avoir coupés à la main –, d'ajouter de la sauce si nécessaire, de gérer la répartition des ingrédients de manière générale. Cependant, il arrive fréquemment que chacun « se débrouille » et attrape les ingrédients qui sont à sa portée pour éventuellement en redistribuer une partie. Le déjeuner est soumis à la fameuse *téranga* qui fait la fierté des Sénégalais (Diop, 1985). Ce mot peut être traduit par « hospitalité » et renvoie au fait que lors de la venue d'un invité – y compris inconnu –, les Sénégalais se doivent de le mettre à l'aise et de bien s'occuper de lui afin que celui-ci ne médise pas sur la famille une fois de retour chez lui (Wone, 2009). La première façon d'accueillir une personne et de la mettre à l'aise est de lui offrir un repas. C'est pourquoi la *téranga* est associée à l'alimentation. Ainsi, quelle que soit la situation du ménage, les femmes accordent généralement un soin particulier à la préparation du déjeuner, un visiteur imprévu pouvant passer à tout moment et le partager avec les membres de la famille. Il constitue le moment de consommation le plus ouvert. La maîtresse de maison se doit de préparer ce repas avec un grand soin afin de préserver la dignité et la bonne image de la famille. Dans les foyers, lorsque le repas est servi, toutes les personnes présentes sont invitées à partager le bol (Yount, 2010). La forme de présentation du repas dans un bol commun facilite le partage, quel que soit le nombre de personnes : il suffit d'ajouter un banc et de se serrer un peu plus autour du bol. Les règles de consommation s'appliquent également au dîner, mais celui-ci est moins soumis à la *téranga*, il se déroule de façon plus intime. Quant au petit-déjeuner, il est souvent pris en groupe, mais parfois aussi de

manière individuelle en particulier lorsque le mode de fonctionnement implique que chacun se procure lui-même les aliments qu'il mange à ce moment-là (Ndoye, 2001).

Face à ces repas à domicile très codifiés, l'urbanisation et les modifications de styles de vie associées favorisent le développement de l'alimentation hors domicile, ou alimentation de rue (Chauliac et al., 1998). L'alimentation de rue est comprise ici dans le sens des produits émanant du secteur informel de l'alimentation, défini par la FAO (1990 citée par Colette Canet et Cheikh Ndiaye, 1996 : 4) comme « le secteur produisant des aliments et des boissons prêts à être consommés, préparés et/ou vendus par des vendeurs, spécialement dans les rues et dans les autres lieux publics similaires ». Les contraintes de travail – éloignement du lieu de travail et du domicile, temps de transport – favorisent la consommation hors domicile, en particulier pour les hommes et les enfants (Bricas, 1992). Certaines catégories de la population – célibataires isolés, migrants temporaires – n'ont souvent pas d'autre choix que le recours à l'alimentation de rue pour se nourrir (Bricas, 1992). Que ce soit pour ces derniers ou pour les travailleurs éloignés de leur domicile, Vidal et Le Pape (1986) parlent de consommation hors foyer « par nécessité ». Dans certains cas, les femmes achètent des plats aux vendeuses de rue et les servent à domicile à l'ensemble de la famille. Il s'agit là d'une stratégie mise en place face aux difficultés économiques puisque ces plats coûtent moins cher et/ou sont plus consistants que les plats préparés à la maison (Ndoye, 2001). Les modes de vie urbains voient se développer des consommations hors foyer répondant à des motivations plus individuelles. Certains jeunes mangent dehors lorsqu'ils n'aiment pas le plat préparé à la maison ou lorsqu'ils recherchent une convivialité d'un autre type – amicale, amoureuse – ou la découverte de nouvelles saveurs (Ag Bendech, 2000 ; Ndoye, 2001). L'alimentation de rue est principalement perçue comme un acte individuel par lequel s'affirment les goûts personnels, en particulier lors de prises hors repas (Ag Bendech et al., 1996), par opposition à l'alimentation collective à domicile. Comme le fait remarquer Évelyne Mainbourg (1986), « face à la monotonie du repas familial, la médiocrité de la sauce et la pesanteur des pressions familiales, comment résister devant la tentation qui apparaît au détour de chaque rue ? », Mohameed Ag Bendech (2000) note que l'alimentation de rue se spécialise dans les aliments peu consommés à domicile et participe ainsi à la diffusion de nouvelles recettes. Les restaurants et autres lieux de vente de l'alimentation de rue présentent une grande capacité d'adaptation et « sont ainsi des vecteurs essentiels des nouvelles cultures culinaires citadines » (Bricas et Akindès, 2012 : 28). Le recours à cette alimentation hors foyer permet donc de diversifier l'alimentation et de compléter la ration alimentaire, en particulier pour les membres des familles les plus pauvres. Une partie de la littérature traitant de ce sujet insiste

sur le lien entre l'urbanisation et le développement de l'alimentation de rue. Ag Bendech (2000) pose une autre hypothèse selon laquelle l'alimentation hors domicile n'est pas une spécificité urbaine. Il souligne qu'en milieu rural, les produits de cueillette et les petits animaux sont couramment consommés hors domicile, en particulier par les enfants. Il y aurait donc une continuité de cette pratique entre le milieu rural et le milieu urbain. Il ne remet cependant pas en cause le fait que le contenu de cette alimentation de rue en milieu urbain diffère de son homologue rurale par sa nature, sa composition et même ses modes de consommation. Les logiques de consommation de l'alimentation de rue répondent à des motivations différentes d'un individu à l'autre, d'un quartier à l'autre et les formes de convivialité évoluent. Le nombre de repas pris en commun autour du bol diminue au profit des repas pris en dehors de la maison : dans la rue, dans un restaurant, seul, en couple ou avec des amis. Chantal Crenn et Jean-Pierre Hassoun (2014) analysent les différentes formes de convivialité observées dans les restaurants de type fast-food à Dakar et parlent de « plaisir urbain aussi ostentatoire qu'il est intime et pulsionnel ». La consommation de fast-food dans le quartier historique du Plateau s'inscrit dans une logique d'« émancipation familiale » valorisée publiquement. Dans les quartiers limitrophes du Plateau, où le fast-food se développe plus tardivement, il est davantage inscrit dans la vie quotidienne des habitants du quartier pour qui la consommation de hamburger ou de shawarma s'ajoute ou remplace la consommation de plat familial et reste une pratique publique. Les fast-foods de banlieue et des quartiers périphériques de la ville semblent répondre à une tout autre logique, leurs salles sombres permettant aux clients de rester discrets là où la consommation de ce type de produits est associée à un certain égoïsme pour des personnes n'ayant pas toujours les moyens d'offrir cela à l'ensemble de leur famille (Crenn et Hassoun, 2014).

3.2.3.3.4 Une ou deux marmites ?

La plupart des plats sont composés d'une base amylacée et d'une sauce. Ces deux éléments peuvent varier. La base peut être composée de mil – en couscous ou en bouillie –, de riz ou de pain. La sauce, quant à elle, contient des légumes et/ou de la viande et/ou du poisson et/ou de l'huile, etc. Dans ces plats, la base céréalière est cuite à part de la sauce et ces préparations nécessitent donc l'utilisation de deux marmites d'où l'appellation souvent utilisée pour les désigner : « deux marmites » ou lorsque le riz constitue la base « riz-sauce ». Par opposition, certains plats se préparent dans une seule marmite (Ndoye, 2001). Le *ceebujën* fait partie de ceux-là (Bricas, 2006 ; Bricas et Akindès 2012). La cuisinière fait d'abord revenir les oignons et le poisson dans l'huile puis ajoute de l'eau, les légumes et les condiments après avoir mis

de côté le poisson. Enfin, elle prélève délicatement les légumes cuits, les réserve et ajoute le riz – précuit à la vapeur – dans le bouillon de cuisson. Le riz cuit est ensuite placé dans un grand plat rond, le poisson est déposé par dessus et les légumes disposés autour du poisson. Il existe une version « rouge » dans laquelle il y a du concentré de tomates et une version « blanche » dans laquelle il n'y en a pas. Le *ceebuyapp* ou « riz à la viande » est également préparé dans une seule marmite : le riz est cuit dans le jus de cuisson de la viande. Le *ceebujën* occupe une place importante dans l'alimentation des Dakarois, que se soit quantitativement, symboliquement ou socialement. Il est considéré comme le plat national par les Sénégalais eux-mêmes. Dans l'étude présentée par Fatou Ndoye (2001), ce plat avait été consommé par 43 % des ménages enquêtés lors du repas du midi. Plus récemment, des plats à base non céréalière tels que les ragoûts, grillades, omelettes, sandwichs et fritures font leur apparition dans la restauration de rue (Bricas et Akindès, 2012), mais sont moins fréquents, voire exceptionnels.

3.2.3.3.5 Alimentation et niveau de vie : entre contraintes et valorisation

À Dakar comme ailleurs, l'alimentation varie en fonction du niveau de vie des individus. Ainsi la part du riz, du mil et du poisson diminue lorsque le revenu augmente alors que celle des produits laitiers, de la viande et des autres produits animaux augmente avec le revenu. Il est intéressant de noter que la part des fruits et légumes reste constante, quel que soit le revenu (Dia et Sylla, 2011). Le repas du soir est particulièrement différencié en fonction du niveau de vie. Les plats à base de pain sont principalement consommés par les ménages les plus aisés alors que la présence de riz dénote une certaine pauvreté (Ndoye, 2001). La qualité des poissons utilisés dépend également de la situation économique. Dans l'enquête de Ndoye (2001), seuls 10 % des ménages avaient consommé des poissons dits « nobles », 37 % des poissons intermédiaires et 52 % des petites espèces telles que les sardinelles. La diversité alimentaire, qui donne une bonne indication de l'état nutritionnel, diminue avec le niveau de vie (Cambrézy et Janin, 2003). Lorsque des difficultés économiques surviennent, différentes stratégies sont mises en place. Dans l'ensemble, la première réaction est de diminuer la quantité d'aliments en conservant la structure du plat. Parfois, le poisson frais peut être remplacé par du poisson transformé – séché, salé, fumé – en maintenant toujours la structure du plat. Les ménages les plus riches tendent à diminuer la fréquence de consommation de *ceebujën* et à le remplacer par des plats de « riz-sauce » (Ndoye, 2001). La consommation de viande le soir diminue au profit des plats à base de *niébé* ou de tripes (Fall et al., 2012). Une des stratégies utilisées consiste à ne préparer à la maison qu'un seul repas par jour, le plus

souvent celui de midi. Le petit-déjeuner et le dîner étant soumis à la « débrouille » individuelle, la plupart du temps dans la rue. Les familles de niveau intermédiaire tentent de conserver les habituels trois repas par jour à la maison, mais se voient dans l'obligation de faire certains ajustements : remplacement du café au lait par du *kinkéliba* pour le petit-déjeuner, préparation de plats type *mbakhal*[15] ou de bouillies de mil pour le dîner (Broutin et al., 2008).

3.2.3.3.6 Entre local et global : quel équilibre ?

La satisfaction de la sécurité alimentaire des populations passe, au niveau politique, par des stratégies tournées vers l'extérieur comme l'importation de produits tels que le riz. En parallèle, les différents gouvernements ont affiché une volonté de développer les filières locales à travers la mise en place de programmes divers et d'éviter la concurrence « déloyale » entre les produits importés et les produits locaux par des interventions économiques – régulation des prix, subventions – (Cambrézy et Janin, 2003). L'alimentation à Dakar intègre donc à la fois des produits locaux et des produits importés. La consommation des produits importés est perçue comme prestigieuse et se répand donc progressivement dans l'ensemble de la société. Ces dernières années, le gouvernement a mis en place des campagnes de communication afin de valoriser les produits locaux. Ces actions correspondent au développement d'une certaine « nostalgie des produits de la campagne » revendiquée par les élites et les migrants de retour[16] (Crenn et al., 2015). Les paroles de ces migrants de retour exercent une influence sur les personnes n'ayant pas migré dont certaines considèrent que la migration rend plus intelligents et perçoivent donc les migrants comme des modèles à suivre, en particulier à propos des pratiques alimentaires (Crenn et Ka, 2012). La tension entre valorisation des produits locaux et forte présence des produits venus de l'extérieur est palpable. La question de l'alimentation en Afrique ne peut donc être réduite à l'opposition entre produits locaux et produits importés ni à la peur d'une érosion des cultures traditionnelles par la mondialisation. Les mangeurs modernes construisent leurs identités alimentaires en fonction de références de plus en plus variées (Bricas, 2006).

Une autre question se pose particulièrement en milieu urbain : celle de la qualité des aliments. Selon une idée reçue diffusée dans les discours internationaux, des personnes ayant des difficultés à satisfaire leurs besoins nutritionnels accepteraient n'importe quels aliments

[15] Le mbakhal est un plat de riz « pâteux », cuit sans huile et accompagné de poisson frais ou transformé ou de viande. Il nécessite peu d'ingrédients.

[16] Les migrants de retour sont des personnes ayant vécu plusieurs années à l'étranger et étant de retour au Sénégal, souvent au moment de la retraite.

pourvu qu'ils réduisent leur sensation de faim. Or, malgré un budget parfois très limité, la qualité de l'alimentation figure parmi les préoccupations des consommateurs (Bricas et Seck, 2004 ; Lebrun, 2013). L'alimentation doit répondre aux besoins biologiques, mais également à des attentes culturelles telles que procurer du plaisir, créer du lien social et permettre la construction des identités individuelles et collectives. La question alimentaire dans les villes du Sud se pose donc en terme de qualité autant qu'en terme de quantité. Contrairement à ce qu'avançaient les ruralistes des années 1980, les citadins ne sont pas dans un processus de mimétisme vis-à-vis des modèles de consommations des pays industrialisés. Ils s'approprient de nouveaux produits pour les intégrer dans leurs modèles alimentaires sans pour autant rejeter les produits locaux (Bricas et Seck, 2004).

4 Le cas particulier du poisson au Sénégal

Le Sénégal est très dépendant économiquement, nutritionnellement ou socialement de la ressource poisson (Ababouch, 2006). La pêche maritime artisanale – et ses activités connexes : production, transformation, commercialisation – crée une richesse équivalente à 4,08 % du PIB du pays (Dione et al., 2005). Le poisson constitue l'une des principales ressources naturelles alimentaires valorisables économiquement par l'État (Diop et Magrin, 2012) – avec l'arachide, mais qui perd de la valeur face à la concurrence d'autres pays producteurs (Mbodj, 1992). Le poisson est une source de protéine importante et facilement accessible techniquement et économiquement par la population dakaroise. De nombreux lieux et activités sont organisés autour de la pêche et le poisson occupe donc une place prépondérante dans l'organisation sociale de la société. Cette place importante du poisson à Dakar n'est pas récente puisqu'avant même d'être la grande ville qu'elle est aujourd'hui, Dakar était un village de pêcheurs (Charpy, 1958 ; Seck, 1970). À ce moment-là, les habitants pêchaient pour se nourrir et pour nourrir la population. L'urbanisation de la presqu'île du Cap-Vert s'est faite progressivement sous l'influence de l'administration coloniale entre 1765 et l'indépendance (Sinou, 1993) puis s'est poursuivie jusqu'à aujourd'hui. Avec elle, s'est développée la pêche industrielle, mise en place par l'administration coloniale, afin d'assurer l'approvisionnement de la métropole (Chauveau, 1989). Depuis l'indépendance, l'inscription du pays dans le commerce alimentaire mondial a accéléré la valorisation économique de la ressource halieutique. Les politiques de gestion de la pêche ont favorisé l'exportation et ouvert les côtes sénégalaises à des navires étrangers (Chauveau, 1984 ; Thiao, 2012). La pêche industrielle a été développée en s'appuyant sur l'administration et les pêcheurs

sénégalais (Chauveau, 1989). Elle est assurée par des pêcheries européennes, russes et asiatiques concluant des accords de pêche avec le gouvernement sénégalais. Des usines de conservation et de transformation se sont ouvertes sur les côtes sénégalaises afin de faciliter l'exportation. La vente des licences, les taxes sur les captures et les créations d'emplois donnent une place importante à la pêche dans l'économie sénégalaise (Failler, 2001). Parallèlement à cela, le gouvernement a soutenu le développement de la pêche artisanale afin d'assurer l'approvisionnement du marché local et de nourrir sa population. Le nombre de pêcheurs artisanaux a augmenté et les techniques se sont améliorées. En réalité, cette politique de développement de la pêche artisanale dans le but d'approvisionner le marché local a surtout permis de fournir une grande partie des poissons frais aux entreprises d'export (Failler, 2001).

4.1 Rôle économique et gestion politique

4.1.1 Place de la pêche dans l'économie du pays

Dans les années 1980, le secteur de la pêche artisanale au Sénégal représente un secteur économique fort et a même surpassé en valeur exportée l'arachide. Il est singulier à 3 égards : 1) la pêche dite artisanale repose sur des méthodes perçues comme traditionnelles par les acteurs du développement. 2) Les eaux sénégalaises étant propices à l'exploitation industrielle, la part importante de la pêche artisanale est d'autant plus remarquable. 3) la pêche artisanale constitue une grande partie des approvisionnements des secteurs industriels et d'exportation (Chauveau et Samba, 2012). Lors de la régression du pays, le secteur de la pêche reste un secteur dynamique positif. En 2005, le pays comptait 13 903 unités de pêches, un Sénégalais sur 6 travaillait dans le secteur de la pêche (FAO, 2008) et 80 % des débarquements effectués au Sénégal l'étaient par le secteur artisanal (Dione et al., 2005). Une fois débarquée, cette production est distribuée selon la demande. Une partie est destinée au marché intérieur. Les villes côtières absorbent en particulier des produits frais. Le développement des routes et des infrastructures de transport plus généralement permet l'acheminement de produits transformés dans l'ensemble du pays. Cependant, l'urbanisation rapide concentre les populations dans les villes et favorise un délaissement des marchés ruraux (Failler, 2001). Le marché de Dakar occupe une place prépondérante dans la distribution de la marchandise puisqu'il centralise une grande partie de la production du pays – et même une partie de la production mauritanienne et guinéenne. Outre le marché intérieur, l'exportation vise non seulement la sous-région, mais d'autres pays à travers le monde.

L'Union européenne constitue la destination principale des marchandises avec 60 % des exportations. Le marché de l'intérieur des terres et de la sous-région quant à lui absorbe principalement des produits transformés, plus facilement transportables. Enfin, les marchés américains et asiatiques semblent prometteurs, mais n'occupent à ce jour qu'une place limitée. Le marché asiatique permet de développer le traitement d'espèces encore non exploitées jusqu'alors (FAO, 2008 ; Dione et al., 2005).

Il existe une certaine concurrence entre le marché local et le marché de l'exportation. L'exemple du *yet*, issu de la transformation du *cybium* et utilisé comme condiment, le montre. La demande en *yet* a significativement augmenté sur le marché asiatique et s'est donc, par effet de vases communicants, petit à petit raréfié sur le marché local. Ce produit tend à disparaître des habitudes quotidiennes des Sénégalais (Dème et Thiam, 2001).

4.1.2 Une production stable

Au cours de la seconde moitié du XXe siècle, les débarquements ont fortement augmenté et sont passés de 50 000 tonnes en 1963 à 350 000 tonnes en 1991, dont 70 % émanant de la pêche artisanale (Samba, 1994). Dans les années 1990, la tendance à la hausse se poursuit, mais moins rapidement. Les débarquements atteignent 419 000 tonnes en 1999 (Dème et Thiam, 2001) et restent relativement stables depuis voire diminuent. Cette stabilité s'explique par la pleine exploitation des ressources. La richesse des eaux tend à diminuer depuis plusieurs décennies, et ce du fait de plusieurs facteurs (FAO, 2008) :

- Le changement climatique qui par des variations de température importantes des eaux entraîne la migration de certaines espèces moins disponibles dans les lieux habituels ;
- Le basculement de l'activité de pêche d'une activité vivrière à une activité commerciale dont l'objectif est donc d'augmenter les débarquements afin d'augmenter les revenus. Les améliorations techniques répondent à cette exigence : équipement des pirogues en moteur et en GPS qui permettent d'atteindre de nouvelles zones auparavant inaccessibles et d'augmenter l'efficacité en ciblant les zones poissonneuses ; apparition des caissons isothermes qui permettent de maintenir la marchandise au frais et donc de prolonger les déplacements.

Le Sénégal est autosuffisant en poisson et exportateur net (ReSAKSS et al., 2011). Cependant, la diminution des ressources et l'augmentation de l'exportation entraînent une baisse de la disponibilité du poisson sur le marché local. Jusqu'à récemment, les espèces concernées par l'exportation étaient principalement le *mérou* et les *sparidés*. Les petits pélagiques constituaient donc un stock de sécurité pour l'alimentation des Sénégalais. Plus

récemment, la raréfaction des espèces ordinairement exportées favorise l'exportation des petits pélagiques et augmente encore la pression sur le marché local (Leport, 2011).

4.1.3 Une gestion politique parfois contradictoire[17]

Le secteur de la pêche contribue à l'économie du pays à travers les exportations, à la satisfaction des besoins nutritionnels de la population grâce à la consommation de poisson et à l'équilibre social par la création d'emplois (MPTM, 2001 ; Kébé, 2008). Cependant, le Ministère de la Pêche et des Transports maritimes note qu'en Afrique, 50 % des ressources sont exploitées par des flottes étrangères (MPTM, 2001). Selon la FAO (2008 : 21), « Les politiques de pêches au Sénégal sont actuellement régies par la stratégie de développement durable des pêches et de l'aquaculture de 2001, la lettre de politique sectorielle de 2007, le Plan d'action de 2007 et la Loi portant Code de la Pêche maritime, complétée par le décret 2007 réorganisant le Ministère de l'économie maritime ». Cette dernière loi octroie l'ensemble des pouvoirs de gestion et d'aménagement au Ministère chargé des pêches. Cette mesure vise à recentrer les actions sur la gestion des ressources halieutiques afin d'optimiser les décisions.

4.1.3.1 Les différentes politiques

Face à de nombreuses difficultés dans le secteur de la pêche, l'État a mis en place différentes politiques afin de favoriser la gestion responsable des ressources. En effet, le secteur de la pêche au Sénégal est soumis à plusieurs difficultés : la surexploitation des ressources dans un but commercial, le développement de pêche illégale détruisant en partie les fonds marins, la difficulté à préserver le littoral face à la pression anthropique et industrielle liée au tourisme et à l'urbanisation, et enfin, l'apparition de comportements de survie des pêcheurs, davantage préoccupés par leur quotidien que par l'environnement (Kébé, 2008).

Dans les années 1980, s'apercevant de l'importance du secteur des pêches, l'État procéda à différentes actions de soutien de la pêche artisanale. Parallèlement, des accords furent passés avec l'extérieur : l'Union européenne en particulier. L'enjeu principal auquel fait face le gouvernement reste de trouver un équilibre entre l'approvisionnement du marché local et la considération du secteur des pêches comme un secteur rémunérateur et porteur de l'économie nationale.

[17] Cette partie est issue de notre travail de mémoire de Master 2 : Leport, 2011 : 37-44.

4.1.3.1.1 Les politiques tournées vers l'intérieur

4.1.3.1.1.1 Soutien à la pêche artisanale

Au lendemain de l'indépendance, la politique gouvernementale appuie le développement de l'activité de pêche et favorise ainsi une augmentation des débarquements dans l'optique de nourrir sa population et d'assurer sa sécurité alimentaire.

Pour cela, l'État a mis en place différentes actions : une détaxe sur le carburant pour les pêcheurs ; une exonération d'impôt sur le matériel de pêche à condition que les pêcheurs soient organisés en GIE (Groupement d'Intérêt Économique) ; et la création d'établissements de microcrédit dont la Caisse Nationale du Crédit Agricole permettant aux pêcheurs d'investir dans du matériel. Les différentes politiques de soutien à la pêche artisanale, parallèlement à un déclin de l'agriculture, ont entraîné un développement important du secteur dans les années 1970 (Kébé, 1994 ; 2008). Les projets de soutien financier aux acteurs de la pêche locale entraînent de facto une multiplication des embarcations et des unités de stockage et de transformation (MPTM, 2001). Par ailleurs, la conjoncture mondiale du commerce de la pêche, associée à la signature d'accords de pêche avec des chalutiers européens en particulier, favorisent le marché de l'exportation y compris pour les produits issus de la pêche artisanale (Dahou et Dème, 2001).

4.1.3.1.1.2 Favoriser l'exportation

Depuis les années 1970, les politiques de gestion des pêches visent à développer le secteur à travers son accès au commerce international. Pour cela, le gouvernement a mis en place des subventions à l'exportation et a institué le statut d'entreprise franche favorisant l'exportation tout en créant des emplois dans le pays. Par ailleurs, la dévaluation du franc CFA en 1994 a participé à la relance des exportations (PNUE, Enda, 2007). Le gouvernement a mis en place des formations à l'hygiène et a développé des équipements sur les ports afin d'améliorer la qualité des produits et cela dans le but de favoriser la compétitivité des produits à l'export. Aujourd'hui, les produits répondent aux normes européennes et peuvent donc être envoyés en Europe sans risque de refus à la douane.

4.1.3.1.1.3 Mise en place de contrôles

La régulation de la pêche et la mise en place de contrôles afin d'encadrer les nouvelles mesures deviennent un des axes prioritaires du gouvernement. Ces contrôles prennent différentes formes en commençant par l'immatriculation des pirogues afin d'identifier les embarcations (Kébé, 2008). Un système de quota est à l'étude afin de limiter l'épuisement des

ressources halieutiques dans les eaux sénégalaises. De même, le gouvernement souhaite instaurer un système de licence de pêche pour les artisans pêcheurs. Jusqu'à maintenant, aucun accord n'a pu être trouvé entre les pêcheurs et les autorités, le système n'est donc pas en place (Kébé, 2008).

Les différentes politiques tournées vers le marché intérieur n'auront pas eu les effets escomptés, notamment par manque de consultation des acteurs de la filière eux-mêmes et par insuffisance de contrôles. Kébé (2008) souligne que malgré l'interdiction de l'utilisation des filets monofilaments, 80 % des pêcheurs continuent à les utiliser.

4.1.3.1.2 Les politiques tournées vers l'extérieur

4.1.3.1.2.1 Le contexte réglementaire mondial

La pêche représente une source importante de nourriture pour l'Homme dès lors que celui-ci a accès à un plan d'eau. Jadis, les ressources aquatiques étaient perçues comme inépuisables. Mais, suite au développement et à la généralisation de techniques de pêche performantes, notamment au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, l'exploitation des ressources halieutiques a augmenté de façon importante. Les responsables politiques et scientifiques ont alors pris conscience du caractère épuisable de ces ressources malgré leur capacité à se renouveler. Des mesures de contrôles sont apparues nécessaires afin de réguler l'exploitation des eaux.

Dans ce contexte, au début des années 1980, les Zones Économiques Exclusives (ZEE) ont été définies par le droit international de la mer. Elles étendent les eaux territoriales des pays de 12 à 200 miles à partir de la ligne de base du pays. Les États sont ainsi devenus responsables des eaux bordant leurs côtes et se sont trouvés dans l'obligation de gérer eux-mêmes les ressources s'y trouvant. En 1982, la Convention des Nations Unies sur le droit de la mer apporte un cadre réglementaire à la gestion des ressources maritimes. Ces mesures favorisent une gestion économique de la pêche tournée vers le marché international dans les pays en développement. Dans les années 1980, le constat est clair : les ressources halieutiques s'épuisent et il devient primordial d'en aborder la gestion sous un autre angle. C'est dans ce cadre que la FAO a formulé en 1995 un Code Mondial de Conduite pour une Pêche Responsable. Ce Code ne revêt aucun caractère obligatoire, mais se veut une aide pour les états dans la gestion des pêches. Il a pour objectif de définir « des principes et des normes internationales de comportement pour garantir des pratiques responsables en vue d'assurer effectivement la conservation, la gestion et le développement des ressources bioaquatiques,

dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité. » (FAO, 1995 : 7). Il tient compte des rôles variés de la pêche dans une société, à savoir les rôles économique, nutritionnel, culturel, social et environnemental. Il s'adresse à l'ensemble des acteurs liés de plus ou moins près à la pêche et à l'aquaculture dans tous les pays du monde.

4.1.3.1.2.2 Accords de pêche entre l'Union européenne et le Sénégal

Le Sénégal, n'ayant pas la capacité d'exploiter pleinement ses ressources, a décidé de passer des accords avec d'autres pays et notamment des pays de l'Union européenne. Le premier accord de pêche conclu entre le Sénégal et l'Union européenne date de 1979. L'objectif était alors de développer l'économie du pays grâce aux recettes de ce commerce. La vente des licences, les taxes sur les captures et les créations d'emplois donnèrent une place importante à ce secteur dans l'économie nationale. Ces accords donnaient au Sénégal, en échange de l'accès de certains pays étrangers à ces ressources, l'accès au marché international pour ses produits halieutiques (Failler, 2001). Les pêcheries communautaires devaient respecter certaines règles concernant les zones de pêche, la taille minimale des poissons pêchés et les espèces pêchées et donnaient une contrepartie financière au Sénégal (Failler, 2005 ; PNUE, Enda, 2007). La signature des accords devait être précédée d'une évaluation précise des ressources disponibles afin d'éviter de provoquer une surexploitation. Cependant, il apparaît que cette condition n'a que rarement été respectée. En effet, la signature de ces accords s'est faite dans un souci de complémentarité et comprenait des mesures visant à favoriser le développement économique et industriel du Sénégal (Dahou et Dème, 2001).

Malgré cela, le scepticisme grandit quant à l'intérêt du pays depuis la signature des premiers accords. En effet, l'absence de contrôle et de données, et le flou existant autour des négociations provoquent régulièrement des polémiques (Failler, 2001).

De plus, les espèces les plus recherchées par les bateaux communautaires sont les démersaux (merlu et sole commune), les céphalopodes et les crevettes. Or, au niveau national, certaines embarcations sont spécialisées dans la capture de ces espèces. La concurrence est donc très forte. Mais le devenir des poissons semble le même : l'exportation. Ces accords provoquent une réorganisation de la filière autour du commerce de l'exportation. L'approvisionnement du marché local devient alors un problème de taille puisque l'augmentation des bénéfices de la vente de produits à l'exportation entraîne une diminution de l'approvisionnement du marché local, les pêcheurs locaux s'orientant vers les ventes à l'export. Seuls les produits à faible valeur commerciale restent sur les marchés locaux (Failler, 2005). Le système de production des pêches étrangères et le système de production des pêches nationales apparaissent tout à

fait déconnectés puisque la pêche communautaire opère de manière autonome. Il est cependant à noter que les chalutiers thoniers débarquent 10 à 20 % de leur production à Dakar et Victoria – capitale des Seychelles. Cette production alimente les usines locales, mais en aucun cas le marché local, les produits transformés étant destinés à l'exportation. Les navires hollandais spécialisés dans la pêche de petits pélagiques débarquent une partie de leurs captures en Afrique de l'Ouest. Cette production est principalement destinée à l'approvisionnement du marché d'Afrique centrale et non au marché sénégalais. La politique de développement de la pêche artisanale dans le but d'approvisionner le marché local semble donc être un échec puisque la pêche artisanale fournit une grande partie des poissons frais aux entreprises d'export (Failler, 2001).

Pour tenter de pallier cela, les accords de pêche, longtemps au désavantage du Sénégal, ont été revus afin de coïncider avec les objectifs nationaux de préservation des ressources et de développement social. Pour cela, les accords imposent désormais l'utilisation de certaines techniques et la déclaration des captures. Une fois de plus, le manque de moyens de contrôle ne permet pas de faire appliquer ces conditions. Ces accords accentuent donc les difficultés rencontrées par le secteur de la pêche au Sénégal (Failler, 2001). De plus, les objectifs à court terme pour l'économie du pays priment sur les objectifs à long terme sur l'état des ressources et la sécurité alimentaire des populations (Failler et Binet, 2011).

En conclusion, les accords de pêche représentent une cause supplémentaire de la situation difficile dans laquelle se trouve le secteur de la pêche aujourd'hui, mais n'en sont pas la cause unique. La signature de ces accords constitue une mesure parmi un ensemble de décisions visant à favoriser l'exportation des ressources halieutiques. Les entreprises d'exportations ont bénéficié d'avantages fiscaux et douaniers. La convention de Lomé a permis aux produits sénégalais et plus largement aux produits des pays ACP (Afrique, Caraïbe, Pacifiques) d'être exemptés de droits de douane lors de leur entrée sur le marché européen. Les exportations de produits halieutiques étaient subventionnées jusqu'à la dévaluation du franc CFA, cette dévaluation compensant la suppression de cette mesure puisque favorisant fortement les exportations (Dahou et Dème, 2001).

Des accords existent avec d'autres pays tels que les pays asiatiques ou la Russie, mais ne concernent qu'une faible part des exportations aujourd'hui. Cependant, cette part est en augmentation du fait de la demande en petits pélagiques et des demandes spécifiques de ces marchés tels que les ailerons de requins.

4.1.3.1.3 Quelles politiques à venir ?

> *« Au cours des quatre dernières décennies, la pêche maritime a constitué un élément important de stabilité économique et sociale au Sénégal : dans un contexte de crise nationale multiforme (sécheresses, déclin de l'économie de l'arachide, accélération de l'exode rural, ajustement structurel…), elle a bénéficié d'innovations techniques, d'une forte demande intérieure et extérieure et de politiques publiques d'accompagnement efficaces : ceci lui a permis de mettre à la disposition du pays des protéines animales bon marché ainsi que de nombreux emplois directs et indirects, mais aussi de contribuer à la couverture des importations de riz, tout en fournissant des recettes à l'État »* (Diop et Magrin, 2012 : 339).

Le gouvernement sénégalais a mesuré l'importance d'intégrer la pêche dans un système global de gouvernance. Ainsi la pêche n'est plus abordée comme une entité indépendante des autres, mais en lien étroit avec l'économie nationale, l'équilibre social et le maintien de la sécurité alimentaire (Kébé, 2008). Dans un avenir plus ou moins proche, il semble nécessaire d'enrichir les connaissances du milieu marin et des effets des changements climatiques sur la faune aquatique, de mettre en place des systèmes de contrôle d'accès à la ressource, de développer des relations commerciales avec d'autres pays que l'Union européenne afin de réduire la dépendance, de développer l'aquaculture de façon raisonnée et efficace et de mettre en place une politique de gouvernance dans laquelle le secteur de la pêche serait pleinement intégré.

La principale difficulté que rencontre l'État sénégalais est la double position du secteur de la pêche comme secteur industriel rentable et générateur de ressources économiques d'une part et comme source d'alimentation durable pour la population et de développement humain d'autre part. Comment développer l'un sans porter préjudice à l'autre ? L'orientation actuelle semble y répondre en partie à travers le développement de la gestion durable des ressources (Kébé, 2008).

4.2 Poisson et sécurité alimentaire

Avec 26 kg de poisson/personne/an consommés en 2001, le Sénégal est le premier consommateur d'Afrique de l'Ouest (MPTM, 2001 : 7). Ce chiffre semble être relativement stable depuis le milieu des années 1990 (Thiao, 2012). Le poisson joue un rôle primordial dans la satisfaction des besoins nutritionnels de la population puisque, d'une part les emplois créés permettent aux acteurs de la filière de bénéficier d'un revenu et d'autre part 70 à 75 %

des protéines animales consommées sont apportées par le poisson (Dème et Kébé, 2000). Outre les protéines, les produits de la mer apportent différents micronutriments qui permettent de limiter la dénutrition (vitamine A, E, D, B12, acides gras polyinsaturés, oligoéléments). Le développement du marché d'exportation et la raréfaction des ressources ont diminué la consommation des espèces dites « nobles » telles que le *thiof*. Leur coût élevé a conduit les consommateurs vers un report sur les espèces pélagiques comme les sardinelles (Ndoye, 2001). L'essentiel du poisson consommé est donc constitué de petits pélagiques et en particulier de sardinelles. Les autres espèces étant moins abondantes, plus chères et le plus souvent destinées à l'exportation, les sardinelles occupent la première place de source de protéines. Elles représentent 46 % des débarquements de poissons dans la région de Dakar en 2012 (DPM, 2012). Les raisons de la consommation de poisson ne se résument pas à cet apport nutritionnel. Le poisson endosse bien d'autres rôles.

4.3 Rôle culturel et anthropologique du poisson

Les pêcheurs sont très nombreux à Dakar – 15 164 pêcheurs en 2012 (DPM, 2012) – et l'organisation sociale de la ville, et de certains quartiers en particulier, est presque entièrement déterminée par les activités liées au poisson : pêche, débarquement, transformation, commercialisation, fabrication des embarcations et des filets, usines à glaces. À travers les ventes et les dons, le poisson favorise les échanges et la création de liens entre les familles et entre les quartiers à Dakar comme peuvent le faire les produits de l'agriculture ou de l'élevage en zone rurale. L'organisation sociale de la ville repose donc en partie sur ce produit. Marie-Christine Cormier (1983) donne un exemple probant en décrivant le marché aux poissons de la Gueule Tapée au sein duquel se rencontrent les pêcheurs, les mareyeurs, les transformatrices et les consommateurs. L'ensemble du quartier s'organise autour du poisson qui rythme les temps sociaux : chacun a un rôle et entre en jeu à un moment précis. Les pêcheurs pêchent, les enfants aident au déchargement des pirogues, les femmes récupèrent une partie du chargement pour le vendre sur place ou le transformer et les mareyeurs s'approprient le reste pour le vendre aux usines de transformation ou aux exportateurs. L'importance de la pêche et de la consommation quotidienne de poisson pour certaines ethnies de pêcheurs, telles que les Lébous (Balandier, 1948), participe de l'identité collective du groupe. Les nombreuses légendes évoquant l'origine des liens privilégiés que les Lébous entretiennent avec l'univers marin témoignent de l'importance de ces relations. Dans certaines, les grandes familles lébous comme les Gueye ou les Ndiaye seraient issues du génie de l'eau. Dans d'autres, un pêcheur pionnier captura une femme-poisson qui de retour à terre

transmis au groupe les techniques de la pêche et quelques pratiques religieuses. Selon les cas, le rapport à la mer et l'attrait pour la pêche sont concomitants à l'apparition du peuple lébou ou bien ils sont plus tardifs (Mercier et Balandier, 1952). Dans tous les cas, ils jouent un rôle important dans le quotidien des populations. « On ne concevait guère, jusqu'à ces derniers temps, un Lébou qui ne fût pas pêcheur » (Mercier et Balandier, 1952 : 18). En plus d'être pêcheurs, les Lébous sont de grands consommateurs de poissons. La vente de la marchandise représente une opportunité de rentrées économiques, mais la consommation familiale n'est pas pour autant sacrifiée.

De plus, le poisson entre dans la composition du riz au poisson ou *ceebujën* considéré comme le « plat national » par les Dakarois eux-mêmes. Ce plat, pourtant relativement récent dans l'histoire de la cuisine sénégalaise, puisqu'originaire de la période coloniale, constitue un catalyseur de l'identité commune. Les habitudes de consommation ancrées dès l'enfance dans la vie des Dakarois intègrent ce plat comme quasi quotidien. Face aux personnes extérieures, il fait l'objet d'une certaine fierté et sa consommation est proclamée comme incontournable pour « être sénégalais ». La consommation de poisson correspond donc, en partie, à une démarche identitaire, plus ou moins consciente. Au-delà de l'identité collective, la quantité et la qualité du poisson consommé sont des marqueurs de différenciation sociale. La consommation de poisson joue un rôle important dans l'organisation de la société et on peut affirmer que le poisson est un aliment central du régime alimentaire tant du point de vue nutritionnel que social.

5 Conclusion du chapitre 1

Les enjeux autour de la pêche et du poisson émanent de la situation géographique de la ville de Dakar et de l'histoire de sa construction. Ainsi, aujourd'hui, le poisson est non seulement un aliment central du régime alimentaire, mais de la vie sociale, économique et politique. L'importance nutritionnelle et sociale de cet aliment l'invite dans les considérations politiques et économiques puisque l'État se doit d'arbitrer entre des enjeux parfois difficilement conciliables : nourrir sa population et maintenir une croissance économique permettant le développement du pays. Les enjeux nationaux ont ensuite été mis en perspective avec les différentes façons dont les experts abordent l'alimentation mondiale.

Les économistes voient principalement l'aspect disponibilité lorsqu'ils traitent de l'alimentation mondiale. Les nutritionnistes et les chercheurs du Gecafs ajoutent au fil du temps les dimensions d'accessibilité et d'usages, mais n'intègrent pas les dimensions

socioculturelles en tant que telles dans le raisonnement. Elles sont présentes, mais toujours associées aux changements environnementaux. Les ethnologues et les anthropologues abordent l'alimentation dans leurs travaux, mais rarement comme objet d'étude en tant que tel. Nous proposons de nous placer à la croisée de ces différentes approches et de saisir les aspects socioculturels de l'alimentation en les mettant au même niveau que les changements environnementaux et que la question de l'accessibilité des aliments. L'approche socioanthropologique s'attarde sur les dimensions macrosociologiques de la mondialisation tout en insistant sur les particularismes alimentaires de chaque population. Cependant, le lien avec l'environnement – au sens large – n'est pas toujours associé aux réflexions. Au niveau plus local, la perception culturaliste de l'alimentation incite à expliquer les habitudes alimentaires en termes culturels. Au contraire, la vision macroéconomique considère que la plupart des pratiques alimentaires s'expliquent par le niveau de vie des consommateurs et des producteurs et par la richesse du pays. Les modèles culturels changent et s'adaptent à ces critères économiques. Certains socioéconomistes (Bricas, 1992) intègrent les aspects à la fois culturels et économiques à l'étude de l'alimentation et y ajoutent la dimension identitaire. Cette étude s'inscrit dans la continuité de ces travaux et a comme ambition d'aborder les changements et évolutions alimentaires en imbriquant et en mettant en perspective les différentes approches à la fois micro – culturelle, identitaire – et macro – économique, environnementale – afin d'obtenir une analyse globale de l'alimentation.

Le continent africain fait face à des difficultés indiscutables pour satisfaire la sécurité et la souveraineté alimentaire de ses populations. Cependant, la présentation complaisante et misérabiliste de l'alimentation en Afrique subsaharienne contribue à maintenir l'Afrique et les Africains sous la coupe de stéréotypes condescendants et néocoloniaux les empêchant de se poser en acteurs de leur environnement alimentaire en les cantonnant à une posture passive de bénéficiaire d'aide extérieure. L'intérêt porté à l'alimentation par les sociologues et les anthropologues favorise une compréhension et une prise en compte globales de l'alimentation permettant une approche pluridisciplinaire de l'objet. Les clés de compréhension qui émaneront de ces travaux guideront, on peut l'espérer, les décisions des états et des institutions internationales.

Le modèle alimentaire dakarois est basé sur le poisson alors même que l'accessibilité de cet aliment sur les marchés locaux diminue. La volonté de saisir l'évolution des modèles alimentaires émane des conclusions de cette étude de la littérature qui soulignent l'importance de comprendre et de connaître les habitudes et les pratiques alimentaires des groupes d'individus afin d'adapter les décisions politiques aussi bien locales qu'au niveau

international. Comment ces modèles évoluent-ils ? Selon quels critères ? Nous allons donc étudier les processus de changements alimentaires ayant lieu lorsqu’il y a une tension sur un aliment de base du régime alimentaire. Pour cela, nous mobiliserons les théories du changement alimentaire, nous détaillerons la question des relations de l’homme à son environnement et enfin nous nous attarderons sur les différentes théories permettant d’aborder le choix et la décision alimentaire.

CHAPITRE 2

Le changement alimentaire : de la société à l'individu

En fait, rien dans l'alimentation humaine ne peut échapper en fin de compte à la logique du changement.

Fischler, 1990 : 156

Les mœurs alimentaires, les cuisines évoluent. Elles s'adaptent à la nécessité, intègrent dans certaines conditions l'innovation, traduisent les dynamiques sociales.

Fischler, 1990 : 179

Introduction

La volonté d'autonomisation des sciences sociales du début du XXe siècle a favorisé, en sociologie, une description statique du fait alimentaire qui a prédominé jusqu'au début des années 1980. Cependant, les travaux des sociologues et des anthropologues de l'alimentation s'inscrivent dans un continuum entre ceux qui focalisent leurs travaux sur les invariants – dont les structuralistes Lévi-Strauss (1964 ; 2015 [1962]) et Mary Douglas (1979) par exemple – et ceux qui, au contraire, mettent l'accent sur les évolutions, les changements – c'est le cas de Norbert Elias (1973 [1939]), Jack Goody (1984 [1981]) et Stephen Mennell (1985) par exemple. Les historiens, les premiers, ont décrit la permanence sur le long terme, d'une génération à l'autre, de certains éléments structurants des modèles alimentaires tels que les fonds de cuisine (Febvre, 1938, cité par Fischler, 1990). Ces travaux historiques pointaient la stabilité des habitudes alimentaires. Les fonctionnalistes à l'image et dans la lignée de Alfred Radcliffe-Brown et de Bronislaw Malinowski focalisent sur le rôle culturel et symbolique de l'alimentation et identifient des comportements similaires valorisés au cours de rites et de cérémonies dans des sociétés très éloignées géographiquement. La question du changement est apparue en filigrane dans les travaux des sociologues qui se sont d'abord intéressés à l'évolution des goûts à l'échelle de l'individu et des groupes d'individus dans une logique de distinction. Pierre Bourdieu (1979) distingue les goûts « populaires » des goûts « de luxe » ou goûts « bourgeois » et s'attarde sur la reproduction et la transmission de ces

goûts – considérés chacun comme stables - sans aborder les changements les affectant si ce n'est dans l'optique d'une mobilité sociale à l'échelle de l'individu. Claude Grignon et Christiane Grignon (1980), dans un article décrivant le « style alimentaire paysan », parlent eux aussi de goût « populaire » très différencié par rapport au goût « bourgeois ». Dans ces différents travaux, l'alimentation est caractérisée par des éléments présentés comme immuables pour chaque catégorie d'individu, et ce sur le temps long. D'autres auteurs abordent l'alimentation et la cuisine en insistant au contraire sur les changements et les aspects « évolutifs sur le long terme » (Goody, 1984 [1981] : 63) des structures alimentaires et se placent dans une perspective développementaliste comme Mennell (1985 : 31) qui affirme que « les forces sociales qui façonnent les goûts d'une génération résultent elles-mêmes d'un processus de développement social à long terme qui remonte à plusieurs générations ». Fischler (1990) se situe en position intermédiaire entre les tenants des invariants structurels et les défenseurs d'une vision développementaliste et pointe le fait qu'il existe une certaine stabilité des habitudes alimentaires, mais que les différentes dimensions de l'alimentation – choix des aliments, manières de tables, etc. – évoluent, parfois rapidement. En quelques années, et ce à toutes les époques, des paramètres sur lesquels nous revenons dans ce chapitre peuvent engendrer des changements importants dans les manières de manger, les types d'approvisionnement, la structure des repas… À la fois d'une génération à l'autre et à l'échelle d'une vie, des changements ont lieu malgré des invariants liés à ce que Fischler appelle le « mangeur éternel ».

Ces changements s'opèrent dans un contexte complexe dans lequel les individus sont soumis à des discours divers et parfois contradictoires – médical, nutritionnel, hédoniste, économique, écologique, religieux… Ils sont également confrontés à des fluctuations des prix des produits alimentaires et à la variabilité de l'offre. Face à ces évolutions des modes de vie, les pratiques alimentaires sont adaptées en permanence. Les choix doivent permettre de se nourrir avec un budget donné, en fonction des produits disponibles sur le marché, en maintenant une bonne santé, en s'insérant dans un milieu social, en affirmant une identité, etc. Quelle complexité ! En situation de changements, de mutations de l'environnement, les populations s'adaptent, changent, inventent, innovent, opèrent des mutations dans leurs pratiques quotidiennes. Les modèles alimentaires sont perméables aux influences exercées sur la culture (Garine (de), 1980) et les paramètres socioculturels influencent le processus de changement et celui de résistance au changement (Chrétien, 2002). De plus, les transformations qui affectent l'alimentation reflètent les transformations ayant lieu dans la société plus largement (Malassis, 1988 ; Poulain, 1997).

L'objet de ce chapitre est de saisir l'intérêt des différents cadres théoriques mobilisés dans la littérature pour traiter du changement alimentaire. Nous présenterons tout d'abord des typologies de changements alimentaires proposés par plusieurs socioanthropologues de l'alimentation. Nous développerons ensuite le modèle de la transition alimentaire, puis nous aborderons l'uniformisation alimentaire dans le cadre de la mondialisation. Nous terminerons enfin par analyser les différents termes utilisés pour évoquer le changement et ce qu'ils véhiculent de cadres théoriques : innovation, adaptation, métissage et dynamique.

1 Le changement alimentaire : caractérisation et typologie

1.1 Le changement social

Le changement social concerne, d'un point de vue macrosociologique, le changement *de* la société et, d'un point de vue meso ou microsociologique, le changement *dans* la société. Ces deux phénomènes interagissent à plusieurs niveaux et différents auteurs au cours du 20e siècle se sont placés tantôt dans la première perspective, tantôt dans la deuxième. Les premiers sociologues à avoir abordé cette question du changement social l'ont fait sous l'angle de l'évolution globale des sociétés à l'image de Auguste Comte (1798-1857) et Karl Marx (1818-1883). Pour Marx, par exemple, la lutte des classes constitue le mécanisme qui régit le changement de société. Émile Durkheim (1858-1917) compare la société au monde biologique et insiste sur les processus de différenciation et de spécialisation. Il en déduit que « la division du travail n'est pas spéciale au monde économique, on en peut observer l'influence croissante dans les régions les plus différentes de la société. Les fonctions politiques, administratives, judiciaires se spécialisent de plus en plus » (Durkheim cité par Mendras et Forsé, 1983 : 10). Henri Mendras et Michel Forsé (1983 : 10) parlent pour évoquer l'ensemble de ces postures, d'un « évolutionnisme qui n'ose pas s'avouer ». Les auteurs notent que « le regard à l'échelon global ne voit que les forces d'homogénéité ; à l'échelle locale, on remarque d'abord les diversités » (Mendras et Forsé, 1983 : 41). Face à cela, certains ethnologues ont pris le parti de s'intéresser au changement dans une perspective diffusionniste. La question qui guide alors leurs travaux est celle des changements de société engendrés par la diffusion de traits culturels depuis une société voisine. À la suite du développement de ces différentes postures, la recherche d'éléments déclencheurs de changement a amené à voir les innovations techniques comme responsables de changements

économiques, ces derniers entraînant des changements institutionnels et sociaux et cette chaîne aboutissant *in fine* à des modifications des valeurs et des représentations. Rapidement, des critiques ont pointé par exemple le fait que pour qu'une innovation se diffuse, le contexte social doit être favorable. Le sens des liens de causalité peut donc être inversé et combiné de multiples façons en y intégrant des phénomènes de rétroactions. Cette perspective du changement n'explique donc en rien les causes de ce changement. Les sociologues structuralistes et fonctionnalistes analysent la société comme une structure stable et les changements comme des perturbateurs de l'équilibre. Un autre point de vue consiste à l'analyser comme « un ensemble dynamique de tensions et de conflits » (Mendras et Forsé, 1983 : 11). Ceci permet de considérer à la fois l'échelle macrosociologique, à l'image de Karl Marx avec la lutte des classes, et l'échelle microsociologique, comme le fait Max Weber (1995 [1921]) lorsqu'il évoque les conflits entre les idéaux types. « Le changement, ce n'est pas seulement des forces historiques et macrosociales, c'est aussi l'interaction des stratégies multiples de très nombreux acteurs » (Mendras et Forsé, 1983 : 11).

Cette introduction rapide du changement social permet d'identifier les différents courants ayant abordé cette question en sociologie sans pour autant les approfondir. Le changement qui nous préoccupe particulièrement ici est le changement alimentaire et c'est sur celui-ci que nous allons nous focaliser maintenant.

1.2 Caractérisation et typologie des changements alimentaires

La question du changement social anime la sociologie depuis ses origines, pour autant et comme évoqué en introduction de ce chapitre, l'alimentation a d'abord été abordée dans ses dimensions stables. Depuis les années 1980, les historiens puis les sociologues de l'alimentation ont intégré les changements alimentaires dans leurs études. Les « fonds de cuisine » (Febvre, 1938 cité par Fischler, 1990), pourtant présentés comme les éléments représentatifs de la stabilité alimentaire subissent eux aussi des évolutions dans les pratiques (Castro, 1998). L'huile d'olive, auparavant réservée aux consommateurs de la région méditerranéenne, est aujourd'hui consommée sur la quasi-totalité du territoire français. Au contraire, le Saindoux tend à disparaître, quelle que soit la région (Fischler, 1990). Au-delà des pratiques, Fischler (1990) pointe certaines représentations autour de l'alimentation ayant fait l'objet de changements importants au cours des dernières décennies du XXe siècle. La signification d'une « bonne » alimentation est, par exemple, passée d'une alimentation abondante et suffisante dans les années 1950 à une alimentation « équilibrée » à la fin des années 1980 (Fischler, 1990 : 181). L'intérêt de ces exemples est de mettre en avant

l'existence de changements concernant les pratiques, mais aussi les normes et les représentations. Gretel H Pelto et Pertti J Pelto (1985 : 311) affirment que les choix alimentaires des populations peuvent changer dans trois circonstances : lorsqu'un nouveau produit – végétal ou animal – est cultivé ou élevé localement ou qu'un produit local est exporté ; lorsqu'un aliment nouveau est introduit par les voies commerciales ; ou quand les individus eux-mêmes se déplacent et provoquent des situations d'« échanges culturels ». Depuis, d'autres travaux ont mis en avant le rôle des recommandations de santé publique (Renaud, 2005 ; Baril et Paquette, 2012), des stratégies marketing (Diop, 2012 ; Sirieix, 2012), d'événements biographiques (Poulain, 2002 ; Kaufmann, 2007), des crises sanitaires ou des scandales alimentaires (Figuié et Mayer, 2007 ; Lesdos-Cauhapé et Besson, 2007 ; Cahuzac et al., 2007 ; Figuié et Fournier, 2010 ; Figuié, Bricas et Moustier, 2014), etc. dans les évolutions alimentaires.

Depuis ce changement de point de vue et l'intégration de l'étude des changements alimentaires dans les travaux des sociologues de l'alimentation, ces derniers ont fait l'objet de différentes classifications selon le point de vue adopté par les auteurs et que nous allons présenter maintenant.

1.2.1 La distinction élémentaire/structurelle

Cette classification, opérée par Fischler (1990 : 160-168) repose sur la distinction entre des éléments composant l'alimentation et la structure de cette alimentation c'est-à-dire la façon dont ces éléments sont assemblés, hiérarchisés, ordonnés pour aboutir à une forme d'alimentation particulière.

1.2.1.1 Les changements élémentaires

Les changements élémentaires concernent, comme leur nom l'indique, des éléments de l'alimentation pouvant être des aliments ou des plats qui seront remplacés, ajoutés ou supprimés au gré des changements sans pour autant modifier la structure alimentaire.

1.2.1.1.1 Substitution

La première forme de changement élémentaire, la plus courante, est la substitution. Dans ce cas, un aliment ou un plat est remplacé par un autre sans que rien d'autre ne change. Ainsi, pour préparer le tô[18] au Mali, la farine de mil et la farine de manioc peuvent être utilisées

[18] Le tô est une pâte préparée à base de farine de maïs ou de mil servie chaude avec une sauce à base de feuilles vertes, de gombo ou de pâte d'arachides.

indifféremment. En Afrique de l'Ouest plus généralement, les plats à base de mil consommés le midi ont été remplacés par des plats à base de riz.

Les substitutions, que Fischler appelle « descendantes » - car elles surviennent lors d'une situation de manque, de pénurie qui dépasse l'individu - s'opèrent parfois progressivement et sont justifiées par des considérations économiques, pratiques ou symboliques. Cependant, la plupart du temps, un événement particulier est à l'origine de l'adoption d'abord transitoire puis pérenne de l'élément. Cet « événement déclencheur, singulier et imprévu » (Fischler, 1990 : 161) peut être, par exemple, une pénurie ou une migration. Dans un premier temps, l'élément nouveau est utilisé pour pallier le manque de l'élément utilisé auparavant avec la volonté de préserver au maximum l'alimentation « habituelle ». Le changement n'est donc pas recherché par les mangeurs. Puis, parfois par l'intermédiaire de politiques publiques ou par des phénomènes lents d'intégration aux habitudes alimentaires, l'élément nouveau devient constitutif de l'alimentation. Dans le cas qui nous préoccupe, la baisse de l'accessibilité du poisson pourrait provoquer différents types de substitutions : remplacement des gros poissons par les petits, du poisson par la viande, d'un plat par un autre par exemple.

Certaines substitutions « ascendantes » - à l'initiative des individus ou groupes d'individus - résultent d'une volonté de changement liée à des caractéristiques intrinsèques au produit relevant du goût, de la praticité ou du caractère symbolique. Dans ce cas, le changement a lieu sans « événement déclencheur » - tel qu'entendu par Fischler - particulier. C'est le cas du pain consommé au petit-déjeuner, en substitution de la bouillie de mil au Sénégal, y compris en zone rurale (Ndoye, 2001). Ce dernier ne nécessite aucune préparation et est perçu comme un aliment « moderne » - au sens profane du terme. L'explication de ce changement n'est pas à rechercher dans un événement soudain et imprévu, mais plutôt dans des phénomènes plus diffus tels que la colonisation, la mondialisation et l'influence des médias.

1.2.1.1.2 Addition

Certains éléments apparaissent dans les consommations alimentaires en s'additionnant aux éléments « habituels ». Cette adoption de produits ou de plats nouveaux résulte la plupart du temps de la rencontre entre deux cultures alimentaires et consiste pour l'une des populations à intégrer un élément de la culture de l'autre. Cette vision simpliste mérite une analyse plus pointue sur laquelle nous reviendrons dans la suite de ce chapitre. Le propos ici concerne la caractérisation du changement par intégration d'un élément nouveau aux habitudes alimentaires en place, quels que soient la cause et le contexte de cette intégration.

Ainsi, les shawarmas et les hamburgers, produits clés des fast-foods apparus à Dakar à la fin des années 1960 par le biais des migrants libanais, sont aujourd'hui considérés comme faisant partie de l'alimentation dakaroise (Crenn et Hassoun, 2014) sans pour autant remplacer quelque autre préparation. Ces nouvelles habitudes s'ajoutent ainsi aux anciennes.

La consommation de crudités peut-être considérée comme une addition. Les légumes crus ne font pas partie du répertoire alimentaire sénégalais. L'influence des discours médicaux, sur laquelle nous reviendrons, valorise leur consommation. Ainsi, pendant les cérémonies telles que les mariages ou les baptêmes, il arrive de voir un plat de riz à la viande sur lequel la cuisinière a disposé des crudités. L'intégration se fait donc au sein du plat unique sans modifier la structure du repas.

1.2.1.1.3 Suppression

Au contraire, certains aliments ou certains plats peuvent être supprimés des pratiques. Les causes peuvent être diverses :

- pénurie d'un aliment qui incite les mangeurs à modifier temporairement les habitudes alimentaires, lesquelles sont finalement durablement modifiées y compris lorsque le produit manquant redevient accessible ;
- dévalorisation ou valorisation médiatique d'un aliment qui remplace progressivement l'équivalent auparavant consommé ;
- variabilité des prix incitant à des changements motivés par des logiques économiques.

1.2.1.2 Les changements structurels

Au contraire des changements élémentaires, les changements structurels affectent la structure alimentaire : organisation spatiale des plats et des repas, synchronie ou diachronie. Pour reprendre l'exemple des crudités, dans certaines familles, elles sont présentées séparément du plat principal, avant la consommation de ce dernier comme ce que l'on appellerait en France « entrée » ou « hors-d'œuvre » alors que le repas se résume habituellement à un plat unique au Sénégal. Il y a bien changement structurel dans l'organisation du repas.

Cette distinction entre changements élémentaires et changements structurels retient particulièrement notre attention dans le cadre de ce travail. L'étude des stratégies mises en place par les dakarois face à la baisse de l'accessibilité du poisson et à l'influence de la mondialisation invite, en effet, à considérer ces différents types de changements. La présence du *ceebujën*, plat national fortement valorisé socialement et symboliquement, nous amène à

questionner l'influence des structures alimentaires, et plus particulièrement de la structure de la recette, sur les types de changements mis en place et à faire l'hypothèse que tantôt ils entraîneront une modification de cette dernière, tantôt, au contraire, ils permettront son maintien.

1.2.2 Des changements affectant les produits à ceux affectant l'organisation sociale

Odeye et Bricas (1985 : 189) définissent le changement comme « [la] transformation et [la] réappropriation d'éléments nouveaux sans remise en cause pour autant du système de référence ». Les auteurs proposent une classification des différentes évolutions possibles en terme d'alimentation en fonction du secteur concerné. Nous les regrouperons ici en deux catégories : la première concerne les évolutions affectant les produits – et rejoint d'une certaine manière les changements élémentaires de la classification précédente – et la deuxième intègre les évolutions au niveau du système alimentaire.

1.2.2.1 Les changements affectant les produits

Les évolutions affectant les produits concernent trois niveaux :

- L'intégration de nouveaux produits ou de nouveaux plats au sein de l'alimentation. Cette catégorie correspond aux changements élémentaires décrits précédemment et intègre à la fois les formes de substitution et les formes d'addition. Les auteurs donnent comme exemples à Dakar les brisures de riz – plutôt considérées comme substitut du mil au déjeuner -, le pain et les pâtes alimentaires – éléments ajoutés au répertoire alimentaire.
- Le traitement de produits traditionnels grâce à des innovations techniques. Les produits frais seront, par exemple, conservés au réfrigérateur.
- L'obtention de plats identiques à partir de matières premières différentes. Le lait en poudre remplace, par exemple, le lait frais dans la préparation de lait caillé.

1.2.2.2 Les changements affectant le système alimentaire

L'apport de cette classification réside dans la mise en exergue de changements concernant le système alimentaire et l'organisation sociale.

L'alimentation est liée à l'organisation sociale : des changements affectant cette dernière ont également un impact sur l'alimentation. La circulation des produits dépend par exemple des relations entre le milieu urbain et le milieu rural. Au Sénégal, les habitants de la région du

Ferlo, lorsqu'ils se rendent à Dakar, apportent du lait et des moutons pour leur famille ou pour les vendre aux habitants urbains. Le statut des agriculteurs et la division sociale du travail influencent les étapes de transformation. Le rôle des femmes dans la transformation du poisson frais en poisson fumé ou séché est modifié lorsqu'une usine de transformation s'installe à proximité de leur lieu de travail. Enfin, au niveau de la consommation, l'implantation et le fonctionnement des restaurants jouent un rôle important. L'omniprésence des restaurants et gargotes de rue à Dakar incite les populations à une nouvelle forme de consommation[19].

La différenciation sociale implique la consommation segmentée de certains produits. Cependant, l'ouverture de certains marchés à de nouveaux consommateurs par le dépassement de cette stratification sociale favorise la diffusion de produits déjà consommés par d'autres dans des groupes auparavant non consommateurs. Ce processus s'applique à des situations comme la diffusion de produits consommés principalement en ville à l'ensemble du territoire. Odeye et Bricas (1985) parlent d'« évolution par extension de débouchés » et donnent l'exemple du poisson auparavant consommé par les populations côtières et aujourd'hui intégré au régime alimentaire de la grande majorité des Sénégalais grâce au développement des transports et des moyens de conservation.

L'intérêt de cette approche au regard de notre sujet d'étude est d'expliciter le lien entre des changements affectant le système alimentaire et des changements affectant l'organisation sociale de la société. Le rôle social du poisson dans la société dakaroise invite à considérer les conséquences sur l'organisation sociale que peut provoquer la baisse de l'accessibilité de ce dernier.

1.2.3 Changements par les normes, changements par les pratiques

Une autre distinction des changements entre eux a été conceptualisée, dans le champ de l'alimentation, par Poulain (1998 ; 2001 ; 2012) qui évoque les changements par les normes d'une part et les changements par les pratiques d'autre part. Cette distinction émerge à la suite d'un questionnement épistémologique autour de la notion de « déstructuration » (Fischler, 1979 ; 1990) de l'alimentation dans le cadre plus large des réflexions sur la modernité alimentaire. En effet, Fischler (1979 ; 1990), reprenant des thèses défendues aux États-Unis, s'interroge sur leurs validités sur le terrain français et, après avoir fait l'inventaire des transformations que subissent les rapports des mangeurs français avec leur alimentation, promeut l'idée selon laquelle la modernité alimentaire serait caractérisée par une

[19] Ce point fait l'objet d'une analyse particulière dans les chapitres 6 et 8.

déstructuration de l'alimentation et plus encore du repas commensal. *L'Homnivore*, ouvrage de Fischler publié pour la première fois en 1990, marque une étape dans la réflexion sociologique menée sur la modernité alimentaire en diffusant cette idée de la déstructuration (Poulain, 2001). Cette diffusion entraîne, quasi instantanément, l'émergence de critiques - absence de données empiriques attestant la thèse (Herpin, 1988) ; rôle manipulateur des industries agroalimentaires (Aymard, Grignon et Sabban, 1993) - et de nuances acceptant la thèse de la gastro-anomie (sur laquelle nous reviendrons plus tard), mais pointant le maintien de la valorisation du repas familial (Saint Pol, 2007 ; Dupuy, 2010). C'est dans ce contexte de débat autour de la modernité alimentaire que Poulain s'interroge sur les types de données considérées et sur les outils permettant de les récolter (Poulain et al., 2009). Il pose alors la distinction entre les données comportementales et les données de représentation en pointant le fait qu'elles ne peuvent pas être comparées sans précautions puisque les premières concernent les pratiques alors que les secondes témoignent des normes. L'étude du décalage entre les normes et les pratiques permet d'avoir une vision sur les types de changements en cours et de comprendre l'évolution de l'alimentation. Les différents travaux s'intéressant à ces décalages ont montré que la plupart du temps les normes changent moins vite que les pratiques (Poulain et al., 1997). Ainsi, si les changements concernent les pratiques, mais pas les normes, Poulain (1998 : 355) parle de « mutation de type adaptatif ». L'environnement provoque des modifications de comportements, mais les habitudes « traditionnelles » restent la norme à laquelle se réfèrent les individus. Ces changements pourraient être temporaires puisque l'on peut supposer que si l'environnement évolue à nouveau dans un sens permettant la reprise des habitudes correspondant aux normes, les pratiques s'y conformeront à nouveau. Ils peuvent aussi être à l'origine de l'évolution des normes lorsque ces pratiques « innovantes » deviennent progressivement la norme. Cette situation de changements à la fois des normes et des pratiques – pouvant survenir simultanément, dans un sens ou dans l'autre - indique un véritable processus de mutations alimentaires (Poulain et al., 2014). Cette approche permet de mieux comprendre les mutations et les permanences des modèles alimentaires en considérant d'une part les changements affectant les pratiques et ceux affectant les normes indépendamment les uns des autres et d'autre part en analysant les cohérences ou les décalages entre les normes et les pratiques. Cette dernière analyse ouvre des perspectives de réflexions sur les changements alimentaires en situation de changements environnementaux et sur la stabilité et la pérennité des nouvelles habitudes alimentaires. Mais elle permet surtout de considérer les modèles alimentaires actuels comme des entités en mouvements, composées à la fois de dimensions traditionnelles et de dimensions associées à la modernité et de

relativiser l'opposition alimentation traditionnelle/alimentation moderne. « Le domaine des pratiques alimentaires est bien celui où les deux aspects sont en relation permanente » (Pardo, 2012 : 1360). Nous mobiliserons cette perspective dans l'analyse de nos données.

Une fois passées en revue les différentes classifications des changements alimentaires proposées dans la littérature et pour conclure cette première approche des changements, nous abordons ici la manière dont les changements se diffusent au sein d'une société donnée.

1.2.4 Procédés de diffusion des changements

Les changements, quels qu'ils soient, s'opèrent en premier lieu au sein d'un groupe restreint voire d'individus isolés, puis par différents phénomènes de diffusion, de distinction ou d'imitation, se répandent auprès de groupes plus larges.

Les différents discours diffusés par les médias, par les médecins et par les migrants – sur lesquels nous reviendrons dans l'analyse de nos résultats – peuvent être à l'origine de changements. Dans ce cas, la diffusion des discours peut entraîner la diffusion des changements. Une publicité pour un produit peut avoir pour effet sa diffusion rapide au sein de la population visée. Cependant, cette diffusion des nouveautés intervient généralement par imitation ou par distinction.

Le principe d'incorporation (décrit par Paul Rozin, 1976 puis repris par Fischler, 1990) confirme la maxime populaire affirmant que « nous sommes ce que nous mangeons », et ce tant du point de vue physique que du point de vue symbolique. Le fait de consommer un aliment permet un triple mouvement d'incorporation : 1) l'ingestion de nutriments qui deviennent, au sens propre du terme, par l'intermédiaire de la digestion-absorption, le corps du mangeur. Les nutriments sont donc *incorporés* au corps ; 2) l'ingestion d'un aliment entraîne l'incorporation symbolique de ces caractéristiques. Ainsi, comme nous l'avons vu dans le chapitre 1, si le poisson est considéré comme un animal « bête », les personnes qui consommeront sa tête risquent de devenir eux-mêmes « bêtes » ; 3) la consommation de plats ou l'adoption d'habitudes alimentaires permettent de s'intégrer – de s'incorporer – au sein d'un groupe ou au contraire de s'en détacher.

C'est principalement ce dernier point qui permet d'expliquer en partie les modes de diffusion des changements alimentaires. En effet, certains individus cherchent, par l'intermédiaire de l'alimentation, à signifier leur appartenance à un groupe particulier et parfois à se distinguer du reste de la société, ce qui les amène à modifier leurs pratiques. Les « jeunes », par exemple, seront parfois plus enclins à la consommation de nourriture de rue qui leur permet 1) de prendre de la distance par rapport à la consommation familiale, 2) d'affirmer une certaine

autonomie et 3) de se rapprocher d'autres jeunes inscrits dans la même démarche (Fischler, 1990).

Ce procédé a été décrit dans le cas de situations d'inégalités sociales. Les classes dominantes se différencient du reste de la population par certaines de leurs consommations. Puis, petit à petit, ces consommations peuvent être imitées par l'ensemble de la société ce qui constitue un changement dans les habitudes alimentaires populaires. En retour, les classes dominantes, cherchant toujours à se distinguer, adoptent une fois de plus des comportements nouveaux. Certains auteurs rapportent des situations inverses dans lesquelles la culture populaire, indépendamment des classes dominantes, intègre et valorise un plat qui parfois sera progressivement intégré au modèle « bourgeois ». L'exemple de la « *garba* » en Côte d'Ivoire analysé par Bricas (2015) illustre particulièrement bien cette situation. Ce plat, importé du Niger par quelques voyageurs, détient aujourd'hui une place centrale dans l'alimentation des populations ivoiriennes. Il cristallise, par les codes de consommation qui l'accompagnent, une forme d'opposition affichée aux politiques nutritionnelles et sanitaires et donc à la classe dominante. En effet, ce plat se consomme presque uniquement dans des conditions d'hygiène volontairement « mauvaises ». Aujourd'hui, la jeunesse « dorée », empruntant la pratique aux classes populaires, consomme la *garba* de manière ostentatoire.

La diffusion des changements se fait à des vitesses différentes selon la structure sociale concernée. Au sein des ménages, un double mouvement est observable : 1) les habitudes « traditionnelles » favorisent la stabilité du modèle alimentaire et limitent l'intégration des nouveautés. Les influences du contexte s'opèrent de manière « douce » et progressive ; 2) la présence d'enfants dans les foyers déclenche souvent des modifications des habitudes alimentaires familiales. Les enfants sont confrontés à des pratiques rencontrées à l'école ou auprès de leurs paires qu'ils introduisent à la maison (Lalanne et Tibère, 2008). À ce sujet, le contexte dakarois diffère en partie du contexte français évoqué dans l'article de Michèle Lalanne et Laurence Tibère puisque la restauration collective est quasi inexistante. Différentes options sont observables quant aux repas des enfants scolarisés : soit ces derniers rentrent déjeuner à domicile – et dans ce cas, les habitudes familiales sont peu touchées -, soit ils partent à l'école avec quelques Francs CFA afin de s'acheter de quoi manger auprès des femmes restauratrices installées aux abords de l'école. Cette pratique peut stimuler des demandes particulières lors du retour au foyer et donc y introduire de nouvelles pratiques.

En Afrique de l'Ouest[20], les personnes isolées – vivant seules, éloignées de leur famille pour des raisons personnelles ou professionnelles –, se trouvent dans une configuration propice à l'intégration de nouvelles habitudes alimentaires puisqu'en dehors du cadre familial (Bricas, 1992 ; Vidal et Le Pape, 1986). La fréquentation des restaurants par ces personnes isolées les met en contact avec des manières de table et des aliments variés dont certains seront intégrés progressivement à leurs propres habitudes. Les évolutions se font souvent de manière plus lente au sein de foyers abritant des familles que chez les personnes vivant seules (Odeye et Bricas, 1985).

2 La transition alimentaire, un outil pour penser le changement ?

L'une des grandes théories mobilisées pour penser le changement alimentaire au niveau macroéconomique est celle de la transition alimentaire. Constitue-t-elle un outil pertinent dans le cadre de notre étude ?

2.1 De la transition démographique à la transition alimentaire

Comme nous l'avons évoqué dans le chapitre 1, le modèle de la transition démographique, formalisé par Notestein (1945), classe les populations selon le stade de transition dans lequel elles se trouvent, du premier stade de forte natalité associée à une forte mortalité au dernier stade de faible mortalité avec baisse de la natalité en passant par le stade dit de transition au cours duquel la mortalité baisse alors que la natalité reste élevée puis baisse finalement. Ce modèle a inspiré celui de la transition épidémiologique (Omran, 1971) qui associe aux différents stades des causes de mortalité : forte présence des maladies infectieuses et de la dénutrition dans un contexte de famine au premier stade, maîtrise de celles-ci et augmentation de l'espérance de vie pendant la phase de transition puis apparition des maladies chroniques et dégénératives, en même temps que la baisse significative de la prévalence des maladies infectieuses liées à l'industrialisation et l'urbanisation lors de la dernière phase. Dans la continuité de ces deux modèles, Popkin (1993) théorise la transition nutritionnelle et affirme que la structure nutritionnelle de l'alimentation évolue au cours du processus de transition :

[20] La situation est différente dans les pays Occidentaux où certaines personnes vivant seules sortent peu et au contraire certaines familles ou certains couples invitent et sortent beaucoup. Les occasions de contact avec des pratiques alimentaires variées dépendent alors davantage du niveau socio-économique, de l'âge, du sexe, du milieu urbain ou rural, … que du fait de vivre seul ou non (Warde et Martens, 2000). En Afrique de l'Ouest, la corrélation entre le fait de manger hors foyer et le fait de vivre seul est forte. Nous y reviendrons dans la présentation de nos résultats.

d'un apport énergétique et lipidique principalement végétal associé à une faible présence de protéines animales, l'alimentation devient plus riche en produits animaux apportant lipides et protéines et les glucides simples entament la part des glucides complexes. Ces changements nutritionnels seraient à la fois cause et conséquence du processus de transition démographique et de celui de transition épidémiologique. Le type de régime alimentaire, les modes d'approvisionnement (des chasseurs-cueilleurs à l'offre agroalimentaire en supermarchés), les moyens de subsistance et le niveau de préparation des aliments sont intégrés au modèle tantôt comme des paramètres déclencheurs du passage d'un stade à l'autre tantôt comme des conséquences de ces évolutions. Le Sénégal semble suivre cette tendance de diminution de la part glucidique au profit de la part lipidique de l'alimentation dans un contexte d'augmentation de la disponibilité alimentaire (Figure 6). La part globale des protéines se maintient, voir diminue légèrement ces dernières années (Figure 7). Au sein de l'apport protéique, la part des protéines animales a augmenté jusqu'au milieu des années 1990 (Figure 8). Depuis, la tendance est à la baisse alors que la quantité de protéines végétales augmente (Figure 9 et Figure 10).

Figure 6 : Disponibilité alimentaire en kcal/personne/jour au Sénégal entre 1987 et 2011 - source FAOStat 2015

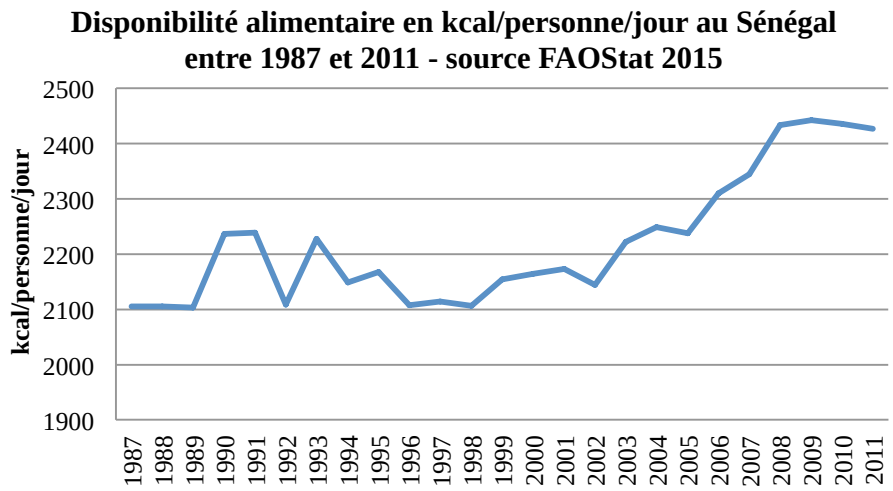


Figure 7 : Évolution de la structure nutritionnelle de l'alimentation en % de l'apport énergétique au Sénégal entre 1961 et 2011 puis entre 1987 et 2011 - Source : FAOStat 2015

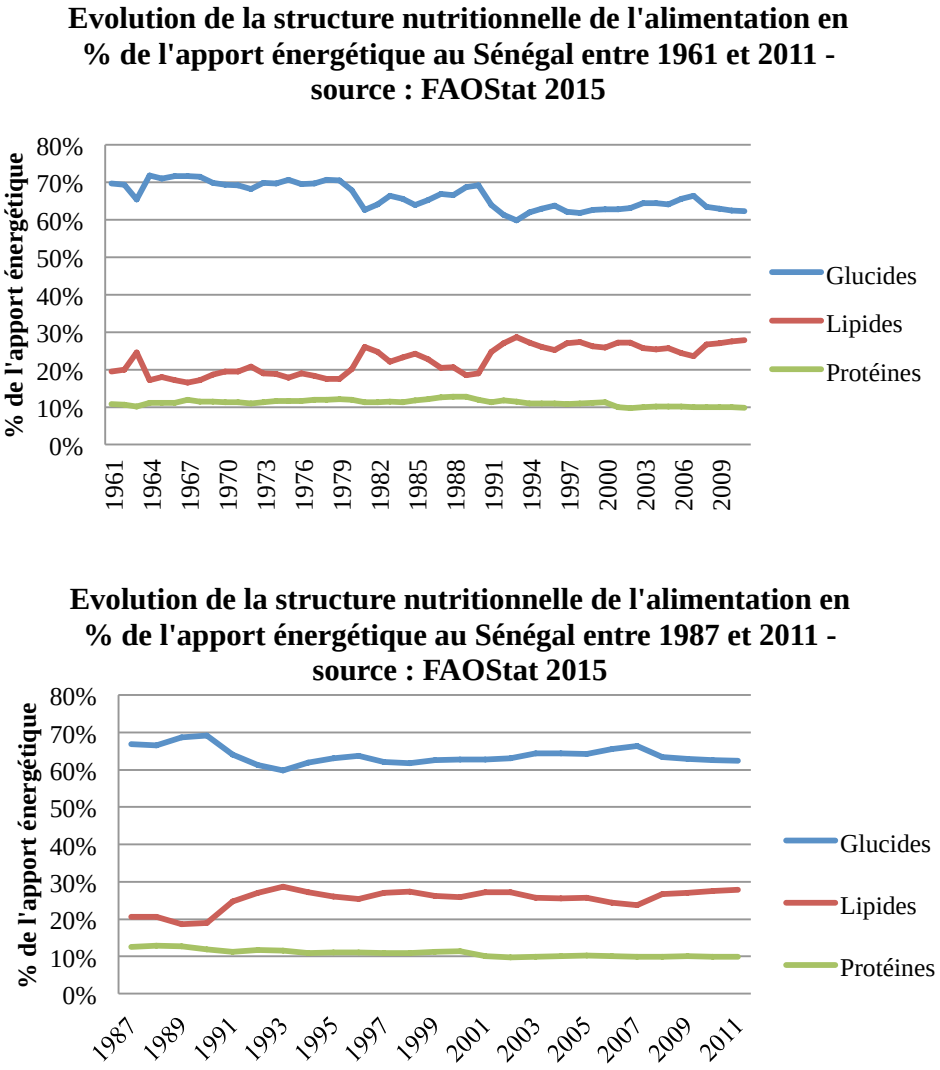


Figure 8 : Part des protéines animales dans l'apport total de protéines au Sénégal entre 1987 et 2011 - Source : FAOStat 2015

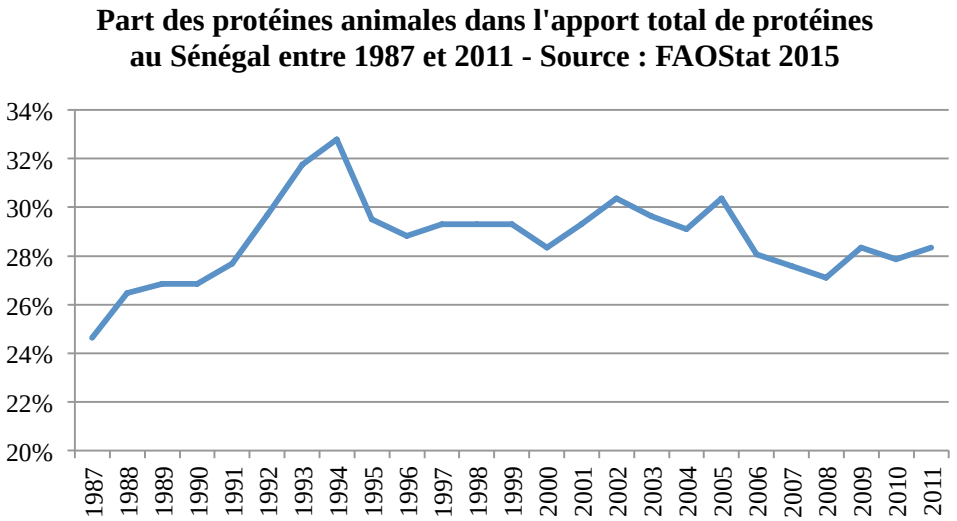


Figure 9 : Quantité de protéines en fonction de l'origine animale ou végétale au Sénégal entre 1987 et 2011 - Source : FAOStat 2015

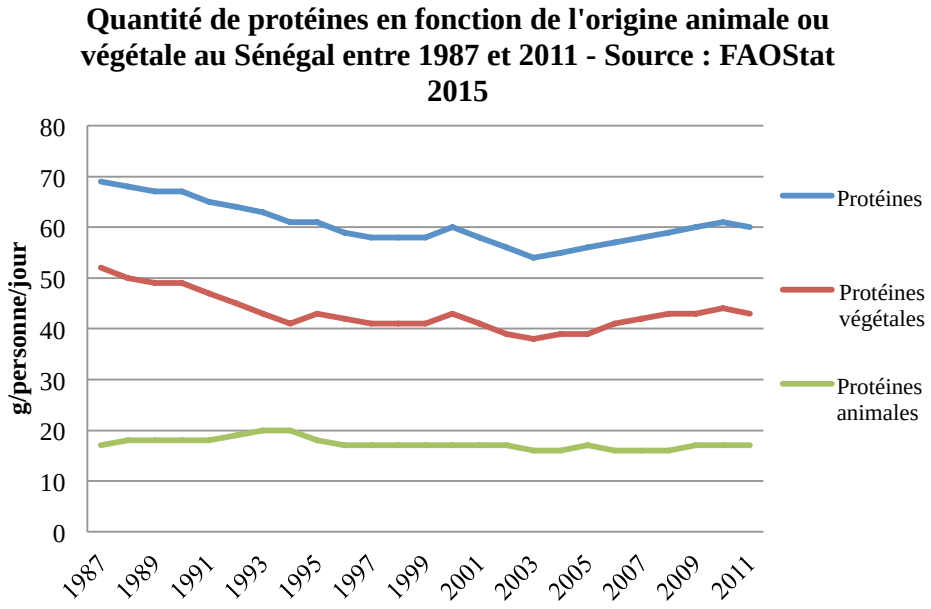
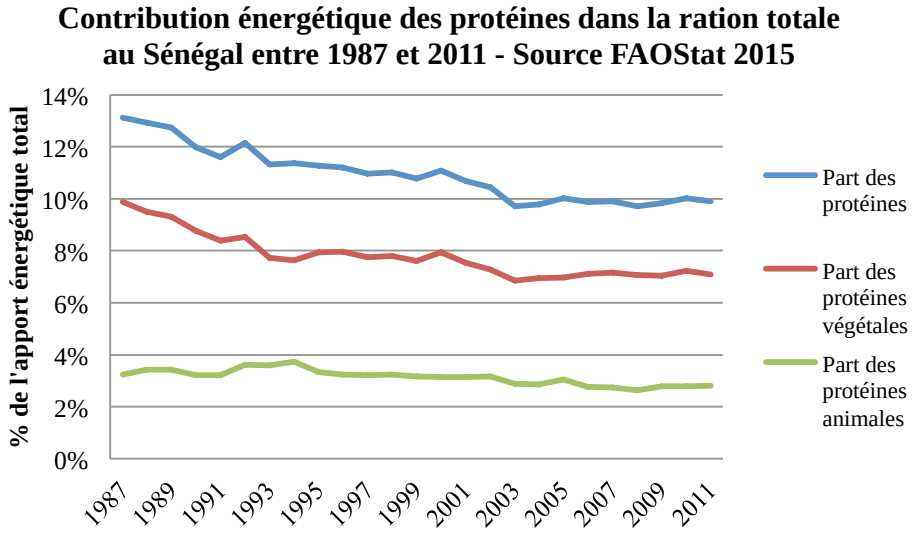


Figure 10 : Contribution énergétique des protéines dans la ration totale au Sénégal entre 1987 et 2011 - Source FAOStat 2015



Poulain (2009 ; 2012) développe encore un peu plus le rôle de l'alimentation dans les différents stades de la transition en insistant particulièrement sur les « phénomènes sociaux (différenciation sociale, construction identitaire et forme de régulation) » qui régulent les prises alimentaires et sur les conséquences en termes de provenance des aliments, de modes d'acquisition et de distance entre production et consommation. C'est ainsi qu'il parle de transition alimentaire. Pour illustrer ses propos, il applique le modèle au cas de l'obésité en substituant les besoins énergétiques aux taux de mortalité et les apports énergétiques aux taux de natalité. Le même phénomène de décalage peut être observé entre les besoins et les apports énergétiques qu'entre les taux de mortalité et de natalité entraînant la poussée démographique dans un cas et la « poussée de l'obésité » dans l'autre. L'apport principal de ce modèle théorique de la transition « est de mettre l'accent sur les effets retard des mécanismes de régulation culturelle dans les situations d'interaction entre des paramètres biologiques et sociaux » (Poulain, 2012 : 1345). La question de l'évolution alimentaire rejoint alors la problématique du changement social.

2.2 Rôle de la situation économique dans la transition et théorie de la convergence

De manière plus large encore, certains économistes abordent les liens entre le niveau de développement économique des pays et la structure de l'alimentation. Ils observent des similarités d'évolution alimentaire d'un pays à l'autre au niveau macro en considérant les macronutriments et les groupes d'aliments, ce qui permet d'obtenir des tendances sans prendre en compte les variations plus fines. Ces évolutions sont liées au développement économique des pays (Combris, Maire et Requillard, 2011). Ainsi, les variations de revenus et d'offre alimentaire influencent la consommation alimentaire selon trois phases (Combris, 1992) : la première phase correspond principalement à la saturation calorique de la ration alimentaire sans en modifier la structure. Lorsque les revenus augmentent, la première réaction est d'augmenter la quantité de l'ensemble des aliments. Si le niveau économique continue à augmenter alors la deuxième phase correspond à la transition nutritionnelle. Enfin, la structure nutritionnelle de l'alimentation se stabilise et c'est la qualité des aliments au sein des groupes qui s'améliore dans la troisième phase lorsque le revenu le permet (Combris, 2006 ; Chaumet et al., 2010).

La théorie de la convergence stipule que, quelle que soit la population considérée, lorsque le revenu augmente, la part des glucides diminue, celle des lipides augmente et enfin la part des protéines reste stable (Esnouf, Russel et Bricas, 2011). Ce processus est mis en lien avec l'augmentation de la consommation de produits animaux qui serait une tendance forte lorsque le niveau économique d'un pays augmente. L'analyse de l'évolution de la proportion de protéines animales par rapport aux protéines totales laisse paraître une corrélation importante entre la richesse des pays et la proportion plus élevée de protéines animales dans la ration (Malassis, 1987). Cependant, cette analyse statistique met en évidence des différences significatives entre pays de même niveau de richesses économiques et laisse paraître le rôle des habitudes alimentaires. Il y a bien augmentation de la part des protéines animales avec le niveau de vie, mais cette augmentation est plus ou moins importante et plus ou moins rapide (Fourat, 2015). Là encore, l'idée de l'influence des représentations sociales et culturelles sur les pratiques alimentaires apparaît en filigrane (Esnouf, Russel et Bricas, 2011). Au Sénégal, la part des protéines animales tend à diminuer depuis le milieu des années 1990 alors que le PIB par habitant, même s'il a accusé une baisse importante au moment de la dévaluation du Franc CFA en 1994, suit une tendance à l'augmentation depuis.

2.3 Les limites du modèle de la transition

2.3.1 La question de la phase post-transitionnelle

La phase post-transitionnelle est celle qui a suscité le plus de débats. Dès l'apparition du modèle de la transition démographique, les critiques ont été vives quant à cette question du rééquilibrage et de la stabilisation de la situation dans la dernière phase de la transition (Casseli et al., 2002). Dans le cas de la transition alimentaire telle que développée par Poulain (2009 ; 2012) pour analyser la montée de l'obésité, deux possibilités apparaissent pour traiter de la phase post-transitionnelle. De la même manière que dans le cas de la transition démographique, la première posture défend l'idée que la situation se régulera toute seule dès que les ajustements sociaux et culturels seront faits : la valorisation sociale de l'embonpoint comme signe de richesse évolue vers une valorisation de la minceur, signe de maîtrise de soi par exemple. Au contraire, les tenants de la deuxième posture ne croient pas à l'« autorégulation » et avancent pour preuve les situations nombreuses dans lesquelles l'équilibre démographique n'est pas atteint y compris dans des pays pourtant proches, dont certains pays européens. Dans le cas de l'obésité, les tenants de cette deuxième posture prônent une intervention de l'État pour faire évoluer les systèmes de représentation et inciter les populations à modifier leurs comportements. La plupart du temps, les interventions focalisent sur les aspects nutritionnels de l'alimentation.

2.3.2 Un modèle occidentalocentré

Les premières recherches s'intéressant au phénomène de la transition nutritionnelle focalisaient sur les pays en développement et sur l'évolution de la structure nutritionnelle de l'alimentation face à l'urbanisation et à la mondialisation (Poulain, 2012). L'objectif était alors d'expliquer la présence de maladies chroniques liées à l'alimentation en même temps que la persistance de formes de dénutrition. Le modèle a été élaboré en prenant appui sur les étapes par lesquelles sont passés les pays « développés » au cours de plusieurs centaines d'années. Les pays en développement suivraient les mêmes étapes, mais sur une échelle de temps bien plus réduite, ce qui expliquerait la difficulté à distinguer clairement les stades les uns des autres puisqu'il y aurait chevauchement de ces stades.

La valeur heuristique de ce modèle est indéniable et séduisante. Cependant, sa construction occidentalocentrée suppose que tous les pays du monde suivent la même évolution que les pays du Nord, que l'urbanisation et la mondialisation aient le même effet sur les modes de vie et sur l'alimentation des différentes populations. Il permet de placer les pays du nord, d'où

émanent cette théorie, en haut de la hiérarchie mondiale, ce qui n'a rien d'innocent politiquement, économiquement et symboliquement. Les pays du Sud devraient n'avoir comme objectif que de tendre vers la phase post-transitionnelle décrite au « Nord ». La diffusion à grande échelle de cette théorie permet de légitimer les actions entreprises par les pays occidentaux – mainmise sur certaines ressources, contrôle des échanges internationaux, etc. – dans le but officiel de permettre aux pays du Sud de se développer, ou même « mieux » encore, d'inciter les gouvernements eux-mêmes à s'inscrire dans cette démarche de développement.

La mobilisation des modèles de transition présente l'avantage de permettre la généralisation des situations d'évolutions des sociétés et l'articulation de différents niveaux d'analyse – démographiques, épidémiologiques, nutritionnels, économiques, alimentaires. Elle permet d'apporter un éclairage macroscopique sur la situation sénégalaise qui aide à affiner le contexte. Nous retiendrons de ce modèle de la transition la mise en évidence du rôle des paramètres sociaux et culturels dans les relations entre les hommes et leur environnement. Ce modèle permet de souligner l'impact des systèmes de représentation en place sur les évolutions d'une société. Cependant, les incertitudes pesant sur la phase post-transitionnelle et le manque de réalisme de ce modèle dès lors qu'il est appliqué à des pays non « occidentaux » nous incitent à ne pas mobiliser le concept de transition dans son ensemble pour aborder nos données. Par ailleurs, l'échelle d'analyse macroscopique n'est pas celle que nous retenons ici. Nous nous intéresserons plus directement aux effets de l'urbanisation et de la mondialisation sur la société dakaroise en considérant l'évolution des sociétés du Sud comme liée à leur inscription dans le système mondialisé, mais également, comme inhérente à leurs propres caractéristiques et non pas dans un mimétisme vis-à-vis des pays du Nord.

3 Les effets de l'urbanisation et de la mondialisation sur l'alimentation

Face à la tendance à l'uniformisation souvent évoquée, Bayart parle de « la logique de réinvention de la différence dans le cadre de la globalisation » (Bayart, 1999 : 119). Par quels moyens les populations dakaroises réinventent-elles la différence ?

3.1 Les effets de l'urbanisation

Au sein des théories de la transition, l'une des causes les plus souvent évoquées du passage d'un stade à l'autre est l'urbanisation (Fargues, 1988 ; Maire et Delpeuch, 2006) et

l'inscription des sociétés dans la mondialisation. Sans les aborder à l'aune de la transition, plusieurs travaux se sont intéressés aux influences de ces phénomènes d'urbanisation et de mondialisation sur les modes de vie et en particulier sur l'alimentation. L'urbanisation est-elle facteur de changement alimentaire ? Comment ces changements s'opèrent-ils ?

La ville est décrite par Jacques Lévy (1996) comme un espace géographique qui réduit les distances, au sein duquel une grande partie des réalités sociales sont rassemblées. Les villes regroupent des personnes venues d'endroits divers et abritent donc une certaine mixité sociale. La densité de population permet d'offrir aux citadins une grande diversité de produits et de services sur une surface relativement restreinte. Chacun peut choisir, par des stratégies spatiales, de se construire une identité en profitant de la profusion d'offres sans être contraint par les distances. Au regard de cette définition, le rôle de l'urbanisation sur l'alimentation apparaît clairement. L'accès à des produits variés et parfois nouveaux est permis par le milieu urbain davantage que par le milieu rural au sein duquel l'alimentation est principalement issue des productions locales ou limitée à l'offre de quelques lieux d'approvisionnement – une boutique unique dans un village sénégalais, un supermarché donné dans une zone rurale française. Bien que le développement des transports et des moyens de conservation permettent de plus en plus à des produits divers d'être proposés en milieu rural, la densité urbaine favorise la diversité de l'offre. Outre cet aspect, la ville est un lieu de rencontre de différentes cultures, locales ou étrangères, qui influencent les modes de vie (Dury, 2004). L'alimentation des urbains est souvent décrite comme plus diversifiée que celle des ruraux, plus riche en produits animaux, en légumes frais et en produits transformés et le nombre de repas hors domicile augmente avec le degré d'urbanisation (Chaumet et al., 2010). Le taux de malnutrition est plus faible en ville qu'en milieu rural (Martin-Prevel et al., 2000). Dans les villes africaines, les logements parfois exigus du fait de la pression démographique, en particulier sur la presqu'île du Cap-Vert qui abrite la ville de Dakar, ne permettent plus d'héberger les membres de la famille venus d'ailleurs. L'organisation quotidienne se resserre donc sur la famille nucléaire y compris pour la préparation des repas (Antil, 2010).

En Afrique de l'Ouest, l'urbanisation s'est faite à un rythme très rapide. Le défi des gouvernements a alors été de permettre, en un temps réduit, à chaque citadin d'accéder à une alimentation décente en quantité et en qualité par 1) la création d'emplois, donnant aux travailleurs un accès au marché, 2) l'importation de produits alimentaires et 3) l'augmentation de la production agricole locale. Dans les faits, le défi ne semble pas tout à fait relevé et le constat pousse à associer l'urbanisation rapide au développement d'une pauvreté urbaine non négligeable (Bricas et al., 2003). Toutefois, des focales particulières, comme celle adoptée par

Bricas et ses collègues (2003) sur l'agriculture périurbaine, mettent en exergue les impacts positifs que peuvent tirer les villes de leur croissance. Ainsi, l'agriculture périurbaine permet d'approvisionner en partie les villes en produits locaux, de créer des emplois et d'assurer un apport en micronutriments et en fibres aux populations. Le système alimentaire subit donc des transformations et s'adapte au nouveau contexte.

Concernant la préparation culinaire, c'est principalement une histoire de femmes au Sénégal (Broutin et al., 2008). Notons que dans ce domaine de l'alimentation, les inégalités entre hommes et femmes ne sont pas réservées au Sénégal et sont même présentes dans une grande partie des pays du monde (FAO, 2011 ; Fournier, Jarty, Lapeyre et Touraille, 2015 ; Prévost, 2015), mais si l'on compare la situation de la France à celle du Sénégal, il y a, sans aucun doute, une différence flagrante de gestion des tâches liées à l'alimentation selon le genre. Nous reviendrons sur cette question dans la présentation de nos résultats. Or, le contexte urbain dans ses composantes économique, démographique et culturelle favorise le changement social, l'apparition de nouvelles formes de configurations familiales – la famille élargie reste toutefois la forme la plus courante - et la moindre prégnance du contrôle social sur l'individu qui ouvre à une plus grande liberté. La monétarisation de l'ensemble des activités entraîne des écarts de niveau de vie importants à la fois entre les groupes sociaux et au sein même des foyers. Cette hiérarchisation selon le niveau de vie, et non plus selon l'âge, la renommée de la famille ou l'appartenance ethnique, remet en cause l'ordre social ancien et les rôles traditionnels au sein des familles (Courade et Suremain (de), 2001) et laisse une plus grande place à l'individu[21]. Une partie des femmes exerce une activité commerciale en plus de leur travail domestique, ce qui leur assure un minimum d'autonomie financière (Antoine et Nanitelamio, 1988). Le temps passé à la préparation des repas familiaux est donc réduit (Chaumet et al., 2010) et la demande en produits « rapides » à cuisiner augmente. Le secteur de l'alimentation – transformation artisanale, petit commerce, vente informelle – est le secteur qui emploie le plus de femmes (Bricas et al., 2003). Certains courants de recherche, notamment les ruralistes francophones des années 1980, perçoivent la ville comme la source de tous les maux des pays en développement. Les migrants ruraux récemment devenus citadins seraient dans un processus de mimétisme vis-à-vis des modèles de consommation des pays industrialisés, consommant des produits importés et augmentant ainsi la dépendance alimentaire de leurs pays (Guerry de Beauregard (de), 1980 ; Courade, 1989). Cette évolution des modèles de consommation vers des produits transformés à partir de produits importés,

[21] Cette question de l'individu et de l'individualisation est abordée dans le chapitre 8. Nous invitons le lecteur à s'y référer pour plus de détails sur ces notions.

étudiée au Pérou par Jeanine Brisseau-Loaiza (1993), serait la cause première de la « détérioration alimentaire ». Au contraire, des auteurs comme Nicolas Bricas et Pape Abdoulaye Seck (2004) défendent l'idée que ces néo-urbains s'approprient de nouveaux produits et les intègrent dans leurs modèles alimentaires sans pour autant rejeter les produits locaux. Ces derniers font l'objet de recherche et d'innovation afin de répondre aux attentes de la vie citadine – facilité et rapidité de préparation, conservation (Coussy, 1990). Le secteur agroalimentaire, largement artisanal, innove pour les « moderniser », pour les combiner à des références exogènes, et en faire des supports d'une identité contemporaine, multiforme et aux références diversifiées (Bricas et Akindès, 2012 : 30).

La concentration des populations dans les villes entraîne une distanciation alimentaire à plusieurs niveaux : géographique avec des lieux de productions toujours plus éloignés ; économique avec un nombre d'intermédiaires en hausse et donc un allongement de la filière du manger (Corbeau, 1992) ; cognitive puisque les connaissances des aliments se dispersent au cours de la filière. L'inquiétude des consommateurs grandit face à des aliments dont ils ne connaissent ni l'origine ni la qualité (Bricas et Seck, 2004 ; Figuié, Bricas et Moustié, 2014). L'encadré 2 présente quelques éléments succincts de réflexion sur la notion de qualité.

Encadré 2 : Note sur la qualité

Comme le soulignent Muriel Figuié, Nicolas Bricas et Paule Moustié (2014 : 126), « évaluer la qualité sanitaire des aliments consommés devient une préoccupation majeure du consommateur urbain » et nous nous permettons ici d'élargir cette idée à l'évaluation de la qualité plus largement, la qualité sanitaire ne correspondant qu'à un aspect de la qualité. Darby et Karni (1973) proposent de dissocier trois types d'attributs permettant d'évaluer la qualité d'un produit : les attributs de recherche, connus avant ou au moment de l'achat et vérifiables par des recherches de la part de l'acheteur ; les attributs liés à l'expérience, évaluables au moment de la préparation ou de l'utilisation ; et les attributs de croyances qui sont difficilement évaluables par le consommateur lui-même et qui reposent donc sur les informations données par l'emballage, les vendeurs, etc. Ils peuvent concerner l'origine du produit, les conditions de production, le caractère durable du processus de production, etc.

Outre ces différentes manières d'évaluer la qualité – pouvant bien entendu être combinées entre elles –, Stanziani (cité par Amilien, 2004) note que la perception de la qualité d'un produit dépend de la personne qui s'exprime. Ainsi, un légume perçu comme de « bonne » qualité par un vendeur, car ayant la bonne couleur, la bonne forme, pourra être perçu comme de « mauvaise » qualité par un consommateur si le goût ne correspond pas à ses

Le système urbain abrite un réseau serré de communications qui le relie au monde à la fois physiquement - moyens de transports, échanges commerciaux, migrations - et virtuellement - diffusion médiatique, internet, réseau de téléphonie. « La ville devient le lieu privilégié de la

pénétration de valeurs et de comportements *autres* » (Guerry de Beauregard (de), 1980 : 303). La mondialisation s'immisce dans les villes par tous ces canaux. Quels effets a-t-elle sur l'alimentation des citadins et des dakarois en particulier ?

3.2 L'alimentation dans le processus de mondialisation

3.2.1 La mondialisation : définition et approche économique

« La "mondialisation" est un processus historique qui est le fruit de l'innovation humaine et du progrès technique. Elle évoque l'intégration croissante des économies dans le monde entier, au moyen surtout des courants d'échanges et des flux financiers. Ce terme évoque aussi parfois les transferts internationaux de main-d'œuvre ou de connaissances (migrations de travail ou technologiques). La mondialisation comporte enfin des dimensions culturelle, politique et environnementale plus vastes » (FMI, 2000).

L'UNESCO (2001) présente « la libéralisation des échanges, l'expansion de la concurrence et les retombées des technologies de l'information et de la communication à l'échelle planétaire » comme des facteurs aboutissant à la mondialisation. Cette dernière pouvant, enfin, être définie comme « l'extension progressive à tous les pays du monde de libertés dont chacun, citoyen ou entreprise, ne jouissait autrefois qu'à l'intérieur de son propre pays, s'il était libre : liberté de se déplacer, d'investir, de produire, de travailler, de vendre, d'informer... [C'est donc] l'extension à l'échelle mondiale d'enjeux qui étaient auparavant limités à des régions ou des nations » (Unesco, 2001).

Malgré quelques évocations de dimensions culturelles et environnementales, ces définitions reposent principalement sur l'aspect économique et néo-libéral du processus. La mondialisation est associée à une vision économique, individualiste et amorale de l'être humain dans laquelle l'argent est central. Seul compte l'enrichissement personnel et chaque élément est considéré selon son « poids économique » (Fritz, 2002 : 430) y compris les éléments de l'environnement. Jean-Claude Fritz (2002) donne l'exemple de l'arbre dont le « poids économique » est bien plus important lorsqu'il est mort que lorsqu'il est vivant pour un utilisateur commercial. Dans cette logique, le « poids économique » d'un poisson à un moment donné est plus important s'il est pêché et vendu maintenant que s'il est pêché dans quelques années même si c'est pour être vendu plus cher. La mondialisation, dans cette acception, situe l'intérêt économique au-dessus de toutes les autres dimensions – sociale, humaine, écologique - et favorise donc les comportements tels que la surpêche. « La nature et

l'homme sont de plus en plus traités de façon abstraite comme des marchandises, des facteurs de production, de simples ressources pour le système » (Fritz, 2002 : 432).

De plus, les processus de globalisation diminuent les rôles des États-nations par l'internationalisation de la gestion de certaines problématiques et par la gestion à l'international des marchés (Eisenstadt, 2004). Au niveau alimentaire, ce double mouvement d'individualisation et de mondialisation est lisible à l'échelle locale.

3.2.2 Vers une uniformisation de l'alimentation ?

La mondialisation a-t-elle un impact sur l'alimentation ? Comment les modèles alimentaires locaux se transforment-ils dans un environnement mondialisé ? Assiste-t-on à une uniformisation de l'alimentation ?

Les définitions évoquées ci-dessus intègrent la diffusion mondiale de l'information par le développement des moyens de communication et la liberté de se déplacer. Nous verrons que ces paramètres jouent également un rôle important sur l'alimentation.

La libéralisation des échanges et le développement des transports, des techniques de conservation et de conditionnement favorisent la diffusion de produits dans le monde entier à toutes les saisons pourvu que les importateurs aient le budget suffisant pour financer le transport. Il n'est pas rare de trouver des fraises en plein hiver et les citadins d'aujourd'hui auraient des difficultés à deviner, en observant seulement les étals des supermarchés, la saison propice à la pousse des carottes en France, si ce n'est peut-être en étudiant les variations de prix. Des produits et même des préparations provenant de régions du monde très éloignées se trouvent désormais dans les rayonnages des différents commerces alimentaires. Ainsi, trouver les ingrédients pour préparer un *ceebujën* devient chose possible, voire facile, dans les villes françaises. Les filières se développent à l'échelle internationale et une gamme de produits relativement étendue se retrouve à l'identique – ou presque - dans de nombreux pays. Les exemples les plus couramment donnés sont les sodas, les hamburgers, les pizzas… (Poulain, 2002a : 20). Lorsque George Ritzer propose le terme de *mcdonaldisation* pour la première fois en 1996 (Ritzer, 1998[1996]), il insiste particulièrement sur la diffusion mondiale du modèle d'organisation de la chaîne de fast-food – basée sur l'efficacité, la calculabilité, la prévisibilité et le contrôle -, y compris en dehors du secteur alimentaire (Rial, 2012). Dans un sens légèrement différent, la *mcdonaldisation* est parfois brandie comme le symbole de l'uniformisation des pratiques alimentaires mondiales, dont l'aboutissement est représenté par la chaîne de restaurants du même nom.

L'uniformisation de l'alimentation est abordée par Mennell (1985), dans un texte intitulé « les contrastes s'estompent, la variété s'accroît », selon deux angles. Le premier soutient que la massification de l'alimentation se fait « par le bas ». Le goût du « peuple » pour la malbouffe supplanterait le goût raffiné des élites. Le second considère au contraire que l'homogénéisation de l'alimentation vient « d'en haut ». Les industries agroalimentaires, ayant tout intérêt à diffuser des produits identiques le plus largement possible, s'attacheraient à diffuser un modèle de consommation unique par la « manipulation des goûts et des désirs » (Poulain et Tibère, 2000 : 227). Mennell ne s'arrête pas à ces deux points de vue opposés et propose d'aborder cette question au regard des travaux menés par Adorno sur l'influence de la mondialisation sur la musique. Ce dernier note la présence de deux phénomènes : le fétichisme et la régression de l'écoute. Le premier considère que l'identification de « best of » réduit l'étendue du répertoire de musique disponible à l'écoute : un nombre restreint de titres est diffusé en boucle, ce qui augmente leur notoriété et leur succès et favorise encore leur diffusion. Transposée au domaine alimentaire, cette notion trouve une illustration parfaite dans l'exemple des fast-foods et en particulier des restaurants Mc Donald's. La régression de l'écoute concerne l'audition elle-même, qui aurait cessé de se développer dès l'enfance face au manque de diversité des morceaux diffusés. La nouveauté est alors mal supportée et donc écartée pour favoriser un type de musique répondant aux standards internationaux. Là encore, les fast-foods illustrent bien ce phénomène dans le domaine de l'alimentation (Poulain et Tibère, 2000). Jean-Robert Pitte (2001) explicite cette notion sans la nommer en argumentant que la plupart des aliments présents dans les rayonnages des supermarchés répondent aux goûts « enfantins » et sont composés des saveurs sucrée, salée et acide, mais rarement amère : jambon blanc, blanc de volaille, purée, desserts onctueux… Cette proposition théorique appuie l'idée d'une uniformisation des pratiques alimentaires et d'une mondialisation des goûts (Poulain, 2002 b : 10). Cependant, Mennell souligne que malgré cette homogénéisation, on assiste à un accroissement de la variété alimentaire, ce que Pitte avance également faisant référence à la variété toujours plus grande de produits proposée dans les commerces alimentaires. Cette remarque nous incite à prendre une focale différente pour aborder la mondialisation et ses effets sur l'alimentation en nous intéressant aux apparentes contradictions et aux résistances locales.

3.2.3 Résistance des particularismes régionaux

À la suite d'Edgar Morin, qui considère le désordre comme source de créativité et terrain propice à la réorganisation (1973), Fischler (1979 ; 1990) traite le phénomène de massification alimentaire associé à l'industrialisation et à l'érosion des particularismes locaux. Il développe la thèse de la gastro-anomie selon laquelle les normes alimentaires locales perdent de l'importance face à l'influence de la mondialisation et enchaîne rapidement sur les potentialités créatrices que procure cet affaiblissement de l'appareil normatif. De nouveaux produits, de nouvelles manières de manger s'intègrent dans des configurations originales en s'associant à des habitudes « anciennes ». Corbeau (1994 ; 2012) théorise les différentes formes que peuvent prendre ce « métissage »[22] et insiste sur ce que l'anomie permet : mutations, prise de conscience du patrimoine alimentaire, innovations. Elle laisse place à l'invention du social et aux expressions identitaires (Tibère, 2009). Poulain et Tibère (2000 : 229-230) considèrent que « la mondialisation des marchés génère un triple mouvement : disparition de certains particularismes, émergence de nouvelles formes alimentaires résultant de processus de métissage et diffusion à l'échelle transculturelle de certains produits et pratiques alimentaires créant un espace alimentaire transculturel ». Pour reprendre le cas de Mc Donald's, nous avons vu qu'il est abondamment utilisé comme symbole d'uniformisation des pratiques, toutefois Poulain (2002a) note que derrière les similitudes médiatisées, existent des adaptations locales en fonction de la culture dans laquelle s'implante la chaîne : la taille des portions est différente en France et aux États-Unis, le café n'est pas le même en Angleterre et en Italie, etc. Les exemples sont bien trop nombreux pour être tous énumérés ici. Il convient donc de relativiser la thèse de l'homogénéisation de l'alimentation et de considérer plus attentivement les particularismes alimentaires sur lesquels reposent en partie les adoptions, les adaptations ou les rejets de produits ou de pratiques venues d'ailleurs. Les changements alimentaires ne s'opèrent pas de façon linéaire ni globale. La multitude des sources culturelles (« polymorphisme ») et les différents « mélanges » possibles à partir de ces sources (« syncrétisme ») ouvrent de multiples possibilités de formes alimentaires selon le contexte social, historique et culturel (Hassoun, 1996 : 164).

La mondialisation « implique à la fois des nouvelles différenciations, résultant des formes originales d'appropriation de produits ou de techniques, et le développement d'espaces communs servant de passerelle entre les modèles alimentaires » (Poulain, 2002a : 33-34).

[22] Nous traiterons plus précisément des différents types de métissage dans la suite de ce chapitre.

3.3 Les effets de l'urbanisation et de la mondialisation sur l'alimentation au Sénégal

« Dès la fin des années soixante, la dégradation des conditions de vie entraîne un véritable exode rural. La ville, qui, depuis longtemps déjà, est un pôle d'attraction, devient progressivement "le déversoir d'une campagne saturée". Même si vivre en ville devient de plus en plus difficile (travail précaire et peu rémunérateur), Dakar fait toujours rêver » (Adjamagbo et al., 2006 : 77). Pourtant, dans un article consacré à la pauvreté en Afrique subsaharienne, George Courade et Charles-Edouard de Suremain (2001) décrivent et analysent les situations dans lesquelles se trouve une bonne partie des urbains de cette région. La monétarisation de l'économie rend vital l'accès à l'argent. Le secteur informel emploie de nombreux travailleurs, en particulier des femmes, et leur permet de subvenir en partie aux besoins de leurs familles. Cependant, ces situations sont instables et peu rémunératrices. Des stratégies au sein de l'organisation familiale sont alors déployées : repli sur la famille nucléaire, déscolarisation des enfants, renvoi des enfants à charge à leurs parents biologiques afin de diminuer le nombre de bouches à nourrir. « La perte de pouvoir des aînés sur les cadets accélère en effet la transformation des rapports de pouvoir à l'intérieur de la famille et les femmes regagnent une certaine autonomie » (Courade et Suremain (de), 2001 : 123).

Comment l'alimentation est-elle gérée dans un tel contexte ? À quel point et sous quelles formes l'urbanisation et la mondialisation influencent-elles les modèles alimentaires à Dakar ? La remobilisation de la définition de la mondialisation donnée au début de ce chapitre, en l'appliquant à l'alimentation, aboutit au constat que les multinationales de l'alimentation – production, distribution, restauration – recherchent la standardisation maximale des produits, mais aussi des différentes étapes de la transformation et de la distribution. Pour cela, ce sont les modèles alimentaires qui sont visés par la standardisation. Deux paramètres jouent en faveur de cette uniformisation alimentaire à Dakar : le caractère urbain – que nous avons déjà évoqué précédemment – stimulant la demande en plats faciles et rapides à préparer ; la diffusion très large de certains condiments tels que les bouillons en cube favorisant la standardisation et participant au lissage des goûts (Garine (de), 1996). Arlène Alpha (2007) présente la forte consommation par les Dakarois de riz et de pain, produits importés, au détriment des céréales locales telles que le mil, comme émanant de ce phénomène. Il note en réponse à cela que la filière locale de mil a fait l'objet d'un programme d'appui favorisant la prétransformation de cette céréale pour répondre aux attentes des citadins : facilité et rapidité

de préparation. Ce programme a, semble-t-il, satisfait à ses objectifs du fait de l'image positive dont bénéficie le mil dans la société sénégalaise.

Nous conserverons du détour théorique par la transition alimentaire l'ouverture qu'il permet vers la question de l'influence de l'urbanisation et de la mondialisation sur l'alimentation. Au Sénégal, certains aspects du modèle alimentaire renvoient à son inscription dans la mondialisation tandis que d'autres correspondent à des caractéristiques émanant du système de représentation local. L'aboutissement de tout cela donne un modèle alimentaire hybride, issu de métissages divers. Les changements alimentaires en cours seront lus au regard de ce contexte.

4 Innovation, adaptation, métissage, dynamique : quel vocabulaire pour quel cadre théorique ?

Le vocabulaire employé pour parler de changement alimentaire implique l'inscription dans certains cadres théoriques. Dans cette partie, nous passerons en revue quelques-uns des termes couramment utilisés et leurs influences théoriques.

4.1 Innovations alimentaires

L'étude sociologique des innovations prend place dans un contexte dans lequel le changement social fût l'objet principal des pères de la sociologie, mais perd petit à petit du terrain dans les différentes études pour être remplacé par des recherches plus ciblées temporellement et géographiquement. L'intérêt pour l'étude des innovations relève donc de cette focale plus serrée de l'échelle d'observation.

4.1.1 De l'invention à l'innovation : éléments de définition

Élaborés dans un contexte donné et à partir de connaissances et de matériaux disponibles, les adaptations, les mutations, les évolutions, les changements peuvent, parfois, passer par des innovations. La notion d'innovation en socioanthropologie[23] est principalement étudiée dans le contexte du développement et renvoie la plupart du temps à des pratiques ou des techniques apportées de l'extérieur avec pour objectif d'améliorer le quotidien des populations. C'est ici la définition plus précise et plus théorique qui nous intéresse et qui nous permettra de

[23] La sociologie de l'innovation, si elle apporte des notions théoriques intéressantes pour enrichir notre analyse, se concentre sur les innovations techniques, en particulier au sein des entreprises. Nous ne traiterons pas ici de cette approche.

l'appliquer à l'étude des changements alimentaires à Dakar. L'étude des innovations se place immanquablement dans la perspective plus large du changement social (Olivier de Sardan, 1995). C'est donc en considérant l'innovation comme une forme de changement possible que nous abordons ce concept. *« Toute greffe de techniques, de savoirs ou de modes d'organisation inédits (en général sous forme d'adaptations locales à partir d'emprunts ou d'importations) sur des techniques, savoirs et modes d'organisation en place »* est considérée comme une innovation par Jean-Pierre Olivier de Sardan (1995 : 78). À cela s'ajoute la nuance émise par Norbert Alter (2010 [2000]) selon qui, pour devenir innovation, une invention doit être diffusée et adoptée par les acteurs. Il insiste sur le fait que la distinction entre l'invention et l'innovation repose précisément sur l'intégration sociale de l'objet. Dominique Desjeux (2003) propose une définition légèrement différente en posant l'invention comme une création et l'innovation comme le processus social par lequel l'invention se diffuse – et non pas le résultat du processus. Ce processus est discontinu, fait d'allers-retours et n'a ni vraiment de début ni tout à fait de fin. Ainsi l'innovation, dans une perspective dynamique (Mc Arthur, 1982), désigne davantage un processus et ses conséquences sociales qu'un objet ou une technique nouvelle et elle « suppose l'émergence de nouvelles pratiques sociales dans le sillage d'une nouveauté » (Gaglio, 2011 : 17). Elle est associée à l'incertitude émanant de la possibilité que l'invention ne soit pas adoptée et ainsi que l'innovation n'aboutisse pas (Soulé, 2012). Cette approche en terme de processus implique de considérer à la fois les dimensions économiques, sociales, culturelles et techniques (Treillon, 1992).

Ce processus d'innovation est associé à plusieurs caractéristiques (Gaglio, 2011 : 35-58) :

- il est collectif puisqu'il nécessite la participation – consciente ou non - de plusieurs personnes ;
- il est vertueux et créateur, car la diffusion de la nouveauté – qui en fait une innovation – provoque l'apparition de nouveaux comportements sociaux ;
- il est contingent en cela que la trajectoire d'une nouveauté est relativement imprévisible, peut décevoir ou dépasser les attentes ;
- il est pris dans des interactions, modifie parfois l'ordre social préalable à sa diffusion, nécessite des adaptations de la part des groupes n'ayant pas amorcé le processus, provoque parfois des conflits ;
- enfin, il « engage de la déviance et des croyances » en remettant en cause les normes en place et ouvre des réflexions sur la construction de normes nouvelles à partir du comportement de quelques individus.

Olivier de Sardan (1995 : 77-96) expose les différentes approches et caractéristiques des

innovations. Au départ de la réflexion socioanthropologique sur l'innovation, la théorie diffusionniste côtoie celle de l'acculturation. La première établit que la propagation d'un objet, d'une technique ou de toute autre chose se fait de proche en proche au sein de populations en contact les unes avec les autres. La seconde traite de l'imbrication de caractères culturels de différentes cultures. Contrairement au diffusionnisme, ce ne sont plus des populations voisines qui sont considérées, mais des cultures parfois éloignées et confrontées l'une à l'autre à travers des déplacements de populations. Toujours en traitant de diffusion, le modèle épidémiologique sert de base à un troisième paradigme sociologique. Ce modèle relève cinq types de profils : les pionniers, les innovateurs, la majorité précoce, la majorité tardive et les retardataires. La sociologie cherchera à caractériser les pionniers et les innovateurs qui se révèleront souvent d'un statut socio-économique élevé, plus instruits que les autres et plus intégrés à la vie associative. Olivier de Sardan (1995) note que l'innovation est prise au sein d'un système social déjà en place et non pas face à des individus atomisés. L'acceptation ou le refus de l'innovation dépend en grande partie du contexte - politique, social, économique… - du pays ou de la région. Les transformations sont le fait de groupes sociaux plutôt que d'individus isolés et agissants chacun de leur côté.

Par ailleurs, l'innovation peut résulter de l'« expérimentation populaire » (Olivier de Sardan, 1995 : 87). Ce sont alors les savoirs populaires et la capacité des acteurs à les adapter qui en font des innovations. « Les innovations ne sont pas perçues comme des projectiles solides lancés dans un milieu plus ou moins résistant, mais comme des messages qui passent de main en main en se déformant » (Treillon, 1992 : 823). Au Sénégal, avant l'apparition du riz sur le marché local, les plats étaient composés d'une base céréalière (mil ou sorgho) et d'une sauce accompagnant cette base. Face à la disponibilité croissante du riz, les modes de préparation du mil et du sorgho ont été adaptés au riz et finalement, aujourd'hui à Dakar, les plats de riz blanc accompagné d'une sauce sont majoritaires au déjeuner. Cet exemple illustre la capacité des acteurs à mobiliser des savoirs populaires pour s'adapter aux changements. Cela aboutit parfois à des innovations. Comme tout changement social, l'adoption d'une innovation est à la fois dépendante du contexte et influence en retour la société et ses structures (Olivier de Sardan, 1995). Au regard de ces définitions socioanthropologiques, le glissement vers les sciences de la gestion apparaît aisé, mais tout comme pour l'analyse purement sociologique du concept d'innovation, nous ne traiterons pas ici de son analyse au regard des sciences de gestion. Nous retiendrons cependant une distinction faite systématiquement par ces disciplines entre les innovations incrémentales et les innovations de rupture ou radicales. Les premières « améliorent un produit ou un service existant sans changer les paramètres qui le définissent »

quand les deuxièmes « définissent une catégorie nouvelle » (Buisson et Silberzahn, 2005 : 101). Dans le contexte dakarois, l'innovation incrémentale correspondrait aux modifications apportées au *ceebujën* sans pour autant en changer la structure – diminution de la quantité de poisson par exemple – alors que l'innovation de rupture serait illustrée par le passage de la consommation d'un plat de poisson grillé et crudité à un plat de bouillie de mil accompagnée de lait.

Les innovations alimentaires répondent à ces différentes caractéristiques et concernent l'ensemble des étapes de l'acte alimentaire, de l'approvisionnement à la gestion des déchets en passant par la préparation, le rangement, la consommation, etc. (Desjeux, 2003). Tout comme l'étude des adaptations alimentaires en situation de migrations (Calvo, 1997), celle des innovations dans un contexte donné permet de comprendre et d'accéder aux transformations sociales. L'alimentation permet de maintenir le lien entre présent et passé, le lien avec ses origines tout en s'adaptant au nouveau contexte. Par exemple, les plats emblématiques de la culture étudiée apparaissent de manière de plus en plus exceptionnelle et sont adaptés selon les produits disponibles et les techniques utilisées (Calvo, 1997). C'est ce que l'on observe pour le riz au poisson à Dakar face aux changements sur lesquels nous reviendrons dans la présentation de nos résultats. Ainsi, cette remarque amène à s'interroger sur les liens entre innovation et tradition.

4.1.2 Innovation et tradition

Si l'on considère le sens commun, l'innovation et la tradition peuvent être vues comme opposées. L'innovation renvoie à la nouveauté tandis que la tradition évoque davantage la récupération du passé. Si l'on étudie de plus près ces deux concepts, il est cependant aisé de trouver des points communs.

Commençons par aborder la tradition. Selon Monique Ballini (1981), la tradition se lit dans les intentions et non dans les faits, dans l'« idéel » et non dans le « factuel ». Si un acte est justifié par la répétition, s'inscrit dans un cycle, il est alors considéré comme traditionnel. C'est dans l'imitation (« volonté de faire le même » et non pas « duplication stricte ») des ancêtres que l'acte traditionnel prend sens. C'est également le discours des protagonistes qui donne la valeur traditionnelle aux actes et aux choses plus que les actes eux-mêmes. « Autrement dit, ce n'est pas l'étude comparative et factuelle entre le présent et le passé qui peut permettre de déterminer ce qui est traditionnel et ce qui ne l'est pas, mais l'examen d'un discours dans lequel le présent est figuré ne trouver de légitimité et de nécessité uniques que dans la référence au passé » (Ballini, 1981 : 111). La tradition devient un outil, un « langage »

permettant aux populations de comprendre et d'appréhender les nouveautés et les conséquences que ces dernières suscitent. Elle est la base sur laquelle et grâce à laquelle se construisent le présent et le futur et elle endosse le rôle de cadre rassurant face à des changements potentiellement déstabilisants (Balandier, 1968).

La tradition ne s'épuise pas, elle se construit au contraire au fur et à mesure de l'histoire. Chacun y apporte quelque chose et puise dedans sans jamais l'assécher par un mouvement d'ajout et de retrait (Biaya et Bibeau, 1998). On peut ainsi dire que la tradition se construit par innovations successives.

Joël Candau (2004) propose, quant à lui, de réserver le mot « tradition » à « ce qui va de soi ». Il note que la tradition se lit davantage dans le quotidien que dans l'exceptionnel. L'invention de comportements traditionnels renvoie donc à la stabilisation et à la structuration de pratiques émergentes grâce à l'intentionnalité. Les inventions de traditions ne sont alors « que » des duplications de ce qui a été. On note ici, le rapprochement entre innovation et tradition à travers le terme invention.

> *« En résumé, des pratiques, des actes et énoncés partagés peuvent être dits traditionnels quand ils satisfont les six conditions suivantes : ils sont intentionnels (…), ils sont mémorisés, ils sont diffusés (…), la reproduction est avant tout générative (…), ce que l'on appelle tradition doit relever d'une invention vécue et pas d'une invention décrétée (…), ils doivent être le fait d'un nombre significatif d'individus en regard du groupe considéré (…) »* (Candau, 2004 : 299-300).

Finalement, l'opposition évoquée précédemment entre innovation et tradition est mise à mal par ces définitions. En effet, les traditions peuvent être le résultat d'innovations et les innovations sont parfois basées sur des pratiques traditionnelles. Cette approche permet de rester attentif aux différents types de changements alimentaires dont certains seront directement tirés de ce que les populations perçoivent comme traditionnel quand d'autres, par des phénomènes d'innovation, pourront faire évoluer cette tradition.

4.1.3 Innovation et patrimoine

La construction du patrimoine alimentaire s'opère en adaptant et en actualisant les savoirs et pratiques issus de l'histoire du groupe. L'enjeu identitaire ressort et met en avant le fait que, pour maintenir une cohérence identitaire, il s'agit de jongler entre la nouveauté, l'innovation, le changement d'une part et la stabilité, le passé, l'héritage d'autre part. « Produire du nouveau sens social en prenant appui sur le passé, élaborant ainsi de l'identité » (Bessière et

al., 2010 : 4). La réalité actuelle de la ville de Dakar place justement les populations dans cette situation de tension entre la nouveauté et la stabilité. La construction identitaire se fait en rapport à l'autre par identification ou différenciation et par mise en scène devant cet autre (Bessière et al., 2010).

L'innovation dans le cadre de la patrimonialisation[24] permet de renverser le rapport à la tradition qui, au lieu de s'opposer à la modernité, en devient une composante sur laquelle on joue en vue de valoriser le patrimoine (Bessière et al., 2010).

Les différentes influences opérant sur un modèle alimentaire fusionnent pour aboutir à des spécialités locales qui pourront entrer dans le patrimoine alimentaire d'une population. Après la décolonisation, par exemple, la volonté de s'affirmer en dehors de l'ancien colon (ici la France) amène à puiser dans les traditions et à valoriser les particularismes régionaux. Afin de conserver une certaine cohérence identitaire, les plats venant de l'extérieur sont adaptés pour permettre une « réappropriation nationale » tandis que les plats dits « locaux » subissent des adaptations liées au contexte et aux contacts avec l'extérieur. Le phénomène de patrimonialisation des savoirs culinaires montre que « la mondialisation contribue à la valorisation des cultures locales » (Suremain (de) et Katz, 2008 : 8).

L'innovation pensée par Olivier de Sardan renvoie davantage aux innovations apportées de l'extérieur ou pensées par d'autres comme moyen donné à une population pour accéder au développement – objectif imposé par le système mondial de classification des pays de nord aux pays dits « en développement ». Ce concept présente l'intérêt d'aborder la question de la tradition et de relativiser l'opposition entre innovation et tradition. L'innovation, prise en tant que production de nouveauté appuyée sur l'héritage et le passé, devient un support de construction du patrimoine. Dans le domaine alimentaire, Jean-Louis Flandrin (1989) insiste sur les variations de rythmes auxquels les innovations ont été intégrées – et éventuellement supprimées – des habitudes alimentaires en fonction des événements et des valeurs qui sous-tendent chaque époque et chaque groupe. « Les innovations alimentaires ne se sont pas imposées d'un seul coup ni à tous de la même façon » (Flandrin, 1989 : 68). La diffusion d'une innovation dépend donc davantage de sa correspondance aux valeurs d'une société ou d'un groupe social à un moment donné que de sa réelle efficacité technique et pratique (Boutiller, 2002).

Les changements alimentaires opérés par les dakarois face à la baisse de l'accessibilité du

[24] La patrimonialisation renvoie à « une dynamique de valorisation et d'interprétation menées par des acteurs » (Bessière et al., 2010 : 4) afin de construire du patrimoine.

poisson sur le marché local et à l'influence de la mondialisation sont-ils des innovations ? En ne retenant que les dimensions évoquées dans ce dernier paragraphe, nous pouvons probablement répondre que la plupart le sont. Ce cadre théorique de l'innovation apporte donc un éclairage particulier sur notre question de recherche en resituant les évolutions innovantes dans un continuum entre le passé, le présent et le futur.

Poursuivons maintenant la présentation des différents termes associés au changement alimentaire en abordant la question de l'adaptation.

4.2 L'adaptation dans les sciences sociales

Nous allons ici nous intéresser au concept d'adaptation en ce qu'il permet d'intégrer le contexte et de saisir les formes de transformation dans des situations particulières. L'adaptation, du latin *adaptare* qui signifie ajuster, se définit comme le fait « d'ajuster une chose à une autre » ou encore de « modifier la pensée, le comportement de quelqu'un pour le mettre en accord avec une situation nouvelle » (Larousse, 2015). Nous retiendrons une définition large de l'adaptation comme le fait d'ajuster une chose ou un comportement en vue de la/le rendre adéquate à quelque chose ou à une nouvelle situation ; ou encore selon la formule d'Igor de Garine : l'« ajustement entre un organisme et son environnement » (1979 : 70). Le concept d'adaptation est très mobilisé en biologie dans la théorie de l'évolution, mais il est aujourd'hui utilisé également par d'autres disciplines telles que l'écologie et les sciences sociales. Du point de vue des biologistes, dans la tradition darwinienne, l'adaptation renvoie aux mutations génétiques qui s'effectuent au fil de l'évolution de l'Homme sur plusieurs générations et qui témoignent d'un ajustement au milieu dans lequel celui-ci évolue. Elle peut également concerner l'expression des gènes, sur un temps plus court, et peut être physiologique – dans le cas de l'adaptation à la température par exemple – ou sensorielle, réversible ou irréversible (Garine (de), 1990). La notion d'adaptation a été souvent mobilisée au sein des sciences sociales et nous allons considérer successivement les approches de la géographie humaine, de l'anthropologie biologique et de la socioanthropologie.

4.2.1 L'adaptation vue par la géographie humaine

La géographie humaine s'est constituée en tant que discipline « contre » la géographie physique (Staszak, 2012 [2001]). Elle s'intéresse, entre autres, aux liens existant entre les populations humaines et leur environnement. D'après Maximilien Sorre (1943 : 6), « La première tâche de la géographie humaine consiste en l'étude de l'homme considéré comme un organisme vivant soumis à des conditions déterminées d'existence et réagissant aux

excitations reçues du milieu naturel[25] ». Au sein de cette discipline, plusieurs théories sont défendues sur lesquelles nous allons revenir ici. Historiquement, elles se sont succédé même si chacune ne chasse pas complètement la précédente des recherches plus récentes. Cette analyse des théories a été menée par Poulain (2006) et nous proposons ici de poursuivre la réflexion en la contextualisant sur le terrain d'étude dakarois.

4.2.1.1 La théorie déterministe et ses limites

La théorie déterministe stipule que l'environnement et le climat influencent l'Homme et la société et déterminent la manière dont les techniques et la culture se développent. Le choix des lieux d'implantation des villes, des zones agricoles, etc. s'expliquerait par des facteurs associés au milieu physique. Au sein d'un groupe humain installé, les traits culturels et les types d'organisations choisis seraient définis par le milieu physique. Entre autres, les formes d'alimentation, le choix des aliments consommés, la cuisine sont alors appréhendés comme des adaptations au milieu (Poulain, 2005). Dans ce cadre, le climat – et la nature des sols - joue un rôle prépondérant puisque c'est selon lui que pousseront certains types de végétaux et pas d'autres. C'est également le climat qui détermine les besoins énergétiques et nutritionnels des humains. Friedrich Ratzel, en 1891, défend cette position et cherche à faire correspondre la diversité des sociétés humaines à la diversité des milieux naturels, autrement dit à comprendre « comment la nature du sol contribue à déterminer la manière dont les masses humaines se meuvent à la surface du globe » (Durkheim, 1899 : 4). Ce point de vue se rapproche de l'approche fonctionnaliste défendue notamment par Malinowski (1944) pour qui « la culture serait une réponse adaptative au déterminisme biologique » (Poulain, 2005 : 18). Ainsi, si certaines populations d'Afrique consomment le manioc sous forme cuite, c'est une forme d'adaptation au déterminisme de la nature qui le rend nocif pour l'Homme sous sa forme crue. Mais dans un environnement proposant de nombreux produits propices à satisfaire les « besoins naturels » - physiologiques ? Nutritionnels ? -, les groupes d'individus apparaissent contraints par les coutumes et les habitudes qui « limitent » l'utilisation des produits disponibles (Febvre, 1970 [1922]). Face à la multiplicité des situations restant inexpliquées par cette approche déterministe – les techniques d'exploitation de l'environnement diffèrent par exemple d'un groupe à l'autre évoluant pourtant dans le même

[25] Les réflexions menées par Descola (2005 ; 2011) remettent en cause l'opposition nature/culture et y associent une attitude ethno-centrée. Ces travaux incitent à une prise de distance vis-à-vis de cette distinction. Suite à ces travaux, nous prenons donc nos distances vis-à-vis de cette opposition, cependant, nous emploierons ici les termes « milieu naturel » et « nature » pour parler de l'environnement physique et géographique afin de faciliter la lecture.

milieu physique - un courant s'est constitué pour défendre une position radicalement différente : la théorie possibiliste.

Dans son ouvrage *L'alimentation en AOF* Pales (1954) introduit son chapitre sur « l'alimentation et les conditions naturelles, économiques et sociales » en affirmant que « sous climat tropical, et dans les pays dits sous-développés, l'homme demeure soumis aux conditions naturelles ». Il se place donc, pour l'étude de l'alimentation en Afrique Occidentale Française et à Dakar en particulier, dans une attitude déterministe. Ainsi, le climat subsaharien expliquerait la pauvreté nutritionnelle de l'alimentation et la situation côtière de Dakar justifierait à elle seule la consommation de poisson. Pales (1954) n'est pour autant pas un farouche défenseur de cette posture du point de vue universel puisqu'il précise en préalable que dans les sociétés occidentales, les populations humaines adaptent la nature à leur besoin. Il se place donc cette fois dans une attitude possibiliste. Cette posture est critiquable en terme de hiérarchisation des populations et de domination – plus ou moins implicite - des pays occidentaux sur les pays du Sud. Malgré cela, les travaux de Pales (1954) ont le mérite de pointer et de mettre en avant les effets de l'environnement sur les pratiques alimentaires. Sans nous limiter à cette approche déterministe, nous en retenons ces aspects pour mieux les compléter en abordant les théories possibiliste et environnementaliste.

4.2.1.2 La théorie possibiliste et ses limites

La théorie possibiliste est développée par Paul Vidal de la Blâche, géographe du XIXe siècle qui fonde l'École française de géographie. Ces travaux ont la particularité, très innovante à l'époque, de relier des disciplines apparemment éloignées telles que la géologie, la géographie, la politique, etc. Sa théorie possibiliste vient s'opposer à la théorie déterministe. Structurée autour des théories darwinienne – instabilité du milieu - et néo-lamarckienne, l'approche vidalienne considère les faits, non pas comme fixes, mais comme le résultat de développements antérieurs qui s'opèrent sur un temps long. Le néo-lamarckisme admet que le déclencheur de l'adaptation et de l'évolution d'un organisme peut venir d'un changement de circonstances, mais il insiste surtout sur le rôle de l'initiative et de l'effort de l'organisme pour s'adapter. La théorie de Vidal de la Blâche « s'attache à l'initiative du sujet et au caractère composite du milieu » (Berdoulay et Soubeyran, 1991 : 627). André George Haudricourt et Louis Hédin (1943), quant à eux, décrivent la capacité des sociétés humaines à façonner les plantes et les biotopes. Une fois que l'Homme, à travers des adaptations au milieu, s'est forgé des habitudes qu'il légitime et renforce par des croyances, il est capable de s'adapter pour maintenir une certaine stabilité relativement autonome vis-à-vis du milieu et

malgré l'instabilité de ce dernier. Ainsi, pour les tenants de cette vision, c'est l'Homme qui façonne l'environnement selon ses besoins. Il n'est pas récepteur passif des contraintes imposées par l'environnement, mais au contraire, c'est lui qui décide de la forme que prend le biotope dans lequel il évolue (Staszak, 2012 [2001]). La période historique au sein de laquelle ces idées se conçoivent et se répandent est celle de la révolution industrielle et du développement de techniques diverses dans le monde entier donnant l'impression aux hommes, particulièrement aux États-Unis et en Russie, de pouvoir maîtriser et transformer le milieu physique sans limites : irriguer le désert, dévier des fleuves…

Cette posture peut être rapprochée du culturalisme dans le sens où les différents comportements des Hommes sont expliqués par des traits culturels.

Les travaux des géographes, des anthropologues et des agronomes portant sur l'Afrique subsaharienne et le Sénégal en particulier, ne se réfèrent pas à cette attitude possibiliste. Cela s'explique probablement par le fait que ces pays sont considérés comme « sous-développés » et ne sont donc pas engagés dans la révolution industrielle qui permet aux populations humaines de maîtriser le milieu. La posture de Pales (1954) présentée dans le paragraphe précédent illustre bien ce constat. Si l'on applique la théorie possibiliste au contexte dakarois actuel, les progrès techniques que connaît le secteur de la pêche peuvent être perçus comme des façons de se jouer de la « nature ». En effet, au fur et à mesure que la raréfaction du poisson dans la mer s'accentue, les capacités de pêche sont améliorées. Cependant, cette posture tend à focaliser sur les dimensions culturelles, à les surévaluer. Cette critique amène d'autres auteurs à proposer une nouvelle grille de lecture des relations entre les humains et l'environnement.

4.2.1.3 La théorie environnementaliste

Enfin, dans une troisième approche, Sorre (1943) propose la théorie environnementaliste et articule les deux précédents points de vue en avançant que les sociétés humaines et leurs écosystèmes sont en interactions permanentes et qu'ils s'influencent mutuellement. D'une part, l'humain s'adapte aux conditions du milieu et d'autre part il apporte des modifications à ce milieu pour que ce dernier réponde à ses besoins. Cet apport, par rapport aux théories possibilistes, émerge dans un contexte où la « toute-puissance » de l'Homme montre des limites et dans lequel il convient de nuancer ses capacités de maîtrise du milieu. Ainsi, le « milieu » défini par Sorre serait le résultat des conditions naturelles modifiées par l'Homme. Il (1943 : 118) affirme faire de l'écologie au sens d'une « science des rapports de l'Homme avec l'ensemble de ses conditions de vie » et considère à la fois l'utilisation du milieu vivant

par les humains et la lutte permanente de ces derniers face au milieu. Il insiste sur l'importance de l'alimentation dans cette relation entre les Hommes et le milieu. Les efforts fournis pour maintenir en équilibre les systèmes mis en place ont pour objectif de satisfaire les besoins du corps et donc la production de nourriture (Sorre, 1943). Pierre Gourou (1973) s'inscrit dans ce même courant et poursuit les réflexions sur le rôle de l'alimentation dans les relations entre l'Homme et son milieu. « L'Homme subsiste, non pas en adaptant son organisme physique à une certaine façon de se procurer de la nourriture, mais en usant de ces capacités intellectuelles : la coopération, l'outil, la mémoire, la réflexion, l'hypothèse lui permettent d'exploiter les ressources qu'il lui sied de mettre en valeur. Aucun rapport avec les adaptations du monde végétal ou animal. L'Homme adapte son comportement (et non son organisme) à des situations qu'il crée lui-même » (Gourou, 1973 : 49). Pour l'auteur, ce ne sont pas les bonnes conditions de culture qui font qu'il y a beaucoup d'agriculteurs, mais l'efficacité des techniques qui permet de nourrir un grand nombre de personnes et donc entraîne une forte densité de population. Ainsi, le paysage total comprend le paysage physique et le paysage humain, tous deux étant interdépendants. L'un des apports importants de Gourou réside dans la prise en compte de la « culture » - sous le terme de « fait de civilisation » - qui selon lui influence les rapports entre l'homme et le milieu physique. « L'attachement des hommes pour telle ou telle sorte d'aliment est pur fait de civilisation, qui va même, bien souvent, contre une organisation judicieuse des relations avec les conditions naturelles » (Gourou, 1973 : 146). L'influence de la culture sur les choix alimentaires dépasse ici celle du milieu.

Thomas (1965), à propos du repas en Afrique Noire, s'inscrit dans cette perspective et considère que les comportements alimentaires sont façonnés à la fois par des contraintes biologiques et environnementales et par des dimensions psychologiques et culturelles. À propos du Sénégal, il insiste sur l'impact de la période dite de « soudure » sur l'approvisionnement alimentaire, tout en nuançant ses propos et en relativisant le rôle du climat et de l'environnement physique, au regard des différences de comportements d'une population à l'autre au sein d'un même écosystème. Dans la suite de son texte, l'auteur cite et développe différents facteurs culturels influençant l'alimentation. Par exemple, la valorisation de l'embonpoint favorise la consommation de matières grasses. Adopter cette posture pour analyser l'alimentation dakaroise actuellement permet de mettre en évidence les influences réciproques des actions des populations sur l'environnement et inversement. Ainsi, la surexploitation des ressources halieutiques entraîne une raréfaction du poisson dans la mer à laquelle les populations répondent d'une part par une amélioration des techniques de pêche et

d'autre part par des modifications des comportements alimentaires, notamment des reports sur d'autres types de poissons ou d'autres types de plats qui pourraient avoir, par effet rétroactif, des conséquences positives sur les stocks de ressources halieutiques dans les eaux nationales.
Cette théorie de la géographie humaine permet d'adopter une posture plus nuancée et de se défaire des visions extrêmes, dans un sens ou dans l'autre, des deux théories précédentes. Cependant, cette explication géographique se cantonne à considérer les avancées techniques dont disposent les groupes humains pour s'adapter à l'environnement, associées à des variations culturelles sans aborder les dimensions socioanthropologiques de l'organisation sociale, des rapports de différenciation, des processus de choix individuels et de l'émergence des normes.
Avant de nous intéresser plus précisément au concept d'adaptation en socioanthropologie, nous allons évoquer le point de vue de l'anthropologie biologique qui, relativement proche de la théorie environnementaliste de la géographie humaine, s'en distingue par quelques points importants.

4.2.2 L'adaptation en anthropologie biologique

L'anthropologie biologique naît comme discipline au XIXe siècle et se développe à partir de la médecine, de la biologie (en France) et de l'anthropologie sociale et culturelle (en Amérique du Nord) (Bauduer, 2013). « Si l'anthropologie biologique essaie de comprendre l'évolution biologique de l'homme au cours du temps, par la compréhension des processus démographiques puis des mécanismes génétiques, elle s'attache aussi à comprendre les causes de la diversité biologique actuelle par l'étude des mécanismes adaptatifs » (Boëtsch, 2012 : 92). Le lien entre les Hommes et leur environnement fait donc partie des sujets abordés par l'anthropologie biologique notamment à travers la notion de processus adaptatifs définis comme des « modifications biologiques (structurales ou fonctionnelles) ou culturelles (comportements) permettant à un organisme de vivre et de se reproduire dans un environnement donné » (Dobzhansky, 1968 cité par Bauduer, 2013 : 103). Plus encore, ce lien est au fondement de la discipline puisque l'un de ces objets est la considération de la coévolution de plusieurs systèmes – biologiques, culturels et socio-économiques – dans des conditions environnementales données. Les anthropobiologistes s'intéressent à la manière dont le milieu et le climat associés à l'environnement social et culturel influencent la physiologie et la génétique humaine. « Ainsi, la culture n'est-elle pas en aval du biologique : elle est en amont d'une part importante de la mise en jeu des mécanismes biologiques de l'évolution et de la diversification de l'espèce, comme de ceux qui maintiennent, par-delà sa

diversité, son unité fondamentale » (Benoist, 2004 [1991] : 115). Les adaptations génétiques et physiologiques intègrent à la fois les influences de l'environnement physique et de l'environnement culturel (Froment, 1996). Par exemple, lorsque l'environnement et sa maîtrise par les sociétés entraînent une augmentation de la durée de vie, l'âge reproductif est retardé et « sélectionne ainsi les individus programmés pour vivre plus longtemps » (Boëtsch et Rabino-Massa, 2002 : 93).

Selon cette approche, le social et le culturel sont présentés comme des déclencheurs de l'adaptation, mais cette dernière concerne principalement les aspects biologiques. De Garine (1979 ; 1990) s'inscrit dans cette perspective. Selon lui, l'Homme choisit de consommer une partie des aliments que lui propose son environnement et ces aliments doivent répondre à un besoin nutritionnel et à un besoin culturel lié à la société dans laquelle il évolue. Il pointe la recherche du plaisir comme l'un des moteurs des choix alimentaires et évoque un « hédonisme non adaptatif caractéristique de l'Homme » (1990 : 153). Pour lui, les aliments doivent répondre à la fois à des besoins biologiques, nutritionnels et à des besoins culturels, hédoniques (1979).

À la suite de ces réflexions sur les interactions entre le biologique et le social, notamment à travers l'alimentation, une nouvelle approche scientifique émerge et renouvelle la réflexion sur les relations entre les humains et leurs environnements et sur la notion d'adaptation : il s'agit de l'épigénétique. Cette discipline, souvent associée à la biologie, est en fait transversale puisqu'elle considère les effets de l'environnement physique et social sur l'expression génétique (Landecker et Panofsky, 2013). Cette dernière dépendrait des paramètres environnementaux dont l'alimentation est une des principales composantes. Ainsi, chaque être humain possède un patrimoine génétique dès sa naissance, mais l'expression de celui-ci varie selon le régime alimentaire lui-même enchâssé dans un modèle alimentaire qui dépasse l'individu et lui est imposé par la société dans laquelle il naît. L'épigénétique constitue donc une révolution dans les théories de l'adaptation au milieu puisqu'elle permet d'expliquer la présence, l'absence ou l'alternance de présence et d'absence de certaines caractéristiques – physiques, physiologiques… – au sein d'une population. L'activation ou non de certains gènes par l'intermédiaire de facteurs environnementaux en serait la cause. L'alimentation a un grand rôle à jouer sur cette question. Cette nouvelle approche par l'épigénétique pointe de manière centrale le rôle de l'environnement social et culturel ce qui nous amène à aborder la notion d'adaptation selon le point de vue de la socioanthropologie.

4.2.3 L'adaptation en socioanthropologie

Les anthropologues se sont saisis de cette notion en considérant non plus uniquement les mutations ou l'expression génétiques et le milieu géographique, mais les changements génétiques, physiologiques et comportementaux et l'environnement au sens large intégrant ses dimensions sociale et culturelle. L'adaptation résulte alors de l'intégration du culturel et du biologique et équivaut à des modifications de comportements effectuées selon une pression sociale ou un apprentissage. De Garine (1979), en décrivant les adaptations culinaires mises en place par certaines populations leur permettant de consommer des aliments pourtant nocifs s'ils ne sont pas cuisinés d'une certaine façon, défend l'idée que l'adaptation consiste à s'affranchir des contraintes naturelles pour répondre aux contraintes culturelles. Du point de vue d'Anthony Giddens (2005 [1987] : 294), le concept d'adaptation en sciences sociales « fait référence à toute la gamme des processus par lesquels les êtres humains réagissent à leur environnement physique et en modifient les traits ». Jean Baechler (2001) déclare quant à lui que l'« on est en droit d'affirmer que les conditions naturelles interviennent toujours sous la forme de réponses par oui ou par non à une question que leur adressent des acteurs placés dans un contexte culturel donné. La nature n'impose rien, mais elle rend possibles ou impossibles des entreprises conduites dans un contexte culturel donné… ». Dès 1939, E. Franklin Frazier, en étudiant les processus d'intégration des descendants d'Africains en Amérique du Nord, s'intéresse aux différentes formes d'adaptation. Il distingue l'assimilation de la culture d'accueil et l'acculturation. La première sous-entend que la culture d'accueil est tout à fait adoptée et intégrée par les arrivants récents, au détriment de la culture d'origine. La deuxième renvoie, selon l'auteur, à l'échange de caractéristiques entre les deux cultures. Étymologiquement, *ac* vient du latin et signifie *mouvement vers. Ac*culturation peut être traduit par le mouvement vers une culture (Grenon, 1992). Frazier (1939) décrit deux types d'acculturation : le pendulisme – les références à l'une ou l'autre culture se succèdent selon les situations - et le métissage – les éléments des deux cultures se rencontrent et se mélangent pour obtenir une culture hybride. Ces travaux présentent l'intérêt d'aborder des thématiques encore peu présentes au sein de la recherche académique de l'époque. L'utilisation du terme « acculturation » permet de se distinguer du courant diffusionniste pour caractériser la rencontre de cultures différentes. Cependant, ces travaux ont fait l'objet de critiques et d'ajustements par divers auteurs depuis leur parution. L'une des critiques les plus vives concerne le présupposé de cultures statiques. Que ce soit la culture d'origine ou la culture d'accueil, cette définition les considère comme stables (Crenn, 2012). Dans un texte traitant

de la rencontre de plusieurs civilisations, Roger Bastide (2007 [1960] : 1250) définit l'acculturation comme résultant « d'une multiplicité de microprocessus, d'invention, d'imitation, d'apprentissage ou d'adaptation chez des milliers d'individus et des groupes en interaction ». L'approche qu'il en propose insiste sur les mécanismes de réappropriation que subissent les éléments « extérieurs » pour être apprivoiser voire intégrer à une culture. « Lorsqu'un groupe accepte des traits culturels venus du dehors, il les réinterprète à travers son monde mental » (Bastide, 2007 [1960] : 1251). L'acculturation relève donc de l'inventivité et de la créativité et non pas de la superposition d'éléments d'origines diverses. L'auteur précise que l'acculturation peut être mobilisée dans des analyses à différents niveaux : microsociologique à l'échelle des individus et de leurs interactions ; mésosociologique à l'échelle des groupes d'individus ; et macrosociologique au niveau des sociétés dans leur globalité.

En France, la question de l'adaptation appliquée à l'alimentation a été abordée par les sociologues des migrations. Manuel Calvo (1982) a ainsi tenté de se détacher d'une approche structuraliste en évoquant les *styles alimentaires* et pointe la variabilité et la dynamique des changements alimentaires en situation de migration (Crenn, Hassoun et Médina, 2010). À sa suite, d'autres auteurs considèrent que les pratiques alimentaires constituent le trait culturel qui persiste le plus longtemps et serait le dernier à disparaître (Bouly de Lesdain, 2002). En situation de migration, les individus opèrent des changements alimentaires en fonction de leur nouvel environnement, mais sans nécessairement opérer de rupture brutale avec leurs habitudes alimentaires prémigratoires. Tous ces travaux reposent toujours sur l'hypothèse d'un style alimentaire d'origine stable et immuable. Plus récemment, les travaux sur les migrations et leurs impacts sur l'alimentation abordent les sociétés et les cultures comme des entités en perpétuelle évolution, sujettes aux influences globales et locales, et considèrent les nouvelles formes alimentaires qui émanent de la situation de migration comme existant en elles-mêmes et non pas comme des formes hybrides empruntant à telle ou telle culture.

Dans le cadre de notre étude, la situation n'est pas celle de la migration, mais de la société en mouvement et la question concerne les impacts de ces changements sur l'alimentation.

La notion d'adaptation constitue un outil pour étudier les changements alimentaires de la société dakaroise face aux pressions environnementales. Il présente l'avantage de laisser la place aux variabilités d'adaptation d'une société par rapport à une autre et d'un individu par rapport à un autre face à un même événement environnemental. Les possibilités de réactions face à une même crise sont nombreuses, et peuvent différer en fonction par exemple de facteurs économiques. Ainsi, à Dakar, face à la baisse de l'accessibilité du poisson sur le

marché local, les réactions et les adaptations mises en place par les mangeurs diffèrent en fonction de paramètres sur lesquels nous reviendrons dans la présentation des résultats. Cependant, ce concept d'adaptation présente l'inconvénient d'être ancré théoriquement dans des courants plaçant son aspect biologique au centre du débat.

Aborder le changement alimentaire en termes d'adaptation incite à considérer les relations entre les humains et leurs environnements. À ce propos, Poulain (2002, 2006, 2012) aborde le régime alimentaire comme une « dimension structurante de l'organisation sociale » et non plus comme une simple conséquence du milieu – théorie déterministe -, comme un lieu de lecture des traits culturels d'une société – théorie possibiliste et environnementaliste – ou comme la cause d'adaptations biologiques et physiologiques – anthropologie biologique - et propose le concept d'« espace social alimentaire » que nous développons dans le chapitre 3. Ce dernier met en évidence l'espace de liberté laissé libre entre les contraintes biologiques et les contraintes environnementales qui pèsent sur les omnivores que sont les humains. Les dimensions sociales et culturelles de l'alimentation se déploient dans cet espace de liberté.

Le terme d'adaptation sera utilisé tout au long de ce travail en considérant cet aspect de possible variabilité de réactions, d'adaptation face aux mêmes changements environnementaux mais en laissant de côté la place centrale de l'aspect biologique.

Qu'apportent de plus les notions de métissage et de créolisation dans le cadre de notre étude ? La partie suivante nous permettra d'apporter des éléments de réponse à cette question.

4.3 Métissage et créolisation alimentaire

L'adaptation que nous venons d'aborder oriente donc les réflexions autour des aspects biologiques des changements. Face à cette situation, la mobilisation des concepts de métissage et de créolisation permet de s'en détacher et de considérer au contraire la dimension identitaire. En effet, du point de vue de Corbeau (2012 : 840), l'un des auteurs ayant théorisé le concept de métissage, l'alimentation « constitue un lien privilégié d'échange et d'interaction entre l'individuel et le collectif, de pénétration du social dans l'intime ». C'est dans cette perspective qu'il évoque le métissage et ses déclinaisons sur lesquelles nous revenons ici.

4.3.1 Métissages alimentaires

À propos du métissage, Bastide (cité par Tibère, 2009 : 97) prévient : « il ne faut pas confondre la "miscégénation", qui est de l'ordre du biologique, et le métissage qui est de l'ordre du culturel ». Les tenants de l'approche socioanthropologique du métissage

s'entendent pour le définir comme un fait avant tout culturel. Tibère (2009 : 98) en donne une définition précise : il correspond à « ce qui intervient lorsque les dimensions matérielles et/ou formelles des cultures en présence se combinent, s'entrecroisent, pour donner un produit culturel nouveau, à des degrés divers ». Nous retiendrons ici le fait que « toute culture est métissée » (Amselle, 1990 ; Tibère, 2009 : 98).

En matière d'alimentation, le métissage revêt une dimension particulière puisque manger est un acte à la fois biologique et culturel qui implique nécessairement que « l'autre » (aliment physique, caractéristiques symboliques, représentations associées à l'acte de manger, personnes qui ont préparé le repas ou avec qui on le partage…) franchisse la frontière du « soi ». Manger est donc un acte qui implique l'intimité. Corbeau (2012) présente l'acte de manger comme un métissage en tant que tel en s'appuyant sur la définition qu'en donne François Laplantine et Alexis Nouss (1997) dans leurs travaux sur les langues. Pour ces derniers, le métissage serait le processus par lequel une nouvelle forme émerge à partir de deux autres à la suite de leur rencontre et de leurs échanges, sans pour autant que l'une soit absorbée par l'autre. « Manger devient alors un acte de métissage permettant la rencontre et la cohabitation symbolique de soi et de l'autre » (Corbeau, 2012 : 842).

Dans ces travaux, Corbeau (1994, 2012) développe une typologie de métissages alimentaires.

- Le métissage « imposé » qui :
    - d'une part, relève des stratégies de l'industrie agroalimentaire visant à lisser les goûts dans une démarche d'économie d'échelle et de facilitation de la gestion de la production. Dans ce cas, « l'altérité incorporée est celle des multinationales qui transforment et cuisinent *pour nous* » (Corbeau, 2012 : 844) ;
    - d'autre part, émane d'une situation de domination symbolique et technique, en situation coloniale particulièrement, qui favorise la présence de nouveaux produits sur le marché et donc la possibilité pour le mangeur de découvrir des goûts venus d'ailleurs ou uniformisés. Dans ce dernier cas, il ne se distingue plus si facilement du métissage « désiré ».
- Le métissage « désiré » : la consommation des produits introduits par les canaux de la colonisation ou de la mondialisation peut s'inscrire dans une démarche volontaire d'imitation des pratiques d'un groupe ou d'un autre. La mobilisation des valeurs et des représentations associées à ce groupe, la plupart du temps considéré comme dominant, permet aux mangeurs d'exprimer une appartenance, une inclusion ou au contraire de se distinguer. « L'imitation d'un modèle jusque-là inconnu, introduit dans le champ

par telle ou telle mode, débouche sur le changement et sur son changement, sur la rencontre et la cohabitation de l'un et de l'autre, sur la transformation de l'un et l'autre… Cette imitation n'a rien d'une copie mécanique, elle passe par un certain nombre de distorsions, d'appropriations » (Corbeau, 2012 : 846). Dans une situation de migration, la substitution de certains aliments, introuvables dans le pays ou la région d'accueil, par d'autres, accessibles dans le nouvel environnement est une forme de métissage « désiré » qui permet de maintenir un lien avec ses habitudes alimentaires d'origine dans un nouveau contexte. La volonté de signifier à des « autres » son intérêt pour eux et leur culture et son désir de proximité peut passer par une forme de métissage alimentaire en accommodant des mets « à la façon de », en respectant certains rituels, etc.

- Le métissage « non pensé » : la rencontre entre le monde rural et le monde urbain, entre les « modèles alimentaires d'un groupe populaire et ceux d'un groupe dominant », entre la cuisine paysanne et la « grande cuisine » entraîne une certaine anomie[26], une reconfiguration des normes alimentaires et place le mangeur dans une situation d'ajustement identitaire (Corbeau, 2012 : 846). Le métissage qui se fait par ces rencontres se révèle non pensé. Il est le support d'une recherche identitaire.

À ces trois catégories développées en 1994, Corbeau ajoute, plus récemment (2012), deux autres situations de métissages ou plutôt de refus du métissage :

- La construction d'un patrimoine gastronomique : dans ce scénario, le métissage est nié puisque les acteurs considèrent que le patrimoine est une donnée fixe, sur laquelle ils prennent appui et fondent leurs repères identitaires. Envisager sa construction par métissage équivaudrait à faire vaciller le socle sur lequel repose l'identité. Cette posture intègre une (sur ?) valorisation du passé, de la « tradition » et une peur du changement.
- Le « refus » de l'altérité : les pratiques alimentaires de l'« autre » sont écartées, parfois jugées inférieures ou tout au moins étranges et impossibles à intégrer à ses propres habitudes. Le rejet (la peur ?) de la nouveauté est lié au refus de l'altérité. La résistance au métissage concerne des pratiques qui, au regard des normes et des valeurs alimentaires, déplaisent et surprennent.

Dans le cadre de ce travail et au regard de la situation dakaroise, la classification des différents métissages proposée par Corbeau peut, plutôt que d'être mobilisée en l'état, être

[26] Pour Corbeau (2012 : 842) l'anomie « ne serait pas l'absence de normes mais leur prolifération insatisfaisante pour l'acteur qui a l'obligation d'imaginer, d'inventer ».

appliquée à la notion de changements : les changements « imposés » relatifs à la situation de baisse de l'accessibilité du poisson et à la situation économique des ménages, les changements « désirés » associés par exemple au désir de s'inscrire dans un système mondialisé et les changements « non pensés » induits par des changements environnementaux et sociaux.

4.3.2 La créolisation : éléments de définition

Les différents types de réactions lors de la rencontre de plusieurs modèles alimentaires ont été abordés à travers le concept de créolisation alimentaire qui se révèle être une forme de métissage « extrême ». Elle permet d'analyser des formes complexes de mélanges dans lesquelles s'articulent plusieurs formes de métissages.

Ce concept a été élaboré dans un contexte particulier de rencontre de populations d'origines culturelles variées dans des rapports souvent inégalitaires sur fond de colonisation et d'esclavagisme (Tibère, 2009). Ce contexte est intégré à la définition que donne Tibère (2006 : 509) de la créolisation à savoir « l'ensemble des processus par lesquels les membres des sociétés multiculturelles issues de la colonisation sélectionnent des éléments dans les ressources dont ils disposent pour signifier leur appartenance à un ensemble commun ou au contraire marquer des distances avec les autres groupes. Sont inclus les dispositifs de gestion des tensions que génèrent la cohabitation de "milieux" ethnoculturels différents ainsi que les dynamiques identitaires qui en découlent ». La cohabitation, sur un même territoire, de ces populations a abouti à un « système culturel créolisé » (Tibère, 2009 : 91). La créolisation intègre à la fois la volonté d'unité et d'expression de cette unité des groupes en contact et le désir de chacun de signifier sa différence, de la valoriser. La volonté sous-jacente des populations crée du collectif tout en valorisant la richesse et la force de la diversité. « Elle s'organise et s'entretient dans cette dialectique intégration/différenciation à travers des constructions et des "réinventions" » (Tibère, 2009 : 101).

À Dakar, la situation n'est pas exactement comparable, cependant la rencontre des différentes ethnies du Sénégal et des cultures étrangères, véhiculées entre autres par la colonisation et la mondialisation, permet de prendre appui sur les réflexions théoriques menées sur la créolisation pour traiter de l'alimentation et de la construction des modèles alimentaires. La créolisation renvoie à la fois à la recherche d'une identité commune et à l'expression des différences (Tibère, 2009). L'intérêt du concept de créolisation dans le cas de notre étude est d'éclairer d'un point de vue théorique la construction des modèles alimentaires dans la situation de rencontre de plusieurs cultures dans le cadre de la colonisation, de l'urbanisation

et de la mondialisation. Le modèle alimentaire dakarois n'est pas, au sens strict du terme, créolisé, mais cette approche par la créolisation permet de mettre en évidence le fait que les cultures ne sont pas des données fixes et immuables. Au contraire, elles possèdent une capacité d'adaptation et de changement : les groupes humains détiennent la capacité de créer de l'unité en transcendant les différences et, dans un même mouvement, d'accepter et de faire dialoguer ces différences.

Les notions de créolisation et de métissage expriment la dimension identitaire à travers la recherche d'unité et l'expression des différences. Elles intègrent l'émergence de formes nouvelles suite à la rencontre de plusieurs modèles alimentaires.

Dans le cas qui nous préoccupe, la mobilisation de ces deux concepts enrichit les réflexions en introduisant de manière explicite les questions identitaires liées à l'alimentation et permet ainsi de penser les changements et les décisions alimentaires en intégrant ces dimensions pour en faciliter la compréhension. Cette approche incite à envisager la question de la permanence des pratiques alimentaires y compris en situation de changements environnementaux en lien avec la recherche d'une certaine stabilité identitaire. La notion de dynamique sociale apporte des éclairages sur ce point.

4.4 Dynamique sociale et sociologie des mutations

4.4.1 La dynamique sociale

Dès les prémices de la sociologie, Comte note la nécessité de s'intéresser à l'évolution des sociétés à travers la succession de changements les affectant. Il propose une analyse du système social comme résultant du système précédent et annonciateur du système suivant. Selon son analyse, les systèmes qui semblent les plus stables et dont les acteurs valorisent cette stabilité – L'Église en est un cas exemplaire – sont eux aussi sujets à changement, y compris dans le but de feindre l'immobilisme (Comte, 1972).

Malgré cela, les anthropologues, de la fin du XIXe et du XXe siècle, lorsqu'ils s'intéressent à l'alimentation, s'attachent davantage, pour une part d'entre eux à traiter des aspects rituels et symboliques de l'alimentation dans une perspective fonctionnaliste (Radcliffe-Brown, 1922 cité par Goody, 1984 [1981] ; Malinowski, 1974 [1935] ; Richards, 2004 [1932]) et pour d'autres, à l'image de Lévi-Strauss (1964) et de Douglas (1979), à identifier des permanences dans une perspective structuraliste, qu'à penser le changement. Thomas (1959) a par exemple appliqué ce type d'analyse structuraliste à l'alimentation des Diolas de Casamance. En réaction à cette posture, plusieurs auteurs se positionnent dans la deuxième moitié du XXe

siècle dans une approche « développementaliste ». La principale critique faite au fonctionnalisme et au structuralisme repose sur leur incapacité à penser le changement et les sociétés dans une approche dynamique. S'appuyant sur les travaux d'Elias (1973 [1939]) et en particulier sur la notion de « processus de civilisation » qui insiste sur le caractère historique et dynamique de la construction des normes sociales, Mennell (1985) applique ce concept à l'objet « alimentation » dans une analyse des sociétés française et anglaise au cours des siècles. Il mobilise l'analyse des évolutions de la civilisation à travers le « processus de civilisation » en l'appliquant aux comportements alimentaires. Selon lui, ces évolutions favorisent l'intériorisation des pulsions et notamment de l'appétit. Ainsi, le développement des goûts personnels et leur valorisation ainsi que la gastronomie ne peuvent se développer qu'à un certain stade d'évolution de la société au sein duquel la faim n'est plus une question centrale et problématique pour les mangeurs. Goody (1984 [1981]) quant à lui s'intéresse aux pratiques alimentaires de deux populations du nord du Ghana et en tire une analyse anthropologique plus générale. Il note l'influence de la colonisation, de la globalisation et de l'industrialisation des pratiques de production et de conservation sur l'alimentation quotidienne. L'évolution de la société et son intégration dans le système mondial ont donc un impact sur l'alimentation, y compris pour les populations africaines pourtant souvent considérées comme statiques.

George Balandier (2004 [1971]), à son tour, insiste sur le fait que les sociétés sont en perpétuel mouvement et prône l'étude nécessaire de ces mouvements par le sociologue pour comprendre les sociétés. « La société n'est pas une chose, fixée dès le temps de sa création, elle est constamment en train de se faire et ne peut se définir qu'"en action" » (Balandier, 2004 [1971] : 87). Seul le rythme des changements peut constituer un élément de différenciation entre les sociétés. Balandier a en particulier travaillé dans différentes régions d'Afrique et situe son approche entre deux visions opposées des sociétés africaines : celle selon laquelle ces sociétés seraient statiques et se reproduiraient à l'identique de génération en génération ; et celle selon laquelle, face à la mondialisation et aux différentes colonisations, ces sociétés auraient perdu leur identité. Ainsi, ces sociétés « se situent à des niveaux différents de transformation et de modernisation, mais, en toutes, des dynamismes créateurs sont à l'œuvre » (Balandier, 1963 : 7). Au niveau individuel aussi, Balandier insiste sur la présence de changements et l'affaiblissement des routines : « La négociation des rapports imposés par la vie quotidienne, et, davantage encore, l'avancée durant le parcours de vie, sont affectées par le doute et astreintes à de fréquents réajustements ; un empirisme mouvant et bricoleur réduit le champ des ritualisations et des routinisations, des habitudes et des

certitudes » (Balandier, 1988 : 162).

Jusqu'au début du XXe siècle, les travaux des anthropologues abordent principalement les sociétés dans une vision statique et synchronique. L'intérêt pour la dynamique sociale émerge avec les études portant sur les conséquences de la mise en contact de deux cultures – souvent dans le cadre de conflits - à partir des années 1930. Ces premiers travaux, s'ils ne sont pas d'un grand intérêt du point de vue théorique, ont le mérite d'avoir mis en évidence l'importance de la situation, du contexte de la rencontre entre deux cultures pour en saisir les impacts (Balandier, 1956). Dans ce cas de figure, les changements viennent de l'extérieur de la société et l'auteur parle de dynamique « du dehors ». Il note la présence de dynamiques « du dedans » lorsque ce sont les populations elles-mêmes qui créent, qui s'adaptent (Balandier, 2004 [1971]).

L'étude des faits sociaux totaux (Mauss, 1950 [1925]) en situation de changement amène à comprendre la « dynamique sociale totale » (Balandier, 1961). La dynamique sociale se révèle un outil pertinent pour étudier l'alimentation, définie comme un fait social total (Poulain, 2002a), dans une situation de changement environnemental – géographique, social, culturel comme c'est le cas à Dakar.

4.4.2 La sociologie des mutations

Le terme mutation exprime un changement radical et profond. Tout comme l'adaptation, ce concept a été utilisé en premier lieu en biologie pour décrire les mutations génétiques. Puis, les sciences sociales, dans leurs études des changements sociaux se sont approprié le terme en modulant le sens qui lui est donné. Les mutations génétiques ont des conséquences immédiates et brusques, sont transmissibles et participent de l'évolution de l'Homme. « Dans l'ordre des phénomènes sociaux, la transformation n'est ni soudaine, ni totale, ni créatrice d'une coupure immédiatement apparente et consciente » (Balandier, 2004 [1971] : 84). Les mutations sociales sont le fait d'une combinaison de processus qui n'atteignent pas les différents membres d'une société avec la même intensité et à la même vitesse. Plus encore, elles sont génératrices d'inégalités sociales du fait de cette atteinte différenciée des populations.

La théorie dynamiste « prend en considération toutes les forces qui agissent à l'intérieur d'un système social ou de l'extérieur sur ce système, pour son maintien comme pour son changement » (Rivière, 2000 : 89). Face aux changements environnementaux globaux, les adaptations entraînent parfois des changements dans les comportements, notamment alimentaires, mais permettent également le maintien de pratiques et de comportements qui

revêtent une importance sociale et culturelle particulière dans la société considérée. Ainsi, en cas de changement, Balandier (1970) distingue trois types de facteurs agissant sur la société : les facteurs de continuité, les facteurs de maintien et les facteurs de transformation.

Dans notre étude, c'est le cas des changements alimentaires qui nous préoccupe. Or, si l'on considère le système alimentaire – de la production à la gestion des déchets après consommation, en passant par toutes les étapes intermédiaires ou annexes –, la sociologie dynamique permet d'appréhender les changements à la fois comme facteurs de maintien et comme facteurs de transformation. Les modifications de l'environnement touchant l'approvisionnement par exemple nécessitent des adaptations de la part des populations. Ces adaptations consistent pour certaines à transformer le système et pour d'autres à le maintenir. La consommation alimentaire est « composée d'éléments en interaction et dotée d'une capacité d'ajustement dynamique lui permettant de maintenir sa propre organisation » (Ag Bendech et al., 1996 : 174). Ainsi, les changements alimentaires induits par les évolutions environnementales n'aboutissent pas nécessairement à des modifications du modèle alimentaire, mais contribuent parfois à le préserver dans cet environnement changeant.

Cette approche permet d'envisager les changements opérés par les populations dakaroises non plus uniquement comme des changements en soi et entraînant des évolutions des modèles alimentaires, mais au contraire comme des moyens de maintenir ces modèles. Les changements en termes de qualité et de quantité de poisson peuvent donc être perçus comme une façon de maintenir la consommation du *ceebujën*. Nous reviendrons sur cette vision des choses dans l'analyse des résultats.

5 Conclusion du chapitre 2

La question du changement alimentaire est centrale dans le traitement de la question de recherche qui est la nôtre. La rencontre des différentes ethnies, l'influence de la mondialisation et les changements environnementaux incitent les populations à opérer des changements au sein de leurs modèles alimentaires. Ce chapitre nous a permis de saisir les différentes approches du changement alimentaire au sein de la discipline socioanthropologique et de pointer les apports de chacune d'entre elles pour notre recherche.

Dans un premier temps, nous avons présenté trois typologies de changements alimentaires proposées dans la littérature et sur lesquelles nous nous appuierons pour proposer à notre tour une typologie des changements à Dakar dans le contexte actuel de tension sur le poisson : les

changements structurels/élémentaires ; les changements affectant les produits/le système alimentaire ; et enfin les changements par les normes et par les pratiques.

Dans un deuxième temps, la théorie de la transition alimentaire établie à la suite des théories de la transition démographique, épidémiologique et nutritionnelle pointe l'importance des paramètres culturels et sociaux dans les liens entre les hommes et leur environnement et dans l'évolution de ces liens. Les limites de ces théories, notamment concernant la phase post-transitionnelle, nous incitent à n'en retenir que cet aspect analytique. Ce détour par les théories de la transition nous a permis d'aborder l'influence de l'urbanisation et de la mondialisation sur les comportements alimentaires tout en considérant le système de représentation local.

Dans une dernière partie, nous nous sommes attardés sur quelques termes utilisés dans la littérature dès lors qu'il s'agit de changement. Chacun d'eux présente des avantages analytiques indéniables au regard de nos questionnements. La perspective par l'innovation permet de dépasser l'opposition entre la tradition et l'innovation et au contraire, de montrer que les habitudes anciennes et « traditionnelles » servent de support à la mise en place des innovations. Nous appliquerons ce raisonnement aux changements alimentaires en insistant sur le fait que ces changements ne s'opposent pas nécessairement à la tradition. Cette idée rejoint la théorie dynamiste et la sociologie des mutations qui considèrent que les changements permettent pour certains des évolutions et pour d'autres, au contraire, le maintien de structures et d'habitudes. Le détour par la créolisation permet de poser l'hypothèse d'une culture alimentaire urbaine existant par elle-même et non pas comme la superposition de traits émanant de divers horizons – rural, mondial. Il introduit le caractère identitaire de l'alimentation en situation de tension entre des influences globales et des contraintes locales.

Dans la suite de ce travail, nous utiliserons principalement le terme d'adaptation. Nous en retenons l'usage socioanthropologique qui traite de la façon dont les individus ou les groupes d'individus réagissent et modifient ou non leurs comportements face à des changements environnementaux. Ce concept présente l'intérêt de considérer d'une part que l'adaptation peut être différente face à une même pression environnementale en fonction de facteurs multiples tels que le contexte social, le niveau économique, etc., et d'autre part que les cultures et les modèles alimentaires sont en permanence adaptés à leur environnement.

Le principal aspect que nous retiendrons de cette description des différents concepts est la prise en compte de l'environnement au sens large – géographique, social, culturel – et l'influence du contexte sur les changements alimentaires et sur la vitesse de ces changements.

Les styles alimentaires évoluent donc « si l'ajustement dynamique des différents éléments n'est pas possible [en fonction des changements environnementaux]. Dans ce cas, la stabilité de ce sous-système est remise en cause et on assiste à sa recomposition sur la base d'une autre organisation » (Ag Bendech et al., 1996 : 175).

Ces outils théoriques permettent d'aborder l'alimentation dakaroise en intégrant la complexité liée à la mixité ethnique, sociale et culturelle de Dakar et en considération des différences de comportements entre les familles et les personnes seules et entre les différents groupes sociaux. Par ailleurs, ces cadres théoriques seront mobilisés pour répondre à la question suivante : comment les modèles alimentaires sont-ils transformés ou maintenus selon les configurations sociales et environnementales ?

CHAPITRE 3

Décision alimentaire et rationalités

« Les mangeurs sont donc à la fois surdéterminés par leur appartenance sociale et en partie libres de leur décision, et c'est dans ce jeu (au sens mécanique), laissé libre par les influences sociales, que l'originalité avec laquelle un individu, marqué par une histoire et une personnalité particulières, réagit à des influences sociales et s'adapte à des contextes particuliers »

Poulain, 2008 [2002] : 145

« L'individu est libre de choisir, mais le choix est la règle et les arbitrages se révèlent difficiles »

Ascher, 2005 : 92

Introduction

Se poser la question des changements alimentaires conduit à s'intéresser à la décision alimentaire et à sa construction puisque c'est par la succession de prises de décision que les mangeurs modifient leurs pratiques. La décision est définie par le dictionnaire Larousse (2015) en ligne comme un « acte par lequel quelqu'un opte pour une solution, décide quelque chose » ou encore une « action de décider après délibération ; [un] acte par lequel une autorité prend parti après examen ». La première définition se place au niveau individuel et met en avant la notion de choix, la seconde concerne davantage un groupe de personnes et s'apparente au résultat d'une discussion. Ces deux définitions nous semblent complémentaires puisqu'au niveau individuel, la prise de décision se fait bien souvent après « discussion » avec soi-même, c'est-à-dire après avoir considéré les différentes possibilités, les différents enjeux, les finalités possibles, les valeurs mobilisées, etc. Chaque décision s'opère dans un contexte particulier et sous des influences sociales et culturelles qui pèsent sur le résultat de la réflexion et orientent le choix. Cependant, les individus jouissent d'une marge de manœuvre et réagissent de manière originale en fonction de leurs histoires, leurs expériences, leurs personnalités. Manger est un acte à la fois ancré dans le contexte social, dans les interactions

sociales et éminemment individuel. L'équilibre entre l'influence du social et la place de l'individu dans la décision est pris comme critère pour définir le « processus de civilisation » d'Elias (1973 [1939]) qui « se caractérise par un déplacement des modalités de contrôle social des comportements qui passent du niveau du groupe à celui de l'individu » (Poulain, 2012 : 1349). Dans ce cas, les causes des changements peuvent être recherchées dans les évolutions des structures sociales. L'individualisme serait favorisé par les dérèglements économiques par exemple.

L'aspect individuel du choix retiendra notre attention dans un premier temps et nous amènera à nous attarder sur la notion de rationalité en opérant un petit détour historique afin de saisir les enjeux théoriques afférents. Dans un deuxième temps, nous aborderons la tension entre le poids du social et l'individualisme dans la prise de décision à travers la notion de normes. Enfin, nous terminerons par évoquer le rôle de l'environnement sur la décision alimentaire.

1 Rationalité - Rationalités

1.1 De la raison à la rationalité

La rationalité est définie par le CNRTL (Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales) comme désignant le « caractère de ce qui est rationnel, logique » ou encore le « caractère de ce qui relève de la raison ». La raison quant à elle désigne « la faculté qu'a l'esprit humain d'organiser ses relations avec le réel » (CNRTL, 2015). La raison est une notion philosophique chère aux philosophes grecs et mobilisée dans le christianisme. Elle émerge du constat que les Hommes sont capables de calcul et d'argumentation. À son apparition, elle est opposée à la passion par les stoïciens qui considèrent sage la personne qui agit selon sa raison et non sage celle qui se laisse guider par ses passions en ignorant le contexte de sa décision (Boudon, 2009). Les sciences sociales se sont, dans la continuité de la philosophie, intéressées à la raison et en particulier aux raisons qui rendent une action acceptable, légitime au regard des individus. Entre le XVIIe et le XXe siècles, petit à petit et au fur et à mesure du développement de quatre mouvements de pensée, la rationalité a remplacé la raison dans le développement de théories : la *théorie de la décision individuelle* qui « vise à déterminer la conduite recommandée dans les situations de risque d'incertitude » et qui repose en partie sur les calculs de probabilités ; la *théorie des jeux* qui « traite des cas où l'incertitude à laquelle est confrontée l'action individuelle est due à l'imprévisibilité du comportement d'autrui » ; la *science économique* qui imagine « des situations simplifiées conduisant à des conclusions normatives pouvant faire l'objet d'un calcul » et qui s'est

constituée à la suite des travaux d'Adam Smith, notamment à propos de la « main invisible » ; la *psychologie cognitive* qui « s'attache surtout à déterminer si l'usage spontané de la raison est fiable » et pour qui l'objectif est de comprendre pourquoi les comportements réels ne correspondent pas toujours à ce que le raisonnement rationnel voudrait (Boudon, 2009 : 11-12). Les deux premiers mouvements cherchent à produire des prédictions au niveau des comportements. Ils ne s'intéressent pas aux raisons des actes, mais plutôt à ce que rationnellement, logiquement, une situation particulière provoque ou devrait provoquer comme acte. Le quatrième et dernier mouvement concerne la rationalité théorique ou de pensée alors que les trois premiers traitent de la rationalité de comportement. Au fil du développement de ces mouvements dans l'histoire, le terme de rationalité a remplacé celui de raison dans les études sociologiques.

Plusieurs questions restent sans réponses claires aujourd'hui ou, à minima, ne font pas consensus au sein de la communauté des sociologues et invitent à poursuivre les réflexions engagées depuis déjà plusieurs siècles. La problématique philosophique de savoir si l'homme est profondément calculateur et égoïste ou s'il est, au contraire, éminemment social constitue un point fondamental de discorde entre les tenants de la théorie du choix rationnel – sur laquelle nous revenons dans le paragraphe suivant - et ses détracteurs (Van Den Berg et Blais, 2002). À la suite de cela, la détermination de ce qui est rationnel et de ce qui ne l'est pas fait débat et véhicule des réponses variées selon le point de vue et la théorie défendue. Intéressons-nous tout d'abord à la théorie du choix rationnel afin de saisir l'importance de son rôle dans le développement de la notion de rationalité en sociologie.

1.2 Théorie du choix rationnel (TCR)

Les travaux de Thomas Hobbes, philosophe anglais du 17^{e} siècle, ont constitué un terreau fertile à l'élaboration de la théorie du choix rationnel, également appelée rationalité économique ou instrumentale. Les comportements des acteurs sont considérés comme correspondant à leurs intérêts dans une démarche d'optimisation. Dans leurs travaux, Henri Mintzberg, Duru Raisinghani et André Théorêt (1976) décrivent le processus de décision en trois étapes principales : l'identification du problème et le diagnostic ; la recherche et l'élaboration des solutions ; la sélection de la solution préférée impliquant une analyse, un jugement et une négociation. De là découle la définition de la rationalité instrumentale qui correspond à la mise en relation des moyens et des fins. James B Rule (2002 : 52) résume la théorie du choix rationnel à travers trois principes : 1) « L'action humaine est essentiellement instrumentale » et vise à atteindre une fin selon des préférences stables et hiérarchisées. 2)

« Les acteurs décident de leur conduite à l'aide de calculs rationnels de la ligne d'action qui, parmi d'autres, est la plus susceptible de maximiser leurs récompenses globales. » Cela suppose l'accès à une information totale et pertinente. 3) « Ultimement, on peut expliquer de vastes processus et arrangements sociaux, notamment des choses aussi différentes que des taux, des institutions et des pratiques, comme étant le résultat de ces calculs ». De cette définition naît la notion *d'homo-oeconomicus* pour décrire l'individu.

La théorie du choix rationnel est centrée sur l'individu et sous-entend que ce dernier est seul décideur, qu'il possède un système ordonné et stable de préférences, qu'il détient une connaissance exhaustive des alternatives possibles et de chacune de leurs conséquences et enfin qu'il agit en fonction de critères de choix objectifs au regard des fins poursuivies. Les propos de Becker (1996 cité par Boudon, 2011 : 46) résument la conception utilitariste en disant qu'« une action est rationnelle dès lors qu'elle donne à l'individu qui la commet le sentiment de provoquer des effets qu'il apprécie et même qu'il apprécie davantage que ceux qu'aurait pu produire toute action alternative ». Pareto distingue dans son *traité de sociologie général* en 1917 les actions logiques – lorsqu'elles répondent aux critères de la rationalité instrumentale – des actions non logiques – lorsque le but subjectif et le but objectif diffèrent l'un de l'autre. Par ailleurs, il défend l'idée que l'homme « réel » comprend l'homo-oeconomicus, l'homo-ethicus, l'homo-religious etc. et que la théorie de l'homo-oeconomicus est une manière de réduire le réel pour mieux le comprendre. Ainsi, par cet argument il défend la TCR tout en admettant l'existence d'explications extérieures à cette théorie dans l'étude des comportements et de leurs « causes » (Demeulenaere, 2003 [1996]).

L'un des arguments avancés classiquement par les défenseurs de cette approche de la rationalité est qu'en l'appliquant, l'explication est autosuffisante et ne contient pas de « boîte noire ». Les travaux de Tocqueville à propos de l'évolution de l'agriculture française par rapport à l'agriculture anglaise à la fin du XVIIIe siècle sont souvent cités en exemple de l'efficacité de la TCR. Ainsi, toutes les actions humaines pourraient être expliquées par cette théorie.

Elle traverse les générations d'économistes et de sociologues jusqu'à nos jours où elle est encore utilisée dans de nombreux travaux. Cependant, elle fait l'objet de critiques plus ou moins véhémentes depuis son apparition.

La mobilisation de cette théorie dans le cas de notre étude amènerait à envisager les adaptations des comportements face à la baisse de l'accessibilité du poisson sous l'angle du calcul coût-bénéfice à l'échelle de l'individu. Ainsi, l'augmentation du prix du poisson sur le marché aboutirait à son remplacement par de la viande, moins chère, si les critères de choix

objectifs considérés étaient le coût économique et le bénéfice nutritionnel. Cette approche ne tient pas compte des influences culturelles et contextuelles.

1.3 Critiques et limites de la TCR

Confrontée aux données empiriques, la théorie laisse apparaître des lacunes puisqu'un « écart systématique entre les modèles théoriques et les pratiques effectives » (Bourdieu, 2000) est constaté. Ainsi, malgré la puissance théorique de la TCR, elle se trouve mise en difficulté face à certains phénomènes sociaux qu'elle est dans l'incapacité d'expliquer. C'est donc bien son domaine d'application qui fait l'objet de débats depuis de longues années déjà entre les défenseurs de la TCR et les auteurs plus critiques. L'exemple le plus couramment donné pour illustrer ces limites est celui du vote : aller voter suppose tout d'abord que l'acteur soit persuadé que le résultat du scrutin aura un impact qu'il juge positif sur lui. Une fois cela admis, reste la question de l'impact d'un vote au milieu de milliers d'autres votes. Le fait d'aller voter n'a rien de rationnel – au sens instrumental et égoïste défendu par la TCR – puisque statistiquement, l'impact d'un vote est presque nul (Rule, 2002 ; Laitin, 2002 ; Boudon, 2004, 2009, 2011). Cet exemple est loin d'être unique. Pourquoi les populations condamnent-elles la corruption et le trafic d'influence alors que le risque d'en subir des effets négatifs à l'échelle individuelle est très faible ? Face à cela, différents auteurs et courants de recherche ont insisté sur une limite ou une autre et ont, pour certains, proposé des prolongements ou des dépassements de la TCR pour expliquer les décisions prises par les acteurs.

1.3.1 Les apports de la sociologie cognitive

Raymond Boudon (2009) revient – en résumant un point de vue défendu par plusieurs auteurs – sur l'incapacité de la TCR à expliquer certains phénomènes qu'il classe en trois catégories : les phénomènes s'appuyant sur des « croyances non triviales » - les croyances sur lesquelles reposent les pratiques rituelles par exemple ; les phénomènes s'appuyant sur des « croyances prescriptives non conséquentialistes » ; et enfin les phénomènes mettant en jeu des comportements altruistes – ou à minima non égoïstes. Cependant, ces phénomènes que la TCR ne parvient pas à expliquer ne sont pas pour autant qualifiables d'irrationnels (Van Den Berg et Blais, 2002). La sociologie cognitive s'est emparée de ces questions en comparant les résultats attendus selon la théorie du choix rationnel aux résultats de situations expérimentales. L'un des exemples donnés est celui des étudiants qui acceptent de souscrire à une option d'annulation – plus cher donc - lors de la réservation de vacances suivant

l'annonce de leurs résultats aux examens alors qu'ils partiront en vacances, quel que soit le résultat de cette annonce, ce qui n'est pas considéré comme rationnel selon la TCR. Face aux décalages entre les résultats obtenus dans les deux cas, Jean-Michel Berthelot (2012 [2001]) suggère de remettre en cause la définition des préférences ou de les moduler en fonction du contexte. Des situations paraissant incohérentes au premier abord peuvent se révéler rationnelles – au regard de la TCR – si l'on considère que nos préférences s'orientent « pour la certitude en cas de gain, pour le risque en l'absence de certitude » (Berthelot, 2012 [2001] : 273). L'auteur pointe aussitôt les limites de cette proposition qui, si on décidait de l'appliquer à toutes les situations, conduirait à des raisonnements très complexes et sans grand intérêt explicatif puisque capable de justifier n'importe quelle incohérence en déduisant des préférences suite aux décisions observées des acteurs. Si l'on revient sur la vision de Boudon (2011), la plupart des comportements reposeraient sur des croyances or, la TCR ne permet pas de comprendre ni d'expliquer l'origine de ces croyances. Il propose alors d'ajouter à la rationalité instrumentale, la rationalité axiologique et la rationalité cognitive. La dernière des trois, celle sur laquelle l'auteur a le plus insisté, stipule que si un système d'arguments, tous considérés comme valables et compatibles avec les autres, permet d'expliquer un phénomène et qu'aucun autre système d'arguments n'est disponible et préférable, alors il est considéré comme une explication valide du phénomène. La rationalité axiologique suit le même raisonnement en intégrant des arguments reposant sur des valeurs dans le système explicatif de l'apparition d'une norme. Autrement dit, dans le cas de la mobilisation de la rationalité axiologique, « l'adhésion aux valeurs peut être analysée par l'observateur comme une réponse rationnelle à une situation » (Demeulenaere, 2003 [1996] : 185). Ainsi, la prise en compte de ces trois formes de rationalité constitue la *théorie générale de la rationalité* ou *théorie cognitiviste de la rationalité* proposée par Boudon (2011). L'auteur prône l'explication des comportements par le sens que les acteurs eux-mêmes leur prêtent. Les décisions sont donc fondées sur des raisons que l'individu considère comme valides.

L'auteur, par cette proposition, ne prétend pas expliquer l'ensemble des comportements et pointe lui-même les limites de cette théorie en admettant que toutes les croyances et toutes les actions ne sont pas justifiables.

1.3.2 L'apport de la psychologie ou la définition des préférences

Un autre reproche couramment fait à la TCR concerne le fait qu'elle permet d'expliquer qu'un individu choisisse un certain type de moyen pour arriver à ses fins, mais pas pourquoi il préfère cette fin plutôt qu'une autre (Rule, 2002). La nature et l'origine des préférences ne font pas partie des préoccupations de la TCR. Or ce sont bien ces explications qui permettent de comprendre certains phénomènes sociaux échappant à la théorie de la rationalité absolue. Ainsi, les décalages existants entre ce que la TCR prévoit des comportements et la réalité ont constitué un terrain fertile au développement de la psychologie cognitive. Plusieurs expériences, dont quelques-unes décrites par Erhard Friedberg (1997 [1993]), ont mis en évidence l'importance de facteurs psychologiques et affectifs dans les comportements humains.

Certains psychologues, à l'image de Léon Festinger (1957), considèrent la rationalité des décisions individuelles comme construite à postériori du choix. Cette conclusion découle du constat qu'il existe une différence entre les valeurs et les croyances des individus et leurs comportements. En effet, penser ou savoir que tel aliment est mauvais pour la santé n'empêche pas pour autant d'en consommer. Ces situations créent de la dissonance cognitive que l'auteur définit comme des relations inappropriées entre des savoirs, des opinions, des croyances et des comportements. Festinger constate que face à une décision ne correspondant pas à leurs croyances, les individus tentent de diminuer cette dissonance, psychologiquement inconfortable, ou au moins d'éviter les informations et les situations qui pourraient augmenter encore cette dissonance. À la suite de Festinger, d'autres auteurs, en particulier des économistes, se sont intéressés à cette notion de préférence et ont remis en question leur stabilité. Friedberg (2012) résume les conclusions de ces recherches sur les préférences en quatre points :

« 1. Les préférences d'un décideur à un moment donné ne sont pas précises, cohérentes et univoques, mais au contraire multiples, floues, ambigües et contradictoires ; 2. Elles ne précèdent pas nécessairement l'action, mais peuvent lui être postérieures, créées par elle et par sa dynamique ; 3. Elles ne sont pas non plus stables et indépendantes des situations de choix, mais au contraire adaptatives et soumises à des modifications endogènes ; 4. Elles ne sont pas intangibles, mais au contraire soumises à des manipulations volontaires ou involontaires, conscientes et inconscientes. »

Cette approche a le mérite de prendre de la distance vis-à-vis de la rationalité instrumentale et de la théorie déterministe qui stipulent que les comportements sont dictés par la socialisation

et l'empreinte de la culture. En effet, les individus sont bien intégrés dans une culture, dans une société, dans une histoire et face à cela, ils sont capables de prendre de la distance par rapport au passé et à cette empreinte sociale. Les comportements et les décisions résultent donc de la rencontre de la socialisation et du contexte particulier au moment considéré avec ce qu'il a de contraintes et d'opportunités. La rationalité n'est donc plus seulement considérée comme le résultat d'un calcul.

1.3.3 L'individualisme méthodologique

L'approche de la décision la plus opposée à la TCR est probablement l'approche déterministe qui nie la rationalité individuelle et explique les actions par des causes externes à l'individu : situation économique, sociale, paramètres biologiques ou psychiques. Les défenseurs de l'approche déterministe n'ont, cependant, pas été les plus virulents face à la TCR. Les deux approches étant fondamentalement différentes, valoriser l'une par rapport à l'autre, n'apportait que peu de choses à l'analyse scientifique de la décision. En revanche, comme nous le dit Hudson Meadwell (2002 : 118), « les critiques de la théorie du choix rationnel se situent à l'intérieur de l'individualisme méthodologique ». Et Axel Van Den Berg et André Blais (2002 : 5) ajoutent que « l'individualisme méthodologique est au cœur de la TCR » : ils précisent que l'inverse est faux et que l'individualisme méthodologique existe sans la TCR. Boudon (2001, 2004, 2009, 2011), à la suite de Weber et en cherchant à se distinguer à la fois du déterminisme et de la TCR, propose un modèle théorique en s'appuyant sur l'individualisme méthodologique. À partir de 6 postulats, il définit différents « paradigmes » allant du déterminisme à la théorie du choix rationnel. Le premier postulat P1, appelé *postulat de l'individualisme*, stipule que tout phénomène social résulte d'actions individuelles. La compréhension de ces actions individuelles devient donc centrale dès lors que l'on cherche à comprendre un phénomène social. P2, *postulat de la compréhension*, prône de reconstruire le sens donné par l'acteur à son comportement pour le comprendre. P3, *postulat de la rationalité*, suppose que chaque individu a des raisons pour agir comme il le fait. « La cause du comportement de l'individu réside dans ses causes. […] [Ce postulat reconnaît que] les raisons de l'individu dépendent de données s'imposant à lui, telles que ses ressources cognitives et sociales » (Boudon, 2009 : 29). P4, *postulat du conséquentialisme*, ajoute que le sens donné par l'individu à ses comportements réside dans ses conséquences. P5, *postulat de l'égoïsme*, considère que l'individu est intéressé principalement par les conséquences le concernant directement. Enfin, P6, *Postulat du CCA (Calcul coûts-avantages)*, admet que les actions comportent des coûts et des avantages et que les individus décident de leurs actions de

façon à maximiser la différence entre les deux. Ces postulats sont cumulatifs : P2 arrive après P1, P3 après P2 et P1 et ainsi de suite. N'adopter aucun des 6 postulats revient à nier le rôle de l'individu dans la décision et à considérer le poids du social comme seule cause des comportements et correspond à un ancrage dans la théorie déterministe. P1 correspond au paradigme de l'individualisme méthodologique. La combinaison P1+P2 correspond à la sociologie compréhensive dont le principal porteur en sociologie est Weber. Boudon, quant à lui défend la posture associant P1, P2 et P3 dans la théorie générale de la rationalité qu'il appelle aussi individualisme méthodologique *au sens large* ou modèle cognitiviste (Boudon, 2004 : 295). En ajoutant les postulats P4, P5 et P6, on rejoint la théorie du choix rationnel. Pour résumer, dans le modèle de l'individualisme méthodologique (incluant les postulats P1 à P3), « l'acteur doit être considéré en principe comme ayant des raisons fortes de faire ce qu'il fait et de croire ce qu'il croit. Mais, c'est dans certains cas, et dans certains cas seulement, que ces raisons concernent les conséquences de l'action, c'est-à-dire que l'acteur prend particulièrement en compte celles qui sont liées à ses intérêts, et qu'il peut tenter de soumettre ces conséquences à un calcul coût-bénéfice. Dans d'autres cas, les raisons de l'acteur sont de caractère cognitif (comme lorsqu'il s'oppose à une théorie qui ne le concerne pas dans ses intérêts, mais lui paraît faible) ou axiologique (comme lorsqu'il approuve une action qui ne le concerne pas dans ces intérêts parce qu'elle obéit à certains principes) » (Boudon, 2004 : 295).

François Héran (2013), dans un hommage à Boudon, insiste sur le caractère « méthodologique » de l'individualisme en précisant que le propos n'est pas de ne considérer QUE l'individu, mais de prêter à priori à ce dernier « une faculté de raisonner et d'agir en conséquence » (Héran, 2013 : 9).

1.4 Dépassements de la TCR

Face à ces critiques, différentes théories ont été pensées pour dépasser la TCR.

1.4.1 La rationalité limitée d'Herbert Simon

La TCR suppose une rationalité absolue ou rationalité parfaite. Or, de plus en plus de travaux démontrent qu'au quotidien les individus ne se comportent pas selon cette rationalité absolue. Cette dernière suppose 1) que les acteurs aient une connaissance pure et parfaite des possibilités de comportements face à une situation et une capacité illimitée pour les traiter ; 2) que les préférences des acteurs soient connues et stables ; et enfin 3) que les acteurs soient capables de traiter les informations simultanément pour étudier l'ensemble des solutions

possibles et choisir la plus optimale en fonction de leurs préférences. Herbert Simon, prix Nobel d'économie en 1978, s'est interrogé, tout au long de ses travaux, sur la manière dont les individus construisent leur décision, et propose un dépassement de cette théorie. Il part de l'idée que presque tous les comportements sont rationnels au sens où les individus ont des raisons de faire ce qu'ils font et qu'ils sont capables, si on leur demande, d'expliciter ces raisons. Il remet en question le fait que les individus ont accès à une information complète et qu'ils sont capables d'anticiper l'ensemble des conséquences induites par chaque solution potentielle et ainsi de choisir la meilleure. Au contraire, Simon, dans un livre écrit avec James G March (1999 [1958]), affirme que l'information dont disposent les individus est toujours incomplète et biaisée. Cette information dépend du contexte dans lequel évolue l'individu et des canaux de communication par lesquels l'information est transmise. D'autre part, le traitement de ces informations, même incomplètes, est limité par les capacités de traitement du cerveau humain, elles-mêmes limitées et pouvant favoriser des prises de décisions contraires aux « intérêts » - tels que définis par la TCR – de l'acteur. La TCR suppose un raisonnement synoptique dans lequel le décideur envisagerait toutes les solutions possibles et les conséquences que chacune aurait à l'aune de ses préférences, et choisirait la solution la meilleure au regard de ces préférences (Friedberg, 2012). La *rationalité limitée* stipule au contraire que lorsqu'un acteur est en situation de décider, il passe en revue les solutions les unes après les autres et opte pour la première qui satisfait ses aspirations et lui paraît donc acceptable. De fait, la solution choisie n'est ni optimale – la meilleure dans l'absolue – ni maximisée – la meilleure selon les préférences de l'acteur. Elle est satisfaisante. La rationalité de Simon est donc limitée par un accès « limité » aux informations et par une capacité « limitée » des acteurs à avoir un raisonnement synoptique.

Simon, dans ses travaux, a utilisé les notions de rationalité procédurale – lorsque la rationalité concerne la procédure – et de rationalité subjective – qui intègre les intuitions et la perception qu'a l'individu de la situation dans les motivations de la décision. Ces notions ont émergé pour répondre à la question du « comment » les individus construisent leurs décisions. Ainsi la rationalité limitée est celle qui correspond aux comportements réels et « tient compte des limites informationnelles du décideur » (Quinet, 1994 : 134).

1.4.2 La sociologie compréhensive et les rationalités

Weber, quant à lui, cherche à comprendre le sens que les acteurs donnent à leurs actions. En opposition à la tendance dominante d'expliquer les comportements par les structures et les milieux sociaux incarnés par la sociologie holiste de Marx et Durkheim, Weber défend

l'individualisme méthodologique et propose une théorie de l'action sociale. Le terme d'action ou d'activité est ici pris au sens large du terme et englobe les comportements intimes et les comportements externes à l'individu, les comportements intentionnels ou non. Une activité n'est considérée comme sociale que si elle s'oriente « d'après le comportement passé, présent ou attendu éventuellement d'autrui » (Weber, 1995 [1921] : 52). Selon cette définition, le fait de ne pas faire peut être considéré comme une action. Weber ne nie pas l'existence de la rationalité instrumentale, mais considère qu'elle est un aspect particulier de la rationalité de manière plus générale. Dans ce cadre, il décline les différents déterminants des actions sociales en quatre catégories. « Comme toute activité, l'activité sociale peut être déterminée : a) de façon *rationnelle en finalité*, par des expectations du comportement des objets du monde extérieur ou de celui d'autres hommes, en exploitant ces expectations comme "conditions" ou comme "moyens" pour parvenir rationnellement aux *fins propres*, mûrement réfléchies, qu'on veut atteindre ; b) de façon *rationnelle en valeur*, par la croyance en la valeur *intrinsèque* inconditionnelle – d'ordre éthique, esthétique, religieux ou autre – d'un comportement déterminé qui vaut pour lui-même et indépendamment de son résultat ; c) de façon *affectuelle*, et particulièrement *émotionnelle*, par des passions et des sentiments actuels ; d) de façon *traditionnelle*, par coutume invétérée » (Weber, 1995 [1921] : 55). Les deux dernières ne relèvent pas directement de la rationalité dans le sens qu'elles ne sont pas des « activités orientées significativement », mais se résument la plupart du temps à des réactions face à des stimuli d'ordre affectuel dans le cas c) ou relevant d'attitudes acquises autrefois pour la forme traditionnelle décrite en d). Dans la sociologie compréhensive, l'action est définie comme le « comportement dont le cours est déterminé par le sens subjectif que lui prête l'agent » (Colliot-Thélène, 2006 : 62). Les comportements *affectuel* et *traditionnel* se situent dès lors à la limite de la définition de l'action. Weber développe davantage les deux types de rationalités *en finalité* et *en valeur*. La rationalité en finalité se rapproche de la rationalité instrumentale développée dans la théorie du choix rationnel sans pour autant s'y résumer. L'approche wébérienne intègre une plus grande complexité puisqu'elle considère la prise en compte par l'acteur de la concordance entre « les moyens et la fin, la fin et les conséquences subsidiaires et enfin les diverses fins possibles entre elles » (Weber, 1995 [1921] : 57). Si la TCR ne permet pas d'expliquer la nature et le choix des fins poursuivies, la théorie wébérienne des rationalités multiples pallie ce manque. « La décision entre fins et conséquences concurrentes ou antagonistes peut, de son côté, être orientée de façon rationnelle en *valeur* : dans ce cas, l'activité n'est rationnelle en finalité qu'au plan des moyens » (Weber, 1995 [1921] : 57). Les actions motivées par une rationalité *en valeur* sont des actions pensées selon des valeurs ou

des impératifs éthiques ou religieux vers lesquels l'acteur est engagé. Les conséquences de l'action, pouvant être anticipées, ne sont pas prises en compte dans cette forme de rationalité. L'auteur, à la suite de cette définition des différents déterminants de l'action sociale, introduit l'idée que chaque action intègre la plupart du temps plusieurs de ces déterminants. Cette théorie possède donc à nos yeux deux points fondamentaux et particulièrement féconds pour la recherche sociologique. D'une part, elle considère comme rationnel un individu agissant selon des croyances ou des valeurs ; et « d'autre part, le modèle instrumental de l'action rationnelle se complexifie puisque l'individu, même lorsqu'il agit de manière rationnelle en finalité, va exercer une part de jugement en ce qui concerne les fins et/ou les conséquences qui sont censées guider son action : l'orientation de l'action peut dès lors prendre une forme rationnelle en valeur » (Fournier, 2011 : 103).

1.4.3 Importance du contexte

Dans les différents travaux traitant de la décision dont ceux critiquant la TCR, il est fait référence à la théorie des jeux, dont l'exemple le plus connu est le *dilemme du prisonnier*, pour pointer les lacunes de la TCR et les effets sur la décision des situations d'interactions. Ce « jeu » a été décrit pour la première fois par deux mathématiciens Melvin Dresher et Merrill Flood en 1950 pour tester le principe de l'équilibre de Nash proposé par leur collègue du même nom quelques mois auparavant. « Un équilibre de Nash est un ensemble de stratégies (une par joueur) tel qu'aucun joueur ne peut obtenir un gain supplémentaire en changeant unilatéralement de stratégie » (Eber, 2006 : 16). Dans cette situation d'équilibre de Nash, personne ne regrette son choix étant donné la façon dont les autres joueurs ont joué. La théorie des jeux a été conçue pour intégrer et comprendre les situations d'interactions et leurs influences sur la prise de décision. Elle s'appuie toutefois toujours sur l'hypothèse de « joueurs » rationnels – au sens de la TCR (Yildizoglu, 2011 [2003]), mais présente l'avantage d'intégrer l'impact des interactions sur la décision. « La théorie des jeux s'intéresse aux problèmes de décision lorsque les agents concernés sont liés par des relations d'interdépendance. Dans de telles situations, elle analyse ce que peuvent être les comportements individuels et évalue leur résultante au plan collectif » (Cavagnac, 2006 : 5). C'est Albert Tucker, également mathématicien, qui rendit célèbre ce jeu et lui donna le nom de *dilemme du prisonnier*. La situation décrite concerne deux personnes accusées d'avoir commis une infraction. Les interrogeant séparément, la police leur expose les règles suivantes : 1) si l'un des deux nie et que l'autre avoue, alors le premier écopera de la peine maximale (10 ans de prison par exemple) et le deuxième sera libre. 2) Si les deux avouent

alors chacun devra faire 5 ans de prison. 3) Enfin, si les deux nient, alors tous deux passeront 6 mois en prison. N'ayant pas eu l'occasion de mettre en place une stratégie au préalable, les deux prisonniers doivent anticiper la réponse de l'autre pour prendre leur décision. Le comportement le plus rationnel est donc d'avouer malgré le fait que dans ce cas, il est probable que la peine soit de 5 ans de prison et ne soit pas la situation la plus profitable aux deux individus. Chacun des prisonniers craint que l'autre ne le dénonce. Cet exemple remet en cause la TCR puisque si chacun des acteurs focalise sur la fin la plus avantageuse pour lui alors le résultat amène la pire situation pour les deux. Il présente l'intérêt de pointer l'impact des interactions entre les individus sur la prise de décision. L'importance du contexte – ici des interactions émanant du contexte – pointe déjà dans ce cas du dilemme du prisonnier et plus largement de la théorie des jeux.

March (1978), le premier, introduit la notion de *rationalité contextuelle*. Il intègre dans cette notion l'influence du contexte, mais également le rôle des préoccupations des individus sur les comportements de choix. Dans ses travaux menés avec Simon (1999 [1958]), il relève l'importance du contexte dans la construction de la décision. La limitation de la rationalité sous-entend que les individus ne saisissent pas l'environnement dans lequel ils évoluent de manière totale. Seuls certains aspects sont perçus, retenus et analysés. « La représentation du monde d'un agent déterminera, en partie, le contenu d'une décision et la manière dont elle sera prise » (Parthenay, 2008). Or cette représentation du monde est bien dépendante du contexte dans lequel évolue le sujet. Bernard Ancori (1990 : 2) résume bien les idées défendues par March à propos de la rationalité contextuelle en insistant sur le fait que « le comportement de choix participe toujours d'un système complexe d'interrelations entre les différents processus cognitifs et centres d'intérêt de chaque agent, l'ensemble des agents et les structures sociales considérées ». Puis il propose un dépassement du modèle de rationalité défendu par Simon (1959) et selon lequel les conséquences – parfois inattendues – des choix effectués par les acteurs constituent des occasions d'apprentissage qui seront mobilisées lors des décisions suivantes (Simon, 1959). « Les effets d'apprentissage sont souvent plus importants pour l'agent que le résultat de la décision lui-même » (Ancori, 1990 : 3). La rationalité contextuelle invite à considérer l'impact de l'environnement de l'agent sur les décisions qu'il prend, mais également les impacts de ses décisions sur son environnement. Ancori (1990) souligne que les préférences individuelles des acteurs varient en fonction du contexte dans lequel les choix sont effectués. Ainsi « les systèmes de préférences des agents sont liés aux contextes de leurs expressions selon une dépendance conçue elle-même comme le résultat d'un processus d'apprentissage » (Ancori, 1990 : 4).

Michel Crozier et Erhard Friedberg (1977) relèvent deux dimensions principales du contexte ayant une influence forte sur les décisions des acteurs. La première concerne l'influence de la culture et des structures sociales à travers la socialisation. Les expériences individuelles et collectives influencent les décisions, mais sont enchâssées dans un contexte culturel et social particulier. La deuxième concerne les règles implicites ou explicites en vigueur dans l'environnement en question. Une décision peut sembler possible théoriquement, mais se révéler contraire à la loi par exemple. La liberté individuelle des acteurs se trouve alors limitée par ce cadre réglementaire.

Friedberg (2012 : 608), à propos des travaux sur la décision au sein des disciplines économique et sociologique, parle de la « complexification croissante de la conception qu'on avait des motivations : de l'homme qui n'a que des motivations économiques (organisation scientifique du travail), on est ainsi passé à l'homme social (mouvement des relations humaines (Roethlisberger, Dickson et al. 1939)), puis à l'homme qui cherche à réussir (McClelland, 1955) ou à s'accomplir dans son travail (Maslow, 1954), pour aboutir en bout de course à l'homme complexe, dont la structure complexe de motivation ne permet plus de prédire ses comportements ».
Dans le cadre de notre étude, cette notion de l'homme complexe, issue des dépassements de la théorie du choix rationnel, permet de saisir les enjeux de décision face à la baisse de l'accessibilité du poisson. La seule considération des intérêts individuels ne permet pas de comprendre les décisions ni la prise en compte isolée du contexte et de ses influences. Face à la baisse de l'accessibilité du poisson, l'enjeu économique cohabite avec les enjeux sociaux de valorisation du poisson et du *ceebujën*, avec les enjeux nutritionnels et de santé qui orientent par exemple vers un maintien de la consommation de protéines.

2 Rationalités et alimentation

Tout comme dans le domaine général, concernant l'alimentation, la rationalité instrumentale se heurte à des limites flagrantes. Nous n'en évoquerons qu'une seule relevant du rôle de la psychologie sur l'alimentation avant de nous intéresser plus précisément aux rationalités alimentaires. « La bouche est l'une des zones corporelles qui possèdent le plus grand retentissement psychologique et la plus forte charge affective (Rozin, Némeroff, Gordon, Horowitz et Voet, 1994). […] Il est possible que cette forte affectivité interfère avec les facultés rationnelles qui se sont développées, au cours de l'évolution, en grande partie sous

l'effet des pressions nutritionnelles » (Rozin, 1994 : 23). Cet exemple pointe de façon explicite les limites analytiques de la théorie du choix rationnel dans le domaine alimentaire. Cependant, les sociologues de l'alimentation, à l'image des critiques opposées à cette théorie dominante – notamment la théorie de la rationalité limitée, la sociologie compréhensive et la notion d'homme complexe -, proposent des alternatives et des prolongements.

2.1 Les mangeurs : rationnels et surdéterminés ?

L'explication des comportements des hommes est l'un des objectifs communs à tous les sociologues. La sociologie de l'alimentation s'intéresse particulièrement aux comportements alimentaires. Dans un article traitant des comportements au travail, Friedberg (2012) relève trois formes d'explications des comportements ayant traversé les âges de la sociologie – du travail en l'occurrence – et que l'on peut appliquer aux comportements alimentaires. La première explication trouve sa source dans le passé des individus et dans leur socialisation au sein de groupes tels que la famille, le groupe religieux, la classe sociale… Appliquée à l'alimentation, la socialisation primaire (Corbeau, 2007 ; Dupuy, 2013) rejoint cette forme d'explication. La deuxième explique les comportements des hommes d'après leur socialisation au sein de groupes de pairs. Dans ces deux cas, Friedberg (2012) relève que l'individu est considéré comme passif, comme le réceptacle de normes émanant de l'environnement social et culturel. La troisième forme d'explication intègre le choix des individus. L'acteur est alors considéré comme actif et en capacité « d'analyser la situation et de choisir des comportements en fonction de ce qui fait sens pour lui, c'est-à-dire correspond à ce qu'il conçoit comme son intérêt » (Friedberg, 2012). Autrement dit, l'individu mobilise de la rationalité.

Appliquer la théorie du choix rationnel aux comportements alimentaires suppose que les mangeurs considèrent les conséquences sur la santé, sur la silhouette, économique, religieuse, en termes de plaisir, etc. qu'aura le fait d'incorporer tels ou tels aliments, plats, repas avant de prendre la décision de le manger. La limitation de la rationalité décrite par Simon, et en particulier l'aspect lié aux capacités computationnelles limitées du cerveau humain, prend un sens concret dans le cas de l'alimentation. Les temporalités des diverses conséquences potentielles étant très différentes, leur prise en compte globale relève du défi neurologique. Le plaisir peut être immédiat, le déplaisir éventuel peut, lui, mettre quelques heures voire quelques jours à se faire sentir, les conséquences économiques se verront probablement à court terme, l'impact sur l'esthétique apparaîtra en quelques mois et celui sur la santé peut survenir au bout de plusieurs années.

Au sein de la recherche en sociologie de l'alimentation, deux points de vue opposés coexistent lorsqu'il s'agit de comprendre les logiques en jeu dans la prise de décision : le premier considère le mangeur libre de ses choix et le second, au contraire, insiste sur la surdétermination des choix échappant ainsi à la conscience du mangeur (Poulain, 2008 [2002]). La vision du mangeur libre se rapproche de la théorie du choix rationnel et est majoritairement mobilisée en économie et en marketing agroalimentaire ainsi que dans une optique d'éducation nutritionnelle ou alimentaire en santé publique. Le mangeur est supposé prendre ses décisions après un calcul en termes de coûts-avantages. Dans cette optique, les comportements irrationnels sont imputés à un manque d'information. Les campagnes d'informations diffusées dans les médias par les pouvoirs publics par exemple s'appuient sur ces raisonnements et espèrent obtenir des mangeurs qu'ils se comportent « rationnellement » une fois l'information reçue. L'approche surdéterminée des choix alimentaires considère que les décisions sont induites par des causes externes aux mangeurs (biologique, sociologiques, psychologiques…). Pour certains, l'état physiologique de l'individu est à l'origine des décisions alimentaires : la baisse de la glycémie provoque la sensation de faim et donc le choix de manger à ce moment-là. Cette approche biophysiologique nie l'influence du social et de l'état psychologique sur la décision. Pour d'autres, au contraire, c'est l'environnement social qui détermine les choix alimentaires : la volonté d'appartenir à un certain groupe social pousse à consommer tel aliment ; la culture détermine le régime alimentaire. Enfin, l'aspect psychologique est parfois pris en compte et considéré comme la cause des comportements alimentaires. La justification des décisions par les mangeurs se fait, dans ces trois cas, à postériori par un phénomène de rationalisation, mais les causes réelles des choix échappent aux mangeurs eux-mêmes (Poulain, 2008 [2002]).

La combinaison de ces approches permet de saisir la complexité de l'acte alimentaire et considère le mangeur comme étant à la fois libre et surdéterminé. Les influences biologiques et culturelles existent et déterminent en partie la décision sans que l'une prime sur l'autre et laissent également un espace de liberté décisionnelle. « Par ailleurs, nous ne considérons pas que le biologique ou le culturel ont le primat, mais qu'ils interagissent et se façonnent mutuellement. C'est ainsi que les rythmes physiologiques alimentaires, comme les compétences mêmes de la mécanique digestive, sont transformés par les milieux culturels » (Poulain, 2008 [2002] : 144).

2.2 Différentes rationalités

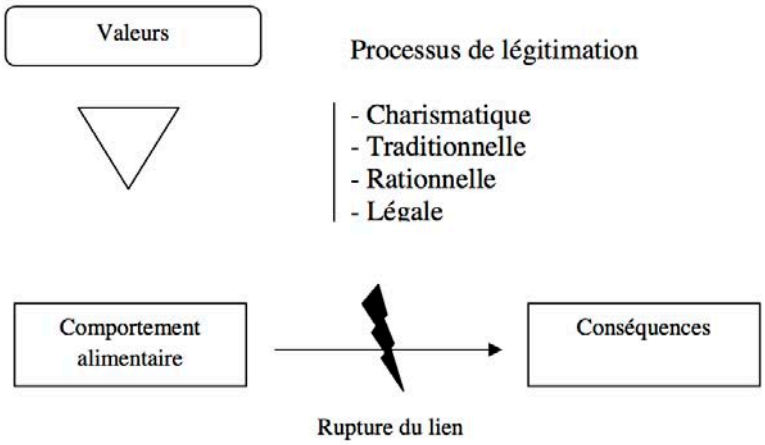
Sur la question de la rationalité alimentaire, les sociologues de l'alimentation ont particulièrement développé les différentes rationalités en s'appuyant sur les travaux de Weber (1995 [1921]) et ses deux rationalités en valeur et en finalité. Poulain (2002 : 91), en se distançant de la théorie du choix rationnel et en s'appuyant sur les travaux de Weber, distingue plusieurs formes de rationalités et propose, dans le cadre de l'alimentation, la théorie sociologique des rationalités alimentaires.

2.2.1 Rationalité en valeur

Dans le cas de la rationalité en valeur, le résultat perd de l'importance pour laisser la place au respect de certaines valeurs. La façon d'arriver au résultat importe davantage que le résultat lui-même. Les choix alimentaires respectent des valeurs, sont légitimes, autorisés sans préoccupations vis-à-vis des conséquences. La rationalité en valeur renvoie à quatre formes de légitimation de la décision développées par Weber (1995 [1921]) dans ses travaux sur la sociologie de l'autorité et appliquées à l'alimentation par Poulain (2008 [2002]). Ces quatre formes pourront se compléter ou se substituer les unes aux autres. Il s'agit des formes charismatique, traditionnelle, rationnelle et légale. La première se réfère à un personnage, à une figure prestigieuse à qui la décision est d'une certaine manière déléguée. Les règles liées à la religion relèvent de cette première forme. La seconde accorde de la valeur à l'expérience des anciens ; pour la troisième, c'est le discours scientifique qui justifie la décision. Le lien de cause à effet n'est pas nécessairement démontré, le prestige de la science qui affirme que tel comportement est « bon » suffit à orienter le choix. Pour la quatrième et dernière forme, les textes et recommandations des autorités compétentes font office de référence. L'achat et la consommation de produits labellisés AB (Agriculture biologique) accordent une légitimité à l'organisme certificateur.

La Figure 11, issue des travaux de Poulain (2008 [2002]), résume la rationalité en valeur.

Figure 11 : La rationalité en valeur

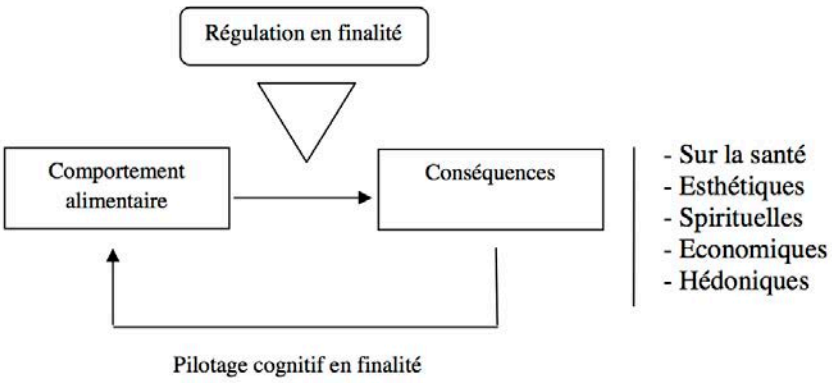


Source : Poulain, 2008 [2002] : 148

2.2.2 Rationalité en finalité

La rationalité en finalité (Figure 12) est caractérisée par le fait que c'est le résultat du choix qui compte. Seules les conséquences apparaissent importantes dans le processus de décision. Les moyens pour y parvenir n'entrent pas en jeu. Elle rejoint la rationalité instrumentale mobilisée dans la théorie du choix rationnel en ce sens qu'elle suppose la décision basée sur le calcul coût/bénéfices. Elle domine la pensée scientifique et notamment la pensée économique. Dans le cas de l'alimentation, la finalité peut être de différents ordres : esthétique s'il s'agit de grossir ou ne pas grossir ; économique si c'est le budget lié à l'acte alimentaire qui est considéré ; hédonique si le choix dépend du plaisir ou du déplaisir apporté par le fait de manger ; spirituel lorsque les conséquences sur l'esprit ou l'âme sont évoquées pour justifier la décision ; et sanitaire lorsque les impacts sur la santé sont connus et influencent le choix. Les connaissances sur lesquelles se basent les réflexions en matière de conséquences de l'acte peuvent, elles, émaner de la science, de la religion ou de toute autre source, là n'est pas la question. Le raisonnement analyse des connaissances, en déduit les conséquences possibles d'un acte alimentaire et à partir de ces conséquences, aboutit à une décision. Plus concrètement, le choix de consommer un aliment en particulier parce qu'il est bon pour la santé relève de la rationalité en finalité, que le lien entre cet aliment et la santé soit reconnu par les sciences de la nutrition ou par les diététiques profanes.

Figure 12 : La rationalité en finalité



Source : Poulain, 2008 [2002] : 146

2.2.3 La quotidienneté et la rationalité en routine

La notion de routine a été développée en premier lieu dans le domaine de l'intelligence artificielle. C'est à Simon que l'on doit son introduction dans les sciences sociales (Reynaud, 1998). Bernard Conein (1998 : 481-482) considère une action routinière si elle répond aux propriétés suivantes « mouvement simple, automaticité, régularité, échelle de temps brève, absence de délibération précédent l'action ou d'instructions pour contrôler la pratique ». Pour lui, les novices d'un certain domaine respectent des règles et des instructions tandis que les experts de ce même domaine ont intégré des routines. Les experts sont même définis par le fait de mobiliser ces routines. Les routines émanent d'un « répertoire de réponses à des situations actuelles, en fonction de leçons apprises d'actions passées » (Dubuisson, 1998 : 492).

La rationalité en routine renvoie d'une part à des routines dites « héritées » et d'autre part à des routines construites (Jastran et al., 2009). Les premières reflètent les cadres sociaux et culturels liés à l'alimentation. À Dakar, par exemple, le repas de midi est composé d'un plat de riz. Dès lors, les questions posées lors du choix du menu concerneront la manière de cuisiner et d'accompagner ce riz dont la présence n'est pas remise en cause. La présence de riz constitue une forme de routine et réduit l'espace de réflexion associé à la préparation du repas. Les deuxièmes formes de routines se réfèrent à des décisions ayant mobilisé lors de la première occurrence d'une situation les rationalités en valeur ou en finalité, mais relevant aujourd'hui d'une forme d'habitude. À Dakar, la gamme des bouillons en cube proposés sur les marchés est large (Diop, 2013). Les femmes choisissent une marque, en fonction de différents critères tels que la composition, la réputation, les conseils des proches, le goût, etc.

puis se tiennent à ce choix lors des achats suivants sans mobiliser à nouveau ces critères. Cet exemple des bouillons permet de mettre en évidence le caractère mouvant de ces routines. En effet, elles peuvent être remises en cause par nécessité ou par opportunité. Les publicitaires mettent en œuvre diverses stratégies pour rompre les routines et les femmes, à la suite d'une sensibilisation marketing, peuvent décider de modifier leur routine et acheter une marque différente de bouillon en cube.

Ces routines font partie du quotidien et en sont même une caractéristique :

> *« Personne n'a de réflexion permanente sur des pratiques quotidiennes, mais chacun reproduit celles auxquelles il est rodé et ne les questionne plus, une fois que le processus de décision est accompli et que son choix est fait. Les pratiques quotidiennes sont donc marquées par des répétitions et des routines qui aident à réduire la complexité dans la prise de décisions et sont dotées d'un fort potentiel d'allègement dans l'organisation du quotidien (Giddens, 2006). Ces automatismes non réfléchis que sont les routines permettent d'agir rapidement, d'apprendre et de communiquer promptement, sans engager un processus de décision. C'est en cela qu'elles fournissent de la stabilité et de la sécurité » (Hayn, 2009 : 55).*

Les routines « simplifient et allègent le quotidien » (Hayn, 2009 : 59). La notion de routine peut alors être résumée comme « ce qui va de soi, ce qui ne pose pas question » (Lamine, 2008 : 187).

Que la routine soit héritée ou construite, elle est façonnée par l'environnement social et culturel en fonction des règles et des normes en vigueur et des ressources personnelles – économique, cognitives - du mangeur. Les routines sont parfois décrites comme favorisant la résistance au changement. En effet, lorsqu'une routine est mise en place, le changement de comportement demande de remettre en cause le choix effectué ou accepté et de mobiliser une nouvelle forme de rationalité – en valeur ou en finalité – pour prendre une nouvelle décision. Cependant, face aux différents messages à propos de l'alimentation auxquels sont confrontés les mangeurs, aux différentes situations rencontrées et aux changements environnementaux, les individus mobilisent leur capacité réflexive pour ajuster leurs comportements et ne sont pas figés dans des routines immuables. « Les routines n'excluent pas un travail d'interprétation de la situation ni la réintroduction d'une part de jugement en cas de défaillance » (Lamine, 2008 : 204). Des activités considérées comme routinières peuvent

parfois, en fonction du contexte devenir problématiques, « le mangeur n'étant pas toujours, loin s'en faut, seul face à ses choix et ses aliments » (Lamine, 2008 : 191).

2.3 Le mangeur pluriel et la rationalité contextuelle

La théorie des jeux, que nous avons développée ci-dessus, permet de mettre l'accent sur les effets des interactions sur la décision. Dans le domaine alimentaire, le contexte influence également les choix. Corbeau (1992, 1997, 2012) théorise cela à travers la notion de *mangeur pluriel*. Il insiste sur l'influence des contextes sur la prise de décision et sur les formes de rationalités mobilisées. Dans ses écrits, le terme « pluriel » prend trois sens différents lorsqu'il est appliqué au mangeur (Corbeau, 2003). Tout d'abord, la pluralité concerne les possibilités quasi infinies de modes d'alimentation au cours du temps, mais aussi d'un endroit à l'autre, d'une société à une autre. Dans un deuxième temps, l'auteur revient sur le principe d'incorporation et les métissages qui lui sont associés au sens de la rencontre entre un aliment et un individu. Cette rencontre aboutit à un individu en partie constitué de l'aliment ingéré. Les aliments étant nombreux et multiples, le mangeur devient, par incorporation, lui-même multiple ou pluriel. Enfin, et c'est ce dernier aspect qui retient particulièrement notre attention dans le cadre de ce travail, les comportements varient selon la situation de consommation. Pour synthétiser cette approche plurielle du mangeur, Corbeau propose la notion de *triangle du manger* pour représenter la rencontre entre un mangeur, un aliment et une situation. Le mangeur est caractérisé par son genre, son âge, sa position sociale, sa région d'origine, sa région de résidence, etc. En fonction de ces paramètres, le mangeur adopte des manières de manger, des préférences particulières, combinant les différentes influences, cherchant à s'en distinguer ou au contraire à s'y intégrer selon le lieu et selon le moment considéré. Les aliments, eux aussi, sont appréhendables de façon plurielle. Dans l'espace, les variations concernent la qualité des produits, leur prix, leurs différents signes de qualité qui peuvent se côtoyer sur un même lieu de vente. Dans le temps, les évolutions techniques font évoluer les modes de production et de transformation. Les caractères festifs, ordinaires, exceptionnels, etc. sont des symboliques véhiculées par les aliments que les mangeurs perçoivent et intègrent dans leur rapport aux aliments. Enfin, le troisième sommet du triangle est occupé par la situation. Cette dernière « modifie l'attente du consommateur ou valorise tel ou tel aspect des nourritures » (Corbeau, 2003 : 53). C'est également la situation qui permet aux mangeurs d'inventer des formes de sociabilité valorisant ou au contraire dévalorisant certains aliments par exemple.

En 2005, François Ascher propose le concept de mangeur hypermoderne dont l'une des caractéristiques est d'avoir une personnalité multiple. Ainsi, ce mangeur hypermoderne se comporterait différemment selon les circonstances ce qui rejoint la définition du mangeur pluriel de Corbeau. « Ses repas changent de contenu, de logique et de sens selon les heures, les lieux, les convives, les contextes, les sentiments » (Ascher, 2005 : 245).
En parlant du quotidien, Doris Hayn (2009 : 55) indique que « chacun le construit activement, le stabilise, le maintien et le modifie ; chacun met en œuvre, pour cela, un savoir et des compétences relatifs à la situation et au contexte ». Manger étant un acte quotidien, cette approche rejoint l'idée que le contexte tient un rôle important dans la décision alimentaire. Berthelot (2012 [2001]) évoque la notion de rationalité contextuelle dans le cas d'interactions situationnelles et inscrit cette approche dans le programme de l'ethnométhodologie.

3 Normes alimentaires et construction de la décision

Les rationalités mobilisées par le mangeur jouent un rôle primordial dans la prise de décision. Mais, si nous venons de voir que le mangeur est pluriel et que les rationalités mobilisées évoluent en fonction du temps, du lieu, etc., nous allons dans ce paragraphe insister sur l'influence de l'environnement social et en particulier de l'appareil normatif qui encadre les décisions alimentaires. Historiquement, cette distinction entre mobilisation de la rationalité et influence des normes sociales reflète les visions différentes défendues par l'économie – individu rationnel – et les autres sciences sociales – influence des normes sociales (Elster, 1995 ; Thévenot, 1995).

3.1 Normes alimentaires : définition

Les normes sociales ont fait l'objet de divers travaux en sociologie, de Durkheim à Opp en passant par Weber, Pareto ou Parson. La sociologie, depuis son apparition, tente de comprendre comment les normes sociales sont intériorisées par les individus et groupes d'individus. Durkheim (1963 [1925]), dans ses travaux, pointe le fait que l'individu possède généralement un désir de se singulariser vis-à-vis de ses semblables, mais que cette singularisation s'opère dans un cadre défini par la société dans laquelle il évolue à travers des normes qui déterminent les valeurs telles que le bien et le mal, le « normal » et l'« anormal ». Quelques années plus tard, dans son ouvrage consacré au suicide, Durkheim (2013 [1930]) s'intéresse cette fois à la baisse de l'appareil normatif et à ce qu'il nomme l'anomie comme cause du suicide. L'« action régulatrice » (Durkheim, 2013 [1930] : 264) émanant de la société vient limiter les passions. Sans ce cadre, les individus auraient une tendance à être

animés par des « désirs illimités » et donc perpétuellement insatisfaits. Ainsi, lorsque le rôle régulateur de l'appareil normatif émis par la société est remis en cause par une crise – de quelque nature que ce soit, « positive » ou « négative » – la situation « anomique » provoque une augmentation du taux de suicide. Après Durkheim, plusieurs auteurs ont travaillé sur les normes sociales dont certains ont proposé des définitions en s'appuyant sur les travaux de Homans. Ainsi, les normes sociales sont définies par quatre caractéristiques : la cible à qui s'adresse la norme ; le comportement attendu ; l'attente d'un groupe de personnes ; et les circonstances dans lesquelles s'applique la norme (Opp, 2001 ; Baril et Paquette, 2012).

Dans le domaine de l'alimentation, la norme selon laquelle, à Dakar un repas doit contenir du riz pour être un déjeuner répond à ces quatre critères. Les Dakarois sont la cible de cette norme, le comportement attendu est la préparation de plat à base de riz, les mangeurs s'attendant à manger du riz au déjeuner et enfin, cette norme concerne spécifiquement le repas de midi.

Cette définition semble faire consensus chez les auteurs ayant travaillé sur les normes. Cependant, certains y ajoutent d'autres dimensions dont les plus fréquentes sont la régularité et la notion de sanction appliquée par la société sur l'individu « déviant » en cas de non-respect de la norme (Thévenot, 1995 ; Demeulenaere, 2001, 2003 ; Renaud, 2005 ; Baril et Paquette, 2012). Cette sanction (positive sous forme de gratification ou négative) peut être officielle, institutionnelle ou informelle sous forme de sourire, d'invitation ou au contraire de silence et de mise à l'écart.

Weber (1995 [1921]) considère que la norme émane de réflexions rationnelles – au sens des différentes rationalités développées précédemment – et non pas de réactions émotionnelles. Au contraire, elles ont vocation à réguler ces réactions émotionnelles. Le lien fort entre rationalités et normes sociales se lit dans ces réflexions et rejette l'idée d'une opposition entre ces deux systèmes de régulation de la décision. Leur complémentarité est ici mise en exergue. Pierre Demeulenaere (2003) insiste sur la compatibilité de l'approche de l'individualisme méthodologique et de l'approche holiste pour traiter de la décision alimentaire. Pour l'individualisme méthodologique, « l'action est toujours liée à un acteur, et les acteurs sont individuels » (Demeulenaere, 2003 : 44). Ce point de vue ne nie pas pour autant les interactions ni l'existence des institutions pour l'émission de normes. Y compris dans le cas où l'acteur prend une décision dans une relation d'interaction ou d'interdépendance, cette décision reste une initiative singulière. « L'IM statue seulement que toute initiative est nécessairement sous la responsabilité d'un acteur singulier, même si ces décisions ne sont le plus souvent pas du tout à l'abri d'une incidence des décisions d'autrui suivant des modalités

variées » (Demeulenaere, 2003 : 46). Les actions peuvent être menées : en tenant compte des décisions d'autrui ; sous l'influence des décisions d'autrui ; seul ou en interaction. Certaines actions ne peuvent se faire que seul comme le fait d'avaler un aliment, d'autres nécessitent une interaction comme l'allaitement qui implique nécessairement la présence à la fois de la femme et de l'enfant, et enfin d'autres encore peuvent se faire seul ou en groupe : un repas peut être pris seul ou avec d'autres. À cela s'ajoute le point de vue holiste qui considère que « les décisions des acteurs […] ne leur appartiennent pas en propre, mais dépendent de règles préalables qui s'imposent à eux dans le cadre de leurs croyances communes » (Demeulenaere, 2003 : 47). « On peut dire à la fois qu'il n'y a que des acteurs singuliers et qu'ils agissent en fonction de croyances collectives qu'ils n'ont pas constituées eux-mêmes » (Demeulenaere, 2003 : 47).

Dès lors qu'il s'agit d'action, le choix implique une évaluation de la situation. Pour définir les normes, Demeulenaere (2003) pointe la dimension prescriptive en plus de la dimension évaluative – dont disposent aussi les valeurs - comme une caractéristique des normes sociales. Les valeurs, abstraites, correspondent à des idéaux collectifs tels que la liberté, le travail, l'amour de son prochain, le respect, etc. Elles légitiment les normes qui se rapportent la plupart du temps à l'une ou l'autre des valeurs partagées par le groupe concerné. Notons qu'une même valeur peut s'exprimer à travers de nombreuses normes différentes. Le respect de l'autre s'exprime à travers les normes de salutations – qui peuvent être différentes d'un groupe à l'autre –, mais aussi, à travers l'acceptation du partage du repas à Dakar par exemple. L'incitation des normes à opérer un choix parmi d'autres est véhiculée par la pression sociale vis-à-vis de tel ou tel comportement. « La norme implique invariablement une pression socioculturelle engageant à se conformer » (Baril et Paquette, 2012 : 4).

Nous retiendrons ici la définition de Gérald Baril et Marie-Claude Paquette (2012 : 6) qui reprend ces différents points : « Les normes sociales sont des règles ou des modèles de conduite socialement partagés, fondés sur des valeurs communes et impliquant une pression en faveur de l'adoption d'une conduite donnée, sous peine de réprobation de la part de la société ou du groupe de référence ».

En alimentation, on peut distinguer les normes sociales et les normes diététiques. Ces dernières correspondent à des prescriptions nutritionnelles basées sur des connaissances scientifiques. Elles sont principalement diffusées par le milieu médical (Poulain, 2008 [2002]). Les normes sociales interviennent à différents niveaux et notamment comme cadre lors de la prise de décision. Poulain (2002 : 66) les décrit comme « un ensemble de conventions relatives à la composition structurelle des prises alimentaires – repas et hors repas

– et aux conditions et contextes de la consommation ». Il ajoute que « norme sociale et norme diététique s'influencent mutuellement » et, au-delà de cette influence réciproque, que les normes alimentaires varient en fonction de divers paramètres et principes : gastronomiques, diététiques, symboliques, culinaires…

3.2 Sources et construction des normes alimentaires

Une fois accepté le fait que la décision alimentaire relève à la fois d'une réflexion individuelle et d'un cadre normatif déterminant en partie les comportements et les croyances, il convient de s'attacher à comprendre la façon dont se construisent les normes collectives guidant les actions individuelles.

Certaines normes peuvent, au départ, être formulées consciemment par un ou plusieurs individus dans l'optique de satisfaire un but précis, mais la plupart des normes sociales émergent hors de la conscience à travers l'action humaine. L'émergence d'une norme peut-être institutionnelle – dans le cas des lois par exemple ; liée à un agrément – règles de copropriété ; spontanée – ne pas parler la bouche pleine ; ou une combinaison de ces différents procédés. Nous nous intéressons ici principalement aux normes sociales et non aux normes ou règles issues de structures institutionnelles telles que les lois, les décrets ou les recommandations. En France, le Plan National Nutrition Santé (PNNS) diffusé par l'Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé (INPES) – établissement public - véhicule des recommandations parfois présentées d'emblée comme des normes. Or, elles deviendront des normes si elles suivent un certain cycle.

Le cycle de vie des normes a été présenté en particulier dans des travaux de relations internationales et de droit. Il comprend 3 étapes : l'émergence de la norme, la cascade et l'internalisation. La première étape correspond au stade auquel un petit nombre de spécialistes ou d'experts est convaincu du bien-fondé de la norme et cherche à convaincre des leaders d'opinion de l'adopter. La deuxième étape correspond à la phase où les leaders d'opinion diffusent la norme auprès d'un grand nombre d'acteurs sociaux qui s'y conforment petit à petit, en particulier pour se sentir appartenir au groupe. Enfin, la troisième étape correspond au moment où la norme est tout à fait intégrée par les acteurs et ne fait plus débat, elle est internalisée par l'ensemble de la population.

Ce cycle de vie des normes dépend du contexte social, culturel, économique, environnemental dans lequel il se déroule. Une crise – celle de la vache folle par exemple – peut modifier le processus, provoquer la remise en cause de normes et l'émergence de nouvelles normes.

Lise Renaud (2005 : 21) identifie deux types de normes : les normes régulatrices « visant la régulation des comportements » et les normes constitutives qui « contribuent à la formation de l'identité ou des intérêts de base des comportements des individus ».

Dans le cas de l'émergence dite spontanée de la norme, le procédé résulte de l'agrégation d'actions individuelles qui n'ont pas pour objectif de promouvoir ladite norme – qui peut cependant être désirée par les acteurs bien que non intentionnelle. Plusieurs conditions sont identifiées par Karl-Dieter Opp (2001) pour aboutir à l'émergence non planifiée d'une norme : les acteurs poursuivent le même objectif individuel ; ils ont conscience des conséquences de la norme sur la poursuite de leur objectif ; ils détiennent des connaissances sur les comportements à adopter pour amener les autres à adhérer à la norme ; ils ont des motivations suffisantes pour opérer des actions génératrices de la norme et ainsi aboutir à leur objectif.

L'émergence spontanée de normes peut survenir à la suite d'une décision de réguler un comportement qui deviendra une norme après quelque temps – cherchant à éviter le gaspillage alimentaire, un supermarché peut décider de donner à une association les produits peu de temps avant l'atteinte de leur date limite de consommation. Ce comportement pouvant devenir la norme pour l'ensemble des supermarchés du secteur. Elle peut émaner du comportement de quelques membres du groupe qui sera adopté par le reste du groupe et deviendra progressivement une norme – la consommation de nouilles crues dans les cours de récréation en est un exemple. Enfin, la norme peut émerger chez certaines personnes ou dans un groupe d'individus à la suite de sa diffusion depuis un autre groupe où elle est en place – diffusion du modèle des trois repas par jours installé dans la bourgeoisie française au 17^{e} siècle qui se diffuse progressivement à l'ensemble de la population.

L'origine des normes peut être naturelle ou sociale. Dans le premier cas, c'est à la suite d'un constat d'interaction entre les hommes et leur milieu qu'une norme émerge. Les champignons vénéneux sont toxiques pour la santé humaine, leur non-consommation, qui devient une norme, émane d'un phénomène « naturel ». Dans le second cas, c'est bien le contexte social qui induit la norme. La non-consommation de viande de porc dans la religion musulmane en est un exemple (Demeulenaere, 2003).

Face aux normes d'origine sociale, trois modalités sont repérables en cas de respect de la norme par les individus : le respect choisi de la norme en connaissant la possibilité de son non-respect ; le respect non pensé de la norme, la norme est intériorisée et la possibilité du non-respect n'est pas envisagée ; malgré la connaissance de la possibilité de non-respect de la norme, l'individu n'y parvient pas et respecte donc la norme (Demeulenaere, 2003).

3.3 La diffusion des normes alimentaires

Une fois construites et « internalisées » par la société, les normes se diffusent et se transmettent, aux enfants et aux nouveaux arrivants dans le groupe, principalement à travers la socialisation. En effet, c'est par la socialisation, au sein de la famille, de l'école, du monde du travail et tout au long de la vie, que les individus intègrent les valeurs et les normes : ce qui est considéré comme « bien » ou « mal », comme « normal » ou « anormal » par les membres du groupe auquel ils appartiennent (Claire, 2010). La socialisation correspond donc au processus par lequel un individu devient membre d'une société en intégrant les valeurs et les normes de cette société.

La notion de socialisation a fait l'objet de nombreux travaux en psychologie, en psychologie sociale et en sociologie. L'objet ici n'est pas de présenter les différents enjeux, les consensus et les controverses qu'ils suscitent. Ce travail amènerait une digression trop importante au regard du sujet de cette thèse[27]. Nous retiendrons donc, dans le domaine de l'alimentation, la définition suivante proposée par Anne Dupuy et Marie Watiez (2012 : 1276) : « la socialisation alimentaire […] est définie comme le processus par lequel l'individu développe des goûts, des savoirs, des représentations et des comportements relatifs à la nourriture en vue de s'adapter aux modes alimentaires de son groupe socioculturel ». Cette définition intègre trois aspects importants de la socialisation qui résument la position défendue au sein de la sociologie de l'alimentation aujourd'hui en France. Le premier, apparaissant en filigrane à travers la notion de groupe socioculturel, rejoint le point de vue durkheimien et considère l'individu comme un « réceptacle » des normes émises par la société. Corbeau (2002 : 118) résume et parle de la « *socialité*, comme d'un tatouage, marqueur accepté, valorisé, sublimé, refoulé, caché ou renié, mais dont on ne pourra jamais se défaire ». Le second, plus clairement présent dans la définition proposée, s'inscrit dans le « paradigme de l'interaction » et considère l'individu acteur de sa socialisation dans le cadre de relations et d'interactions avec d'autres individus et avec son environnement. C'est la *sociabilité*, processus par lequel « l'individu choisit les formes de communications, d'échanges, qui le lient aux autres » (Corbeau, 2002 : 118). Les normes sont formulées au sein de cette interaction sociale et « les individus acquièrent ainsi un stock de valeurs et de normes disponibles dans leur entourage, et développées d'abord dans l'éducation, ensuite dans le cadre de l'ensemble des canaux (médias, professionnels, relations, associations, hommes politiques, etc.) à travers lesquels

[27] Pour plus de détail sur le concept de socialisation, nous renvoyons le lecteur aux travaux de Dupuy (2013) et Dupuy et Watier (2012).

sont diffusés ces arguments » (Demeulenaere, 2003 : 39). Enfin, le troisième aspect s'exprime dans le terme « processus » qui traduit l'idée d'une socialisation continue entre les différentes sphères d'évolution des individus et tout au long de leur vie. En effet, au sein des différents travaux traitant de la socialisation, certains auteurs parlent de socialisation primaire, dans l'enfance, et secondaire, à l'âge adulte, d'autres distinguent la socialisation verticale, entre générations, de la socialisation horizontale, par les pairs. La socialisation démarre donc dès la naissance et dans la famille et se poursuit dans les instances extérieures et jusqu'à la mort. L'idée principale réside dans le fait que la socialisation se poursuit à l'âge adulte. Ainsi, l'appareil normatif intégré dans l'enfance peut être remis en question et adapté à la suite de nouvelles rencontres, de changements dans l'environnement…

Dans la littérature scientifique, le terme socialisation alimentaire est souvent associé au repas et prend le sens de convivialité ou commensalité. L'alimentation est donc perçue comme un moyen d'être en lien, d'échanger, mais pas comme un élément de la construction de l'individu (Dupuy et Watiez, 2012). La socialisation alimentaire des enfants a, selon Durkheim (1963 [1925]), pour objectif d'intégrer les enfants à la société. Rabain (1994), dans son ouvrage *L'enfant du lignage. Du sevrage à la classe d'âge* décrit et analyse la manière dont la participation de l'enfant *wolof* aux différents actes alimentaires – préparation, repas… - influe sur l'intégration de cet enfant dans la société et sur l'intériorisation des normes de la société par cet enfant.

Watiez résume les différents aspects de la socialisation alimentaire dans les termes suivants : « À partir de mécanismes biologiques innés, associés aux aspects affectifs et émotionnels de l'acte alimentaire, notamment dans les premières relations avec la mère, ce processus [de socialisation] se réalise au sein d'institutions sociales (famille, crèche, école, groupe de pairs), au contact de l'environnement de consommation (commerçants, supermarchés, restauration) dans un univers de médias écrits et audiovisuels (dont la publicité), et dans le cadre plus général de la culture alimentaire de la société à laquelle appartient l'individu » (Watiez, 1994 : 64).

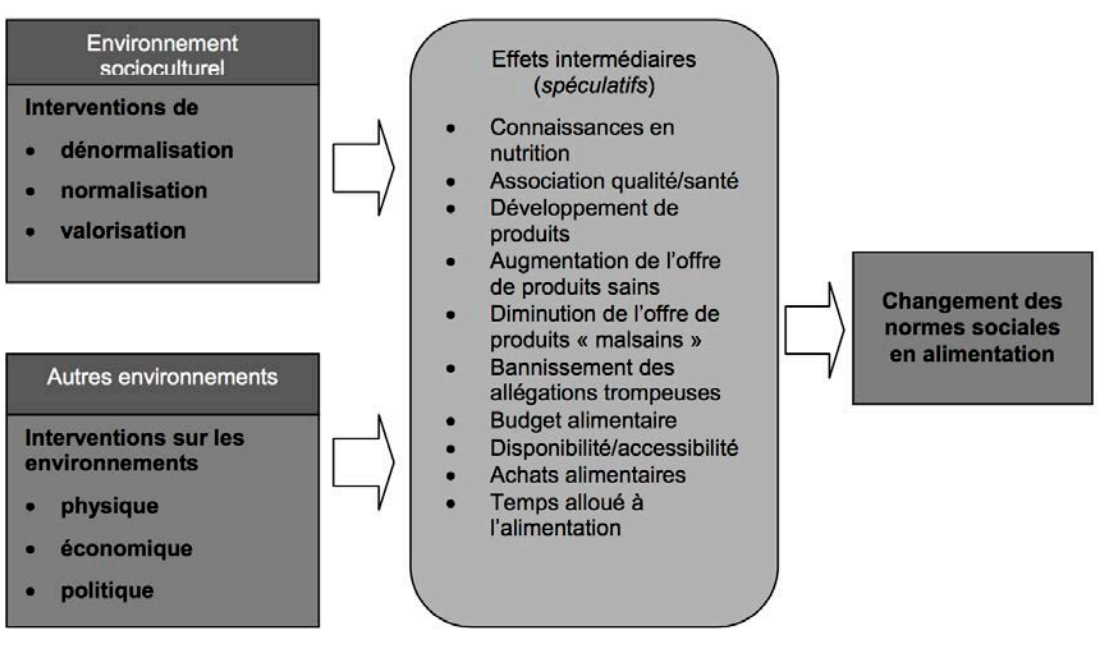
3.4 Influence des normes sociales sur le comportement alimentaire

Les normes sociales influencent donc le comportement alimentaire. Lorsqu'un individu mange, l'une des raisons possibles de cette action est le fait d'avoir faim. Cependant, la norme de minceur en vigueur dans certaines sociétés occidentales pourrait le pousser à ne pas manger ou à manger moins. Au contraire, pendant longtemps, en Afrique de l'Ouest, la

valorisation de l'embonpoint comme signe de réussite sociale justifiait le fait de manger y compris sans avoir faim lorsque l'occasion se présentait. En période de Ramadan au Sénégal, la norme intégrée par l'ensemble de la population, musulmane et non musulmane, implique de ne pas manger ou boire en public entre le lever et le coucher du soleil.

Les comportements dictés par le respect de normes peuvent évoluer dans certaines circonstances : lorsque de nouveaux arguments sont découverts ou que les arguments connus sont réévalués. « Les acteurs ont la possibilité de modifier leurs conduites normatives » (Demeulenaere, 2003 : 39). De plus, la norme est rarement adoptée de façon unanime et subsistent presque toujours quelques individus dissidents qui remettent en cause sa légitimité et résistent à la pression normative (Baril et Paquette, 2012). Ainsi, le changement normatif, plus ou moins progressif ou brutal, est inhérent à l'évolution des sociétés. La Figure 13 résume les impacts des différents domaines de l'environnement socioculturel, mais aussi plus général, sur l'évolution des normes alimentaires en détaillant les effets intermédiaires que ces changements environnementaux déclenchent. Ces effets intermédiaires concernent pour certains des changements de comportements et sous-entendent donc que les changements de pratiques préexistent aux changements de normes.

Figure 13 : Les effets intermédiaires en amont du changement normatif en alimentation - Baril et Paquette, 2012 : 30



Tout comme les valeurs sont multiples et parfois contradictoires, les normes en vigueur dans un groupe se contredisent parfois, ou sans se contredire laissent plusieurs possibilités de comportements face à une même situation. Ainsi, dans ce cadre normatif, les individus opèrent des choix et hiérarchisent les normes – et parfois les valeurs – auxquelles ils se réfèrent tout en s'inscrivant dans ce cadre normatif. « Les choix individuels sont donc des choix sous contraintes » (Montoussé et Renouard, 2009 : 73). « Par exemple, les choix alimentaires caractérisent des groupes, et à l'intérieur de ces groupes il y a une individuation des préférences » (Demeulenaere, 2003 : 18).

L'intérêt d'étudier les normes alimentaires se situe ici dans leur rôle dans la résistance au changement qu'elles induisent parfois. À ce sujet, Douglas appréhende le rôle des institutions dans une partie de son œuvre. Selon elle, ces institutions véhiculent des « savoirs collectifs » qui sont à l'origine de certaines normes sociales. La difficulté réside dans le fait que ces savoirs collectifs et les normes qui en découlent ne sont pas explicites, ils sont sous-jacents. Leur mise en évidence est donc difficile. Et pourtant ils peuvent expliquer la résistance au changement (Corbeau, 2012). L'étude et la mise en évidence des normes alimentaires sont donc une clé dans la compréhension des comportements adaptatifs face aux changements environnementaux, que ces comportements soient en faveur du changement ou au contraire résistent au changement.

4 Rôle de l'environnement sur la décision alimentaire

Les normes sociales que nous venons d'aborder ne sont, bien entendu, pas les seules à influencer la décision alimentaire. Afin de comprendre les évolutions que provoquent les changements environnementaux sur l'alimentation des populations, il convient de s'intéresser aux relations qui lient ces populations à leur environnement. Alain Froment et Igor de Garine, lors d'une étude sur l'alimentation au Cameroun, précisent que l'objectif de leur recherche est « d'analyser, dans un pays qui prétend à l'autosuffisance alimentaire et comporte tous les écosystèmes représentatifs de l'Afrique du Sud du Sahara, les relations entre santé et alimentation, en mettant en évidence les liens qui existent entre les disponibilités offertes par le milieu, leur utilisation alimentaire et les conséquences physiologiques qui en découlent en fonction des structures économiques et sociales » (Froment, 1996 : 36). Il s'agit donc de comprendre les relations que les populations entretiennent avec leur environnement, les choix opérés, leurs déterminants et leurs conséquences.

Le terme « environnement » est ici utilisé dans son sens géographique. C'est dans l'environnement géographique que l'homme puise pour se nourrir. Puis au fil du texte, la définition sera élargie pour aboutir à une définition intégrant toujours l'aspect géographique, mais aussi les aspects social – y compris les normes - et culturel de l'environnement.

L'objet de ce travail incite à s'intéresser à la relation que les hommes entretiennent avec leur environnement et notamment lorsqu'il s'agit d'alimentation. Ces relations sont diverses et ne répondent pas à une logique linéaire, elles dépendent « du contexte social et culturel et des comportements relatifs à la production, à la consommation et à la répartition » (Picouet et al., 2004 : 17). La raréfaction du poisson au Sénégal est en partie liée à l'activité de l'homme. Les interactions réciproques entre les ressources halieutiques et les Sénégalais peuvent être analysées au regard de trois approches théoriques : le caractère omnivore de l'homme qui représente à la fois une contrainte et un atout ; la durabilité qui incite à considérer les conséquences sur le long terme des actions humaines et le fort lien social mis en évidence par l'étude des relations entre les hommes et leur environnement.

4.1 Homme-Environnement : une nécessité physiologique

L'objet par lequel l'Homme est le plus lié à l'environnement, par une relation de dépendance, est l'alimentation. L'être humain ne peut survivre que s'il se nourrit régulièrement et même quotidiennement et il trouve cette nourriture dans son environnement.

4.1.1 Libertés et contraintes de l'omnivore

Les êtres humains sont définis par les biologistes comme des omnivores, car ils se nourrissent à la fois d'aliments d'origine animale et d'aliments d'origine végétale. Ce statut présente des avantages, mais aussi des inconvénients. Cette faculté à s'alimenter de produits variés confère aux populations la capacité de subsister dans des conditions très diverses et parfois extrêmes. En revanche, ce statut impose de diversifier l'alimentation. En effet, contrairement à certaines espèces animales, les humains ne peuvent se contenter d'un aliment unique. Leurs besoins en nutriments tels que certains acides aminés indispensables et acides gras essentiels ou en micronutriments – vitamines, minéraux – que le corps ne sait pas synthétiser les obligent à consommer une alimentation les leur apportant.

4.1.2 Le paradoxe de l'omnivore

Rozin (1976) puis Fischler (1979 ; 1990) conceptualisent ce phénomène dans ce qu'ils appellent le paradoxe de l'omnivore. D'une part, l'Homme a la faculté de survivre dans des environnements très variés en adaptant son régime alimentaire. Il peut substituer un aliment à

un autre sans pour autant que son existence ne soit remise en cause. Ce caractère lui confère une adaptabilité immense. La diversité des régimes alimentaires humains à travers le monde témoigne de cette capacité : du régime végétarien à l'alimentation quasi exclusivement animale des Esquimaux. Physiologiquement, l'Homme peut survivre à la disparition d'une espèce dont il se nourrissait en la remplaçant par une ou plusieurs autres, il peut se déplacer et adapter son régime alimentaire à son nouvel environnement. Mais, d'autre part, cette liberté a un prix : physiologiquement, les Hommes ne savent pas synthétiser tous les nutriments dont ils ont besoin. Ils doivent les trouver dans leur alimentation. L'Homme est alors contraint d'innover, d'expérimenter de nouveaux aliments afin de satisfaire ses besoins en fonction des fluctuations de l'environnement. Fischler (1990) parle de « néophilie ». Cet aspect pousse les populations à modifier leurs comportements lorsque l'environnement est modifié. Parallèlement, les Hommes ne distinguent pas toujours les nutriments recherchés des poisons dans l'écosystème. Chaque nouvel aliment consommé représente alors un poison potentiel et donc un risque pour la santé ce qui amène la peur des aliments nouveaux : « néophobie ». L'Homme, par son caractère omnivore, se trouve donc pris entre la nécessité de diversité et la peur de l'empoisonnement, entre la liberté et la contrainte. « Tout omnivore, et l'homme en particulier, est soumis à une sorte de *double bind*, de double contrainte, entre le familier et l'inconnu, entre la monotonie et l'alternance, entre la sécurité et la variété » (Fischler, 1990 : 64). La distinction entre ce qui est comestible et ce qui ne l'est pas relève d'un apprentissage que la culture permet de transmettre.

4.1.3 Le principe d'incorporation

L'anxiété générée par le paradoxe de l'omnivore est d'autant plus forte que l'acte alimentaire met en jeu des mécanismes intimes puisque l'aliment franchit la barrière du corps, le pénètre, est incorporé. Ainsi, le contact entre l'individu et l'environnement – par l'intermédiaire de l'aliment – est fusionnel au sens où les deux éléments se mélangent, se fondent l'un dans l'autre. Rozin (1976) et Fischler (1990) parlent du « principe d'incorporation » et le déclinent en trois volets. Au niveau « objectif », les aliments entrent dans le corps et deviennent le corps, les protéines de la viande incorporée deviennent les protéines du corps de l'individu et participent au bon fonctionnement de ce corps. Au niveau social, le fait d'ingérer un certain aliment permet de s'intégrer dans un groupe dans lequel cet aliment est consommé et valorisé. Enfin, au niveau imaginaire, en mangeant un aliment, le mangeur incorpore les caractéristiques qui lui sont attribuées. Le principe d'incorporation est triplement illustré par la phrase « je deviens ce que je mange ». « Ce principe crée un lien affectif très fort entre les

individus et leur alimentation » (Rozin, 1994 : 25). Saadi Lahlou (1998) affirme que ce principe d'incorporation repose sur la « croyance en un mécanisme d'assimilation ». L'environnement et les aliments prélevés dans cet environnement deviennent donc le mangeur. Le rapport des hommes à l'environnement est en partie déterminé par ce principe d'incorporation.

4.1.4 La pensée magique

Le principe d'incorporation suppose un mode de raisonnement que l'on qualifie de « magique ». Lahlou (1998) propose une approche de cette pensée magique par les représentations. Selon lui, le fait qu'une représentation subsiste, y compris lorsqu'elle relève de la pensée magique, provient à la fois de son adaptation à l'environnement et de son adaptation à l'ensemble de la culture dans laquelle elle s'exprime. Ainsi certains comportements, apparemment « irrationnels », émanent en fait d'une rationalité particulière, celle relevant de la capacité à maintenir une cohérence du système de représentation. Selon cette approche, les représentations associées aux aliments revêtent une grande importance. Ainsi, ce sont ces représentations qui attribuent aux aliments le statut de tabou dans l'une ou l'autre culture. Cet argumentaire rejoint les résultats des études de Rozin (1994) et Rozin et son équipe (1989) sur les deux aspects de la « pensée magique » : le principe de « similitude » et celui de « contagion » regroupés sous le nom de « lois de la magie sympathique ». Ces lois ont été décrites par Edward B Tylor (1871), James G Frazer (1981 [1890]) et Marcel Mauss (1950 [1925]) dans des travaux étudiant des peuples dits « primitifs ». Rozin les développe et les applique à l'ensemble des groupes humains. Le principe de contagion signifie que lorsqu'un aliment a été en contact avec un objet, un animal ou un individu, il est « contaminé » par lui, il prend ses caractéristiques. Les propriétés de l'un deviennent les propriétés de l'autre. L'exemple du cafard dans le verre de lait illustre bien la présence de ce principe de contagion chez les Américains y compris les Américains instruits. Rozin et son équipe (1989) ont présenté à des étudiants un verre de lait dans lequel ils ont plongé puis retiré un cafard et ont demandé aux étudiants s'ils étaient prêts à boire ce verre de lait. La grande majorité des étudiants ont répondu par la négative. L'argument avancé était que le cafard est porteur de microbes et qu'il y a donc un risque pour la santé. Dans un deuxième temps, les chercheurs ont présenté un deuxième verre de lait dans lequel ils ont plongé puis retiré un cafard stérilisé – et donc débarrassé de tous les potentiels microbes – et ont répété leur question. La majorité des étudiants ont à nouveau refusé de boire le lait. Ces auteurs considèrent qu'il s'agit « d'un principe de pensée universel, fondamental » (Rozin, 1994 : 26).

Les réactions face à un aliment contaminé ne dépendent pas de l'intensité ou de la durée du contact, un contact aussi infime soit-il suffit à provoquer un rejet. La loi de similitude quant à elle renvoie au fait que la représentation, l'image d'un objet est égale à l'objet lui-même. Ainsi, si un chocolat est présenté sous forme d'excréments, peu de gens voudront le manger. La contagion et la similitude peuvent cependant être surmontées : après discussion, le lait « cafardisé » sera bu et le chocolat-excrément avalé.

Ainsi, au regard de ces considérations, et si l'on revient sur l'idée que l'« on est ce que l'on mange », alors si nous consommons quelque chose de « contaminé », de souillé, nous serons nous même souillés.

4.2 Homme-environnement : une relation durable ?

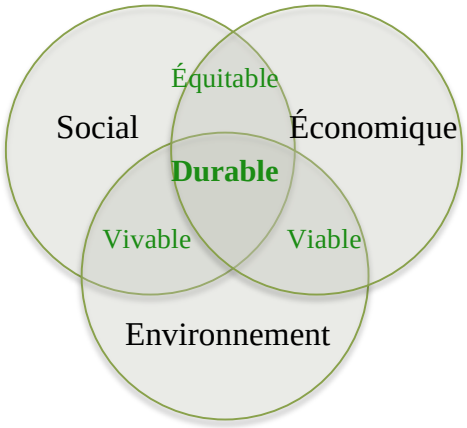
Le contexte de baisse de la disponibilité du poisson à Dakar conduit à nous interroger sur le caractère durable de la relation entre les hommes et leur environnement afin d'en saisir les enjeux. L'épuisement de certaines ressources naturelles, la disparition d'espèces animales et végétales de la surface de la Terre et donc la baisse de la biodiversité sont autant de thèmes faisant l'objet à la fois de nombreux travaux scientifiques – dans différentes disciplines : biologie, écologie, géographie, anthropologie, sociologie… - et d'un traitement médiatique important, notamment dans les pays occidentaux. Cette question multidimensionnelle de la relation Homme-environnement apparaît particulièrement complexe dans la situation actuelle de changement climatique. Nous nous contenterons de donner quelques repères et définitions afin de saisir les enjeux et les contradictions sans pour autant en faire un objet central de notre recherche.

4.2.1 Le développement durable – éléments de définition

Le développement durable a été « défini en 1987 par la Commission mondiale sur l'environnement et le développement (commission Brundtland) comme "le développement qui répond aux besoins des générations actuelles sans compromettre ceux des générations futures" » (Chiroleu-Assouline, 2007 : 93). Dans cette première définition, l'aspect économique prédomine. Le concept de développement durable est alors un concept macroéconomique. Dans un premier temps et à la suite du rapport Meadows de 1972, la vision économique classique considère que la disponibilité des ressources constitue le facteur limitant de la croissance. Dans un deuxième temps, l'importance des humains et la satisfaction de leurs besoins sont considérées. Face à un courant prônant la décroissance, le développement durable est brandi comme une alternative conciliant à la fois la croissance et

l'écologie et permettant tout à la fois de consommer moins de ressources et d'en produire autant (Chiroleu-Assouline, 2007). À ces considérations s'ajoute peu à peu une dimension éthique du développement durable qui rend le concept global et qualitatif (Clément, 2004). Ainsi le développement durable repose sur trois piliers : économie, écologie et social. Il est très souvent représenté comme sur la Figure 14 que l'on peut résumer par la formule suivante : « un développement économiquement efficace, socialement équitable et écologiquement soutenable » (INSEE, 2016).

Figure 14 : Le développement durable



L'association de ces trois piliers, chacun très différent, en fait un concept large et consensuel et certains auteurs parlent même de flou conceptuel provoquant des incompréhensions et des querelles d'ordre politique. Les pauvres tendent par exemple à insister sur le « développement » et privilégient l'humain alors que les riches mettent l'accent sur l'aspect « durable » et se préoccupent davantage de l'écosystème (Brunel, 2008 ; Poulain, 2012).

Pour équilibrer le modèle du développement durable et augmenter ses capacités analytiques et prédictives, Poulain (2012) lui ajoute une quatrième dimension : la dimension culturelle. Associée à la dimension sociale, elle élargit la perspective socioanthropologique du développement durable en ajoutant à la prise en compte des inégalités sociales, des hiérarchies sociales, celle des ethnies et des différences culturelles. Ainsi, le concept global de développement durable s'inscrit dans un double cadrage socioanthropologique (dimensions sociale et culturelle) et économico-écologique (dimension économique et environnementale).

4.2.2 Théorie de la durabilité et alimentation

La consommation d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre font partie des préoccupations liées au développement durable. C'est dans ce cadre que le champ de

l'alimentation s'est trouvé confronté à celui du développement durable. La question de l'impact environnemental du régime alimentaire est posée pour la première fois dans les années 1970-1980 (Redlingshofër, 2006). Le secteur agroalimentaire contribuerait pour environ 30 % à la consommation énergétique totale des pays industrialisés (Bricas et Raoult-Wack, 2001). Ainsi, au fil des travaux sur ce thème, différentes définitions de l'alimentation durable ont été données. « La dernière est celle proposée par la FAO à l'issue d'un symposium sur la biodiversité : une alimentation durable protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, optimise l'usage des ressources naturelles et humaines (FAO, 2010). […] La question de l'alimentation durable intègre à la fois la capacité à assurer la satisfaction des besoins vitaux et les conditions d'orientation du système alimentaire mondial vers le respect des trois piliers d'un développement durable » (Esnouf et al., 2011 : 4). L'intégration de l'approche culturelle proposée par Poulain (2012) présente l'avantage, dès lors que l'on aborde la question de l'alimentation, de considérer la diversité des modèles alimentaires comme autant de ressources pour réagir aux aléas économico-écologiques.

La tension entre la satisfaction des besoins des générations actuelles et la préservation de la biodiversité et des potentialités du milieu à satisfaire ceux des générations futures est forte dans le cas du poisson au Sénégal. Selon la perspective économico-écologique, les ressources halieutiques sénégalaises font l'objet d'une double attitude à la fois de la part des autorités et de la part des acteurs de la filière eux-mêmes. En effet, pour l'État comme pour les populations, les produits halieutiques constituent une ressource économique importante – à travers la vente directe, la vente aux usines de transformations, les exportations, l'attribution de licences de pêche – et une ressource alimentaire de premier ordre incitant à favoriser l'augmentation des débarquements afin d'augmenter ou de maintenir les revenus des populations et de l'État ainsi que les apports protéiques des individus. Dans le même temps, les préoccupations écologiques et environnementales liées à la raréfaction des ressources dans les océans – due entre autres à la surexploitation des ressources – amènent des réflexions et des actions visant à réguler les quantités pêchées.

La perspective socioanthropologique introduit une nouvelle dimension dans l'analyse de la situation. Au-delà des préoccupations économiques et environnementales qui influencent les comportements vis-à-vis de la ressource, les enjeux sociaux et culturels auxquels sont confrontées les populations entrent en jeu. L'importance identitaire et sociale du poisson dans la vie quotidienne des Dakarois accentue encore son caractère « indispensable ». Cependant,

la prise en compte des cadres sociaux et culturels dans lesquels se prennent les décisions alimentaires, lisibles dans l'analyse des modèles alimentaires, permet de saisir le rôle de ces derniers sur les comportements. Ainsi, en plus d'influencer les comportements, les dimensions culturelles se révèlent être des ressources pour s'adapter aux changements contextuels et environnementaux.

4.3 Homme-environnement : un lien social et culturel

Le concept de développement durable intégrant les cadrages économico-écologique et socioanthropologique a été l'occasion d'insister sur l'importance de ce lien socioculturel entre les hommes et leur environnement. Nous allons ici focaliser notre attention sur cette dimension particulière à travers la notion d'espace social développée par George Condominas (1980) et adapté à l'objet alimentation par Poulain (2002, 2005, 2012). Elle permet d'articuler des dimensions de la relation Homme-Environnement traitées indépendamment les unes des autres par des disciplines parfois éloignées : physiologie, génétique, écologie humaine, anthropologie biologique, anthropologie et sociologie. De plus, cette définition se propose de « mettre au jour les dimensions sociales de l'alimentation humaine qui sont impliquées dans les processus de construction des identités et de différenciation internes et externes d'un groupe social. [Elle] offre la possibilité d'étudier les incrémentations du biologique sur le social. Les rythmes circadiens, par exemple, sont réglés puis remontés par les rythmes sociaux, l'expression des patrimoines génétiques est favorisée ou bloquée par ce que les généticiens appellent l'environnement et qui inclût, bien sûr, le social et le culturel » (Poulain, 2005 : 14).

4.3.1 L'espace social de Condominas

L'expression « espace social » n'est pas nouvelle dans les travaux sociologiques du 20^{e} siècle. Des auteurs tels que Durkheim ou Leroi-Gourhan utilisent l'épithète « social » pour caractériser un espace, pris au sens géographique du terme. Condominas (1980) en fait un « mot composé », une locution ayant pour vocation de rendre compte de la dynamique des sociétés. Dans l'introduction de son ouvrage *L'espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, l'auteur détaille l'histoire de ce concept, tel qu'il l'entend, et en propose une définition. « L'espace social est *l'espace déterminé par l'ensemble des systèmes de relations, caractéristiques du groupe considéré*[28] » (Condominas, 1980 : 14). Cette définition considère l'espace dans son sens le plus large : à trois dimensions et en intégrant la notion de temps lui

[28] L'italique est de l'auteur.

donnant son caractère dynamique. L'approche de Condominas par l'espace social permet de théoriser les liens entre les groupes sociaux et les milieux naturels dans lesquels ils évoluent et de les envisager en termes dynamiques. Le rôle capital des habitudes alimentaires dans la relation à l'environnement étudiée au prisme de l'espace social est très tôt souligné par l'auteur. C'est ici que réside l'intérêt de ce concept pour notre étude.

Ainsi Poulain (2005 : 22) affirme qu'« avec le concept d'"espace social", et en écrivant que "le régime alimentaire constitue un élément capital de l'espace social par la position centrale qu'il occupe dans le système de production d'où il commande la technologie et l'économie d'un groupe", Condominas opère un véritable renversement de la perspective anthropologique classique. Le régime alimentaire cesse d'être posé comme conséquence du milieu (selon les théories déterministes de la géographie), ou comme lieu de lecture des diversités culturelles (selon à la fois les théories possibilistes de la géographie et le culturalisme anthropologique) ; il apparaît comme une dimension structurante de l'organisation sociale ». Ainsi, le concept d'« espace social » tel qu'utilisé par Condominas présente plusieurs avantages : faire référence à l'espace temporel autant qu'à l'espace physique à travers son origine étymologique ; articuler et non plus opposer les déterminismes biologique et culturel ; ouvrir une nouvelle perspective dans l'appréhension des relations Hommes-Environnement (Poulain, 2002).

4.3.2 L'espace social alimentaire et les modèles alimentaires de Poulain

À la suite de Condominas, Poulain poursuit les réflexions et associe l'attribut « alimentaire » à l'expression « Espace social » pour signifier l'importance de l'alimentation dans l'organisation de l'espace social plus largement. L'« espace social alimentaire » permet de prendre en compte les différents liens évoqués précédemment entre les hommes et leur environnement (physiologiques, biologiques, écologiques) tout en précisant que, malgré les contraintes, il existe un espace plus ou moins grand au sein duquel les dimensions sociales et culturelles se déploient. « L'espace social alimentaire se veut donc un concept pour penser, dans le respect de l'autonomie du social, certains mécanismes sociaux étayés sur l'alimentation, en même temps qu'il offre une voie d'entrée dans les phénomènes d'interaction entre le biologique et le social » (Poulain, 2012 : 487). Il se décline en 6 dimensions (Espace du mangeable, espace du culinaire, système alimentaire, espace des habitudes de consommations, temporalité alimentaire et espace de différenciation sociale) et constitue un outil pour décrire et analyser les modèles alimentaires. Autrement dit, « le modèle alimentaire correspond à une configuration particulière de l'espace social

alimentaire » (Poulain, 2002). Ces modèles sont un ensemble de règles socialement définies. « Ils sont un corps de connaissances technologiques accumulées de génération en génération […], mais ils sont en même temps des systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation » (Poulain, 2002).

Au niveau épistémologique, les modèles alimentaires permettent de penser l'alimentation d'un point de vue global et d'en faire un objet de dialogue entre diverses disciplines. Afin de préciser le statut des modèles alimentaires, Poulain (2002, 2012) s'appuie sur les réflexions menées par Ferdinand de Saussure et Claude Lévi-Strauss (1968) autour de la distinction entre langue et parole pour le premier et de l'analogie entre langue et cuisine pour le second. La langue représente un ensemble de règles et de conventions sociales constituant le cadre dans lequel chacun pourra s'exprimer. « La parole, c'est la manière particulière avec laquelle un individu utilise la langue » (Poulain, 2012 : 882). Cette analyse de la langue s'étend à la cuisine et permet de noter que, tout comme l'ensemble des individus parle, mais ne parle pas tous la même langue, tous les individus mangent des aliments cuisinés, mais ces aliments ne sont pas cuisinés de la même façon. Dans cette perspective, Poulain (2002, 2005, 2012) fait l'analogie entre, d'une part, la langue et les modèles alimentaires qui représentent un ensemble de codes régissant les pratiques alimentaires et, d'autre part, la parole et les pratiques alimentaires d'un individu intégrant les manières de manger et de cuisiner, mais aussi les goûts, les manières de se distinguer ou de signifier son appartenance à un groupe social à travers ses pratiques, etc.

Le modèle alimentaire s'impose à l'individu de l'extérieur et en fonction principalement de sa socialisation primaire, mais laisse également un espace de liberté au sein duquel l'individu peut déployer une certaine originalité et expliciter des écarts vis-à-vis d'autres groupes sociaux. L'alimentation à travers l'expression des modèles alimentaires variés et des comportements individuels effectués dans l'espace de liberté permet l'expression de différenciations sociales entre les individus et entre les groupes sociaux. Dès lors, l'alimentation devient à la fois un marqueur de la cohésion des groupes culturels par distinction par rapport aux autres et un moyen d'expliciter les différences entre groupes sociaux voire entre catégories d'individus (Garine (de), 1979).

Au niveau des mangeurs, le modèle alimentaire constitue une manière de gérer les ambivalences de l'alimentation décrites par plusieurs auteurs dans la littérature (Beardsworth, 1990, 1995 ; Fischler, 1990 ; Poulain, 2002). La première ambivalence a été abordée en termes de vie et de mort. En effet, l'alimentation permet de vivre, plus encore, elle est

indispensable à la survie et dans le même temps, la consommation des aliments nécessite d'ôter la vie des organismes concernés. La deuxième ambivalence concerne la santé et la maladie. Hippocrate, à son époque déjà, disait « des aliments tu feras ta médecine ». L'importance de l'alimentation pour maintenir une bonne santé se lit aisément dans cette phrase datant du 5e siècle avant notre ère et devenue aujourd'hui une maxime bien connue. Il est donc nécessaire non seulement de manger pour vivre, mais de « bien » manger pour être en bonne santé. Le « bien manger » fait ici référence aux connaissances nutritionnelles, elles-mêmes fluctuantes. Cependant, l'alimentation peut être source de maladies : désagréments digestifs, intoxications alimentaires pour ce qui concerne les conséquences à court terme et maladies chroniques liées à l'alimentation (diabète, hypertension artérielle…) à plus long terme. L'analyse de l'ambivalence santé/maladie sera mobilisée dans cette recherche afin de saisir la tension à laquelle les mangeurs dakarois font face entre les discours leur incombant de manger selon certaines règles diététiques émanant du discours international normalisé et les discours « traditionnels » diffusant des conseils alimentaires ayant pour objectif le maintien en bonne santé. Enfin, la troisième ambivalence concerne le plaisir/déplaisir. L'alimentation peut procurer du plaisir gustatif ou au contraire du déplaisir voire du dégoût. Ces trois différents types d'ambivalences provoquent de l'anxiété chez les mangeurs. Les modèles alimentaires permettent de gérer cette anxiété. En effet, les systèmes culinaires permettent de réguler le risque de ressentir du déplaisir en appliquant par exemple des types de préparations, d'assaisonnements, de cuissons connus, familiers à des aliments nouveaux (Fischler, 1990). De nombreuses cultures encadrent la mise à mort de l'animal de rituels – tabous, sacrifices, abattage massif entre autres - permettant de la rendre légitime et ainsi de gérer l'anxiété liée à l'ambivalence vie/mort. Les diététiques profanes[29] présentes dans toutes les cultures peuvent être interprétées comme un moyen d'optimiser le rapport alimentation/santé en limitant les risques de maladies à travers la mise en place de catégories mangeable/non mangeable. À l'échelle historique, les avancées progressives de la science, en particulier de la médecine et de la nutrition, augmentent la quantité d'injonctions à manger ou ne pas manger tel ou tel aliment. Ces injonctions étant parfois contradictoires avec les diététiques profanes, voire contradictoires entre elles. Ainsi, les inquiétudes liées à cette ambivalence santé/maladie ressurgissent dans ce contexte de développement des connaissances. La prise de décision alimentaire nécessite d'arbitrer entre les différents discours et les considérations médicales, éthiques, gustatives, hédoniques.

[29] Les diététiques profanes regroupent les règles diététiques appliquées par une population et émanant de l'expérience empirique de ce groupe (elles ne reposent pas sur des connaissances scientifiques).

L'un des rôles importants des modèles alimentaires est de constituer une aide à la décision. En effet, le cadre qu'ils représentent intime aux individus des manières de se comporter considérées comme convenables dans l'environnement social et culturel concerné, il sert de guide et de « garde-fou » aux individus dans leurs choix alimentaires. Ces règles relèvent de « l'allant de soi » et constituent un dispositif opérationnel pour les mangeurs. Le modèle alimentaire permet donc une économie cognitive : les comportements s'inscrivent dans des routines guidées par ces modèles.

De même que la biologie, l'environnement physique et géographique influence et est influencé par les modèles alimentaires. « Parce qu'ils ne peuvent pas s'opposer à des règles vitales, les modèles alimentaires sont particulièrement déterminés par le biologique, mais ils déterminent aussi la biologie humaine en participant à l'expression de certaines caractéristiques génétiques et en pesant sur les mécanismes de sélection génétique. Cette question de l'interaction est particulièrement importante, car les deux espaces en contact ne sont pas inscrits dans le même ordre de temporalité, c'est pourquoi nous parlons d'incrémentation des temps biologiques et des temps sociaux » (Poulain, 2005 : 17).

Qu'en est-il quand l'environnement évolue ? Les routines sont remises en cause, les mangeurs se voient dans l'obligation de mobiliser de nouvelles rationalités en se référant toujours au cadre que constitue le modèle alimentaire. Parfois, les changements environnementaux impliquent des changements sortant du cadre et qui par effet de retour entraînent des modifications du modèle alimentaire.

5 Conclusion du chapitre 3

« Si le vice des économistes est de tout comprendre en fonction des intérêts, le vice des sociologues est de voir en l'homme l'exécutant passif des normes sociales » (Elster, 1995 : 144). Laurent Thévenot (1995) force lui aussi le trait de la différence de perspective entre économistes et sociologues, entre rationalité et normes sociales : les normes sociales détermineraient les contours de l'action collective alors que la rationalité serait à associer à la décision individuelle. Puis il propose un dépassement de ces oppositions en suggérant d'« étudier l'intégration d'actes individuels dans un ordre, un équilibre, une coordination » (Thévenot, 1995 : 149). Ce troisième chapitre nous a permis d'aborder la notion de décision alimentaire en nous intéressant à la fois au niveau individuel de cette décision et à l'influence du contexte.

En matière d'alimentation, deux visions s'opposent et se complètent : la première, la détermination culturelle, considère que les pratiques alimentaires sont déterminées par les valeurs et que la culture façonne les contextes ; la deuxième, la détermination matérielle, considère au contraire que ce sont les contextes qui déterminent les pratiques élémentaires et que les valeurs sont des rationalisations de ces contextes. Comme nous venons de le voir dans ce chapitre, aujourd'hui les sociologues dépassent cette opposition et considèrent la prise de décision comme émanant de la mobilisation de différentes rationalités tout en étant cadrée par l'appareil normatif de l'environnement dans lequel l'individu évolue. Jon Elster (1995) note d'une part que les normes sociales influencent la poursuite des intérêts et d'autre part, que les intérêts freinent le respect des normes sociales.

Dans le cadre de notre étude, ce chapitre a permis d'envisager la prise en compte de plusieurs dimensions à la fois individuelles et sociales dans la prise de décision pour comprendre les enjeux inhérents aux changements alimentaires face à la baisse de l'accessibilité du poisson sur le marché local. La mobilisation de la théorie des rationalités alimentaires permet de considérer l'impact des valeurs traditionnelles, des recommandations sanitaires et nutritionnelles, des considérations identitaires et culturelles et des contraintes économiques sur la décision alimentaire. L'espace social alimentaire, quant à lui, permet d'organiser ces différentes dimensions pour mieux les analyser et comprendre ainsi les changements affectant d'une part les pratiques alimentaires et d'autre part les modèles alimentaires, cadres dans lesquels se déroulent les pratiques. À Dakar, l'importance de la valeur identitaire et sociale du poisson côtoie les pressions économiques associées à la baisse de sa disponibilité dans un contexte de valorisation à grande échelle de la dimension nutritionnelle de l'alimentation. Cette approche en termes de modèles alimentaires permet de saisir les différents niveaux de changements ainsi que les facteurs de décisions du mangeur en tant qu'individu social.

DEUXIÈME PARTIE

Problématique et méthodologie

Dans la première partie de cette thèse, nous avons présenté le contexte de l'étude et détaillé les différents cadres théoriques développés dans la littérature autour du changement et de la décision alimentaires. L'approche par les modèles alimentaires présente l'intérêt de considérer et d'articuler différents niveaux d'influences sur la décision alimentaire et différentes échelles de changements pour saisir les enjeux liés à ces changements. La première partie a été l'occasion d'affiner notre questionnement. Dans cette deuxième partie, nous présenterons, dans un premier temps (chapitre 4), notre problématique sociologique résultant de l'articulation des cadres théoriques qui sous-tendent notre recherche. La formulation et l'explicitation de nos hypothèses de recherche émanant de ce processus de problématisation concluront ce chapitre. Puis, dans un second temps (chapitre 5), nous présenterons les outils méthodologiques déployés lors de l'enquête de terrain pour tenter de valider les hypothèses formulées.

CHAPITRE 4

Penser les dynamiques de changement des modèles alimentaires

« Dans l'ensemble, le problème alimentaire à Dakar doit être envisagé moins sous l'incidence saisonnière que sous l'incidence économique générale et sous l'incidence sociale du pouvoir d'achat et de l'usage que l'on en fait ».

Pales, 1954 : 143

Introduction

Ce chapitre présente l'articulation des cadres théoriques exposés précédemment (chapitres 2 et 3) avec la question de recherche aboutissant à la construction de la problématique sociologique. Les enjeux de la recherche repris au regard de ces réflexions théoriques et les avantages du contexte dakarois pour étudier cette question permettent d'introduire les outils mobilisés pour penser le changement alimentaire. Cette thèse a pour ambition d'enrichir la théorie du changement alimentaire grâce à l'analyse de la situation dakaroise. Cette étape va nous permettre de montrer en quoi, au-delà des aspects nutritionnels et agronomiques, la question des changements alimentaires est éminemment sociologique. À la suite de cela, le dispositif CIFRE au sein duquel ce travail a été réalisé est présenté.

1 Problématisation

Comment, dans un contexte où le poisson est un aliment central[30] du modèle alimentaire et où l'accessibilité de celui-ci est en baisse, les populations dakaroises modifient-elles leur alimentation ? Telle est la question qui a constitué le point de départ de ce travail. Elle a conduit à une analyse du contexte pour objectiver la baisse de l'accessibilité du poisson et a inscrit les réflexions à la fois dans des considérations économiques, nutritionnelles et sociales.

[30] Nous employons l'expression « aliment central du modèle alimentaire » pour désigner un aliment qui occupe une place importante dans l'alimentation quotidienne à la fois du point de vue symbolique et du point de vue nutritionnel. L'expression « aliment important » sera également utilisée de manière équivalente dans la suite.

Les difficultés de la filière de la pêche au Sénégal sont à la fois d'ordre écologique et d'ordre économico-politique. D'une part, la surexploitation des ressources et le changement climatique entraînent une raréfaction des ressources dans les eaux sénégalaises. Celle-ci n'atteint cependant pas les niveaux observés dans certaines zones traditionnelles de pêche (Pacifique Sud-Est ou Atlantique Sud-Ouest par exemple) (FAO, 2005 : 7) ce qui permet au Sénégal de continuer à vendre des quotas de pêche à des pays étrangers. D'autre part, la valeur économique de la ressource halieutique en fait un produit privilégié à exporter dans une logique économique à l'échelle de l'État et de certains acteurs locaux.

L'accessibilité du poisson dépend donc de la disponibilité de la ressource sur le marché local, elle-même modulée par l'état des stocks dans la mer, et de son prix, lié au rapport entre la disponibilité globale – l'ensemble de ce qui est pêché - et la demande à la fois intérieure et extérieure. La notion d'accessibilité intègre la disponibilité des produits et leurs prix sur le marché local.

La vision générale des pays du Nord sur l'alimentation en Afrique est avant tout orientée sur la question du manque et de la faim. Dans les villes africaines, l'alimentation est fréquemment associée à des difficultés économiques rendant problématique l'achat des aliments dont dépendent les populations urbaines et leur état de santé. Les comportements alimentaires sont alors considérés comme quasi exclusivement dépendants des moyens économiques des foyers et de l'accessibilité des produits sur le marché local.

L'approche par la sociologie de l'alimentation permet d'envisager le rôle des modèles alimentaires dans cette relation de causalité entre le poids du déterminisme économique et les comportements alimentaires. D'une part, ces modèles constituent des ressources qui guident les décisions et aident à l'ajustement entre les variations d'accessibilité et les pratiques de consommation. D'autre part, les contraintes écologiques et économiques influencent les consommations alimentaires, ce qui peut par la suite faire évoluer les modèles alimentaires. Ainsi, l'étude des processus de décision alimentaire offre l'opportunité de comprendre comment les difficultés d'accessibilité du poisson entraînent des changements alimentaires déterminés à la fois par les phénomènes économiques et écologiques et par des éléments cognitifs issus des modèles alimentaires. L'utilisation au sein du modèle alimentaire d'une catégorie de recette plutôt que d'une autre implique la mise en place de stratégies différentes, notamment en termes de catégories d'aliments utilisés. La domination d'une catégorie de recette sur une autre a donc des conséquences sur les usages des aliments - et notamment, à Dakar, du poisson - et peut, par effet rétroactif, modifier la disponibilité du produit sur le marché local – en modifiant la demande associée.

Lorsqu'il s'agit du *ceebujën*, son statut de plat national et sa place symbolique et sociale forte incitent les mangeurs à opérer autant que possible des changements au sein de la recette du plat avec le maintien de l'aliment poisson sous différentes formes. Face à des plats moins liés à l'identité, les substitutions se font entre plats différents et impliquent parfois des glissements du poisson vers la viande. Au-delà des contraintes économiques, cette thèse, par la mobilisation de la théorie de la décision alimentaire et le recours aux notions de catégories, de recettes, de structures de repas met en avant le rôle primordial des modèles alimentaires et du contexte social et culturel pour comprendre les comportements alimentaires en situation de changements environnementaux et les étapes de changements au sein de ces modèles.

1.1 Dakar comme lieu d'étude : quels intérêts ?

Dans cette perspective de meilleure compréhension des processus de changements alimentaires en particulier en cas de baisse de l'accessibilité d'un aliment important du modèle alimentaire, Dakar apparaît comme un lieu d'étude particulièrement pertinent.

La revue de la littérature et les observations de terrain ont permis de pointer la place centrale du poisson et du *ceebujën* dans l'alimentation dakaroise et de documenter les difficultés auxquelles la filière de la pêche doit faire face actuellement. Les implications de ces difficultés en matière de disponibilité et d'accessibilité des produits sur le marché local relèvent à la fois de problématiques économiques – à l'échelle de l'État et à l'échelle des foyers -, politiques, nutritionnelles et sociales.

La tension est forte entre des ressources halieutiques en baisse et une population grandissante. Cette situation reflète la situation plus large de tension entre des ressources naturelles limitées et une population toujours plus nombreuse à l'échelle mondiale. La satisfaction des besoins alimentaires de la population mondiale constitue un vrai défi et le cas de Dakar permet d'aborder cette question de l'adéquation entre les besoins et les produits accessibles en dépassant la seule approche agronutritionnelle qui focalise sur la satisfaction des besoins nutritionnels en fonction des disponibilités. Ce choix permet de considérer des dimensions telles que l'importance sociale et identitaire des produits et des plats. Le rôle social fort et la place symbolique du poisson à Dakar constituent des opportunités de mettre en avant le rôle des modèles alimentaires dans les adaptations ou au contraire les permanences des pratiques face aux changements environnementaux. Quelle que soit sa forme – frais ou séché, gros ou petit -, le poisson est consommé quasi quotidiennement par la majorité des Dakarois (Thiao, 2012). La présence d'un aliment important du modèle alimentaire, sur lequel existe une

pression forte, fait de Dakar un cas d'étude particulièrement intéressant pour saisir les dynamiques de changements des pratiques et des représentations alimentaires.

Un autre atout majeur du terrain dakarois réside dans la présence d'un plat présenté de façon consensuelle comme le plat national : le riz au poisson ou *ceebujën.* La définition identitaire des Sénégalais passe, entre autres, par la consommation et la valorisation de ce plat (Ndoye, 2001 ; DPS, 2005 ; Diop et Magrin, 2012). À Dakar, sa consommation est quasi quotidienne pour une grande part de la population, ce qui le place en première ligne en matière d'adaptation face aux changements environnementaux. Sa structure de plat dit « à une marmite » par opposition aux plats de riz blanc accompagné de sauce appelés plats « à deux marmites » lui donne un statut particulier et constitue une opportunité de saisir les différents niveaux d'adaptation en fonction de cette structure. La force de la recette se lit à travers son rôle dans l'organisation des relations sociales : la présence d'invités ou même la possibilité de voir des invités arriver à l'improviste suffisent à justifier la préparation du plat. L'impact de la baisse de l'accessibilité du poisson sur le marché local implique la mise en place de stratégies d'adaptation pour limiter ou assumer les effets des changements environnementaux sur l'organisation sociale. Cette particularité du terrain dakarois rend visible l'importance des recettes dans le choix des adaptations mises en place. Le désir de maintien de la recette dominante – ici le *ceebujën* – oriente les choix et dans certaines conditions un basculement vers d'autres recettes est opéré.

Pour finir sur les particularités du terrain dakarois, la situation géographique, économique, politique et historique de la ville en fait une ville particulièrement ouverte sur le monde et sensible aux effets de la mondialisation sur les différentes stratégies d'adaptation mise en place par les mangeurs. Cette intégration dans le processus de mondialisation ainsi que les phénomènes d'urbanisation et de démocratisation, critères associés à la modernisation des pays du Sud par les théoriciens de la modernité compactée (Beck et Grande, 2010), cohabitent avec des particularités liées au fonctionnement dit « traditionnel » de la société dakaroise. Cette modernisation en cours représente une opportunité d'en étudier les conséquences sur les pratiques alimentaires en considérant les différents niveaux d'intégration au processus des individus.

Nous verrons, au fil de la réflexion, que Dakar constitue un cas exemplaire de lecture et d'analyse des changements alimentaires face aux changements environnementaux.

La problématique qui guide notre travail est donc la suivante : **comment, lorsqu'il devient plus difficile de se procurer un aliment important du modèle alimentaire, s'opèrent des reports sur d'autres types de plats et d'autres catégories d'aliments ?** Nos questions de recherche sont les suivantes : Comment la catégorie de recette (« à une marmite » ou « à deux marmites »[31]) influence-t-elle le choix des stratégies mises en place ? Comment des facteurs sociodémographiques tels que le niveau de vie, le niveau d'études ou encore la composition du ménage et des éléments de contexte comme le niveau de modernisation favorisent-ils le passage d'une catégorie de plats à une autre ou au contraire le maintien dans l'une de ces catégories ?

1.2 Le choix de l'échelle d'analyse : du macrosocial au microindividuel

Chaque question de recherche peut être abordée selon différentes échelles d'observation : macrosociale ; mésosociale ; microsociale et microindividuelle (Desjeux, 2006). Chacune de ces échelles apporte un point de vue différent et souvent complémentaire sur un comportement, sans hiérarchie entre elles, et il est illusoire de vouloir les traiter toutes en même temps. Notre objet d'étude nous invite à les considérer une à une avant d'argumenter le choix de ne mobiliser que l'échelle microsociale et l'échelle micro-individuelle dans notre démarche de recherche.

L'échelle *macro-sociale* suggère de lire la question de l'adaptation des comportements alimentaires face à des changements environnementaux à travers la relation entre les hommes et leur environnement. Cette relation articule le biologique et le socioculturel. Des géographes (Febvre, 1970 [1922] ; Haudricourt et Hedin, 1943 ; Sorre, 1943), des anthropobiologistes (Benoist, 2004 [1991] ; Boëtsch et al., 2000) et des socioanthropologues (Fischler, 1979, 1990 ; Poulain, 2002, 2012) se sont intéressés à cette question de l'interaction entre les humains et leur environnement. L'alimentation fait partie des points de rencontre clés entre ces deux espaces et s'avère être un objet particulièrement pertinent pour étudier cette relation. Le besoin biologique de se nourrir impose aux humains de puiser les ressources nécessaires à la satisfaction de ces besoins dans l'environnement. Les choix alimentaires sont régis par des contraintes biologiques – nécessité de diversité liée au statut d'omnivore (Fischler, 1979,

[31] Dans le modèle sénégalais, les structures de recettes « à une marmite » sont beaucoup plus fréquemment associées à l'usage du poisson ; les structures de recettes « à deux marmites », constituées de riz blanc accompagné de sauce, laissent une plus grande marge de manœuvre quant au choix des aliments (poisson mais aussi viande, produits laitiers, légumineuse, …).

1990) - et des contraintes écologiques – accessibilité des produits selon le lieu, la saison, etc. En dehors de ces contraintes, un espace de liberté existe dans lequel s'expriment les dimensions sociales et culturelles de l'alimentation. Cela explique que dans un même environnement écologique, différentes populations ne font pas toujours les mêmes choix alimentaires (Garine (de), 1979 ; Poulain, 2002). Dans notre contexte, et si on imaginait que seules les contraintes écologiques influençaient les décisions alimentaires, alors la baisse de disponibilité du poisson due à un changement d'environnement écologique impliquerait une diminution de la consommation de cet aliment. Or, les dimensions sociales et culturelles qui s'expriment dans l'espace de liberté justifient le fait que malgré un environnement écologique changeant - baisse de l'accessibilité du poisson - les populations dakaroises, qui elles restent les mêmes, continuent à préparer et à consommer du poisson. En effet, si la quantité de poisson est parfois diminuée, il semble que la fréquence de consommation de cet aliment soit maintenue à un niveau élevé, notamment à travers la consommation de *ceebujën*.

À l'échelle *mésosociale*, l'alimentation est prise dans le processus de différenciation sociale et les marqueurs sociaux apparaissent comme déterminants. Plusieurs auteurs ont insisté sur son caractère surdéterminé (Bourdieu, 1979 ; Grignon et Grignon, 1980 ; Régnier et al., 2006) ; selon le niveau socio-économique, selon le lieu de vie, etc., l'alimentation n'est pas la même. Par exemple au Sénégal, à propos de la base céréalière, on constate que les familles rurales les plus pauvres consomment du mil à presque tous les repas alors que le riz prédomine au déjeuner en ville (Ndoye, 2001). Ce même riz est décrié par les citadins les plus aisés. Concernant le poisson, l'analyse de la fréquence de consommation de poisson montre une consommation indifférenciée à Dakar (Thiao, 2012) : tout le monde consomme du poisson quasi quotidiennement. En revanche, la différenciation s'opère sur le type de poissons préparés puisque les familles les plus aisées peuvent se procurer des poissons nobles alors que les familles les plus pauvres se contentent des sardinelles. Le type de poisson intégré dans le plat familial donne une indication assez précise du niveau de vie du ménage. Les adaptations des comportements face aux changements environnementaux ont un impact sur la hiérarchie sociale en modifiant les équilibres ou au contraire en renforçant les systèmes en places. L'alimentation est un outil de distinction particulièrement efficace en situation de changements.

L'échelle *microsociale* « est l'échelle des acteurs concrets en interaction » (Desjeux, 2006 : 16). Elle permet de considérer l'impact des contextes et des interactions sur les comportements. Dans le domaine de l'alimentation, Corbeau (1997) a développé cette approche interactionniste à travers la notion de *mangeur pluriel*. Les comportements d'un

même individu varient d'une part en fonction de la situation dans laquelle il se trouve : chez lui, au restaurant, à la cantine, en présence de personnes de la famille, de collègues, d'amis, etc., et d'autre part en fonction de l'étape de vie : enfance, adolescence, adulte, jeune parent, retraité, etc. Ainsi, la commensalité pèse de manière significative sur les choix alimentaires. Les sorties sur la plage entre amis appellent ordinairement la consommation de petits poissons grillés sur place alors que les sorties en ville incitent davantage à la consommation de pizzas, de shawarma ou de hamburgers contenant de la viande. Lors d'un déjeuner à domicile à Dakar, la plupart des personnes mangeront un plat de riz. Ces mêmes personnes si elles se trouvent à l'extérieur à l'heure du déjeuner pourront faire le choix de manger au fast-food (Crenn et Hassoun, 2014). La norme sociale définissant le riz comme un aliment essentiel du déjeuner s'applique plus fortement dans un contexte familial. Ainsi, certaines situations sont davantage sujettes à adaptations que d'autres et les changements apparaissent généralement en premier lieu dans les situations les moins contraintes socialement.

Enfin, l'échelle *micro-individuelle* se place au niveau du « sujet, de l'individu unique » (Desjeux, 2006 : 16), du mangeur si l'on considère l'alimentation. Elle invite à étudier les différentes rationalités mobilisées par les individus (Weber 1995 [1921] ; Poulain, 2002) afin de saisir les processus de construction de la décision alimentaire. Une grande partie de la littérature, notamment épidémiologique, traitant de l'alimentation en Afrique subsaharienne affirme que les principales préoccupations des mangeurs devraient être d'avoir accès à une alimentation suffisante pour satisfaire la faim et les besoins nutritionnels et d'éviter les intoxications alimentaires. Ces travaux se situent dans la lignée de la théorie du choix rationnel (Boudon, 2009) et supposent que les acteurs disposent de l'information totale et pertinente leur permettant d'optimiser la décision pour arriver à une décision servant leurs intérêts propres.

Cette forme de rationalité instrumentale n'est pas suffisante pour expliquer les comportements alimentaires. Ainsi, le riz, qui présente un intérêt nutritionnel relativement restreint, par rapport au mil par exemple, est pourtant omniprésent dans les pratiques alimentaires dakaroises. Les nombreux exemples de ce type pointant les limites de la théorie du choix rationnel invitent à considérer l'existence d'autres rationalités. Des travaux ont pointé le rôle du contexte et des informations disponibles pour remettre en cause cette théorie de la rationalité et ont proposé l'idée de rationalité limitée (March et Simon, 1999 [1958]). Poulain (2002), s'appuyant sur les travaux de Weber (1995 [1921]), développe la théorie des rationalités alimentaires et parle de rationalités en valeur, en finalité et en routine. Lorsque la situation ne s'explique manifestement pas par la théorie du choix rationnel, la théorie des

rationalités alimentaires ouvre la réflexion et permet d'envisager la mobilisation d'une rationalité différente ou le conflit de rationalités ; elle inclut la mobilisation simultanée de plusieurs rationalités qui convergent en terme de comportements. La consommation de poisson relève à la fois d'une rationalité en routine bien ancrée et d'une rationalité en finalité telle que l'utilisent les nutritionnistes : il est la source principale de protéines des populations côtières. Ces deux formes de rationalités conduisent toutes deux à une consommation importante de poisson. Mais cette dernière est soumise à la rationalité en finalité économique qui face à l'augmentation des prix du poisson sur le marché local amène une baisse de la consommation. La considération de l'ensemble de ce système de rationalités ouvre à une compréhension fine des pratiques alimentaires. Cette approche permet d'analyser les décisions alimentaires de manière plus complète, d'intégrer l'impact des modèles alimentaires à l'étude et de considérer en particulier la dimension culinaire – à l'échelle des repas et à l'échelle des plats. Le maintien de la consommation de riz et de poisson – notamment dans le riz au poisson – mérite d'être étudié à l'échelle des mangeurs pour en saisir les nuances les plus fines.

Cette description des différentes échelles d'analyse indépendamment les unes des autres ne rend pas compte des interactions existant entre elles. La mobilisation des travaux de Corbeau (1992) sur la *filière du manger* constitue une manière de saisir et d'analyser ces interactions. De la décision de produire un aliment aux représentations associées à la digestion en passant par les modes de production, d'approvisionnement, de préparation, les manières de tables, la gestion des restes et des déchets alimentaires, la *filière du manger* intègre toutes les étapes et tous les acteurs impliqués dans le fait social du « manger ». La notion de filière implique des relations d'interactions entre les différents acteurs et l'auteur dépasse la vision linéaire classiquement associée à ce terme de filière pour envisager ces interactions davantage dans une logique d'arène sociale dans laquelle les différents protagonistes sont en interactions multiples avec l'ensemble des autres acteurs. Ce cadre théorique permet l'articulation des échelles macrosociale, mésosociale, microsociale et microindividuelle au sein de cette arène alimentaire de la *filière du manger* et montre les liens de dépendance existant entre elles.

Nous avons choisi dans le cadre de ce travail de nous positionner d'une part à l'échelle microsociale et d'autre part à l'échelle micro-individuelle. Plusieurs raisons justifient ce choix. En effet, comme le faisait remarquer Bricas (2006 : 153), en Afrique subsaharienne, « les analyses s'appuient rarement sur des enquêtes où peuvent s'exprimer les consommateurs ». Il existe ainsi un manque de données pour comprendre les comportements

alimentaires à l'échelle du consommateur et plus encore si l'on considère le mangeur – en incluant donc, au-delà des dimensions économiques et nutritionnelles, les dimensions sociales, symboliques et identitaires de l'alimentation. Nous proposons de participer à combler ce manque. Cette approche permet de saisir les normes, les représentations et les pratiques alimentaires à travers la mise en place d'un travail ciblé sur trois dimensions de l'espace social alimentaire (Poulain, 2002 ; 2012) : le système alimentaire, l'espace du culinaire et l'espace des habitudes de consommation au sein desquels se déploient des catégories alimentaires.

1.3 Les catégories alimentaires : un outil pour penser le changement alimentaire à Dakar

1.3.1 Catégories profanes et catégories analytiques

Les modèles alimentaires sont organisés autour de nombreuses catégories alimentaires parfois bien distinctes, parfois imbriquées (Fischler, 1979 ; Poulain, 2002, 2012 ; Fischler et Masson, 2008). Ces catégories diffèrent d'une société à l'autre et leur construction relève de processus profanes pour certaines et analytiques pour d'autres (Fourat, 2015). La considération des catégories profanes et de leur construction par les mangeurs eux-mêmes, dans une démarche que l'on peut qualifier d'*emic* – au sens que lui donne Olivier de Sardan (2008 : 105)[32] -, ouvre sur la compréhension des logiques des mangeurs et de l'organisation alimentaire de la société. Ces catégories structurent l'alimentation et permettent aux individus, par leur mobilisation, de se distinguer les uns des autres dans une logique de différenciation sociale. À Dakar, le riz est un aliment perçu comme « moderne » alors que le mil est catégorisé comme « traditionnel » ; les « petits » poissons sont associés à la pauvreté par opposition aux « gros » poissons qui sont considérés comme des aliments « de riches ». Les catégories profanes dépendent du contexte social et culturel. Certains aliments, comme le lait, se situent tantôt dans la catégorie « moderne », en particulier lorsqu'il est présenté sous forme stérilisée UHT, tantôt dans la catégorie traditionnelle, sous sa forme caillée ou crue.

Les catégories analytiques relèvent davantage d'une volonté de généralisation à des fins de comparaison. Ainsi, elles varient selon la discipline concernée. Pour les nutritionnistes, les catégories reposent sur la composition nutritionnelle des aliments : Viandes, poissons et œufs

[32] « terme qui recouvre les représentations et discours populaires, « autochtones » ou « indigènes », et évoque le sens qu'ont les faits sociaux pour les acteurs concernés » (Olivier de Sardan, 2008 : 105).

regroupés, car sources de protéines animales ; produits gras sources de lipides, etc. Les médecins classent les aliments en fonction des risques pour la santé : riches en sel, riches en gras, riches en sucre. L'anthropologie de l'alimentation distingue les aliments de base – riz et poisson à Dakar - des aliments périphériques – légumes, condiments. Ces catégories peuvent être qualifiées d'*etic* dans la mesure où elles émanent du « sens savant » (Olivier de Sardan, 2008). L'extrait suivant du livre de Pales (1954 : 206) illustre particulièrement bien la distinction entre les catégories profanes et les catégories analytiques et souligne la nécessité de considérer les unes et les autres de manière complémentaire et articulée afin de traiter la problématique de l'impact des catégories sur les stratégies d'adaptations alimentaires dans son ensemble : « Le terme d'aliment de base prend en Afrique une double signification. Pour nous, c'est l'aliment qui fournit à la ration le plus grand nombre de calories, c'est le composant essentiel de la ration énergétique, si l'on s'exprime à la manière des biochimistes et des nutritionnistes. Pour l'Africain, c'est celui qui apporte le plus grand volume et assure la plénitude gastrique ». Dans le cas décrit ici, les catégories *emic* et *etic* convergent vers une consommation importante de l'aliment de base. Il arrive que ces deux types de catégories soient contradictoires sur le plan des conséquences sur les pratiques. Par exemple, les bouillons en cube sont classés selon les catégories profanes dans les condiments indispensables à la préparation de certains plats alors que selon les catégories valorisées par les nutritionnistes et les médecins, ils sont classés dans les « aliments à limiter voire à éviter », car trop riches en sel.

L'approche par les catégories alimentaires permet de saisir l'importance du social et du symbolique dans la construction des décisions alimentaires.

1.3.2 Catégories sociales

La notion de catégories a été initialement mobilisée par les philosophes et en particulier par Aristote puis, plus tard, par Kant. Le premier développe dix catégories permettant de qualifier *ce qui est* (Bourdeau, 1994), de dire l'être à travers le langage. Kant, quant à lui, les définit comme les « concepts d'un objet général », « les concepts purs de l'entendement » (Bourdeau, 1994 : 93). Elles sont, pour lui, universelles et donc valables en tout lieu et en tout temps. Il présentait cet ensemble unique comme une « forme d'organisation conceptuelle nécessaire pour toute pensée humaine » (Collins, 1994 : 44). Durkheim et Mauss proposent, pour leur part, une approche sociologique des catégories. Si Durkheim s'appuie sur la définition kantienne du terme, il s'en détache malgré tout en postulant une origine sociale et culturelle des catégories et non plus une existence universelle et détachée de toute réalité sociale telle

que proposée par Kant. Pour lui, les catégories mobilisées dépendent à la fois du lieu et de l'époque. Elles ne sont donc ni universelles (elles diffèrent selon les sociétés) ni absolues (elles diffèrent selon le moment). Kant considère que les catégories sont constitutives de l'esprit humain et sont donc antérieures à l'expérience qu'elles déterminent. Au contraire, Durkheim aborde les catégories comme des constructions sociales émanant de l'expérience collective (Collins, 1994). « La catégorisation exprime ainsi la capacité d'abstraction de l'esprit humain » (Quéré, 1994 : 12).

Ces deux conceptions s'opposent sur la question des capacités de changement et de développement des catégories au cours du temps. La proposition de Kant fige les catégories dans le temps, elles seraient non changeantes. Les conceptions de Durkheim et de Mauss se rejoignent sur l'idée que les catégories évoluent. « Les catégories de la pensée humaine ne sont jamais fixées sous une forme définie ; elles se font, se défont, se refont sans cesse ; elles changent suivant les lieux et les temps » (Durkheim, 1968 cité par Collins, 1994 : 52). Nous nous inscrivons dans cette deuxième perspective. Cette approche permet de considérer à la fois les changements opérés dans le cadre de catégories en place – au sein d'une catégorie ou d'une catégorie à l'autre, mais sans remettre en cause les frontières – et les changements affectant les catégories elles-mêmes en réponse à des évolutions environnementales.

1.3.3 Les catégories alimentaires

Dès les premiers travaux d'anthropologie structuraliste sur l'alimentation, la pensée classificatoire mise en œuvre par les humains a été pointée et analysée (Lévi-Strauss, 1964 ; Douglas, 1967 ; 1979). Elle est présentée comme une caractéristique de l'espère humaine (Fischler, 1990). Les mangeurs humains classent les aliments selon s'ils sont considérés comme comestibles ou non comestibles et cette classification se fait de manières différentes selon la culture considérée. L'aileron de requin ne fait pas partie de l'espace du mangeable sénégalais alors qu'il est un met de choix dans certaines régions d'Asie. Les aliments comestibles sont à leur tour classés en catégories profanes selon des critères variés : de goût (sucré/salé), culinaires (condiments, aliment de base, etc.), spirituels (purs/impurs), etc. Ces catégories diffèrent d'une population à l'autre et relèvent de considérations culturelles (Hubert, 1991 ; Poulain, 2002). Ces choix de catégories alimentaires dépendent des catégories morales qui organisent le rapport au monde des populations (Lévi-Strauss, 1964 ; Douglas, 1967) et sont influencés par d'autres types de catégories telles que les catégories médicales ou nutritionnelles (Fischler, 1990). La présence de telles catégories assure une certaine stabilité dans les choix alimentaires. Cependant, Fischler (1990) évoque les différents types de

changements alimentaires et note que certains affectent des éléments au sein des catégories sans modifier ces dernières quand d'autres concernent la structure de l'alimentation et peuvent être associés à des évolutions des catégories.

1.3.3.1 Du mangeable au non mangeable

Au sein des catégories alimentaires, la première grande distinction effectuée concerne le mangeable par opposition au non mangeable. Cette distinction s'opère à plusieurs niveaux : les aliments non mangeables, car toxiques pour la santé ; les non mangeables, car tabous ; les non mangeables, car exclus par la culture considérée ; les non mangeables par préférences personnelles ; et enfin les non mangeables par dégoûts individuels (Poulain, 2008 [2002], 2012). Du plus collectif au plus individuel, ces catégories permettent de saisir les différentes rationalités mobilisées et ainsi de comprendre l'exclusion de certains aliments en envisageant les cinq possibilités.

Il est intéressant de souligner que dans le cadre de changements environnementaux, certains aliments auparavant considérés comme non mangeables pour un groupe social entier basculent dans la catégorie mangeable. Ce passage, la plupart du temps, ne s'opère pas de manière brutale et définitive, mais au cours d'un processus d'intégration par petites touches chez certaines catégories de personnes dans un premier temps puis progressivement de manière plus fréquente et chez un nombre de personnes plus grand. Certains types de poissons n'étaient pas considérés comme mangeables auparavant[33]. La lotte (*Lophius vaillanti*), par exemple, du fait de sa grosse tête plate était perçue comme peu ragoûtante, puis le manque de poisson a eu raison de ce statut et les Dakarois l'ont tout d'abord consommée sous forme de poisson séché ce qui permettait de réduire la pression sur les poissons pélagiques ordinairement utilisés pour la transformation (séchage, salage, fumage) ; aujourd'hui, ce poisson commence à apparaître sous sa forme fraîche dans les cuisines de la ville.

1.3.3.2 Au sein du mangeable

Parmi les aliments considérés comme mangeables, tous n'ont pas le même statut. Poulain en propose une classification en quatre catégories : délicieux/festifs qui font l'objet d'une « forte valorisation gastronomique » ; agréables/quotidiens qui sont valorisés dans le quotidien ; consommables présents dans le quotidien et perçus comme banals ; et consommables problématiques qui appartiennent à « l'ordre du mangeable, mais présentant un certain

[33] Seuls les restaurants visant une clientèle occidentale, particulièrement friande de ce poisson à chair blanche et ferme, en servaient, le plus souvent sous forme de brochettes.

nombre de risques [sanitaires] sur le court terme ou […] sur le long terme » (Poulain, 2012 : 261). L'auteur précise d'une part que les catégories mobilisées ne sont pas les mêmes selon le contexte d'action (manière de table, cuisine, achat ou nutritionnel) et d'autre part que les produits peuvent glisser d'une catégorie à l'autre. Le cas de Dakar illustre bien cette dernière remarque. Le *ceebujën*, par exemple, appartient à différentes catégories répondant à des logiques parfois contradictoires : il est tout à la fois délicieux et servi les jours de fête que quotidien. Il est par ailleurs *consommable problématique* puisqu'il est accusé d'avoir des effets négatifs sur la santé (le riz donnerait le diabète, l'huile et le sel favoriseraient l'hypertension artérielle, etc.). Différentes rationalités sont mobilisées pour construire les catégories puis pour classer les éléments. En effet, le *ceebujën* se situe dans la catégorie *consommable problématique* si la rationalité nutritionnelle prime sur les autres. Au contraire, il est *agréable et quotidien*, si les manières de table se trouvent être la préoccupation principale (la convivialité et la sociabilité associées à ce plat justifient sa préparation quotidienne[34]). Cet exemple invite à s'interroger sur la variabilité des catégories. Les catégories peuvent être comparées à la langue qui constitue un cadre pouvant évoluer en fonction de facteurs exogènes – changements environnementaux, rencontres avec d'autres langues par exemple – ou endogènes – mode – à une société. L'usage des catégories par les individus correspondrait alors à la parole c'est-à-dire à la manière dont la langue est utilisée, mobilisée par les individus en fonction des contextes et des caractéristiques de ces individus. D'une part, les catégories alimentaires, en tant que structure, évoluent en fonction des changements environnementaux. D'autre part, le contenu de ces catégories diffère selon la manière dont les mangeurs mobilisent les catégories en fonction de leurs caractéristiques socio-économiques et du contexte de la prise alimentaire.

Ainsi, les frontières des catégories sont mobiles et dépendent de paramètres à la fois liés à l'environnement et aux individus. Les catégories s'emboîtent et se chevauchent. L'exemple du *ceebujën* amène, par ailleurs, la mobilisation d'un autre type de catégorisation puisqu'il concerne un plat et non plus un aliment comme c'était le cas dans les exemples précédents. Les catégories alimentaires dépassent la seule classification des aliments et se déclinent en nutriments, aliments, ingrédients, plats et repas et ce dans différents contextes d'action : nutritionnelle, approvisionnement, pratiques culinaires et manières de table (Poulain, 2008 [2002], 2012 : 262). Une même catégorie peut être mobilisée dans différents domaines d'action. Ainsi, le choix du poisson en tant qu'aliment concerne à la fois l'approvisionnement

[34] Ces dimensions sont abordées plus en détails dans le chapitre 7 de ce manuscrit.

en fonction de la disponibilité et de l'accessibilité, la préparation puisque le type de poisson peut influencer le choix du plat et enfin les manières de table par l'impact qu'aura le choix du plat sur la socialisation des mangeurs. Au regard du cas dakarois, des catégories supplémentaires peuvent être ajoutées à celles énoncées afin d'affiner le modèle. En effet, la catégorie de repas : petit-déjeuner, déjeuner ou dîner et la structure des recettes : plat à une marmite ou plat à deux marmites déterminent en partie les choix alimentaires concernant le poisson.

1.3.4 Catégories et changement alimentaires : des impacts réciproques

Comme nous l'avons évoqué rapidement à propos de la construction des catégories, les changements alimentaires peuvent se faire sans modifications des catégories ou au contraire provoquer des changements dans les catégories. Ce constat s'applique bien entendu aux catégories alimentaires. « L'introduction d'aliments ne modifie pas finalement le système, les catégories alimentaires ne fonctionnant pas sur l'immuabilité des aliments au sein d'une catégorie » (Rolle, 1987 : 129). L'auteur donne l'exemple d'aliments étant un temps considérés comme festifs – la poule – et aujourd'hui intégrés au quotidien, à l'ordinaire et inversement, des aliments autrefois ordinaires qui aujourd'hui se consomment à des occasions particulières – l'oursin. Ainsi, des changements affectant les pratiques alimentaires n'engendrent pas nécessairement des changements dans les catégories. Cependant, la construction des catégories se fait, selon la conception de Durkheim et Mauss, à partir de l'expérience empirique collective et donc en fonction des pratiques, mais aussi des dimensions symboliques et sociales de ces pratiques. Des changements affectant ces dimensions sociales et symboliques devraient donc se répercuter sur les catégories. La réalité dakaroise permet de percevoir la complexité de ces imbrications et révèle des aller-retour dynamiques entre l'évolution des catégories et les évolutions symboliques et sociales liées aux changements environnementaux. La perception et les pratiques de consommation du poisson évoluent du fait de sa raréfaction à la fois dans la mer et sur les marchés locaux. Malgré cela, la catégorie « plat à une marmite » tend à perdurer et plus encore permet aux mangeurs de mobiliser des alternatives présentes au sein de cette catégorie. Parallèlement, les catégories « poissons mangeables »/« poissons non mangeables » évoluent face à la situation. Les sardinelles, depuis longtemps utilisées pour donner du goût au plat, mais non mangées et donc intégrées à la catégorie « poisson à donner du goût », sont aujourd'hui passées dans la catégorie « poissons mangeables » et sont non seulement ajoutées au plat, mais consommées en tant que poisson principal. La lotte, quant à elle, appartenait à la catégorie des « poissons

non mangeables », puis elle a été intégrée aux habitudes alimentaires sous forme de poisson séché donc de « poisson à donner du goût » et elle est aujourd'hui parfois consommée fraîche dans les plats de riz. Les changements environnementaux ont impliqué un glissement progressif de la catégorie de « poisson non mangeable » à la catégorie « poisson mangeable » en passant par la catégorie « poisson à donner du goût ». Les catégories alimentaires permettent donc de penser le changement en considérant à la fois l'impact des paramètres sociaux sur les catégories et leurs évolutions et le rôle de ces catégories sur les changements mis en place par les mangeurs face à des changements environnementaux importants.

1.4 Étudier le changement alimentaire face à la mondialisation dans le contexte dakarois de baisse de l'accessibilité du poisson

1.4.1 Hypothèse 1 : Face aux changements environnementaux qui affectent l'accessibilité des produits, les individus mobilisent, de façon socialement différenciée, des structures de recettes pour construire les décisions alimentaires.

Le chapitre 3 a été l'occasion de s'attarder sur les mécanismes en jeu lors de la prise de décision. D'une part, au niveau individuel, la mobilisation des différentes rationalités explique certaines décisions et d'autre part, ces choix sont opérés dans un contexte lui-même chargé de normes que les individus intègrent ou rejettent plus ou moins consciemment, mais qui contribuent toujours à la construction de la décision.

Dans le domaine de la décision alimentaire, le modèle alimentaire forme un cadre de référence explicitant les normes dans lequel se situent les mangeurs. À l'échelle de l'individu, ce cadre est invisible et sa mise en œuvre se fait de manière implicite, non pensée, à travers un système de routines. Il délimite un espace « de confort » au sein duquel les mangeurs se conforment aux normes par la mobilisation de ces routines sans avoir à prendre de décisions, à faire de choix à chaque action liée à l'alimentation. Les changements environnementaux, au sens large, et notamment le contexte de modernisation, contribuent à déstabiliser ces routines et à extraire les choix alimentaires de l'allant de soi pour en faire des données réflexives. Les mangeurs se trouvent face à la nécessité d'arbitrer entre des informations contradictoires. Le modèle alimentaire constitue, dans ce cas, une ressource, un ensemble de possibles dans lequel ces mangeurs peuvent puiser pour adapter leurs comportements face aux évolutions

extérieures sans trop s'éloigner de la zone « de confort » voir sans en sortir. D'un autre côté, la pression normative que ces modèles véhiculent, sur le plan des représentations et de la mobilisation des valeurs, représente une contrainte à prendre en compte et qui oblige, dans certains cas, à modifier les pratiques au-delà des modèles alimentaires pour maintenir les représentations au sein de ces modèles. Ces derniers peuvent alors subir à leur tour des changements afin d'y intégrer ces nouvelles pratiques. Le fait que la décision soit enchâssée dans un système de catégories défini par le modèle alimentaire est documenté par plusieurs travaux de sociologie de l'alimentation (Corbeau et Poulain, 2002 ; Poulain, 2002, 2008, 2012 ; Fournier, 2011). Par ailleurs, chaque individu mobilise des cadres différents d'un même modèle selon le contexte dans lequel a lieu la prise de décision. De la même manière, dans un même contexte, des individus différents ne prendront par les mêmes décisions bien que leur modèle alimentaire de référence soit commun. « Une décision est à la fois le produit d'une surdétermination sociale et de l'originalité avec laquelle un individu, marqué par une histoire et une personnalité particulières, réagit à des influences sociales et s'adapte à des contextes particuliers » (Corbeau et Poulain, 2002 : 145). Ainsi, le choix du menu du déjeuner à Dakar est contraint par le fait de contenir du riz. Cependant, une personne se trouvant seule à l'extérieur de la maison à l'heure du repas pourra préférer consommer un hamburger ou une pizza dans un fast-food et marquer ainsi la liberté que chacun a de décider pour soi face à la matrice que représente le modèle alimentaire. Le contexte s'avère une donnée primordiale puisqu'au sein des foyers, et même dans les gargotes de rue, l'absence de riz au déjeuner apparaît incongrue. Les modèles alimentaires englobent un vaste ensemble de catégories permettant la classification 1) des aliments – aliments de base/aliments secondaires/condiments ; aliments prestigieux/aliments dévalorisés –, mais aussi 2) des manières de table – adaptées à l'intimité du foyer/à l'extérieur de la maison ; selon le plat consommé -, 3) des repas – petit-déjeuner/déjeuner/dîner ; en fonction des horaires -, 4) et des structures de repas – plats uniques/plusieurs items. Nous prolongeons ici les travaux de Poulain (2008, 2012) menés en France en nous intéressant aux structures de recettes - à une marmite/à deux marmites ; à base de riz/à base de mil/à base de pain – qui forment une cinquième catégorie intégrée aux modèles alimentaires.

L'importance des modèles alimentaires en tant que cadres cognitifs dans lesquels les décisions sont prises en cas d'évolutions environnementales est décrite par Poulain, Guignard, Michaud et Escalon dans le rapport du baromètre alimentation-santé 2008 de l'INPES (Poulain et al., 2009). La structure du repas influe sur la consommation alimentaire et donc sur la diversité alimentaire. La tendance de simplification de la structure des repas –

diminution du nombre de plats pour chaque repas – entraîne une baisse de la diversité alimentaire à travers la diminution de consommation de fruits et légumes crus, majoritairement consommés en entrée ou en dessert qui sont les premiers items supprimés en cas de simplification des repas. La décision prise n'est pas celle de diminuer la consommation de fruits et légumes, mais de simplifier le repas ce qui provoque cette diminution. Ainsi, le modèle alimentaire détient un rôle de premier plan dans la compréhension et l'explication des changements alimentaires.

La décision alimentaire face aux changements environnementaux est donc influencée par la structure des repas et nous faisons l'hypothèse qu'elle est également modulée par la structure des recettes dès l'étape d'approvisionnement et jusqu'à la consommation. Le *ceebujën* est un plat à une marmite à base de riz et de poisson. Son rôle social et identitaire en fait un plat fort en terme symbolique. Il est un élément central du modèle alimentaire dakarois et sa structure forte incite à opérer des changements d'éléments au sein de cette structure, des changements qualitatifs au sein de la recette plutôt que de faire le choix d'un changement de structure par la préparation d'un autre plat.

1.4.2 Hypothèse 2 : Face aux changements environnementaux, l'importance identitaire et sociale du *ceebujën* incite les populations à faire le choix de stratégies d'adaptations permettant le maintien de sa consommation.

La question identitaire liée à l'alimentation a été abordée à travers la question du métissage et de la créolisation dans le chapitre 2 de ce manuscrit. L'identité est un concept largement débattu au sein des sciences sociales. La très grande quantité d'ouvrages et d'articles qui lui sont consacrés témoigne de sa popularité autant que de sa complexité. Les définitions de ce concept sont presque aussi nombreuses que les travaux l'abordant. S'insérant dans le paradigme de la complexité, Alex Mucchielli (2009 [1986] : 12) en propose la définition suivante : « L'identité est un ensemble de significations (variables selon les acteurs d'une situation) apposées par des acteurs sur une réalité physique et subjective, plus ou moins floue, de leurs mondes vécus, ensemble construit par un autre acteur. C'est donc un sens perçu donné par chaque acteur au sujet de lui-même ou d'autres acteurs ». Claude Dubar (2012) introduit la notion d'identité « pour autrui » et d'identité « pour soi » et insiste sur l'existence de ces « deux faces ». Il pointe le caractère changeant, mouvant de l'identité. Cette dernière n'est pas fixée une fois pour toutes pour chaque individu, elle est au contraire en permanence adaptée à la situation, au contexte et à l'environnement. Mucchielli (2009 [1986] : 6) évoque

des déstabilisations dues aux « diverses transformations de notre environnement » à la suite desquelles les individus seraient à la recherche de nouveaux repères.

La phrase « je deviens ce que je mange » illustre les liens existants entre alimentation et identité. Fischler (1990) parle du « principe d'incorporation » et prolonge ainsi les réflexions menées par Frazer (1981 [1890]) sur la « pensée magique ». Fischler détaille trois types d'incorporations en jeu : biologique, symbolique et sociale. Lorsque l'on ingère un aliment, d'une part les molécules qui le composent – protéines, lipides, glucides, etc. – deviennent notre propre corps ; d'autre part, les caractéristiques symboliques de l'aliment sont transférées au mangeur par l'intermédiaire de l'incorporation ; enfin, le fait de manger un aliment intègre le mangeur dans un groupe social. L'auteur ajoute que « l'incorporation fonde l'identité » (Fischler, 1990 : 66). Par l'intermédiaire de cette « pensée magique », les individus perçoivent une possibilité de maîtriser leur corps, mais aussi leur esprit et donc leur identité à travers l'alimentation. En 1972, Douglas, dans un article intitulé « décryptage d'un repas »[35] soulignait déjà le rôle de construction, d'expression et de stabilisation de l'identité collective et individuelle de l'alimentation.

Les changements environnementaux peuvent déstabiliser l'identité individuelle et/ou collective or l'alimentation étant un moyen d'expression et de stabilisation de l'identité, elle devient alors à la fois moyen de stabiliser son identité et risque de déstabilisation identitaire. D'une part, en cas de déstabilisation identitaire, l'alimentation est une ressource connue, un repère stable auquel se référer pour se rassurer et se regrouper ; d'autre part, si les changements environnementaux affectent les ressources alimentaires, les changements induits au niveau alimentaire peuvent provoquer des doutes identitaires et les mangeurs adapteront leurs pratiques afin de retrouver une stabilité tant alimentaire qu'identitaire.

Ainsi, nous faisons l'hypothèse que **face aux changements environnementaux, l'importance identitaire et sociale du *ceebujën* incite les populations à faire le choix de stratégies d'adaptation incluses dans le cadre cognitif que constitue leur modèle alimentaire**.

[35] Le titre de l'article est en anglais : « Deciphering a meal ».

Le *ceebujën* est communément désigné comme le plat national au Sénégal. Ainsi, dans les discours, pour être sénégalais, il faut parler *wolof*, écouter de la musique *mbalakh* **et** manger du *ceebujën* - et savoir le préparer lorsque l'on est une femme. Les enjeux sociaux associés à ce plat sont nombreux : représentant principal de la *téranga*, facilitateur de lien social, moyen de différenciation sociale. Les difficultés rencontrées par la filière pêche au Sénégal provoquent une baisse de la disponibilité du poisson sur le marché local et donc des difficultés pour s'approvisionner en poisson. Le rôle identitaire et social du *ceebujën* en fait un élément central de la gestion de ces difficultés. Qui est-on si l'on ne peut plus manger/préparer de *ceebujën* ? Afin de gérer la situation, les stratégies d'adaptation mise en place, en faisant évoluer les pratiques et les représentations alimentaires, ont pour finalité de permettre le maintien du *ceebujën*.

Ces stratégies diffèrent selon les critères sociodémographiques des individus concernés. Le niveau de vie serait par exemple déterminant dans le choix des stratégies. Ainsi, l'hypothèse précédente peut être déclinée et précisée comme suit : face aux changements environnementaux, les personnes les plus pauvres tendent à maintenir une consommation quasi quotidienne du *ceebujën* en diminuant la quantité et la qualité du poisson utilisé ; alors que les personnes les plus aisées choisissent de diminuer la fréquence de consommation en maintenant la qualité et la quantité globales du plat ; enfin, les personnes situées dans le milieu de l'échelle sociale augmentent le budget consacré à l'alimentation afin de ne pas avoir à modifier leurs pratiques.

1.4.3 Hypothèse 3 : Le niveau de « modernisation » des mangeurs influence les stratégies mises en place face aux changements environnementaux.

La modernisation peut être définie très simplement comme le processus menant à la modernité. Cependant, cette définition n'apporte que peu d'éléments si le terme modernité n'est pas défini à son tour. Les travaux francophones sur la modernité sont nombreux et font l'objet de débats. Elle renvoie, depuis ses premières utilisations en sciences sociales à partir du XVIe siècle, à la domination de la raison dans l'organisation de la vie sociale. Alain Touraine résume cette position par la phrase suivante : « L'idée de modernité remplace au centre de la société Dieu par la science » (Touraine, 1992 : 24). L'échec de ce projet moderne semble faire consensus au sein des théoriciens actuels de la modernité (Touraine, 1992 ; Martucelli, 1999). Cependant, différents courants de pensée s'opposent au sujet de la modernité et de ce qui lui succède. Les tenants de la *postmodernité* défendent l'idée d'un affaiblissement du recours à la raison entraînant une rupture dans les modes de régulation

dépassant les cadres scientifiques pour laisser la place à des régulations par l'efficacité. (Lyotard, 1979 ; Habermas, 2015 [1985] ; Maffesoli, 1993). D'autres auteurs proposent l'idée d'une *seconde modernité* théorisée autour de l'idée de continuité dans l'ordre social avec une augmentation de la réflexivité (Beck, 2001 [1986] ; Giddens, 1994 [1990]). L'*hypermodernité* insiste sur l'exacerbation de toutes les dimensions de la modernité. Le caractère excessif caractérise cette approche : recherche d'une satisfaction immédiate des désirs, dépassement de soi, excès de communication, logique marchande plus forte, etc. (Ascher, 2005 ; Lipovetsky & Charles, 2004 ; Aubert, 2010). Enfin, certains auteurs réfutent tout à fait l'idée de modernité comme c'est le cas de Bruno Latour (1991) dans son ouvrage « Nous n'avons jamais été modernes ».

Ces réflexions autour du concept de modernité s'articulent sur des considérations des sociétés occidentales et ne correspondent pas à la réalité du terrain dakarois. À propos des sociétés dites « en développement » ou « du Sud », la notion de modernité compactée a été avancée par certains auteurs concernant des pays d'Asie dans un numéro spécial de la revue *The British Journal of Sociology* dirigé par Ulrich Beck et Edgar Grande en 2010 intitulé « Varieties of second modernity : extra-European and European experiences and perspectives ». Les phénomènes de modernisation en cours depuis plus d'un siècle dans les pays dits « du Nord » auraient lieu en quelques dizaines d'années dans les pays « du Sud » par des phénomènes accélérés d'urbanisation, d'industrialisation, de mondialisation voire de démocratisation avec en parallèle un maintien de caractéristiques traditionnelles du fonctionnement de la société (Kyung-Sup, 2010). Si la survenue de ces phénomènes d'urbanisation, d'industrialisation et de mondialisation semble faire consensus concernant les pays « du Sud », l'utilisation même des termes « modernité » et « modernisation » fait débat : elle sous-entend une hiérarchisation des pays, plaçant les pays « du Nord » dans une position de supériorité par rapport aux pays « du Sud », puisque plus « modernes », voire engagés dans une « seconde modernité », une « postmodernité » ou une « hypermodernité » alors que les pays « du Sud » peinent à atteindre la « modernité ». Ainsi, nous prenons nos distances par rapport à ces théories et cherchons à définir le processus de modernisation en adéquation avec l'objet et le terrain d'étude.

Dans le cadre de ce travail, c'est bien la modernisation alimentaire et donc la modernité alimentaire qui nous intéresse. Au sein de la sociologie de l'alimentation, la question de la modernité alimentaire a, là encore, fait l'objet de diverses approches : « en termes d'anomie par Fischler (1979 ; 1990), Jean-Pierre Corbeau (1991) et Claude Rivière (1995), en termes d'érosion des modèles alimentaires par Beardsworth (1999) ou encore en termes de perte de

légitimité de l'appareil normatif par Poulain (1998, 2001, 2002) » (Poulain, 2008 : 316). Ces différentes positions ont toutes en commun de considérer un affaiblissement de l'encadrement normatif alimentaire et avec lui une déroutinisation de l'alimentation et donc une augmentation de la réflexivité alimentaire. Quels sont alors les processus qui amènent cet affaiblissement de l'appareil normatif ? Ces considérations s'appliquent-elles à la société dakaroise ? Plusieurs processus sont associés à l'époque actuelle et considérés comme possibles causes de cette évolution : l'individualisation, la médicalisation/nutritionnalisation, l'urbanisation, l'industrialisation et la sécularisation de l'alimentation. Nous retiendrons ces cinq processus associés à l'augmentation de la réflexivité alimentaire comme définition de la modernisation et nous focaliserons particulièrement sur l'individualisation et la médicalisation/nutritionnalisation puisque d'une part l'étude est cantonnée à la ville de Dakar et ne permet donc pas d'aborder la question de l'urbanisation ; d'autre part, les données recueillies ne permettent pas de saisir le niveau de sécularisation des individus ; et enfin, l'industrialisation de l'alimentation est assez peu développée à Dakar que ce soit au niveau des produits – seuls quelques uns comme les bouillons en cube ou les sodas sont présents sur le marché – ou au niveau de la restauration – aucune grande enseigne internationale n'est implantée sur le territoire national. La question centrale de ce travail concerne les stratégies d'adaptations des mangeurs face à la baisse de l'accessibilité du poisson. **Nous posons ici l'hypothèse que plus le niveau de modernisation des mangeurs est élevé et donc plus leur niveau de réflexivité alimentaire est important, plus les stratégies mises en place s'éloignent des cadres définis par les modèles alimentaires. Au contraire, plus le niveau de modernisation est bas et plus le niveau de réflexivité est faible, plus les stratégies visent à maintenir les pratiques au sein de la matrice du modèle alimentaire.**

Cet angle d'approche permet de saisir les influences réciproques entre les changements environnementaux, le niveau de modernisation et les stratégies mises en place. En effet, comme nous l'avons évoqué, les changements environnementaux impliquent des modifications de pratiques et de représentations alimentaires s'opérant dans un contexte de mondialisation et de large diffusion des discours médicaux liés à l'alimentation – l'une des dimensions de la modernisation. L'individualisation – entendu ici comme l'individualisation de la prise de décision, mais distincte de l'individualisme dans les pratiques – soit détermine les choix face aux contraintes environnementales, soit est la conséquence de ces choix qui sortent le mangeur des cadres normatifs. La socialisation encadrée par les normes sociales fortes s'articule avec les comportements d'individualisation dans ce contexte de modernisation et de changements environnementaux.

2 Le dispositif CIFRE

Après avoir exposé la problématique de ce travail, il semble nécessaire de resituer la genèse du sujet. Le dispositif CIFRE constitue le cadre dans lequel le sujet a émergé et surtout a muri.

L'ANRT (Association Nationale Recherche Technologie), créée en 1953, a pour vocation d'« assurer la promotion de la recherche technique, aider ses membres collectivement dans leurs activités de R&D, les représenter auprès des pouvoirs publics, des organismes français et internationaux » (ANRT, 2015).

Le dispositif CIFRE (Convention Industrielle de Formation pour la REcherche), mis en œuvre par l'ANRT en 1981 à la demande du ministère chargé de la recherche, a pour objectif de placer les doctorants dans des conditions d'emploi. Il met en jeu quatre acteurs : l'ANRT qui subventionne l'organisme concerné ; l'organisme (privé ou public) qui emploie le doctorant ; le doctorant, employé par l'organisme et affilié à un laboratoire de recherche ; et le laboratoire de recherche qui accueille le doctorant et qui signe un contrat de collaboration avec l'organisme. Le contrat signé entre le doctorant et l'organisme couvre, en général, la durée prévue d'une thèse à savoir 3 ans. Le salaire du doctorant-salarié ne peut être inférieur à 23 484 euros annuel brut et la subvention annuelle versée à l'entreprise par l'ANRT est de 14 000 euros à laquelle s'ajoute un crédit d'impôt recherche. L'ensemble de la subvention représente, in fine, 50 % du coût complet.

Les prochains paragraphes permettront de revenir sur la chronologie et l'expérience particulière de la mise en place du contrat CIFRE dans le cadre de cette thèse.

2.1 Contexte du partenariat

Le partenariat a été établi entre le CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière) et l'UMR 5044 - CERTOP (Centre d'Étude et de Recherche Travail, Organisation, Pouvoir) au sein de l'université Toulouse II – Jean Jaurès. L'UMI-ESS 3189 (Environnement, Santé, Société) est déclarée laboratoire d'accueil à Dakar.

Le contrat CIFRE a été signé début septembre 2012, près d'un an après la première inscription administrative en doctorat (octobre 2011). Les premières discussions ont été engagées dès l'automne 2011 par Jean-Pierre Poulain et Gilles Boëtsch – directeur de l'UMI-ESS 3189 – avec Véronique Pardo – responsable de l'OCHA (Observatoire du CNIEL des Habitudes Alimentaires). Suite à l'accord de principe des trois interlocuteurs, les négociations ont débuté avec le CNIEL et un dossier de demande de subvention a été déposé à l'ANRT en

mars 2012. L'accord de l'ANRT, reçu au mois de juillet 2012, a fixé la date de début de contrat au 1er septembre au plus tôt. Ce contrat a pris fin trois ans plus tard, en août 2015.
Tout au long du processus de négociation, le sujet a évolué.

2.2 Genèse du sujet

Initialement, le sujet a été proposé par Gilles Boëtsch, directeur de l'Unité Mixte Internationale 3189 – Environnement, Santé, Société du CNRS, dans le cadre d'un stage de master 2 de Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation à l'université de Toulouse II – Jean Jaurès et dans la perspective d'une poursuite en doctorat. Son expérience du Sénégal lui a permis de poser la question de départ : quels changements alimentaires observe-t-on à Dakar face à la raréfaction du poisson en cours ces derniers temps alors même que cet aliment est l'un des composants principaux du plat national : le riz au poisson (*ceebujën*) ?
Cette question, au cours de discussions avec Jean-Pierre Poulain, a été analysée afin de mettre en exergue l'intérêt de l'approche socioanthropologique tout en permettant de laisser ouvert le dialogue avec les autres disciplines, notamment l'économie et la nutrition. L'objectif de cette recherche a finalement été défini comme étant le suivant : contribuer à la compréhension de la dynamique des modèles alimentaires lorsque l'accessibilité d'un de ses aliments principaux diminue ; étudier comment les tensions entre ressources et population participent à la transformation des modèles alimentaires.

Le CNIEL est un groupement interprofessionnel réunissant les producteurs et les transformateurs de lait afin de favoriser des prises de décisions et des actions collectives au service de la filière. Les objectifs fixés sont les suivants : « Fournir les éléments nécessaires à un dialogue objectif entre producteurs et transformateurs ; améliorer la compétitivité de la production et de la transformation laitières françaises ; soutenir le développement de l'exportation ; développer et faire connaître les qualités du lait et des produits laitiers ; donner une image positive et durable de la filière laitière » (CNIEL, 2015).
Dans ce cadre, l'intérêt pour ce sujet d'étude se justifie d'une part à travers la question de la substitution protéique et du changement alimentaire et d'autre part par l'originalité du terrain d'étude : le Sénégal qui représente à la fois un lieu singulier avec ses particularités de pays en développement face à la modernisation et aux difficultés de la filière de la pêche, mais aussi un cas généralisable de société en plein changement alimentaire. La qualité et la quantité de produits laitiers, produits et consommés au Sénégal, interrogent sur la structure des apports protéiques et lipidiques en fonction du mode de production. Cet intérêt pour le Sénégal se

reflète à travers un partenariat entre les membres de l'interprofession et les chercheurs sénégalais – épidémiologistes, membres des services vétérinaires, anthropobiologistes – sur des thèmes liés d'une part aux modes de production des produits laitiers et à l'élevage, d'autre part à l'alimentation et aux modèles alimentaires. Face à la présence de la malnutrition et des maladies chroniques liées à l'alimentation ainsi qu'à la baisse d'accessibilité du poisson, sur lesquelles nous reviendrons dans la suite de ce texte, le Sénégal, à travers des chercheurs et des représentants du Ministère de l'Élevage, a décidé de favoriser la production locale de lait. Ce produit, déjà présent dans les habitudes alimentaires, voit sa consommation nationale augmenter encore ces dernières décennies du fait de l'accroissement de la population et de l'urbanisation. Concrètement, un projet de partenariat autour du lait a été envisagé en 2011. Il visait à mettre en place une ferme expérimentale puis à développer la production laitière du pays afin de se rapprocher à moyen terme de l'autosuffisance et donc de limiter les importations. Les acteurs sénégalais ont sollicité le CNIEL pour son expertise en matière d'hygiène et de qualité, de formation des éleveurs et sur le plan de la recherche. Ce projet s'accompagne d'une réflexion de fond sur les changements dans les comportements alimentaires. Le CNIEL a commandé un rapport de faisabilité du projet auprès d'un expert membre d'une ONG, lequel a argumenté l'infaisabilité du projet à ses yeux en incriminant les acteurs en présence. Malgré la remise en cause de la légitimité de cet expert, le projet n'a pas été mené en partenariat avec l'interprofession, cependant l'argumentation menée au sein de l'organisation a permis l'accueil favorable du sujet de cette thèse.

La compréhension des changements alimentaires en cours et à venir, en France et ailleurs donne des éléments permettant à la filière laitière française d'anticiper les évolutions et ainsi de s'adapter au nouveau contexte.

Par ailleurs, la présence de l'OCHA au sein du CNIEL affiche une volonté de la part des acteurs de la filière laitière française de comprendre et de suivre les évolutions des habitudes alimentaires. L'OCHA s'intéresse particulièrement aux comportements et cultures alimentaires et aux relations homme/animal. Les travaux de recherche allant dans ce sens présentent dès lors un intérêt particulier à leurs yeux. Ce contexte particulier et l'actualité de la question générale de la tension entre des ressources finies et une population grandissante à l'échelle de la planète a incité le CNIEL à s'intéresser à ce sujet en tant que société en proie à des changements dont le cas est exemplaire et d'une grande actualité.

En ce qui concerne le déroulement du travail de recherche, le CNIEL a suivi de près le travail en cours tout en laissant une grande liberté dans l'organisation matérielle de la recherche. La présence sur le terrain et au sein du laboratoire de recherche a été privilégiée en accord avec

l'ensemble des protagonistes. Ainsi, nous avons passé deux années à Dakar pour réaliser le terrain et deux années et demie au sein du laboratoire CERTOP - UMR 5044 à Toulouse au moment de l'analyse des données et de la rédaction de la thèse.

Les conditions matérielles de ce travail ont donc été particulièrement favorables à plusieurs points de vue. Cela nous a permis de nous consacrer quasi exclusivement à ce projet. Le CNIEL a assuré un soutien financier important en prenant en charge, outre le salaire versé chaque mois, les trajets entre la France et le Sénégal une fois par an, l'ensemble des frais de terrain et la participation à des colloques scientifiques. Par ailleurs, le soutien scientifique – des membres de l'OCHA principalement - reçu au cours des nombreuses rencontres a enrichi nos réflexions concernant à la fois la réalisation concrète d'une enquête de terrain dans un pays en développement et l'évolution des questions de recherche autour de la transition alimentaire et des changements alimentaires. L'accueil au sein du laboratoire UMI-ESS 3189 nous a permis d'avoir un cadre de travail formel – un lieu physique pour travailler - entre les périodes d'enquête à proprement parler, d'avoir un soutien matériel et logistique et de rencontrer de nombreux chercheurs travaillant sur l'alimentation, l'environnement et la santé au Sénégal au sein de diverses disciplines : sociologie, anthropologie, anthropobiologie, écologie, géographie et épidémiologie. L'organisation de séminaires axés sur l'alimentation a favorisé les interactions entre ces différents chercheurs. Enfin, l'intégration à l'équipe de recherche au sein du laboratoire CERTOP - UMR 5044 au retour de Dakar a permis à la fois une prise de recul par rapport au terrain et la participation à l'activité scientifique du laboratoire : séminaires, ateliers, discussions informelles que ce soit autour de l'objet alimentation, commun à une partie de l'équipe, ou à propos de problématiques plus transversales telles que l'interdisciplinarité.

Notre position intermédiaire entre le monde industriel et le monde académique de la recherche a nécessité des ajustements et a participé à la construction du sujet. D'un côté, les membres de l'interprofession, bien que sensibilisés à la recherche, avaient des attentes concrètes et directement liées à leurs problématiques de travail. De l'autre, l'acquisition d'une crédibilité au sein de la communauté scientifique de sociologues nécessitait d'afficher une certaine distance par rapport au commanditaire en reformulant le sujet en termes sociologiques. L'intégration dans ce dispositif CIFRE nous a permis d'accéder à des questionnements ancrés dans la réalité des acteurs de terrain et investis par ces derniers. L'expertise sociologique ajoute une plus-value à leurs analyses et à leurs visions dans une démarche complémentaire puisque cette approche sociologique n'aurait pu être mise en œuvre sans ces questionnements de départ. Ce travail contribue ainsi à l'éclairage d'éléments interrogés par nos interlocuteurs

tels que la répartition entre les protéines animales et les protéines végétales dans la ration alimentaire.

3 Conclusion du chapitre 4

Ce chapitre 4 rend compte d'une étape importante de la réflexion. Il a été l'occasion, suite à la présentation du contexte et des cadres théoriques dans la première partie de cette thèse, d'articuler l'ensemble et de faire évoluer nos questionnements pour aboutir à une problématique de recherche sociologique. La société dakaroise fait face à des changements environnementaux : baisse de l'accessibilité du poisson et modernisation. Ce contexte incite à mobiliser les théories du changement et de la décision alimentaire pour comprendre leurs influences sur les comportements alimentaires. La notion de catégories ouvre une perspective d'analyse particulièrement intéressante dans le cadre de cette recherche puisque celles-ci constituent des ressources sur lesquelles les mangeurs s'appuient lorsqu'une tension existe sur un aliment central du modèle alimentaire. Dans le même temps, elles se trouvent, à leur tour, modifiées par les changements effectués par les mangeurs. Nous avons pu poser trois hypothèses de recherche suite à l'explicitation de la problématique. Toutes s'attachent à comprendre et analyser les stratégies d'adaptation mises en place par les individus face à la baisse de l'accessibilité du poisson, et ce au regard de divers paramètres : l'influence des structures de recettes, l'importance sociale et identitaire du *ceebujën* et le niveau de modernisation des mangeurs. Une fois les hypothèses formulées, il convient de s'attarder sur les méthodologies retenues pour tenter de les valider. Le chapitre suivant sera consacré à la présentation des choix opérés en termes de méthodes de relevé des données puis à la description du déroulement de l'enquête.

CHAPITRE 5

Posture méthodologique et outils de collecte des données

« L'écriture sociologique doit traduire la rigueur du raisonnement et la finesse de l'interprétation. »

Zaki, 2006 : 113

Introduction

Une fois définis la problématique et le contexte institutionnel de la recherche, nous allons présenter les différentes méthodologies mobilisées dans le cadre de ce travail. Notre étude cherche à comprendre comment des individus confrontés à des changements environnementaux opèrent des décisions alimentaires et comment ils adaptent ou maintiennent leurs pratiques alimentaires. Cette recherche est académiquement inscrite dans la discipline sociologique. À la suite de Balandier, la posture adoptée est celle de la socioanthropologie en tant qu'elle utilise des méthodes émanant à la fois de la tradition ethnologique et de la tradition sociologique appliquées à des sociétés dites « modernes » aussi bien qu'à celles dites « traditionnelles » toutes soumises aux mêmes dynamiques de changements (Poulain, 2012). Plus encore, cette posture assume la remise en cause de l'ancienne opposition entre l'anthropologie et la sociologie et le partage de méthodes et de concepts entre ces deux disciplines académiques (Weber, 2009). La focale opérée sur l'alimentation comme objet d'étude situe ce travail au sein de la socioanthropologie de l'alimentation, champ relativement récent de la sociologie sans pour autant ignorer les travaux effectués dans d'autres disciplines telles que l'économie ou la nutrition qui permettront de baliser le présent travail. « Une anthropologie alimentaire (…) ne peut être que pluridisciplinaire et associer anthropologie sociale, linguistique, anthropologie biologique, nutrition, économie et histoire régionale » (Garine (de), 1980 : 234). Deux démarches sont mobilisées : une démarche qualitative qui inclut une phase d'immersion dans le terrain avec une posture ethnologique suivie d'une phase d'entretiens semi-structurés et d'observations davantage utilisés en sociologie ; et une démarche quantitative reposant sur la création de données statistiques. Le présent chapitre a pour objet de présenter ces différentes démarches

méthodologiques tout en analysant de manière réflexive le déroulement des différentes phases (Weber, 2009 ; Buscatto, 2010 ; Paugam, 2012 [2010]). Dans un premier temps, nous reviendrons sur les spécificités de l'alimentation comme objet d'étude et sur les choix méthodologiques que cela implique puis nous détaillerons chacune des étapes de l'enquête : l'immersion dans le terrain, l'étude qualitative et enfin la phase quantitative. Avant cela, l'encadré 3 présente le parcours personnel qui nous a menés à la sociologie de l'alimentation.

Encadré 3 : Regard critique d'un parcours atypique

Ma première rencontre avec l'université s'est faite par les mathématiques. À l'époque, mon goût pour cette discipline m'a incitée à suivre les enseignements du DEUG Mathématiques et Informatique appliqués aux sciences (MIAS) puis à poursuivre jusqu'à l'obtention du diplôme de licence de mathématiques. Mon intérêt pour la discipline était intact mais les débouchés envisageables après la poursuite d'un Master et éventuellement d'un doctorat en algèbre (puisque c'est cette partie des mathématiques qui m'intéressait le plus) étaient rares ou ne correspondaient pas à mes envies. Face à ce constat, je me suis dirigée vers un diplôme de diététicienne qui fut mon premier contact « académique » avec l'alimentation. L'objet me passionnait et m'a permis de repasser dans le monde concret après quelques années à traiter avec l'abstrait des mathématiques. La meilleure illustration de ce décalage abstrait/concret se lit à travers le partage d'intérêt avec l'entourage. Lors de mes études en mathématiques, la simple évocation des sujets traités provoquait des réactions d'incompréhension, de désintéressement ou d'admiration qui ne laissaient que peu d'espoir d'une conversation autour de ces sujets. Au contraire, la simple évocation du mot diététique ou alimentation entraînait une multitude de réactions : chacun avait un avis à donner, un conseil à demander, une expérience à partager. Quoi de plus concret et quotidien que l'alimentation ? Cet aspect de la vie sociale, en forte contradiction avec mon vécu précédent, m'a fait goûter au plaisir de la conversation publique autour de mon objet de travail. Cependant, quelque chose me manquait dans les études puis dans le travail de diététicienne : comment sortir de l'aspect nutritionnel et des cadres normatifs liés à l'alimentation ? Comment élargir le champ de l'alimentation en dehors des considérations nutritionnelles ? À mes yeux, la formation de diététicienne nous mettait des œillères que je refusais.

La sociologie de l'alimentation m'a permis d'allier le concret, par l'objet lui-même, et l'abstrait, par la théorisation et la conceptualisation. Lorsque mon entourage me demande ce qu'est la sociologie de l'alimentation, ma réponse a longtemps été : « C'est tout ce qui touche à l'alimentation et qui n'est pas de la nutrition ». Aujourd'hui, je suis moins catégorique vis-à-vis de l'exclusion de la nutrition, puisqu'elle constitue un aspect important de l'alimentation y compris dans sa dimension sociale.

La description de ce parcours pluridisciplinaire permet de comprendre et de justifier mon intérêt pour la sociologie de l'alimentation.

1 Justification des choix méthodologiques

1.1 L'alimentation, objet d'étude

1.1.1 Un objet nutritionnel

L'alimentation et la cuisine sont historiquement des objets considérés comme futiles par la pensée savante (Poulain, 2002). Roland Barthes, en 1961, constate que l'alimentation est considérée comme insignifiante par la société et presque plus encore par les chercheurs eux-mêmes. Seul l'aspect nutritionnel, lié à la santé, semble digne d'intérêt dès Hippocrate et très probablement avant lui (Lepiller, 2012). L'approche en matière de nutriments a prévalu jusqu'à la définition de l'alimentation comme un fait social total (aspect sur lequel nous reviendrons dans le paragraphe suivant). En nutrition humaine, les besoins nutritionnels sont les seuls considérés. Les aliments sont perçus comme des agglomérats de nutriments plus ou moins nécessaires, plus ou moins assimilables et assimilés par et pour le corps et son maintien en bonne santé (Illich, 1975 ; Dubois et Burnier, 2012). De manière générale, la nutrition s'est, pendant longtemps, intéressée uniquement aux aspects scientifiques et médicaux de l'alimentation sans considérer les aspects socioculturels. Dans un souci d'universalisme, elle n'envisageait pas les différences entre les groupes de populations (Garine (de), 1988). En Europe, cette ignorance des aspects socioculturels et des variabilités selon les groupes considérés est parfois désignée comme responsable potentiel du décalage observé entre les recommandations de santé publique et les comportements alimentaires des populations. Plus récemment, les politiques publiques tendent à prendre en compte les informations socioculturelles dans les campagnes de prévention. En France, le Plan national nutrition santé (PNSS) en est un exemple. Dans le monde du développement, l'évolution de la définition de la sécurité alimentaire va dans le même sens. Cet aspect est développé dans le chapitre 1.

1.1.2 Un fait social total

Durkheim, en 1997 [1937], dans son ouvrage *Les règles de la méthode sociologique*, souhaite définir la sociologie, lui donner une légitimité propre et justifier la présence de cette discipline dans les structures académiques telles que les universités et les centres de recherche. Pour cela, il insiste sur l'autonomie du social et distingue les « faits sociaux » du biologique et du physiologique. Poulain (2002) relève qu'au sein de cette démonstration de l'autonomie du social, Durkheim prend l'alimentation d'une part comme exemple de fait « non social » puisque trop biologique et d'autre part comme exemple de fait social lorsqu'il s'agit du repas

pris en commun et créant du lien social. Cet exemple met en évidence l'ambiguïté qui entoure l'objet alimentaire : d'un côté assigné au biologique et de l'autre éminemment social. Mauss (2013 [1950] ; 1950 [1925]), quant à lui, intègre l'importance des relations entre le biologique, le psychologique et le social et considère les faits sociaux totaux comme des faits sociaux concernant l'ensemble de la société et des institutions qui la composent ou à minima un grand nombre de ces institutions et des membres de la société. L'alimentation, au même titre que l'acte sexuel, est un besoin vital et sa présence dans de nombreux domaines de la vie en fait un fait social total (Garine (de), 1988). Elle joue un rôle fondamental dans les relations sociales (Garine (de), 1980). Éric Joly (2004), apporte une nuance aux travaux de Mauss et propose le concept de fait social *transversal* pour décrire un aliment ou un plat en particulier qui serait non pas globalisant – comme c'est le cas des faits sociaux totaux –, mais multidimensionnel. Dans la lignée de Mauss (1950 [1925]), de Garine (1980 ; 1988) et Poulain (2002), nous considérons l'alimentation comme un fait social total et intégrons le fait qu'il inclut des faits sociaux transversaux. Une fois définie comme fait social total, l'alimentation a été abordée selon différents courants sociologiques. Le fonctionnalisme considère l'alimentation comme un moyen de satisfaire les besoins du corps et les choix opérés dans toutes les activités la concernant seraient guidés par cette idée. La perspective culturaliste avance, à l'inverse, que les choix seraient opérés en fonction de la culture et non pas des besoins. Le structuralisme, de Lévi-Strauss en particulier, traite l'alimentation comme structurant la société par des invariants identifiables partout. À l'échelle du mangeur, une fois accepté le fait que les aliments ne se résument pas à des nutriments, la sociologie s'est intéressée aux préférences alimentaires, à l'influence de la culture sur les choix individuels et collectifs et aux comportements alimentaires en considérant que dès lors que les hommes transforment une partie de leur environnement en nourriture, cela devient un acte social, culturel et parfois économique (Appaduraï, 1981). La préparation culinaire rend culturel un objet « naturel » (Bataille-Benguigui et Cousin, 1996) et « constitue un excellent fil conducteur pour la compréhension d'une société et un domaine dans lequel une démarche pluridisciplinaire peut s'appliquer » (Garine (de), 1996 : 10). L'alimentation s'inscrit dans un ensemble de pratiques quotidiennes confrontées à la fois à des routines et à des modifications de l'environnement, au sens large du terme. Finalement, cette description très succincte et non exhaustive des courants à travers lesquels l'alimentation a été – et est toujours - traitée révèle la complexité de l'objet. La combinaison des approches méthodologiques permet de se saisir de différentes dimensions et de les analyser les unes au regard des autres.

1.1.3 Objet du quotidien

Si, pendant longtemps, travailler sur l'alimentation a été considéré comme futile, c'est en partie parce qu'il s'agit d'une activité quotidienne et donc banale, n'appelant pas à être étudiée particulièrement. Malassis remarque d'ailleurs, en citant Braudel (1979), que « l'homme ne mange ni ne boit dans les livres d'histoire traditionnelle […]. Pourtant [il] ne croit pas qu'il faille reléguer dans l'anecdotique l'apparition de tant de produits alimentaires, du sucre, du café, thé à l'alcool. Ils sont en fait, chaque fois, d'interminables, d'importants flux d'histoires » (Malassis, 1988 : 193). Dès la fin des années 1980, des auteurs se sont intéressés aux activités quotidiennes et Hayn (2009 : 55) justifie cet intérêt en affirmant qu'« à partir du moment où la science cherche à contribuer aux solutions des problèmes sociaux […], elle doit inévitablement intégrer une perspective du quotidien ». Ce champ de la sociologie s'intéresse donc aux acteurs sociaux, à leurs pratiques, leurs représentations, leurs comportements au sein des structures sociales fortes et pour cela mobilise des méthodologies telles que l'observation participante et les récits de vie. De ce point de vue, Balandier (1983 : 8) parle d'« anthropologisation (au sens disciplinaire du terme) de la sociologie ». Le quotidien est le lieu de la répétition, de la monotonie, mais il est aussi un lieu dynamique, de création, « il oppose une certaine spontanéité à la rigidité des contraintes » (Balandier, 1983 : 10). Le quotidien laisse de l'espace à l'affirmation de la dissidence vis-à-vis de la société. Les comportements sociaux s'inscrivent dans le quotidien des populations et comprendre ces activités, ces attitudes, ces pratiques quotidiennes permet de mieux appréhender l'émergence des difficultés sociales. L'alimentation comme objet du quotidien répond à ces caractéristiques. L'étude de l'alimentation quotidienne permet donc de comprendre le fonctionnement social de la société (Garine (de), 1980). La nécessité d'entrer dans le quotidien et l'intimité des populations pour étudier leur alimentation implique des savoir-faire et des attitudes adaptées.

1.2 Choix méthodologiques liés à l'objet

Lorsque l'on décide d'étudier l'alimentation d'un point de vue sociologique, plusieurs voies d'entrée sont possibles selon que l'on cherche à saisir les pratiques, les normes ou les représentations et cela au niveau des achats, des pratiques culinaires ou des pratiques alimentaires (Poulain, 2001). L'alimentation, comme tout objet de recherche, a ses particularités notamment dans les méthodes d'enquêtes utilisées. Elle a cette spécificité, maintes fois décrite dans la littérature, de se trouver au carrefour du biologique et du culturel (Richards, 2004 [1932] ; Lévi-Strauss, 1964 ; Garine (de), 1979 ; Poulain, 1985 ;

Fischler 1990), - si l'on se permet de résumer la grande complexité de l'objet en si peu de mots. Face à cette complexité, le choix de la méthodologie d'enquête employée affecte nécessairement l'orientation de la recherche. Et l'orientation de la recherche engendre également le choix de la méthodologie à mettre en place.

L'acte alimentaire est une donnée constante de tout être vivant y compris les êtres humains : tout individu, pour vivre, est dans l'obligation de manger. La nourriture est parfois choisie, parfois imposée, parfois sujette à réflexion, parfois intuitive… Quel que soit le caractère pensé ou non de cet acte, chacun peut raconter voire analyser, a posteriori, sa façon de manger. Par manger, nous entendons ici un acte total comprenant à la fois l'aspect nutritionnel, et les aspects culturel, social, convivial, hédonique et économique. Partant de ces différents constats, le choix de l'utilisation des entretiens individuels semi-directifs, permettant de saisir les univers de pratique et les univers de sens des individus, semble pertinent. Par ailleurs, pour réaliser une enquête qualitative, il est indispensable de gagner la confiance de son interlocuteur afin que les propos recueillis reflètent au mieux la réalité de pensée de ce dernier (Kaufmann, 1996). La manière de se présenter lors de la première rencontre influence la façon dont les enquêtés perçoivent le chercheur (Olivier de Sardan, 2000). Dans notre cas, le fait de se présenter comme « étudiante » plutôt que comme « chercheur » favorisait la bienveillance puisque les étudiants, quel que soit leur origine ou leur nationalité, sont perçus, à l'image des étudiants sénégalais, comme rencontrant des difficultés (manque de logement, difficultés financières, peu d'endroits propices au travail, etc.), mais possédant une certaine ténacité leur permettant de mener leurs études. Dans certains ouvrages et articles traitant de la méthodologie qualitative et plus particulièrement de la méthodologie ethnographique, l'un des moyens mis en avant pour obtenir la confiance des enquêtés et pour s'intégrer dans un groupe, dans une communauté ou dans une famille est de partager le repas avec des membres du groupe. Notre objet de recherche et le choix de nos méthodes nous placent dans une situation particulière puisque le partage du repas fait partie de nos attentes et ne représente plus une porte d'entrée ni un moyen d'intégration. Le repas, et plus généralement l'acte alimentaire, est régi par de nombreux « codes », il est un acte quotidien, mais qui n'a rien d'anodin puisqu'il en dit long sur le mode de vie des individus. Nous nous présentons aux familles comme « travaillant sur l'alimentation », ce qui nous place de fait dans l'intime et peut donc provoquer différentes réactions : l'ouverture à l'espace privé, l'indifférence – provoquant parfois une attitude de « bon élève » dans le sens où la personne fera ce qu'on lui demande sans montrer ni intérêt particulier ni exaspération ou méfiance – ou le repli et le refus de partage – par crainte, par pudeur, par honte, par méfiance,

par défi parfois aussi, comme façon de garder le contrôle sur la rencontre. Manger est un acte social, volontiers partagé, mais que l'on n'aime pas voir analyser au risque de se dévoiler. Le choix d'utiliser les méthodes qualitatives dans un premier temps relève d'une posture phénoménologique et compréhensive et nous permet d'accéder au sens donné à leurs actions par les acteurs eux-mêmes.

1.3 L'étude du changement alimentaire à Dakar : positionnement méthodologique

La question des changements alimentaires est parfois traitée d'un point de vue économique ou nutritionnel (Maire et Delpeuch, 2004 ; Ag Bendech et al., 1996) et aborde souvent les populations comme des groupes homogènes. L'objectif est ici de cibler les individus et leurs comportements dans une démarche compréhensive. C'est donc depuis les pratiques et les représentations des individus que l'on désire analyser les tendances de changements comportementaux et sociétaux. Ainsi, la méthodologie qualitative nous semble être, dans un premier temps, la mieux adaptée pour comprendre le point de vue des mangeurs et comment les changements ont lieu au sein des foyers. À ce stade, la principale option qui se présente est d'effectuer une enquête par entretiens individuels semi-directifs, souvent utilisés en sociologie. Cette technique permet en effet d'accéder aux discours et aux représentations des individus (Blanchet et Gotman, 2005 [1992] ; Olivier de Sardan, 2008). Cependant, il nous fallait prendre en compte les réflexions conduites autour des particularités du terrain d'étude pour établir notre méthodologie. Les ethnologues et les sociologues emploient le plus souvent des méthodologies proches, mais différentes. L'immersion dans le milieu étudié est une constante des techniques ethnographiques alors que les techniques de relevé de données ponctuelles (entretiens individuels, entretiens collectifs, observations) sont davantage utilisées par les sociologues. Notre positionnement dans la discipline sociologique d'une part, et le terrain d'étude ainsi que la question de départ d'autre part, ont fait émerger la question de la pertinence de l'utilisation des méthodes sociologiques et des méthodes ethnographiques. Nous avons choisi de nous placer au carrefour de ces deux méthodes. Au cours d'une présence prolongée sur le terrain, nous avons effectué, au sein des familles enquêtées et à chaque fois que cela était possible, un entretien individuel, une observation participante des séquences d'approvisionnement, de préparation et de consommation d'un repas de mi-journée ainsi qu'un relevé de carnet alimentaire sur 7 jours. Le choix de diversifier les techniques d'acquisition des données et de multiplier les sources permet de cerner le contexte au plus près de la réalité (Beaud et Weber, 2010 [1997]).

> *« L'éclectisme des sources a un grand avantage sur les enquêtes basées sur un seul type de données. Il permet de mieux tenir compte des multiples registres et stratifications du réel social que le chercheur veut étudier. On comprend mal de ce fait les affirmations péremptoires de supériorité essentielle de tel type de données sur tel autre. Face à un Harris qui met au sommet de la hiérarchie les procédures "étiques" (étic) et observationnelles au nom d'une écologie culturelle fortement positiviste, se lève un Fabian privilégiant au contraire les interactions verbales au nom d'une ethnologie dialogique qui n'est pas sans évoquer certains excès postmodernistes. Tout plaide au contraire pour prendre en compte des données qui sont de référence, de pertinence et de fiabilité variables, dont chacune permet d'appréhender des morceaux de réel de nature différente, et dont l'entrecroisement, la convergence et le recoupement valent garantie de plausibilité accrue » (Olivier de Sardan, 2003 : 42).*

Outre ces techniques relevant de l'étude qualitative, nous avons mis en place une étude quantitative par questionnaire afin de quantifier les tendances et de mettre en évidence les facteurs sociodémographiques associés à ces différentes tendances. Nous nous inscrivons ici dans une posture soutenant l'intérêt de la complémentarité des outils qualitatifs et quantitatifs, pour reprendre les termes de Marion Selz et Florence Maillochon (2009 : 85)[36]. « L'opposition rituelle entre quantitatif et qualitatif doit être dépassée afin de progresser dans la connaissance des phénomènes que nous étudions » (Marpsat, 1999).

2 Déroulement de l'enquête

L'enquête globale comprend donc une phase qualitative[37] suivie d'une étude quantitative. Ces deux parties de l'enquête sont complémentaires et seront analysées indépendamment, mais au regard l'une de l'autre. L'enquête qualitative est à considérer pour elle-même comme produisant des résultats ; et comme soutien à la mise en place de l'enquête quantitative. Cette dernière générant des résultats propres et permettant de valider ou d'invalider les résultats émanant de la première phase (Dietrich et al., 2012 [2010]).

[36] L'utilisation du terme « outils » plutôt que « méthodes » est un moyen pour les auteurs de prendre de la distance par rapport à la distinction forte entre la sociologie qualitative – portée en premier lieu par Weber – et la sociologie quantitative – représentée par Durkheim. Nous nous inscrivons dans cette même posture.

[37] L'analyse critique des méthodologies qualitatives employées au cours de cette enquête a été faite par l'auteur dans un article publié en 2015 dans le *Bulletin de Méthodologie Sociologique* (Leport, 2015).

2.1 Première approche du terrain : de l'approche ethnographique à la coopération culinaire

Le stage de Master 2 au sein de l'UMI-ESS 3189 à Dakar nous a permis de réaliser un premier terrain que l'on peut qualifier d'exploratoire. Ce premier contact avec le Sénégal et les données récoltées ont constitué une base de réflexion pour l'élaboration des hypothèses de recherche. La première partie de cette phase a été consacrée à la compréhension et à l'observation de la filière de la pêche à Dakar à travers des entretiens d'experts, des entretiens auprès de pêcheurs et des observations dans les ports et sur les marchés de la ville. Puis des entretiens semi-directifs auprès de 22 mangeurs dakarois ont été réalisés en suivant une grille d'entretien relativement large afin de laisser la place à l'émergence de discours spontanés. Ce travail a donné lieu à la rédaction d'un rapport (Leport, 2011).

2.1.1 L'approche ethnographique et l'immersion dans le terrain

Relater des travaux de recherche nécessite une certaine implication de la part du chercheur. Cet exercice amène à faire le choix de l'utilisation du « je » ou du « nous » pour rendre compte de l'expérience de terrain. L'encadré 4 présente les réflexions et les choix que nous avons faits dans le cadre de ce travail.

Encadré 4 : Du « je » au « nous » et inversement

Actuellement, l'emploi du « je » est prôné en anthropologie alors qu'il est plutôt dénigré par les sociologues. Parmi les travaux s'interrogeant sur la pertinence de l'emploi du « je » et du « nous » pour rendre compte des travaux de recherche menés en sociologie et en anthropologie, ceux d'Olivier de Sardan (2008) méritent une attention particulière. Ce dernier distingue quatre types d'arguments légitimant l'emploi du « je ». Le premier concerne le style narratif. Bien qu'inscrit dans des courants et dans des époques différentes le choix d'employer le « je » plutôt que le « nous » ou inversement relève d'un choix narratif et ne présage en rien ni de la qualité du travail, ni de l'intelligibilité du texte. Les arguments épistémologiques constituent le deuxième type. Pour résumer rapidement les deux positions les plus opposées à ce sujet, les tenants de l'ethnologie dite « réaliste classique » prônent l'effacement de l'auteur afin de valoriser les faits qui « parleraient d'eux-mêmes » (Olivier de Sardan, 2008 : 169). Au contraire, les défenseurs de la « nouvelle ethnologie » valorisent l'expression de la réflexivité du chercheur. Cette deuxième position parfois associée à la « modernité de l'écriture » (Kilani, 1994) s'inscrit dans l'époque actuelle dans laquelle « l'exposition de soi [… est] désormais indissociable des modes d'expressions actuels » (Olivier de Sardan, 2008 : 171). En troisième lieu, la morale est mobilisée comme argument. L'utilisation du « je » et la mise en scène de soi et de ses relations avec les interlocuteurs seraient gage de l'honnêteté de l'anthropologue et valoriseraient les sujets de l'enquête. Olivier de Sardan, à ce sujet, insiste sur le fait que si « l'anthropologie a certes affaire avec la morale, […] ce n'est pas du côté des postures que prend l'anthropologue dans ses livres qu'il faut la chercher, mais du côté du respect *pratique* de certaines règles déontologiques sur le terrain comme après » (Olivier de Sardan, 2008 : 178). Enfin, le quatrième registre d'arguments concerne l'aspect méthodologique. Étant admis que la position du chercheur par rapport à son terrain, ses relations avec les enquêtés, les modes d'implication dans la vie locale, etc. influence directement les données produites, la restitution de ces aspects à travers l'expression de la subjectivité du chercheur intègre les particularités de la production des données à leur exposition.

Dans ce travail, tout comme le choix des méthodes s'est inscrit dans un double positionnement sociologique et anthropologique, l'écriture du manuscrit est présentée tantôt à la première personne du singulier pour relater les expériences de terrain ayant un impact sur la production des données, tantôt à la première personne du pluriel lorsqu'il s'agit d'aborder des questions plus théoriques et d'analyser ces données.

L'alternance du « je » et du « nous » inscrit ce travail dans une perspective pleinement socioanthropologique.

Voilà maintenant le moment de l'enquête de terrain en elle-même. La première étape ne figure pas dans le plan de méthodologie, elle est informelle. C'est l'immersion dans le milieu. Dans un contexte non familier au chercheur, il apparaît primordial d'apprivoiser le milieu d'enquête et les enquêtés. Cette partie constitue une étape incontournable de l'enquête ethnographique (Olivier de Sardan, 2000). C'est une forme d'observation participante non orientée et parfois non consciente qu'Olivier de Sardan (2000 : 440) appelle « apprentissage silencieux et vigilance routinière ». Le fait même d'évoluer dans un milieu, d'interagir avec

les individus, de faire face à des malentendus représente des données non consignées, mais néanmoins bien réelles (Kilani, 1994). Cela permet de saisir le mode de fonctionnement du groupe et les règles implicites d'échanges sociaux. Par exemple, à Dakar comme à Bamako, lorsque vous trouvez quelqu'un en train de manger, ce dernier vous invitera à partager son plat avec lui. À Bamako[38], il est presque insultant de refuser. En effet, quitte à ne consommer que très peu et même si vous venez de prendre votre repas, c'est une règle de politesse qui montre que vous faites confiance à la personne qui vous offre cette nourriture. Dans un esprit de réciprocité, cette personne pourra, à son tour, plus facilement vous faire confiance dans le dialogue. Au-delà de la question de la confiance, le partage de la nourriture est un aspect très présent dans les rapports sociaux bamakois. À Dakar, la situation est identique lorsque la scène se déroule entre deux personnes qui se connaissent. En revanche, lorsqu'une personne inconnue, chez qui vous entrez pour la première fois, vous propose de partager son plat, il est préférable de refuser en prétextant avoir déjà mangé ou tout autre excuse qui déculpabilisera le mangeur. En effet, le contexte économique actuel de la capitale sénégalaise place certaines familles dans des situations financières délicates et même si la tradition persiste à travers le discours, le manque de nourriture réel ou potentiel limite les pratiques de partage. Il est difficile de deviner le comportement à adopter lorsqu'on ne connaît pas les normes implicites du groupe rencontré. Or certains impairs peuvent compromettre la relation avec les personnes enquêtées. Par ailleurs, la connaissance du milieu permet de limiter les mauvaises interprétations de certains discours ou certaines pratiques observées. C'est pourquoi, quelle que soit l'enquête qualitative menée, dès lors qu'elle se situe dans un contexte étranger au chercheur, la phase d'immersion participe de ce que Joëlle Morrissette, Didier Demazière et Matthias Pépin (2014) appellent la vigilance ethnographique. Les observations, non formelles et non consignées, sont partie intégrante de l'imprégnation du chercheur dans le milieu d'étude alors que la partie des observations dont les comptes rendus sont consignés constitue un corpus de données (Olivier de Sardan, 2003). Notons ici que les données recueillies par observation ne sont ni de purs fruits de l'imagination du chercheur ni de purs moments du réel conservés et restitués tels quels. « Les données sont la transformation en traces objectivées de "morceaux de réel" tel qu'ils ont été sélectionnés et perçus par le chercheur » (Olivier de Sardan, 2003 : 33). La sélection et la perception par le chercheur évoquées par Olivier de Sardan dans cette citation sont partie intégrante de l'enquête de terrain et justifient de porter une attention particulière au contexte de récolte des données ainsi qu'à l'état (d'esprit,

[38] Cette expérience date de 2010, avant les récents évènements ayant bouleversé le pays. Nous ne connaissons pas l'évolution de la situation aujourd'hui.

physique, dans les relations sociales) du chercheur. « Le sociologue sait bien qu'il aborde toute situation problématique à partir de son expérience propre, de sa propre position au sein de "son" social à lui, dans la niche qui est la sienne » (Javeau, 1998 : 22) et se doit donc de l'intégrer dans l'analyse des données.

L'immersion dans le terrain s'est faite par plusieurs biais, dont l'apprentissage des règles liées aux salutations et la prise en compte du rôle de la présentation de soi.

La démarche ethnographique impliquant le chercheur de manière directe sur son terrain, j'utiliserai le « je » dans cette partie spécifiquement.

2.1.1.1 Les salutations

Lorsqu'une chercheuse occidentale arrive à Dakar, une rencontre a lieu. Il existe, sans conteste, certains décalages entre l'Occident et l'Afrique de l'Ouest et pour le cas présenté ici, entre une Française et des Dakarois. Sans tomber dans la caricature culturelle, je citerai ici quelques exemples de décalages. Le premier constat est celui des salutations qui prennent des formes différentes dans les deux cultures. Les salutations étant, par définition, le moyen par lequel différentes personnes entrent en contact, la compréhension et l'adoption des habitudes dakaroises deviennent dès lors une étape essentielle dans l'appréhension du terrain. Pour donner un exemple plus précis, à Dakar, il est d'usage de saluer son interlocuteur par le terme « *Salam alekoum*[39] » auquel la personne concernée répondra « *alekoum salam* ». Jusqu'ici, on peut y voir l'équivalent d'un échange de « bonjours » polis et l'habitude est donc déjà intégrée. Cependant, l'échange ne s'arrête pas là puisque suivra presque automatiquement la phrase « *Nan nga def*[40] ? ». La réponse attendue étant « *Mangui fii* [41]», quelles que soient les circonstances. À Dakar, cet échange constitue le minimum toléré et peut donc s'arrêter là, mais il n'est pas rare de poursuivre avec un enchaînement de questions telles que « Comment va la famille ? », « Et les affaires ? », « Et la santé ? » pour lesquelles la réponse sera invariablement « *Jam Rek*[42] » ou « *Sante Yala*[43] ». J'insiste ici sur l'importance de ces salutations. Le fait de ne pas s'arrêter au simple « bonjour » permet de signifier à son interlocuteur le respect que l'on a pour sa culture et à travers elle pour lui. La salutation est un passage obligé de l'enquête et peut être considérée comme un facilitateur relationnel. Selon

[39] Littéralement « Paix sur vous » en arabe et dans les usages signifie « Bonjour ».
[40] Littéralement « Comment fais tu ? » en wolof, utilisé au sens de « comment vas tu ? » ou plus simplement « Ca va ? ».
[41] Littéralement « Je suis là » en wolof, comprendre « ça va bien ».
[42] Littéralement, « la paix seulement » en wolof, comprendre « ça va ».
[43] Littéralement « Grâce à Dieu » en arabe, comprendre « grâce à Dieu, ça va » ; Le wolof intègre de nombreux termes arabes.

Claude Javeau (1998), ces échanges sont des « microrituels » qui n'ont pas pour fonction d'échanger de l'information, mais à travers lesquels les interlocuteurs engagent « leur capacité à se comporter en êtres sociaux et surtout sociables » (Javeau, 1998 : 98). Il définit les rituels comme des « actes codifiés, se produisant lors des mêmes occasions, et présentant un rapport à un objet sacralisé, en l'occurrence le lien qui unit, avec plus ou moins de profondeur, deux (ou plusieurs) personnes, et qui est comme le symbole de la cohésion sociale en général » (Javeau, 1998 : 93). Au regard de cette définition, l'adoption de cette forme de salutations permet de s'intégrer dans la société dakaroise et de faire partie de cet ensemble lié par une « cohésion sociale ». L'accès aux interlocuteurs est alors facilité. Le décalage présent à mon arrivée à Dakar me situait en dehors de cette unité sociale et très vite, lors des diverses interactions quotidiennes avec les Dakarois, avant même le début de l'enquête, j'ai appris ces codes. Les premiers jours, je m'en tenais à « Bonjour » et j'étais d'office perçue comme une « touriste ». Puis lorsque j'abordais quelqu'un par un « *salam alekoum* », mes interlocuteurs, sur un ton mi-amusé, mi-moqueur, poursuivaient la phase de salutations en wolof, étape que je percevais comme une sorte de test. Rapidement, j'ai maîtrisé cette phase de salutations et j'ai pu constater la différence de comportement des individus : leur considération à mon égard augmentait, j'avais « réussi le test » et obtenu la légitimité nécessaire pour entamer une discussion. Ces expériences ont, par la suite, facilité l'accès au terrain lors de la réalisation des entretiens individuels et des observations participantes.

2.1.1.2 La présentation de soi

Un deuxième aspect apparaît important, là encore dans la prise de contact : la tenue vestimentaire. En effet, d'une part, au Sénégal, le fait de porter une attention particulière à sa tenue est une façon de signifier son respect envers ses hôtes, c'est donc un acte tourné vers les autres et non pas autocentré. Et d'autre part, les tenues communément acceptées ou tolérées diffèrent d'un pays à l'autre. À Dakar, les épaules des femmes peuvent être découvertes, mais leurs genoux ne doivent pas être visibles, et encore moins leurs cuisses (Gilbert, 2014). Au regard de ces normes, j'ai, bien entendu, adapté ma façon de me vêtir. De manière générale, à Dakar, je ne portais jamais de jupe ou de short qui dévoilaient mes genoux. Au-delà des codes vestimentaires évoqués plus haut, la « compétition » - réelle ou perçue – entre femmes dakaroises et femmes blanches vis-à-vis des hommes incite à ne donner aucun signe pouvant être perçu comme de la séduction. Ainsi, lorsque j'allais chez les enquêtés pour les observations participantes ou les entretiens, je portais des vêtements à manches – courtes ou longues – masquant les épaules. J'ai, à de très rares occasions – lors de mariages ou lors de la

fête du mouton – porté des tenues traditionnelles sénégalaises faites sur mesure par un couturier[44], mais les réactions amusées des personnes rencontrées me confortaient dans mon impression d'être déguisée. En revanche, beaucoup plus fréquemment, je portais des habits, dont la forme rappelait la mode dite « occidentale », confectionnés dans des tissus africains de type wax[45] comme par exemple une jupe longue ample en wax que je portais avec un haut uni. J'ai constaté que mes interlocuteurs percevaient ces tenues comme une adaptation aux habitudes locales et une valorisation de leurs propres goûts. Les discussions entamées à la suite d'un compliment ou d'une remarque sur ces vêtements étaient d'emblée ancrées dans une atmosphère positive.

2.1.2 La coopération culinaire comme façon de s'adapter à l'objet et au terrain

Cette étude de l'alimentation des Dakarois pose, comme je viens de l'évoquer, à la fois la question de l'alimentation comme activité quotidienne et de l'adaptation au terrain d'étude. Le décalage culturel se lit à travers différents aspects du quotidien, dont l'alimentation, activité par essence quotidienne, objet de cette étude et qui n'échappe pas à ces problématiques. Plus concrètement, je reviens ici sur mon expérience propre. Lors des observations participantes, j'ai pu cuisiner avec les femmes lorsqu'elles m'y autorisaient. J'ai obtenu cette « autorisation » implicite en mobilisant mon savoir et mon expérience culinaire, aussi bien liés à ma culture d'origine qu'à ce que j'avais pu apprendre de la culture locale, et en les partageant avec mes interlocutrices, favorisant ainsi le partage d'expérience. Les connaissances acquises au préalable sur la cuisine dakaroise m'ont permis de créer de l'« en-commun » (Tibère, 2006), de signifier mon intérêt et de favoriser un climat de confiance. Parallèlement, le partage de connaissances et de recettes relatives à ma culture d'origine permettait d'équilibrer la relation sur le plan des échanges d'informations. Alors même que j'apprenais à cuisiner un *ceebujën*, j'expliquais comment cuisiner un gratin de légumes par exemple. Comme le disent Stéphane Beaud et Florence Weber (2010 [1997] : 33), « Si je me présente, l'autre se présentera. Si je m'explique, l'autre s'expliquera ». Dans un premier temps, je participais aux tâches les moins techniques telles que l'épluchage des légumes ou le tri du riz. Par ces voies, je « prouvais » mes capacités culinaires et gagnais ainsi l'estime des cuisinières qui parfois me confiaient des tâches plus importantes symboliquement,

[44] Les couturiers sont très nombreux à Dakar et les habitants se font faire la quasi totalité de leurs tenues sur mesures.
[45] Coton imprimé, souvent très coloré, très répandu en Afrique de l'Ouest.

techniquement ou socialement comme la mise en place du plat final, reflet visible du soin porté par la cuisinière à la préparation du plat. Ces échanges favorisaient la confiance réciproque et augmentaient la fiabilité des discours. En cuisine, les discussions ont leur place et ma participation à la préparation me donnait le droit d'y prendre part. Cet accès aux cuisines m'a été permis parce que je suis moi-même une femme. En effet, au Sénégal, la cuisine et la majorité des tâches liées à l'alimentation – approvisionnement, préparation – sont affaire de femmes. Outre les connaissances culinaires, ce sont donc les codes liés au caractère féminin et l'identité féminine qui ont favorisé les échanges. Les discussions abordaient parfois la question des hommes et dans ces moments-là, j'ai pu apprécier l'importance d'avoir un mari dans la perception qu'avaient les femmes de moi. En effet, le statut de femme mariée confère à la fois le respect et la complicité avec les autres femmes mariées. Il autorise à parler de nos maris respectifs et une fois encore crée de l'« en-commun » (Tibère, 2006). Ce statut fait passer de jeune fille inexpérimentée à femme « respectable ». Selon l'âge et le statut de la personne avec qui je cuisinais, j'ai plus ou moins insisté sur le fait que j'étais en couple, mais non mariée, et alors il était possible d'évoquer les projets de mariage, de partager sur les débuts de relations ; ou au contraire sur le fait que j'étais « mariée[46] » pour davantage évoquer la routine du couple ou les éventuels conflits.

2.2 L'enquête qualitative

« Le travail d'observation ethnographique apporte au chercheur une bonne connaissance de l'environnement où vit et travaille la population qu'il étudie, les entretiens donnent accès à l'expérience vécue des individus »

Dietrich, Loison et Roupnel, 2012 [2010] : 208

Pour tester les hypothèses établies à la suite de la réalisation d'un travail exploratoire, nous[47] avons mené une première étude de terrain de longue durée, reposant sur des entretiens individuels approfondis menés en wolof ou en français – la question de la langue est abordée dans la suite du texte - et des observations quotidiennes de pratiques : approvisionnement, préparation et consommation des repas. La complémentarité de ces méthodes qualitatives permettra d'obtenir à la fois les normes des individus à travers leurs discours, mais aussi leurs pratiques réelles et leurs représentations.

[46] Le fait de vivre en couple sans être mariée est quelque chose d'assez peu courant et plutôt dévalorisé à Dakar et pour des questions de simplicité, j'ai souvent annoncé que j'étais mariée.

[47] À partir d'ici, le recours aux méthodologies davantage systématisées incite à recourir au « nous » sociologique.

La partie qualitative se justifie en tant que telle par rapport à un sujet comme celui évoqué ici, mais elle se justifie aussi une fois la décision de poursuivre par une phase quantitative prise afin de saisir le vocabulaire du sens commun (Crenn et Delavigne, 2010). « La nomenclature de collecte devrait refléter les représentations du monde que l'ethnologue met en évidence par ses travaux sur les catégories culturelles » (Lemel, 1984 : 10).

2.2.1 Les entretiens d'experts

Après l'enquête exploratoire et en parallèle de la phase d'immersion dans le terrain, nous avons mené des entretiens auprès d'experts dans différents domaines liés à notre sujet d'étude : des pêcheurs, un responsable d'usine de transformation du poisson, des experts scientifiques (au sein de la direction des pêches maritimes et des instituts de recherche tels que l'IFAN[48], l'IRD[49], le CRODT[50] et de la CSRP[51]) et des politiques (responsable de l'administration des pêches pour le département de Dakar au Ministère de la Pêche au Sénégal, chef de division à l'agence nationale de l'aquaculture). Pour chacun d'entre eux, un guide d'entretien particulier était rédigé en fonction du domaine de compétence de la personne rencontrée. Ces entretiens nous ont permis de mieux saisir le contexte alimentaire local.

2.2.2 Les entretiens semi-directifs

Parmi les méthodes d'enquête retenues pour cette étude figure l'entretien individuel. Les entretiens sont intéressants dans toute enquête de terrain, car ils permettent entre autres d'accéder aux représentations des acteurs or l'accès aux représentations permet de comprendre le social (Kaufmann, 1996 ; Ripon, 2000). Au cours des entretiens, la vigilance ethnographique doit être particulièrement accrue. Les données issues des entretiens – et de leurs retranscriptions – constituent le corpus principal de l'étude qualitative. Or les paroles des individus ne peuvent pas être prises comme réalité objective et généralisable. L'attitude du chercheur, celle du traducteur, le moment, le lieu, l'ambiance dans lesquels se déroule l'entretien et les capacités cognitives de l'enquêté sont autant de paramètres modifiant à la fois le déroulement et le contenu de l'échange et qu'il faut prendre en compte lors de l'analyse (Ville et al., 2006). Afin de saisir ces nuances et de les intégrer à l'analyse des données, le chercheur se doit de noter un maximum d'informations – y compris ses

[48] Institut Fondamental d'Afrique Noire.
[49] Institut de Recherche pour le Développement.
[50] Centre de Recherche Océanographique de Dakar-Thiaroye.
[51] Commission Sous Régionale des Pêches.

impressions personnelles et ses ressentis – relevant de ce moment particulier qu'est l'entretien. Plus pratiquement, concernant le déroulement des entretiens, nous nous sommes la plupart du temps laissés guidés par les enquêtés. Nous avons commencé par nous présenter, expliquer le thème de l'enquête et les grandes lignes du déroulement de la session puis nous avons observé les réactions des enquêtés et nous nous sommes ainsi adaptés selon les comportements. Certains d'entre eux étaient très directifs, décidaient de la façon dont nous nous installions, d'autres au contraire se laissaient guider, essayaient de percevoir nos volontés et d'y « coller » au mieux. Tantôt nous étions placés par l'enquêté en position d'« élève », d'apprenant, tantôt en position d'enseignant voire d'interrogateur. Dans le premier cas, les personnes se placent en « consultants », dans le deuxième en « racontants » (Olivier de Sardan, 2003 : 36). Dans la plupart des cas, les enquêtés passaient de l'un de ces états à l'autre plusieurs fois au cours de l'entretien. L'enjeu pour nous était alors de percevoir l'état d'esprit de notre interlocuteur à chaque instant afin de l'inciter à parler et à être sincère. Cette alternance de positionnement d'un entretien à l'autre voire au sein d'un même entretien nous a permis de saisir les différents enjeux de notre question dans la société dakaroise. Certaines femmes, par exemple, se sont placées en experts culinaires et nous ont alors distillé les particularités de leur propre cuisine, en comparaison avec celles des voisines ou des pays voisins, selon l'échelle de référence. Alors que d'autres, se plaçant en position d'« élèves » et cherchant à nous donner les « bonnes réponses », ont explicité les normes de la société. Chaque entretien est un échange unique détenant ses particularités propres. Ces entretiens se sont déroulés en suivant un guide d'entretien qui, comme son nom le suggère, doit rester un guide et ne pas être utilisé comme un questionnaire (Blanchet et Gotman, 2005 [1992]). Les thèmes et questions y figurant constituent une trame et permettent de s'y référer en cas de flottement et de vérifier que tous les thèmes ont été abordés. L'ordre des questions et leur formulation varient selon la direction que prend la discussion (Barbot, 2012 [2010]). Notons que certains enquêtés acceptent davantage l'exercice lorsqu'ils perçoivent un certain formalisme. Ce formalisme peut venir de la présence du guide d'entretien. C'est particulièrement vrai pour les « consultants ». Dans ce cas, nous avons commencé l'entretien en formulant des questions simples et pratiques puis nous sommes restés attentifs à la moindre ouverture de relance pouvant nous placer dans une discussion et non plus dans un échange formel. Le recours à une anecdote nous concernant peut favoriser la confiance que l'enquêté nous accorde.

Cette phase de l'étude a eu lieu dans la commune d'arrondissement de Ouakam choisie pour sa diversité socio-économique et ethnique. L'ensemble des quartiers, des plus pauvres au plus

riches, s'organise autour du marché de Ouakam où les habitants, en particulier les femmes, se retrouvent, se croisent et se rencontrent.

2.2.2.1 L'élaboration du guide d'entretien

La construction du guide d'entretien en français (présenté en annexe 2) a été réalisée à partir de l'analyse de l'enquête exploratoire. Il est composé de huit sections thématiques allant de la plus globale sur l'alimentation générale à la plus précise sur le *ceebujën* ou riz au poisson, en passant par l'approvisionnement, la préparation des repas, la consommation et la place du poisson. Puis deux sections terminent le guide d'entretien en abordant la question des représentations d'abord sur l'alimentation et le poisson puis sur la santé. L'ordre et la formulation des questions ont fait l'objet d'une attention particulière afin de ne pas provoquer de réaction de défense de la part des interlocuteurs.

2.2.2.2 Le recrutement des enquêtés

Une fois le guide d'entretien élaboré, le recrutement des enquêtés a commencé. Pour cela, nous avons mobilisé notre réseau afin d'être introduite dans les familles du quartier. Nous avons rencontré le chef d'un des quartiers de la commune d'arrondissement de Ouakam qui nous a facilité l'entrée dans les foyers alentour. Nous avons pu réaliser 29 entretiens individuels semi-directifs et 22 observations dans les familles entre les mois de février et d'avril 2013. L'échantillon est composé de 13 hommes et 16 femmes, âgés de 20 à 70 ans, dont 10 Wolofs, 5 Peuls, 2 Sérères et 8 autres ethnies. La répartition par âge est la suivante : 7 personnes de 20 à 29 ans ; 8 personnes de 30 à 39 ans ; 6 personnes de 40 à 49 ans et 8 personnes de 50 ans et plus. Nous avons évalué le niveau socio-économique des ménages dont étaient issus ces enquêtés en fonction de notre perception et de celle du traducteur au regard de l'état de la construction, des matériaux utilisés pour cette construction et des biens possédés. Parmi ces personnes, 6 sont considérées de niveau socio-économique faible, 11 de niveau moyen et 12 de niveau élevé. Plusieurs désistements de dernière minute ont entraîné un allongement de la durée de l'enquête.

2.2.2.3 Le travail avec un traducteur

L'une des caractéristiques du contexte est la langue d'usage. En effet, le Sénégal est un pays francophone ce qui facilite les échanges puisque le français est notre langue maternelle. Cependant, un nombre important de Dakarois ne parle pas le français ou pas suffisamment pour expliciter les nuances pourtant importantes lors d'une étude de terrain, mais s'exprime

en wolof. Le wolof est également une langue officielle du Sénégal et correspond aujourd'hui à la langue de communication parlée par tous et permettant aux différentes ethnies, ayant chacune leur langue, de communiquer entre elles. Dans un premier temps, nous avons suivi des cours de wolof afin d'être capable, au minimum, de procéder aux salutations et aux présentations lors de nos premières rencontres avec les Dakarois qui acceptaient de nous recevoir. Cet apprentissage nous a permis d'une part de nous insérer plus facilement dans les familles, mais aussi de révéler notre empathie et notre désir de partage à travers cette imprégnation par la langue. Malgré cela, notre niveau de wolof ne nous permettait pas de saisir les subtilités des propos tenus par les enquêtés. Nous avons donc fait appel à un traducteur lors des entretiens et de certaines observations participantes. La présence de ce dernier permet aux enquêtés de s'exprimer dans une langue dans laquelle ils sont plus à l'aise. Outre cet avantage, la configuration triangulaire induite par la présence d'une tierce personne favorise les échanges et le climat de confiance en instaurant une discussion plutôt qu'une interview. La proximité culturelle entre le traducteur, sénégalais, et l'enquêté d'une part et la relation scientifique entre le traducteur, sociologue, et l'enquêteur d'autre part équilibrent le trio et permettent l'instauration d'un climat de confiance propice aux discussions. Cependant, cette solution soulève plusieurs questions, dont celle du choix du traducteur et de son genre. En tant que femme et dans une enquête sur l'alimentation, devons-nous donner la priorité à un homme, qui permettrait éventuellement d'accéder à des enquêtés hommes préférant s'adresser à un homologue masculin y compris pour parler de ce sujet typiquement féminin, mais qui pourrait paraître décalé sur le marché ou dans une cuisine – espaces quasi exclusivement féminins au Sénégal ? Ou au contraire à une femme qui bénéficierait d'une plus grande crédibilité pour parler d'alimentation et qui par sa connaissance de la cuisine locale pourrait décrypter certains signes, certaines pratiques, mais qui n'apporterait pas la composante masculine dans l'enquête ? Nous avons finalement réalisé la moitié des entretiens avec comme traducteur A., un jeune homme sénégalais, récemment titulaire d'un master de sociologie à l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar, travaillant sur l'alimentation et désireux de poursuivre en doctorat de sociologie et l'autre moitié accompagnée par B., une jeune femme sénégalaise, étudiante en master 2 de sociologie de l'alimentation à l'université de Toulouse 2 – Jean Jaurès, en stage dans notre laboratoire à Dakar pour 6 mois. Cette organisation a été mise en place sans anticipation et principalement pour des raisons pratiques de disponibilités de l'un et de l'autre. Nous avons pu observer quelques différences entre les deux phases de terrains et notamment, l'implication plus grande et l'intérêt plus important de B. dans l'étude ce qui peut s'expliquer par le fait que cette dernière avait pour objectif la

rédaction d'un mémoire à partir des données récoltées ensemble, ce qui n'était pas le cas de A. La distance vis-à-vis des enquêtés de la part de A. pourrait être due à l'objet même de l'enquête : l'alimentation et la cuisine, qui sont à Dakar, et comme déjà évoqué, des « affaires de femmes ». Finalement, les enquêtés hommes eux-mêmes ne semblaient pas plus à l'aise avec un homme qu'avec une femme. La présence de A. s'est donc la plupart du temps limitée à son rôle de traducteur alors que B. participait à la conversation de façon plus active. Cependant, le comportement de A. lui a permis de prendre de la distance par rapport aux différentes situations observées et d'être ainsi un observateur attentif. A. et B. n'ont pas été de « simples » interprètes, ils ont été des informateurs clés et des collaborateurs précieux en ce sens qu'ils connaissent – puisqu'ils en sont issus - la culture locale et qu'ils nous ont ouvert des portes vers certains enquêtés.

Une particularité commune à A. et B. est celle d'être tous deux sociologues. Ils connaissent donc les enjeux, les méthodes et la distance nécessaire à ce type d'étude ce qui a rendu cette collaboration originale et a permis une interactivité importante tout au long de la réalisation de l'étude. Elle nous a amené à faire des ajustements permanents au cours des enquêtes, nous a permis de nous comprendre sans avoir besoin de parler, d'échanger sur le contenu des entretiens et de régler les différends et les incompréhensions avant qu'ils ne deviennent conflits. Cette connivence scientifique permet de limiter le fait que, par proximité culturelle, le traducteur et l'enquêté ne fassent écran face au chercheur. De plus, le traducteur détient, par définition, le sens du discours des enquêtés et il le restituera de façon plus ou moins fidèle selon son implication dans l'étude, selon la formation qu'il aura reçue et selon le respect et la confiance qu'il a envers le chercheur. Là encore, c'est la validité de l'étude qui est en jeu. C'est aussi cette qualité de sociologue qui a permis de favoriser le climat de discussion triangulaire puisque le traducteur et nous, nous passions le relais de la discussion. Ainsi, lorsque l'un de nous ressentait le besoin de lire le guide d'entretien, pour vérifier les différents thèmes à aborder, ou de noter quelques informations, notre interlocuteur trouvait malgré tout un regard à accrocher et la discussion pouvait se poursuivre sans interruption.

2.2.2.4 Passation et transcription

La passation des entretiens a duré entre 45 min et 2 h selon les cas. L'ensemble des entretiens a été enregistré. L'accord préalable de chaque enquêté a bien entendu été obtenu avant l'entretien et après les avoir assurés du caractère anonyme des données récoltées. L'enregistrement nous a permis d'être tout à fait concentrée sur les paroles de l'enquêté et sur la discussion en cours et non sur la prise de note (Beaud et Weber, 2010 [1997]). Cependant,

nous avions, dans la plupart des cas, un cahier et un stylo à proximité afin de noter certains éléments périphériques tels que les expressions du visage ou des relances à reprendre plus tard dans la discussion. Par la suite, les entretiens ont été intégralement retranscrits. Lorsque l'entretien avait eu lieu en wolof, le traducteur présent était chargé de la transcription/traduction afin que nous puissions analyser le contenu en français.

2.2.3 Observer ou partager ?

Parallèlement à l'observation-immersion décrite ci-dessus, nous avons effectué des observations participantes plus organisées qui ont donné lieu à la réalisation d'un corpus de données sous forme de carnet de terrain. Elles ont été faites au domicile des personnes interrogées en entretiens. En théorie, chaque session[52] de terrain devait se dérouler de la manière suivante : la première rencontre permet d'expliquer l'objectif de la recherche et de prendre un rendez-vous ultérieur avec la personne qui cuisine afin de l'accompagner au marché et lors de la préparation du repas et éventuellement un rendez-vous avec la personne contactée pour l'entretien si elle n'est pas la personne qui cuisine. À la date et à l'heure prévue, nous venons démarrer l'observation participante. Puis, nous restons avec les convives pour le repas lorsqu'ils nous y invitent – ce qui a été le cas dans la quasi-totalité des rencontres. À la suite de cette observation, l'entretien peut commencer. Il est évident que la réalité du terrain n'est pas à l'image parfaite de la théorie. Elle oblige à s'adapter et à moduler les attentes. Ainsi, chaque session a été différente.

Revenons sur les observations participantes donnant lieu à un corpus de données. Dans notre cas, elle se compose de trois temps principaux : l'approvisionnement, la préparation et la consommation. Ces observations ont été réalisées à l'aide d'une grille d'observation qui nous a permis d'obtenir une certaine systématicité de relevé de données tout en restant attentif à l'ensemble des scènes et aux comportements et discours connexes. Tout comme le guide d'entretien, la grille d'observation sert de guide et donne l'orientation de l'observation, mais n'enferme pas le chercheur dans un chemin étroit. Au contraire, elle incite à observer les scènes dans leur ensemble. Notons ici que le fait de travailler avec un traducteur permet d'avoir quatre yeux plutôt que deux. Lorsque l'un observe une scène, le deuxième peut prêter attention à ce qu'il se passe autour, aux allers et venues, aux discussions parallèles, etc. Pour reprendre les termes d'Olivier de Sardan (2008 : 132), la grille permet de faire une observation au sens restreint, c'est-à-dire d'une scène en particulier, sans pour autant se priver

[52] Nous employons ici le terme de session pour désigner l'ensemble des interactions ayant eu lieu avec une famille (entretien, observations, carnet alimentaire).

d'une observation au sens large. Concernant les observations et le recrutement des personnes observées, nous avons été confrontée à une situation inattendue. Notre objectif était de diversifier les personnes interrogées que ce soit par rapport à l'âge, au niveau socio-économique ou au sexe. Lorsque nous présentions notre démarche à un homme, il nous orientait très rapidement vers sa femme ou sa fille pour l'ensemble de la session. Devant ce constat, nous avons changé de stratégie et lorsque nous nous adressions à des hommes, nous n'avons pas évoqué la phase d'observation au premier contact. Nous avons donc effectué les entretiens – en argumentant que les hommes aussi mangent et ont donc probablement des choses à dire sur le sujet – et seulement après, lorsque le contexte nous semblait propice, nous avons demandé à observer la personne qui cuisine chez eux. Cela n'a pas toujours été possible, mais cette technique nous a malgré tout permis d'obtenir le discours des hommes. L'alimentation est, certes, un domaine la plupart du temps réservé aux femmes au Sénégal. Malgré cela, les hommes exercent une influence importante sur les choix, les décisions et les pratiques alimentaires au sein des familles. Dans la plupart des familles, les hommes détiennent les ressources économiques et décident de la somme allouée à l'alimentation - même si le nombre de femmes ayant une activité rémunératrice et participant donc également à la dépense augmente. À ce titre, les hommes exercent un droit de regard sur l'alimentation et influencent le choix du menu – en exprimant des préférences ou des avis en matière de santé, de goût -, l'utilisation ou la non-utilisation de certains aliments, comme les bouillons en cube par exemple. Dès lors, la perception et les représentations de ces hommes peuvent devenir des facteurs d'inertie ou au contraire de changement des pratiques. Par ailleurs, la nourriture hors foyer est davantage consommée par les hommes et leurs points de vue et pratiques nous intéressent donc aussi.

2.2.4 Les carnets alimentaires sur 7 jours – rappel des 24 h

Pour terminer chaque session, nous avons effectué un relevé de carnet alimentaire sur 7 jours. Cette méthode s'inspire du rappel des 24 h, ordinairement utilisé en nutrition et qui consiste à interroger la personne ciblée sur l'ensemble des aliments consommés au cours des dernières 24 h, leur nature et la quantité consommée (Romon, 2012). Cet exercice demande une certaine habitude et est principalement utilisé dans l'objectif d'évaluer les apports nutritionnels d'un individu. Dans notre cas, cette méthode a été adaptée. La technique reste la même : dérouler la journée complète avec l'enquêté afin de traiter chacune des prises alimentaires – y compris les boissons et les prises nocturnes. Ce déroulé aborde également les autres activités, non alimentaires, ceci dans le but de replacer l'individu dans le contexte de la journée de la veille

et de limiter au maximum les oublis concernant l'alimentation. Les questions posées pour chaque prise diffèrent par rapport au rappel des 24 h nutritionnel puisque nous nous intéressons, dans une logique sociologique, aux conditions de consommation et de préparation et aux paramètres de commensalité. La nature des plats constitue aussi une information demandée. En parallèle de cela, nous avons effectué un travail de recension des plats sénégalais (annexe 3) afin de saisir la nature des consommations évoquées. Outre le fait qu'« en raison de la variabilité intra-individuelle de l'apport alimentaire, un seul rappel des 24 h ne permet pas de caractériser l'apport d'un individu » (Romon, 2012 : 472), l'un des objectifs du relevé de carnet alimentaire sur 7 jours est d'évaluer la consommation de riz au poisson, plat national au Sénégal, et de la mettre en parallèle avec les discours liés à ce plat fortement chargé symboliquement. Ce premier rappel des 24 h sociologique a donc été effectué dès la fin de la session, parfois à la suite de l'entretien, parfois après le repas. Puis, seulement après cela, nous avons demandé l'autorisation à l'enquêté de revenir le voir chaque jour pendant une semaine pour refaire cet exercice afin d'obtenir un carnet alimentaire sur 7 jours. Dans la très grande majorité des cas, les personnes ont accepté. La vigilance requise nous incite à nous poser quelques questions concernant ce carnet alimentaire sur 7 jours et la justification de son emploi dans le cadre de notre étude. Ce choix peut être considéré comme un mélange entre les méthodes dites par rappel et les méthodes dites par enregistrement. En effet, le premier jour, il s'agit bel et bien d'une méthode par rappel puisque l'enquêté n'est pas informé à l'avance de notre démarche, mais pour les 6 jours qui suivent, le sujet est prévenu de notre venue et nous lui demandons de noter (au sens propre sur un papier ou bien de prêter attention) tout ce qu'il mange et nous reprenons avec lui le déroulement de sa journée afin de consolider les données et de ne rien oublier. Cette méthode permet de limiter le risque d'oubli, cependant elle présente certains inconvénients : les oublis sont limités, mais les « oublis » volontaires eux sont bel et bien possibles, le comportement peut quant à lui être modifié pendant la semaine concernée dans l'optique de ce rendez-vous quotidien et enfin, la lassitude des enquêtés peut entraîner une moins grande implication et donc des informations parcellaires. Notons qu'il est important de spécifier aux enquêtés que l'ensemble des consommations nous intéresse, y compris les boissons hors repas, les « grignotages », etc. En effet, les différences de compréhension sur ce qu'est manger peut entraîner l'absence de mention de certains aliments si la personne ne considère pas qu'elle a mangé. Dans notre cas, la période d'enquête relativement longue (7 jours) et le fait que nous ayons déjà passé près d'une journée avec la personne nous ont semblé favoriser un comportement habituel sans méfiance. Par ailleurs, l'aspect systématique de notre venue pendant une semaine nous place

dans une certaine routine pour l'enquêté, permet de construire la relation et augmente encore la confiance déjà acquise lors du premier jour. Cela n'a pas été le cas pour tous les enquêtés. En effet, la répétitivité des questions rend parfois pénible ce moment quotidien pour la personne enquêtée. Il a donc fallu évoluer selon les contextes. Certains enquêtés avaient le temps et attendaient parfois notre venue. Ce moment était intégré à leur quotidien et relevait du positif. Dans ce cas-là, de nombreuses discussions informelles ont eu lieu dans le cadre de ces visites quotidiennes et ont été très riches en informations. Le fait de retracer leur journée de la veille leur permettait de nous faire part de certains aspects sur lesquels ils voulaient revenir, de leurs réflexions induites par l'entretien que nous avions eu quelques jours auparavant. D'autres enquêtés, en revanche, percevaient notre venue comme une contrainte, soit parce qu'ils n'avaient pas de temps, soit parce que nous dérangions leur quotidien. Dans ce cas, nous tentions de faire au plus vite sans pour autant rogner sur la qualité de l'enquête. À ce stade, nous aimerions évoquer un exemple particulier afin d'illustrer l'importance du contexte sur les réponses données. L'un des enquêtés nous a reçus avec sympathie chaque fois que nous sommes venus et a répondu calmement à toutes nos questions. Le troisième jour, alors que nous venions effectuer un nouveau rappel des 24 h, il était seul, contrairement à la veille où il y avait son fils, c'est alors qu'il nous a dit avoir consommé de l'alcool la veille et nous a précisé que la veille, il ne pouvait pas le dire puisque son fils était là et qu'en tant que musulman[53], il ne veut pas que son fils sache qu'il boit de l'alcool. Il se trouve que la consommation précise d'alcool n'est pas un paramètre auquel nous attachons une grande importance dans le cadre de notre étude, mais cet épisode nous a fait réaliser le poids du contexte dans cette partie de l'étude. À la suite de cela, nous avons convenu de porter une plus grande attention aux personnes présentes afin de pouvoir préciser certaines choses les jours suivants si cela semblait possible et au minimum, de prendre note de ce contexte.

La méthode par rappel a été approuvée si elle se limite à 24 h. Au-delà, les données recueillies apparaissent éloignées de la réalité (Savy et al., 2007 ; Gibson et Ferguson, 1999 ; Evers et McIntoch, 1977). La nécessité d'un contact quotidien devient donc évidente. Ce type de méthode « combinée » a été validé par Lionel Lafay et ses collègues (2002) grâce à des marqueurs biologiques malgré quelques différences observées. Cependant, l'objectif de notre travail n'est pas d'obtenir des chiffres exacts en matière d'apports nutritionnels, mais plutôt de comprendre les comportements alimentaires. La vérification quantitative ne nous concerne donc que peu.

[53] La population étudiée est majoritairement musulmane. La consommation d'alcool doit donc être à la fois la plus petite et la plus discrète possible.

2.2.5 Le *focus group*

Après la réalisation et à la première analyse des entretiens individuels, des observations et des relevés de carnets alimentaires, un nouvel aspect est apparu. Le système de production et de distribution du poisson subit les aléas des temporalités saisonnières : l'hivernage n'est pas propice à la pêche et le poisson se fait donc rare chaque année entre les mois de juillet et d'octobre. Les femmes mettent en place depuis de très longues années des stratégies d'approvisionnement différenciées. L'hypothèse suivante a été posée : de l'hivernage à la saison sèche, les difficultés se généralisent et les stratégies saisonnières liées à l'hivernage tendent à devenir le quotidien de certains dakarois tout au long de l'année. Dans certains groupes sociaux, ces ajustements ne sont pas suffisants et de nouvelles formes sont alors mobilisées. Les discours relevés au cours des entretiens individuels contenaient des informations allant dans ce sens sans pour autant être aussi claires. Nous avons donc décidé de mener un *focus group* afin de vérifier le bien-fondé de cette piste de réflexion.

Les participants étaient en fait des participantes : 7 femmes âgées de 28 à 50 ans. Nous avons choisi de constituer un groupe homogène en genre, car au Sénégal, les discussions autour de l'alimentation peuvent être tout à fait anodines lorsqu'elles se passent entre femmes, mais peuvent être très chargées émotionnellement (conflits, séduction, négociation, jugement) lorsqu'un homme est présent (Gilbert, 2016). De plus, les stratégies alimentaires qui constituaient l'objet du *focus group* relèvent principalement des femmes ou, lorsqu'elles sont initiées par des hommes, sont mises en œuvre par les femmes dans la majorité des cas. Par ailleurs, la gestion de l'alimentation au Sénégal est un moyen pour les femmes d'affirmer une certaine forme de leur identité, de prendre place dans le groupe « famille » et dans le groupe « société ». Cette caractéristique a permis de limiter l'effet de persuasion au sein du groupe de discussion (Touré, 2010). Les difficultés qu'il est possible de rencontrer en terme d'approvisionnement étaient connues de chacune des femmes qui composaient le groupe. Ainsi les témoignages personnels relatant ces difficultés étaient particulièrement écoutés par les autres femmes tantôt compatissantes, tantôt avides de mettre en commun les solutions éprouvées. Certains témoignages ont provoqué des échanges plus ou moins vifs, mais chacune avait son avis et son expérience qu'elle n'hésitait pas à affirmer et à partager sans qu'il y ait de désir de persuasion ou d'appréhension de la part des unes ou des autres. Cette méthode d'enquête nous a permis d'obtenir des discours et des arguments plus fournis et plus construits que dans le cadre d'entretiens individuels semi-directifs. En effet, les réactions des autres personnes présentes incitaient à préciser son discours et à l'argumenter. Nous nous

plaçons ici dans le cadre d'un usage à des fins confirmatoires de cette méthode d'enquête. Le guide de *focus group* était assez court et ne visait qu'à orienter ou réorienter la discussion sur le sujet choisi.

La réalisation de cette phase qualitative de l'enquête, outre les résultats obtenus en tant que tels, nous a permis de préciser et de reformuler nos hypothèses de recherche. À la suite de cela, nous avons mis en place une étude quantitative sous forme de questionnaire.

2.3 L'enquête quantitative

« Les techniques statistiques […] sont devenues incontournables pour aider à la compréhension des faits sociaux »

Selz et Maillochon, 2009 : 13

Cette étude quantitative a fait suite à l'étude qualitative. La passation du questionnaire a eu lieu entre janvier et avril 2014. Elle vise à quantifier l'influence des déterminants sociodémographiques des changements alimentaires et leurs liens avec les comportements alimentaires face à la baisse de l'accessibilité du poisson. Elle permet d'obtenir une construction sociale de faits sociaux décrits et mis à jour au préalable par l'analyse des données qualitatives et de les objectiver (Selz et Maillochon, 2009).

2.3.1.1 La genèse du questionnaire et le plan de traitement

L'étude qualitative, présentée précédemment, a permis de caractériser les déterminants des comportements alimentaires face à la raréfaction du poisson. Ces déterminants, une fois regroupés en catégories, ont permis d'organiser le questionnaire en grandes catégories : les pratiques alimentaires générales ; les pratiques plus précisément associées au poisson ; les représentations liées à l'alimentation puis au poisson ; les différentes sources de discours liés à l'alimentation et la confiance qui leur est accordée par les enquêtés ; la préparation des repas et l'alimentation hors foyer ; et enfin le budget alimentaire. Le questionnaire se termine par des questions relatives aux variables sociodescriptives telles que la nationalité, le statut matrimonial, le niveau d'études, etc.

Le questionnaire (annexe 4) a été élaboré à partir du plan de traitement lui-même réalisé au regard des hypothèses formulées après la réalisation de l'étude qualitative. Ce plan de traitement permet d'associer à chaque sous-hypothèse les variables dépendantes et indépendantes nécessaires à sa vérification et d'expliciter les croisements qu'il conviendra de

faire au moment du traitement des données. À chaque variable évoquée dans ce document doivent correspondre une ou plusieurs questions permettant de caractériser les individus. Une hypothèse sur les variations de consommation de poisson en fonction du niveau de vie nécessite par exemple de connaître la consommation de poisson des enquêtés et leur niveau de vie.

Nous reviendrons dans la suite du texte sur la construction des indices de niveau de vie, de diversité alimentaire, de contact avec l'étranger et de proximité à l'alimentation.

2.3.2 Les tests

Afin d'ajuster la formulation et l'enchaînement des questions ainsi que de vérifier leur bonne compréhension, le questionnaire a été testé auprès d'une dizaine de dakarois maîtrisant suffisamment le français pour ne pas avoir besoin de traducteur dans un premier temps. Puis, une fois traduit, il a de nouveau été testé auprès d'une vingtaine de personnes.

2.3.3 La question de la langue : traduction et rétrotraduction

Comme l'évoque Fischler et Masson, la langue « contient la culture aux deux sens de ce mot : elle la porte en elle et elle la contraint » (2008 : 27). La culture influence donc le sens que l'on donne aux mots. Cette question est importante pour l'étude qualitative, mais elle s'est également posée lors de la préparation de l'étude quantitative. En effet, il nous a rapidement semblé indispensable d'envisager une passation du questionnaire en wolof, langue qui constitue la langue de communication la plus répandue à Dakar. Le problème rencontré est le caractère « parlé » de cette langue, qui, par définition, ne s'écrit pas. Comment, dans ce cas, assurer une systématicité dans la formulation des questions ? Les collègues et étudiants sénégalais avec qui nous avons évoqué cette question nous ont suggéré d'écrire le questionnaire en français et que chaque enquêteur traduise au fur et à mesure. Cette option ne nous est pas apparue pertinente puisque chacun aurait alors pu traduire de manière différente une même question et, de ce fait, orienter différemment les réponses. La seconde option, qui a été retenue en définitive, était d'écrire les questions en wolof et donc de décider d'écrire une langue qui ne s'écrit que chez les linguistes. Bien sûr, cette solution posait des problèmes de traduction et de lisibilité et a entraîné des mesures particulières.

Pour effectuer la traduction, nous avons fait appel à deux étudiants en sociologie de l'université Cheikh Anta Diop de Dakar. Ces deux jeunes travaillaient eux aussi sur l'alimentation et connaissaient les questionnements particuliers de cette étude puisque nous avions eu l'occasion d'échanger à ce sujet lors de séminaires de laboratoire. Ainsi, ils ont pu

transposer en wolof les questions que nous avions formulées en français. Ces deux personnes avaient déjà eu à écrire du wolof et nous ont remis un document informatique contenant la traduction. La première précaution a été de leur demander de travailler séparément. Puis, nous nous sommes retrouvés tous les trois pour examiner les deux traductions et nous mettre d'accord sur les questions pour lesquelles les traductions étaient très différentes. Cet exercice a mis en évidence les difficultés et les contresens qui peuvent apparaître lors d'une traduction. L'un des deux étudiants avait traduit de façon littérale, « mot-à-mot », alors que l'autre avait opté pour une démarche de restitution du sens quitte à reformuler complètement les questions pour obtenir le sens voulu. L'importance de la double traduction ressort à ce stade et la combinaison des deux approches a permis d'obtenir une première version wolof du questionnaire. Par exemple, la question « Considérez-vous que la journée d'hier était une journée normale ou bien était-ce une journée particulière (cérémonie, fête, voyage…) ? » a été traduite par l'un des étudiants par « *Ndax japp ngane beuceugu demb-bi jaaroon na yoon kom yeneen yi wala wouté woon na (xéw-xew, feet, tukki)* ? » qui signifie « Pensez-vous que la journée d'hier était bonne comme les autres journées ou qu'elle était différente (cérémonie, fête, voyage…) ? ». La différence de sens avec la version initiale réside principalement dans la notion de « bonne ». En effet, la question n'est pas de savoir si la journée était bonne au non, mais de savoir si elle ressemblait aux journées « habituelles ». Cette question précédait un rappel des 24 h et permettait de situer la journée considérée par rapport aux autres. Après discussion, cette question a été traduite ainsi : « *Xalaat nga ni bésu demb-bi bés-la kom yéneen yi wala bés la bu wuutéé ak yéneen yi (xéw-xew, feet, tukki)* ? » qui peut se traduire par « Pensez-vous que la journée d'hier est semblable (identique) aux autres journées ou qu'elle est différente (cérémonie, fête, voyage…) ? ». Cette version correspond mieux, en termes de sens, à la version initiale. Parfois, la formulation globale de la phrase mérite d'être revue, parfois seul un mot nécessite d'être remplacé par un autre. Afin de valider la version obtenue, nous avons entrepris, dans un second temps, de faire une rétrotraduction wolof-français. Pour cela, nous avons demandé à une nouvelle personne, ne connaissant pas le questionnaire, de nous donner la traduction française de ce que nous lui lisions en wolof. Lorsque la traduction correspondait, au moins d'un point de vue du sens, à la question initiale, nous ne changions rien et dans le cas contraire, nous lui donnions la version initiale et nous discutions d'une meilleure traduction. Nous avons réalisé cet exercice avec plusieurs personnes différentes, jusqu'à obtenir une version qui correspondait à la version française. Cependant, la rétrotraduction ne permet pas toujours de déceler les faux-amis ou les traductions littérales. C'est pourquoi, en parallèle, nous avons continué à tester le questionnaire dans sa version

wolof. Les réponses obtenues permettaient en partie de vérifier la compréhension de la question. Une fois ce travail de double traduction puis rétrotraduction effectué, la question de la lecture des questions par les enquêteurs n'était pas résolue puisqu'une langue qui ne s'écrit pas, ne se lit pas non plus. Nous avions une version wolof conforme, mais si les enquêteurs ne pouvaient pas la lire, elle devenait proprement inutile. L'une des solutions aurait été d'enregistrer une voix lisant la version wolof des questions suivie ou précédée de la version française et de demander aux enquêteurs d'écouter cet enregistrement plusieurs fois avant le début de l'enquête. Mais elle n'a pas été retenue, car les enquêteurs ne possédaient pas tous le matériel adéquat pour écouter. Nous avons donc intégré cette dimension à la formation des enquêteurs. Ainsi, avant le début de la formation, nous avons rencontré chacun des enquêteurs afin de tester le questionnaire avec eux et qu'ils apprivoisent la traduction wolof. Nous leur avons donné à chacun une version papier du questionnaire en leur demandant de la lire plusieurs fois afin de se familiariser avec cet outil. Sur le questionnaire final, tel qu'il a été utilisé lors de la passation, la version française de chaque question était présente en petit caractère juste après la version wolof. Enfin, lors de la formation, nous avons fait lire chaque enquêteur à voix haute pour vérifier et améliorer si nécessaire la fluidité de lecture en wolof. Cette solution n'est pas idéale, mais c'est celle qui nous semblait la plus appropriée dans le cadre de notre étude. Il semble que les premiers questionnaires passés aient été laborieux en terme de lecture du wolof – les enquêteurs semblaient parfois déchiffrer les mots et les phrases –, mais cela s'est rapidement amélioré du fait d'une plus grande familiarisation avec le questionnaire.

2.3.4 N=820. Un échantillon représentatif

L'échantillon final comprend 820 personnes choisies par la méthode des quotas croisés – selon l'âge, le sexe et le quartier d'habitation – selon le dernier recensement disponible à la date de l'étude datant de 2002[54]. Cette méthode permet d'obtenir un échantillon tendant vers la représentativité selon les critères choisis c'est-à-dire dont la structure est identique à la population mère.

Le choix du nombre de personnes à interroger dépend des moyens financiers, matériels et humains disponibles pour l'étude et du nombre de catégories de quotas. L'idéal visé étant d'avoir au minimum 5 personnes par « cases » lorsque l'on croise les différentes variables de quotas. Dans notre cas, il y a 2 catégories de sexe – hommes et femmes –, 4 catégories d'âge

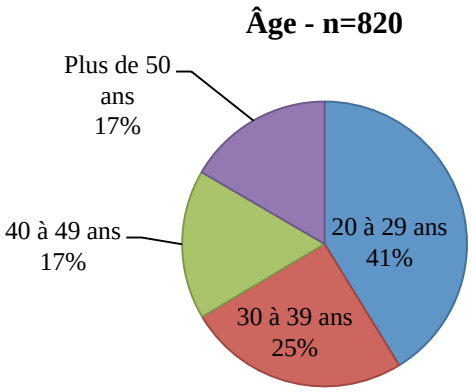
[54] Depuis un nouveau recensement a eu lieu au cours de l'année 2013 et le rapport définitif a été publié en 2014. Cependant, les données statistiques de répartition de la population ne sont pas disponibles à ce jour.

– nous revenons sur la construction de ces catégories ci-après – et 18 quartiers d'habitation – selon les données officielles de l'Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie. La multiplication de ces chiffres ensemble, le tout multiplié par 5 – nombre de personnes souhaitées par case – aboutit au nombre 720. Ce calcul est bien sûr théorique puisque certaines catégories regrouperont plus de 5 personnes et d'autres moins, mais il permet d'estimer le nombre de questionnaires nécessaires à un traitement statistique de qualité. Afin d'assurer une certaine marge et parce que les moyens mis à notre disposition nous le permettaient, nous avons choisi d'interroger 800 personnes. Lors de la passation, certains individus hors quotas ont été interrogés ce qui a abouti à un total de 820 personnes interrogées. La population interrogée est décrite dans la suite du texte.

2.3.4.1 Quel âge avez-vous ?

Notre étude porte sur les comportements des adultes ; or les données présentées par l'Agence National de la Statistique et de la Démographie suite au recensement général de la population de 2002 s'appuyaient sur des classes d'âges de 15 à 19 ans, 20 à 24 ans, 25 à 29 ans, et ainsi de suite jusqu'à 95 ans et plus. La majorité au Sénégal est fixée à 18 ans. Nous avons donc fait le choix de ne retenir que les personnes de plus de 20 ans. Par ailleurs, nos hypothèses ne portant pas directement sur l'âge des enquêtés, nous avons choisi de regrouper les catégories par tranches de 10 ans. Le nombre de personnes de 60 ans et plus représentait 5,3 % de la population en 2002 (ANSD, 2002 : 16). Nous avons choisi de retenir les classes suivantes : 20 – 29 ans ; 30 – 39 ans ; 40 – 49 ans et 50 ans et plus. La répartition par âge de notre population est présentée dans la Figure 15.

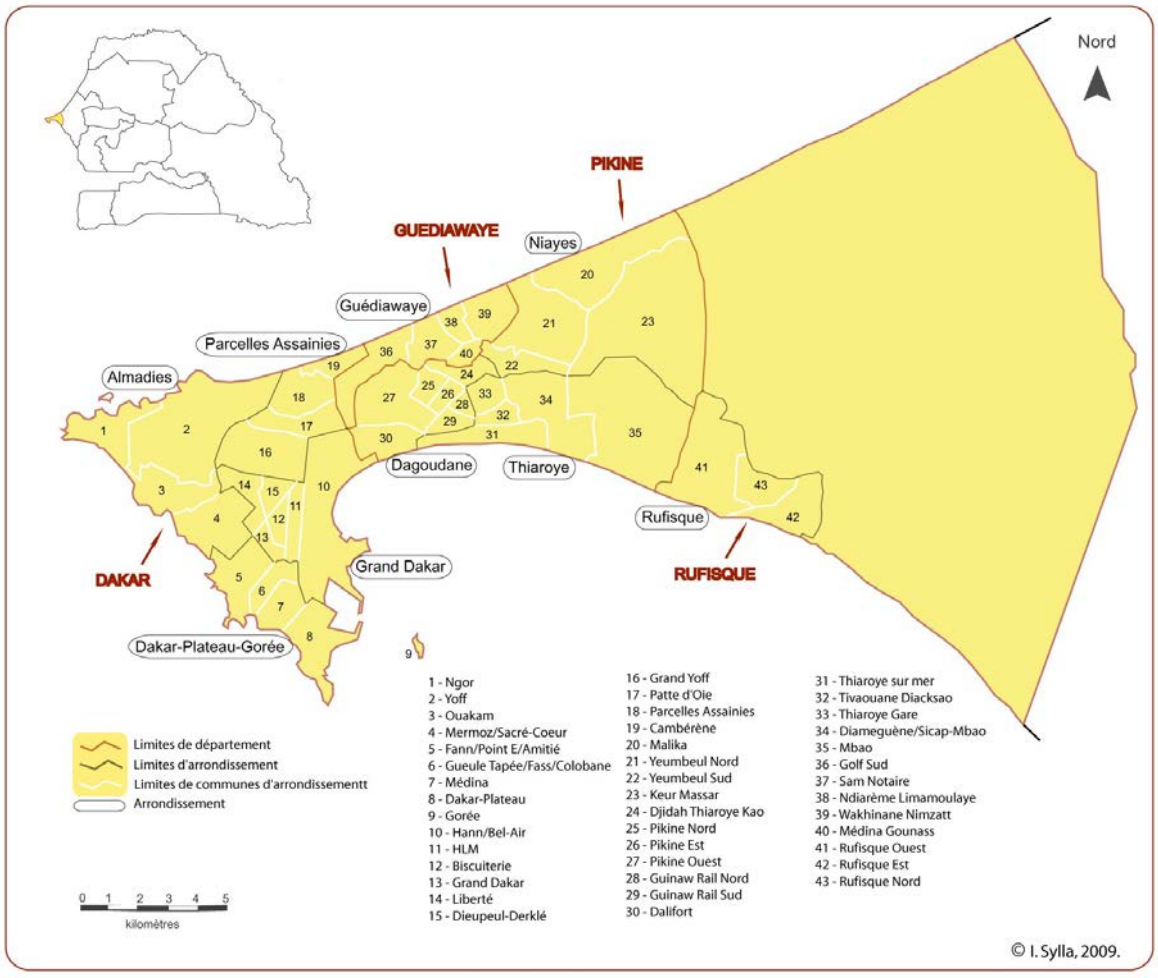
Figure 15 : Répartition par âge de la population enquêtée



2.3.4.2 4 communes et 19 quartiers

Dakar est découpé en 19 quartiers, eux-mêmes regroupés en 4 communes d'arrondissement (Figure 16) : Almadies ; Parcelles Assainies ; Grand Dakar ; et Dakar Plateau. Le quartier de Gorée n'est pas représenté, car sa population est peu nombreuse et que pour obtenir une proportion identique à la population de référence, il aurait fallu par exemple interroger 0,14 homme de 20 à 29 ans… Finalement, l'étude a été faite dans 18 quartiers.

Figure 16 : Carte administrative de Dakar - Source : Collectik (http://collectik.over-blog.com)



2.3.4.3 Le sexe

Le sexe est la troisième variable retenue pour élaborer l'échantillon. La population enquêtée comprend 48 % de femmes et 52 % d'hommes tout comme la population mère.

2.3.4.4 Validation de la représentativité de l'échantillon en fonction des variables de quotas

Afin de vérifier la représentativité de l'échantillon par rapport à la population de référence, il faut s'assurer que la proportion *p* d'individus de l'échantillon possédant une caractéristique donnée (ici, l'âge, le sexe ou le quartier d'habitation) soit proche de la proportion π d'individus de la population mère possédant cette même caractéristique.

Pour affirmer que l'échantillon respecte les caractéristiques de la population mère, *p* doit être compris dans l'intervalle suivant : $[\pi - 1{,}96\ \sqrt{\pi\ (1-\pi)/n}\ ;\ \pi + 1{,}96\ \sqrt{\pi\ (1-\pi)/n}]$

La taille *n* de l'échantillon est supposée suffisamment grande et le niveau usuel de confiance est fixé à 95 %.

Par exemple, la population mère comprend 42 % d'individus âgés de 20 à 29 ans. L'intervalle de confiance est alors de :

$$[0{,}42 - 1{,}96\sqrt{0{,}42(1-0{,}42)/n} ; 0{,}42 + 1{,}96\sqrt{0{,}42(1-0{,}42)/n}]$$

Soit pour n=820 : [39 ; 45]. Or l'échantillon comprend 41 % d'individus âgés de 20 à 29 ans. La proportion est donc respectée (Tableau 1).

L'ensemble de la répartition de l'échantillon correspond à la population mère selon les trois variables de quotas.

Tableau 1 : Validation de la représentativité de l'échantillon en fonction du quartier d'habitation et de l'âge des enquêtés

Quartier	% Dakar	Intervalle de confiance	% échantillon	Résultat
Gorée	0 %	[0 ; 0]	0 %	OK
Plateau	4 %	[3 ; 5]	4 %	OK
Médina	9 %	[7 ; 11]	9 %	OK
Gueule Tapée	6 %	[5 ; 8]	6 %	OK
Fann	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
Grand Dakar	5 %	[3 ; 6]	5 %	OK
Biscuiterie	6 %	[4 ; 8]	6 %	OK
HLM	5 %	[3 ; 6]	4 %	OK
Hann	4 %	[3 ; 5]	4 %	OK
Sicap Liberté	5 %	[4 ; 7]	5 %	OK
Dieuppeul	4 %	[3 ; 6]	5 %	OK
Grand Yoff	14 %	[12 ; 17]	14 %	OK
Patte d'Oie	3 %	[2 ; 4]	3 %	OK
Parcelles Assainies	14 %	[11 ; 16]	14 %	OK
Cambérène	4 %	[2 ; 5]	4 %	OK
Ouakam	5 %	[3 ; 6]	5 %	OK
Ngor	1 %	[0 ; 2]	1 %	OK
Yoff	6 %	[4 ; 7]	6 %	OK
Mermoz	3 %	[2 ; 4]	3 %	OK

Âge	% Dakar	Intervalle de confiance	% échantillon	Résultat
20-29 ans	42 %	[39 ; 45]	41 %	OK
30 - 39 ans	26 %	[23 ; 29]	25 %	OK
40 - 49 ans	16 %	[14 ; 19]	17 %	OK
Plus de 50 ans	16 %	[14 ; 19]	17 %	OK

Il est possible de faire la même démarche en croisant plusieurs caractéristiques. Par exemple, la population mère comprend 21 % d'hommes de 20 à 29 ans. L'intervalle de confiance est alors de :

$$[0{,}21 - 1{,}96\sqrt{0{,}21\,(1-0{,}21)/n}\,;\,0{,}21 + 1{,}96\sqrt{0{,}21\,(1-0{,}21)/n}]$$

soit pour n=820 : [18 ; 24]. Or l'échantillon comprend 173 hommes de 20 à 29 ans soit 21 % qui sont inclus dans l'intervalle de confiance.

Les résultats sont présentés sous forme de tableau en annexe 5 concernant d'une part l'âge et le sexe et d'autre part le quartier d'habitation et le sexe. La prise en compte simultanée du quartier d'habitation et de l'âge n'est pas présentée, car les chiffres étaient trop faibles pour être interprétés.

2.3.5 Le recrutement, la passation et les contraintes organisationnelles

Le recrutement a été fait par les enquêteurs qui avaient chacun des quotas à respecter. Ce recrutement a été plus ou moins aisé selon le caractère de l'enquêteur et selon les quartiers. Au sein des quartiers les plus riches dans lesquels les maisons sont isolées les unes des autres et les accès sécurisés par des portails et souvent des gardiens, l'accès posait plus de difficultés que dans les quartiers populaires où les portes sont très souvent ouvertes sur la rue et les allées et venues fréquentes dans les maisons. Une enquêtrice ayant déjà réalisé un grand nombre de questionnaires dans différents quartiers de la ville a été confrontée à l'un de ces quartiers « riches » et, après avoir essuyé des refus pendant plusieurs jours, est venue me voir pour me dire qu'elle souhaitait arrêter l'enquête. Elle ne supportait plus ces situations. Elle a finalement continué l'enquête dans un autre quartier et les quotas du quartier en question ont été atteints grâce à la mobilisation de plusieurs enquêteurs ayant chacun réussi à accéder à un petit nombre d'enquêtés.

De manière générale, la passation du questionnaire a nécessité de tenir compte des contraintes organisationnelles propres au terrain d'étude. Mener une enquête à Dakar demande de s'accommoder de ces contraintes. Pour commencer, la question du climat et des rythmes

saisonniers occupe une place importante. L'année est plus ou moins divisée en deux parties : la saison sèche de décembre à juin et la saison humide ou saison des pluies de juillet à novembre. Au cours de la saison humide, la ville de Dakar connaît fréquemment des inondations, les conditions sanitaires en sont dégradées et la chaleur humide influence l'état physique des protagonistes qui sont davantage fatigués. De plus, peu de cultures sont faites au Sénégal à cette période de l'année. Les légumes que l'on trouve sur les marchés sont importés et sont donc plus chers. La pêche est rendue difficile par les conditions climatiques et le poisson est peu présent sur les étals. Au regard de ces conditions – fatigue, mauvaises conditions sanitaires et difficultés d'approvisionnement – nous avons choisi de mener l'enquête au cours de la saison sèche, entre les mois de janvier et d'avril plus précisément pour limiter les biais de contexte et ainsi une focale sur ces difficultés saisonnières plutôt que sur des questions plus larges de disponibilité, de la part des enquêtés. Par exemple, à la question « Depuis 10 ans, trouvez-vous que la quantité de poisson préparée dans les plats à la maison : s'est améliorée, est restée la même ou s'est détériorée ? », la réponse, en saison humide, risquerait d'être basée sur la comparaison entre la saison sèche et la saison humide puisque ce serait l'une des préoccupations importantes du moment. En saison sèche, si l'approvisionnement en poisson est difficile, cela reflètera davantage les difficultés chroniques liées à la raréfaction des ressources et non pas à des difficultés momentanées liées aux saisons. Cependant, les difficultés d'approvisionnement accentuées au cours de la saison humide représentent une occasion de saisir les comportements d'adaptation mis en place au pire moment de l'année. C'est pourquoi les entretiens exploratoires et le *focus group* ont été effectués à ce moment de l'année.

Le choix de travailler avec des enquêteurs dans leur grande majorité étudiants nous a permis de recruter des personnes formées à l'université et relativement disponibles, mais cela a également ajouté une contrainte organisationnelle : celle du calendrier universitaire en proie à des changements fréquents et soudains. En effet, les années universitaires se déroulent de façon relativement aléatoire en fonction des grèves des enseignants et des étudiants. Par ailleurs, la reprise des cours, les dates des examens, les résultats des examens et les délais d'inscription de chaque filière sont dévoilés quelques jours seulement avant leur survenue. Toute planification devient dès lors délicate. Des enquêteurs nous ayant assuré de leur disponibilité aux dates fixées pour l'enquête ont été contraints de passer des examens et n'ont donc pas pu y consacrer autant de temps que prévu. En plus de ces questions calendaires, chaque enquêteur jongle avec plusieurs obligations, souvent pour des raisons financières ou familiales. En connaissance de cause, nous avons choisi de recruter 9 enquêteurs (5 femmes et

4 hommes). La stratégie adoptée a été de leur laisser une grande liberté quant aux horaires de travail. Nous les rémunérions en fonction du nombre de questionnaires qu'ils rapportaient. Ainsi, à la fin de l'enquête certains ont réalisé près de 140 questionnaires alors que d'autres n'en ont fait que 50. Ces remarques amènent à parler du troisième type de contraintes rencontrées à Dakar : la gestion du temps et des contraintes par les enquêteurs. L'enquête ayant bien commencé, nous étions même agréablement surprise par la vitesse à laquelle se déroulaient les choses. Cependant dès les premiers jours, l'un des enquêteurs nous informa qu'il avait des examens universitaires à passer deux semaines plus tard et qu'il commencerait donc l'enquête après cette période. À ce moment et étant donné le système mis en place, nous comptions sur les 8 autres enquêteurs pour réaliser l'enquête sans prendre un trop grand retard. D'autres événements de ce type ont eu lieu tout au long de l'enquête, mais les choses s'équilibraient assez bien. Un certain moment est pourtant apparu critique et nous a fait douter de la possibilité de mener cette enquête à terme. En effet, la contrepartie de la liberté accordée aux enquêteurs est apparue lorsque la quasi-totalité d'entre eux avait des empêchements – gestion d'héritage en tant qu'aîné de la famille, examens universitaires, début d'un nouveau travail à temps plein, mariage d'un parent, naissance d'un fils et début des cours à l'université - et que l'enquête est ainsi restée presque au point mort pendant une semaine puisque seule une enquêtrice continuait à avancer. Les difficultés rencontrées relevaient davantage d'un manque de communication puisque l'enquête stagnait sans pour autant que les enquêteurs ne nous aient prévenu de leurs contraintes respectives. Après avoir hésité à recruter un ou deux nouveaux enquêteurs, nous avons finalement renoncé puisque le temps d'envisager la formation de ces nouvelles recrues, les enquêteurs en place s'étaient petit à petit remis au travail et l'enquête reprenait un rythme satisfaisant. Aucune directive quant au jour de la semaine n'avait été donnée aux enquêteurs. La seule restriction consistait à éviter les lendemains de fêtes religieuses afin de limiter les biais de contexte en particulier pour le rappel des 24 heures.

Concernant le contrôle des questionnaires, le numéro de téléphone des enquêtés était demandé lors du questionnaire dans l'unique objectif d'opérer des vérifications aléatoires auprès des enquêtés. Ainsi, en terme de vérification, nous reprenions avec l'enquêteur chaque questionnaire qu'il nous rapportait afin de faire le point sur les éventuelles difficultés, de vérifier que l'ensemble des questions avait été posé et ainsi insister sur l'importance de chacune des questions. Par ailleurs, chaque jour nous appelions au hasard 2 ou 3 enquêtés afin de vérifier qu'ils avaient bien répondu au questionnaire et que l'âge et le quartier d'habitation

correspondaient aux informations reportées sur le questionnaire. Les enquêteurs étaient, bien entendu, informés de cette pratique.

Il se trouve qu'alors que nous saisissions les questionnaires récupérés, un détail a attiré notre attention : l'utilisation de deux stylos différents sur plusieurs questionnaires remplis par la même enquêtrice. Après en avoir discuté avec elle, il s'est avéré qu'elle remplissait elle-même certaines questions pour gagner du temps. À la suite de cela, nous avons sorti ces questionnaires de notre base de données et cessé toute collaboration avec cette enquêtrice.

2.3.6 Le plan de traitement et la saisie des données

Avant la passation du questionnaire, nous avons préparé le masque de saisie sur le logiciel SPSS® (version 19.0) qui a également été utilisé au cours des traitements statistiques des données lors de la phase d'analyse. Cette opération consiste à créer les différentes variables qui serviront à saisir les réponses obtenues pour chaque questionnaire. Par exemple, pour la question « combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelle que soit la forme pour une semaine habituelle ? », nous avons créé une variable « ConsoPoissonNorme » pour laquelle nous avons défini les modalités de réponses possibles : 0 – NSP/NSPR[55] ; 1 – Zéro à moins d'une fois ; 2 – Une fois ; 3 – Deux à quatre fois ; 4 – Cinq fois et plus. Cette opération a été réalisée pour l'ensemble des questions. Lorsqu'il s'agissait d'une question « ouverte », sans modalités de réponse proposée, les réponses ont été enregistrées dans des catégories créées de manière inductive au fur et à mesure de la saisie. Par exemple, pour la question, « Si vous pouviez, quel plat ou aliment aimeriez-vous manger plus souvent ? », le nom des plats ou des aliments évoqués ont déterminé les modalités en cours de saisie. Cette méthode présente l'inconvénient d'aboutir à un grand nombre de modalités – pour l'exemple précité, 31 modalités ont été enregistrées. Un recodage est nécessaire pour exploiter ces données. L'analyse fine des réponses permet d'en dégager des catégories correspondant aux questionnements de l'étude. Nous avons ici opéré plusieurs recodages : un premier isolant le *ceebujën versus* les autres plats et un deuxième séparant les plats contenant du poisson des autres plats. Pour d'autres questions ouvertes, nous avions défini des catégories pré construites, en fonction des résultats de l'étude qualitative et de nos hypothèses. Nous avons tenu un « catalogue de codage » dans lequel nous précisions les réponses incluses dans chaque catégorie. La question « Si vous pouviez changer quelque chose à votre alimentation, qu'est-ce que ça serait ? » était suivie d'une autre question : « Pourquoi ? ». La modalité « pour des

[55] Ne Sait Pas/Ne Souhaite Pas Répondre.

raisons de santé » était préenregistrée dans le masque de saisie et chaque réponse codée dans cette modalité était reportée dans le « catalogue de codage ». Les réponses « c'est source de maladie » ou encore « c'est dangereux pour la santé » figurent donc dans cette catégorie.
La qualité du masque de saisie facilite à la fois la saisie et les traitements des données qui suivent. L'ensemble des questionnaires a été saisi par nos soins en parallèle de la phase de passation et au cours du mois qui a suivi. L'analyse des données, étape qui suit la saisie de ces données, est abordée en détail dans le chapitre suivant.

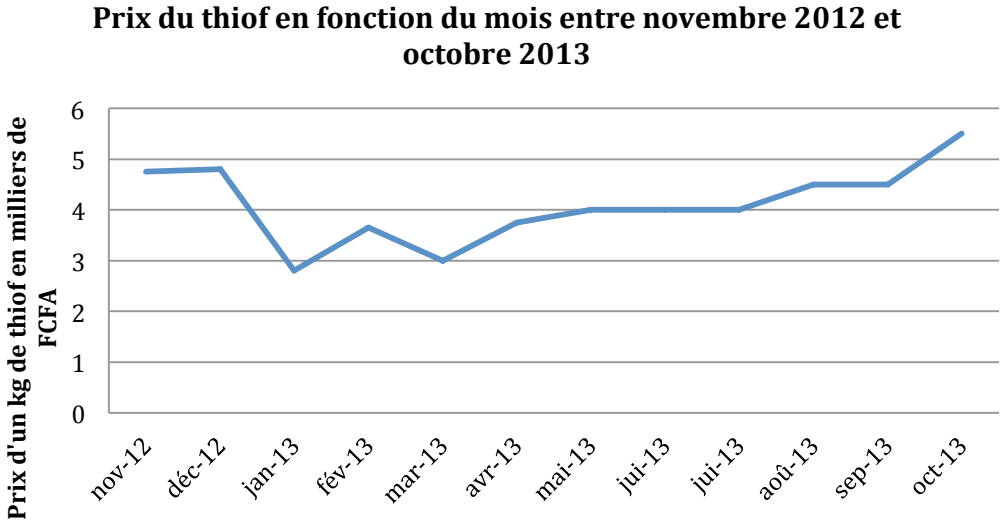
2.4 Méthodologies complémentaires

En parallèle de la réalisation des phases qualitatives et quantitatives de l'étude, deux méthodologies complémentaires ont été mises en place : un relevé des prix des poissons au port de débarquement de Soumbedioune et une veille sur les journaux en ligne sénégalais. Le relevé des prix a été organisé pour répondre à des doutes sur le bien-fondé du sujet. La veille sur les journaux sénégalais en ligne, quant à elle, avait pour objectif de suivre l'évolution des discours autour du poisson diffusés par le gouvernement dans les médias et ainsi d'en mesurer l'impact sur les discours des populations relevés au cours des entretiens. Ces deux méthodologies ont davantage été un support à la réalisation du terrain qu'un réel fournisseur de matériau d'analyse. Elles sont donc secondaires et ne présentent pas la même importance scientifique que les méthodologies présentées précédemment.

2.4.1 Quel prix pour du poisson à Soumbedioune ?

Dès notre arrivée, la question des prix du poisson sur le marché local était une préoccupation importante. Le gouvernement, à travers les médias, n'hésitait pas à affirmer que le prix du poisson baissait grâce à la suspension des accords de pêche avec certains navires étrangers. La question de la légitimité du sujet de l'étude s'est alors posée. Les données statistiques disponibles à ce moment-là concernaient les années précédentes et non pas les événements en cours. Les délais de publication de ce type de données pouvant être longs, nous avons mis en place un relevé mensuel des prix de certains poissons sur le marché aux poissons de Soumbedioune en partenariat avec le laboratoire de biologie marine de l'Institut Fondamental d'Afrique Noire (IFAN). Un technicien du laboratoire a été chargé de se rendre sur le marché aux poissons de Soumbedioune chaque 15 du mois et de se renseigner auprès des mareyeurs sur les prix de poissons préalablement déterminés ensemble. Cette opération a eu lieu tous les mois pendant un an. Nous obtenons des données telles que présentées sur la Figure 17.

Figure 17 : Évolution du prix du *thiof* entre novembre 2012 et octobre 2013



Les baisses des prix correspondent aux variations saisonnières habituelles et la durée du relevé ne permet pas de conclure sur la baisse ou l'augmentation de ces prix d'une année sur l'autre. En revanche, l'accès aux données officielles nous a permis de confirmer l'augmentation progressive des prix des poissons depuis plusieurs années et donc le bien-fondé du sujet. Cette question de l'évolution des prix du poisson est traitée plus en détail dans le chapitre 1.

2.4.2 Les journaux sénégalais en ligne

Afin de suivre et de comprendre l'actualité concernant le secteur de la pêche au Sénégal, nous avons mis en place un système de veille sur les journaux en ligne. Le nombre d'articles concernant ce secteur témoigne de l'importance qui lui est accordée à la fois par le gouvernement, par les médias et par les populations. Chaque semaine, plusieurs articles paraissent à ce sujet : tantôt affirmant la suspension des accords de pêche avec certains navires étrangers par le gouvernement, tantôt dénonçant des pratiques présentées comme douteuses, tantôt relatant les résultats plus ou moins bons du secteur. Sans s'attarder plus sur ce thème, précisons que les forts enjeux politiques autour de cette question se lisent à travers l'analyse de ces articles puisque le lien entre les annonces et les étapes de la campagne ou des mandats politiques sont flagrants. Par ailleurs, les médias ne se privent pas d'annoncer le retour du poisson quelques jours seulement après l'annonce de la suspension des licences de pêche avec les navires étrangers alors même que les scientifiques rencontrés confirment qu'un temps de latence long est nécessaire au renouvellement des ressources et que les pêcheurs artisanaux sont également responsables de la surexploitation.

Cette analyse des articles de presse permet de confirmer l'importance économique et politique de la pêche et du poisson et le fait que les populations soient préoccupées par cette question.

3 Traitements statistiques des données et description de la population

3.1 Traitement des données

3.1.1 Le nettoyage de la base

La première étape lors du traitement des données est le nettoyage de la base qui consiste, à partir des tris à plat, à recoder des variables en rassemblant certaines modalités entre elles afin de permettre la réalisation d'analyses plus poussées par la suite. Par exemple, nous avions l'année de naissance de chaque individu. Nous avons commencé par transformer cette année de naissance en âge puis nous avons opéré un regroupement par dizaine afin d'obtenir des catégories plus larges. Pour l'ensemble des questions, les modalités « autres » ont fait l'objet d'un traitement particulier et ont tantôt été réparties dans les catégories préexistantes si le rapprochement était judicieux par rapport aux questionnements, tantôt fait l'objet de la création d'une nouvelle modalité, tantôt été basculées dans la catégorie NSP/NSPR[56] ou système manquant.

Certaines modalités ne regroupaient qu'un nombre restreint d'occurrences et risquaient donc de poser problème lors de la réalisation des croisements en provoquant la présence de case dont l'effectif est inférieur à 5. Dans ce cas, l'analyse des résultats ne permet pas de conclure à un lien significatif ou non. Afin d'éviter cela, ces modalités ont fait l'objet d'un recodage pour être soit intégrées dans une autre modalité – si le regroupement avait un sens – soit recodées en système manquant.

3.1.2 Les traitements statistiques : tris univariés et bivariés

Une fois le nettoyage de la base de données réalisé, nous avons entamé la réalisation du traitement des données à travers la réalisation de tris univariés, de tris bivariés et d'analyses factorielles à composantes principales. Les liaisons statistiques entre les variables ont été appréciées grâce au coefficient de corrélation linéaire chi-deux de Pearson selon le Tableau 2. L'interprétation des chiffres est faite si le nombre *a* de cellules dont l'effectif est inférieur à 5 est nul car le calcul du chi deux de Pearson est sensible aux effectifs et la présence de cellules

[56] Ne sait pas/Ne souhaite pas répondre.

vides réduit la pertinence statistique. Si la proportion de cellules ayant un effectif inférieur à 5 est inférieure à 20 %, alors les résultats seront interprétés avec prudence. Si ce chiffre est supérieur à 20 %, le chi deux perd son sens statistique.

Tableau 2 : Interprétation du chi deux de Pearson

Signification asymptotique (P)	Risque d'erreur de l'hypothèse de la dépendance	Interprétation
<0,01	0 à 1 %	Lien fort
0,01 à 0,05	1 à 5 %	Lien significatif
0,05 à 0,1	5 à 10 %	Lien faible
>0,1	> 10%	Pas de lien

Pour interpréter les résultats d'un test de chi deux, il faut s'intéresser à la signification asymptotique (noté P). Lorsque celle-ci était inférieure à 0,1, l'analyse des tableaux croisés a été faite sur la base des résidus standardisés indiquant une tendance dans un sens ou dans l'autre lorsque leur valeur est supérieure à 0,7 ou inférieure à -0,7.

Les résidus standardisés sont calculés à partir des résidus non standardisés normalisés. Les résidus non standardisés correspondent à la différence entre les occurrences observées et les occurrences attendues. L'analyse des résidus standardisés permet de repérer les écarts significatifs à l'indépendance et donc de comprendre l'effet de la dépendance entre les variables (Selz et Maillochon, 2009).

La réalisation d'analyses factorielles a permis de synthétiser des relations entre un ensemble de variables et de les réduire à une seule variable intégrant toutes ces variables.

3.2 Les mangeurs dakarois : description de l'échantillon

3.2.1 Les caractéristiques sociodescriptives

3.2.1.1 Nationalité et ethnie

3.2.1.1.1 Sénégalais au Sénégal

L'objectif, sur le plan de la nationalité, était d'interroger majoritairement des Sénégalais. Cependant, Dakar étant une ville dans laquelle se côtoient de nombreuses nationalités, la présence au sein de l'échantillon d'individus étrangers n'était pas exclue d'emblée. Ce critère

ne constituait pas un critère d'inclusion à l'enquête. Ainsi, la question s'y rapportant, tout comme les autres questions concernant les caractéristiques sociodescriptives – hormis les questions se rapportant aux variables de quotas qui, elles, étaient au début -, n'était posée qu'à la fin du questionnaire. L'échantillon est constitué de 96 % de Sénégalais et de 4 % d'individus d'autres nationalités d'Afrique de l'Ouest.

3.2.1.1.2 Wolof, Peul, Sérère… ou Dakarois ?

La notion d'ethnie était très mobilisée dans la période coloniale et postcoloniale et s'est construite dans ce contexte. Jean-Pierre Chrétien (2003) précise cependant que les « identifications de type ethnique » ont précédé l'histoire coloniale. C'est Vacher de Lapouge qui a le premier utilisé et décrit la notion d'ethnie en 1896 (Lainé, 2002 : 3). À ce moment-là, il opposait l'ethnie à la nation dans une perspective politique. L'ethnie regroupait des personnes ayant une « origine commune » alors que la nation reposait sur l'« histoire commune ». Le terme ethnie a petit à petit remplacé le mot race dans les travaux scientifiques pour désigner « l'unité de population des anthropologues » (Lainé, 2002 : 3) et la vision essentialiste prédominait. La définition de l'ethnie relevait de certaines caractéristiques telles que le nom, l'ascendance commune et parfois même un phénotype (Tibère, 2009). Jean-Loup Amselle et Elikia M'bokolo (1985) décrivent les catégories ethniques précoloniales comme étant mouvantes et perméables tout en défendant une perspective constructiviste de la notion d'ethnie associée à la période coloniale. De même, Joël Glasman (2004) souligne que la colonisation aurait contribué à la fixation de ces catégories, les rendant rigides. Cette perspective constructiviste mobilise l'idée d'« invention » des ethnies par l'administration coloniale. Cette approche a fait l'objet de critiques notamment parce qu'elle sous-entend que les populations africaines – concernées par la classification – endossent un rôle passif face à cette question et parce qu'elle focalise uniquement sur la période coloniale en omettant l'existence préalable des ethnies (Glasman, 2004). Au contraire, certains auteurs adoptent une vision « instrumentaliste » en présentant l'appartenance ethnique comme relevant de stratégies de domination, de conquête ou de défense d'intérêt vis-à-vis d'autres communautés (Bayart, 1996 ; Tibère, 2009). L'avantage de cette posture est de saisir les dynamiques de construction identitaire des groupes et des individus. Cependant, le risque associé est d'oublier les composantes identitaires ne relevant pas de jeux stratégiques.

Outre ces débats sur l'apparition de cette notion, la difficulté à la manipuler provient de l'absence de définition consensuelle et de critères précis permettant de définir l'ethnie. Weber préconisait, en 1923, d'abandonner cette notion qui selon lui ne résistait pas à la

conceptualisation nécessaire à sa mobilisation au sein de travaux scientifiques. Malgré cela, la diversité ethnique des sociétés africaines est souvent évoquée comme cause de tous les maux dont souffrent ces sociétés : risques de conflits, faible croissance, faible niveau d'équipement, corruption… (Bossuroy, 2006). Le raisonnement associé stipule que l'hétérogénéité identitaire – dont l'ethnie fait partie – limite la cohésion au niveau du pays et donc l'efficacité des institutions. « La division en ethnies affecte le degré d'empathie ou de confiance que les individus se portent spontanément les uns envers les autres et affaiblit donc la capacité du corps social à se définir des objectifs collectifs » (Bossuroy, 2006 : 120). L'auteur, dans une démarche descriptive des différentes approches scientifiques traitant de l'ethnie, note l'existence d'une variabilité importante de l'attachement à l'ethnie selon les personnes, les situations, les contextes, les périodes et pointe le fait que l'« identité est une réalité multidimensionnelle et évolutive » (Bossuroy, 2006 : 120). L'alimentation, comme l'ethnie, est à la fois partie intégrante et support de l'identité. L'appartenance ethnique déclarée au cours d'une interaction particulière – celle du questionnaire par exemple – peut être analysée comme une manière de se définir à un moment donné face à une personne spécifique et dans une situation particulière qui pourrait être différente si le contexte variait. Ainsi, l'ethnie donne des indications sur l'auto définition identitaire des individus considérés. « La force de l'identité liée à l'ethnie est éminemment contextuelle : elle varie en fonction de la géolocalisation, de la langue parlée, ou du type de conversation. L'ethnie est donc, à Dakar comme ailleurs, un ensemble ouvert qui se construit et se déconstruit sans cesse » (Duboz et al., 2012 : 191). Anne-Christine Taylor va dans le même sens et affirme le caractère subjectif : « L'ethnie n'est rien en soi, sinon ce qu'en font les uns et les autres » (2004 [1991] : 244.).

Ignorer l'existence de l'ethnie reviendrait à nier une partie importante du terrain dans des pays comme le Sénégal où l'auto déclaration d'appartenance à un groupe ethnique relève de la définition de l'identité sans pour autant être figée ni en opposition à l'appartenance au pays (Barth, 1969). « L'ethnie d'appartenance […] reste un attribut subjectif, dont la réalité est essentiellement déclarative » (Duboz et al., 2012 : 191). Mercier (1954 : 13) note qu'en milieu urbain dakarois, « il se crée une nouvelle ethnie propre à la ville, à partir d'apports multiples ».

Malgré ces réserves et la complexité liée à la notion même d'ethnie, cette question a été intégrée en fin de questionnaire afin de mettre en avant les liens potentiels entre l'appartenance ethnique déclarée et l'alimentation (notamment la consommation de poisson) en considérant cette appartenance déclarée comme faisant partie de l'autodéfinition identitaire des individus.

À Dakar, les principales ethnies représentées sont les wolofs (45,7 % de la population), les Puulars (19,6 %), les Sérères (10,7 %), les Diolas (6,3 %) et les Mandingues (3,8 %) (ministère de l'Économie et des Finances du Sénégal, 2004[57]). Au sein de l'échantillon étudié, les Wolofs sont légèrement sous représentés (43,7 %) alors que les Puulars et les Sérères sont surreprésentés (respectivement 24,8 % et 19,7 %). La proportion de Diolas (6,8 %) et de Mandingues (5 %) est proche dans les deux populations.

3.2.1.2 Situation familiale et statut matrimonial

La polygamie est autorisée par la loi sénégalaise et les hommes peuvent avoir jusqu'à 4 épouses en même temps. Dans l'enquête présentée ici, le statut matrimonial (célibataire – marié (e) – divorcé (e) – veuf/veuve) ainsi que le nombre d'épouses ou de coépouses pour les personnes mariées ont été demandés. 47 % des individus sont mariés, 46 % célibataires, 5 % divorcés et 3 % veufs. Parmi les 164 hommes mariés, 89 % n'ont qu'une seule femme, 10 % en ont 2 et seulement 1 % déclarent en avoir 3. Parmi les femmes mariées, 76 % sont l'unique femme de leur mari, 21 % ont une coépouse et 3 % ont deux coépouses.

Les informations sur la structure et la taille du ménage sont présentées dans le Tableau 3.

Tableau 3 : Structure et taille des ménages de l'échantillon

Structure du ménage	Seul ou en couple ou famille restreinte sans enfants	8 %
	Seul ou en couple ou famille restreinte avec enfants	17 %
	Famille élargie	72 %
Taille du ménage	1 personne	4 %
	2 à 4 personnes	15 %
	5 à 9 personnes	39 %
	Plus de 10 personnes	41 %

[57] Les statistiques concernant la répartition ethnique n'apparaissent pas dans les rapports d'enquête après 2004. Cette discontinuité dans les statistiques reflète l'ambivalence de la notion et la difficulté qu'ont les autorités à décider de l'intégrer ou non aux enquêtes de description de la population.

3.2.1.3 Le niveau d'études

8,4 % des personnes interrogées n'ont jamais été scolarisées dont 2/3 sont des femmes. 7,6 % ont été à l'école coranique uniquement dont 2/3 sont des hommes. 26,5 % se sont arrêtés à l'école primaire. 31,3 % ont poursuivi leurs études jusqu'à l'école secondaire, 19,2 % ont suivi des études supérieures et 7 % ont participé à une formation professionnelle.

3.2.1.4 Le chef de ménage

Dans cette étude, nous avons fait le choix de nous intéresser aux individus et non pas aux ménages, aux unités économiques ou aux unités de consommation. L'objet ici n'est donc pas de s'attarder sur la définition du ménage. Cependant, la réalité du terrain et la référence au « chef de ménage » dans les discours et les pratiques des enquêtés nous ont incité à intégrer cette variable au questionnaire au côté des variables sociodescriptives. Odeye et Bricas (1985 : 182) proposent la définition suivante : « Le ménage est habituellement défini comme un groupe de personnes d'une même famille vivant ensemble depuis un certain temps (6 mois ou 1 an), partageant le même repas et mettant en commun, en totalité ou en partie, leurs revenus » avant de remettre en cause sa pertinence dans le milieu urbain immédiatement après. Jean-Marc Gastellu (1980) s'interroge sur la pertinence de la notion d'unité économique sur un terrain africain. Il distingue quatre types de communautés : la communauté de résidence, la communauté de consommation – qui rejoint alors la définition donnée par Agnès Adjamagbo et ses collègues selon laquelle « la cuisine, ou groupe domestique, se définit comme un ensemble de personnes qui mangent ensemble le mil issu d'un grenier commun » (Adjamagbo et al., 2006 : 73) –, la communauté de production et la communauté d'accumulation qui ne correspondent pas nécessairement à un même groupe. De quoi le « chef de ménage » est-il donc le chef ? Supposons maintenant – dans un monde virtuel - que le ménage soit défini, il reste une question non résolue : sur quels critères le chef est-il désigné ? Thibaut de Saint Pol et son équipe (2004) recensent les définitions possibles du chef de ménage. Les deux principales retiennent comme critères l'âge – le plus âgé du ménage – et le niveau de revenu – la personne qui contribue le plus aux revenus du ménage. Historiquement, en Afrique, le chef de ménage est un homme. Finalement, nous avons choisi d'évoquer le « chef de ménage » sans précision particulière lors de la passation du questionnaire en sachant que les critères mobilisés seraient différents d'un individu à l'autre. L'intérêt est ici de savoir quelle personne l'enquêté prend comme référence et considère comme ayant une certaine influence sur son alimentation. Le Tableau 4 précise le statut de la personne interrogée par rapport au chef de ménage, le sexe et le niveau d'études de ce dernier.

Tableau 4 : Statut de la personne interrogée au sein du ménage, sexe et niveau d'études du chef de ménage

Statut de la personne interrogée au sein du ménage	Chef de ménage	24 %
	Conjoint(e) du chef de ménage	13 %
	Enfant du chef de ménage	33 %
	Autres	30 %
Sexe du chef de ménage	Homme	70 %
	Femme	25 %
Niveau d'études du chef de ménage	Jamais scolarisé	26 %
	École coranique	9 %
	École primaire	17 %
	École secondaire	22 %
	Enseignement supérieur	21 %
	Formation professionnelle	7 %

3.3 Justification et validation des indices construits

3.3.1 Indice de niveau de vie

Le niveau économique du ménage est difficile à appréhender directement à Dakar – comme dans une grande partie de l'Afrique de l'Ouest. En 2002, 76 % de la population dakaroise travaillait dans le secteur informel (DPS, 2004) et avait donc, pour la plupart, un revenu irrégulier difficilement estimable sur une unité de temps donnée. Par ailleurs, la profession ne reflète pas nécessairement le niveau socio-économique puisque pour une même activité, les revenus peuvent être très différents. La création d'un indice de niveau de vie permet d'approximer le niveau de vie alors que les données sur les conditions de vie sont rares (Filmer et Scott, 2008). Certains auteurs comme Kenneth Harttgen et Stephan Glasen (2011) affirment même qu'un indice créé à partir des biens possédés et des caractéristiques du logement s'avère plus fiable, car moins soumis aux fluctuations – du marché, climatiques, économiques, etc.- pour approximer le niveau de vie des individus que le relevé des revenus mensuels. Ce type d'indicateur reflète donc davantage la situation sur le long terme. L'option choisie dans le cadre de notre étude est donc de créer un indice synthétique de niveau de vie à partir de différents indicateurs tels que la source d'eau de boisson, le type de revêtement au

sol ou les biens possédés (Traissac et al., 1997). Ce score permet de classer les enquêtés les uns par rapport aux autres en matière de niveau de vie, des plus pauvres au plus aisés de notre échantillon. Rien ne permet de supposer que les plus pauvres de notre échantillon sont représentatifs des plus pauvres de Dakar. Cette méthode permet cependant de saisir l'impact du niveau de vie sur d'autres variables.

Pour la construction de cet indice synthétique de niveau de vie, les variables retenues correspondent à des questions auxquelles tous les enquêtés n'ont pas répondu la même chose puisqu'il s'agit là de distinguer les personnes les unes par rapport aux autres. Les variables finalement retenues sont les suivantes : État général de la construction ; revêtement du sol ; type de w.c. ; source d'eau de boisson ; source d'énergie utilisée pour la cuisine, Possession d'un congélateur, d'une voiture, d'un climatiseur, d'un ordinateur et d'un réfrigérateur. La possession d'un micro-ondes et d'un groupe électrogène n'a pas été intégrée à l'indice, car trop peu de personnes étaient concernées. Le choix des variables constituant l'indice dépend du terrain étudié. Il convient pour cette étude menée à Dakar-ville mais nécessiterait d'être revisité pour être appliqué à des zones rurales du Sénégal, à la banlieue de Dakar ou à d'autres villes de la sous-région.

L'ensemble des variables retenues pour composer l'indice synthétique de niveau de vie a ensuite été combiné lors d'une analyse factorielle à composantes principales (ACP) réalisée sous le logiciel SPSS version 19.0. Cette opération permet d'estimer le poids des variables dans l'agrégation. Les résultats de l'ACP sont présentés sous forme de composantes dont la première correspond à la combinaison linéaire de toutes les variables qui présente la plus grande variance entre les individus. La situation des individus sur l'axe correspondant à cette première composante indique donc leur niveau de vie par rapport aux autres enquêtés (Filmer et Pritchett, 2001).

La première composante est alors enregistrée comme nouvelle variable à partir de laquelle, nous avons construit des terciles dont le premier correspond aux 33 % les plus pauvres de l'échantillon, le deuxième au 33 % considérés comme « moyens » et le troisième et dernier aux 33 % les plus riches de l'échantillon. Dans la suite de ce texte, nous parlerons sans distinction des plus pauvres de l'échantillon ou des « pauvres » pour faire référence au premier tercile, des « moyens » et des plus riches ou des « riches » sans perdre de vue qu'il s'agit bien d'une évaluation relative par comparaison à l'ensemble de l'échantillon.

Une fois l'indice créé, nous avons vérifié sa fiabilité grâce à une validation interne – qui consiste à croiser des variables utilisées dans la construction de l'indice – et externe – qui

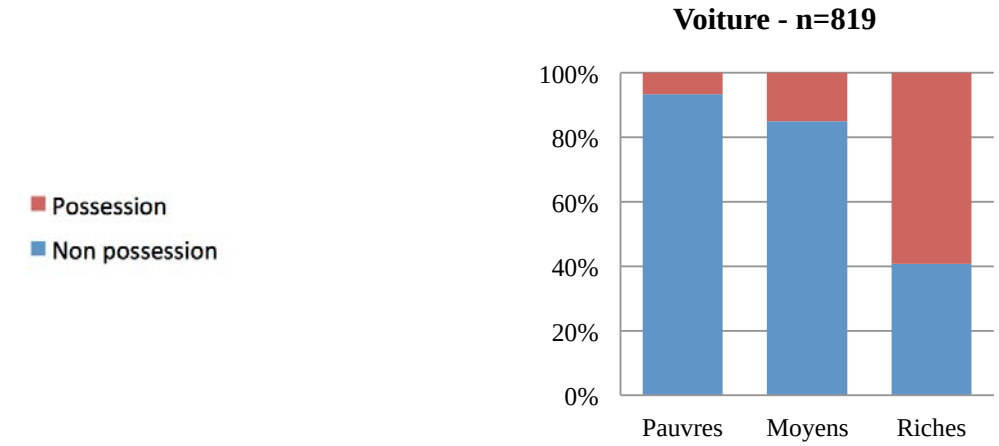
consiste à croiser des variables non incluses dans la construction de l'indice, mais pour lesquelles il existe des hypothèses déjà validées, afin de valider la cohérence de cet indice composite.

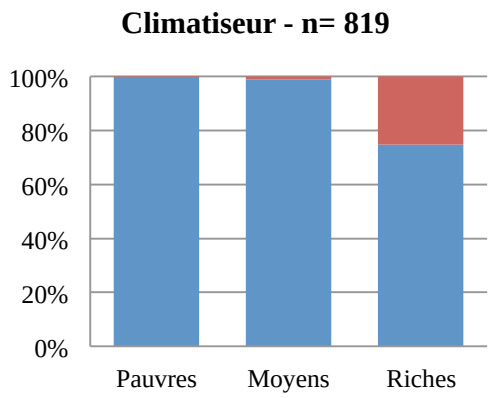
3.3.1.1 Validation interne

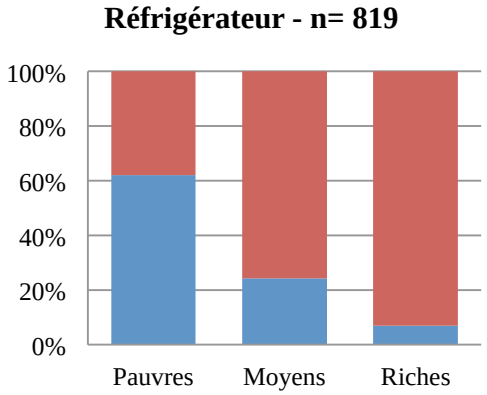
La Figure 18 montre que 60 % des plus pauvres ne possèdent ni voiture, ni climatiseur, ni congélateur, ni réfrigérateur, ni ordinateur alors que pour chacun de ces biens, au moins 25 % des plus riches en possèdent. De la même manière, les caractéristiques des logements dans lesquels vivent les enquêtés se distinguent en fonction du niveau de vie : Plus de 90 % des plus pauvres vivent dans des logements non équipés de w.c. avec chasse d'eau ; au contraire, 90 % des plus riches vivent dans des logements qui en sont équipés. Les chiffres sont semblables concernant l'état général de la construction. Enfin, la quasi-totalité des personnes utilisant le charbon de bois comme source d'énergie pour la cuisine et/ou ayant recours à un robinet public pour s'approvisionner en eau de boisson est incluse dans le tercile des plus pauvres.

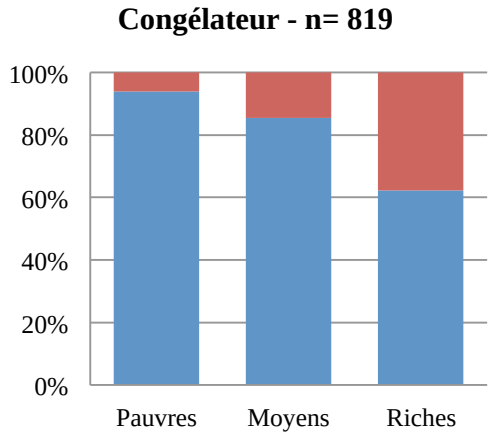
La validation interne nous indique donc un indice cohérent.

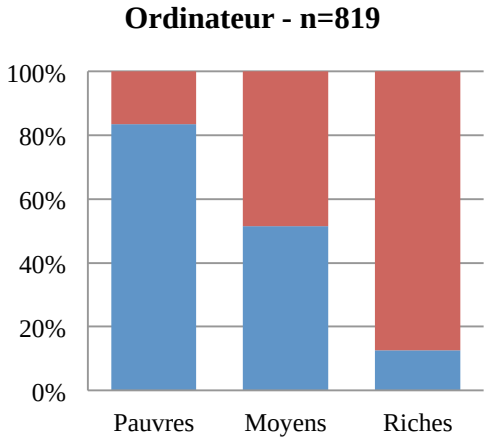
Figure 18 : Caractéristiques retenues pour effectuer la validation interne de l'indice de niveau de vie – fréquence pour chaque tercile

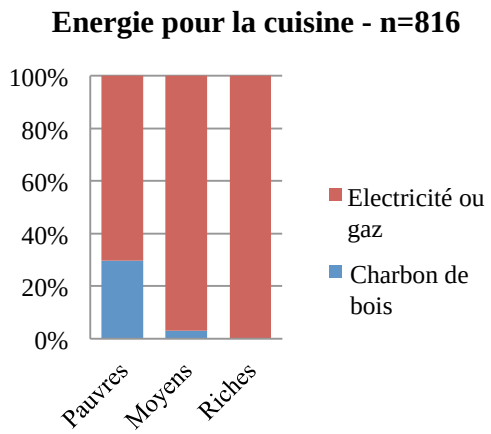


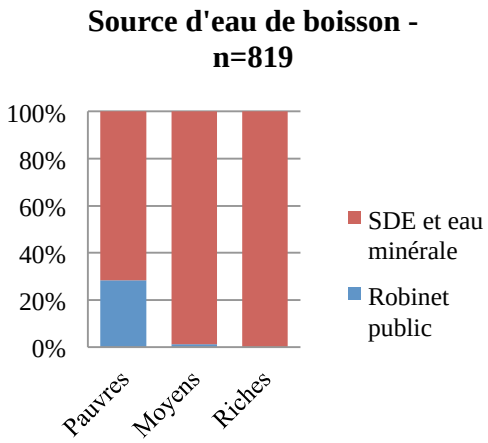

Climatiseur - n= 819
100%
80%
60%
40%
20%
0%
Pauvres
Moyens
Riches

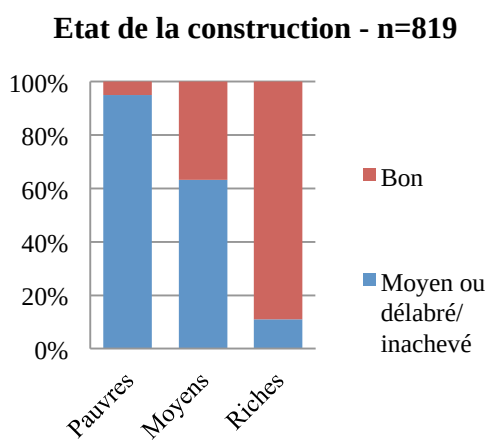

Réfrigérateur - n= 819
100%
80%
60%
40%
20%
0%
Pauvres
Moyens
Riches

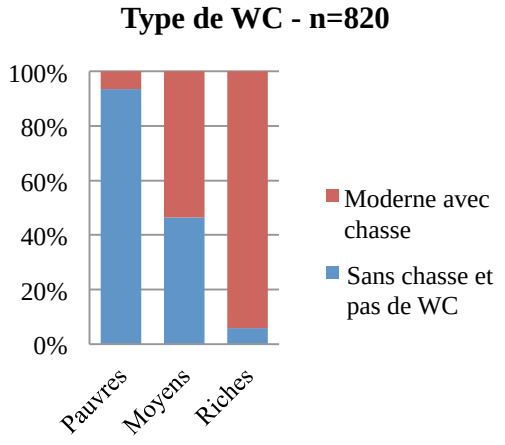

Congélateur - n= 819
100%
80%
60%
40%
20%
0%
Pauvres
Moyens
Riches


Ordinateur - n=819
100%
80%
60%
40%
20%
0%
Pauvres
Moyens
Riches


Energie pour la cuisine - n=816
100%
80%
60%
40%
20%
0%
Pauvres
Moyens
Riches
Electricité ou gaz
Charbon de bois

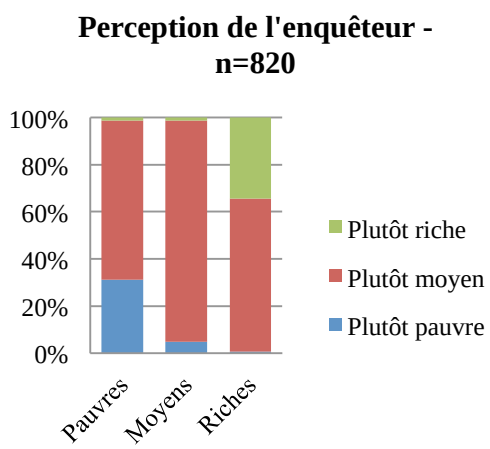

Source d'eau de boisson - n=819
100%
80%
60%
40%
20%
0%
Pauvres
Moyens
Riches
SDE et eau minérale
Robinet public

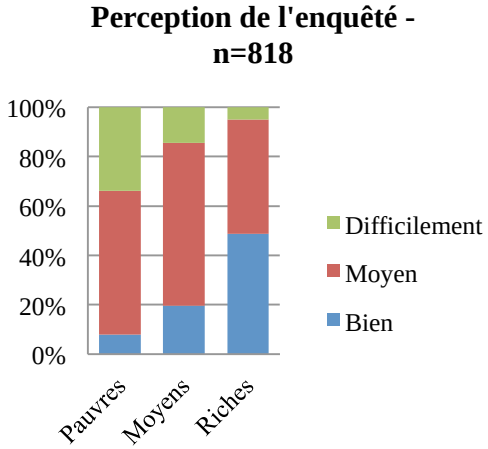


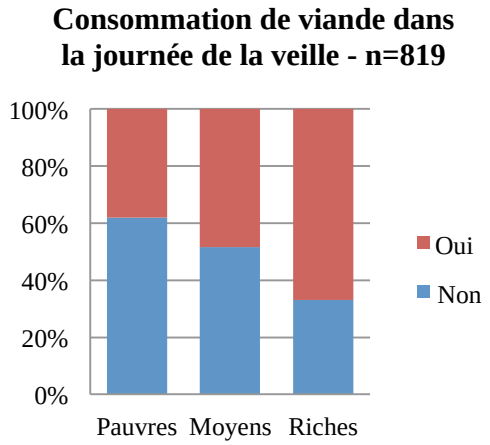


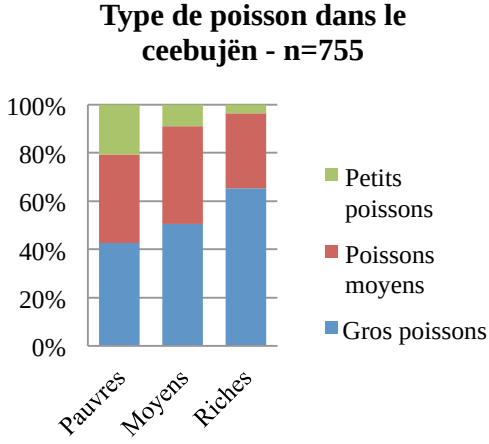
3.3.1.1.1 Validation externe

Figure 19 : Caractéristiques retenues pour effectuer la validation externe de l'indice de niveau de vie – fréquence pour chaque tercile









La Figure 19 montre que les personnes considérées comme plutôt pauvres par les enquêteurs sont presque toutes dans le tercile le plus pauvre et inversement, les personnes perçues comme plutôt riches se situent dans le tercile le plus riche. Le classement selon l'autoévaluation des enquêtés à propos de leur niveau de vie suit la même tendance. La consommation de viande est plus élevée chez les personnes les plus riches ce qui correspond aux résultats les plus répandus, par les théoriciens de la transition nutritionnelle par exemple (Delpeuch et Maire, 1996), selon lesquels la consommation de viande augmente avec le niveau de vie. Enfin, les plus riches consomment davantage de gros poissons que les plus pauvres et au contraire moins de petits poissons que ces derniers. Ces résultats confirment bien la validation de l'indice construit et nous autorisent à l'utiliser comme un bon indicateur du niveau de vie des personnes enquêtées.

3.3.2 Indice de diversité alimentaire

L'indice de diversité alimentaire est un indice développé par les épidémiologistes afin d'évaluer la situation nutritionnelle d'un individu ou d'un ménage grâce à l'évaluation de la consommation alimentaire de la veille répartie en groupes d'aliments définis préalablement. Chaque groupe comptant au moins un item ayant été consommé par la personne interrogée au cours des dernières 24 heures rapporte un point (Jayawardena et al., 2013). L'indice de diversité est calculé en faisant la somme des points obtenus. Le score maximum correspond donc au nombre de groupes. Le choix des groupes ne fait pas consensus : « A ce jour, aucune classification internationale n'a été décidée. Les différentes équipes utilisent donc leur propre classification en fonction de leurs objectifs » (Savy, 2006 : 31). Une méthode développée au sein d'une culture n'est pas nécessairement adaptée lorsqu'il s'agit de mener l'enquête dans une autre culture. En revanche, la théorie sous-jacente à la construction de l'indice peut être la même (Hatloy, 2000). La corrélation entre l'indice de diversité alimentaire et la qualité nutritionnelle de l'alimentation notamment en matière de micronutriments a été confirmée par plusiurs études (Steyn et al., 2005 ; Torheim et al., 2004 ; Martin-Prevel et al., 2010). De plus, cet indice considérant les groupes d'aliments est, selon Anne Swindale et Paula Bilinsky (2006), représentatif de la qualité nutritionnelle du régime alimentaire. Cet outil présente l'avantage de ne nécessiter qu'un dispositif léger pour récolter les données : un simple échange verbal suffit contrairement à l'évaluation qualitative et quantitative des apports nutritionnels de la veille qui nécessite des dispositifs plus lourds de prélèvement d'échantillons de plats et d'évaluation des quantités consommées – par pesée, par rappel avec ou sans aide d'images…

Dans le cas de l'étude présentée ici, nous nous sommes basé sur la classification élaborée par les nutritionnistes de la FAO (2008) en 17 groupes auxquels nous avons retiré le groupe *red palm products* qui ne nous paraissait pas pertinent dans le contexte dakarois – l'huile de palme étant peu voire très peu consommée. Nous avons donc retenu 16 groupes : céréales ; légumes et tubercules riches en vitamine A ; tubercules et racines blanches ; légumes à feuilles vertes ; autres légumes ; fruits riches en vitamine A ; autres fruits ; abats (riches en fer) ; viandes ; œufs ; poissons ; légumineuses, noix et graines ; huiles et graisses ; produits laitiers ; produits sucrés ; épices, condiments et boissons. Ce choix de s'appuyer sur les travaux de la FAO émane de plusieurs discussions avec des nutritionnistes travaillant sur l'alimentation en Afrique de l'Ouest et pour lesquels, du point de vue nutritionnel – celui que l'on souhaite explorer dans le cadre de cette question -, cette classification est la plus adaptée aux études menées dans cette région.

Afin d'adapter les questions au contexte dakarois et d'aider les enquêtés à ne rien oublier, les aliments de chaque groupe ont été plus ou moins détaillés. Les variables correspondant à chaque aliment ont donc fait l'objet d'une première analyse en étant rassemblées en groupe d'aliments selon le regroupement présenté dans le Tableau 5 puis intégrées à l'indice de diversité et certaines ont été analysées indépendamment les unes des autres. Les consommations de fruits ou de yaourts ont par exemple fait l'objet de traitements particuliers. Ces résultats seront présentés dans la suite de la thèse. Le Tableau 5 présente donc dans la colonne de gauche les 16 groupes d'aliments émanant de la classification de la FAO (2008) et la colonne de droite présente le détail des aliments dans chaque groupe réalisé à partir des données de terrain de notre étude afin de guider au mieux les enquêtés en adaptant les propositions aux habitudes de consommation en place à Dakar.

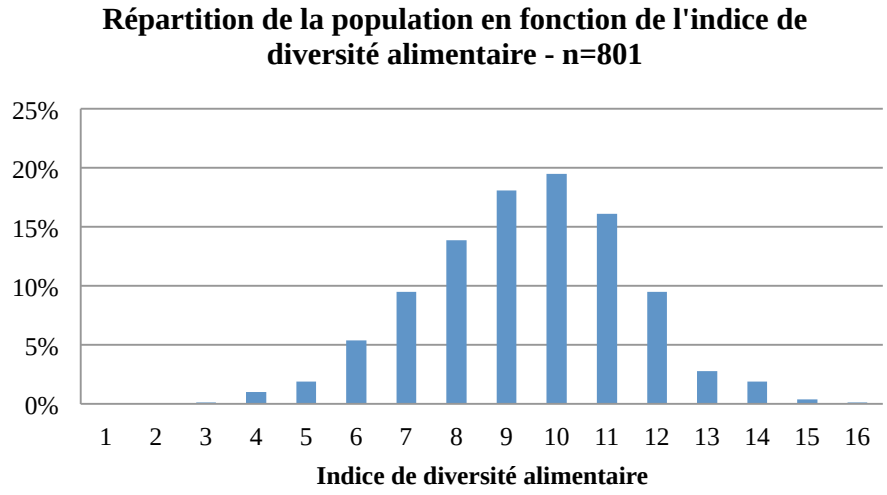
Tableau 5 : Répartition des aliments dans les 16 groupes

Groupe d'aliments (FAO)	Détails des aliments (réalisé à partir des données de terrain)
Céréales	Riz
	Mil, sorgho
	Pain
	Pâtes alimentaires (vermicelles, spaghetti, macaroni…)
	Maïs : épis, farine, semoule
	Fonio
Légumes et tubercules riches en vitamine A	Citrouille, carotte, courge, poivrons, patate douce à chair orange
Tubercules blancs et racines	Manioc, patate douce, igname, banane plantain, pomme de terre
Légumineuses, noix, graines	Arachides (grillés, bouillies, en pâte), noix de cajou, olives, etc.
	Niébé, haricot, pois d'angole, pois de terre, voanzou, etc.
	Petits pois
Légumes verts foncés à feuilles	Feuilles de manioc, choux, oseille, poireaux, salade verte, épinards, autres feuilles
Autres légumes	Tomates, oignons, aubergines, navets, courgettes, concombre
Viandes riches en fer	Abats : foie, tripes, cœur, etc.
Autres Viandes	Bœuf, veau, mouton, chèvre
	Porc
	Volailles : poulet, dinde, pigeon, canard, etc.
	Charcuteries : saucisson, mortadelle, jambon de dinde, etc.
Œufs	Œufs durs, omelette, œuf au plat, œuf brouillé, etc.
Poissons et fruits de mer	Gros poissons : thiof, badèches, sedd
	Poissons moyens : daurades
	Petits poissons : sardinelles
	Poissons séchés ou fumés
	Fruits de mer, mollusques
Huile et graisse	Beurre, margarine
	Huile végétale (palme, arachide, coton)
	Mayonnaise
Épices et condiments	Café
	Nététou
	Bière
	Autres alcools : vin whisky, rhum, etc.
Lait et produits laitiers	Lait frais, caillé, en poudre, UHT, concentré, liquide
	Yaourts (nature, sucrés, aux fruits, aromatisés…) et fromages frais (fromage blanc, petit suisse, etc.), crème fraîche

	Fromage fondu type Vache qui rit
	Autres types de fromages : gruyère, camembert, mozzarella, etc.
Fruits riches en vitamines A	Mangue, melon, abricot sec, orange, mandarine, papaye
Autres fruits	Banane, pomme, citron, fraise, melon, dattes, etc.
Sucreries	Sucre, miel
	Chocolat (à croquer, en poudre, à tartiner), bonbons, biscuits, gâteaux industriels
	Glaces, crèmes desserts
	Confiture
	Viennoiseries sucrées (pain au chocolat, croissant, brioche…) et salées (friands, etc.)
	Pâtisseries (à la crème, mille-feuille, cake, etc.)
	Boissons sucrées industrielles : sodas, jus de fruits à base de poudre, etc.
	Boissons sucrées traditionnelles : jus de gingembre, bissap, pain de singe, tamarin, mad

La répartition de notre population en fonction de l'indice de diversité alimentaire est faite selon la Figure 20.

Figure 20 : Répartition de la population en fonction de l'indice de diversité alimentaire



3.3.3 Indice de contact avec l'étranger

Cet indice a été construit en additionnant la variable correspondant au fait d'avoir vécu en dehors du Sénégal et la variable correspondant au fait d'avoir voyagé en dehors du Sénégal. Avant d'effectuer cette opération, chacune de ses variables a fait l'objet d'un recodage selon le Tableau 6.

Tableau 6 : Recodage des variables VitHorsSen et VoyHorsSen

Avez-vous déjà vécu hors du Sénégal ?	
Modalités de réponses	*Coefficient de pondération*
Oui	5
Non	1
Avez-vous déjà voyagé hors du Sénégal (pour des séjours de moins de 2 mois) ?	
Oui	3
Non	1

Une fois l'addition faite, la variable obtenue appelée HorsSen a été recodée pour obtenir trois catégories : pas sorti du Sénégal ; vécu OU voyagé hors du Sénégal ; vécu ET voyagé hors du Sénégal.

Les personnes ayant vécu et voyagé hors du Sénégal sont considérées plus en contact avec l'étranger que celles ayant vécu ou voyagé qui sont elles-mêmes considérées comme plus en contact que celles n'étant pas sorti du Sénégal.

3.3.4 Indice de modernisation

Le processus de modernisation est le plus souvent associé à l'urbanisation, à la mondialisation et à l'industrialisation. Cette modernisation influence les pratiques alimentaires et l'on parle de modernisation alimentaire. Afin de situer les individus les uns par rapport aux autres en fonction de leur niveau de modernisation, un indice de modernisation a été créé par analyse factorielle à composantes principales (ACP) à partir de quelques indicateurs choisis spécifiquement. Le choix des indicateurs varie selon le terrain étudié et les exemples dans la littérature sont peu nombreux (Poulain et al., 2014) et ne permettent donc pas de s'appuyer sur des études spécifiques pour construire notre indice de modernisation. L'indice proposé ici constitue donc un élément de réflexion sur la modernisation au regard des éléments disponibles dans cette étude et ayant pour vocation de saisir l'impact du niveau de modernisation sur les pratiques et les représentations alimentaires.

Le choix des indicateurs s'est porté sur des variables correspondant à des questions auxquelles les enquêtés n'ont pas tous répondu la même chose afin de pouvoir discriminer les individus en fonction de leurs réponses. Les variables retenues sont les suivantes : le niveau de vie, le niveau d'éducation, la possession d'un micro-ondes, le quartier d'habitation et la fréquentation des restaurants dits « français ».

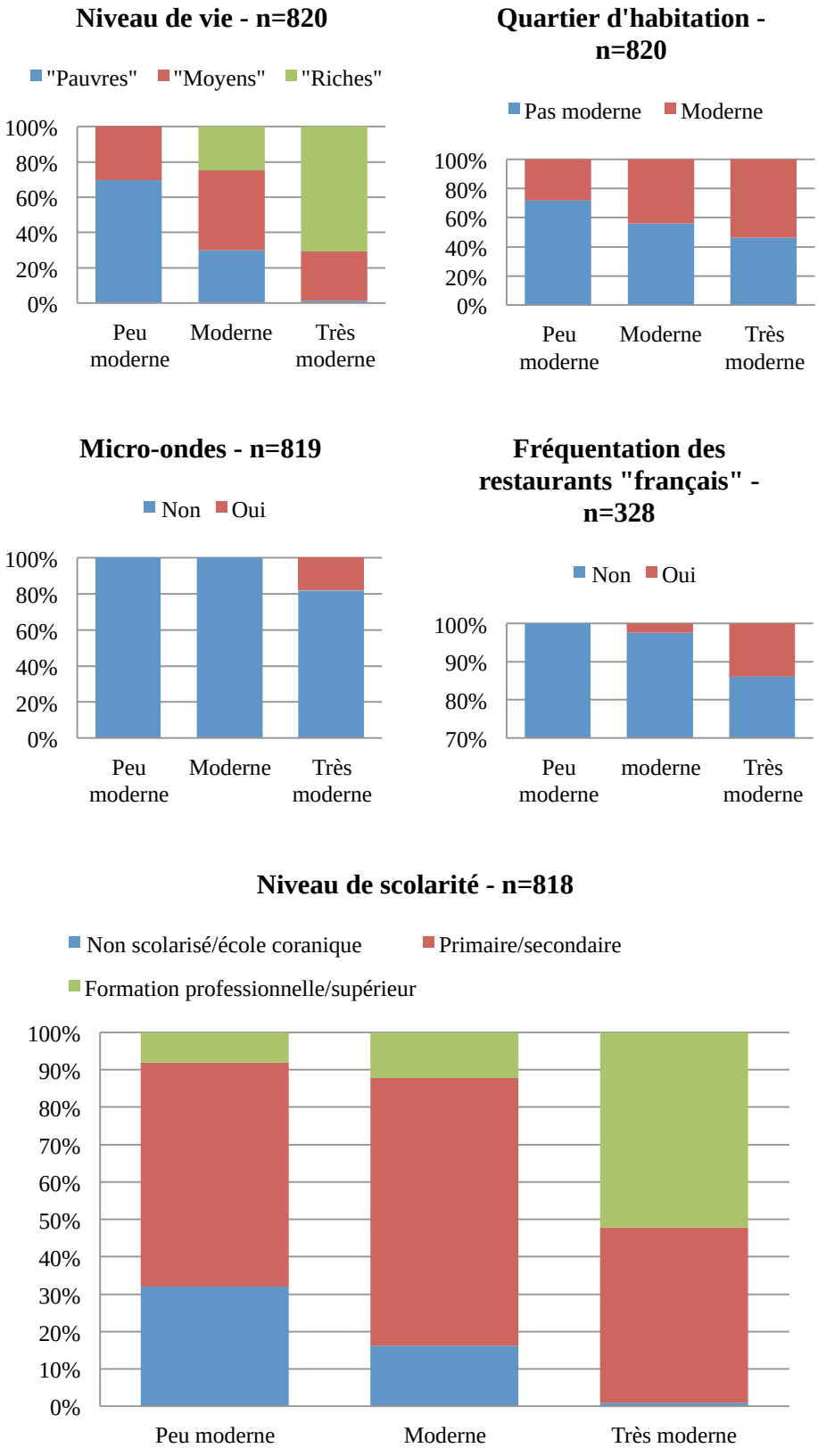
Ce choix découle de l'hypothèse selon laquelle, les personnes les plus modernisées sont caractérisées par un niveau d'éducation et un niveau de vie plus élevés, la possession de certains biens tels que le four à micro-ondes, une plus grande fréquentation des restaurants dits « français » ou « européens » et habitent dans des quartiers qualifiés de plus « modernes » que les autres. Le caractère moderne des quartiers est déterminé en fonction de la présence de services sanitaires et sociaux et de l'état des infrastructures de transports et de gestion des eaux.

Une fois l'indice créé, nous avons procédé à une validation interne et externe afin de nous assurer de la fiabilité de l'indice.

3.3.4.1 Validation interne

La Figure 21 indique que plus de 60 % des plus pauvres sont peu modernes alors qu'au contraire plus de 60 % des plus riches sont très modernes. De même, les moins modernes tendent à vivre dans les quartiers les moins modernes et inversement, les plus modernes tendent à vivre dans les quartiers les plus modernes. La totalité des enquêtés possédant un micro-ondes est considérée comme très moderne. Aucune personne « peu moderne » ne fréquente les restaurants de type « français », moins de 5 % des personnes « modernes » et 14 % des personnes « très modernes » les fréquentent. Enfin, parmi les personnes « très modernes », toutes ont été scolarisées et plus de 50 % d'entre elles ont suivi une formation supérieure ou professionnelle. Au contraire, les personnes n'ayant jamais été scolarisées ou ayant été uniquement à l'école coranique sont majoritairement intégrées aux « peu modernes » et pour certains aux « modernes ». La validation interne indique donc un indice cohérent.

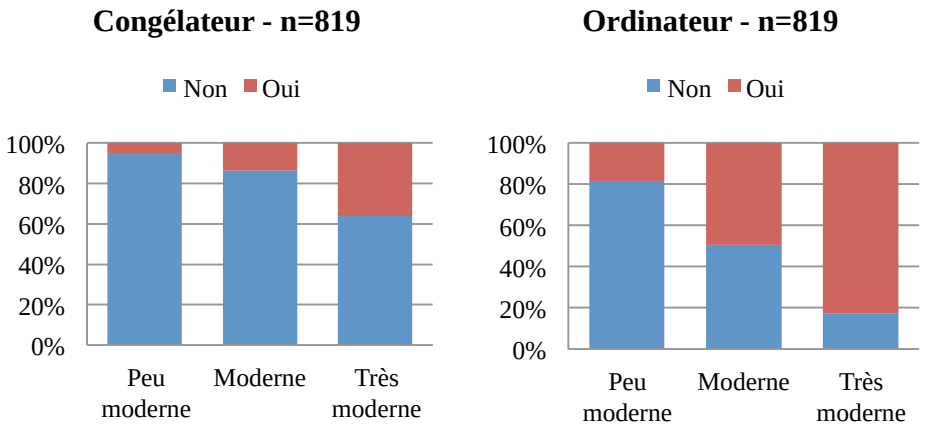
Figure 21 : Caractéristiques retenues pour effectuer la validation interne de l'indice de modernisation – fréquence pour chaque tercile

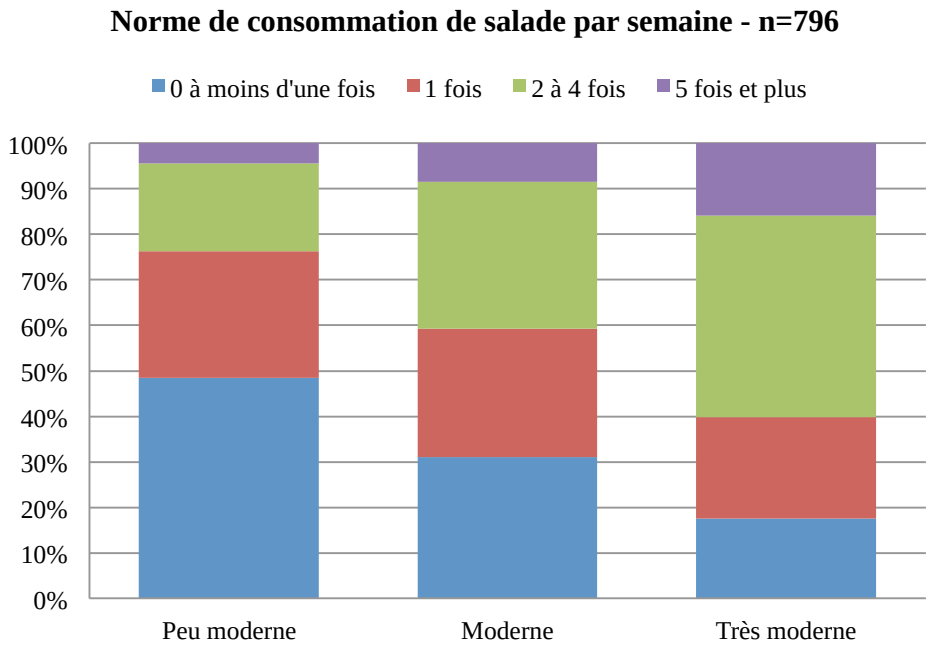


3.3.4.2 Validation externe

Les variables permettant une validation externe de l'indice sont peu nombreuses dans le cadre de cette étude. Cependant, d'après nos observations, la possession d'un congélateur et d'un ordinateur semble associée à un fort niveau de modernisation. En terme alimentaire, la consommation de salade n'est pas intégrée aux habitudes alimentaires « traditionnelles » et émane du processus de modernisation. C'est pourquoi nous avons utilisé ces trois indicateurs afin d'effectuer la validation externe de l'indice. Dans les trois cas, les croisements concordent avec ces hypothèses et permettent donc de valider la fiabilité de l'indice et de l'utiliser comme un indicateur du niveau de modernisation des individus les uns par rapport aux autres (Figure 22).

Figure 22 : Caractéristiques retenues pour effectuer la validation externe de l'indice de modernisation – fréquence pour chaque tercile





4 Conclusion du chapitre 5

La posture socioanthropologique adoptée pour traiter des dynamiques des modèles alimentaires dakarois et de l'influence des changements environnementaux sur l'alimentation nous a poussé à combiner des outils qualitatifs et quantitatifs. Après une phase d'immersion dans le terrain, des sessions qualitatives composées d'un entretien individuel semi-directif, d'une phase d'observation de séquences d'approvisionnement, de préparation et de consommation alimentaire et d'un relevé de carnet alimentaire sur 7 jours ont été menées. Puis la passation d'un questionnaire auprès de 820 mangeurs dakarois a été réalisée. Dans ce chapitre, nous avons décrit en détail ces différents outils ainsi que les caractéristiques de la population enquêtée par questionnaire. La construction de différents indices utilisés dans l'analyse des données a été explicitée.

Finalement, l'étude de l'alimentation à Dakar est un exercice à la fois passionnant et complexe. Après deux ans passés à Dakar, et sans prétendre pour autant saisir toutes les subtilités du contexte, la description des contraintes, des difficultés et des avantages permet d'intégrer ces données dans l'analyse plus générale des résultats obtenus au cours des études de terrain. Plusieurs auteurs, dont Olivier de Sardan (2008), insistent sur l'importance de la prise de recul par rapport aux données récoltées au cours d'enquêtes qualitatives et ethnographiques en particulier. Nous prolongeons ici la réflexion à propos des études quantitatives qui bien que se voulant systématiques et statistiquement fiables dépendent du

contexte, de la langue de passation et des relations entre le chercheur et les enquêteurs. Malgré l'ambition de neutralité et de systématicité des enquêtes quantitatives, l'influence du contexte est grande et mérite, presque autant que dans les enquêtes qualitatives, d'être intégrée à l'analyse des résultats.

TROISIÈME PARTIE

Changements alimentaires et stratégies d'adaptation face à la baisse de l'accessibilité du poisson à Dakar

---

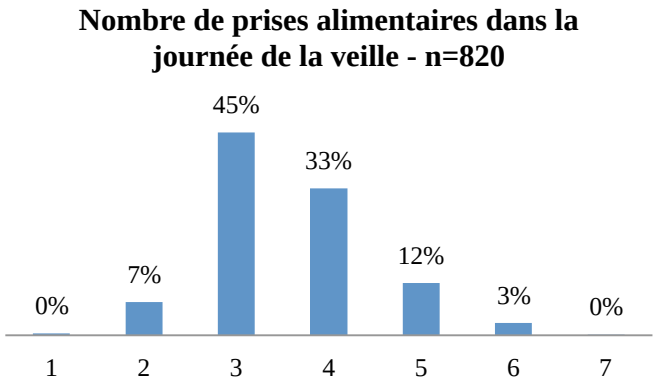
Cette troisième et dernière partie est consacrée à la présentation et à l'analyse des résultats issus de l'enquête présentée dans la deuxième partie afin d'apporter des éléments de réponse aux questionnements formulés dans le chapitre 4. Nous nous plaçons, pour cette analyse, à l'échelle des mangeurs. Les processus individuels de décisions représentent des données importantes mais les effets de l'environnement et des interactions sociales sur ces décisions permettent de mieux comprendre et analyser les choix relatifs aux pratiques alimentaires en situation de changements environnementaux. Ainsi, tout au long de cette partie, ces deux composantes seront abordées de manière complémentaire pour aboutir à une analyse fine des stratégies mises en place par les dakarois face à la baisse de l'accessibilité du poisson. De la même manière, les données émanant de l'enquête qualitative et celles émanant de l'enquête quantitative seront discutées parallèlement permettant d'appréhender la complémentarité des informations recueillies dans chacun des cas : du subjectif à l'objectif, du particulier au général. Les trois chapitres composants cette partie abordent les différentes stratégies d'adaptation mises en place par les dakarois face à la baisse de l'accessibilité du poisson mais chacun sous un angle différent. Les deux premiers focalisent, dans un premier temps, sur le *ceebujën* comme point d'entrée dans la question et qui permet, dans un second temps, d'aborder des dimensions le dépassant. Plus précisément, le premier chapitre (chapitre 6) est l'occasion d'insister sur le poids de la structure des recettes dans le choix des stratégies mises en place et particulièrement la structure de recette à « une marmite » dont le représentant principal est le *ceebujën*. Le deuxième chapitre (chapitre 7) insiste sur la place centrale du *ceebujën* dans la société au niveau social et identitaire et sur les conséquences sur les pratiques et les stratégies d'adaptation de son statut de plat national. Enfin, le troisième chapitre (chapitre 8) aborde le lien entre le niveau de modernisation et les types de stratégies mises en place. Dans l'ensemble de cette partie, nous cherchons donc à comprendre et à analyser les facteurs influençant les choix des mangeurs dans l'optique d'enrichir la théorie de la décision alimentaire.

Description de l'alimentation à Dakar

Avant de présenter les résultats de ce travail, nous exposons ici des tendances générales à propos de la structure des journées alimentaires et de la composition des principaux repas émanant de l'analyse des données quantitatives.

La Figure 23 confirme ce que les enquêtés affirment à propos de l'organisation de la journée alimentaire : celle-ci est le plus souvent composée de 3 repas principaux : le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner. À la question introductive « Pouvez-vous me parler de votre alimentation ? Qu'est-ce que manger pour vous ? », plus de la moitié des enquêtés ont évoqué les trois repas quotidiens. L'un d'entre eux a déclaré : « *Les trois repas mais si un repas manque, cela veut dire que tu n'es pas en bonne santé* » (Homme – 37 ans – célibataire - coiffeur).

Figure 23 : Nombre de prises alimentaires dans la journée de la veille



Les femmes tendent à avoir fait 3 prises dans la journée de la veille (chi deux[58] = 8,344 ; *p* = 0,039 ; RS = 1,2) et les hommes tendent à en avoir consommé 4 ou plus (RS = 1,4). Parmi les personnes n'ayant pas consommé de dîner la veille de l'enquête, 76 % sont des femmes (chi deux = 14,071 ; *p* = 0,001 ; RS = 2,6) et 49 % sont « pauvres » (chi deux = 10,663 ; *p* = 0,031 ; RS = 1,8). Les personnes âgées de 50 ans ou plus tendent à consommer 2 prises (chi deux = 18,269 ; *p* = 0,032 ; RS = 1,0) ou 3 prises (RS = 1,9) alors que les plus jeunes (20 à 29 ans) tendent à en consommer 4 ou plus (RS = 1,1).

[58] Nous rappelons que pour des raisons de lisibilité, seuls les graphiques considérés comme les plus intéressants seront exposés dans les trois chapitres de résultats. Les valeurs des chi deux et les significations asymptotiques sont précisées pour chacune des corrélations décrites. La totalité des analyses statistiques reste consultable en annexe.

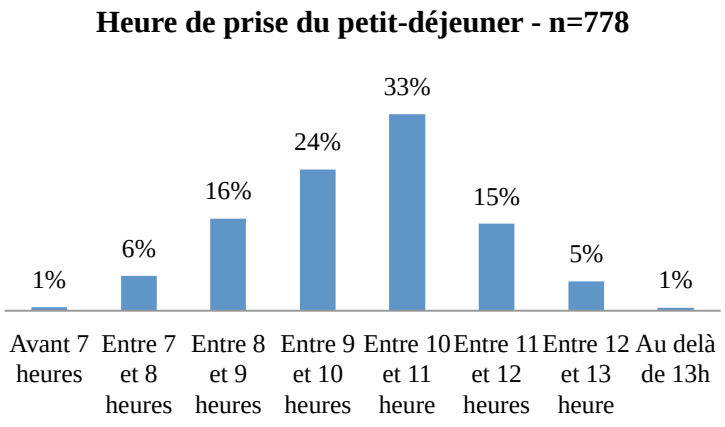
71 % des enquêtés ont pris au moins le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner. Parmi les personnes ayant consommé 3 prises alimentaires dans la journée, 86 % ont pris un petit-déjeuner, un déjeuner et un dîner. 62,5 % de celles ayant pris 4 prises ont consommé ces trois mêmes repas auxquels s'ajoute une prise entre le déjeuner et le dîner. Les journées à 5 prises alimentaires se structurent pour 34 % d'entre elles en petit-déjeuner, en-cas matinal, déjeuner, prise entre le déjeuner et le dîner et dîner et pour 38 % en petit-déjeuner, déjeuner, prise entre le déjeuner et le dîner, dîner et prise après le dîner.

Petit-déjeuner :

Le petit-déjeuner est le repas le plus consommé : 95 % des enquêtés en ont consommé un la veille de l'enquête et cette consommation ne dépend ni de l'âge (chi deux = 1,650 ; p = 0,648), ni du sexe (chi deux = 0,962 ; p = 0,327), ni du niveau de vie (chi deux = 1,404 ; p = 0,496). Ce n'est pas le repas le plus fréquemment supprimé : 70 % des personnes n'ayant consommé que 2 prises ont pris un petit-déjeuner dont 44 % ont également pris un déjeuner et 26 % un dîner. 98 % des personnes qui ont pris 3 prises ou plus ont pris un petit-déjeuner.

Comme le montre la Figure 24, les horaires de prise du petit-déjeuner s'étalent entre 7 h et midi et 55 % des enquêtés l'ont pris entre 9 h et 11 h. Parmi les personnes l'ayant pris entre 7 h et 9 h, les hommes sont surreprésentés (chi deux = 20, 477 ; p = 0,005 ; RS entre 7 h et 8 h = 1,3 ; RS entre 8 h et 9 h = 1,8) ; au contraire, entre 10 h et 11 h, les femmes sont surreprésentées (RS = 1,5). L'âge influence également l'heure de prise de ce repas (chi deux = 52,577 ; p = 0,000) : les plus jeunes (20-29 ans) tendent à prendre ce repas plus tard dans la matinée (entre 10 h et 13 h) alors que 70 % des personnes âgées de 50 ans et plus ont pris leur petit-déjeuner avant 10 h

Figure 24 : Heure de prise du petit-déjeuner



55 % des personnes ayant pris un petit-déjeuner ont consommé du pain (beurre, confiture, chocolat ou vache qui rit) et 27 % ont mangé un sandwich (niébé, omelette ou spaghetti). Le pain est donc très présent au petit-déjeuner. Les bouillies ne concernent que 3,2 % des enquêtés dont 73 % d'hommes (chi deux = 11,178 ; *p* = 0,011 ; RS = 1,5). 58,5 % des enquêtés ont bu un thé *Lipton* ou un *Nescafé*[59] lors de ce repas dont 35 % l'ont bu avec du lait. 10 % n'ont bu que du lait, 11 % ont bu un café *touba*[60] et 7 % ont bu un thé sénégalais ou une infusion de *kinkéliba (Combretum micranthum)*.

Ce repas est le moins soumis à la contrainte sociale et à la convivialité : 72 % le prennent seul et 23 % avec des membres de la famille. Il est aussi majoritairement pris à domicile (81 % des enquêtés).

Déjeuner :

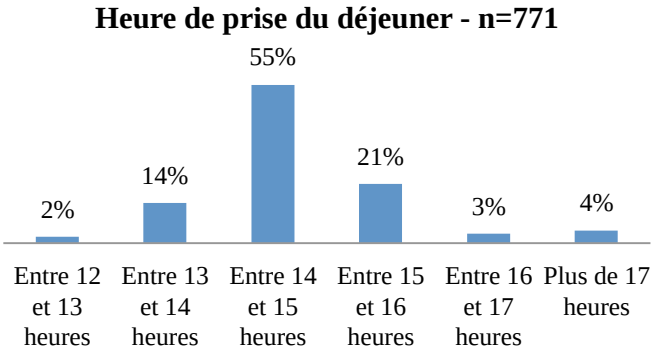
94 % des enquêtés ont consommé un déjeuner la veille de l'enquête et 55 % d'entre eux l'ont consommé entre 14 h et 15 h (Figure 25).

Il est soumis à la contrainte sociale et se prend majoritairement en famille et à domicile : 71 % l'ont pris avec des personnes de la famille et 83 % à domicile. Seuls 6 % des enquêtés l'ont pris au travail dont 70 % d'hommes (chi deux = 19,750 ; *p* = 0,000 ; RS = 1,9), 44 % de personnes âgées de 30 à 39 ans (chi deux = 21,772 ; *p* = 0,010, RS = 2,7) et 3 % dans un restaurant. Ces chiffres correspondent aux discours qui valorisent cette consommation du déjeuner à domicile mais ils doivent être relativisés au regard de la méthode de recrutement. En effet, les enquêteurs passaient de maison en maison en journée et principalement du lundi au vendredi. Les personnes présentes sont donc celles qui se trouvent à domicile au moins une partie de la journée.

[59] Les mots *Lipton* et *Nescafé* sont utilisés comme des termes génériques désignant respectivement le thé en sachet et le café soluble sans rapport avec la marque du produit.

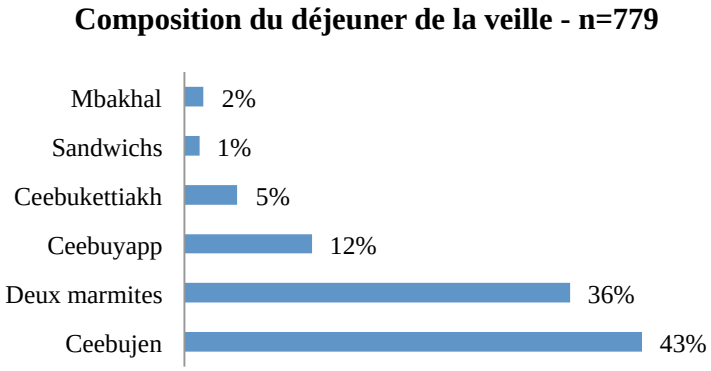
[60] Le café *touba* est une boisson chaude préparée à base de café et d'un mélange d'épice dont la principale est le poivre de Guinée. Il est servi par des vendeurs ambulants dans de petits verres en plastiques à chaque coin de rue ou presque.

Figure 25 : Heure de prise du déjeuner



97 % des personnes interrogées déclarent avoir consommé un plat à base de riz au déjeuner de la veille dont 43 % du *ceebujën* et 36 % un plat à « deux marmites » (Figure 26). 70 % ont consommé du poisson au déjeuner de la veille.

Figure 26 : Composition du déjeuner de la veille

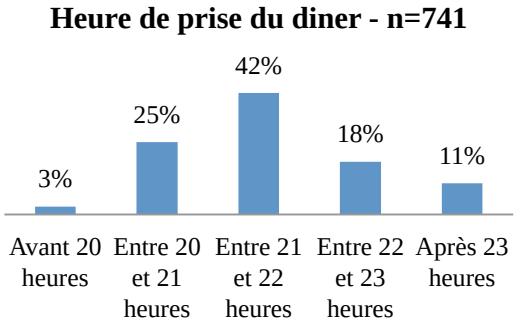


Dîner :

92 % des enquêtés ont consommé un dîner la veille de l'enquête. Ce chiffre est très important cependant il est légèrement inférieur à ceux du petit-déjeuner et du déjeuner. Parmi les trois repas principaux, le dîner est celui qui est le plus souvent non consommé.

67 % des personnes l'ont consommé entre 20 h et 22 h (Figure 27). Ce repas est majoritairement pris en famille mais il est également l'occasion pour certains de le consommer seul – par choix ou par contrainte : 60 % l'ont consommé avec des personnes de la famille et 36 % seul. Les hommes (chi deux = 24,166 ; p = 0,000, RS = 2,5) tendent à consommer le dîner seul. Quelle que soit la convivialité, 90 % ont pris leur dîner à domicile.

Figure 27 : Heure de prise du dîner



Le dîner est le repas le plus diversifié en ce qui concerne la composition (Figure 28 et Figure 29) : 43 % des enquêtés ont mangé un plat à base de pain avec de la salade, des pâtes et/ou des frites ; 33 % ont mangé un plat à base de mil et seulement 14 % ont mangé du riz au dîner – dont 48 % déclarent qu'il s'agissait de restes d'un autre repas.

En ce qui concerne les aliments protéiques, 31 % des enquêtés ont consommé de la viande au dîner de la veille, 23 % du poisson et 17 % du lait.

Les plus pauvres tendent, davantage que les autres, à consommer du mil (chi deux = 54,582 ; *p* = 0,000 ; RS = 1,9) et du lait (chi deux = 54,812 ; *p* = 0,000 ; RS = 1,1) pour ce repas.

Figure 28 : Composition du dîner : Mil/Pain/Riz

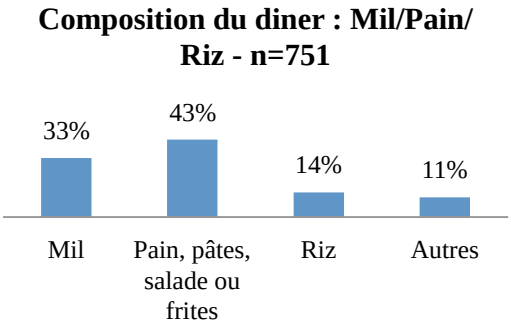
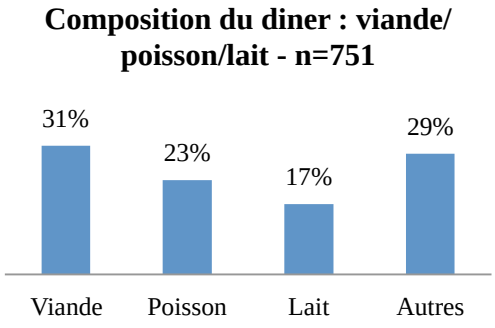


Figure 29 : Composition du dîner : viande/poisson/lait



Les prises hors repas

En dehors des repas principaux, c'est principalement entre le déjeuner et le dîner et après le dîner que les mangeurs consomment des prises hors repas.

La prise alimentaire après le déjeuner est consommée par 40 % des enquêtés. Elle est principalement composée de boisson, en particulier du thé (42 % des cas), elle est consommée

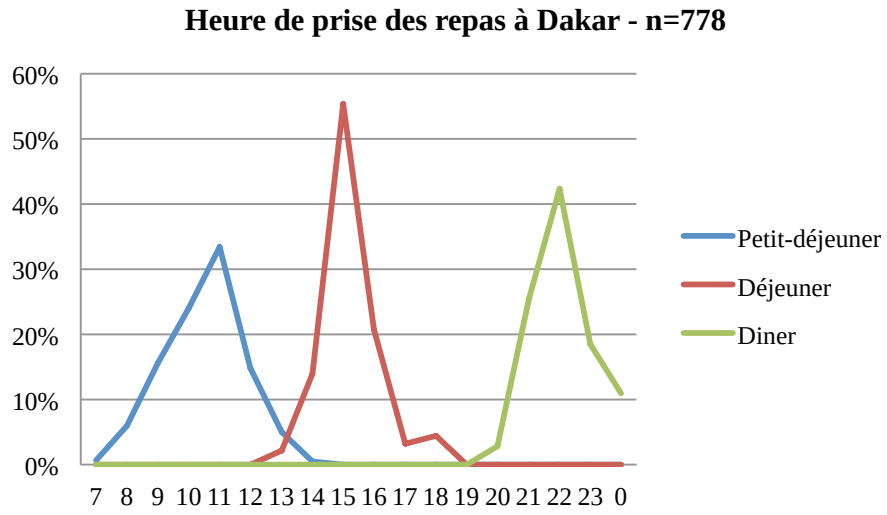
seule (43 % des cas), avec des personnes de la famille (41 % des cas) ou avec des amis (16 % des cas) et majoritairement à domicile (70 % des cas).

La prise alimentaire après le dîner est consommée par 15 % des enquêtés. Sa composition est très variable d'un individu à l'autre : lait (22 %), thé (19 %), fruits ou jus de fruits (19 %), soda (13 %), bouillie (8,4 %), *thiacry* (couscous de mil accompagné de lait caillé) (5,2 %), couscous de mil (4,5 %), sandwich (4,5 %), arachides grillées (4,5 %) ou d'autres boissons ou snacks (beignets, pain-mayonnaise, gâteaux, etc.). Elle est principalement consommée seule (67 %) et à domicile (77 %).

Implantation horaire des repas et prises hors repas

La journée alimentaire s'organise majoritairement autour des trois repas principaux pris à heures relativement fixes (Figure 30). Le petit-déjeuner est le repas qui subit le plus de variations en terme d'horaire de prise. Au contraire, la plupart des enquêtés ont pris leur déjeuner dans un laps de temps réduit (entre 14 h et 15 h). Enfin, le dîner est majoritairement pris aux alentours de 22 h

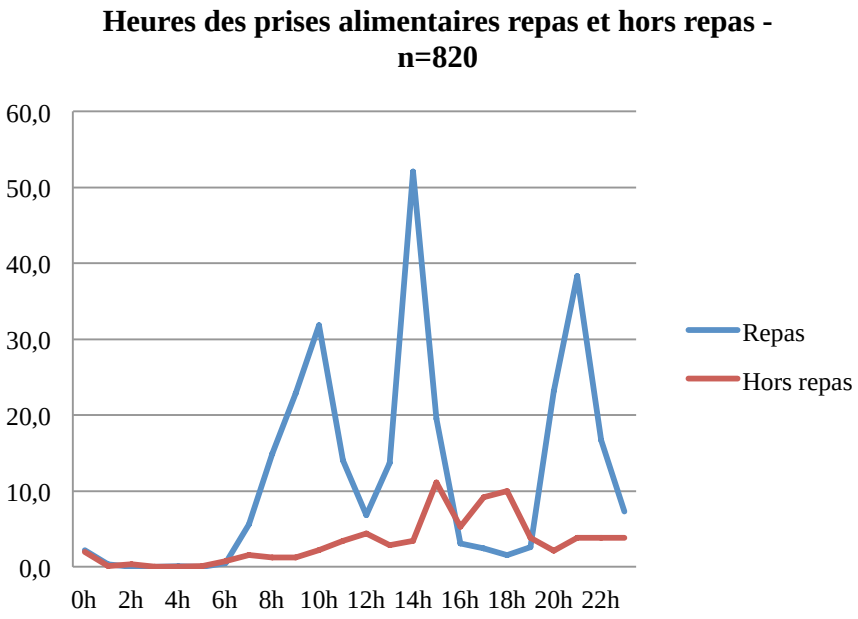
Figure 30 : Heure de prise des trois repas principaux à Dakar



Cette régularité temporelle dans la prise des repas indique une norme forte, ancrée et mise en pratique au sein de la population.

Les prises hors repas sont moins contraintes par les normes sociales et, comme le montre la Figure 31, sont plus réparties sur la journée en particulier au cours de l'après-midi (entre 14 h et 20 h).

Figure 31 : Heure de prise des repas et des hors repas à Dakar



Pour résumer, l’alimentation dakaroise est organisée autour de trois repas principaux. Le petit-déjeuner est la plupart du temps composé de pain et d’une boisson chaude. Le déjeuner se définit par la présence de riz et une consommation fréquente de poisson. La composition du dîner n’est pas aussi universelle que celle des deux autres repas. Les plats à base de pain, de pâtes, de salade ou de frites et les plats à base de mil constituent les principales options proposées au dîner. La consommation de viande (31 %) est légèrement supérieure à celle du poisson (23 %) et à celle du lait (17 %). Ainsi, le dîner représente la principale occasion de consommer du mil.

Approvisionnement : le marché de Ouakam

L'espace du culinaire : organisation physique

Femme – 48 ans - Moyen

Femme – 22 ans - Faible

Homme – 33 ans - Moyen

Homme – 56 ans - Aisé

Les manières de tables : autour du *ceebujën*

Femme – 48 ans - Moyen

1. Présentation du ceebujën

2. Consommation du ceebujën

3. Ce qu'il reste du ceebujën

Homme – 56 ans - Aisé

Plat familial

Plat réservé au chef de ménage

Les *ceebujëns*

Homme – 33 ans - Moyen

Ceebujën rouge

Homme – 30 ans - Moyen

Ceebujën blanc

CHAPITRE 6

« C’est ce que j’ai l’habitude de manger » : le *ceebujën*, du quotidien à l’hebdomadaire

Introduction

La description et l’analyse du contexte de l’étude et en particulier des difficultés rencontrées par la filière pêche au Sénégal, impliquant une baisse de l’accessibilité du poisson pour les populations locales, ont permis de faire émerger les enjeux de cette thèse. Ainsi, ce chapitre et les deux suivants présenteront les résultats émanant de l’analyse des enquêtes menées auprès de la population dakaroise. Ce premier chapitre de présentation des résultats aborde les transformations des pratiques alimentaires dans le contexte de baisse de l’accessibilité du poisson et de modernisation auxquelles les Dakarois sont confrontés. Ces changements et adaptations concernent à la fois les aliments, les plats et la structure des repas et des journées. Les modèles alimentaires constituent un cadre au sein duquel les individus puisent les ressources nécessaires à ces adaptations. Au fil du chapitre, nous reviendrons sur le rôle de ces modèles alimentaires dans la détermination des formes d’adaptation et dans la présence de permanences.

1 Biographie du *ceebujën* dakarois

Nous commencerons ici par définir le *ceebujën* en explicitant sa recette et en abordant les tendances de consommation de ce plat. Puis nous traiterons plus précisément la question du type de poisson utilisé pour le préparer et les enjeux associés. Enfin, nous terminerons en évoquant succinctement les rapports de genre qui se jouent autour de ce plat et qui donnent à penser plus largement le jeu des rapports de genre dans la société sénégalaise.

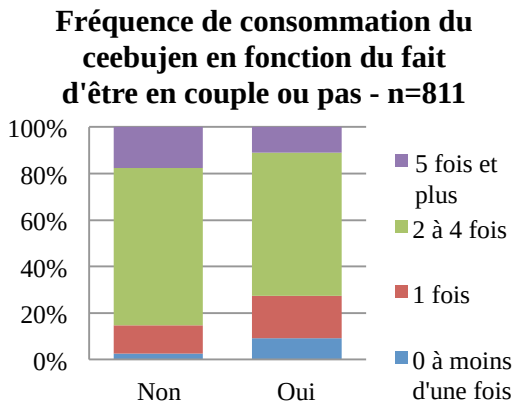
1.1 *Ceebujën* pour 10 personnes [61]: recette et présentation

Au-delà d'être un plat chargé symboliquement et valorisé socialement – nous reviendrons sur ces dimensions dans le chapitre suivant –, le *ceebujën* est un plat très fréquemment consommé par les Dakarois. 42 % des individus interrogés lors de notre étude ont déclaré en avoir consommé la veille de l'enquête. Parmi ceux qui n'en ont pas consommé, 10 % ont déclaré que la journée de la veille était particulière (voyage, cérémonie ou fête). 67 % des enquêtés affirment consommer du *ceebujën* 2 à 4 fois par semaine. Le fait de vivre en couple avec ou sans enfants implique une consommation moins fréquente de ce plat (Figure 32) : 11 % des personnes vivant en couple déclarent consommer du *ceebujën* 5 fois ou plus par semaine alors que ce chiffre atteint 18 % pour les personnes ne vivant pas en couple. Cette différence pourrait s'expliquer par le fait que le *ceebujën* est un plat que l'on consomme habituellement en famille dans un plat commun. Les personnes vivant seules sans enfants tendent à en consommer 5 fois et plus par semaine (chi deux = 36,892 ; p = 0,001 ; RS = 1,3), probablement du fait d'une fréquentation accrue des restaurants, dont les gargotes de rue servant souvent ce plat, et du fait parallèle que les personnes vivant seules déjeunent facilement chez des amis ou membres de la famille vivant en famille élargie. Au contraire, parmi les personnes vivant seules avec des enfants, aucune n'a déclaré avoir consommé 5 fois ou plus du *ceebujën* dans la semaine précédant l'enquête.

L'ethnie d'appartenance semble également influencer la consommation de ce plat (
Figure 33). En effet, les Lébous tendent à consommer plus de *ceebujën* (chi deux = 10,224 ; p = 0,037 ; RS = 1,1) que les autres ethnies alors que les Diolas tendent à en consommer moins (RS = -1,8). Selon la légende, le *ceebujën* serait un plat lébou ce qui pourrait expliquer la consommation plus fréquente par les membres de cette ethnie. Les Diolas, quant à eux, sont principalement originaires de Casamance, région relativement isolée du reste du pays par la Gambie. La diffusion du plat pourrait donc avoir été moindre dans cette région. De plus, la cuisine diola comprend plusieurs autres plats valorisés (*kaldou*, *C' bon*) et relativement diversifiés par rapport aux autres ethnies, ce qui laisse moins de place à l'adoption d'une consommation quotidienne d'un plat supplémentaire.

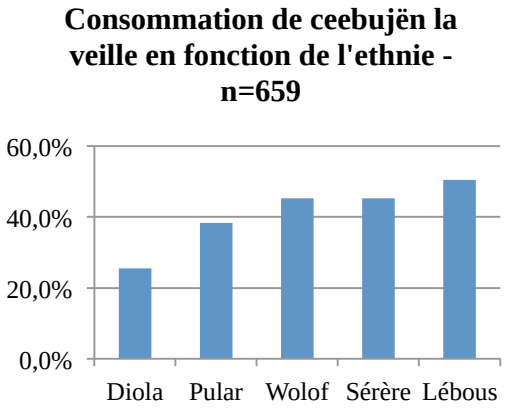
[61] La recette du *ceebujën* est présentée en annexe 7.

Figure 32 : Fréquence de consommation de *ceebujën* en fonction du fait d'habiter en couple ou en famille restreinte ou pas



Chi deux = 21,404 et P = 0,000

Figure 33 : Consommation de ceebujën la veille en fonction de l'ethnie



Chi deux = 10,224 et P = 0,037

Ce plat, consommé majoritairement le midi, présente plusieurs caractéristiques : il est constitué principalement, et comme son nom l'indique en wolof[62], de riz et de poisson mais aussi d'huile, et quand les moyens économiques le permettent, de légumes et de condiments. Le riz du *ceebujën* est préférentiellement du riz brisé (Crenn, 2010).

Le riz est un aliment présent de longue date au Sénégal. Il est cultivé en Casamance et dans la vallée du fleuve. Cependant, la céréale de base sur la plus grande partie du territoire fut pendant longtemps le mil. Comme nous l'avons évoqué, c'est suite au développement de la culture de l'arachide et aux sécheresses successives que le riz brisé, importé d'Indochine par l'administration coloniale, a progressivement acquis le statut d'aliment de base. Au regard de leurs habitudes alimentaires en place, les Sénégalais ont trouvé à accommoder le riz brisé en lui appliquant les techniques jusqu'ici réservées au mil. Au contraire du riz « entier » ou long, le comportement du riz brisé à la cuisson est assez proche de celui du mil.

L'apparition du *ceebujën* n'est pas datée précisément mais, d'après les discours des personnes rencontrées, elle correspondrait à l'intégration de ce riz brisé dans l'alimentation sénégalaise et constituerait une innovation technique, puisque ce plat est préparé dans une seule marmite - contrairement à la grande majorité des plats à base de riz qui se préparent dans deux marmites, une pour le riz et une pour la sauce (Bricas, 2006). Cependant, d'après plusieurs interlocuteurs, il semble qu'avant même l'apparition du *ceebujën*, certaines ethnies, comme

[62] Ceeb signifie riz et Jën signifie poisson en wolof.

les Peuls du Saloum ou du Ferlo, aient eu l'habitude de consommer un plat appelé *Ngombo*, se préparant déjà dans une seule marmite, et dans lequel la brisure de mil constitue la base céréalière et le poisson est remplacé par de la viande. La consommation de poisson est elle aussi intégrée aux habitudes des habitants de la côte. L'apparition du *ceebujën* se fait donc au sein d'un modèle alimentaire proposant déjà cette technique de cuisson dans une seule marmite et appliquée à ce nouvel aliment que constitue le riz en y ajoutant un autre aliment habituel : le poisson. Tous les individus interrogés à ce sujet sont d'accord pour attribuer l'invention du *ceebujën* à une femme de Saint-Louis : Penda Mbaye. La légende veut qu'un voyageur ayant goûté par hasard ce plat l'ait tellement aimé qu'il y soit revenu avec des amis et progressivement, le *ceebujën* est devenu une spécialité de Saint-Louis puis finalement un plat emblématique du Sénégal.

En terme de préparation, ce plat se cuisine dans une seule marmite : la cuisinière fait rissoler les oignons et le poisson puis prélève le poisson avant d'ajouter les légumes et les condiments – dont le concentré de tomate pour la version « rouge » du plat - avec un peu d'eau. Une fois les légumes cuits, elle les sort de la marmite pour y déposer le riz précuit à la vapeur. La dernière étape, une fois le riz cuit dans l'eau de cuisson des autres ingrédients, consiste à dresser le plat en y plaçant le riz bien étalé et en disposant par-dessus le poisson puis les légumes (Figure 34).

Figure 34 : Dressage d'un plat de *ceebujën* - photo : J. Leport

1.2 Type de poisson

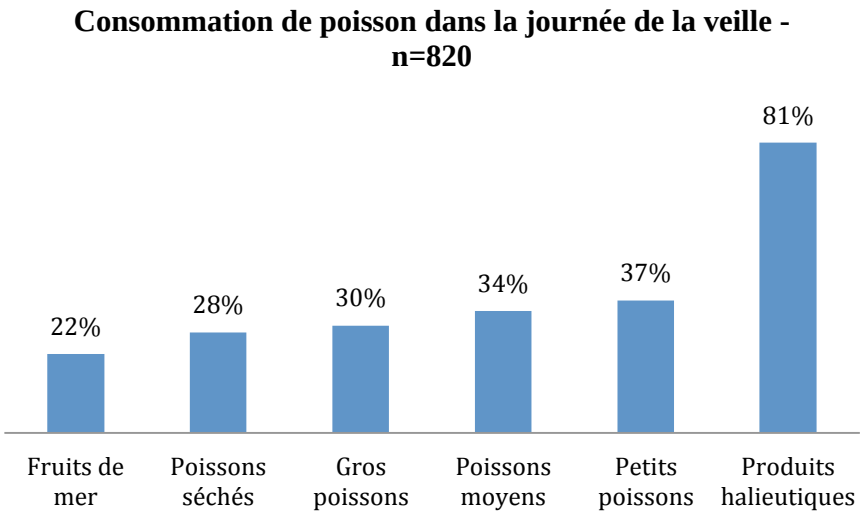
Dans la recette que les Dakarois perçoivent comme « originelle », le *ceebujën* se cuisine avec du mérou (ou *thiof),* poisson considéré comme « noble » par opposition aux sardinelles, considérées comme des petits poissons peu valorisés. La question de la définition de la qualité des poissons et donc de leur classification se pose ici et mériterait sans nul doute une étude à elle seule. En effet, la qualité d'un produit dépend de la personne qui s'exprime (Stanziani cité par Amilien, 2004), ici : pêcheurs, revendeurs, consommateurs, membres des services vétérinaires, écologistes ou biologistes. Dans notre cas, la classification retenue émane de l'étude qualitative et de la perception des mangeurs. Ces catégories diffèrent donc des classifications zoologiques - poissons de mer osseux/poissons de mer cartilagineux/poissons d'eau douce - ou culinaires - poissons maigres/poissons ½ gras/poissons gras ou poissons ronds/poissons plats/poissons d'eau douce et migrateurs (Maincent, 1995). Les critères évoqués par les mangeurs se rapportent principalement aux caractéristiques organoleptiques du poisson, à la taille du poisson adulte et à la quantité d'arêtes. Par exemple, les poissons dits « nobles » sont gros, à chair blanche et contiennent de grosses arêtes faciles à enlever. Dans la suite du texte, nous utiliserons indifféremment les expressions « gros poissons », « poissons nobles » et « poissons de bonne qualité » pour désigner ces poissons fortement valorisés qui sont aussi les poissons les plus chers. Le terme « petits poissons », repris des discours profanes, désigne les poissons les moins valorisés et les moins chers, dont la sardinelle est le principal représentant. Entre les deux, les poissons tels que les daurades sont qualifiés de « poissons moyens » et ne bénéficient ni de la forte valorisation réservée aux « gros poissons » ni de la dévalorisation subie par les « petits poissons ». En terme de prix, ils se situent entre les deux autres catégories de poissons. Le statut particulier du mérou (*thiof*) découle de sa grande taille, du goût apprécié de sa chair et de la facilité de retrait des arêtes, critères qui lui confèrent une place privilégiée dans la préparation du *ceebujën*.

Chaque jour, en allant au marché, certaines femmes ayant prévu le plat qu'elles veulent préparer adaptent la recette si nécessaire en fonction de l'offre de produits disponibles. Au contraire, d'autres femmes déterminent le plat préparé en fonction de la qualité des poissons disponibles sur le marché : « *On regarde ce qu'il y a, s'il n'y a que des petits poissons, on en choisit et on prépare un plat à deux marmites et si c'est de gros poissons, on prépare le* ceebujën » (Femme – 38 ans – mariée - crieuse[63]).

[63] Les crieuses sont les femmes qui vendent le poisson débarqué par les pêcheurs directement sur la plage.

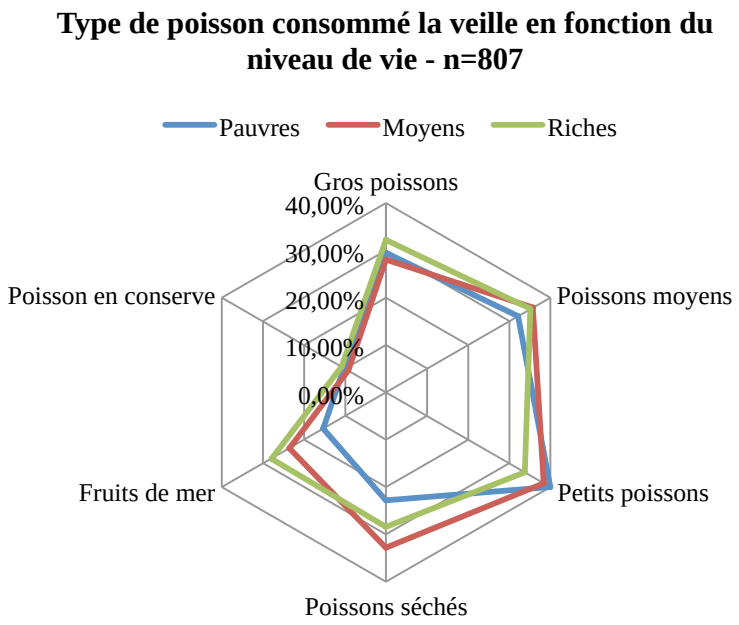
Le type de poisson consommé, de manière générale et dans le *ceebujën* en particulier, dépend de plusieurs facteurs. 81 % des enquêtés ont consommé des produits halieutiques – tous types confondus – dans la journée de la veille. 30 % ont consommé des gros poissons, 34 % des poissons moyens, 37 % des petits poissons, 28 % du poisson séché ou fumé et 22 % des fruits de mer (Figure 35).

Figure 35 : Consommation de poisson dans la journée de la veille



45 % des personnes ayant consommé des gros poissons ont également consommé des petits poissons. Ce résultat met en avant le fait que des individus peuvent consommer dans une même journée à la fois des gros et des petits poissons. On trouve parfois cette association au sein d'un même plat : le petit poisson étant présent pour donner du goût au plat et pour augmenter la quantité globale de poisson, à un prix raisonnable. En revanche, l'association dans une même journée de gros poissons et de poissons moyens est presque absente (5 % seulement des enquêtés). En effet, les fonctions – sociales et nutritionnelles – de ces deux poissons sont proches l'une de l'autre. La présence simultanée de moyens et de gros poissons n'ajoute rien en matière de représentations sociales et de qualités organoleptiques par rapport à la présence seule de l'un ou l'autre de ces types de poissons.

Figure 36 : Type de poisson consommé la veille en fonction du niveau de vie - n=807



La Figure 36 montre les différents types de poissons consommés dans la journée de la veille en fonction du niveau de vie des individus. Les plus pauvres consomment davantage de petits poissons que les autres. Les « moyens », quant à eux, consomment à la fois des petits poissons, des poissons moyens et du poisson séché. Enfin, les plus riches consomment plus de gros poissons et de fruits de mer et moins de petits poissons. La qualité du poisson – au sens de la qualité perçue par les acteurs et déterminée en partie par le prix des produits - est donc corrélée au niveau de vie. Outre ces résultats, la Figure 36 fait ressortir le fait que les plus pauvres consomment beaucoup moins de poissons séchés et de fruits de mer que les autres enquêtés. Une explication à cela pourrait être que dans les ménages les plus pauvres, le poisson séché ou fumé remplace le poisson frais contrairement aux autres ménages chez qui ces produits sont utilisés comme condiments ou comme agréments. Ainsi, lorsque le niveau de vie impose de choisir entre le poisson frais – sous forme de petits poissons – et le poisson séché ou fumé, la priorité va au poisson frais.

En ce qui concerne le type de poisson utilisé dans la préparation du *ceebujën* plus particulièrement, ces tendances se retrouvent. 31 % des enquêtés déclarent que le dernier *ceebujën* qu'ils ont consommé chez eux contenait à la fois un gros poisson et des fruits de mer. L'association poissons moyens/petits poissons concerne 18 % des enquêtés et celle poissons moyens/fruits de mer, 17 %. Seuls 7 % des enquêtés assurent que le dernier *ceebujën*

consommé à la maison contenait des petits poissons. Ici, deux hypothèses peuvent expliquer ce chiffre très bas : l'une comme l'autre repose sur l'idée, très présente dans les discours recueillis au cours des entretiens individuels, que le *ceebujën* se prépare prioritairement avec des poissons dits « nobles ». Face à cela, soit les enquêtés privilégient d'autres plats lorsqu'ils n'ont pas la possibilité de se procurer des poissons moyens ou nobles, soit ces enquêtés sous-déclarent la présence de petits poissons dans le *ceebujën*. Dans les deux cas, l'importance de la qualité du poisson dans ce plat est mise en exergue. Et comme nous le disait un enquêté : « *Il faut toujours un grand poisson pour la bonne tenue du plat et puis des sardinelles pour le goût* » (Homme – 67 ans – marié - retraité).

En plus du poisson frais, le poisson ou les coquillages séchés, salés et/ou fumés sont présents dans le *ceebujën*, au moins dans sa version présentée par les enquêtés comme « originelle ». Le *guedj* et le *yet*[64] par exemple sont utilisés comme condiments. Aujourd'hui, à Dakar, entre autres du fait de l'augmentation des prix et des problèmes de sécurité sanitaire associés à ces produits, leur utilisation n'est plus systématique et est souvent remplacée par celle des bouillons en cube. L'une de nos enquêtés nous disait : « *Quand j'ai commencé à cuisiner, il n'y avait pas de bouillon, on n'utilisait que du guedj et du yet pour parfumer nos plats* » (Femme – 21 ans – célibataire - étudiante).

La perception du poisson par les enquêtés a été évaluée selon quatre dimensions regroupées en un indice synthétique :

- Le goût évalué en comparaison avec la viande : Aimez-vous le poisson plus que la viande ?
- La santé : Selon vous, le poisson est-il bon pour la santé ?
- La dimension festive : Selon vous, le poisson est-il un aliment de fête ?
- La dimension universelle : Selon vous, est-ce que tout le monde devrait manger du poisson chaque jour ?

L'indice permet de classer les individus selon leur perception positive, neutre ou négative du poisson. La construction de l'indice est développée dans le chapitre 7 ainsi que l'analyse des résultats obtenus en fonction des variables sociodémographiques.

Dans le cadre de l'analyse des pratiques, la perception du poisson est abordée comme une variable explicative et nous supposions que cette perception influencerait les pratiques de consommation du poisson et éventuellement du *ceebujën.* Après vérification statistique, il se trouve qu'il n'existe pas de lien significatif entre la perception positive ou négative du poisson

[64] Le *guedj* est un poisson fumé et salé et le *yet* est le produit de la fermentation et du séchage du mollusque *symbium*.

et la consommation de poisson et de *ceebujën*. Les explications de ces pratiques sont donc ailleurs. Une nuance émerge toutefois puisque les personnes qui pensent que le poisson est un aliment de fête ont davantage tendance à avoir mangé des petits poissons et des poissons moyens la veille de l'enquête que les autres et au contraire, elles ont tendance à ne pas avoir mangé de gros poisson. Ainsi, le fait d'associer le poisson aux fêtes malgré une consommation quotidienne serait lié à la distinction entre les gros poissons – qui eux sont valorisés lors des fêtes et cérémonies – et les petits et moyens poissons qui sont davantage associés aux pratiques quotidiennes.

1.3 *Ceebujën* et genre

De l'approvisionnement à la préparation, le *ceebujën* est une affaire de femmes. En revanche, dès qu'il s'agit de consommation et d'importance sociale, la différence de genre s'estompe. Dans la grande majorité des cas, ce sont les femmes qui décident, *in fine*, du plat qu'elles prépareront comme en témoignent plusieurs de nos enquêtées dont cette femme nous disant : « *la plupart du temps c'est la personne qui cuisine qui choisit* » (Femme – 21 ans – célibataire - étudiante). Cependant, la décision est enchâssée dans un contexte économique et social qui certes laisse une marge de liberté au décideur final mais qui constitue un cadre contraignant cette décision. Kurt Lewin (1943) avec la notion de « *portier économique* » insiste sur le fait que la décision ne relève pas uniquement du mangeur lui-même mais de la personne qui fait les courses, de celle qui cuisine, etc. Ces personnes sont définies comme des portiers économiques et leur perception des besoins des autres influence leur décision. Ainsi, Lewin dans sa démonstration assure que si les femmes américaines – à qui reviennent quasi exclusivement les tâches liées à l'alimentation à cette époque là – considèrent que le lait est un aliment féminin et enfantin, alors convaincre les hommes de boire du lait n'aura que peu d'impact sur leurs pratiques tant que les femmes auront cette vision. Les comportements et les discours des membres de la famille peuvent influencer les perceptions des femmes et donc par ricochet les pratiques de l'ensemble de la famille. Le rôle des membres de la famille ou du groupe social sur la décision alimentaire est donc essentiel. Corbeau (1997) met en évidence le rôle du contexte sur l'acte alimentaire en développant la théorie du mangeur pluriel. Tristan Fournier (2011), dans ses travaux sur les changements alimentaires chez les patients atteints d'hypercholestérolémie, s'appuie sur les travaux de Lewin et de Corbeau et les dépasse en proposant la notion de *contextualisation* intégrant d'une part l'influence de la famille, à travers le processus de *familialisation* emprunté à Delphine Keppens (2010) et d'autre part, l'impact des « situations physiques (lieu, type de repas, etc.), temporelles (journée

alimentaire, étapes de vie, etc.) et interactionnelles (individus en présence, rôles sociaux, etc.) » (Fournier, 2011 : 439).

Ce concept de contextualisation se révèle un outil pertinent pour aborder le rôle des femmes vis-à-vis du *ceebujën*. Le statut de plat national, identitaire, quotidien[65] du *ceebujën* participe du cadre dans lequel la décision est prise et incite les femmes à l'inscrire au menu. Les hommes influencent ici la décision à plusieurs niveaux : ils véhiculent et soutiennent ou au contraire dévalorisent la norme sociale de consommation plurihebdomadaire de ce plat ; ils – ainsi que l'ensemble des membres de la famille – indiquent parfois des préférences, des avis, des envies à propos du choix du menu sur différents registres : économique, sanitaire, social, hédonique, relevant de rationalité en valeur ou en finalité (Weber, 1995 [1921] ; Poulain, 2002, 2008 [2002]). La femme hiérarchise les différentes informations qu'elle détient, les intérêts des différentes personnes en présence, les accommode, les évalue en fonction de ses propres avis, sentiments, connaissances, contraintes, intérêts et choisit de cuisiner - ou pas - un plat de *ceebujën*. La décision est prise dans un contexte social et familial précis, c'est le premier sens de la contextualisation (Fournier, 2011). C'est donc à la femme qu'incombe la charge cognitive de définir le menu au sein de la socialisation qui est la sienne et en fonction des éléments contextuels. Chacun a intégré cette répartition des tâches et les hommes justifient parfois leur absence de participation aux tâches liées à l'alimentation par la « culture », comme nous le dit ce jeune homme sénégalais de 30 ans : « *Ici, chez nous, [l'alimentation] c'est les femmes, si tu touches, elles se fâchent. C'est la culture* » (Homme – 30 ans – célibataire – multiples petits emplois). Cependant, l'importance sociale du repas implique quelques exceptions en ce qui concerne le choix du menu et c'est ici que la deuxième acception du terme contextualisation (Fournier, 2011) prend tout son sens. L'exemple d'un jeune homme de 33 ans, célibataire, chef de famille à la suite du décès de ses parents, rencontré chez lui pour un entretien, illustre cet aspect : « *le plus souvent, [il] choisit [le menu] quand [il] reçoit des amis. Quand il n'y a pas d'invités, [il] les laisse choisir* ». « Les » désignent ici ses sœurs qui cuisinent à tour de rôle. Ce comportement apparaît comme un moyen d'asseoir son autorité à la fois auprès des membres de la famille et des invités, de signifier et d'endosser le rôle de chef de famille. Les femmes laissent faire et se conforment aux attentes dans ces cas-là mais savent également asseoir leur influence au sein du foyer à travers la cuisine. Cette phrase d'une jeune femme de 22 ans illustre le statut social lié au rôle de cuisinière : « *Tu fais ce que tu veux, c'est toi qui prépares, c'est à toi de voir. Ici, c'est la*

[65] Toutes ces dimensions sont abordées et développées dans le chapitre 7 de cette thèse.

cuisinière qui fait les lois » (Femme – 22 ans – célibataire - étudiante). La présence du *ceebujën* dans les foyers dépend donc techniquement des femmes parfois sous l'influence des hommes et toujours en fonction du contexte.

Une fois le menu choisi, l'approvisionnement au marché ou à la boutique/épicerie, est géré principalement par les femmes hormis quelques aliments comme le riz, l'huile ou encore le sucre, pouvant être achetés en grandes quantités par les hommes une fois par mois par exemple. Les modes de gestion du budget dédié à l'alimentation dans les familles et l'équipement ménager influencent la fréquence d'approvisionnement. La présence d'un réfrigérateur et/ou d'un congélateur en état de fonctionnement permet – mais n'implique pas toujours – d'acheter les produits en plus grande quantité et de les stocker dans de bonnes conditions. Cependant, les coupures d'électricité récurrentes à Dakar obligent à limiter les stocks au risque de tout perdre. En l'absence de ces appareils, l'approvisionnement en produits frais devient nécessairement quotidien. Quant au budget, la plupart du temps, le père, le mari ou le frère – presque toujours un homme - donne chaque matin à la cuisinière « la dépense quotidienne » c'est-à-dire une somme d'argent destinée à nourrir la famille pour la journée. Dans ce cas de figure, l'approvisionnement ne peut être que quotidien puisque le budget correspond, parfois à peine, aux besoins journaliers de la famille. Dans certains cas, en particulier lorsque les revenus sont réguliers, une somme d'argent plus importante peut être donnée à la cuisinière qui gère ensuite l'approvisionnement pour un temps plus long : une semaine, deux semaines ou parfois un mois selon la somme et selon les produits. L'ensemble des ingrédients nécessaires à la confection des plats peut être acheté plusieurs jours à l'avance puis stocké. Cependant, dans la totalité des familles chez qui nous avons pu observer une séquence alimentaire – approvisionnement, préparation, consommation -, au moins une sortie au marché ou à la boutique a été nécessaire avant ou pendant la préparation du plat pour acheter un ingrédient faisant défaut. Ces sorties, parfois nombreuses avant et pendant la préparation, sont intégrées aux habitudes et mobilisent souvent les jeunes ou les enfants de la famille. Par ce biais, les femmes chargées de la cuisine transmettent certaines normes et valeurs aux plus jeunes : gestion de l'argent, répartition des rôles entre hommes et femmes, etc. (Rabain, 1994 [1979]). À première vue, la répartition des rôles pourrait se résumer par le fait que l'homme fournit l'argent et la femme gère l'approvisionnement et la cuisine, illustrée par la phrase suivante d'un de nos enquêtés : « *Moi je ne fais pas les courses, j'amène les fonds* » (Homme – 54 ans – marié - pêcheur). Mais la situation est plus complexe et le clivage moins net que cela. D'une part, comme nous l'avons vu, les hommes achètent parfois une partie des ingrédients et d'autre part les femmes participent aussi au budget alimentaire. Face

à l'augmentation des prix des produits alimentaires et aux difficultés d'accès à l'emploi, certaines femmes développent de petites activités commerciales. Outre le commerce à petite échelle de cosmétiques ou de bijoux, l'activité la plus répandue pour les femmes est la petite restauration : vente de plats devant la maison par exemple. Ces activités permettent aux femmes d'accéder à une rémunération et de diminuer ainsi la dépendance vis-à-vis de leur mari. Des études (Lecarme-Frassy, 2000) montrent que les femmes consacrent une part importante de leurs gains à la satisfaction des besoins de la famille et en particulier à l'alimentation. Plusieurs raisons poussent les femmes à substituer ou à compléter le budget des hommes. La hausse progressive des prix n'est pas toujours répercutée sur les sommes attribuées par les hommes à l'alimentation. Et pourtant, comme nous le dit cet enquêté : « *Depuis longtemps, je donne 3000 FCFA pour la dépense quotidienne, si les prix au marché augmentent, les femmes se débrouillent. Je ne vois pas de changements dans les plats* » (Homme – 33 ans – célibataire - menuisier). Les hommes qui ne travaillent pas ou pas régulièrement ne sont pas toujours en mesure d'assurer la dépense quotidienne. Ainsi, les femmes rencontrées nous l'expliquent : « *Je ne te le cache pas, dès fois mon mari ne me donne pas, j'utilise mon argent. […] Certes, il est un bon mari, mais dès fois, il n'a pas d'argent. Par exemple, aujourd'hui, il m'a juste donné 2000 FCFA auxquels j'ai ajouté 5000 FCFA pour aller au marché. Je l'aide comme je travaille* » (Femme – 48 ans – mariée – femme de ménage).

Lors de l'enquête de terrain, l'ensemble des hommes rencontrés affirmait ne pas savoir cuisiner et encore moins préparer un *ceebujën*. Seuls deux d'entre eux, vivant seuls, se préparaient de temps en temps des repas mais cela se résumait, pour les plats les plus élaborés, à faire cuire des pâtes/spaghettis sur un réchaud et le reste du temps à acheter des aliments à assembler – se faire un sandwich par exemple. Pour les femmes, le fait de savoir cuisiner un « bon » *ceebujën* relève de la norme. Ne pas savoir le faire peut entraîner une mise au ban de la société et être – perçu comme ? – cause de célibat prolongé. Les entretiens réalisés regorgent d'éléments allant dans ce sens, tels que « *C'est le plat sénégalais que toutes les Sénégalaises savent préparer* » (Femme – 20 ans – célibataire - étudiante). Cette idée est véhiculée dans les médias dont certains assurent qu'« une femme qui ne sait pas mettre à table un bon *ceebujën*, ne saura jamais rendre heureux son époux » (Kambell, 2015). Au sein des foyers, la cuisine est une pièce exclusivement féminine – hormis les jeunes enfants qui vont et viennent autour de leurs mères, sœurs, tantes… Comme le résume cet homme, la préparation revient systématiquement aux femmes : « *Le petit-déjeuner c'est elle, à midi aussi et le soir*

également, c'est elle qui prépare, l'alimentation c'est elle qui s'en occupe » (Homme – 54 ans – marié - pêcheur).

Cette répartition des tâches apparaît très inégalitaire à première vue. Elle l'est de fait. Cependant, il nous semble important de proposer une vision légèrement différente sur le fonctionnement de la société dakaroise en matière de genre. Nier les inégalités de genre relèverait de l'aberration, cependant focaliser uniquement sur cet aspect ne permet pas de rendre compte des subtilités du terrain. En effet, Véronique Gilbert (2016) pointe le fait que les femmes tirent aussi parti de leur condition en s'autonomisant par le travail et surtout en détenant un pouvoir important sur la vie domestique. Si de l'extérieur, les hommes semblent contrôler chaque fait et geste de leurs femmes, dès lors que l'on entre dans les foyers, les rôles bougent et parfois s'inversent. Le plat familial devient un moyen pour la femme de faire passer des messages. Pour reprendre le titre du numéro spécial du Journal des Anthropologues dirigé par Fournier, Jarty, Lapeyre et Touraille (2015), l'alimentation devient une « arme » : dans la concurrence entre épouses parfois induite par la polygamie, l'alimentation est un moyen de séduire le mari ; les moyens pour la femme de signifier son mécontentement à travers un plat sont nombreux : qualité du poisson, quantité de piment, choix du plat, etc.

Ces quelques lignes laissent entrevoir la complexité des rapports de genre à Dakar et leurs impacts sur l'alimentation quotidienne. Les femmes, sous l'influence des hommes et de leur famille, sont chargées du choix du menu dans un contexte donné, notamment un contexte économique - familial et plus global -, puis de la réalisation des plats. La place centrale des femmes dans la gestion de l'alimentation, notamment par leur rôle de portier économique (Lewin, 1943), influence de manière significative les choix effectués et la mise en place des différentes stratégies face à la baisse de l'accessibilité du poisson. Le maintien de la fréquence de consommation du *ceebujën* ou le choix de le remplacer par d'autres plats dépendent entre autres de la perception qu'ont les femmes des besoins et envies des autres membres de la famille. Par exemple, si la femme pense que la préparation de *ceebujën* au sein du foyer exprime une intégration sociale dans la société et qu'elle croit savoir – à tort ou à raison, là n'est pas la question – que son mari accorde une grande importance à l'image de sa famille dans le quartier, alors elle tendra à préparer ce plat fréquemment quoiqu'il arrive.

2 *Ceebujën* et mondialisation…

2.1 Les discours alimentaires et leur influence

Dakar, par son histoire et sa situation géographique, est une ville particulièrement ouverte sur le monde. L'influence de la mondialisation s'y fait donc sentir à plusieurs niveaux et notamment dans le domaine alimentaire. La diffusion des discours normatifs alimentaires à travers les médias, les pouvoirs publics et les migrants (Crenn, 2010) valorisent certaines normes émanant majoritairement des nutritionnistes d'Europe ou d'Amérique du Nord et prônent la consommation de fruits, de légumes et de produits laitiers ainsi que la diminution de la consommation de riz qui serait à l'origine de l'augmentation de la prévalence du diabète et celle d'huile et de sel à l'origine de l'hypertension artérielle. Ces discours semblent bien intégrés par la population dakaroise. Ainsi, cette femme de 37 ans nous dit que « *le riz donne le diabète parce que le riz contient du sucre* » (Femme – 37 ans – mariée – ne travaille pas) et 77 % des personnes interrogées à Dakar indiquent limiter leur consommation de sel afin de limiter les risques d'hypertension artérielle. Même si l'intégration des discours par la population n'engendre pas nécessairement une application pratique des recommandations – 92 % des personnes interrogées pensent qu'il faudrait limiter sa consommation de riz pour éviter le diabète et seuls 58 % disent limiter effectivement leur consommation de riz – leur présence dans le paysage médiatique influence les pratiques et les représentations.

Ces discours sont diffusés à la fois par le corps médical et par les médias – qui relaient parfois la parole des médecins. L'impact de ces discours se lit à travers les résultats de notre étude. En effet, les personnes pour qui la source principale d'informations sur l'alimentation et la santé est la télévision et la radio ont tendance à consommer du *Ceebujën* « 5 fois ou plus » par semaine (chi deux = 26,359 ; p=0,010 ; RS = 1,9) alors que ceux pour qui cette source est le corps médical ont tendance à en consommer 1 fois par semaine (RS = 1,5) et déclarent vouloir en manger moins souvent (chi deux = 7,578 ; p = 0,023 ; RS = 1,3) - bien que les personnes qui considèrent les médias comme une source fiable d'informations sur l'alimentation et la santé pensent que le *ceebujën* est un plat mauvais pour la santé. Les informations diffusées dans les médias véhiculeraient donc une image négative du *ceebujën* concernant la santé sans pour autant entraîner une réduction de sa consommation dans les pratiques, puisqu'on ne constate pas de lien significatif entre les pratiques de consommation du *ceebujën* et ses effets perçus sur la santé (chi deux = 2,407 ; *p* = 0,879). Les personnes qui ne font pas confiance aux médias affirment que le *ceebujën* n'est pas mauvais pour la santé (chi deux = 15,696 ; p =

0,003 ; RS = 2,7). Ces mêmes personnes tendent à consommer du *ceebujën* contenant un gros poisson (chi deux = 11,140 ; p = 0,025 ; RS = 1,9). Le fait de faire confiance aux médias ou pas ne dépend pas du niveau de vie (chi deux = 7,034 ; *p* = 0,134) mais dépend du niveau d'études (chi deux = 23,557 ; p = 0,000). On peut supposer que les médias diffusent une vision négative du *ceebujën* en terme de santé ce qui expliquerait que les personnes faisant le moins confiance aux médias – qui sont aussi les personnes les plus éduquées – aient une vision moins négative de l'effet du *ceebujën* sur la santé.

L'une des croyances alimentaires ayant été identifiées lors de la phase d'immersion dans le terrain et lors des entretiens individuels est le fait qu'un enfant qui mange des têtes de poissons deviendra bête. La principale explication donnée est de l'ordre de la pensée magique et plus particulièrement de la loi de similitude (Nemeroff et Rozin, 1989 ; Fischler, 1990). Cette dernière rejoint le principe d'incorporation et illustre l'adage bien connu « je deviens ce que je mange ». En effet, en incorporant un aliment, trois niveaux d'incorporation se donnent à voir : les nutriments qui composent l'aliment deviennent le corps du mangeur par l'intermédiaire de la digestion et de mécanismes physiologiques ; le fait de manger un aliment intègre le mangeur dans un groupe social, c'est l'incorporation sociale ; enfin, et c'est cette troisième dimension qui explique la croyance de l'existence d'un lien entre têtes de poisson et bêtise, l'incorporation est symbolique : le mangeur, en ingérant un aliment, ingère avec lui ses caractéristiques. Ainsi, le poisson, se laissant attraper dans les filets du pêcheur, est perçu comme dénué d'intelligence et manger sa tête entraînerait l'incorporation de la bêtise qui y est contenue. Les recherches scientifiques et médicales démentent aujourd'hui cette affirmation. Ainsi elle a été choisie pour évaluer l'importance et l'influence des discours populaires sur l'alimentation. Les personnes d'accord avec cette affirmation et celles l'appliquant chez elles ont tendance à affirmer vouloir consommer plus souvent du *ceebujën* qu'elles ne le font déjà et déclarent davantage ne pas pouvoir s'en passer.

Si les enfants mangent des têtes de poisson, ça les rend bêtes	**Augmenter la fréquence de consommation du *ceebujën***	**Ne peuvent pas se passer du *ceebujën***
Sont d'accord	chi deux = 5,283 ; *p* = 0,071 ; RS = 1,5	chi deux = 7,950 ; *p* = 0,019 ; RS = 1,7
L'appliquent	chi deux = 8,086 ; *p* = 0,018 ; RS = 1,6	chi deux = 5,413 ; *p* = 0,067 ; RS = 1,2

Les personnes se référant à des croyances populaires sur l'alimentation montrent un attachement fort au *ceebujën*. L'aspect symbolique et culturel du plat dépasse donc la dévalorisation sanitaire véhiculée par les médias.

Concernant le poisson, les médias et les discours diffusés par leur intermédiaire semblent transmettre l'idée que la disponibilité du poisson baisse. La baisse de la qualité (chi deux = 12,043 ; p = 0,007 ; RS = 1,6) et de la quantité (chi deux = 11,320 ; p = 0,010 ; RS = 1,7) de poisson utilisé dans la préparation des plats dans les foyers est davantage attribuée à cette baisse de disponibilité sur les marchés locaux par les personnes ayant la télévision et/ou la radio comme source d'informations sur l'alimentation et la santé.

Les normes de santé, émises par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé), sont diffusées à la fois par le corps médical – les médecins, les centres de santé… - et par les médias – nombreuses émissions dédiées à la santé. Une étude menée auprès des mères dakaroises (Buttarelli, 2015) montre que les normes nutritionnelles concernant les enfants sont bien connues des mères qui les énoncent spontanément : « Ne pas donner d'eau à l'enfant avant l'âge de 6 mois », « Ne pas donner d'aliments solides avant l'âge de 6 mois » en sont des exemples. Cependant, ces normes et leur légitimité sont discutées et ce quels que soient l'âge et le niveau d'études des mères. « Même si les mères ont une bonne connaissance du discours nutritionnel et des recommandations en matière d'alimentation, elles évoquent néanmoins des croyances et représentations qui coexistent avec leurs connaissances des normes internationales » (Buttarelli, 2015 : 93). La perception de la bonne santé et du « bien manger » influence les pratiques et un enfant qui ne grossit pas suffisamment selon sa mère se verra donner à manger, en plus du lait maternel, du riz ou de la bouillie dès l'âge de 3 mois par exemple. Les normes nutritionnelles concernant l'alimentation des adultes sont intégrées par les habitants de Dakar. Notre étude montre que 97 % des personnes interrogées ont déjà entendu qu'il faut limiter la consommation de produits gras et sucrés pour rester en bonne santé et 95 % des enquêtés sont d'accord avec cette affirmation. Concernant l'affirmation « il faut limiter la consommation de riz pour éviter le diabète », 95 % des personnes l'ont déjà entendu et 86 % sont d'accord. D'un point de vue nutritionnel, cette affirmation est difficilement défendable. Les personnes atteintes de diabète doivent contrôler la quantité d'aliments à index glycémique[66] fort dont le riz blanc fait partie, cependant, la consommation de riz ne déclenchera pas un diabète chez une personne non diabétique. Ainsi, la diffusion à grande échelle de ce conseil alimentaire émane d'une généralisation large d'une

[66] L'index glycémique reflète le temps d'absorption des glucides d'un aliment par rapport à un aliment de référence (le glucose ou le pain blanc). Plus l'index glycémique est élevé plus la glycémie augmente rapidement après l'ingestion de l'aliment.

recommandation destinée aux personnes diabétiques. Cependant, la grande majorité de la population assure être d'accord avec cela.

Au-delà de la connaissance, le questionnaire administré posait la question de l'application de ces différents conseils alimentaires. Concernant le conseil de limiter la consommation de produits gras et sucrés pour rester en bonne santé, le pourcentage de personnes affirmant l'appliquer chez eux est de 81 %. Ce chiffre, important et proche des 86 % de personnes d'accord, confirme l'intégration de la norme par la population. Cette question permet d'ancrer un peu plus les personnes dans la réalité et dans les pratiques sans pour autant refléter les pratiques réelles. La réponse permet de juger de l'intégration de la norme en question dans le quotidien des mangeurs. Le conseil concernant le lien entre le riz et le diabète semble moins admis collectivement. En effet, seuls 58 % des personnes disent l'appliquer chez eux. La place centrale et identitaire du riz dans l'alimentation dakaroise pourrait expliquer la distance prise vis-à-vis de ce conseil. Malgré un accord quasi unanime, nombreuses sont les personnes qui ne peuvent pas affirmer qu'elles l'appliquent chez elles.

2.2 Rôles de l'importation et de l'exportation

Le *ceebujën* tel qu'il est préparé aujourd'hui est un exemple de rencontre de produits importés et de produits locaux, d'adaptation lente aux modifications induites par l'inscription du pays sur le marché alimentaire mondial. « Si l'on est ce que l'on mange, ce plat dit beaucoup sur le fonctionnement du Sénégal dans la mondialisation. Il exprime un équilibre porteur de vulnérabilité entre une profonde extraversion – qui caractérise le Sénégal atlantique depuis des siècles (Magrin, 2010) – et une valorisation des ressources nationales pour la satisfaction des besoins du marché intérieur » (Diop et Magrin, 2012 : 317). Ces deux aliments principaux : le riz et le poisson illustrent cette cohabitation importé/local au sein du plat. Le riz présent sur les marchés dakarois, brisé la plupart du temps, est, encore aujourd'hui et malgré des tentatives politiques de développement de la filière locale, en grande majorité importé. Il est le principal représentant de la dépendance alimentaire du Sénégal vis-à-vis du marché international – au côté d'autres produits tels que le blé, les boissons gazeuses et les bouillons dans une moindre mesure. Le poisson, au contraire, provient des eaux sénégalaises. Or, l'exportation de ce produit a permis la valorisation économique du poisson et a induit une baisse de sa disponibilité sur le marché local. Cela favorise l'augmentation des prix et entraîne donc une baisse de l'accessibilité du poisson.

Outre ces deux aliments de base, le *ceebujën* intègre dans sa préparation de l'huile, produite localement lorsqu'elle est d'arachide ou, plus rarement, importée lorsqu'elle est issue d'autres

végétaux. Ces huiles importées ne font pas l'unanimité au sein des populations. « *Maintenant, ils ont diabolisé l'huile d'arachide et ils nous imposent des huiles végétales qu'on ne connaît pas mais qu'on est obligé d'acheter parce qu'il n'y a que ça sur le marché* » (Homme – 70 ans – marié - retraité). Cet extrait d'entretien incrimine à la fois le rôle des campagnes de santé publique : « ils ont diabolisé l'huile d'arachide » et l'importation de produits « inconnus ».

Les légumes, quant à eux, sont produits localement – hormis pendant la saison des pluies au cours de laquelle une partie d'entre eux sont importés, principalement du Maroc. Cependant, dans les alentours de Dakar, cette production locale pose quelques problèmes. En effet, l'approvisionnement de la capitale se fait grâce à des cultures installées dans les *Niayes*, anciens marécages à la périphérie de la ville. La qualité sanitaire des produits issus de ces cultures pourrait constituer un risque pour la santé des populations. Il semble que ces cultures soient arrosées avec des eaux usées (Hien et al., 2014 ; Tounkara, 2015) et, surtout, que l'utilisation des engrais, pesticides et autres produits phytosanitaires, parfois périmés de longue date, soit faite sans contrôles ni précautions particulières (Cissé et al., 2008). Des analyses effectuées sur différents légumes vendus dans la capitale montrent des taux de pesticides bien supérieurs aux seuils considérés comme acceptables par l'OMS (Ndiaye et al., 2010).

Entre dépendance alimentaire et production locale, le *ceebujën* est donc situé entre le local et le global et cristallise en un plat les principales questions alimentaires auxquelles sont confrontées les populations et que se posent les dirigeants du pays : dépendance alimentaire vis-à-vis du marché international à travers les importations de riz ; baisse de l'accessibilité du poisson (surpêche, licence de pêche aux bateaux étrangers, exportation) ; qualité sanitaire des légumes (présence de pesticides) ; industrialisation de l'alimentation (bouillons[67]). Qu'en est-il des pratiques de consommation ?

[67] L'utilisation du bouillon en cube est un phénomène particulièrement intéressant à étudier au Sénégal car elle soulève des questions telles que le rôle de la femme en cuisine, l'industrialisation de l'alimentation, l'influence de la publicité, la prise en compte des discours de santé publique par les populations, etc. Nous remettons cette analyse plus poussée – et nécessitant de nouvelles enquêtes ciblées - à plus tard.

3 Entre adaptations et permanences

Le *ceebujën* est un plat consommé le midi plusieurs fois par semaine et jusqu'à 5 fois par semaine dans certains foyers. Nous reviendrons sur l'aspect symbolique et identitaire de ce plat dans le chapitre suivant. Ici, c'est le caractère routinier qui retient notre attention. En effet, le *ceebujën* est une routine inscrite dans le modèle alimentaire et la décision de le préparer relève donc, dans la plupart des cas, de la rationalité en routine. Un midi sur deux, une fois dans la semaine le lundi, les jours de fête ou lorsqu'on attend des invités : toutes ces situations impliquent la préparation du plat national. Comme toutes les routines, elle peut être remise en cause, déstabilisée par certains éléments. Les différents discours évoqués ci-dessus remettent-ils en cause cette routine ? Les modifications de l'environnement et avec elles les difficultés d'accessibilité du poisson la déstabilisent-elles ? Au contraire, les normes en place, la « culture » dakaroise favorisent-elles son maintien ?

Nous allons nous intéresser ici aux changements affectant le *ceebujën* en analysant en parallèle leur impact sur son aspect routinier.

3.1 Stratégies d'adaptation

Face aux changements environnementaux et à la baisse de l'accessibilité du poisson, les Dakarois adoptent, au choix et parfois simultanément, différentes stratégies d'adaptation affectant les ingrédients, les plats, la structure des repas ou l'organisation de la journée elle-même. Les différentes stratégies sont les suivantes : augmentation du budget alimentaire lorsque c'est possible ; diminution de la fréquence de consommation du *ceebujën* impliquant une plus grande variété alimentaire ; utilisation de la viande dans des plats de même structure ou dans des plats tout à fait différents ; baisse de la qualité et/ou de la quantité de poisson dans les plats sans changer la structure des recettes ; utilisation du poisson séché avec changement ou non de structure ; panachage de poissons permettant de maintenir le *ceebujën* ; utilisation du mil impliquant un changement de structure non seulement du plat mais parfois du repas ; ou suppression d'un repas modifiant l'organisation de la journée.

Comme nous le verrons, les capacités d'adaptation dépendent des caractéristiques socio-économiques des individus.

Notons ici qu'une partie des évolutions que l'on constate aujourd'hui renvoie aux stratégies que les femmes mettent en place chaque année lors de l'hivernage, période au cours de laquelle les pluies rendent difficiles les activités de pêche, entraînant ainsi des hausses saisonnières des prix des poissons. Le contexte actuel de baisse de l'accessibilité du poisson

tout au long de l'année amène une généralisation des difficultés de l'hivernage à la saison sèche. La section présentée ici permettra de comprendre comment les stratégies saisonnières liées à l'hivernage deviennent le quotidien des Dakarois tout au long de l'année.

3.1.1 Augmentation du budget

Dans un premier temps, les personnes qui en ont les moyens financiers commencent par augmenter le budget alloué à l'alimentation en général, et au poisson en particulier. Cette stratégie permet de conserver la majorité des habitudes alimentaires. La baisse de l'accessibilité du poisson entraîne parfois des difficultés à se procurer le poisson recherché pour préparer le *ceebujën* en dehors de la question du budget. Dans ce cas, c'est la disponibilité du poisson qui pose problème et l'augmentation du budget permettra éventuellement de remplacer le poisson recherché par un poisson de la même catégorie.

Les femmes jouent parfois un rôle primordial dans cette augmentation du budget puisque, comme nous l'avons vu, certaines d'entre elles sortent de la sphère domestique pour aller travailler afin de compléter le budget apporté par les hommes. L'une des activités privilégiée dans ce cas est la vente d'alimentation de rue[68] devant la maison : la femme prépare dans sa propre cuisine puis propose des portions individuelles aux passants.

3.1.2 Diminution de la fréquence de consommation du *ceebujën*

La fréquence de consommation du *ceebujën* est une deuxième variable d'ajustement face aux difficultés d'accessibilité du poisson. Si les gros poissons ou les poissons moyens disparaissent des étals ou voient leurs prix augmenter, les cuisinières peuvent opter pour un changement de menu – plutôt que de diminuer la qualité ou la quantité du poisson utilisé dans le plat, stratégies sur lesquelles nous reviendrons - ce qui revient à diminuer la fréquence de consommation du plat national. Dans ce cas, il y a remise en cause de la routine et une nouvelle décision concernant le choix du menu doit être effectuée. Notre étude montre que plus les personnes sont confrontées à l'étranger, par des voyages par exemple, et plus elles sont aisées financièrement, plus elles ont tendance, face à la baisse d'accessibilité du poisson et aux influences de la mondialisation, à diminuer la fréquence de consommation du *ceebujën* tout en maintenant la qualité et la quantité de poisson utilisé dans sa préparation. Les légumes sont également maintenus. Plus que le prix du poisson c'est parfois sa disponibilité sur le

[68] L'alimentation de rue est comprise ici comme les produits émanant du secteur informel de l'alimentation défini par la FAO (1990 citée par Canet et Ndiaye, 1996 : 4) comme « le secteur produisant des aliments et des boissons prêts à être consommés, préparés et/ou vendus par des vendeurs, spécialement dans les rues et dans les autres lieux publics similaires ».

marché qui favorise ce comportement. Le soir, ces personnes se tournent davantage vers des plats sans riz, comme en témoigne cette femme : « *Le riz n'est pas une priorité chez moi parce que ma famille est restreinte. Si c'était une plus grande famille, le budget ne l'aurait pas permis* » (femme – 38 ans – mariée - crieuse[69]) et cet homme : *« le soir, c'est du couscous, parfois on fait du poisson grillé ou bien elle achète de la viande et elle fait de la sauce et parfois je lui dis de faire des bouillies de mil »* (homme – 45 ans – marié – maître nageur). Les crudités, les pommes de terre, les légumes cuits ou encore le mil accompagné de lait caillé occupent une place importante dans les menus du soir. Lorsque la routine est déstabilisée par les difficultés liées à l'approvisionnement en poisson mais aussi par la mondialisation et par les discours diffusés par les médias et le corps médical, le processus de construction de la décision intègre les données et informations présentes dans l'environnement tout en s'appuyant sur le modèle alimentaire en place. Ainsi, dans le cas présenté ici, l'importance de la diversité alimentaire promue par les discours internationaux de santé publique devient une préoccupation réelle et quotidienne pour ces personnes ayant été confrontées à l'étranger et plutôt aisées financièrement. Dans cette même logique d'intégration des normes diététiques internationales, les modes de cuisson limitant les matières grasses – cuisson à l'eau, grillades - occupent une place grandissante dans les habitudes alimentaires.

Les qualités gustatives et sanitaires des ingrédients s'avèrent des paramètres considérés par les personnes les plus aisées. Ces considérations incitent probablement à remettre en cause les routines plus facilement en plaçant les mangeurs dans un contexte de rationalité en finalité dirigée vers la santé et le plaisir.

3.1.3 Utilisation de la viande

« Quand je vais au marché et que je trouve le poisson très cher, j'achète de la viande » (Femme – 48 ans – mariée – femme de ménage). La suppression complète du poisson dans la préparation d'un repas amène parfois à l'utilisation de la viande – qui est moins chère que les poissons dits « nobles » mais plus chère que les petits poissons. Dans ce cas, la structure des plats peut être en partie conservée comme dans la préparation d'un plat de riz blanc accompagné de sauce *mafé* (à base de pâte d'arachide) viande à la place du même plat de mafé mais au poisson, ou complètement modifiée si la viande est servie en soupe par exemple. En cas de substitution du poisson par la viande, le *ceebujën* devient là encore moins fréquent puisqu'il ne peut pas être préparé sans poisson. La technique de cuisson à une seule

[69] Les crieuses sont les femmes qui vendent le poisson débarqué par les pêcheurs directement sur la plage.

marmite – le riz cuit dans l'eau de cuisson des autres aliments – se retrouve dans la préparation du *ceebuyäpp* (riz à la viande) sans pour autant que ce plat soit comparable au *ceebujën*. En effet, la valeur symbolique et sociale du *ceebujën* est bien plus forte que celle du *ceebuyäpp*. D'autre part, hormis la technique de cuisson, les recettes diffèrent par plusieurs points : le *ceebuyäpp* ne contient pas de légumes par exemple. D'autres plats, comme le *yassa* (préparation à base d'oignons et de citron), sont davantage propices à la substitution du poisson par de la viande – souvent du poulet. En effet, ce plat est réputé pour sa sauce, quel que soit l'aliment protéique préparé.

3.1.4 Baisse de la qualité et de la quantité de poisson

Les stratégies précédentes concernent davantage les personnes les plus aisées et/ou les personnes ayant le plus voyagé. Concernant les autres individus, les stratégies employées sont différentes. Face à la baisse de l'accessibilité du poisson, la première réaction des cuisinières est de diminuer la quantité ou la qualité du poisson et parfois les deux. La présentation des préparations dans un plat commun rend possible et relativement discret l'ajustement par la quantité. Lors de la consommation, la cuisinière répartit les morceaux ou bien chaque convive attrape les morceaux accessibles en s'assurant que chacun accède au moins à un morceau de chaque ingrédient. L'évaluation des portions consommées étant difficile dans ce type de configuration, une diminution de la quantité globale de poisson peut passer relativement inaperçue pour chaque personne si elle n'est pas trop conséquente. Cependant, à partir d'un certain niveau, la baisse de quantité devient critique et se remarque au premier coup d'œil, ce qui rend visibles les difficultés rencontrées par la famille. Cette quantité critique est subjective et diffère d'un groupe à l'autre, d'une personne à l'autre mais les cuisinières intègrent, notamment à travers les remarques des membres de la famille ou les regards des personnes extérieures au groupe, la limite à ne pas franchir, sous peine de voir le chef de famille jugé, par l'entourage, incapable de satisfaire les besoins de sa famille. Cette limite n'est pas universelle ni même fixe dans le temps au sein d'un même foyer. Elle évolue en fonction du contexte, des capacités des voisins à présenter des plats plus ou moins garnis, etc. La baisse de la qualité se perçoit à la vision du plat et plus encore lors de la dégustation mais elle permet parfois de maintenir la quantité et donc l'apport en protéines à un niveau plus élevé. Dans les cas les plus extrêmes, la diminution affecte à la fois la qualité et la quantité. Cette stratégie entraîne un maintien de la fréquence de consommation du *ceebujën* à un niveau quasi quotidien. 21 % des personnes les plus pauvres en consomment cinq fois ou plus par semaine

et 62 % en consomment entre 2 et 4 fois mais le préparent avec du poisson de moins bonne qualité et en plus petite quantité.

La sardinelle tient ici une place de choix comme poisson de substitution permettant de conserver le caractère frais du poisson. « *C'est comme la sardinelle, les gens qui n'ont pas les moyens économiques pour se procurer du poisson noble utilisent la sardinelle pour faire du ceebujën* » (Femme – 37 ans – mariée – ne travaille pas). Par ailleurs, malgré le nombre important de petites arêtes, le goût de la sardinelle est majoritairement apprécié par les Dakarois au point que dans certains foyers aisés, elle est ajoutée au plat uniquement pour y diffuser son goût, sans pour autant être consommée. Son prix relativement bas – au regard des prix des autres poissons – en fait une option particulièrement retenue en cas de difficultés d'accès au poisson pour la préparation de certains plats, y compris le *ceebujën*.

Outre le poisson, les autres ingrédients du plat subissent eux aussi des ajustements de quantité et/ou de qualité. Les efforts étant focalisés sur l'acquisition des aliments de base : le riz et le poisson, les autres aliments, tels que les légumes et les condiments, sont parfois réduits voire éliminés.

La baisse de la qualité ou de la quantité de poisson dans le plat illustre l'importance de la routine dans laquelle se trouve le *ceebujën* et plus largement le poisson. En effet, ces stratégies permettent, tout en s'adaptant aux changements environnementaux, de maintenir le choix des menus et l'organisation des journées alimentaires.

3.1.5 Panachage de poissons

Pour les individus de niveau de vie intermédiaire, l'attitude la plus fréquente et mobilisée dans un premier temps est la diminution de la qualité et/ou de la quantité de poisson utilisée dans les plats sans pour autant en modifier la structure. Il est fréquent de trouver une petite quantité de poisson dit « noble » ou « moyen » et dans le même plat des sardinelles pour augmenter la quantité globale de poisson alors qu'auparavant, la situation était inverse : le plat contenait une quantité importante de poisson « moyen » ou « noble » et quelques sardinelles, uniquement pour donner du goût mais non consommées. Tant que la situation, principalement économique, le permet, la sardinelle constituera un complément et non pas le seul poisson utilisé pour préparer un plat de *ceebujën*. *« [La sardinelle], c'est toujours en complément d'un autre poisson et ça donne du goût au plat »* (Femme – 37 ans – mariée – ne travaille pas). Lorsque ce n'est plus le cas, la sardinelle devient l'ingrédient principal du plat.

3.1.6 Utilisation du poisson séché

Lorsque la situation se dégrade davantage, le recours au poisson séché ou fumé en remplacement du poisson frais permet de conserver la structure du plat mais le plat devient alors le *ceebukettiakh* (ou riz au poisson séché). *« Si je n'ai pas d'argent, j'achète le poisson séché »* (Femme – 47 ans – divorcée – ne travaille pas). *« Si je ne trouve pas le bon poisson, je prépare le poisson séché »* (Femme – 59 ans – mariée - retraitée). Cette option reste, dans les discours des personnes interrogées, un choix temporaire lié à des difficultés passagères. Dès que le poisson frais redevient accessible – soit parce que ses prix baissent, soit parce que le budget augmente –, ce dernier reprend sa place privilégiée dans les menus domestiques. Une nuance importante est à apporter à ce constat : le *ceebukettiakh*, dans sa version « riche », est un plat coûteux contenant des fruits de mer, des mollusques, du poisson séché. Il est, dans cette version, très apprécié de certains individus et se trouve donc au menu de certaines familles de manière relativement occasionnelle : 1 fois par semaine ou toutes les deux semaines par exemple.

3.1.7 Utilisation du mil

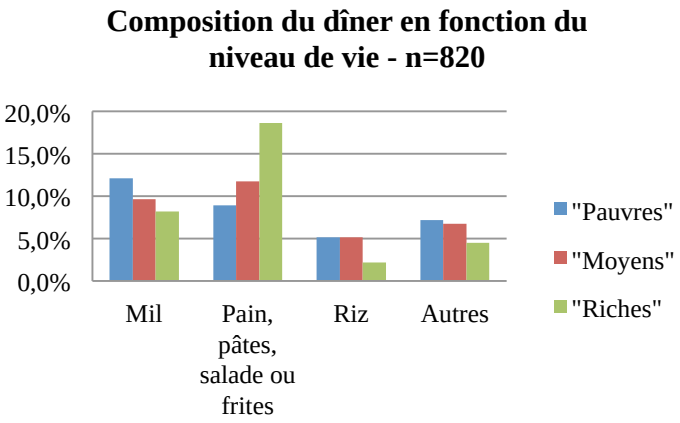
Lors du repas du soir, les plats à base de poisson, consommés auparavant 1 ou 2 fois par semaine – poisson grillé accompagné de sauce et de pain par exemple – peuvent être supprimés pour céder la place à des plats à base de mil, en bouillie ou en couscous, accompagné de lait caillé ou de pâte d'arachide. Le mil retrouve donc une place plus ou moins importante dans les pratiques. 35,5 % des personnes interrogées en ont consommé la veille de l'enquête et 13 % des enquêtés déclarent avoir consommé 5 fois ou plus de la bouillie de mil dans la semaine précédant l'enquête. Cette consommation est déterminée à la fois par le niveau de vie et par le niveau d'études. En effet, les personnes les plus pauvres tendent à consommer plus fréquemment des bouillies de mil que les personnes les plus riches (chi deux = 34,054 ; p = 0,000) et les personnes les plus éduquées tendent à en consommer moins fréquemment que les personnes les moins éduquées (chi deux = 35,449 ; p = 0,000). Les résultats sont légèrement moins marqués concernant la consommation de mil dans la journée de la veille mais suivent les mêmes tendances. La préparation de bouillie de mil représente une option disponible dans le répertoire culinaire permettant de faire face aux difficultés d'accès au poisson.

Aujourd'hui, à Dakar, le mil est majoritairement consommé le soir alors que le riz est associé au repas du midi. La concurrence n'est donc pas directe entre ces deux aliments bien que leur statut de féculent/aliment de base amène à des comparaisons, notamment en ce qui concerne

leur utilisation et les représentations associées. Ainsi, les difficultés autour du poisson n'ont que peu de conséquences sur la consommation de riz : si les stratégies de baisse de la qualité et/ou de la quantité de poisson ne suffisent pas ou ne conviennent pas aux individus, les cuisinières peuvent substituer le *ceebujën* par des plats de riz accompagné de sauce – à base de feuilles de différentes plantes, de pâte d'arachide, d'oignons, etc. - nécessitant de moins grandes quantités de poisson, des poissons plus petits et pouvant également se préparer avec quelques morceaux de viande ou du poisson séché. Le riz demeure l'aliment de base du repas. « *Les Sénégalais n'ont pas l'habitude de manger autre chose que le riz au déjeuner* » (Femme, 52 ans – veuve – ancienne restauratrice). Certains iront jusqu'à affirmer qu'un déjeuner sans riz n'est pas un déjeuner. Le mil, s'il était auparavant consommé quotidiennement dans tout le pays, écope aujourd'hui du qualificatif d'aliment « traditionnel ». Cependant, contrairement au riz et comme nous l'avons évoqué précédemment, les difficultés d'accessibilité du poisson favorisent la consommation de cette céréale.

Une distinction mérite d'être faite ici entre les comportements des personnes les plus riches et ceux des personnes les plus pauvres. En effet, s'attarder sur la composition du dîner permet de distinguer les différentes considérations prises en compte par les enquêtés en fonction de leur niveau de vie. Comme le montre la Figure 37, le mil est davantage consommé par les individus les plus pauvres (RS = 1,9). Au contraire, les plats à base de pain, de pâtes, de salades ou de frites sont majoritairement consommés par les personnes les plus riches (RS = 4,3). Les difficultés rencontrées par la filière pêche ne sont pas ressenties de la même manière selon le niveau de vie. Les plus riches pointent davantage la baisse de la disponibilité des poissons nobles et face à cela, ils se tournent vers la viande ou vers d'autres poissons. La question du prix n'est que secondaire et les décisions sont prises en fonction d'autres paramètres tels que les discours nutritionnels, la considération du plaisir ou la volonté d'internationaliser son alimentation. Les plats de viande ou poisson, frites et crudités mangés avec du pain trouvent ici une place de choix et le dîner devient l'occasion de diversifier l'alimentation. Chez ces personnes, le mil tend à être davantage consommé le vendredi soir sous forme de couscous (RS = 1,6) et le dimanche soir sous forme de bouillie (RS = 1,8). La valorisation de la tradition justifie ces pratiques dans les discours de ces individus. Les stratégies des plus pauvres répondent à des considérations principalement économiques, c'est donc la baisse de l'accessibilité du poisson qui pose problème. Le mil, aliment peu cher intégré au modèle alimentaire par plusieurs recettes telles que le couscous ou les bouillies, devient l'ingrédient privilégié du dîner chez les plus pauvres.

Figure 37 : Composition du dîner en fonction du niveau de vie



chi deux = 54,582 ; *p* = 0,000

Le duo riz/mil cristallise une partie des débats actuels sur l'alimentation à Dakar : impact sur la santé, retour à la tradition, aspect économique. Nous reviendrons en détail sur ces considérations dans le chapitre suivant.

3.1.8 Un seul repas par jour

Enfin, en dernier recours, lorsque les précédentes stratégies ne permettent pas de faire face à la situation, certaines familles vont jusqu'à supprimer la préparation du dîner. Dans ce cas, plusieurs possibilités existent. La première consiste pour la cuisinière à préparer un plat de riz le midi et à en prélever une partie qu'elle servira le soir. *« Parfois, on n'a pas d'argent, on est obligé de réserver une partie du repas de midi pour le dîner »* (Femme – 48 ans – mariée – femme de ménage). Dans cette citation, le terme « parfois » laisse supposer que la situation est occasionnelle et non pas habituelle. Cependant, cette même femme revient sur ce sujet plus tard dans la discussion et précise qu'elle *« réserve une partie du repas de midi pour la manger la nuit, parce que les choses ont changé »* (Femme – 48 ans – mariée – femme de ménage). Le fait de préciser que les choses ont changé laisse supposer que cette situation, tout en restant occasionnelle, n'est pas exceptionnelle. Elle est directement liée au manque d'argent. Notons que dans certains foyers, le fait de supprimer la préparation du dîner implique la non-consommation de ce repas au moins par une partie des individus. Le niveau de vie des individus apparaît comme la variable explicative principale de cette situation[70]. Seuls 15 % des personnes les plus riches ont sauté le dîner – plusieurs hypothèses peuvent

[70] Les personnes les plus pauvres sont sur-représentées parmi les personnes n'ayant pas consommé de dîner dans la journée de la veille (chi deux = 12,383 ; *p* = 0,002 ; RS = 2,6).

être émises pour justifier cette non-consommation du dîner par les personnes les plus riches : suivi d'un régime amincissant, fatigue, voyage, etc. -, alors que 49 % des personnes les plus pauvres ne l'ont pas consommé la veille de l'enquête. Le témoignage suivant, d'une femme ayant un niveau de vie faible, décrit cette situation comme quotidienne, et au contraire le fait de cuisiner deux fois par jour comme exceptionnel : *« Je cuisine une seule fois par jour, le repas de midi. Je réserve ce que je dois manger le soir. Mais quand j'ai de l'argent je prépare pour le soir »* (Femme – 39 ans – veuve remariée – ne travaille pas). La deuxième possibilité lorsque le dîner n'est pas préparé à la maison est de laisser chacun « se débrouiller ». Les membres de la famille se tournent alors vers l'alimentation hors foyer. Les jeunes enfants font l'objet d'une attention particulière et les femmes s'arrangent pour leur servir soit quelques restes d'autres repas, soit des portions de plats – principalement des bouillies – achetées dans la rue.

Parmi les personnes n'ayant consommé que deux prises alimentaires dans la journée de la veille, 70 % ont consommé un petit-déjeuner. Ce repas ne semble donc pas être le plus touché par la stratégie de suppression d'un repas. Cela s'explique aisément par le fait que ce repas est moins ancré dans la convivialité que le déjeuner et le dîner, sa composition est donc moins contrôlée, ce qui laisse une marge de liberté à chacun pour composer un petit-déjeuner selon les moyens, le contexte, les envies. En effet, *« le matin, chacun prend son petit-déjeuner à part »* (Femme – 34 ans – célibataire – commerçante informelle de parfums) et 72 % des personnes interrogées ont pris leur petit-déjeuner de la veille seule. Il ne fait pas l'objet d'une préparation particulière à domicile : *« Le matin, chacun prépare son café, tout ça »* (Homme – 30 ans – célibataire – multiples petits emplois). Par ailleurs, les produits touchés par la raréfaction (poisson) et ceux incriminés dans les discours autour de l'alimentation et la santé (riz, huile…) sont peu présents, voire absents du menu du petit-déjeuner. En effet, ce dernier est majoritairement composé d'une boisson chaude – café, thé ou infusion de *kinkéliba (Combretum micranthum)* – et de pain (81,6 % des enquêtées ont consommé du pain au petit-déjeuner de la veille). Les influences extérieures n'atteignent donc pas les habitudes mises en place à ce moment de la journée. La suppression de la consommation d'un repas concerne davantage le dîner puisque parmi les personnes qui n'ont consommé que 2 repas dans la journée de la veille, 46 % n'ont pas pris de dîner[71]. Ces données concernent bien la

[71] 26% des personnes n'ayant consommé que 2 prises dans la journée n'ont pas consommé de déjeuner. Cette pratique semble due principalement à des raisons pratiques d'éloignement du domicile à l'heure du déjeuner par exemple. Les données collectées ne nous permettent pas de déduire que la suppression du déjeuner relève d'une stratégie face aux changements environnementaux.

consommation du repas et non pas sa préparation. Parmi les personnes ayant consommé un dîner, figurent celles pour qui le dîner est constitué des restes du déjeuner. Ces dernières représentent 7,5 % des personnes ayant consommé un dîner – ce dernier chiffre pourrait être sous-estimé du fait de la dévalorisation sociale de cette pratique.

3.2 L'alimentation hors domicile

La consommation de *ceebujën* hors domicile relève de circonstances particulières. Ce plat est avant tout un plat familial que l'on consomme chez soi ou chez des personnes de la famille. Cependant, il est également concerné par l'alimentation de rue.

Nous avons évoqué l'alimentation de rue à deux reprises au cours de la description et de l'analyse des différentes stratégies mises en œuvre face à la baisse de l'accessibilité du poisson : la première fois comme manière d'augmenter les revenus du ménage à travers la vente par les femmes d'alimentation de rue et la deuxième fois comme substitut au repas familial pour le dîner. L'essor de la restauration de rue peut être attribué à un ensemble de causes plus large que ces deux dernières. Par ailleurs, ce développement influence à son tour l'organisation sociale de l'alimentation à Dakar en proposant aux mangeurs de nouvelles options dans la manière de se nourrir.

À la question très large « Allez-vous au restaurant », sans précision sur la notion de restaurant ni sur la fréquence, 40 % des enquêtés ont répondu « oui » (Tableau 7). L'objectif de cette question était de filtrer puis, si la réponse était affirmative, de préciser avec l'enquêté les types de restaurants fréquentés et les fréquences associées à chacun de ces types.

Tableau 7 : Fréquentation des restaurants - n=820

Fréquentation des restaurants			
		Effectifs	% valides
Valide	Oui	328	40 %
	Non	492	60 %
	Total	820	100 %

Ces chiffres sont à prendre avec beaucoup de précautions puisque la notion même de restaurant n'a semble-t-il pas été comprise. Cette question mérite donc d'être reformulée et ne permet pas de tirer de conclusion quant à la fréquentation des restaurants. En effet, l'un des enquêteurs a rapporté le fait que malgré une réponse négative à la question de la fréquentation des restaurants en général, certains enquêtés répondaient par une fréquence non nulle concernant un type de restaurant en particulier dans la liste détaillée – lorsqu'à la suite d'une

« erreur »[72] de la part de l'enquêteur, les questions concernant le détail des restaurants étaient posées. La définition de la notion de restaurant mériterait d'être approfondie par une étude qualitative spécifique.

Au regard de cette remarque, les résultats déjà élevés de fréquentation des restaurants paraissent sans doute sous-estimés. Ces résultats nous permettent donc d'affirmer que la restauration, en général, occupe une place importante dans les habitudes alimentaires dakaroises.

3.2.1 Circonstances du développement de l'alimentation de rue

3.2.1.1 Des raisons pratiques

Comme le soulignent certains auteurs, l'alimentation de rue en Afrique de l'Ouest s'est d'abord développée face aux contraintes liées au travail : éloignement du lieu de travail et du domicile, temps de transport et journée continue (Bricas, 1992). *« Il y a effectivement un changement d'habitudes dû au fait que de plus en plus de familles travaillent loin de leur lieu d'habitation »* (Homme - 58 ans – marié – directeur d'une petite entreprise). Dans ce contexte, les femmes des quartiers de travailleurs ont commencé à proposer des plats de riz vendus en assiettes individuelles sur des tables devant les lieux de travail. Cette pratique s'est développée petit à petit et les structures se sont stabilisées, passant d'une simple table sur laquelle étaient posés un plat et quelques assiettes à un local dans lequel sont disposés des tables et des bancs où les clients peuvent s'asseoir pour déguster leur plat. La plupart de ces « restaurants » proposent un menu identique d'une semaine à l'autre et selon la taille, un plat unique ou bien un choix de deux ou trois plats chaque jour. L'un de ces restaurants implanté au sein de l'université Cheikh Anta Diop de Dakar propose par exemple : le lundi du *ceebujën rouge*, le mardi du *mafé viande*, le mercredi du *ceebujën blanc*, le jeudi du *supu kandia* et le vendredi du *kaldou*. Dans ce contexte et dans ces restaurants, le *ceebujën*, valorisé par les clients, conserve une place de choix dans les menus.

En dehors de ces « tables » ou « gargotes » proposant des plats de riz, d'autres types de restaurants se développent et notamment les fast-foods (Crenn et Hassoun, 2014) dans lesquels sont servis principalement des hamburgers, des shawarmas et des pizzas. Lorsque les personnes se trouvent en dehors de leur maison à l'heure du déjeuner, de façon plus exceptionnelle, elles peuvent avoir recours à ce type de restauration. Ainsi, une femme

[72] Cette « erreur » de l'enquêteur s'avère finalement très utile et nous permet de ne pas interpréter ces résultats dans le mauvais sens en concluant, par exemple, à une fréquentation relativement faible des restaurants par les dakarois.

expliquait : *« Quand je suis en ville et qu'il est midi ou 13 h, je vais dans un restaurant ou un fast-food acheter un sandwich, un hamburger ou une pizza petit modèle »* (Femme – 52 ans – veuve – ancienne restauratrice).

Une autre raison pratique de consommer de l'alimentation hors foyer est le fait de vivre seul(e). En effet, les personnes vivant seules ont une forte tendance à prendre leur déjeuner et leur dîner hors foyer. Le recours à l'alimentation hors foyer peut s'expliquer de plusieurs façons. La première par le fait que ces personnes vivant seules sont principalement des hommes (80 %) qui, pour la plupart d'entre eux, ne savent pas cuisiner. En dehors de ce critère, les habitudes culinaires dakaroises sont associées aux habitudes de consommation : en famille, autour du bol. Préparer un repas pour une personne demanderait des adaptations importantes dans les modes de préparation. L'offre abondante d'alimentation de rue incite à choisir cette option facilement accessible et moins contraignante pour une personne seule.

3.2.1.2 Un moyen de subsistance

« L'alimentation à la maison est en train de se raréfier au profit de l'alimentation de rue qui coûte beaucoup moins cher. […] Il me semble que pour des raisons de coûts élevés les gens se tournent de plus en plus vers l'alimentation de rue » (Homme – 58 ans – marié – directeur d'une petite entreprise). En effet, parmi les stratégies évoquées ci-dessus, figure la suppression de la préparation du dîner. Dans ce cas, le recours à l'alimentation de rue peut intervenir dans une logique conservée de commensalité familiale au sein du foyer. La nourriture est alors achetée à l'extérieur et rapportée au foyer pour être partagée. Les bouillies de mil, éventuellement accompagnées de lait caillé, occupent ici une place de choix puisqu'elles constituent un plat peu coûteux et très répandu parmi l'offre d'alimentation de rue. D'autres types d'aliments sont proposés dans la rue tels que les sandwichs garnis de *Ndambé* – haricots niébés cuits dans une sauce tomate ou dans une sauce oignons -, de spaghettis ou de mayonnaise. Les habitudes culinaires subissent des transformations puisque la cuisine est délaissée au profit de l'achat de nourriture de rue, moins chère que la préparation d'un repas familial. Une autre option consiste à laisser chaque personne du foyer « se débrouiller » pour se procurer à manger le soir – sauf les enfants à qui les femmes proposent soit le reste d'un autre repas conservé spécialement, soit une portion de bouillie achetée à l'extérieur. Les possibilités offertes à chacun dépendent du budget dont disposent les personnes et éventuellement du réseau mobilisable par chacun. Ainsi, ceux qui disposent d'une certaine somme d'argent – très variable d'un individu à l'autre et d'un jour à l'autre – peuvent se rendre dans un restaurant de type fast-food par exemple, parfois avec des amis ou

acheter un sandwich ou une portion de bouillie dans la rue. Lorsque le pécule est insuffisant ou destiné à d'autres fins que l'achat de nourriture, l'option de se rendre chez des amis, voisins ou membres de la famille à l'heure du dîner augmente les chances de manger quelque chose. En effet, le principe de *téranga* très valorisé au Sénégal (Diop, 1985) implique d'offrir l'hospitalité à quiconque se présente chez soi, familier ou étranger. Le partage du repas constitue la façon principale et la plus répandue de signifier la *téranga*. Une deuxième règle importante régissant les rapports à l'alimentation à Dakar veut que lorsque vient l'heure du repas, toutes les personnes présentes dans la maison soient invitées à partager le plat. Une distinction peut être faite dans l'application de ces règles, entre le déjeuner et le dîner. D'ordinaire, la *téranga* s'applique davantage et spontanément au moment du déjeuner. Les visites, pour diverses raisons, chez les uns et les autres au cours de la journée peuvent amener à se trouver dans un foyer – autre que le sien – au moment du déjeuner. Le dîner se déroule dans une atmosphère plus intime et les habitudes veulent que les visites soient plus rares lors de ce repas, hormis pour les membres de la famille. Les personnes les plus démunies bénéficient d'une « dérogation » si l'on peut dire : leur présence au dîner est tolérée dès lors que les hôtes connaissent leur situation économique.

L'aspect économique de l'alimentation de rue se lit également du point de vue des restauratrices. Devant les difficultés économiques, certaines femmes cherchent à compléter le budget familial et se tournent vers des activités de petit commerce. Dans la situation actuelle de demande toujours plus grande de la part des consommateurs, le commerce d'aliments est réputé le plus rentable (Leport, 2011). De la table devant la maison sur laquelle sont proposés de la bouillie de mil, du ndambé ou des sandwichs au restaurant plus institutionnalisé proposant des plats de riz le midi et des snacks de types fast-food le soir, les femmes s'adaptent en fonction de leurs possibilités – temporelles, économiques - et de la demande.

3.2.1.3 Entre individualisme et solidarité

La consommation hors foyer, en particulier pour les jeunes adultes – hommes et femmes –, peut relever d'un désir d'indépendance et d'affirmation de son individualité vis-à-vis de la famille mais peut aussi émaner d'une démarche solidaire.

La vie urbaine et ses potentialités en terme de restauration hors foyer (Chauliac et al., 1998) stimulent les envies et le désir de découvertes et d'indépendance des jeunes. « En dehors des contraintes financières, manger dans la rue ou dans un restaurant populaire constitue un fait social nouveau : celui de s'affranchir de certains tabous sur le plan culturel » (Yameogo, 1994 : 17). L'expression des choix individuels est rendue possible par cette forme de

consommation que ce soit en terme de goûts ou de convivialité : les plats proposés sont multiples et peuvent être consommés seuls, entre amis, en couple, etc. Les cuisinières, au sein des foyers, le confirment : *« Parfois, je cuisine mais les gens ne mangent pas, ils mangent dehors »* (Femme – 34 ans – célibataire – commerçante informelle de parfums). *« Ils vont manger dehors si ce qu'on cuisine ne leur plait pas. […] Ceux qui ne mangent pas vont se débrouiller »* (Femme – 39 ans – veuve remariée – ne travaille pas). Les jeunes gens l'expriment également, à l'image de cet homme de 26 ans : *« Là, il y a un fast-food et à chaque fois que j'ai envie de manger un hamburger, je viens j'en achète un, je m'assois et je consomme. Je prends une bouteille de boisson et je pars »* (Homme – 26 ans – célibataire - courtier). Il précise que cette situation se produit principalement le soir.

Cette consommation hors foyer choisie est donc intégrée aux habitudes de consommation dakaroises et acceptée par la plupart des individus. Le statut de chef de ménage semble souffrir d'une certaine ambiguïté à ce sujet. En effet, leurs discours se mêlent aux précédents concernant les membres de leur famille. Ce chef de ménage, par son discours, confirme lui aussi l'intégration de cette liberté individuelle : *« On mange la même chose. Mais, si quelqu'un n'aime pas ce que l'on cuisine à la maison, il est libre d'aller manger ce qu'il veut à l'extérieur »* (Homme – 33 ans – célibataire - menuisier). Cependant, lorsqu'il s'agit de jouir lui-même de cette liberté, le chef de ménage est soumis à des injonctions sociales fortes. Ce dernier étant responsable de nourrir sa famille – ou plutôt d'apporter l'argent nécessaire pour nourrir sa famille -, dépenser cet argent seul au restaurant est perçu comme de l'égoïsme mal placé qui risquerait de priver la famille entière. Ainsi, comme l'affirme cet homme, *« Quand on vit avec la famille, on ne peut pas manger dehors. En tant que chef de famille, je veux tout partager avec ma famille »* (Homme – 33 ans – célibataire - menuisier). La culpabilité dépasse le plaisir potentiel que pourrait procurer ces pratiques hors foyer : *« Sortir tout seul je ne peux pas, je n'ai pas la conscience tranquille, je me demande si les enfants ont mangé »* (Homme – 54 ans – marié - pêcheur). Ces discours reflètent l'influence de la contrainte sociale. Cependant, lorsque l'on dépasse ces seuls discours et que l'on s'intéresse aux pratiques, un certain décalage s'observe : la consommation épisodique de brochettes de viande, de fruits ou de poissons grillés lors de déplacements dans la ville est intégrée aux habitudes de nombreux hommes, y compris – voire davantage encore que les autres - les chefs de ménage. La gestion du budget qui leur revient leur donne, dans l'absolu, le privilège de choisir d'en prélever une partie pour leur consommation personnelle. L'ambivalence entre possibilité matérielle et désir individuel d'une part et injonction sociale d'autre part se lit particulièrement dans la citation suivante émanant de l'enquête qualitative : *« Il n'y a rien de*

mal à manger au resto. Seulement, il faut le faire en cachette. Ce n'est pas joli d'abandonner le repas familial et d'aller manger dehors. Ce que l'on achète au resto ne suffit pas à toute la famille, on ne peut pas le partager. C'est pourquoi on mange en cachette » (Femme – 47 ans – divorcée – ne travaille pas).

Le choix du recours à l'alimentation de rue par certains membres de la famille peut aussi relever d'un geste de solidarité (Ag Bendech, 1996). Si le plat préparé semble, aux yeux d'une personne, insuffisant par rapport au nombre de convives présents, et si cette personne dispose de ressources propres lui permettant de se procurer de la nourriture ailleurs, elle peut décider, afin de diminuer la pression sur le repas familial, de sortir manger en dehors du foyer. Ce comportement s'intègre à une stratégie de survie collective (Ndoye, 2001). La part consommée par les personnes restantes sera ainsi augmentée.

Ces deux approches ne sont pas exclusives l'une de l'autre et lorsqu'une personne décide de manger hors foyer pour son plaisir individuel, il diminue dans le même temps le nombre de personnes présentes autour du plat familial. De la même manière, lorsque la décision de manger dehors est stimulée par la solidarité envers la famille, la pratique de consommation hors foyer n'en reste pas moins un lieu d'expression des préférences personnelles.

3.2.2 Les pratiques de consommation hors foyer

Les prises de repas s'effectuent majoritairement au sein des foyers. Cependant, la consommation hors foyer existe et concerne toutes les prises de la journée que ce soit le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner ou les prises hors repas à des degrés divers.

3.2.2.1 Le petit-déjeuner

Parmi les personnes qui ont consommé un petit-déjeuner dans la journée de la veille, 18 % l'ont pris en dehors d'un foyer (Tableau 8). Cette pratique peut s'expliquer par une nécessité de se lever tôt pour se rendre au travail qui impliquerait le fait de prendre le petit-déjeuner sur le chemin du travail ou sur le lieu de travail.

Tableau 8 : Statistiques de prise du petit-déjeuner de la veille dans un foyer ou hors foyer

Petit-déjeuner de la veille pris dans un foyer (domicile, amis, famille) ou hors foyer			
		Effectifs	% valides
Valide	Foyer	636	82 %
	Hors foyer	140	18 %
	Total	776	100 %

Cette prise du petit-déjeuner hors foyer a des conséquences sur la composition de ce repas. En effet, les personnes le consommant en dehors du foyer ont une forte tendance à manger un sandwich garni de *ndambé*, d'omelette ou de spaghettis alors que le pain est davantage accompagné de beurre ou de pâte à tartiner au sein des foyers. De la même manière, le thé *Lipton* et le *Nescafé* ont tendance à être moins consommés à l'extérieur alors que le café *touba* tend à être bu en dehors du foyer.

3.2.2.2 Le déjeuner

Le déjeuner constitue le repas principal de la journée et se consomme d'habitude à la maison, en famille tout en étant un moment privilégié pour les visites de courtoisie et l'entretien des relations sociales. Comme le montre le Tableau 9, 12 % des personnes interrogées ont pris leur déjeuner de la veille hors foyer.

Tableau 9 : Statistiques de prise du déjeuner de la veille dans un foyer ou hors foyer

Déjeuner de la veille pris dans un foyer (domicile, amis, famille) ou hors foyer			
		Effectifs	% valides
Valide	Foyer	678	88 %
	Hors foyer	94	12 %
	Total	772	100 %

Malgré une consommation de *ceebujën* importante au niveau global (43 % des enquêtés en ont consommé la veille de l'enquête), les personnes qui ont pris leur déjeuner hors foyer ont tendance à ne pas en consommer. Nous reviendrons dans le chapitre suivant sur les raisons de consommation et de non-consommation de ce plat pouvant en partie expliquer cette tendance. Le *ceebujën* demeure un plat associé à la convivialité familiale.

Au-delà de ce plat spécifique, la consommation de poisson au déjeuner concerne une forte proportion de la population : 73 % des personnes ayant pris un déjeuner la veille de l'enquête déclarent avoir consommé du poisson à ce repas. Notons qu'il existe une forte corrélation entre le fait de déjeuner hors foyer et le fait de ne pas manger de poisson à ce repas (chi deux = 9,002 ; p = 0,003 ; RS = 2,4). La gamme des plats préparés pour le déjeuner au sein des foyers comprend principalement des plats à base de riz, particulièrement propices à l'intégration du poisson. Concernant l'offre d'alimentation de rue, à l'heure du déjeuner, il est possible de manger ces mêmes plats à base de riz et souvent de poisson dans certains restaurants ou gargotes mais les offres de fast-foods, sandwichs, etc. existent quelle que soit

l'heure de la journée. Or, dans la quasi-totalité des cas, ces plats ne contiennent pas de poisson.

3.2.2.3 Le dîner

L'organisation de la vie urbaine rythmée par les journées de travail et des temps de transports parfois longs transfère le rôle de rassemblement familial du déjeuner au dîner lorsque la préparation de ce repas est maintenue. Ainsi, c'est le repas le plus pris au sein des foyers (Tableau 10). Seuls 6,5 % des personnes ayant consommé un dîner l'ont pris hors foyer.

Tableau 10 : Statistiques de prise du dîner de la veille dans un foyer ou hors foyer

Dîner de la veille pris dans un foyer (domicile, amis, famille) ou hors foyer			
		Effectifs	% valides
Valide	Foyer	696	93,5 %
	Hors foyer	48	6,5 %
	Total	744	100 %

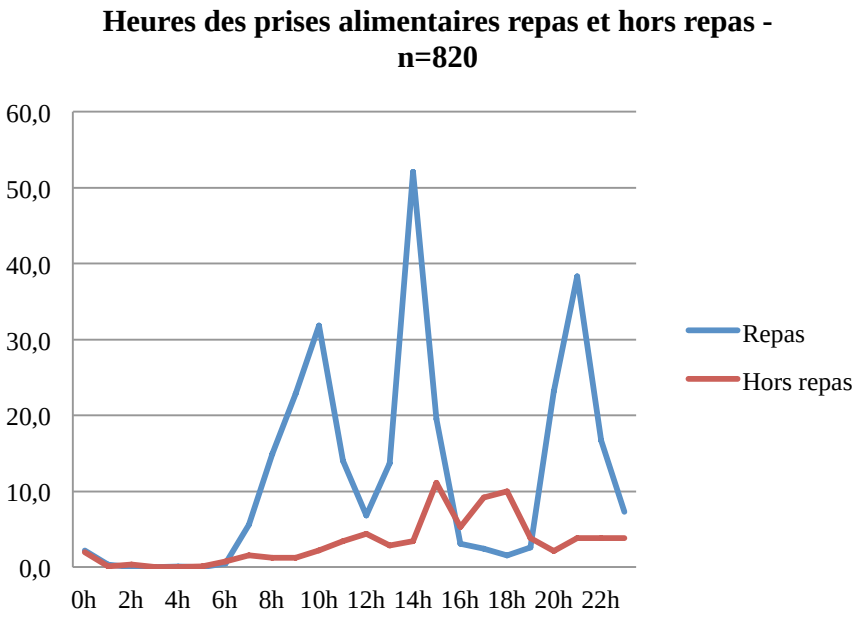
Les personnes ayant pris leur dîner hors foyer ont tendance à consommer des plats à base de pain – sous forme de sandwichs, de hamburgers -, pâtes ou frites et à ne pas consommer de plats à base de mil. Le riz est peu consommé au dîner (14 % des personnes ayant pris un dîner) quelles que soient les modalités de prises de ce repas et lorsqu'il l'est, c'est presque exclusivement lors de dîners pris au sein du foyer. L'explication principale de cette pratique réside dans la consommation des restes du déjeuner, comportement observé au domicile mais bien entendu absent des restaurants. De même, concernant la consommation de produits laitiers – sous forme de lait frais ou caillé principalement - au dîner : aucune des personnes ayant consommé son dîner hors foyer n'a consommé de produits laitiers alors que ces aliments sont présents chez 18 % des personnes l'ayant consommé au sein du foyer. Ce constat permet de faire l'hypothèse qu'y compris lorsque la bouillie de mil lactée est achetée dans la rue, elle est majoritairement consommée au sein du foyer. Lorsque la consommation a lieu hors du foyer, le choix se porte sur d'autres aliments – ou éventuellement sur de la bouillie de mil sans lait.

3.2.2.4 Les autres moments de la journée

Outre les trois repas principaux, l'alimentation hors foyer concerne également les prises hors repas. La disponibilité et la variété de l'offre permettent un accès quasi permanent à de la nourriture dans les rues de Dakar – dès lors que l'on dispose de l'argent pour l'acheter.

Cette consommation hors foyer et hors repas, souvent pointée comme une spécificité urbaine, pourrait, en fait, s'inscrire dans une continuité entre milieu rural et milieu urbain (Ag Bendech, 2000). En effet, en milieu rural, la consommation de fruits et de petits animaux se fait tout au long de la journée au gré des activités et des déplacements. Cette habitude se retrouve en ville lorsque guidée par la faim, par l'envie ou par l'opportunité, une personne s'achète une brochette de viande, un beignet, un sandwich ou tout autre aliment proposé par les points de vente présents dans les rues. Dans le contexte dakarois, des habitudes et des normes alimentaires différentes de celles du milieu rural se sont diffusées et ont été intégrées par toutes les strates de la société. Par exemple, la journée alimentaire se découpe en 3 repas : le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner qui se prennent à heures quasi fixes comme le montre la Figure 38.

Figure 38 : Heures des prises alimentaires repas et hors repas de la journée de la veille à Dakar



L'alimentation hors foyer déstabilise cette organisation alimentaire quotidienne et favorise des consommations moins soumises aux normes sociales et laissant de la place aux consommations individuelles, à n'importe quelle heure de la journée, quand la faim se fait sentir. Le rapprochement avec les habitudes en vigueur en milieu rural permet de relativiser la « déstructuration » de l'alimentation. Cependant, des différences sont à noter : les consommations urbaines sont quasi systématiquement associées à une transaction monétaire ; la composition des prises diffère avec une plus grande consommation de fast-food et

d'aliments riches en graisses (beignets, sandwich mayonnaise) et/ou en sucre (boissons sucrées) en ville même si les fruits sont également consommés lors de ces prises hors foyer.
Seuls 11,5 % des repas ont été consommés hors foyer alors que 20 % des prises alimentaires hors repas ont été consommées hors foyer. À ce chiffre s'ajoutent les aliments ou plats ayant été achetés en dehors de la maison mais consommés au sein du foyer. Cette pratique existe à la fois pour les repas et pour les prises hors repas bien qu'elle semble, d'après nos observations et les discours des individus, plus répandue concernant les prises hors repas.
La forte présence de produits gras et/ou sucrés parmi les produits proposés dans la rue incite à se poser la question du lien entre le développement de ces pratiques et l'augmentation du taux d'obésité observé dans les villes africaines et en particulier à Dakar. 23 % des Dakarois ont un Indice de masse corporel (IMC) supérieur à 25 et sont donc considérés en surpoids, voire obèses (pour 12 % d'entre eux ayant un IMC supérieur à 30) (OMS, 2015 b).
Cependant, ces considérations ne doivent pas masquer les avantages de l'alimentation de rue dans un contexte urbain. Elle permet une diversification de l'alimentation pour les personnes les plus pauvres puisque l'offre intègre des produits rarement présents au domicile de ces personnes comme les fruits et la viande. En effet, parmi les personnes les plus pauvres, celles prenant leur petit-déjeuner et/ou leur déjeuner en dehors du foyer ont tendance à avoir un indice de diversité alimentaire compris entre 11 et 16 (fort). Cette tendance ne se vérifie pas pour le dîner ce qui peut s'expliquer par le fait que prendre son dîner hors foyer relève d'une stratégie de survie dénotant une situation de précarité forte parmi les personnes les plus pauvres. Dans ce cas, la nourriture est choisie en fonction du budget – principalement à base de mil et d'eau ou de pain et de mayonnaise - et ne permet pas d'augmenter l'indice de diversité. De manière plus large, ces personnes n'ont pas accès à une alimentation diversifiée.

Pour résumer, le développement de l'alimentation hors foyer influence de nombreux aspects des pratiques alimentaires dakaroises :

- La composition des prises alimentaires peut être très proche lorsqu'il s'agit du déjeuner pour lequel les femmes restauratrices proposent des plats de riz à l'image de ceux préparés dans les foyers, mais elle peut être différente lorsqu'il s'agit du petit-déjeuner, du dîner et des prises hors repas.
- Les prises ne se consomment pas de la même manière. Hors foyer, elles peuvent être mangées debout, en marchant, dans la rue, dans un restaurant, seul, entre amis, en couple… Au contraire, au sein des foyers, la consommation se fait majoritairement en famille autour du plat commun.

- Les horaires des repas principaux tendent à être plutôt fixes, tandis que l'alimentation de rue offre la possibilité de manger à des heures décalées en échappant à la norme collective.
- Les pratiques de consommation hors foyer et les conséquences associées diffèrent selon le niveau de vie des personnes. Pour les plus pauvres, elles sont d'abord liées à une nécessité et représentent une opportunité de diversifier l'alimentation, tout en favorisant l'expression des goûts et des préférences individuelles. Pour les plus riches, la recherche d'un plaisir à la fois gustatif et convivial est présente en parallèle des raisons pratiques – distance lieu de travail-domicile, temps de transport… - souvent évoquées.

3.3 Le *ceebujën*, entre tradition et modernité

Le *ceebujën* se situe, par sa composition mais aussi par sa recette et par les pratiques de consommation associées, entre tradition et modernité.

3.3.1 Inscrit dans la tradition

Dans les discours des Dakarois, le *ceebujën* est un plat sénégalais traditionnel. Ce critère est déterminé d'une part par le fait que les personnes interrogées l'ont « toujours connu » et d'autre part parce que sa consommation est intégrée aux habitudes. Cet interlocuteur résume parfaitement ces deux dimensions : *« C'est ce qu'on connaît depuis l'enfance. […] C'est ce que j'ai l'habitude de manger »* (Homme – 33 ans – célibataire - menuisier). La répétition fait partie intégrante de la définition de la tradition telle que présentée par Ballini (1981)[73]. La présence plurihebdomadaire du *ceebujën* dans les menus des Dakarois en fait un plat « habituel », ancré dans les habitudes. Les personnes enquêtées ont trouvé cette habitude en place dès leur naissance et la perpétuation de cette pratique la situe dans un système de volonté d'imitation des ancêtres qui donne sens à cet acte et en fait une tradition. La mobilisation de la tradition dans les discours des mangeurs face aux évolutions environnementales – au sens large – apparaît comme une façon de se rassurer et de préserver un socle stable sur lequel s'appuyer pour construire à la fois le présent en mouvement et le futur à inventer (Balandier, 1968). Le *ceebujën* est intégré dans des habitudes alimentaires qualifiées de traditionnelles par les enquêtés comme le fait de manger en famille, à domicile, dans un plat commun. 86 % des personnes ayant consommé du *ceebujën* au déjeuner de la veille l'ont consommé à domicile et 77 % d'entre eux avec des membres de leur famille.

[73] Pour plus de détail sur la définition de la tradition, nous renvoyons le lecteur au chapitre 2.

3.3.2 Et vecteur de modernité ?

Cependant, sa composition fait l'objet de réflexions concernant la provenance des aliments le composant de la part de certains mangeurs. En effet, le poisson fait consensus comme aliment traditionnellement consommé à Dakar. Mais le riz importé, bien que présent dans la cuisine locale depuis de nombreuses décennies, est associé à l'intégration du pays dans le système mondialisé. Bien qu'à l'échelle des mangeurs, tous le connaissent depuis leur naissance, la présence du riz importé rappelle que ce plat n'a pas « toujours » été consommé au Sénégal. Il fut un temps où le riz n'était présent que dans certaines régions très localisées du pays (Casamance et vallée du fleuve) et où le *ceebujën* « n'existait pas ». De ce point de vue, il est perçu comme associé à la « modernité ». Une nuance doit être apportée ici puisque le riz utilisé dans la préparation des plats à Dakar est majoritairement du riz brisé – par opposition au riz entier. Or, comme nous l'avons évoqué plus haut, le riz brisé tend à se comporter comme le mil lors de la cuisson ce qui permet aux femmes d'appliquer au riz brisé, les techniques de cuisson auparavant réservées au mil. Ainsi, le riz brisé est intégré à des structures de recettes traditionnelles.

Outre la consommation « traditionnelle » - au domicile, en famille – déjà évoquée, le *ceebujën* fait l'objet de pratiques pouvant être associées à des phénomènes de modernisation : il est proposé en restauration hors foyer dans les « gargotes » en assiettes individuelles. La consommation hors foyer est majoritairement proposée sous cette forme individuelle. Cependant, elle n'est pas le seul lieu de développement de l'individualisation de l'alimentation. 17 % des enquêtés ayant mangé un *ceebujën* au déjeuner de la veille l'ont consommé seuls, alors que seulement 4,5 % d'entre eux ont pris leur déjeuner hors foyer. La consommation individuelle existe donc également au sein des foyers. En effet, les observations ont révélé des pratiques de consommations individuelles au sein du foyer dans certains cas particuliers. Lorsque l'un des membres de la famille contraint par des horaires de travail ou par un temps de transport important ne peut être présent au domicile à l'heure du repas, une part du plat est réservée à son intention qu'il consommera à son retour, souvent seul. Cette forme d'individualisation de l'alimentation n'est pas nouvelle et permet de relativiser le lien entre modernisation et individualisation.

Pour résumer, le clivage tradition/modernité n'est pas si clair et le *ceebujën* donne ici l'occasion de pointer les liens existants entre les deux. L'utilisation du riz brisé cuisiné à la manière du mil en est une illustration parfaite. Le plat est donc à la fois moderne par le produit mais traditionnel par la technique culinaire ancienne.

4 Conclusion du chapitre 6

Ce premier chapitre de présentation des résultats s'attache à décrire et analyser les processus de changement des pratiques alimentaires dans le contexte de difficultés d'accès au poisson grandissantes. Le *ceebujën* a constitué un point d'entrée judicieux pour aborder ces changements tout en permettant d'évoquer des aspects le débordant.

Ainsi, nous avons commencé par décrire ce plat particulier, son histoire rapide, sa recette et sa place dans les pratiques quotidiennes des Dakarois. Le poisson constitue l'un des ingrédients principaux de ce plat et cristallise de nombreuses préoccupations autour de l'alimentation. La qualité et la quantité de poissons utilisées dans la préparation du *ceebujën* font partie des critères de différenciation sociale en fonction du niveau de vie et du niveau d'études des individus. La question du genre et de la répartition des rôles entre hommes et femmes fait l'objet d'une analyse succincte dans le cadre de cette première partie focalisée sur le *ceebujën.*

Dans un deuxième temps, le traitement de la question de l'inscription du *ceebujën* dans le processus de mondialisation a permis de saisir et de résumer les enjeux alimentaires auxquels sont confrontées les populations dakaroises : le riz importé témoigne de la dépendance alimentaire vis-à-vis du marché mondial ; les pesticides contenus, parfois à haute dose, dans les légumes pointent la question de la sécurité sanitaire des aliments ; l'impératif du poisson et si possible d'un certain poisson pour la préparation du plat permet d'aborder les conséquences de la diminution de l'accessibilité du poisson ; enfin, la forte utilisation des bouillons cubes marque l'industrialisation d'une partie de l'alimentation.

Ces deux premières parties ont permis de comprendre le contexte et les enjeux actuels autour de l'alimentation à Dakar à travers l'étude particulière du *ceebujën*. À la suite de cela, nous avons répertorié les différents types de changements alimentaires et de stratégies mises en place par les populations face aux changements environnementaux. Ils peuvent être résumés en fonction de l'élément concerné : de l'aliment à la structure des journées en passant par les plats.

- Les aliments subissent des substitutions ou des suppressions : le poisson noble est remplacé par un petit poisson ; le poisson frais est remplacé par du poisson séché ou de la viande ; les légumes sont parfois supprimés.
- Les plats voient leur fréquence de consommation modifiée et certains se voient substitués par d'autres : le *ceebujën* n'est plus consommé qu'une fois par semaine par les familles aisées qui diversifient leur alimentation tout en maintenant la qualité de préparation du plat alors qu'il est consommé quotidiennement par les ménages les plus

pauvres dans une version appauvrie ; les bouillies de mil remplacent parfois les plats à base de poisson grillé le soir.

- Enfin, les stratégies de suppression de préparation et/ou de consommation d'un repas modifient l'organisation alimentaire quotidienne. Lorsque le dîner n'est pas préparé, la structure alimentaire du foyer pour la journée se réorganise. Certains individus ont ainsi recours à l'alimentation hors foyer qui se développe pour satisfaire cette demande et dans le même temps implique une évolution des pratiques alimentaires. L'alimentation de rue répond à une double demande de nécessité économique pour certains, puisqu'on trouve dans la rue des plats moins chers que ceux préparés à la maison, et de désir d'indépendance vis-à-vis de la famille et d'expression des goûts personnels en matière de préférences alimentaires et de modalités de consommation pour d'autres.

Cette énumération structurée des stratégies mises en place analysée au regard des théories sur la décision alimentaire – présentées au chapitre 3 – nous amène à relativiser des changements apparemment radicaux. En effet, l'ensemble des changements s'opère au sein du modèle alimentaire. Si certaines routines sont déstabilisées et remises en cause, les solutions adoptées émanent de ce cadre de référence que constitue le modèle alimentaire. Les innovations consistent à agencer ensemble des éléments présents dans le modèle mais non assemblés de cette façon jusque-là. Par exemple, la sardinelle est utilisée par les cuisinières depuis bien longtemps, cependant elle l'était plutôt sous forme grillée, en boulette ou en supplément d'autres poissons. Aujourd'hui, elle occupe une place nouvelle comme poisson principal dans des plats tels que le *ceebujën*.

En ce qui concerne les recettes, quelques grandes catégories peuvent être énumérées et l'analyse des stratégies démontre leur rôle dans les changements opérés par les acteurs. Ce chapitre permet de mettre en évidence le rôle de la structure des recettes intégré dans une structure journalière d'organisation de l'alimentation sur les différents types de changements opérés. La présence quasi obligatoire du riz au déjeuner – pour que ce repas soit qualifié comme tel – limite la palette de changements possibles lors de ce repas. Les options en termes de structure de recettes se limitent donc à un plat « à une marmite » - dont le représentant quasi unique est le *ceebujën* et ses variantes (*ceebukettiakh* et *mbakhal*[74]) - ou à un plat « à deux marmites ». L'inscription dans l'une ou l'autre de ces catégories détermine la palette des changements possibles. S'agissant du *ceebujën*, la structure forte de la recette implique des

[74] Le *Mbakhal* constitue une adaptation du *ceebujën* dans lequel l'huile est remplacée par l'eau. La recette aboutit à un riz plus pâteux que celui du *ceebujën*.

changements qualitatifs au sein de la structure – les stratégies consistent en la substitution d'aliments au sein d'un même groupe, en l'occurrence du poisson noble par du poisson petit ou séché. Les plats à deux marmites à base de riz et de sauce laissent, quant à eux, une plus grande marge de liberté dans le changement contraint, malgré tout, par une structure intégrant le riz comme aliment de base. L'aliment protéique – viande de bœuf, de mouton, de poulet et différents types de poissons – ne caractérise pas le plat. Le type de sauce en est l'élément caractéristique principal. Ainsi, la substitution des uns par les autres ouvre une gamme plus large de possibilités. Le dîner est un temps plus propice à la diversification des repas. Les plats peuvent être à base 1) de mil, en bouillie ou en couscous accompagné de lait, de pâte d'arachide ou de sauces diverses, 2) de pain qui accompagne alors un plat de crudités et de sauce oignons avec quelques frites, de la viande ou du poisson et parfois des œufs. Les adaptations s'opèrent par substitution d'un plat par un autre ou d'un ingrédient par un autre au sein d'un plat déterminé, parfois par suppression de l'un des ingrédients – la viande par exemple. Les structures de recettes sont plus lâches et donc plus adaptables en fonction des contraintes environnementales et sociales.

Ces constats permettent de conclure sur une théorie du changement alimentaire en fonction de la structure des repas et de la structure des recettes. Ces structures ancrées dans les modèles alimentaires modulent la décision et favorisent parfois la permanence de certaines pratiques malgré des changements environnementaux importants. Si la situation devient critique et implique un ou plusieurs changements, les solutions permettant au maximum le maintien des structures routinières seront bien souvent privilégiées. Ainsi, la substitution d'un poisson par un autre permet le maintien de la préparation du *ceebujën*. Les adaptations deviennent donc des moyens de garantir une certaine stabilité à travers le maintien des structures socialement et symboliquement fortes.

Le chapitre suivant sera l'occasion de saisir l'importance symbolique et sociale du *ceebujën* dans la société dakaroise et ainsi de comprendre les efforts et l'ingéniosité déployés par les Dakarois pour le maintenir en place.

CHAPITRE 7

Statut symbolique et rôle social du *ceebujën*

« Le ceebujën est devenu depuis un peu plus d'un demi-siècle le plat sénégalais par excellence. Les deux tiers de la population en consomment presque chaque midi et les Sénégalais lui portent un attachement qui dépasse l'habitude alimentaire : le ceebujën est un emblème, un attribut de la construction nationale au même titre que la musique Mbalakh, la langue wolof ou la lutte… »

(Diop et Magrin, 2012 : 317)

Introduction

Après avoir traité des changements affectant les pratiques alimentaires, ce chapitre expose les changements dans les normes et les représentations.

Dans la continuité du chapitre précédent, la focale sera portée sur le *ceebujën* comme point d'entrée pour aborder l'ensemble des dimensions symboliques et sociales de l'alimentation affectées par les changements environnementaux, et en particulier par la baisse de l'accessibilité du poisson et la mondialisation de l'alimentation. Comment la place et le rôle du *ceebujën* sont-ils revisités face à la baisse de la disponibilité du poisson et à la diffusion des discours normatifs alimentaires ? Outre l'omniprésence du *ceebujën* dans les pratiques quotidiennes des populations dakaroises, ce plat détient un statut symbolique et social de première importance qui en fait un élément incontournable du paysage alimentaire local. 89,7 % des enquêtés le citent comme l'un des deux plats représentant le mieux la culture sénégalaise. Comme le soulignent Oumar Diop et Géraud Magrin (2012 : 317), « les Sénégalais lui portent un attachement qui dépasse l'habitude alimentaire ».

Ce chapitre présente tout d'abord l'importance identitaire de ce plat en s'appuyant sur la notion de « plat national » pour analyser sa place dans les modèles alimentaires. Puis une focale sur le statut symbolique du poisson permettra à la fois d'expliquer en partie l'attachement au *ceebujën* et d'élargir les analyses à d'autres plats. Ce détour ouvrira une réflexion sur la différenciation sociale par l'alimentation selon le genre, le niveau de vie, le niveau d'études, etc. Pour terminer, certaines données incitent à relativiser la valorisation du

ceebujën. Les discours médicaux s'emparent de la question alimentaire, le dénigrent et l'accusent d'être cause de diabète par la présence de riz, d'hypertension artérielle à cause de l'huile et du sel et de cancers divers dus à l'excès de bouillons cubes. Le *ceebujën* se trouve ainsi pris entre une forte valorisation sociale et une dévalorisation sanitaire importante. Comment les populations gèrent-elles cette contradiction, cette ambivalence ?

1 Le *ceebujën* : un marqueur identitaire

La cuisine nationale d'un pays, au même titre que la langue, certaines musiques ou des paysages typiques, participe de la construction identitaire d'une nation. Igor Cusack (2000) note que cette implication de la cuisine et de l'alimentation dans la définition des États-Nations est décrite par divers auteurs (Mennell, 1985 ; Palmer, 1998 ; Couderc, 1995). Jusqu'à la fin des années 1990, ces travaux concernent principalement les pays du Nord. Le constat selon lequel il est possible de trouver des restaurants proposant de la cuisine qualifiée de « chinoise », « française », « mexicaine », « nigériane », « malienne », etc. dans les grandes villes du monde suggère que chaque pays possède sa propre cuisine nationale y compris les pays du Sud (Cusack, 2000). Les livres de cuisine locale entérinent l'existence d'une cuisine spécifique, caractéristique du pays ou de la région ; or de tels livres existent aussi bien à propos des cuisines des pays du Nord que des cuisines des pays du Sud. Les auteurs ayant abordé ce sujet précisent que ces livres sont écrits par un certain type de personnes, faisant souvent partie des élites, et véhiculent donc une cuisine valorisée par ces mêmes élites (Appaduraï, 1988 ; Cusack, 2000 ; Crenn, 2012). Par ailleurs, l'écriture et la diffusion sous forme de livres fixent certaines recettes présentées comme « authentiques » et « traditionnelles » (Crenn, 2012) et leur donnent une grande importance dans la définition de l'identité de la Nation. À titre individuel comme collectif, les pratiques alimentaires inscrivent au sein d'un groupe ou au contraire marquent l'exclusion. La définition d'une cuisine nationale participe donc de la construction identitaire du pays.

Comme l'affirment Diop et Margin (2012 : 317), au Sénégal, « le *ceebujën* est un emblème, un attribut de la construction nationale ». Cette citation illustre l'importance de ce plat en particulier dans la construction identitaire du pays. Sa consommation quasi quotidienne, détaillée dans le chapitre précédent, entretient l'identité. Pour cette raison, nous nous intéresserons particulièrement à lui pour aborder le rôle identitaire et social de l'alimentation à Dakar ainsi que les impacts des changements environnementaux sur ce rôle. Nous aborderons dans un premier temps la question de l'identité collective en nous arrêtant sur le statut de

« plat national » du *ceebujën* et sur la valeur symbolique qu'il véhicule. Puis nous traiterons des conséquences des changements alimentaires sur l'identité vécue au niveau individuel.

1.1 À l'échelle du collectif

1.1.1 Déclaré « plat national »

Le *ceebujën* est présenté comme le « plat national » par la plupart des Dakarois. 81 % des enquêtés le citent en premier en réponse à cette demande : « citez deux plats et/ou ingrédients qui, selon vous, représentent le mieux la culture sénégalaise ». La grande majorité de la population le considère donc comme un symbole de la culture sénégalaise. Pour autant, le terme « plat national » mérite d'être interrogé. Annie Hubert (2000) affirme que le plat national sert de support à la définition de l'identité par exclusion : je ne fais pas partie de ce groupe parce que je ne mange pas ce plat qui caractérise la population de ce pays à mes yeux. Du point de vue sénégalais, il y a une dimension d'inclusion dans un groupe du fait de la consommation du plat national en plus du phénomène d'exclusion par sa non-consommation. Dans les discours des personnes rencontrées, au-delà même de nos enquêtes, cette dimension est omniprésente : on n'est pas sénégalais si on n'en mange pas et inversement, une personne étrangère qui l'aime sera gratifiée d'« être sénégalaise ». Le second degré de cette phrase est, bien entendu, évident pour tous les protagonistes, mais elle invite à une réflexion sur la place symbolique et identitaire de ce plat et montre son rôle dans le « sentiment d'appartenance » (Tibère, 2009) au Sénégal. Michel Erman (2011 : 31) définit le plat national comme « une nourriture associant habitude alimentaire et sentiment d'appartenance ». Dans une réflexion sur le vocabulaire mobilisé pour caractériser ces plats d'importance dans les différentes cultures, l'auteur précise que le plat typique et le plat préféré se distinguent l'un de l'autre. Le premier est lié à l'identité, à des valeurs symboliques alors que le deuxième relève de préférences individuelles et devient une marque de distinction. En d'autres termes, le plat typique permet l'inclusion dans un groupe alors que le plat préféré permet de se distinguer au sein du groupe. Dans le cas d'un plat typique commun à la population d'un pays entier, il correspond alors au plat national et les définitions se confondent. Afin de préciser sa définition, Erman (2011 : 41) indique que « le plat national se situe du côté du frugal et du collectif – c'est en règle générale, un plat unique qui se partage – plutôt que du gastronomique et de l'individuel. Un plat de résistance dans tous les sens du terme ! » Ce plat national doit non seulement être aimé et consommé par le plus grand nombre, mais les membres de la population concernée doivent savoir le préparer.

Concernant le *ceebujën*, les affirmations telles que celle avancée par cette femme de 25 ans nous disant que « *[le ceebujën est] le plat sénégalais que tous les Sénégalais savent préparer [et que] c'est typiquement sénégalais* » laissent entrevoir sa place dans la société dakaroise et permet, au regard des définitions évoquées ci-dessus, de le qualifier effectivement de plat national : il accompagne le sentiment d'appartenance à la fois par inclusion et par exclusion, il est ancré dans les habitudes alimentaires – 67 % des enquêtés déclarent en consommer 2 à 4 fois par semaine et 16 % 5 fois ou plus –, aimé de tous – 97 % des personnes interrogées considèrent que « le *ceebujën* est un plat très bon au goût » – et la grande majorité des cuisinières du pays savent le préparer – *« Partout où tu vas dans le pays, il n'y a pas une maison qui ne sait pas cuisiner le* ceebujën » (Homme - 26 ans – célibataire - courtier). Il est associé à l'identité sénégalaise : *« Partout où tu peux aller si tu parles de* ceebujën *on sait que c'est pour le Sénégal »* (Femme - 22 ans – célibataire - étudiante).

1.1.2 Chargé symboliquement

Le fait d'être qualifié de « plat national » implique une charge symbolique à différents niveaux.

1.1.2.1 Le rôle de la cuisinière

La charge symbolique se lit dès la préparation du plat à travers des propos tels que « *cuisiner avec un cœur ouvert rend bon le ceebujën* » (Femme - 48 ans – mariée – femme de ménage). La qualité du *ceebujën* dépend de la femme qui le prépare, au-delà de la technique et de la recette suivie, chaque femme use de « secrets » lors de la préparation. Ainsi, « *ça dépend des mains. Les femmes ont mille tours dans leur sac* » (Homme – 54 ans – marié - pêcheur). La préparation d'un bon *ceebujën* dépend donc du savoir-faire et du cœur de la cuisinière. *« Un bon* ceebujën *dépend de la personne qui cuisine, de son savoir-faire. Même, avec de petits poissons, on peut faire un bon* ceebujën *si la personne sait cuisiner »* (Femme - 47 ans – divorcée – ne travaille pas). Le *ceebujën* devient pour la cuisinière un moyen de signifier le respect, l'amour qu'elle porte aux convives auxquels elle destine le plat. De manière générale, chaque plat peut être le support des bonnes intentions de la personne qui cuisine. Cependant, au Sénégal, le *ceebujën* demeure, davantage que les autres plats, apte à véhiculer les sentiments de la cuisinière. L'importance symbolique et sociale dont il jouit lui confère un rôle central de ce point de vue. Lorsque l'on veut faire plaisir, c'est le *ceebujën* que l'on choisit de cuisiner. L'une des personnes enquêtées, un homme à la retraite, nous expliquait que son plat préféré était le *ceebujën* et qu'il arrivait à sa femme d'en congeler une portion

afin de la lui servir lorsqu'elle préparait un autre plat pour le reste de la famille. Ce cas, bien que relativement rare puisque nécessitant d'avoir accès à un congélateur en état de fonctionnement, illustre l'attention et le soin que cette femme porte à son mari.

Au-delà des discours de ce type valorisant le « cœur » que la cuisinière met à l'ouvrage plutôt que la maîtrise des techniques culinaires, les observations faites dans les familles et les discussions, souvent informelles ayant eu lieu dans ce cadre, confirment que le fait de savoir cuisiner ce plat correspond à une valorisation sociale pour les femmes, qu'elles travaillent ou non par ailleurs. « *[le ceebujën] est une fierté pour nous* » (Femme - 21 ans – célibataire - étudiante). Ou plutôt que, pour une femme, le fait de ne pas savoir cuisiner le *ceebujën* est perçu comme une tare par le reste de la société allant jusqu'à être perçu comme la cause d'un célibat prolongé pour les jeunes femmes. Certains hommes n'envisagent pas d'épouser une femme ne sachant pas cuisinier un « bon » *ceebujën*.

1.1.2.2 Statut symbolique du poisson

1.1.2.2.1 Perception du poisson

Parmi les aliments de l'ordre du mangeable (Poulain, 2002, 2012) dakarois, le poisson occupe une place particulière. Nous avons vu qu'au Sénégal, le poisson apporte 75 % des protéines animales (ANSD, 2009) avec une consommation moyenne de 25 kg/an/habitant, largement au-dessus de la moyenne des pays en développement. En terme de consommation, 81 % des enquêtés déclarent avoir consommé des produits halieutiques – poissons frais, poissons séchés, fruits de mer ou *Pinton* – dans la journée de la veille, dont 67 % du poisson frais. Cette consommation est ancrée dans les habitudes et nous nous intéressons ici à la perception que les individus ont de cet aliment si présent dans leur quotidien. Nous avons retenu quatre registres de représentations associés au poisson : gustatif, festif, sanitaire et quotidien. Pour chacun de ces registres, une question a été posée afin de relever la perception des enquêtés sur chacun des thèmes. Les résultats sont présentés sur la Figure 39.

La question sur le goût s'appuie sur la comparaison entre la viande et le poisson. À la question « Aimez-vous le poisson plus que la viande ? » 45 % des enquêtés répondent « oui » et 55 % répondent « non ». Cependant, la consommation de poisson est plus fréquente que la consommation de viande (51 % des enquêtés ont consommé de la viande la veille de l'enquête alors que 81 % ont consommé du poisson). Notons que 36 % des enquêtés ont consommé à la fois de la viande et du poisson dans la journée de la veille. Seuls 15 % des enquêtés ont donc consommé uniquement de la viande et 45 % n'ont consommé que des produits halieutiques.

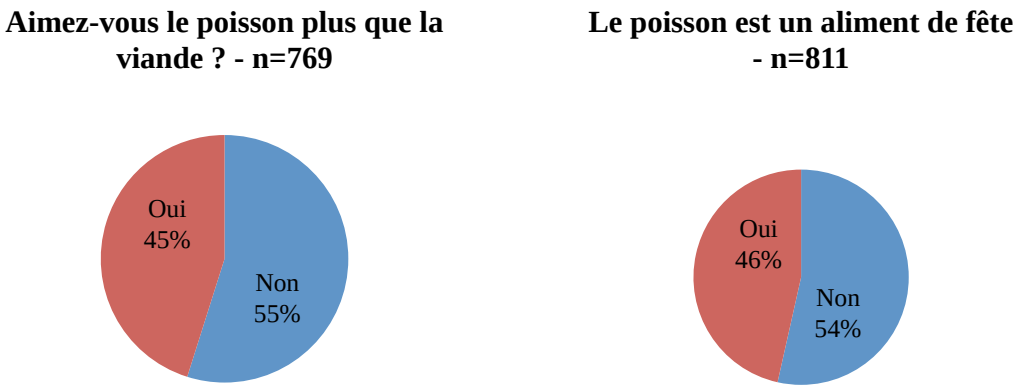
La préférence pour la viande ne se traduit donc pas nécessairement par une plus grande consommation de viande. Lors des entretiens menés dans le cadre de l'étude qualitative, certains enquêtés assuraient que s'ils avaient plus d'argent ils achèteraient des poissons plus nobles alors que d'autres affirmaient que dans cette même situation, ils remplaceraient les petits poissons par de la viande. Les différences de goûts pourraient expliquer ces attitudes diverses. La préférence pour la viande ou pour le poisson dépend aussi de paramètres sociodémographiques. Les femmes tendent à préférer le poisson alors que les hommes tendent à préférer la viande (chi deux = 7,780 ; p = 0,005). Cette tendance pourrait s'expliquer par la proximité plus grande des femmes à l'aliment « poisson » lors des phases de préparation des repas et donc à sa valorisation y compris gustative et par le fait que la viande est, de manière générale, souvent considérée comme un aliment « qui rend fort » et donc « pour les hommes ». Le niveau de vie et le niveau d'études n'influencent pas cette préférence. Nous reviendrons sur l'impact de l'âge et du statut matrimonial dans le paragraphe concernant l'indice de perception globale du poisson puisque les tendances vont dans le même sens pour les quatre dimensions en fonction de ces deux paramètres.

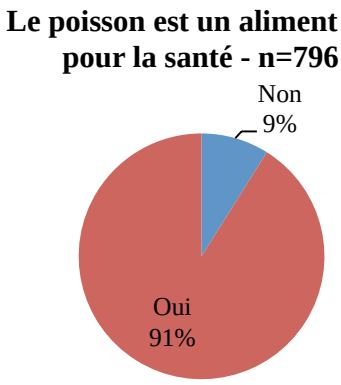
Le registre festif est évalué par rapport à la réponse à la question suivante : « Selon vous, le poisson est-il un aliment de fête ? » 46 % des répondants ont répondu « oui » et 54 % ont répondu « non ». En précisant la question selon le type de poisson, les réponses auraient probablement étaient plus marquées. En effet, dans les discours relevés au cours de l'enquête qualitative, les gros poissons tels que le *thiof* occupaient une place particulière et étaient parfois associés aux repas de fête comme nous le signale cette femme : « *Les poissons chers, comme le* sedd, *le* thiof, *je les cuisine le plus souvent en jour de fête* » (femme - 48 ans – mariée – femme de ménage). Au contraire, les petits poissons sont plutôt dénigrés et davantage associés au quotidien voire aux difficultés financières et d'approvisionnement qu'aux jours de fête. Ainsi, selon le poisson auquel se réfère l'enquêté, sa réponse ne sera pas la même. Le sexe n'influence pas la réponse à cette question du poisson comme aliment de fête. Seuls l'âge – dimension sur laquelle nous reviendrons – et le niveau de scolarité semblent influencer les réponses. Les personnes les plus éduquées tendent à ne pas considérer le poisson comme un aliment de fête (chi deux = 12,293 ; p = 0,002 ; RS = 2,0). La principale hypothèse que l'on peut évoquer pour expliquer ce résultat est le fait que les personnes les plus éduquées ont accès à des données scientifiques et nutritionnelles valorisant le poisson comme un aliment à intégrer à l'alimentation quotidienne et ne lui associent donc pas particulièrement le statut d'aliment de fête.

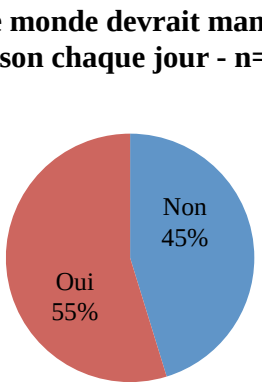
Le poisson est majoritairement considéré comme un aliment bon pour la santé par les enquêtés (91 %). Les individus de 20 à 40 ans tendent à être surreprésentés parmi les enquêtés ayant répondu « non » à la question « Selon vous, le poisson est-il bon pour la santé ? » (chi deux = 15,424 ; *p* = 0,001 ; RS = 1,7 de 20 à 30 ans et 1,4 de 30 à 40 ans). Au contraire, les personnes ayant le plus haut niveau d'études tendent à être sous-représentées parmi les enquêtés ayant répondu « non » (chi deux = 19,490 ; *p* = 0,000 ; RS = -3,1). Là encore, l'accès aux informations nutritionnelles facilité par un niveau d'études élevé favorise l'intégration des normes véhiculées par le corps médical ; or le poisson est valorisé en terme de santé comme source de protéines animales, peu gras et riche en oligoéléments.

55 % des enquêtés considèrent que le poisson est un aliment que tout le monde devrait manger chaque jour. L'âge et le statut matrimonial influencent les réponses à cette question contrairement à la scolarité (chi deux = 2,773 ; *p* = 0,250) et au niveau de vie (chi deux = 0,306 ; *p* = 0,858). Les plus jeunes (20 à 29 ans et 30 à 39 ans), tout comme les célibataires, tendent à répondre « non » à la question « Selon vous, est-ce que tout le monde devrait manger du poisson chaque jour ? » (chi deux = 47,218 ; *p* = 0,000 ; RS = 2,6 pour les 20-29 ans et RS = 1,0 pour les 30 – 39 ans/chi deux = 23,684 ; *p* = 0,000 ; RS = 2,6 pour les célibataires).

Figure 39 : Perception du poisson selon le registre gustatif, festif, sanitaire et quotidien

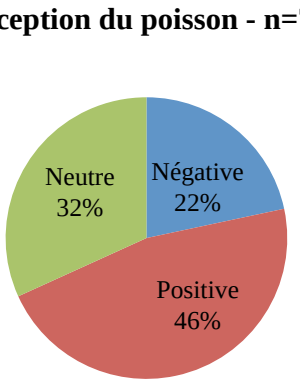






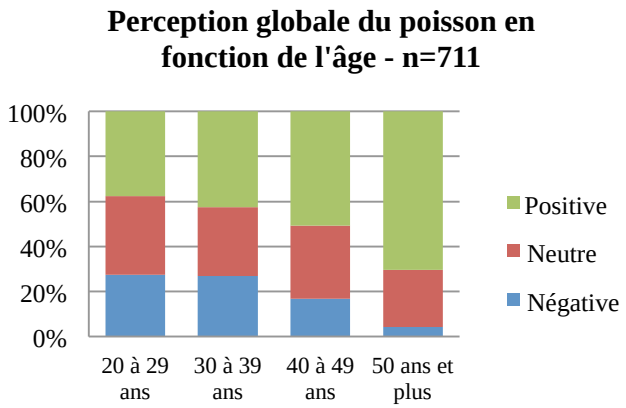
À partir de ces données, nous avons construit un indice de perception globale du poisson en ajoutant les scores aux 4 questions précédentes – une réponse oui valant 1 point et une réponse non en valant 0. Selon les scores obtenus, nous avons regroupé les enquêtés dans 3 catégories : perception négative – score de 0 ou 1 ; perception neutre – score de 2 ; perception positive – score de 3 ou 4. Comme le montre la Figure 40, 46 % des enquêtés ont une perception globalement positive du poisson, 22 % en ont une perception globalement négative et 32 % en ont une perception globalement « neutre ».

Figure 40 : Perception globale du poisson



L'âge semble déterminant ici : plus les personnes sont âgées, plus elles valorisent le poisson (Figure 41), et ce, quelle que soit la dimension considérée.

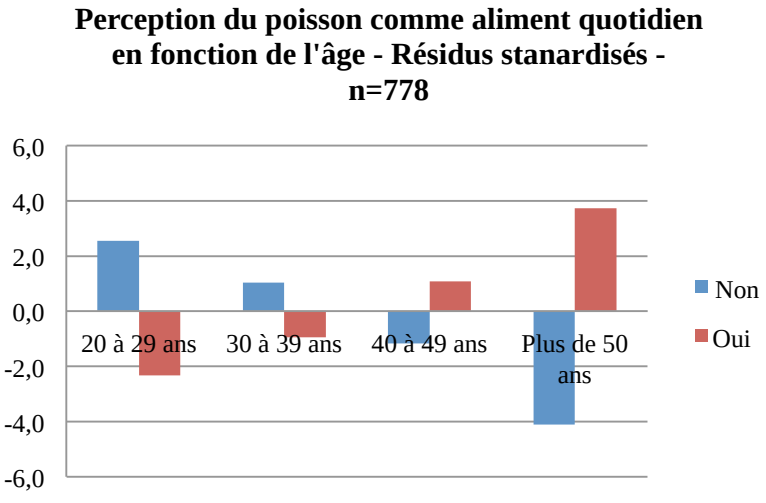
Figure 41 : Perception globale du poisson en fonction de l'âge



chi deux = 47,539 et P = 0,000

Plus les personnes sont âgées, plus elles tendent à préférer le poisson à la viande (chi deux = 20,920 ; p = 0,000), plus elles considèrent que le poisson est un aliment de fête (chi deux = 13,479 ; p = 0,004) et est bon pour la santé (chi deux = 15,424 ; p = 0,001). L'âge semble également jouer un rôle sur les tendances de réponses en matière de perception du poisson comme un aliment quotidien, comme le montre la Figure 42.

Figure 42 : Perception du poisson comme aliment quotidien en fonction de l'âge



chi deux = 47,218 ; p = 0,000

Nous pouvons faire plusieurs hypothèses pour expliquer cette corrélation. La première explication pourrait être liée aux difficultés d'approvisionnement qui s'aggravent progressivement. Les personnes les plus âgées ayant connu une période plus faste se réfèrent à leurs souvenirs et à leurs habitudes alimentaires pour évaluer le poisson. Les plus jeunes au

contraire, construisent leurs perceptions en fonction de la situation actuelle. En parallèle, des difficultés d'approvisionnement, des considérations qualitatives émergent et les représentations négatives du poisson – mal conservé, pollué, etc. – prennent de l'ampleur dans les considérations des plus jeunes chez qui les représentations positives vacillent, car elles ne sont pas aussi ancrées que chez les plus âgées. Enfin, les jeunes sont plus perméables que les plus âgés aux évolutions des pratiques qui engendrent parfois des changements dans les représentations. Ainsi, l'évolution des pratiques alimentaires du fait de la baisse de l'accessibilité du poisson pourrait expliquer l'évolution des représentations autour de cet aliment. Les normes et les représentations s'adaptent aux pratiques pour limiter la dissonance cognitive (Festinger, 1957).

Outre l'âge, le sexe influence les représentations autour du poisson. Les femmes ont une vision plus positive du poisson que les hommes. La principale hypothèse pour expliquer cette différence serait le contact plus fréquent et plus intime des femmes avec le poisson lors de l'approvisionnement et de la phase de préparation des plats. La grande majorité des plats consommés à Dakar contient du poisson. Vilipender cet aliment nécessiterait d'opérer des changements importants dans la manière de cuisiner et dans le choix des menus afin de limiter le sentiment de contradiction lié au fait de dénigrer le poisson tout en continuant à lui donner une place de choix dans l'alimentation quotidienne. De plus, le poisson fait partie du modèle alimentaire et les femmes, à travers leurs rôles de cuisinières et de gestionnaires de la cuisine, détiennent un rôle de transmission des normes et des valeurs de la société qui se fait en partie à travers la transmission de ce modèle alimentaire. Le valoriser pour le faire apprécier des membres de la famille relève de la transmission culturelle.

Le statut matrimonial exerce également une influence sur la perception du poisson. En effet, les personnes célibataires tendent à avoir une perception négative du poisson (chi deux = 27,507 ; p = 0,000 ; RS = 2,4) alors que les personnes mariées tendent au contraire à en avoir une perception positive (RS = 1,8). Tout comme pour l'âge, ce lien existe pour chacune des quatre dimensions considérées. Les personnes célibataires tendent davantage à préférer la viande au poisson (chi deux = 15,210 ; p = 0,002 ; RS = 1,9), à penser que le poisson n'est pas un aliment de fête (chi deux = 6,938 ; p = 0,074 ; RS = 1,2), à considérer que le poisson n'est pas un aliment bon pour la santé (chi deux = 6,272 ; p = 0,099 ; RS = 1,5) et à répondre non à la question « Selon vous, est-ce que tout le monde devrait manger du poisson chaque jour ? » (chi deux = 23,684 ; p = 0,000 ; RS = 2,6). La première hypothèse que l'on peut évoquer pour expliquer ce résultat est le fait que les personnes célibataires sont moins soumises aux cadres de références que constituent les modèles alimentaires. Or, comme nous l'avons évoqué, le

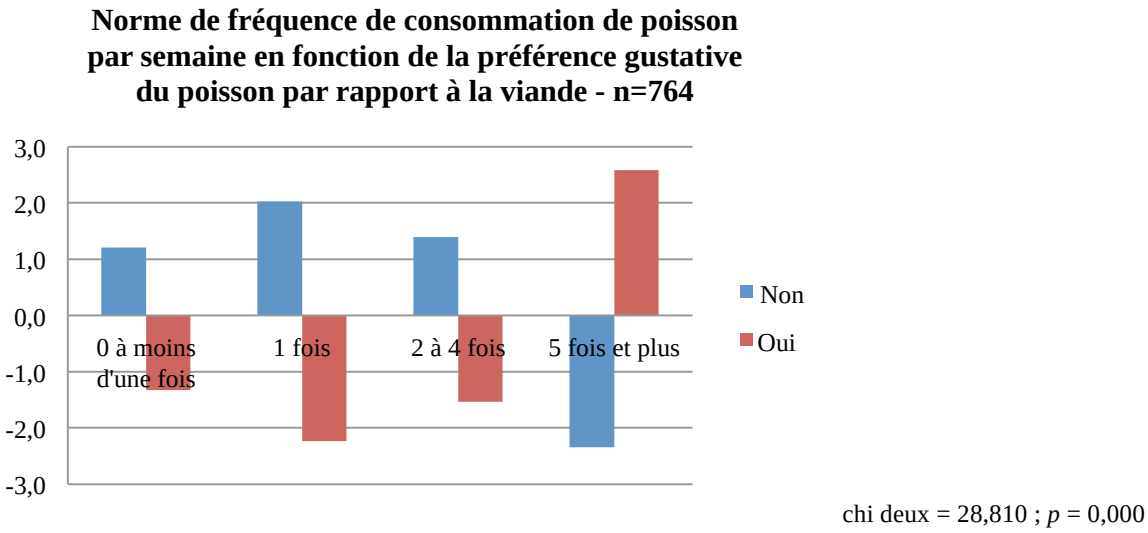
poisson fait partie intégrante du modèle alimentaire. Par ailleurs, sachant que 63 % des célibataires de notre échantillon sont des hommes et que 54 % des personnes mariées sont des femmes, ces corrélations pourraient être liées au sexe plutôt qu'au statut matrimonial.

La perception du poisson semble également influencée par les médias. La question du poisson et de la pêche est présente quasi quotidiennement dans les médias locaux. La plupart des articles concernent les difficultés d'approvisionnement et la surpêche. Le poisson, lorsqu'il est évoqué dans les médias, est associé à des difficultés qui dépassent le seul secteur de la pêche et affectent l'ensemble de la société : mauvaise gestion politique, corruption, intérêts étrangers valorisés au détriment des intérêts de la population, chômage, etc. L'ensemble de ces informations peu réjouissantes favorise une représentation négative de cet aliment. Les personnes qui ne font pas confiance aux médias à propos de l'alimentation ont une vision plus positive du poisson que les autres.

En terme d'ethnie, les Lébous et les Diolas sont ceux qui ont les représentations les plus positives du poisson. Ceci peut s'expliquer par l'histoire de ces deux groupes ethniques. Tous deux vivent historiquement en bord de mer (Cap-Vert pour les Lébous et Casamance pour les Diolas) et, plus encore pour les Lébous, détiennent une organisation sociale centrée sur le poisson, qui représente un aliment identitaire fort (Mercier et Balandier, 1952 ; Gueye, 1977). Chez les Diolas, la pêche détient surtout un rôle utilitaire. Le poisson constitue un appoint nutritionnel de premier plan dans un modèle alimentaire relativement pauvre en viande. La vente des produits de la pêche, frais ou séchés, représente une source d'argent que certains pêcheurs exploitent volontiers. La pêche peut être individuelle et effectuée selon les nécessités de chacun ou collective. Ces *pêches en commun* intègrent une dimension sociale à l'activité à travers l'organisation nécessaire à sa réalisation et surtout par la répartition des prises (Thomas, 1959). L'histoire de ces deux ethnies étroitement liée à la mer et aux poissons justifie les résultats en ce qui concerne les représentations positives de cet aliment.

Cet indice de perception globale du poisson a vocation à expliquer les comportements et les représentations des individus vis-à-vis du poisson et du *ceebujën*. Concernant les pratiques, nous avons vu que le niveau de perception n'influence que très peu les comportements. Seules les normes semblent légèrement influencées par la perception du poisson. Ainsi, les personnes ayant une perception globale positive du poisson tendent à déclarer une norme de consommation plus fréquente de poisson (chi deux = 27,161 ; p = 0,000 ; RS = 1,7 pour une fréquence de 5 fois ou plus par semaine) tout comme les personnes qui préfèrent le poisson à la viande (Figure 43).

Figure 43 : Norme de fréquence de consommation de poisson par semaine en fonction de la préférence gustative (poisson/viande)



chi deux = 28,810 ; *p* = 0,000

Les personnes qui ne pensent pas que le poisson est un aliment bon pour la santé tendent à déclarer une norme de consommation hebdomadaire de poisson moins fréquente que les autres (chi deux = 33,778 ; *p* = 0,000 ; RS = 2,8 pour une fréquence de 0 à moins d'une fois par semaine et RS = 4,5 pour une fréquence d'une fois par semaine).

Ainsi l'opinion personnelle que les individus ont du poisson se reflète dans les normes déclarées, mais sans entraîner de changements dans les comportements. La place centrale du poisson dans le modèle alimentaire dakarois et l'organisation sociale qui en découle dépassent, de manière générale, les désirs et perceptions personnels.

1.1.2.2.2 Le thiof : élément central du ceebujën fantasmé

L'une des dimensions symboliques du *ceebujën* particulièrement évoquée par les Dakarois concerne la qualité du poisson à utiliser lors de sa préparation. « *C'est le poisson qui rend bon le* ceebujën » (Femme - 34 ans – célibataire – commerçante informelle de parfums). Avoir un « bon » poisson contribue grandement à la réussite du plat. « *Lorsqu'on a un gros poisson et un bon poisson, on a un bon* ceebujën » (Homme - 45 ans – marié – maître nageur). Le lien de causalité est ici affirmé sans détour. Tous les poissons n'ont pas la même valeur symbolique. « *Il y a des poissons bons pour le* ceebujën, *ce sont les grands poissons comme le* sedd, *le* thiof » (Femme - 47 ans – divorcée – ne travaille pas). Le mérou (*thiof*) fait l'objet « d'un traitement quasi mythique. […] (Il) était autrefois un poisson très prisé au Sénégal où il représentait environ 10 % de la consommation de poissons frais […] : les générations

actuelles, qui dans leur grande majorité, ne le connaissent pas, en évoquent généralement le nom désormais, en tant qu'emblème courant d'une chose précieuse et difficile à obtenir du fait de sa rareté » (Thiao, 2012 : 6). « *Le* thiof *a un parfum, il a un goût spécial* » (Homme, 54 ans – marié - pêcheur).

Dans les faits, devant la raréfaction du *thiof* sur le marché local, le *ceebujën* est préparé avec d'autres poissons et n'est pas pour autant remis en cause dans son rôle social et symbolique sur lequel nous revenons dans la suite de ce chapitre.

1.2 À l'échelle individuelle

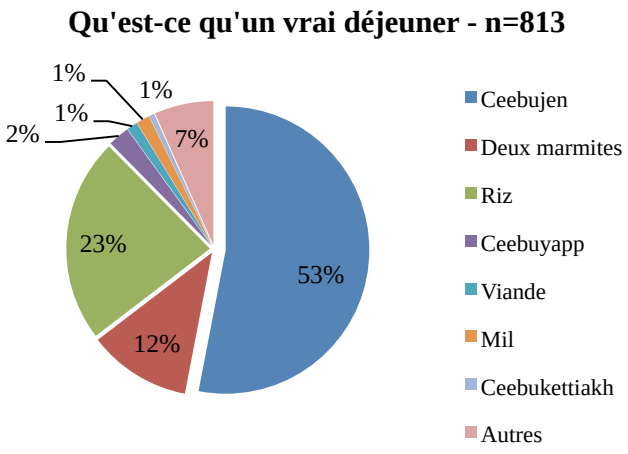
Le *ceebujën* se consomme majoritairement en famille comme l'affirment 87 % des enquêtés. Ce chiffre confirme que ce plat est particulièrement associé aux habitudes familiales. Sa consommation, seul ou entre amis, concerne davantage les hommes que les femmes (chi deux = 17,758 ; p = 0,000 ; RS hommes/entre amis =2,2 ; RS hommes/seul = 1,7). Cela s'explique par la répartition des rôles en fonction du sexe au Sénégal. Comme nous l'avons vu, les femmes gèrent principalement les activités liées à la cuisine, à l'entretien quotidien de la maison et aux enfants, pendant que les hommes exercent davantage d'activités en dehors de la maison et sont chargés de subvenir aux besoins financiers du foyer. Les occasions de prendre les repas en dehors du domicile se trouvent donc plus fréquentes pour les hommes que pour les femmes, ce qui peut expliquer ces différences de commensalité.

Les raisons évoquées à l'échelle individuelle pour justifier la consommation de *ceebujën* relèvent, outre le goût, de l'intégration de la norme identitaire commune. Ainsi, une enquêtée à qui l'on a demandé « pourquoi manges-tu du *ceebujën* ? », nous a répondu « *parce que c'est le plat national* » (Femme - 22 ans – célibataire - étudiante). Le qualificatif de « plat national » est intégré et restitué par bon nombre de Dakarois comme justification de leur consommation de ce plat. Un homme de 70 ans, nous dira quant à lui, en parlant toujours du *ceebujën*, que « *C'est tout chez nous, tu peux te priver de tout sauf de ça* ». Dans ce même esprit, un enquêté de 58 ans ayant vécu à l'étranger pour son travail nous a raconté à quel point le *ceebujën* lui avait manqué et le plaisir qu'il prenait à en manger lorsqu'il en avait l'occasion – chez des amis sénégalais par exemple – alors que ce n'est pas son plat préféré et que maintenant qu'il réside à nouveau à Dakar, il n'en consomme qu'une fois par semaine. Il souligne la valeur identitaire associée à ce plat qui expliquerait le manque ressenti. En manger le fait se sentir sénégalais puisque *« s'il y a une identité, ça doit être aussi ça l'identité sénégalaise* ». L'importance symbolique s'exprime à la fois dans le choix du plat lui-même, mais aussi dans la manière de le consommer : « *Quand on se retrouvait un samedi ou un*

dimanche et qu'on mangeait, il y avait d'abord l'atmosphère sénégalaise qu'on recréait, mais figurez-vous qu'on mangeait à la main. Ça fait toute la différence : on mangeait à la main ! Alors qu'ici je mange mon ceebujën *avec une cuillère, en famille. Mais dans ce cas là, vraiment pour vraiment sentir qu'on mange du* ceebujën, *on le faisait à la main* ».

L'ancrage du *ceebujën* dans le modèle alimentaire se lit à travers les normes exprimées par les mangeurs. À la question « pour vous, qu'est-ce qu'un vrai déjeuner ? », 91 % des enquêtés ont répondu du riz ou un plat à base de riz dont 53 % ont répondu du *ceebujën* (Figure 44). Ce résultat confirme qu'un déjeuner, pour être qualifié comme tel, doit contenir du riz. La proportion très grande de personnes ayant parlé spécifiquement de *ceebujën* confirme sa place centrale au sein du modèle alimentaire.

Figure 44 : Qu'est-ce qu'un vrai déjeuner ?



Pour qu'un repas soit qualifié de déjeuner, il doit non seulement contenir du riz, mais pour une majorité de personnes, que ce riz soit préparé sous forme de *ceebujën*.

1.2.1 Se situer dans le processus de modernisation

L'inscription de Dakar dans le système mondialisé, que ce soit en ce qui concerne le marché alimentaire, la diffusion des discours ou les déplacements des individus, confronte les populations à des influences extérieures. La culture et la tradition ne sont pas des données fixes, mais sont le résultat de « négociations continuelles avec le monde extérieur » (Schnapper, 1986). Les évolutions sociétales liées à cette situation impliquent des dynamiques identitaires, des remises en cause, des déstabilisations et des reconfigurations. L'alimentation est à la fois support et lieu d'expression de ces dynamiques identitaires. Elle constitue un lieu d'affirmation d'une identité, de l'appartenance à un groupe social et, dans le même temps,

d'inscription dans la « modernité ». Les pratiques alimentaires présentées comme traditionnelles, nationales, etc. reposent à la fois sur des habitudes passées et sur des matériaux locaux contemporains tout en intégrant des éléments émanant de la modernité (Wilk, 1999). Pour comprendre les pratiques et représentations alimentaires actuelles, il apparaît indispensable de prendre en compte le contexte social et historique.

Pendant la colonisation, l'exemple français était imposé comme modèle à atteindre. Cette politique de persuasion a porté ses fruits puisqu'encore aujourd'hui, la France et plus largement l'Occident demeurent un modèle à suivre pour certains Sénégalais, en terme de développement économique par exemple. Située entre cette volonté de modernisation et son rôle de définition de l'identité, l'alimentation est particulièrement révélatrice des processus identitaires en cours.

L'ambiguïté vis-à-vis des produits associés à la modernité vient probablement de ce que Richard Wilk (1999) a appelé la stratification sociale et qui peut se résumer, en l'appliquant au cas qui nous intéresse, par le fait qu'à l'époque coloniale, des produits consommés par les colons, mais inaccessibles aux populations locales devenaient désirables et étaient valorisés en tant que marqueurs d'appartenance à la classe dominante. À l'inverse, la consommation de produits locaux et « traditionnels » était dévalorisée socialement. Elle relevait de la nécessité faute de pouvoir se procurer les aliments valorisés. L'échelle d'appréciation de la nourriture situait la nourriture des « blancs », riches en haut, et celle des locaux, pauvres en bas.

Aujourd'hui, nous faisons l'hypothèse que le rejet de la domination de l'ancien colon contraste avec le désir de s'inscrire dans la modernisation en terme de consommation alimentaire et implique une ambivalence de discours et de pratiques. Ainsi, les aliments « modernes » ne font plus l'unanimité et sont tantôt maintenus en haut de l'échelle d'appréciation, tantôt relégués au bas de cette échelle et les pratiques traditionnelles au contraire regagnent en popularité. « Les choix alimentaires sont utilisés de façon personnelle, sociale et politique pour exprimer et manifester l'appartenance à un peuple, à une nation ; pour se distinguer des autres ; mais aussi pour s'inscrire dans la globalité du monde dans un contexte d'exclusion » (Roy, Labarthe et Petitpas, 2013 : 237) et c'est là toute la complexité des choix alimentaires au niveau individuel.

Les travaux de Tibère (2006) sur la situation réunionnaise et son approche par la créolisation des pratiques alimentaires sont une source d'inspiration pour l'analyse de la situation dakaroise. La situation ethnique est bien entendu différente. Cependant la créolisation permet l'articulation de deux mouvements apparemment contradictoires : volonté de créer de l'« en-commun » à travers l'alimentation et désir de se distancier des autres – autres non sénégalais,

mais également autres sénégalais d'ethnies différentes pour affirmer une identité ethnique. Cette caractéristique se retrouve à Dakar sous une forme moins marquée et à une autre échelle. La valorisation du plat national relève de l'intégration à la culture sénégalaise. Le fait de manger assis à table dans des assiettes individuelles et avec une fourchette et un couteau est perçu comme un moyen de s'inscrire dans le processus de modernisation d'une part et de se distinguer des personnes mangeant à la main ou à la cuillère autour du plat commun d'autre part. La présence de crudités sur un plat de riz à la viande (*ceebuyäpp*) pourrait être analysée comme le résultat de la « créolisation » entre la culture sénégalaise et les injonctions émanant de la mondialisation et de la modernisation – celle de manger des crudités par exemple. Elle dénote l'aspiration à s'intégrer au processus de modernisation sans pour autant délaisser la culture sénégalaise. La créolisation se lit également dans les déclinaisons différentes d'un même plat en fonction des groupes ethniques qui révèlent cette fois une volonté de marquer sa différence vis-à-vis des autres.

Le *ceebujën* subit lui aussi des phénomènes de « créolisation » intégrant l'attachement à l'identité sénégalaise par la nature même du plat et des adaptations telles que l'augmentation des légumes, la baisse de la quantité d'huile, la diminution de la fréquence de consommation, associées à la « nutritionalisation » (Poulain, 2009) et à la modernisation de l'alimentation. À travers ces consommations hybrides, les individus affirment leur identité plurielle de Sénégalais d'une part et de citoyen du monde d'autre part.

Le processus de modernisation favorise les recompositions identitaires plutôt que de déstabiliser les repères ou de provoquer des hésitations identitaires. Ce processus ouvre la palette des possibles aux individus qui, en mobilisant leurs cadres de références – à travers les modèles alimentaires – intègrent, assemblent, modifient des aliments, des plats, des manières de tables provenant d'ailleurs pour maintenir une certaine stabilité identitaire tout en s'adaptant à ce contexte changeant.

1.2.2 Primauté du goût sur l'identité ou l'inverse ?

Les choix alimentaires s'effectuent en fonction de différentes rationalités : en valeur, en finalité et en contexte[75]. Nous traiterons ici de l'interaction entre le plaisir immédiat lié à la consommation d'un aliment relevant de la rationalité en finalité et l'expression identitaire à travers les pratiques. 97 % de la population interrogée lors de notre enquête a déclaré être d'accord avec la phrase suivante « Le *ceebujën* est un plat très bon au goût ». Dans les entretiens individuels menés auparavant, les discours n'étaient pas si unanimes et certaines

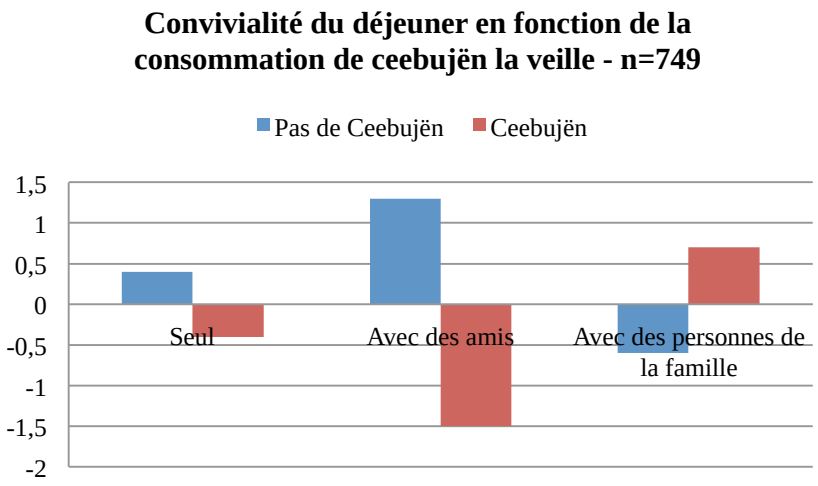
[75] Pour plus de précisions sur ces notions, nous invitons le lecteur à se référer au chapitre 3 du présent travail.

personnes nous ont dit ne pas aimer le *ceebujën* ou préférer d'autres plats à ce dernier (ce qui n'empêche pas de le trouver bon bien entendu). Cependant, pour reprendre l'exemple de notre enquêté ayant vécu à l'étranger et pour qui la consommation de *ceebujën* prenait alors une dimension identitaire très forte, il nous déclarait plus tôt dans l'entretien que son plat préféré en terme de goût était le *supu kandia*, plat lui aussi sénégalais, mais bien moins consensuel et peu lié à l'identité. Lorsque le Sénégal lui manquait, c'est bien de *ceebujën* dont il avait envie et non de *supu kandia*. Le caractère identitaire du *ceebujën* supplante donc les préférences gustatives. Un autre enquêté nous disait : « *Je préfère le mafé, mais si j'ai trop faim, je mange seulement du* ceebujën *pour savoir que j'ai mangé […] Quand j'ai trop faim, je ne veux pas un autre plat, seulement le* ceebujën*. Je dirais que c'est un plat très important pour moi* » (homme - 25 ans – célibataire - étudiant). Ce jeune homme avait insisté sur le fait qu'il n'aime pas le *ceebujën* – en terme de goût, mais également parce qu'il le pense mauvais pour la santé. La force de la dimension identitaire se lit dans cet extrait d'entretien. Au-delà de la préférence gustative, c'est bien la satisfaction de la faim qui est en jeu. Seul le *ceebujën* semble en capacité de combler la faim. De même, une femme nous expliquait ne pas aimer le *ceebujën*, mais le préparer malgré tout lorsque des invités étaient attendus. Ainsi, les préférences gustatives n'interviennent qu'à un faible niveau dans le choix de consommer ou de préparer un *ceebujën*.

1.2.3 Plat commun, en famille

« *Quand je sors et que je reviens, je vois qu'on a préparé du ceebujën, je ne mange pas, je préfère le manger en groupe, mais pas toute seule* » (Femme - 35 ans – divorcée – ne travaille pas). L'importance de la convivialité associée au *ceebujën* est clairement exprimée dans cette citation. C'est un plat que l'on mange en famille, autour du plat commun.

Figure 45 : Convivialité du déjeuner en fonction de la consommation de *ceebujën* la veille



chi deux = 5,042 ; *p* = 0,080

Les personnes ayant consommé un *ceebujën* dans la journée de la veille tendent à avoir pris ce repas en famille alors que la consommation seul ou entre amis concerne davantage les autres plats (Figure 45).

1.3 Changements environnementaux et hésitations identitaires

Que ce soit au niveau collectif ou individuel, les changements environnementaux et en particulier la baisse de l'accessibilité du poisson sur le marché local impliquent des adaptations alimentaires qui provoquent parfois des « hésitations identitaires ». En 2010, nous avions utilisé ce terme dans le cadre d'un travail sur l'alimentation des migrants maliens entre la campagne et la ville (Leport, 2010). En situation de migration, l'identité est mise à l'épreuve par le changement radical d'environnement culturel et géographique. Évoluer dans un environnement différent du sien incite à modifier ses pratiques parfois par contrainte, parfois par choix, parfois même sans y penser. Le choix s'opère alors en intégrant de nouvelles données qui obligent à relancer un processus de décision dans un environnement peu connu. Ainsi, en terme d'alimentation, lorsque des pratiques sont remises en cause du fait de la non-disponibilité des produits par exemple, les changements s'imposent et si ces habitudes étaient porteuses d'un caractère identitaire alors cette identité peut être ébranlée. Plusieurs considérations se côtoient : la curiosité et le plaisir de découvrir qui poussent à tester les spécialités locales ; le désir de s'intégrer dans le nouvel environnement en adoptant les habitudes de consommation ; et le besoin de trouver des aspects connus et rassurants. Ces aspects traduisent les questionnements identitaires sous-jacents. Les hésitations identitaires se

reflètent dans les hésitations verbales lorsqu'il s'agit d'identifier un « chez-soi ». Ce « chez-moi » est-il là où j'ai grandi ? Là où j'habitais juste avant de migrer ? Là où je vis actuellement ? La situation de migration est particulièrement propice à l'identification de ces processus, mais elle n'est pas la seule dans laquelle ils se déploient. Bien que moins brutaux, les changements environnementaux au sein d'un lieu donné peuvent remettre en cause les repères et les habitudes et provoquer des hésitations identitaires.

Comment le rôle identitaire du *ceebujën* est-il ébranlé, maintenu ou renforcé face à la baisse de l'accessibilité du poisson ? Ce plat, marqueur identitaire fort, subit des adaptations en son sein. La plupart des stratégies mises en place, au moins dans un premier temps, par les consommateurs visent à maintenir le *ceebujën* quitte à en modifier le contenu – baisse de la qualité et/ou de la quantité de poisson, de légumes... Les choix opérés intègrent donc des formes d'innovations puisées dans la palette des possibles disponibles au sein des modèles alimentaires et permettent de maintenir une pratique chargée symboliquement. Ces changements n'impliquent pas de remise en cause de leur identité par les individus. Le *ceebujën* semble avoir le statut de stabilisateur de l'identité pour lequel les individus sont prêts à modifier tout un ensemble d'éléments dans le but de le préserver. Il représente le socle à préserver et sur lequel s'appuyer pour pouvoir adapter d'autres éléments.

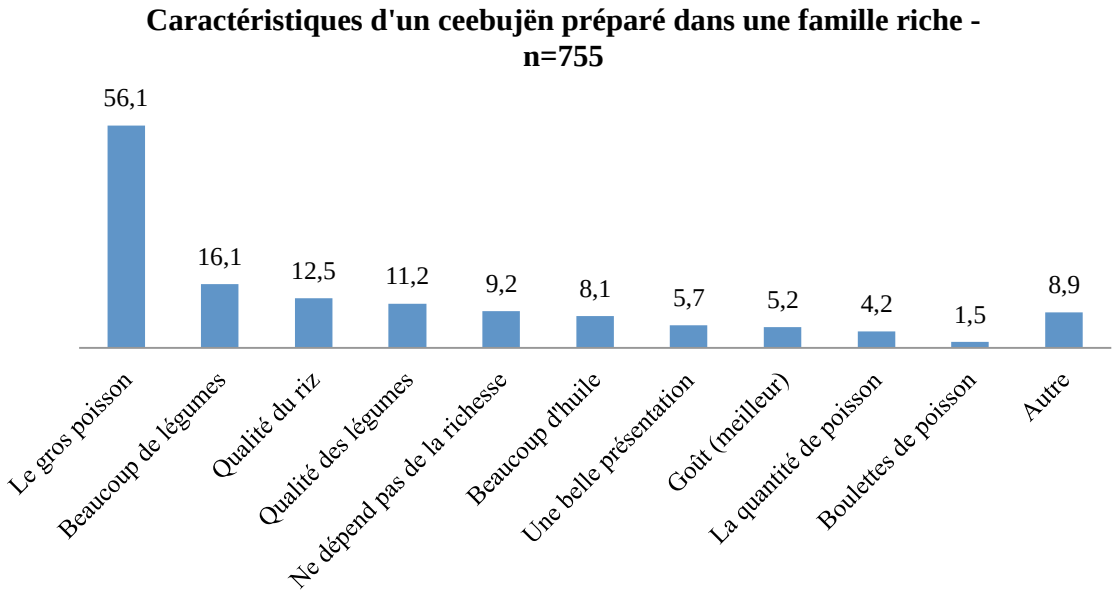
2 Le *ceebujën* : un marqueur de différenciation sociale

La description du *ceebujën* ainsi que les caractéristiques identitaires et symboliques qu'il véhicule poussent à le percevoir comme une entité en soi, immuable et identique dans toutes les familles. Or, bien entendu, il n'en est rien. Il est chargé de valeurs communes, mais il est également support d'une certaine différenciation sociale en fonction de sa composition, de la façon dont il est préparé, présenté, consommé. « Le *ceebujën* peut être un plat cher ou économique selon la recette utilisée et la quantité consommée » (Sankale et al., 1980 : 26).

Les principales caractéristiques d'un plat de *ceebujën* préparé dans une famille aisée sont, selon les personnes interrogées en entretien, la quantité de poisson et de légumes, la qualité du poisson et du riz et la présentation du plat. Les analyses statistiques soulignent encore davantage l'importance de la qualité du poisson pour caractériser un *ceebujën* préparé dans une famille aisée : 46 % des personnes interrogées l'énoncent comme le premier critère et 10,1 % en deuxième critère. À la question « Pour vous, qu'est-ce qui caractérise le plus un *ceebujën* préparé dans une famille riche ? », les enquêtés pouvaient donner jusqu'à 2 réponses. Le cumul de ces réponses est présenté sur la Figure 46. Des caractéristiques telles

que la qualité et la quantité des légumes ou la qualité du riz concernent plus de 10 % des répondants chacune. Cette figure montre également que la quantité de poisson n'est que rarement considérée comme caractéristique d'un *ceebujën* préparé dans une famille riche. Le contraste entre l'importance accordée à la qualité du poisson et celle accordée à la quantité de poisson dans le plat est flagrant. Ainsi, les familles les plus riches sont perçues comme portant une attention particulière à la qualité des poissons. La quantité de poisson dans le plat peut être importante, mais si ces poissons sont des sardinelles alors le *ceebujën* n'est pas considéré comme « riche ». Cette perception du *ceebujën* préparé dans une famille riche ne dépend pas des caractéristiques sociodémographiques (âge, sexe, niveau de vie, niveau d'études).

Figure 46 : Caractéristiques d'un *ceebujën* préparé dans une famille riche - Cumul des réponses 1 et 2 apportées à cette question

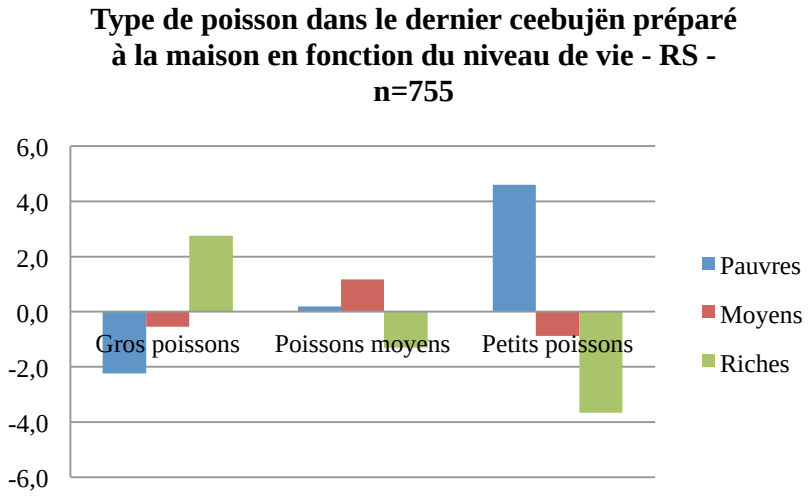


À la question « Concernant le *ceebujën*, que changeriez-vous à la recette si vous aviez plus d'argent ? », les réponses sont corrélées à l'âge des répondants. En effet, les enquêtés les plus jeunes (20-29 ans) tendent à répondre qu'ils augmenteraient la quantité de poisson (chi deux = 20,893 ; p = 0,052 ; RS = 1,8), les personnes de 30 à 39 ans tendent à vouloir augmenter la quantité de légumes (RS = 1,4) et les individus de 40 à 49 ans accordent la priorité à la qualité du poisson (RS = 1,9), et ce, indépendamment du sexe. Le niveau de vie influence légèrement les réponses (chi deux = 14,640 ; p = 0,067) en particulier concernant l'augmentation de la quantité de poisson qui tend à être davantage donnée par les plus riches (RS = 2,5).

Le *ceebujën* devient, dans ce contexte de raréfaction des ressources halieutiques, un marqueur de position sociale. La « qualité » du plat préparé donne une indication sur la situation économique de la famille hôte. Notons que cette étude se cantonne à la ville de Dakar (ni à sa banlieue ni au reste du pays). Emmanuel Cohen (2012) indique que la situation et les valeurs associées au *ceebujën* sont différentes en banlieue où la majorité des familles ne consomme du riz qu'exceptionnellement et encore moins du *riz au poisson* qui est, y compris dans sa version perçue comme « pauvre[76] » à Dakar-ville, considéré comme un « plat de riches ». À Dakar, au contraire, le *ceebujën* est fortement ancré dans les habitudes alimentaires, y compris chez les plus démunis, comme en témoigne cet homme de 32 ans issu d'un milieu populaire « *Si on ne mange pas le ceebujën à midi c'est comme si on ne mangeait pas.* ».

Le type de poisson utilisé dans le *ceebujën* se révèle corrélé au niveau de vie des individus comme le montre la Figure 47. Ce lien dépasse donc les représentations et se confirme dans les pratiques.

Figure 47 : Type de poisson dans le dernier *ceebujën* préparé à la maison en fonction du niveau de vie - RS



chi deux = 51,250 ; *p* = 0,000

En ce qui concerne la fréquence de consommation du *ceebujën* par semaine, les enquêtés les plus pauvres tendent à être surreprésentés parmi les personnes ayant consommé du *ceebujën* 5 fois et plus dans la semaine qui a précédé l'enquête au contraire des enquêtés les plus riches qui sont, eux, sous-représentés dans cette catégorie. Toujours concernant la fréquence de consommation, les personnes les plus démunies répondent davantage que les autres que, s'ils

[76] Préparé avec des petits poissons en petite quantité et peu de légumes.

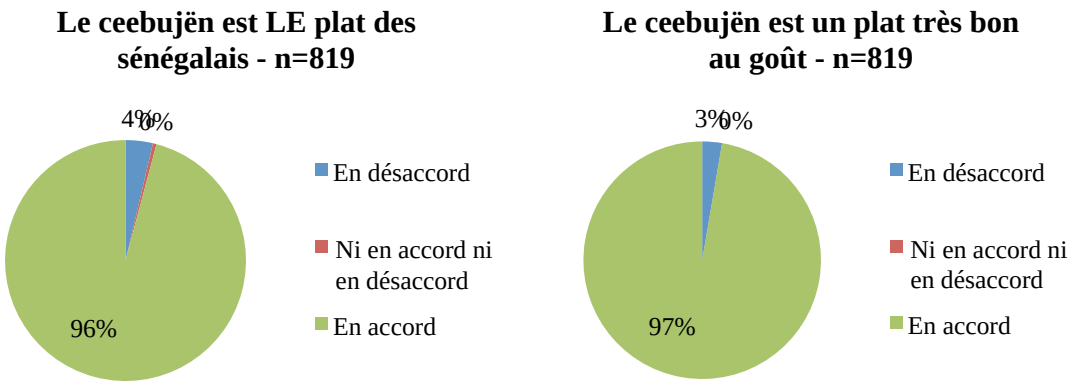
pouvaient, ils voudraient manger plus souvent du *ceebujën* (chi deux = 26,119 ; *p* = 0,000 ; RS = 3,1). Les personnes les plus riches se distinguent des autres par leur souhait de ne pas changer leur fréquence de consommation de ce plat (RS = 2,2). Le niveau de vie élevé limite l'effet de la contrainte prix dans le choix des pratiques de consommation et favorise l'intégration d'autres considérations dans le processus de décision. Le résultat de cette décision apparaît donc plus satisfaisant aux yeux de ceux qui la prennent. Au contraire, un niveau de vie bas implique de considérer le prix comme une variable importante dans le choix alimentaire. Cela peut provoquer un sentiment de choix contraint et parfois insatisfaisant, expliquant que malgré une fréquence de consommation de 5 fois et plus par semaine, les personnes les plus démunies tendent à déclarer vouloir consommer plus souvent du *ceebujën*.
Les personnes les plus riches tendent donc à consommer moins fréquemment du *ceebujën*, mais à le cuisiner avec de gros poissons, des légumes en quantité et en qualité et du riz de bonne qualité. Les personnes les plus démunies semblent consommer très fréquemment du *ceebujën* en diminuant la qualité du poisson et des légumes et la quantité des légumes.

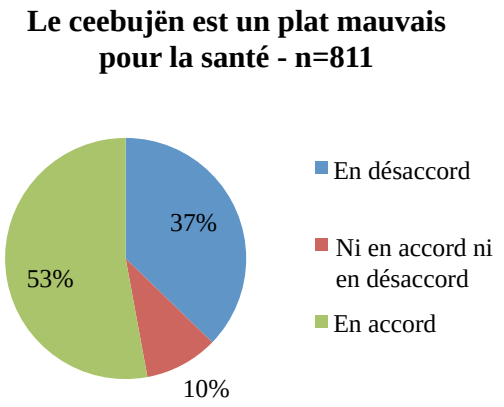
3 Le *ceebujën* : un plat ambivalent

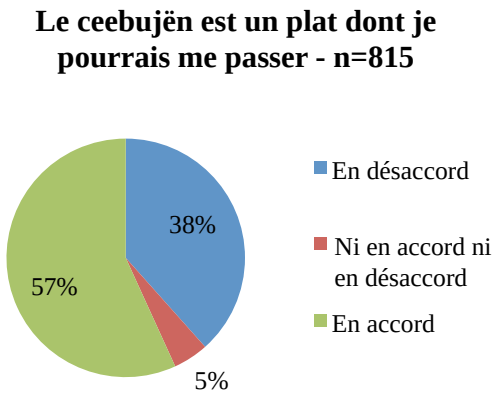
Nous l'avons vu, le *ceebujën* est le plat national du Sénégal et occupe une place importante dans la définition identitaire à la fois des Sénégalais en tant que groupe par opposition aux populations des autres pays et des Sénégalais en tant qu'individus appartenant à ce groupe. Cette appartenance se lit dans les discours à travers la valorisation du plat, mais aussi dans les pratiques de consommation plurihebdomadaires. La composition et la préparation du plat en font un marqueur de différenciation sociale fort donnant une indication sur le niveau de vie du foyer dans lequel il est préparé. Nous allons ici nous attarder sur le caractère ambivalent de ce plat : d'une part valorisé socialement et d'autre part dénigré du point de vue de la santé. Cette ambivalence se lit dans un premier temps à travers la perception que les individus ont du plat selon différents critères. Comme le montre la Figure 48, 96 % des enquêtés sont d'accord avec le fait que le *ceebujën* est LE plat des Sénégalais et 97 % que c'est un plat très bon au goût. L'aspect identitaire et la valorisation gustative font donc presque l'unanimité. Au cours de la phase qualitative de l'enquête, les réponses étaient moins unanimes puisque plusieurs personnes ont affirmé ne pas aimer le *ceebujën,* mais vouloir en consommer malgré cela. Les personnes du même profil dans l'enquête quantitative peuvent soit être intégrées au 3 % qui ne sont pas d'accord avec le fait que le *ceebujën* est un plat très bon au goût ; soit lorsque la question est posée d'un point de vue général et non personnalisé, se ranger du côté de la

majorité. En effet, ce n'est pas parce qu'eux ne l'aiment pas que le plat n'est pas bon au goût. Les réponses auraient peut-être été différentes si la question avait été « Aimez-vous le *ceebujën* ? ». Le fait que, de manière générale dans les discussions quotidiennes, la grande majorité des Sénégalais affirme aimer le *ceebujën*, a potentiellement influencé la réponse de ceux qui, pris individuellement, déclarent ne pas l'aimer. La valorisation gustative est alors un moyen de valoriser socialement le plat. Les deux critères suivants obtiennent des réponses plus contrastées (Figure 48). 53 % pensent que le *ceebujën* est un plat mauvais pour la santé alors que 37 % pensent l'inverse. En parallèle, 57 % des personnes déclarent pouvoir se passer du *ceebujën*. Malgré la valorisation identitaire et sociale, la majorité des enquêtés affirment donc pouvoir se passer du plat national. Les réponses à cette question sont liées au point de vue des enquêtés sur le plat au niveau sanitaire. En effet, les personnes se déclarant en accord avec le fait que le *ceebujën* est un plat mauvais pour la santé tendent à affirmer pouvoir se passer de ce plat (chi deux = 51,812 ; p = 0,000 ; RS = 2,1). De même, les personnes en désaccord avec le fait que le *ceebujën* est un plat mauvais pour la santé tendent à déclarer ne pas pouvoir s'en passer (RS = 4,3).

Figure 48 : Perception du *ceebujën* selon 4 critères : identitaire ; gustatif ; sanitaire et « vital »







Le *ceebujën* semble donc faire consensus socialement, mais subit des critiques à propos de l'impact de sa consommation sur la santé. Nous allons développer plus en détail ce consensus social avant de revenir sur les discours sanitaires le concernant.

3.1 Consensuel socialement

Ce plat correspond à la demande « sociale », il fait consensus à la fois au sein des familles et vis-à-vis du réseau social, à l'échelle de la société.

3.1.1 À l'échelle de la famille

« *Quand je cuisine le* ceebujën, *toute la famille est contente* » (femme - 47 ans – divorcée – ne travaille pas). Bien que certaines personnes préfèrent d'autres plats du point de vue gustatif, sa valorisation identitaire implique, dans la majorité des cas, la satisfaction des membres de la famille lorsque la cuisinière prépare le *ceebujën*. Quelle que soit la place dans la famille : cuisinière, chef de famille, jeune, etc. tous les membres s'accordent pour situer le *ceebujën* comme plat national et comme plat à cuisiner à certaines occasions impliquant une représentation sociale. Malgré la fréquence de consommation plurihebdomadaire pointée comme cause de lassitude par quelques-uns des enquêtés, les justifications sociales de cuisiner ce plat sont nombreuses et font consensus au sein des familles.

Parmi les raisons évoquées, au niveau individuel et familial, l'identité et la symbolique du plat reviennent fréquemment, comme chez cette femme nous expliquant que : « *Au Sénégal, surtout chez les familles lébous, si on ne mange pas le* ceebujën *c'est comme si on n'a pas mangé* » (femme - 34 ans – célibataire – commerçante informelle de parfums). Ce plat est associé au déjeuner et, au-delà des préférences gustatives, un déjeuner sans *riz au poisson* est présenté comme peu consistant et peu satisfaisant en terme de solution à la faim. La

consommation quasi quotidienne du plat est justifiée par cette dimension. Les membres de la famille se retrouvent sur cette justification et les préférences individuelles en terme de goût sont d'emblée mises au second plan.

3.1.2 À l'échelle de la société

Le *ceebujën* occupe une place centrale dans la gestion du lien social entre les familles et les individus. Il est un rouage essentiel de l'organisation sociale dakaroise. Les enquêtés le présentent comme « *un plat que l'on prépare lorsqu'on a des invités les plus prestigieux* » (Femme - 40 ans – mariée – ne travaille pas) et nous disent que « *quand on veut bien faire, inviter des amis, c'est le ceebujën* » (Homme - 54 ans – marié - pêcheur). Ainsi, il est socialement admis que lorsqu'un ménage reçoit des invités, un *ceebujën* sera préparé. « *C'est le plat que l'on fait quand il y a des invités* » (femme - 35 ans – divorcée – ne travaille pas). Lorsque l'on est invité à déjeuner chez quelqu'un, on s'attend à manger du *ceebujën*. Notre expérience de terrain lors de l'étude qualitative confirme ce point. En effet, nous prenions rendez-vous pour faire les observations dans les familles et la plupart du temps, le plat préparé était un *ceebujën*. Nous insistions pourtant au moment de la prise de rendez-vous sur le fait que les personnes devaient faire comme si nous n'étions pas là. Il est évident que les choses ne se déroulent pas exactement comme d'habitude du fait de notre présence. Après quelques observations au cours desquelles le plat préparé était systématiquement du *ceebujën*, nous avons pris garde de confirmer avec la cuisinière que c'était bien le plat qu'elle aurait cuisiné si nous n'étions pas là. Cette question posée avant de partir au marché a permis d'observer finalement la préparation d'autres plats puisque plusieurs nous ont répondu : « Non, mais comme vous êtes là, je vais faire un *ceebujën* ». Après avoir expliqué que l'objet de notre étude était d'observer le quotidien des familles sans l'influencer – ou en l'influençant le moins possible – et qu'elles pouvaient donc préparer le plat qu'elles avaient prévu dans un premier temps, le menu a pu être modifié.

Cependant, au-delà des invités attendus, le système de convivialité à Dakar repose sur des allées et venues, spontanées et la plupart du temps non prévues, entre les foyers. Or, lorsqu'une personne étrangère à la famille est présente à l'heure du repas, elle sera systématiquement invitée à le partager. Une femme nous expliquait que « *quand [elle] cuisine [elle] prépare une grande quantité pour des personnes qui peuvent passer à la maison sans prévenir* » (femme - 21 ans – célibataire - étudiante) ce qui illustre bien la réalité de ces va-et-vient grâce auxquels se construit le réseau social. Pales (1954 : 145) l'explicitait ainsi : « Les

“invités-de-la-dernière-heure”, inattendus, ne peuvent qu’être supposés. Mais leur nombre n’est pas négligeable. Il est la rançon de l’hospitalité et de la solidarité des Africains. Les pique-assiettes en usent et en abusent honteusement ». Dès lors que le *ceebujën* est, comme nous l’avons vu, le plat qui fait le plus facilement consensus, sa préparation quasi quotidienne dans certaines familles pourrait s’expliquer par cette logique d’échange et de circulation des personnes. Puisque chaque jour des personnes étrangères à la famille peuvent partager le repas de manière imprévue et que le *ceebujën* est le plat permettant à la fois d’honorer l’invité et de valoriser la famille hôte et sa cuisinière, le préparer fréquemment augmente la probabilité de se trouver dans cette situation socialement valorisée. « *C’est bon et n’importe quel imprévu qui arrive peut le manger. C’est le repas pour le monde. […] C’est présentable, c’est un plat que l’on peut présenter à n’importe quel invité* » (femme - 34 ans – célibataire – commerçante informelle de parfums). Une femme dont le niveau de vie ne lui permet pas de préparer le *ceebujën* – même appauvri – affirme que « *c’est bon, c’est délicieux, c’est civilisé aussi* » (femme - 39 ans – veuve remariée – ne travaille pas). Ainsi, la valorisation gustative est bien présente, mais elle est tout de suite suivie par la valorisation sociale à travers l’adjectif « civilisé ».

Là encore, les préférences individuelles passent au second plan dans le choix du menu dès lors que des invités sont attendus. Même si elle ne l’aime pas, la cuisinière choisira de préparer un *ceebujën* si elle sait que des « étrangers » seront présents.

On peut considérer que le *ceebujën* est un plat intégré au quotidien des Dakarois, mais il est aussi très présent lors des fêtes et célébrations. Plus encore que les jours ordinaires, les moments de fête sont l’occasion de recevoir la famille, les amis et les voisins et donc le plus souvent associés à la préparation et au service du *ceebujën*. « *Quand on veut bien faire, inviter des amis, c’est le ceebujën. Les baptêmes, c’est le ceebujën. Même les décès maintenant c’est du ceebujën ou du ceebuyäpp mais le plus souvent c’est du ceebujën* » (homme - 54 ans – marié - pêcheur). Si la viande, qui peut paraître plus exceptionnelle, peut être présente au menu lors des fêtes, elle ne remplace pas pour autant le *ceebujën*. « *Lors de certaines fêtes (baptême, mariage) quand on fait de la viande le soir, à midi on fait le* ceebujën, *c’est un plat que les femmes sénégalaises aiment préparer pour leurs invités* » (femme - 40 ans – mariée – ne travaille pas). Malgré cette valorisation dans les discours, à la question « Lors du dernier mariage où vous vous êtes rendus, quels plats vous ont été servis ? », 42 % des enquêtés répondent du *ceebuyäpp* et seulement 4 % du *ceebujën*. Les proportions sont quasi équivalentes à propos du dernier enterrement. Il semblerait toutefois que ces questions ne soient pas tout à fait appropriées au contexte des fêtes à Dakar puisque, pour les mariages par

exemple, des temps bien distincts s'enchaînent et sont rythmés par des repas, chacun s'accompagnant d'habitudes alimentaires différentes. La présence du *ceebuyäpp* n'exclut donc pas celle du *ceebujën*.

La gestion médiatique du « phénomène » qu'est le ceebujën confirme la place centrale du plat dans la vie sociale et quotidienne des Sénégalais et pointe aussi les débats autour des conséquences sur la santé. En effet, lorsqu'il s'agit de décrire le Sénégal et sa culture, vient toujours un moment où la cuisine se fait une place et à cet instant, le ceebujën monopolise l'attention. Il est systématiquement présenté comme le plat national qui fait la fierté des Sénégalais. De nombreuses recettes sont disponibles en ligne et *Délices*, le premier magazine gastronomique du Sénégal, dans son premier numéro paru en juin 2013 en version papier, a accordé une double page au ceebujën, en l'occurrence préparé par Oumou Sow, une artiste sénégalaise. Quelques pages plus loin, un zoom sur la cuisine sénégalaise présentait dans un premier temps les produits de base puis les principales préparations : le ceebujën occupait la première place. Le site Ndarinfo lui a consacré, le 19 mars 2015, un article entier. L'auteur assurait que la « renommée de ce mets à base de riz, poisson, sauce tomate, et légumes a fini par faire du Sénégal l'une des destinations touristiques de choix en Afrique » (Kambell, 2015). Et de conclure, quelques lignes plus bas, qu'il est « devenu le miroir du pays de la "téranga" ».

Cependant, si tous les articles s'accordent sur le statut de plat national et sur la renommée du plat à l'internationale, nombreux sont ceux qui pointent les méfaits qu'il peut avoir sur la santé, dans son ensemble ou en incriminant certains ingrédients en particulier. Les médias reflètent donc bien l'ambiguïté qui entoure ce plat. Nous allons aborder maintenant ces reproches afin de comprendre comment les Dakarois jonglent avec ces injonctions contradictoires de valorisation sociale et identitaire et de dévalorisation sanitaire.

3.2 Dénigré du point de vue de la santé

Jusqu'à maintenant, nous avons principalement envisagé les dimensions identitaires et symboliques du ceebujën, ce qui nous a amené à en présenter une vision positive et une valorisation consensuelle. Cependant, ce plat et les ingrédients qui le composent souffrent également de critiques concernant principalement les conséquences sur la santé de leur consommation. En 1980 déjà, Sankale et son équipe (1980 : 14), dans une analyse de la place du ceebujën dans l'alimentation des populations suburbaines de Dakar, prévenaient : « Pour qui en abuse, ce qui est courant, comme nous l'avons dit, le *ceebujën* alourdit et rend moins dispos. Il implique une sieste obligatoire, sans laquelle les performances intellectuelles ou

physiques du consommateur sont fortement entamées l'après-midi ». Dans les médias, en parallèle des articles dithyrambiques sur le *ceebujën* et son rôle social, existent des articles-procès le plus souvent contre les ingrédients qui le composent et qui seraient cause de tous les maux. De façon générale, l'alimentation sénégalaise est accusée par les nutritionnistes relayés par les médias d'être « trop huileuse, trop sucrée ou trop salée » et donc d'être « à l'origine de nombreuses maladies comme les AVC et le diabète, et peut être la source de l'obésité et du surpoids » (Camara, 2014). Chaque ingrédient – sauf peut-être le poisson et les légumes, bien que pas toujours épargnés – pris un à un fait l'objet de mises en garde et de critiques variées. Le riz, ou plutôt l'excès de consommation de riz, serait, par sa teneur en « sucres », cause de diabète. Ce discours est diffusé dans les émissions télévisées et radiophoniques sur la santé. Il est également intégré par les populations comme en témoigne cette enquêtée : « *Et le diabète, ça vient peut-être un peu du sucre, du sucre qui vient peut-être du riz. Parce que quand tu as le diabète, on t'interdit le riz* » (femme – 67 ans – mariée – ne travaille pas). Quelques articles en lignes pointent la présence de métaux lourds (plomb, arsenic) dans le riz qui serait à l'origine de « conséquences graves et irrémédiables » (ActuVert, 2015) sur la santé des populations et en particulier des enfants et des nourrissons. Le site Sunuker.com dans un article affirme que la consommation d'aliments contenant de l'arsenic – dont le riz est le principal représentant – augmenterait le risque de cancer. Ces articles, rarement signés, et ne citant aucune source adoptent un ton dramatique propice à faire peur aux populations. L'alimentation trop grasse due à la quantité d'huile importante est citée à la fois comme cause de maladies cardio-vasculaires et comme facteur de risque du diabète. À ce sujet, le ceebujën est directement visé, comme dans cet article qui le décrit comme « largement arrosé d'huile bon marché » (Apanews, 2007).

L'excès de sodium dans la préparation des plats sénégalais, sous forme de sel ou sous forme de bouillons, est lui aussi un sujet récurrent dans les médias. Cause de maladies cardio-vasculaires, notamment d'hypertension artérielle, de cancers de l'estomac, de calculs rénaux et de diabète (Camara, 2014), le sel et sa consommation excessive subissent les critiques des nutritionnistes et des cardiologues.

De manière moins fréquente et moins véhémente, il arrive que paraisse un article incriminant les légumes cultivés en périphérie de Dakar et leur teneur élevée en produits phytosanitaires. Le poisson quant à lui est plutôt valorisé par les médecins dans les médias à l'image de ce cardiologue préconisant de manger « plus de poisson que de riz dans notre *ceebujën* » (Bâ, 2007). Cependant, récemment, des articles évoquent un lien entre consommation importante de poisson pendant la grossesse et obésité de l'enfant. L'un d'entre eux démarre comme suit :

« Selon une étude publiée hier aux États-Unis, les femmes enceintes qui mangent trop de poisson risquent de donner naissance à des bébés qui seraient plus susceptibles d'être obèses » (ActuSanté, 2016). Plus aucun ingrédient n'est donc épargné par les discours de santé négatifs.

Ainsi, ces discours nutritionnels préconisant la diminution de la consommation de riz, d'huile et de sel interfèrent avec les représentations positives du plat national et malgré la valorisation sociale, 53 % des enquêtés pensent que le *ceebujën* est un plat mauvais pour la santé et 57 % souhaiteraient diminuer leur consommation de *ceebujën*. Les femmes sont légèrement surreprésentées parmi les personnes d'accord avec le fait que le *ceebujën* est un plat mauvais pour la santé (chi deux = 4,697 ; p = 0,096 ; RS = 1,0). En dehors de cette tendance très légère, le sexe et l'âge (chi deux = 7,214 ; p = 0,301) n'influencent pas ces perceptions. Comme nous l'avons évoqué, les personnes qui ne font pas confiance aux médias à propos de la santé et de l'alimentation tendent à ne pas être d'accord pour dire que le *ceebujën* est un plat mauvais pour la santé (chi deux = 15,696 ; p = 0,003 ; RS = 2,7). Et inversement, celles qui font confiance aux médias tendent à être d'accord avec cette affirmation (RS = -1,2). Les discours diffusés par les médias influencent donc négativement les représentations des populations sur le *ceebujën* et sur son rôle sur la santé. Le niveau de vie (chi deux = 6,427 ; p = 0,169) et le niveau de scolarité (chi deux = 6,869 ; p = 0,143) n'influencent pas cette perception de l'impact sur la santé de ce plat.

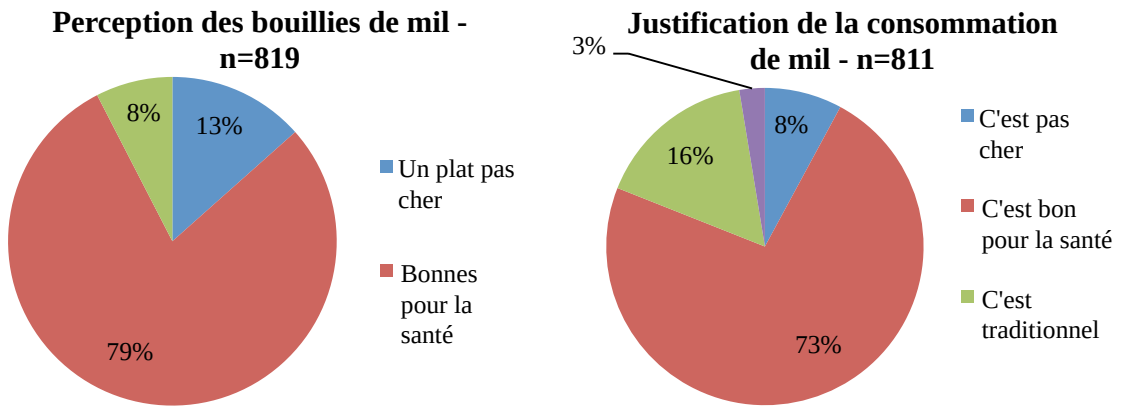
Cette situation place les individus face à un conflit de rationalités comme l'illustre cette femme qui nous dit « *Ici, on évite d'en consommer trop* » avant de préciser plus tard « *On prépare 3 fois par semaine* [du *ceebujën*] » (femme - 52 ans – veuve – ancienne restauratrice). La notion de « souvent » peut être débattue ici et étant donné le contexte de consommation quasi quotidienne de ce plat dans certains foyers, une consommation 3 fois par semaine peut être perçue comme relativement faible. Cette perception permet de minimiser la dissonance cognitive liée au fait de continuer à consommer fréquemment un plat incriminé par les médecins pour ses conséquences néfastes sur la santé. Lors d'un entretien, un enquêté nous disait, en parlant du *ceebujën,* que « *c'est un plat que je n'aime pas trop, mais qui est vraiment consommé par les Sénégalais* » (homme - 26 ans – célibataire - courtier) sous-entendu que lui-même consomme fréquemment puisqu'il s'agit d'un homme célibataire qui prend une grande partie de ses repas dans une gargote de rue et chez des amis ou de la famille. Dans la suite de la discussion, il précise qu'il aime les plats qui n'ont pas beaucoup d'huile et qu'il aime le *ceebujën* lorsque celui-ci est préparé avec beaucoup de légumes. Il précisera ensuite qu'il en consomme en moyenne quatre fois par semaine et que « *Bon ça ne fait rien,*

c'est notre nourriture, je le prends, je le consomme, il n'y a pas de soucis » (homme - 26 ans – célibataire - courtier).

Le riz, particulièrement dénigré donc, est souvent comparé au mil à plusieurs niveaux. Ce dernier est valorisé pour ses effets positifs sur la santé, pour son faible coût et pour son caractère « traditionnel ». Le mil est par exemple considéré comme l'un des meilleurs aliments pour l'enfant (Buttarelli, 2015). Le mil serait un aliment dit « naturel » par opposition aux aliments émanant de l'industrie agroalimentaire et des importations. 79 % des enquêtés considèrent que les bouillies de mil sont avant tout « bonnes pour la santé » (Figure 49) et 73 % déclarent que la première raison pour laquelle ils consomment du mil est ses effets bénéfiques sur la santé et 16 % affirment que c'est parce qu'il est traditionnel (Figure 49). Ces résultats sont très peu corrélés avec les variables sociodémographiques. Seul l'âge influence légèrement la perception des bouillies de mil (chi deux = 15,290 ; p = 0,018) : les plus jeunes (20-29 ans) tendent davantage que les autres à considérer que les bouillies de mil sont avant tout « un plat pas cher » (RS = 1,6) ou « plutôt pour les personnes âgées et les enfants » (RS = 1,3). Entre 30 et 49 ans, les réponses tendent à évoquer la santé et les 50 ans et plus sont surreprésentés pour la réponse « plutôt pour les personnes âgées et les enfants » (RS = 1,2). Dans les discours recueillis au cours des entretiens, la santé est la considération le plus souvent attribuée au mil : « *le mil c'est bon pour la santé, acheter du couscous de mil et mettre du lait, c'est bon* » (femme – 38 ans – mariée – crieuse), parfois avec une pointe de nostalgie comme cet enquêté : « *Mais avant au bon vieux temps, lorsque j'étais plus jeune, le soir c'était un bol de couscous, on n'a pas son bol de couscous, on est malade. C'est un plat de roi pour moi* » (homme – 67 ans – marié – retraité).

En terme de comparaison, dès lors qu'il s'agit de santé, le mil supplante le riz. « *Mon père, aujourd'hui il a 94 ans, parfois on met du riz devant lui, mais il ne mange pas. Il va acheter du couscous de mil et du lait et c'est ça qu'il va manger. Il mange rarement du riz quand il en mange c'est juste une à deux cuillères et c'est tout. C'est pour cela qu'il vit toujours, il a 94 ans* » (homme – 45 ans – marié – maître nageur).

Figure 49 : Perception des bouillies de mil et justification de la consommation de mil



Le mil est, comme nous l'avons vu, présent au sein de l'offre alimentaire de rue principalement le soir. Lorsqu'une personne n'aime pas le plat préparé à la maison et si elle dispose d'un pécule personnel, elle peut se tourner vers l'alimentation vendue dans la rue et notamment les plats à base de mil couramment préparés par les restauratrices de rue. « *Il y en a un qui ne mange pas du ceebukettiakh. Il va acheter du couscous de mil avec du lait* » (femme – 38 ans – mariée – crieuse).

Les propos des enquêtés valident la présence du mil sous différentes formes dans les matrices que constitue le modèle alimentaire. Ces plats constituent donc une ressource pour réagir face aux changements environnementaux. Certains enquêtés déplorent sa faible présence dans les pratiques et valorisent le fait de le consommer davantage et notamment pendant les fêtes : « *Il y a aussi le mil qu'on ne mange pas, on a le mil ici, mais on ne le mange pas. Mais, maintenant, les gens ont tendance à manger le ceeré. Tu vois pendant les fêtes tu retrouves un peu le couscous local. Ça, c'est une bonne chose* » (femme – 48 ans – divorcée – secrétaire).

4 Conclusion du chapitre 7

La référence au *ceebujën* comme plat national et emblématique dans les discours permet aux Dakarois de gérer les contradictions entre une consommation quotidienne et une dévalorisation sanitaire. Les questionnements identitaires et symboliques liés à la baisse de l'accessibilité du poisson et donc aux modifications opérées dans la préparation du *ceebujën* sont appréhendés par la mobilisation de ce qualificatif de « plat national » qui permet d'affirmer ou de réaffirmer son appartenance au groupe malgré l'évolution du plat en lui-

même, qui garde le même nom puisque si la composition peut varier, la structure reste la même.

Les changements environnementaux affectant le poisson impliquent des hésitations identitaires et face à elles, les Dakarois réagissent de façons différentes selon des critères socio-économiques et notamment selon leur niveau de vie. Ce chapitre a été l'occasion de démontrer l'importance de ces critères socio-économiques dans la mise en place des stratégies d'adaptation et dans les manières de s'appuyer sur les modèles alimentaires pour réagir à des contraintes environnementales et maintenir ou remodeler son identité.

Les Dakarois les plus démunis et/ou les moins diplômés diminuent leur fréquence de consommation du poisson sur la journée, ramènent leur consommation de poisson, à travers le *ceebujën* plutôt le midi et diminuent, voire suppriment la consommation de poisson le soir. Le *ceebujën* est alors préparé uniquement avec des sardinelles. Les personnes les plus aisées tendent à diminuer la fréquence de consommation du *ceebujën* tout en lui attribuant un nouveau statut de plat identitaire hebdomadaire et non plus quotidien. Ce plat est dans ce cas préparé avec du poisson noble principalement et quelques sardinelles pour relever le goût sans pour autant que ces dernières soient consommées. Les personnes dont le niveau de vie se situe à l'intermédiaire de ces deux catégories et que nous appelons « moyens » tendent à augmenter le budget consacré à l'alimentation pour ne pas avoir à diminuer la quantité et la qualité du poisson sans pour autant diminuer la fréquence de consommation du *ceebujën*. Les poissons moyens – type daurade – sont alors privilégiés et des sardinelles sont éventuellement ajoutées pour augmenter le volume total de poisson, elles seront alors consommées.

Ainsi, face aux changements environnementaux, l'importance identitaire et sociale du *ceebujën* incite les plus démunis et les « moyens » à maintenir la fréquence de consommation du *ceebujën* et à mettre en place des stratégies présentes dans les modèles alimentaires : recours à la bouillie de mil le soir, valorisation du riz au déjeuner, etc. Les plus riches prennent plus de liberté avec le modèle alimentaire majoritaire et se réfèrent davantage à des normes issues du monde médical et de la mondialisation pour adapter leur comportement à la situation de changement.

Cette dernière remarque nous amène à nous interroger sur l'influence de la mondialisation et de la modernisation sur les stratégies mises en place par les populations face aux changements environnementaux dans ou en dehors des cadres constitués par les modèles alimentaires. Le prochain chapitre s'emploie à apporter des éléments d'analyse pour comprendre ce phénomène.

CHAPITRE 8

Modernisation et changements alimentaires

« *La modernité, c'est le mouvement plus l'incertitude* »

(Balandier, 1988 : 161)

Introduction

Ce troisième et dernier chapitre de présentation des résultats considère davantage les changements alimentaires en cours au regard du contexte global de modernisation. Il est l'occasion d'élargir la focale opérée sur le *ceebujën* dans les deux précédents chapitres et de saisir les liens entre les changements environnementaux, le niveau de modernisation et les stratégies mises en place par les mangeurs.

Comme nous le rappelle Dominique Schnapper (1986), la première moitié du XXe siècle a vu se développer une approche de la modernité comme un état uniforme et voué à se diffuser dans toutes les sociétés. Au cours des années 1970, ce « discours unificateur » a été remis en cause et des analyses fines ont introduit l'idée qu'il existe une grande diversité de processus de modernisation et de résultats de ces processus et qu'il y a bien une complémentarité entre la tradition et la modernité et non pas une opposition (Schnapper, 1986). Dans les pays « du Sud », la modernisation est caractérisée par une forte urbanisation, une industrialisation de la société avec le passage d'une économie basée sur le secteur primaire à une économie basée sur le secteur secondaire puis tertiaire, la sécularisation et la médicalisation de la société.

Au regard de ce contexte de modernisation à Dakar, nous posons l'hypothèse que plus le niveau de modernisation des mangeurs est élevé et donc plus leur niveau de réflexivité alimentaire est important, plus les stratégies mises en place s'éloignent des cadres définis par les modèles alimentaires. Au contraire, plus le niveau de modernisation est bas et plus le niveau de réflexivité est faible, plus les stratégies visent à maintenir les pratiques au sein de la matrice du modèle alimentaire.

Pour aborder cette hypothèse, nous commencerons par présenter les différents aspects du processus de modernisation en les appliquant au cas de Dakar. Puis nous aborderons l'impact

du niveau de modernisation des mangeurs sur les stratégies alimentaires mises en place face aux changements environnementaux. Nous évoquerons ensuite le lien entre le niveau de modernisation et le niveau de diversité alimentaire. Enfin, nous terminerons en questionnant le phénomène d'individualisation parfois brandi comme une conséquence négative, voire menaçante pour les modèles alimentaires, en pointant les différents liens sociaux qui se restructurent à travers la consommation individuelle et en particulier à travers l'alimentation hors foyer.

1 La modernisation alimentaire à Dakar

La modernisation alimentaire se définit comme le processus qui mène à la modernité. Elle est caractérisée par plusieurs processus sur lesquels nous revenons ici : la sécularisation, l'urbanisation, la monétarisation, l'industrialisation et la médicalisation. Ces phénomènes induisent une augmentation de la réflexivité alimentaire et une forme d'individualisation à la fois au niveau des comportements et au niveau des choix alimentaires.

1.1 Sécularisation de la société dakaroise : une réalité ?

La séparation de l'État et de la religion au Sénégal date de la période coloniale au cours de laquelle les Français ont imposé leurs lois, notamment en ce qui concerne les relations familiales et les alliances. La polygamie a par exemple été interdite. Si la communauté chrétienne s'est plutôt bien adaptée à ces règles, la communauté musulmane s'est opposée à leur application et a continué à se référer à la loi coranique – adaptée aux traditions locales (Sow, 2003). Aujourd'hui encore, l'État est officiellement laïc. Cependant, l'Islam est présent dans l'ensemble de la société y compris dans des domaines nouveaux et apparemment sécularisés tels que la mode, le rap et le sport (Loimeier, 2009). Les représentations des marabouts et des chefs spirituels sont omniprésentes sur les murs de la ville, sur les devantures des magasins, sur les taxis et les bus, les mosquées quadrillent la ville. Les associations religieuses affiliées à différentes confréries se multiplient et recrutent leurs membres parmi les jeunes citadins (Samson, 2006).

Les hommes politiques du pays ne peuvent se passer du soutien des chefs spirituels des différents courants de l'Islam présents au Sénégal en raison de leur influence sur les populations. Cependant, à Dakar, la situation est un peu différente : la pauvreté urbaine et le sous-emploi des jeunes ont favorisé l'émergence d'associations et de communautés de classes d'âge dont certaines fondées par de jeunes « marabouts mondains » (Antil, 2010 : 13), mais

ces leaders ne semblent pas avoir de pouvoir spécifique sur les membres des groupes qu'ils fédèrent en matière de choix politiques et électoraux (Antil, 2010).

La société dakaroise est donc imprégnée à la fois de religion traditionnelle – animisme – et d'Islam. Les constats actuels indiquent même une tendance à l'« islamisation » de la société plutôt qu'à sa sécularisation. Un exemple illustre bien cela : depuis 2002, l'enseignement religieux, essentiellement celui de la religion musulmane, a été réintégré aux programmes du cycle primaire des écoles publiques sénégalaises (Charlier, 2002). L'objectif affiché par le gouvernement est de motiver les parents à mettre leurs enfants à l'école et ainsi d'augmenter le taux de scolarisation.

1.2 Forte urbanisation et monétarisation de l'alimentation

L'urbanisation au Sénégal est un phénomène ancien qui a débuté pendant la colonisation. Les ménages ruraux quittaient alors les campagnes pour s'installer en ville afin de fuir les travaux forcés. Plus tard, la sécheresse des années 70 a déclenché des migrations dites « économiques », puis dans une démarche de migration internationale, Dakar est devenu un passage obligé et a attiré les candidats à l'émigration (Antil, 2010).

Les chiffres confirment cette tendance puisque le taux d'urbanisation du Sénégal est en augmentation constante depuis les années 1970. En 1976, 34 % de la population du pays vivait en milieu urbain, ce chiffre est passé à 39 % en 1988, à 40,7 % en 2002 (ANSD, 2009 : 58) et à 45,2 % aujourd'hui d'après le dernier recensement de 2013 (ANSD, 2014 : 253). Près de 53 % de la population urbaine du pays vit à Dakar où la densité de population est très élevée. Elle est passée de 3964 habitants/km^2 en 2002 (ANSD, 2009) à 4 646 habitants/km^2 en 2010 (ANSD, 2010 : 29) puis 5 739 habitants/km^2 en 2013 alors que la densité moyenne du pays est de 65 habitants/km^2 (ANSD, 2014).

L'urbanisation rapide du Sénégal ne fait donc aucun doute au regard de ces chiffres. Cette urbanisation dans les villes d'Afrique subsaharienne favoriserait le développement des rapports marchands et de la monétarisation ainsi que le développement du salariat et du temps de transport. En matière d'alimentation, cela impliquerait une diminution du temps accordé à la préparation des repas et une augmentation du recours à l'alimentation hors foyer (Requier-Desjardins, 1985). Les risques d'un approvisionnement alimentaire insuffisant et d'une incapacité de l'agriculture locale à satisfaire les besoins des villes ont été pointés dans les années 1980. Cette situation impliquerait une augmentation des importations et donc une plus grande dépendance vis-à-vis des pays occidentaux. Dans les années 1990, le constat est légèrement différent puisque l'agriculture du pays semble entraînée par la demande des villes

et les importations par habitant n'ont pas augmenté significativement (Bricas et Seck, 2004). Malgré cela, la monétarisation, décrite de manière générale comme caractéristique de l'urbanisation, concerne également l'alimentation : la plupart des produits alimentaires consommés en ville passent par le marché et s'acquièrent par l'intermédiaire d'une transaction financière.

L'augmentation de la distance entre les mangeurs et les aliments est également une conséquence de l'urbanisation sur l'alimentation (Figuié et Bricas, 2014). Cette distanciation se fait à plusieurs niveaux : géographique – origine des produits de plus en plus lointaine -, économique – augmentation du nombre d'intermédiaires - et cognitif – dissolution de l'information le long de la filière. L'anxiété alimentaire (Fischler, 1990) inhérente à la condition d'omnivore est exacerbée par cette situation : les produits viennent de loin, passent par de nombreux intermédiaires et leur origine et leur qualité deviennent des données difficilement maîtrisables par le consommateur. Cette distanciation a permis la création d'emploi et de nouvelles sources de revenus, notamment pour les femmes, mais elle a également créé une forte anxiété des consommateurs (Bricas et Seck, 2004).

1.3 Une industrialisation alimentaire limitée

L'industrie est définie par le Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales comme l'« Ensemble des activités économiques (caractérisées par la mécanisation et l'automatisation des moyens de travail, la centralisation des moyens de production et la concentration de la propriété des moyens de production), ayant pour objet l'exploitation des sources d'énergie et des richesses minérales du sol ainsi que la production de produits fabriqués à partir de matières premières ou de matières ayant déjà subi une ou plusieurs transformations » (CNRTL, 2016). Cette industrialisation « a un double impact sur les contraintes écologiques. Tout d'abord, [elle] les transforme partiellement en contraintes économiques. […] Le second impact tient au fait que l'activité humaine de production et d'exploitation de la nature produit, en transformant le milieu, de nouvelles contraintes écologiques qui à leur tour pèsent sur la disponibilité. C'est ainsi que l'aménagement de la nature, travaux d'irrigation, de défrichage, domestication et sélection des végétaux et des animaux, interventions sanitaires, pollution… modifient le milieu » (Poulain, 2005 : 22).

Dans le domaine de l'alimentation, l'industrialisation se caractérise par plusieurs aspects :

La présence sur le marché local de produits transformés de façon industrielle. Les plats préparés et conditionnés dans des usines de grandes dimensions font leur apparition. De

nombreux aliments se déclinent sous leur forme industrielle : chips, glaces et sorbets, barres chocolatées, yaourts, etc.

La production s'industrialise, y compris la production de produits considérés comme « naturels », comme les fruits et légumes.

Le réseau de distribution prend de l'ampleur et les supermarchés se développent sous l'influence de quelques enseignes se partageant le marché.

Au Sénégal, l'industrialisation est relativement peu avancée. Les produits transformés de façon industrielle sont présents en nombre limité sur le marché local, mais sont pour certains consommés en grandes quantités par les populations. C'est le cas des bouillons en cube ou en poudre et des sodas. Pour le reste, la grande majorité des produits sont des produits bruts ou des produits transformés de manière artisanale. En terme de production, il existe sur le territoire sénégalais quelques usines de production de bouillons en cube qui alimentent le marché local et des usines de transformation du poisson dont la production est principalement destinée au marché de l'export. Enfin, concernant la distribution, quelques enseignes ouvrent des supermarchés dans la ville de Dakar à l'image de *Casino* ou *Citydia* sans pour autant constituer le mode principal d'approvisionnement des populations, les marchés de plein air restant le lieu privilégié au sein duquel les femmes s'approvisionnent. Les supermarchés captent une clientèle aisée, voire très aisée, et une clientèle d'expatriés d'Europe et d'Amérique du Nord principalement.

1.4 Médicalisation de l'alimentation

Le lien entre l'alimentation et la santé n'est pas nouveau puisqu'Hippocrate déjà à son époque disait « Des aliments tu feras ta médecine » (Lepiller, 2012). Cependant, le processus de médicalisation a cela de particulier qu'il amène à placer la valeur santé au-dessus de toutes les autres (Dubois et Burnier, 2012). Cette dernière se substitue alors à la religion ou à la morale. Fournier (2011) propose la définition suivante de la médicalisation : « processus par lequel on en vient à définir et à traiter des problèmes non médicaux comme des problèmes médicaux ». La sécularisation favorise la médicalisation de la société et ces deux phénomènes sont caractéristiques de la modernisation. L'alimentation et la santé sont liées à deux niveaux : d'une part, l'alimentation constitue un outil pour rester en bonne santé et se protéger des maladies, et dans ce cas on parle de *nutritionnalisation*, et d'autre part elle est source potentielle de maladies.

À Dakar, cette médicalisation est en cours et se lit dans le discours des enquêtés comme dans celui de cet homme qui nous disait que *« bien manger c'est justement s'assurer que les*

éléments nutritifs dont on a besoin sont bien inclus dans ce que nous mangeons » (Homme - 58 ans – marié - chef d'entreprise) et de cet autre qui affirmait : *« moi je crois que la base de la santé c'est la bonne alimentation. Si on se nourrit bien, on l'équilibre bien, on est un peu loin du médecin »* (Homme - 56 ans – marié - salarié). Dans ces deux exemples, c'est bien le rôle de prévention, qui se rapporte à la *nutritionnalisation*, qui est évoqué. D'autres discours relèvent les risques associés à l'alimentation : *« Je pense que notre génération mange mal […], ce qui est à l'origine des maladies telles que le cancer, le diabète »* (Femme – 34 ans – Célibataire – Commerçante informelle).

Dans les faits observés cependant, les dimensions sociales, identitaires et hédoniques tiennent une large place dans les décisions alimentaires. Ainsi, si la consommation de *ceebujën* est dévalorisée du point de vue de la santé, comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, il est pour autant consommé très régulièrement par bon nombre de dakarois. La médicalisation, si elle présente l'avantage de constituer un levier pour améliorer la santé des populations, ne peut être considérée comme le seul moteur des décisions et des pratiques, la prise en compte de l'ensemble des dimensions est nécessaire à la fois pour la compréhension de ces pratiques et pour l'obtention effective d'effets positifs sur la santé des populations (Poulain, 2001 ; Fournier, 2011). Le décalage existant entre les discours valorisant les aspects nutritionnels de l'alimentation et les pratiques effectives, ancrées dans des habitudes, des traditions ou des considérations sociales et identitaires, met en évidence la nécessité de considérer l'ensemble de ces dimensions. Cette considération globale est indispensable lorsque l'on s'intéresse à la compréhension des pratiques alimentaires ou si l'on souhaite en modifier des aspects à des fins d'amélioration de la santé des populations (politiques de santé publique par exemple). Dans notre cas, c'est l'influence de cette médicalisation des discours sur les pratiques et sur le choix des stratégies d'adaptation face aux changements environnementaux qui retiendra notre attention.

1.5 Modernisation et augmentation de la réflexivité

Dans le domaine de l'alimentation, la modernisation a souvent été associée à un affaiblissement de l'appareil normatif. Fischler dans son ouvrage intitulé *l'Homnivore* paru en 1990 développe la thèse de la *déstructuration* de l'alimentation déjà évoquée dans les années 1970 par certains industriels de l'agroalimentaire. Après avoir présenté l'alimentation structurée – en matière de temporalité, de choix des aliments, de manières de table, de différenciation sociale, etc. – d'avant la révolution industrielle, l'auteur évoque d'emblée, et avant même de parler de *déstructuration*, un « individu beaucoup plus autonome dans ses

choix » (Fischler, 1990 : 213). L'urbanisation, l'industrialisation et la « tertiarisation » sont évoquées comme des causes de l'affaiblissement de l'appareil normatif et de cette augmentation de la place de l'individu dans les choix alimentaires. L'alimentation ne relèverait plus de l'allant de soi, mais bien de décisions prises au niveau de l'individu. « En fait, le mangeur moderne doit procéder à des choix : l'alimentation est devenue l'objet de décisions quotidiennes et ces décisions sont tombées dans la sphère de l'individu » (Fischler, 1990 : 213). Dans un sens, l'individu a gagné en liberté, mais cette liberté s'accompagne d'incertitude et parfois même d'anxiété dans un contexte de multiplication des discours injonctifs alimentaires. En effet, « un autre effet important des encadrements sociaux est de régler, sinon de réguler, la prise alimentaire des individus […]. La tendance gastro-anomique croissante laisse donc de plus en plus souvent les mangeurs seuls devant leurs pulsions, leurs appétits physiologiques. […] Ils sont soumis à la fois aux sollicitations multiples de l'abondance moderne et aux prescriptions dissonantes de la cacophonie diététique » (Fischler, 1990 : 216).

Dans cette approche, la modernisation s'accompagne donc d'un affaiblissement de l'appareil normatif lié à l'alimentation, ce qui laisse la place à la remise en cause des routines et ramène les décisions alimentaires au niveau des mangeurs en augmentant ainsi la réflexivité des individus. Si cette thèse présente l'avantage de pointer un phénomène bien réel d'individualisation des choix alimentaires, elle minimise cependant l'influence des cadres sociaux qui restent en place à travers les modèles alimentaires. Les décisions se prennent, certes au niveau de l'individu, mais parmi un choix limité par les cadres que sont les modèles alimentaires. Les apports de Corbeau (1997) puis de Poulain (2002) ont permis d'affiner et de dépasser la thèse de la *déstructuration* de l'alimentation proposée par Fischler. Corbeau (1997) accepte l'idée que la modernité est caractérisée par l'anomie ce qui implique une augmentation de la réflexivité. Il propose cependant de penser les décisions et les comportements alimentaires dans une perspective interactionniste et non plus individualiste. Les mangeurs adapteraient leur comportement en fonction des contextes d'interactions et des expériences sociales. C'est ce qu'il décrit sous le terme « mangeur pluriel ». Poulain (2002), quant à lui, propose une vision plus positive de la modernité alimentaire et tout en approuvant la notion de déstructuration propose à sa suite celle de restructuration pour évoquer la reconstitution d'un appareil normatif encadrant les décisions alimentaires. Ces réflexions font écho à ce qu'évoquait Balandier (1988 : 161) lorsqu'il affirmait « Ce qui apparaissait relever du désordre, voilà une vingtaine d'années, tend progressivement à s'imposer comme un

nouvel état des choses ». Ainsi, le « désordre » n'est plus considéré uniquement comme signe d'une *déstructuration,* mais comme source de restructuration.

À Dakar, comme nous l'avons vu, la modernisation se caractérise par la sécularisation, l'urbanisation et la médicalisation de la société. Ces phénomènes s'ils tendent, comme dans la théorie développée par Fischler (1990), à ramener les décisions au niveau de l'individu, laissent également une grande place au maintien et à la restructuration de l'appareil normatif régissant les pratiques ou au moins cadrant les décisions.

1.6 Vers une individualisation alimentaire ?

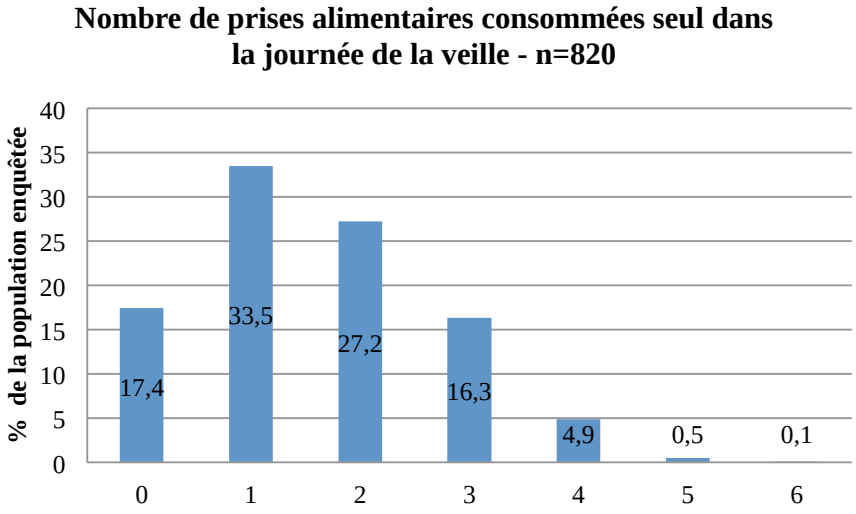
Les théories de la modernité des années 1950 et 1960 placent le modèle occidental comme le plus moderne et comme l'objectif à atteindre pour l'ensemble des sociétés du monde. Face à la diversité des scénarios aboutissant au développement d'une société (Schnapper, 1986), ces théories ont été remises en cause dans les années 1970 et 1980 et « la dissociation entre la modernité et son schéma occidental [est] maintenant reconnue » (Calvès et Marcoux, 2007 : 7). Cependant, concernant l'Afrique subsaharienne, différents travaux continuent d'accuser les « traditions » et les liens communautaires d'être un frein à l'accès à la modernité. Le poids de la communauté freinerait toute initiative individuelle. Or comme l'affirment Anne-Emmanuèle Calvès et Richard Marcoux (2007 : 8), « sous l'effet de mutations profondes, les solidarités et les modalités de contrôle communautaires ont fortement évolué et les rapports de l'individu à sa communauté se sont également modifiés ». À leur suite, nous abordons ici la question de l'individualisation à Dakar inscrite dans un processus de modernisation.

De manière générale, la modernisation et les phénomènes qui lui sont associés entraîneraient une individualisation des comportements, notamment alimentaires. En France, par exemple, la médicalisation de l'alimentation favorise une considération individuelle de l'alimentation en fonction de ses besoins, de ses pathologies. Le développement des « alimentations particulières » amène à se demander si à force d'individualisation nous continuerons à manger ensemble demain (Fischler et Pardo, 2013). Qu'en est-il à Dakar ? Comme nous l'avons vu, la médicalisation est bien présente dans les discours des enquêtés, cependant des dimensions telles que la convivialité et l'hospitalité poussent les individus à maintenir une consommation et des pratiques ancrées dans le collectif. L'exemple de cette femme diabétique rencontrée lors de nos observations illustre bien cette situation. Elle nous affirme qu'elle ne doit manger que 7 ou 8 cuillères de riz par repas selon son médecin et que pour éviter d'être tentée de manger plus, elle se prépare un petit plat à côté du plat commun. Or, lors du repas, elle commence à manger dans son petit plat à part, accompagnée toutefois de son petit-fils de 5

ans, car « si je suis seule, je n'ai pas d'appétit » et rejoint finalement le plat commun en cours de repas. Les enjeux de santé sont donc intégrés au discours, mais pas toujours relayés dans les pratiques.

Un autre aspect de la modernisation favoriserait l'individualisation : l'urbanisation, évoquée ci-dessus, est accompagnée d'une diminution du nombre de personnes vivant dans le même foyer. En effet, les contraintes spatiales, en partie liées à la situation géographique de Dakar installée sur une presqu'île, ne permettent plus aux familles d'investir des espaces aussi étendus qu'en zone rurale. Les configurations d'habitats sous forme de concessions abritant plusieurs générations, plusieurs ménages d'une même famille et/ou les différentes coépouses d'un même homme se raréfient et la tendance est à la « nucléarisation » (Antil, 2010). Lors des entretiens individuels réalisés dans le cadre de notre enquête, les hommes polygames nous expliquaient que chacune de leurs femmes vivait dans un lieu différent avec ses enfants. Elles ne vivaient donc pas ensemble. Cette organisation entraîne une diminution du nombre de convives autour du plat lors des repas familiaux. Quelle que soit la taille de la famille, la plupart du temps, lorsque nous partagions un repas dans une famille, la cuisinière préservait une partie du plat pour l'un des membres de la famille absent au moment où le repas était servi, mais qui reviendrait plus tard pour manger ou pour un éventuel invité qui viendrait plus tard dans la journée. Ainsi, ces personnes mangeaient seules leur part du plat à leur retour. Ces exemples laissent entrevoir les liens complexes et complémentaires entre l'individu et la communauté, entre l'individualisation et les traditions (Marie, 1997, 2007). « S'ils ne sont pas remis en cause, le "fait communautaire" et les logiques de solidarités se recomposent et se reconfigurent néanmoins, et […] l'individualisation "à l'africaine" est un processus hybride, fait de compromis » (Calvès et Marcoux, 2007 : 13).

Figure 50 : Nombre de prises alimentaires consommées seul dans la journée de la veille



La Figure 50 permet d'affirmer que la consommation individualisée est bien une réalité à Dakar. En effet, plus de 80 % des enquêtés ont consommé au moins un repas seul dans la journée de la veille. L'analyse des données indique que 12,3 % des enquêtés ont consommé seuls la totalité de leurs prises alimentaires. Cependant, et nous y reviendrons, ces consommations individuelles ne sont pas pour autant un signe d'individualisme puisque, comme Olivier Lepiller l'a mis en avant dans une étude réalisée au Vietnam, si les individus décident davantage de ce qu'ils mangent, comment ils le mangent, où ils le mangent, etc., ils ne mangent pas seuls pour autant (Lepiller, 2005). Et au contraire, les individus qui mangent seuls ne le font pas toujours par choix et n'ont pas nécessairement de prise sur la composition du repas, le lieu de la prise, etc. La troisième partie de ce chapitre sera l'occasion de revenir sur les liens sociaux, leur dissolution et leur reconfiguration dans le contexte de modernisation et d'individualisation de l'alimentation.

2 Modernisation et changements alimentaires à Dakar

2.1 Les « dakarois modernes »

La création d'un indice de modernisation a permis de caractériser les individus de notre échantillon en fonction de leur niveau de modernisation les uns par rapport aux autres. Cet indice résulte d'une analyse factorielle intégrant des variables telles que le niveau de vie, la

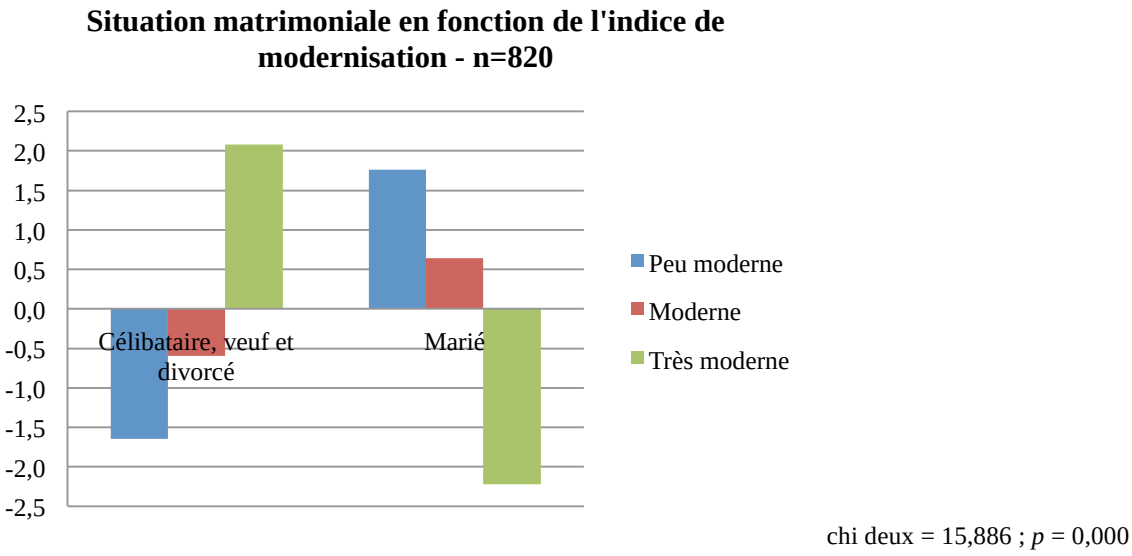
possession d'un micro-ondes, le niveau d'éducation, le quartier d'habitation et la fréquentation des restaurants dits « français » ou « européens »[77].

Ainsi, le niveau de modernisation est corrélé avec l'âge des individus : les individus âgés de 20 à 29 ans tendent à être « très modernes » (chi deux = 37,348 ; *p* = 0,000 ; RS = 3,2) par rapport à leurs homologues de 40 à 49 ans qui eux tendent à être « peu modernes » (RS = 1,3). Les 30 à 39 ans se situent entre les deux (RS = 1,1). Seuls les 50 ans et plus font exception à cette corrélation puisqu'ils tendent à être « modernes » - niveau intermédiaire entre les « peu modernes » et les « très modernes » - donc plus modernes que les 40-49 ans. Les données de cette enquête ne nous permettent pas d'expliquer ce résultat.

Comme le montre la Figure 51, les personnes célibataires, veuves ou divorcées tendent à être « très modernes » (RS = 2,1) alors que les individus mariés tendent à être « peu modernes » (RS = 1,8). Cette tendance peut s'expliquer parce que le fait d'être célibataire dégage les individus d'un certain nombre de normes et leur accorde une plus grande liberté de choix. Au contraire, les personnes mariées, qu'elles soient des hommes ou des femmes, se trouvent inscrites dans l'institution du mariage et de ce fait davantage soumises aux normes qui lui sont associées et qui relèvent en majorité de normes traditionnelles. Une autre explication valable pour les célibataires – mais pas pour les veufs et les divorcés qui ne représentent cependant que 14 % de la catégorie « célibataire, veuf et divorcé » - rejoint la question de l'âge. En effet, le statut matrimonial est corrélé à l'âge des enquêtés (chi deux = 346,329 ; *p* = 0,000) : 78 % des 20-29 ans sont célibataires.

[77] Pour plus de précisions sur la construction de l'indice de modernisation, nous invitons le lecteur à se référer au chapitre 5.

Figure 51 : Situation matrimoniale en fonction de l'indice de modernisation



chi deux = 15,886 ; p = 0,000

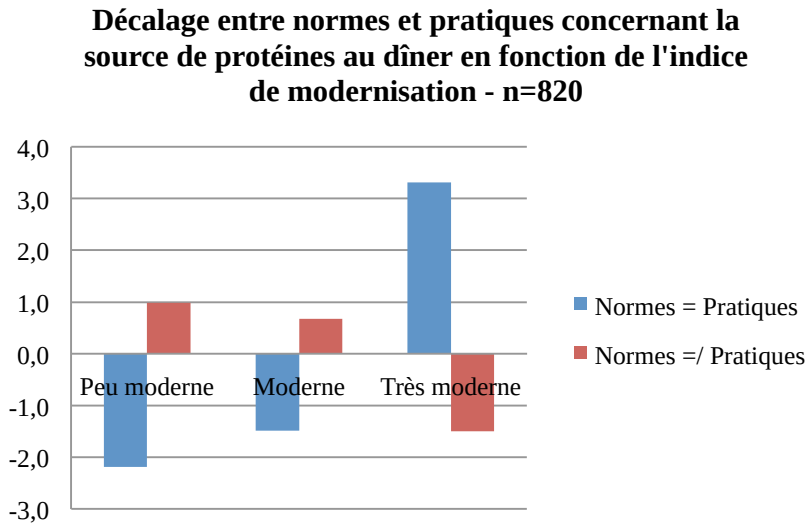
En terme d'ethnie, les Sérères tendent à être moins modernes que les autres (chi deux = 15,882 ; p = 0,044 ; RS = 1,5) alors que les Wolofs tendent à être plus modernes que les autres (RS = 1,1). Par ailleurs, le niveau de modernisation ne dépend pas du sexe des enquêtés.

Après avoir décrit succinctement les caractéristiques sociodémographiques des différents groupes selon leur niveau de modernisation, nous allons analyser les comportements d'adaptation adoptés par ces différents groupes face à la baisse de l'accessibilité du poisson.

2.2 Niveau de modernisation et stratégies d'adaptation

Le décalage entre les normes et les pratiques permet de mettre en évidence les changements en cours. Les normes changeraient en effet plus rapidement que les pratiques dans la plupart des cas (Poulain et al., 1997). L'analyse des données récoltées met en évidence le fait que les personnes ayant un indice de modernisation plus élevé tendent, lorsqu'il y a corrélation, à adopter des pratiques correspondant aux normes qu'elles évoquent. Au contraire, les personnes les moins modernes tendent à adopter des pratiques en décalage avec les normes auxquelles elles se réfèrent (Figure 52).

Figure 52 : Décalage entre normes et pratiques concernant la source de protéines au dîner en fonction de l'indice de modernisation



chi deux = 21,584 ; *p* = 0,000

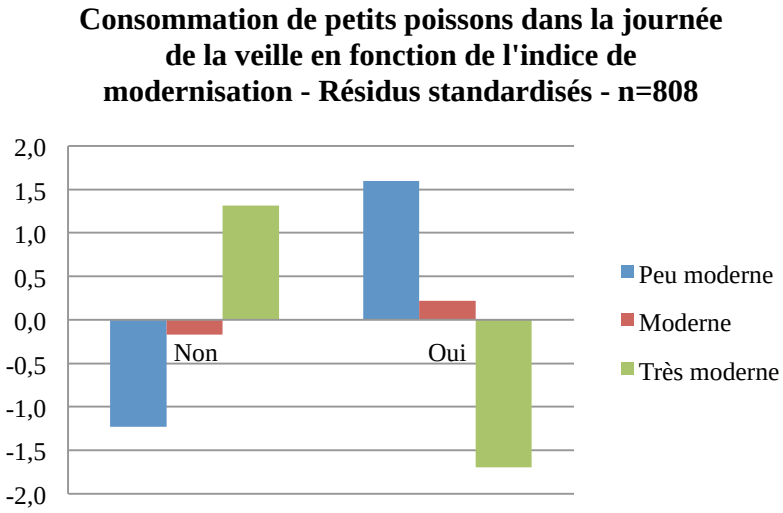
La première hypothèse pouvant expliquer ce lien entre niveau de modernisation et adéquation/non adéquation entre normes et pratiques va dans le sens des travaux évoqués ci-dessus (Poulain, 1997) et consiste à penser que les normes ont évolué pour la plupart des individus, mais que seuls les plus modernes ont adapté leurs pratiques à ces nouvelles normes. Cependant, les résultats de l'étude tendent à montrer que les normes évoquées par les personnes les moins modernes semblent davantage correspondre aux traditions valorisées alors que leurs pratiques s'intègrent à un processus d'adaptation aux changements environnementaux. Ainsi, les changements observés correspondraient davantage à ce que Poulain (1998) appelle des « mutations de type adaptatif » induites par des changements environnementaux, mais non intégrées au système normatif qui continue à se référer à la tradition. Les plus modernes, au contraire, semblent avoir adapté leur système normatif à leurs nouvelles pratiques : consommation de crudités, de plats moins gras, diversification des menus, etc. On peut alors supposer que l'intégration dans le processus de modernisation offre des arguments allant dans le sens de normes correspondant aux pratiques émanant des changements alimentaires eux-mêmes liés aux changements environnementaux. Ou bien que l'intégration de normes « modernes », principalement des normes liées à la nutritionnalisation de l'alimentation (consommation de légumes notamment de crudités, de fruits, diversification des menus pour améliorer la diversité alimentaire et ainsi l'état nutritionnel, etc.) facilite l'adaptation aux changements environnementaux.

Nous allons maintenant analyser les liens existant entre le niveau de modernisation et les différents types de stratégies mises en place.

2.2.1 Stratégies au sein des modèles alimentaires

Parmi les stratégies évoquées dans le chapitre 6, certaines d'entre elles constituent des ajustements qui s'intègrent parfaitement aux modèles alimentaires et n'impliquent pas de changements dits « de rupture » tels que le changement de plat ou si c'est le cas, mobilisent des pratiques existantes au sein de ces mêmes modèles alimentaires. C'est, par exemple, le cas de la substitution des gros poissons ou des poissons moyens par des petits poissons et de la consommation plus fréquente de bouillie de mil au petit-déjeuner et au dîner.

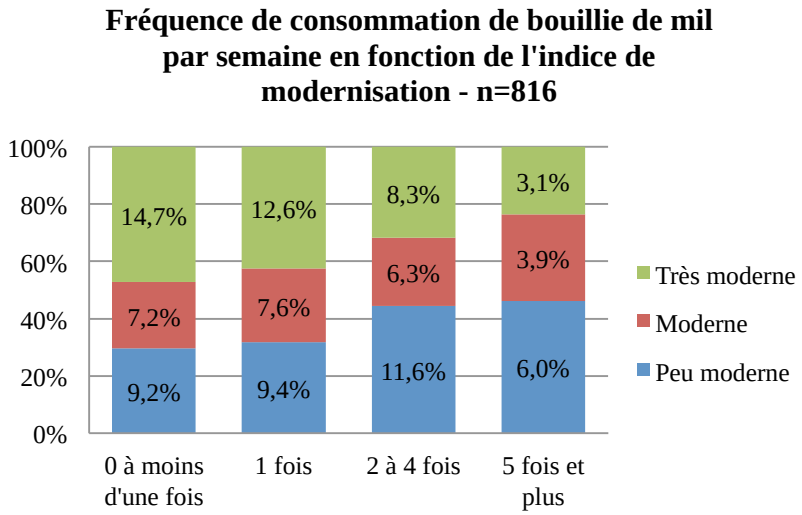
Figure 53 : Consommation de petits poissons dans la journée de la veille en fonction de l'indice de modernisation



chi deux = 8,743 ; *p* = 0,013

Comme le montre la Figure 53, les moins modernes tendent à avoir consommé des petits poissons dans la journée de la veille alors que les plus modernes tendent à ne pas en consommer.

Figure 54 : Fréquence de consommation de bouillie de mil par semaine en fonction de l'indice de modernisation



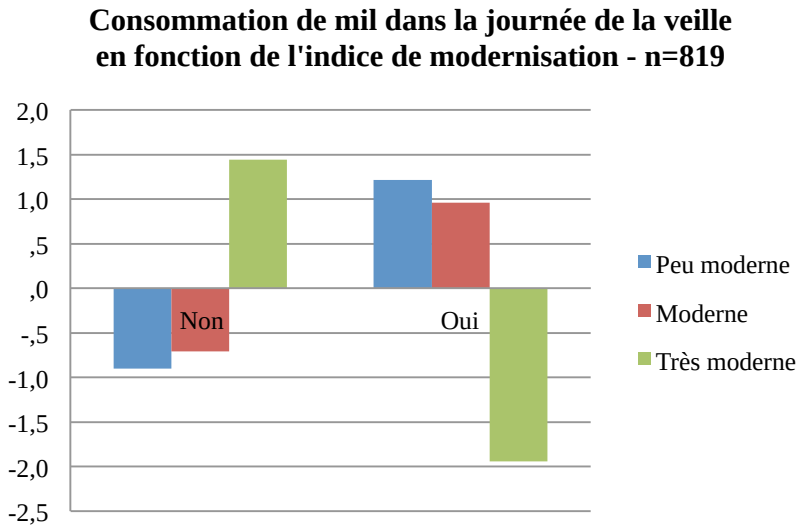
chi deux = 27,532 ; *p* = 0,000

La fréquence de consommation de bouillie de mil par semaine est corrélée au niveau de modernisation (Figure 54) : plus les individus sont modernes, plus cette fréquence tend à diminuer. Cette bouillie de mil est principalement consommée lors du dîner et particulièrement lorsque le dîner est acheté et non pas préparé à la maison.

Les moins modernes tendent à avoir consommé du mil au dîner de la veille (chi deux = 51,872 ; *p* = 0,000 ; RS = 1,8), les modernes du riz (RS = 1,3) et les plus modernes un plat à base de pain ou de pâtes (RS = 4,3). Concernant le petit-déjeuner, les personnes consommant de la bouillie de mil sont assez peu nombreuses (3,2 % des enquêtés), cependant, parmi elles, les moins modernes sont surreprésentées alors que les plus modernes sont sous-représentées (chi deux = 14,967 ; *p* = 0,021 ; RS = 1,2 et RS = -1,9).

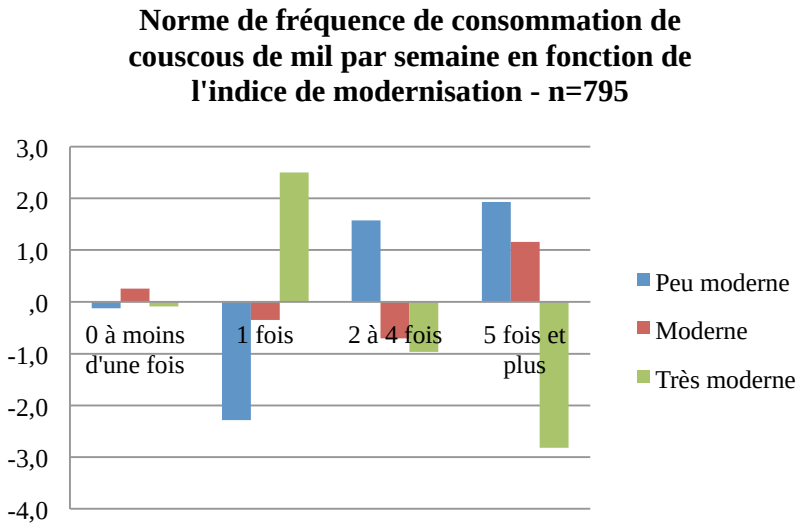
La consommation de mil, quelle que soit sa forme, est donc plutôt associée aux personnes les moins modernes (Figure 55). Cependant, les analyses qualitatives permettent de nuancer ce constat statistique. En effet, les personnes les plus modernes n'abandonnent pas la consommation de mil, mais le consomment plutôt une fois par semaine (Figure 56 ; RS = 2,5) dans le cadre d'une routine bien ancrée et se référant à la tradition : couscous de mil le vendredi soir et bouillie de mil le dimanche soir. De plus, lorsqu'il s'agit de justifier cette consommation, les moins modernes tendent à avancer une raison économique (chi deux = 11,956 ; *p* = 0,063, RS = 1,0) ou la tradition (RS = 1,2) quand les plus modernes évoquent la santé (RS = 0,6) ou plus encore le fait que ce soit « le plat préparé à la maison » (RS = 1,7).

Figure 55 : Consommation de mil dans la journée de la veille en fonction de l'indice de modernisation



chi deux = 9,568 ; *p* = 0,008

Figure 56 : Norme de fréquence de consommation de couscous de mil par semaine en fonction de l'indice de modernisation



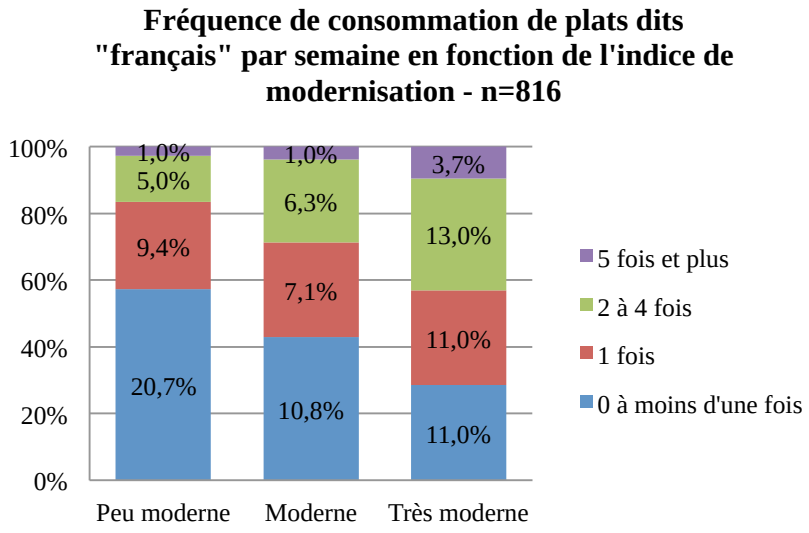
chi deux = 28,597 ; *p* = 0,000

Les moins modernes semblent adopter des comportements correspondant relativement aux modèles alimentaires en place, y compris en situation de changements environnementaux. Le maintien voire la réactualisation de la consommation de couscous et de bouillie de mil pourrait s'inscrire par ailleurs dans une démarche de mobilisation des « traditions » face à la mondialisation.

2.2.2 Stratégies dépassant le cadre des modèles alimentaires

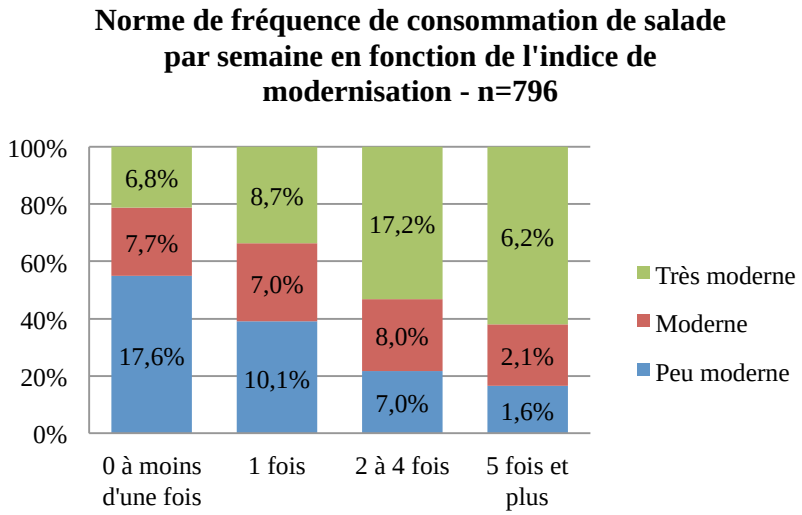
Dans certains cas, les comportements adoptés paraissent sortir des cadres des modèles alimentaires en place. Cette notion se révèle relative puisque les modèles alimentaires eux-mêmes subissent des modifications, évoluent et intègrent parfois ces nouvelles pratiques. Nous évoquerons cependant ici les pratiques considérées comme n'étant pas traditionnelles par les enquêtés. La consommation de plats dits « français » ou « européens » entre, par exemple, dans cette catégorie. Les salades de crudités, la viande ou le poisson grillés et les frites sont considérés comme des plats « français » ou « européens ». La Figure 57 illustre le lien existant entre la fréquence de consommation de ce type de plats et le niveau de modernisation. En effet, les plus modernes tendent à être davantage représentés parmi les personnes en consommant 2 à 4 fois par semaine ou 5 fois et plus par semaine. Ces tendances se retrouvent lorsqu'il s'agit de normes puisque concernant les salades, la norme de fréquence de consommation est corrélée positivement avec le niveau de modernisation (Figure 58).

Figure 57 : Fréquence de consommation de plats dits « français » par semaine en fonction de l'indice de modernisation



chi deux = 68,369 ; *p* = 0,000

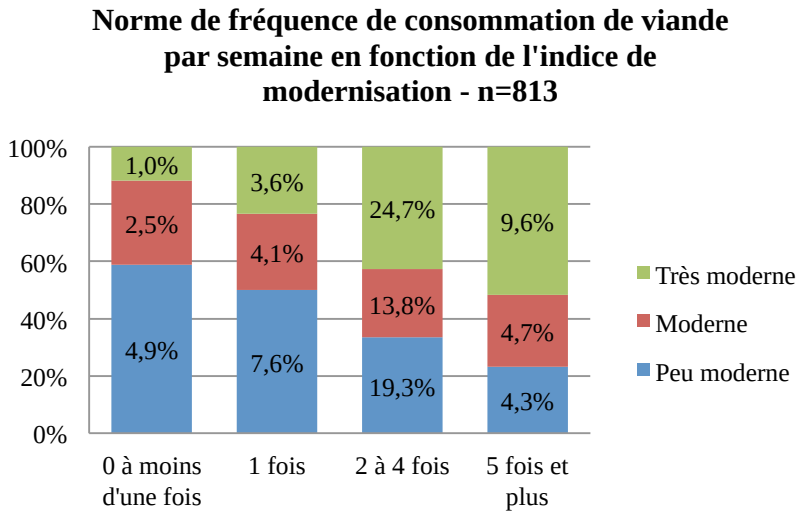
Figure 58 : Norme de fréquence de consommation de salade par semaine en fonction de l'indice de modernisation



chi deux = 95,847 ; *p* = 0,000

La consommation de viande est ancrée de longue date dans les habitudes alimentaires, notamment dans certaines régions éloignées de la mer. Cette viande est souvent consommée à des occasions particulières : la venue d'un invité de marque justifiant d'abattre un animal du troupeau pour l'honorer, une cérémonie, etc. Dans ce cas, la consommation est encadrée par de nombreux rituels. À Dakar, certaines fêtes religieuses comme la Tabaski sont associées à la consommation festive et rituelle de viande – de mouton en l'occurrence –, mais la viande, intégrée dans les plats de riz ou cuisinée en ragoût, est également présente dans les habitudes quotidiennes des populations. Cette consommation est corrélée à l'indice de modernisation tant lorsque l'on évoque les normes que les pratiques. Ainsi, les personnes les plus modernes tendent à être surreprésentées parmi les personnes déclarant une norme de fréquence de consommation de viande de 2 à 4 fois par semaine ou de 5 fois et plus (Figure 59).

Figure 59 : Norme de fréquence de consommation de viande par semaine en fonction de l'indice de modernisation



chi deux = 53,856 ; *p* = 0,000

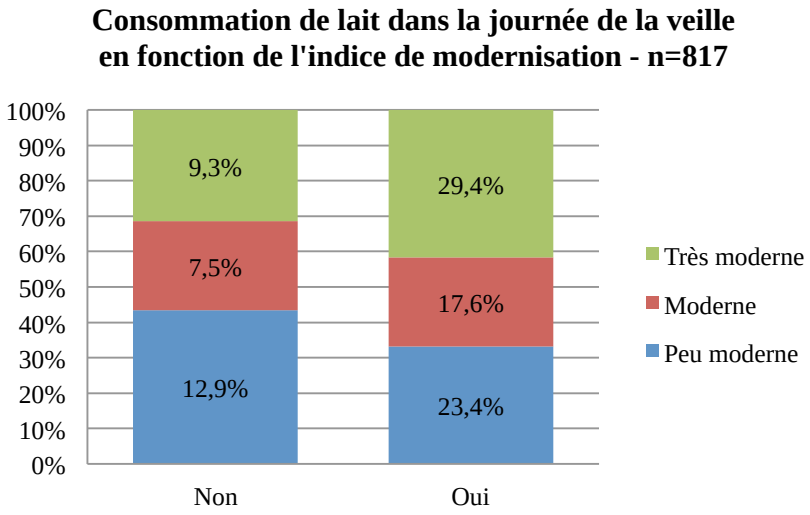
Les plus modernes tendent davantage à avoir consommé effectivement de la viande dans la journée de la veille (chi deux = 20,402 ; *p* = 0,000 ; RS : 2,7) que les moins modernes qui tendent à ne pas en avoir consommé (RS = 1,4). 43,5 % des enquêtés déclarent avoir consommé de la viande dans la journée de la veille, et 28,4 % l'ont consommée au dîner. Parmi ces personnes ayant consommé de la viande au dîner de la veille, 55,8 % font partie des plus modernes de notre échantillon (chi deux = 42,298 ; *p* = 0,000 ; RS = 4,2). Lorsque la viande est consommée au dîner, elle est principalement servie au sein d'un plat de type : viande mijotée ou grillée avec une sauce oignons, quelques crudités et quelques frites, le tout consommé avec du pain. Ce type de plats correspond en lui-même à une évolution des pratiques puisqu'il intègre des crudités qui ne sont habituellement que peu consommées à Dakar. Il est considéré comme « moderne » et les crudités sont associées au discours de santé diffusé par les médias et le corps médical. Ainsi, la corrélation entre la consommation de viande au dîner et le niveau de modernisation peut s'expliquer par cet aspect « moderne » du plat. Au contraire, lorsque la viande est consommée le midi, elle est intégrée à des plats de riz accompagné de sauce à la viande (mafé viande, yassa viande, etc.) ou de *ceebuyäpp* (riz à la viande) qui correspondent aux modèles alimentaires déployés à Dakar. Les moins modernes, lorsqu'ils consomment de la viande, la consomment au déjeuner et donc sous cette forme, ou entre les repas sous forme de brochettes de viande.

2.2.3 Stratégies ambivalentes

2.2.3.1 La consommation de lait et de yaourt

En parallèle des stratégies évoquées ci-dessus, certaines autres ne correspondent ni complètement aux modèles alimentaires, ni tout à fait à des pratiques extérieures aux modèles. Pour la plupart, l'ambivalence est due aux différentes formes d'un même produit, d'un même plat ou d'une même pratique qui peuvent dans un cas correspondre à une pratique ancestrale perçue comme traditionnelle et dans l'autre intégrée au modèle mondial et moderne. Le lait est un exemple particulièrement intéressant pour illustrer ces propos. En effet, dans le questionnaire, la catégorie « lait » regroupait le lait frais, mais aussi le lait caillé, le lait en poudre, le lait UHT et le lait concentré. Or chacun de ces produits correspond à des pratiques alimentaires et sociales différentes. Le lait liquide est très peu consommé à Dakar, il est davantage associé à l'ethnie Peul et plutôt consommé en milieu rural. Le lait en poudre et, dans une moindre mesure, le lait concentré sont des produits de consommation courante, la plupart des individus en mettent dans leur café par exemple et les consomment ainsi au petit-déjeuner. Le lait caillé est utilisé pour accompagner les bouillies de mil ou de riz principalement. Quant au lait UHT, il est très peu consommé et ne se trouve que dans les supermarchés tels que ceux tenus par des chaînes internationales (Citydia ou Casino) et fréquentés principalement par les expatriés occidentaux et par les dakarois les plus riches. Comme le montre laFigure 60, la consommation de lait dans la journée de la veille est corrélée à l'indice de modernisation et les plus modernes tendent à affirmer avoir consommé du lait dans la journée de la veille (RS = 1,2). Cette corrélation semble principalement due au niveau de vie puisque parmi les composantes de l'indice de modernisation, seul l'indice de niveau de vie est lié à cette consommation de lait dans la journée de la veille. Ainsi, moins que le niveau de modernisation, c'est le niveau de vie qui semble influencer ces pratiques. Le lait, quelle que soit sa forme, constitue dans la plupart des cas un « plus » à une boisson ou à un plat – dans le cas des bouillies de mil par exemple – et pourrait donc être parmi les premiers ingrédients supprimés en cas de nécessité économique.

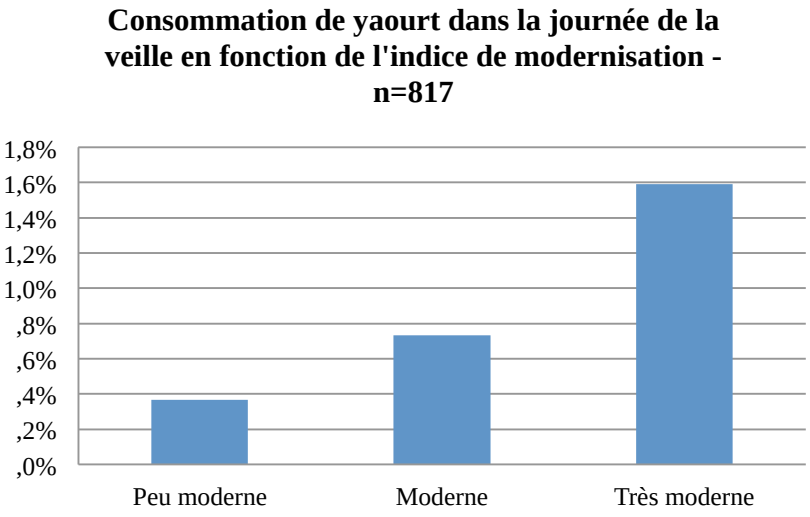
Figure 60 : Consommation de lait dans la journée de la veille en fonction de l'indice de modernisation



chi deux = 9,568 ; *p* = 0,008

Les yaourts quant à eux se trouvent principalement sous forme industrielle et sont vendus, tout comme le lait UHT, dans les supermarchés. Seuls 2,7 % de notre échantillon ont déclaré avoir consommé du yaourt dans la journée de la veille. Cette consommation est donc marginale et principalement l'apanage des individus les plus modernes (Figure 61).

Figure 61 : Consommation de yaourt dans la journée de la veille en fonction de l'indice de modernisation



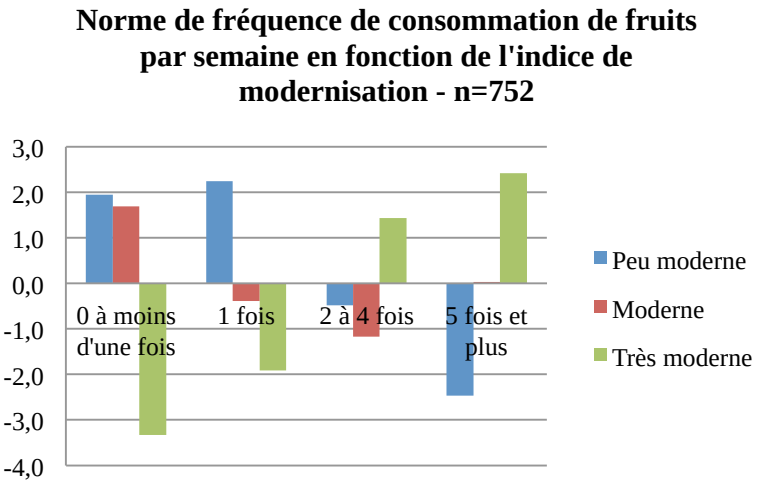
chi deux = 5,664 ; *p* = 0,059

Il est intéressant de noter que cette consommation est liée au niveau de modernisation (chi deux = 5,664 ; p = 0,059), mais pas au niveau de vie (chi deux = 1,409 ; p = 0,494). Il semble en revanche que le niveau de scolarité ait une influence significative (chi deux = 3,601 ; *p* = 0,058). Les yaourts sont donc principalement consommés par les personnes les plus éduquées et les personnes les plus modernes.

2.2.3.2 La consommation de fruits

La consommation de fruits peut être perçue comme s'inscrivant dans la continuité des pratiques alimentaires rurales puisque dans ces zones les travaux des champs, le gardiennage des troupeaux et autres activités agricoles amènent les populations à se déplacer dans la « brousse ». Au cours de leurs déplacements, la consommation de fruits sauvages est courante. Elle ne s'inscrit donc pas dans le temps des repas, mais est bien intégrée aux modèles alimentaires. À Dakar, les fruits sauvages sont absents de l'environnement immédiat et ces pratiques ne sont donc plus habituelles. Cependant, 36 % des enquêtés déclarent avoir consommé au moins un fruit dans la journée de la veille et cette pratique est très corrélée au niveau de modernisation (chi deux = 29,597 ; *p* = 0,000) et au niveau de vie (chi deux = 27,314 ; *p* = 0,000). En matière de normes, les résultats sont semblables et comme le montre la Figure 62, les personnes les plus modernes tendent à déclarer une consommation plus fréquente de fruits par semaine. Plusieurs hypothèses peuvent expliquer ce lien. En effet, en places et lieux des fruits sauvages, des étals de fruits à la vente – et souvent importés - sont présents en nombre. Ainsi, de la même façon que les populations rurales consomment des fruits sauvages en dehors des repas au gré de leurs déplacements, les citadins qui en ont les moyens financiers consomment des fruits achetés à l'étal. Par ailleurs, la diffusion du discours médical et en particulier de l'importance des fruits pour le maintien d'une bonne santé paraît atteindre davantage les personnes les plus modernes et motive donc ces dernières à consommer des fruits.

Figure 62 : Norme de fréquence de consommation de fruits par semaine en fonction de l'indice de modernisation



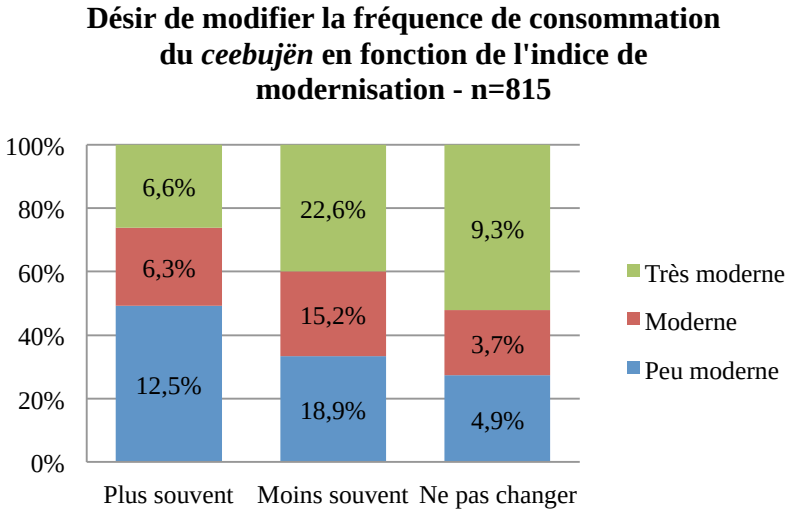
chi deux = 42,224 ; *p* = 0,000

La consommation de fruits est donc à la fois une pratique traditionnelle si on la met en perspective avec les pratiques rurales et une pratique liée à la modernisation de la société et en particulier à la diffusion du discours médical.

2.2.4 *Ceebujën* et stratégies d'adaptation

Le rapport au plat national semble lui aussi corrélé au niveau de modernisation, ce qui pourrait expliquer le choix des stratégies mises en œuvre par les uns et par les autres. En effet, la Figure 63 expose que les plus modernes tendent à ne pas vouloir changer leur fréquence de consommation de *ceebujën* (RS = 2,6) quand les moins modernes tendent au contraire à affirmer un désir d'augmenter cette fréquence (RS = 3,1). Outre le niveau de vie, le niveau de modernisation influence donc le désir de modifier ou non la fréquence de consommation de *ceebujën* (Figure 63).

Figure 63 : Désir de modifier la fréquence de consommation du *ceebujën* en fonction de l'indice de modernisation



chi deux = 31,129 ; p = 0,000

La place symbolique et sociale de ce plat diffère selon les caractéristiques sociodémographiques des individus – nous invitons, à ce sujet, le lecteur à se référer au chapitre 7. 57,6 % des enquêtés ont consommé du *ceebujën* la veille de l'enquête et cette consommation n'est pas corrélée au niveau de modernisation (chi deux = 1,507 ; p = 0,471). En revanche, la fréquence de consommation de *ceebujën* par semaine tend à être de 2 à 4 fois par semaine pour les personnes les plus modernes et de 5 fois et plus pour les personnes les moins modernes (chi deux = 20,435 ; p = 0,002 ; respectivement RS = 1,5 et RS = 2,6). Sa consommation quotidienne est donc à la fois présente et valorisée par les personnes les moins modernes. Ces personnes sont celles qui déclarent le plus en manger 5 fois et plus par semaine et dans le même temps qui affirment leur désir d'augmenter cette fréquence de consommation. Le constat selon lequel ces mêmes personnes tendent à adopter des stratégies qui permettent de modifier le moins possible le modèle alimentaire s'explique en partie par ces résultats. L'importance symbolique accordée au plat les incite à le maintenir au maximum en place, quitte à y apporter des modifications internes comme la substitution d'un gros poisson par un petit ou la diminution de la quantité d'huile. Au contraire, les personnes les plus modernes tendent à dévaloriser le *ceebujën* à cause de l'excès d'huile et de sel dans la recette et ont d'ores et déjà modifié à la fois leurs normes et leurs pratiques en conséquence en diminuant la fréquence de consommation de ce plat et en adoptant des comportements d'adaptation relativement originaux par rapport aux modèles alimentaires en place.

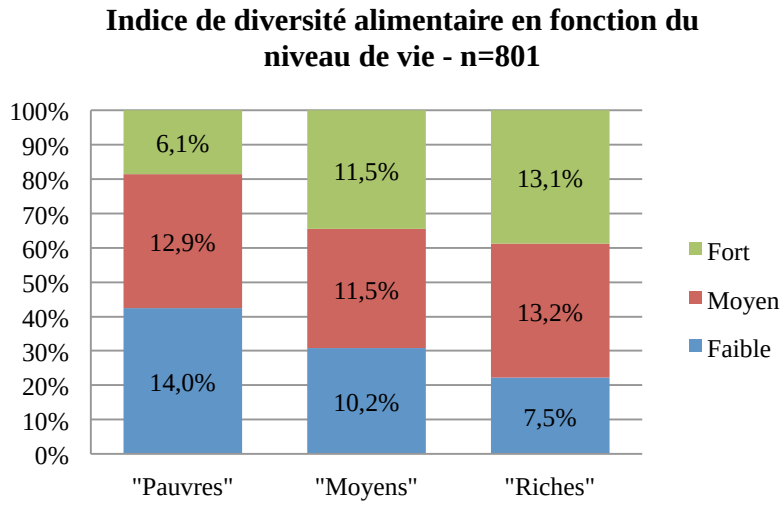
Cependant, dans tous les cas, l'importance sociale du plat national lui assure une place de choix dans l'alimentation des dakarois, que ce soit en fréquence ou en qualité.

2.3 Diversité alimentaire et Modernisation

Le niveau de diversité alimentaire des individus est lié à divers indicateurs sociodémographiques, mais aussi au niveau de modernisation de ces individus. L'indice de diversité alimentaire est calculé sur la journée de la veille en fonction du nombre de groupes d'aliments consommés par la personne enquêtée[78].

Les plus riches et les plus modernes ont un indice de diversité alimentaire plus important que les autres (Figure 64 et Figure 65).

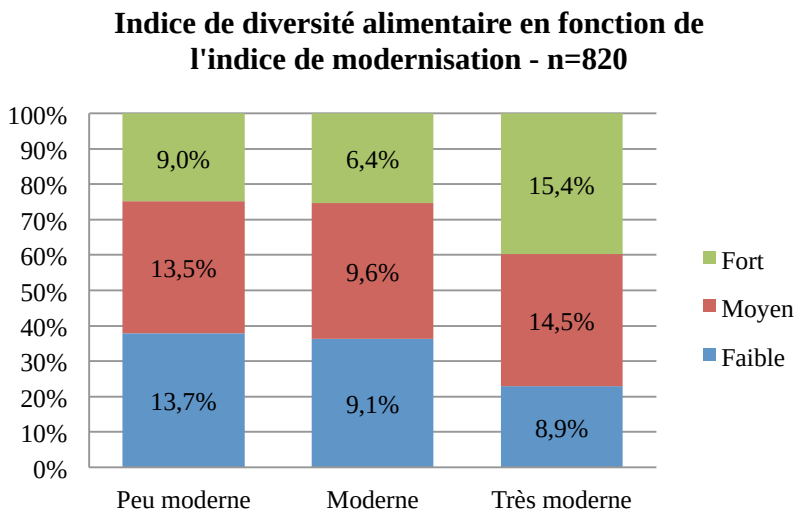
Figure 64 : Indice de diversité alimentaire en fonction du niveau de vie



chi deux = 38,085 ; p = 0,000

[78] Pour plus de détails sur cet indice et sa construction, nous invitons le lecteur à se référer à la partie méthodologie de cette thèse (chapitre 5).

Figure 65 : Indice de diversité alimentaire en fonction de l'indice de modernisation



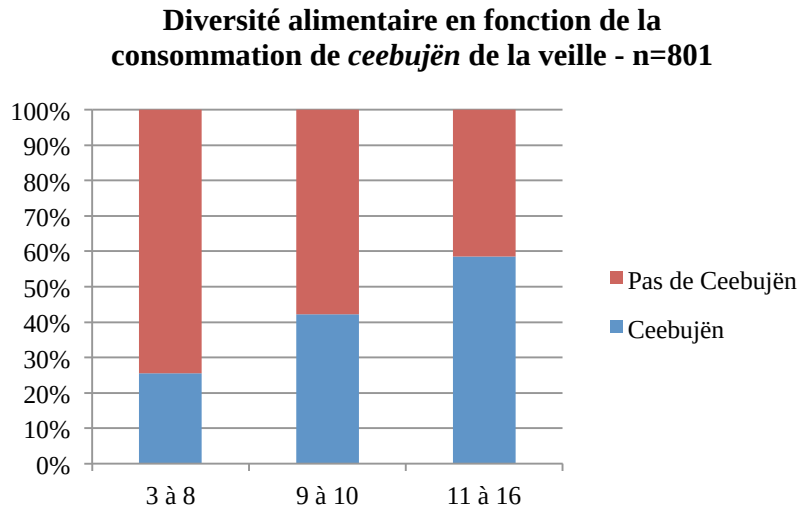
chi deux = 25,756 ; *p* = 0,000

Les résultats présentés précédemment concernant les adaptations mises en place face à la diminution de l'accessibilité du poisson corroborent ce lien. En effet, la stratégie, utilisée principalement par les personnes les plus aisées et les plus modernes, de diminuer la fréquence de consommation du *ceebujën* incite à diversifier les menus. Cela se vérifie dans les pratiques puisque les moins modernes et les plus pauvres tendent à consommer du *ceebujën* 5 fois et plus par semaine (niveau de modernisation : chi deux = 20,435 ; *p* = 0,002 ; RS = 2,6 – Niveau de vie : chi deux = 10,669 ; *p* = 0,099 ; RS = 1,9) alors que les plus modernes (RS = 1,5) et les plus riches (RS = 1,2) tendent à en consommer 2 à 4 fois par semaine, ce qui laisse une marge de manœuvre plus grande pour intégrer d'autres plats et aliments dans les menus de la semaine. Les plus modernes privilégient alors certaines préparations valorisées par le discours médical tels que les plats de crudités et les grillades. L'intégration de ces préparations dans un modèle alimentaire dans lequel elles n'étaient pas ou peu présentes entraîne une diversification des menus ce qui explique le lien existant entre la consommation de *ceebujën* dans la journée de la veille et le niveau de diversité alimentaire illustré par la Figure 66.

Cette diversification des menus permet une augmentation de la diversité alimentaire par la consommation de certains autres aliments peu ou pas consommés auparavant en ville tels que les fruits, les légumes et les produits laitiers (Figure 67). Les principaux ingrédients nécessaires à la préparation du *ceebujën*, à savoir le riz, le poisson, l'huile et les légumes, ressortent tous comme des aliments consommés de manière relativement uniforme dans

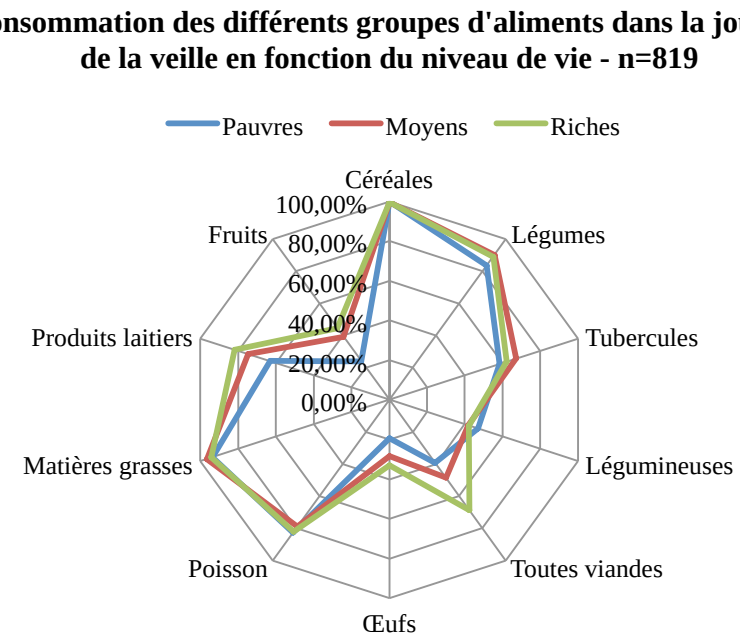
l'ensemble de la population. La totalité des personnes interrogées a consommé des céréales la veille de l'enquête et plus précisément, 94 % d'entre elles ont consommé du riz. Ce résultat confirme le statut d'aliment de base du riz. Concernant le poisson, 81 % des enquêtés en ont consommé la veille de l'enquête, 95 % des matières grasses et 88 % des légumes. Ces quatre types d'aliments constituent l'alimentation quotidienne de l'ensemble de la population indépendamment du niveau de modernisation, du niveau d'études ou du niveau de vie.

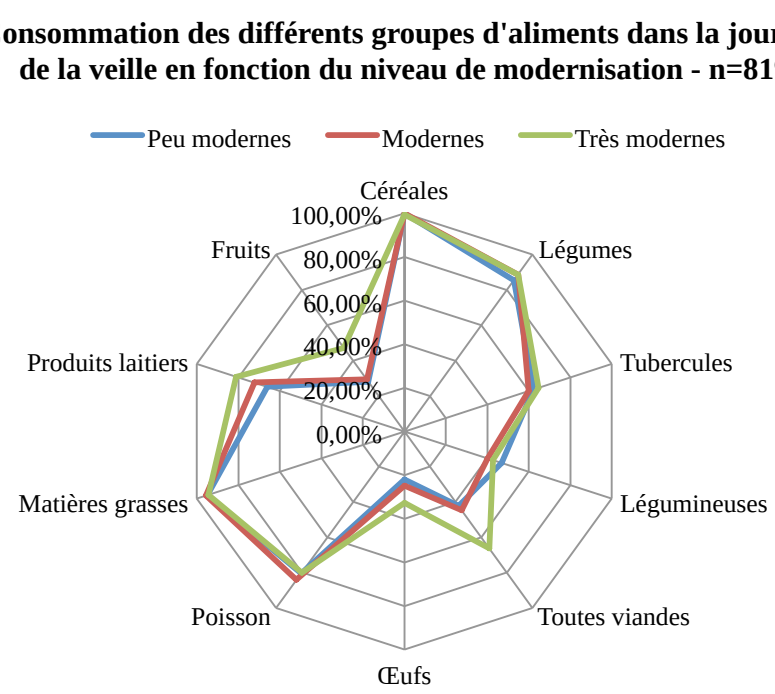
Figure 66 : Diversité alimentaire en fonction de la consommation de *ceebujën* de la veille



chi deux = 55,715 ; *p* = 0,000

Figure 67 : Consommation des différents groupes d'aliments dans la journée de la veille en fonction du niveau de vie et du niveau de modernisation.





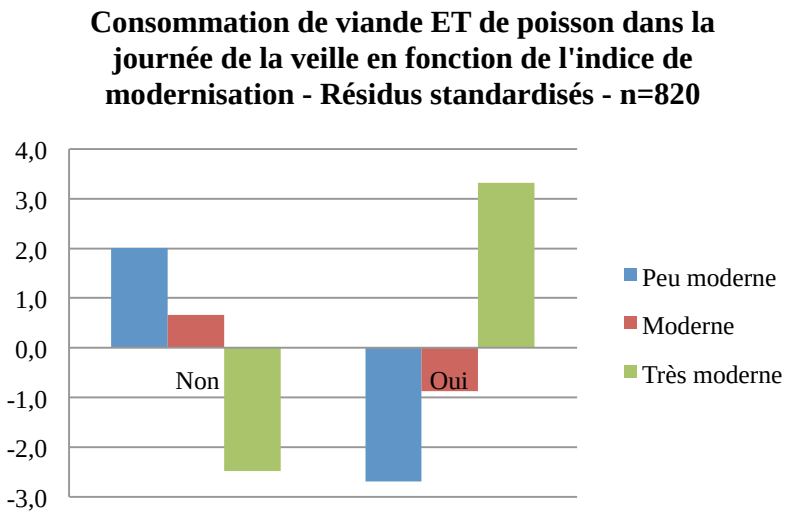
La viande, moins présente que le poisson dans l'alimentation quotidienne des Dakarois (52 % des enquêtés en ont consommé la veille de l'enquête), fait malgré tout partie des modèles alimentaires locaux. En terme de goût, 55 % des enquêtés déclarent préférer la viande au

poisson. Cette préférence n'est pas corrélée aux pratiques effectives de consommation ou de non-consommation de viande ni au niveau de modernisation. La Figure 67 met en avant la différence entre le poisson, consommé par les individus, quels que soient leur niveau de vie et de modernisation, et la viande dont la consommation est conditionnée par le niveau de vie (chi deux = 50,080 ; *p* = 0,000) : 69 % des plus riches ont consommé de la viande dans la journée de la veille quand seulement 39 % des plus pauvres l'ont fait ; et par le niveau de modernisation (chi deux = 41,218 ; *p* = 0,000) : 66 % des plus modernes ont consommé de la viande dans la journée de la veille quand seulement 42 % des moins modernes en ont consommé. Outre le niveau de vie et le niveau de modernisation, la consommation de viande ne dépend ni du sexe, ni de l'âge, mais dépend du niveau d'études : plus les personnes ont un niveau d'études élevé, plus elles ont tendance à avoir consommé de la viande dans la journée de la veille (chi deux = 16,839 ; *p* = 0,000 ; RS = 2,1).

95 % des enquêtés ont mangé au moins de la viande ou du poisson dans la journée de la veille.

En revanche, seuls 36 % ont consommé de la viande ET du poisson dans la journée de la veille et cette consommation de viande ET poisson est corrélée à un niveau de vie élevé (chi deux = 42,894 ; p=0,000 ; RS = 4,2) et au niveau de modernisation (Figure 68).

Figure 68 : Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille en fonction de l'indice de modernisation



chi deux = 29,639 ; *p* = 0,000

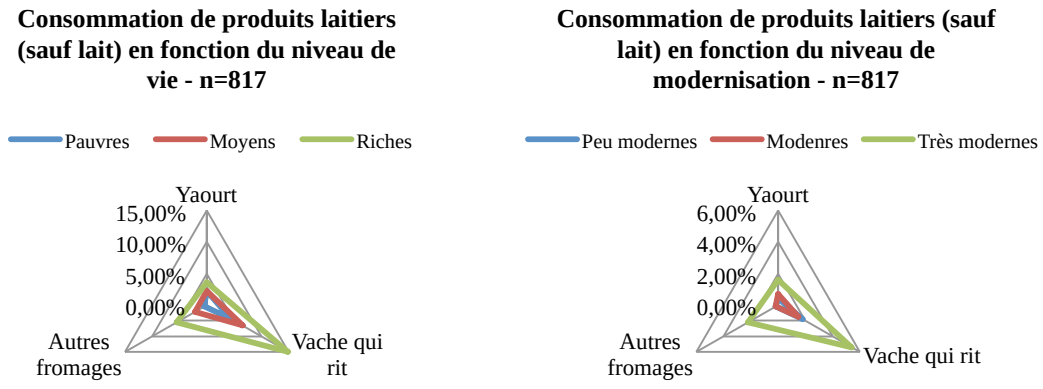
Ceux qui n'ont mangé ni viande ni poisson dans la journée de la veille ont un indice de diversité faible (compris entre 3 et 8 sur 16) (chi deux = 49,275 ; *p* = 0,000 ; RS = 5,7). Au

contraire, ceux qui ont mangé de la viande ET du poisson dans la journée de la veille ont un indice de diversité fort (compris entre 11 et 16 sur 16) (chi deux = 110,047 ; *p* = 0,000 ; RS = 6,1). Seuls 20 % des enquêtés ont mangé du poisson au dîner de la veille et cela ne dépend ni de l'âge, ni de la scolarité, ni du niveau de vie, ni du niveau de modernisation, mais dépend du sexe (les hommes mangent plus de poisson au dîner : chi deux = 7,375 ; *p* = 0,007 ; RS = 1,7). 28 % des enquêtés ont consommé de la viande au dîner de la veille et cette consommation dépend du niveau d'études (chi deux = 21, 752 ; *p* = 0,000), du niveau de vie (chi deux = 50,754 ; *p* = 0,000) et du niveau de modernisation (chi deux = 42,298 ; *p* = 0,000). Le fait de ne pas manger de poisson au déjeuner est associé à un indice de diversité plus faible (chi deux = 30,751 ; *p* = 0,000 ; RS = 3,5).

Parmi les aliments qui font la différence entre les personnes ayant un indice de diversité alimentaire faible et celles ayant un indice de diversité alimentaire fort, figurent, en plus de la viande, les produits laitiers (chi deux = 33,285 ; *p* = 0,000) et les fruits (chi deux = 144,840 ; *p* = 0,000). 74 % des personnes ayant consommé un produit laitier dans la journée de la veille ont un indice de diversité alimentaire moyen ou fort (supérieur à 9 sur 16). 56 % des personnes déclarant avoir consommé un fruit dans la journée de la veille ont un indice de diversité alimentaire fort (entre 11 et 16 sur 16) et 30 % moyen (9 ou 10 sur 16).

La consommation de produits laitiers (autres que le lait) est liée au niveau de vie et au niveau de modernisation (Figure 69).

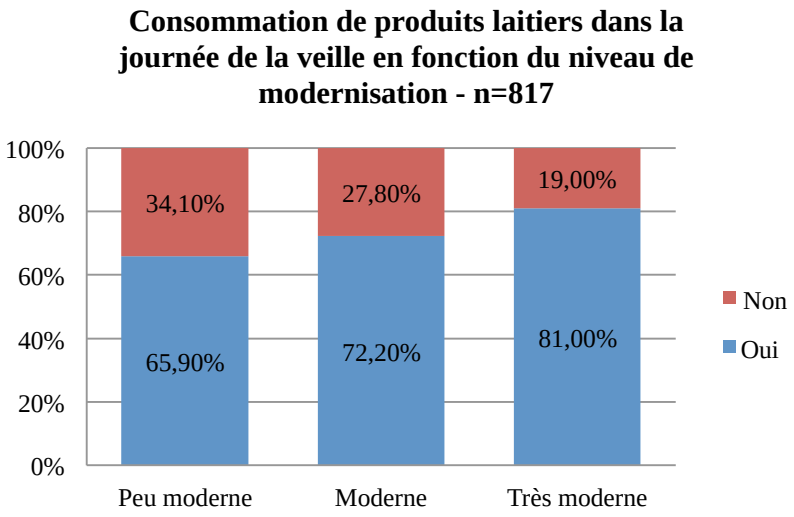
Figure 69 : Consommation de produits laitiers (sauf lait) en fonction du niveau de vie et du niveau de modernisation



Nous avons évoqué plus haut dans ce chapitre les liens entre la consommation de produits laitiers et le niveau de modernisation. Les fromages et les yaourts sont peu consommés (seuls

12,8 % des personnes enquêtées ont mangé au moins l'un de ces produits laitiers). Ce sont des produits manufacturés associés à la modernité et ayant un coût important comparativement au lait en poudre, concentré ou caillé. Ils sont vendus principalement dans les supermarchés. Les discours internationaux de santé publique liée à l'alimentation promeuvent la consommation de produits laitiers. Ces discours touchent davantage les dakarois les plus modernes du fait de leur inscription dans la modernisation et expliquent en partie cette différenciation. Cependant, cette consommation est également influencée par le niveau de vie puisque, ces produits étant chers, parmi les personnes les plus modernes, seules les personnes les plus aisées peuvent se permettre d'en acheter. En regroupant les différents produits laitiers (lait, yaourts, Vache qui rit, autres fromages), le lien se confirme entre le niveau de modernisation et leur consommation (Figure 70).

Figure 70 : Consommation de produits laitiers dans la journée de la veille en fonction du niveau de modernisation



chi deux = 18,070 ; p = 0,000

Concernant les fruits, le constat est semblable : les personnes les plus modernes tendent à avoir consommé un fruit dans la journée de la veille (chi deux = 29,597 ; p = 0,000 ; RS = 3,4) ce qui augmente d'un point leur indice de diversité alimentaire. Ce lien entre la consommation de fruit et le niveau de modernisation peut être expliqué par la mise en pratique par cette tranche de la population des discours nutritionnels diffusés à large échelle.

Finalement, l'une des mutations alimentaires importantes est une transformation de la logique de variété en particulier par les personnes les plus modernes. La diversité alimentaire promue

par les médias et le corps médical se rapproche d'un modèle de gestion de la variété à l'occidentale et correspond au modèle auquel les plus riches et les plus modernes se réfèrent. Cette augmentation de la variété chez les élites peut être perçue comme une forme d'occidentalisation.

2.4 Modernisation, alimentation hors foyer et individualisation[79]

La modernisation est associée, comme nous l'avons vu, à une industrialisation de la société et à une forte urbanisation. L'urbanisation favorise la concentration de la population, des ressources économiques et des points de vente d'alimentation et notamment d'alimentation prête à consommer. Il y a donc concentration de l'offre alimentaire. Or les processus de modernisation favorisent le recours à cette alimentation hors foyer en laissant plus de place à l'individu et aux choix individuels dans un contexte de dissolution du repas familial et de baisse de la contrainte sociale. L'alimentation hors foyer est donc associée, dans la littérature, à des pratiques individuelles voir individualistes. Certains auteurs, dont Fischler (1979, 1990), évoquent un lien direct entre ces processus d'individualisation de l'alimentation et la perte – ou à minima l'affaiblissement – des liens sociaux. Ces mêmes auteurs et d'autres (Corbeau, 1997 ; Poulain, 2002), face aux critiques envers cette théorie dite de la *déstructuration* de l'alimentation, nuancent ces propos et évoquent une restructuration faisant suite à la déstructuration qui permet d'adopter un point de vue plus optimiste et intégrant les changements comme faisant partie du processus et non pas uniquement comme des « risques » pesant sur le modèle alimentaire. À Dakar, l'alimentation de rue – qui représente une forme d'alimentation hors foyer – occupe, du point de vue social, une place importante dans les pratiques, mais également au niveau de l'organisation plus générale de la société. Comment la modernisation, par l'intermédiaire des pratiques d'alimentation hors foyer, favorise-t-elle ou non l'individualisation de l'alimentation ?

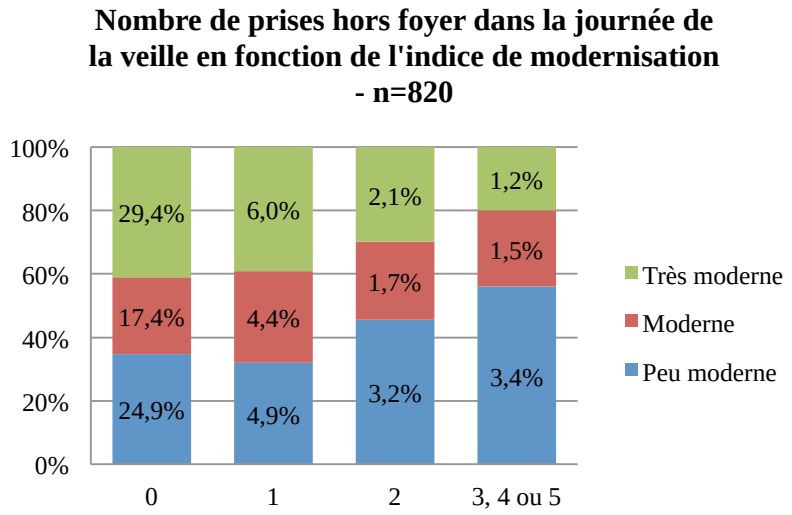
2.4.1 Alimentation hors foyer et modernisation : quelques chiffres

Dans notre échantillon, seuls 19,4 % des personnes interrogées ont consommé au moins un repas hors foyer dans la journée de la veille. Ce chiffre est probablement inférieur à la réalité puisque l'enquête a été faite au domicile des gens tout au long de la journée. Les personnes enquêtées sont donc en partie celles qui se trouvaient à domicile dans la journée. Par ailleurs, la question concernait le lieu de la consommation et non pas le lieu d'achat. Nous reviendrons

[79] Cette partie émane d'une réflexion commune avec Laura Arciniegas ayant abouti à plusieurs communications dans des congrès internationaux – AISLF ; Asia Euro 2016 - et qui sert de base à l'écriture d'un article commun en cours.

sur ce point, mais l'enquête qualitative nous a permis d'identifier des situations dans lesquelles les personnes achetaient leur nourriture dans la rue et la consommaient chez elles. Les données obtenues permettent de faire des analyses et d'établir des liens entre ces pratiques d'alimentation hors foyer et le niveau de modernisation. Comme le montre la Figure 71, plus les individus sont modernes moins ils tendent à prendre leurs repas hors foyer. Les plus modernes tendent à consommer plus d'un repas sur deux au foyer (chi deux = 22,489 ; p = 0,013 ; RS = 1,6) alors que les moins modernes tendent à n'en consommer aucun (RS = 1,4) ou moins d'un sur trois (RS = 2,2). Ainsi, si le développement de l'offre d'alimentation hors foyer est favorisé par différents phénomènes liés à la modernisation (urbanisation, monétarisation, etc.), la consommation de cette dernière n'est pas liée à un niveau de modernité plus élevé des individus. Nous verrons que d'autres facteurs incitent les plus modernes à modérer leur consommation hors foyer.

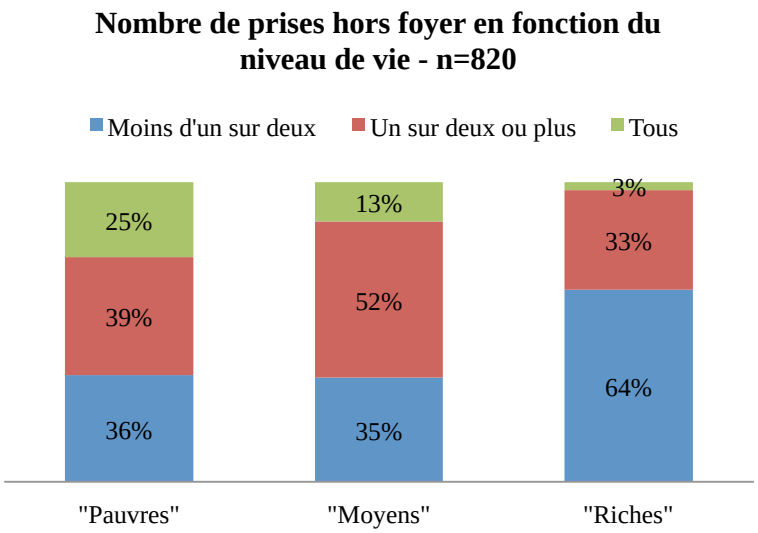
Figure 71 : Nombre de prises hors foyer dans la journée de la veille en fonction de l'indice de modernisation



chi deux = 15,095 ; p = 0,020

Les tendances sont les mêmes lorsque l'on considère le niveau de vie (chi deux = 19,398 ; p = 0,04) : les personnes les plus pauvres tendent à prendre tous leurs repas hors foyer (RS = 2,7). La Figure 72 considère uniquement les personnes ayant consommé au moins une prise hors foyer dans la journée de la veille. Seuls 3 % des plus riches ont consommé tous leurs repas hors foyer alors que 25 % des plus pauvres l'ont fait.

Figure 72 : Nombre de prises hors foyer en fonction du niveau de vie



chi deux = 19,398 ; p = 0,04

2.4.2 Alimentation hors foyer et modernisation : logiques mobilisées

L'enquête qualitative permet d'affiner les différentes logiques déployées par les individus les amenant à avoir recours à l'alimentation hors foyer. Les résultats permettent d'identifier quatre types de logiques : économique, pratique, plaisir individuel et désir de s'intégrer au système mondial.

- La logique économique est plutôt déployée par les personnes les moins aisées et concerne principalement le dîner. Une partie de l'offre alimentaire proposée dans la rue défie toute concurrence en terme de prix y compris la cuisine domestique – bouillie de mil, bouillie de riz, sandwichs. Les familles les plus pauvres, n'ayant pas les moyens de cuisiner pour tout le monde, adoptent parfois cette stratégie de recours à l'alimentation de rue. Dans ce cas, une femme du foyer va acheter dans la rue de quoi nourrir à minima les enfants et les aînées et souvent les femmes adultes et le ramène pour le consommer au foyer. Les autres membres de la famille (jeunes femmes, jeunes hommes, hommes adultes) « se débrouillent » pour trouver de quoi se nourrir, soit en ayant eux aussi recours à l'alimentation de rue en mobilisant leurs fonds propres, soit en allant bénéficier de la « *téranga*[80] » chez des amis ou de la famille. L'alimentation de rue est alors vue comme un moyen de subsistance.

- La logique pratique concerne davantage le déjeuner. Les individus travaillant loin de leur domicile sont les premiers concernés par cette logique. En effet, à l'heure du déjeuner,

[80] La *téranga* signifie l'hospitalité et correspond concrètement au fait d'offrir à quiconque se présente à l'heure du repas de partager ce repas avec la famille.

n'ayant pas le temps de se rendre à leur domicile, ces derniers achètent un plat de riz dans la rue ou dans un petit restaurant. Dans ce cas, le menu se rapproche de ce qu'il peut être dans les foyers pour le même repas. Les personnes vivant seules sont également concernées par cet aspect pratique. D'une part, ces personnes sont majoritairement des hommes, or au Sénégal, la grande majorité des hommes ne cuisinent pas ou peu et d'autre part, les femmes apprennent à cuisiner pour l'ensemble de la famille dans une démarche de partage. Les techniques, les ustensiles, les proportions sont adaptés à ce type de commensalité. Cuisiner pour une seule personne relève de l'incongru. C'est pourquoi la plupart des personnes vivant seules mangent hors foyer. Les données quantitatives confirment ce résultat : les personnes vivant seules tendent à consommer un repas sur deux hors foyer (chi deux = 20,256 ; p = 0,000 ; RS = 2,4) voire tous leurs repas hors foyer (RS = 3,5).

- La considération du plaisir individuel est rendue possible par l'alimentation hors foyer en proposant une diversité de produits, de plats, mais aussi de manières de les consommer. Ainsi, face à l'offre étendue, l'un des critères de choix lors de consommations hors foyer réside dans la satisfaction des goûts individuels. Le choix se trouve donc recentré sur le mangeur qui peut exprimer ses préférences contrairement à la consommation au sein des foyers pour laquelle il est mal vu d'évoquer ses goûts personnels. La seule option lorsque quelqu'un « n'aime pas le plat préparé à la maison » est de ne pas manger ou d'aller manger à l'extérieur et donc de recourir à l'alimentation hors foyer. Par ailleurs, le choix de la commensalité et des manières de table associées à la prise alimentaire est également ramené au niveau de l'individu : il peut choisir, selon ses envies, de manger entre amis, en couple ou seul, assis ou debout, en marchant ou fixe, dans la rue, sur la plage ou ailleurs. Les pratiques individuelles restent dévalorisées, voire jugées négativement, notamment pour les chefs de ménage. Lorsqu'ils dépensent de l'argent pour leur plaisir personnel, cet argent ne bénéficie pas au reste de la famille et le chef de ménage est perçu comme égoïste. La pratique est considérée comme individualiste[81].

- Enfin, le désir de s'intégrer au système mondial constitue le quatrième moteur de la consommation hors foyer. La présence de produits importés et/ou industrialisés et de plats de type fast-food ou « world cuisine » au sein de l'offre d'alimentation hors foyer permet aux mangeurs d'avoir accès à des produits et plats tout à fait absents des foyers et ainsi d'une part

[81] Pour plus de détails sur cet aspect, nous invitons le lecteur à se référer au chapitre 6 de ce manuscrit et plus précisément à la partie intitulée « entre individualisme et solidarité » au sein de laquelle cette perception négative est développée et appuyée de discours recueillis lors des entretiens individuels.

de découvrir de nouveaux goûts et d'autre part de se sentir « mangeurs du monde ». Cette logique concerne davantage les individus de niveau de vie intermédiaire qui sont à la fois attachés aux valeurs « traditionnelles » du repas en famille, mais également sensibles aux discours issus des phénomènes de modernisation, notamment la médicalisation de l'alimentation qui incite à diversifier son alimentation et aux possibilités de découvertes gustatives que représente l'alimentation mondiale.

2.4.3 Individualisation, mais pas individualisme

Parmi les logiques que nous venons d'évoquer, certaines placent le recours à l'alimentation hors foyer dans une démarche individualiste. Cependant, l'analyse de ces logiques permet aussi de mettre en évidence le développement de liens sociaux (Arciniegas et Leport, 2016).
Dans les familles les plus démunies, lorsque la quantité d'aliments préparés paraît insuffisante au regard du nombre de convives, les jeunes de la famille décident parfois d'eux-mêmes de quitter le foyer le temps du repas et d'aller s'acheter à manger à l'extérieur afin de diminuer la pression sur le repas familial. Ces jeunes se désolidarisent par solidarité et même si, une fois dehors, les logiques individuelles motivent les choix, l'impulsion de la décision de manger dehors provient d'une démarche altruiste et non pas individualiste.
Par ailleurs, si l'alimentation hors foyer se fait au détriment des repas familiaux et entraîne donc une baisse des liens commensaux au sein de la famille, elle permet au contraire le développement de liens avec des personnes extérieures à la famille. En allant manger dehors, les individus recherchent ou au moins peuvent trouver une commensalité amicale ou amoureuse. Ces liens tissés avec ses amis ou son conjoint autour d'une prise alimentaire sont rendus plus accessibles par l'alimentation hors foyer.

Finalement, les phénomènes de modernisation et le développement de l'alimentation hors foyer entraînent bien des formes d'individualisation, mais celles-ci n'empêchent pas et même favorisent parfois la structuration de nouveaux liens sociaux. « C'est dans un rapport au communautaire recomposé et reconfiguré que les individus émergent et "s'autonomisent" dans la sphère publique comme dans la sphère familiale » (Calvès et Marcoux, 2007 : 14).

3 Conclusion du chapitre 8

Ce dernier chapitre a été l'occasion d'aborder la question de la modernisation et de ses conséquences sur les pratiques alimentaires et en particulier sur les stratégies mises en place par les dakarois face à la baisse de l'accessibilité du poisson sur le marché local. L'analyse

des données tant qualitatives que quantitatives sur ce sujet a permis d'apporter des éléments de réflexion autour de notre troisième hypothèse qui consiste à supposer un lien entre le niveau de modernisation des mangeurs et leurs choix alimentaires. Cette analyse a permis d'enrichir les réflexions sur la modernisation dans les villes du Sud en abordant la question de l'individualisation et de la reconfiguration des liens sociaux.

La modernisation étant une notion qui ne fait pas consensus au sein de la communauté scientifique, la première partie du chapitre a eu pour vocation d'expliciter les aspects nous semblant pertinents pour définir la modernisation alimentaire à Dakar. Cette dernière est marquée par la combinaison de plusieurs phénomènes : une forte urbanisation associée à une monétarisation de l'alimentation ; une médicalisation des discours associés à l'alimentation ; une faible sécularisation ; et une industrialisation alimentaire limitée. Dans la continuité de la réflexion menée tout au long de ce travail de thèse autour de la décision alimentaire, nous nous sommes particulièrement intéressés à l'augmentation de la réflexivité due à cette modernisation et à l'individualisation de cette décision.

La deuxième partie du chapitre expose les liens existants entre le niveau de modernisation et les stratégies mises en place pour faire face aux changements environnementaux. Les personnes les plus modernes se révèlent faire correspondre leurs pratiques à leurs normes ou inversement et tendent à opter pour des adaptations se situant en dehors des cadres des modèles alimentaires. Les personnes les moins modernes au contraire déploient des stratégies leur permettant de maintenir leurs pratiques à l'intérieur des cadres définis par les modèles alimentaires. La baisse de fréquence de consommation de *ceebujën* par les plus modernes ouvre un espace de liberté au sein duquel ces mangeurs peuvent intégrer de nouveaux plats, de nouveaux aliments et de nouvelles manières de manger. Ainsi, la diversité alimentaire des personnes les plus modernes est plus élevée que celle des personnes les moins modernes, ces dernières tendant à maintenir une fréquence quasi quotidienne de consommation du *ceebujën*.

Pour terminer, une focale sur l'individualisation est opérée en abordant cette question à travers les pratiques de consommation hors foyer. Le recours à l'alimentation hors foyer est motivé par diverses logiques : une logique économique pour les plus démunis ; une logique pratique pour les personnes travaillant loin de leur domicile et pour les personnes vivant seules ; une logique de recherche de plaisir individuel notamment pour répondre à un désir d'émancipation vis-à-vis de la famille et pour satisfaire une recherche de commensalité extra familiale (amis, conjoint) ; enfin, une logique d'intégration au système mondial qui concerne principalement les personnes situées à un niveau intermédiaire en terme de niveau de modernité. Ces dernières, tout en étant attachées aux valeurs du repas familial et à leur

identité sénégalaise, ressentent le besoin de se sentir citoyen du monde en consommant des produits issus de différentes cuisines du monde ou des produits industrialisés symbolisant la mondialisation.

Ainsi, il apparaît que la modernisation favorise le développement de l'offre d'alimentation hors foyer, rend plus accessibles les pratiques individuelles et augmente la réflexivité alimentaire en recentrant une partie des choix sur l'individu. Cependant, l'analyse des résultats obtenus met en avant le fait que les pratiques individuelles et notamment le recours à l'alimentation de rue ne sont pas synonymes d'individualisme et qu'au contraire elles ouvrent des potentialités en matière de liens sociaux particulièrement chez les personnes les moins modernes.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Au terme de cette recherche sur les stratégies d'adaptation mises en place par les mangeurs dakarois face à la baisse de l'accessibilité du poisson sur le marché local, il convient d'en dresser les principaux apports et d'évoquer les prolongements possibles. Nous commencerons par reprendre les éléments de ce travail qui ont permis d'enrichir la réflexion autour de la décision alimentaire. À cette occasion, nous montrerons comment il contribue à répondre, au moins en partie, aux différents enjeux que le sujet soulève. La baisse de l'accessibilité du poisson sur le marché local constitue un enjeu politique, économique et social important pour la société dakaroise. Cette baisse résulte à la fois de décisions politiques et de la surexploitation des ressources dans la mer qui bénéficient à certains acteurs locaux et internationaux tout en mettant les populations locales dans une situation alimentaire difficile. Les mesures compensatoires proposées par le gouvernement (appui au secteur à travers différentes actions) permettent de maintenir une stabilité sociale qui reste néanmoins fragile face à l'intensification des difficultés. Ce sujet soulève également des enjeux théoriques en considérant les modèles alimentaires non pas comme un cadre statique contraignant les décisions alimentaires, mais comme une ressource dynamique les supportant. Enfin, nous évoquerons les prolongements qu'appelle cette recherche tant du point de vue théorique que méthodologique.

1 Les apports de la recherche

- **Analyse socioanthropologique du contexte dakarois**

En présentant en introduction le contexte de l'étude et le fait que Dakar est actuellement soumis à des tensions en termes d'approvisionnement qui touchent le poisson, aliment central du système alimentaire sénégalais, nous avons pointé les enjeux économiques, nutritionnels, politiques ou sociaux, associés à ce contexte. Le poisson, composant indispensable du plat national : le *ceebujën*, subit à la fois une surexploitation et les effets d'une politique volontariste d'exportation. La raréfaction des produits halieutiques dans la mer entraîne une baisse des débarquements qui, associée aux exportations, engendre une baisse de la quantité de poissons sur les marchés et une hausse des prix de ces derniers. Le statut social et culturel central de cet aliment invite à se poser la question des changements alimentaires que ce

contexte provoque et de la manière dont les décisions sont prises et influencées par ce même contexte.

Les théories du changement alimentaire notent, aujourd'hui, des évolutions dans les consommations, mais aussi dans les pratiques et dans les représentations (Fischler, 1979, 1990 ; Poulain, 1998, 2001). Ainsi, à Dakar, les populations consomment moins de poisson, en qualité et en quantité, plus de produits transformés et plus d'alimentation de rue, mais on assiste aussi à un retour du mil, etc. Les explications classiques des théories du changement avancent des raisons sanitaires et nutritionnelles pour justifier la plupart des changements en cours. La mobilisation de l'espace social alimentaire et du concept de modèle alimentaire permet de relativiser cet aspect, sans pour autant le négliger, et d'intégrer dans l'analyse du système de décision des paramètres à la fois biologiques, culturels, environnementaux et sociaux.

La question des interactions entre les humains et l'environnement dans lequel ils évoluent apparaît en filigrane tout au long de ce travail. De la théorie malthusienne à l'espace social alimentaire en passant par l'anthropobiologie et la géographie humaine ou encore la théorie de la durabilité, nombreux sont les travaux qui traitent de cette question. Dans notre recherche, elle est centrale, puisque c'est dans le rapport entre une population urbaine côtière et un environnement maritime (sur)exploité, que se pose la question de l'adaptation des populations en termes alimentaires. La situation dakaroise, si elle est analysée au regard des théories néo-malthusiennes, annonce une catastrophe. En effet, selon le modèle *Nexus* (Picouet et al., 2004 : 20), la surexploitation des ressources halieutiques serait provoquée par la forte densité de population et la pauvreté associée. La Banque Mondiale, elle-même, reprend cette vision des choses en 1992 et affirme dans son *Rapport sur le développement dans le monde* que « la stagnation de l'Afrique subsaharienne est un exemple particulièrement frappant de cet enchaînement entre pauvreté, accroissement démographique et dégradation de l'environnement » (Banque Mondiale, 1992). Ainsi la raréfaction du poisson dans la mer serait liée à la surexploitation, elle-même engendrée par la pauvreté et aggraverait finalement cette pauvreté par le déclin écologique. Cette perspective si elle est séduisante par la simplicité du raisonnement, présente des limites : elle ne prend, par exemple, pas en compte les capacités techniques permettant de s'adapter et de réguler les pratiques. Une vision plus optimiste de la situation affirmerait que l'augmentation de la population et la tension vis-à-vis des ressources halieutiques provoqueraient des progrès techniques et un usage plus raisonné de ces ressources. Les réglementations visant à réguler les débarquements vont dans ce sens,

tout comme les évolutions techniques des embarcations : moteurs, GPS… Toutes ces théories restent marquées par une posture déterministe. Les géographes de la fin du XXe siècle abordent les relations entre les humains et leur environnement en intégrant une vision dynamique et un principe d'incertitude. De plus, la croissance démographique n'est plus, à leurs yeux, le seul facteur explicatif de la dégradation de l'environnement (Picouet et al., 2004 : 22). Les populations sont considérées comme actives dans les différentes théories développées à cette période. Nous avons détaillé, dans le chapitre 2, les théories possibilistes, qui avancent que les humains façonnent l'environnement selon leurs besoins, et environnementalistes qui considèrent que les sociétés humaines et leurs écosystèmes sont en interactions permanentes et qu'ils s'influencent mutuellement. Ces dernières amènent un renouveau dans les travaux abordant cette thématique des relations humains-environnement. Cependant, l'intervention des anthropologues biologistes a permis de considérer l'influence du culturel sur le biologique. Des anthropologues comme de Garine (1979) ou Hubert (1995) mettent en avant le rôle culturel de l'alimentation dans les liens humains-environnement. À Dakar, l'importance sociale et culturelle du poisson et plus particulièrement du *ceebujën* influence les décisions et les comportements alimentaires. L'espace social alimentaire (Poulain, 2002, 2012) permet de considérer à la fois les contraintes biologiques et environnementales évoquées par les théories déterministes et les aspects culturels et sociaux qui occupent l'espace de liberté laissé libre par ces contraintes. Les modèles alimentaires, qui sont une configuration particulière de l'espace social alimentaire, constituent donc à la fois des cadres au sein desquels se prennent les décisions et des ressources auxquelles les individus peuvent se référer en cas de changements environnementaux afin de s'adapter à la nouvelle situation.

- **Les modèles alimentaires : un cadre dynamique**

La problématique qui a guidé notre recherche est la suivante : comment, lorsqu'il devient plus difficile de se procurer un aliment important du modèle alimentaire, s'opèrent des reports sur d'autres types de plats et d'autres catégories d'aliments ?

Pour y répondre, cette recherche associe les niveaux macrosociologique considérant la société dans son ensemble et microsociologique s'intéressant aux individus dans la société. Les paramètres influençant les pratiques alimentaires se déploient au niveau de la société à travers l'urbanisation, la mondialisation, la médicalisation, la « nutritionalisation » et l'omniprésence des médias, mais aussi au niveau des individus par les interactions, les critères sociodémographiques et les identités sociales. Les changements, eux aussi, concernent d'une

part la société dans son ensemble avec de grandes tendances économiques et organisationnelles, d'autre part les ménages et les individus qui ne réagissent pas tous de la même façon aux influences et aux changements environnementaux.

- Changer pour maintenir

Nous nous sommes intéressés aux différents changements alimentaires ayant lieu à Dakar en particulier face à la baisse de l'accessibilité du poisson et à l'influence de la modernisation.
Les différentes classifications mobilisées pour penser ces changements alimentaires permettent de distinguer dans un premier temps les changements élémentaires des changements structurels (Fischler, 1990), dans un deuxième temps les changements affectant les produits – et rejoignant pour partie les changements élémentaires – des changements affectant le système alimentaire et l'organisation sociale (Odeye et Bricas, 1985), et enfin dans un troisième temps les changements par les normes des changements par les pratiques (Poulain, 1998 ; 2001 ; 2012).
Les différentes stratégies d'adaptation identifiées lors de nos enquêtes présentent des caractéristiques qui rendent difficile leur répartition au sein de l'une ou l'autre de ces classifications. Ainsi, nous proposons une classification différente qui s'appuie sur le fait que les modèles alimentaires sont constitués d'un ensemble de catégories. Nous distinguons 1) les changements au sein d'une même catégorie des modèles alimentaires, 2) les changements au sein des modèles alimentaires, mais impliquant le passage d'une catégorie à l'autre et 3) les changements débordant les modèles alimentaires c'est-à-dire mobilisant des pratiques non intégrées aux catégories existantes dans les modèles alimentaires.
En ce qui concerne les changements au sein d'une même catégorie alimentaire, nous retrouvons :

- L'augmentation du budget alimentaire permettant de ne pas changer les pratiques ;
- La diminution de la quantité de poisson utilisé pour préparer un plat qui n'implique aucun autre changement ;
- Le rééquilibrage du panachage entre petits poissons et gros poissons/poissons moyens : passage d'un plat dans lequel les gros poissons et les poissons moyens occupent la place principale et dans lequel les petits poissons sont présents principalement pour donner du goût et non pour être consommés à un plat dans lequel les petits poissons constituent l'élément principal et les gros poissons ou plus

couramment les poissons moyens sont présents pour la tenue et la valeur sociale du plat.

Le groupe des changements impliquant le passage d'une catégorie à une autre au sein des modèles alimentaires comprend :

- La baisse de la qualité du poisson utilisé dans la préparation d'un plat. Dans ce cas, les poissons « à donner du goût » peuvent passer dans la catégorie poisson « à manger ». C'est le cas des sardinelles dans le *ceebujën* qui étaient auparavant utilisées uniquement pour donner du goût au plat, sans être consommées, en complément d'autres poissons plus nobles, et qui constituent aujourd'hui, dans certains cas, le seul poisson du plat ;
- L'utilisation du poisson séché en substitut au poisson frais. Un *ceebujën* ne peut pas être préparé uniquement avec du poisson séché. Si c'est le cas, le plat se nomme *ceebukettiakh* (riz au poisson séché). La structure de la recette reste inchangée puisque ce plat se prépare, tout comme le *ceebujën*, dans une seule marmite, mais la catégorie d'aliment utilisé bascule de poisson frais à poisson séché ;
- La baisse de fréquence de consommation du *ceebujën* laissant ainsi une place plus grande à la consommation d'autres plats toujours à base de riz puisque dès lors que l'on parle de *ceebujën*, il s'agit du déjeuner et que ce dernier est associé à la consommation de riz. Cela implique le plus souvent le basculement de la catégorie « plat à une marmite » à la catégorie « plat à deux marmites » ;
- La consommation de plat à base de mil. Cette stratégie concerne davantage le repas du soir et implique un changement de structure de recette puisque la plupart du temps les plats à base de mil (couscous ou bouillie accompagnée de pâte d'arachide ou de lait caillé) remplacent des plats de type viande ou poisson accompagné de sauce oignons, de frites de pommes de terre et de quelques crudités, le tout consommé avec du pain ;
- La suppression d'un repas. Lorsque la situation économique du foyer l'y contraint, la personne qui cuisine peut avoir recours à la suppression de la préparation d'un repas. Le plus souvent, il s'agit du dîner. Dans ce cas, l'organisation alimentaire de la journée est modifiée. Cette stratégie implique soit la non-consommation effective du dîner, soit le recours à des modes de consommation hors foyer. Dans ce dernier cas, la catégorie d'aliments, la catégorie de plat, la catégorie de repas et le type de commensalité peuvent tous être plus ou moins transformés selon le choix opéré par les individus ;

- L'utilisation de la viande à la place du poisson qui implique un changement de catégorie d'aliment (du poisson à la viande donc) et parfois, mais pas nécessairement, un changement de catégorie de plat ou de recette. Un plat de *yassa* poisson peut, par exemple, être remplacé par un plat de *yassa* poulet, dans ce cas la catégorie de plat reste la même. Si un *ceebujën* est remplacé par un *yassa* poulet, alors la catégorie de recette bascule d'un plat « à une marmite » à un plat à « deux marmites » en restant dans la catégorie des plats à base de riz.

Enfin, le troisième groupe des changements débordant les catégories existantes dans les modèles alimentaires intègre :

- La consommation de crudités en entrée. La présence de légumes crus dans les pratiques alimentaires des dakarois est relativement récente. Elle est directement liée à la « nutritionnalisation » de l'alimentation et à la diffusion des normes internationales par l'intermédiaire des médias. Lorsque les crudités sont présentes, elles le sont principalement comme ingrédients ajoutés à un plat dans des contextes de fêtes. Cette pratique ne modifie pas la catégorie de plat consommé ni la structure du repas. En revanche, la présence d'une entrée au cours d'un repas est une pratique nouvelle et non intégrée au modèle alimentaire dakarois majoritaire. Certaines personnes intègrent cette consommation et dépassent ainsi les cadres des modèles alimentaires locaux en s'appuyant, par exemple, sur des pratiques rencontrées en dehors du pays ;
- La baisse de la quantité d'huile dans les plats qui permet à la fois de maintenir la consommation de ces plats traditionnellement riche en huile – dont le *ceebujën* – tout en répondant à des injonctions nutritionnelles émanant des discours de santé publique et correspondant à des normes véhiculées par la médiatisation. Dans les modèles alimentaires dakarois, la préparation de ces plats nécessite la présence abondante d'huile. Les préparer en diminuant significativement la quantité d'huile amène une nouvelle catégorie de « plat à base riz peu gras » qui n'était pas présente dans les modèles alimentaires locaux.

L'inventaire et l'analyse des stratégies mises en place face aux difficultés d'accès au poisson sur le marché local ont permis de pointer l'importance du *ceebujën* et de la structure de sa recette dans le choix de ces stratégies. Le rôle social et identitaire fort de ce plat dans la société dakaroise explique en partie les choix opérés par les individus dans ce contexte. L'objectif parfois conscient, parfois inconscient semble être de maintenir la consommation de ce plat emblématique. Ainsi, la baisse de la qualité et/ou de la quantité de poisson dans le plat

constitue un changement ayant vocation à maintenir une pratique en place. La prise en compte des dimensions sociales et identitaires de l'alimentation amène, dans le cas présent, à considérer le fait que les changements peuvent être décidés par les individus dans l'objectif de ne rien changer à leurs habitudes en place. Cet apparent paradoxe s'avère finalement tout à fait banal puisque, quel que soit le contexte, les évolutions environnementales incitent quotidiennement à opérer des ajustements afin de maintenir des routines et ainsi de limiter la charge cognitive liée à la décision alimentaire. Cette étude présente l'intérêt de souligner le poids des routines sur les décisions alimentaires et plus encore d'intégrer à l'analyse divers degrés de résistance aux changements en fonction de dimensions culturelles et symboliques.

- La mobilisation de la tradition comme stratégie d'adaptation

L'étude du cas particulier des bouillies de mil permet d'analyser comment un plat traditionnel, un temps dénigré pour cette caractéristique, est aujourd'hui revalorisé par certains acteurs locaux et retrouve une place dans les consommations alimentaires des dakarois en réponse aux changements environnementaux. Les processus accompagnant ce phénomène amènent une réflexion à plusieurs niveaux sur les décisions alimentaires et les paramètres qui les influencent.

La bouillie de mil est un plat traditionnellement consommé en zone rurale et davantage par les enfants et les personnes âgées. Elle est donc présente dans le modèle alimentaire sénégalais. Au cours du processus d'urbanisation, elle a été particulièrement dénigrée par les néo-urbains, car perçue comme contraire à la modernisation recherchée. L'arrivée en ville représente une opportunité de se sentir citoyen du monde et la consommation de plats associés au milieu rural et à la tradition comme les bouillies de mil ne correspond pas à cette aspiration. Plusieurs facteurs font actuellement évoluer la perception associée à ce plat : le facteur économique, la médicalisation de l'alimentation et l'inscription du pays dans le système mondialisé. Les difficultés associées à la baisse de l'accessibilité du poisson provoquent des tensions sur l'alimentation en général et plus particulièrement au niveau économique. La bouillie de mil est un plat peu cher qui peut se substituer, pour le dîner, à des plats à base de poisson et de pain par exemple. Le facteur économique constitue donc une motivation favorisant sa consommation. Néanmoins, il n'est pas le seul et il existe bien d'autres plats peu chers qui ne bénéficient pas d'une telle revalorisation. La médicalisation de l'alimentation, qui fait partie des facteurs de modernisation, favorise ce phénomène. En effet, le mil jouit d'une réputation très positive en ce qui concerne son rôle sur la santé. Il est très souvent

présenté comme une saine alternative au riz, dont la consommation, jugée excessive, est souvent accusée de tous les maux. Le mil serait pour sa part facteur de bonne santé. La large diffusion par les médias des discours médicaux allant dans ce sens renforce la vision positive du mil auprès de l'ensemble de la population. Il est symbole de nature et de force, est doté de qualités nutritionnelles et gustatives et est souvent associé aux cérémonies religieuses (Alpha, 2007). De surcroît, ces bouillies sont souvent associées à du lait frais ou caillé. Or, les discours médicaux diffusés par les médias internationaux et atteignant les populations dakaroises par le biais de la mondialisation prônent la consommation de produits laitiers. Ce phénomène global de « nutritionnalisation » de l'alimentation touche donc une certaine partie de la population dakaroise, particulièrement les personnes les plus éduquées et les personnes ayant voyagé à l'extérieur du pays. Ainsi, ces dernières valorisent-elles la consommation de ce plat pour des raisons sanitaires et non plus économiques. Les arguments diffèrent légèrement mais cette valorisation sanitaire concerne également les personnes les plus démunies. Lorsqu'il s'agit de comparer le riz et le mil, elles affirment que les personnes âgées consommaient du mil tous les jours en leur temps – et continuent à le faire pour certaines – et que cette consommation quotidienne est la raison de leur bonne santé et de leur longue vie. Enfin, un troisième facteur vient de l'évolution du rapport à l'Occident. En effet, pendant la colonisation, l'Occident constituait le modèle à atteindre et l'ouverture possible sur le monde. Aujourd'hui, la volonté de s'inscrire dans la mondialisation reste présente, mais l'Occident n'apparaît plus systématiquement comme l'exemple à suivre. A contrario, il est parfois désigné comme responsable de bon nombre de situations critiques observées dans le pays (le développement de la culture de rente d'arachide, ayant limité voire supprimé les cultures vivrières, serait, pour certains, la cause de la dépendance alimentaire du Sénégal vis-à-vis du marché alimentaire mondial). Face à ce constat, des discours de valorisation des traditions locales émanent dans un mouvement de rejet des pratiques valorisées par l'Occident. Dans ce cadre, les bouillies de mil sont une fois de plus valorisées comme un plat local traditionnel méritant une place de choix dans les pratiques.

Ainsi, pour résumer, le contexte de difficultés économiques liées à l'alimentation touchant particulièrement les populations les plus pauvres associées à une valorisation à la fois nutritionnelle et identitaire des bouillies de mil lactées, véhiculée par les personnes les plus éduquées et/ou ayant le plus voyagé mais intégrées par l'ensemble de la population, sont autant de facteurs qui favorisent la revalorisation du plat et sa réintégration dans les pratiques.

À Dakar, comme dans bien d'autres territoires, la tension entre valorisation des produits locaux, à travers des campagnes de communication publiques, et forte présence de produits

venus de l'extérieur est palpable. La mobilisation de la tradition comme stratégie face à des changements environnementaux relève d'un besoin de stabilisation de l'identité et d'une volonté politique de développement des territoires locaux (Bessière, 2012). Cet aspect invite à relativiser le statut de la tradition qui, par des mouvements dynamiques de réappropriation et de revalorisation de pratiques anciennes, mais présentes dans les modèles alimentaires, s'avère être la base de pratiques nouvelles.

- **Éléments de compréhension face aux enjeux sociaux et nutritionnels**

La question de la baisse de l'accessibilité du poisson à Dakar soulève des enjeux à la fois sociaux et nutritionnels. L'alimentation des Dakarois passe, pour une grande majorité d'entre eux, par le marché. Les variations de prix, qu'elles soient liées à des variations sur le marché international pour les produits importés ou à des questions de disponibilité et de demande pour les autres produits, ont des conséquences directes sur le quotidien des mangeurs. L'État détient un rôle de régulation de ces prix par différentes actions et, lors de hausses importantes des prix, comme ce fut le cas en 2008, les risques de déstabilisation de la société sont réels.

Par ailleurs, la dénutrition à l'échelle d'une population provoque des conséquences sur la productivité des individus et donc sur le développement économique du pays. Les acteurs politiques ont donc intérêt à porter une attention particulière à l'alimentation des populations. Le Sénégal est relativement épargné par la dénutrition par rapport aux autres pays d'Afrique de l'Ouest. La situation dakaroise est, de surcroît, meilleure que celle des autres régions du pays. Cela s'explique en partie par la présence importante de poisson, source de protéines animales de bonne qualité, dans le régime alimentaire. Les difficultés d'accès à cette ressource constituent un risque nutritionnel pour la frange la plus démunie de la population avec appauvrissement de la ration protéique. L'identification des pratiques mises en place face à cette situation révèle par exemple l'utilisation des bouillies de mil lactées en substitution de plats à base de poisson le soir. Ces dernières constituent une source de protéines animales et végétales alternative mais néanmoins non équivalente. D'une part, la fréquence de consommation des bouillies n'atteint pas celle de consommation du poisson lorsque ce dernier est disponible. D'autre part, la quantité de lait, ajouté à la bouillie et source de protéines animales, reste limitée et n'équivaut donc pas, en termes d'apport protéique, à la quantité de poisson consommée dans un plat de poisson grillé par exemple. Cependant, la présence de ce type de consommation limite le risque de dénutrition par carence protéique. La valorisation de tels plats constitue donc un levier d'action des acteurs politiques pour élaborer des politiques de santé publique de lutte contre la dénutrition face à la baisse de l'accessibilité

du poisson. Cet exemple des bouillies de mil lactées permet d'identifier les facteurs favorisant la réintégration d'un plat traditionnel, un temps dénigré, dans les pratiques actuelles. Ce résultat donne des clés sur la manière de réactiver une recette présente dans le modèle alimentaire, mais plus ou moins oubliée pendant un temps et qui peut sous certaines conditions faire l'objet d'une revalorisation.

2 Les prolongements de la recherche

Cette recherche ouvre des perspectives et appelle des prolongements que nous allons évoquer maintenant.

- **Perspectives méthodologiques**

  - Comparaison avec la banlieue de Dakar et avec le milieu rural

Cette recherche se cantonne à la ville de Dakar qui présente l'intérêt de regrouper dans un espace réduit une grande diversité de populations et de comportements. Elle a donc constitué un « laboratoire » particulièrement intéressant pour étudier les phénomènes qui nous ont préoccupé tout au long de cette recherche. Une étude du même type menée dans la banlieue de Dakar pourrait apporter un éclairage nouveau aux questionnements qui sont les nôtres. Le contexte périurbain présente des particularités intermédiaires entre les zones rurales et les zones purement urbaines (Cohen, 2012). La densité de population y est grande, les produits disponibles sont quasi similaires à ceux auxquels les urbains ont accès en ville, les médias y sont omniprésents et par leur intermédiaire les informations issues de la mondialisation y sont diffusées. Parallèlement, les infrastructures y sont moins développées qu'en milieu urbain, l'organisation spatiale s'apparente davantage à une juxtaposition de quartiers relativement indépendants les uns des autres, à l'image des villages en milieu rural. Dans ce contexte à la fois proche et très différent, la baisse de l'accessibilité du poisson a-t-elle les mêmes conséquences qu'à Dakar ? Les stratégies mises en place sont-elles déterminées par les mêmes paramètres ? Probablement pas. Les données émanant d'une telle étude permettraient d'enrichir encore les réflexions autour des changements alimentaires en réinterrogeant l'importance sociale du riz et du poisson – et du *ceebujën* - et les effets de la modernisation.
Le milieu rural présente lui aussi des particularités différentes du milieu urbain bien que les limites entre ces deux espaces en termes d'alimentation soient de plus en plus floues. Le

développement des transports favorise la circulation des produits. Les produits issus du marché international et de l'industrialisation sont présents, et valorisés, aussi bien en ville qu'en milieu rural. Les produits « naturels », « authentiques » de la brousse se trouvent en ville et sont valorisés par les élites (Bayart, 1999 ; Crenn et al., 2015). La dépendance alimentaire des populations rurales vis-à-vis des saisons diminue donc tout en restant une préoccupation réelle notamment en période de sécheresse. Concernant la question qui nous préoccupe dans ce travail : celle des stratégies mises en place face à la baisse de l'accessibilité du poisson, les réponses seront probablement très différentes en fonction de la zone rurale considérée. En effet, entre un village situé en bord de mer et un village situé au milieu de la zone pastorale du Ferlo, il y a de grandes différences alimentaires. Une étude intégrant une comparaison entre ces différents milieux permettrait de considérer l'influence de l'importance quantitative, symbolique et sociale de l'aliment considéré sur le choix des stratégies mises en place et ainsi d'affiner les résultats obtenus à Dakar. La compréhension des leviers de décision alimentaire dans ces situations de tension sur un aliment du régime dans des contextes différents serait alors enrichie.

- Approche longitudinale des changements alimentaires à Dakar

Cette recherche s'intéresse aux processus de décision alimentaire à travers l'étude des changements alimentaires. Un prolongement possible concerne un aspect méthodologique. Nous avons étudié les changements alimentaires en analysant les données recueillies à un instant précis au regard principalement des données existant dans la littérature, mais aussi en nous référant aux discours des enquêtés. La mise en place d'une étude longitudinale consistant à appliquer une méthodologie similaire à intervalle régulier – pouvant être de 2 ou 3 ans par exemple – permettrait d'objectiver les évolutions des pratiques, mais aussi des normes et des représentations et ainsi d'en saisir les composantes plus précises ; et de mieux comprendre les liens entre ces évolutions et les facteurs sociaux et environnementaux. Une telle étude pourrait prendre appui sur des travaux existants tels que les baromètres alimentation mis en place par Poulain et son équipe dans différents pays (Poulain et al., 2014). Ces enquêtes ont pour vocation de dresser un panorama des pratiques alimentaires d'un pays en s'intéressant particulièrement aux déterminants socioculturels de ces pratiques et d'en saisir les évolutions en faisant le lien avec les évolutions de contexte. La réalisation d'une telle enquête, outre la compréhension plus aboutie de l'alimentation sénégalaise, serait

l'occasion d'opérer des comparaisons entre différents pays et ainsi de mieux comprendre les évolutions alimentaires à l'échelle internationale.

- **Perspectives théoriques**

  - La « modernisation » et ses effets sur les décisions alimentaires

Dans le cadre de l'étude de la décision alimentaire en situation de changement, l'articulation des données globales de contexte et des rationalités mobilisées par les individus nous a amené à questionner la « modernisation » (Martucelli, 1999) alimentaire et son rôle sur les décisions. Cette question de la « modernisation » mériterait d'être davantage explorée afin de définir plus précisément ce phénomène et d'en saisir les effets sur les décisions alimentaires.
À l'échelle macro-sociale, le cas de Dakar semble tout à fait approprié à un tel approfondissement puisqu'il permet de questionner la définition du concept en construction dans le champ de la sociologie de l'alimentation tout en y apportant un éclairage particulier. Certaines dimensions associées à la modernisation ne semblent pas applicables à cette ville – la sécularisation et l'industrialisation notamment. Dans les textes, la séparation de l'État et de la religion au Sénégal date de la période coloniale. Cependant, l'Islam est présent dans de nombreux domaines de la société dont par exemple la mode et le sport (Loimeier, 2009). La tendance est même davantage à un renforcement de la présence de l'Islam dans la société plutôt qu'à la sécularisation de celle-ci. L'enseignement religieux, principalement celui de la religion musulmane, a, par exemple, été réintégré aux programmes des écoles publiques depuis 2002 dans le but de favoriser la scolarisation des enfants par leurs parents (Charlier, 2002). L'industrialisation de l'alimentation à Dakar est, elle aussi, à nuancer. Certains produits industrialisés, comme les bouillons en cube ou en poudre et les sodas, sont présents voire très présents sur le marché local, cependant la majorité des produits sont des produits bruts ou transformés artisanalement. La production industrielle est rare et concerne les bouillons et les produits transformés à base de poisson principalement destinés au marché de l'export. Enfin, la filière de distribution s'appuie majoritairement sur les marchés de plein vent. Les supermarchés restent peu présents et ne concernent qu'une faible part, de surcroît aisée, de la population. L'urbanisation, en revanche, ne fait aucun doute à Dakar et elle est associée à une monétarisation de l'alimentation, puisque la plupart des produits consommés en ville passent par le marché et font donc l'objet d'une transaction financière. Enfin, la médicalisation alimentaire, entendue comme « le processus par lequel la norme nutritionnelle

se diffuse et influence les pratiques et représentations alimentaires des individus » (Fournier, 2017), est à l'œuvre par l'intermédiaire des politiques de santé publique et de la diffusion par les médias des normes internationales.

L'étude spécifique du *ceebujën* impose, à elle seule, de s'intéresser à la modernisation puisque ce plat représente, par les différents ingrédients qui le composent, la tension qui existe entre le local et le global au sein de l'alimentation dakaroise. Le riz, importé, rappelle la dépendance alimentaire du pays vis-à-vis du marché mondial de l'alimentation – qui constitue un aspect de la modernisation perçu négativement par les populations. Il est présenté comme un aliment moderne, par opposition au mil qui lui est perçu comme traditionnel. Le poisson, au contraire, est un aliment local et traditionnel. Les bouillons en cube, largement utilisés pour la préparation du *ceebujën*, mais aussi pour celle de nombreux autres plats à Dakar, représentent l'industrialisation de l'alimentation.

Ce constat nous a incité à considérer cette « modernisation » de l'alimentation à Dakar et à explorer les effets qu'elle pouvait avoir, au niveau des individus, sur les décisions alimentaires et plus précisément sur les stratégies mises en place par les Dakarois face à la baisse de l'accessibilité du poisson sur le marché local. L'une des conclusions les plus abouties sur ce point réside dans la distinction entre individualisation de la décision et individualisme des pratiques. Le phénomène de modernisation – association de l'urbanisation, de la sécularisation, de la médicalisation et de l'industrialisation – favoriserait, dans le cadre de l'alimentation, une augmentation de la réflexivité à l'échelle de l'individu. La décision ne serait plus contrainte par les normes sociales émanant de la société dans laquelle l'individu évolue, mais relèverait de décisions individuelles. L'une des inquiétudes souvent associées à ce phénomène est celle de voir les pratiques s'individualiser à leur tour et de voir ainsi l'alimentation perdre son rôle de structuration sociale. La présente étude permet de relativiser cette crainte en montrant que l'individualisation de la décision ne signifie pas l'émergence d'un individualisme dans les pratiques. On assiste plutôt à une reconfiguration des rapports sociaux autour de l'alimentation. La commensalité familiale, bien que toujours largement majoritaire, cède du terrain à une commensalité amicale ou amoureuse en dehors du cadre familial (Arciniegas et Leport, 2016).

La question de l'influence de la modernisation sur les pratiques des mangeurs se pose ici. Cette modernisation ne touche pas tous les individus de la même manière ce qui ouvre l'opportunité de prolonger l'analyse que nous avons entamée en termes d'effets du niveau de modernisation d'un individu sur ses pratiques alimentaires. Cette analyse mérite d'être approfondie en opérant une étude davantage focalisée sur cette dimension puisque dans le cas

qui est le nôtre, les interrogations autour de cette question ont émergé après la construction des outils méthodologiques mobilisés. Ces premières analyses laissent toutefois entrevoir la richesse des résultats qu'une telle étude permettrait d'obtenir.

Les prolongements possibles autour de la notion de modernisation sont donc de deux ordres : le premier concerne le niveau macro-social et propose de préciser la définition de la modernisation au regard du cas particulier de Dakar en y apportant des nuances ; le deuxième se situe au niveau de l'individu et pose la question de l'influence de la modernisation sur les pratiques alimentaires et sur l'individualisation de ces pratiques.

- Articulations de différents facteurs pour la compréhension des changements alimentaires

L'un des résultats de ce travail concerne la présentation et la catégorisation des stratégies d'adaptation mises en place face aux changements environnementaux au sein des modèles alimentaires – sans basculement d'une catégorie à une autre ou, au contraire, avec passage de l'une à l'autre – ou en dehors des modèles alimentaires. Cette analyse ouvre des perspectives de réflexions quant aux différents facteurs en jeu lors des prises de décisions. Si l'élément principal considéré ici est la baisse de l'accessibilité du poisson, l'étude montre qu'il n'est pas le seul facteur de déclenchement du changement. Les stratégies alimentaires peuvent être mises en place suite à un événement donné et perçu comme déclencheur, mais elles prennent place dans un contexte plus global (Fournier, 2017), ici de modernisation par exemple. L'agrégation (Lepiller, 2017) de plusieurs facteurs sociaux, identitaires, environnementaux, économiques, etc. provoque le changement ou au contraire favorise l'absence de changement face à un événement marquant. Fournier (2017 : 34) affirme que « Ces jeux de concurrence et d'agrégation entre les différentes dimensions alimentaires mériteraient d'être plus systématiquement fouillés pour la compréhension des stratégies d'adaptation alimentaire ». Nos résultats représentent une opportunité d'approfondir cette perspective en considérant à la fois la baisse de l'accessibilité du poisson ; le niveau de modernisation incluant particulièrement la médicalisation de l'alimentation qui n'atteint pas l'ensemble de la population de la même manière selon les caractéristiques socio-économiques ; et les dimensions sociales et identitaires de l'alimentation (en particulier du poisson et du ceebujën). Les réflexions théoriques à ce sujet pourraient donc s'appuyer sur ces données tout en étant enrichies par d'autres études spécifiquement orientées vers ces questions.

BIBLIOGRAPHIE

Ababouch L, 2006, « Assuring fish safety and quality in international fish trade », *Marine Pollution Bulletin* 53 : 561–568.

ActuSanté, 2016, « Trop de poisson pendant la grossesse, risque d'obésité accru pour bébé », *Leuk Sénégal*, [en ligne] consulté le 22 mars 2016 sur http://www.leuksenegal.com/component/k2/item/65872-trop-de-poisson-pendant-la-grossesse-risque-d%E2%80%99ob%C3%A9sit%C3%A9-accru-pour-b%C3%A9b%C3%A9

ActuVert, 2015, « Riz contenant des métaux lourds très dangereux pour la santé », [en ligne] consulté le 22 mars 2015 sur http://actuvert.com/2015/06/03/riz-contenant-des-metaux-lourds-tres-dangereux-pour-la-sante/

Adjamagbo A, Delaunay V, Lévi P et Ndiaye O, 2006, « Comment les ménages d'une zone rurale du Sénégal gèrent-ils leurs ressources ? », *Etudes rurales*, 2006/01 : 69-90.

Ag Bendech M, 2000, « Les enjeux de la consommation alimentaire en milieu urbain à Bamako », *Santé Public*, Volume 12, n° 1 : 45-63.

Ag Bendech M, Gerbouin-Rerolle P, Chauliac M et Malvy D, 1996, « Approche de la consommation alimentaire en milieu urbain. Le cas de l'Afrique de l'Ouest », *Cahiers Santé*, 6 : 173-179.

Alpha A, 2007, « les ravages de la standardisation des produits et des goûts », *Economie et humanisme*, n° 380 : 36-39.

Alter N, 2010 [2000], *L'innovation ordinaire*, Paris, PUF.

Amilien A, 2004, « A. Stanziani (dir.), La qualité des produits en France, XVIIIe-XXe siècle », Anthropology of food [En ligne] consulté sur https://aof.revues.org/239.

Amselle JL, 1990, *Logiques métisses ; anthropologie de l'identité en Afrique et ailleurs*, Paris, Payot.

Amselle JL et M'Bokolo E, 1985, « Au cœur de l'ethnie : ethnies, tribalisme et états en Afrique », *Présence Africaine Nouvelle série*, N° 135 : 133-135.

Ancori B (Dir.), 1990, *Rationalité contextuelle et auto-organisation*, Strasbourg, BETA.

ANRT (Agence National Recherche Technologie), *Présentation – Historique*, [En ligne], consulté le 13 janvier 2015 sur http://www.anrt.asso.fr/.

ANSD (Agence nationale de la démographie et de la statistique), 2002, *Recensement général de la population et de l'habitat, de l'agriculture et de l'élevage 2001 – rapport définitif*, Ministère de l'économie, des finances et du Plan, République du Sénégal.

ANSD (Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie), 2009, *Situation économique et sociale du Sénégal en 2008*, Dakar, Ministère de l'économie et des finances, République du Sénégal.

ANSD (Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie), 2010, *Situation économique et sociale du Sénégal en 2009*, Dakar, Ministère de l'économie et des finances, République du Sénégal.

ANSD (Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie), 2012, *Enquête démographique et de santé à indicateurs multiples Sénégal (EDS-MICS) 2010-2011-Rapport final*, Dakar, République du Sénégal.

ANSD (Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie), 2015, *Enquête démographique et de santé constinue (EDS-Continue) 2014*, Dakar, République du Sénégal.

ANSD (Agence nationale de la démographie et de la statistique), 2014, *Recensement général de la population et de l'habitat, de l'agriculture et de l'élevage 2013 – rapport définitif*, Ministère de l'économie, des finances et du Plan, République du Sénégal.

Antil A, 2010, *L'insertion des néo urbains dans le jeu politique. L'exemple du Sénégal*, IFRI, Paris.

Antil A, 2010, *Les « émeutes de la faim », un puissant révélateur d'une défaillance de gouvernance*, Paris, IFRI.

Antoine P et Nanitelamio J, 1988, *Nouveaux statuts féminins et urbanisation en Afrique, Acte du congrès sur le statut de la femme et l'évolution démographique dans le contexte du développement*, Asker (Oslo), Norvège, 15-18 juin 1988.

Appadurai A, 1981, « Gastro-Politics in Hindu South Asia », *American Ethnologist*, Vol. 8, No. 3 : 494- 511.

Appadurai A, 1988, « How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India », *Comparative studies in society and history*, vol. 30, n° 1 : 3-24.

Arciniegas L et Leport J, 2016, *L'alimentation hors-foyer au prisme de l'individualisation. Comportements individuels et formes solidaires dans les modèles alimentaires à Jakarta et à Dakar*, congrès AISLF, 4-8 juillet 2016, Montréal.

Ascher F, 2005, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob.

Aubert N (Dir.), 2010, *La société hypermoderne : ruptures et contradictions*, Paris, L'Harmattan.

Aymard M, Grignon C et Sabban F (eds), 1993, *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme, INRA.

Azoulay G, 1998, « Globalisation des échanges et sécurité alimentaire mondiale à l'horizon 2010 », *Revue Tiers Monde*, vol.19, n° 153, Sécurité alimentaire et question agraire : les risques de la libéralisation, janvier-mars 1998 : 25-43.

Ba YM, 1989, *La consommation des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) face à la tradition et à l'islam au Sénégal*, Thèse de vétérinaire, Université Cheikh Anta Diop de Dakar.

Baechler J, 2001, « Eléments de sociologie historique », *Nature et Histoire*, Paris, PUF : 469-470

Balandier G, 1948, « L'enfant chez les Lébous du Sénégal », *Enfance*, Tome 1, n° 4 : 285-303

Balandier G, 1956, « L'expérience de l'ethnologue et le problème de l'explication », *Cahiers internationaux de sociologie*, Paris, PUF, vol. 21, juillet-décembre 1956 : 114-127.

Balandier G, 1961, « Phénomènes sociaux totaux et dynamique sociale », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 30, janvier-juin 1961, Paris, PUF : 23-34.

Balandier G, 1963, « Sociologie dynamique et histoire à partir de faits africains », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 34, Paris, PUF : 3-11.

Balandier G, 1968, « Tradition et continuité », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 44, janvier-juin 1968, Paris, PUF : 1-12.

Balandier G, 1970, « Sociologie de mutations », in Balandier G (dir), *Sociologie des mutations*, Paris, Editions Anthropo Paris : 13-37

Balandier G, 1983, « Essai d'identification du quotidien », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 74, janvier-juin 1983, Paris, PUF : 5-12.

Balandier G, 1988, *Le désordre. Eloge du mouvement*, Paris, Fayard.

Balandier G, 2004 [1971], *Sens et Puissance*, Paris, PUF.

Ballini M, 1981, « Tradition et innovation dans l'usage des objets de culte mélanésiens : Propositions pour une enquête », *Anthropology and Aesthetics*, No. 1 : 110-112.

Banque mondiale, 1992, *Rapport sur le développement dans le monde. Le développement et l'environnement*, Washington, Banque mondiale.

Barbot J, 2012 [2010], « Mener un entretien en face à face », in Paugam S. (éd.), *L'enquête sociologique*, Paris, PUF : 116-141.

Baril G et Paquette MC, 2012, *Les normes sociales et l'alimentation. Analyse des écrits scientifiques*, Québec : Institut National de Santé Publique du Québéc.

Barth F, 1969, *Ethnic Groups and Boundaries*, Universitet Forlaget, Oslo, Bergen.

Barthes R, 1961, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 16ème année, n° 5 : 977-986.

Bastide R, 2007 [1960], « Problèmes de l'entrecroisement des civilisations et de leurs œuvres », in Gurvitch G, *Traité de sociologie*, Paris, PUF : 1245-1268.

Bataille-Benguigui M-C et Cousin F, 1996, *Cuisines. Reflets des sociétés*, Edition Sépia, Musée de l'Homme.

Bauduer F, 2013, *Eléments d'anthropologie biologique*, Ellipses Marketing.

Bayart JF, 1996, *L'illusion identitaire*, Paris, Fayard.

Bayart JF, 1999, « L'Afrique dans le monde : une histoire d'extraversion », *Critique international*, n°5 : 97-120.

Beaud S et Weber F, 2010 [1997], *Guide de l'enquête de terrain*, Paris, La Découverte.

Beardsworth A, 1990, « Trans-science and Moral Panics : Understanding Food Scares », *British Food Journal*, n°92 Iss. 5 : 11-16.

Beardsworth A, 1995, « The management of food ambivalence: Erosion an reconstruction ? », in Maurer D and Sobal J, *Eating agendas. Food an Nutrition as Social Problems*, New York, Aldine de Gruyter.

Beck U, 2001, [1986], *La société du risque : sur la voie d'une autre modernité*, Paris, Aubier.

Beck U et Grande E, 2010, « Varieties of second modernity : extra-European and European experiences and perspectives », *The British Journal of Sociology*, vol.61, n°3.

Benoist J, 2004 [1991], « Anthropologie biologique. Le biologique et le social », in Bonte P & Izard M, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 113-116.

Berdoulay V et Soubeyran O, 1991, *Lamarck, Darwin et Vidal : aux fondements naturalistes de la géographie humaine*, Annales de Géographie, 100e Année, N°561/562, Numéro du centenaire (1991) : 617-634.

Berthelot JM, 2012 [2001], *Epistémologie des sciences sociales*, PUF, Paris.

Bessière J et al., 2010, *Patrimoine alimentaire et innovations. Essai d'analyse typologique sur trois territoires de la région Midi-Pyrénées*, Rapport technique, Innovation and Sustainable Development in Agriculture and Food.

Biaya TK et Bibeau G, 1998, « Présentation. Modernités indociles et pratiques subversives en Afrique contemporaine »**,** *Anthropologie et Sociétés*, vol. 22, n° 1 : 5-13.

Blanchet A et Gotman A, 2005 [1992], *L'enquête et ses méthodes : l'entretien*, Paris, Armand Colin.

Boëtsch G, Gouillon C, Didelot F et al., 2000, « Anthropologie et vieillissement : l'influence de la cessation d'activité professionnelle sur quelques paramètres biologiques (BMI, force dynamométrique et acuité visuelle) au sein d'un échantillon de la population marseillaise (France) », *Biométrie Humaine et Anthropologie*, 18(3-4) : 191-200.

Boëtsch G, 2008, « Obésité », in Andrieu B et Boëtsch G, *Dictionnaire du corps*, Paris, CNRS Editions : 231-232.

Boëtsch G, 2012, « Anthropologie biologique », in Poulain JP, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, PUF, Paris : 92-95.

Boëtsch G et Rabino-Massa E, 2002, « Vieillissement et évolution : regard anthropologique sur l'allongement de la durée de la vie », *Global bioethics*, vol.15, n° 1-2 : 87-100.

Bonnecase V, 2008, *Pauvreté au Sahel, la construction des savoirs sur les niveaux de vie au Burkina Faso, au Mali et au Niger (1945-1974)*, Thèse de doctorat en histoire, Paris, Université de Paris 1.

Bonnecase V, 2009, « Avoir faim en Afrique occidentale française : investigations et représentations coloniales (1920-1960) », *Revue d'Histoire des Sciences Humaines*, 21 : 151-174.

Bossuroy T, 2006, « Déterminants de l'identification ethnique en Afrique de l'Ouest ». *Afrique contemporaine* 220 : 119–36.

Boudon R, 2001, « La rationalité du religieux selon Max Weber », *L'année sociologique*, 2001/1, vol.51 : 9-50.

Boudon R, 2004, « Théorie du choix rationnel ou individualisme méthodologique ? », *Revue du MAUSS : une théorie sociologique générale est-elle possible ? De la science sociale*, 2004/2, n° 24 : 281-309.

Boudon R, 2009, *La rationalité – Que sais-je ?* Paris, PUF.

Boudon R, 2011, « La théorie générale de la rationalité, base de la sociologie cognitive », in F. Clément et L. Kaufmann (réds.), *La sociologie cognitive*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme : 43-74.

Bouly de Lesdain S, 2002, « Alimentation et migration, une définition spatiale », in Garabuau-Moussaoui I, Palomares E et Desjeux D, *Alimentations contemporaines*, Paris, L'Harmattan : 173-189.

Bourdieu P, 1979, *La distinction. Critique du jugement social*, Paris, Edition de Minuit.

Bourdieu P, 2000, *Les structures sociales de l'économie*, Paris, Seuil.

Boute J, 1965, « La transition démographique comme cadre d'analyse », *Recherches économiques de Louvain*, 31ème année, No. 8 (décembre 1965) : 695-709.

Boutiller S, 2002, « A propos-Norbert Alter, l'innovation ordinaire », De Boeck Université, *Innovations*, 2002/2, no 16 : 247 – 257.

Bourdeau M, 1994, « La notion classique de catégorie », in Fradin B, Quéré L et Widmer J, *L'enquête sur les catégories. De Durkheim à Sacks*, Paris, Editions de l'EHESS : 77-104.

Boutsen S et Aertsen J, 2013, « Peut-on nourrir l'Afrique de l'Ouest avec du riz ? », *Mondial Nieuws*, n° 74 – Février 2013.

Bouville JF, 2003, « Etiologies relationnelles de la malnutrition infantile en milieu tropical », *Devenir* 1(31) : 27-47.

Bricas N, 1992, « L'évolution des styles alimentaires », in Bosc PM, Dolle V, Garin P et Yung JM (Eds.), *Le développement agricole au Sahel ; Tome I : Milieux et défis*. Montpellier, France : CIRAD, Coll. Documents systèmes agraires n°17 : 179-210.

Bricas N, 1993, « Les caractéristiques et l'évolution de la consommation alimentaire dans les villes africaines », in Muchnik J. (Ed.). *Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales*, Paris, L'Harmattan : 127-160.

Bricas N, 2006, « La pluralité des références identitaires des styles alimentaires urbains en Afrique », in : Chiffoleau Y, Dreyfus F et Touzard JM (Eds), *Les nouvelles figures des marchés agroalimentaires. Apports croisés de l'économie, de la sociologie et de la gestion*, Montpellier, UMR innovation et UMR Moisa : 149-159.

Bricas N, 2012, « Sécurité alimentaire », in Poulain J.-P *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 1226-1230.

Bricas N, 2015, « Regard critique sur les transitions alimentaires : et si les particularismes alimentaires résistaient à la prévision d'uniformisation des modèles » Table ronde animée par Laurence Tibère, Journées d'étude *Se nourrir demain. Critique d'une uniformisation annoncée*, OCHA, 20-21 mai 2015, Milan.

Bricas N et Raoult-Wack AL, 2001, *Les enjeux à long terme des évolutions de la consommation alimentaire*, Forum « Les enjeux du développement durable », Poitiers, 20 au 22 mars 2001.

Bricas N, Dury S, Figuié M, Maire b et Delpeuch F, 2003, Sécurité alimentaire et urbanisation ; enjeux pour l'agriculture intra et péri urbaine », *Académie d'agriculture de France*, Séance du 17 décembre 2003.

Bricas N et Seck AP, 2004, « L'alimentation des villes du Sud : les raisons de craindre et d'espérer », *Cahiers Agriculture* 13 : 10-4.

Bricas N et Akindès F, 2012, « Afrique de l'Ouest », in Poulain Jean-Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 21-30

Bricas N, Tchamda C et Thirion M-C, 2013, « Consommation alimentaire en Afrique de l'Ouest et Centrale : les productions locales tirées par la demande urbaine, mais les villes restent dépendantes des importations et riz et de blé », *Le Déméter, Economie et stratégies agricoles 2014* : 125-142.

Brisseau-Loaiza J, 1993, « Évolution des modèles de consommation et stratégies alimentaires au Pérou depuis les années 60 », *Annales de Géographie*, 102e Année, No. 569 : 53-67.

Broutin C et al., 2008, *Etude exploratoire – Danone Communities – Sénégal – Phase 1 : Synthèse bibliographique, état des connaissances*, GRET (Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques) – Enda Graph.

Brown LR, Gardner G et Halweil B, 2001 [1999], *Malthus au-delà. Les 19 défis de l'explosion démographique*, Economica : Paris, traduit par Henri Bernard.

Brunel S, 2008, *A qui profite le développement durable*, Paris, Larousse

Brüntrup M, Nguyen T et Kaps C, 2006, « Le marché du riz au Sénégal », *Agriculture et développement rural*, 1/2006 : 23-26.

Buisson B et Silberzahn P, 2005, « Innovations de rupture : il n'y a pas de fatalité », *L'Expansion Management Review*, 2005/1 (N° 116) : 100-105.

Buscatto M, 2010, *La fabrique de l'ethnographe : Dans les rouages du travail organisé*, Toulouse, Ed. Octares.

Buttarelli E, 2015, « Le jeune enfant à Dakar et le "bien manger", entre normes de santé internationales et normes locales », in Boëtsch G, Macia E, Gueye L et Jaffré Y, *Santé et sociétés en Afrique de l'Ouest*, CNRS éditions.

Cahuzac E et al., « Sécurité sanitaire des aliments : fausse alerte et vraie crise », *Economie & prévision* 2007/1 (n° 177) : 55-64.

Calvès AE et Marcoux R, 2007, « Processus d'individualisation à l'africaine », *Sociologie et sociétés*, vol.39, n° 2 : 5-18.

Calvo E, 1997, « Toujours Africains et déjà Français : la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation », *Politique africaine*, n° 67 : 48-55.

Calvo M, 1982, « Migration et alimentation », *Information sur les sciences sociales*, 21(3) : 383-446.

Camara MD, 2014, « Notre alimentation est trop grasse, trop salée et trop sucrée », Seneplus, [En ligne], consulté le 22 mars 2016 sur http://www.seneplus.com/article/notre-alimentation-est-trop-grasse-trop-sal%C3%A9e-et-trop-sucr%C3%A9e

Cambrezy L et Janin P, 2003, « Le risque alimentaire en Afrique », in Veyret Y (ed), *Les risques*, SEDES, Dossier des Images Economiques du Monde, Paris : 88-103.

Candau J, 2004, « "Invention" et intention de la tradition un point de vue naturaliste », in Dejan D (éd.), *Fabrication de traditions, invention de modernités*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'Hommes : 297-312.

Canet C et Ndiaye C, 1996, « L'alimentation de rue en Afrique », *FNA/ANA* 17/18 : 4-13.

Casseli G, Meslé F et Vallin J, 2002, « Epidemiological transition theory exceptions », *Genus*, LVIII, 1 : 9-52.

Castro A, 1998, « La fixité dans l'utilisation des graisses mise en question. Changements dans l'Espagne du Nord au long du XXe siècle », *Techniques et Cultures – Dynamique des pratiques alimentaires*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme : 161-174.

Cavagnac M, 2006, *Théorie des jeux*, Paris, Gualino éditeur.

Chao M, Monini C, Munck S, Thomas S, Rochot J et Van de Velde C, 2015, « Les expériences de la solitude en doctorat. Fondements et inégalités », *Socio-logos. Revue de l'association française de sociologie* [En ligne], consulté sur https://socio-logos.revues.org/2929.

Charlier J-E, 2002, « Le retour de Dieu : l'introduction de l'enseignement religieux dans l'École de la République laïque du Sénégal », *Éducation et sociétés* 2/2002, n° 10 : 95-111.

Charpy J, 1958, *La fondation de Dakar. (1845 – 1857 – 1869)*, Paris, Larose.

Chauliac M, Bricas N, Ategbo E, Amoussa W et Zohoun I, 1998, « L'alimentation hors du domicile des écoliers de Cotonou (Bénin) », *Cahiers Santé* 8 : 101-108.

Chaumet J-M, Delpeuch F, Ghersi G et Rastoin J-L, 2010, « Les comportements alimentaires en questions : les ruptures envisagées sont-elles plausibles ? », in Paillard S, Treyer S et Dorin B, *Agrimonde. Scénarios et défis pour nourrir le monde en 2050*, Versailles, Quae : 214-222.

Chauveau JP, 1984, *Histoire de la pêche maritime et politique de développement de la pêche au Sénégal*, ORSTOM, Dakar.

Chauveau JP, 1989, « Histoire de la pêche industrielle au Sénégal et politiques d'industrialisation », *Cahiers Sciences Humaines* n° 25 : 237-258.

Chauveau JP et Samba A, 2012, « Un développement sans développeur ? Histoire de la pêche artisanale maritime et des politiques de développement de la pêche au Sénégal », in Pillon P (dir), *La faim par le marché, aspects sénégalais de la mondialisation*, L'Harmattan, Paris : 267-286.

Chesnais JC, 1986, « La théorie originelle de la transition démographique : validité et limites du modèle », in *Les changements ou les transitions démographiques dans le monde contemporain en développement*, Paris, ORSTOM : 7-23.

Chiroleu-Assouline M, 2007, « Développement durable », in Veyret Y, *Dictionnaire de l'environnement*, Armand Colin, Paris : 93-94.

Chohin-Kupper A, Mendez del Villar P, Simo C, Akindes F, Sanogo O et Le Lièvre S, 1999, « La qualité du riz : stratégies commerciales et préférences des consommateurs à Bamako et à Abidjan », *Agriculture et développement*, n° 23 : 4-17.

Chrétien JP, 2003, « Introduction », in Chrétien JP, Prunier G (eds), *Les ethnies ont une histoire*, Karthala, Paris : V–XVI.

Chrétien JP, 2002, « Le changement des habitudes alimentaires en Afrique d'un bilan à l'autre », in Chastanet M, Fauvelle-Aymar FX et Juhé-Beaulaton D, *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs et savoir-faire*, Paris, Karthala : 17-23

Cissé I, Fall ST, Badiane M, Diop YM, Diouf A, 2008, « Horticulture et usage des pesticides dans la zone des Niayes au Sénégal », in Parrot L et al., *Agricultures et développement urbain en Afrique subsaharienne : Environnement et enjeux sanitaires*, Paris, L'Harmattan, Coll. Ethique économique : 151-159

Claire I, 2010, « Normes », in Paugam S, *Les 100 mots de la sociologie*, Que sais-je ?, Paris, PUF.

Clément V, 2004, « Le développement durable : un concept géographique ? », *GéoConfluences*, dossier thématique, [En ligne], consulté le 19 janvier 2016 sur http://geoconfluences.ens-lyon.fr/informations-scientifiques/dossiers-thematiques/developpement-durable-approches-geographiques.

CNIEL, *Le CNIEL, qui sommes nous ?*, http://infos.cniel.com/le-cniel.html consulté le 13 janvier 2015.

CNRTL, 2015, « Raison », *Lexicographie*, [En ligne], consulté le 27 août 2015 sur http://www.cnrtl.fr/definition/raison.

CNRTL, 2016, « Ethnie », *Lexicographie*, [En ligne], consulté le 4 janvier 2016 sur http://www.cnrtl.fr/definition/ethnie.

CNRTL, 2016, « Industrie », *Lexicographie*, [En ligne], consulté le 20 juin 2016 sur http://www.cnrtl.fr/definition/industrie.

Cohen E, 2012, *La construction sociale du corps chez les Sénégalais, une clé pour appréhender leur rapport à la corpulence dans le contexte de la transition des modes de vie*, Thèse de doctorat, Université Aix-Marseille.

Collins S, 1994, « L'origine philosophique des catégories », in Fradin B, Quéré L et Widmer J, *L'enquête sur les catégories. De Durkheim à Sacks*, Paris, Editions de l'EHESS : 43-76.

Colliot-Thélène C, 2006, *La sociologie de Max Weber*, Paris, La Découverte.

Combris P, 1992, « Changements structurels : le cas des consommations alimentaires en France de 1949 à 1988 », *Économie & prévision*, n° 102-103, 1992-1-2 : 221-245.

Combris P, 2006, « Le poids des contraintes économiques dans les choix alimentaires », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 41 (5) : 279-284.

Combris P, Maire B et Requillard V, 2011, « Chapitre 2 : Consommation et consommateurs », in Esnouf C, Russel M et Bricas N (eds), DuALIne. *Durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux. Questions à la recherche*, Rapport INRA – CIRAD.

Comte A, 1972, *La science sociale*, Paris, Gallimard.

Condominas G, 1980, *L'espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion.

Conein B, 1998, « La notion de routine : problème de définition », *Sociologie du travail*, n°4/98 : 479-489.

Copans J, 1980, *Les marabouts de l'arachide*, Paris, Le Sycomore.

Corbeau JP, 1991, *Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger*, Thèse d'État de Sociologie, Paris.

Corbeau JP, 1992, « Rituels alimentaires et mutations sociales », *Cahiers Internationaux de Sociologie*, Nouvelle Série, Vol. 92, Nos rites profanes (Janvier-Juin 1992) : 101-120

Corbeau JP, 1994, « Goûts des sages, sages dégoûts, métissage des goûts », in *Le métis culturel, International de l'imaginaire*, n° 109, Babel/Maison des cultures du monde : 164 – 182.

Corbeau JP, 1997, « Pour une représentation sociologique du mangeur », *Economies et sociétés. Développement agro-alimentaire*, n° 23, 9/1997 : 147-162.

Corbeau JP, 2002, « Itinéraires de mangeurs », in Corbeau JP et Poulain JP, *Penser l'alimentation*, Paris, Privat : 23-134.

Corbeau JP, 2003, « Le Mangeur pluriel », in *Le Mangeur du 21e siècle. Les aliments, le goût, la cuisine et la table*, Dijon, Educagri : 43-58.

Corbeau JP, 2007, « Impact des messages nutritionnels médiatiques sur les adultes et les seniors », *Réalités en Nutrition*, 4 : 1-6.

Corbeau JP, 2012, « Douglas Mary, 1921-2007 », in Poulain JP, *Dictionnaires des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 398-403.

Corbeau JP, 2012, « Métissage », in Poulain J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 840-848.

Corbeau JP et Poulain JP, 2002, *Penser l'alimentation*, Paris, Privat.

Cormier MC, 1983, « Le marché au poisson de la Gueule Tapée à Dakar (Sénégal) », *La Pêche maritime* : 634-638.

Couderc P, 1995, *Les Plats qui ont fait la France*, Paris, Editions Julliard.

Coulon C, 1981, *Le marabout et le prince. Islam et pouvoir au Sénégal*, Paris, Pedone.

Courade G, 1989, « Les politiques alimentaires sont-elles adaptées aux changements d'habitudes alimentaires en Afrique au sud du Sahara », *Economie rurale*, n° 190 : 21-26.

Courade G, Suremain (de) Ch-É, 2001, « Inégalités, vulnérabilité et résilience : les voies étroites d'un nouveau contrat social en Afrique subsaharienne » In Chauvreau J-P, Courade G, Coussy J, Le Pape M, Lévy M, Winter G (dir.), *Inégalités et politiques publiques en Afrique. Pluralité des normes et jeux d'acteurs*, Paris, Karthala : 119-133.

Coussy J, 1990, « Les importation alimentaires urbaines et l'ajustement structurel », *Politique africaine*, n° 37 : 45-56.

Crenn C, 2010, « Les migrants sénégalais à la retraite voyageant entre la France et le Sénégal : normes alimentaires et sanitaires en débat », *Revue Sociologie, Anthropologie, Psychologie*, 2 : 55-71.

Crenn C, 2012, « Migration », in Poulain JP, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 865-872.

Crenn C et Delavigne A-E, 2010, « Les méthodes de l'anthropologie sociale dans les études sur l'alimentation » in Chapuis-Lucciani N (Ed.), *L'anthropologie du vivant : objets et méthodes*, Paris, CNRS Editions : 63-67.

Crenn C et Hassoun JP, 2014, « Dakar. Les quatre âges du fast-food », *Ethnologie française* XLIV, 2014/1 : 59-72.

Crenn C et Ka A, 2012, « En quête d'alimentation dans la zone de Tessekéré/Widou au Sénégal », *Les cahiers de l'Observatoire International « Homme-Milieux » Tessekéré*, n° 2.

Crenn, C, Hassoun JP et Médina FX, 2010, « Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux », *Anthropologie of food* [En ligne] consulté le 9 janvier 2011 sur http://aof.revues.org/index6672.html.

Crenn C, Ka A et Leport J, 2015, « Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal », in Boëtsch G, Macia E, Gueye L et Jaffré Y, *Santé et sociétés en Afrique de l'Ouest*, CNRS éditions.

Crozier M et Friedberg E, 1977, *L'acteur et le système*, Collection essais, Points, Paris, Seuil.

Cusack I, 2000, « African Cuisines: Recipes for Nation-Building ? », *Journal of African Cultural Studies*, Vol. 13, No. 2 : 207-225.

Dahou K et Dème M, 2001, *Accord de pêche UE-Sénégal et commerce international. Respect des réglementations internationales, gestion durable des ressources et sécurité alimentaire*, Dakar, CRODT.

Delisle H, 2012, « Transition nutritionnelle », in Poulain JP, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 1354-1359.

Delpeuch F, 2004, « Politiques alimentaires : un enjeu de santé publique », *Revue Pour*, n° 184.

Delpeuch F et Maire B, 1996, « Situation nutritionnelle dans le monde : changements et enjeux », *Cahiers Agriculture*, 5 : 415-422.

Dème M et Kébé M, 2000, *Revue sectorielle de la pêche au Sénégal : aspects socio-économiques*, Dakar, CRODT.

Dème M et Thiam D, 2001, « Captures dans la ZEE sénégalaise et formes de valorisation des produits halieutiques », in Failler P et Lecrivain N, *Impacts des accords de pêche sur l'approvisionnement des marchés nationaux et cohérence des politiques publiques liées aux accords de pêche*, Dakar, CRODT : 22-62.

Demeulenaere P, 2001, « Normativité et rationalité dans l'analyse sociologique de l'action », in Boudon R et al. (Dir.), *L'explication des normes*, Paris, PUF : 187-202

Demeulenaere P, 2003 [1996], *Homo oeconomicus : enquête sur la constitution d'un paradigme*, Paris, PUF.

Demeulenaere P, 2003, *Les normes sociales. Entre accords et désaccords*, Paris, PUF.

Descola P, 2005, *Par-delà nature et Culture*, Paris, Gallimard.

Descola P, 2011, *L'écologie des autres. L'anthropologie et la question de la nature*, Quae, Collection Sciences en questions, Versailles.

Desjeux D, 2003, « Réflexions sur la logique des innovations dans l'espace domestique Une entrée anthropologique pour comprendre la consommation comme un processus social », *Colloque Consommations et sociétés*, Caen, mars 2003.

Desjeux D, 2006, « La question des échelles d'observation en sciences humaines appliquées au domaine de la santé », *Recherche en soins infirmiers* 2006/2 (N° 85) : 14-21.

Dia ML et Sylla MB, 2011, *Dynamique de la consommation alimentaire et la hausse des prix des produits agricoles au Sénégal*, République du Sénégal, Ministère de l'agriculture.

Dieterlen G et Calame-Griaule G, 1960, « L'alimentation dogon », *Cahiers d'études africaines*, vol.1, n° 3 : 46- 89.

Dietrich P, Loison M et Roupnel M, 2012 [2010], « Articuler les approches quantitative et qualitative », in Paugram, S. (éd.), *L'enquête sociologique*, Paris, PUF : 207 – 222.

Dione D, Sy AB et Ndiaye MS, 2005, « Contribution Economique et Sociale de la pêche artisanale au Sénégal », *FAO*.

Diop AB, 1985, *La famille Wolof*, Paris, Karthala.

Diop B, 2013, *L'influence de la publicité alimentaire sur la consommation au Sénégal. Le cas des bouillons en cube*, mémoire de master en sciences sociales appliquées à l'alimentation, Toulouse, Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation – Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

Diop O et Magrin G, 2012, « Le poisson du ceebujen est-il durable ? La pêche maritime sénégalaise face au défi alimentaire », in Pillon P (dir), *La faim par le marché, aspects sénégalais de la mondialisation*, Paris : L'Harmattan : 317-344.

Diouf L, Diallo A, Camara B, Diagne I, Tall A, Sy Signaté H, Moreira C, Sall MG, Sarr M et Fall M, 2000, « La malnutrition proteino-calorique chez les enfants de moins de 5 ans en zone rurale sénégalaise (khombole) », *Médecine d'Afrique Noire*, 47 (5) : 225-228.

Douglas M, 1967, *Purity and Danger*, London, Routledge & Kegan Paul Ltd.

Douglas M, 1972, « Deciphering a meal », *Daedalus*, Vol.101, N° 1, Myth, Symbol, and Culture : 61-81.

Douglas M, 1979, « Les structures du culinaire », *Communications*, vol. 31, n° 1 : 145-170.

DPM (Direction des Pêches Maritimes), 2008, *Résultats généraux des pêches maritimes 2008*, Ministère de l'économie maritime, de la pêche et des transports maritimes, république du Sénégal : Dakar.

DPM (Direction des Pêches Maritimes), 2012, *Résultats généraux des pêches maritimes 2012*, Ministère de l'économie maritime, de la pêche et des transports maritimes, république du Sénégal : Dakar.

DPS (Direction de la Prévision et de la Statistique du Sénégal), 1997, *Enquête sur les dépenses des ménages de la capitale – EDMC*, Ministère de l'économie, des finances et du plan, république du Sénégal : Dakar.

DPS (Direction de la Prévision et de la Statistique du Sénégal), 2004, *Rapport de synthèse de la deuxième enquête sénégalaise auprès des ménages – ESAM-II*, Ministère de l'économie et des finances, république du Sénégal : Dakar.

DPS (Direction de la Prévision et de la Statistique), 2005, *La consommation à Dakar : le rôle du secteur informel dans la demande des ménages. Enquêtes 1-2-3, 2003*, Dakar, République du Sénégal, Ministère de l'économie et des finances.

Drulhe M, 1996, *Santé et société. Le façonnement sociétal de la santé*, Paris, PUF.

Dubar C, 2012, « Identité », in Bevort A, Jobert A, Lallement M et Mias A, *dictionnaire du travail*, Paris, PUF : 373-378.

Dubois L et Burnier D, 2012, « Médicalisation de l'alimentation », in Poulain J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 831-836.

Duboz P, Gueye L, Boëtsch G et Chapui-Lucciani N, 2012, « La notion d'ethnie à Dakar : autodéclaration, force de l'identification et validité en anthropologie démographique », *Bulletins et mémoires de la Société d'anthropologie de Paris*, Volume 24, Issue 3-4 : 190-198

Dubuisson S, 1998, « Regard d'un sociologue sur la notion de routine dans la théorie évolutionniste », *Sociologie du travail*, n°4/98 : 491-502.

Dumestre G, 1996, « De l'alimentation au Mali », *Cahiers d'études africaines*, n° 144 : 689-702.

Dumont R, 1935, *La culture du riz dans le delta du Tonkin, Étude et propositions d'amélioration des techniques traditionnelles de riziculture tropicale*, Paris, Société d'éditions géographiques, maritimes et coloniales.

Dumont R, 1975, *La croissance de la famine ! Une agriculture repensée*, Paris, Le Seuil.

Dumont R, 1997, *Famines, le retour. Désordre libéral et démographique non contrôlé*, Paris, Politis Edition.

Dumont R et Rosier B, 1966, *Nous allons à la famine*, Paris, Le Seuil.

Dupuy A, 2010, *La place du plaisir dans la socialisation alimentaire des enfants et des adolescents*, Thèse de doctorat, Université de Toulouse 2 Le Mirail, Toulouse.

Dupuy A, 2013, *Plaisirs alimentaires. Socialisation des enfants et des adolescents*, Rennes, PUR.

Dupuy A, Watiez M, 2012, « Socialisation alimentaire », in Poulain J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 1271-1280.

Durkheim E, 1899, « Friedrich Ratzel, Anthropogéographie », L'Année sociologique, 3e année.

Durkheim E, 1963 [1925], *L'éducation morale*, Paris, PUF.

Durkheim E, 1997 [1937], *Les règles de la méthode sociologique*, Paris, PUF.

Durkheim E, 2013 [1930], *Le suicide*, Paris, PUF.

Dury S, 2004, *Les comportements alimentaires des citadins*, CIRAD – Les 20 ans.

Eber N, 2006, *Le dilemme du prisonnier*, Paris, La Découverte.

Eisenstadt SN, 2004, « La modernité multiple comme défi à la sociologie », Revue du Mauss : Une théorie sociologique générale est-elle possible ? De la science sociale, La Découverte, N° 24, second semestre 2004 : 189-204.

Elias N, 1973 [1939], *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy.

Elster J, 1995, « Rationalité et normes sociales : un modèle pluridisciplinaire », in Gérard-Varet LA et Passeron JC, *Le modèle et l'enquête. Les usages du principe de rationalité dans les sciences sociales*, Paris, Editions de l'EHESS : 139 – 148.

Ericksen P, 2008, « Conceptualizing food systems for global environmental change research », *Global Environmental Change* 18 : 234-245.

Erman M, 2011, « qu'est-ce qu'un plat national ? », *Médium*, 2011/3 n° 28 : 31-43.

Esnouf C, Russel M et Bricas N, 2011, *Rapport Dualine : durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux*, Rapport Inra.

Evers S and McIntoch A, 1977, « Social indicators of human nutrition », *social indicators research* 4 : 185-205.

Failler P. 2001. *L'impact des accords de pêche communautaires sur l'approvisionnement des marchés de poisson en Afrique.* Dakar : CRODT.

Failler P, 2005, *Present and future economic and nutritional consequances of the exploitation of small pelagics (sardinellas) in West Africa*, FAO.

Failler P et Binet T, 2011, « A critical review of the European Union-West African fischeries agreements », in Jacquet P, Pachauri RK et Tubiana L, *Oceans, the new frontier*, AFD : 166 – 170.

Fall AS, Salmon L and Wodon Q, 2012, « Perceptions of economic crisis and poverty in Sénégal : A quantitative and qualitative analysis », in Heltberg R et al. (ed.), *Living through crises, how the food, fuel and financial shocks affect the poor*, World Bank, Washington : 207-232.

Fall K, 2012, *Les interdits alimentaires à Dakar*, Mémoire de master 2, Université Cheikh Anta Diop de Dakar.

FAO (Food and Agriculture Organization), 1995, *Code de Conduite pour une Pêche Responsable*, Rome.

FAO (Food and Agriculture Organization), 1996, *Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale*, Rome, Disponible sur : http://www.fao.org/docrep/003/w3613f/w3613f00.HTM.

FAO (Food and Agriculture Organization), 2005, *Responsible fish trade and food security*, Rome.

FAO (Food and Agriculture Organization), 2008, *Vue générale du secteur des pêches national, la république du Sénégal*, Rome.

FAO (Food and Agriculture Organization), 2008, *Guidelines for measuring household and individual dietary diversity*, Nutrition and consumer protection division, Rome.

FAO (Food and Agriculture Organization), 2010, *Definition of sustainable diets*, International scientif symposium Biodiversity and sustainable diets United againts hunger, Rome, FAO.

FAO (Food and Agriculture Organization), 2011, La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2010-2011. Le rôle des femmes dans l'agriculture : combler le fossé entre les hommes et les femmes pour soutenir le développement. Rome, FAO

FAO (Food and Agriculture Organization), 2014, *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture*, Rome, FAO.

FAO (Food and Agriculture Organization), 2015, *Food security indicators*, Rome, FAO.

FAOStat, 2015, *Bilans alimentaires – Sénégal*, FAO, division statistiques. Disponible sur http://faostat3.fao.org/download/FB/FBS/F

Fargues P, 1988, « Urbanisation et transition démographique : quelles interrelations en Afrique ? », *Espace, populations, sociétés* : 183-198.

Febvre L, 1970 [1922], *La Terre et l'évolution humaine*, Paris, Albin Michel.

Festinger L, 1957, *A theory of cognitive dissonance*, Standford University Press.

Figuié M et Mayer J, 2007, *A qui se fier quand les aliments font peur ? Labels, points de vente et décontamination symbolique au Vietnam*, Working paper MOISA.

Figuié M et Fournier T, 2010, « Risques sanitaires globaux et politiques nationale : la gestion de la grippe aviaire au Vietnam », *Revue d'études en agriculture et environnement*, 91(3) : 327-343.

Figuié M et Bricas N, 2014, « Faire ses courses au Vietnam aujourd'hui : quand les supermarchés touchent aux sens. », *Anthropology of food* [En ligne] consulté sur http://aof.revues.org/7445.

Figuié M, Bricas N et Moustié P, 2014, « Nouvelles pratiques de consommation alimentaire, perceptions des risques et de la qualité des aliments par les consommateurs d'urbains vietnamiens », in Terssac (de) G, An Quoc et Catla, *Vietnam en transitions*, Lyon, ENS Editions.

Filmer D et Pritchett LH, 2001, « Estimating wealth effects without expenditure data or tears : An application to educational enrollments in states of India », *Demography*, 38(1) : 115-132.

Filmer D et Scott K, 2008, « Assessing Asset Indices » World Bank Policy Research, Working Paper, 4605.

Fischler C, 1979, « Gastro-nomie et gastro-anomie », *Communications*, 31 : 189-210.

Fischler C, 1990, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob.

Fischler C, 1997, « Le mangeur et l'animal », *Autrement*, n° 172 : 135-148.
Fischler C et Masson E, 2008, *Manger. Français, européens et américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob.
Fischler C et Pardo V, 2013, *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Paris, Odile Jacob.
Flandrin JL, 1989, « Le lent cheminement de l'innovation alimentaire », *Nourritures. Plaisirs et Angoisses de la fourchette*, Autrement, n° 108 : 68-74.
FMI, 2000, « La mondialisation, faut-il s'en réjouir ou la redouter ? », *Etudes thématiques* 00/01F, consulté le 23 juil 2015, www.imf.org/external/np/exr/ib/2000/fra/041200f.htm#II.
Fourat E, 2015, *Socio-anthropologie d'une transition protéique : comprendre la consommation des aliments protéiques d'origine animale à Delhi et Vadodara (Inde)*, Thèse de doctorat, Université de Toulouse 2 Le Mirail, Toulouse.
Fournier T, 2011, *Une sociologie de la décision alimentaire. L'observance diététique chez les mangeurs hypercholestérolémieques*, Thèse de doctorat, Université de Toulouse 2 Le Mirail, Toulouse.
Fournier T, 2017, (à paraître), « Entre médicalisation et migrations, les enjeux de l'adaptation alimentaire », *Sciences sociales et santé*, vol.35, n° 1 : 31-40.
Fournier T, Jarty J, Lapeyre N et Touraille P (dir), 2015, *Alimentation, arme du genre*, Journal des Anthropologues, n° 141-141.
Frazer JG, 1981 [1890], *Le Rameau d'or*, Paris, Robert Laffont.
Frazier EF, 1939, *The negro family in the United States*, Chicago, University of Chicago Press
Friedberg E, 1997 [1993], *Le pouvoir et la règle. Dynamique de l'action organisée*, Paris, Seuil.
Friedberg E, 2012, « Rationalité », in Bevort A, Jobert A, Lallement M et Mias A (dir.), *Dictionnaire du travail*, Paris, PUF.
Fritz JC, 2002, « Mondialisation et déstructuration des cadres et des conditions de vie », *Santé publique*, 2002/4, Vol. 14 : 425-464.
Froment A, 1996, « Anthropologie alimentaire et biologie humaine » in Froment A, Garine (de) I, Binam Bikoï Ch et Loung JF, *Bien manger et bien vivre. Anthropologie Alimentaire et Développement en Afrique Intertropicale : du Biologique au Social*, Paris, L'Harmattan-ORSTOM : 35-48.
Gaglio G, 2011, *Sociologie de l'innovation*, Que Sais-je, Paris, PUF.
Garine (de) I, 1979, « Culture et nutrition », *Communications*, Année 1979, volume 31, numéro 1 : 70-92.
Garine (de) I, 1980, « Une anthropologie alimentaire des français », *Ethnologie française*, nouvelle série, T.10, N° 3, Usages alimentaires des Français, juillet-septembre 1980 : 227-238.
Garine (de) I, 1988, « Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité », *Ecologie humaine*, Vol. 6, n° 2 : 21-40.
Garine (de) I, 1990, « Adaptation biologique et bien-être psycho-culturel », *Bull. et Mem. De la Soc. D'Anthropo. de Paris*, n° 2 : 151-174.
Garine (de) I, 1996, « Introduction », in Bataille-Benguigui M-C et Cousin F, *Cuisines. Reflets des sociétés*, Edition Sépia, Musée de l'Homme : 9-28.
Gastellu JM, 1980, « Mais, où sont donc ces unités économiques que nos amis cherchent tant en Afrique ? », *Cahiers de l'ORSTOM*, série sciences humaines, volume XVII, n° 1-2, 1980 : 3-11.
Gaye M, 2008, *Réforme agricole et pauvreté rurale : cas de la filière arachide au Sénégal*, Dakar, OXFAM.

Gessain M, 1987, « Miel et développement de la personne chez les Bassari (Sénégal Oriental) », *Ethnologiques : Hommages à Marcel Griaule*, Paris, Hermann : 145-156.
Gibson R et Ferguson E, 1999, « An Interactive 24-hour Recall for Assessing the Adequacy of Iron and Zinc Intakes in Developing Countries », *International Life Sciences Institute Washington* : 1-4.
Giddens A, 1994, [1990], *Les conséquences de la modernité*, Paris, L'Harmattan.
Giddens A, 2005 [1987], *La constitution de la société*, Paris, PUF – Quadrige.
Gilbert V, 2014, *Eating in bed : Food, Love and Marriage in Dakar, Sénégal*, Fourth international conference on food studies - 20-21 october 2014. Prato. Communication orale.
Gilbert V, 2016, *Mokk Pooj: Gender Interpretive Labour and Sexual Imaginary in Senegal's Art/Work of Seduction*, PhD Social Anthropology, The University of Edinburgh.
Glasman J, 2004, « Le Sénégal imaginé. Évolution d'une classification ethnique de 1816 aux années 1920 ». *Afrique & histoire* 2 : 111- 139.
Goody J, 1984 [1981], *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre Georges Pompidou.
Gourou P, 1973, *Pour une géographie humaine*, Flammarion, Paris.
Gracia-Arnaiz M, 2012, « Faim dans le monde », in Poulain J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 541-555.
Grenon M, 1992, « La notion d'acculturation entre l'anthropologie et l'historiographie », *Lekton*, vol.2, n° 2 : 13-42.
Grignon C & Grignon Ch, 1980, « Styles d'alimentation et goûts populaires », Revue *Française de Sociologie*, 21(4) : 531-569.
Guerry de Beauregard (de) M, 1980, « Vers une internationalisation des comportements alimentaires ? », *Annales de géographie*, t.89, n° 493 : 299-308.
Gueye A, 1977, *Les lébous et la pêche artisanale*, Thèse de doctorat, Université Cheikh Anta Diop de Dakar.
Habermas J, 2015 [1985], *Le discours philosophique de la modernité*, Domont, Gallimard.
Harttgen K et Klasen S, 2011, « A Household-Based Human Development Index », World Development, 40(5) : 878-899.
Hassoun JP, 1996, « Pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France. Manger moderne dans une structure ancienne », *Ethnologie française*, nouvelle série, T. 26, No. 1, Culture matérielle et modernité, Janvier-Mars 1996 : 151-167.
Hatloy A, 2000, « Food variety, socioeconomic status and nutritional status in urban and rural areas in Koutiala (Mali) », *Public health nutrition*, 3(1) : 57-65.
Haudricourt AG et Hedin L, 1943, *L'homme et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard.
Hayn D, 2009, « Les pratiques alimentaires du quotidien, un ensemble complexe en mutation constante », *Le courrier de l'environnement de l'INRA*, n° 57 : 53-62.
Héran F, 2013, « In memoriam Raymond Boudon (1934-2013) », *Revue européenne des sciences sociales*, 51-2 : 7-11.
Herpin N, 1988, « Le repas comme institution. Compte rendu d'une enquête exploratoire », *Revue de sociologie française*, Volume 29, Numéro 3 : 503-521.
Hien E., Favre-Bonté S., Nazaret S. et Masse D., 2014, « Impact de l'épandage de déchets urbains sur les communautés de bactéries dans les sols cultivés de la périphérie de Ouagadougou, Burkina Faso », *Acta Horticulturae* (International Society for Horticultural Science – ISHS), n°1021 : 315-323
Hrabanski M, 2011, « Souveraineté Alimentaire (French). Food Sovereignty: Agricultural Collective Action and Multiple Uses of a Transnational Concept », *Revue Tiers Monde*, 207 : 151–168.
Hubert A, 1991, « L'anthropologie nutritionnelle aspects socio-culturels de l'alimentation », *Cahiers Santé 1* : 165–8

Hubert A, 1995, « Destins transculturels », in Bessis S, *Mille et une bouches : Cuisines et identités culturelles, Mutations*, Paris : Autrement : 119-131.

Hubert A, 2000, « Cuisine et politique. Le plat national existe-t-il ? », *Revue des Sciences Sociales*, n° 27, Révolution dans les cuisines : 8-11.

Illich I, 1975, *Némésis médicale : l'expropriation de la santé*. Paris : Seuil.

Ingram J, 2009, « Food system concepts », in Rabbinge R and Linnemann A, *ESF/COST Forward look on European food systems in a changing world*, IREG : Strasbourg : 9-13.

Ingram J et Brklacich M, 2006, « Global Environmental Change and Food System GECAFS : A new interdisciplinary research project », in Ehlers E et Krafft T, *Earth System Science in the Anthropocene*. Springer : 217-228.

INSEE, 2016, *Développement durable*, [En ligne], consulté le 19 janvier 2016 sur http://www.insee.fr/fr/methodes/default.asp?page=definitions/developpement-durable.htm.

Janin P et Suremain (de) C-E, 2005, « La question alimentaire en Afrique : entre risque et politisation », *Revue Tiers Monde*, 66, 184 : 727-736.

Jastran MM, Bisogni CA, Sobal J, Blake C et Devine CM, 2009, « Eating routines: Embedded, value based, modifiable, and reflective », *Appetite*, 52: 127-136.

Javeau C, 1998, *Prendre le futile au sérieux*, Paris : Editions du Cerf, collection Humanités.

Jayawardena R, Byrne NM, Soares MJ, Katulanda P, Yadav B et Hills AP, 2013, « High dietary diversity is associated with obesity in Sri Lanka adults: an evaluation of three dietary scores », *BMC Public Health*, 13 : 314.

Joly E, 2004, *Boire avec esprit. Bière de mil et société Dogon*, Nanterre : Société d'ethnologie.

Ka A, 2016, *Manger à Widou Thiengoly (Nord-Sénégal) : de l'abondance remémorée à la dépendance au marché*, Thèse de doctorat, Dakar, Université Cheikh Anta Diop.

Kamara S, 1978, *Les interdits alimentaires au Sénégal*, Thèse de sociologie, Université René Descartes Paris V, Paris.

Kambell I, 2015, « Tchép bou djen : l'art culinaire sénégalais devenu mondial », *Ndarinfo*, [en ligne] consulté le 19 mars 2015 sur http://www.ndarinfo.com/.

Kaufmann JC, 1996, *L'entretien compréhensif*, Paris, Nathan.

Kaufmann JC, 2007, *Familles à table*, Paris, Armand Colin.

Kébé M, 1994, « Principales mutations de la pêche artisanale maritime sénégalaise », in *L'évaluation des ressources exploitables par la pêche artisanale sénégalaise*, Tome 2, IRD : 43-58.

Kébé M. 2008. *Le secteur des pêches au Sénégal : Tendances, enjeux et orientations politiques*, Union Européenne - Gouvernement du Sénégal - Enda Graf – GRET.

Keppens D, 2010, *Comment le médical devient familial. Obésité et diabète de l'enfant*, Thèse de doctorat de sociologie, Université Paris Descartes.

Kilani M, 1994, « Du terrain au texte », *Communications*, 58 : 45-60.

Klatzmann J, 1975, *Nourrir dix milliards d'hommes ?*, Paris, PUF.

Kyung-Sup C, 2010, *South Korea under Compressed Modernity: Familial Political Economy in Transition*, London ; New York, Routledge.

Labonne M, 1983, « La précarité alimentaire en Afrique », *Tiers-Monde*, tome 24, n° 95 : 589-596.

Lafay L, Mennen L, Six MA, Calamassi-Tran G, Hercberg S, Volatier JL, Castetbon K et Martin A, 2002, « Etude de validation d'un carnet de consommation alimentaire de 7 jours pour l'enquête inca 2 – enns », *Insee-Méthodes* : Actes des Journées de Méthodologie Statistique.

Lahlou S, 1998, *Penser - manger, alimentation et représentations sociales*, Paris, PUF.

Lainé A, 2002, « Identités biologiques, identités sociales et conflits ethniques en Afrique subsaharienne », *Journal des anthropologues* [En ligne], 88-89, consulté le 10 août 2015 sur http://jda.revues.org/2791.

Laitin DD, 2002, « Réponse aux commentaires pour le numéro sur le choix rationnel », *Sociologie et Sociétés*, 34(1) : 155-163.

Lalanne M et Tibère L, 2008, « Quand les enfants font craquer les modèles alimentaires des adultes », in Schaal B et Soussignan R (eds), *L'enfant face aux aliments, Enfance*, Juillet-Septembre 3/2008 : 271-281.

Lamine C, 2008, *Les intermittents du bio. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*, Versailles, Quae.

Lançon F, 2011, « La compétitivité du riz ouest-africain face aux importations : vrais enjeux et fausses questions », *Grain de sel* n° 54-56, Avril-Décembre 2011.

Lançon F, 2012, « Le riz. Un produit vivrier local ou une céréale globale ? », *Le Déméter 2012. Economie et stratégie agricole*, Paris, Club Déméter : 57-112.

Lançon F, 2014, « Le marché rizicole ouest-africain et la sécurité alimentaire, leçons et perspectives après la flambée des prix de 2008 », *Le Déméter 2014*, Paris, Club Déméter : 227-246.

Landecker H et Panofsky A, 2013, « From social structure to gene regulation, and back : a critical introduction to environmental epigenetics for sociology », *Annual Review of Sociology*, 39 : 333-357.

Landry A, 1934, *La révolution démographique*, Paris, Librairie Sirey.

Laplantine F et Nouss A, 1997, *Le métissage, un exposé pour comprendre, un essai pour réfléchir*, Paris, Flammarion.

Larousse, 2015, « Adapter », *Dictionnaire Larousse en Ligne*, consulté le 27 juillet 2015 sur http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/adapter/1004.

Larousse, 2015, « Décision », *Dictionnaire Larousse en ligne*, consulté le 29 juillet 2015 sur www.larousse.fr/dictionnaires/francais/décision.

Latour B, 1991, *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*, Paris, La Découverte.

Lebrun M, 2013, *L'économie du bonheur face à l'incertitude nutritionnelle. Des maliens ruraux, urbains et migrants évaluent leur situation alimentaire*, Thèse de doctorat en sciences économiques, Montpellier, SupAgro.

Lecarme-Frassy M, 2000, *Marchandes dakaroises entre maison et marché : approche anthropologique*, Paris : L'Harmattan.

Lemel Y, 1984, « Le sociologue des pratiques du quotidien entre l'approche ethnographique et l'enquête statistique », *Economie et statistiques*, n° 168, Juillet-Août 1984, Sociologie et statistique : 5-11.

Lepiller O, 2005, *Les mutations de la société urbaine de Hanoï, Viet nam*, Mémoire de DESS en Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation, Toulouse, Université de Toulouse 2 – Le Mirail.

Lepiller O, 2012, « Hippocrate, 460-entre 375 et 351 av. J.-C. », in Poulain J-P *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 684-689.

Lepiller O, 2017, (à paraître), « La place des médias dans la relance de la critique de l'agriculture industrielle. Le Nouvel Observateur et l'alimentation après l'affaire de la Vache Folle », in Doidy E et Gateau M (dir.), *Reprendre la terre. Agriculture et critique sociale*, Rennes, PU Rennes.

Leport J, 2010, *L'alimentation des migrants maliens : de la campagne à la ville*, Mémoire de Master 1 en Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation, Toulouse, CETIA, Université de Toulouse II - Le Mirail.

Leport J, 2011, *Les changements alimentaires à Dakar. Le cas du poisson*, Mémoire de Master 2 en Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation, Toulouse, CETIA, Université de Toulouse II - Le Mirail.

Leport J, 2015, « Cadre social, linguistique et climatique d'une enquête alimentaire à Dakar – Adaptation d'une chercheuse à son terrain », *Bulletin de Méthodologie Sociologique*, vol. 127 : 72-84.

Lesdos-Cauhapé C et Besson D, 2007, « Les crises sanitaires dans la filière viande. Impact fort à court terme, plus limité à long terme », *INSEE Première*, n° 1166 – novembre 2007 :

Lévi-Strauss C, 1964, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon.

Lévi-Strauss C, 1968, *Mytohologiques 3. L'Origine des manières de table*, Paris, Plon.

Lévi-Strauss C, 2015 [1962], *La pensée sauvage*, Paris, Agora Pocket.

Lévy J, 1996, « La ville, concept géographique, objet politique », *Le débat*, n° 92, nov. déc. 1996 : 111-125.

Lewin K, 1943, « Forces behind food habits and methods of change », in Committee on Food Habits, National Research Council, *Bulletin of the National Research Council*, CVIII : 35-65, Washington DC.

Lipovetsky G et Charles S, 2004, *Les temps hypermodernes*, Paris, Grasset.

Loimeier R, 2009, « Dialectics of religion and politics in Senegal », in Diouf M et Leichtman MA, *New perspectives on Islam in Senegal. Conversion, migration, wealth, power and feminity*, New York : Palgrave Macmillan : 237-256.

Lussier K et Lavoie C, 2012, « Entre la calebasse et le panier : la conduite d'entretiens semi-dirigés en contextes africains », *Recherches qualitatives*, Vol. 31(1) : 62-88.

Lyotard JF, 1979, *La condition postmoderne*, Paris, Editions de Minuit.

Macia E, Duboz P et Gueye L, 2010, « Prevalence of obesity in Dakar », *Obesity Reviews*, Volume 11, Issue 10 : 691-694.

Macia E et Duboz P, 2015, « Le fardeau de l'hypertension au sud du Sahara. L'exemple de Dakar », in Boëtsch G, Macia E, Gueye L et Jaffré Y, *Santé et sociétés en Afrique de l'Ouest*, CNRS éditions.

Maffesoli M, 1993, *La contemplation du monde*, Paris, Le Livre de Poche.

Mainbourg E, 1986, *Manger et boire à Bamako (Mali)*, Thèse de doctorat en sociologie, Tours, Université François Rabelais.

Maincent M, 1995, *Technologie culinaire. Personnel, équipement – matériel-produits, hygiène et sécurité*, Paris, Editions BPI.

Maire B, Delpeuch F, Cornu A, Tchibinda F, Simondon F, Massamba JP, Salem G et Chevassus-Agnès S, 1992, « Urbanisation et transition nutritionnelle en Afrique subsaharienne : les exemples du Congo et du Sénégal », *Rev. Epidem. Et de Santé Publique*, 40 : 252-258.

Maire B, Lioret S, Gartner A et Delpeuch F, 2002, « Transition nutritionnelle et maladies non transmissibles liées à l'alimentation dans les pays en développement », *Cahiers d'études et de recherche francophones/Agricultures*, vol.13, n° 1 : 23-30.

Maire B et Delpeuch F, 2004, « La transition nutritionnelle, l'alimentation et les villes dans les pays en développement », *Centre d'études et de recherches francophones/Agricultures*, Volume 13, Numéro 1 : 23-30.

Maire B et Delpeuch F, 2006, « Les effets de la mondialisation du mode d'alimentation occidental », *Cosmopolitics*, n° 11, janvier 2006 : 137-152.

Malassis L, 1977, « Economie agro-alimentaire », *Economie rurale*, n°122 : 68-72.

Malassis L, 1987, « Production et consommation de produits d'origine animale dans le Tiers Monde », *Revue de géographie de Lyon*, Vol 62 n° 4 : 411-418.

Malassis L, 1988, « Histoire de l'agriculture, histoire de l'alimentation, histoire générale », *Economie rurale*, n°184-186 : 192-198.

Malassis L, 1994, *Nourrir les hommes*, Flammarion : Paris.
Malinowski B, 1974 [1935], *Les jardins de corail*, Paris, Maspero.
Malthus T, 1992 (1803), *Essai sur le principe de population – Tome I*, Flammarion : Paris.
March JG, 1978, « Bounded rationality, ambiguity and the engineering of choice », *Bell Journal of Economics*, 9: 587-608.
March JG et Simon HA, 1999 [1958], *Les organisations. Problèmes psychosociologiques*, Paris, Dunod.
Maréchal JP, 1992, « Introduction », in Malthus T, 1992 (1803), *Essai sur le principe de population – Tome I*, Paris : Flammarion : 7-55.
Marie A (ed.), 1997, *L'Afrique des Individus*, Paris, Karthala.
Marie A, 2007, « Communauté, individualisme, communautarisme : hypothèses anthropologiques sur quelques paradoxes africains », *sociologie et sociétés*, vol.39, n° 2 : 173-198.
Marpsat M, 1999, « Les apports réciproques des méthodes quantitatives et qualitatives : le cas particulier des enquêtes sur les personnes sans domicile », *working papers*, INED, n° 79.1.
Martin-Prével Y, Maire B et Delpeuch F, 2000, « Nutrition, urbanisation et pauvreté en Afrique Subsaharienne », *Médecine Tropicale*, 60-2 : 179-192.
Martin-Prevel Y, Becquey E, et Arimond M, 2010, « Food group diversity indicators derived from qualitative list-based questionnaire misreported some foods compared to same indicators derived from quantitative 24-hour recall in urban Burkina Faso », The journal of nutrition, vol. 140, n°11 : 2086S-2093S.
Martucelli D, 1999, *Sociologies de la modernité*, Paris, Gallimard.
Mauss M, 1950 [1925], *Essai sur le don : Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques* Paris, PUF, *Repris dans Sociologie et Anthropologie*, 1950.
Mauss M et Lévi-Strauss C, 2013 [1950], *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF.
Mbodj M, 1992, « La crise trentenaire de l'économie arachidière », in Diop MC, Sénégal. *Trajectoires d'un État*, Dakar, Codesria : 95-135.
Mc Arthur JA, 1982, « Innovations agricoles et transformations récentes dans une zone d'élevage (Salies du Salat) », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud Ouest*, tome 53, Fasc. 2 : 167-182.
Meadows et al., 1972, *Halte à la croissance ?*, Paris : Fayard.
Meadwell H, 2002, « La théorie du choix rationnel et ses critiques », *Sociologie et sociétés*, vol. 34, n° 1 : 117-124.
Mendras H et Forsé M, 1983, *Le changement social : tendances et paradigmes*, Paris, Armand Colin
Mennell S, 1985, *Français et anglais à table, du moyen âge à nos jours*, Flammarion, Paris
Mercier P, 1954, « Aspects des problèmes de stratification sociale dans l'Ouest africain », *Cahiers internationaux de sociologie*, Nouvelle série, vol.17 : 47-65.
Mercier P et Balandier G, 1952, *Les pêcheurs Lébou du Sénégal. Particularisme et évolution*, Saint-Louis, Sénégal, IFAN.
Ministère de l'Économie et des Finances du Sénégal, Direction de la prévision et de la statistique, 2004, Rapport de synthèse de la deuxième enquête sénégalaise auprès des ménages (ESAMII).
Mintzberg H, Raisinghani D et Théorêt A, 1976, « The structure of 'unstructured' decision processes », *Administrative Science Quarterly*, Vol. 21 : 246-75.
Montoussé M et Renouard G, 2009, *100 fiches pour comprendre la sociologie*, Rosny, Bréal.
Morin E, 1973, *Le paradigme perdu : la nature humaine*, Paris, Editions du Seuil.
Morrissette J, Demazière D et Pépin M, 2014, « Vigilance ethnographique et réflexivité méthodologique – introduction », *Recherches Qualitatives*, Volume 33(1) : 9-18.

MPTM (Ministère de la pêche et des transports maritimes), 2001, *Stratégie de développement durable de la pêche et de l'aquaculture, République du Sénégal*.

Mucchielli A, 2009 [1986], *L'identité*, Que-sais-je, Paris, PUF.

Nau JY, 2009, « IMC : grandeur et décadence annoncée », *Revue médicale suisse*, 19 août 2009.

Ndiaye S et Ayad M, 2006, *Enquête Démographique et de Santé Sénégal (EDS) 2005*. Ministère de la Santé et de la Prévention Médicale Centre de Recherche pour le Développement Humain.

Ndiaye LM et al., 2010, « Impacts de l'utilisation des eaux polluées en agriculture urbaine sur la qualité de la nappe de Dakar (Sénégal) », *Vertigo*, vol. 10, n° 2, http://vertigo.revues.org/9965, (consulté le 25 novembre 2015)

Ndoye F, 2001, *Evolutions des styles alimentaires à Dakar*, Enda-Graft/CIRAD.

Nemeroff C et Rozin P, 1989, « « You Are What You Eat »: Applying the Demand Free « Impressions » Technique to an Unacknowledged Belief », *Ethos*, vol. 17, n° 1 : 50-69.

Nguyen Van Chi - Bonnardel R, 1967, *L'économie maritime et rurale à Kayar, village sénégalaise – problème de développement*, Dakar, IFAN.

Notestein FW, 1945, « Population. The long view », in Schultz E, *Food for the world*, University of Chicago Press : 36-57.

Odeye M et Bricas N, 1985, « A propos des styles alimentaires à Dakar », in Bricas N et al., *Nourrir les villes en Afrique Sub- Saharienne*, Paris, L'Harmattan : 179-195.

Olivier de Sardan JP, 1995, *Anthropologie et développement – essai en socioanthropologie du changement social*, Paris, Karthala.

Olivier de Sardan JP, 2000, « Le "je" méthodologique. Implication et explication dans l'enquête de terrain », *Revue française de sociologie*, 41-3 : 417-445.

Olivier de Sardan, JP, 2003, « L'enquête socioanthropologique de terrain : synthèse méthodologique et recommandations à usage des étudiants », *Etudes et travaux*, n° 13.

Olivier de Sardan JP, 2008, *La rigueur du qualitatif – Les contraintes empiriques de l'interprétation socioanthropologique*, Louvain-La-Neuve : Académia Bruylant.

Omran A, 1971, « The epidemiological transition », *Milkbank memorial fund quarterly*, 49, 1 : 509-538.

OMS (Organisation Mondiale de la Santé), 2015a, « Obésité et surpoids », *Aide mémoire* n° 311, Janvier 2015, consulté le 10 juillet 2015 : http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/fr/

OMS (Organisation Mondiale de la Santé), 2015 b, *Global database on body mass index*, [en ligne] consulté le 10 juillet 2015 sur http://apps.who.int/bmi/index.jsp.

ONU, 2015, *Convention sur la diversité biologique*, [en ligne] consulté le 15 avril 2014 sur https://www.un.org/fr/events/biodiversityday/convention.shtml

Opp KD, 2001, « How do norms emerge ? An outline of theory », *Mind and society*, 3, vol.2 : 101-128.

Pales L, 1954, *L'alimentation en A.O.F. : Milieux, enquêtes, techniques, rations*, Dakar, ORANA.

Palmer C, 1998, « From theory to practice: experiencing the nation in everyday life », *Journal of Material Culture* 3 (2) : 175-99.

PAM (Programme Alimentaire Mondial – Nations Unies) et ANSD (Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie – Sénégal), 2008, *Impact de la hausse des prix sur la sécurité alimentaire des populations en milieu urbain*, Sénégal.

Pardo V, « Tunisie », in Poulain JP, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 1359-1366.

Parthenay C, 2008, « Herbert Simon : rationalité limité, théorie des organisations et sciences de l'artificiel », in Chabaud D, Glachant JM, Parthenay C et Perez Y, *Les grands auteurs en économie des organisations*, Cormelles-le-Royal, EMS éditions : 63-93.

Paugam S. (éd.), 2012 [2010], *L'enquête sociologique*, Paris, PUF.

Pelto GH et Pelto PJ, 1985, « Diet and delocalization : dietary changes since 1750 », in Rotberg RI et Rabb TK, *Hunger and History*, Cambridge University Press : 309-330.

Piché V et Poirier J, 1990, « Les théories de la transition démographique : vers une certaine convergence ? », *Sociologie et sociétés*, vol.22, n° 1 : 179-192.

Picouet M, Boissau S, Brun B, Romagny B, Rossi G, Sghaier M et Weber J, 2004, « Le renouvellement des théories population-environnement », in Picouet M, Sghaier M, Genin D, Abaab A, Guillaume H et Elloumi M, *Environnement et société rurales en mutation*, IRD Editions : 17-43.

Piguet F, 2000, « La sécurité alimentaire », in Tercier N S et Sottas B, *La sécurité alimentaire en questions : dilemmes, constats et controverses*, Karthala : Paris : 41-48.

Pitte JR, 2001, « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de Géographie*, Tome 110, n° 621 : 487-508

PNUE, Enda, 2007, *Le poisson ouest-africain dans les mailles du commerce international. Libéralisation du commerce et gestion du secteur halieutique en Afrique de l'Ouest*, Genève, Nations Unies.

Popkin BM, 1993, « Nutritional Patterns and Transitions », *Population and development review*, vol. 19, No. 1 : 138-157.

Poulain JP, 1985, *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, Thèse de doctorat de sociologie, Paris.

Poulain JP, 1997, « La cuisine, c'est plus que des recettes », in Poulain J.-P. (ed), Pratiques alimentaires et identités culturelles, *Les études vietnamiennes*, n° 125 et 126, Hanoï : 31-126.

Poulain JP, 1998, « La modernité alimentaire : pathologie ou mutation sociale ? », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 33, 6.

Poulain JP, 2001, *Manger aujourd'hui : Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat.

Poulain JP, 2002 a, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.

Poulain JP, 2002 b, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Paris, Privat.

Poulain JP, 2005, « S'adapter au monde ou l'adapter ? L'alimentation en mouvement, des grandes migrations au tourisme », *Diasporas*, 7 : 13-30.

Poulain JP, 2006, « Les dimensions sociales et culturelles des enjeux de l'agriculture moderne », *Les entretiens. Grandes cultures société. 9 experts réfléchissent à des solutions durables*. Agriculture contributive.

Poulain JP, 2008 [2002], « La décision alimentaire », in Corbeau JP et Poulain JP, *Penser l'alimentation*, Paris, Privat : 135 – 187.

Poulain JP, 2008, « Du bon beurre à la mauvaise graisse : modernité alimentaire et catégorisation alimentaire », in Fischler C et Masson E, *Manger. Français, européens et américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob : 315-328.

Poulain JP, 2009, *Sociologie de l'obésité*, Paris, PUF.

Poulain JP, 2012, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF.

Poulain JP, 2012, « Anthropo-sociologie/Socio-anthropologie de l'alimentation », in Poulain J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 86-92.

Poulain JP, 2012, « Catégories alimentaires », in Poulain J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 259 - 262.

Poulain JP, 2012, « Espace social alimentaire », in Poulain JP, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 487-494.

Poulain JP, 2012, « Etudier les phénomènes alimentaires », in Poulain J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 523-539.
Poulain JP, 2012, « Modèle alimentaire », in Poulain JP, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 881-888.
Poulain JP, 2012, « Nourrir l'humanité », in Poulain J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 928-933.
Poulain JP, 2012, « Transition alimentaire et obésité », in Poulain J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 1344-1354.
Poulain JP, Delorme JM, Gineste M, Laporte C, 1997, *Les nouvelles pratiques alimentaires ; entre commensalisme et vagabondage*, Rapport de recherche, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et Ministère de l'éducation nationale, de la recherche et de la technologie, programme « Aliment Demain », 1997-1998.
Poulain JP et Tibère L, 2000, « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire. De l'intérêt du "laboratoire" réunionnais », *Bastidiana*, n° 31-32, juillet-décembre 2000 : 225-242.
Poulain JP, Guignard R, Michaud C, Escalon H, 2009, « Les repas : distribution journalière, structure, lieu et convivialité », in Escalon H, Bossard C, Beck F (eds), *Baromètre santé nutrition 2008*. Saint-Denis, coll. Baromètres santé : 187-214.
Poulain JP, Tibère L, Laporte C et Mognard E, 2014, *Malaysian Food Barometer*, Chair of Food Studies : Food, cultures and health, Kuala Lumpur, Taylor's Press.
Prévost H, 2015, « Des tomates et des femmes. Transformation agricole et division sexuelle du travail au Bénin », *Journal des anthropologues*, 140-141 : 93-112.
Pulliat G, 2012, « Se nourrir à Hanoï : les recompositions du système alimentaire d'une ville émergente », *EchoGéo*, 21 | 2012, [en ligne] consulté le 20 novembre 2012 sur http://echogeo.revues.org/13205.
Quéré L, 1994, « Présentation », in Fradin B, Quéré L et Widmer J, *L'enquête sur les catégories. De Durkheim à Sacks*, Paris, Editions de l'EHESS : 7-40.
Quinet C, 1994, « Herbert Simon et la rationalité », *Revue française d'économie*, Volume 9, n° 1 : 133-181.
Rabain J, 1994 [1979], *L'enfant du lignage. Du sevrage à la classe d'âge*, Paris, Editions Payot et Rivages.
Ratzel F, 1891, *Anthropogéographie*, Stuttgart, Ed. Engelhorn.
Redlingshöfer B, 2006, « Vers une alimentation durable ? Ce qu'enseigne la littérature scientifique », *Le Courrier de l'environnement de l'INRA*, Paris : Institut national de la recherche agronomique 53 : 83-102
Régnier F, Lhuissier A et Gojard S, 2006, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La Découverte.
Renaud L, 2005, « Modèle de façonnement des normes par le processus médiatique », in Mongeau P et Saint-Charles J (dir.), *Communication : Horizons de pratiques et de recherche*, Québec : Presses de l'Université du Québec : 235-254.
Requier-Desjardins D, 1985, « Urbanisation évolution des modèles alimentaires : l'exemple de la Côte d'Ivoire », in Bricas N, Courade G, Coussy J, Hugon PH et Muchnik J, *Nourrir les villes en Afrique Sub Saharienne*, Paris, L'Harmattan : 161-178.
ReSAKSS, 2011, *Etude sur la consommation alimentaire en Afrique de l'Ouest – rapport de synthèse*, Michigan State University et Syngenta.
Reynaud B, 1998, « Les propriétés des routines : outils pragmatiques de décision et modes de coordination collective », *Sociologie du travail*, n°4/98 : 465-477.
Rial C, 2012, « McDonaldisation », in Poulain J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 795-802.
Richards A, 2004 [1932], *Hunger and work in a savage tribe*, London, Routledge.

Ripon R, 2000, « L'articulation entre enquêtes qualitatives et quantitatives : l'exemple des études menées à la Bibliothèque nationale de France », in Donnat O et Octobre S, *Les publics des équipements culturels. Méthodes et résultats d'enquêtes*, Ministère de la culture et de la communication – département des études, de la prospective et des statistiques, Paris.

Ritzer G, 1998 [1996], *Tous rationalisés !*, Roissy, Alban Editions.

Rivière C, 2000, « Une socioanthropologie de la modernité », in Berthelot JM, *La sociologie française contemporaine*, Paris, PUF.

Rolle W, 1987, « Système et catégories alimentaires martiniquais », *Présence Africaine* 1987/4, n° 144 : 118-132.

Romon M, 2012, « Enquêtes nutritionnelles », in Poulain JP, *Dictionnaires des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 470-475.

Roy B, Labarthe J et Petitpas J, 2013, « Transformations de l'acte alimentaire chez les Innus et rapports identitaires », *Anthropologie et Sociétés*, vol.37, n° 2 : 233-250

Rozin P, 1976, « The selection of food by rats, human and other animals », in Rossenblat J, Hide RA, Beer C et Shaw E (Eds.), *Advances in study of behaviour*, New York, Academic Press : 21-76.

Rozin P, 1994, « La magie sympathique », in Fischler C (Dir.), *Manger magique, Aliments sorciers, Croyances comestibles*, Paris, Autrement, 149 : 22-37.

Rozin P, Nemeroff C, Wane M et Sherrod A, 1989, « Operation of the sympathetic magical law of contagion in interpersonal attitudes among Americans », *Bulletin of the Psychonomic Society*, 27(4) : 367-370.

Rule JB, 2002, « Les leçons du choix rationnel », *Sociologie et Sociétés*, 34(1) : 51-66.

Saint Pol (de) T, Deney A et Monso O, 2004, « Ménage et chef de ménage : deux notions bien ancrées », *Travail, genre et sociétés* 1/2004 (N° 11) : 63-78

Saint Pol (de) T, 2007, « Le dîner des Français : un synchronisme alimentaire qui se maintient ». *Économie et Statistique*, n° 400, 45-69. http://www.insee.fr/fr/ffc/docs_ffc/ES400C.pdf

Samba A, 1994, *Présentation sommaire des différentes pêcheries sénégalaises*, IRD.

Samson F, 2006, « Identités islamiques dakaroises. Étude comparative de deux mouvements néo-confrériques de jeunes urbains », *Autrepart* 2006/3 (n° 39) : 3-19.

Sankale M, Wore I, Morosov T, Morosov S, de Lauture H, 1980, « La place du "*ceebu-jën*" dans l'alimentation des populations suburbaines de Dakar », *présence africaine*, 1980/1, n° 113 : 9-44.

Sarrouy C, 2010, *Insécurité alimentaire au Sénégal : l'agroécologie comme réponse à la sous-alimentationt à la dégradation de l'environnement dans un pays en développement*, Mémoire de master en sciences et gestion de l'environnement, Bruxelles, Université Libre de Bruxelles.

Savy M, 2006, *Indices de diversité alimentaire : mesure et utilisation chez des femmes en âge de procréer au Burkina Faso*, Thèse de doctorat en santé publique, Université Paris 6, Paris.

Savy M, Martin-Prével Y, Traissac P et Delpeuch F., 2007, « Measuring Dietary Diversity in Rural Burkina Faso: Comparison of a 1-day and a 3-day Dietary Recall », Public Health Nutrition 10, n°01 : 71–78.

Schnapper D, 1986, « Modernité et acculturations », *Communications*, 43 : 141-168.

Seck A, 1970, *Dakar, métropole ouest-africaine*, Dakar, IFAN.

Selz M et Maillochon F, 2009, *Le raisonnement statistique en sociologie*, Paris, PUF.

Sen A et Dreze J, 1990, *Hunger and public action*, Oxford, Clarendon Press.

Sen A. 1981. *Poverty and famine : an essay on entitlements and deprivation*. Oxford university Press : Oxford.

Simon HA, 1959, « Theories of decision-making in economics and behavioral science », American Economic Review, 49(1) : 253-283.

Sinou A, 1993, *Comptoirs et villes coloniales du Sénégal. Saint-Louis, Gorée, Dakar*, Paris, Karthala/Orstom.

Sirieix L, 2012, « Marketing agro-alimentaire », in Poulain JP, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF : 818-825.

Staszak JF, 2012 [2001], « La géographie », in Berthelot JM, *Epistémologie des sciences sociales*, Paris, PUF

Sorre M, 1943, *Les fondements biologiques de la géographie humaine*, Paris, Colin.

Soulé B, 2012, « Gérald Gaglio, Sociologie de l'innovation », *Lectures* [En ligne], Les comptes rendus, consulté le 16 janvier 2013 sur http://lectures.revues.org/7165.

Sow F, 2003, « Fundamentalisms, Globalisation and Women's Human Rights in Senegal », *Gender and Development*, Vol. 11, No. 1, Women Reinventing Globalisation (May, 2003) : 69-76.

Steyn NP, Nel JH, Nantel G, Kennedy G et Labadarios D, 2005, « Food variety and dietary diversity scores in children: are they good indicators of dietary adequacy ? », *Public health nutrition*, 9(5) : 644-650.

Stoller P et Olkes C, 1990, « La sauce épaisse. Remarques sur les relations sociales Songhaïs », *Anthropologie et sociétés*, vol.14, n° 2 : 57-76.

Suremain (de) C-E, 2009, « L'alimentation et la nutrition », in Atlani-Duault L et Vidal L (dir.), *Anthropologie de l'aide humanitaire et du développement : des pratiques aux savoirs des savoirs aux pratiques*, Paris, A. Colin : 175-202.

Suremain (de) CE et Katz E, 2008, « Introduction : Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine », *Anthropology of food*, S4, [En ligne] consulté sur http://aof.revues.org/4033.

Swindale A et Bilinsky P, 2006, *Score de diversité alimentaire des ménages (SDAM) pour la mesure de l'accès alimentaire des ménages : Guide d'indicateurs*, Washington D.C. : Projet d'assistance technique en matière d'alimentation et de nutrition, Académie pour le développement et l'éducation, USAID.

Taylor AC, 2004 [1991], *Ethnie*, in Bonte P et Izard M, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF : 242-244.

Thévenot L, 1995, « Rationalité ou normes sociales : une opposition dépassée ? », Gérard-Varet LA et Passeron JC (dir.), *Le Modèle et l'enquête. Les usages du principe de rationalité dans les sciences sociales*, Paris : Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales : 149-189.

Thiam El I, 2016, « Pêche et changements climatiques : le Sénégal valide son plan d'adaptation », *Le Soleil*, [en ligne], consulté le 23 juillet 2016 sur http://www.lesoleil.sn/2016-03-22-23-21-32/item/52773-peche-et-changements-climatiques-le-senegal-valide-son-plan-d-adaptation.html.

Thiao D, 2012, « Enjeux de consommation de produits halieutiques au Sénégal dans un contexte de recomposition de marché », in Pillon P (dir), *La faim par le marché, aspects sénégalais de la mondialisation*, Paris : L'Harmattan : 303-316.

Thomas LV, 1959, *Les diolas. Essai d'analyse fonctionnelle sur une population de Basse-Casamance*, Thèse de doctorat en lettres, Université de Paris.

Thomas LV, 1965, « La conduite negro-africaine du repas », *Bulletin de l'institut français d'Afrique noire*, Tome XXVII, Juillet-octobre 1965, n° 3-4, Dakar, IFAN : 573-635.

Thompson W. 1929. « Population ». *The american journal of sociology*. 34(6) 1929 : 959-975.

Tibère L, 2006, « Manger créole », *Ethnologie française* 3/ 2006 (Vol. 36) : 509-517.

Tibère L, 2009, *L'alimentation dans le vivre ensemble multiculturel. L'exemple de la Réunion*, Paris, L'Harmattan.

Torheim LE, Ouattara F, Diarra MM, Thiam FD, Barikmo I, Hatloy A et Oshaug A, 2004, « Nutrient adequacy and dietary diversity in rural Mali: association and determinants », *European Journal of Clinical Nutrition*, 58: 594–604.

Tounkara S, 2015, « La valorisation des déchets organiques dans le maraîchage "péri-urbain" à Dakar : pistes pour une diffusion massive », in Durand M, Djellouli Y et Naoarine C, *Gestion des déchets. Innovations sociales et territoriales*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes : 183-195.

Touraine A, 1992, *Critique de la modernité*, Paris, Fayard.

Touré EH, 2010, « Réflexion épistémologique sur l'usage des *focus groups* : fondements scientifiques et problèmes de scientificité », *Recherches qualitatives*, vol. 29(1) : 5-27.

Traissac P., Delpeuch F., Maire B., Martin-Prével Y., Cornu A. et Trèche S., 1997, « Construction d'un indice synthétique de niveau économique des ménages dans les enquêtes nutritionnelles. Exemples d'application au Congo », *Revue d'Epidémiologie et de Santé Publique*, 45 : 114-115.

Treillon R, 1992, « Le développement des activités alimentaires Comment penser les innovations ? », *Tiers-Monde*, tome 33, n° 132 : 809-834.

Tylor EB, 1871, *The Origin of Culture*, London, Murray.

UNESCO, 2001, « Mondialisation/globalisation », *Apprendre à vivre ensemble*, [en ligne], consulté le 23 juillet 2015, http://www.unesco.org/new/fr/social-and-human-sciences/themes/international-migration/glossary/globalisation/

United States Census Bureau, 2015, *International data base*, [en ligne] consulté le 15 avril 2015 sur https://www.census.gov/.

Van Den Berg A et Blais A, 2002, « Présentation », *Sociologie et sociétés*, 34(1) : 3-8.

Versluys E, 2010, *Langues et identités au Sénégal*, Paris : L'Harmattan.

Vidal C et Le Pape M, 1986, « Comportements et dépenses alimentaires des ménages abidjanais en 1979 », in Ganne B (ed.), Journet O (ed.) et Lecarme M. (ed.), *Anthropologie économique de la vie citadine*. Université de Lyon 2, Bron, (1) : 100-104.

Ville I, Houseaux F, Guerin-Pace F, Donnat O et Crenner E, 2006, « L'élaboration d'une enquête quantitative sur la construction des identités », *Economie et statistique*, Année 2006, Volume 393, Numéro 393-394 : 7-20.

Warde A et Martens L, 2000, *Eating out : social differentiation, consumption and pleasure*, Cambridge University Press.

Watiez M, 1994, « Processus de socialisation alimentaire et développement du goût chez l'enfant », *Prévenir*, n° 26, 1er semestre 1994 : 63-69.

Weber F, 2009, *Le manuel de l'ethnographe*, Paris, PUF-Quadrige.

Weber M, 1995 [1921], *Economie et société/1. Les catégories de la sociologie*, Paris, Plon.

Wilk R, 1999, « "Real Belizean Food": Building Local Identity in the Transnational Caribbean », *American Anthropologist*, Vol. 101, No. 2 : 244-255

Wone MM, 2009, « La téranga sénégalaise a changé de nature », *Grand Air*, Dakar.

Yameogo C, 1994, « Burkina Faso. Les marmites de la rue », *Histoires de développement*, Octobre 1994, n° 27 : 14-17.

Yildizoglu M, 2011 [2003], *Introduction à la théorie des jeux*, Paris, Dunod.

Yount C, 2010, *Tout a changé sauf le repas : les habitudes alimentaires dakaroises face aux enjeux socio-économiques*, Mémoire de master en sciences sociales, Paris, École des hautes études en sciences sociales – Centre Edgard Morin.

Zaki L, 2006, « L'écriture d'une thèse en sciences sociales : entre contingences et nécessités », *Génèses*, 2006/4 n°65 : 112-125.

Ziegler, J, 2001, *Rapport sur le droit à l'alimentation, Commission sur les droits de l'homme*, résolution 2000/10, E/CN.4/2001/53
Ziegler J, 2005, *L'Empire de la honte*, Paris, Fayard.

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Validation de la représentativité de l'échantillon en fonction du quartier d'habitation et de l'âge des enquêtés 245
Tableau 2 : Interprétation du chi deux de Pearson..... 253
Tableau 3 : Structure et taille des ménages de l'échantillon..... 256
Tableau 4 : Statut de la personne interrogée au sein du ménage, sexe et niveau d'études du chef de ménage 258
Tableau 5 : Répartition des aliments dans les 16 groupes 264
Tableau 6 : Recodage des variables VitHorsSen et VoyHorsSen..... 267
Tableau 7 : Fréquentation des restaurants - n=820 312
Tableau 8 : Statistiques de prise du petit-déjeuner de la veille dans un foyer ou hors foyer. 317
Tableau 9 : Statistiques de prise du déjeuner de la veille dans un foyer ou hors foyer 318
Tableau 10 : Statistiques de prise du dîner de la veille dans un foyer ou hors foyer..... 319

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Organisation de la filière de la pêche au Sénégal – réalisé par l'auteur d'après Failler (2005 : 13) – Réalisation graphique de Maud Gobilliard 35
Figure 2 : Importations et exportations de riz (équivalent riz blanchi) au Sénégal entre 1961 et 2011 en tonnes – source : FAOStat 2015 55
Figure 3 : Évolution du pourcentage de personnes dénutries au Sénégal, en Afrique Subsaharienne et dans le monde entre 1990 et 2012 – Source : FAO 2015 57
Figure 4 : Taux de dépendance à l'égard des importations céréalières (%) (moyenne sur 3 ans) – Source FAOStat 2015 65
Figure 5 : Disponibilités des différents groupes d'aliments au Sénégal en 2011 par personne et par an en kg et par personne et par jour en kcal et en gr de protéines. 66
Figure 6 : Disponibilité alimentaire en kcal/personne/jour au Sénégal entre 1987 et 2011 - source FAOStat 2015 102
Figure 7 : Évolution de la structure nutritionnelle de l'alimentation en % de l'apport énergétique au Sénégal entre 1961 et 2011 puis entre 1987 et 2011 - Source : FAOStat 2015 103
Figure 8 : Part des protéines animales dans l'apport total de protéines au Sénégal entre 1987 et 2011 - Source : FAOStat 2015 104
Figure 9 : Quantité de protéines en fonction de l'origine animale ou végétale au Sénégal entre 1987 et 2011 - Source : FAOStat 2015 104
Figure 10 : Contribution énergétique des protéines dans la ration totale au Sénégal entre 1987 et 2011 - Source FAOStat 2015 105
Figure 11 : La rationalité en valeur 160
Figure 12 : La rationalité en finalité 161
Figure 13 : Les effets intermédiaires en amont du changement normatif en alimentation - Baril et Paquette, 2012 : 30 171
Figure 14 : Le développement durable 177
Figure 15 : Répartition par âge de la population enquêtée 243
Figure 16 : Carte administrative de Dakar - Source : Collectik (http://collectik.over-blog.com) 244
Figure 17 : Évolution du prix du *thiof* entre novembre 2012 et octobre 2013 251
Figure 18 : Caractéristiques retenues pour effectuer la validation interne de l'indice de niveau de vie – fréquence pour chaque tercile 260
Figure 19 : Caractéristiques retenues pour effectuer la validation externe de l'indice de niveau de vie – fréquence pour chaque tercile 262
Figure 20 : Répartition de la population en fonction de l'indice de diversité alimentaire 266
Figure 21 : Caractéristiques retenues pour effectuer la validation interne de l'indice de modernisation – fréquence pour chaque tercile 269
Figure 22 : Caractéristiques retenues pour effectuer la validation externe de l'indice de modernisation – fréquence pour chaque tercile 270
Figure 23 : Nombre de prises alimentaires dans la journée de la veille 275
Figure 24 : Heure de prise du petit-déjeuner 276
Figure 25 : Heure de prise du déjeuner 278
Figure 26 : Composition du déjeuner de la veille 278
Figure 27 : Heure de prise du dîner 279
Figure 28 : Composition du dîner : Mil/Pain/Riz 279
Figure 29 : Composition du dîner : viande/poisson/lait 279

Figure 30 : Heure de prise des trois repas principaux à Dakar 280
Figure 31 : Heure de prise des repas et des hors repas à Dakar 281
Figure 32 : Fréquence de consommation de *ceebujën* en fonction du fait d'habiter en couple ou en famille restreinte ou pas 287
Figure 33 : Consommation de ceebujën la veille en fonction de l'ethnie 287
Figure 34 : Dressage d'un plat de *ceebujën* - photo : J. Leport 288
Figure 35 : Consommation de poisson dans la journée de la veille 290
Figure 36 : Type de poisson consommé la veille en fonction du niveau de vie - n=807 291
Figure 37 : Composition du dîner en fonction du niveau de vie 310
Figure 38 : Heures des prises alimentaires repas et hors repas de la journée de la veille à Dakar 320
Figure 39 : Perception du poisson selon le registre gustatif, festif, sanitaire et quotidien 333
Figure 40 : Perception globale du poisson 334
Figure 41 : Perception globale du poisson en fonction de l'âge 335
Figure 42 : Perception du poisson comme aliment quotidien en fonction de l'âge 335
Figure 43 : Norme de fréquence de consommation de poisson par semaine en fonction de la préférence gustative (poisson/viande) 338
Figure 44 : Qu'est-ce qu'un vrai déjeuner ? 340
Figure 45 : Convivialité du déjeuner en fonction de la consommation de *ceebujën* la veille 344
Figure 46 : Caractéristiques d'un *ceebujën* préparé dans une famille riche - Cumul des réponses 1 et 2 apportées à cette question 346
Figure 47 : Type de poisson dans le dernier *ceebujën* préparé à la maison en fonction du niveau de vie - RS 347
Figure 48 : Perception du *ceebujën* selon 4 critères : identitaire ; gustatif ; sanitaire et « vital » 349
Figure 49 : Perception des bouillies de mil et justification de la consommation de mil 357
Figure 50 : Nombre de prises alimentaires consommées seul dans la journée de la veille ... 368
Figure 51 : Situation matrimoniale en fonction de l'indice de modernisation 370
Figure 52 : Décalage entre normes et pratiques concernant la source de protéines au dîner en fonction de l'indice de modernisation 371
Figure 53 : Consommation de petits poissons dans la journée de la veille en fonction de l'indice de modernisation 372
Figure 54 : Fréquence de consommation de bouillie de mil par semaine en fonction de l'indice de modernisation 373
Figure 55 : Consommation de mil dans la journée de la veille en fonction de l'indice de modernisation 374
Figure 56 : Norme de fréquence de consommation de couscous de mil par semaine en fonction de l'indice de modernisation 374
Figure 57 : Fréquence de consommation de plats dits « français » par semaine en fonction de l'indice de modernisation 375
Figure 58 : Norme de fréquence de consommation de salade par semaine en fonction de l'indice de modernisation 376
Figure 59 : Norme de fréquence de consommation de viande par semaine en fonction de l'indice de modernisation 377
Figure 60 : Consommation de lait dans la journée de la veille en fonction de l'indice de modernisation 379
Figure 61 : Consommation de yaourt dans la journée de la veille en fonction de l'indice de modernisation 379
Figure 62 : Norme de fréquence de consommation de fruits par semaine en fonction de l'indice de modernisation 381

Figure 63 : Désir de modifier la fréquence de consommation du *ceebujën* en fonction de l'indice de modernisation 382
Figure 64 : Indice de diversité alimentaire en fonction du niveau de vie 383
Figure 65 : Indice de diversité alimentaire en fonction de l'indice de modernisation 384
Figure 66 : Diversité alimentaire en fonction de la consommation de *ceebujën* de la veille. 385
Figure 67 : Consommation des différents groupes d'aliments dans la journée de la veille en fonction du niveau de vie et du niveau de modernisation. 386
Figure 68 : Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille en fonction de l'indice de modernisation 387
Figure 69 : Consommation de produits laitiers (sauf lait) en fonction du niveau de vie et du niveau de modernisation 388
Figure 70 : Consommation de produits laitiers dans la journée de la veille en fonction du niveau de modernisation 389
Figure 71 : Nombre de prises hors foyer dans la journée de la veille en fonction de l'indice de modernisation 391
Figure 72 : Nombre de prises hors foyer en fonction du niveau de vie 392

GLOSSAIRE

ACP : Analyse factorielle à Composantes Principales

AFD : Agence Française de Développement

ANRT : Association Nationale Recherche Technologie

ANSD : Agence Nationale de Statistique et de la Démographie

AOF : Afrique Occidentale Française

AVC : Accident Vasculaire Cérébral

CDB : Convention sur la Diversité Biologique

CERTOP : Centre d'Etude et de Recherche Travail, Organisation, Pouvoir

CIFRE : Convention Industrielle de Formation pour la Recherche

CIRAD : Centre International de Recherche Agricole pour le Développement

CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière

CNRS : Centre National de Recherche Scientifique

CNRTL : Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales

CRODT : Centre de Recherche Océanographique de Dakar-Thiaroye

CSRP : Commission Sous Régionale des Pêche

DEUG : Diplôme d'Etudes Universitaires Générales

DPM : Direction des pêches Maritimes du Sénégal

DPS : Direction de la prévision et de la statistique au Sénégal

ESA : Espace Social Alimentaire

FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations

FCFA : Franc des Colonies Françaises d'Afrique ; monnaie utilisée dans les pays de l'UEMOA

FMI : Fond Monétaire International

GECAFS : Global Environmental Changes and Food System

GIE : Groupement d'Intérêt Economique

IFAN : Institut Fondamental d'Afrique Noir

IMC : Indice de masse corporelle

INPES : Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé

INSEE : Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques en France

IRD : Institut de Recherche pour le Développement

ISTHIA : Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

MIAS : Mathématiques et Informatique Appliqués aux Sciences

MPTM : Ministère de la Pêche et des Transports Maritimes du Sénégal

OCHA : Observation du CNIEL des Habitudes Alimentaires

OMS : Organisation Mondiale de la Santé

ONG : Organisation Non Gouvernementale

ONU : Organisation des Nations Unies

ORANA : Organisme de Recherche sur l'alimentation et la Nutrition Africaine

PIB : Produit Intérieur Brut

PNNS : Plan National Nutrition - Santé

PNUE : Programme des Nations-Unies pour l'Environnement

RGPHAE : Recensement Général de la Population et de l'Habitat, de l'Agriculture et de l'Élevage

RS : Résidu Standardisé

TCR : Théorie du Choix Rationel

UE : Union Européenne

UEMOA : Union Economique et Monétaire Ouest-Africain

UMI : Unité Mixte Internationale

UMR : Unité Mixte de Recherche

UNESCO : United Nations, Educational, Scientific and Cultural Organization

UNICEF : United Nations Children's Emergency Fund

ZEE : Zonne Economiques Exclusives

ANNEXES

Annexe 1 : Extrait du mémoire de Master 2 de Julie Leport : Les changements alimentaires à Dakar. Le cas du poisson – 2010-2011 – Université de Toulouse II – Le Mirail…… 445

Annexe 2 : Guide d'entretien - entretiens individuels ……. 460

Annexe 3 : Lexique des plats sénégalais …… 464

Annexe 4 : Questionnaire ……468

Annexe 5 : Intervalles de confiance croisés …….. 491

Annexe 6 : Analyses statistiques - tableaux de corrélation ……. 493

1. Chapitre 6 ……493
2. Chapitre 7 ……512
3. Chapitre 8 ……528

Annexe 7 : Recette du *ceebujën* rouge (riz au poisson) ……550

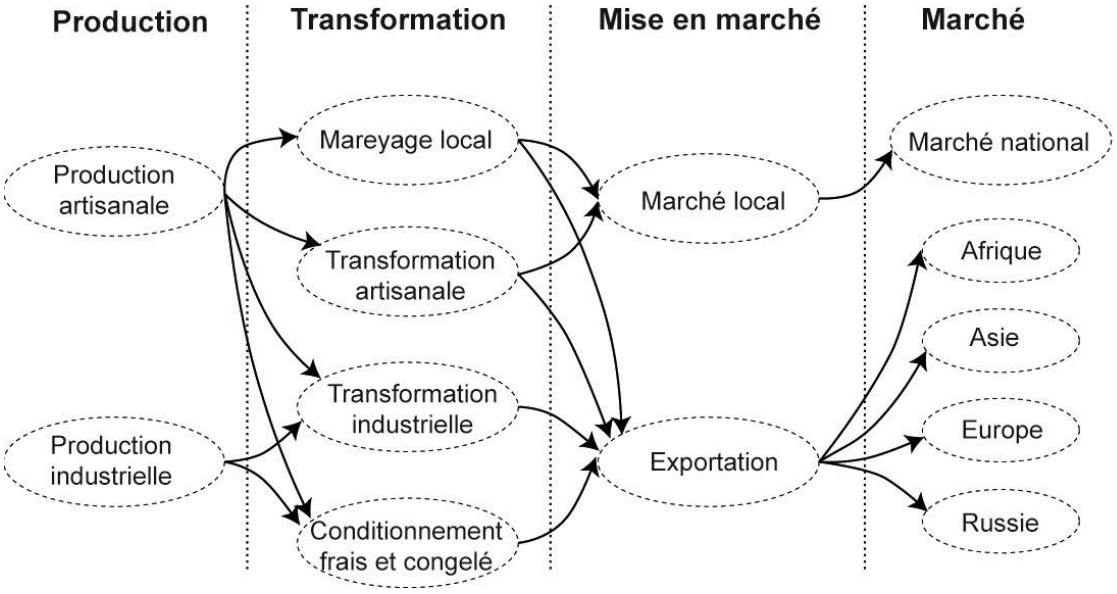
ANNEXE 1 : Extrait du mémoire de Master 2 de Julie Leport : Les changements alimentaires à Dakar. Le cas du poisson – 2010-2011 – Université de Toulouse II – Le Mirail.

La filière poisson au Sénégal

Il existe au Sénégal deux types de pêches :

- La pêche artisanale qui représente la « pêche utilisant la pirogue comme moyen essentiel de production » (CHAUVEAU, 1984, p.1)
- La pêche industrielle qui, quant à elle, est caractérisée par l'utilisation de bateaux autres et en particulier de chalutiers.

L'objectif de cette partie est de présenter le fonctionnement et les acteurs de ces deux filières.
La filière pêche au Sénégal peut être résumée par le schéma suivant :



Source : réalisé par l'auteur d'après Failler, 2005(a), p.13 – Réalisation graphique de Maud Gobilliard

Cette vue d'ensemble du secteur des pêches au Sénégal permet d'appréhender la place de la pêche artisanale et de la pêche industrielle au sein de la filière et d'aborder par la suite chacun des acteurs impliqués.

La pêche artisanale

La pêche artisanale, encore appelée pêche piroguière, occupe une place importante dans l'économie du Sénégal. En 2005, le pays comptait 13 903 unités de pêches et un Sénégalais sur 6 travaillait dans le secteur de la pêche (FAO, 2008, p.7). 80 % des débarquements effectués au Sénégal le sont par le secteur artisanal (Dione, 2005, p.8)
Au sein de cette filière, différents métiers peuvent être distingués : les propriétaires de pirogues (qui ne sont pas toujours des pêcheurs), les pêcheurs, les mareyeurs, les transformateurs, les vendeurs et les propriétaires d'usines de transformations. (Dione, 2005, p.7)

La pêche artisanale et ses acteurs
Les propriétaires de pirogues

Parfois anciens pêcheurs, parfois simples investisseurs, les propriétaires de pirogues vivent bien. Lorsqu'ils possèdent une pirogue, ils peuvent continuer à pêcher et embaucher des équipiers afin de les accompagner mais ils peuvent également embaucher un capitaine et un équipage puis gérer l'activité depuis la terre ferme. Dans les deux cas, le propriétaire décide du devenir du poisson pêché.
Concernant le matériel à proprement parler, les pirogues furent, à leur apparition, au 16ème siècle (Chauveau, 1984, p.5), de simples troncs d'arbre creusés et les déplacements étaient assurés grâce à des pagaies. Depuis, de nombreuses améliorations ont été apportées à ces engins de pêche. À partir de 1950, les premiers moteurs font leur apparition puis leur utilisation se généralise dans les années suivantes. Des innovations techniques telles que le caisson isotherme embarqué permettent une meilleure conservation des poissons pêchés à bord des embarcations. Ces améliorations favorisent des sorties en mer plus longues et plus lointaines. Des zones auparavant inaccessibles le deviennent donc. (Kebe, 1994, p.3 ; Laloë et Samba, 1990, pp.27-28) En parallèle, on assiste au développement de la senne tournante, technique de pêche permettant la capture d'une quantité importante de poissons. Pour accompagner ces évolutions, la taille des pirogues augmente afin de permettre un plus important stockage des prises à bord. L'ensemble de ces changements entraîne une forte augmentation des débarquements et la pêche devient alors une activité principalement économique. L'activité de mareyage prend de l'ampleur et devient un maillon crucial de la filière. Certains commerçants et mareyeurs investissent dans du matériel de pêche, y compris des pirogues, pour assurer un approvisionnement régulier à leurs usines ou à leurs entreprises d'exportations. (Kebe, 1994, p.49)

Les pêcheurs

Les pêcheurs représentent le premier maillon de cette filière. Ils sont des extracteurs de la nature : leur rôle est de sillonner la mer et de pêcher du poisson à l'aide de techniques qui diffèrent selon le type de poisson recherché.
Pour exercer leur activité les pêcheurs utilisent des pirogues de différentes tailles et partent en mer à plusieurs. Certaines pirogues partent le matin entre 7 h et 9 h et reviennent le soir entre 17 h et 20 h. D'autres, plus grandes, partent pour 10 à 15 jours en mer et d'autres encore préfèrent la pêche de nuit, elles partent vers 18 h et reviennent entre 5 h et 8 h le matin.
Lorsque l'on s'intéresse aux pêcheurs de Dakar, il est impossible de ne pas évoquer les Lébous. Cette ethnie très présente dans certains quartiers de Dakar comme Soumbedioune et Ngor possède une très forte tradition de pêche. Les Lébous sont pêcheurs comme les Peulh sont éleveurs. Cependant, parmi les pêcheurs se trouvent également des Wolofs, en particulier dans le quartier de Guet Ndar de Saint-Louis et des Serères dans le Sine Saloum. (FAO, 2008, p.5) Seuls les Lébous ne vivent que de la pêche. Les autres pêcheurs conservent une activité agricole.

Mr Ndiaye souligne qu'aujourd'hui, des difficultés liées à l'activité de pêche apparaissent. L'augmentation globale du niveau de vie en est une. En effet, le prix des intrants (pétrole, bois de fabrication des pirogues) augmente et réduit ainsi les bénéfices de la pêche. De plus, l'organisation moderne de la pêche coûte plus cher aux capitaines de pirogues. Aujourd'hui, les pêcheurs embarqués sur une pirogue ne sont plus seulement les membres de la famille, ce sont des individus qu'il faut rémunérer. Auparavant, le capitaine de pirogue était le père de famille, ses enfants embarquaient avec lui pour aller pêcher et la mère et les filles s'occupaient de la vente du poisson. Le revenu était donc un revenu familial. Aujourd'hui, ce

revenu est subdivisé entre le capitaine, ses pêcheurs et les vendeuses également appelées crieuses ou les mareyeurs.

Les mareyeurs et les crieuses

Au retour des pirogues, les femmes et les mareyeurs s'approchent et se disputent les prises.

Les mareyeurs : Les mareyeurs, souvent des hommes de 40 à 45 ans, remplissent diverses fonctions tout au long de la filière de la pêche. La première consiste à acheter le poisson à l'arrivée des pirogues. Ce sont eux qui fixent chaque jour le prix du poisson selon l'espèce et la disponibilité des produits. Ils sont demandeurs de gros poissons nobles tels que le thiof et la daurade qu'ils revendent aux hôtels et restaurants sur le marché intérieur et à l'exportation, principalement vers l'Europe. Mais ils sont également demandeurs de sardinelles et autres petits poissons afin d'assurer le ravitaillement des usines de transformation et l'approvisionnement du marché de la sous-région. Leur rôle consiste, de plus, à conditionner et transporter la marchandise vers les différents débouchés : usines, exportation, marchés locaux. (FAO, 2008, p.5)
Le mareyage de produits frais progresse avec la production et participe à la réorganisation de la filière en favorisant les débouchés externes au Sénégal (Dione, 2005, p.10)

Les crieuses: Les crieuses achètent elles aussi le poisson aux pêcheurs dans le but de le vendre directement aux consommateurs sur le marché local et éventuellement aux transformatrices.
Les mareyeurs imposent leurs prix, parfois plus élevés que ce que peuvent payer les crieuses. La concurrence s'avère importante. D'après nos observations, notamment à Guet Ndar, les pêcheurs approvisionnent leurs femmes, cousines, tantes… les membres de la famille, à des prix inférieurs à ceux pratiqués par les mareyeurs afin de maintenir l'économie locale et la disponibilité en poisson de la région. Il semble que cette pratique soit admise et entendue. Cependant, la pêche se développant, elle devient un secteur attractif de l'économie et des femmes n'ayant pas de pêcheur dans leur famille s'intéressent au commerce du poisson et se font une place petit à petit sur le marché.

La conservation

La conservation des produits est un problème récurrent lorsque l'on traite de denrées aussi fragiles et périssables que le poisson ou les produits de la mer. La première difficulté est de rapporter la marchandise en bon état jusqu'au rivage. Pour cela, des caissons isothermes ont trouvé leur place dans les pirogues. Une fois sur la berge, les crieuses placent les poissons dans des seaux remplis de glace pilée afin de conserver la fraîcheur des produits malgré des températures extérieures parfois très élevées. Quant aux mareyeurs, leur travail nécessite une réelle organisation et une grande rigueur afin d'assurer une qualité optimale des produits à leurs clients. Pour cela, ils utilisent des camions isothermes dans lesquels sont placées des caisses de glace pilée remplies de poissons. Puis c'est au sein des usines que les derniers procédés de conservation sont mis en œuvre. Certaines usines fournissent des produits frais grâce à des techniques de réfrigération, d'autres se spécialisent dans la production de produits surgelés. Les produits finis peuvent être des poissons entiers ou les parties valorisées de certaines espèces, les filets par exemple. Une troisième catégorie d'usines fabrique des conserves de poissons destinées pour la plupart à l'exportation. Enfin, et de manière historiquement plus traditionnelle, les poissons sont séchés, fumés ou braisés par des femmes transformatrices.

Les unités de transformation

Les usines

Les usines de transformation ne sont pas très nombreuses et rencontrent un succès relatif sur le marché local. L'objectif visé est principalement le marché de l'exportation. Cependant, le développement des usines a entraîné des modifications au sein de la pêche artisanale. Les pêcheurs ont orienté leurs pêches vers des poissons recherchés par ces usines qui se fournissent pour 60 % auprès des pêcheurs artisanaux. Ce secteur apparaît porteur aux yeux de la population et pousse de nombreux individus à ouvrir des usines de transformation. Les difficultés d'approvisionnement induites par la diminution des ressources entraînent une sous-exploitation des unités et de ce fait, des problèmes sociaux avec des faillites et des situations de chômage. (FAO, 2008, pp.5-6 ; MPTM, 2001, p.11)
Une partie des usines ne s'occupe que des opérations de transformation puis vendent leur production à des sociétés d'exportations. Une même usine peut traiter avec plusieurs exportateurs différents.
Les principaux secteurs développés dans les usines de transformation sont le filetage, la conserverie et la production de farine de poisson à partir des déchets. Les filets obtenus du filetage sont conservés sous glace ou congelés pour être exportés. (Deme et Thiam, 2001, p.26). Les conserveries de poisson ont subi au début des années 1990, une crise de grande ampleur suite à l'apparition de normes techniques internationales dont le respect nécessitait de nombreuses adaptations des infrastructures. (Deme et Thiam, 2001, p.27). D'après Mr Ndiaye, responsable de l'administration des pêches pour le département de Dakar au Ministère de la pêche au Sénégal, les produits sénégalais répondent, aujourd'hui, aux normes internationales et n'essuient plus de refus lors des contrôles douaniers.

Les femmes transformatrices

Outre les usines, l'activité de transformation du poisson occupe principalement des femmes et leur assure un rôle tant social qu'économique au sein du groupe. Cette activité permet la gestion des excédents en cas de forte production.
En période de bonne pêche, les transformatrices récupèrent le poisson pour un prix dérisoire puisque les pêcheurs ne parviennent pas à vendre la totalité des débarquements. Puis elles produisent des produits transformés tels que le ketiakh (poisson braisé, salé et séché), le guedj (poisson fermenté et séché) et le yet (Cybium fermenté et séché). Les unités artisanales de transformation sont installées directement au bord de la plage de débarquement afin d'être au plus près de l'approvisionnement et de saisir les occasions d'obtenir du poisson. Chaque lieu de débarquement possède son lot d'unités de transformation. Cette production de produits transformés fait partie intégrante du système global de la pêche et permet d'approvisionner l'intérieur du pays en protéines animales. (Dione, 2005, pp.9-10 ; Deme et Thiam, 2001, p.26)
En effet, ces produits présentent l'intérêt d'être facilement transportables et de longue conservation puisque l'activité de l'eau[82] y est fortement réduite empêchant ainsi le développement des micro-organismes.
Entre 1990 et 2003, la quantité de poissons transformés par ces femmes est passée de 23 000 tonnes à 39 000 tonnes. (Dione, 2005, p.9) Cela s'explique par l'augmentation des débarquements durant cette même période.

[82] L'activité de l'eau est définie comme le rapport entre la pression partielle de vapeur d'eau de l'aliment et la pression partielle de vapeur d'eau pure à une même température. Elle représente l'eau disponible dans un produit. Comprise entre 0 et 1, elle est un indicateur de la conservation d'un aliment. Plus elle est proche de 0, plus l'aliment se conservera longtemps.

Il semble qu'aujourd'hui, le développement du marché d'exportation et en particulier dans la sous-région[83], rende l'approvisionnement en petits poissons servant à la transformation plus difficile. D'après Mr Ndiaye, responsable de l'administration des pêches pour le département de Dakar au Ministère de la pêche au Sénégal, les femmes transformatrices devraient d'ores et déjà commencer à chercher une alternative à leur activité. La raréfaction du poisson sur le marché local entraîne des changements dans les habitudes alimentaires et les petits poissons utilisés auparavant pour la transformation, sont aujourd'hui recherchés frais pour être cuisinés dans le riz au poisson. De plus, les conditions d'hygiène des unités de transformation laissent à désirer et, toujours d'après Mr Ndiaye, toute personne ayant assisté à la transformation refuse aujourd'hui de consommer ces produits.

Les débouchés : marchés locaux et exportation

Le devenir de la production halieutique dépend en grande partie de la demande. Or la demande se situe à plusieurs niveaux. Le marché intérieur, en particulier dans les zones côtières, représente un pôle de demande important en produit frais. Le développement des infrastructures routières dont, par exemple, le goudronnage de l'axe Dakar-Saint-Louis, favorise la livraison des produits halieutiques, en particulier les produits transformés, dans le pays. Cependant, l'urbanisation très forte concentre les populations dans les villes et entraîne un délaissement des marchés ruraux où l'approvisionnement se raréfie (Failler, 2001, p.18). Le marché de Dakar centralise une grande partie de la production du pays mais également une partie de la production de la sous-région (Mauritanie et Guinée). La marchandise est ensuite redistribuée dans les différentes régions du Sénégal mais aussi partout dans le monde à travers l'exportation. L'Union Européenne constitue la destination principale des marchandises avec 60 % des exportations. Le marché de l'intérieur des terres et de la sous-région quant à lui absorbe principalement des produits transformés, plus facilement transportables. Enfin, les marchés américains et asiatiques semblent prometteurs mais n'occupent à ce jour qu'une place limitée. Le marché asiatique permet de développer le traitement d'espèces encore non exploitées jusqu'alors. (FAO, 2008, p.17 ; Dione, 2005, p.10).
La concurrence entre le marché de l'exportation et le marché local existe bel et bien et l'exemple du yet le montre. Le yet est issu de la transformation d'un poisson appelé Cybium, utilisé pour parfumer les plats sénégalais. Depuis 1996, ce condiment se raréfie au Sénégal du fait d'une demande croissante de Cybium sur le marché asiatique. Ce produit a ainsi tendance à disparaître des habitudes de consommation des sénégalais. (Deme et Thiam, 2001, p. 25).

La pêche industrielle

Traiter de la pêche industrielle au Sénégal n'est pas chose facile car la frontière entre pêche industrielle et pêche artisanale n'est pas toujours claire. Certains navires peuvent être classés dans la pêche industrielle puis face au progrès technique, être finalement considérés en pêche artisanale. La définition de la pêche industrielle dépend du contexte économique, politique et social et surtout du point de vue des acteurs. Nous admettrons ici la définition de Jean-Pierre Chauveau citée précédemment (Chauveau, 1984, p.1), qui correspond, nous semble-t-il, à une définition actuelle.

[83] La sous-région renvoie aux différents pays d'Afrique de l'Ouest : Bénin, Burkina Faso, Cap Vert, Côte d'Ivoire, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée-Bissau, Libéria, Mali, Niger, Nigéria, Sao Tomé et Principe, Sénégal, Sierra Leone et Togo.

Bref historique de la pêche industrielle au Sénégal

Au Sénégal, la pêche est traditionnellement piroguière. L'arrivée de flottes étrangères et notamment européennes a entraîné le développement d'une pêche dite industrielle. Chauveau (1989, p. 241) explique que dès le XV^{ème} siècle les portugais, les espagnols et les français ont œuvré dans les eaux mauritaniennes et sénégalaises. Au XVI^{ème} siècle, les européens s'approprient les ressources maritimes mauritaniennes en demandant une taxe sur la marchandise aux pêcheurs locaux. Puis au XVII^{ème} siècle, des conflits apparaissent entre les pêcheries européennes concernant l'exploitation des eaux mauritaniennes. C'est seulement au XVIII^{ème} siècle que les français s'intéressent de près à Saint-Louis du Sénégal et aux eaux sénégalaises. Pendant plus d'un siècle, les différentes tentatives d'installations de pêcheries, dites industrielles, se solderont par des échecs. Au début du XX^{ème} siècle suite aux encouragements de l'administration coloniale, la venue de pêcheurs bretons marque le début de la pêche « industrielle » sur les côtes sénégalaises. Dans le même temps, des industries de séchage et de fumage du poisson voient le jour afin de faciliter le stockage et le transport et ainsi d'élargir les débouchés potentiels. Malgré ces efforts, ces initiatives qui rencontrent de nombreuses difficultés (particulièrement un manque de débouchés) sont un échec à la veille de la première guerre mondiale. (Chauveau, 1989, pp. 242-245).

Au début du XX^{ème} siècle, l'objectif des gouvernements coloniaux n'est pas d'industrialiser leurs colonies mais de favoriser l'approvisionnement en matière première de la métropole afin de satisfaire une demande grandissante. La pêche industrielle européenne est donc développée mais dépend fortement du soutien administratif et des pêcheurs sénégalais. Ce développement intervient par étapes et échecs successifs suivant la conjoncture et l'évolution de la politique de ravitaillement de la métropole. Les différentes tentatives dépendent toutes, dans un premier temps, de la pêche artisanale locale puisqu'elles se ravitaillent auprès des piroguiers.

Finalement, entre les deux guerres, les efforts sont concentrés sur la transformation et la conservation des produits de la pêche artisanale à but d'exportation.

La situation de chaos pendant la seconde guerre mondiale favorise à nouveau la pêche industrielle afin d'approvisionner la métropole. Une fois de plus, les différentes unités de transformations dépendent de la pêche artisanale locale en ce qui concerne l'approvisionnement. Notons, que d'après Chauveau, (1989, p 249), jusqu'à l'indépendance, une mauvaise connaissance des fonds ne permet pas à la pêche industrielle de se développer sur les côtes sénégalaises.

Au cours de la conférence sur la pêche maritime de 1948 à Dakar regroupant des administrateurs, des industriels et des scientifiques, la prise de conscience est claire : la pêche industrielle ne pourra pas se développer tant que les infrastructures, en particulier portuaires, ne seront pas développées. Jusqu'alors, la pêche artisanale reste le principal fournisseur de poissons des industriels et ce au plus bas prix possible. Les pêcheurs sénégalais se satisfont de cette situation puisque les industriels européens, du fait de leur dépendance à leur égard, sont contraints de les défendre face à l'administration. Les industriels et les pêcheurs se regroupent pour éviter le durcissement des règles imposées par l'administration et chacun y trouve son compte.

Finalement, entre 1949 et 1955, les différentes industries voient s'effondrer tant les approvisionnements à bas prix que les débouchés. En effet, d'une part, la demande locale augmente et d'autre part, les salaires et les conditions de travail sont réglementés entraînant une hausse des prix du poisson. Par ailleurs, la libéralisation du marché international rend la concurrence rude et la dévaluation du franc métropolitain défavorise les exportations vers la métropole. (Chauveau, 1989, pp. 252-254). L'administration coloniale se préoccupe alors davantage de développer la culture arachidière.

Depuis l'indépendance, la pêche industrielle au Sénégal semble être assurée par des pêcheries européennes, russes et asiatiques concluant des accords de pêche avec le gouvernement sénégalais. Son rôle reste cependant important sur le territoire sénégalais.

La place de la pêche industrielle sur le marché national

Mr Ndiaye, responsable de l'administration des pêches pour le département de Dakar au Ministère de la pêche au Sénégal, explique que la pêche industrielle implique des armateurs, des propriétaires des bateaux, un équipage puis directement les usines de transformation et le marché d'exportation. Souvent, les bateaux eux-mêmes sont étrangers (Russes, coréens, français, etc.) et fonctionnent grâce à un système de licence. Ces licences leur permettent de pêcher dans les eaux sénégalaises pendant une durée déterminée qui peut être de 3 mois, 6 mois ou 1 an. Les quantités pêchées ne sont pas limitées.
La pêche industrielle peut être subdivisée en pêche industrielle nationale et pêche industrielle étrangère. La flottille nationale se composait, dans la deuxième moitié du 20ème siècle, principalement de bateaux nationaux : petits sardiniers, navires spécifiques (thoniers, crevettiers, etc.) et chalutiers. Puis à la fin du 20ème siècle, les bateaux étrangers sont apparus par l'intermédiaire de sociétés mixtes. Le thon occupait plus du ¼ des captures réalisées par la pêche industrielle nationale en 1999. (Deme et Thiam, 2001, p.24) L'ensemble des captures réalisées par cette flotte est débarqué au Sénégal mais une partie est réservée à l'exportation après un passage dans les usines de conservation et/ou de transformation.
La production de la flottille européenne subit des variations importantes au gré des accords signés entre l'Union Européenne et le Sénégal. (Deme et Thiam, 2001, p.24)
À la fin du 20ème siècle, les navires étrangers autres qu'européens (asiatiques, soviétiques ou africains de la sous-région) occupent une place limitée mais non négligeable dans les captures réalisées dans les eaux sénégalaises. Les Asiatiques s'intéressent principalement au thon, les Russes, dans le cadre d'un accord de pêche, exploitent les ressources en petits pélagiques. La conjoncture actuelle de raréfaction des ressources halieutiques au Sénégal entraîne une diminution de la flotte étrangère non européenne dans les eaux sénégalaises. (Deme et Thiam, 2001, p.25)

Concurrence et complémentarité entre ces différents systèmes d'exploitation des zones marines

Le Sénégal possède comme nous l'avons vu, deux types de pêches, ayant chacune leur particularité : « Une pêche artisanale répartie sur environ deux cents points de débarquement, exploitant les stocks côtiers à partir de pirogues et d'engins de pêche à rendements relativement limités. Une pêche industrielle basée à l'unique port de Dakar : les moyens mis en œuvre sont plus importants (bateaux et engins de pêche) et sont fonction principalement des stocks exploités » (Samba, 1994, p.2)
L'accès au marché des produits issus de la pêche se joue sur la taille et sur la qualité des produits. Cette dernière est meilleure sur les bateaux que sur les pirogues qui ne possèdent pas ou peu de moyens de maintenir la marchandise au frais. Les poissons restent donc au soleil sur la pirogue avant d'arriver sur la plage. Le périmètre exploitable est alors restreint afin de limiter le temps de stockage à bord et ainsi de conserver des produits de bonne qualité sanitaire. L'accès aux poissons de grande taille devient alors presque impossible pour ces embarcations. La mise en place de caissons isothermes règle en partie ces difficultés mais ne permet toujours pas aux pirogues de concurrencer efficacement les bateaux industriels. (BAKHAYOKHO et KEBE, 1989, p. 934). La concurrence se joue donc sur la qualité sanitaire des produits débarqués et sur les espèces pêchées.

Outre cette concurrence, il existe une complémentarité entre ces deux types de pêches. Les industriels soutiennent financièrement et matériellement la pêche artisanale : ils leur fournissent notamment le matériel pour fabriquer les filets et financent la recherche. Ces aides interviennent dans le cadre des accords passés entre les pays tiers et le Sénégal. De plus, la présence des bateaux indique aux pirogues les zones de pêches et leur permet d'étendre leur activité à la fois en durée sur l'année et en espace géographique. Inversement la concentration de pirogues à un endroit indique une zone poissonneuse aux bateaux. Les mareyeurs eux-mêmes diffusent ce type d'information, autant sur la taille des poissons que sur le rendement de la zone.
L'apparition de sociétés nippo-sénégalaises favorise le développement de la pêche artisanale car elles achètent également des poissons sur la plage. Dans ce contexte, les industriels ont permis des améliorations au niveau de la vente sur la plage avec par exemple la mise en place de balance afin de peser les poissons avant de les vendre. Le développement de la pêche industrielle a entraîné un recrutement important de main-d'œuvre locale et a donc créé de nombreux emplois. (BAKHAYOKHO et KEBE, 1989, p. 938)
Selon BAKHAYOKHO et KEBE (1989, p.938), la pêche chalutière n'est pas sélective. Les espèces de poissons pêchées et non recherchées sont rejetées en mer. Ainsi, les pirogues suivent ces chalutiers et récupèrent les espèces qu'ils peuvent revendre en frais sur la plage. Par ailleurs, certains chalutiers emploient des piroguiers pour aller pêcher dans des zones de pêche inaccessibles aux chalutiers et trop éloignées des côtes pour être exploitées par les piroguiers seuls. Les chalutiers remorquent les pirogues jusqu'à ces zones et rachètent la production.
La complémentarité des deux types de pêches semble donc présenter de nombreux avantages rendant acceptable la situation de concurrence.

L'aquaculture

L'aquaculture regroupe la culture de tous les organismes végétaux et animaux dans le milieu aquatique. Elle regroupe entre autres la pisciculture et l'ostréiculture.
L'aquaculture est définie par Viard comme « l'art de multiplier et d'élever des animaux et plantes aquatiques ». (Viard, 1983 cité par Niamadio, 1986, p. 6). Elle représente un secteur en plein développement dans le monde entier et ouvre de nouvelles perspectives au Sénégal.
Au Sénégal, elle rassemble des acteurs publics et des acteurs privés et compte une quinzaine de sites communautaires et une dizaine de sites privés.

Historique de l'aquaculture au Sénégal

Lors d'un entretien auprès de Mr Mamadou Ngom, chef de division valorisation des bassins de rétention, vulgarisation, suivi, évaluation à l'Agence Nationale de l'Aquaculture à Dakar, ce dernier retrace l'histoire de l'aquaculture dans le pays.
L'aquaculture traditionnelle se pratique au Sénégal et en particulier en Casamance depuis très longtemps. Elle consiste en la mise en place d'enclos, faits de filets, en eaux peu profondes. Un couloir permet l'entrée des poissons mais les filets empêchent leur sortie. Ces poissons ne sont pas nourris et sont donc souvent pêchés et consommés alors que leur taille est très petite.
La première tentative à grande échelle en matière de pisciculture au Sénégal est intervenue en 1983 à travers la mise en place d'un « projet de développement de la pisciculture dans la vallée du fleuve ». Ce projet, porté par le gouvernement du Sénégal et par l'USAID (United States Agency – International Development) avait pour objectif d'évaluer la faisabilité de la pisciculture dans la vallée du fleuve. Les premiers résultats mitigés ont mis en évidence un manque de maîtrise des techniques de la pisciculture. Les difficultés de gestion du projet se

sont avérées un frein important à son développement et à sa pérennité. Trois organismes assuraient la direction du projet : La direction des eaux et forêts chargée des aspects techniques ; La Société Nationale d'Aménagement et d'Exploitation des Terres du Delta du fleuve Sénégal (SAED) chargée de la vulgarisation et de la communication sur le projet ; Le Peace Corps chargé de l'encadrement et de la mise en place du projet. Ce projet de grande envergure a consisté à mettre en place des stations de reproduction et de pré-grossissement gérées par le Peace Corps ainsi que des étangs communautaires de grossissement dont la gestion a été confiée aux villageois. Le manque de rigueur dans la répartition des rôles entre les trois institutions directrices et la faible implication des populations dans le projet n'ont pas permis son maintien lorsque les difficultés organisationnelles ont obligées les trois institutions à se retirer. En effet, le fonctionnement des bassins de grossissement dépendait des stations de reproduction et de pré-grossissement. Or, les populations n'ont pas été formées à la gestion de ces stations. Ce programme aura donc permis d'évaluer la faisabilité de la pisciculture dans la vallée du fleuve. Dans les années 2000, les Taïwanais reprirent ce projet en réhabilitant quelques stations et étangs. En 2005, la rupture des relations diplomatiques entre Taïwan et le Sénégal a conduit au départ des techniciens taïwanais et entraîné un nouvel échec de ce projet. En juillet 2006, l'État a créé l'Agence Nationale de l'Aquaculture (ANA) afin de promouvoir l'aquaculture, de soutenir et accompagner les différentes initiatives dans le sens d'un développement de ce mode de production aquacole et d'apporter un soutien logistique et financier aux exploitations mises en place. Jusqu'à aujourd'hui, l'ANA a permis l'instalation de neuf unités de dix cages dans des sites communautaires. Elle a mise en place de huit étangs communautaires et a soutenu la mise en place de 3 étangs privés. Elle a également remis en état deux stations de production d'alevins et de semence. Les objectifs sous-jacents demeurent l'approvisionnement en protéines animales des populations sénégalaises et la répartition des ressources à travers le développement de cette activité. (ANA, 2009, p.2)

Les différents types d'aquaculture

Aujourd'hui, seule l'aquaculture en eau douce existe au Sénégal. Plusieurs formes se développent à travers le territoire :

- Les étangs artificiels. Le lieu est choisi en fonction de la proximité d'une source d'eau, de la perméabilité des sols et de la topographie des sols. L'objectif est de rentabiliser le relief et le climat de la zone. Par exemple, afin d'éviter l'utilisation de moto-pompes pour remplir et vidanger les étangs, ceux-ci seront placés en dérivation. Le relief très plat du Sénégal implique néanmoins l'utilisation de moto-pompes dans la plupart des cas. Ces étangs artificiels sont donc remplis puis empoissonnés grâce aux alevins issus des stations de reproduction et de pré-grossissement. Puis ils sont vidés au moment de la récolte afin de récupérer l'ensemble des poissons. Outre la production de poisson, ces étangs peuvent avoir un rôle plus large d'évitement des inondations et permettre aux populations locales d'effectuer des activités de maraîchage et d'élevage.
- Les bassins de rétention consistent à placer des filets dans une grande étendue d'eau déjà existante afin de délimiter le périmètre du bassin puis à empoissonner ce bassin. La récolte est en une opération de pêche de grande envergure.
- Les cages. Elles sont placées dans des étendues d'eau existantes et sont soulevées pour être vidées au moment de la récolte.

Par ailleurs, l'aquaculture nécessite de nourrir les poissons. Cette nourriture coûte très cher. L'ANA a entamé un programme de production d'aliments pour poisson en parallèle de la production d'alevins. (ANA, 2009)

Rôle et devenir de l'aquaculture

Au niveau mondial, l'aquaculture devrait jouer un rôle important sur la régulation des prix du poisson. En effet, en 2001 déjà, les espèces élevées en aquaculture voyaient leur prix diminuer sur le marché mondial alors que le prix des autres espèces augmentait en raison de la tension sur les ressources. (MPTM, 2001, p.8) Au Sénégal, dans le contexte actuel de manque de ressources halieutiques induisant des difficultés d'approvisionnement du marché local, l'aquaculture devrait permettre de satisfaire la demande de la population. La totalité de la production de l'aquaculture au Sénégal est destinée à l'auto-consommation et au marché local. L'aquaculture, si les objectifs sont atteints, permettrait également de réduire les tensions sur les ressources naturelles. (Niamadio, 1986, p.13)
L'ANA projette de développer l'aquaculture en eaux saumâtres. Une étude a été réalisée récemment en partenariat avec la Corée du Sud afin de vérifier la faisabilité de l'implantation d'une station d'aquaculture marine à Joal. Celle-ci permettrait de cultiver les espèces marines.
En 2009, l'aquaculture a permis de produire 38 tonnes de poissons de taille marchande dont 6 dans les bassins de rétention, 20 dans les cages et 12 dans les étangs. L'objectif de l'ANA est d'atteindre une production de 100 000 tonnes en 2015 grâce à la mise en place de 12 fermes industrielles. La construction de deux d'entre elles a débuté mais les financements manquent pour assurer la création des 10 suivantes. Le constat est clair : l'objectif est loin d'être atteint. Les difficultés financières demeurent une réalité au sein de l'ANA et freinent les projets de développement du secteur. La production a néanmoins été multipliée par 12 entre 2008 (3 tonnes) et 2009. (ANA, 2009, pp.2-7)
La FAO (2008, p. 1) note l'échec de la politique de développement de l'aquaculture au Sénégal aujourd'hui : « L'aquaculture, d'ordinaire introduite dans le cadre de projets (principalement pisciculture, crevetticulture, ostréiculture), n'a pas encore donné de résultats encourageants (absence de suivi et de coordination, manque de maîtrise des techniques vulgarisées) malgré les initiatives individuelles et les nombreux projets mis en œuvre. » Le gouvernement sénégalais quant à lui souligne le manque de moyens financiers ne permettant pas de mettre en place les politiques de développement de l'aquaculture envisagées. (MPTM, 2001, p.8)
En matière de politiques, la pêche attire une attention particulière de la part de l'État sénégalais.

Les politiques gouvernementales et leurs conséquences

Le secteur de la pêche contribue largement à l'économie du pays à travers les exportations, à la satisfaction des besoins nutritionnels de la population grâce à la consommation de poisson et à l'équilibre social par la création d'emplois. (MPTM, 2001, p.6 ; Kébé, 2008, p. 6) Cependant, le Ministère de la pêche et des transports maritimes note qu'en Afrique, 50 % des ressources sont exploitées par des flottes étrangères. (MPTM, 2001, p.6) Selon la FAO (2008, p.21), « Les politiques de pêches au Sénégal sont actuellement régies par la stratégie de développement durable des pêches et de l'aquaculture de 2001, la lettre de politique sectorielle de 2007, le Plan d'action de 2007 et la Loi portant Code de la Pêche maritime, complétée par le décret 2007 réorganisant le Ministère de l'économie maritime. » Cette dernière loi octroie l'ensemble des pouvoirs de gestion et d'aménagement au Ministère chargé des pêches. Cette mesure vise à recentrer les actions sur la gestion des ressources halieutiques afin d'optimiser les décisions.

Les différentes politiques

Face à de nombreuses difficultés dans le secteur de la pêche, l'État a mis en place différentes politiques afin de favoriser la gestion responsable des ressources. En effet, le secteur de la pêche au Sénégal est soumis à plusieurs difficultés : la surexploitation des ressources dans un but commercial, le développement de pêche illégale détruisant en partie les fonds marins, la difficulté à préserver le littoral face à la pression anthropique et industrielle liée au tourisme et à l'urbanisation et enfin l'apparition de comportements de survie des pêcheurs davantage préoccupés par leur quotidien que par l'environnement. (Kébé, 2008, p.7) Le manque actuel de système de contrôle réduit encore les possibilités d'amélioration.
Dans les années 80, s'apercevant de l'importance du secteur des pêches au Sénégal, l'État procéda à différentes actions de soutien à la pêche artisanale. Parallèlement, des accords furent passés avec l'extérieur : l'Union Européenne en particulier. L'enjeu principal auquel fait face le gouvernement du Sénégal reste de trouver un équilibre entre l'approvisionnement du marché locale et la considération du secteur des pêches comme un secteur rémunérateur et porteur de l'économie nationale.

Les politiques tournées vers l'intérieur

Soutien à la pêche artisanale

Au lendemain de l'indépendance, la politique gouvernementale appuie le développement de l'activité de pêche et favorise ainsi une augmentation des débarquements dans l'optique de nourrir sa population et ainsi d'assurer sa sécurité alimentaire.
Pour cela, Mr Ndiaye, responsable de l'administration des pêches pour le département de Dakar au Ministère de la pêche au Sénégal, explique que l'Etat a mis en place différentes actions :

- Une détaxe sur le carburant pour les pêcheurs
- Une exonération d'impôt sur le matériel de pêche à condition que les pêcheurs soient organisés en GIE (Groupement d'Intérêt Economique)
- La création d'établissements de micro-crédit et notamment de la Caisse Nationale du Crédit Agricole permettant aux pêcheurs d'investir dans du matériel grâce à un accès au crédit.

Les différentes politiques de soutien à la pêche artisanale, parallèlement à un déclin de l'agriculture, ont entraîné un développement important du secteur au Sénégal dans les années 70. (Kébé, 2008, p.6 ; Kébé, 1994, p. 52)
Les projets de soutien financier aux acteurs de la pêche locale entraînent de facto une multiplication des embarcations et des unités de stockage et de transformation. (MPTM, 2001, p.11). Par ailleurs, la conjoncture mondiale du commerce de la pêche associée à la signature d'accords de pêche avec des chalutiers européens en particulier, favorisent finalement le marché de l'exportation y compris pour les produits issus de la pêche artisanale. (Dahou et Démé, 2001, p.3)

Favoriser l'exportation

Depuis les années 1970, les politiques de gestion des pêches visent à développer le secteur à travers son accès au commerce international. Pour cela, le gouvernement a mis en place des subventions à l'exportation et a institué le statut d'entreprise franche favorisant l'exportation tout en créant des emplois dans le pays. Par ailleurs, la dévaluation du franc CFA en 1994 a participé à la relance des exportations. (PNUE, Enda, 2007, p.71)

Mr Ndiaye affirme que le gouvernement a mis en place des formations à l'hygiène et a développé des équipements sur les ports afin d'améliorer la qualité des produits et cela notamment dans le but de favoriser la compétitivité des produits à l'export. Aujourd'hui, les produits répondent aux normes européennes et peuvent donc être envoyés en Europe sans risque de refus à la douane. Il note cependant que ce développement de l'exportation entraîne une tension sur les espèces à forte valeur marchande comme le thiof et les daurades mais également les sardinelles très demandées dans la sous-région. Le stock de sécurité correspondant au stock de disponibilité alimentaire est entamé et cela génère de grands risques quant à la sécurité alimentaire de la population sénégalaise.
Cette politique de soutien à l'exportation a d'autres conséquences néfastes sur la qualité de vie des sénégalais. En effet, la réorganisation de la filière de la pêche en fonction du commerce d'export augmente la dépendance des artisans pêcheurs vis-à-vis des usines et des sociétés d'export donc du marché mondial et diminue le nombre d'emplois. Cette situation entraîne une fragilisation de la situation économique et sociale des pêcheurs. (Kébé, 2008, p.7 et 9 ; Failler et Binet 2011, pp. 168)

Conscientiser les pêcheurs

Outre le développement de l'exportation, la surexploitation des ressources est un problème majeur au Sénégal. Mr Ndiaye assure que la responsabilité des pêcheurs est engagée afin de tenter de leur faire prendre conscience de l'importance de préserver les ressources que ce soit pour l'avenir de la pêche ou d'un point de vue écologique. Le gouvernement constate que les méthodes classiques de gestion n'ont pas fonctionné et s'oriente aujourd'hui vers des méthodes de gouvernance. Cela suppose d'impliquer les acteurs à la fois dans la prise de décision et dans l'application sur le terrain. C'est en s'inspirant de ce qui se fait dans d'autres pays que l'État sénégalais a décidé de modifier sa façon de gérer le secteur des pêches. Il s'agit de passer d'une vision de pêcheurs commerçants et de prise de décision étatique à une approche de pêcheurs responsables de la ressource et de prise de décision collective incluant les acteurs de terrain, les techniciens et les politiques.
Il semble que l'effet attendu ne soit pas encore observable. En effet, le gouvernement tente de faire respecter une période de repos biologique de 2 mois chaque année afin de permettre aux poissons de se reproduire et ainsi d'assurer le renouvellement des ressources. Les pêcheurs ne semblent pas disposés à respecter cette mesure. (Kébé, 2008, p.15)
La conscience sociale devient également un enjeu de taille et l'objectif est de faire réaliser aux pêcheurs l'importance sociale de l'approvisionnement du marché local. Le marché de l'exportation rapporte davantage de revenus et constitue de ce fait un secteur attrayant. Cependant, au niveau de la population, les désagréments induits par le manque de poisson sur le marché local sont importants et c'est cela que le gouvernement tente de faire comprendre aux pêcheurs. Les politiques de soutien à la pêche artisanale visent à améliorer l'approvisionnement en poisson du marché local et non à augmenter les recettes liées à l'exportation. (Failler, 2001, p.17)

Mise en place de contrôles

La régulation de la pêche et la mise en place de contrôles afin d'encadrer les nouvelles mesures deviennent un des axes prioritaires du gouvernement. Ces contrôles prennent différentes formes en commençant par l'immatriculation des pirogues afin d'identifier les embarcations. (Kébé, 2008, p. 13)
Mr Ndiaye, responsable de l'administration des pêches pour le département de Dakar au Ministère de la pêche au Sénégal, nous confie qu'un système de quota est à l'étude afin de

limiter l'épuisement des ressources halieutiques dans les eaux sénégalaises. De même, le gouvernement souhaite instaurer un système de licence de pêche pour les artisans pêcheurs. Jusqu'à maintenant, aucun accord n'a pu être trouvé entre les pêcheurs et les autorités, le système n'est donc pas en place (Kébé, 2008, p. 14)

Finalement, les différentes politiques tournées vers le marché intérieur n'auront pas eu les effets escomptés et notamment par manque de consultation des acteurs de la filière eux-mêmes et par insuffisance de contrôles. Kébé (2008, p.9) souligne que malgré une interdiction de l'utilisation du mono-filament par la législation, 80 % des pêcheurs l'utilisent.

Les politiques tournées vers l'extérieur

Le contexte réglementaire mondial

La pêche représente une source importante de nourriture pour l'Homme dès lors que celui-ci a accès à un plan d'eau. Jadis, les ressources aquatiques étaient perçues comme inépuisables. Mais, suite au développement et à la généralisation de techniques de pêches performantes, notamment au lendemain de la seconde guerre mondiale, l'exploitation des ressources halieutiques a augmenté de façon importante. Les responsables politiques et scientifiques ont alors pris conscience du caractère épuisable de ces ressources malgré une capacité à se renouveler. Des mesures de contrôles sont apparues nécessaires afin de réguler l'exploitation des eaux.
Dans ce contexte, au milieu des années 1970, les Zones Economiques Exclusives (ZEE) ont vu le jour. Les Etats se sont ainsi approprié les eaux bordant leurs côtes et se sont vu dans l'obligation de gérer eux-mêmes les ressources s'y trouvant. En 1982, la Convention des Nations Unies sur le droit de la mer apporte un cadre réglementaire supplémentaire à la gestion des ressources maritimes. Ces mesures favorisent une gestion économique de la pêche tournée vers le marché international dans les pays en développement. Dans les années 1980, le constat est clair : les ressources halieutiques s'épuisent et il devient primordial d'aborder la gestion sous un autre angle. C'est dans ce cadre que la FAO (1995, pp.5-6) a formulé en 1995 un Code Mondial de Conduite pour une Pêche Responsable. Ce Code ne revêt aucun caractère obligatoire mais se veut une aide pour les Etats dans la gestion des pêches. Il a pour objectif de définir « des principes et des normes internationales de comportement pour garantir des pratiques responsables en vue d'assurer effectivement la conservation, la gestion et le développement des ressources bioaquatiques, dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité. » (FAO, 1995, p.7). Il tient compte des rôles variés de la pêche dans une société, à savoir les rôles économique, nutritionnel, culturel, social et environnemental. Il s'adresse à l'ensemble des acteurs liés de plus ou moins près à la pêche et à l'aquaculture dans tous les pays du monde.

Accords de pêche entre l'Union Européenne et le Sénégal

Le Sénégal n'ayant pas la capacité d'exploiter pleinement ses ressources a décidé de passer des accords avec d'autres pays et notamment des pays de l'Union Européenne.
Le premier accord de pêche conclu entre le Sénégal et l'Union Européenne date de 1979. L'objectif pour le Sénégal était de développer l'économie du pays grâce aux recettes de ce commerce. La vente des licences, les taxes sur les captures et les créations d'emplois donnèrent une place importante à la pêche dans l'économie sénégalaise. Finalement ces accords donnaient au Sénégal, en échange de l'accès à ses ressources, l'accès au marché international pour ses produits halieutiques. (Failler, 2001, p.19) Les pêcheries communautaires devaient respecter certaines règles notamment concernant les zones de

pêche, la taille minimale des poissons pêchés et les espèces pêchées et donnaient une contrepartie financière au Sénégal. (Failler, 2005(a), p.13 ; PNUE, Enda, 2007, p.72) La signature des accords devait être précédée d'une évaluation précises des ressources disponibles afin d'éviter de provoquer une surexploitation. Cependant, il apparaît que cette condition n'a que rarement été respectée. Finalement la signature de ces accords s'est faite dans un souci de complémentarité et comprenait des mesures visant à favoriser le développement économique et industriel du Sénégal. (Dahou et Deme, 2001, p.2 et 6).
Malgré cela, depuis ces premiers accords, les soupçons grandissent quant à l'intérêt du Sénégal dans ces accords. En effet, l'absence de contrôle et de données, et le flou existant autour des négociations provoquent les polémiques. (Failler, 2001, p.8)
De plus, les espèces les plus recherchées par les bateaux communautaires sont les démersaux (merlu et sole commune), les céphalopodes et les crevettes. Or, au niveau national, certaines embarcations sont spécialisées dans la capture de ces espèces. La concurrence est donc très forte. Mais le devenir des poissons semble le même : l'exportation. Ces accords provoquent une réorganisation de la filière autour du commerce de l'exportation. L'approvisionnement du marché local devient alors un problème de taille au Sénégal. En effet, L'augmentation des bénéfices dus à la vente de produits à l'exportation entraîne une diminution de l'approvisionnement du marché local puisque les pêcheurs locaux s'orientent vers les ventes à l'export. Seuls les produits à faible valeur commerciale restent sur les marchés locaux. (Failler, 2005(a), pp. 18-20). Le système de production des pêches étrangères et le système de production des pêches nationales apparaissent tout à fait déconnectés puisque la pêche communautaire opère de manière autonome. Il est cependant à noter que les chalutiers thoniers débarquent 10 à 20 % de leur production à Dakar et Victoria. Cette production alimente les usines locales mais en aucun cas le marché local, les produits transformés étant destinés à l'exportation. Les navires hollandais spécialisés dans la pêche de petits pélagiques débarquent également une partie de leurs captures en Afrique de l'Ouest. Cette production est principalement destinée à l'approvisionnement du marché d'Afrique centrale et non au marché sénégalais. La politique de développement de la pêche artisanale dans le but d'approvisionner le marché local semble donc être un échec complet puisque la pêche artisanale fournit une grande partie des poissons frais aux entreprises d'export (Failler, 2001, pp.14-16)
Pour tenter de palier cela, les différents accords de pêches prévoient des débarquements obligatoires par les bateaux communautaires dans les pays concernés afin d'approvisionner le marché local et les usines de transformation locales. Cependant, il s'avère que les bateaux communautaires ré-embarquent les produits immédiatement après la réalisation des contrôles sur place.
Outre cette mesure, les accords de pêche, longtemps au désavantage du Sénégal, ont été revus afin de coïncider avec les objectifs nationaux de préservation des ressources et de développement social. Pour cela, les accords imposent désormais l'utilisation de certaines techniques et la déclaration des captures. Une fois de plus, le manque de moyens de contrôle ne permet pas de faire appliquer ces conditions. Ces accords accentuent donc les difficultés rencontrées par le secteur de la pêche au Sénégal. (Failler, 2001, p.8) De plus, les objectifs à court terme pour l'économie du pays priment sur les objectifs à long terme sur l'état des ressources et la sécurité alimentaire des populations. (Failler et binet, 2011, p.169)

En conclusion, les accords de pêche représentent une cause supplémentaire de la situation difficile dans laquelle se trouve le secteur de la pêche aujourd'hui mais n'en sont pas la cause unique. La signature de ces accords constitue une mesure parmi un ensemble de décisions visant à favoriser l'exportation des ressources halieutiques. Les entreprises d'exportations ont bénéficié d'avantages fiscaux et douaniers. La convention de Lomé a permis aux produits

sénégalais et plus largement aux produits des pays ACP (Afrique, Caraïbes, Pacifiques) d'être exemptés de droit de douane lors de leur entrée sur le marché européen. Les exportations de produits halieutiques étaient subventionnées jusqu'à la dévaluation du Franc CFA, cette dévaluation compensant la suppression de cette mesure puisque favorisant fortement les exportations. (Dahou et Keme, 2001, p.2-3)
Des accords existent également avec d'autres pays tels que les pays asiatiques ou la Russie mais ne concernent qu'une faible part des exportations aujourd'hui. Cependant cette part est en augmentation du fait de la demande en petits pélagiques et les demandes spécifiques de ces marchés tels que les ailerons de requins.
À travers ces accords, le secteur de la pêche devient un secteur commercial à part entière. L'effondrement des ressources entraînerait une crise sur le marché de l'exportation des produits halieutiques et placerait le pays dans une situation économique difficile puisque privée de son secteur le plus porteur. (Dahou et Keme, p. 4)

Quelles politiques à venir ?

Plus récemment, le gouvernement sénégalais a mesuré l'importance d'intégrer la pêche dans un système global de gouvernance. Ainsi la pêche n'est plus abordée comme une entité indépendante des autres mais en lien étroit avec notamment l'économie nationale, l'équilibre social et le maintien de la sécurité alimentaire. (Kébé, 2008, p.8)
Dans un avenir plus ou moins proche, il semble nécessaire d'enrichir les connaissances du milieu marin et notamment des effets des changements climatiques sur la faune aquatique, de mettre en place des systèmes de contrôle d'accès à la ressource, de développer des relations commerciales avec d'autres pays que l'Union Européenne afin de réduire la dépendance, de développer l'aquaculture de façon raisonnée et efficace et de mettre en place une politique de gouvernance dans laquelle le secteur de la pêche serait pleinement intégré.
La principale difficulté que rencontre l'État sénégalais est la double position du secteur de la pêche comme secteur industriel rentable et générateur de ressources économiques d'une part et comme source d'alimentation durable pour la population et de développement humain d'autre part. Comment développer l'un sans porter préjudice à l'autre ? L'orientation actuelle semble y répondre en partie à travers le développement de la gestion durable des ressources (Kébé, 2008, pp.8-9).

ANNEXE 2 : Guide d'entretien - entretiens individuels

Bonjour je fais une étude sur l'alimentation des sénégalais dans le cadre d'une recherche doctorale. Je vous remercie d'avoir accepté de me consacrer un peu de temps. Les informations que vous allez me donner vont me permettre de mener à bien mon travail. Elles seront bien sûr anonymes. Acceptez-vous que j'enregistre l'entretien afin de ne rien perdre des précieuses informations que vous allez me donner ?
Je vous remercie. Nous allons commencer.

Thème 1 : L'alimentation en général

Question 1.1 : Je suis venue pour que vous me parliez de votre alimentation : spontanément, avez-vous des choses à me dire ? Qu'est-ce que vous pouvez m'en dire ? Comment mangez-vous ? Qu'est-ce que manger pour vous ?

Question 1.2. : Qu'est-ce que « bien manger » pour vous ?
Et selon vous, est-ce que cela a toujours été comme ça ?
→ *Faire ressortir un éventuel lien entre santé et alimentation*

Question 1.3. : Quels sont les aliments qui vous procurent du plaisir ?
Qu'est-ce que vous aimez manger ?
Quel est votre plat préféré ?
Qu'est-ce que vous aimez ? Qu'est-ce que vous n'aimez pas ?
Qu'est-ce que vous ne mangez pas ?

Thème 2 : Approvisionnement

Question 2.1 :

Qui fait les courses ? Est-ce que c'est vous ? Qui d'autres ?
Où faites-vous (fait-il/elle) les courses ? Pourquoi ?
Combien de fois par semaine ?

→ *Mettre en évidence les déterminants des choix alimentaires (économique ? santé ? goût ? …)*

Question 2.2 : Vous arrive-t-il d'acheter un produit après avoir vu/entendu la publicité ?

Un exemple de produit
Pour quelle raison l'avoir acheté ?

→ Faire immerger le message énoncé dans la publicité.

Question 2.3 : Pour un même produit, qu'est-ce qui vous pousse à acheter une marque et pas une autre ? (exemple : bouillon en poudre, lait en poudre)

Question 2.4 : Est-ce que parfois des amis ou de la famille vous donnent à manger ? Ou l'inverse, est-ce que vous en donnez ? À quelles occasions ? Comment ça se passe ? Est-ce que vous pouvez me raconter ?
→ *Intégration dans des circuits de dons/contre dons*

Thème 3 : Préparation

Question 3.1 : Comment faites-vous la cuisine dans votre famille ?
Qui prépare ?
Pour qui ?
Combien de fois par jour ? Pourquoi ?

Question 3.2 : Quels plats sont préparés en semaine ? Le week-end ? Les jours de fête ?
Est-ce que toute la famille mange la même chose ? Les mêmes plats ?
Comment se fait la répartition des ingrédients ? Des morceaux de viande ou de poisson par exemple ? Est-ce que certaines personnes chez vous ont plus ou moins que les autres ?
→ *Répertoire des plats préparés*

Question 3.3 : La façon de préparer chez vous a-t-elle changé ces dernières années ? Dans quel sens ? Pourquoi ?
→ *Innovations alimentaires ?*

Thème 4 : Consommation

Question 4.1 : (Comment se passent les repas chez vous ?)
Qui mange avec qui ?
Est-ce que tout le monde mange la même chose ?

Question 4.2 : Vous arrive-t-il de manger à l'extérieur ?
Où ?
Quoi ?
Pourquoi ?
Avec qui ?
Et les autres membres de la famille mangent-ils à l'extérieur ?

Question 4.3 : Qu'est-ce qui est consommé lors des fêtes ? Tabaski ? Mariages ? Baptêmes ? Enterrements ?
Est-ce que tout le monde mange la même chose ? Est-ce que certains invités mangent autre chose ? Qui mange quels morceaux de viande ?

Thème 5 : Le poisson

Question 5.1 : Est-ce que vous mangez du poisson ?
Relances :
Souvent ?
Sous quelle forme ? (frais ? transformé ?)
Comment le cuisinez-vous ?
Qui dans la famille mange du poisson ?
Est-ce que certains n'en mangent pas ? Pourquoi ?
→ *Se faire une idée de l'importance du poisson dans l'alimentation des familles*

Question 5.2 : Où l'achetez-vous ?
Relances :
Toujours au même vendeur ?
Quel type de poisson achetez-vous ?
Est-ce que ça a toujours été comme ça ?
Est-ce que vos parents faisaient pareil ?
→ *Évaluer les changements en terme d'approvisionnement*

Question 5.3 : Sous quelle forme mangez-vous le poisson ? Dans quels plats ? Est-ce que vous avez observé des changements ces 10 dernières années au niveau du poisson ? Au niveau de l'alimentation ? Quelles conséquences ces changements ont eues sur votre alimentation ?
Comment faites-vous par rapport aux changements autour du poisson ?
Est-ce que vous mangez plus ou moins de poisson ? Sous la même forme ? (toujours du poisson séché ?)
→ *Répertoire des plats à base de poisson et éventuels changements perçus et assumés*

Thème 6 : Le thiebboudien dans l'alimentation

Question 6.1 : Est-ce que vous consommez du thiebboudien ?
Relances :
Quand ?
Combien de fois par semaine ?
Pourquoi ?
Aimeriez-vous en consommer plus ? Moins ?
Est-ce que vous aimez ce plat ?

Question 6.2 : Qu'est-ce qu'un bon thiebboudien selon vous ?
Relances :
Est-ce qu'il existe des variantes de ce plat ?
Est-ce que vous-même vous consommez/préparez ces variantes ?
Quand et pourquoi ?
→ *Obtenir une définition subjective de ce plat*

Question 6.3 : Que représente ce plat pour vous ?
Relances :
Pouvez-vous imaginer d'arrêter de manger du thiebboudien ?
Pourquoi ?
→ *Accéder aux représentations qu'il y a derrière ce plat.*

Question 6.4 : Connaissez-vous ce produit ? (leur montrer le thiebboudien en boîte et observer leur réaction)
Qu'en pensez-vous ?

Thème 7 : Les représentations autour de l'alimentation et du poisson

Question 7.1 : Comment font les familles plus pauvres/qui ont moins d'argent que vous pour l'alimentation ?
Relances :

Quelles différences y a-t-il avec vous au niveau de l'alimentation ?
Mangent-elles autant de poisson ?
Si non, par quoi le remplacent-elles ?
Si oui, y a-t-il des différences ? De qualité ? De quantité ?

Qu'est-ce que vous changeriez à votre alimentation si vous aviez plus d'argent ? Moins d'argent ?
→ *Faire émerger les solutions qu'ils envisageraient pour eux-mêmes mais qu'ils ne peuvent pas accepter ou en tout cas affirmer aujourd'hui.*

Question 7.2 : Et vous, comment feriez-vous s'il y avait moins de poisson ?
Relances :

S'il devenait plus cher ?
S'il n'y en avait plus du tout ?

→ *Solutions plus conforment aux normes de la société*

Thème 8 : Alimentation et Santé

Question 8.1 : Quels sont les aliments bons pour la santé ?

Question 8.2 : Selon vous, est-ce que l'alimentation peut causer des maladies ? Lesquelles ?

Quels sont les aliments responsables d'après vous ?
Comment avez-vous appris tout ça ?

Question de clôture : Est-ce que vous avez autre chose à ajouter ?

Pour terminer, j'aimerais vous poser des questions relatives à votre environnement.
Je vous remercie beaucoup de votre aide et du temps que vous m'avez accordé et vous souhaite une bonne journée.

ANNEXE 3 : Lexique des plats et aliments sénégalais

Lexiques des plats sénégalais à base de riz ou de mil

Ce lexique a été réalisé avec l'aide précieuse de Bineta Diop. Les livres *Sénégal. Cuisine intime et Gourmande* de Youssou N'Dour paru aux éditions La Martinière en 2014 et *Yolele ! Recipies from the heart of Senegal* de Pierre Thiam paru aux éditions Lake Isle Press en 2008 ont également servis de support.

C

C'Bon (encore appelé Foutou ou ceebudiola)
Plat à deux marmites, originaire de la Casamance, au sud du Sénégal. Il est composé de riz blanc accompagné d'une sauce à base d'oignons crus, de poisson grillé et d'un mélange de *bissap* (feuilles d'oseille coupées) et de *nététou* (feuilles de néré fermentées et pilées) et servi avec un peu d'huile de palme.

Ceebujën (riz au poisson)
Plat à une marmite, originaire de Saint-Louis et consommé dans tout le Sénégal. Il est composé de riz et de poisson principalement. Les oignons et le poisson sont revenus dans de l'huile, puis retirés de la marmite avant d'y introduire des légumes et de l'eau. Enfin, les légumes sont retirés et le riz est ajouté pour cuire dans le jus de cuisson des aliments précédents. Il peut être rouge si du concentré de tomate a été ajouté en même temps que les légumes ou blanc sinon.

Ceebukettiakh (riz au poisson séché)
Plat à une marmite. Il est une variante du ceebujën, dans laquelle le poisson frais est remplacé par du poisson séché et parfois de crustacés et mollusques séchés. Certaines femmes y ajoutent des haricots niébés.

Ceebuyapp (riz à la viande)
Plat à une marmite composé principalement de riz et de viande. De la même façon que pour le ceebujën, la viande est revenue avec des oignons puis retirée de la marmite. Le riz est ensuite cuit dans le jus de viande après ajout d'eau. Les légumes sont la plupart du temps absents de ce plat.

Ceeré bassi (couscous de mil sauce arachide)
Plat à base de couscous de mil cuit à la vapeur et accompagné d'une sauce à base de pâte d'arachide et de haricots niébé. Il peut être préparé avec de la viande ou du poulet.

Ceeré jën (couscous de mil au poisson)
Plat à base de couscous de mil cuit à la vapeur et accompagné d'une sauce à base de concentré de tomate et contenant des légumes. Il est préparé avec du poisson.

Ceeré mboum (couscous de mil sauce oseille)
Plat à base de couscous de mil cuit à la vapeur accompagné d'une sauce à base de feuilles de choux ou d'*oleifera moringa*. Il peut être préparé avec de la viande ou du poisson.

Ceeré Siim (couscous de mil sauce tomate et viande)
Plat à base de couscous de mil cuit à la vapeur accompagné d'une sauce tomate et de quelques légumes. Il est servi avec de la viande (de bœuf, d'agneau ou de poulet).

Ceeré Sow (couscous de mil au lait caillé)
Plat à base de couscous de mil cuit à la vapeur accompagné de lait caillé

D
Dakhine (riz pâteux sauce arachides)
Plat à une marmite à base de riz et d'arachides (concassées ou en pâte). Le riz, cuit dans la marmite contenant la sauce – composée d'arachides, de viande de bœuf ou d'agneau, de poisson séché, de haricots niébé ou de tomate concentrée – est pâteux.

Domoda (viande ou poisson)
Plat à deux marmites, composé de riz blanc accompagné d'une sauce à base de tomate concentrée, de farine, de citron vert et d'un peu de vinaigre. Il peut être préparé avec de la viande ou du poisson.

F
Fondé (bouillie de mil sucrée)
Plat à base de farine de mil roulée en grains d'un ou deux millimètres qui sont cuits dans de l'eau sucrée, parfois agrémentée de pain de singe (fruit du baobab). Il peut être servi avec du lait caillé ou du lait concentré non sucré.

K
Kaldou
Plat à deux marmites composé de riz blanc accompagné d'une sauce à base d'oignons, de poisson, de mollusques et d'une préparation d'oseille et gombo.

L
Lakh sow (bouillie de mil accompagné de lait caillé)
Plat à base de grosse semoule de mil ou de concassé de mil cuit dans de l'eau légèrement salée. Il est accompagné de lait caillé sucré.

Lakh neuteuri (bouillie de mil accompagné d'une sauce à base de pâte d'arachide)
Plat identique au précédent si ce n'est qu'il est accompagné de pâte d'arachide, de pain de singe et de sucre et non pas de lait caillé.

M
Mafé
Plat à deux marmites, originaire du Mali, composé de riz blanc accompagné d'une sauce à base de pâte d'arachide et contenant également de la tomate concentrée et des légumes. Il est le plus souvent préparé avec de la viande de bœuf ou d'agneau. Lorsqu'il est préparé avec du poisson, il est appelé souloukhou.

Mbaxaal
Plat à une marmite dont la préparation et la composition se rapprochent de celles du ceebujën hormis la quantité d'eau plus grande qui donne *in fine* un riz pâteux. Il se prépare avec de la viande (agneau ou bœuf) ou du poisson. Il peut être servi nature ou avec une sauce oignons-tomates ou une sauce à l'huile de palme.

R

Rouye (bouillie de farine de mil)
Plat à base de farine de mil cuit à l'eau pour donner une bouillie. Il est sucré et servi avec ou sans lait en poudre.

S

Sombi (bouillie de riz)
Plat à base de riz cuit dans beaucoup d'eau afin d'obtenir une bouillie. Il est sucré et parfois agrémenté de lait concentré non sucré. Il est servi avec ou sans lait caillé.

Souloukhou (mafé poisson)
Voir Mafé

Soupe Kandia
Plat préparé dans deux marmites. Il est composé de riz blanc et de sauce à base de gombo, d'huile de palme et de fruit de mer. Il peut être préparé avec de la viande, du poisson ou un mélange des deux.

T

Thiacry
Plat à base de fine semoule de mil cuite à l'eau et servie avec du lait caillé sucré.

Thiou
Plat à deux marmites, composé de riz blanc et servi avec une sauce à base d'oignons et de tomate concentrée et accompagné de légumes. Il peut être préparé avec de la viande ou du poisson voire avec des boulettes de poisson et est parfois servi avec de l'huile de palme.

Thiou kari
Plat à deux marmites, composées de riz blanc et de sauce oignon à base de curry préparé avec de la viande (agneau ou bœuf) et accompagné de légumes.

Y

Yassa
Plat à deux marmites, composé de riz blanc accompagné de sauce à base d'oignons marinés de moutarde, de citron et de vinaigre. Il peut être préparé avec de la viande, du poisson ou du poulet

Lexique des aliments couramment utilisés

Arachides : produites au Sénégal, elles sont consommées grillées et salées entre les repas ou en pâte dans des plats comme le *mafé*

Bouillon cube : très utilisé par les cuisinières sénégalaises, il est omniprésent dans la cuisine locale. Le Corrige-Madame est son équivalent liquide, il est ajouté au moment de la consommation selon les goûts de chacun.

Diakhatou : autrement appelée aubergine amère, elle est principalement utilisée dans le *ceebujën* et le *mafé* parmi les autres légumes.

Gombo : petit légume vert légèrement allongé utilisé entier parmi les autres légumes ou pilé dans certains plats. Sous sa forme pilée, il donne une texture visqueuse à la sauce.

Guedj : poisson fermenté et séché utilisé en condiment. Il a une odeur forte mais un goût subtil lorsqu'il est cuit dans le plat.

Igname : racine très consommée dans toute la sous-région et intégré à certains plats parmi les autres légumes

Kettiakh : sardinelles séchées qui servent parfois de substitution au poisson frais. Elles se conservent longtemps.

Manioc : tubercule, disponible sur tout le continent africain et qui ne se consomme pas cru car il est toxique tant qu'il n'est pas cuit.

Mil : Après le riz, c'est la céréale la plus consommée. Le mil peut être préparé sous différentes formes : couscous, accras, bouillies plus ou moins fines,…

Nététou : composé de graines de néré séchées et fermentées, il est typique de la sous-région, a une odeur forte et apporte un goût tout à fait caractéristique. C'est un condiment traditionnel parfois délaissé au profit des bouillons cube

Niébé : haricot noir parfois préparé avec une sauce oignons et servi dans du pain sous forme de sandwich.

Pinton : pâté de sardinelles en conserve, principalement consommé dans des sandwichs au petit-déjeuner.

Riz : C'est la céréale la plus consommée au Sénégal. Pour la plupart importé – même s'il existe traditionnellement des cultures de riz en Casamance et dans la vallée du fleuve Sénégal -, il est consommé quotidiennement par l'ensemble de la population. Pour certains dakarois, un déjeuner sans riz n'est pas un déjeuner.

Sardinelle : petit poisson contenant beaucoup d'arêtes, elle est traditionnellement ajoutée aux plats pour donner du goût sans être consommée. Relativement abondante, elle est moins chère que les autres poissons et est parfois consommée seule dans les familles les plus démunies.

Thiof : Poisson de la famille des mérous. Gros poisson à chair blanche, il est le poisson privilégié pour la préparation du *ceebujën*.

Yet : autrement appelé camembert de mer du fait de son odeur forte, c'est un mollusque fermenté et séché utilisé comme condiment.

ANNEXE 4 : Questionnaire

Questionnaire

Version du questionnaire : 1

Q.1. ***Langue de passation du questionnaire :***

	1 Français
	2 Wolof

Q.2. ***Nom de l'enquêteur : ……***
Q.3. ***Date de l'entretien : [Jour en lettre/Date/Mois/Année] : ……/…../……/2014***
Q.4. ***Heure de début : …….***

Salamaleikum Sohna ci/Seriñ bi, damay def benn etude ci lu jëm ci lekk/dundu fii ci Ndakaaru ngir benn saytukat bu UCAD. Ma ammoon ay laaj yuma la bëggoona laaj. Waxtan bi nak mannaa japp ba 45 simili. Dakkor nga ngir toontu ma ci laaj yi? Jërëjëf.
Bepp xabbaar booñu jox, doo ci feegn. Say xalaat rek mooñu amal solo, nekkul ap examen. su amee laaj bu leerul ci yaw, nga wax ñuko. Màngi lay sant dila gërëm

Bonjour Madame/Monsieur, je réalise une étude sur l'alimentation à Dakar pour un chercheur de l'UCAD. J'aimerais vous poser quelques questions. Cela prendra environ 45 minutes. Êtes-vous d'accord pour y répondre ? Merci beaucoup.
Toutes les informations que vous me donnerez seront confidentielles et anonymes. Ce sont vos idées et opinions qui nous intéressent, il ne s'agit pas d'un examen. Par ailleurs, n'hésitez pas à me dire si vous n'avez pas compris une question. Je vous remercie.

Ballà ñuy tàmballi, bëggoon nàla wax né diirup laajte bi yep, liñu japp né moy "njaboot": ñepp ñu bokk di dundu ci bénn kër té book nékk ci kilif-téefu bénn nit, kilifa njaboot gi.

Avant de commencer, je voudrais vous préciser que tout au long du questionnaire, nous entendons par « ménage » : toutes les personnes qui vivent sous le même toit et sous l'autorité d'une même personne, le chef de ménage.

Variables de quotas

Q.5. *Sexe - À remplir par l'enquêteur :*

	1 Homme
	2 Femme

Prénom de l'enquêté (non obligatoire) : …….

Numéro de téléphone de l'enquêté (pour contrôle) : ……

	Q.6. Ci ban at nga judd ? En quelle année êtes-vous né(e) ? *Année de naissance :*

Q.7. *Dans quel quartier habitez-vous ? À remplir par l'enquêteur*

……
……

Q.8. Limeul ma ñetti mbir yu sénégalais yi am lugn bokk, moo ham fumu mana bayyéko baa xeet bumu mana bokk. Quelles sont les trois choses que les Sénégalais ont tous en commun (quelle que soit leur origine sociale, leur ethnie) ? *Relancer :* Et quoi d'autre ? *3 réponses possibles à classer selon l'ordre d'énonciation*

1.
……
2.
……
3.
……

Q.9. Limeul ma ñetti mbir yu leen di wutalé ? Quelles sont les trois choses qui les différencient ? Qui marquent leur différence ?

1.
……
2.
……
3.
……

Legui danuy wax ci wallu dundu, lekk :
Nous allons maintenant parler d'alimentation, de nourriture :

Q.10. Yaw langa japp né moy ndekki dëgg/vrai ndekki ? Pour vous qu'est-ce qu'un vrai petit-déjeuner ?

……
……
……

Q.11. Yaw langa japp né moy añ dëgg/ vrai añ ? Pour vous qu'est-ce qu'un vrai déjeuner, un vrai repas de midi ?

……
……
……

Q.12. Yaw langa japp né moy reer dëgg / vrai reer ? Pour vous qu'est-ce qu'un vrai dîner ?

……
……
……

Q.13. Ci sëyyi/ceet/mariages yi, yan ñam lañuy faral di toggu ? Lors des mariages, quels plats sont habituellement préparés ?

……
……
……

Q.14. Ci dëc yi, yan ñam lañuy faral di toggu ? Lors des enterrements, quels plats sont habituellement préparés ?

……
……
……

Q.15. Ci së y/ceet/mariage bu mujju binga dem, yan togg lañ lafa yakkal/tibbal ? Lors du dernier mariage où vous vous êtes rendus, quels plats vous ont été servis ?

……
……
……

Q.16. Ci dëc bu mujju binga dem, yan togg lañ lafa yakkal/tibbal ? Lors du dernier enterrement où vous vous êtes rendu, quels plats vous ont été servis ?

……
……
……

Q.17. Ñaata yoon ci ayubès/semaine bi ngay lekk… lu ëpp ci ayubès yi /semaine : Combien de fois par semaine mangez-vous…. pour une semaine habituelle :

	0 ba lu gënë yés 1 yoon 0 à moins d'1 fois	1 yoon 1 fois	2 ba 4 yoon 2 à 4 fois	5 yoon ak luko ëpp 5 fois et plus	*NSP Variable*
Jën bumu mana doon (bu bes, gëjj, bu ndaw, bu mak) Poisson quelque soit la forme (frais, séché, petit, gros)					
yapp bumu mana doon (xar, nag, bëy) Viande sous toutes ses formes (mouton, bœuf, chèvre)					
Ganaar Poulet					
Meew (meewu ndox, sungguf meew, soow) Lait (frais, en poudre, caillé)					
Fruit					

Q.18. Ñaata yoon ci ayubès bi/semaine ngay lekk… lu ëpp ci ayubès yi/semaine : Combien de fois par semaine mangez-vous… pour une semaine habituelle :

	0 ba lu gënë yés 1 yoon 0 à moins d'1 fois	1 yoon 1 fois	2 ba 4 yoon 2 à 4 fois	5 yoon ak luko ëpp 5 fois et plus	*NSP Variable*
Ceebujën					
Ceebukettiakh Riz au poisson séché					
Fondé / ruy /laax Bouillie de mil					
Céré Couscous de mil					
Ñammu salat Salade de crudités					
Dibi wala jënnu lakk Viande ou poisson grillé					

Q.19. Ci bir ayubès bi roomb ñaata yoon nga ci lekk :
Au cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez-vous mangé :

	0 ba lu gënë yés 1 yoon 0 à moins d'1 fois	1 yoon 1 fois	2 ba 4 yoon 2 à 4 fois	5 yoon ak luko ëpp 5 fois et plus
Fondé / ruy /laax Bouillies de mil				
Céré Couscous de mil				
Ceebujën				
Ñaari cin ak jen (mafé jen, yassa jen, thiou jen, supu kandia jen, etc.) Plats 2 marmites à base de riz et de poisson type mafé poisson, yassa poisson, thiou poisson, supu kandia				
Togg tubaab : dibi, jënnu lakk, frites, salat Plats « français », « européens » : viande ou poisson grillés, frites, salades				

Léégi nak, dañuy ñëwaat ci sa bésu demb, likko dalee ci binga yeewoo ba bingay tëddi, té dinaala làcc lepp loo jotta lekk wala nga naan ko ci bés bi, bokk na-ci ay boisson, attàya, gerte,…. Amoul solo bu fekken tané sa bésu demb bokkul ak li ngay faral di lekk.
Nous allons maintenant reprendre ensemble votre journée d'hier depuis le moment où vous vous êtes levé jusqu'au moment où vous vous êtes couché et je vais vous demander tout ce que vous avez pu manger ou boire au cours de la journée y compris les boissons, le thé, les arachides, etc. Ce n'est pas grave si la journée d'hier ne ressemble pas à ce que vous mangez habituellement.

Q.20. Xalaat nga ni bésu demb-bi bés-la kom yéneen yi wala bés la bu wuutéé ak yéneen yi (xéw-xew, feet, tukki) ?
Considérez-vous que la journée d'hier était une journée normale ou bien était-ce une journée particulière (cérémonie, fête, voyage,…) ?

	1	kom yéneen yi Normale
	2	bu wuutééh yéneen yi Particulière : *à préciser :*

Tey mannga fattali ku linga lekkoon démb ci waxtu buné ?
Pouvez-vous maintenant vous remémorer chaque séquence en lien avec la nourriture au cours de la journée d'hier ?

N° de la prise	Turu lekka bi Nom de la prise	Waxtu tàmbali Heure de début	Waxtu jeexal Heure de fin	Diir Durée
1				
2				
3				
4				
5				

Lekka bu né ci yi, amnaa yeneen laaj yuma lay laaj
Pour chacune de ces prises, je vais vous poser quelques questions supplémentaires :

N° de la prise : ……..

Q.21. Lan-ak-lan nga lekk ? tog bi numu tuddu?

Qu'avez-vous mangé exactement ? Comment s'appellent les plats ? *Noter précisément le type de plat.*

……
……
……
……
……
……
……
……

Q.22. Lu désoon biik-la wala désutu beneen togg la ?

S'agissait-il des restes d'un autre repas ? *RELANCER*

	1	déedéet Non
	2	waw : waxal ban togg-la : Oui : *Préciser de quel repas :*

Q.23. Ak kan nga doon lekka ndool ?

Avec qui avez-vous mangé ?

	1	Yaw kasé Seul
	2	Ak ay xarit Avec des amis
	3	Ak waa kër-gi Avec des personnes de ma famille
	4	Ak ay jàmbur Avec des inconnus
	5	*Autres à préciser :*

Q.24. Fan nga lekkee ?

Où avez-vous mangé ?

	1	Sunu kër Chez moi/à domicile
	2	Këru sama benn mbokk Chez une personne de ma famille
	3	Këru sama benn xarit Chez un ami
	4	Ci benn resto Dans un restaurant
	5	Ci mbedd mi Dans la rue
	6	Ci benn mbaar Dans une gargote
	7	Fimay liggéeyé Au travail
	8	*Autre à préciser :*

Q.25. Ngir ténk, ci besup demb lekka nga ñam yii nii :
Pour résumer, dans la journée d'hier avez-vous mangé les aliments suivants :

Oui : 1 Non : 2	**Détails des aliments**
	ceep Riz
	dugup, basi Mil, sorgho
	Mburu Pain
	Pâtes alimentaires (vermicelles, spaghetti, macaroni,…)
	mbox Maïs (épis, farine, semoule)
	Fonio
	Naajo, karot, bànga, kaani salat, patas bu orange Citrouille, carotte, courge, poivrons, patate douce à chair orange
	Ñàmbi, patas bu weex, aloko, pombitéer Manioc, patate douce blanche, igname, banane plantain, pomme de terre
	Gerté (caaf, xott, tigédégé), dar kasé, olives Arachides (grillés, bouillies, en pâte), noix de cajou, olives…
	Niébé, haricot, pois d'angole
	Petits pois
	Xobbi ñambi, choupamé, bisaap, poireaux, salat, épinards, yeneen xobbi lejum Feuilles de manioc, choux, oseille, poireaux, salade verte, épinards, autres légumes feuilles
	Tamaté, soblé, batansé, nawé, yoombe, concombre Tomates, oignons, aubergines, navets, courgettes, concombre
	Yapp : Nag, xar, bëy, nag bu ndaw Bœuf, veau, mouton, chèvre
	Mbàm xux Porc
	Xéetu ganar : ganar, naat, pitax, kanara, etc Volailles : poulet, dinde, pigeon, canard, etc.
	Abat : rés, mbax, xol ect Abats : foie, tripes, cœur, etc.
	Charcuteries : saucisson, mortadelle, jambon de dinde, etc.
	Nén : Nénu bahal, omelette, sur le plat, ect. Œufs : Œufs durs, omelette, œuf au plat, œuf brouillé, etc.
	Jën bu mak/jen bu weex : thiof, badèches, sedd, Ndiané, beurre Gros poissons : thiof, badèches, sedd, Ndiané, beurre
	Jën bu yém : daurades, sompat, chincha Poissons moyens : daurades, sompat, chincha
	Jën bu ndaw : yaboy Petits poissons : sardinelles
	Géjj wala kéccax Poissons séchés ou fumés
	Fruits de mer (Xéetu cagañ, cacca, yërëdë, yaranka, bucc, sébbét, pagn, yet) Fruits de mer, mollusques
	Jën yiñ def ci pot : pinton, thon, sardines Poissons en conserve : pinton, sardines en boîte, etc.
	Bëëro pot, Bëëro dagg, margarine Beurre, margarine
	Diwu gàncax (diw-tir, diw-lin, diw-wattéen) Huile végétale (palme, arachide, coton)
	Maynées Mayonnaise
	Saf safal (Maggi, Jumbo etc.) Bouillon en cube ou en poudre (Maggi, Jumbo, etc.)

	Nététou
	Méewu ndox, soow, sunguf méew, méew mu dàng Lait frais, caillé, en poudre, UHT, concentré, liquide
	Yaourts (natures, sucrés, aux fruits, aromatisés,…) et fromages frais (fromage blanc, petit suisse, etc.), crème fraîche
	Fromage fondu type Vache qui rit
	bénéen xéetu fromage : gruyère, camembert, mozzarella Autre types de fromages : gruyère, camembert, mozzarella…
	Mango, melon, orange, mandarine, papaya Mangue, melon, orange, mandarine, papaye
	Banana, pomme, lingom, fraise, tandarma, xaal, etc. Banane, pomme, citron, fraise, dattes, dittakh, pastèque, etc.
	Suukar, lém Sucre, miel
	Chocolat (bi nuy yëy, bu sunguf bi, bu dàng), tàngal, bong-bong, gâteaux Chocolat (à croquer, en poudre, à tartiner), bonbons, biscuits, gâteaux industriels
	Glaces, crèmes desserts
	Confiture
	Viennoiseries sucrées (pain au chocolat, croissant, brioche…) et salées (friands, etc.)
	Pâtisseries (à la crème, mille feuilles, cake, etc.)
	Café
	ataya ak infusions Thé et infusions
	Bière
	Beneen xéetu sàngara: vin wisky, rhum, etc. Autres alcools : vin wisky, rhum, etc.
	boisson bu saf suukar buñ défar ci usine : boisson, jus, etc. Boissons sucrées industrielles : sodas, jus de fruits à base de poudre, etc.
	Jus cosaan : jinjéer, bissap, buy, daqqar, mad, dittakh Boissons traditionnelles : jus de gingembre, bissap, pain de singe, tamarin, mad, dittakh
	jus bu amul sukkar Jus de fruits frais pressés sans sucre ajouté

Dañuy wax léegi ci wallu jën :
Nous allons maintenant parler du poisson en particulier :

Q.26. Jën nga gënë bëgg ka yapp ? Aimez-vous le poisson plus que la viande ?

	1	Waw Oui
	2	Dédéte Non
	0	*NSP/NSPR*

Q.27. Xalaat nga né jën ñammu feet la ? Selon vous, le poisson est-il un aliment de fête ?

	1	Waw Oui
	2	Dédéte Non
	0	*NSP/NSPR*

Q.28. Xalaat nga né jën baax na ci wérgu yaram ? Selon vous, le poisson est-il bon pour la santé ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

Q.29. Xalaat nga né ñepp wara lekk jën bes bu né ? Selon vous, est-ce que tout le monde devrait manger du poisson chaque jour ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

Q.30. Fukki at ci ginaw ba léegi, gis nga né qualité jën bingeen di jëfëndiko ngir togg ci kër gi :

Depuis 10 ans, trouvez-vous que la qualité du poisson utilisé dans la préparation des plats à la maison :

	1 dafa yokku / gen na baax S'est améliorée
→Q32	2 nimu méloon la mél Est toujours la même
	3 daffa wàññéeku S'est détériorée

Q.31. Ci sa xalat, lu tax ? D'après vous, pourquoi ? *Noter précisément*

……
……
……

Q.32. Fukki at ci ginaw ba léegi, gis nga né beriwaye/quantité jën bingeen di jëfëndiko ngir togg ci kër gi :

Depuis 10 ans, trouvez-vous que la quantité de poisson préparée dans les plats à la maison :

	1 Dafa yokku A augmentée
→Q34	2 Nimu méloon la mél Est restée la même
	3 Daffa wàññéeku A diminuée

Q.33. Ci sa xalat, lu tax ? D'après vous, pourquoi ? *Noter précisément*

……
……
……

Q.34. Ci ceebujen nak, Fukki at ci ginaw ba léegi, gis nga né beriwaye/quantité jën bingeen di jëfëndiko ci kër gi :

Et dans le ceebujen plus particulièrement, depuis 10 ans, trouvez-vous que la quantité de poisson utilisée à la maison :

	1 Dafa yokku A augmentée
→Q36	2 Nimu méloon la mél Est restée la même
	3 Daffa wàññéeku A diminuée

Q.35. Ci sa xalat, lu tax ? D'après vous, pourquoi ? *Noter précisément*

……
……
……

Q.36. Ba léegi ci ceebujen, fukki at ci ginaw ba léegi, gis nga né qualité jën bingeen di jëfëndiko ci kër gi

Toujours dans le ceebujen, depuis 10 ans, trouvez-vous que la qualité du poisson utilisée à la maison :

	1	Dafa yokku/gen na baax S'est améliorée
→Q38	2	Nimu méloon la mél Est restée la même
	3	Daffa wàññéeku S'est détériorée

Q.37. Ci sa xalat, lu tax ? D'après vous, pourquoi ? *Noter précisément*

……
……
……

Q.38. Boy lekk ceebujen, luci ëpp, dangay nekk ak

Lorsque vous mangez du ceebujen, le plus souvent, vous êtes :

	1	sa wa kër En famille
	2	say xarit Entre amis
	3	yaw kasé Seul
	4	*Autre à préciser :*
	5	*Ne mange pas de ceebujen*

Q.39. Boy lekk ceebujen, luci ëpp, dafaydoon :

Lorsque vous mangez du ceebujen, le plus souvent il s'agit :

	1	Ci semaine bi D'un repas normal un jour de semaine
	2	Ci week-end bi D'un repas normal un jour de week-end
	3	Ci fete D'un repas de fête
	4	*Autre à préciser :*
	5	*Ne mange pas de ceebujen*

Q.40. Sooko manoon, beggoon nga di lekk

Si vous pouviez, voudriez-vous manger :

	1	Ci lu bari ceebujen Plus souvent du ceebujen
	2	Ci lu neew ceebujen Moins souvent du ceebujen
	3	Bagna soppi sama lekkum ceebujen Ne pas changer votre consommation de ceebujen

Q.41. Bingay mujjee lekk ceebujen ci kër gi, ak ban xéetu jën lañ ko toggee

La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était-il préparé ? *Plusieurs réponses possibles*

	1	Jën bu mak : thiof, badèches, sedd, Ndiané, beurre Gros poissons : thiof, badèches, sedd, Ndiané, beurre
	2	Jën bu yém : daurades, sompat, chincha Poissons moyens : daurades, sompat, chincha
	3	Jën bu ndaw : yaboy Petits poissons : sardinelles
	4	Géjj wala kéccax Poissons séchés ou fumés
	5	Xéetu cagañ, cacca, yërëdë, yaranka, bucc, sébbét, pagn, yet Fruits de mer, mollusques
	6	*Autre à préciser :*
	0	*NSP/NSPR*

Q.42. Ci wallu ceebujen, loo doon soppi ci ndugg mi bu fekkeen tani linga yor ci xalis bariyul ?

Concernant le ceebujen (riz au poisson), que changeriez-vous à la recette si vous aviez moins d'argent ?

……
……
……

Q.43. Ba léegi ci wallu ceebujen, loo doon soppi ci ndugg mi bu fekkeen tani yor nga xalis bu bari

Toujours concernant le ceebujen (riz au poisson), que changeriez-vous à la recette si vous aviez plus d'argent ?

……
……
……

Q.44. Ci sa xalat, lan moy màndargaal bu bàx ceebujen buñu togg ci kër gu am xalis ?

D'après vous, qu'est-ce qui caractérise le plus un ceebujen préparé dans une famille riche ? *Noter précisément*

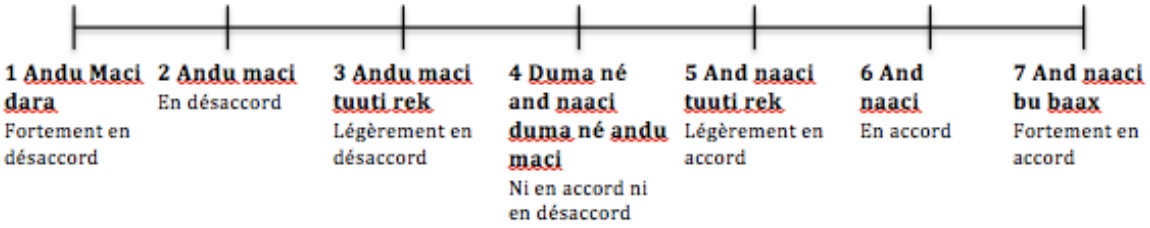
……
……
……

Ci wallu ceebujen, wax ñu ndégam ànda nga ci ou àndoo ci phrase/wax yii nni :

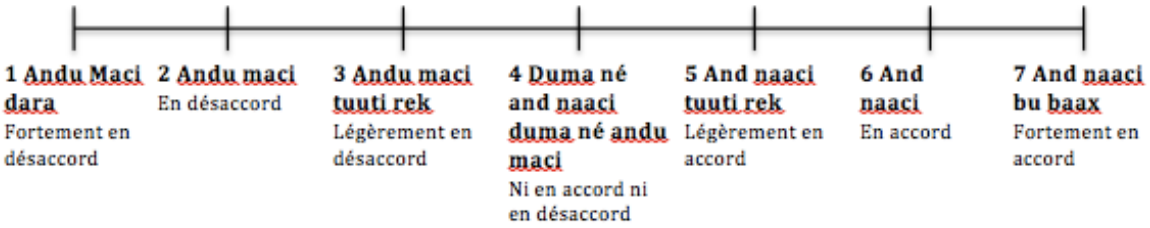
Concernant le ceebujen, êtes-vous plutôt d'accord ou plutôt pas d'accord avec les affirmations suivantes :

Q.45. Ceebujen mooy tog/plat senegale yi ?

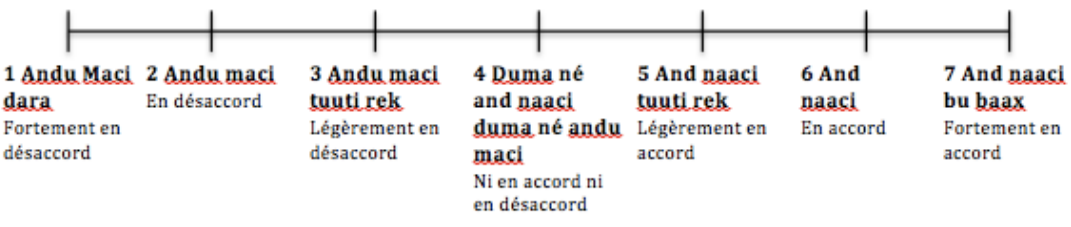
Le riz au poisson est LE plat des sénégalais/le plat national sénégalais



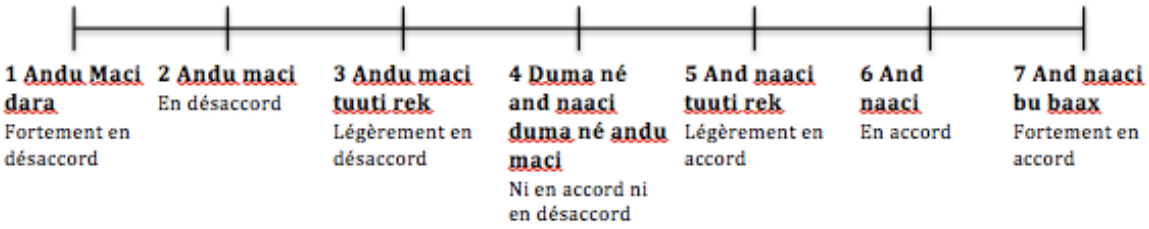
Q.46. Ceebujën lekk bu nexx la Le riz au poisson est un plat très bon au goût



Q.47. Ceebujën lekk bu baaxul ci wër go yaram Le riz au poisson est un plat mauvais pour la santé



Q.48. Ceebujën plat bu man gnaak ci man la Le riz au poisson est un plat dont je pourrais me passer



Bëgg naa ñëwaat ci sa xalaat ci walu lekk ak limu ëmb
J'aimerais maintenant revenir sur votre point de vue concernant l'alimentation en général :

Q.49. Sooko manoon, ban togg wala ñam nga beggoon di lekk lu ci gana bari?
Si vous pouviez, quels plats ou aliments voudriez-vous manger plus souvent ?
……
……
……

Q.50. Sooko manoon, ban togg wala ñam nga beggoon di lekk lu ci gana neew?
Si vous pouviez, quels plats ou aliments voudriez-vous manger moins souvent ?
……
……
……

Q.51. Ci sa xalaat, ñam yi say waajur ak say maam doon lekk :
Selon vous, la nourriture de vos parents et grands-parents :

	1	Ñoo ganoona baax ci wer go yaram ñammi léegi yi Était meilleure pour la santé que votre nourriture d'aujourd'hui
	2	Ñammi léegi yi ñoo leen gana baax ci wer gu yaram Était moins bonne pour la santé que votre nourriture d'aujourd'hui

Q.52. Ci sa xalaat, ñam yi say waajur ak maam doon lekk :
Selon vous, la nourriture de vos parents et grands-parents :

	1	Ñoo ganoona neex kë ñammi léegi yi Était meilleure au goût que votre nourriture d'aujourd'hui
	2	Ñammi léegi yi ñoo leen gana neex Était moins bonne au goût que votre nourriture d'aujourd'hui

Q.53. Ci sa xalaat, fondé, ruy ak laax, balla leneen : D'après vous, les bouillies de mil sont avant tout : *Si plusieurs réponses, demander de les classer par ordre d'importante*

	1	Plat bu cherul bu famiy yi dan lekk surtout bugn amul xalis bugn jënde leneen Un plat pas cher surtout consommé par les familles qui n'ont pas assez d'argent pour manger autre chose
	2	Dafa baax ci wer gu yaram té gnepp ko wara lekk ci ayubès bi/semaine bi Bonnes pour la santé et tout le monde devrait en consommer chaque semaine
	3	Ay togg ngir paa yi méer yi ak xaleyi Plutôt pour les personnes âgées et les enfants

Q.54. booy lekk dugup, danga koy def luci ëpp ndax té Lorsque vous mangez du mil, vous le faites surtout car : *Noter 1 pour le première réponse puis 2 pour la deuxième*

	1	Cherul C'est pas cher
	2	Dafa baax ci wer gu yaram C'est bon pour la santé
	3	Cosaan la C'est traditionnel
	4	*C'est le plat préparé à la maison*

Q.55. booy lekk wala ngay naan meew/soow, danga koy def luci ëpp ndax té Lorsque vous mangez ou buvez du lait, vous le faites surtout car : *Une seule réponse possible (noter la première réponse)*

	1	Danga ko tamm C'est une habitude
	2	dafa baax ci wer go yaram C'est bon pour la santé
	3	Dafa neex C'est bon au goût

Q.56. Ci sa xalaat, meew (ndox wala soow) : Selon vous, le lait (frais ou caillé) :

	1	Ñamu cosaan la ci Sénégal Est un aliment traditionnel au Sénégal
	2	Ñam bu bes buñu xewalla ci Sénégal Est un aliment moderne au Sénégal
	3	*Les deux*

Q.57. Limeul ñaari togg ak/wala lekk yoo janp né ñoy gëne màndargal aaday Sénégal
Citez deux plats et/ou ingrédients qui, selon vous, représentent le mieux la culture sénégalaise :

1.
……
2.
……

Q.58. Limeul ñaari togg yoo janp né ñoy gëne màndarga
Citez deux plats qui, selon vous, représentent le mieux... :
Peul yi :
.....
Diola yi :
.....
Sérère yi :
.....
Lébous yi:
.....
Socé yi
.....

Q.59. nan ngay def bu jën ñànkee té njëk li yokku?
Comment faites-vous lorsque le poisson est rare et que son prix augmente ?
……
……
……

Q.60. Soo manoona soppi lenn ci sa dund/leek/alimentation, lan lay doon ?
Si vous pouviez changer quelque chose à votre alimentation, qu'est-ce que ça serait ? *Noter précisément.*
……
……
……

Q.61. Lu tax ? Pourquoi ? *Noter précisément*

……
……
……

Dañuy wax leegi ci degg degg lekk yi
Nous allons maintenant aborder les différentes sources de discours alimentaire

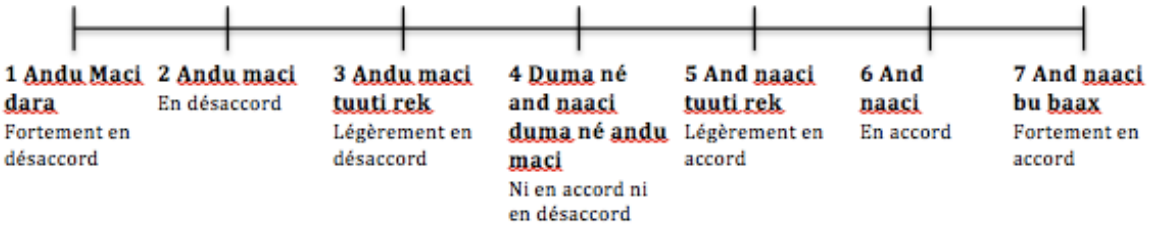
Q.62. Lepp loo xam ci dundu/lekk, yaa ngi ko xamee ci Tout ce que vous connaissez à propos de l'alimentation, vous l'avez appris grâce à : Plusieurs réponses possibles

	1	Tele bi / radio bi La télé/La radio
	2	Médecins yi Les médecins
	3	École bi L'école
	4	Gni la jégé Des proches (parents, amis)
	5	*Autres à préciser*

Man nga ma wax ndégam ànda nga ci ou àndoo ak phrase yii nni : Pouvez-vous me dire si vous êtes plutôt d'accord ou plutôt pas d'accord avec les affirmations suivantes :

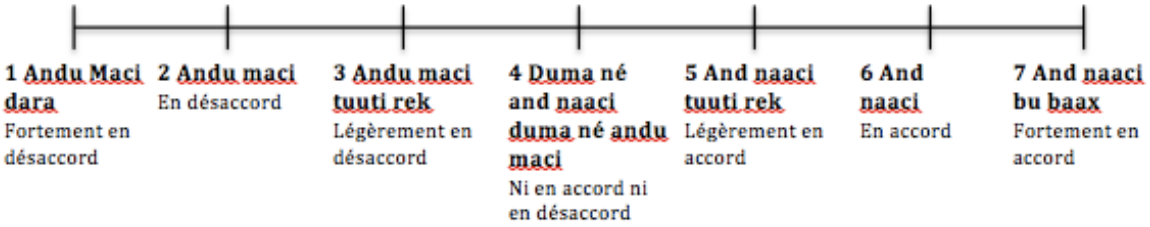
Q.63. Taskatu xibaar yi/medias juntukay yu wër yuñu mané amé xibaar yu wër ci walu santé ak dundu/lekk

Les médias sont une source fiable d'information sur la santé et l'alimentation



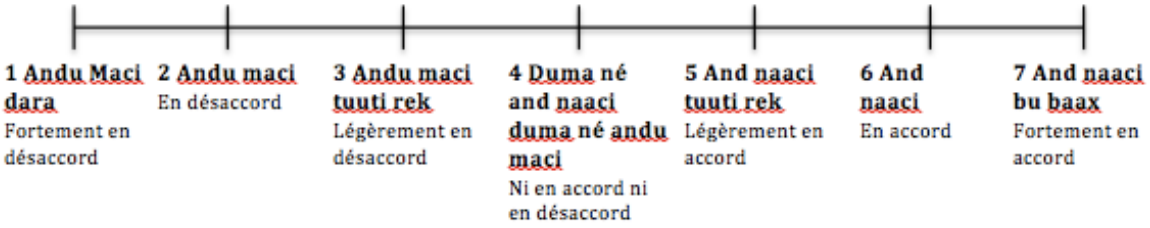
Q.64. Taskatu xibaar yi/medias defuñu ludul jottali li usine yi yëngëtu ci walu ñam di fesël/publicité

Les médias ne font que diffuser les publicités des industries agroalimentaires



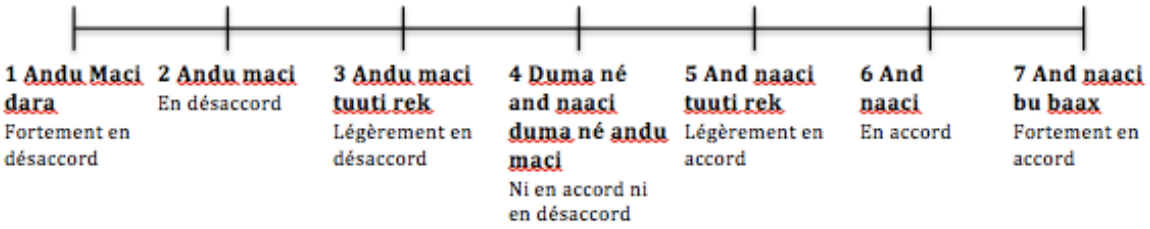
Q.65. Doctor yi dinañu joxé ay tektal you baax ci dundu/lekk

Les médecins donnent de bons conseils sur l'alimentation



Q.66. Sa bu jabet dale kenn wala (hyper) tension, xamna li baax ci moom té man nagn ko wolo ci xalat yi jem ci walu alimentation

Lorsqu'une personne est atteinte de diabète ou d'hyper tension artérielle, elle sait ce qui est bon pour elle et on peut lui faire confiance sur les conseils alimentaires



Buné ci tektal yii ni aju ci ñam, man ngama wax ndegam mus ngako degg ? ndegam ànda ngaci ? ndegam mus ngako jëfee ngir yaw wala ngir sa mbokk yi ?

Pour chacun des conseils alimentaires suivants pouvez-vous me dire si vous les avez déjà entendus ? Si vous êtes d'accord ? Et si vous l'appliquez pour vous ou pour les membres de votre famille ?

Q.67. Fondé, ruy, laax day may soow jiggeen yiy nampal

La bouillie de mil donne du lait aux femmes allaitantes

Mus nga degg loolu? Avez-vous déjà entendu ça ?

	1	Waw Oui
	2	Dédéte Non
	0	*NSP/NSPR*

And nga ci loolu Est-ce que vous êtes d'accord avec ça ?

	1	Waw Oui
	2	Dédéte Non
	0	*NSP/NSPR*

Ndaxam seen kër, jiggeen yiy nampal dinan lekk fondé, ruy, lax ngir am soow

Est-ce que chez vous les femmes allaitantes mangent de la bouillie de mil pour avoir du lait ?

	1	Waw Oui
	2	Dédéte Non
	0	*NSP/NSPR*

Q.68. Bu xalee yi lekkee bopp jën day tax duñu muus Si les enfants mangent des têtes de poissons, ça les rend bêtes

Mus nga degg loolu? Avez-vous déjà entendu ça ?

	1	Waw Oui
	2	Dédéte Non
	0	*NSP/NSPR*

And nga ci loolu Est-ce que vous êtes d'accord avec ça ?

	1	Waw Oui
	2	Dédéte Non
	0	*NSP/NSPR*

Ndaxam seen kër, dañuy teree xalee yi bopp jën ngir bañ ñu am xel mu naqari?
Est-ce que chez vous, on empêche les enfants de manger les têtes de poissons pour éviter qu'ils ne deviennent bêtes ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

Q.69. Dañu wara waññi xorom ci lekk bi ngir waññi gàlànkor yi tension Il faut limiter le sel dans l'alimentation pour limiter les risques d'hypertension artérielle

Mus nga degg loolu? Avez-vous déjà entendu ça ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

And nga ci loolu Est-ce que vous êtes d'accord avec ça ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

Ndegam yaw, tuuti xorom ngay lekk ngir waññi tension bi Est-ce que vous, vous mangez moins de sel pour limiter l'hypertension ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

Q.70. Dañu wara waññi di lekk ñam yu niin/graisse ngir am wër gu yaram Il faut limiter la consommation de produits gras pour rester en bonne santé

Mus nga degg loolu? Avez-vous déjà entendu ça ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

And nga ci loolu Est-ce que vous êtes d'accord avec ça ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

Ndegam yaw cisa walu bopp, dinga waññi ñam yu niin/graisse ngir am wër gu yaram ?
Est-ce que vous-même vous limitez votre consommation de produits gras pour rester en bonne santé ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

Q.71. Dañu wara ganna lekk jën ngir am bu baax protéines Il faut favoriser la consommation de poissons pour un bon apport en protéines

Mus nga degg loolu? Avez-vous déjà entendu ça ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

And nga ci loolu Est-ce que vous êtes d'accord avec ça ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

Ndegam yaangi lekk jën ngir am bu baax protéines ?
Est-ce que vous mangez du poisson pour l'apport en protéines ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

Q.72. Dañu wara waññi lekkum ceeb ngir moytu diabète
Il faut limiter sa consommation de riz pour se protéger du diabète

Mus nga degg loolu? Avez-vous déjà entendu ça ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

And nga ci loolu Est-ce que vous êtes d'accord avec ça ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

Ndax yaw si sa bopp dangay yemale sa lekkum ceep ngir muytu jabet ? Est-ce que vous-même limitez votre consommation de riz pour éviter le diabète ?

	1 Waw Oui
	2 Dédéte Non
	0 NSP/NSPR

Dañuy wax leegi ci lu jem ci toggum kër gi.
Nous allons maintenant aborder la question de la préparation des repas à la maison.

Q.73. Fii ci kër gi ndegam ku bokkul ci kër gi/ jànqa bi moy togg ? Ici à la maison, est-ce que c'est une personne extérieure à la famille/une bonne qui cuisine ?

	1 Waw Oui
→Q78	2 Dédéte Non

Q.74. Fan la jogee ? De quelle origine est-elle ?

	1 Taax Milieu urbain
	2 Kawga Milieu rural
	0 NSP/NSPR

Q.75. Ban xeet la bokk ? De quelle ethnie est-elle ?

	1 Wolof
	2 Lébous (sous groupe des wolofs)
	3 Pular
	4 Diola
	5 Sérère
	6 Mandingue
	7 Autre à préciser :

Q.76. Ndegam xamal na leen benn wala ay togg yungeen xamutoon bu njëkk ? Est-ce qu'elle vous a fait connaître un ou plusieurs plat(s) que vous ne connaissiez pas auparavant ?

	1	Waw Oui
→Q78	2	Dédéte Non

Q.77. Ban-la wala yan-la ? Lequel ou lesquels ?

……

……

Lu jëm ci lekk budul ci kër gi Et concernant l'alimentation en dehors de la maison :

Q.78. Dinga dem restaurant, meme bu fékkeen tani dangay jeund lekk indiko ci keur gui ? Allez-vous au restaurant, y compris pour ramener la nourriture à la maison ?

	1	Waw Oui
→Q80	2	Dédéte Non

Q.79. Yan-la ak ñaata yoon ? Xeetu restaurant buciné, dinala laaj ndegam dinga fa dem : musso fa dem wala lu neew la ; lu neew benn yoon ci weer wi ; benn ba ñaari yoon ci weer wi ; ñett ba ñeent yoon ci weer wi ; lu ëpp ñeent ci weer wi Si oui lesquels et à quelle fréquence ? Pour chaque type de restaurant je vais vous demander si vous y aller : Jamais ou très rarement ; moins d'une fois par mois ; 1 à 2 fois par mois ; 3 à 4 fois par mois ou plus de 4 fois par mois.

	1. Musso fa dem wala lu neew la (lu neew benn yoon ci atmi Jamais ou très rarement (moins d'une fois par an)	2. Lu neew benn yoon ci weer wi Moins d'une fois par mois	3. Benn ba ñaari yoon ci weer wi Une à 2 fois par mois	4. ñett ba ñeent ci weer wi Trois à 4 fois par mois	5. Lu ëpp ñeent ci weer wi Plus de 4 fois par mois
fast-food					
Dibiterie					
Français/européens					
Chinois					
Africains/Sénégalais					
Autres à préciser…					

Ngir jeexal ci dundu/lekk, bëggoon naa wax lu jëm ci dépense bi

Pour terminer sur l'alimentation, je voudrais aborder la question du budget :

Q.80. Man nga wax ni ci fuki at yi , ci seen njaboot, lingeen di dépensé ci lekk bi :

Diriez vous que depuis 10 ans, dans votre famille, le budget consacré à l'alimentation, la nourriture :

	1	Dafa yokku A augmenté
	2	Nimu méloon la mél Est resté le même
	3	Daffa wàññéeku A diminué
	0	*NSP/SNPR*

Q.81. Lu taax ? Pourquoi ? *Noter précisément*

……
……

Q.82. Lugeen soppi ci seen dundu/lekk bi ci loolu ? Qu'avez-vous changé à votre alimentation suite à cela ? *Noter précisément*

……
……

Q.83. Man nga wax ni ci fuki at yi, si seen biir famiy, xalis bignu diagleel jen
Diriez vous que depuis 10 ans, dans votre famille, le budget consacré au poisson :

	1	Dafa yokku A augmenté
	2	Nimu méloon la mél Est resté le même
	3	Daffa wàññéeku A diminué
	0	*NSP/SNPR*

Q.84. Lu taax ? Pourquoi ? *Noter précisément*

……
……

Q.85. Lugeen soppi ci seen dundu/lekk bi ci loolu ? Qu'avez-vous changé à votre alimentation suite à cela ? *Noter précisément*

……
……

Ngir jëxal, dinala laaj lu jëm ci sa njaboot. Màngi lay fattali né waxtaan bi doo ci feeñ
Enfin, je vais vous poser quelques questions sur vous et votre ménage. Je vous rappelle qu'il s'agit d'un entretien anonyme.

Q.86. Ban nationalité nga ? De quelle nationalité êtes-vous ?

	1	*Sénégalaise*
	2	*Autre à préciser*

Q.87. Ban xeet nga bokk De quelle ethnie êtes-vous ? *Ne pas énoncer*

	1	*Wolof*
	2	*Lébous (sous groupe des wolofs)*
	3	*Pular*
	4	*Diola*
	5	*Sérère*
	6	*Mandingue*
	7	*Autre à préciser :*

Q.88. Lan nga : Êtes-vous :

	1	Célibataire
	2	Marié(e)
	3	En concubinage/union libre
	4	Divorcé(e)
	5	Veuf(ve)

	Q.89. *Si marié pour les hommes :* gnaata soxna nga am ? Combien de femmes avez-vous ?
	Q.90. *Si marié pour les femmes :* gnata wuju nga am ? Combien de coépouses avez-vous ?

Q.91. Gnata at nga dëkk dakar ? Depuis combien de temps vivez-vous à Dakar ?

	1 Dakar la judoo Né(e) à Dakar
	2 lu ëp juroomi at Plus de 5 ans
	3 Digante benn ak juroomi at Entre 1 et 5 ans
	4 Lu matul at Moins d'un an

Q.92. Ndax mas nga dund feneen fu wesu Senegal ? Avez-vous déjà vécu hors du Sénégal ?

	1 Waw, at wala luko eup Oui, un an ou plus
	2 Waw, lu matul at Oui, moins d'un an
→Q94	3 Deedeet, mukk Non, jamais

Q.93. Fan ? où ? *Plusieurs réponses possibles*

	1 En Afrique de l'Ouest
	2 Ailleurs en Afrique
	3 En Europe
	4 Aux États-Unis ou au Canada
	5 Ailleurs dans le monde

Q.94. Ndax mas nga tukki geen senegal ci ap diir bu gaat (lu matul gnaari wer) ?
Avez-vous déjà voyagé hors du Sénégal pour des séjours courts (moins de 2 mois) ?

	1 Waw, yen saay Oui, souvent
	2 Waw, lekk lekk Oui, quelques fois
	3 Waw, benn yoon Oui, une fois
→Q96	4 Deedeet, mukk Non, jamais

Q.95. *F*an ? où ? *Plusieurs réponses possibles*

	1 En Afrique de l'Ouest
	2 Ailleurs en Afrique
	3 En Europe
	4 Aux États-Unis ou au Canada
	5 Ailleurs dans le monde

Q.96. Ndax kenn wala gnu bari ci sa famil dagnuy dund fimtolu ci bitib senegal?
Est-ce qu'une ou plusieurs personnes de votre famille vit/vivent actuellement en dehors du Sénégal ?

	1 Waw, kenn rek Oui, une seule
	2 Waw, gnu bari Oui, plusieurs
→Q98	3 Deedeet Non

Q.97. Fan ? où ? *Plusieurs réponses possibles si plusieurs personnes*

	1 En Afrique de l'Ouest
	2 Ailleurs en Afrique
	3 En Europe
	4 Aux États-Unis ou au Canada
	5 Ailleurs dans le monde

Q.98. Ndax gnom dagnuy gnew yoon yu bari senegal ?
Ces personnes reviennent-elles régulièrement au Sénégal ?

	1	Waw, lu bari ci at mi Oui, plusieurs fois par an
	2	Waw, benn yoon ci at mi Oui, une fois par an
	3	Waw, lu neew benn yoon ci at mi Oui, moins d'une fois par an
	4	Deedeet, masul am Non, jamais

Q.99. Ndax mas nga jang ? Ba ban niveau ?
Avez-vous été scolarisé(e) ? Jusqu'à quel niveau ?

→Q101	1	Masu ma jang Jamais scolarisé(e)
→Q101	2	daara Ecole coranique
→Q101	3	Primaire
→Q101	4	Secondaire 1er cycle
→Q101	5	Secondaire 2ème cycle
	6	Supérieur
	7	Formation professionnelle

Q.100. Quelle discipline avez-vous étudiée pendant vos études supérieures ou votre formation professionnelle ?

	1	Sciences sociales (histoire, géographie, démographie, sociologie, anthropologie, philosophie, économie, droit, gestion)
	2	Santé (médecine, pharmacie, sage-femme, agent de laboratoire, etc.)
	3	Mathématiques, physique, chimie, biologie, informatique
	4	Commerce, ingénieur
	5	Artisanat (plomberie, menuiserie, couture, etc.)
	6	Cuisine, diététique, nutrition, agronomie
	7	*Autre à préciser : ……*

Q.101. Ban yëngu yengu wala ci yan yëngu yëngu nga ne ? Quelle est votre activité ou quelles sont vos activités actuelles ? *Noter précisément. Préciser le domaine d'activité*

……

	1	Sciences sociales (histoire, géographie, démographie, sociologie, anthropologie, philosophie, économie, droit, gestion)
	2	Santé (médecine, pharmacie, sage-femme, agent de laboratoire, etc.)
	3	Mathématiques, physique, chimie, biologie, informatique
	4	Commerce, ingénieur
	5	Artisanat (plomberie, menuiserie, couture, etc.)
	6	Cuisine, diététique, nutrition, agronomie
	7	*Autre à préciser : ……*

Q.102. Kan nga dekkal ? Avec qui vivez-vous ?

	1	Man kese Seul
	2	Mak sama doom Seul avec enfant
	3	Mak sama jeker/jabar kese wala mak sama rak/mak En couple ou famille restreinte sans enfants
	4	Mak sama jeker/jabar wala mak sama rak/mak ak doom En couple ou famille restreinte avec enfants
	5	Mak sama famiy En famille élargie

	6 Autre à préciser :

	Q.103. Gnata nit nga dekel Combien de personnes vivent avec vous dans votre logement (y compris vous même) ?

Q.104. Kan mooy kilifa ker gi, kilifa famiy bi ? Qui est actuellement le chef de ménage, le chef de famille ?

→Q108	1 Amul kilifa Aucun chef de ménage
→Q108	2 Yaw si sa bopp Vous-même *(→Q127)*
	3 Votre conjoint
	4 Sa papa Votre père
	5 Sa yaye Votre mère
	6 Bennen goor ci famiy bi Un autre homme de la famille
	7 Bennen jigeen ci famiy bi Une autre femme de la famille
	8 Goor bugnu bokalul Un homme du groupe sans lien de parenté
	9 Jigeen bugnu bokalul Une femme du groupe sans lien de parenté
	10 Autres à préciser :
	0 NSP/NSPR

Q.105. Ndax Kilifa ker gi jang na ecole ? Ba ban niveau la ? Le chef de ménage a-t-il été scolarisé ? Si oui, jusqu'à quel niveau ?

→Q107	1 Masu ma jang Jamais scolarisé
→Q107	2 daara Ecole coranique
→Q107	3 Primaire
→Q107	4 Secondaire 1er cycle
→Q107	5 Secondaire 2ème cycle
	6 Supérieur
	7 Formation professionnelle
	0 NSP/NSPR

Q.106. Quelle discipline a-t-elle étudié pendant ses études supérieures ou sa formation professionnelle ?

	1 Sciences sociales (histoire, géographie, démographie, sociologie, anthropologie, philosophie, économie, droit, gestion)
	2 Santé (médecine, pharmacie, sage-femme, agent de laboratoire, etc.)
	3 Mathématiques, physique, chimie, biologie, informatique
	4 Commerce, ingénieur
	5 Artisanat (plomberie, menuiserie, couture, etc.)
	6 Cuisine, diététique, nutrition, agronomie
	7 Autre à préciser : ……..
	0 NSP/NSPR

Q.107. Ban yengu yengu wala yan yengu yengu ci la kilifa ker gi di yengu ? Quelle est l'activité ou quelles sont les activités actuelles du chef de ménage ? *Noter précisément puis énoncer*

……
……

	1	Sciences sociales (histoire, géographie, démographie, sociologie, anthropologie, philosophie, économie, droit, gestion)
	2	Santé (médecine, pharmacie, sage-femme, agent de laboratoire, etc.)
	3	Mathématiques, physique, chimie, biologie, informatique
	4	Commerce, ingénieur
	5	Artisanat (plomberie, menuiserie, couture, etc.)
	6	Cuisine, diététique, nutrition, agronomie
	7	*Autre à préciser : ……..*
	0	*NSP/NSPR*

Q.108. Ndax amnga ci sa biir ker, matériel yi tegnu nek ci etat ? Possédez-vous, au sein du ménage, les biens suivants en état de fonctionnement ? *1=oui et 2=non*

	a.	Scooter/moto
	b.	Voiture/camionnette/camion
	c.	Ventilateur
	d.	Climatiseur
	e.	Réfrigérateur
	f.	Congélateur indépendant
	g.	Ordinateur
	h.	Micro-ondes
	i.	Groupe électrogène/accumulateur

	Q.109. Amnga ay xar ci biir ker gi ? bude waw, gnata la ? Possédez-vous des moutons, au sein du ménage ? Si oui, combien ?

Q.110. Lugneen di jefendiko pur togg? Quelle est votre source principale d'énergie pour la cuisine ?

	1	Électricité
	2	Gaz
	3	Charbon de bois

Q.111. Ndox mingeen di naan fumuy jogge ? Quelle est votre source principale d'eau de boisson ?

	1	Robinet personnel (SDE)
	2	Eau minérale
	3	Robinet public/fontaine publique
	4	*Autre à préciser :*

Q.112. Ban fason douche ngeen am seen ker ? De quel type de WC disposez-vous chez vous ?

	1	Modernes avec chasse d'eau (reliés aux égouts ou à la fosse septique)
	2	Traditionnels sans chasse d'eau
	3	Pas de WC (nature)
	4	*Autre à préciser :*

Q.113. Akh seen am am (xalis bi ngeen di am, seen dundin, etc.), japp ngeen ne yena ngi dund : Étant donné le revenu de votre ménage et les conditions matérielles dans lesquelles vous vivez, estimez-vous que vous vivez :

	1	Bubaax Bien
	2	Bu yem rek Ca va à peu près
	3	Baxna waye faw gnuy moytu Ca va mais il faut faire attention
	4	Bu meeti Difficilement

Je vous remercie pour le temps que vous m'avez consacré. Avez-vous quelque chose à ajouter par rapport à ce que nous venons de dire ?

Heure de fin : ……..

Pour l'enquêteur :

Q.114. *En quoi est fait le toit du logement ? À remplir par l'enquêteur*

	1	*Béton/ciment*
	2	*Tuile/ardoise*
	3	*Tôle/zinc*
	4	*Chaume/paille*
	0	*Autre à préciser :*

Q.115. *En quoi sont faits les murs du logement ? À remplir par l'enquêteur*

	1	*Ciment*
	2	*Banco*
	3	*Bois*
	4	*Tôle*
	5	*Paille*
	6	*Carton*
	0	*Autre à préciser*

Q.116. *En quoi est fait le sol du logement ? À remplir par l'enquêteur*

	1	*Carrelage/lino/moquette*
	2	*Ciment brut*
	3	*Terre battue*

Q.117. *Dans quel état est la construction de manière générale ? À remplir par l'enquêteur*

	1	*Bon*
	2	*Moyen*
	3	*Délabré/inachevée*

D'après ce que vous avez vu et entendu, pensez-vous que la personne que vous venez d'interroger est :

	1	*Plutôt pauvre*
	2	*Plutôt moyen*
	3	*Plutôt riche*

ANNEXE 5 : Intervalles de confiance croisés

Âge	Sexe	% Dakar	Intervalle de confiance	% échantillon	Résultat
20-29 ans	Homme	21 %	[18 ; 24]	21 %	OK
	Femme	21 %	[18 ; 24]	20 %	OK
30-39 ans	Homme	13 %	[11 ; 16]	13 %	OK
	Femme	12 %	[10 ; 15]	12 %	OK
40-49 ans	Homme	9 %	[7 ; 11]	9 %	OK
	Femme	7 %	[6 ; 9]	8 %	OK
Plus de 50 ans	Homme	8 %	[7 ; 10]	9 %	OK
	Femme	8 %	[6 ; 10]	8 %	OK

Quartier	Sexe	% Dakar	Intervalle de confiance	% échantillon	Résultat
Gorée	Homme	0 %	[0 ; 0]	0 %	OK
	Femme	0 %	[0 ; 0]	0 %	OK
Plateau	Homme	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
	Femme	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
Médina	Homme	5 %	[3 ; 6]	5 %	OK
	Femme	4 %	[3 ; 5]	4 %	OK
Gueule Tapée	Homme	3 %	[2 ; 5]	3 %	OK
	Femme	3 %	[2 ; 4]	3 %	OK
Fann	Homme	1 %	[0 ; 2]	1 %	OK
	Femme	1 %	[0 ; 2]	1 %	OK
Grand Dakar	Homme	3 %	[1 ; 4]	3 %	OK
	Femme	2 %	[1 ; 3]	3 %	OK
Biscuiterie	Homme	3 %	[2 ; 4]	3 %	OK
	Femme	3 %	[2 ; 4]	3 %	OK
HLM	Homme	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
	Femme	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
Hann	Homme	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
	Femme	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
Sicap Liberté	Homme	2 %	[1 ; 4]	2 %	OK
	Femme	3 %	[2 ; 4]	3 %	OK
Dieuppeul	Homme	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
	Femme	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
Grand Yoff	Homme	7 %	[6 ; 9]	7 %	OK
	Femme	7 %	[5 ; 9]	7 %	OK
Patte D’oie	Homme	2 %	[1 ; 2]	1 %	OK

	Femme	1 %	[1 ; 2]	1 %	OK
Parcelles Assainies	Homme	7 %	[5 ; 9]	7 %	OK
	Femme	7 %	[5 ; 8]	6 %	OK
Cambérène	Homme	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
	Femme	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
Ouakam	Homme	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
	Femme	2 %	[1 ; 3]	2 %	OK
Ngor	Homme	1 %	[0 ; 1]	1 %	OK
	Femme	0 %	[0 ; 1]	1 %	OK
Yoff	Homme	3 %	[2 ; 4]	3 %	OK
	Femme	3 %	[2 ; 4]	3 %	OK
Mermoz	Homme	1 %	[1 ; 2]	2 %	OK
	Femme	2 %	[1 ; 2]	1 %	OK

ANNEXE 6 : Analyses statistiques - Tableaux de corrélation

Dans cette annexe, les tableaux sont présentés suivant leur ordre d'apparition dans le texte du manuscrit.

1. Chapitre 6

Tableau croisé Sexe de l'enquêté * StructureJrnee recodée 2

			StructureJrnee recodée 2				
			2 prises	3 prises	4 prises ou plus	Autres	Total
Sexe de l'enquêté	Homme	Effectif	27	157	153	86	423
		% compris dans Sexe de l'enquêté	6,4%	37,1%	36,2%	20,3%	100,0%
		% compris dans StructureJrnee recodée 2	45,0%	46,9%	57,7%	53,8%	51,6%
		% du total	3,3%	19,1%	18,7%	10,5%	51,6%
		Résidu standardisé	-,7	-1,2	1,4	,4	
	Femme	Effectif	33	178	112	74	397
		% compris dans Sexe de l'enquêté	8,3%	44,8%	28,2%	18,6%	100,0%
		% compris dans StructureJrnee recodée 2	55,0%	53,1%	42,3%	46,3%	48,4%
		% du total	4,0%	21,7%	13,7%	9,0%	48,4%
		Résidu standardisé	,7	1,2	-1,4	-,4	
Total		Effectif	60	335	265	160	820
		% compris dans Sexe de l'enquêté	7,3%	40,9%	32,3%	19,5%	100,0%
		% compris dans StructureJrnee recodée 2	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	7,3%	40,9%	32,3%	19,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	8,344[a]	3	,039
Rapport de vraisemblance	8,364	3	,039
Association linéaire par linéaire	4,697	1	,030
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 29,05.

Tableau croisé StructureJrnee recodée 3 * Sexe de l'enquêté

			Sexe de l'enquêté		
			Homme	Femme	Total
StructureJrnee recodée 3	Pas de diner	Effectif	11	34	45
		% compris dans StructureJrnee recodée 3	24,4%	75,6%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	2,6%	8,6%	5,5%
		% du total	1,3%	4,1%	5,5%
		Résidu standardisé	-2,5	2,6	
	Diner	Effectif	326	289	615
		% compris dans StructureJrnee recodée 3	53,0%	47,0%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	77,1%	72,8%	75,0%
		% du total	39,8%	35,2%	75,0%
		Résidu standardisé	,5	-,5	
	Autres	Effectif	86	74	160
		% compris dans StructureJrnee recodée 3	53,8%	46,3%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	20,3%	18,6%	19,5%
		% du total	10,5%	9,0%	19,5%
		Résidu standardisé	,4	-,4	
Total		Effectif	423	397	820
		% compris dans StructureJrnee recodée 3	51,6%	48,4%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	51,6%	48,4%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	14,071[a]	2	,001
Rapport de vraisemblance	14,634	2	,001
Association linéaire par linéaire	5,204	1	,023
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 21,79.

Tableau croisé StructureJrnee * Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
StructureJrnee recodée 3	Pas de diner	Effectif	22	16	7	45
		% compris dans StructureJrnee recodée 3	48,9%	35,6%	15,6%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	8,1%	5,9%	2,5%	5,5%
		% du total	2,7%	2,0%	,9%	5,5%
		Résidu standardisé	1,8	,3	-2,1	
	Diner	Effectif	200	210	205	615
		% compris dans StructureJrnee recodée 3	32,5%	34,1%	33,3%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	73,3%	77,2%	74,5%	75,0%
		% du total	24,4%	25,6%	25,0%	75,0%
		Résidu standardisé	-,3	,4	-,1	
	Autres	Effectif	51	46	63	160
		% compris dans StructureJrnee recodée 3	31,9%	28,8%	39,4%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	18,7%	16,9%	22,9%	19,5%
		% du total	6,2%	5,6%	7,7%	19,5%
		Résidu standardisé	-,3	-1,0	1,3	
Total		Effectif	273	272	275	820
		% compris dans StructureJrnee recodée 3	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	10,663[a]	4	,031
Rapport de vraisemblance	11,290	4	,023
Association linéaire par linéaire	5,649	1	,017
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 14,93.

Tableau croisé StructureJrnee * Age

			Age par tranches				
			1985 et Plus (20 à 29 ans)	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Total
StructureJrnee recodée 1	Pdej +1	Effectif	27	12	8	13	60
		% compris dans StructureJrnee recodée 1	45,0%	20,0%	13,3%	21,7%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	8,0%	5,8%	5,8%	9,6%	7,3%
		% du total	3,3%	1,5%	1,0%	1,6%	7,3%
		Résidu standardisé	,5	-,8	-,7	1,0	
	Dej+Din + ou - Pdej	Effectif	122	81	62	70	335
		% compris dans StructureJrnee recodée 1	36,4%	24,2%	18,5%	20,9%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	36,1%	39,1%	44,6%	51,5%	40,9%
		% du total	14,9%	9,9%	7,6%	8,5%	40,9%
		Résidu standardisé	-1,4	-,4	,7	1,9	
	3 prises ou plus	Effectif	121	64	42	38	265
		% compris dans StructureJrnee recodée 1	45,7%	24,2%	15,8%	14,3%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	35,8%	30,9%	30,2%	27,9%	32,3%
		% du total	14,8%	7,8%	5,1%	4,6%	32,3%
		Résidu standardisé	1,1	-,4	-,4	-,9	
	Autres	Effectif	68	50	27	15	160
		% compris dans StructureJrnee recodée 1	42,5%	31,3%	16,9%	9,4%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	20,1%	24,2%	19,4%	11,0%	19,5%
		% du total	8,3%	6,1%	3,3%	1,8%	19,5%
		Résidu standardisé	,3	1,5	,0	-2,2	
Total		Effectif	338	207	139	136	820
		% compris dans StructureJrnee recodée 1	41,2%	25,2%	17,0%	16,6%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	41,2%	25,2%	17,0%	16,6%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	18,269[a]	9	,032
Rapport de vraisemblance	18,827	9	,027
Association linéaire par linéaire	7,959	1	,005
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 9,95.

Tableau croisé PdejAvez vous pris un petit déjeuner ? * Age

			Age par tranches				
			1985 et Plus (20 à 29 ans)	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Total
PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?	Oui	Effectif	320	197	135	131	783
		% compris dans PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?	40,9%	25,2%	17,2%	16,7%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	94,7%	95,2%	97,1%	96,3%	95,5%
		% du total	39,0%	24,0%	16,5%	16,0%	95,5%
		Résidu standardisé	-,2	,0	,2	,1	
	Non	Effectif	18	10	4	5	37
		% compris dans PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?	48,6%	27,0%	10,8%	13,5%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	5,3%	4,8%	2,9%	3,7%	4,5%
		% du total	2,2%	1,2%	,5%	,6%	4,5%
		Résidu standardisé	,7	,2	-,9	-,5	
Total		Effectif	338	207	139	136	820
		% compris dans PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?	41,2%	25,2%	17,0%	16,6%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	41,2%	25,2%	17,0%	16,6%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	1,650[a]	3	,648
Rapport de vraisemblance	1,758	3	,624
Association linéaire par linéaire	1,216	1	,270
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 6,14.

Tableau croisé Sexe de l'enquêté * PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?

			PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?		
			Oui	Non	Total
Sexe de l'enquêté	Homme	Effectif	401	22	423
		% compris dans Sexe de l'enquêté	94,8%	5,2%	100,0%
		% compris dans PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?	51,2%	59,5%	51,6%
		% du total	48,9%	2,7%	51,6%
		Résidu standardisé	-,1	,7	
	Femme	Effectif	382	15	397
		% compris dans Sexe de l'enquêté	96,2%	3,8%	100,0%
		% compris dans PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?	48,8%	40,5%	48,4%
		% du total	46,6%	1,8%	48,4%
		Résidu standardisé	,1	-,7	
Total		Effectif	783	37	820
		% compris dans Sexe de l'enquêté	95,5%	4,5%	100,0%
		% compris dans PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	95,5%	4,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	asymptotique	(bilatérale)	(unilatérale)
Khi-deux de Pearson	,962[a]	1	,327		
Correction pour la continuité[b]	,660	1	,417		
Rapport de vraisemblance	,969	1	,325		
Test exact de Fisher				,401	,209
Association linéaire par linéaire	,961	1	,327		
Nombre d'observations valides	820				

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 17,91.

b. Calculé uniquement pour un tableau 2x2

Tableau croisé PdejAvez vous pris un petit déjeuner ? * Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?	Oui	Effectif	264	258	261	783
		% compris dans PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?	33,7%	33,0%	33,3%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	96,7%	94,9%	94,9%	95,5%
		% du total	32,2%	31,5%	31,8%	95,5%
		Résidu standardisé	,2	-,1	-,1	
	Non	Effectif	9	14	14	37
		% compris dans PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?	24,3%	37,8%	37,8%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	3,3%	5,1%	5,1%	4,5%
		% du total	1,1%	1,7%	1,7%	4,5%
		Résidu standardisé	-,9	,5	,5	
Total		Effectif	273	272	275	820
		% compris dans PdejAvez vous pris un petit déjeuner ?	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	1,404[a]	2	,496
Rapport de vraisemblance	1,479	2	,477
Association linéaire par linéaire	1,020	1	,313
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 12,27.

Tableau croisé PdejHeure * Sexe de l'enquêté

			Sexe de l'enquêté		
			Homme	Femme	Total
PdejHdebRecod	Avant 7 heures	Effectif	4	1	5
		% compris dans PdejHdebRecod	80,0%	20,0%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	1,0%	,3%	,6%
		% du total	,5%	,1%	,6%
		Résidu standardisé	,9	-,9	
	Entre 7 et 8 heures	Effectif	30	16	46
		% compris dans PdejHdebRecod	65,2%	34,8%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	7,5%	4,2%	5,9%
		% du total	3,9%	2,1%	5,9%
		Résidu standardisé	1,3	-1,4	
	Entre 8 et 9 heures	Effectif	77	45	122
		% compris dans PdejHdebRecod	63,1%	36,9%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	19,3%	11,9%	15,7%
		% du total	9,9%	5,8%	15,7%
		Résidu standardisé	1,8	-1,9	
	Entre 9 et 10 heures	Effectif	93	94	187
		% compris dans PdejHdebRecod	49,7%	50,3%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	23,3%	24,8%	24,0%
		% du total	12,0%	12,1%	24,0%
		Résidu standardisé	-,3	,3	
	Entre 10 et 11 heure	Effectif	116	144	260
		% compris dans PdejHdebRecod	44,6%	55,4%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	29,1%	38,0%	33,4%
		% du total	14,9%	18,5%	33,4%
		Résidu standardisé	-1,5	1,5	
	Entre 11 et 12 heures	Effectif	54	61	115
		% compris dans PdejHdebRecod	47,0%	53,0%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	13,5%	16,1%	14,8%
		% du total	6,9%	7,8%	14,8%
		Résidu standardisé	-,6	,7	
	Entre 12 et 13 heure	Effectif	24	15	39
		% compris dans PdejHdebRecod	61,5%	38,5%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	6,0%	4,0%	5,0%
		% du total	3,1%	1,9%	5,0%
		Résidu standardisé	,9	-,9	
	Au delà de 13h	Effectif	1	3	4
		% compris dans PdejHdebRecod	25,0%	75,0%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	,3%	,8%	,5%
		% du total	,1%	,4%	,5%
		Résidu standardisé	-,7	,8	
Total		Effectif	399	379	778
		% compris dans PdejHdebRecod	51,3%	48,7%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	51,3%	48,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	20,477[a]	7	,005
Rapport de vraisemblance	20,830	7	,004
Association linéaire par linéaire	8,103	1	,004
Nombre d'observations valides	778		

a. 4 cellules (25,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 1,95.

Tableau croisé PdejHeure * Age par tranches

			Age par tranches				
			1985 et Plus (20 à 29 ans)	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Total
PdejHdebRecod	Avant 7 heures	Effectif	2	0	1	2	5
		% compris dans PdejHdebRecod	40,0%	0,0%	20,0%	40,0%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	,6%	0,0%	,7%	1,5%	,6%
		% du total	,3%	0,0%	,1%	,3%	,6%
		Résidu standardisé	,0	-1,1	,1	1,3	
	Entre 7 et 8 heures	Effectif	10	14	11	11	46
		% compris dans PdejHdebRecod	21,7%	30,4%	23,9%	23,9%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	3,2%	7,2%	8,1%	8,4%	5,9%
		% du total	1,3%	1,8%	1,4%	1,4%	5,9%
		Résidu standardisé	-2,0	,7	1,1	1,2	
	Entre 8 et 9 heures	Effectif	37	28	22	35	122
		% compris dans PdejHdebRecod	30,3%	23,0%	18,0%	28,7%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	11,7%	14,4%	16,3%	26,7%	15,7%
		% du total	4,8%	3,6%	2,8%	4,5%	15,7%
		Résidu standardisé	-1,8	-,5	,2	3,2	
	Entre 9 et 10 heures	Effectif	70	43	31	43	187
		% compris dans PdejHdebRecod	37,4%	23,0%	16,6%	23,0%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	22,1%	22,1%	23,0%	32,8%	24,0%
		% du total	9,0%	5,5%	4,0%	5,5%	24,0%
		Résidu standardisé	-,7	-,6	-,3	2,1	
	Entre 10 et 11 heure	Effectif	116	70	47	27	260
		% compris dans PdejHdebRecod	44,6%	26,9%	18,1%	10,4%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	36,6%	35,9%	34,8%	20,6%	33,4%
		% du total	14,9%	9,0%	6,0%	3,5%	33,4%
		Résidu standardisé	1,0	,6	,3	-2,5	
	Entre 11 et 12 heures	Effectif	57	28	19	11	115
		% compris dans PdejHdebRecod	49,6%	24,3%	16,5%	9,6%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	18,0%	14,4%	14,1%	8,4%	14,8%
		% du total	7,3%	3,6%	2,4%	1,4%	14,8%
		Résidu standardisé	1,5	-,2	-,2	-1,9	
	Entre 12 et 13 heure	Effectif	23	11	4	1	39
		% compris dans PdejHdebRecod	59,0%	28,2%	10,3%	2,6%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	7,3%	5,6%	3,0%	,8%	5,0%
		% du total	3,0%	1,4%	,5%	,1%	5,0%
		Résidu standardisé	1,8	,4	-1,1	-2,2	
	Au delà de 13h	Effectif	2	1	0	1	4
		% compris dans PdejHdebRecod	50,0%	25,0%	0,0%	25,0%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	,6%	,5%	0,0%	,8%	,5%
		% du total	,3%	,1%	0,0%	,1%	,5%
		Résidu standardisé	,3	,0	-,8	,4	
Total		Effectif	317	195	135	131	778
		% compris dans PdejHdebRecod	40,7%	25,1%	17,4%	16,8%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	40,7%	25,1%	17,4%	16,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	52,577[a]	21	,000
Rapport de vraisemblance	56,672	21	,000
Association linéaire par linéaire	38,543	1	,000
Nombre d'observations valides	778		

a. 8 cellules (25,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de ,67.

Tableau croisé PdejBouillie/Pain beurre/Sandwich * Sexe de l'enquêté

			Sexe de l'enquêté		
			Homme	Femme	Total
Bouillie/Pain beurre/Sandwich sans prendre en compte les boissons	Bouillie	Effectif	19	7	26
		% compris dans Bouillie/Pain beurre/Sandwich sans prendre en compte les boissons	73,1%	26,9%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	4,5%	1,8%	3,2%
		% du total	2,3%	,9%	3,2%
		Résidu standardisé	1,5	-1,6	
	Sandwich	Effectif	126	93	219
		% compris dans Bouillie/Pain beurre/Sandwich sans prendre en compte les boissons	57,5%	42,5%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	29,8%	23,4%	26,7%
		% du total	15,4%	11,3%	26,7%
		Résidu standardisé	1,2	-1,3	
	Pain beurre ou chocolat ou mayonnaise ou vache qui rit	Effectif	213	237	450
		% compris dans Bouillie/Pain beurre/Sandwich sans prendre en compte les boissons	47,3%	52,7%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	50,4%	59,7%	54,9%
		% du total	26,0%	28,9%	54,9%
		Résidu standardisé	-1,3	1,3	
	Autres	Effectif	65	60	125
		% compris dans Bouillie/Pain beurre/Sandwich sans prendre en compte les boissons	52,0%	48,0%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	15,4%	15,1%	15,2%
		% du total	7,9%	7,3%	15,2%
		Résidu standardisé	,1	-,1	
Total		Effectif	423	397	820
		% compris dans Bouillie/Pain beurre/Sandwich sans prendre en compte les boissons	51,6%	48,4%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	51,6%	48,4%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	11,178[a]	3	,011
Rapport de vraisemblance	11,402	3	,010
Association linéaire par linéaire	,003	1	,959
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 12,59.

Tableau croisé DejLieu1 * Sexe de l'enquêté

			Sexe de l'enquêté		
			Homme	Femme	Total
DejLieu1	Chez moi	Effectif	306	337	643
		% compris dans DejLieu1	47,6%	52,4%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	78,7%	89,6%	84,1%
		% du total	40,0%	44,1%	84,1%
		Résidu standardisé	-1,2	1,2	
	Chez des amis ou de la famille	Effectif	20	15	35
		% compris dans DejLieu1	57,1%	42,9%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	5,1%	4,0%	4,6%
		% du total	2,6%	2,0%	4,6%
		Résidu standardisé	,5	-,5	
	Dans un restaurant/Dans la rue	Effectif	28	9	37
		% compris dans DejLieu1	75,7%	24,3%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	7,2%	2,4%	4,8%
		% du total	3,7%	1,2%	4,8%
		Résidu standardisé	2,1	-2,2	
	Au travail	Effectif	35	15	50
		% compris dans DejLieu1	70,0%	30,0%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	9,0%	4,0%	6,5%
		% du total	4,6%	2,0%	6,5%
		Résidu standardisé	1,9	-1,9	
Total		Effectif	389	376	765
		% compris dans DejLieu1	50,8%	49,2%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	50,8%	49,2%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	19,750[a]	3	,000
Rapport de vraisemblance	20,458	3	,000
Association linéaire par linéaire	17,810	1	,000
Nombre d'observations valides	765		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 17,20.

Tableau croisé DejLieu1 * Age

			Age par tranches				
			1985 et Plus (20 à 29 ans)	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Total
DejLieu1	Chez moi	Effectif	266	147	109	121	643
		% compris dans DejLieu1	41,4%	22,9%	17,0%	18,8%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	85,8%	77,0%	82,6%	91,7%	84,1%
		% du total	34,8%	19,2%	14,2%	15,8%	84,1%
		Résidu standardisé	,3	-1,1	-,2	1,0	
	Chez des amis ou de la famille	Effectif	13	10	7	5	35
		% compris dans DejLieu1	37,1%	28,6%	20,0%	14,3%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	4,2%	5,2%	5,3%	3,8%	4,6%
		% du total	1,7%	1,3%	,9%	,7%	4,6%
		Résidu standardisé	-,3	,4	,4	-,4	
	Dans un restaurant/Dans la rue	Effectif	18	12	4	3	37
		% compris dans DejLieu1	48,6%	32,4%	10,8%	8,1%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	5,8%	6,3%	3,0%	2,3%	4,8%
		% du total	2,4%	1,6%	,5%	,4%	4,8%
		Résidu standardisé	,8	,9	-,9	-1,3	
	Au travail	Effectif	13	22	12	3	50
		% compris dans DejLieu1	26,0%	44,0%	24,0%	6,0%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	4,2%	11,5%	9,1%	2,3%	6,5%
		% du total	1,7%	2,9%	1,6%	,4%	6,5%
		Résidu standardisé	-1,6	2,7	1,1	-1,9	
Total		Effectif	310	191	132	132	765
		% compris dans DejLieu1	40,5%	25,0%	17,3%	17,3%	100,0%
		% compris dans Age par tranches	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	40,5%	25,0%	17,3%	17,3%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	21,772[a]	9	,010
Rapport de vraisemblance	22,378	9	,008
Association linéaire par linéaire	,995	1	,319
Nombre d'observations valides	765		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 6,04.

Tableau croisé DinConv1 * Sexe de l'enquêté

			Sexe de l'enquêté		
			Homme	Femme	Total
DinConv1	Seul	Effectif	171	93	264
		% compris dans DinConv1	64,8%	35,2%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	43,3%	27,3%	35,9%
		% du total	23,2%	12,6%	35,9%
		Résidu standardisé	2,5	-2,7	
	Avec des amis	Effectif	16	8	24
		% compris dans DinConv1	66,7%	33,3%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	4,1%	2,3%	3,3%
		% du total	2,2%	1,1%	3,3%
		Résidu standardisé	,9	-,9	
	Avec des personnes de la famille	Effectif	208	240	448
		% compris dans DinConv1	46,4%	53,6%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	52,7%	70,4%	60,9%
		% du total	28,3%	32,6%	60,9%
		Résidu standardisé	-2,1	2,3	
Total		Effectif	395	341	736
		% compris dans DinConv1	53,7%	46,3%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	53,7%	46,3%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	24,166[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	24,434	2	,000
Association linéaire par linéaire	22,994	1	,000
Nombre d'observations valides	736		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 11,12.

Tableau croisé Din Mil/Pain/Riz * Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
Mil/Pain/Riz	Mil	Effectif	99	79	67	245
		% compris dans Mil/Pain/Riz	40,4%	32,2%	27,3%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	36,3%	29,0%	24,4%	29,9%
		% du total	12,1%	9,6%	8,2%	29,9%
		Résidu standardisé	1,9	-,3	-1,7	
	Pain, pâtes, salade ou frites	Effectif	73	96	153	322
		% compris dans Mil/Pain/Riz	22,7%	29,8%	47,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	26,7%	35,3%	55,6%	39,3%
		% du total	8,9%	11,7%	18,7%	39,3%
		Résidu standardisé	-3,3	-1,0	4,3	
	Riz	Effectif	42	42	18	102
		% compris dans Mil/Pain/Riz	41,2%	41,2%	17,6%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	15,4%	15,4%	6,5%	12,4%
		% du total	5,1%	5,1%	2,2%	12,4%
		Résidu standardisé	1,4	1,4	-2,8	
	Autres	Effectif	59	55	37	151
		% compris dans Mil/Pain/Riz	39,1%	36,4%	24,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	21,6%	20,2%	13,5%	18,4%
		% du total	7,2%	6,7%	4,5%	18,4%
		Résidu standardisé	1,2	,7	-1,9	
Total		Effectif	273	272	275	820
		% compris dans Mil/Pain/Riz	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	54,582[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	55,424	6	,000
Association linéaire par linéaire	5,995	1	,014
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 33,83.

Tableau croisé Indice de niveau de vie * dinAvez vous consommez quelque chose pour le diner ?

			dinAvez vous consommez quelque chose pour le diner ?		
			Oui	Non	Total
Indice de niveau de vie	"Pauvres"	Effectif	239	34	273
		% compris dans Indice de niveau de vie	87,5%	12,5%	100,0%
		% compris dans dinAvez vous consommez quelque chose pour le diner ?	31,7%	51,5%	33,3%
		% du total	29,1%	4,1%	33,3%
		Résidu standardisé	-,8	2,6	
	"Moyens"	Effectif	252	20	272
		% compris dans Indice de niveau de vie	92,6%	7,4%	100,0%
		% compris dans dinAvez vous consommez quelque chose pour le diner ?	33,4%	30,3%	33,2%
		% du total	30,7%	2,4%	33,2%
		Résidu standardisé	,1	-,4	
	"Riches"	Effectif	263	12	275
		% compris dans Indice de niveau de vie	95,6%	4,4%	100,0%
		% compris dans dinAvez vous consommez quelque chose pour le diner ?	34,9%	18,2%	33,5%
		% du total	32,1%	1,5%	33,5%
		Résidu standardisé	,6	-2,2	
Total		Effectif	754	66	820
		% compris dans Indice de niveau de vie	92,0%	8,0%	100,0%
		% compris dans dinAvez vous consommez quelque chose pour le diner ?	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	92,0%	8,0%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	asymptotique
Khi-deux de Pearson	12,383[a]	2	,002
Rapport de vraisemblance	12,375	2	,002
Association linéaire par linéaire	12,094	1	,001
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 21,89.

Tableau croisé Din Viande/Poisson/Lait *Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
Din Viande/Poisson/Lait	Viande	Effectif	50	62	121	233
		% compris dans Din Viande/Poisson/Lait	21,5%	26,6%	51,9%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	18,3%	22,8%	44,0%	28,4%
		% du total	6,1%	7,6%	14,8%	28,4%
		Résidu standardisé	-3,1	-1,7	4,8	
	Poisson	Effectif	55	65	51	171
		% compris dans Din Viande/Poisson/Lait	32,2%	38,0%	29,8%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	20,1%	23,9%	18,5%	20,9%
		% du total	6,7%	7,9%	6,2%	20,9%
		Résidu standardisé	-,3	1,1	-,8	
	Lait	Effectif	50	47	31	128
		% compris dans Din Viande/Poisson/Lait	39,1%	36,7%	24,2%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	18,3%	17,3%	11,3%	15,6%
		% du total	6,1%	5,7%	3,8%	15,6%
		Résidu standardisé	1,1	,7	-1,8	
	Autres	Effectif	118	98	72	288
		% compris dans Din Viande/Poisson/Lait	41,0%	34,0%	25,0%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	43,2%	36,0%	26,2%	35,1%
		% du total	14,4%	12,0%	8,8%	35,1%
		Résidu standardisé	2,3	,3	-2,5	
Total		Effectif	273	272	275	820
		% compris dans Din Viande/Poisson/Lait	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	asymptotique
Khi-deux de Pearson	54,812[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	53,559	6	,000
Association linéaire par linéaire	18,067	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 42,46.

Tableau croisé Ceebujen * Ethnie

			Ethnie					
			Wolof	Lébous	Pular	Diola	Sérère	Total
Ceebujen	Pas de ceebujën	Effectif	115	46	106	35	75	377
		% compris dans Ceebujen	30,5%	12,2%	28,1%	9,3%	19,9%	100,0%
		% compris dans Ethnie	54,8%	49,5%	61,6%	74,5%	54,7%	57,2%
		% du total	17,5%	7,0%	16,1%	5,3%	11,4%	57,2%
		Résidu standardisé	-,5	-1,0	,8	1,6	-,4	
	Ceebujën	Effectif	95	47	66	12	62	282
		% compris dans Ceebujen	33,7%	16,7%	23,4%	4,3%	22,0%	100,0%
		% compris dans Ethnie	45,2%	50,5%	38,4%	25,5%	45,3%	42,8%
		% du total	14,4%	7,1%	10,0%	1,8%	9,4%	42,8%
		Résidu standardisé	,5	1,1	-,9	-1,8	,4	
Total		Effectif	210	93	172	47	137	659
		% compris dans Ceebujen	31,9%	14,1%	26,1%	7,1%	20,8%	100,0%
		% compris dans Ethnie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	31,9%	14,1%	26,1%	7,1%	20,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	10,224[a]	4	,037
Rapport de vraisemblance	10,553	4	,032
Association linéaire par linéaire	,983	1	,321
Nombre d'observations valides	659		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 20,11.

Tableau croisé ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ? * Cohab Avec qui vivez vous ?

			Cohab Avec qui vivez vous ?						
			Seul	Seul avec enfants	En couple ou famille restreinte sans enfant	En couple ou famille restreinte avec enfant	En famille élargie	Autre	Total
ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	0 à moins d'une fois	Effectif	4	1	2	12	11	1	31
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	12,9%	3,2%	6,5%	38,7%	35,5%	3,2%	100,0%
		% compris dans Cohab Avec qui vivez vous ?	11,4%	16,7%	7,1%	9,5%	1,9%	3,2%	3,9%
		% du total	,5%	,1%	,2%	1,5%	1,4%	,1%	3,9%
		Résidu standardisé	2,3	1,6	,9	3,2	-2,4	-,2	
	1 fois	Effectif	4	1	5	23	71	3	107
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	3,7%	,9%	4,7%	21,5%	66,4%	2,8%	100,0%
		% compris dans Cohab Avec qui vivez vous ?	11,4%	16,7%	17,9%	18,3%	12,3%	9,7%	13,3%
		% du total	,5%	,1%	,6%	2,9%	8,9%	,4%	13,3%
		Résidu standardisé	-,3	,2	,7	1,5	-,7	-,6	
	2 à 4 fois	Effectif	18	4	18	77	395	20	532
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	3,4%	,8%	3,4%	14,5%	74,2%	3,8%	100,0%
		% compris dans Cohab Avec qui vivez vous ?	51,4%	66,7%	64,3%	61,1%	68,6%	64,5%	66,3%
		% du total	2,2%	,5%	2,2%	9,6%	49,3%	2,5%	66,3%
		Résidu standardisé	-1,1	,0	-,1	-,7	,7	-,1	
	5 fois et plus	Effectif	9	0	3	14	99	7	132
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	6,8%	0,0%	2,3%	10,6%	75,0%	5,3%	100,0%
		% compris dans Cohab Avec qui vivez vous ?	25,7%	0,0%	10,7%	11,1%	17,2%	22,6%	16,5%
		% du total	1,1%	0,0%	,4%	1,7%	12,3%	,9%	16,5%
		Résidu standardisé	1,3	-1,0	-,7	-1,5	,4	,8	
Total		Effectif	35	6	28	126	576	31	802
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	4,4%	,7%	3,5%	15,7%	71,8%	3,9%	100,0%
		% compris dans Cohab Avec qui vivez vous ?	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	4,4%	,7%	3,5%	15,7%	71,8%	3,9%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	36,892[a]	15	,001
Rapport de vraisemblance	32,924	15	,005
Association linéaire par linéaire	8,383	1	,004
Nombre d'observations valides	802		

a. 12 cellules (50,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de ,23.

Tableau croisé ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ? * Couple

			Couple		
			Non	Oui	Total
ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	0 à moins d'une fois	Effectif	17	14	31
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	54,8%	45,2%	100,0%
		% compris dans Couple	2,6%	9,1%	3,8%
		% du total	2,1%	1,7%	3,8%
		Résidu standardisé	-1,6	3,3	
	1 fois	Effectif	79	28	107
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	73,8%	26,2%	100,0%
		% compris dans Couple	12,0%	18,2%	13,2%
		% du total	9,7%	3,5%	13,2%
		Résidu standardisé	-,8	1,7	
	2 à 4 fois	Effectif	445	95	540
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	82,4%	17,6%	100,0%
		% compris dans Couple	67,7%	61,7%	66,6%
		% du total	54,9%	11,7%	66,6%
		Résidu standardisé	,4	-,7	
	5 fois et plus	Effectif	116	17	133
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	87,2%	12,8%	100,0%
		% compris dans Couple	17,7%	11,0%	16,4%
		% du total	14,3%	2,1%	16,4%
		Résidu standardisé	,8	-1,6	
Total		Effectif	657	154	811
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	81,0%	19,0%	100,0%
		% compris dans Couple	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	81,0%	19,0%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	21,404[a]	3	,000
Rapport de vraisemblance	18,656	3	,000
Association linéaire par linéaire	18,534	1	,000
Nombre d'observations valides	811		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 5,89.

Tableau croisé Médecins * FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...

			FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...			
			Plus souvent du ceebujen	Moins souvent du ceebujen	Ne pas changer votre consommation de ceebujen	Total
Médecins	Non	Effectif	169	331	108	608
		% compris dans Médecins	27,8%	54,4%	17,8%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	81,6%	71,6%	74,0%	74,6%
		% du total	20,7%	40,6%	13,3%	74,6%
		Résidu standardisé	1,2	-,7	-,1	
	Oui	Effectif	38	131	38	207
		% compris dans Médecins	18,4%	63,3%	18,4%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	18,4%	28,4%	26,0%	25,4%
		% du total	4,7%	16,1%	4,7%	25,4%
		Résidu standardisé	-2,0	1,3	,2	
Total		Effectif	207	462	146	815
		% compris dans Médecins	25,4%	56,7%	17,9%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	25,4%	56,7%	17,9%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	7,578[a]	2	,023
Rapport de vraisemblance	7,921	2	,019
Association linéaire par linéaire	3,631	1	,057
Nombre d'observations valides	815		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 37,08.

Tableau croisé ConsoCeebujenPratique * Sources

			Sources Tout ce que vous connaissez à propos de l'alimentation, vous l'avez appris grâce à ...					
			Télé/Radio	Médecins	Ecole	Proches (parents, amis)	Autre	Total
ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	0 à moins d'une fois	Effectif	9	0	8	13	1	31
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	29,0%	0,0%	25,8%	41,9%	3,2%	100,0%
		% compris dans Sources Tout ce que vous connaissez à propos de l'alimentation, vous l'avez appris grâce à ...	3,5%	0,0%	8,9%	3,6%	4,8%	3,8%
		% du total	1,1%	0,0%	1,0%	1,6%	,1%	3,8%
		Résidu standardisé	-,3	-1,7	2,5	-,2	,2	
	1 fois	Effectif	21	15	14	55	2	107
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	19,6%	14,0%	13,1%	51,4%	1,9%	100,0%
		% compris dans Sources Tout ce que vous connaissez à propos de l'alimentation, vous l'avez appris grâce à ...	8,1%	19,2%	15,6%	15,3%	9,5%	13,2%
		% du total	2,6%	1,9%	1,7%	6,8%	,2%	13,2%
		Résidu standardisé	-2,3	1,5	,6	1,1	-,5	
	2 à 4 fois	Effectif	175	48	55	246	15	539
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	32,5%	8,9%	10,2%	45,6%	2,8%	100,0%
		% compris dans Sources Tout ce que vous connaissez à propos de l'alimentation, vous l'avez appris grâce à ...	67,3%	61,5%	61,1%	68,3%	71,4%	66,6%
		% du total	21,6%	5,9%	6,8%	30,4%	1,9%	66,6%
		Résidu standardisé	,1	-,6	-,6	,4	,3	
	5 fois et plus	Effectif	55	15	13	46	3	132
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	41,7%	11,4%	9,8%	34,8%	2,3%	100,0%
		% compris dans Sources Tout ce que vous connaissez à propos de l'alimentation, vous l'avez appris grâce à ...	21,2%	19,2%	14,4%	12,8%	14,3%	16,3%
		% du total	6,8%	1,9%	1,6%	5,7%	,4%	16,3%
		Résidu standardisé	1,9	,6	-,4	-1,7	-,2	
Total		Effectif	260	78	90	360	21	809
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	32,1%	9,6%	11,1%	44,5%	2,6%	100,0%
		% compris dans Sources Tout ce que vous connaissez à propos de l'alimentation, vous l'avez appris grâce à ...	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	32,1%	9,6%	11,1%	44,5%	2,6%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	26,359[a]	12	,010
Rapport de vraisemblance	28,145	12	,005
Association linéaire par linéaire	8,975	1	,003
Nombre d'observations valides	809		

a. 5 cellules (25,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de ,80.

Tableau croisé CeebSante1 = CeebSante recodé * ConsoCeebujenPratique

			ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?				
			0 à moins d'une fois	1 fois	2 à 4 fois	5 fois et plus	Total
CeebSante1 = CeebSante recodé	En désaccord	Effectif	12	39	192	54	297
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	4,0%	13,1%	64,6%	18,2%	100,0%
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	40,0%	37,1%	35,9%	40,9%	37,0%
		% du total	1,5%	4,9%	23,9%	6,7%	37,0%
		Résidu standardisé	,3	,0	-,4	,7	
	Ni en accord ni en désaccord	Effectif	2	8	57	12	79
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	2,5%	10,1%	72,2%	15,2%	100,0%
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	6,7%	7,6%	10,7%	9,1%	9,9%
		% du total	,2%	1,0%	7,1%	1,5%	9,9%
		Résidu standardisé	-,6	-,7	,6	-,3	
	En accord	Effectif	16	58	286	66	426
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	3,8%	13,6%	67,1%	15,5%	100,0%
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	53,3%	55,2%	53,5%	50,0%	53,1%
		% du total	2,0%	7,2%	35,7%	8,2%	53,1%
		Résidu standardisé	,0	,3	,1	-,5	
Total		Effectif	30	105	535	132	802
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	3,7%	13,1%	66,7%	16,5%	100,0%
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	3,7%	13,1%	66,7%	16,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	2,407[a]	6	,879
Rapport de vraisemblance	2,471	6	,872
Association linéaire par linéaire	,301	1	,583
Nombre d'observations valides	802		

a. 1 cellules (8,3%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 2,96.

Tableau croisé CeebSante1 = CeebSante recodé * MediaFiables1=MediaFiables recodé

			MediaFiables1=MediaFiables recodé			
			En désaccord	Ni en accord ni en désaccord	En accord	Total
CeebSante1 = CeebSante recodé	En désaccord	Effectif	64	21	214	299
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	21,4%	7,0%	71,6%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	51,6%	38,9%	34,1%	37,1%
		% du total	7,9%	2,6%	26,6%	37,1%
		Résidu standardisé	2,7	,2	-1,2	
	Ni en accord ni en désaccord	Effectif	8	8	64	80
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	10,0%	10,0%	80,0%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	6,5%	14,8%	10,2%	9,9%
		% du total	1,0%	1,0%	7,9%	9,9%
		Résidu standardisé	-1,2	1,1	,2	
	En accord	Effectif	52	25	350	427
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	12,2%	5,9%	82,0%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	41,9%	46,3%	55,7%	53,0%
		% du total	6,5%	3,1%	43,4%	53,0%
		Résidu standardisé	-1,7	-,7	,9	
Total		Effectif	124	54	628	806
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	15,4%	6,7%	77,9%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	15,4%	6,7%	77,9%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	15,696[a]	4	,003
Rapport de vraisemblance	15,236	4	,004
Association linéaire par linéaire	12,061	1	,001
Nombre d'observations valides	806		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 5,36.

Tableau croisé PoissCeeb1La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était il préparé ? * MediaFiables1=MediaFiables recodé

			MediaFiables1=MediaFiables recodé			
			En désaccord	Ni en accord ni en désaccord	En accord	Total
PoissCeeb1La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était il préparé ?	Gros poissons	Effectif	78	29	289	396
		% compris dans PoissCeeb1La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était il préparé ?	19,7%	7,3%	73,0%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	65,5%	58,0%	49,7%	52,7%
		% du total	10,4%	3,9%	38,5%	52,7%
		Résidu standardisé	1,9	,5	-1,0	
	Poissons moyens	Effectif	33	15	224	272
		% compris dans PoissCeeb1La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était il préparé ?	12,1%	5,5%	82,4%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	27,7%	30,0%	38,5%	36,2%
		% du total	4,4%	2,0%	29,8%	36,2%
		Résidu standardisé	-1,5	-,7	,9	
	Petits poissons	Effectif	8	6	69	83
		% compris dans PoissCeeb1La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était il préparé ?	9,6%	7,2%	83,1%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	6,7%	12,0%	11,9%	11,1%
		% du total	1,1%	,8%	9,2%	11,1%
		Résidu standardisé	-1,4	,2	,6	
Total		Effectif	119	50	582	751
		% compris dans PoissCeeb1La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était il préparé ?	15,8%	6,7%	77,5%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	15,8%	6,7%	77,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	11,140[a]	4	,025
Rapport de vraisemblance	11,434	4	,022
Association linéaire par linéaire	9,560	1	,002
Nombre d'observations valides	751		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 5,53.

Tableau croisé Indice de niveau de vie * MediaFiables1=MediaFiables recodé

			MediaFiables1=MediaFiables recodé			
			En désaccord	Ni en accord ni en désaccord	En accord	Total
Indice de niveau de vie	"Pauvres"	Effectif	37	14	220	271
		% compris dans Indice de niveau de vie	13,7%	5,2%	81,2%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	29,1%	25,9%	34,8%	33,3%
		% du total	4,5%	1,7%	27,0%	33,3%
		Résidu standardisé	-,8	-,9	,6	
	"Moyens"	Effectif	37	23	210	270
		% compris dans Indice de niveau de vie	13,7%	8,5%	77,8%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	29,1%	42,6%	33,2%	33,2%
		% du total	4,5%	2,8%	25,8%	33,2%
		Résidu standardisé	-,8	1,2	,0	
	"Riches"	Effectif	53	17	203	273
		% compris dans Indice de niveau de vie	19,4%	6,2%	74,4%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	41,7%	31,5%	32,1%	33,5%
		% du total	6,5%	2,1%	24,9%	33,5%
		Résidu standardisé	1,6	-,3	-,6	
Total		Effectif	127	54	633	814
		% compris dans Indice de niveau de vie	15,6%	6,6%	77,8%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	15,6%	6,6%	77,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	7,034[a]	4	,134
Rapport de vraisemblance	6,860	4	,143
Association linéaire par linéaire	3,934	1	,047
Nombre d'observations valides	814		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 17,91.

Tableau croisé Scola1 = Scola recodée * MediaFiables1=MediaFiables recodé

			MediaFiables1=MediaFiables recodé			
			En désaccord	Ni en accord ni en désaccord	En accord	Total
Scola1 = Scola recodée	Non scolarisé/école coranique	Effectif	10	14	106	130
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	7,7%	10,8%	81,5%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	7,9%	25,9%	16,8%	16,0%
		% du total	1,2%	1,7%	13,1%	16,0%
		Résidu standardisé	-2,3	1,8	,5	
	Primaire/secondaire	Effectif	65	33	370	468
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	13,9%	7,1%	79,1%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	51,6%	61,1%	58,5%	57,6%
		% du total	8,0%	4,1%	45,6%	57,6%
		Résidu standardisé	-,9	,3	,3	
	Formation professionnelle/supérieur	Effectif	51	7	156	214
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	23,8%	3,3%	72,9%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	40,5%	13,0%	24,7%	26,4%
		% du total	6,3%	,9%	19,2%	26,4%
		Résidu standardisé	3,1	-1,9	-,8	
Total		Effectif	126	54	632	812
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	15,5%	6,7%	77,8%	100,0%
		% compris dans MediaFiables1=MediaFiables recodé	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	15,5%	6,7%	77,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	23,557[a]	4	,000
Rapport de vraisemblance	23,747	4	,000
Association linéaire par linéaire	10,265	1	,001
Nombre d'observations valides	812		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 8,65.

Tableau croisé Conseil2ok Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, êtes vous d'accord ? * FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...

			FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...			
			Plus souvent du ceebujen	Moins souvent du ceebujen	Ne pas changer votre consommation de ceebujen	Total
Conseil2ok Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, êtes vous d'accord ?	Oui	Effectif	73	131	35	239
		% compris dans Conseil2ok Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, êtes vous d'accord ?	30,5%	54,8%	14,6%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	37,1%	30,1%	25,7%	31,1%
		% du total	9,5%	17,1%	4,6%	31,1%
		Résidu standardisé	1,5	-,4	-1,1	
	Non	Effectif	124	304	101	529
		% compris dans Conseil2ok Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, êtes vous d'accord ?	23,4%	57,5%	19,1%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	62,9%	69,9%	74,3%	68,9%
		% du total	16,1%	39,6%	13,2%	68,9%
		Résidu standardisé	-1,0	,3	,8	
Total		Effectif	197	435	136	768
		% compris dans Conseil2ok Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, êtes vous d'accord ?	25,7%	56,6%	17,7%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	25,7%	56,6%	17,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	5,283[a]	2	,071
Rapport de vraisemblance	5,250	2	,072
Association linéaire par linéaire	5,135	1	,023
Nombre d'observations valides	768		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 42,32.

Tableau croisé Conseil2ok Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, êtes vous d'accord ? * CeebSupp1 = CeebSupp recodé

			CeebSupp1 = CeebSupp recodé			
			En désaccord	Ni en accord ni en désaccord	En accord	Total
Conseil2ok Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, êtes vous d'accord ?	Oui	Effectif	108	13	117	238
		% compris dans Conseil2ok Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, êtes vous d'accord ?	45,4%	5,5%	49,2%	100,0%
		% compris dans CeebSupp1 = CeebSupp recodé	36,6%	34,2%	26,9%	31,0%
		% du total	14,1%	1,7%	15,2%	31,0%
		Résidu standardisé	1,7	,4	-1,5	
	Non	Effectif	187	25	318	530
		% compris dans Conseil2ok Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, êtes vous d'accord ?	35,3%	4,7%	60,0%	100,0%
		% compris dans CeebSupp1 = CeebSupp recodé	63,4%	65,8%	73,1%	69,0%
		% du total	24,3%	3,3%	41,4%	69,0%
		Résidu standardisé	-1,2	-,2	1,0	
Total		Effectif	295	38	435	768
		% compris dans Conseil2ok Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, êtes vous d'accord ?	38,4%	4,9%	56,6%	100,0%
		% compris dans CeebSupp1 = CeebSupp recodé	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	38,4%	4,9%	56,6%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	7,950[a]	2	,019
Rapport de vraisemblance	7,908	2	,019
Association linéaire par linéaire	7,838	1	,005
Nombre d'observations valides	768		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 11,78.

Tableau croisé Conseil2App Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, l'appliquez vous chez vous ? * FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...

			FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...			
			Plus souvent du ceebujen	Moins souvent du ceebujen	Ne pas changer votre consommation de ceebujen	Total
Conseil2App Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, l'appliquez vous chez vous ?	Oui	Effectif	87	161	39	287
		% compris dans Conseil2App Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, l'appliquez vous chez vous ?	30,3%	56,1%	13,6%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	43,1%	36,0%	28,1%	36,4%
		% du total	11,0%	20,4%	4,9%	36,4%
		Résidu standardisé	1,6	-,1	-1,6	
	Non	Effectif	115	286	100	501
		% compris dans Conseil2App Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, l'appliquez vous chez vous ?	23,0%	57,1%	20,0%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	56,9%	64,0%	71,9%	63,6%
		% du total	14,6%	36,3%	12,7%	63,6%
		Résidu standardisé	-1,2	,1	1,2	
Total		Effectif	202	447	139	788
		% compris dans Conseil2App Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, l'appliquez vous chez vous ?	25,6%	56,7%	17,6%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	25,6%	56,7%	17,6%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	8,086[a]	2	,018
Rapport de vraisemblance	8,169	2	,017
Association linéaire par linéaire	8,059	1	,005
Nombre d'observations valides	788		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 50,63.

Tableau croisé Conseil2App Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, l'appliquez vous chez vous ? * CeebSupp1 = CeebSupp recodé

			CeebSupp1 = CeebSupp recodé			
			En désaccord	Ni en accord ni en désaccord	En accord	Total
Conseil2App Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, l'appliquez vous chez vous ?	Oui	Effectif	124	16	147	287
		% compris dans Conseil2App Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, l'appliquez vous chez vous ?	43,2%	5,6%	51,2%	100,0%
		% compris dans CeebSupp1 = CeebSupp recodé	40,7%	43,2%	33,0%	36,4%
		% du total	15,7%	2,0%	18,7%	36,4%
		Résidu standardisé	1,2	,7	-1,2	
	Non	Effectif	181	21	299	501
		% compris dans Conseil2App Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, l'appliquez vous chez vous ?	36,1%	4,2%	59,7%	100,0%
		% compris dans CeebSupp1 = CeebSupp recodé	59,3%	56,8%	67,0%	63,6%
		% du total	23,0%	2,7%	37,9%	63,6%
		Résidu standardisé	-,9	-,5	,9	
Total		Effectif	305	37	446	788
		% compris dans Conseil2App Si les enfants mangent des têtes de poissons ça les rend bêtes, l'appliquez vous chez vous ?	38,7%	4,7%	56,6%	100,0%
		% compris dans CeebSupp1 = CeebSupp recodé	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	38,7%	4,7%	56,6%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	5,413[a]	2	,067
Rapport de vraisemblance	5,395	2	,067
Association linéaire par linéaire	4,778	1	,029
Nombre d'observations valides	788		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 13,48.

Tableau croisé TéléRadio * QualiPoiss10Pourquoi

			QualiPoiss10Pourquoi recodé en 4 catégories				
			Configuration socio-éco	Prix du poisson élevé	Disponibilité du poisson	Autres	Total
TéléRadio	Non	Effectif	36	75	130	84	325
		% compris dans TéléRadio	11,1%	23,1%	40,0%	25,8%	100,0%
		% compris dans QualiPoiss10Pourquoi recodé en 4 catégories	78,3%	72,8%	57,3%	62,7%	63,7%
		% du total	7,1%	14,7%	25,5%	16,5%	63,7%
		Résidu standardisé	1,2	1,2	-1,2	-,2	
	Oui	Effectif	10	28	97	50	185
		% compris dans TéléRadio	5,4%	15,1%	52,4%	27,0%	100,0%
		% compris dans QualiPoiss10Pourquoi recodé en 4 catégories	21,7%	27,2%	42,7%	37,3%	36,3%
		% du total	2,0%	5,5%	19,0%	9,8%	36,3%
		Résidu standardisé	-1,6	-1,5	1,6	,2	
Total		Effectif	46	103	227	134	510
		% compris dans TéléRadio	9,0%	20,2%	44,5%	26,3%	100,0%
		% compris dans QualiPoiss10Pourquoi recodé en 4 catégories	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	9,0%	20,2%	44,5%	26,3%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	12,043[a]	3	,007
Rapport de vraisemblance	12,468	3	,006
Association linéaire par linéaire	6,075	1	,014
Nombre d'observations valides	510		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 16,69.

Tableau croisé TéléRadio * QuantiPoiss10Pourquoi

			QuantiPoiss10Pourquoi recodée en 4 catégories				
			Configuration socio-éco	Prix du poisson élevé	Disponibilité du poisson	Autres	Total
TéléRadio	Non	Effectif	64	80	145	43	332
		% compris dans TéléRadio	19,3%	24,1%	43,7%	13,0%	100,0%
		% compris dans QuantiPoiss10Pourquoi recodée en 4 catégories	67,4%	69,6%	58,2%	79,6%	64,7%
		% du total	12,5%	15,6%	28,3%	8,4%	64,7%
		Résidu standardisé	,3	,6	-1,3	1,4	
	Oui	Effectif	31	35	104	11	181
		% compris dans TéléRadio	17,1%	19,3%	57,5%	6,1%	100,0%
		% compris dans QuantiPoiss10Pourquoi recodée en 4 catégories	32,6%	30,4%	41,8%	20,4%	35,3%
		% du total	6,0%	6,8%	20,3%	2,1%	35,3%
		Résidu standardisé	-,4	-,9	1,7	-1,8	
Total		Effectif	95	115	249	54	513
		% compris dans TéléRadio	18,5%	22,4%	48,5%	10,5%	100,0%
		% compris dans QuantiPoiss10Pourquoi recodée en 4 catégories	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	18,5%	22,4%	48,5%	10,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	11,320[a]	3	,010
Rapport de vraisemblance	11,731	3	,008
Association linéaire par linéaire	,067	1	,795
Nombre d'observations valides	513		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 19,05.

Tableau croisé ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ? * Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	0 à moins d'une fois	Effectif	73	72	109	254
		% compris dans ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	28,7%	28,3%	42,9%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	26,9%	26,6%	39,8%	31,1%
		% du total	8,9%	8,8%	13,4%	31,1%
		Résidu standardisé	-1,2	-1,3	2,6	
	1 fois	Effectif	63	89	90	242
		% compris dans ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	26,0%	36,8%	37,2%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	23,2%	32,8%	32,8%	29,7%
		% du total	7,7%	10,9%	11,0%	29,7%
		Résidu standardisé	-1,9	1,0	1,0	
	2 à 4 fois	Effectif	92	70	52	214
		% compris dans ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	43,0%	32,7%	24,3%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	33,9%	25,8%	19,0%	26,2%
		% du total	11,3%	8,6%	6,4%	26,2%
		Résidu standardisé	2,5	-,1	-2,3	
	5 fois et plus	Effectif	43	40	23	106
		% compris dans ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	40,6%	37,7%	21,7%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	15,9%	14,8%	8,4%	13,0%
		% du total	5,3%	4,9%	2,8%	13,0%
		Résidu standardisé	1,3	,8	-2,1	
Total		Effectif	271	271	274	816
		% compris dans ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	33,2%	33,2%	33,6%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	33,2%	33,2%	33,6%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	34,054[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	34,488	6	,000
Association linéaire par linéaire	23,772	1	,000
Nombre d'observations valides	816		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 35,20.

Tableau croisé ConsoBouilliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ? * Scola1 = Scola recodée

			Scola1 = Scola recodée			
			Non scolarisé/école coranique	Primaire/secondaire	Formation professionnelle/supérieur	Total
ConsoBouilliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	0 à moins d'une fois	Effectif	33	131	89	253
		% compris dans ConsoBouilliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	13,0%	51,8%	35,2%	100,0%
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	25,6%	27,8%	41,8%	31,1%
		% du total	4,1%	16,1%	10,9%	31,1%
		Résidu standardisé	-1,1	-1,3	2,8	
	1 fois	Effectif	36	130	75	241
		% compris dans ConsoBouilliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	14,9%	53,9%	31,1%	100,0%
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	27,9%	27,5%	35,2%	29,6%
		% du total	4,4%	16,0%	9,2%	29,6%
		Résidu standardisé	-,4	-,8	1,5	
	2 à 4 fois	Effectif	39	137	38	214
		% compris dans ConsoBouilliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	18,2%	64,0%	17,8%	100,0%
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	30,2%	29,0%	17,8%	26,3%
		% du total	4,8%	16,8%	4,7%	26,3%
		Résidu standardisé	,9	1,2	-2,4	
	5 fois et plus	Effectif	21	74	11	106
		% compris dans ConsoBouilliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	19,8%	69,8%	10,4%	100,0%
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	16,3%	15,7%	5,2%	13,0%
		% du total	2,6%	9,1%	1,4%	13,0%
		Résidu standardisé	1,0	1,6	-3,2	
Total		Effectif	129	472	213	814
		% compris dans ConsoBouilliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	15,8%	58,0%	26,2%	100,0%
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	15,8%	58,0%	26,2%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	35,449[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	38,166	6	,000
Association linéaire par linéaire	25,688	1	,000
Nombre d'observations valides	814		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 16,80.

Tableau croisé Din Mil/Pain/Riz * Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
Mil/Pain/Riz	Mil	Effectif	99	79	67	245
		% compris dans Mil/Pain/Riz	40,4%	32,2%	27,3%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	36,3%	29,0%	24,4%	29,9%
		% du total	12,1%	9,6%	8,2%	29,9%
		Résidu standardisé	1,9	-,3	-1,7	
	Pain, pâtes, salade ou frites	Effectif	73	96	153	322
		% compris dans Mil/Pain/Riz	22,7%	29,8%	47,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	26,7%	35,3%	55,6%	39,3%
		% du total	8,9%	11,7%	18,7%	39,3%
		Résidu standardisé	-3,3	-1,0	4,3	
	Riz	Effectif	42	42	18	102
		% compris dans Mil/Pain/Riz	41,2%	41,2%	17,6%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	15,4%	15,4%	6,5%	12,4%
		% du total	5,1%	5,1%	2,2%	12,4%
		Résidu standardisé	1,4	1,4	-2,8	
	Autres	Effectif	59	55	37	151
		% compris dans Mil/Pain/Riz	39,1%	36,4%	24,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	21,6%	20,2%	13,5%	18,4%
		% du total	7,2%	6,7%	4,5%	18,4%
		Résidu standardisé	1,2	,7	-1,9	
Total		Effectif	273	272	275	820
		% compris dans Mil/Pain/Riz	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	54,582[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	55,424	6	,000
Association linéaire par linéaire	5,995	1	,014
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 33,83.

Tableau croisé DejPoisson * Dejeuner pris dans un foyer ou hors foyer

			Dejeuner pris dans un foyer ou hors		
			Foyer	Hors foyer	Total
DejPoisson	Non	Effectif	168	37	205
		% compris dans DejPoisson	82,0%	18,0%	100,0%
		% compris dans Dejeuner pris dans un foyer ou hors foyer	24,8%	39,4%	26,6%
		% du total	21,8%	4,8%	26,6%
		Résidu standardisé	-,9	2,4	
	Oui	Effectif	510	57	567
		% compris dans DejPoisson	89,9%	10,1%	100,0%
		% compris dans Dejeuner pris dans un foyer ou hors foyer	75,2%	60,6%	73,4%
		% du total	66,1%	7,4%	73,4%
		Résidu standardisé	,5	-1,4	
Total		Effectif	678	94	772
		% compris dans DejPoisson	87,8%	12,2%	100,0%
		% compris dans Dejeuner pris dans un foyer ou hors foyer	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	87,8%	12,2%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)	Signification exacte (bilatérale)	Signification exacte (unilatérale)
Khi-deux de Pearson	9,002[a]	1	,003		
Correction pour la continuité[b]	8,270	1	,004		
Rapport de vraisemblance	8,394	1	,004		
Test exact de Fisher				,004	,003
Association linéaire par linéaire	8,990	1	,003		
Nombre d'observations valides	772				

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 24,96.

b. Calculé uniquement pour un tableau 2x2

2. Chapitre 7

Tableau croisé Sexe de l'enquêté * PoissGout1

			PoissGout1		
			Non	Oui	Total
Sexe de l'enquêté	Homme	Effectif	236	159	395
		% compris dans Sexe de l'enquêté	59,7%	40,3%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	55,9%	45,8%	51,4%
		% du total	30,7%	20,7%	51,4%
		Résidu standardisé	1,3	-1,4	
	Femme	Effectif	186	188	374
		% compris dans Sexe de l'enquêté	49,7%	50,3%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	44,1%	54,2%	48,6%
		% du total	24,2%	24,4%	48,6%
		Résidu standardisé	-1,3	1,5	
Total		Effectif	422	347	769
		% compris dans Sexe de l'enquêté	54,9%	45,1%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	54,9%	45,1%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)	Signification exacte (bilatérale)	Signification exacte (unilatérale)
Khi-deux de Pearson	7,780[a]	1	,005		
Correction pour la continuité[b]	7,381	1	,007		
Rapport de vraisemblance	7,791	1	,005		
Test exact de Fisher				,006	,003
Association linéaire par linéaire	7,770	1	,005		
Nombre d'observations valides	769				

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 168,76.

b. Calculé uniquement pour un tableau 2x2

Tableau croisé Scola1 = Scola recodée * PoissFete1

			PoissFete1		
			Non	Oui	Total
Scola1 = Scola recodée	Non scolarisé/école coranique	Effectif	59	69	128
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	46,1%	53,9%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	13,6%	18,4%	15,8%
		% du total	7,3%	8,5%	15,8%
		Résidu standardisé	-1,1	1,2	
	Primaire/secondaire	Effectif	239	229	468
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	51,1%	48,9%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	55,2%	60,9%	57,8%
		% du total	29,5%	28,3%	57,8%
		Résidu standardisé	-,7	,8	
	Formation professionnelle/supérieur	Effectif	135	78	213
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	63,4%	36,6%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	31,2%	20,7%	26,3%
		% du total	16,7%	9,6%	26,3%
		Résidu standardisé	2,0	-2,1	
Total		Effectif	433	376	809
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	53,5%	46,5%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	53,5%	46,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	12,293[a]	2	,002
Rapport de vraisemblance	12,417	2	,002
Association linéaire par linéaire	11,252	1	,001
Nombre d'observations valides	809		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 59,49.

Tableau croisé Age par tranches * PoissSante1

			PoissSante1		
			Non	Oui	Total
Age par tranches	1985 et Plus (20 à 29 ans)	Effectif	38	287	325
		% compris dans Age par tranches	11,7%	88,3%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	53,5%	39,6%	40,8%
		% du total	4,8%	36,1%	40,8%
		Résidu standardisé	1,7	-,5	
	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	Effectif	24	179	203
		% compris dans Age par tranches	11,8%	88,2%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	33,8%	24,7%	25,5%
		% du total	3,0%	22,5%	25,5%
		Résidu standardisé	1,4	-,4	
	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	Effectif	5	130	135
		% compris dans Age par tranches	3,7%	96,3%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	7,0%	17,9%	17,0%
		% du total	,6%	16,3%	17,0%
		Résidu standardisé	-2,0	,6	
	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Effectif	4	129	133
		% compris dans Age par tranches	3,0%	97,0%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	5,6%	17,8%	16,7%
		% du total	,5%	16,2%	16,7%
		Résidu standardisé	-2,3	,7	
Total		Effectif	71	725	796
		% compris dans Age par tranches	8,9%	91,1%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	8,9%	91,1%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	15,424[a]	3	,001
Rapport de vraisemblance	17,973	3	,000
Association linéaire par linéaire	12,608	1	,000
Nombre d'observations valides	796		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 11,86.

Tableau croisé Scola1 = Scola recodée * PoissSante1

			PoissSante1		
			Non	Oui	Total
Scola1 = Scola recodée	Non scolarisé/école coranique	Effectif	20	104	124
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	16,1%	83,9%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	28,6%	14,4%	15,6%
		% du total	2,5%	13,1%	15,6%
		Résidu standardisé	2,7	-,9	
	Primaire/secondaire	Effectif	45	416	461
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	9,8%	90,2%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	64,3%	57,5%	58,1%
		% du total	5,7%	52,4%	58,1%
		Résidu standardisé	,7	-,2	
	Formation professionnelle/supérieur	Effectif	5	204	209
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	2,4%	97,6%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	7,1%	28,2%	26,3%
		% du total	,6%	25,7%	26,3%
		Résidu standardisé	-3,1	1,0	
Total		Effectif	70	724	794
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	8,8%	91,2%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	8,8%	91,2%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	19,490[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	22,002	2	,000
Association linéaire par linéaire	19,407	1	,000
Nombre d'observations valides	794		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 10,93.

Tableau croisé Scola1 = Scola recodée * PoissTlm1

			PoissTlm1		
			Non	Oui	Total
Scola1 = Scola recodée	Non scolarisé/école coranique	Effectif	61	61	122
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	50,0%	50,0%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	17,4%	14,4%	15,7%
		% du total	7,9%	7,9%	15,7%
		Résidu standardisé	,8	-,7	
	Primaire/secondaire	Effectif	192	257	449
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	42,8%	57,2%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	54,7%	60,5%	57,9%
		% du total	24,7%	33,1%	57,9%
		Résidu standardisé	-,8	,7	
	Formation professionnelle/supérieur	Effectif	98	107	205
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	47,8%	52,2%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	27,9%	25,2%	26,4%
		% du total	12,6%	13,8%	26,4%
		Résidu standardisé	,5	-,5	
Total		Effectif	351	425	776
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	45,2%	54,8%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	45,2%	54,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	2,773[a]	2	,250
Rapport de vraisemblance	2,771	2	,250
Association linéaire par linéaire	,004	1	,951
Nombre d'observations valides	776		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 55,18.

Tableau croisé Indice de niveau de vie * PoissTlm1

			PoissTlm1		
			Non	Oui	Total
Indice de niveau de vie	"Pauvres"	Effectif	116	141	257
		% compris dans Indice de niveau de vie	45,1%	54,9%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	33,0%	33,1%	33,0%
		% du total	14,9%	18,1%	33,0%
		Résidu standardisé	,0	,0	
	"Moyens"	Effectif	120	138	258
		% compris dans Indice de niveau de vie	46,5%	53,5%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	34,1%	32,4%	33,2%
		% du total	15,4%	17,7%	33,2%
		Résidu standardisé	,3	-,3	
	"Riches"	Effectif	116	147	263
		% compris dans Indice de niveau de vie	44,1%	55,9%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	33,0%	34,5%	33,8%
		% du total	14,9%	18,9%	33,8%
		Résidu standardisé	-,3	,2	
Total		Effectif	352	426	778
		% compris dans Indice de niveau de vie	45,2%	54,8%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	45,2%	54,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	,306[a]	2	,858
Rapport de vraisemblance	,306	2	,858
Association linéaire par linéaire	,057	1	,811
Nombre d'observations valides	778		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 116,28.

Tableau croisé Age * PoissTlm1

			PoissTlm1		
			Non	Oui	Total
Age par tranches	1985 et Plus (20 à 29 ans)	Effectif	176	145	321
		% compris dans Age par tranches	54,8%	45,2%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	50,0%	34,0%	41,3%
		% du total	22,6%	18,6%	41,3%
		Résidu standardisé	2,6	-2,3	
	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	Effectif	98	97	195
		% compris dans Age par tranches	50,3%	49,7%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	27,8%	22,8%	25,1%
		% du total	12,6%	12,5%	25,1%
		Résidu standardisé	1,0	-,9	
	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	Effectif	51	82	133
		% compris dans Age par tranches	38,3%	61,7%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	14,5%	19,2%	17,1%
		% du total	6,6%	10,5%	17,1%
		Résidu standardisé	-1,2	1,1	
	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Effectif	27	102	129
		% compris dans Age par tranches	20,9%	79,1%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	7,7%	23,9%	16,6%
		% du total	3,5%	13,1%	16,6%
		Résidu standardisé	-4,1	3,7	
Total		Effectif	352	426	778
		% compris dans Age par tranches	45,2%	54,8%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	45,2%	54,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	47,218[a]	3	,000
Rapport de vraisemblance	49,717	3	,000
Association linéaire par linéaire	44,096	1	,000
Nombre d'observations valides	778		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 58,37.

Tableau croisé Matrimo Êtes vous ... * PoissTlm1

			PoissTlm1		
			Non	Oui	Total
Matrimo Êtes vous ...	Célilbataire	Effectif	194	163	357
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	54,3%	45,7%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	55,1%	38,3%	45,9%
		% du total	24,9%	21,0%	45,9%
		Résidu standardisé	2,6	-2,3	
	Marié(e)	Effectif	142	225	367
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	38,7%	61,3%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	40,3%	52,8%	47,2%
		% du total	18,3%	28,9%	47,2%
		Résidu standardisé	-1,9	1,7	
	Divorcé(e)	Effectif	10	22	32
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	31,3%	68,8%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	2,8%	5,2%	4,1%
		% du total	1,3%	2,8%	4,1%
		Résidu standardisé	-1,2	1,1	
	Veuf/veuve	Effectif	6	16	22
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	27,3%	72,7%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	1,7%	3,8%	2,8%
		% du total	,8%	2,1%	2,8%
		Résidu standardisé	-1,3	1,1	
Total		Effectif	352	426	778
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	45,2%	54,8%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	45,2%	54,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	23,684[a]	3	,000
Rapport de vraisemblance	23,909	3	,000
Association linéaire par linéaire	18,566	1	,000
Nombre d'observations valides	778		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 9,95.

Tableau croisé Age * Perception du poisson de la plus négative à la plus positive

			Perception du poisson de la plus négative à la plus positive			
			Négative	Neutre	Positive	Total
Age par tranches	1985 et Plus (20 à 29 ans)	Effectif	81	102	111	294
		% compris dans Age par tranches	27,6%	34,7%	37,8%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	52,6%	45,1%	33,5%	41,4%
		% du total	11,4%	14,3%	15,6%	41,4%
		Résidu standardisé	2,2	,9	-2,2	
	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	Effectif	48	55	76	179
		% compris dans Age par tranches	26,8%	30,7%	42,5%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	31,2%	24,3%	23,0%	25,2%
		% du total	6,8%	7,7%	10,7%	25,2%
		Résidu standardisé	1,5	-,3	-,8	
	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	Effectif	20	39	61	120
		% compris dans Age par tranches	16,7%	32,5%	50,8%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	13,0%	17,3%	18,4%	16,9%
		% du total	2,8%	5,5%	8,6%	16,9%
		Résidu standardisé	-1,2	,1	,7	
	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Effectif	5	30	83	118
		% compris dans Age par tranches	4,2%	25,4%	70,3%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	3,2%	13,3%	25,1%	16,6%
		% du total	,7%	4,2%	11,7%	16,6%
		Résidu standardisé	-4,1	-1,2	3,8	
Total		Effectif	154	226	331	711
		% compris dans Age par tranches	21,7%	31,8%	46,6%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	21,7%	31,8%	46,6%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	47,539[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	53,866	6	,000
Association linéaire par linéaire	42,006	1	,000
Nombre d'observations valides	711		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 25,56.

Tableau croisé Age * PoissGout1

			PoissGout1		
			Non	Oui	Total
Age par tranches	1985 et Plus (20 à 29 ans)	Effectif	191	129	320
		% compris dans Age par tranches	59,7%	40,3%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	45,3%	37,2%	41,6%
		% du total	24,8%	16,8%	41,6%
		Résidu standardisé	1,2	-1,3	
	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	Effectif	116	76	192
		% compris dans Age par tranches	60,4%	39,6%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	27,5%	21,9%	25,0%
		% du total	15,1%	9,9%	25,0%
		Résidu standardisé	1,0	-1,1	
	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	Effectif	67	63	130
		% compris dans Age par tranches	51,5%	48,5%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	15,9%	18,2%	16,9%
		% du total	8,7%	8,2%	16,9%
		Résidu standardisé	-,5	,6	
	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Effectif	48	79	127
		% compris dans Age par tranches	37,8%	62,2%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	11,4%	22,8%	16,5%
		% du total	6,2%	10,3%	16,5%
		Résidu standardisé	-2,6	2,9	
Total		Effectif	422	347	769
		% compris dans Age par tranches	54,9%	45,1%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	54,9%	45,1%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	20,920[a]	3	,000
Rapport de vraisemblance	20,924	3	,000
Association linéaire par linéaire	16,867	1	,000
Nombre d'observations valides	769		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 57,31.

Tableau croisé Age * PoissFete1

			PoissFete1		
			Non	Oui	Total
Age par tranches	1985 et Plus (20 à 29 ans)	Effectif	203	131	334
		% compris dans Age par tranches	60,8%	39,2%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	46,8%	34,7%	41,2%
		% du total	25,0%	16,2%	41,2%
		Résidu standardisé	1,8	-1,9	
	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	Effectif	106	100	206
		% compris dans Age par tranches	51,5%	48,5%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	24,4%	26,5%	25,4%
		% du total	13,1%	12,3%	25,4%
		Résidu standardisé	-,4	,4	
	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	Effectif	64	72	136
		% compris dans Age par tranches	47,1%	52,9%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	14,7%	19,1%	16,8%
		% du total	7,9%	8,9%	16,8%
		Résidu standardisé	-1,0	1,1	
	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Effectif	61	74	135
		% compris dans Age par tranches	45,2%	54,8%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	14,1%	19,6%	16,6%
		% du total	7,5%	9,1%	16,6%
		Résidu standardisé	-1,3	1,4	
Total		Effectif	434	377	811
		% compris dans Age par tranches	53,5%	46,5%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	53,5%	46,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	13,479[a]	3	,004
Rapport de vraisemblance	13,533	3	,004
Association linéaire par linéaire	12,336	1	,000
Nombre d'observations valides	811		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 62,76.

Tableau croisé Age * PoissSante1

			PoissSante1		
			Non	Oui	Total
Age par tranches	1985 et Plus (20 à 29 ans)	Effectif	38	287	325
		% compris dans Age par tranches	11,7%	88,3%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	53,5%	39,6%	40,8%
		% du total	4,8%	36,1%	40,8%
		Résidu standardisé	1,7	-,5	
	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	Effectif	24	179	203
		% compris dans Age par tranches	11,8%	88,2%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	33,8%	24,7%	25,5%
		% du total	3,0%	22,5%	25,5%
		Résidu standardisé	1,4	-,4	
	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	Effectif	5	130	135
		% compris dans Age par tranches	3,7%	96,3%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	7,0%	17,9%	17,0%
		% du total	,6%	16,3%	17,0%
		Résidu standardisé	-2,0	,6	
	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Effectif	4	129	133
		% compris dans Age par tranches	3,0%	97,0%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	5,6%	17,8%	16,7%
		% du total	,5%	16,2%	16,7%
		Résidu standardisé	-2,3	,7	
Total		Effectif	71	725	796
		% compris dans Age par tranches	8,9%	91,1%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	8,9%	91,1%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	15,424[a]	3	,001
Rapport de vraisemblance	17,973	3	,000
Association linéaire par linéaire	12,608	1	,000
Nombre d'observations valides	796		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 11,86.

Tableau croisé Age * PoissTlm1

			PoissTlm1		
			Non	Oui	Total
Age par tranches	1985 et Plus (20 à 29 ans)	Effectif	176	145	321
		% compris dans Age par tranches	54,8%	45,2%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	50,0%	34,0%	41,3%
		% du total	22,6%	18,6%	41,3%
		Résidu standardisé	2,6	-2,3	
	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	Effectif	98	97	195
		% compris dans Age par tranches	50,3%	49,7%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	27,8%	22,8%	25,1%
		% du total	12,6%	12,5%	25,1%
		Résidu standardisé	1,0	-,9	
	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	Effectif	51	82	133
		% compris dans Age par tranches	38,3%	61,7%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	14,5%	19,2%	17,1%
		% du total	6,6%	10,5%	17,1%
		Résidu standardisé	-1,2	1,1	
	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Effectif	27	102	129
		% compris dans Age par tranches	20,9%	79,1%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	7,7%	23,9%	16,6%
		% du total	3,5%	13,1%	16,6%
		Résidu standardisé	-4,1	3,7	
Total		Effectif	352	426	778
		% compris dans Age par tranches	45,2%	54,8%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	45,2%	54,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	47,218[a]	3	,000
Rapport de vraisemblance	49,717	3	,000
Association linéaire par linéaire	44,096	1	,000
Nombre d'observations valides	778		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 58,37.

Tableau croisé Matrimo Êtes vous ... * Perception du poisson de la plus négative à la plus positive

			Perception du poisson de la plus négative à la plus positive			
			Négative	Neutre	Positive	Total
Matrimo Êtes vous ...	Célilbataire	Effectif	90	115	119	324
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	27,8%	35,5%	36,7%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	58,4%	50,9%	36,0%	45,6%
		% du total	12,7%	16,2%	16,7%	45,6%
		Résidu standardisé	2,4	1,2	-2,6	
	Marié(e)	Effectif	58	100	181	339
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	17,1%	29,5%	53,4%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	37,7%	44,2%	54,7%	47,7%
		% du total	8,2%	14,1%	25,5%	47,7%
		Résidu standardisé	-1,8	-,7	1,8	
	Divorcé(e)	Effectif	4	6	19	29
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	13,8%	20,7%	65,5%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	2,6%	2,7%	5,7%	4,1%
		% du total	,6%	,8%	2,7%	4,1%
		Résidu standardisé	-,9	-1,1	1,5	
	Veuf/veuve	Effectif	2	5	12	19
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	10,5%	26,3%	63,2%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	1,3%	2,2%	3,6%	2,7%
		% du total	,3%	,7%	1,7%	2,7%
		Résidu standardisé	-1,0	-,4	1,1	
Total		Effectif	154	226	331	711
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	21,7%	31,8%	46,6%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	21,7%	31,8%	46,6%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	27,507[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	27,819	6	,000
Association linéaire par linéaire	20,199	1	,000
Nombre d'observations valides	711		

a. 1 cellules (8,3%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 4,12.

Tableau croisé Matrimo Êtes vous ... * PoissGout1

			PoissGout1		
			Non	Oui	Total
Matrimo Êtes vous ...	Célilbataire	Effectif	218	132	350
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	62,3%	37,7%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	51,7%	38,0%	45,5%
		% du total	28,3%	17,2%	45,5%
		Résidu standardisé	1,9	-2,1	
	Marié(e)	Effectif	179	183	362
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	49,4%	50,6%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	42,4%	52,7%	47,1%
		% du total	23,3%	23,8%	47,1%
		Résidu standardisé	-1,4	1,5	
	Divorcé(e)	Effectif	16	18	34
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	47,1%	52,9%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	3,8%	5,2%	4,4%
		% du total	2,1%	2,3%	4,4%
		Résidu standardisé	-,6	,7	
	Veuf/veuve	Effectif	9	14	23
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	39,1%	60,9%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	2,1%	4,0%	3,0%
		% du total	1,2%	1,8%	3,0%
		Résidu standardisé	-1,0	1,1	
Total		Effectif	422	347	769
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	54,9%	45,1%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	54,9%	45,1%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	15,210[a]	3	,002
Rapport de vraisemblance	15,281	3	,002
Association linéaire par linéaire	11,282	1	,001
Nombre d'observations valides	769		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 10,38.

Tableau croisé Matrimo Êtes vous ... * PoissFête1

			PoissFete1		
			Non	Oui	Total
Matrimo Êtes vous ...	Célilbataire	Effectif	216	156	372
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	58,1%	41,9%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	49,8%	41,4%	45,9%
		% du total	26,6%	19,2%	45,9%
		Résidu standardisé	1,2	-1,3	
	Marié(e)	Effectif	192	187	379
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	50,7%	49,3%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	44,2%	49,6%	46,7%
		% du total	23,7%	23,1%	46,7%
		Résidu standardisé	-,8	,8	
	Divorcé(e)	Effectif	15	21	36
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	41,7%	58,3%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	3,5%	5,6%	4,4%
		% du total	1,8%	2,6%	4,4%
		Résidu standardisé	-1,0	1,0	
	Veuf/veuve	Effectif	11	13	24
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	45,8%	54,2%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	2,5%	3,4%	3,0%
		% du total	1,4%	1,6%	3,0%
		Résidu standardisé	-,5	,6	
Total		Effectif	434	377	811
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	53,5%	46,5%	100,0%
		% compris dans PoissFete1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	53,5%	46,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	6,938[a]	3	,074
Rapport de vraisemblance	6,948	3	,074
Association linéaire par linéaire	5,772	1	,016
Nombre d'observations valides	811		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 11,16.

Tableau croisé Matrimo Êtes vous ... * PoissSante1

			PoissSante1		
			Non	Oui	Total
Matrimo Êtes vous ...	Célilbataire	Effectif	41	321	362
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	11,3%	88,7%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	57,7%	44,3%	45,5%
		% du total	5,2%	40,3%	45,5%
		Résidu standardisé	1,5	-,5	
	Marié(e)	Effectif	28	347	375
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	7,5%	92,5%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	39,4%	47,9%	47,1%
		% du total	3,5%	43,6%	47,1%
		Résidu standardisé	-,9	,3	
	Divorcé(e)	Effectif	2	35	37
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	5,4%	94,6%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	2,8%	4,8%	4,6%
		% du total	,3%	4,4%	4,6%
		Résidu standardisé	-,7	,2	
	Veuf/veuve	Effectif	0	22	22
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	0,0%	100,0%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	0,0%	3,0%	2,8%
		% du total	0,0%	2,8%	2,8%
		Résidu standardisé	-1,4	,4	
Total		Effectif	71	725	796
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	8,9%	91,1%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	8,9%	91,1%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	6,272[a]	3	,099
Rapport de vraisemblance	8,180	3	,042
Association linéaire par linéaire	5,628	1	,018
Nombre d'observations valides	796		

a. 2 cellules (25,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 1,96.

Tableau croisé Matrimo Êtes vous ... * PoissTlm1

			PoissTlm1		
			Non	Oui	Total
Matrimo Êtes vous ...	Célilbataire	Effectif	194	163	357
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	54,3%	45,7%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	55,1%	38,3%	45,9%
		% du total	24,9%	21,0%	45,9%
		Résidu standardisé	2,6	-2,3	
	Marié(e)	Effectif	142	225	367
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	38,7%	61,3%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	40,3%	52,8%	47,2%
		% du total	18,3%	28,9%	47,2%
		Résidu standardisé	-1,9	1,7	
	Divorcé(e)	Effectif	10	22	32
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	31,3%	68,8%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	2,8%	5,2%	4,1%
		% du total	1,3%	2,8%	4,1%
		Résidu standardisé	-1,2	1,1	
	Veuf/veuve	Effectif	6	16	22
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	27,3%	72,7%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	1,7%	3,8%	2,8%
		% du total	,8%	2,1%	2,8%
		Résidu standardisé	-1,3	1,1	
Total		Effectif	352	426	778
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	45,2%	54,8%	100,0%
		% compris dans PoissTlm1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	45,2%	54,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	23,684[a]	3	,000
Rapport de vraisemblance	23,909	3	,000
Association linéaire par linéaire	18,566	1	,000
Nombre d'observations valides	778		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 9,95.

Tableau croisé ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ? * Perception du poisson de la plus négative à la plus positive

			Perception du poisson de la plus négative à la plus positive			
			Négative	Neutre	Positive	Total
ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	0 à moins d'une fois	Effectif	3	9	2	14
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	21,4%	64,3%	14,3%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	1,9%	4,0%	,6%	2,0%
		% du total	,4%	1,3%	,3%	2,0%
		Résidu standardisé	,0	2,2	-1,8	
	1 fois	Effectif	14	10	6	30
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	46,7%	33,3%	20,0%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	9,1%	4,5%	1,8%	4,2%
		% du total	2,0%	1,4%	,8%	4,2%
		Résidu standardisé	2,9	,2	-2,1	
	2 à 4 fois	Effectif	80	115	155	350
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	22,9%	32,9%	44,3%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	51,9%	51,3%	47,1%	49,5%
		% du total	11,3%	16,3%	21,9%	49,5%
		Résidu standardisé	,4	,4	-,6	
	5 fois et plus	Effectif	57	90	166	313
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	18,2%	28,8%	53,0%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	37,0%	40,2%	50,5%	44,3%
		% du total	8,1%	12,7%	23,5%	44,3%
		Résidu standardisé	-1,4	-,9	1,7	
Total		Effectif	154	224	329	707
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	21,8%	31,7%	46,5%	100,0%
		% compris dans Perception du poisson de la plus négative à la plus positive	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	21,8%	31,7%	46,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	27,161[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	26,385	6	,000
Association linéaire par linéaire	16,331	1	,000
Nombre d'observations valides	707		

a. 2 cellules (16,7%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 3,05.

Tableau croisé ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ? * PoissGout1

			PoissGout1		
			Non	Oui	Total
ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	0 à moins d'une fois	Effectif	13	4	17
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	76,5%	23,5%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	3,1%	1,2%	2,2%
		% du total	1,7%	,5%	2,2%
		Résidu standardisé	1,2	-1,3	
	1 fois	Effectif	26	6	32
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	81,3%	18,8%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	6,2%	1,7%	4,2%
		% du total	3,4%	,8%	4,2%
		Résidu standardisé	2,0	-2,2	
	2 à 4 fois	Effectif	224	149	373
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	60,1%	39,9%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	53,6%	43,1%	48,8%
		% du total	29,3%	19,5%	48,8%
		Résidu standardisé	1,4	-1,5	
	5 fois et plus	Effectif	155	187	342
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	45,3%	54,7%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	37,1%	54,0%	44,8%
		% du total	20,3%	24,5%	44,8%
		Résidu standardisé	-2,3	2,6	
Total		Effectif	418	346	764
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	54,7%	45,3%	100,0%
		% compris dans PoissGout1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	54,7%	45,3%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	28,810[a]	3	,000
Rapport de vraisemblance	29,880	3	,000
Association linéaire par linéaire	27,136	1	,000
Nombre d'observations valides	764		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 7,70.

Tableau croisé Sexe de l'enquêté * ConvCeebLorsque vous mangez du ceebujen le plus souvent vous êtes ...

			ConvCeebLorsque vous mangez du ceebujen le plus souvent vous êtes ...			
			En famille	Entre amis	Seul	Total
Sexe de l'enquêté	Homme	Effectif	350	26	37	413
		% compris dans Sexe de l'enquêté	84,7%	6,3%	9,0%	100,0%
		% compris dans ConvCeebLorsque vous mangez du ceebujen le plus souvent vous êtes ...	49,1%	78,8%	68,5%	51,6%
		% du total	43,8%	3,3%	4,6%	51,6%
		Résidu standardisé	-,9	2,2	1,7	
	Femme	Effectif	363	7	17	387
		% compris dans Sexe de l'enquêté	93,8%	1,8%	4,4%	100,0%
		% compris dans ConvCeebLorsque vous mangez du ceebujen le plus souvent vous êtes ...	50,9%	21,2%	31,5%	48,4%
		% du total	45,4%	,9%	2,1%	48,4%
		Résidu standardisé	1,0	-2,2	-1,8	
Total		Effectif	713	33	54	800
		% compris dans Sexe de l'enquêté	89,1%	4,1%	6,8%	100,0%
		% compris dans ConvCeebLorsque vous mangez du ceebujen le plus souvent vous êtes ...	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	89,1%	4,1%	6,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	17,758[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	18,621	2	,000
Association linéaire par linéaire	13,209	1	,000
Nombre d'observations valides	800		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 15,96.

Tableau croisé ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ? * PoissSante1

			PoissSante1		
			Non	Oui	Total
ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	0 à moins d'une fois	Effectif	5	12	17
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	29,4%	70,6%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	7,0%	1,7%	2,1%
		% du total	,6%	1,5%	2,1%
		Résidu standardisé	2,8	-,9	
	1 fois	Effectif	11	23	34
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	32,4%	67,6%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	15,5%	3,2%	4,3%
		% du total	1,4%	2,9%	4,3%
		Résidu standardisé	4,5	-1,4	
	2 à 4 fois	Effectif	27	359	386
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	7,0%	93,0%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	38,0%	49,9%	48,8%
		% du total	3,4%	45,4%	48,8%
		Résidu standardisé	-1,3	,4	
	5 fois et plus	Effectif	28	326	354
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	7,9%	92,1%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	39,4%	45,3%	44,8%
		% du total	3,5%	41,2%	44,8%
		Résidu standardisé	-,7	,2	
Total		Effectif	71	720	791
		% compris dans ConsoPoissonNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du poisson quelque soit sa forme ?	9,0%	91,0%	100,0%
		% compris dans PoissSante1	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	9,0%	91,0%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	33,778[a]	3	,000
Rapport de vraisemblance	22,824	3	,000
Association linéaire par linéaire	12,086	1	,001
Nombre d'observations valides	791		

a. 2 cellules (25,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 1,53.

Tableau croisé DejCeebujën * DejConv1

			DejConv1			
			Seul	Avec des amis	Avec des personnes de la famille	Total
DejCeebujën	Pas de ceebujën	Effectif	81	41	296	418
		% compris dans DejCeebujën	19,4%	9,8%	70,8%	100,0%
		% compris dans DejConv1	58,3%	68,3%	53,8%	55,8%
		% du total	10,8%	5,5%	39,5%	55,8%
		Résidu standardisé	,4	1,3	-,6	
	Ceebujën	Effectif	58	19	254	331
		% compris dans DejCeebujën	17,5%	5,7%	76,7%	100,0%
		% compris dans DejConv1	41,7%	31,7%	46,2%	44,2%
		% du total	7,7%	2,5%	33,9%	44,2%
		Résidu standardisé	-,4	-1,5	,7	
Total		Effectif	139	60	550	749
		% compris dans DejCeebujën	18,6%	8,0%	73,4%	100,0%
		% compris dans DejConv1	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	18,6%	8,0%	73,4%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	5,042[a]	2	,080
Rapport de vraisemblance	5,163	2	,076
Association linéaire par linéaire	1,804	1	,179
Nombre d'observations valides	749		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 26,52.

Tableau croisé Age * RecCeebPlus

			RecCeebPlus recodé en catégories					
			Poisson plus noble	Plus de légumes	Plus de poisson	Plus d'autres aliments	Autres	Total
Age par tranches	1985 et Plus (20 à 29 ans)	Effectif	84	83	60	18	75	320
		% compris dans Age par tranches	26,3%	25,9%	18,8%	5,6%	23,4%	100,0%
		% compris dans RecCeebPlus recodé en catégories	37,0%	44,4%	53,1%	41,9%	38,9%	41,9%
		% du total	11,0%	10,9%	7,9%	2,4%	9,8%	41,9%
		Résidu standardisé	-1,1	,5	1,8	,0	-,7	
	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	Effectif	51	57	25	11	50	194
		% compris dans Age par tranches	26,3%	29,4%	12,9%	5,7%	25,8%	100,0%
		% compris dans RecCeebPlus recodé en catégories	22,5%	30,5%	22,1%	25,6%	25,9%	25,4%
		% du total	6,7%	7,5%	3,3%	1,4%	6,6%	25,4%
		Résidu standardisé	-,9	1,4	-,7	,0	,1	
	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	Effectif	49	24	13	9	31	126
		% compris dans Age par tranches	38,9%	19,0%	10,3%	7,1%	24,6%	100,0%
		% compris dans RecCeebPlus recodé en catégories	21,6%	12,8%	11,5%	20,9%	16,1%	16,5%
		% du total	6,4%	3,1%	1,7%	1,2%	4,1%	16,5%
		Résidu standardisé	1,9	-1,2	-1,3	,7	-,2	
	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Effectif	43	23	15	5	37	123
		% compris dans Age par tranches	35,0%	18,7%	12,2%	4,1%	30,1%	100,0%
		% compris dans RecCeebPlus recodé en catégories	18,9%	12,3%	13,3%	11,6%	19,2%	16,1%
		% du total	5,6%	3,0%	2,0%	,7%	4,8%	16,1%
		Résidu standardisé	1,1	-1,3	-,8	-,7	1,1	
Total		Effectif	227	187	113	43	193	763
		% compris dans Age par tranches	29,8%	24,5%	14,8%	5,6%	25,3%	100,0%
		% compris dans RecCeebPlus recodé en catégories	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	29,8%	24,5%	14,8%	5,6%	25,3%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	20,893[a]	12	,052
Rapport de vraisemblance	20,735	12	,054
Association linéaire par linéaire	,081	1	,776
Nombre d'observations valides	763		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 6,93.

Tableau croisé Indice de niveau de vie * RecCeebPlus

			RecCeebPlus recodé en catégories					
			Poisson plus noble	Plus de légumes	Plus de poisson	Plus d'autres aliments	Autres	Total
Indice de niveau de vie	"Pauvres"	Effectif	81	69	26	12	66	254
		% compris dans Indice de niveau de vie	31,9%	27,2%	10,2%	4,7%	26,0%	100,0%
		% compris dans RecCeebPlus recodé en catégories	35,7%	36,9%	23,0%	27,9%	34,2%	33,3%
		% du total	10,6%	9,0%	3,4%	1,6%	8,7%	33,3%
		Résidu standardisé	,6	,9	-1,9	-,6	,2	
	"Moyens"	Effectif	77	66	34	15	61	253
		% compris dans Indice de niveau de vie	30,4%	26,1%	13,4%	5,9%	24,1%	100,0%
		% compris dans RecCeebPlus recodé en catégories	33,9%	35,3%	30,1%	34,9%	31,6%	33,2%
		% du total	10,1%	8,7%	4,5%	2,0%	8,0%	33,2%
		Résidu standardisé	,2	,5	-,6	,2	-,4	
	"Riches"	Effectif	69	52	53	16	66	256
		% compris dans Indice de niveau de vie	27,0%	20,3%	20,7%	6,3%	25,8%	100,0%
		% compris dans RecCeebPlus recodé en catégories	30,4%	27,8%	46,9%	37,2%	34,2%	33,6%
		% du total	9,0%	6,8%	6,9%	2,1%	8,7%	33,6%
		Résidu standardisé	-,8	-1,4	2,5	,4	,2	
Total		Effectif	227	187	113	43	193	763
		% compris dans Indice de niveau de vie	29,8%	24,5%	14,8%	5,6%	25,3%	100,0%
		% compris dans RecCeebPlus recodé en catégories	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	29,8%	24,5%	14,8%	5,6%	25,3%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	14,640[a]	8	,067
Rapport de vraisemblance	14,537	8	,069
Association linéaire par linéaire	1,675	1	,196
Nombre d'observations valides	763		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 14,26.

Tableau croisé Indice de niveau de vie * PoissCeeb1La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était il préparé ?

			PoissCeeb1La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était il préparé ?			
			Gros poissons	Poissons moyens	Petits poissons	Total
Indice de niveau de vie	"Pauvres"	Effectif	108	93	52	253
		% compris dans Indice de niveau de vie	42,7%	36,8%	20,6%	100,0%
		% compris dans PoissCeeb1La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était il préparé ?	27,0%	34,2%	62,7%	33,5%
		% du total	14,3%	12,3%	6,9%	33,5%
		Résidu standardisé	-2,2	,2	4,6	
	"Moyens"	Effectif	122	98	22	242
		% compris dans Indice de niveau de vie	50,4%	40,5%	9,1%	100,0%
		% compris dans PoissCeeb1La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était il préparé ?	30,5%	36,0%	26,5%	32,1%
		% du total	16,2%	13,0%	2,9%	32,1%
		Résidu standardisé	-,5	1,2	-,9	
	"Riches"	Effectif	170	81	9	260
		% compris dans Indice de niveau de vie	65,4%	31,2%	3,5%	100,0%
		% compris dans PoissCeeb1La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était il préparé ?	42,5%	29,8%	10,8%	34,4%
		% du total	22,5%	10,7%	1,2%	34,4%
		Résidu standardisé	2,7	-1,3	-3,7	
Total		Effectif	400	272	83	755
		% compris dans Indice de niveau de vie	53,0%	36,0%	11,0%	100,0%
		% compris dans PoissCeeb1La dernière fois que vous avez mangé du ceebujen ici à la maison, avec quel type de poisson était il préparé ?	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	53,0%	36,0%	11,0%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	51,250[a]	4	,000
Rapport de vraisemblance	51,789	4	,000
Association linéaire par linéaire	43,760	1	,000
Nombre d'observations valides	755		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 26,60.

Tableau croisé Indice de niveau de vie * FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...

			FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...			
			Plus souvent du ceebujen	Moins souvent du ceebujen	Ne pas changer votre consommation de ceebujen	Total
Indice de niveau de vie	"Pauvres"	Effectif	95	143	34	272
		% compris dans Indice de niveau de vie	34,9%	52,6%	12,5%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	45,9%	31,0%	23,3%	33,4%
		% du total	11,7%	17,5%	4,2%	33,4%
		Résidu standardisé	3,1	-,9	-2,1	
	"Moyens"	Effectif	60	161	47	268
		% compris dans Indice de niveau de vie	22,4%	60,1%	17,5%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	29,0%	34,8%	32,2%	32,9%
		% du total	7,4%	19,8%	5,8%	32,9%
		Résidu standardisé	-1,0	,7	-,1	
	"Riches"	Effectif	52	158	65	275
		% compris dans Indice de niveau de vie	18,9%	57,5%	23,6%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	25,1%	34,2%	44,5%	33,7%
		% du total	6,4%	19,4%	8,0%	33,7%
		Résidu standardisé	-2,1	,2	2,2	
Total		Effectif	207	462	146	815
		% compris dans Indice de niveau de vie	25,4%	56,7%	17,9%	100,0%
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	25,4%	56,7%	17,9%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	26,119[a]	4	,000
Rapport de vraisemblance	25,656	4	,000
Association linéaire par linéaire	23,530	1	,000
Nombre d'observations valides	815		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 48,01.

Tableau croisé CeebSupp1 = CeebSupp recodé * CeebSante1 = CeebSante recodé

			CeebSante1 = CeebSante recodé			
			En désaccord	Ni en accord ni en désaccord	En accord	Total
CeebSupp1 = CeebSupp recodé	En désaccord	Effectif	160	21	127	308
		% compris dans CeebSupp1 = CeebSupp recodé	51,9%	6,8%	41,2%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	53,5%	26,3%	29,7%	38,2%
		% du total	19,9%	2,6%	15,8%	38,2%
		Résidu standardisé	4,3	-1,7	-2,8	
	Ni en accord ni en désaccord	Effectif	7	8	24	39
		% compris dans CeebSupp1 = CeebSupp recodé	17,9%	20,5%	61,5%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	2,3%	10,0%	5,6%	4,8%
		% du total	,9%	1,0%	3,0%	4,8%
		Résidu standardisé	-2,0	2,1	,7	
	En accord	Effectif	132	51	276	459
		% compris dans CeebSupp1 = CeebSupp recodé	28,8%	11,1%	60,1%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	44,1%	63,8%	64,6%	56,9%
		% du total	16,4%	6,3%	34,2%	56,9%
		Résidu standardisé	-2,9	,8	2,1	
Total		Effectif	299	80	427	806
		% compris dans CeebSupp1 = CeebSupp recodé	37,1%	9,9%	53,0%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	37,1%	9,9%	53,0%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	51,812[a]	4	,000
Rapport de vraisemblance	51,165	4	,000
Association linéaire par linéaire	36,159	1	,000
Nombre d'observations valides	806		

a. 1 cellules (11,1%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 3,87.

Tableau croisé Sexe de l'enquêté * CeebSante1 = CeebSante recodé

			CeebSante1 = CeebSante recodé			
			En désaccord	Ni en accord ni en désaccord	En accord	Total
Sexe de l'enquêté	Homme	Effectif	165	46	205	416
		% compris dans Sexe de l'enquêté	39,7%	11,1%	49,3%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	54,6%	57,5%	47,8%	51,3%
		% du total	20,3%	5,7%	25,3%	51,3%
		Résidu standardisé	,8	,8	-1,0	
	Femme	Effectif	137	34	224	395
		% compris dans Sexe de l'enquêté	34,7%	8,6%	56,7%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	45,4%	42,5%	52,2%	48,7%
		% du total	16,9%	4,2%	27,6%	48,7%
		Résidu standardisé	-,8	-,8	1,0	
Total		Effectif	302	80	429	811
		% compris dans Sexe de l'enquêté	37,2%	9,9%	52,9%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	37,2%	9,9%	52,9%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	4,697[a]	2	,096
Rapport de vraisemblance	4,705	2	,095
Association linéaire par linéaire	3,554	1	,059
Nombre d'observations valides	811		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 38,96.

Tableau croisé Age * CeebSante1 = CeebSante recodé

			CeebSante1 = CeebSante recodé			
			En désaccord	Ni en accord ni en désaccord	En accord	Total
Age par tranches	1985 et Plus (20 à 29 ans)	Effectif	136	35	163	334
		% compris dans Age par tranches	40,7%	10,5%	48,8%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	45,0%	43,8%	38,0%	41,2%
		% du total	16,8%	4,3%	20,1%	41,2%
		Résidu standardisé	1,0	,4	-1,0	
	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	Effectif	70	22	113	205
		% compris dans Age par tranches	34,1%	10,7%	55,1%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	23,2%	27,5%	26,3%	25,3%
		% du total	8,6%	2,7%	13,9%	25,3%
		Résidu standardisé	-,7	,4	,4	
	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	Effectif	47	8	82	137
		% compris dans Age par tranches	34,3%	5,8%	59,9%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	15,6%	10,0%	19,1%	16,9%
		% du total	5,8%	1,0%	10,1%	16,9%
		Résidu standardisé	-,6	-1,5	1,1	
	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Effectif	49	15	71	135
		% compris dans Age par tranches	36,3%	11,1%	52,6%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	16,2%	18,8%	16,6%	16,6%
		% du total	6,0%	1,8%	8,8%	16,6%
		Résidu standardisé	-,2	,5	,0	
Total		Effectif	302	80	429	811
		% compris dans Age par tranches	37,2%	9,9%	52,9%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	37,2%	9,9%	52,9%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	7,214[a]	6	,301
Rapport de vraisemblance	7,555	6	,273
Association linéaire par linéaire	1,866	1	,172
Nombre d'observations valides	811		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 13,32.

Tableau croisé Indice de niveau de vie * CeebSante1 = CeebSante recodé

			CeebSante1 = CeebSante recodé			
			En désaccord	Ni en accord ni en désaccord	En accord	Total
Indice de niveau de vie	"Pauvres"	Effectif	107	22	139	268
		% compris dans Indice de niveau de vie	39,9%	8,2%	51,9%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	35,4%	27,5%	32,4%	33,0%
		% du total	13,2%	2,7%	17,1%	33,0%
		Résidu standardisé	,7	-,9	-,2	
	"Moyens"	Effectif	85	29	155	269
		% compris dans Indice de niveau de vie	31,6%	10,8%	57,6%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	28,1%	36,3%	36,1%	33,2%
		% du total	10,5%	3,6%	19,1%	33,2%
		Résidu standardisé	-1,5	,5	1,1	
	"Riches"	Effectif	110	29	135	274
		% compris dans Indice de niveau de vie	40,1%	10,6%	49,3%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	36,4%	36,3%	31,5%	33,8%
		% du total	13,6%	3,6%	16,6%	33,8%
		Résidu standardisé	,8	,4	-,8	
Total		Effectif	302	80	429	811
		% compris dans Indice de niveau de vie	37,2%	9,9%	52,9%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	37,2%	9,9%	52,9%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	6,427[a]	4	,169
Rapport de vraisemblance	6,544	4	,162
Association linéaire par linéaire	,132	1	,716
Nombre d'observations valides	811		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 26,44.

Tableau croisé Scola1 = Scola recodée * CeebSante1 = CeebSante recodé

			CeebSante1 = CeebSante recodé			
			En désaccord	Ni en accord ni en désaccord	En accord	Total
Scola1 = Scola recodée	Non scolarisé/école coranique	Effectif	47	14	68	129
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	36,4%	10,9%	52,7%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	15,6%	17,5%	15,9%	15,9%
		% du total	5,8%	1,7%	8,4%	15,9%
		Résidu standardisé	-,2	,3	,0	
	Primaire/secondaire	Effectif	160	48	259	467
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	34,3%	10,3%	55,5%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	53,0%	60,0%	60,7%	57,7%
		% du total	19,8%	5,9%	32,0%	57,7%
		Résidu standardisé	-1,1	,3	,8	
	Formation professionnelle/supérieur	Effectif	95	18	100	213
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	44,6%	8,5%	46,9%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	31,5%	22,5%	23,4%	26,3%
		% du total	11,7%	2,2%	12,4%	26,3%
		Résidu standardisé	1,7	-,7	-1,2	
Total		Effectif	302	80	427	809
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	37,3%	9,9%	52,8%	100,0%
		% compris dans CeebSante1 = CeebSante recodé	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	37,3%	9,9%	52,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	6,869[a]	4	,143
Rapport de vraisemblance	6,786	4	,148
Association linéaire par linéaire	2,869	1	,090
Nombre d'observations valides	809		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 12,76.

Tableau croisé * BouillieD'après vous les bouillies de milsont avant tout ...

			BouillieD'après vous les bouillies de milsont avant tout ...			
			Un plat pas cher	Bonnes pour la santé	Plutôt pour les PA et les enfants	Total
Age par tranches	1985 et Plus (20 à 29 ans)	Effectif	56	249	32	337
		% compris dans Age par tranches	16,6%	73,9%	9,5%	100,0%
		% compris dans BouillieD'après vous les bouillies de milsont avant tout ...	50,9%	38,5%	51,6%	41,1%
		% du total	6,8%	30,4%	3,9%	41,1%
		Résidu standardisé	1,6	-1,1	1,3	
	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	Effectif	23	173	11	207
		% compris dans Age par tranches	11,1%	83,6%	5,3%	100,0%
		% compris dans BouillieD'après vous les bouillies de milsont avant tout ...	20,9%	26,7%	17,7%	25,3%
		% du total	2,8%	21,1%	1,3%	25,3%
		Résidu standardisé	-,9	,7	-1,2	
	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	Effectif	13	121	5	139
		% compris dans Age par tranches	9,4%	87,1%	3,6%	100,0%
		% compris dans BouillieD'après vous les bouillies de milsont avant tout ...	11,8%	18,7%	8,1%	17,0%
		% du total	1,6%	14,8%	,6%	17,0%
		Résidu standardisé	-1,3	1,1	-1,7	
	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Effectif	18	104	14	136
		% compris dans Age par tranches	13,2%	76,5%	10,3%	100,0%
		% compris dans BouillieD'après vous les bouillies de milsont avant tout ...	16,4%	16,1%	22,6%	16,6%
		% du total	2,2%	12,7%	1,7%	16,6%
		Résidu standardisé	-,1	-,3	1,2	
Total		Effectif	110	647	62	819
		% compris dans Age par tranches	13,4%	79,0%	7,6%	100,0%
		% compris dans BouillieD'après vous les bouillies de milsont avant tout ...	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	13,4%	79,0%	7,6%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	15,290[a]	6	,018
Rapport de vraisemblance	15,956	6	,014
Association linéaire par linéaire	,726	1	,394
Nombre d'observations valides	819		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 10,30.

3. Chapitre 8

Tableau croisé Age * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
Age par tranches	1985 et Plus (20 à 29 ans)	Effectif	114	57	167	338
		% compris dans Age par tranches	33,7%	16,9%	49,4%	100,0%
		% compris dans IndModern	38,3%	27,8%	52,7%	41,2%
		% du total	13,9%	7,0%	20,4%	41,2%
		Résidu standardisé	-,8	-3,0	3,2	
	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	Effectif	77	60	70	207
		% compris dans Age par tranches	37,2%	29,0%	33,8%	100,0%
		% compris dans IndModern	25,8%	29,3%	22,1%	25,2%
		% du total	9,4%	7,3%	8,5%	25,2%
		Résidu standardisé	,2	1,1	-1,1	
	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	Effectif	60	40	39	139
		% compris dans Age par tranches	43,2%	28,8%	28,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	20,1%	19,5%	12,3%	17,0%
		% du total	7,3%	4,9%	4,8%	17,0%
		Résidu standardisé	1,3	,9	-2,0	
	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Effectif	47	48	41	136
		% compris dans Age par tranches	34,6%	35,3%	30,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	15,8%	23,4%	12,9%	16,6%
		% du total	5,7%	5,9%	5,0%	16,6%
		Résidu standardisé	-,3	2,4	-1,6	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans Age par tranches	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	37,348[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	37,542	6	,000
Association linéaire par linéaire	10,101	1	,001
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 34,00.

Tableau croisé Age* Matrimo Êtes vous ...

			Matrimo Êtes vous ...				
			Célibataire	Marié(e)	Divorcé(e)	Veuf/veuve	Total
Age par tranches	1985 et Plus (20 à 29 ans)	Effectif	263	72	2	1	338
		% compris dans Age par tranches	77,8%	21,3%	,6%	,3%	100,0%
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	69,9%	18,8%	5,4%	4,2%	41,2%
		% du total	32,1%	8,8%	,2%	,1%	41,2%
		Résidu standardisé	8,7	-6,8	-3,4	-2,8	
	1965 à 1974 (30 à 39 ans)	Effectif	77	119	11	0	207
		% compris dans Age par tranches	37,2%	57,5%	5,3%	0,0%	100,0%
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	20,5%	31,1%	29,7%	0,0%	25,2%
		% du total	9,4%	14,5%	1,3%	0,0%	25,2%
		Résidu standardisé	-1,8	2,3	,5	-2,5	
	1965 à 1974 (40 à 49 ans)	Effectif	29	100	8	2	139
		% compris dans Age par tranches	20,9%	71,9%	5,8%	1,4%	100,0%
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	7,7%	26,1%	21,6%	8,3%	17,0%
		% du total	3,5%	12,2%	1,0%	,2%	17,0%
		Résidu standardisé	-4,4	4,4	,7	-1,0	
	1964 et Moins (Plus de 50 ans)	Effectif	7	92	16	21	136
		% compris dans Age par tranches	5,1%	67,6%	11,8%	15,4%	100,0%
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	1,9%	24,0%	43,2%	87,5%	16,6%
		% du total	,9%	11,2%	2,0%	2,6%	16,6%
		Résidu standardisé	-7,0	3,6	4,0	8,5	
Total		Effectif	376	383	37	24	820
		% compris dans Age par tranches	45,9%	46,7%	4,5%	2,9%	100,0%
		% compris dans Matrimo Êtes vous ...	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	45,9%	46,7%	4,5%	2,9%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	346,329[a]	9	,000
Rapport de vraisemblance	353,030	9	,000
Association linéaire par linéaire	237,171	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 2 cellules (12,5%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 3,98.

Tableau croisé Matrimo1 = Matrimo recodé en célibataire, veuf et divorcé et Marié * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
Matrimo1 = Matrimo recodé en célibataire, veuf et divorcé et Marié	Célibataire, veuf et divorcé	Effectif	138	103	196	437
		% compris dans Matrimo1 = Matrimo recodé en célibataire, veuf et divorcé et Marié	31,6%	23,6%	44,9%	100,0%
		% compris dans IndModern	46,3%	50,2%	61,8%	53,3%
		% du total	16,8%	12,6%	23,9%	53,3%
		Résidu standardisé	-1,7	-,6	2,1	
	Marié	Effectif	160	102	121	383
		% compris dans Matrimo1 = Matrimo recodé en célibataire, veuf et divorcé et Marié	41,8%	26,6%	31,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	53,7%	49,8%	38,2%	46,7%
		% du total	19,5%	12,4%	14,8%	46,7%
		Résidu standardisé	1,8	,6	-2,2	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans Matrimo1 = Matrimo recodé en célibataire, veuf et divorcé et Marié	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	15,886[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	15,986	2	,000
Association linéaire par linéaire	14,964	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 95,75.

Tableau croisé Ethnie * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
Ethnie	Wolof	Effectif	78	41	91	210
		% compris dans Ethnie	37,1%	19,5%	43,3%	100,0%
		% compris dans IndModern	32,1%	25,5%	35,7%	31,9%
		% du total	11,8%	6,2%	13,8%	31,9%
		Résidu standardisé	,1	-1,4	1,1	
	Lébous	Effectif	38	25	30	93
		% compris dans Ethnie	40,9%	26,9%	32,3%	100,0%
		% compris dans IndModern	15,6%	15,5%	11,8%	14,1%
		% du total	5,8%	3,8%	4,6%	14,1%
		Résidu standardisé	,6	,5	-1,0	
	Pular	Effectif	51	49	72	172
		% compris dans Ethnie	29,7%	28,5%	41,9%	100,0%
		% compris dans IndModern	21,0%	30,4%	28,2%	26,1%
		% du total	7,7%	7,4%	10,9%	26,1%
		Résidu standardisé	-1,6	1,1	,7	
	Diola	Effectif	15	17	15	47
		% compris dans Ethnie	31,9%	36,2%	31,9%	100,0%
		% compris dans IndModern	6,2%	10,6%	5,9%	7,1%
		% du total	2,3%	2,6%	2,3%	7,1%
		Résidu standardisé	-,6	1,6	-,7	
	Sérère	Effectif	61	29	47	137
		% compris dans Ethnie	44,5%	21,2%	34,3%	100,0%
		% compris dans IndModern	25,1%	18,0%	18,4%	20,8%
		% du total	9,3%	4,4%	7,1%	20,8%
		Résidu standardisé	1,5	-,8	-,8	
Total		Effectif	243	161	255	659
		% compris dans Ethnie	36,9%	24,4%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,9%	24,4%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	15,882[a]	8	,044
Rapport de vraisemblance	15,762	8	,046
Association linéaire par linéaire	1,622	1	,203
Nombre d'observations valides	659		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 11,48.

Tableau croisé Din Prot Nr=Pr ou Nr=/Pr * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
Din Prot Nr=Pr ou Nr=/Pr	Normes = Pratiques	Effectif	35	26	78	139
		% compris dans Din Prot Nr=Pr ou Nr=/Pr	25,2%	18,7%	56,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	11,7%	12,7%	24,6%	17,0%
		% du total	4,3%	3,2%	9,5%	17,0%
		Résidu standardisé	-2,2	-1,5	3,3	
	Normes =/ Pratiques	Effectif	263	179	239	681
		% compris dans Din Prot Nr=Pr ou Nr=/Pr	38,6%	26,3%	35,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	88,3%	87,3%	75,4%	83,0%
		% du total	32,1%	21,8%	29,1%	83,0%
		Résidu standardisé	1,0	,7	-1,5	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans Din Prot Nr=Pr ou Nr=/Pr	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	21,584[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	21,067	2	,000
Association linéaire par linéaire	18,268	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 34,75.

Tableau croisé PPoissAvez vous consommé des petits poissons hier ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
PPoissAvez vous consommé des petits poissons hier ?	Non	Effectif	165	124	217	506
		% compris dans PPoissAvez vous consommé des petits poissons hier ?	32,6%	24,5%	42,9%	100,0%
		% compris dans IndModern	56,9%	61,7%	68,5%	62,6%
		% du total	20,4%	15,3%	26,9%	62,6%
		Résidu standardisé	-1,2	-,2	1,3	
	Oui	Effectif	125	77	100	302
		% compris dans PPoissAvez vous consommé des petits poissons hier ?	41,4%	25,5%	33,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	43,1%	38,3%	31,5%	37,4%
		% du total	15,5%	9,5%	12,4%	37,4%
		Résidu standardisé	1,6	,2	-1,7	
Total		Effectif	290	201	317	808
		% compris dans PPoissAvez vous consommé des petits poissons hier ?	35,9%	24,9%	39,2%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	35,9%	24,9%	39,2%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	8,743[a]	2	,013
Rapport de vraisemblance	8,782	2	,012
Association linéaire par linéaire	8,669	1	,003
Nombre d'observations valides	808		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 75,13.

Tableau croisé ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	0 à moins d'une fois	Effectif	75	59	120	254
		% compris dans ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	29,5%	23,2%	47,2%	100,0%
		% compris dans IndModern	25,3%	28,9%	38,0%	31,1%
		% du total	9,2%	7,2%	14,7%	31,1%
		Résidu standardisé	-1,8	-,6	2,2	
	1 fois	Effectif	77	62	103	242
		% compris dans ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	31,8%	25,6%	42,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	26,0%	30,4%	32,6%	29,7%
		% du total	9,4%	7,6%	12,6%	29,7%
		Résidu standardisé	-1,2	,2	1,0	
	2 à 4 fois	Effectif	95	51	68	214
		% compris dans ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	44,4%	23,8%	31,8%	100,0%
		% compris dans IndModern	32,1%	25,0%	21,5%	26,2%
		% du total	11,6%	6,3%	8,3%	26,2%
		Résidu standardisé	2,0	-,3	-1,6	
	5 fois et plus	Effectif	49	32	25	106
		% compris dans ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	46,2%	30,2%	23,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	16,6%	15,7%	7,9%	13,0%
		% du total	6,0%	3,9%	3,1%	13,0%
		Résidu standardisé	1,7	1,1	-2,5	
Total		Effectif	296	204	316	816
		% compris dans ConsoBouillliePratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé de la bouillie de mil ?	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	27,532[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	28,112	6	,000
Association linéaire par linéaire	24,030	1	,000
Nombre d'observations valides	816		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 26,50.

Tableau croisé Din Mil/Pain/Riz * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
Mil/Pain/Riz	Mil	Effectif	106	69	70	245
		% compris dans Mil/Pain/Riz	43,3%	28,2%	28,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	35,6%	33,7%	22,1%	29,9%
		% du total	12,9%	8,4%	8,5%	29,9%
		Résidu standardisé	1,8	1,0	-2,5	
	Pain, pâtes, salade ou frites	Effectif	83	67	172	322
		% compris dans Mil/Pain/Riz	25,8%	20,8%	53,4%	100,0%
		% compris dans IndModern	27,9%	32,7%	54,3%	39,3%
		% du total	10,1%	8,2%	21,0%	39,3%
		Résidu standardisé	-3,1	-1,5	4,3	
	Riz	Effectif	44	32	26	102
		% compris dans Mil/Pain/Riz	43,1%	31,4%	25,5%	100,0%
		% compris dans IndModern	14,8%	15,6%	8,2%	12,4%
		% du total	5,4%	3,9%	3,2%	12,4%
		Résidu standardisé	1,1	1,3	-2,1	
	Autres	Effectif	65	37	49	151
		% compris dans Mil/Pain/Riz	43,0%	24,5%	32,5%	100,0%
		% compris dans IndModern	21,8%	18,0%	15,5%	18,4%
		% du total	7,9%	4,5%	6,0%	18,4%
		Résidu standardisé	1,4	-,1	-1,2	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans Mil/Pain/Riz	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	51,872[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	52,026	6	,000
Association linéaire par linéaire	4,002	1	,045
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 25,50.

Tableau croisé Pdej Bouillie/Pain beurre/Sandwich * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
Bouillie/Pain beurre/Sandwich sans prendre en compte les boissons	Bouillie	Effectif	13	9	4	26
		% compris dans Bouillie/Pain beurre/Sandwich sans prendre en compte les boissons	50,0%	34,6%	15,4%	100,0%
		% compris dans IndModern	4,4%	4,4%	1,3%	3,2%
		% du total	1,6%	1,1%	,5%	3,2%
		Résidu standardisé	1,2	1,0	-1,9	
	Sandwich	Effectif	83	65	71	219
		% compris dans Bouillie/Pain beurre/Sandwich sans prendre en compte les boissons	37,9%	29,7%	32,4%	100,0%
		% compris dans IndModern	27,9%	31,7%	22,4%	26,7%
		% du total	10,1%	7,9%	8,7%	26,7%
		Résidu standardisé	,4	1,4	-1,5	
	Pain beurre ou chocolat ou mayonnaise ou vache qui rit	Effectif	155	108	187	450
		% compris dans Bouillie/Pain beurre/Sandwich sans prendre en compte les boissons	34,4%	24,0%	41,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	52,0%	52,7%	59,0%	54,9%
		% du total	18,9%	13,2%	22,8%	54,9%
		Résidu standardisé	-,7	-,4	1,0	
	Autres	Effectif	47	23	55	125
		% compris dans Bouillie/Pain beurre/Sandwich sans prendre en compte les boissons	37,6%	18,4%	44,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	15,8%	11,2%	17,4%	15,2%
		% du total	5,7%	2,8%	6,7%	15,2%
		Résidu standardisé	,2	-1,5	1,0	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans Bouillie/Pain beurre/Sandwich sans prendre en compte les boissons	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	14,967[a]	6	,021
Rapport de vraisemblance	15,995	6	,014
Association linéaire par linéaire	,375	1	,540
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 6,50.

Tableau croisé Milpercep Lorsque vous mangez du mil vous le faites surtout car ... * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
Milpercep Lorsque vous mangez du mil vous le faites surtout car ...	C'est pas cher	Effectif	28	14	22	64
		% compris dans Milpercep Lorsque vous mangez du mil vous le faites surtout car ...	43,8%	21,9%	34,4%	100,0%
		% compris dans IndModern	9,5%	6,9%	7,1%	7,9%
		% du total	3,5%	1,7%	2,7%	7,9%
		Résidu standardisé	1,0	-,5	-,5	
	C'est bon pour la santé	Effectif	205	151	237	593
		% compris dans Milpercep Lorsque vous mangez du mil vous le faites surtout car ...	34,6%	25,5%	40,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	69,3%	74,4%	76,0%	73,1%
		% du total	25,3%	18,6%	29,2%	73,1%
		Résidu standardisé	-,8	,2	,6	
	C'est traditionnel	Effectif	57	36	40	133
		% compris dans Milpercep Lorsque vous mangez du mil vous le faites surtout car ...	42,9%	27,1%	30,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	19,3%	17,7%	12,8%	16,4%
		% du total	7,0%	4,4%	4,9%	16,4%
		Résidu standardisé	1,2	,5	-1,6	
	C'est le plat préparé à la maison	Effectif	6	2	13	21
		% compris dans Milpercep Lorsque vous mangez du mil vous le faites surtout car ...	28,6%	9,5%	61,9%	100,0%
		% compris dans IndModern	2,0%	1,0%	4,2%	2,6%
		% du total	,7%	,2%	1,6%	2,6%
		Résidu standardisé	-,6	-1,4	1,7	
Total		Effectif	296	203	312	811
		% compris dans Milpercep Lorsque vous mangez du mil vous le faites surtout car ...	36,5%	25,0%	38,5%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,5%	25,0%	38,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	11,956[a]	6	,063
Rapport de vraisemblance	12,232	6	,057
Association linéaire par linéaire	,003	1	,954
Nombre d'observations valides	811		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 5,26.

Tableau croisé ConsoCouscousNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du couscous de mil ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
ConsoCouscousNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du couscous de mil ?	0 à moins d'une fois	Effectif	80	58	85	223
		% compris dans ConsoCouscousNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du couscous de mil ?	35,9%	26,0%	38,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	27,7%	29,0%	27,8%	28,1%
		% du total	10,1%	7,3%	10,7%	28,1%
		Résidu standardisé	-,1	,3	-,1	
	1 fois	Effectif	82	70	138	290
		% compris dans ConsoCouscousNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du couscous de mil ?	28,3%	24,1%	47,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	28,4%	35,0%	45,1%	36,5%
		% du total	10,3%	8,8%	17,4%	36,5%
		Résidu standardisé	-2,3	-,3	2,5	
	2 à 4 fois	Effectif	79	41	62	182
		% compris dans ConsoCouscousNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du couscous de mil ?	43,4%	22,5%	34,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	27,3%	20,5%	20,3%	22,9%
		% du total	9,9%	5,2%	7,8%	22,9%
		Résidu standardisé	1,6	-,7	-1,0	
	5 fois et plus	Effectif	48	31	21	100
		% compris dans ConsoCouscousNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du couscous de mil ?	48,0%	31,0%	21,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	16,6%	15,5%	6,9%	12,6%
		% du total	6,0%	3,9%	2,6%	12,6%
		Résidu standardisé	1,9	1,2	-2,8	
Total		Effectif	289	200	306	795
		% compris dans ConsoCouscousNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous du couscous de mil ?	36,4%	25,2%	38,5%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,4%	25,2%	38,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	28,597[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	29,649	6	,000
Association linéaire par linéaire	10,887	1	,001
Nombre d'observations valides	795		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 25,16.

Tableau croisé MilAvez vous consommé du mil ou du sorgho hier ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
MilAvez vous consommé du mil ou du sorgho hier ?	Non	Effectif	179	124	225	528
		% compris dans MilAvez vous consommé du mil ou du sorgho hier ?	33,9%	23,5%	42,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	60,3%	60,5%	71,0%	64,5%
		% du total	21,9%	15,1%	27,5%	64,5%
		Résidu standardisé	-,9	-,7	1,4	
	Oui	Effectif	118	81	92	291
		% compris dans MilAvez vous consommé du mil ou du sorgho hier ?	40,5%	27,8%	31,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	39,7%	39,5%	29,0%	35,5%
		% du total	14,4%	9,9%	11,2%	35,5%
		Résidu standardisé	1,2	1,0	-1,9	
Total		Effectif	297	205	317	819
		% compris dans MilAvez vous consommé du mil ou du sorgho hier ?	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	9,568[a]	2	,008
Rapport de vraisemblance	9,698	2	,008
Association linéaire par linéaire	7,789	1	,005
Nombre d'observations valides	819		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 72,84.

Tableau croisé ConsoFrançaisPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé des plats dits "français" ou "européens" ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
ConsoFrançaisPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé des plats dits "français" ou "européens" ?	0 à moins d'une fois	Effectif	169	88	90	347
		% compris dans ConsoFrançaisPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé des plats dits "français" ou "européens" ?	48,7%	25,4%	25,9%	100,0%
		% compris dans IndModern	57,3%	42,9%	28,5%	42,5%
		% du total	20,7%	10,8%	11,0%	42,5%
		Résidu standardisé	3,9	,1	-3,8	
	1 fois	Effectif	77	58	90	225
		% compris dans ConsoFrançaisPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé des plats dits "français" ou "européens" ?	34,2%	25,8%	40,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	26,1%	28,3%	28,5%	27,6%
		% du total	9,4%	7,1%	11,0%	27,6%
		Résidu standardisé	-,5	,2	,3	
	2 à 4 fois	Effectif	41	51	106	198
		% compris dans ConsoFrançaisPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé des plats dits "français" ou "européens" ?	20,7%	25,8%	53,5%	100,0%
		% compris dans IndModern	13,9%	24,9%	33,5%	24,3%
		% du total	5,0%	6,3%	13,0%	24,3%
		Résidu standardisé	-3,6	,2	3,3	
	5 fois et plus	Effectif	8	8	30	46
		% compris dans ConsoFrançaisPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé des plats dits "français" ou "européens" ?	17,4%	17,4%	65,2%	100,0%
		% compris dans IndModern	2,7%	3,9%	9,5%	5,6%
		% du total	1,0%	1,0%	3,7%	5,6%
		Résidu standardisé	-2,1	-1,0	2,9	
Total		Effectif	295	205	316	816
		% compris dans ConsoFrançaisPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé des plats dits "français" ou "européens" ?	36,2%	25,1%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,2%	25,1%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	68,369[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	69,788	6	,000
Association linéaire par linéaire	66,103	1	,000
Nombre d'observations valides	816		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 11,56.

Tableau croisé ConsoSaladeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la salade ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
ConsoSaladeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la salade ?	0 à moins d'une fois	Effectif	140	61	54	255
		% compris dans ConsoSaladeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la salade ?	54,9%	23,9%	21,2%	100,0%
		% compris dans IndModern	48,4%	30,8%	17,5%	32,0%
		% du total	17,6%	7,7%	6,8%	32,0%
		Résidu standardisé	4,9	-,3	-4,5	
	1 fois	Effectif	80	56	69	205
		% compris dans ConsoSaladeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la salade ?	39,0%	27,3%	33,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	27,7%	28,3%	22,3%	25,8%
		% du total	10,1%	7,0%	8,7%	25,8%
		Résidu standardisé	,6	,7	-1,2	
	2 à 4 fois	Effectif	56	64	137	257
		% compris dans ConsoSaladeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la salade ?	21,8%	24,9%	53,3%	100,0%
		% compris dans IndModern	19,4%	32,3%	44,3%	32,3%
		% du total	7,0%	8,0%	17,2%	32,3%
		Résidu standardisé	-3,9	,0	3,7	
	5 fois et plus	Effectif	13	17	49	79
		% compris dans ConsoSaladeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la salade ?	16,5%	21,5%	62,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	4,5%	8,6%	15,9%	9,9%
		% du total	1,6%	2,1%	6,2%	9,9%
		Résidu standardisé	-2,9	-,6	3,3	
Total		Effectif	289	198	309	796
		% compris dans ConsoSaladeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la salade ?	36,3%	24,9%	38,8%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	24,9%	38,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	95,847[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	98,227	6	,000
Association linéaire par linéaire	92,314	1	,000
Nombre d'observations valides	796		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 19,65.

Tableau croisé ViandeAvez vous consommé dde la viande hier ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
ViandeAvez vous consommé dde la viande hier ?	Non	Effectif	186	129	148	463
		% compris dans ViandeAvez vous consommé dde la viande hier ?	40,2%	27,9%	32,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	62,6%	62,9%	46,7%	56,5%
		% du total	22,7%	15,8%	18,1%	56,5%
		Résidu standardisé	1,4	1,2	-2,3	
	Oui	Effectif	111	76	169	356
		% compris dans ViandeAvez vous consommé dde la viande hier ?	31,2%	21,3%	47,5%	100,0%
		% compris dans IndModern	37,4%	37,1%	53,3%	43,5%
		% du total	13,6%	9,3%	20,6%	43,5%
		Résidu standardisé	-1,6	-1,4	2,7	
Total		Effectif	297	205	317	819
		% compris dans ViandeAvez vous consommé dde la viande hier ?	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	20,402[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	20,378	2	,000
Association linéaire par linéaire	16,106	1	,000
Nombre d'observations valides	819		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 89,11.

Tableau croisé ConsoViandeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la viande quelque soit sa forme ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
ConsoViandeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la viande quelque soit sa forme ?	0 à moins d'une fois	Effectif	40	20	8	68
		% compris dans ConsoViandeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la viande quelque soit sa forme ?	58,8%	29,4%	11,8%	100,0%
		% compris dans IndModern	13,6%	9,9%	2,5%	8,4%
		% du total	4,9%	2,5%	1,0%	8,4%
		Résidu standardisé	3,1	,7	-3,6	
	1 fois	Effectif	62	33	29	124
		% compris dans ConsoViandeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la viande quelque soit sa forme ?	50,0%	26,6%	23,4%	100,0%
		% compris dans IndModern	21,1%	16,3%	9,2%	15,3%
		% du total	7,6%	4,1%	3,6%	15,3%
		Résidu standardisé	2,6	,4	-2,8	
	2 à 4 fois	Effectif	157	112	201	470
		% compris dans ConsoViandeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la viande quelque soit sa forme ?	33,4%	23,8%	42,8%	100,0%
		% compris dans IndModern	53,4%	55,2%	63,6%	57,8%
		% du total	19,3%	13,8%	24,7%	57,8%
		Résidu standardisé	-1,0	-,5	1,4	
	5 fois et plus	Effectif	35	38	78	151
		% compris dans ConsoViandeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la viande quelque soit sa forme ?	23,2%	25,2%	51,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	11,9%	18,7%	24,7%	18,6%
		% du total	4,3%	4,7%	9,6%	18,6%
		Résidu standardisé	-2,7	,0	2,5	
Total		Effectif	294	203	316	813
		% compris dans ConsoViandeNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous de la viande quelque soit sa forme ?	36,2%	25,0%	38,9%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,2%	25,0%	38,9%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	53,856[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	58,142	6	,000
Association linéaire par linéaire	51,143	1	,000
Nombre d'observations valides	813		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 16,98.

Tableau croisé DinViande * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
DinViande	Non	Effectif	244	156	187	587
		% compris dans DinViande	41,6%	26,6%	31,9%	100,0%
		% compris dans IndModern	81,9%	76,1%	59,0%	71,6%
		% du total	29,8%	19,0%	22,8%	71,6%
		Résidu standardisé	2,1	,8	-2,7	
	Oui	Effectif	54	49	130	233
		% compris dans DinViande	23,2%	21,0%	55,8%	100,0%
		% compris dans IndModern	18,1%	23,9%	41,0%	28,4%
		% du total	6,6%	6,0%	15,9%	28,4%
		Résidu standardisé	-3,3	-1,2	4,2	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans DinViande	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	42,298[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	42,126	2	,000
Association linéaire par linéaire	39,826	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 58,25.

Tableau croisé LaitAvez vous consommé du lait hier ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
LaitAvez vous consommé du lait hier ?	Non	Effectif	105	61	76	242
		% compris dans LaitAvez vous consommé du lait hier ?	43,4%	25,2%	31,4%	100,0%
		% compris dans IndModern	35,5%	29,8%	24,1%	29,6%
		% du total	12,9%	7,5%	9,3%	29,6%
		Résidu standardisé	1,9	,0	-1,8	
	Oui	Effectif	191	144	240	575
		% compris dans LaitAvez vous consommé du lait hier ?	33,2%	25,0%	41,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	64,5%	70,2%	75,9%	70,4%
		% du total	23,4%	17,6%	29,4%	70,4%
		Résidu standardisé	-1,2	,0	1,2	
Total		Effectif	296	205	316	817
		% compris dans LaitAvez vous consommé du lait hier ?	36,2%	25,1%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,2%	25,1%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	9,568[a]	2	,008
Rapport de vraisemblance	9,598	2	,008
Association linéaire par linéaire	9,556	1	,002
Nombre d'observations valides	817		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 60,72.

Tableau croisé YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ?	Non	Effectif	293	199	303	795
		% compris dans YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ?	36,9%	25,0%	38,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	99,0%	97,1%	95,9%	97,3%
		% du total	35,9%	24,4%	37,1%	97,3%
		Résidu standardisé	,3	,0	-,3	
	Oui	Effectif	3	6	13	22
		% compris dans YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ?	13,6%	27,3%	59,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	1,0%	2,9%	4,1%	2,7%
		% du total	,4%	,7%	1,6%	2,7%
		Résidu standardisé	-1,8	,2	1,5	
Total		Effectif	296	205	316	817
		% compris dans YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ?	36,2%	25,1%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,2%	25,1%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	5,664[a]	2	,059
Rapport de vraisemblance	6,309	2	,043
Association linéaire par linéaire	5,580	1	,018
Nombre d'observations valides	817		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 5,52.

Tableau croisé YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ? * Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ?	Non	Effectif	265	265	265	795
		% compris dans YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ?	33,3%	33,3%	33,3%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	97,8%	97,8%	96,4%	97,3%
		% du total	32,4%	32,4%	32,4%	97,3%
		Résidu standardisé	,1	,1	-,2	
	Oui	Effectif	6	6	10	22
		% compris dans YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ?	27,3%	27,3%	45,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	2,2%	2,2%	3,6%	2,7%
		% du total	,7%	,7%	1,2%	2,7%
		Résidu standardisé	-,5	-,5	1,0	
Total		Effectif	271	271	275	817
		% compris dans YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ?	33,2%	33,2%	33,7%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	33,2%	33,2%	33,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	1,409[a]	2	,494
Rapport de vraisemblance	1,348	2	,510
Association linéaire par linéaire	1,058	1	,304
Nombre d'observations valides	817		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 7,30.

Tableau croisé YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ? * ScolaRecod

			ScolaRecod = Scola recodé en deux		
			Peu scolarisé (max primaire)	Secondaire et plus	Total
YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ?	Non	Effectif	341	452	793
		% compris dans YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ?	43,0%	57,0%	100,0%
		% compris dans ScolaRecod = Scola recodé en deux catégories	98,6%	96,4%	97,3%
		% du total	41,8%	55,5%	97,3%
		Résidu standardisé	,2	-,2	
	Oui	Effectif	5	17	22
		% compris dans YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ?	22,7%	77,3%	100,0%
		% compris dans ScolaRecod = Scola recodé en deux catégories	1,4%	3,6%	2,7%
		% du total	,6%	2,1%	2,7%
		Résidu standardisé	-1,4	1,2	
Total		Effectif	346	469	815
		% compris dans YaourtAvez vous consommé du yaourt hier ?	42,5%	57,5%	100,0%
		% compris dans ScolaRecod = Scola recodé en deux catégories	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	42,5%	57,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)	Signification exacte (bilatérale)	Signification exacte (unilatérale)
Khi-deux de Pearson	3,601[a]	1	,058		
Correction pour la continuité[b]	2,819	1	,093		
Rapport de vraisemblance	3,870	1	,049		
Test exact de Fisher				,079	,043
Association linéaire par linéaire	3,597	1	,058		
Nombre d'observations valides	815				

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 9,34.
b. Calculé uniquement pour un tableau 2x2

Tableau croisé Fruits * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
Fruits	,00	Effectif	214	145	167	526
		% compris dans Fruits	40,7%	27,6%	31,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	71,8%	70,7%	52,7%	64,1%
		% du total	26,1%	17,7%	20,4%	64,1%
		Résidu standardisé	1,7	1,2	-2,5	
	1,00	Effectif	84	60	150	294
		% compris dans Fruits	28,6%	20,4%	51,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	28,2%	29,3%	47,3%	35,9%
		% du total	10,2%	7,3%	18,3%	35,9%
		Résidu standardisé	-2,2	-1,6	3,4	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans Fruits	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	29,597[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	29,361	2	,000
Association linéaire par linéaire	24,755	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 73,50.

Tableau croisé Fruits * Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
Fruits	,00	Effectif	208	165	153	526
		% compris dans Fruits	39,5%	31,4%	29,1%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	76,2%	60,7%	55,6%	64,1%
		% du total	25,4%	20,1%	18,7%	64,1%
		Résidu standardisé	2,5	-,7	-1,8	
	1,00	Effectif	65	107	122	294
		% compris dans Fruits	22,1%	36,4%	41,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	23,8%	39,3%	44,4%	35,9%
		% du total	7,9%	13,0%	14,9%	35,9%
		Résidu standardisé	-3,3	1,0	2,4	
Total		Effectif	273	272	275	820
		% compris dans Fruits	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	27,314[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	28,194	2	,000
Association linéaire par linéaire	25,104	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 97,52.

Tableau croisé ConsoFruitNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous des fruits ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
ConsoFruitNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous des fruits ?	0 à moins d'une fois	Effectif	75	52	35	162
		% compris dans ConsoFruitNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous des fruits ?	46,3%	32,1%	21,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	27,0%	27,2%	12,4%	21,5%
		% du total	10,0%	6,9%	4,7%	21,5%
		Résidu standardisé	2,0	1,7	-3,3	
	1 fois	Effectif	48	22	24	94
		% compris dans ConsoFruitNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous des fruits ?	51,1%	23,4%	25,5%	100,0%
		% compris dans IndModern	17,3%	11,5%	8,5%	12,5%
		% du total	6,4%	2,9%	3,2%	12,5%
		Résidu standardisé	2,2	-,4	-1,9	
	2 à 4 fois	Effectif	86	53	106	245
		% compris dans ConsoFruitNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous des fruits ?	35,1%	21,6%	43,3%	100,0%
		% compris dans IndModern	30,9%	27,7%	37,5%	32,6%
		% du total	11,4%	7,0%	14,1%	32,6%
		Résidu standardisé	-,5	-1,2	1,4	
	5 fois et plus	Effectif	69	64	118	251
		% compris dans ConsoFruitNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous des fruits ?	27,5%	25,5%	47,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	24,8%	33,5%	41,7%	33,4%
		% du total	9,2%	8,5%	15,7%	33,4%
		Résidu standardisé	-2,5	,0	2,4	
Total		Effectif	278	191	283	752
		% compris dans ConsoFruitNormePour une semaine habituelle, combien de fois par semaine mangez-vous des fruits ?	37,0%	25,4%	37,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	37,0%	25,4%	37,6%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	42,224[a]	6	,000
Rapport de vraisemblance	43,820	6	,000
Association linéaire par linéaire	33,262	1	,000
Nombre d'observations valides	752		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 23,88.

Tableau croisé FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ... * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	Plus souvent du ceebujen	Effectif	102	51	54	207
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	49,3%	24,6%	26,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	34,5%	24,9%	17,2%	25,4%
		% du total	12,5%	6,3%	6,6%	25,4%
		Résidu standardisé	3,1	-,1	-2,9	
	Moins souvent du ceebujen	Effectif	154	124	184	462
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	33,3%	26,8%	39,8%	100,0%
		% compris dans IndModern	52,0%	60,5%	58,6%	56,7%
		% du total	18,9%	15,2%	22,6%	56,7%
		Résidu standardisé	-1,1	,7	,4	
	Ne pas changer votre consommation de ceebujen	Effectif	40	30	76	146
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	27,4%	20,5%	52,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	13,5%	14,6%	24,2%	17,9%
		% du total	4,9%	3,7%	9,3%	17,9%
		Résidu standardisé	-1,8	-1,1	2,6	
Total		Effectif	296	205	314	815
		% compris dans FreqCeebSi vous pouviez, voudriez vous manger ...	36,3%	25,2%	38,5%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,2%	38,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	31,129[a]	4	,000
Rapport de vraisemblance	30,942	4	,000
Association linéaire par linéaire	27,915	1	,000
Nombre d'observations valides	815		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 36,72.

Tableau croisé Ceebujen * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
Ceebujen	Pas de ceebujën	Effectif	163	123	184	470
		% compris dans Ceebujen	34,7%	26,2%	39,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	54,7%	60,0%	58,0%	57,3%
		% du total	19,9%	15,0%	22,4%	57,3%
		Résidu standardisé	-,6	,5	,2	
	Ceebujën	Effectif	135	82	133	350
		% compris dans Ceebujen	38,6%	23,4%	38,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	45,3%	40,0%	42,0%	42,7%
		% du total	16,5%	10,0%	16,2%	42,7%
		Résidu standardisé	,7	-,6	-,2	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans Ceebujen	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	1,507[a]	2	,471
Rapport de vraisemblance	1,507	2	,471
Association linéaire par linéaire	,679	1	,410
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 87,50.

Tableau croisé ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	0 à moins d'une fois	Effectif	11	8	12	31
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	35,5%	25,8%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	3,7%	4,0%	3,8%	3,8%
		% du total	1,4%	1,0%	1,5%	3,8%
		Résidu standardisé	-,1	,1	,0	
	1 fois	Effectif	41	26	40	107
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	38,3%	24,3%	37,4%	100,0%
		% compris dans IndModern	13,8%	12,9%	12,8%	13,2%
		% du total	5,1%	3,2%	4,9%	13,2%
		Résidu standardisé	,3	-,1	-,2	
	2 à 4 fois	Effectif	178	132	230	540
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	33,0%	24,4%	42,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	59,9%	65,3%	73,7%	66,6%
		% du total	21,9%	16,3%	28,4%	66,6%
		Résidu standardisé	-1,4	-,2	1,5	
	5 fois et plus	Effectif	67	36	30	133
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	50,4%	27,1%	22,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	22,6%	17,8%	9,6%	16,4%
		% du total	8,3%	4,4%	3,7%	16,4%
		Résidu standardisé	2,6	,5	-3,0	
Total		Effectif	297	202	312	811
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	36,6%	24,9%	38,5%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,6%	24,9%	38,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	20,435[a]	6	,002
Rapport de vraisemblance	21,232	6	,002
Association linéaire par linéaire	5,118	1	,024
Nombre d'observations valides	811		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 7,72.

Tableau croisé DivAlim * Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
DivAlim	3 à 8	Effectif	112	82	60	254
		% compris dans DivAlim	44,1%	32,3%	23,6%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	42,4%	30,8%	22,1%	31,7%
		% du total	14,0%	10,2%	7,5%	31,7%
		Résidu standardisé	3,1	-,3	-2,8	
	9 à 10	Effectif	103	92	106	301
		% compris dans DivAlim	34,2%	30,6%	35,2%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	39,0%	34,6%	39,1%	37,6%
		% du total	12,9%	11,5%	13,2%	37,6%
		Résidu standardisé	,4	-,8	,4	
	11 à 16	Effectif	49	92	105	246
		% compris dans DivAlim	19,9%	37,4%	42,7%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	18,6%	34,6%	38,7%	30,7%
		% du total	6,1%	11,5%	13,1%	30,7%
		Résidu standardisé	-3,6	1,1	2,4	
Total		Effectif	264	266	271	801
		% compris dans DivAlim	33,0%	33,2%	33,8%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	33,0%	33,2%	33,8%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	38,085[a]	4	,000
Rapport de vraisemblance	39,729	4	,000
Association linéaire par linéaire	34,938	1	,000
Nombre d'observations valides	801		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 81,08.

Tableau croisé ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ? * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	0 à moins d'une fois	Effectif	11	8	12	31
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	35,5%	25,8%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	3,7%	4,0%	3,8%	3,8%
		% du total	1,4%	1,0%	1,5%	3,8%
		Résidu standardisé	-,1	,1	,0	
	1 fois	Effectif	41	26	40	107
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	38,3%	24,3%	37,4%	100,0%
		% compris dans IndModern	13,8%	12,9%	12,8%	13,2%
		% du total	5,1%	3,2%	4,9%	13,2%
		Résidu standardisé	,3	-,1	-,2	
	2 à 4 fois	Effectif	178	132	230	540
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	33,0%	24,4%	42,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	59,9%	65,3%	73,7%	66,6%
		% du total	21,9%	16,3%	28,4%	66,6%
		Résidu standardisé	-1,4	-,2	1,5	
	5 fois et plus	Effectif	67	36	30	133
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	50,4%	27,1%	22,6%	100,0%
		% compris dans IndModern	22,6%	17,8%	9,6%	16,4%
		% du total	8,3%	4,4%	3,7%	16,4%
		Résidu standardisé	2,6	,5	-3,0	
Total		Effectif	297	202	312	811
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	36,6%	24,9%	38,5%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,6%	24,9%	38,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	20,435[a]	6	,002
Rapport de vraisemblance	21,232	6	,002
Association linéaire par linéaire	5,118	1	,024
Nombre d'observations valides	811		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 7,72.

Tableau croisé DivAlim * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
DivAlim	3 à 8	Effectif	110	73	71	254
		% compris dans DivAlim	43,3%	28,7%	28,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	37,9%	36,3%	22,9%	31,7%
		% du total	13,7%	9,1%	8,9%	31,7%
		Résidu standardisé	1,9	1,2	-2,8	
	9 à 10	Effectif	108	77	116	301
		% compris dans DivAlim	35,9%	25,6%	38,5%	100,0%
		% compris dans IndModern	37,2%	38,3%	37,4%	37,6%
		% du total	13,5%	9,6%	14,5%	37,6%
		Résidu standardisé	-,1	,2	,0	
	11 à 16	Effectif	72	51	123	246
		% compris dans DivAlim	29,3%	20,7%	50,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	24,8%	25,4%	39,7%	30,7%
		% du total	9,0%	6,4%	15,4%	30,7%
		Résidu standardisé	-1,8	-1,4	2,8	
Total		Effectif	290	201	310	801
		% compris dans DivAlim	36,2%	25,1%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,2%	25,1%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	25,756[a]	4	,000
Rapport de vraisemblance	25,962	4	,000
Association linéaire par linéaire	21,718	1	,000
Nombre d'observations valides	801		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 61,73.

Tableau croisé Indice de niveau de vie * ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?

			ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?				
			0 à moins d'une fois	1 fois	2 à 4 fois	5 fois et plus	Total
Indice de niveau de vie	"Pauvres"	Effectif	10	36	169	57	272
		% compris dans Indice de niveau de vie	3,7%	13,2%	62,1%	21,0%	100,0%
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	32,3%	33,6%	31,3%	42,9%	33,5%
		% du total	1,2%	4,4%	20,8%	7,0%	33,5%
		Résidu standardisé	-,1	,0	-,9	1,9	
	"Moyens"	Effectif	10	40	174	44	268
		% compris dans Indice de niveau de vie	3,7%	14,9%	64,9%	16,4%	100,0%
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	32,3%	37,4%	32,2%	33,1%	33,0%
		% du total	1,2%	4,9%	21,5%	5,4%	33,0%
		Résidu standardisé	-,1	,8	-,3	,0	
	"Riches"	Effectif	11	31	197	32	271
		% compris dans Indice de niveau de vie	4,1%	11,4%	72,7%	11,8%	100,0%
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	35,5%	29,0%	36,5%	24,1%	33,4%
		% du total	1,4%	3,8%	24,3%	3,9%	33,4%
		Résidu standardisé	,2	-,8	1,2	-1,9	
Total		Effectif	31	107	540	133	811
		% compris dans Indice de niveau de vie	3,8%	13,2%	66,6%	16,4%	100,0%
		% compris dans ConsoCeebujenPratiqueAu cours de la semaine qui vient de s'écouler, combien de fois avez vous mangé du ceebujen ?	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	3,8%	13,2%	66,6%	16,4%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	10,669[a]	6	,099
Rapport de vraisemblance	10,748	6	,096
Association linéaire par linéaire	2,000	1	,157
Nombre d'observations valides	811		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 10,24.

Tableau croisé Ceebujen * DivAlim

			DivAlim			
			3 à 8	9 à 10	11 à 16	Total
Ceebujen	Pas de ceebujën	Effectif	189	174	102	465
		% compris dans Ceebujen	40,6%	37,4%	21,9%	100,0%
		% compris dans DivAlim	74,4%	57,8%	41,5%	58,1%
		% du total	23,6%	21,7%	12,7%	58,1%
		Résidu standardisé	3,4	-,1	-3,4	
	Ceebujën	Effectif	65	127	144	336
		% compris dans Ceebujen	19,3%	37,8%	42,9%	100,0%
		% compris dans DivAlim	25,6%	42,2%	58,5%	41,9%
		% du total	8,1%	15,9%	18,0%	41,9%
		Résidu standardisé	-4,0	,1	4,0	
Total		Effectif	254	301	246	801
		% compris dans Ceebujen	31,7%	37,6%	30,7%	100,0%
		% compris dans DivAlim	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	31,7%	37,6%	30,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	55,715[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	56,913	2	,000
Association linéaire par linéaire	55,644	1	,000
Nombre d'observations valides	801		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 103,19.

Tableau croisé TtesViandes * Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
TtesViandes	,00	Effectif	166	140	86	392
		% compris dans TtesViandes	42,3%	35,7%	21,9%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	60,8%	51,5%	31,3%	47,8%
		% du total	20,2%	17,1%	10,5%	47,8%
		Résidu standardisé	3,1	,9	-4,0	
	1,00	Effectif	107	132	189	428
		% compris dans TtesViandes	25,0%	30,8%	44,2%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	39,2%	48,5%	68,7%	52,2%
		% du total	13,0%	16,1%	23,0%	52,2%
		Résidu standardisé	-3,0	-,8	3,8	
Total		Effectif	273	272	275	820
		% compris dans TtesViandes	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	50,080[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	51,041	2	,000
Association linéaire par linéaire	47,873	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 130,03.

Tableau croisé TtesViandes * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
TtesViandes	Non	Effectif	172	113	107	392
		% compris dans TtesViandes	43,9%	28,8%	27,3%	100,0%
		% compris dans IndModern	57,7%	55,1%	33,8%	47,8%
		% du total	21,0%	13,8%	13,0%	47,8%
		Résidu standardisé	2,5	1,5	-3,6	
	Oui	Effectif	126	92	210	428
		% compris dans TtesViandes	29,4%	21,5%	49,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	42,3%	44,9%	66,2%	52,2%
		% du total	15,4%	11,2%	25,6%	52,2%
		Résidu standardisé	-2,4	-1,5	3,5	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans TtesViandes	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	41,218[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	41,785	2	,000
Association linéaire par linéaire	35,747	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 98,00.

Tableau croisé TtesViandes * Scola1 = Scola recodée

			Scola1 = Scola recodée			
			Non scolarisé/école coranique	Primaire/secondaire	Formation professionnelle/supérieur	Total
TtesViandes	Non	Effectif	78	232	80	390
		% compris dans TtesViandes	20,0%	59,5%	20,5%	100,0%
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	59,5%	49,0%	37,4%	47,7%
		% du total	9,5%	28,4%	9,8%	47,7%
		Résidu standardisé	2,0	,4	-2,2	
	Oui	Effectif	53	241	134	428
		% compris dans TtesViandes	12,4%	56,3%	31,3%	100,0%
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	40,5%	51,0%	62,6%	52,3%
		% du total	6,5%	29,5%	16,4%	52,3%
		Résidu standardisé	-1,9	-,4	2,1	
Total		Effectif	131	473	214	818
		% compris dans TtesViandes	16,0%	57,8%	26,2%	100,0%
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	16,0%	57,8%	26,2%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	16,839[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	16,980	2	,000
Association linéaire par linéaire	16,792	1	,000
Nombre d'observations valides	818		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 62,46.

Tableau croisé Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille * Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille	Non	Effectif	204	187	135	526
		% compris dans Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille	38,8%	35,6%	25,7%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	74,7%	68,8%	49,1%	64,1%
		% du total	24,9%	22,8%	16,5%	64,1%
		Résidu standardisé	2,2	,9	-3,1	
	Oui	Effectif	69	85	140	294
		% compris dans Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille	23,5%	28,9%	47,6%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	25,3%	31,3%	50,9%	35,9%
		% du total	8,4%	10,4%	17,1%	35,9%
		Résidu standardisé	-2,9	-1,3	4,2	
Total		Effectif	273	272	275	820
		% compris dans Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	42,894[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	42,534	2	,000
Association linéaire par linéaire	39,146	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 97,52.

Tableau croisé Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille	Non	Effectif	219	139	168	526
		% compris dans Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille	41,6%	26,4%	31,9%	100,0%
		% compris dans IndModern	73,5%	67,8%	53,0%	64,1%
		% du total	26,7%	17,0%	20,5%	64,1%
		Résidu standardisé	2,0	,7	-2,5	
	Oui	Effectif	79	66	149	294
		% compris dans Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille	26,9%	22,4%	50,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	26,5%	32,2%	47,0%	35,9%
		% du total	9,6%	8,0%	18,2%	35,9%
		Résidu standardisé	-2,7	-,9	3,3	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	29,639[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	29,604	2	,000
Association linéaire par linéaire	28,214	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 73,50.

Tableau croisé ViandeOUPoisson * DivAlim

			DivAlim			
			3 à 8	9 à 10	11 à 16	Total
ViandeOUPoisson	Non	Effectif	27	3	0	30
		% compris dans ViandeOUPoisson	90,0%	10,0%	0,0%	100,0%
		% compris dans DivAlim	10,6%	1,0%	0,0%	3,7%
		% du total	3,4%	,4%	0,0%	3,7%
		Résidu standardisé	5,7	-2,5	-3,0	
	Oui	Effectif	227	298	246	771
		% compris dans ViandeOUPoisson	29,4%	38,7%	31,9%	100,0%
		% compris dans DivAlim	89,4%	99,0%	100,0%	96,3%
		% du total	28,3%	37,2%	30,7%	96,3%
		Résidu standardisé	-1,1	,5	,6	
Total		Effectif	254	301	246	801
		% compris dans ViandeOUPoisson	31,7%	37,6%	30,7%	100,0%
		% compris dans DivAlim	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	31,7%	37,6%	30,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	49,275[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	50,258	2	,000
Association linéaire par linéaire	39,508	1	,000
Nombre d'observations valides	801		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 9,21.

Tableau croisé Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille *DivAlim

			DivAlim			
			3 à 8	9 à 10	11 à 16	Total
Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille	Non	Effectif	216	193	98	507
		% compris dans Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille	42,6%	38,1%	19,3%	100,0%
		% compris dans DivAlim	85,0%	64,1%	39,8%	63,3%
		% du total	27,0%	24,1%	12,2%	63,3%
		Résidu standardisé	4,4	,2	-4,6	
	Oui	Effectif	38	108	148	294
		% compris dans Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille	12,9%	36,7%	50,3%	100,0%
		% compris dans DivAlim	15,0%	35,9%	60,2%	36,7%
		% du total	4,7%	13,5%	18,5%	36,7%
		Résidu standardisé	-5,7	-,2	6,1	
Total		Effectif	254	301	246	801
		% compris dans Consommation de viande ET de poisson dans la journée de la veille	31,7%	37,6%	30,7%	100,0%
		% compris dans DivAlim	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	31,7%	37,6%	30,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	110,047[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	114,969	2	,000
Association linéaire par linéaire	109,682	1	,000
Nombre d'observations valides	801		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 90,29.

Tableau croisé DinPoisson * Sexe de l'enquêté

			Sexe de l'enquêté		
			Homme	Femme	Total
DinPoisson	Non	Effectif	319	330	649
		% compris dans DinPoisson	49,2%	50,8%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	75,4%	83,1%	79,1%
		% du total	38,9%	40,2%	79,1%
		Résidu standardisé	-,9	,9	
	Oui	Effectif	104	67	171
		% compris dans DinPoisson	60,8%	39,2%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	24,6%	16,9%	20,9%
		% du total	12,7%	8,2%	20,9%
		Résidu standardisé	1,7	-1,7	
Total		Effectif	423	397	820
		% compris dans DinPoisson	51,6%	48,4%	100,0%
		% compris dans Sexe de l'enquêté	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	51,6%	48,4%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)	Signification exacte (bilatérale)	Signification exacte (unilatérale)
Khi-deux de Pearson	7,375[a]	1	,007		
Correction pour la continuité[b]	6,916	1	,009		
Rapport de vraisemblance	7,431	1	,006		
Test exact de Fisher				,008	,004
Association linéaire par linéaire	7,366	1	,007		
Nombre d'observations valides	820				

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 82,79.
b. Calculé uniquement pour un tableau 2x2

Tableau croisé DinViande * Scola1 = Scola recodée

			Scola1 = Scola recodée			
			Non scolarisé/école coranique	Primaire/secondaire	Formation professionnelle/supérieur	Total
DinViande	Non	Effectif	106	351	128	585
		% compris dans DinViande	18,1%	60,0%	21,9%	100,0%
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	80,9%	74,2%	59,8%	71,5%
		% du total	13,0%	42,9%	15,6%	71,5%
		Résidu standardisé	1,3	,7	-2,0	
	Oui	Effectif	25	122	86	233
		% compris dans DinViande	10,7%	52,4%	36,9%	100,0%
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	19,1%	25,8%	40,2%	28,5%
		% du total	3,1%	14,9%	10,5%	28,5%
		Résidu standardisé	-2,0	-1,1	3,2	
Total		Effectif	131	473	214	818
		% compris dans DinViande	16,0%	57,8%	26,2%	100,0%
		% compris dans Scola1 = Scola recodée	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	16,0%	57,8%	26,2%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	21,752[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	21,327	2	,000
Association linéaire par linéaire	20,331	1	,000
Nombre d'observations valides	818		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 37,31.

Tableau croisé DinViande * Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
DinViande	Non	Effectif	223	210	154	587
		% compris dans DinViande	38,0%	35,8%	26,2%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	81,7%	77,2%	56,0%	71,6%
		% du total	27,2%	25,6%	18,8%	71,6%
		Résidu standardisé	2,0	1,1	-3,1	
	Oui	Effectif	50	62	121	233
		% compris dans DinViande	21,5%	26,6%	51,9%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	18,3%	22,8%	44,0%	28,4%
		% du total	6,1%	7,6%	14,8%	28,4%
		Résidu standardisé	-3,1	-1,7	4,8	
Total		Effectif	273	272	275	820
		% compris dans DinViande	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	33,3%	33,2%	33,5%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	50,754[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	49,557	2	,000
Association linéaire par linéaire	44,449	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 77,29.

Tableau croisé DinViande * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
DinViande	Non	Effectif	244	156	187	587
		% compris dans DinViande	41,6%	26,6%	31,9%	100,0%
		% compris dans IndModern	81,9%	76,1%	59,0%	71,6%
		% du total	29,8%	19,0%	22,8%	71,6%
		Résidu standardisé	2,1	,8	-2,7	
	Oui	Effectif	54	49	130	233
		% compris dans DinViande	23,2%	21,0%	55,8%	100,0%
		% compris dans IndModern	18,1%	23,9%	41,0%	28,4%
		% du total	6,6%	6,0%	15,9%	28,4%
		Résidu standardisé	-3,3	-1,2	4,2	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans DinViande	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	42,298[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	42,126	2	,000
Association linéaire par linéaire	39,826	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 58,25.

Tableau croisé DejPoisson * DivAlim

			DivAlim			
			3 à 8	9 à 10	11 à 16	Total
DejPoisson	Non	Effectif	110	87	51	248
		% compris dans DejPoisson	44,4%	35,1%	20,6%	100,0%
		% compris dans DivAlim	43,3%	28,9%	20,7%	31,0%
		% du total	13,7%	10,9%	6,4%	31,0%
		Résidu standardisé	3,5	-,6	-2,9	
	Oui	Effectif	144	214	195	553
		% compris dans DejPoisson	26,0%	38,7%	35,3%	100,0%
		% compris dans DivAlim	56,7%	71,1%	79,3%	69,0%
		% du total	18,0%	26,7%	24,3%	69,0%
		Résidu standardisé	-2,4	,4	1,9	
Total		Effectif	254	301	246	801
		% compris dans DejPoisson	31,7%	37,6%	30,7%	100,0%
		% compris dans DivAlim	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	31,7%	37,6%	30,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	30,751[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	30,667	2	,000
Association linéaire par linéaire	29,860	1	,000
Nombre d'observations valides	801		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 76,16.

Tableau croisé PdtsLaitiers = Lait+Yaourt+Vachequirit+Fromage * DivAlim

			DivAlim			
			3 à 8	9 à 10	11 à 16	Total
PdtsLaitiers = Lait+Yaourt+Vachequirit+Fromage	Non	Effectif	100	73	42	215
		% compris dans PdtsLaitiers = Lait+Yaourt+Vachequirit+Fromage	46,5%	34,0%	19,5%	100,0%
		% compris dans DivAlim	39,4%	24,3%	17,1%	26,8%
		% du total	12,5%	9,1%	5,2%	26,8%
		Résidu standardisé	3,9	-,9	-3,0	
	Oui	Effectif	154	228	204	586
		% compris dans PdtsLaitiers = Lait+Yaourt+Vachequirit+Fromage	26,3%	38,9%	34,8%	100,0%
		% compris dans DivAlim	60,6%	75,7%	82,9%	73,2%
		% du total	19,2%	28,5%	25,5%	73,2%
		Résidu standardisé	-2,3	,5	1,8	
Total		Effectif	254	301	246	801
		% compris dans PdtsLaitiers = Lait+Yaourt+Vachequirit+Fromage	31,7%	37,6%	30,7%	100,0%
		% compris dans DivAlim	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	31,7%	37,6%	30,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	asymptotique
Khi-deux de Pearson	33,285[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	32,936	2	,000
Association linéaire par linéaire	31,738	1	,000
Nombre d'observations valides	801		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 66,03.

Tableau croisé Fruits * DivAlim

			DivAlim			
			3 à 8	9 à 10	11 à 16	Total
Fruits	Non	Effectif	213	214	84	511
		% compris dans Fruits	41,7%	41,9%	16,4%	100,0%
		% compris dans DivAlim	83,9%	71,1%	34,1%	63,8%
		% du total	26,6%	26,7%	10,5%	63,8%
		Résidu standardisé	4,0	1,6	-5,8	
	Oui	Effectif	41	87	162	290
		% compris dans Fruits	14,1%	30,0%	55,9%	100,0%
		% compris dans DivAlim	16,1%	28,9%	65,9%	36,2%
		% du total	5,1%	10,9%	20,2%	36,2%
		Résidu standardisé	-5,3	-2,1	7,7	
Total		Effectif	254	301	246	801
		% compris dans Fruits	31,7%	37,6%	30,7%	100,0%
		% compris dans DivAlim	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	31,7%	37,6%	30,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	144,840[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	146,267	2	,000
Association linéaire par linéaire	132,776	1	,000
Nombre d'observations valides	801		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 89,06.

Tableau croisé PdtsLaitiers = Lait+Yaourt+Vachequirit+Fromage * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
PdtsLaitiers = Lait+Yaourt+Vachequirit+Fromage	Non	Effectif	101	57	60	218
		% compris dans PdtsLaitiers = Lait+Yaourt+Vachequirit+Fromage	46,3%	26,1%	27,5%	100,0%
		% compris dans IndModern	34,1%	27,8%	19,0%	26,7%
		% du total	12,4%	7,0%	7,3%	26,7%
		Résidu standardisé	2,5	,3	-2,6	
	Oui	Effectif	195	148	256	599
		% compris dans PdtsLaitiers = Lait+Yaourt+Vachequirit+Fromage	32,6%	24,7%	42,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	65,9%	72,2%	81,0%	73,3%
		% du total	23,9%	18,1%	31,3%	73,3%
		Résidu standardisé	-1,5	-,2	1,6	
Total		Effectif	296	205	316	817
		% compris dans PdtsLaitiers = Lait+Yaourt+Vachequirit+Fromage	36,2%	25,1%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,2%	25,1%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	18,070[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	18,354	2	,000
Association linéaire par linéaire	17,926	1	,000
Nombre d'observations valides	817		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 54,70.

Tableau croisé Fruits * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
Fruits	,00	Effectif	214	145	167	526
		% compris dans Fruits	40,7%	27,6%	31,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	71,8%	70,7%	52,7%	64,1%
		% du total	26,1%	17,7%	20,4%	64,1%
		Résidu standardisé	1,7	1,2	-2,5	
	1,00	Effectif	84	60	150	294
		% compris dans Fruits	28,6%	20,4%	51,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	28,2%	29,3%	47,3%	35,9%
		% du total	10,2%	7,3%	18,3%	35,9%
		Résidu standardisé	-2,2	-1,6	3,4	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans Fruits	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	29,597[a]	2	,000
Rapport de vraisemblance	29,361	2	,000
Association linéaire par linéaire	24,755	1	,000
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 73,50.

Tableau croisé Prises au foyer * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
En classes aucune/moinsd'un sur trois/moins d'un sur deux/Un sur deux/Plus d'un sur deux/Tous	Aucun	Effectif	15	10	4	29
		% compris dans En classes aucune/moinsd'un sur trois/moins d'un sur deux/Un sur deux/Plus d'un sur deux/Tous	51,7%	34,5%	13,8%	100,0%
		% compris dans IndModern	5,8%	5,6%	1,4%	4,0%
		% du total	2,1%	1,4%	,6%	4,0%
		Résidu standardisé	1,4	1,1	-2,2	
	Moins d'un sur trois	Effectif	16	4	6	26
		% compris dans En classes aucune/moinsd'un sur trois/moins d'un sur deux/Un sur deux/Plus d'un sur deux/Tous	61,5%	15,4%	23,1%	100,0%
		% compris dans IndModern	6,2%	2,3%	2,1%	3,6%
		% du total	2,2%	,6%	,8%	3,6%
		Résidu standardisé	2,2	-1,0	-1,3	
	Moins d'un sur deux	Effectif	1	2	2	5
		% compris dans En classes aucune/moinsd'un sur trois/moins d'un sur deux/Un sur deux/Plus d'un sur deux/Tous	20,0%	40,0%	40,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	,4%	1,1%	,7%	,7%
		% du total	,1%	,3%	,3%	,7%
		Résidu standardisé	-,6	,7	,0	
	Un sur deux	Effectif	10	7	15	32
		% compris dans En classes aucune/moinsd'un sur trois/moins d'un sur deux/Un sur deux/Plus d'un sur deux/Tous	31,3%	21,9%	46,9%	100,0%
		% compris dans IndModern	3,9%	4,0%	5,3%	4,5%
		% du total	1,4%	1,0%	2,1%	4,5%
		Résidu standardisé	-,4	-,3	,7	
	Plus d'un sur deux	Effectif	24	23	47	94
		% compris dans En classes aucune/moinsd'un sur trois/moins d'un sur deux/Un sur deux/Plus d'un sur deux/Tous	25,5%	24,5%	50,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	9,3%	13,0%	16,7%	13,1%
		% du total	3,3%	3,2%	6,6%	13,1%
		Résidu standardisé	-1,7	,0	1,6	
	Tous	Effectif	192	131	208	531
		% compris dans En classes aucune/moinsd'un sur trois/moins d'un sur deux/Un sur deux/Plus d'un sur deux/Tous	36,2%	24,7%	39,2%	100,0%
		% compris dans IndModern	74,4%	74,0%	73,8%	74,1%
		% du total	26,8%	18,3%	29,0%	74,1%
		Résidu standardisé	,1	,0	-,1	
Total		Effectif	258	177	282	717
		% compris dans En classes aucune/moinsd'un sur trois/moins d'un sur deux/Un sur deux/Plus d'un sur deux/Tous	36,0%	24,7%	39,3%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,0%	24,7%	39,3%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	22,489[a]	10	,013
Rapport de vraisemblance	23,445	10	,009
Association linéaire par linéaire	6,123	1	,013
Nombre d'observations valides	717		

a. 3 cellules (16,7%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 1,23.

Tableau croisé PrisesHF * IndModern

			IndModern			
			Peu moderne	Moderne	Très moderne	Total
PrisesHF recodé en 4 catégories (3, 4 et 5 en une seule)	0	Effectif	204	143	241	588
		% compris dans PrisesHF recodé en 4 catégories (3, 4 et 5 en une seule)	34,7%	24,3%	41,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	68,5%	69,8%	76,0%	71,7%
		% du total	24,9%	17,4%	29,4%	71,7%
		Résidu standardisé	-,7	-,3	,9	
	1	Effectif	40	36	49	125
		% compris dans PrisesHF recodé en 4 catégories (3, 4 et 5 en une seule)	32,0%	28,8%	39,2%	100,0%
		% compris dans IndModern	13,4%	17,6%	15,5%	15,2%
		% du total	4,9%	4,4%	6,0%	15,2%
		Résidu standardisé	-,8	,8	,1	
	2	Effectif	26	14	17	57
		% compris dans PrisesHF recodé en 4 catégories (3, 4 et 5 en une seule)	45,6%	24,6%	29,8%	100,0%
		% compris dans IndModern	8,7%	6,8%	5,4%	7,0%
		% du total	3,2%	1,7%	2,1%	7,0%
		Résidu standardisé	1,2	-,1	-1,1	
	3, 4 ou 5	Effectif	28	12	10	50
		% compris dans PrisesHF recodé en 4 catégories (3, 4 et 5 en une seule)	56,0%	24,0%	20,0%	100,0%
		% compris dans IndModern	9,4%	5,9%	3,2%	6,1%
		% du total	3,4%	1,5%	1,2%	6,1%
		Résidu standardisé	2,3	-,1	-2,1	
Total		Effectif	298	205	317	820
		% compris dans PrisesHF recodé en 4 catégories (3, 4 et 5 en une seule)	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%
		% compris dans IndModern	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	36,3%	25,0%	38,7%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	15,095[a]	6	,020
Rapport de vraisemblance	15,292	6	,018
Association linéaire par linéaire	11,175	1	,001
Nombre d'observations valides	820		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 12,50.

Tableau croisé Prises HF * Indice de niveau de vie

			Indice de niveau de vie			
			"Pauvres"	"Moyens"	"Riches"	Total
Prises HF Aucun/Moins d'un sur deux/Un sur deux ou plus/Tous	Aucun	Effectif	182	196	209	587
		% compris dans Prises HF Aucun/Moins d'un sur deux/Un sur deux ou plus/Tous	31,0%	33,4%	35,6%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	76,5%	81,0%	84,3%	80,6%
		% du total	25,0%	26,9%	28,7%	80,6%
		Résidu standardisé	-,7	,1	,6	
	Moins d'un sur deux	Effectif	20	16	25	61
		% compris dans Prises HF Aucun/Moins d'un sur deux/Un sur deux ou plus/Tous	32,8%	26,2%	41,0%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	8,4%	6,6%	10,1%	8,4%
		% du total	2,7%	2,2%	3,4%	8,4%
		Résidu standardisé	,0	-,9	,9	
	Un sur deux ou plus	Effectif	22	24	13	59
		% compris dans Prises HF Aucun/Moins d'un sur deux/Un sur deux ou plus/Tous	37,3%	40,7%	22,0%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	9,2%	9,9%	5,2%	8,1%
		% du total	3,0%	3,3%	1,8%	8,1%
		Résidu standardisé	,6	1,0	-1,6	
	Tous	Effectif	14	6	1	21
		% compris dans Prises HF Aucun/Moins d'un sur deux/Un sur deux ou plus/Tous	66,7%	28,6%	4,8%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	5,9%	2,5%	,4%	2,9%
		% du total	1,9%	,8%	,1%	2,9%
		Résidu standardisé	2,7	-,4	-2,3	
Total		Effectif	238	242	248	728
		% compris dans Prises HF Aucun/Moins d'un sur deux/Un sur deux ou plus/Tous	32,7%	33,2%	34,1%	100,0%
		% compris dans Indice de niveau de vie	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	32,7%	33,2%	34,1%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
Khi-deux de Pearson	19,398[a]	6	,004
Rapport de vraisemblance	21,053	6	,002
Association linéaire par linéaire	11,293	1	,001
Nombre d'observations valides	728		

a. 0 cellules (,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 6,87.

Tableau croisé CohabSeul * Prises HF

			Prises HF Aucun/Moins d'un sur deux/Un sur deux ou plus/Tous				
			Aucun	Moins d'un sur deux	Un sur deux ou plus	Tous	Total
CohabSeul	Pas seul	Effectif	570	59	53	17	699
		% compris dans CohabSeul	81,5%	8,4%	7,6%	2,4%	100,0%
		% compris dans Prises HF Aucun/Moins d'un sur deux/Un sur deux ou plus/Tous	97,1%	96,7%	89,8%	81,0%	96,0%
		% du total	78,3%	8,1%	7,3%	2,3%	96,0%
		Résidu standardisé	,3	,1	-,5	-,7	
	Seul	Effectif	17	2	6	4	29
		% compris dans CohabSeul	58,6%	6,9%	20,7%	13,8%	100,0%
		% compris dans Prises HF Aucun/Moins d'un sur deux/Un sur deux ou plus/Tous	2,9%	3,3%	10,2%	19,0%	4,0%
		% du total	2,3%	,3%	,8%	,5%	4,0%
		Résidu standardisé	-1,3	-,3	2,4	3,5	
Total		Effectif	587	61	59	21	728
		% compris dans CohabSeul	80,6%	8,4%	8,1%	2,9%	100,0%
		% compris dans Prises HF Aucun/Moins d'un sur deux/Un sur deux ou plus/Tous	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
		% du total	80,6%	8,4%	8,1%	2,9%	100,0%

Tests du Khi-deux

	Valeur	ddl	asymptotique
Khi-deux de Pearson	20,256[a]	3	,000
Rapport de vraisemblance	12,987	3	,005
Association linéaire par linéaire	17,231	1	,000
Nombre d'observations valides	728		

a. 3 cellules (37,5%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de ,84.

ANNEXE 7 : Recette du *ceebujën* rouge (riz au poisson)

Cette recette a été élaborée en s'appuyant sur les expériences de terrain lors des observations participantes.

Pour 10 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de riz brisé
- 1,5 kg de poisson (mérou, daurade, etc.) – à moduler selon les moyens
- 1 aubergine
- 2 patates douces
- 2 morceaux de potirons
- 2 morceaux de manioc
- 1 chou pommé
- 1 navet
- 8 gombos
- 1 poivron
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 piments
- 250 gr de concentré de tomates
- De l'huile
- Persil
- 4 cubes de bouillons
- 1 sachet de bouillon en poudre
- Poivre
- *Yet*

Laver, éplucher et couper en gros morceaux les légumes. Réserver.

Piler ensemble l'ail, le persil, un cube de bouillon et les piments pour obtenir une pâte verte appelée *rof* qui servira à farcir le poisson.

Laver, écailler et vider le poisson. Le farcir avec le *rof.*

Dans une marmite, faire chauffer l'huile et faire frire le poisson quelques minutes. Le réserver.

Placer les oignons grossièrement hachés, le concentré de tomates, le *yet*, un cube de bouillon, le poivre et le bouillon en poudre dans la marmite. Laisser cuire 10 min.

Trier et laver le riz.

Ajouter 2 L d'eau dans la marmite et porter à ébullition avant d'ajouter les légumes. Mettre le riz dans un plat dédié et placer au-dessus de la marmite pour une précuisson à la vapeur.

Ajouter le poisson dans la marmite.

Quand les légumes et le poisson sont cuits, les réserver. Prélever quelques louches de sauce et la réserver. Ajouter le dernier cube de bouillon et mettre le riz dans la marmite.

Une fois le riz cuit, le disposer dans un grand plat rond puis disposer dessus les légumes et le poisson. Arroser avec la sauce réservée.

Bon appétit !

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS **3**

SOMMAIRE **7**

INTRODUCTION GÉNÉRALE **11**
1 Pourquoi s'intéresser au poisson à Dakar ? 12
2 L'alimentation à Dakar : enjeux économiques, sociaux et scientifiques 15
3 Organisation de la thèse 21

PREMIÈRE PARTIE

Les mangeurs dakarois : de la décision aux changements alimentaires **27**

CHAPITRE 1

L'alimentation à Dakar, ville côtière du Sud **29**

1 Le Sénégal et Dakar 30
1.1 Le Sénégal : 718 km de côtes et 196 722 km² de surface 30
1.2 Dakar 31
1.2.1 La construction historique d'une ville 31
1.2.2 Dakar, une ville melting-pot 32
1.2.3 Une situation économique et démographique unique dans le pays 32
1.3 La pêche et l'alimentation au Sénégal 34
1.3.1 Brève description des pêcheries sénégalaises 34
1.3.2 La pêche et l'alimentation : des enjeux économiques importants 35
1.3.3 La pêche et l'alimentation : des enjeux nutritionnels réels 37
1.3.4 La pêche et l'alimentation : des enjeux politiques majeurs 38
1.3.5 La pêche et l'alimentation : des enjeux sociaux ? 39

2 Contexte alimentaire mondial 41
2.1 Le point de vue des économistes : critiques et réappropriation de la théorie malthusienne au cours du XXe siècle 41
2.2 La transition démographique et l'alimentation 44
2.3 Les agronomes et l'alimentation mondiale 46
2.4 L'alimentation mondiale vue par les nutritionnistes 47

3 L'alimentation à Dakar et au Sénégal dans la littérature 50
3.1 Pendant la colonisation : lutter contre la famine est la préoccupation principale des chercheurs et politiques 51
3.2 Après l'indépendance 53
3.2.1 Les agronomes et les disponibilités 53
3.2.2 Les nutritionnistes 56
3.2.2.1 La sécurité alimentaire en chiffres 56
3.2.2.2 Malnutrition : carence et excès 57
3.2.2.2.1 L'indice de masse corporelle (IMC) 58
3.2.2.2.2 La dénutrition par carence 58
3.2.2.3 La transition nutritionnelle à Dakar : double charge ? 60
3.2.3 La contribution des anthropologues et des sociologues 62

3.2.3.1 L'alimentation « surnaturelle » et rituelle ... 62
3.2.3.2 Socioéconomie de l'alimentation au Sénégal et à Dakar ... 63
3.2.3.2.1 La dépendance alimentaire du Sénégal ... 63
3.2.3.2.2 Les habitudes alimentaires à l'échelle macroscopique ... 65
3.2.3.3 Les modèles alimentaires sénégalais à travers la littérature ... 67
3.2.3.3.1 Une alimentation principalement à base de riz et de poisson ... 68
3.2.3.3.2 Une alimentation urbaine ... 69
3.2.3.3.3 Alimentation familiale et alimentation de rue ... 71
3.2.3.3.4 Une ou deux marmites ? ... 73
3.2.3.3.5 Alimentation et niveau de vie : entre contraintes et valorisation ... 74
3.2.3.3.6 Entre local et global : quel équilibre ? ... 75

4 Le cas particulier du poisson au Sénégal ... 76
4.1 Rôle économique et gestion politique ... 77
4.1.1 Place de la pêche dans l'économie du pays ... 77
4.1.2 Une production stable ... 78
4.1.3 Une gestion politique parfois contradictoire ... 79
4.1.3.1 Les différentes politiques ... 79
4.1.3.1.1 Les politiques tournées vers l'intérieur ... 79
4.1.3.1.1.1 Soutien à la pêche artisanale ... 80
4.1.3.1.1.2 Favoriser l'exportation ... 80
4.1.3.1.1.3 Mise en place de contrôles ... 80
4.1.3.1.2 Les politiques tournées vers l'extérieur ... 81
4.1.3.1.2.1 Le contexte réglementaire mondial ... 81
4.1.3.1.2.2 Accords de pêche entre l'Union européenne et le Sénégal ... 82
4.1.3.1.3 Quelles politiques à venir ? ... 83
4.2 Poisson et sécurité alimentaire ... 84
4.3 Rôle culturel et anthropologique du poisson ... 85

5 Conclusion du chapitre 1 ... 86

CHAPITRE 2

Le changement alimentaire : de la société à l'individu ... 89

1 Le changement alimentaire : caractérisation et typologie ... 91
1.1 Le changement social ... 91
1.2 Caractérisation et typologie des changements alimentaires ... 92
1.2.1 La distinction élémentaire/structurelle ... 93
1.2.1.1 Les changements élémentaires ... 93
1.2.1.1.1 Substitution ... 93
1.2.1.1.2 Addition ... 94
1.2.1.1.3 Suppression ... 95
1.2.1.2 Les changements structurels ... 95
1.2.2 Des changements affectant les produits à ceux affectant l'organisation sociale ... 96
1.2.2.1 Les changements affectant les produits ... 96
1.2.2.2 Les changements affectant le système alimentaire ... 96
1.2.3 Changements par les normes, changements par les pratiques ... 97
1.2.4 Procédés de diffusion des changements ... 99

2 La transition alimentaire, un outil pour penser le changement ? ... 101
2.1 De la transition démographique à la transition alimentaire ... 101
2.2 Rôle de la situation économique dans la transition et théorie de la convergence ... 106
2.3 Les limites du modèle de la transition ... 107
2.3.1 La question de la phase post-transitionnelle ... 107
2.3.2 Un modèle occidentalocentré ... 107

3 Les effets de l'urbanisation et de la mondialisation sur l'alimentation ... 108

3.1 Les effets de l'urbanisation 108
3.2 L'alimentation dans le processus de mondialisation 112
3.2.1 La mondialisation : définition et approche économique 112
3.2.2 Vers une uniformisation de l'alimentation ? 113
3.2.3 Résistance des particularismes régionaux 114
3.3 Les effets de l'urbanisation et de la mondialisation sur l'alimentation au Sénégal 116

4 Innovation, adaptation, métissage, dynamique : quel vocabulaire pour quel cadre théorique ? 117
4.1 Innovations alimentaires 117
4.1.1 De l'invention à l'innovation : éléments de définition 117
4.1.2 Innovation et tradition 120
4.1.3 Innovation et patrimoine 121
4.2 L'adaptation dans les sciences sociales 123
4.2.1 L'adaptation vue par la géographie humaine 123
4.2.1.1 La théorie déterministe et ses limites 124
4.2.1.2 La théorie possibiliste et ses limites 125
4.2.1.3 La théorie environnementaliste 126
4.2.2 L'adaptation en anthropologie biologique 128
4.2.3 L'adaptation en socioanthropologie 130
4.3 Métissage et créolisation alimentaire 132
4.3.1 Métissages alimentaires 132
4.3.2 La créolisation : éléments de définition 135
4.4 Dynamique sociale et sociologie des mutations 136
4.4.1 La dynamique sociale 136
4.4.2 La sociologie des mutations 138

5 Conclusion du chapitre 2 139

CHAPITRE 3

Décision alimentaire et rationalités 143

1 Rationalité - Rationalités 144
1.1 De la raison à la rationalité 144
1.2 Théorie du choix rationnel (TCR) 145
1.3 Critiques et limites de la TCR 147
1.3.1 Les apports de la sociologie cognitive 147
1.3.2 L'apport de la psychologie ou la définition des préférences 149
1.3.3 L'individualisme méthodologique 150
1.4 Dépassements de la TCR 151
1.4.1 La rationalité limitée d'Herbert Simon 151
1.4.2 La sociologie compréhensive et les rationalités 152
1.4.3 Importance du contexte 154

2 Rationalités et alimentation 156
2.1 Les mangeurs : rationnels et surdéterminés ? 157
2.2 Différentes rationalités 158
2.2.1 Rationalité en valeur 159
2.2.2 Rationalité en finalité 160
2.2.3 La quotidienneté et la rationalité en routine 161
2.3 Le mangeur pluriel et la rationalité contextuelle 163

3 Normes alimentaires et construction de la décision 164
3.1 Normes alimentaires : définition 164
3.2 Sources et construction des normes alimentaires 167

3.3 La diffusion des normes alimentaires 169
3.4 Influence des normes sociales sur le comportement alimentaire 170

4 Rôle de l'environnement sur la décision alimentaire 172
4.1 Homme-Environnement : une nécessité physiologique 173
4.1.1 Libertés et contraintes de l'omnivore 173
4.1.2 Le paradoxe de l'omnivore 173
4.1.3 Le principe d'incorporation 174
4.1.4 La pensée magique 175
4.2 Homme-environnement : une relation durable ? 176
4.2.1 Le développement durable – éléments de définition 176
4.2.2 Théorie de la durabilité et alimentation 177
4.3 Homme-environnement : un lien social et culturel 179
4.3.1 L'espace social de Condominas 179
4.3.2 L'espace social alimentaire et les modèles alimentaires de Poulain 180

5 Conclusion du chapitre 3 183

DEUXIÈME PARTIE

Problématique et méthodologie 185

CHAPITRE 4

Penser les dynamiques de changement des modèles alimentaires 187

1 Problématisation 187
1.1 Dakar comme lieu d'étude : quels intérêts ? 189
1.2 Le choix de l'échelle d'analyse : du macrosocial au microindividuel 191
1.3 Les catégories alimentaires : un outil pour penser le changement alimentaire à Dakar 195
1.3.1 Catégories profanes et catégories analytiques 195
1.3.2 Catégories sociales 196
1.3.3 Les catégories alimentaires 197
1.3.3.1 Du mangeable au non mangeable 198
1.3.3.2 Au sein du mangeable 198
1.3.4 Catégories et changement alimentaires : des impacts réciproques 200
1.4 Étudier le changement alimentaire face à la mondialisation dans le contexte dakarois de baisse de l'accessibilité du poisson 201
1.4.1 Hypothèse 1 : Face aux changements environnementaux qui affectent l'accessibilité des produits, les individus mobilisent, de façon socialement différenciée, des structures de recettes pour construire les décisions alimentaires. 201
1.4.2 Hypothèse 2 : Face aux changements environnementaux, l'importance identitaire et sociale du *ceebujën* incite les populations à faire le choix de stratégies d'adaptations permettant le maintien de sa consommation 203
1.4.3 Hypothèse 3 : Le niveau de « modernisation » des mangeurs influence les stratégies mises en place face aux changements environnementaux. 205

2 Le dispositif CIFRE 208
2.1 Contexte du partenariat 208
2.2 Genèse du sujet 209

3 Conclusion du chapitre 4 212

CHAPITRE 5

Posture méthodologique et outils de collecte des données 213

1 Justification des choix méthodologiques 215
1.1 L'alimentation, objet d'étude 215
1.1.1 Un objet nutritionnel 215
1.1.2 Un fait social total 215
1.1.3 Objet du quotidien 217
1.2 Choix méthodologiques liés à l'objet 217
1.3 L'étude du changement alimentaire à Dakar : positionnement méthodologique 219

2 Déroulement de l'enquête 220
2.1 Première approche du terrain : de l'approche ethnographique à la coopération culinaire 220
2.1.1 L'approche ethnographique et l'immersion dans le terrain 221
2.1.1.1 Les salutations 224
2.1.1.2 La présentation de soi 225
2.1.2 La coopération culinaire comme façon de s'adapter à l'objet et au terrain 226
2.2 L'enquête qualitative 227
2.2.1 Les entretiens d'experts 228
2.2.2 Les entretiens semi-directifs 228
2.2.2.1 L'élaboration du guide d'entretien 230
2.2.2.2 Le recrutement des enquêtés 230
2.2.2.3 Le travail avec un traducteur 230
2.2.2.4 Passation et transcription 232
2.2.3 Observer ou partager ? 233
2.2.4 Les carnets alimentaires sur 7 jours – rappel des 24 h 234
2.2.5 Le focus group 237
2.3 L'enquête quantitative 238
2.3.1.1 La genèse du questionnaire et le plan de traitement 238
2.3.2 Les tests 239
2.3.3 La question de la langue : traduction et rétrotraduction 239
2.3.4 N=820. Un échantillon représentatif 241
2.3.4.1 Quel âge avez-vous ? 242
2.3.4.2 4 communes et 19 quartiers 243
2.3.4.3 Le sexe 244
2.3.4.4 Validation de la représentativité de l'échantillon en fonction des variables de quotas 244
2.3.5 Le recrutement, la passation et les contraintes organisationnelles 246
2.3.6 Le plan de traitement et la saisie des données 249
2.4 Méthodologies complémentaires 250
2.4.1 Quel prix pour du poisson à Soumbedioune ? 250
2.4.2 Les journaux sénégalais en ligne 251

3 Traitements statistiques des données et description de la population 252
3.1 Traitement des données 252
3.1.1 Le nettoyage de la base 252
3.1.2 Les traitements statistiques : tris univariés et bivariés 252
3.2 Les mangeurs dakarois : description de l'échantillon 253
3.2.1 Les caractéristiques sociodescriptives 253
3.2.1.1 Nationalité et ethnie 253
3.2.1.1.1 Sénégalais au Sénégal 253
3.2.1.1.2 Wolof, Peul, Sérère… ou Dakarois ? 254
3.2.1.2 Situation familiale et statut matrimonial 256
3.2.1.3 Le niveau d'études 257
3.2.1.4 Le chef de ménage 257

3.3 Justification et validation des indices construits 258
3.3.1 Indice de niveau de vie 258
3.3.1.1 Validation interne 260
3.3.1.1.1 Validation externe 262
3.3.2 Indice de diversité alimentaire 263
3.3.3 Indice de contact avec l'étranger 266
3.3.4 Indice de modernisation 267
3.3.4.1 Validation interne 268
3.3.4.2 Validation externe 270

4 Conclusion du chapitre 5 271

TROISIÈME PARTIE

Changements alimentaires et stratégies d'adaptation face à la baisse de l'accessibilité du poisson à Dakar 273

Description de l'alimentation à Dakar 275

CHAPITRE 6

« C'est ce que j'ai l'habitude de manger » : le *ceebujën*, du quotidien à l'hebdomadaire 285

1 Biographie du *ceebujën* dakarois 285
1.1 *Ceebujën* pour 10 personnes : recette et présentation 286
1.2 Type de poisson 289
1.3 *Ceebujën* et genre 293

2 *Ceebujën* et mondialisation 298
2.1 Les discours alimentaires et leur influence 298
2.2 Rôles de l'importation et de l'exportation 301

3 Entre adaptations et permanences 303
3.1 Stratégies d'adaptation 303
3.1.1 Augmentation du budget 304
3.1.2 Diminution de la fréquence de consommation du *ceebujën* 304
3.1.3 Utilisation de la viande 305
3.1.4 Baisse de la qualité et de la quantité de poisson 306
3.1.5 Panachage de poissons 307
3.1.6 Utilisation du poisson séché 308
3.1.7 Utilisation du mil 308
3.1.8 Un seul repas par jour 310
3.2 L'alimentation hors domicile 312
3.2.1 Circonstances du développement de l'alimentation de rue 313
3.2.1.1 Des raisons pratiques 313
3.2.1.2 Un moyen de subsistance 314
3.2.1.3 Entre individualisme et solidarité 315
3.2.2 Les pratiques de consommation hors foyer 317
3.2.2.1 Le petit-déjeuner 317
3.2.2.2 Le déjeuner 318
3.2.2.3 Le dîner 319
3.2.2.4 Les autres moments de la journée 319

3.3 Le *ceebujën*, entre tradition et modernité 322
3.3.1 Inscrit dans la tradition 322
3.3.2 Et vecteur de modernité ? 323
4 Conclusion du chapitre 6 324

CHAPITRE 7

Statut symbolique et rôle social du *ceebujën* 327

1 Le *ceebujën* : un marqueur identitaire 328
1.1 À l'échelle du collectif 329
1.1.1 Déclaré « plat national » 329
1.1.2 Chargé symboliquement 330
1.1.2.1 Le rôle de la cuisinière 330
1.1.2.2 Statut symbolique du poisson 331
1.1.2.2.1 Perception du poisson 331
1.1.2.2.2 Le thiof : élément central du ceebujën fantasmé 338
1.2 À l'échelle individuelle 339
1.2.1 Se situer dans le processus de modernisation 340
1.2.2 Primauté du goût sur l'identité ou l'inverse ? 342
1.2.3 Plat commun, en famille 343
1.3 Changements environnementaux et hésitations identitaires 344
2 Le *ceebujën* : un marqueur de différenciation sociale 345
3 Le *ceebujën* : un plat ambivalent 348
3.1 Consensuel socialement 350
3.1.1 À l'échelle de la famille 350
3.1.2 À l'échelle de la société 351
3.2 Dénigré du point de vue de la santé 353
4 Conclusion du chapitre 7 357

CHAPITRE 8

Modernisation et changements alimentaires 359

1 La modernisation alimentaire à Dakar 360
1.1 Sécularisation de la société dakaroise : une réalité ? 360
1.2 Forte urbanisation et monétarisation de l'alimentation 361
1.3 Une industrialisation alimentaire limitée 362
1.4 Médicalisation de l'alimentation 363
1.5 Modernisation et augmentation de la réflexivité 364
1.6 Vers une individualisation alimentaire ? 366
2 Modernisation et changements alimentaires à Dakar 368
2.1 Les « dakarois modernes » 368
2.2 Niveau de modernisation et stratégies d'adaptation 370
2.2.1 Stratégies au sein des modèles alimentaires 372
2.2.2 Stratégies dépassant le cadre des modèles alimentaires 375
2.2.3 Stratégies ambivalentes 378
2.2.3.1 La consommation de lait et de yaourt 378
2.2.3.2 La consommation de fruits 380
2.2.4 *Ceebujën* et stratégies d'adaptation 381
2.3 Diversité alimentaire et Modernisation 383

2.4 Modernisation, alimentation hors foyer et individualisation 390
2.4.1 Alimentation hors foyer et modernisation : quelques chiffres 390
2.4.2 Alimentation hors foyer et modernisation : logiques mobilisées 392
2.4.3 Individualisation, mais pas individualisme 394
3 Conclusion du chapitre 8 394

CONCLUSION GÉNÉRALE 397
1 Les apports de la recherche 397
2 Les prolongements de la recherche 406

BIBLIOGRAPHIE 411

LISTE DES TABLEAUX 435

LISTE DES FIGURES 437

GLOSSAIRE 441

ANNEXES 443

TABLE DES MATIÈRES 551

RÉSUMÉ

Le poisson a une place centrale dans l'alimentation dakaroise. Il est aussi l'un des composants principaux du plat emblématique du pays, le *ceebujën*, présent dans les habitudes quotidiennes des populations. Pour des raisons écologiques, politiques et économiques, l'accessibilité du poisson sur le marché local diminue ces dernières années. Cette thèse analyse les stratégies d'adaptation mises en place par les Dakarois face à cette situation. Ce projet explore la dimension dynamique de l'alimentation et des processus de décision alimentaire. Une enquête a été réalisée en trois phases principales : 1) une phase d'immersion ethnographique ; 2) une phase qualitative constituée d'entretiens d'experts et de mangeurs dakarois, ainsi que d'observations participantes de séquences alimentaires (approvisionnement, préparation, consommation d'un repas) ; 3) une phase quantitative de passation d'un questionnaire auprès de 820 Dakarois. Les résultats démontrent que les changements alimentaires peuvent autant recouvrir des enjeux de maintien des pratiques à l'intérieur des cadres définis par les modèles alimentaires, qu'ils peuvent se révéler des leviers de redéfinition de ces modèles. Le statut identitaire et social de certains aliments (le poisson), plats (le *ceebujën*) ou recettes (celle du *ceebujën* dit plat « à une marmite ») favorise les comportements de maintien à l'intérieur du modèle alimentaire, tandis que la « modernisation » de la société tend à favoriser, au contraire, des pratiques dépassant le modèle. Par conséquent, cette thèse contribue à dynamiser le concept de modèle alimentaire en exposant, d'une part, comment les modèles alimentaires constituent une ressource mobilisée en situation de changement et, d'autre part, sont façonnés par ces mêmes changements.

Mots-clé : changements alimentaires, décision alimentaire, modèle alimentaire, Dakar (Sénégal), poisson, *ceebujën*, socioanthropologie de l'alimentation.

SUMMARY

Fish have a central position in food in Dakar. It is also one of the main components of the emblematic dish of the country, the *ceebujën*, present in the daily habits of the populations. For ecological, political and economic reasons, the accessibility of fish to the local market has been declining in recent years. This thesis analyses the adaptation strategies used by Dakar inhabitants facing this situation. This project considers the dynamic dimension of food and of the food decision processes. Data collection was carried out in three main phases : 1) an ethnographic immersion phase ; 2) a qualitative phase consisting of interviews with experts and Dakar eaters, plus participant observation sessions of food sequences (supply, preparation and consumption of a meal); 3) a quantitative phase in which 820 Dakar inhabitants answered a questionnaire. The results show that while food changes can involve a maintaining of the practices defined by the food models, they can also participate in the redefinition of these models. The identity and social statuses of certain food (fish), dishes (the *ceebujën*) or recipes (the *ceebujën* is categorised as "one-pot dish") favours the behaviours of maintenance inside the food model, whereas “modernization” tends to allow for the development of practices that go beyond the model. This thesis complicates and revitalises the concept of food model by exposing how food models constitute a resource mobilized in time of change, while they are simultaneously shaped by these same changes.

Key-words : food changes, food decision, food pattern, Dakar (Senegal), fish, *ceebujën*, socio-anthropology of food.