



.....

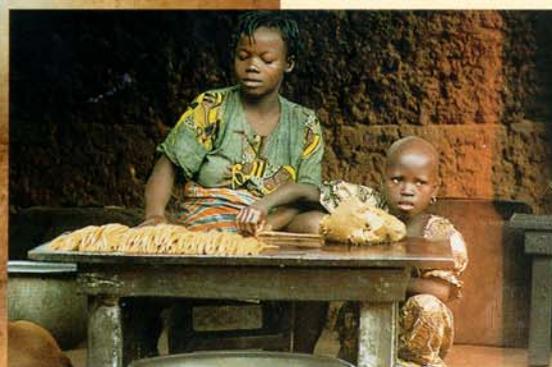
Les pratiques alimentaires à Ouagadougou, Burkina Faso

Céréales, légumineuses, tubercules
et légumes

Yaméogo Charlotte KONKOBO
Abdoul Rachidi KARIMOU
Sophie KABORE
Karim DIASSO

Sous la coordination scientifique de :
Bréhima DIAWARA, CNRST/IRSAT/DTA
Jean-Bernard OUEDRAOGO, FLASHS,
Université de Ouagadougou
Gouyahali SON, CNRST/IRSAT/DM

CNRST, CIRAD



Les pratiques alimentaires à Ouagadougou, Burkina Faso

**Céréales, légumineuses, tubercules
et légumes**

Yaméogo Charlotte KONKOBO
Abdoul Rachidi KARIMOU
Sophie KABORE
Karim DIASSO

Sous la coordination scientifique de :
Bréhima DIAWARA, CNRST/IRSAT/DTA
Jean-Bernard OUEDRAOGO, FLASHS,
Université de Ouagadougou
Goyahali SON, CNRST/IRSAT/DM

CNRST, CIRAD

Photos de couverture : M-L. Gutierrez, S. Fournier

© Cirad 2002

ISBN 2-87614-511-1

Sommaire

Résumé	5
Abstract.....	6
Introduction	7
Approche et méthodologie	9
Les pratiques de consommation à Ouagadougou	15
La constitution des groupes de commensalité : du code lignager au code biologique	15
Les modes de prise des repas	17
Les supports utilisés pour la prise des repas : de la natte à la chaise	18
■ Les céréales	21
Les mets à base de céréales et leur mode de consommation	23
Un rétrécissement des bases culturelles locales	24
Le tô.....	24
Les mets à base de riz	28
Les couscous : du « <i>ouesla</i> » au couscous	32
Les pâtes alimentaires ou « <i>nassar gnaada</i> »	35
Autres mets à base de céréales.....	36
Le besoin de diversification : de nouveaux mets pour le maïs, le mil et le sorgho	39
Les pratiques d'approvisionnement et de stockage	40
Les différents produits céréaliers	40
Les pratiques d'approvisionnement	41
Les pratiques de stockage	55
Les attentes des ménages	57
Les céréales : de l'unifonctionnalité traditionnelle à la plurifonctionnalité moderne	57
Les céréales les plus appréciées	58
Les céréales les moins appréciées	59
Les céréales locales transformées : une prise en compte des pratiques culinaires et de la consommation.....	60
Les caractéristiques organoleptiques et la commodité de transformation sont déterminantes dans le choix des céréales	62
■ Les légumineuses	63
Les mets à base de légumineuses et leur mode de consommation	65
Un recours pour diversifier le régime alimentaire	66
Le niébé : la légumineuse la plus consommée.....	68
Les autres mets à base de légumineuses locales.....	72
Les légumineuses importées : petits pois et lentilles	72
Les pratiques d'approvisionnement et de stockage	76
Les pratiques d'approvisionnement	76
Les pratiques de stockage	79

Les attentes des ménages	80
Les légumineuses les plus appréciées.....	80
Les légumineuses les moins appréciées.....	81
Conclusion.....	81
■ Les tubercules	83
Les mets à base de tubercules et leur mode de consommation	85
Les mets à base d'igname	85
Les mets à base de patate.....	90
Les mets à base de <i>fabirama</i>	91
Les mets à base de pomme de terre.....	93
Les mets à base de manioc	95
Les autres tubercules.....	97
Les pratiques d'approvisionnement et de stockage	99
Les pratiques d'approvisionnement.....	100
Les pratiques de stockage	108
Les attentes des ménages	109
Les tubercules les plus appréciés.....	110
Les tubercules les moins appréciés.....	110
Conclusion.....	110
■ Les légumes	111
Introduction	113
Les mets à base de légumes et leur mode de consommation	114
Les sauces	114
Les légumes.....	121
Les salades : introduction du cru dans les mets à base de légumes.....	123
Les autres utilisations des légumes	125
Les pratiques d'approvisionnement et de stockage	126
Les différents légumes.....	126
Les pratiques d'approvisionnement.....	128
Les pratiques de stockage	129
Les attentes des consommateurs	130
Les légumes les plus appréciés.....	131
Les légumes les moins appréciés.....	132
Conclusion.....	132
Bibliographie	133
Annexes	135
Annexe 1. Synthèse du questionnaire sur l'évolution de la consommation alimentaire, des savoir-faire et des systèmes techniques.....	137
Annexe 2. Thèmes traités par le questionnaire spécifique aux pme-pmi	141
Annexe 3. Synthèse du questionnaire sur les structures de l'offre	142
Annexe 4. Unités de mesure et poids correspondants	144
Annexe 5. Fiche légumineuses.....	145
Annexe 6. Glossaire des termes burkinabés.....	146

Résumé

Cette étude sur les pratiques alimentaires au Burkina Faso a été réalisée à partir de données d'enquêtes recueillies en 1997 à Ouagadougou auprès de 125 ménages. Elle fournit une vue d'ensemble sur l'évolution des modes de consommation et des pratiques culinaires et d'approvisionnement des céréales, des tubercules, des légumineuses et des légumes.

Les céréales occupent une place centrale dans l'alimentation du Burkina Faso. Cependant, les valeurs liées à leur consommation et aux pratiques culinaires se sont modifiées sous l'effet du changement des comportements urbains. Les nouvelles valeurs fondées sur une perception de la modernité conduisent à une nouvelle distribution des céréales locales. Le maïs, céréale de soudure, est en passe de devenir la principale céréale pour la préparation du tô au détriment du mil et du sorgho, et étend sa production à des régions traditionnellement non productrices. La diversification des plats à base de riz et les innovations introduites s'affirment de plus en plus dans la consommation alimentaire des ménages urbains. Aux céréales locales s'ajoutent des céréales importées ainsi que des produits artisanaux et industriels locaux. Les nouveaux besoins de diversification s'accompagnent de nouvelles pratiques de consommation. L'introduction des produits industriels importés faciles à préparer (pâtes alimentaires, couscous arabe, etc.), favorise la diversification des plats et influence les pratiques culinaires locales. Par ailleurs, les contraintes économiques limitent le nombre de préparations journalières, entraînant des modifications dans les fréquences de consommation du tô et du riz. Des plats à base de céréales locales sont recomposés (tô), délaissés (couscous de mil) ou écartés (*boalboal*) dans les préparations culinaires des ménages. Certains de ces mets deviennent l'objet de commerce des vendeuses de la restauration. Les critères d'appréciation des céréales tiennent essentiellement compte des caractéristiques organoleptiques des produits et de celles qui sont liées aux pratiques culinaires. Des promoteurs de petites entreprises agroalimentaires semblent avoir perçu les nouvelles exigences des consommateurs et mettent sur le marché des produits artisanaux faciles d'utilisation et de goût approprié.

Si les tubercules, les légumineuses et les légumes occupent une place de second rang dans l'alimentation des ménages, on observe également une évolution des comportements alimentaires vis-à-vis de ces produits à la faveur des nouvelles techniques de conservation et du maraîchage (tubercules et légumes). La vulgarisation du *fabirama*, la diversification des mets à base de manioc, de niébé, les innovations dans la préparation du couscous d'igname et de niébé constituent les changements les plus marquants. Ces changements, principalement guidés par une recherche de diversification des produits consommés, se traduisent par une modification de la composition des plats entraînant une modification des pratiques culinaires.

Abstract

Food habits in Ouagadougou, Burkina Faso. Cereals, legumes, tubers and vegetables

A study on food habits in Burkina Faso, based on data from a survey of 125 households, was conducted in Ouagadougou in 1997. It provides an overview of changes in consumer patterns, culinary practices and the supply of cereals, tubers, legumes and vegetables.

Cereals are still the staple food in Burkina Faso. However, the values linked to their consumption and to culinary practices have changed with urban trends. New values based on modern ideas are affecting the distribution of local cereals. Maize, the crop that bridges the hungry gap, is replacing millet and sorghum as the main cereal for preparing *tô* and it is now being grown in regions where it was not grown traditionally. Diversification is also manifest in the consumption of rice dishes which is increasingly common in urban households. In addition to local cereals, imported cereals are now available as well as local industrial and hand-made products. The new need to diversify is accompanied by new consumption practices. The introduction of imported easy-to-prepare industrial products (pasta, Arabic couscous, etc.), is encouraging the diversification of dishes and influencing local culinary practices. In addition, economic constraints limit the number of meals prepared each day and this affects how often *tô* and rice are eaten. Dishes based on local cereals are recombined or no longer used in household food preparation, eg. couscous made from millet or *boalboal*. Some of these dishes are now sold by women in the restaurant trade. Cereal products are appreciated largely for their organoleptic characteristics and in terms of culinary practices. Promoters of small food-processing businesses seem to have recognized consumers' new demands and are now marketing easy-to-use hand-made products adapted to local tastes.

Tubers, legumes and vegetables are in second place in terms of household food consumption. However, these products are now also being used in different ways given the new techniques for food preservation and production (tubers and legumes). The most marked changes are: the more widespread use of *fabirama*, the diversification of cassava-based dishes and the innovations that have been made in the preparation of yam and cowpea. These changes are largely determined by the drive to diversify the products consumed, which in turn modifies the composition of dishes and culinary practices.

Introduction

Le Burkina Faso est un pays sahélien situé au cœur de l'Afrique occidentale. Cette position géographique en fait un des carrefours importants de la région. Au Burkina Faso comme dans la plupart des pays d'Afrique de l'Ouest, ces dernières décennies ont été marquées par d'importants changements sur le plan socio-économique, démographique, écologique et politique. En effet, les conséquences du Programme d'ajustement structurel, de la dévaluation du franc Cfa, de la déforestation et de l'urbanisation non maîtrisée constituent autant d'éléments favorables au changement de comportement de la population qui lutte pour sa survie. L'un des catalyseurs de ces changements est l'urbanisation : 14,2 % de la population vit en milieu urbain. Compte tenu de l'évolution de l'environnement socio-économique, des comportements nouveaux de la part des consommateurs sont de plus en plus visibles dans le domaine de l'alimentation, de la santé, de l'éducation, etc.

Cependant, de nos jours, très peu d'études visent à appréhender l'évolution du comportement des consommateurs qui, en milieu urbain, vivent dans une situation socioéconomique de plus en plus contraignante. Quels sont les déterminants actuels de la consommation des Burkinabés ? Quelle sera la place des produits locaux dans l'alimentation dans la prochaine décennie, comparée à celle des produits d'importation ? Quelle sera la part de l'identité culturelle dans le choix des aliments ? Autant d'interrogations difficiles à analyser en l'état actuel des connaissances.

Les stratégies visant à atteindre l'autosuffisance alimentaire ont été pendant longtemps axées sur la production et très peu d'études approfondies ont été réalisées sur les attentes des consommateurs, les styles alimentaires et les savoir-faire associés.

Certains travaux ont cependant bien montré l'existence de dynamiques développées à l'intérieur de chaque groupe socioculturel. Les statistiques qui décrivent l'importance relative de certains mets dans l'alimentation au Burkina Faso révèlent l'existence de changements. Ces travaux soulignent l'introduction de nouveaux produits dans la consommation ; de plus, ils indiquent une spécialisation des produits (les céréales surtout) selon les mets. Ceci s'accompagne de changements dans les représentations et de changements d'ordre organisationnel dans les pratiques d'approvisionnement et de consommation, les savoir-faire et les systèmes techniques.

Le phénomène urbain a aussi induit des changements dans les espaces d'actualisation de la consommation alimentaire. Les ménages, ainsi que l'espace de la restauration, sont des champs privilégiés d'observation. Quant aux études sur les savoir-faire et les systèmes techniques, elles restent marquées par certains travaux, dont ceux réalisés par Pascale Maïzi (1993). Pourtant, dans ce domaine, les changements ne sont pas négligeables. Depuis la fin des années 80, l'artisanat culinaire et les petites entreprises artisanales de transformation au Burkina Faso sont particulièrement dynamiques. Des innovations sont introduites dans des recettes culinaires traditionnelles ou anciennes pour les rendre plus compétitives sur le marché. Dans la même perspective, de nouvelles formes d'utilisation des produits locaux sont proposées par certaines

entreprises agroalimentaires, voire certaines industries et artisans. Toutes ces actions novatrices concourent à la satisfaction des consommateurs dont les comportements sont loin d'être connus et maîtrisés, car certaines innovations sont méconnues, rejetées ou acceptées.

L'un des objectifs visés par le projet Alisa (Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires en Afrique de l'Ouest), était de mieux définir les types de relations existant entre la dynamique de la consommation alimentaire, les savoir-faire et les systèmes techniques qui y sont associés. L'on ne saurait répondre à cette question au Burkina Faso sans appréhender la consommation alimentaire à travers ses modes d'expression. Quels sont les produits consommés ? où ? comment ? par qui ? pourquoi ? et quels sont les savoirs et les savoir-faire associés pour rendre ces produits consommables ?

Une telle démarche nécessite une observation du comportement et de la consommation dans les ménages. Les travaux ont été réalisés sur plusieurs catégories de produits alimentaires. Il s'agit de mieux situer l'importance socioéconomique et culturelle de chaque produit à l'intérieur d'une catégorie ou d'un groupe de produits ; mais aussi de mieux comprendre quels types de relations existent d'une part, entre produits, à l'intérieur d'un même groupe ou d'une même catégorie, d'autre part, entre catégories ou groupes de produits.

Cette démarche a été motivée par un certain nombre de préoccupations soulignées par les principaux utilisateurs des résultats du projet Alisa. Ces utilisateurs sont principalement : la recherche, les entreprises agroalimentaires, dont les restaurants, les Ong (Organisations non gouvernementales), les bureaux d'étude, etc. Ces utilisateurs potentiels ne s'intéressent pas aux aspects généraux de l'alimentation, mais au devenir d'un produit auprès des consommateurs, aux savoirs et savoir-faire liés à un produit. Une telle démarche permettra de mettre en évidence les dynamismes dans chaque secteur de l'alimentation et partant, permettra également un meilleur éclairage sur des actions futures.

Compte tenu de l'importance des données obtenues dans le cadre du projet Alisa, d'autres formes d'exploitation (livret des produits consommés par les ménages de la ville de Ouagadougou, livret pour chaque produit, sur les ustensiles et autres outils de transformation utilisés par les ménages, livret sur l'inventaire et la disponibilité des produits transformés par les petites entreprises agroalimentaires...) et des dossiers sur les autres catégories de produits seront élaborés et diffusés.

Approche et méthodologie

Approche

Loin des approches adaptationnistes, fonctionnalistes ou culturalistes, le Burkina Faso a adopté une approche fortement configurationnelle. Selon le professeur Jean Bernard Ouédraogo (1951) : « *On est parti de l'idée que le problème de la consommation est un problème de proximité culturelle. De là, l'espace urbain est le résultat d'une dynamique de transformation sociale et peut donc aussi exister ailleurs qu'en ville. La séparation des espaces de leurs vocations ou de leurs caractéristiques devient ainsi caduque. Il n'y a plus à chercher des règles traditionnelles rurales qui s'opposeraient à une modernité urbaine. Et dans le domaine de la cuisine, de la consommation alimentaire, on ne cherche plus des règles de savoir-faire traditionnel, mais on privilégie l'histoire des goûts, des attentes, des représentations sur les savoir-faire. On privilégie aussi une approche intégrée puisqu'elle prend en compte tous les éléments qui interviennent dans les dynamiques de consommation* ».

Il s'agit en effet, comme l'a souligné L. Lagrange (1995) dans la définition de la notion de filière de consommation, de prendre en compte tous les acteurs impliqués dans le fait de la consommation alimentaire, en axant les investigations sur les consommateurs, transformateurs, distributeurs et restauratrices. Cela à l'échelle globale et sous un angle socio-économique.

Méthodologie

La composition de l'équipe de recherche

Tous les travaux ont été réalisés sous la direction de la coordination scientifique par l'équipe d'exécution dont la composition est présentée en première page. Des appuis sporadiques ont été apportés par des enquêteurs et des informaticiens pour la réalisation de certaines enquêtes et le traitement des données.

Les axes de recherche

Trois axes de recherche ont été définis par la coordination scientifique :

- les ménages ;
- les Pme-Pmi (Petites et moyennes entreprises - Petites et moyennes industries) ;
- les structures de l'offre.

Une méthode de recherche globale à partir d'outils spécifiques à chaque axe a été élaborée (figure 1). L'enquête par questionnaire a été identifiée comme méthode de collecte globale des objets et des représentations impliqués dans les pratiques de consommation.

L'élaboration de l'outil de prospection

L'outil de prospection a été élaboré en déterminant tous les points d'observation relatifs aux pratiques d'alimentation des ménages, de telle sorte qu'il soit utilisable partout, en milieu urbain comme en milieu rural. Tous les membres de l'équipe de recherche ont participé à son élaboration.

L'exploration

L'exploration a consisté à vérifier sur le terrain quel type de données pouvait être recueillies à partir des points d'observation définis dans l'outil de prospection. Elle a permis de s'informer sur l'attitude des ménages face à certaines questions et leurs manières de comprendre les questions posées. Elle a été réalisée sur un échantillon d'une quinzaine de ménages sélectionnés selon un choix raisonné. Les critères retenus étaient :

- le type de ménage (célibataire, couple, groupe de consanguins, d'étudiants ou autre) ;
- la catégorie sociale ;
- la taille du ménage ;
- l'ethnie du ménage ;
- l'activité des responsables.

La principale contrainte était relative au temps d'enquête car les points d'observations étaient nombreux et divers. Comment procéder pour mieux recueillir les données et prendre en compte des points d'observations qui ne figurent pas dans l'outil de prospection ? S'appuyant sur tous ces constats, la coordination scientifique a décidé de choisir le questionnaire comme outil de collecte pour les ménages. Cette phase préparatoire a permis la définition du réseau, l'organisation de l'équipe de recherche et la réalisation de la prospection.

L'élaboration du questionnaire

Un « questionnaire ménage » a été élaboré, afin de répondre à toutes les questions liées à la consommation alimentaire, à l'expression et à la transmission des savoir-faire et à leur évolution, en partant des données recueillies dans les ménages.

Le choix du personnel d'enquête

Le choix de personnel de sexe féminin s'est imposé par la nature même des travaux et des contraintes apparues lors de l'exploration et du test du questionnaire. En général, les pratiques culinaires sont plus familières aux filles, elles sont donc plus indiquées pour contrôler les réponses aux questions. Ce choix permet aussi d'éviter d'éventuelles réticences de la part des époux à voir leur épouse s'entretenir pendant des heures avec un individu de sexe masculin.

De plus, un niveau licence ou maîtrise en linguistique, sociologie ou économie a été requis pour les enquêtrices, ainsi qu'une expérience en matière d'enquête. La formation des enquêteurs a été réalisée dans le but de prendre connaissance avec le nouveau questionnaire, de le comprendre, et de mesurer sa valeur opérationnelle auprès d'un groupe cible, à travers un pré-test.

Le découpage spatial

L'enquête a été effectuée à Ouagadougou, initialement subdivisée en quartiers. Depuis 1985, la ville a été configurée en secteurs, au nombre de trente. Cette subdivision administrative ne permet pas nécessairement une bonne représentation des catégories socioculturelles dans l'échantillon retenu. Cela a conduit à un découpage méthodologique de l'espace sur les critères croisés suivants :

- le niveau d'urbanisation ;
- la composition démographique ;
- la taille ;
- l'ethnie ;
- la catégorie sociale.

A partir de ces critères, 16 zones d'enquêtes ont été définies. Une zone peut regrouper plusieurs secteurs ou épouser les contours du secteur administratif.

La construction de l'échantillon

L'objectif est le recueil d'informations complètes sur les pratiques d'alimentation des ménages, de façon globale, en considérant tous les aspects liés à ces pratiques. Cet objectif implique la construction d'un échantillon articulé sur une représentativité sociale. Ainsi, un outil structuré sur tous les aspects de la consommation des ménages a été élaboré. Prenant en compte les contraintes que pourrait rencontrer la réalisation d'une telle investigation, une sélection de 125 ménages a été retenue. Cette quantité représente statistiquement 0,9 % de l'échantillon global de Ouagadougou. La représentativité sociologique a été privilégiée parce qu'elle permet de mieux expliquer les grandes tendances du comportement des ménages dans le domaine de la consommation alimentaire.

Le repérage des unités domestiques s'est opéré sur la base de critères indicateurs du pouvoir d'achat, de l'origine géo-culturelle, de l'âge, du niveau scolaire et de la durée d'existence du ménage. Ce qui explique le choix de ces critères identitaires, c'est l'hypothèse de leur effet discriminant sur les pratiques alimentaires et les savoir-faire (acquisition, expression et transmission). Concrètement, il fallait, sur la charnière des indicateurs du pouvoir d'achat des ménages, varier les choix opérés selon les critères indiqués. Le découpage spatial effectué s'explique par cette définition raisonnée de l'échantillon.

Une série de zones, définies au fur et à mesure du déroulement de l'enquête, a été attribuée à chaque enquêtrice. Chacune était munie d'une carte de la zone et des indications ont été données sur le nombre de ménages à enquêter dans chaque zone et sur la distribution de ces ménages. Les autres éléments de repérage figuraient sur le questionnaire.

Au regard de la taille du questionnaire, et compte tenu de la disponibilité des enquêtées, l'enquête s'est déroulée en deux phases. La démarche a été identique dans l'élaboration de l'outil spécifique aux Pme – Pmi et de celui spécifique aux structures de l'offre. L'enquête Pme – Pmi a été réalisée dans les villes de Ouagadougou et de Bobo Dioulasso auprès d'une dizaine d'entreprises de transformation de céréales, de lait, de graines de coton, de sucre et de graines de néré.

Les enquêtes dans les ménages

Pour que les thèmes traités soient bien compris et que l'enquête se réalise dans de bonnes conditions, le « questionnaire ménage », qui compte une centaine de pages, a été divisé en deux parties.

La première partie comporte les thèmes suivants : pratiques d'approvisionnement, utilisations des produits, formes d'utilisation des produits, appréciation des produits locaux, modes de stockage et de conservation des produits. L'enquête initialement programmée pour une période d'un mois a duré trois mois en 1997.

La seconde partie comporte les thèmes suivants :

- l'inventaire des équipements ;
- l'expression et la transmission des savoir-faire ;
- les pratiques de consommation et de conservation des mets ;
- les sources d'énergie utilisées.

Cette seconde phase d'enquête a duré deux mois et demi.

La collecte des données Pme – Pmi

Les thèmes du questionnaire Pme-Pmi sont : l'organisation de la production, les outils de production, les pratiques d'approvisionnement en matière première, le stockage des matières premières, les procédés de transformation des produits, les modes d'acquisition et de transmission des savoir-faire à l'extérieur et au sein de l'entreprise, le stockage des produits finis, l'écoulement des produits.

L'enquête a débuté en novembre 1998 et a duré pratiquement 3 mois et demi dans une dizaine d'entreprises. Elle a été menée par l'équipe de recherche.

La prospection au niveau des structures de l'offre

La collecte s'est ici limitée à sa phase exploratoire auprès de quelques unités : boutiques, tabliers, marchés, alimentations, boulangeries, caves, bars, buvettes etc. Les thèmes abordés sont : identification des produits vendus, identification des équipements de transformation primaire et secondaire vendus, les fournisseurs, les produits reconditionnés, les fréquences d'approvisionnement, le stockage ou magasinage des produits, la conservation, la promotion, les clients.

Le traitement des données

Un traitement informatique des données a été choisi. Les difficultés liées au précodage et à l'exploitation de l'outil de collecte ont limité le traitement informatique des résultats d'enquête. Cela a conduit à suivre le procédé traditionnel de traitement dans une phase préliminaire.

Le tri manuel à plat

Le tri manuel a été entamé dès la fin de la première phase par une équipe de quatre personnes, toutes de niveau scolaire supérieur. Dans ce type de dépouillement, il s'agit simplement de noter sans faire de synthèses, toutes les réponses trouvées aux différentes questions. Notons que le dépouillement s'est effectué sur un échantillon de soixante fiches, choisies selon le niveau scolaire de l'individu enquêté. De plus, toutes les questions n'ont pas été dépouillées, car pour certaines, les réponses étaient déjà connues.

La synthèse du dépouillement

La synthèse a été effectuée par l'équipe technique. Il s'agissait de repérer les idées essentielles dans les réponses données par les ménages aux différentes questions ; aussi, les expressions ou idées similaires ont été regroupées. Cela a permis de dresser un cahier de synthèse du dépouillement. A partir de cet outil et des autres questions du questionnaire, il a été élaboré un manuel de codifications.

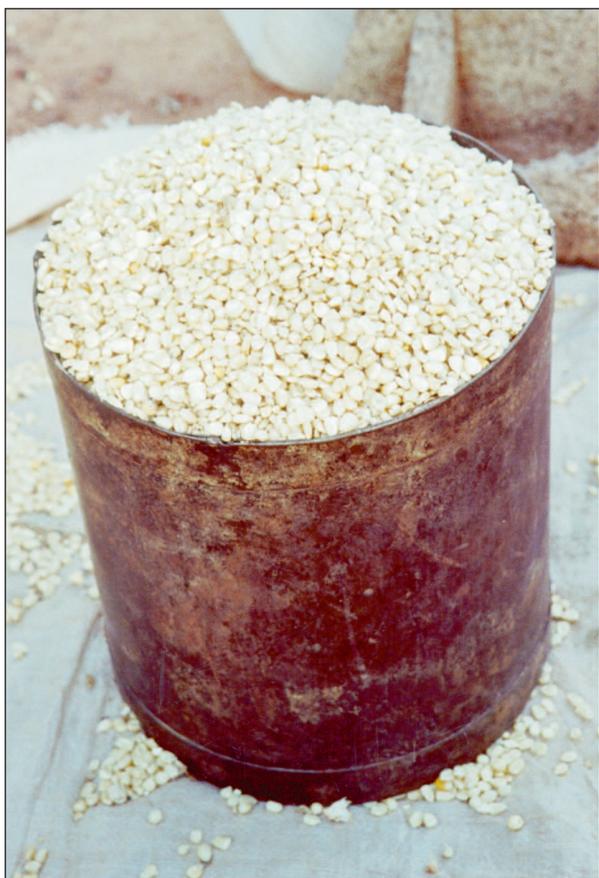
La synthèse des questions ouvertes n'a pas été facile, mais la possibilité de considérer plusieurs réponses a quelque peu résolu le problème. Les enquêtes et le dépouillement ont révélé les difficultés qui surgiraient lors de la quantification de la quasi-totalité des produits. En effet, dans la commercialisation des produits, céréales, tubercules, légumineuses, légumes assaisonnements, etc., les unités de mesure formelles ne sont pas toujours d'usage. Cela a conduit à réaliser une enquête dans les marchés pour identifier les unités de mesures utilisées.

Le traitement informatique des données

Le traitement informatique primaire effectué est une saisie à plat des différentes données recueillies dans les 125 ménages. En ce qui concerne la consommation des produits alimentaires, le principal handicap de ces données brutes est la diversité des unités de mesure et des fréquences d'achat. L'exploitation de telles données aurait été difficile voire impossible ; il fallait donc une harmonisation à deux niveaux : sur les unités de mesure et sur les fréquences d'achat.

L'harmonisation a consisté à :

- recenser pour chaque produit les unités exprimées ;
- recenser pour chaque produit les fréquences d'achat ;
- choisir les unités de mesure et les fréquences d'achat les plus exprimées ;
- utiliser le cahier de pesées, pesées effectuées dans plusieurs marchés de la ville de Ouagadougou pour la conversion des unités de mesure ;
- saisir des données converties à l'aide du logiciel Excel et les traiter par le logiciel Epi Info.



J. Muchnik

Photo 1. Une tîne de maïs, équivalente à 17 kg.



J. Muchnik

Photo 2. Le yoruba, le demi-yoruba et le quart de yoruba utilisés sur les marchés de Ouagadougou.



J. Muchnik

Photo 3. Un yoruba de mil, équivalent à 2,6 kg.

Une redéfinition de l'unité de mesure et de l'unité temporelle servira de repère pour la quantification de la consommation. Ainsi, à partir des données qui ont été saisies sur Excel sans aucune codification, une correction par ménage et par produit a été effectuée après le choix de l'unité temporelle et de l'unité de mesure. Pour les céréales, le mois a été retenu comme unité temporelle et le kilogramme (kg) comme unité de mesure. Après harmonisation, les données ont été transférées sur Winstat via Dbase. Selon les thèmes traités, des saisies de nouvelles variables ont été faites sur Winstat à partir de dépouillements manuels.

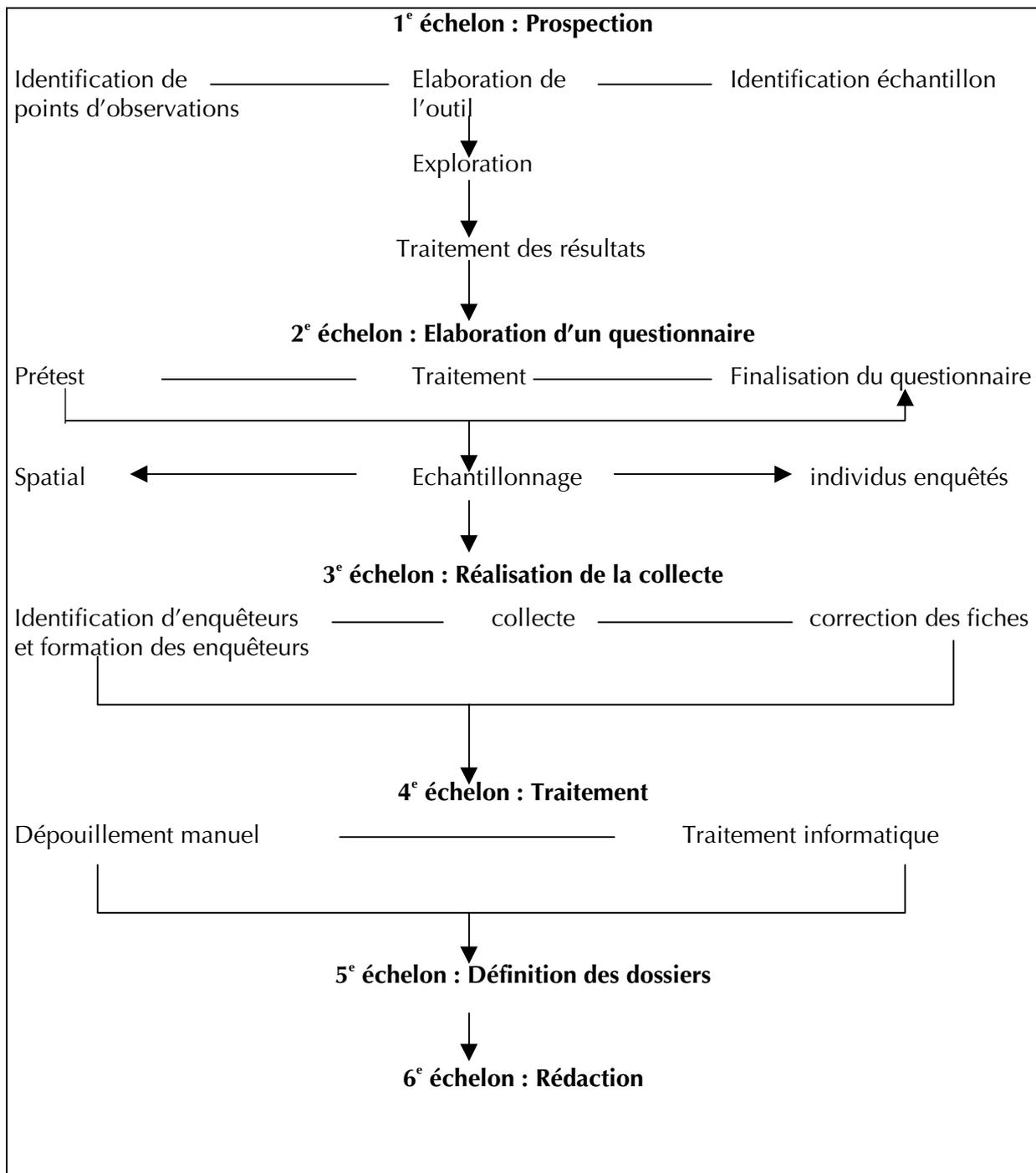


Figure 1 : Schéma de la méthodologie Alisa Burkina.

Les pratiques de consommation à Ouagadougou

La constitution des groupes de commensalité : du code lignager au code biologique

La distribution des repas dans les ménages à Ouagadougou comporte deux cas de figure : premièrement, les ménages où le repas domestique est partagé en 2 à 6 parties, deuxièmement, les ménages où il n'y a pas de répartition du repas, c'est-à-dire où tout le monde se sert individuellement, à partir d'un plat unique et où tous mangent ensemble. Seuls 9 cas sur 125 sont dans ce deuxième cas de figure, représentés par des chefs de famille et leurs enfants.

Dans l'analyse de la composition des groupes commensaux, l'accent a été mis sur la distribution du noyau domestique constitué par les responsables du ménage et leurs enfants.

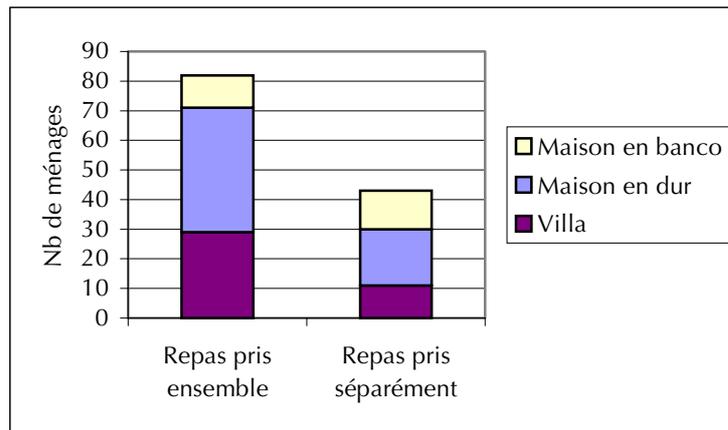
L'inventaire des groupes de commensalité a permis d'en identifier sept. De l'étude de ces différents groupes, deux constats se dégagent : dans le premier cas de figure (repas réparti), il y a éclatement du noyau domestique, ses membres se retrouvent selon l'âge, le sexe, le lien conjugal ou le statut dans le ménage. La constitution des groupes de commensalité dans ce cas est fortement emprunte de règles culturelles d'origine ; cela rejoint les analyses faites par Requier-Dejardins (1985), Poget (1987) et Balandier (1955). Selon ces auteurs, il y aurait une reconstitution de la culture urbaine à partir d'éléments issus des cultures d'origine. Dans le second cas de figure (repas non réparti), malgré l'existence d'un lien de parenté entre les membres et l'un des deux chefs de ménage, les membres du noyau domestique mangent ensemble et les autres parents et employés à part. Quels déterminants pourraient expliquer ce fait ? Des variables telles que : la durée de résidence à Ouagadougou qui est un indicateur du niveau d'urbanité, l'âge de l'homme, l'âge de la femme, la religion, la composition ethnique du ménage, ne permettent pas d'expliquer le mode de constitution des groupes de commensalité.

Par contre, le type d'habitat, le niveau scolaire de l'homme et de la femme et l'activité de l'homme et de la femme sont des déterminants forts dans le mode de composition du groupe commensal. La valeur du khi²¹ est de 95,86 % pour la relation entre le type d'habitat et le mode de composition du groupe commensal, les autres variables citées indiquent un khi² qui avoisine les 100 %.

Les variables citées ci-dessus sont des indicateurs du pouvoir d'achat des ménages et/ou de leur culture. Cela permet de décrire les tendances suivantes :

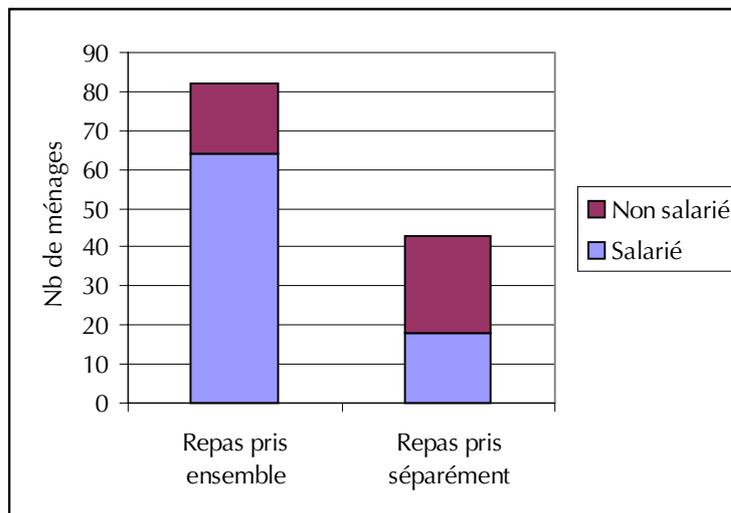
- plus le ménage est nanti, plus on trouve le noyau domestique réuni pour la prise des repas. Les ménages qui habitent une maison en « dur » et une villa sont les plus représentés parmi ceux dont le noyau domestique est réuni pour les repas : respectivement 51,22 % et 36,59 % contre 12,20 % pour ceux qui habitent une maison en banco ;
- lorsqu'on fait référence à leur activité, les hommes comme les femmes salariés sont dominants parmi les ménages où le noyau domestique constitue une unité commensale à part ;
- enfin, plus l'homme comme la femme ont un niveau scolaire élevé, plus on retrouve le noyau domestique réuni dans les pratiques commensales.

1. Indicateur de l'existence d'un lien entre deux variables qualitatives.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 2 : Mode de distribution des repas selon le type d'habitat.



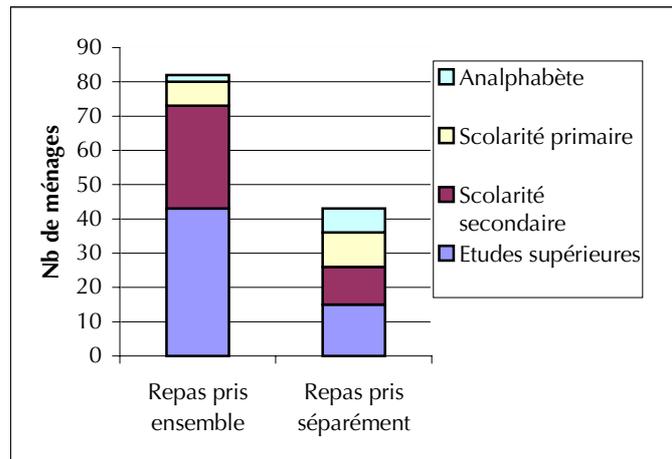
Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 3 : Mode de distribution des repas selon l'activité de l'homme.

Les pratiques commensales à Ouagadougou sont régulées selon deux façons :

- d'un côté, une recomposition selon les valeurs culturelles d'origine ;
- de l'autre, une recomposition selon des éléments culturels exogènes.

Des concessions aux cases rondes imbriquées, aux cours uniques où maisons en « dur » et villas sont dressées, les valeurs culturelles d'origine semblent être inadaptes. Le guéridon et la table à manger semblent avoir été introduits, très largement imprégnés de leurs charges culturelles. Il s'agit souvent d'une perception construite sur l'utilisation d'objets étrangers. La modernité est souvent perçue dans le milieu comme ce qui rompt avec le traditionnel, donc avec tout ce qui est lié aux valeurs culturelles ancestrales. Alors qu'en Côte d'Ivoire, au Mali, au Zaïre et au Sénégal, les œuvres musicales modernes sont très imprégnées de valeurs culturelles locales, au Burkina Faso, les choses en sont à leur début. L'expression de la modernité a privilégié le lien parental, mais à un niveau restreint, c'est la valorisation du ménage restreint au détriment du ménage élargi. Les normes de distribution par sexe voire par âge sont exclues autour de la table.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 4 : Mode de distribution des repas selon le niveau scolaire de l'homme.

Les modes de prise des repas

Les mets : du repas à prise unique au repas à plats composites

Une vue d'ensemble sur la prise des repas permet d'identifier deux catégories de ménages.

La première catégorie représente les ménages où les modes de prise de repas s'inspirent des valeurs culturelles locales. La seconde catégorie représente les ménages où la prise des repas s'articule sur des séquences d'origine culturelle exogène et locale. On parle de plat central, de dessert et de plat complémentaire. Le plat unique dans la première catégorie devient un plat central ou un plat de résistance. Cependant, cela ne signifie pas forcément que dans l'une ou l'autre catégorie, les mets consommés sont différents, sans lien avec les pratiques culturelles. Les moments de prises de repas sont au nombre de trois :

- au matin correspond le petit déjeuner ;
- à midi correspond le déjeuner, plus usuel que le dîner ;
- au soir le repas du soir, qui correspond au dîner.

Le petit déjeuner est dénommé comme tel, pour les deux autres, il s'agit d'une transposition des langues locales en langue française. Cependant, selon les catégories, le contenu des repas n'est pas forcément calqué sur le modèle des cultures d'où proviennent les modes de consommation.

Le petit déjeuner

Le petit déjeuner est composé des mets suivants : café, lait, pain, omelettes, jus de fruit, gâteaux, pâtisseries, restes de nourriture et bouillie.

Aux mets locaux appropriés pour le petit déjeuner (restes de nourriture et bouillie) se sont ajoutés d'autres mets qui n'étaient pas traditionnellement connus des ménages, ou non utilisés dans ce cadre. Dans les ménages où le noyau domestique constitue une unité commensale, la bouillie, et surtout les restes, sont destinés aux employés ou aux autres membres de la famille.

Selon les catégories sociales, le petit déjeuner peut être constitué d'un seul ou de plusieurs mets : tandis que dans certains ménages, on se contente d'une bouillie, dans d'autres, café, lait, pain, omelettes et jus de fruits se succèdent.

Le déjeuner ou le repas de midi

Le déjeuner ou le repas de midi est constitué de tô, de riz, de couscous arabe, de couscous de fonio, de couscous de mil, de spaghetti à la sauce ou au gras, de ragoût de pommes de terre ou d'igname ou de haricot vert au gras, comme plat unique ou plat central. Ensuite, la salade faite à base de feuilles de laitue ou de batavia, ou la salade de crudité (tomates, oignons, concombres, carottes etc.) constituent les entrées. Enfin, le dessert est constitué de fruits, yaourt et *dèguè*. On consomme l'eau, les boissons locales (jus de *bissaps*, jus de gingembre ou *zoom-koom*) et les boissons industrielles.

Les repas du soir épousent les mêmes contours que celui de midi. La soupe (viande ou poisson), la grillade, les fritures et le porc au four sont des plats complémentaires identifiés, qui peuvent être consommés à midi ou le soir.

Dans les ménages (catégories aisées ou moyennes) où les repas sont pris selon les séquences identifiées ci-dessus, l'entrée et le dessert ne sont pas servis aux employés. C'est surtout dans les ménages où le noyau domestique constitue une unité commensale que ces discriminations sont courantes.

Lors de la prise des différents repas, au petit déjeuner et au déjeuner, il est des groupes dont l'ensemble des membres est absent. Il s'agit souvent d'individus travaillant dans le commerce, ou dont le lieu de travail est trop loin de leur domicile pour leur permettre de rentrer chez eux le midi. L'espace de la restauration est le principal recours pour ces derniers. En effet, même lorsqu'un parent habite à proximité du lieu de travail, il n'est pas évident de nos jours, de pouvoir se rabattre sur ce dernier quotidiennement.

Nous sommes loin des situations culturelles où la part destinée à d'éventuelles visites était prévue et mise de côté chaque jour. C'est pourquoi, entre autre, nous assistons à un essor sans précédent de la restauration à Ouagadougou.

Les supports utilisés pour la prise des repas : de la natte à la chaise

La natte, l'escabeau, le banc, la chaise et les fauteuils sont les supports utilisés, selon les groupes de commensalité, pour s'asseoir pendant les repas. Le sol, la terrasse, le guéridon et la table à manger peuvent également servir de support. Les repas peuvent être pris dans la cour, dans l'arrière cour, dans la cuisine, dans la cuisine externe, sur la terrasse, au salon et dans la salle à manger.

Les ustensiles du repas sont élaborés à partir du fer, de l'aluminium, du verre, d'inox, de porcelaine et d'émail, dits « *plat super* ». Les objets de la poterie, longtemps bannis des tables, réapparaissent dans certaines unités de la restauration alimentaire. De plus, aux prises de repas avec les mains se sont ajoutés la cuillère, la fourchette et les couteaux, et à laalebasse se sont ajoutés gobelets, bols, verres et carafes. Chacun de ces objets a une charge symbolique qui les rend nobles ou populaires. Dans les ménages, les objets sont attribués selon la composition des groupes de commensalité. Dans les ménages où le noyau domestique est éclaté, les ustensiles de service les plus nobles sont attribués au chef de ménage. Cela varie selon les catégories sociales. Cependant, dans les ménages où le noyau domestique est réuni, les couverts les plus nobles du ménage lui sont attribués. Les ustensiles les plus nobles d'un ménage ne sont pas toujours utilisés pour la prise des repas, mais pour orner le salon, dressés dans une armoire à plat. Dans certains ménages, on ne s'empêche pas de manger dans des plats vétustes tandis qu'armoires et magasins sont remplis. Les femmes préparent de la sorte les mariages de leur fille.

Le tableau des pratiques commensales et des modes de consommation révèle des changements qui sont intervenus de façon générale dans la cuisine du Burkina Faso. Les changements dans

les mets consommés et des pratiques commensales n'ont pu s'opérer sans modifier les pratiques culinaires.

La perception et les représentations liées aux produits alimentaires ainsi que la manière de les accommoder ont changé. Cependant, traditionnellement et encore de nos jours, chaque société opère une hiérarchisation et une catégorisation des produits sur lesquels s'articule sa cuisine. Dans le courant des changements, les catégories sont plus ou moins touchées ; les changements dans chaque catégorie sont spécifiques. Il ne s'agit là que d'une autonomie relative car dans la cuisine, les catégories s'imbriquent pour offrir des mets.

Les céréales

Les mets à base de céréales et leur mode de consommation

L'alimentation au Burkina Faso occupe une place importante dans les dépenses des ménages. Selon les résultats de l'enquête prioritaire sur les conditions de vie des ménages, réalisée en 1996, elle représente la moitié du budget en milieu rural et le tiers en milieu urbain. Selon cette même enquête, les dépenses alimentaires « *sont orientées vers l'acquisition de céréales, quel que soit le milieu de résidence du ménage* ».

Les céréales sont au cœur de l'alimentation au Burkina Faso. La production céréalière est marquée par le mil, le sorgho, le maïs, le riz et le fonio. Selon les régions du Burkina Faso, certaines céréales sont d'introduction relativement plus ancienne que d'autres. Le mil et le sorgho étaient représentés dans l'ensemble du plateau mossi et dans l'ouest du Burkina Faso, tandis que le maïs régnait au sud. L'alimentation dans ces régions était fortement marquée par les productions céréalières les plus représentées. Cependant, de nos jours, certaines céréales enregistrent une forte croissance tant pour leur production que pour leur consommation. Il s'agit du riz et du maïs, avec des productions respectives de 29 803 tonnes et 82 888 tonnes en 1984. Ces productions ont atteint en 1999 46 527 tonnes pour le riz et 468 948 tonnes pour le maïs (Service des statistiques agricoles, 2000).

Le maïs, dans les grands centres urbains comme Ouagadougou et Bobo Dioulasso, a supplanté le mil et le sorgho pour la préparation de certains mets. Le sorgho, quant à lui, n'est plus assimilé au riz, surtout en milieu urbain. Quant aux mets qui accompagnent les céréales, on note une rupture avec le contenu traditionnel ; certains ingrédients n'ont pas changé, mais les techniques, elles, sont dites modernes et perçues comme inspirées de pratiques culinaires occidentales. Il s'agit là du règne du modernisme qui a accaparé surtout les milieux urbains. La consommation céréalière en milieu urbain, et à Ouagadougou en particulier, semble être marquée par un phénomène de spécialisation des céréales selon les mets. Dans ce mouvement, ce sont surtout les céréales anciennement introduites qui sont en perte de vitesse.

Les raisons d'ordre organoleptique, technique et économique, militent en faveur des céréales telles que le mil et le sorgho blanc dans cette reconstruction sociale de la consommation alimentaire et des règles culinaires. En réalité, ces produits ne semblent pas correspondre aux normes modernes de la consommation alimentaire et de la pratique de la cuisine.

Appuyée par des politiques gouvernementales et par le développement du secteur informel, on assiste à une sorte de relecture des formes d'utilisation des céréales telles que le mil, le fonio et le sorgho selon les critères modernes. Les principaux acteurs de cette relecture sont surtout dans l'artisanat culinaire et dans la transformation agroalimentaire. A côté de ces céréales locales qui semblent se confronter, certains produits dérivés du blé, céréale importée, sont plus ou moins représentés dans la consommation (pain, pâtes alimentaires, et couscous arabe) La déconstruction des valeurs ancestrales sur lesquelles alimentation et pratiques de cuisine sont érigées, a déclenché un processus de reconstruction. Les enquêtes Alisa qui se sont déroulées dans le second semestre de l'année 1997 ne rendront compte que des pratiques à un moment donné de ce processus.

Un rétrécissement des bases culturelles locales

Les préparations à base de céréales des ménages enquêtés sont les suivantes : tô ; riz sauce ; riz gras ; couscous de riz ; couscous de maïs ; couscous de mil ; couscous de sorgho blanc ; couscous de fonio ; couscous arabe ; bouillie ; *gnon* ; *donkounou* ; pâtes alimentaires au gras et à la sauce ; *deguê* et gâteaux.

Le mil, le sorgho et le maïs sont utilisés pour la préparation du tô. La lecture de ces mets, en se référant à leur origine, permet de faire le constat que la structure de la cuisine à Ouagadougou est construite à partir d'éléments issus de cultures différentes :

- les mets issus de pratiques anciennement inculquées sont le tô, le riz sauce, le riz gras dénommé *mwi nâgdem* en mooré ou *malozamê* en dioula, le couscous de mil et de sorgho blanc, la bouillie, le *gnon* et le couscous de fonio ;
- les mets d'origine européenne sont les pâtes alimentaires au gras et à la sauce et les gâteaux ;
- les mets qui viennent des pays africains sont le *donkounou* (Ghana), le *deguê* (Mali) et le couscous arabe (Maghreb).

L'introduction de mets issus d'autres cultures pourrait être considérée comme un enrichissement, contrairement aux mets anciennement connus. Le caractère cosmopolite de la ville de Ouagadougou, où tous les groupes ethniques burkinabés sont représentés, ne semble pas s'accommoder d'un tel tableau de la cuisine, notamment à travers son volet local. Pourtant, dans les années 40, Prost et Wedraogo (1951) ont identifié, uniquement pour le plateau mossi, une quinzaine de mets et boissons seulement à base de mil. La plupart des mets cités n'ont été identifiés ni chez les Mossés enquêtés ni chez les autres groupes. De plus, si les spécificités ethniques avaient encore leur importance, elles auraient été exprimées, et le tableau des mets locaux serait plus riche. Le milieu urbain ouagavillois semble conduire à une certaine cristallisation de la cuisine locale autour de quelques mets, tout en offrant à d'autres mets des opportunités d'intégration.

Les ménages développent des pratiques particulières de consommation selon les mets. Les pratiques de consommation développées pour un plat sont fonction de sa position dans l'alimentation qui, on le sait, est variable selon les catégories sociales.

Le tô

Mode de consommation

Comme le couscous, le tô s'obtient à partir de la farine de plusieurs céréales locales (mil, sorgho, maïs). C'est une pâte obtenue à partir d'un malaxage, à l'aide d'une spatule, de farine et de bouillie, ou de farine et d'eau bouillante quand il s'agit d'une petite quantité. Selon les enquêtes effectuées par Thiombiano (1985), la préparation du tô peut s'étaler sur 36 minutes tandis que la préparation de la sauce qui l'accompagne dure 66 minutes. Les sauces de tô sont multiples, mais on peut les classer en quatre groupes, à savoir :

- les sauces-feuilles ;
- les sauces gluantes ;
- les sauces à base de graines (pistaches, sésame, haricot, pain de singe) ;
- les sauces mixtes où légumes gluants et feuilles sont mélangés.

Parmi ces catégories, une dizaine de sauces au plus ont été repérées dans les ménages enquêtés. De plus, quand on prend en compte la saisonnalité, le choix des ménages se limite à cinq sauces au plus. Enfin, quand le revenu des ménages est pris en compte, certains n'auront même plus le choix d'échapper au Mkz (*Man koueng zindo* ou sauce gombo sec, cf. Chapitre sur les légumes).

Dans le seul plateau mossi, Prost et Wédraogo (1951) ont recensé plus d'une vingtaine de sauces, ainsi que des feuilles dites « *épinard indigène* ». Plusieurs de ces sauces et de ces feuilles sont méconnues de nos jours.

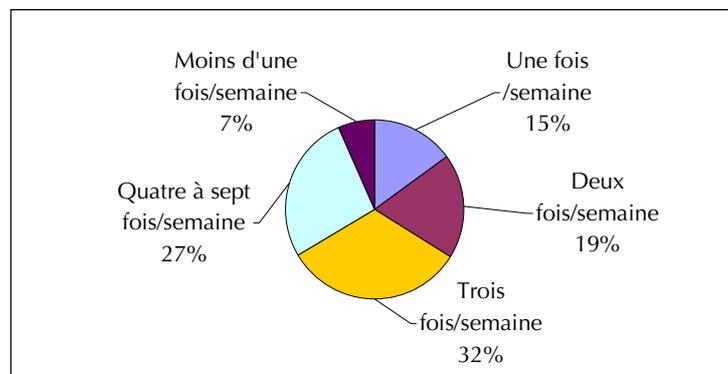
Le tô est un plat dont la consommation dans les ménages s'étale sur toute l'année. Il ressort des résultats que le tô est apprécié soit de toute la famille, de l'homme ou de la femme, soit des enfants. Les cas d'appréciation par toute la famille sont les plus nombreux. Cependant, 5 ménages sur 125 sont non-consommateurs de tô.

Les points marquants des pratiques de consommation sont les fréquences, les moments de consommation, et la position du plat lors d'un repas. La référence aux fréquences de consommation permet d'identifier trois catégories de ménages :

- les ménages qui consomment le tô tous les jours ;
- les ménages où la consommation du tô varie de 1 à 6 jours par semaine ;
- les ménages qui en consomment 1 à 2 fois par mois ou par an, ces derniers étant très peu représentés.

Les fréquences les plus représentées (figure 5) sont celles comprises entre 1 et 6 jours par semaine, notamment 1, 2 et 3 fois par semaine (80/120) avec respectivement 15 %, 19 % et 32,5 %. Les fréquences mensuelles et annuelles représentent 8/120 cas, soit 6,6 %.

Les moments de consommation inventoriés sont les suivants : midi, midi et soir, soir, midi ou soir. Les ménages qui consomment le tô à midi uniquement ne représentent que 2,5 % des consommateurs (figure 6), ceux du soir 18,33 %, midi ou soir 14,16 %, enfin le moment de consommation dominant est midi et soir, représentant 65 %.

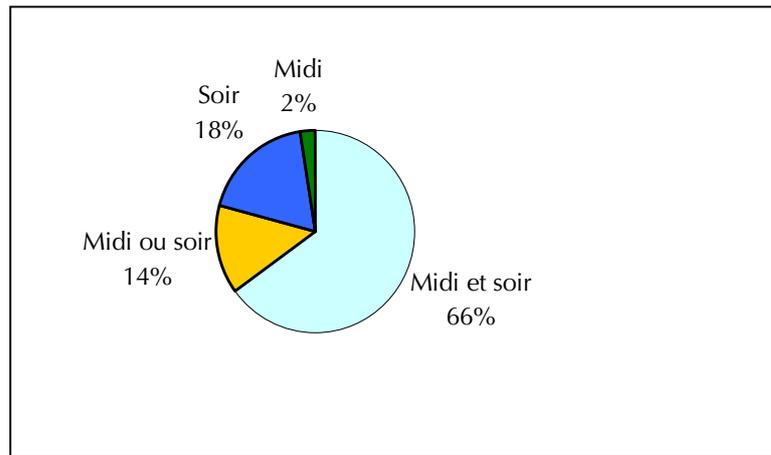


Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 5 : Fréquences de consommation du tô.

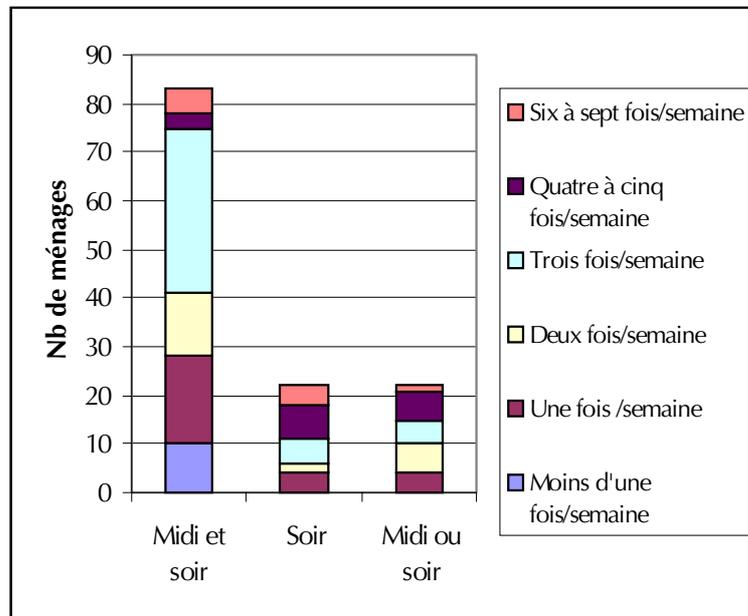
Consommer le tô midi et soir est un fait repérable dans toutes les catégories sociales, avec des différences au niveau des fréquences de consommation. Les plus grands consommateurs de tô sont repérables dans les catégories qui en consomment midi et soir à une fréquence qui varie de 3, 4, 5, 6 à 7 fois par semaine (figure 7). Parmi les ménages qui consomment le tô 3 fois par semaine, 82,05 % en consomment midi et soir.

Quand le tô est consommé midi et soir, 3, 4, 5, 6 et 7 fois par semaine, son importance croît considérablement. Les ménages qui consomment 6 ou 7 fois le tô midi et soir sont ceux qui, encore de nos jours, ont des pratiques ancestrales. Ces ménages apparaissent comme les exclus de l'urbanisation, devenant tributaires de l'espace de la restauration, surtout pour le riz (Thiombiano, 1985 ; Konkobo, 1999).



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 6 : Moments de consommation du tô.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 7 : Moments de consommation du tô selon ses fréquences de consommation.

La part du tô dans l'alimentation, toutes céréales confondues, est d'environ 60 % (enquête Esmap, 1987). Sawadogo *et al.* ont indiqué 26,1 % pour le tô de maïs, 10,8 % pour le tô de mil et 22,9 % pour le tô de sorgho en 1987. Selon nos enquêtes, le tô de maïs est davantage préparé que le tô de mil ou de sorgho.

On observe donc un phénomène de substitution des autres céréales par le maïs dans la préparation du tô. Prost et Wédraogo (1942) rapportent que le tô de maïs n'était qu'un plat de soudure. La traduction littérale de la dénomination du maïs en mooré (*ka maana*) signifie « je n'ai pas de gombo » alors que le *ba ninga* (sorgho) signifie « le père a mis » ; cela traduit la place centrale du sorgho dans la culture moaga. Les sauces qui accompagnent le tô ont aussi subi des changements dans les techniques de préparation. Quand le tô, en perte de vitesse dans un ménage, dégoûte ou est dénommé « *Afrique en danger* », les sauces ne sont souvent ni bonnes à penser ni bonnes à manger. Le tô lui-même a subi des transformations en milieu urbain.

Pratiques culinaires : la « désethnicisation » du tô

De nos jours, nous avons l'habitude de dire « le tô », sans nous soucier de l'absence du qualificatif qui marquait l'origine ethnique du tô. En effet, au Burkina Faso, chaque ethnie a forgé une manière de préparer le tô à travers laquelle elle traduit son identité. La céréale, la consistance du tô, la manière de le servir et la composition des sauces distinguent entre eux les différents groupes ethniques. Ainsi, l'on parle de tô gourmantché qui se conserve plus d'un mois, de tô mossi, bobo, peul, dagara, etc. Tous les groupes ethniques sont présents à Ouagadougou, d'où son caractère cosmopolite, dont notre échantillon est représentatif. Cependant, la lecture des réponses recueillies à la question sur l'origine ethnique du tô n'indique pas une forte référence à cette origine. Ainsi, dans les quelques cas où l'origine ethnique a été citée, aux mentions mossi, bobo ou mossi-bobo, se sont ajoutées d'autres références, dont les termes suivants : traditionnel, moderne, africain, local, burkinabé, ivoirien et togolais.

Les contradictions qui apparaissent à la lecture de ces origines traduisent l'absence de repères, ou la « désethnicisation » du tô. Les tô préparés de nos jours n'auraient donc pas d'identité ethnique, c'est pourquoi nous parlerons désormais de tô urbain. Par rapport au tô caractéristique des différents groupes ethniques, le tô urbain présente différentes particularités.

- Le tô urbain privilégie la farine fermentée de maïs. Ce choix est à la fois pratique et symbolique. En effet, le tô de maïs est plus facile à faire et moins coûteux que celui de mil et de sorgho, car il ne nécessite pas de citron. De plus, en milieu urbain, il ne peut contenir de tamarin, ceci surtout afin de conserver sa couleur blanche : consommer un tô blanc, celui de maïs, est signe de modernité voire de richesse. Cela peut parfois prendre l'allure d'une pression sociale, comme en témoignent les propos d'une des femmes interrogées.
- Contrairement au tô à identité ethnique, dont la préparation prend plus d'une heure dans certain cas (tô gourmantché), le tô urbain se prépare en une trentaine de minutes (Thiombiano, 1985) ; cela traduit l'indisponibilité des femmes.
- Enfin, contrairement au tô ancestral, le tô urbain est léger. Ainsi, les ruraux le dénomment « bouillie épaisse ».



Photo 4 : Présentation du tô de maïs dans l'espace de la restauration. Coût de la boule : 50 F Cfa.

Quant aux sauces qui accompagnent le tô, des techniques de préparation qui les rendent plus modernes sont disponibles et des légumes modernes sont utilisés (choux, aubergine, *boulvanka* de blanc, tomate, oignon, ail, *fèfè*, etc.) ; cependant, le choix de la composition d'une sauce moderne de tô dépend du prix des condiments.

Toutes ces innovations ont conduit à une modification des savoir-faire liés à la préparation du tô et de ses sauces. Ces innovations traduisent un processus de redéfinition des valeurs symboliques et pratiques associées au tô en fonction de valeurs urbaines. Ces innovations sont donc des réponses au changement de perception des consommateurs en matière d'alimentation. La « désethnicisation » est en fait le prix payé par le tô pour acquérir son éligibilité dans les pratiques alimentaires à Ouagadougou.

Les mets à base de riz

A la suite du tô, qui représente 50 à 60 % des mets consommés en milieu urbain, arrive le riz, qui représente 35 à 40 % des repas (Jadot et Ginies, 1991). Un consommateur voulant justifier cette prééminence du tô et du riz dans son alimentation affirme que « le tô et le riz, c'est la base de l'alimentation au Burkina Faso, n'importe où, c'est ça » (Konkobo, 1999).

Ces propos permettent d'illustrer l'attachement particulier des ménages urbains à Ouagadougou au tô et au riz, contrairement à d'autres villes où seul le tô est prisé, atteignant par exemple 80 % de la consommation à Ouahigouya (Jadot et Ginies, 1991). A Ouagadougou, la consommation de riz a connu une croissance vertigineuse, d'autant plus frappante si l'on considère qu'à l'époque précoloniale et aujourd'hui encore, le riz reste un aliment de fête dans plusieurs zones rurales.

En 1942, Prost et Wédraogo ont identifié 4 types de mets à base de riz en pays mossi, à savoir : le *mwi sêga*² ; le *mwi nâgdem*³ ; le *mwi mwênnem* ou *guda*⁴ et enfin la bouillie de riz. En dehors du *guda* qui semble être spécifiquement mossi, tous les autres mets cités sont aussi connus de la quasi-totalité des autres groupes ethniques. De plus, à ces quatre types de mets anciennement connus, il faut ajouter le couscous de riz fait à partir de sa semoule. Il s'agit là d'une diversification des formes d'utilisation du riz.

La hausse considérable des mets à base de riz est accompagnée de changements dans la composition même des mets. Il s'agit surtout de l'introduction de produits nouveaux et de techniques nouvelles dans la préparation des sauces. De plus, on constate l'introduction de nouvelles sauces. Les modes de consommation du riz sont donc semblables à ceux du tô.

Mode de consommation

Les mets à base de riz les plus consommés sont ceux qui sont accompagnés de sauce. Contrairement à celles du tô, les sauces de riz connues des ménages à Ouagadougou sont peu variées. Par ordre d'importance, nous trouvons : la sauce de pâte d'arachide, la sauce *djabadji* (claire), la sauce graine, la sauce tomate, la sauce *gombo* avec de l'huile de palme (soupe *kandia*) et la sauce feuilles. Les deux dernières sont très peu vulgarisées.

Les pratiques de consommation du riz (les moments et les fréquences de la consommation) sont identiques à celles du tô. Cela signifie que les changements des pratiques commensales sont quasiment les mêmes.

Dans les années où la quasi-totalité des ménages pouvaient s'offrir deux préparations culinaires quotidiennes, le riz était préféré à midi et le tô le soir. D'après Thiombiano *et al.* (1988),

2. En mooré, signifie riz avec sauce.

3. En mooré, signifie riz gras.

4. En mooré, riz malaxé comme le tô et servi sous forme de boule.

jusqu'en 1985 et de nos jours encore, certains ménages ont gardé deux préparations quotidiennes. Cependant, les résultats recueillis lors des enquêtes indiquent une diffusion de la consommation du riz à chaque prise des repas quotidiens. Ainsi, comme dans le cas du tô, quatre moments de consommation sont inventoriés pour le riz sauce et le riz gras.

Les ménages qui consomment le riz sauce ou le riz gras à midi représentent respectivement 23 ménages sur 125 et 35 sur 90. Les ménages qui consomment le riz sauce ou le riz gras le soir sont respectivement 1 et zéro. Les ménages qui consomment le riz sauce ou le riz gras à midi ou le soir sont respectivement 20 et 8 ; ces ménages maintiennent deux préparations quotidiennes mais n'expriment plus leurs modes de consommation dans le cadre d'une rigidité temporelle selon le plat car ils peuvent, par exemple, préparer un plat de riz le soir et le tô à midi ou inversement.

Enfin, de fortes concentrations ont été notées dans les cas où la même chose est consommée à midi et le soir, à savoir 81/125 ménages pour le riz sauce et 47/90 pour le riz gras. Ce mode de consommation, qui est aussi fortement représenté dans le cas du tô, est la conséquence directe de la réduction du nombre de préparations de repas quotidiens dans plusieurs ménages, d'où, peut-être, l'apparition du plat complémentaire.

Comme dans le cas du tô, la préférence marquée pour le riz sauce dans la consommation quotidienne est liée à l'urbanisation. Les multiples contraintes économiques, temporelles et la hiérarchisation sociale qui s'amplifie ont conduit ici aussi à un fractionnement des fréquences de consommation. Ce fractionnement est plus ou moins structurel selon les catégories sociales (2 à 3 fois par mois). Alors que consommer le tô une fois par semaine apparaît d'emblée comme un détachement par rapport à une culture traditionnelle et un signe de richesse, dans le cas du riz, c'est l'appréciation inverse qui apparaît. Cela signifie que les faibles taux de consommation de riz apparaissent comme des signes de pauvreté. Cependant, dans un nombre de cas non moins important, cela signifie une forte capacité des ménages à diversifier leurs repas.

Les fréquences de consommation du riz sauce sont variables :

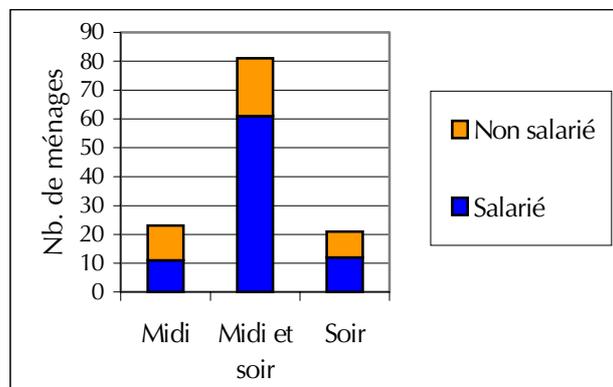
- à une fréquence d'une fois par semaine, on trouve 6/125 ménages pour le riz sauce et 63/90 pour le riz gras ; ce dernier est consommé dans les ménages où dominant le tô avec sauce et le riz avec sauce, pour rompre avec la monotonie. Le riz gras copieusement préparé revient cher, surtout quand il est accompagné de poisson (carpes) ;
- deux fois par semaine, 22/125 ménages sont enregistrés pour le riz sauce et 13/90 pour le riz gras ;
- trois fois par semaine, de nombreux ménages consomment le riz sauce (45/125) et aucun du riz gras ; des contraintes économiques et même gustatives pourraient l'expliquer ;
- quatre fois par semaine, on enregistre 28 ménages pour le riz sauce, un cas erratique est repéré pour le riz gras ;
- six fois par semaine, aucun ménage ne consomme du riz gras et 3/125 ménages consomment du riz sauce ;
- sept fois par semaine, un ménage consomme du riz gras et 6/125 du riz sauce ;
- enfin de 1 à 3 fois par mois, 2/125 ménages consomment du riz sauce et 12/90 du riz gras.

Après une sorte d'homogénéisation de la consommation, si l'on s'en tient aux noms des recettes sans tenir compte de leur composition ni des pratiques culinaires, on constate que l'urbanisation a conduit à une hiérarchisation. Désormais, on consomme les mêmes mets, mais ni de la même manière, ni préparés de la même façon. Pire, la solution qui s'offre aux ménages vivant dans une forte précarité est l'achat des mets dans la restauration. En 1985, Thiombiano notait à propos du riz que « *le fait que les pauvres achètent une très grande partie de leur riz dans les gargotes signifie que le secteur de la restauration est intimement impliqué dans le passage à un régime alimentaire plus riche en riz. Ce n'est plus un phénomène réduit à la cuisine du ménage* ».

Des analyses effectuées à partir des fréquences et moments de consommation du riz ainsi qu'en fonction des identités variables des ménages, révèlent un lien entre les moments de consommation du riz sauce et l'activité de l'homme (figure 8). Ainsi, consommer le riz sauce midi et soir apparaît comme le propre des salariés : 71,6 % contre 13,58 % à midi uniquement et 14,81 % le soir avec une valeur du khi2 de 92,35 %. Quant aux analyses faites à partir des fréquences de consommation, les valeurs du khi2 n'y sont pas très significatives. Cependant, une satisfaction aux règles statistiques en faisant des regroupements ne s'est pas avérée pertinente. Les fréquences inventoriées dans les ménages apparaissent comme la base d'une nouvelle recombinaison des fréquences de consommation du riz. Ainsi, selon le type d'habitat et le niveau scolaire de l'homme (figure 8), on note la distribution suivante des ménages.

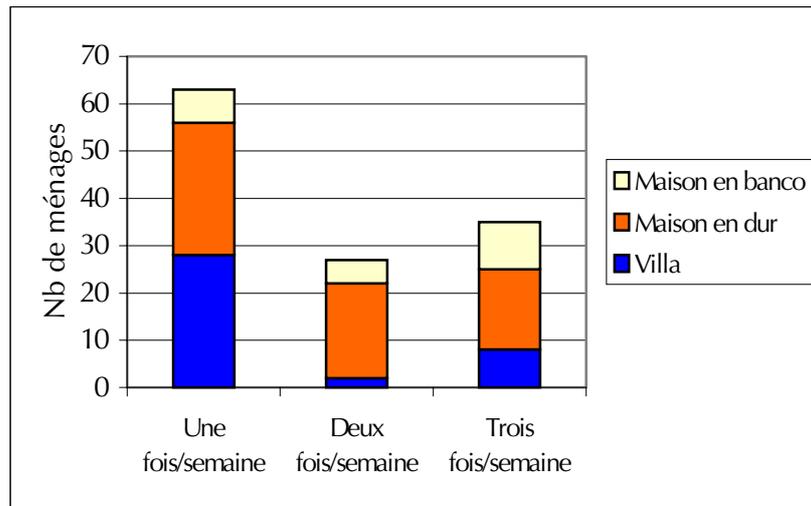
Dans le segment le plus représenté (consommation de riz sauce 3 fois par semaine), la répartition des ménages n'est pas très discriminante selon leur type d'habitat : 10,10 %, 11,20 %, 14,40 % respectivement pour le banco, le dur et la villa. Cependant, de part et d'autre de ce segment apparaissent des distributions plus discriminantes. Les ménages qui habitent une maison en banco sont les plus représentés : 13,04 % dans les cas où le riz est consommé une fois par semaine. Par contre, pour une consommation de riz sauce deux fois par semaine, ceux qui habitent une maison en « dur » représentent 16,39 % et ceux qui habitent une villa 21,93 %. Cette distribution peut être un indicateur de pauvreté pour les ménages qui habitent une maison en banco ; pour les ménages qui habitent une maison en « dur » ou une villa, cela peut être un indicateur d'une diversification du régime alimentaire. Dans les segments où le riz est très fortement consommé, consommer du riz sauce 4 fois par semaine apparaît comme le propre des ménages qui habitent une maison en « dur » (34,45 %) contre 13,04 % pour le banco et 9,76 % pour la villa. Par contre, pour une consommation de 5 à 6 fois par semaine, ce sont plutôt les ménages qui habitent la villa et une maison en « dur » qui sont les plus représentés : 21,95 % et 19,67 %, contre 4,35 % pour le banco. Pour les premiers, cela peut être un indicateur de la prépondérance d'anciens modes de consommation du riz si deux préparations quotidiennes sont effectuées. Par ailleurs, dans le cas d'une préparation unique, cette prépondérance du riz signifierait un abandon du tô.

Consommer une fois par semaine le riz gras apparaît comme l'apanage des ménages qui habitent une villa à 70,4 %, contre 44,26 % et 30,43 % pour le dur et le banco (figure 9). Par contre, l'absence du riz gras dans la consommation apparaît comme le propre des ménages qui habitent le banco à 43,48 %, contre 26,23 % et 21,95 % respectivement pour le « dur » et la villa, pour une valeur du khi2 de 99,27 %.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 8 : Moment de consommation du riz sauce selon l'activité de l'homme.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 9 : Fréquence de consommation du riz gras selon le type d'habitat.

Le riz n'est pas un produit de luxe (Thiombiano, 1985) ; cependant, les mets préparés à partir du riz et la manière de les consommer dans le ménage ont un caractère hiérarchisant. Le riz dans l'espace urbain n'a pas connu les mêmes adversités que le tô, même si son origine semble pouvoir être assimilée à celle des céréales locales. Contrairement au tô, le riz apparaît comme un produit moderne et cela a favorisé l'introduction de changements dans les pratiques culinaires.

Pratiques culinaires : les mets à base de riz sont favorables aux innovations

Les mets à base de riz préparés dans les ménages sont d'origines multiples. Ils sont dits africains, sénégalais, béninois, burkinabés, mossi, dioula, locaux et enfin modernes. L'étalage de ces origines traduit la force de réappropriation de ce produit asiatique. La réappropriation du riz au travers des pratiques culinaires est une réalité ; on pourrait alors parler d'une « désasiatisation » du riz. Contrairement à d'autres types de mets (spaghetti, salade, etc.), manger du riz sauce ou du riz gras n'amène pas à s'identifier aux Asiatiques : ceci montre la force d'adaptation du riz aux techniques culinaires locales, ainsi qu'aux identités.

Certains aspects des pratiques culinaires ont été étudiés à partir de données recueillies dans 60 ménages, notamment sur les moments, les occasions, les contraintes liées à la préparation et sur les ingrédients et équipements mobilisés.

Le riz blanc avec sauce

Le riz blanc avec sauce est un plat ordinaire dont la préparation est effectuée le matin. Des cas de préparation le matin ou le soir, et le soir uniquement ont été notés.

Les foyers mobilisés pour la préparation du riz vont des trois pierres traditionnelles aux cuisinières à 4 foyers avec four intégré. Dans l'ensemble, les fourneaux à bois ou à charbon sont les plus utilisés. En effet, les trois pierres traditionnelles sont les foyers les plus accessibles financièrement et techniquement.

Quant aux appareils de cuisson, des équipements industriels et modernes se sont ajoutés aux équipements locaux : la marmite, la casserole, le couscoussier, la poêle, le moule et la cocotte minute. Les trois premiers ustensiles sont les plus utilisés, ce sont encore les plus accessibles financièrement.

Les sauces : le cœur ouvert à tous

Les sauces de riz ont connu une évolution spectaculaire avec l'introduction de nouveaux légumes obtenus grâce au développement du maraîchage. La carotte, les aubergines locales et importées, les choux, l'épinard, le *gombo*, les champignons, le pois chiche, le haricot vert, les choux-fleurs, *bolonbouri*, le navet, la pâte d'arachide ou le macaroni se mélangent dans les marmites selon les couches sociales. Après cette ouverture à des légumes et produits industriels occidentaux, il y a eu l'apparition de sauces issues d'autres pays africains qui utilisent des légumes souvent connus au Burkina Faso : il s'agit des sauces faites à base de *gombo*, de feuilles de patate, de manioc et de graine de pistache. L'origine des recettes est malienne ou béninoise. En plus de ces innovations, d'autres sont le fruit de l'initiative personnelle des femmes. C'est le cas d'une sauce de riz à base de feuilles fraîches de baobab, sauce recensée dans un ménage en 1993 (Konkobo, 1999). Toutes ces initiatives restent méconnues faute d'une meilleure diffusion.

En plus des légumes, les sauces de riz sont les lieux d'utilisation d'une multitude d'assaisonnements et d'épices : ail, persil, céleri, *fèfè*, anis, poivre, cube Maggy, gingembre, etc. sont les ingrédients de la modernité par excellence.

Enfin, dans les techniques de préparation des sauces, le fait de frire certains ingrédients au lieu de les plonger dans l'eau marque une rupture avec les pratiques des grands-mères. Alors que pour certaines sauces de tô, on s'interdit ou on considère inadéquate l'utilisation de certains ingrédients, pour les sauces de riz, tout est permis. La force du riz dans la consommation est liée à sa grande capacité de satisfaire aux goûts des consommateurs grâce à l'évolution des techniques de préparation des différentes sauces.

Le riz gras, mets fortement modernisé

Contrairement au riz sauce, le riz gras est généralement préparé une fois par semaine et le week-end.

Les équipements mobilisés pour le riz blanc sont les mêmes que pour le riz gras. Contrairement au riz au *soumbala*, qui, parce que considéré comme traditionnel n'est associé à aucun ingrédient d'origine étrangère ou industrielle, le riz gras est la nourriture moderne par excellence. Certains ingrédients cités dans le cadre des sauces de riz sont aussi inventoriés ici : carottes, tomates, aubergines, choux, haricot vert, etc. Ajoutons les patates, la pomme de terre, la ciboulette, la moutarde et la macédoine. Tous ces ingrédients qui se sont intégrés peu à peu marquent une évolution, dont on prend la mesure quand on sait que le « *mwi nagden* » traditionnel était limité à quelques ingrédients et fait à base de beurre de karité, au lieu de l'huile aujourd'hui très utilisée pour la préparation de ce plat.

Dans la technique de préparation, l'élément nouveau est surtout la cuisson préalable des légumes et de la viande, ou du poisson, et leur retrait avec un jus de sauce. Le riz cuit dans le reste de la sauce est ensuite garni avec les légumes et tubercules retirés, soit au moment de la cuisson finale à la vapeur, soit au moment de la prise des repas.

Les techniques de préparation du riz gras et du riz sauce sont aussi utilisées pour la préparation des produits et légumes d'origine étrangère. Les techniques de préparation des mets à base de riz constituent les bases endogènes sur lesquelles l'introduction d'autres types de mets pourrait se faire.

Les couscous : du « *ouesla* » au couscous

Le couscous s'obtient à partir de la farine ou de la semoule de céréales, que l'on humecte d'eau ensuite, puis que l'on passe au tamis et enfin, que l'on fait cuire à la vapeur avec un équipement approprié (le couscoussier). Ce plat est consommé avec les mêmes sauces que le

riz. Le couscous, défini de la sorte, n'était connu que des Mossés, premier groupe ethnique au Burkina Faso. De la quinzaine de mets cités par Prost et Wédraogo (1951), seul le *ouesla* rappelle le couscous ; cependant, les modes de consommation de ces deux mets ainsi que leurs techniques de préparation sont différentes.

Le couscous est plutôt connu des ethnies de l'Ouest et du Nord-Ouest. L'équivalent du mot couscous en dioula est *bassi* tandis qu'il n'y a pas d'équivalent en mooré. Il y a donc diffusion des techniques de l'Ouest vers le plateau central. Dans la poterie de l'Ouest, existe le couscoussier en terre cuite. Le symbolisme construit autour de la préparation du couscous est construit dans les langues de l'Ouest, qui sont les plus connues, et notamment en dioula, la langue la plus parlée au Burkina Faso. En plus de la diffusion des techniques au plan local, d'autres techniques, produits et équipements nouveaux ont été introduits.

Enfin, en matière de couscous, alors que le mil était quasiment l'unique céréale utilisée, de nos jours, l'heure est à la diversité, et toutes les céréales sont utilisées pour la préparation du couscous. On assiste également à l'introduction de couscous d'origine étrangère (Maghreb).

Mode de consommation

Les couscous recensés dans la consommation des ménages lors des enquêtes Alisa sont les suivants : couscous de mil, de sorgho blanc, de maïs, de fonio, de riz et le couscous arabe, ce dernier d'origine maghrébine.

Les couscous, toutes céréales confondues, ont été repérés dans les pratiques commensales de 70/125 ménages. Ce taux de représentativité relativement faible, associé à l'expression des pratiques commensales, permet d'indiquer que le couscous est faiblement représenté dans la consommation des ménages. En dehors du couscous de riz et du couscous arabe pour lesquels des cas de consommation lors des fêtes ont été notés, la consommation du couscous n'est liée à aucune occasion ni à aucune période dans les ménages enquêtés.

Le couscous est consommé accompagné de sauce, et lors des repas, au déjeuner ou au dîner, il constitue le plat principal ou le plat de résistance. Des fréquences de consommation hebdomadaire, mensuelle, bimensuelle, trimestrielle et annuelle ont été répertoriées ; cependant, des différences existent selon les types de couscous :

- le couscous de riz est présent dans 14/125 ménages ; les ménages qui ont une consommation mensuelle et hebdomadaire sont les plus représentés, respectivement 7 et 4 ; quant aux trois autres, deux en font une consommation trimestrielle et le troisième une consommation annuelle (lors des fêtes) ;
- le couscous de mil est présent dans 20/125 ménages : parmi ces ménages, deux en consomment deux fois par semaine et neuf une fois par semaine ; quant aux neuf autres, sept ont une consommation mensuelle et les deux autres trimestrielle ;
- le couscous de maïs est présent dans 8/125 ménages dont trois en consomment 1 fois par semaine et cinq 1 fois par mois ;
- le couscous de fonio est présent chez un seul ménage qui en consomme une fois par semaine ;
- le couscous de sorgho blanc est présent chez un seul ménage qui en consomme bimensuellement ;
- le couscous arabe, avec 26/125 ménages, est le plus consommé alors qu'il est pourtant le plus inaccessible en raison de son coût⁵ ; la consommation hebdomadaire et par quinzaine concerne respectivement sept et six ménages ; la consommation mensuelle concerne sept ménages. Trois ménages ont une consommation trimestrielle et enfin trois autres une consommation occasionnelle.

5. Les 250 g de couscous arabe généralement vendu dans les boutiques et alimentations coûtent 750 francs Cfa.

Ce tableau de la consommation des mets à base de couscous présente une forte désarticulation par rapport au nombre de ménages inventoriés dans les pratiques d'approvisionnement, surtout relativement au couscous arabe et au fonio. Contrairement à ces deux produits, le maïs, le sorgho, le mil et le riz peuvent être destinés à d'autres types de préparations. Dans les pratiques d'approvisionnement, 52/125 ménages avaient déclaré la présence du fonio dans leur alimentation, et pour le couscous arabe 76/125.

Cette désarticulation peut être le résultat de la rareté de ces produits dans la consommation, si des omissions n'ont pas été faites par les femmes. Cependant, l'omission peut être aussi le résultat de la faible représentativité des mets. Cela empêche la réalisation d'analyses sur le couscous arabe et le fonio. Quant au mil, sa présence est très fortement liée à l'activité de la femme. Les femmes sans emploi et celles qui ont petite activité rémunératrice sont les plus nombreuses à avoir cité l'existence du couscous de mil. En plus de la désarticulation constatée, d'autres contraintes existent dans la préparation du couscous.

En dehors du couscous arabe et du couscous de riz qui sont relativement faciles à préparer, les couscous de fonio, de mil, de maïs et de sorgho ne s'obtiennent pas facilement. C'est aussi le constat effectué par E. Cheyins (1998). La consommation du couscous est liée à deux faits majeurs : leur coût et leur accessibilité technique. Les couscous qui coûtent relativement moins chers sont difficiles à préparer (mil, sorgho, maïs et fonio). Le couscous de mil est surtout consommé dans les ménages de grande taille (Cheyins, 1998). Paradoxalement, les couscous les plus faciles à préparer, c'est-à-dire le couscous arabe et le couscous de riz, sont les plus chers, et leur préparation n'est soumise à aucune pesanteur culturelle. Face à ces difficultés liées aux techniques de préparation des couscous, des produits finis issus des petites entreprises agroalimentaires sont proposés aux femmes, nous y reviendrons dans les pages suivantes.

Pratiques culinaires : l'introduction d'équipements met fin à des interdits

L'introduction de couscous précuits, principalement le couscous arabe, s'est accompagnée de l'introduction de techniques qui facilitent énormément la préparation. Le fait urbain, avec ses conséquences sur le développement des activités de la femme, a introduit la commodité de préparation comme critère de sélection d'un produit. Sur ce plan, le couscous arabe a supplanté les couscous de mil, de sorgho et de maïs. Les couscous de mil et de sorgho sont non seulement longs à cuire mais aussi truffés d'interdits. Un adage dioula dit ceci : « *naan bara ti bassi mo*⁶ ». Les querelles pendant la cuisson, avoir son cycle menstruel, avoir eu des rapports sexuels ou être nerveux, sont des comportements et des états incompatibles avec la préparation du couscous local.

Dans les cas où ces interdits ne sont pas respectés, il n'y a pas de montée de vapeur sur les semoules et des fuites de vapeur apparaissent. En effet, le couscous se prépare avec deux ustensiles de cuisson : une marmite pour l'eau et un couscoussier qui peut être un canari, une marmite ou un plat en aluminium perforé pour les semoules.

Traditionnellement, les deux ustensiles sont collés à l'aide de *gombo*, de poudre de feuilles sèches de baobab et de farine. C'est lorsque des fuites apparaissent au niveau de la pâte collante et qu'elles ne sont pas maîtrisées que l'on soupçonne le non-respect d'interdits ; il faut alors recommencer voire même abandonner la préparation.

L'introduction de nouveaux équipements d'origine industrielle ou artisanale ont permis de s'affranchir de ces pesanteurs culturelles. Depuis quelques années (5 ans), les fondeurs ont mis sur le marché un couscoussier où les deux marmites sont liées.

6. Littéralement : « la tromperie ne fait pas cuire le couscous ».

Dans les techniques de préparation, on note un attachement aux normes ancestrales. Alors que dans le couscous arabe et le couscous de riz, on met du beurre, de l'huile, de la macédoine, des petits pois, des carottes, du raisin sec, etc. dans les autres types de couscous, la farine de *gombo* sec ou les feuilles de baobab sont toujours utilisées. La diffusion des techniques entre les différentes catégories de couscous est donc limitée.

De multitudes de produits artisanaux fabriqués par les petites entreprises agroalimentaires viennent élargir la gamme des produits appropriés dans la préparation du couscous, comme par exemple la gamme des produits mabléri⁷, où plusieurs céréales sont mélangées pour obtenir des semoules à granulométries variées. Il y a même du couscous d'igname, du fonio précuit, des brisures de riz assaisonnées aux épices et arômes, etc. Faire du couscous est devenu facile, cependant, la consommation ne semble pas évoluer au même rythme. En ce qui concerne le fonio, l'évolution des procédés lui a permis d'être mieux connu et de figurer dans la consommation.

Les pâtes alimentaires ou « *nassar gnaada*⁸ »

Les mets à base de pâtes alimentaires, macaroni au gras ou spaghetti à la sauce, ont connu une évolution spectaculaire. Dans les années 70, ces mets étaient principalement destinés aux jours de fêtes, surtout dans les ménages chrétiens. Désormais intégrés dans la cuisine au Burkina Faso, les pâtes alimentaires vivent une aire de large diffusion. Des paquets de 250 g de spaghetti sont vendus comme des bonbons dans la rue, par des petits revendeurs ambulants. Les prix qui avaient grimpé avec la dévaluation, ont, dans la rue, largement chuté.

Les pratiques commensales des pâtes alimentaires exprimées dans les ménages sont celles du riz et du tô. Par contre, dans la restauration, d'autres types de pratiques ont été inventoriés ; les techniques culinaires s'appuient elles, sur celle du riz gras et du riz sauce.

Mode de consommation

Les mêmes moments et les mêmes fréquences de consommation que pour le tô et le riz ont été inventoriés dans le cas des pâtes alimentaires, sauf dans trois cas, où des fréquences de consommation annuelles, lors des fêtes, ainsi que trimestrielles ont été indiquées.

Contrairement aux couscous, ici, les cas d'omissions éventuelles lors des enquêtes sont très rares. Ainsi, 94,16 % des ménages indiquant l'existence des pâtes alimentaires dans leur alimentation ont cité des mets à base de pâtes alimentaires dans les pratiques commensales. Comme pour le tô et le riz, les moments de consommation les plus représentés sont le midi et le soir, et le midi uniquement, pour respectivement 37/104 et 41/104 ménages. Cependant, pour les fréquences, c'est la consommation hebdomadaire qui est la plus représentée avec 43,12 %. Trois cas de forte consommation ont été notés (2, 3, 4 fois par semaine). Les cas opposés sont trimestriels, semestriels ou annuels.

Comme pour le tô et le riz, dans la composition des repas, spaghetti, macaroni au gras ou à la sauce occupent la position de plat principal. Seuls deux cas indiquent un plat complémentaire, consommé avec du pain. Ce dernier permet de renforcer les plats de pâtes et évite surtout d'en consommer beaucoup pour être rassasié.

Consommer les pâtes comme plat de résistance, témoigne d'une évolution dans la perception de la nourriture ; ainsi, « *la culture du ventre n'est plus attribuée à un tô dur ou au guda, mais à la bière et au porc au four à Ouagadougou* ».

7. Association de maïs, de blé et de riz pour la fabrication du couscous.

8. Littéralement : « les intestins des blancs ».

Dans la restauration par contre, les pâtes sont mises en petites quantités, au lieu de la viande, sur le riz sauce ou au gras. La restauration rend les plats accessibles aux couches les plus démunies. Sur les origines attribuées aux pâtes, on peut parler d'un processus de « désoccidentalisation ». En effet, les pâtes sont dites burkinabés, modernes, africaines, locales, mossis, ivoiriennes, béninoises, et l'origine européenne n'a été citée que dans trois cas. Des ingrédients tels que le *soumbala* sont introduits dans la préparation des pâtes.

Pratiques culinaires

Les techniques de préparation des pâtes, au gras ou à la sauce, sont très vulgarisées dans les ménages, même les aides familiales (bonnes) savent les préparer. Le dosage de l'eau qui a posé des problèmes à plusieurs femmes semble maîtrisé.

Les équipements mobilisés pour la préparation sont ceux que l'on retrouve pour le tô et le riz, soit les trois pierres traditionnelles, les fourneaux à bois ou à charbon, les foyers améliorés et la cuisinière à gaz. Dans les ménages où plusieurs sources d'énergie et foyers sont utilisés, le gaz est préféré pour la préparation des pâtes. Ce sont des mets dont la cuisson est rapide. Les ustensiles utilisés sont les mêmes que pour le riz gras (marmite, casserole, écumoire, couteau, assiette, etc.), à l'exception de l'essoreuse.

La préparation des pâtes a conduit à l'introduction d'essoreuses modernes et étrangères dans la batterie de cuisine au Burkina Faso. De nos jours, sur le marché, il en existe en aluminium, en plastique, en inox, etc. Les ingrédients utilisés sont aussi ceux du riz gras (huile, tomate, viande, oignon, poivre, *fèfè*, laurier, ail, bouillon cube, persil, carotte, purée de tomate et feuilles d'oignon). Cependant, dans quelques cas, on a noté l'utilisation de farine de blé, de gruyère, de beurre, de viande hachée, de crème fraîche et d'igname. C'est surtout dans le cas du gratin que gruyère et crème fraîche sont utilisés. Le gratin est très peu répandu. Des cuisinières à quatre foyers avec four intégré sont achetées, mais le four est très peu utilisé faute de mets qui en nécessitent l'utilisation. Quant à l'association de l'igname avec les pâtes, le but est de préparer un plat mixte. En effet, quand la quantité des produits disponibles est insuffisante, on a recours au mélange si les techniques de préparation sont identiques. Or, le ragoût d'igname est préparé de la même manière que les pâtes alimentaires au gras.

Ce qui apparaît nouveau dans les pratiques culinaires, c'est l'utilisation du *soumbala* dans la préparation des pâtes au gras. Cela paraît être le signe d'un début de changement dans la perception du produit. Il est des femmes qui, à partir de la farine de blé, fabriquent elles-mêmes leur pâte, et enfin, il existe également la Burkina Pâtes⁹.

Autres mets à base de céréales

La bouillie, les galettes, le *gnon*, le *zoom-koom*, les gâteaux, le *dèguè*, l'*akassa*, l'*ablo*, les crêpes et le pain sont les autres mets à base de céréales identifiés dans la consommation alimentaire des ménages. En dehors du pain, qui est consommé quotidiennement dans les ménages moyens et riches, les autres mets sont marginaux dans les préparations culinaires des ouagavillois. Cependant, cela ne signifie pas que leur position dans la consommation est marginale. Tous les jours, des vendeuses spécialisées dans la préparation de ces différents mets sont installées aux points stratégiques de la ville, vendent à domicile ou sillonnent la ville pour proposer leurs produits aux consommateurs (Konkobo, 1999). On distingue des mets d'origine burkinabé, malienne, béninoise et enfin occidentale.

9. Usine de fabrication de pâtes alimentaires au Burkina.

**Les mets d'origine burkinabé :
bouillie, galettes, gnon et zoom-koom**

Seuls sept ménages ont cité la bouillie parmi les plats qu'ils préparent eux-mêmes. Elle est consommée le matin comme plat principal et le soir comme plat complémentaire. C'est surtout le soir qu'elle est consommée, et la fréquence est quotidienne, un seul cas de consommation de deux fois par semaine a été noté.

Le *gnon* est cité par un seul ménage, qui en consomme une fois par mois, midi et soir, comme plat complémentaire. Quant aux galettes et au *zoom-koom* (boisson à base de farine de mil et d'eau sucrée et parfumée), ils n'ont pas été cités ; nous constatons donc pour ces mets la même chose que dans le cas des couscous.

Il faut noter que la plupart de ces mets ont été quasiment exclus des préparations culinaires des ménages. C'est dans l'espace de la restauration qu'ils connaissent un essor sans précédent, tant dans leur mode de consommation que dans leur pratique culinaire.

En 1942, Prost et Wédraogo décrivent trois types de préparation des galettes dans le plateau mossi :

- le *misdu* ou plat aigri : on écrase grossièrement un peu de mil, que l'on délaie dans l'eau ; une nouvelle quantité de mil est moulue finement, mise en boules comme pour le *boal-boal* et cuite à la vapeur ; on la délaie ensuite dans de l'eau, avec la farine grossière, et on laisse aigrir du soir au matin, ou au moins une demi-journée ; ensuite, on verse l'eau sur le restant de la pâte, on en fait des sortes de galettes, épaisses, d'au moins un centimètre d'épaisseur, et d'une dizaine de centimètres de diamètre, que l'on cuit sur des plaques de terre portant de petits creux ad hoc, avec du beurre de karité ;
- le *mis-kwema* est un *misdu* pauvre où l'on a économisé le karité ;
- le *massa* est un *misdu* bien gras, avec beaucoup de karité.

C'est le *massa* truffé d'innovations qui a pu se maintenir dans la consommation alimentaire en milieu urbain, surtout à Ouagadougou.

Le *massa* est préparé avec de l'huile, il est sucré, et on mélange des fruits (banane) dans sa composition. Il est préparé sur des foyers à gaz dans la rue. Les fondeurs offrent des galletières en aluminium plus légères et plus durables.

La simple bouillie, comme dans le cas du têt, a été supplantée par celle originaire de l'ouest du Burkina Faso. Deux types de bouillie prédominent à Ouagadougou : celle qui est faite avec des petits grumeaux et le *koko бага*, bouillie préparée à partir de farine fine fermentée, avec quelques traces de grumeaux. Face à cet effacement de la bouillie dans les préparations culinaires des ménages, les petites entreprises agroalimentaires offrent des grumeaux séchés sur le marché.

Dans la préparation du *gnon*, on remarque la substitution du mil par le fonio, et le malaxage du fonio ou de la farine de mil pour bien ramollir le *gnon*. Le couscoussier est utilisé dans certains ménages pour sa préparation.

Le *zoom-koom* lui, a rompu avec ses racines ancestrales. Cette boisson d'accueil en pays mossi est devenue une boisson commerciale. Les petits sachets, le verre, le gobelet et la carafe ont supplanté la calebasse, et les moulins ont supplanté la meule. Le *zoom-koom* a été enrichi avec l'introduction d'autres produits : sucre, gingembre, yaourt, menthe, arômes et fruits (papaye, pomme, ananas et orange). Le *zoom-koom* est un produit à forte identité culturelle qui s'est ouvert aux innovations. Ainsi, les techniques de transformation du jus de gingembre ont été transposées pour la préparation du *zoom-koom*. Toutes les ethnies du Burkina Faso en consomment et cette boisson s'est exportée au Mali. Dans les baptêmes, mariages et funérailles musulmans, le *zoom-koom* est devenu la boisson de choix par excellence.

**Les mets d'autres pays africains :
dèguè, akassa, ablo et donkounou**

Le *dèguè* d'origine malienne a été introduit au Burkina Faso à partir de Bobo Dioulasso. Sa première apparition dans la restauration, à travers les vendeuses, date des débuts des années 80. Le *dèguè* est aujourd'hui largement diffusé à Ouagadougou et des vendeuses sont installées dans les points d'affluence de la ville. Par contre, dans la préparation, la présence du *dèguè* est occasionnelle, et cette pratique est repérable surtout dans les ménages riches. Si le mil est moins cher, le lait lui, n'est pas très accessible. Le *dèguè* a été cité par cinq ménages, dont un ménage qui en prépare une fois par semaine, un autre une à trois fois par mois, et enfin, les trois autres font une préparation mensuelle. Il est surtout consommé le soir, à midi, et le soir comme plat complémentaire ou central (par un seul ménage). La composition du *dèguè*, mélange de grumeaux de mil cuits à la vapeur et de yaourt sucré, a été enrichie dans les préparations culinaires des ménages. Le beurre, le coco râpé, les raisins secs, la noix de muscade, etc. ont été introduits dans sa préparation. De plus, on assiste dans certains ménages à la substitution du mil par le couscous. Dans la restauration, des techniques et ustensiles appropriés pour une préparation rapide et à grande échelle sont élaborés. Dans la restauration, de 7 heures à 22 heures, des vendeuses de *dèguè* sont omniprésentes dans la ville.

L'*akassa*, l'*ablo*, et le *donkounou* sont respectivement d'origine béninoise et ghanéenne. Les deux premiers ont été repérés dans un ménage béninois, et le troisième dans deux ménages dont l'un est burkinabé, l'épouse étant togolaise dans le second. Le *donkounou* est préparé occasionnellement dans le ménage burkinabé, et bimensuellement dans le ménage où la femme est togolaise. Dans le ménage béninois, l'*akassa* est consommé quatre fois par semaine avec une sauce crudités-feuilles, et l'*ablo* une fois par semaine avec du poisson grillé.

Ces mets quasiment inexistant dans les préparations culinaires des ménages sont commercialisés dans l'espace de la restauration par des vendeuses d'origine béninoise, togolaise et ghanéenne. L'*akassa* et l'*ablo*, ainsi que d'autres mets à base de maïs, ont fait l'objet d'un transfert de savoir-faire du Bénin vers le Burkina Faso dans le cadre du projet Aval¹⁰, à travers des groupes de restauratrices situées à Ouagadougou, à Bobo Dioulasso et à Koudougou.

Les mets cités dans les pratiques de consommation sont ceux qui occupent une position importante dans les préparations culinaires. Des mets tels que les gâteaux sucrés et les crêpes n'ont pas été cités, pourtant la liste des mets à base de céréales qui vient d'être étudiée n'est pas exhaustive car les ménages n'ont cité, dans les pratiques commensales, que les mets qui avaient une position importante dans leurs préparations culinaires. Les crêpes sont très peu répandues dans la consommation, alors que les gâteaux sucrés règnent lors des fêtes, des baptêmes et des mariages dans les ménages.

Depuis au moins cinq ans, une nouvelle recette de gâteaux est diffusée, et les gâteaux sous diverses formes sont commercialisés par des vendeuses. La pâtisserie règne dans les salons de thé. Dans certains ménages aisés, les « croissants » se substituent au pain. Soulignons au passage que le pain a été le grand absent, car il est de fait largement consommé.

L'urbanisation a introduit des perceptions nouvelles qui s'inspirent d'une certaine image de la modernité. En même temps, le fait urbain a induit des contraintes économiques et temporelles à travers la scolarisation des femmes, phénomènes qui ont conduit à une recomposition des modes de consommation et à une redéfinition des règles culinaires principalement. Les produits locaux comme étrangers n'échappent pas à ces nouvelles règles, nées des perceptions des cultures locales et étrangères : cela rompt avec toute logique de mimétisme.

10. Cf. Aval, six ans de diffusion de savoir-faire agro-alimentaires en Afrique de l'Ouest : bilan méthodologique, octobre 1999.

Le besoin de diversification : de nouveaux mets pour le maïs, le mil et le sorgho

Avec le mil, le maïs et le sorgho, les ménages souhaitent découvrir d'autres types de mets, cela pour diverses raisons et en fonction des produits.

Le mil

114/125 ménages souhaitent découvrir d'autres types de mets. Le besoin de varier (35/114 ménages), le goût (47/114 ménages) et l'acquisition de connaissances (13/114 ménages) sont les raisons qui jouent en faveur du mil. La recherche du plaisir, la curiosité et le coût abordable sont très peu évoqués. La rareté des tô à base de mil et de couscous ne signifie pas un rejet du produit à proprement parler, mais des mets issus du produit. Ceux-ci sont en déphasage avec les nouvelles perceptions de la pratique de la cuisine et de la consommation. Cependant, l'élaboration d'autres mets selon les nouvelles perceptions est une attente fréquemment exprimée. Pour les ménages où le besoin de diversification n'existe pas pour le mil, ses caractéristiques gustatives constituent le principal handicap, suivie de la difficulté de transformation du produit.

Le maïs

Pouvoir varier les mets à base de maïs, toujours dominés par le tô, a été exprimé dans 47 cas sur 114. La qualité nutritionnelle a été évoquée dans 20 cas et le goût dans 15 cas. L'acquisition de connaissances, le coût, la disponibilité, sont évoqués seulement par 10 ménages au plus dans chaque cas. Le tô de maïs satisfait certes, mais le besoin d'utiliser le maïs pour d'autres types de plats est fortement exprimé. Parmi les ménages qui n'expriment pas de besoin de diversification, certains restreignent l'utilisation du maïs au tô et au couscous, et d'autres lui reprochent sa faible valeur nutritive et son goût fade.

Le sorgho

Le sorgho, comme nous le disions plus haut, est très faiblement représenté dans les préparations culinaires des ménages. Cependant, dans l'expression des besoins de diversification, le souhait de découvrir d'autres mets à base de sorgho a été évoqué dans 68,8 % des cas. La principale raison évoquée est l'élargissement des possibilités de diversification de l'alimentation, viennent ensuite le goût et la qualité nutritionnelle du sorgho, et enfin le besoin d'acquisition de connaissances. La curiosité, le plaisir et le coût enregistrent 6 cas au plus. Par contre, à 31,2 %, c'est le goût et la présentation du sorgho qui sont la cause de son rejet.

Ici également, la faible représentativité du sorgho dans les préparations culinaires ne signifie pas son rejet par tous. Le rejet porte sur les mets devenus inadéquats par rapport aux pratiques culinaires et aux valeurs à partir desquelles la consommation alimentaire s'est recomposée à Ouagadougou.

Le besoin de diversification révèle son caractère endogène, en ce sens qu'il intègre des produits locaux devenus marginaux dans l'alimentation des ménages à Ouagadougou. L'avenir ne sera pas sombre pour le mil et le sorgho, surtout si, en amont et en aval, des chercheurs se mobilisent pour élaborer des produits adaptés aux goûts et aux pratiques culinaires des consommateurs. Les céréales locales sont encore bien appréciées par les consommateurs, considérées comme bonnes et surtout nourrissantes. Les céréales étrangères ne sont pas en reste, elles figurent parmi les plats dont les ménages aimeraient augmenter la consommation, il s'agit notamment des pâtes et du couscous arabe.

Les pratiques d'approvisionnement et de stockage

Les produits céréaliers utilisés dans les préparations culinaires ne sont plus uniquement des produits agricoles locaux. A ces derniers se sont ajoutés, au fil des années, des produits agricoles étrangers et des produits artisanaux ou semi-industriels locaux. Notons également l'existence de produits mixtes, où produits agricoles locaux et étrangers sont mélangés.

Les différents produits céréaliers

Les produits agricoles

On distingue les céréales agricoles locales et les céréales importées d'origine occidentale ou asiatique.

Les céréales agricoles locales, c'est-à-dire le mil, le sorgho, le maïs, le fonio et le riz sont cultivées au Burkina Faso. Les productions locales arrivent à couvrir les besoins, sauf dans le cas du riz où des milliers de tonnes sont importées. Pourtant, la production locale de riz semble être peu soutenue, elle enregistre une forte baisse. 111 807 tonnes ont été produites en 1996 contre 46 527 en 1999 (tableau I). L'écoulement du riz local rencontre en effet d'énormes difficultés. La production du fonio a connu une hausse en 1993-1994, ces années correspondant au boom du fonio lavé et précuit. Quant au maïs, au mil et au sorgho, leur production respective est en pleine croissance. Cela signifie que la faible représentativité du mil et du sorgho dans la préparation du tô à Ouagadougou n'a pas d'influence sur leur production. De plus, produire davantage de maïs ne conduit pas forcément à l'abandon des autres céréales.

Le riz, selon Thiombiano (1988), est importé principalement des Etats-Unis d'Amérique, de la Chine, de la Thaïlande et de Taiwan. Une faible quantité provient de l'Europe, de l'Afrique et d'autres pays d'Asie. Le blé, quant à lui, est essentiellement importé d'Europe.

Les produits céréaliers industriels

Quelques produits industriels sont fabriqués localement, d'autres sont importés des pays producteurs. Ce sont essentiellement les pâtes alimentaires, le couscous arabe et la farine de blé, dont on a noté l'existence d'une multitude de marques. Les origines sont italienne, espagnole, tunisienne, etc. Dans les rayons des alimentations, on note la présence de produits tels que la semoule de blé dur, la maïzena, les biscuits, les flocons d'avoine (Quaker) et les flocons de maïs. Le pop-corn est vendu dans les marchés et boutiques. En dehors des pop-corn, qui sont distribués lors des fêtes, et des biscuits, qui sont largement consommés par les enfants, les autres produits sont marginaux. Au Burkina Faso, il n'y a que deux industries qui offrent des produits industriels à base de céréales :

- *Burkina pâtes* pour les spaghettis et macaronis, qui sont fortement concurrencés par les pâtes d'importation ;
- les Grands moulins du Burkina, le plus grand fournisseur en farine de blé, largement utilisée par les boulangeries et les vendeuses de gâteaux en tous genres.

Les produits artisanaux

Il existe de nombreux transformateurs qui, avec des moyens plus ou moins mécanisés, œuvrent pour mettre sur le marché des produits faciles à utiliser à partir des céréales locales. Le mil, le maïs, le riz, le blé et le fonio sont les matières premières les plus utilisées. Des farines, des semoules, des produits précuits, des produits roulés sont mis sur le marché selon une stratégie de vente de proximité, ou exposés dans les rayons des alimentations.

Tableau I : Production céréalière au Burkina Faso (en tonnes).

Années	Fonio	Maïs	Mil	Riz	Sorgho
1984	6 848	82 888	79 304	29 803	612 161
1985	7 043	132 724	76 182	33 744	814 411
1986	6 509	155 781	105 821	22 307	928 463
1987	5 737	191 699	68 191	40 979	689 538
1988	14 220	255 762	118 109	55 998	970 016
1989	13 800	256 916	76 528	41 841	991 188
1990	12 700	257 900	64 000	47 800	750 500
1991	14 400	315 100	173 000	38 600	1 238 300
1992	13 600	342 700	116 000	46 700	1 292 100
1993	22 554	270 723	136 907	53 812	1 281 072
1994	16 380	350 314	108 379	61 010	972 911
1995	11 610	212 493	102 651	84 026	1 266 156
1996	10 839	293 493	102 651	84 026	1 253 955
1997	10 752	366 467	80 483	89 516	942 885
1998	14 424	377 758	165 697	88 998	1 202 808
1999	13 343	468 948	94 500	46 527	1 178 385

Les pratiques d'approvisionnement

Les différentes catégories de produits céréaliers sont commercialisées par différentes structures de ventes. A chaque catégorie semble correspondre une unité de vente appropriée. Il est des unités de vente traditionnelles ou anciennes, et des unités modernes (boutiques, alimentations). Les acquisitions de céréales mobilisent plusieurs membres dans le ménage.

Les individus chargés des tâches d'approvisionnement

L'homme, la femme, les enfants, les parents et les aides de la famille sont tous mobilisés pour l'approvisionnement en céréales. Il faut cependant souligner que l'individu chargé de cette tâche diffère selon le produit et selon le lieu d'achat.

L'approvisionnement en riz, mil, maïs, sorgho, fonio, pâtes alimentaires et couscous arabe est souvent assigné aux adultes. Traditionnellement, la femme se charge de l'achat des céréales locales de base, et c'est le cas aujourd'hui encore dans les zones rurales et dans les ménages urbains à mode de gestion fortement emprunt des traditions. En général, pour l'homme, assurer cet approvisionnement est un moyen de légitimation de sa position dans le ménage. Toujours dans ces catégories de ménage, apporter les pâtes alimentaires ou le couscous arabe accorde

plus de crédit. Il faut noter que dans les milieux ruraux et dans les ménages urbains précaires et moyens, la valeur symbolique de ces céréales est élevée. Par contre, dans les couches aisées, ces produits sont déjà banalisés. Quant au pain, ce sont souvent les enfants ou les aides qui en sont chargés.

Les lieux d'approvisionnement

Pour l'approvisionnement en céréales, les ménages ont recours aux unités d'approvisionnement traditionnelles et modernes (marchés, alimentations et boutiques). Pour l'approvisionnement en céréales locales, la quasi-totalité des marchés dénommés *yaar* en mooré ont été cités. Pour le blé et ses produits dérivés, ainsi que pour le fonio, ce sont surtout les boutiques et les alimentations, la boulangerie et l'usine qui ont été citées.

L'approvisionnement peut aussi se faire en dehors de la ville de Ouagadougou. Ainsi, pour le maïs, le sorgho et le fonio, certains ménages s'approvisionnent dans les villes, villes moyennes, et villages suivants : Bobo, Banfora, Dédougou, Nouna, Koupela, Sourou Béraba, Bomborokuy et Ioba. La ville la plus citée est Bobo. Enfin, pour le maïs et les pâtes alimentaires, deux ménages s'approvisionnent dans des pays limitrophes du Burkina Faso : en Côte d'Ivoire (maïs) et au Togo (pâtes alimentaires). C'est le prix qui conduit aux achats dans les autres régions du Burkina Faso ou à l'extérieur. De plus, ce sont souvent des opportunités exploitées par les ménages, pouvant être liées à la quête d'une variété donnée ou à la recherche de la qualité.

Les modes d'acquisition des céréales

Il n'y a pas de forme d'acquisition globale en matière d'approvisionnement en céréales. Les céréales locales d'origine agricole sont vendues sur le marché avec des unités de mesure qui ne sont pas universellement connues. Ainsi, en plus du sac de 100 kg sont utilisés la tine, le yoruba, les bols et les louches. Tous les achats effectués selon ces unités ont été convertis au kilo.

Les fréquences d'achat spécifiques à chaque céréale et qui diffèrent selon les ménages ont été ramenées au découpage temporel défini dans la méthodologie à savoir :

- achat à intervalle inférieur au mois ;
- achat mensuel ;
- achat à intervalle supérieur au mois.

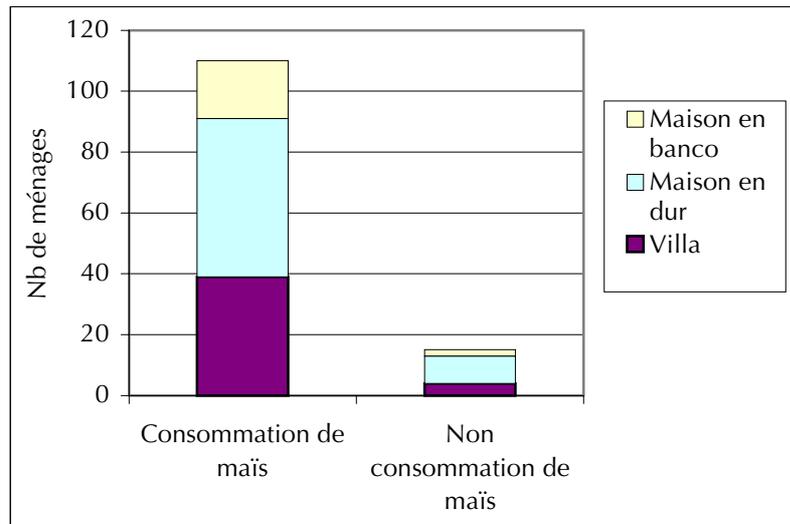
Une dizaine de produits ont été dénombrés parmi les céréales d'origine agricole et industrielle, qu'elles soient locales (maïs, fonio, mil, riz, sorgho blanc) ou importées (pâtes alimentaires, couscous arabe, pain, farine de blé). Une diversité de produits artisanaux ont été inventoriés. Etant donné leur spécificité, ils ont été traités à part.

Le maïs : la céréale la plus utilisée pour le tô à Ouagadougou

ANECDOTE SUR L'HISTOIRE DU MAÏS

A l'origine, deux amis se faisaient des dons en semences de *gombo*, qui en mooré, se dénomme « *maana* ». Un jour, l'un des deux ne disposait pas de semence en *gombo*. Ce dernier ne pourrait pas faire le contre-don au moment venu, alors, il se mit à errer dans la brousse où il rencontra un génie qui lui donna un épi de maïs qu'il garda chez lui. Au moment d'opérer le don avec son ami, il lui donna l'épi en lui disant qu'il ne disposait pas de *gombo*. Traduit en mooré, cela correspond à la dénomination du maïs : « *ka maana* »¹¹.

11. Source : une émission de la radio rurale.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 10 : Consommation de maïs selon le type d'habitat.

Le maïs est acquis par 110 sur 125 ménages enquêtés, comme l'illustre la figure 10. Selon le découpage temporel indiqué, les ménages qui achètent du maïs se distribuent comme suit :

- 13/110 pratiquent un approvisionnement à intervalle inférieur au mois ;
- 39/110 s'approvisionnent mensuellement ;
- 58/110 s'approvisionnent à un intervalle supérieur au mois.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Les 13 ménages répertoriés dans ce groupe ont des pratiques d'approvisionnement un peu disparates. Deux fréquences sont davantage représentées : l'approvisionnement hebdomadaire et par quinzaine.

Certains ménages effectuent des achats très rapprochés : il s'agit d'approvisionnements effectués deux fois par semaine. A l'opposé, on note des pratiques d'approvisionnement moins rapprochées : il s'agit d'achats effectués une fois tous les vingt jours.

Si l'on considère globalement les quantités achetées dans ce groupe où l'approvisionnement s'effectue à un intervalle inférieur au mois, la quantité minimale est de 1,32 kg et la maximale est de 100 kg. Les femmes ici sont surtout des ménagères, elles ont plus de temps pour effectuer la transformation des graines brutes de maïs en farine.

Approvisionnement à intervalle mensuel

Ce groupe compte 39/110 ménages. En dehors des quantités qui diffèrent, la fréquence d'achat est homogène. La quantité maximale achetée est de 100 kg, tandis que la minimale est de 1,76 kg. Les achats par tine, unité de mesure locale correspondant à 17,18 kg, sont dominants.

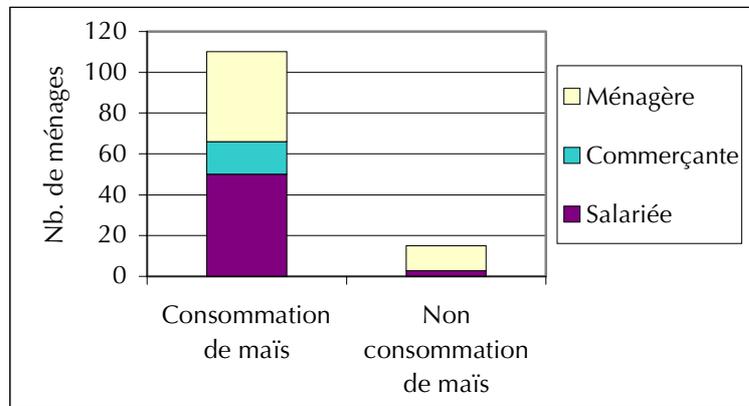
Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Plusieurs fréquences d'approvisionnement ont été notées au-delà du mois. L'approvisionnement bimensuel est le plus représenté, suivi de près par un approvisionnement trimestriel. L'approvisionnement annuel est assez représenté. Les autres fréquences, c'est-à-dire une fois tous les 5, 6, 7, 8 ou 10 mois et une fois tous les cinq ans sont faiblement représentées. Dans ce groupe, où l'on dénombre 58 ménages sur 110, les achats bimensuels, qui sont les plus

représentés, sont aussi ceux à fréquence rapprochée. Faire des achats tous les 5 ans constitue la fréquence la moins rapprochée. Pour l'ensemble de ce groupe, et selon l'intervalle temporel indiqué, la quantité minimale est de 0,20 kg et la maximale est de 300 kg.

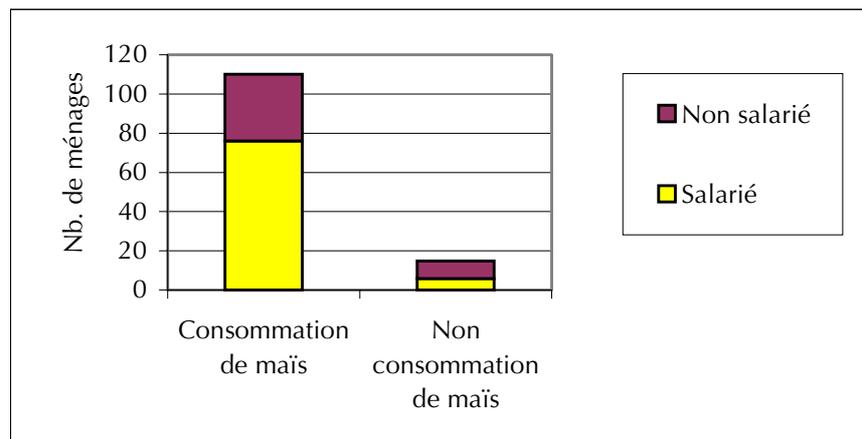
Une relation semble se dessiner entre le fait de s'approvisionner en maïs d'une part, et en fonio d'autre part, puisque la probabilité de dépassement est autour de 91 %.

Les variables les plus significatives dans l'identification des ménages qui s'approvisionnent en maïs, sont l'activité de l'homme et de la femme. En effet, les ménages dont les responsables ont un revenu régulier (salariés) sont les plus représentés parmi les acheteurs de maïs. De plus, on note une forte concentration de ces derniers dans les achats mensuels et supérieurs au mois. Enfin, les fréquences d'achat du maïs ne sont pas forcément liées aux fréquences de consommation du tô. La consommation moyenne par an et par ménage s'élève à 728 kg de maïs.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 11 : Consommation de maïs selon l'activité de la femme.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 12 : Consommation de maïs selon l'activité du chef de ménage.

Le fonio

Le fonio est consommé dans 59/125 ménages. Selon le découpage temporel indiqué précédemment, cette population se divise en trois groupes :

- 8/59 pratiquent un approvisionnement à intervalle inférieur au mois ;
- 24/59 s'approvisionnent mensuellement ;
- 27/59 s'approvisionnent dans un intervalle supérieur au mois.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

En dehors d'un ménage qui s'approvisionne 3 fois par mois, les 7 autres s'approvisionnent soit par quinzaine, fréquence la plus représentée avec 4 cas, soit par semaine, avec 3 cas dénombrés.

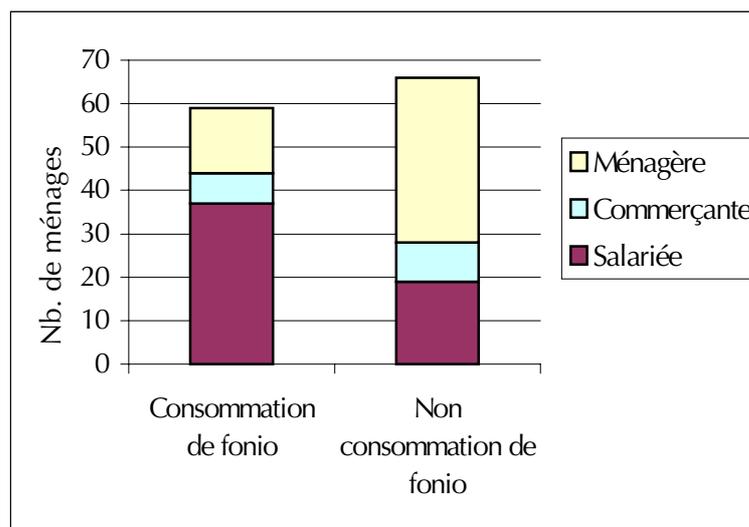
Approvisionnement à intervalle mensuel

Pour les 24/59 ménages qui pratiquent ce mode d'approvisionnement, la quantité minimale notée est de 2,37 kg et la quantité maximale de 50 kg.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Les achats sont effectués 1, 2, 3, 4 ou 6 fois par an. La fréquence la plus représentée est semestrielle avec 9/27 cas, vient ensuite la fréquence de 1 fois/an, avec 8/27 cas.

Il existe un lien entre l'approvisionnement en fonio et celui en couscous arabe, en pâtes alimentaires, en mil et en maïs. Ce lien est très significatif, surtout avec le couscous arabe, le khi2 représentant 100 %. Cela est dû au fait que le fonio est surtout préparé sous forme de couscous. Avec les pâtes alimentaires et le mil, le khi2 est respectivement de 99,89 % et de 99,54 %. Les mets préparés dans les ménages à partir de ces céréales sont marginaux comparés à ceux qui le sont à partir du maïs et du riz.



Source : enquêtes Alisa ; n :125.

Figure 13 : Relation entre la consommation de fonio et l'activité de la femme.

Il n'y a pas de relation entre l'approvisionnement en fonio et le niveau scolaire de la femme, car c'est le revenu qui influence fortement la consommation alimentaire. Ainsi, une forte relation existe entre l'activité de l'homme, et surtout celle de la femme, et l'approvisionnement en fonio. Plus la femme est ménagère, moins elle s'approvisionne en fonio. Sur 53 ménagères, 25 seulement consomment le fonio et cette même tendance s'observe pour les hommes.

Dans une étude sur l'estimation de la consommation du fonio faite à Ouagadougou, au premier trimestre de l'année 2000, sur un échantillon de 500 ménages, il ressort que la consommation de fonio est fortement liée à deux faits essentiels, à savoir, l'origine culturelle et le pouvoir d'achat. Le fonio est un produit qui, à l'origine, et aujourd'hui encore, est propre à la région Ouest du Burkina Faso, malgré une diffusion amorcée dans d'autres groupes ethniques.

La relation existante entre l'approvisionnement en fonio et les variables de structure est vérifiée ici à travers les caractéristiques des consommateurs. Il ressort que le poids du pouvoir d'achat est lisible à travers plusieurs indicateurs tels que la dépense alimentaire quotidienne, le secteur d'activité du chef de ménage et de son épouse.

Il est dit du fonio qu'il soigne le diabète, et cela a contribué à sa diffusion dans les autres groupes ethniques. De plus, les acteurs de l'artisanat ont œuvré pour la mise sur le marché de produits faciles d'utilisation à base de fonio. En effet, du fait des impuretés qu'il contient, le fonio brut requiert un lavage minutieux, alors que les consommateurs, les femmes salariées, disposent de moins en moins de temps¹².

Le mil

Le mil a été cité dans 68/125 ménages. Cette population se distribue de la manière suivante :

- 9/68 pratiquent un approvisionnement à intervalle inférieur au mois ;
- 26/68 s'approvisionnent mensuellement ;
- 33/68 s'approvisionnent dans un intervalle supérieur au mois.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

C'est dans ce groupe que les achats sont les plus fréquents, tout en étant également les moins importants. Dans ce groupe, tout est singulier, il n'y a pas de fréquence dominante. Un cas de fréquence d'approvisionnement rapprochée, de 3 fois par semaine, a été noté, et la quantité achetée dans ce cas est de 2,64 kg.

Approvisionnement à intervalle mensuel

Pour les 26 ménages repérés dans ce groupe, la quantité maximale d'approvisionnement est de 100 kg, et la quantité minimale est de 2,64 kg, équivalent à un yoruba. En effet, ces ménages s'expriment davantage en yoruba.

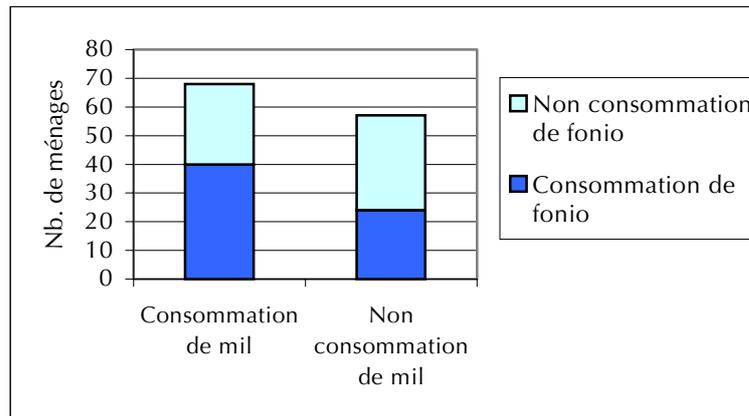
Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Les 33 ménages regroupés dans cette catégorie se distribuent comme suit :

- 10 ménages s'approvisionnent annuellement ;
- 5 ménages s'approvisionnent 2 fois par an ;
- 9 ménages s'approvisionnent 3 fois par an ;
- 8 ménages s'approvisionnent 1 fois tous les deux mois.

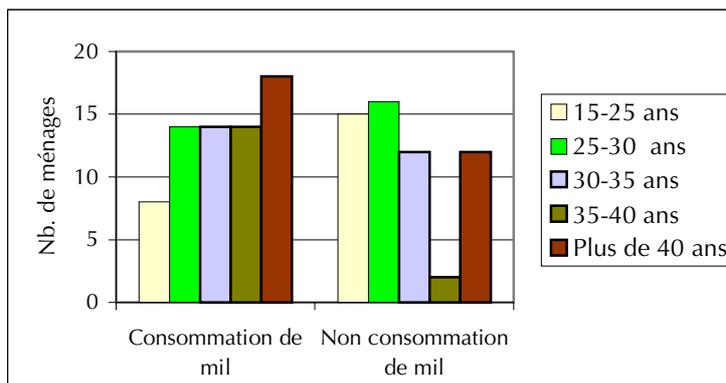
L'approvisionnement en mil n'est lié qu'à l'approvisionnement en fonio et en farine de blé. Ces produits enregistrent quasiment la même représentativité dans la consommation des ménages. De plus, fonio et mil sont traditionnellement associés dans la préparation de plusieurs mets.

12. Cf . résultats d'études socio-économiques sur le *fonio* dans le cadre du projet Cfc.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 14 : Relation entre la consommation de mil et celle de fonio.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125

Figure 15 : Consommation de mil selon l'âge de la femme.

La mise en relation entre l'approvisionnement en mil et les variables caractéristiques des ménages indiquent que seuls l'âge de la femme et la taille du ménage sont ici significatifs, cette dernière variable se révélant pour la première fois. L'achat de mil semble être l'apanage des femmes de plus de 25 ans et des ménages dont la taille est supérieure à 5 personnes.

La consommation de mil dans les ménages est en forte diminution, comme l'indiquent les données 1963-1964 (Insee) et 1984-1985 (Reardon *et al.*, 1988)¹³. Dans nos enquêtes, le mil ne représente que 10,62 % de la consommation totale des ménages enquêtés sur les céréales. Cela est dû, à Ouagadougou, à la substitution du tô de mil par le tô de maïs. De plus, les mets à base de mil tels que la bouillie, le couscous et le *gnon* sont marginaux, voire inexistants dans les préparations culinaires de certains ménages. Face à la perte de vitesse de ces mets dans les ménages, les acteurs de l'artisanat proposent de multiples produits afin de redonner au mil une place acceptable dans les préparations culinaires des ménages. Dans la restauration, par contre, le mil est utilisé pour divers mets : galettes, boules d'*akassa*, *dèguè*, etc.

13. E. Cheyns, *Les pratiques alimentaires des ménages à Ouagadougou, série urbanisation, alimentation et filières vivrières*, 1999.

Le riz

Le riz est présent dans 119 ménages sur les 125 enquêtés. Cet échantillon se répartit comme suit :

- 17/119 pratiquent un approvisionnement à intervalle inférieur au mois ;
- 52/119 s'approvisionnent mensuellement ;
- 50/119 s'approvisionnent dans un intervalle supérieur au mois.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Cette catégorie regroupe 6 types de fréquences, à savoir : 1 fois par jour, 1, 3 et 5 fois par semaine, et 2 et 3 fois par mois.

Approvisionnement à intervalle mensuel

Les ménages rencontrés dans ce groupe sont les plus nombreux, ils sont 52/119. La quantité minimale achetée par mois est de 2 kg, et la quantité maximale est de 100 kg. Plus de la moitié des ménages achète mensuellement 50 kg.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Les fréquences relevées dans cette catégorie sont au nombre de 8. La fréquence dominante est de 1 fois tous les deux mois, et c'est aussi la fréquence la plus rapprochée. Pour l'ensemble des ménages considérés, la quantité maximale achetée est de 150 kg tandis que la quantité minimale s'élève à seulement 5 kg.

L'approvisionnement en riz n'est pas lié aux variables de structures identifiées (durée de formation du ménage, typologie, taille du ménage, niveau scolaire de l'homme et de la femme, activité de l'homme et de la femme et durée de résidence) parce que c'est un produit de base qui s'impose de fait dans toutes les couches sociales. En 1988, Thiombiano (Reardon *et al.*) note que le riz n'est pas un produit de luxe : cette absence de relation significative avec les variables caractéristiques des ménages est peut-être liée à sa popularité. Notons que l'enquête n'a pas considéré le riz selon ses variétés.

En effet, en plus du riz ordinaire, il y a le riz « oncle Bens » et le riz parfumé. La dévaluation du franc Cfa a freiné la diffusion du riz parfumé qui, des couches aisées de la population, s'introduisait peu à peu dans les couches moyennes. Celles-ci, de nos jours, ne se contentent que de brisures de riz parfumé ; enfin, le riz « oncle Bens », d'introduction plus ancienne que le riz parfumé au Burkina Faso, reste le riz des riches.

L'artisanat propose des semoules fines de riz pour la préparation de plusieurs mets, dont surtout le couscous. Selon les données de 1963-1964 et celles de 1984-1985, la consommation de riz dans les ménages a chuté de près de 90 %, atteignant désormais environ 68 % de la consommation du ménage. Cela peut être le résultat de la recomposition des moments de préparation et le recours des ménages précaires à la restauration pour les achats de riz préparé.

Le sorgho blanc

Le sorgho blanc est un produit faiblement présent dans les ménages car il n'a été noté que dans 19 ménages sur les 125 enquêtés. Ces 19 ménages sont répartis selon le même découpage temporel, de façon équitable dans les deux premières catégories (5 ménages de part et d'autre), la troisième catégorie regroupant, quant à elle, 9 ménages.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Tous les cas recensés sont singuliers : les achats se réalisent 1 fois tous les deux jours, 1 fois par quinzaine, 4 fois par mois, 3 fois par semaine et 1 fois tous les 25 jours. La quantité minimale

achetée est 1 yoruba, équivalent à 2,91 kg, et la maximale est de 10 yoruba, correspondant à 29,10 kg.

Approvisionnement à intervalle mensuel

La quantité minimale enregistrée est la tine, correspondant à 17,46 kg, et la maximale est de 100 kg.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Les achats bimensuels et annuels sont les plus représentés. Les quantités minimales et maximales sont respectivement de 17,46 kg et 100 kg pour les achats bimensuels, et de 8,73 kg et 100 kg pour les achats annuels.

Le sorgho rouge a été trouvé dans 2 ménages seulement, l'un s'approvisionnant 2 fois par mois à raison de 50 kg par achat et l'autre achetant 50 kg par trimestre.

La faible représentativité des mets à base de sorgho parmi les mets cités dans les modes de consommation s'explique par le nombre très faible de ménages qui en achètent.

Les pâtes alimentaires

De tous les produits dérivés du blé, la pâte alimentaire est le plus consommé avec 107/125 cas.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Quarante-deux ménages se trouvent dans cette catégorie, dont 3 s'approvisionnent quotidiennement, 14 autres 1 fois par semaine, et les 14 ménages restant 2 à 5 fois par mois. Trois ménages s'approvisionnent pour les jours de fête, les 8 autres ménages 1, 2 ou 3 fois par semaine.

L'ensemble de ce groupe présente une quantité minimale d'approvisionnement de 0,25 kg et une quantité maximale de 12 kg. La moyenne pour l'ensemble est de 1,36 kg.

Notons cependant que pour exprimer leurs achats, la majorité des ménages s'est exprimée en paquets, en grammes et en sacs, ce sont effectivement ces unités que l'on rencontre le plus souvent sur les lieux d'achats.

Approvisionnement à intervalle mensuel

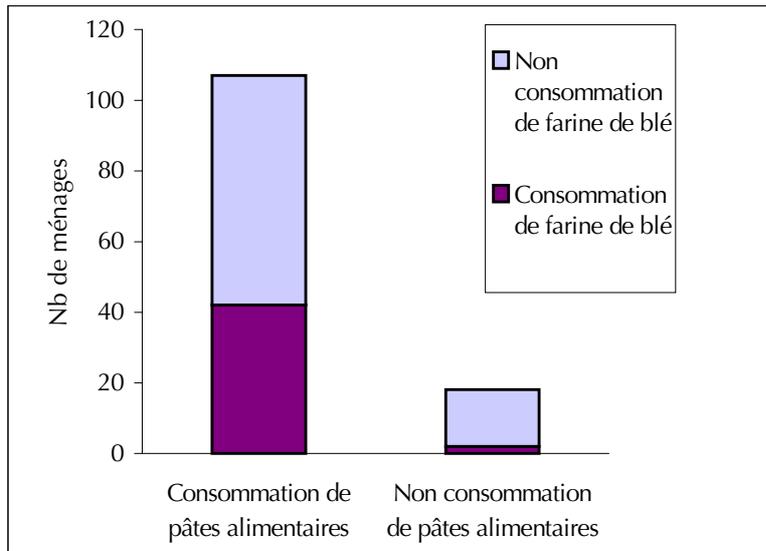
53 ménages s'approvisionnent mensuellement. Leur quantité minimale d'achat est de 0,25 kg, c'est-à-dire un paquet de 250 g et la quantité maximale est de 10 kg. En moyenne, ces ménages achètent 3,5 kg par achat. 5 ménages sur les 53 recensés achètent 10 kg par mois, les autres achetant des quantités inférieures.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

12 ménages relèvent de cette catégorie, dont la moitié se déplace 1 fois tous les deux mois pour effectuer ses achats. L'approvisionnement le moins fréquent a lieu 1 fois tous les 6 ans, c'est le cas d'un seul ménage qui prend un carton correspondant à une quantité de 10 kg. L'approvisionnement le plus fréquent a lieu 1 fois tous les deux mois pour un achat minimal de 0,5 kg et un achat maximal de 10 kg.

L'ensemble de ces ménages achète en moyenne une quantité de 5,16 kg.

Les relations observées entre achats du couscous arabe et du blé s'observent également ici : l'approvisionnement en pâtes alimentaires est fortement lié à l'approvisionnement en farine de blé, en couscous arabe et en fonio.

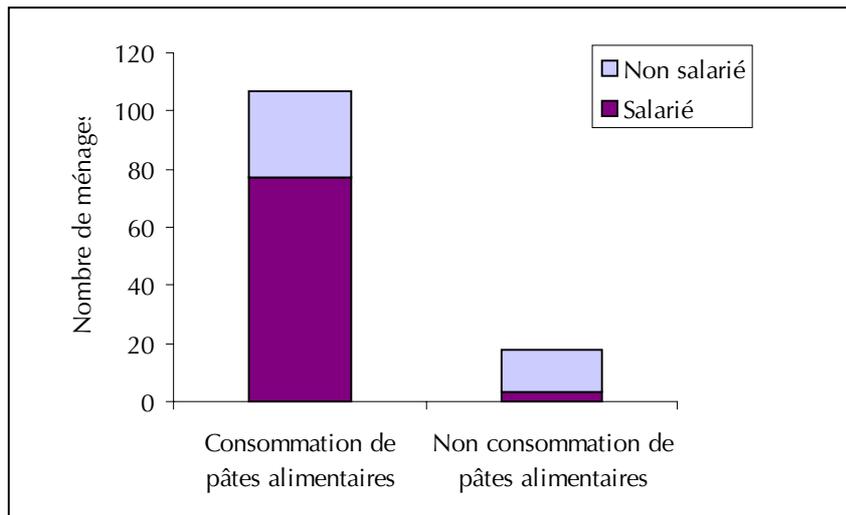


Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 16 : Relation entre la consommation de pâtes alimentaires et de farine de blé.

Pour les ménages enquêtés, s’approvisionner en pâtes alimentaires reste une question de pouvoir d’achat, contrairement au couscous arabe où pouvoir d’achat et niveau d’instruction sont apparus également déterminants. Les hommes salariés surtout, ainsi que les femmes salariées, sont les plus nombreux à s’approvisionner en pâtes alimentaires, et pour l’homme, la probabilité de dépassement est de l’ordre de 99,99 %.

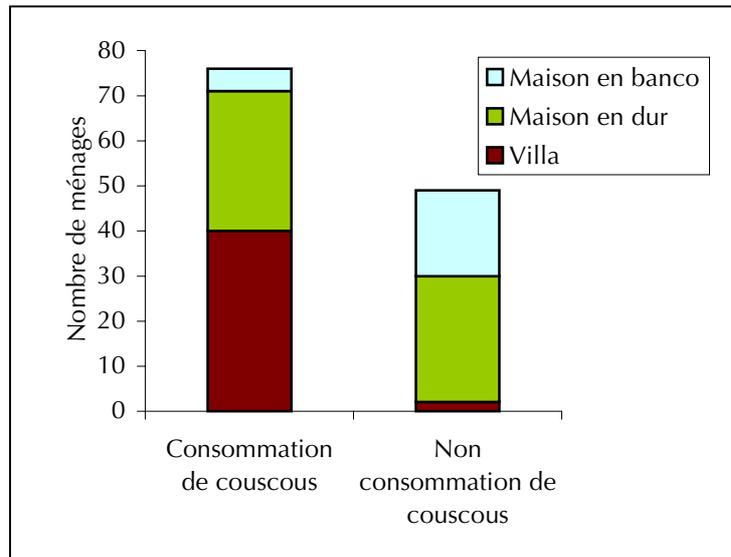
La forte concentration des ménages dans les intervalles d’achat mensuels et inférieurs au mois, est la preuve que spaghetti, macaroni, coquillettes, etc. ne sont plus des produits achetés rarement ou uniquement pour des fêtes.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 17 : Consommation des pâtes alimentaires selon l’activité de l’homme.

Le couscous arabe



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 18 : Consommation de couscous arabe selon le type d'habitat.

Le couscous est consommé par 76/125 ménages. Les consommateurs de couscous se distribuent comme suit :

- 29/110 pratiquent un approvisionnement à intervalle inférieur au mois ;
- 30/110 s'approvisionnent mensuellement ;
- 17/110 s'approvisionnent dans un intervalle supérieur au mois.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Vingt-neuf ménages ont une fréquence d'approvisionnement inférieure au mois, 10 d'entre-eux s'approvisionnent 1 fois par semaine, cette dernière fréquence étant la plus représentée. L'approvisionnement le plus fréquent s'opère une fois par jour pour une quantité d'achat de 2 kg. Cinq ménages s'approvisionnent uniquement les jours de fêtes. Ces derniers opèrent en réalité un approvisionnement annuel, donc supérieur au mois.

Approvisionnement à intervalle mensuel

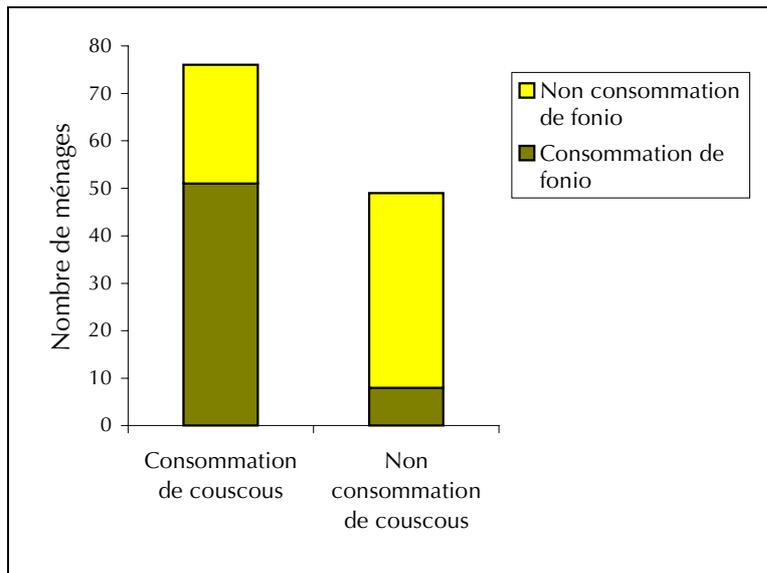
Trente ménages ont été dénombrés dans ce groupe, ils prennent en moyenne une quantité de 1,79 kg par achat. Les quantités d'achat varient de 0,5 kg à 5 kg pour l'ensemble des ménages.

APPROVISIONNEMENT A INTERVALLE SUPERIEUR AU MOIS

Avec une quantité moyenne d'achat de 4,2 kg, les 17 ménages de ce groupe ont une quantité minimale d'achat de 0,5 kg et une quantité maximale de 50 kg. L'approvisionnement le plus fréquent est de 1 fois tous les deux mois et c'est aussi l'approvisionnement le plus représenté, effectué par 7 ménages.

L'approvisionnement le moins fréquent est réalisé 1 fois tous les trois ans par un seul ménage qui achète à chaque fois 5 kg.

L'enquête a révélé une relation entre les produits de même nature que le couscous arabe et ceux qui ont une position similaire dans la consommation. Ainsi, s'approvisionner en couscous arabe est fortement lié aux achats de farine de blé, de pâtes alimentaires et de fonio.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 19 : Relation entre la consommation de couscous arabe et de fonio.

Le couscous arabe et le fonio ont en commun leur coût¹⁴ élevé, ce qui ne les rend pas accessibles à tous. Ainsi, dans les ménages où l'on constate des achats de farine de blé, de pâtes alimentaires et de fonio, il y a de fortes chances pour que l'on y trouve également du couscous arabe.

En relation avec les variables caractéristiques des ménages, s'approvisionner en couscous arabe tient très fortement au niveau scolaire de l'homme et de la femme ainsi qu'à leur activité. La présence du couscous arabe dans la consommation des ménages évolue avec le niveau d'instruction, 100 % des femmes sans instruction ne consomment pas le couscous arabe ainsi que 78,57 % des femmes de niveau primaire, contre 28 % des femmes de niveau secondaire et 13,16 % des femmes de niveau supérieur. Chez les hommes, la même tendance a été notée.

En considérant l'activité de l'homme ou de la femme, les salariés sont les plus nombreux à s'approvisionner en couscous arabe, celui-ci n'étant pas accessible à tous.

Le pain

Le pain se présente comme un produit de consommation journalière et il est assez présent dans la consommation. En effet, on le retrouve dans la consommation de 103/125 ménages.

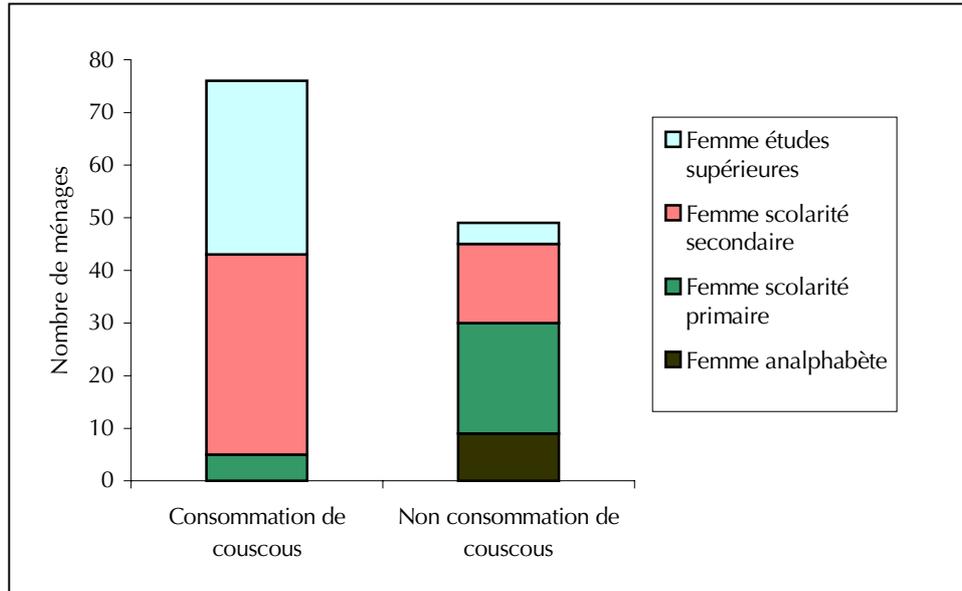
Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Pour les 99 ménages que l'on retrouve dans cette catégorie, l'approvisionnement en pain est quotidien et la quantité de pain achetée varie d'une demi-miche à une dizaine de miches.

Approvisionnement à intervalle mensuel

Trois ménages ont été repérés dans cette catégorie, ils prennent respectivement 1, 2, et 4 miches une fois par mois.

14. Le couscous arabe et le fonio traité et vendu dans les rayons des alimentations sont des produits chers. Ce fait a également été indiqué par E. Cheyins, Thèse de Doctorat. Annexes, novembre 1998.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 20 : Consommation de couscous arabe selon le niveau scolaire de la femme.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Le seul ménage qui se retrouve dans cette catégorie achète une miche une fois tous les deux mois. Le pain accompagné de lait, ainsi que de beurre et de confiture, constitue l'une des composantes principales du petit déjeuner à Ouagadougou. Manger ces produits au petit déjeuner est signe de modernité, contrairement à la bouillie, représentante de la tradition.

La farine de blé

Premier produit dérivé du blé, la farine est utilisée par 43 ménages sur les 125 enquêtés :

- 16/43 pratiquent un approvisionnement à intervalle inférieur au mois ;
- 18/43 s'approvisionnent mensuellement ;
- 9/43 s'approvisionnent dans un intervalle supérieur au mois.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Dix ménages consomment la farine de blé les jours de fête, ce sont les plus nombreux dans ce groupe. Cela est certainement lié aux recettes préparées pour l'occasion, notamment les gâteaux et les différentes fritures. L'approvisionnement le plus fréquent est de 1 fois par jour, réalisé par deux ménages pour des quantités respectives de 1,5 kg et de 2 kg.

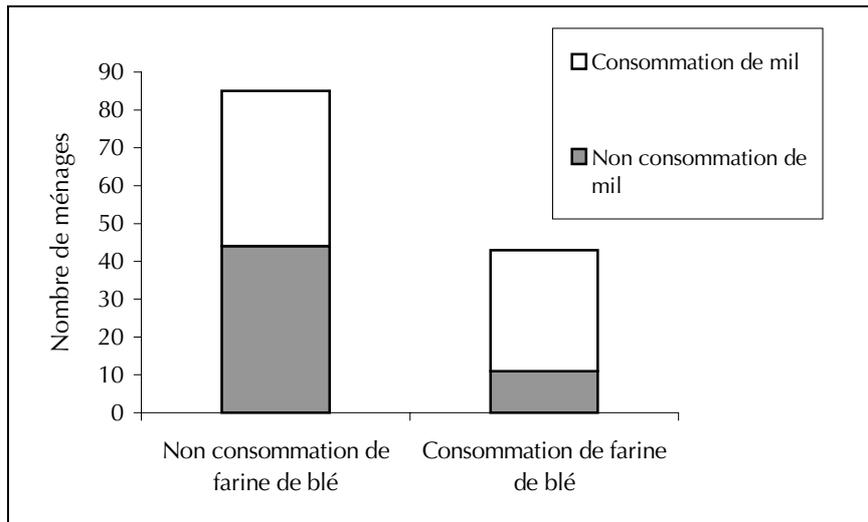
Approvisionnement à intervalle mensuel

Les 18 ménages de cette catégorie achètent en moyenne à chaque fois 5,16 kg. Les quantités d'achat varient de 0,5 kg à 30 kg et seulement 3 ménages achètent une quantité supérieure à 5 kg, plus précisément 7 kg, 25 kg et 30 kg.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

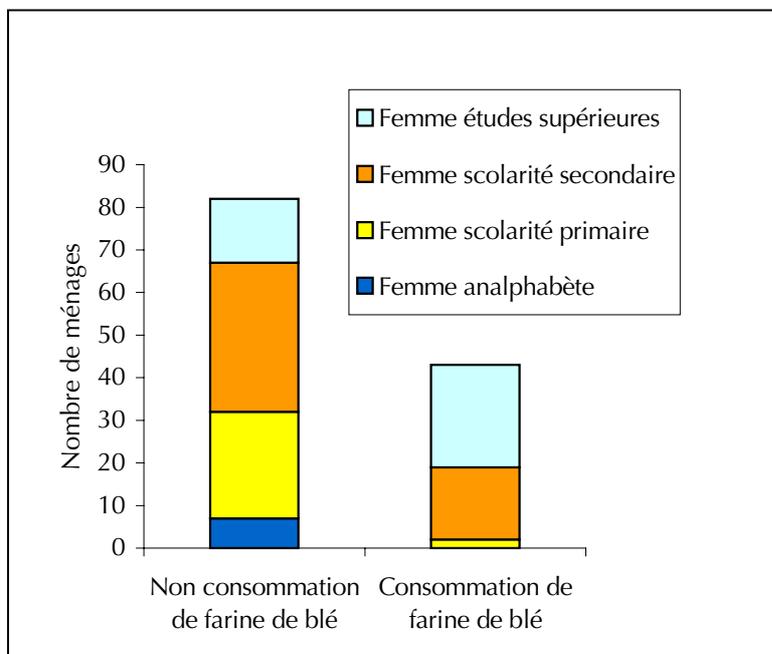
Quatre ménages s'approvisionnent 4 fois l'an. Ils sont les plus représentés, avec une quantité minimale d'achat de 2 kg et une quantité maximale de 6 kg. Deux ménages s'approvisionnent trimestriellement pour des quantités respectives de 2 kg et de 33 kg, deux autres bimensuellement pour 3 kg et 5 kg, et 1 seul ménage s'approvisionne deux fois par an pour une quantité de 4 kg.

Dans la consommation au sein des ménages, un lien significatif a été noté entre la présence de la farine de blé et celle du couscous arabe, des pâtes alimentaires, du fonio et du mil. Le couscous arabe, les pâtes alimentaires et la farine de blé ont en commun plusieurs caractéristiques : ce sont des produits dérivés du blé, importés, et qui ont approximativement la même importance dans la consommation des ménages. Le lien exprimé indique que plus on consomme de farine de blé, plus on a de chance de consommer les autres produits dérivés. Contrairement à ces produits qui sont de la même famille que le blé, la relation entre la consommation de la farine de blé et de celle du mil et du fonio indique des khi2 respectifs de 99,88 % et 98,80 %.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125

Figure 21 : Relation entre la consommation de farine de blé et la consommation de farine de mil.



Source : enquêtes Alisa ; n = 125.

Figure 22. Consommation de farine de blé selon le niveau scolaire de la femme.

L'achat de la farine de blé est lié à l'activité de l'homme et de la femme et au niveau scolaire de l'homme et de la femme. Ces variables sont des indicateurs du pouvoir d'achat et du capital culturel des responsables des ménages : lorsqu'on va du niveau le plus bas (analphabète) au niveau supérieur, on observe une augmentation du nombre des ménages qui s'approvisionnent en farine de blé, et cela indépendamment du sexe. Quant à l'activité de l'homme ou de la femme, le taux de salariés qui s'approvisionnent en farine de blé est très fort, soit 69,77 % chez les femmes et 81,40 % chez les hommes. Les autres catégories sont respectivement des commerçantes, des ménagères et des hommes non salariés.

Cette présentation a permis de lire de façon assez détaillée l'importance au niveau quantitatif de chaque produit dans la consommation des ménages ; l'analyse des pratiques en matière de stockage pourrait nous permettre de préciser encore davantage notre propos.

Les pratiques de stockage

Le stockage pratiqué de nos jours rompt avec ses contours traditionnels, car il ne s'agit plus de récolte que l'on emmagasine dans les greniers pour une utilisation annuelle. Le stockage n'a plus pour fonction de se prémunir contre famine, disette et pénuries.

L'habitat en milieu urbain et les contraintes financières rendent difficile la pratique du stockage traditionnel. De plus en plus, en ville, « joindre les deux bouts » est devenu une équation difficile à résoudre. Ainsi, pour éviter les surprises désagréables dans les ménages où les responsables ont un revenu régulier, les produits de base sont stockés en quantité suffisante pour une consommation mensuelle, bimensuelle ou trimestrielle. Les stocks sont en réalité des sacs de 25, 50 et 100 kg de riz, maïs, mil, etc., acquis pour une durée de consommation bien déterminée. Il n'est plus possible de trouver des céréales stockées depuis 2, 3, 4, 5 ans dans les ménages urbains. Enfin, s'approvisionner par 25, 50 ou 100 kg de riz ou de maïs est plus pratique et constitue la preuve d'un ménage affranchi de la nécessité. Les quantités de céréales stockées et la durée de stockage sont présentées dans le tableau II.

Tableau II : Stockage de céréales.

	Quantité minimale stockée	Quantité maximale stockée	Quantité stockée la plus représentée	Durée de stockage la plus courte	Durée de stockage la plus longue	Durée de stockage la plus représentée	Nombre total de ménages qui stockent
Couscous arabe	500 g	15 kg	-	1 mois n=2	2 mois	1-2 mois n= 10	18/123
Riz	5 kg	100 kg	50 kg	1 mois n= 4	6 mois n= 4	1-2 mois n= 74	112/123
Maïs	29 kg	500 kg n=2	100 kg n= 43	1 mois n= 7	plus de 6 mois n= 18	1-2 mois n= 46	101/123
Mil	1,5 kg	200 kg	2,6 kg n= 15	1-2 mois	3-4 mois n= 1	1-2 mois n= 27	44/123
Fonio	5 kg	50 kg	16,5 kg n= 6	1-2 mois	plus de 6 mois n= 5	1-2 mois n= 16	30/123
Sorgho	14 kg	100 kg	14 kg n= 8	1-2 mois n= 10	1-2 mois	1-2 mois	17/123
Pâtes alimentaires	250 g	50 kg	5 kg n=18	1 mois	1-2 mois n= 38	1-2 mois	44/123

n = Nombre de ménages.

La durée du stockage, ainsi que les quantités, sont liées à la position des mets préparés dans les ménages à partir de chaque céréale. Stocker le riz, le maïs, le mil et le sorgho, peut répondre au souci de garantir l'alimentation dans les ménages dans l'intervalle 1-2 mois, comme l'indiquent les durées de stockage les plus représentées. Cette durée est en réalité celle de la consommation dans les ménages des sacs de riz, maïs, mil, sorgho, et des paquets de pâtes ou de couscous arabe achetés cash ou à crédit, et payés en deux mensualités¹⁵. Par contre, stocker les pâtes alimentaires est une pratique à caractère distinctif sur le plan social.

Les procédés de stockage : du grenier à la barrique

Les lieux de dépôt des sacs ou des cartons sont la chambre, la cuisine ou le magasin. Pour les achats au détail, le produit est mis dans un plat, ou bien, quand la place manque pour les sacs de 100 kg, on utilise un fût.

L'aire de stockage est fonction de l'espace et de la nature de l'habitat du ménage. Le manque d'espace peut conduire un ménage à des achats par petite quantité. Le sens pratique des ménages les amène à garder leurs produits de manière à les prémunir de l'humidité. Stockage ou dépôts de céréales, une fois de plus, l'importance des céréales dans la cuisine à Ouagadougou n'est plus à démontrer. Des céréales d'origine étrangère ont pris place aux côtés des céréales locales. Face à cela, comment les céréales agricoles locales sont-elles appréciées ?

15. C'est une pratique courante de nos jours que de voir des commerçants offrir du riz, du maïs, des pâtes alimentaires, de la purée de tomate, de l'huile, du lait etc. dans les services, payables en deux mensualités.

Les attentes des ménages

Nous avons décrit jusqu'à présent l'évolution de la consommation, des pratiques commensales et des pratiques culinaires. Mais quelle est l'incidence des changements de perceptions notés plus haut sur l'appréciation des céréales locales ? Quelle est, de nos jours, l'attente des ménages par rapport à ces céréales ? Dans les pratiques culinaires et dans l'expression des besoins de diversification, quelques critères d'appréciation avaient déjà émergé. Quels sont les critères d'appréciation construits de nos jours pour les céréales ? Comment, de façon spécifique, les consommateurs classent-ils les différents produits céréaliers selon les critères qu'ils définissent ?

Les céréales : de l'unifonctionnalité traditionnelle à la plurifonctionnalité moderne

Parler de goût ou de choix semble une utopie dans un pays qui se bat pour sa subsistance et qui n'est pas à l'abri de l'insécurité alimentaire. Cependant, l'expression des qualificatifs des céréales est la preuve que, malgré les contraintes relevées, il y a une évolution dans les manières dont le consommateur se représente les céréales. Manger ne répond plus seulement au souci de se remplir le ventre, mais doit satisfaire à bien d'autres critères. La préoccupation ne se limite plus à l'objet du repas mais à la manière dont le produit sera transformé. Ainsi, à la question « les produits alimentaires locaux (céréales) que vous consommez répondent-ils à vos attentes ? », une multitude de réponses ont été recueillies. Il ressort de ces réponses que les céréales répondent aux attentes des ménages, 119/125 ayant répondu oui à la question posée contre 6/125 qui ne sont pas satisfaits. Une catégorisation des réponses données par les ménages qui ont répondu oui a permis d'identifier huit qualificatifs pour les céréales.

- L'aspect culturel a été évoqué. Il regroupe les appréciations du genre « habitude alimentaire, produit de base au Burkina Faso, produit essentiel, produit indispensable... ».
- La qualité physique regroupe les appréciations suivantes : « bonne qualité, bonne conservation, pas de bonne qualité, de temps en temps de bonne qualité, vieux riz, diversité, disponibilité, mal conservé, produit naturel ».
- La valeur nutritive a été évoquée par les expressions suivantes : « *riche en glucides, riche en protéines, riche en glucose et riche en vitamines* ».
- La qualité nutritionnelle est traduite par les appréciations : « *donne la force, consistant, nourrissant, bon pour l'équilibre du corps* ».
- Les caractéristiques organoleptiques ont été citées dans l'appréciation des céréales ; les aspects exprimés sont uniquement ceux liés au goût (bon goût, doux).
- La commodité de transformation a été évoquée pour les aspects culinaires, à savoir la facilité de préparation.
- Les céréales ont été qualifiées de coûteuses ou pas et/ou plus économiques.

- D'autres arguments ont été : « *on se contente, ça nous plaît, préférence, pas le choix, base de l'autosuffisance, consommons local* ». Dans les premières expressions, les réponses n'ont pas été bien données ; dans les deux dernières, la bonne appréciation des céréales semble liée à un certain patriotisme : les effets de la révolution se révèlent, et dans le cadre d'autres enquêtes, si ce fait est évoqué plusieurs fois, il pourrait constituer une catégorie à part entière.

L'introduction de produits étrangers a conduit à une reconstruction de la perception des céréales locales. Celles-ci doivent remplir une multitude de fonctions, mais avec le temps, d'autres critères pourraient s'ajouter. On note déjà l'émergence de nouveaux critères qui pourraient devenir déterminants. Les slogans « *consommons burkinabé* » par exemple, pourraient bien conduire à des achats de céréales locales par patriotisme, et le riz local trouverait alors des débouchés.

Par rapport à ces critères définis, quelles sont les céréales les plus appréciées et celles qui le sont moins ?

Les céréales les plus appréciées

Les réponses à la question « *quelles sont les céréales qui répondent le plus à vos attentes ?* » ont permis d'identifier les céréales suivantes : mil ; sorgho blanc ; riz ; maïs ; fonio ; pâtes alimentaires et couscous arabe. Il est aussi des cas où l'ensemble des céréales donne satisfaction. Cependant, il faut noter que, même si toutes les céréales citées sont bien appréciées, elles ne le sont pas à proportions égales, en témoigne le nombre de ménages dans chaque cas (tableau III).

Tableau III : Appréciation des céréales selon les attentes des ménages.

Céréales citées	Maïs	Riz	Mil	Pâtes alimentaires	Fonio	Toutes les céréales
Nombre de cas	49	39	16	7	1	4

Les critères qui jouent en faveur de chaque céréale inventoriée, sans hiérarchisation, sont présentés ci-après.

Le maïs

Caractéristiques organoleptiques	11/49
Commodité de transformation	11/49
Qualité physique	10/49
Qualité nutritionnelle	7/49
Qualité du produit à travers ses utilisations	4/49
Coût	3/49
Position culturelle	2/49
Autres	1/49

Le critère qui apparaît et qui n'avait pas été indiqué dans l'appréciation globale est la qualité du produit à travers ses utilisations. Le maïs est un produit consommé à Ouagadougou, non à cause de son origine culturelle, mais à cause de ses caractéristiques organoleptiques, de sa commodité de transformation et de sa qualité physique. Ce sont ces critères qui font du maïs la céréale privilégiée pour la préparation du tô à Ouagadougou. Ils permettent au maïs de répondre aux perceptions actuelles de la consommation et des pratiques culinaires. Il faut un tô bon, présentable, et surtout facile à préparer. Des critères liés au savoir-faire et à la

consommation déterminent le choix du maïs. C'est la conjugaison de ces deux piliers qui a contribué à l'évolution de la consommation du maïs à Ouagadougou.

Le riz : la commodité de transformation, déterminant dans le choix

Commodité de transformation	15/39
Caractéristiques organoleptiques	6/39
Qualité du produit à travers ses utilisations	4/39
Position culturelle	3/39
Coût	3/39
Autres	8/39

Thiombiano, en 1988, l'avait déjà signalé : le riz est l'un des produits agricoles qui ne nécessite aucun traitement préliminaire. Le riz importé comporte de moins en moins d'impuretés. La facilité à obtenir des mets à base de riz a été déterminante pour la vulgarisation du riz dans la consommation alimentaire.

Le mil : la diversité d'utilisation

Qualité du produit à travers ses utilisations	9/16
Caractéristiques organoleptiques	2/16
Position culturelle	2/16
Valeur nutritive	1/16
Commodité de transformation	1/16
Autres	1/16

La diversité des savoir-faire mobilisés pour la transformation du mil est devenue le critère le plus important.

Les céréales les moins appréciées

Il s'agit des réponses à la question « quelles sont les céréales qui répondent le moins à vos attentes ? » (tableau IV).

Tableau IV : Céréales répondant le moins aux attentes des ménages.

Céréales citées	Sorgho rouge	Riz	Maïs	Fonio	Couscous arabe	Sorgho blanc	Mil	Pâtes alimentaires
Nombre de cas	46	20	11	8	8	8	6	2

Le sorgho rouge, les caractéristiques organoleptiques sur le banc des accusés

Caractéristiques organoleptiques	22/46
Qualité physique	11/46
Position culturelle	3/46
Qualité du produit à travers ses utilisations	2/46

Les causes de l'aversion provoquée par le sorgho rouge sont surtout liées à ses caractéristiques organoleptiques. C'est en réalité la couleur, la texture et le goût du tô, principal plat préparé à base de sorgho, qui sont ici dénoncés.

Le riz : les vieux riz importés sont la principale cause de rejet

Qualité physique	10/20
Le coût	4/20

Les autres qualités néfastes, qualités nutritionnelles et qualités du produit à travers ses utilisations, sont assez faiblement représentées.

Le maïs

Pour le maïs, les cas « autres » sont dominants (6/11), il s'agit des expressions telles que « *n'aime pas le tô, pas de lieu adéquat pour la préparation, les enfants n'aiment pas le tô, le mari n'aime pas* ». La qualité nutritionnelle, la valeur nutritive et la qualité du produit à travers ses utilisations sont citées dans moins de 3 cas.

Pour le fonio, c'est essentiellement la difficulté de transformation et le goût qui ressortent ; quant au couscous arabe, c'est principalement le coût qui est mis en cause.

En ce qui concerne le mil, la commodité de transformation, la qualité physique, les qualités nuisibles, les qualités à travers l'utilisation du produit, les caractéristiques organoleptiques et autres, ont été évoquées de façon singulière. Le coût a été cité pour les pâtes alimentaires, la farine de blé, le pain et le couscous arabe.

Après cette lecture de l'appréciation des céréales, on constate qu'aux critères d'appréciation primaires, dont notamment les caractéristiques organoleptiques et culturelles, se sont ajoutés d'autres critères qui témoignent de l'évolution des perceptions par rapport aux céréales. L'appréciation des céréales s'articule sur des aspects liés aux pratiques culinaires et sur d'autres liés à la consommation.

Les céréales locales transformées : une prise en compte des pratiques culinaires et de la consommation

Les céréales locales transformées sont le résultat d'une évolution de la consommation alimentaire et des pratiques culinaires. Le souci des promoteurs de petites entreprises agroalimentaires est de mettre sur le marché des produits faciles d'utilisation, présentables et bons. Ainsi, s'appuyant sur des savoir-faire locaux ou importés, les petites entreprises agroalimentaires ont mis sur le marché une diversité de produits à base de céréales.

Les brisures de maïs jaune et blanc

Les lieux de commercialisation

Les ménages disent avoir rencontré ces produits dans les lieux de commerce, sur leur lieu de travail et chez des connaissances. Parmi tous ces lieux, le dernier cité est le plus représenté ; suivent les lieux de commerce, l'alimentation, le marché et la boutique ; enfin, le lieu de travail est très faiblement représenté. C'est à partir de 1989 et jusqu'en 1997, date des enquêtes, que les femmes disent avoir rencontré ces produits. Les brisures de maïs jaune ont été les plus rencontrées, avec 30 cas sur 125, contre 17 sur 125 pour les brisures de maïs blanc.

La consommation

Par rapport aux occasions de consommation (la rencontre du produit), on note un taux de consommation faible à la fois pour les brisures de maïs jaune et blanches avec respectivement 11/30 et 5/17. Pour les deux produits, seuls deux cas de consommation sont liés à une fête. Les autres cas ne se sont pas produits lors d'une occasion particulière et sont liés à la curiosité. Il est dit de ces produits qu'ils sont abordables, de bonne qualité, et que la quantité conditionnée est acceptable.

La farine de maïs

La farine de maïs est l'un des produits les plus connus (61/125 cas). A l'opposé de la farine commercialisée par des artisanes depuis des décennies sur le marché, la farine conditionnée dans des sacs de 5 kg et 25 kg n'a été rencontrée par les ménagères enquêtées qu'à partir de 1990. La boutique et le marché sont fortement représentés dans les lieux d'approvisionnement.

Seuls 13/61 ménages ont consommé de la farine de maïs et cela par curiosité. Le produit a été bien apprécié, et plus particulièrement la farine non fermentée, c'est-à-dire celle que l'on trouvait le plus facilement sur le marché. De nos jours, la farine fermentée est produite par le Ctrapa (Centre de transformation des produits alimentaires).

La farine roulée de mil

Les lieux de commercialisation

C'est à partir de 1991 que la population enquêtée dit avoir rencontré le produit, dans l'alimentation, la boutique, ou dans d'autres lieux et dans les services. Les ménages où les femmes ont déjà vu la farine roulée représentent 33,75 % des enquêtés, soit 27/125 ménages. Le lieu de commercialisation privilégié du produit, l'alimentation, n'est pas accessible à tous. Cela pourrait expliquer le faible taux de connaissance du produit.

La consommation

La farine roulée de mil a seulement été consommée dans 6/27 cas, soit par 1,62 % des consommateurs. La curiosité, le besoin de boire la bouillie et la facilité de préparation sont les raisons évoquées par les consommateurs. Ainsi, la consommation n'est pas le produit du hasard.

L'appréciation du produit

Il est dit de la farine roulée de mil qu'elle est facile à préparer, bien conditionnée et de bonne qualité. Cependant, les avis sont partagés concernant le prix, et la quantité n'est pas considérée comme satisfaisante. La farine roulée de mil est un produit qui semble se maintenir, étant donné le nombre croissant de transformateurs en plus de la Sodepal (Société d'exploitation des produits alimentaires), pionnière en la matière.

Le fonio précuit et le fonio non précuit

Les lieux de commercialisation

Le fonio précuit ou non précuit semble être le plus vulgarisé. C'est à partir de 1990 et 1991 que les ménages disent avoir rencontré le fonio non précuit ou précuit dans les structures de distribution. L'alimentation est le lieu de distribution privilégié de ces deux produits, suivie des autres lieux et enfin des marchés, des boutiques et des services.

La consommation

Le fonio précuit est le plus consommé, avec 26/56 ménages, contre 12/56 pour le fonio non précuit, et cela à partir de 1992. Les cas de forte consommation sont notés entre 1995 et 1996. Pour le fonio précuit, la curiosité et la commodité de préparation ont été déterminantes dans le développement de sa consommation. Par ailleurs, des cas de régime alimentaire et la consommation chez des connaissances ont été notés.

Pour le fonio non précuit, les raisons sont : le gain temporel, la curiosité, pour varier, pour suivre un régime alimentaire, la commodité de préparation, etc. Les deux types de fonio sont, pour quelques consommateurs, des produits festifs, mais pour la majorité, leur consommation n'a pas été suscitée par une circonstance particulière.

L'appréciation

Les fonio non précuits ou précuits tels qu'ils sont vendus sur le marché, sont bien appréciés par les consommateurs pour leur qualité, leur quantité, leur prix, leur conditionnement et leur commodité de préparation.

Les céréales locales transformées sont bien appréciées, mais leur position dans la consommation reste faible. Plusieurs produits trouvent leur équivalent dans la restauration populaire, qui propose des produits prêts à la consommation. Il faut souligner que la capacité de production des transformateurs est très limitée ; en effet, le roulage, le lavage, le tri et le séchage sont des opérations effectuées manuellement et à l'air libre pour le séchage. A l'avenir, un marketing approprié devra être élaboré pour ces produits.

Les caractéristiques organoleptiques et la commodité de transformation sont déterminantes dans le choix des céréales

L'évolution des perceptions en matière de consommation alimentaire et de pratiques culinaires a conduit :

- à l'introduction de nouvelles céréales dans la consommation ;
- à la redistribution de la position des céréales locales dans la consommation. Ainsi, les céréales qui étaient anciennement marginales ont pris le pas sur d'autres, jusqu'à présent centrales. C'est le cas, par exemple, de la consommation de maïs qui s'est développée au détriment du mil et du sorgho.

Dans les pratiques culinaires, les choix se sont portés sur les recettes faciles, moins contraignantes physiquement et moins longues en temps de préparation. Des recettes ancestrales ont été rejetées ou sont devenues marginales dans les préparations culinaires des ménages comme le *gnon*, les boules d'*akassa*, les galettes et le *boalboal*. Parmi ces mets, les trois premiers sont largement commercialisés par les femmes dans la restauration. Quant au *boalboal*, il semble avoir disparu de la consommation à Ouagadougou.

Ces changements sont en réalité l'expression de la modernité dans les pratiques de consommation et dans les pratiques culinaires.

Les légumineuses

Les mets à base de légumineuses et leurs modes de consommation

L'évolution des perceptions et des pratiques alimentaires, liée au phénomène urbain, a engendré des changements dans la consommation des légumineuses. Tout comme les céréales, les légumineuses ne constituent qu'un élément du système alimentaire global, en pleine recomposition dans un contexte d'urbanisation croissante.

L'évolution de la consommation alimentaire a cheminé et s'est cristallisée principalement sur deux types de mets à base de céréales, à savoir le tô et le riz. Ceci, conjugué à une sensibilisation aux notions de nutrition, a engendré, chez la plupart des consommateurs, un besoin de diversification. Selon Thiombiano *et al.* (1986), une alimentation uniquement basée sur les céréales est incomplète car, compte tenu du volume restreint de l'estomac humain, et surtout de celui de l'enfant, il est difficile de couvrir les besoins énergétiques uniquement grâce aux céréales, et ceci vaut surtout quand il n'y a que deux prises de repas par jour. C'est pourquoi une multitude de ménages commence à accorder à certains mets à base de légumineuses une place importante.

Dans nos enquêtes, la présence de légumineuses locales telles que le niébé et le *voandzou* a été notée respectivement dans 80 % et 34 % des ménages. Des changements ont été notés quant au statut des mets faits à base de ces deux produits. En effet, traditionnellement, les mets à base de niébé ou de *voandzou* sont dits « *yamleog ribo* » (nourriture d'envie). Il s'agit de mets que l'on consomme non pas pour subsister, contrairement aux céréales, mais selon les besoins. Ces « *yamleog ribo* » sont devenus des « *ribo* » et, dans les ménages populaires, sont fortement consommés, nous constatons donc effectivement des changements dans les pratiques de consommation.

En plus du changement de statut et des pratiques commensales, on remarque également une commercialisation croissante de ces mets par le biais de la restauration. Le coût en énergie pour la préparation de certains mets (*voandzou*) les a rendus non éligibles pour les préparations culinaires domestiques. Ces mets ont donc connu un grand essor dans la restauration populaire (Konkobo, 1999). Les initiatives prises au sein des ménages et par les restauratrices ont conduit à une forte diversification des mets à base de légumineuses.

Dans ce dynamisme, on note la présence d'éléments exogènes tels que les petits pois et les lentilles, consommés respectivement dans 34 % et 12 % des ménages. Il s'agit de produits repérables dans certains ménages moyens et aisés qui, à travers la consommation de ces produits, s'offrent un moyen d'expression de leur statut social. Comparativement aux légumineuses locales, les légumineuses exogènes ont une valeur imaginaire forte, associée à un pouvoir et à une fonction de distinction. Tout se passe comme si ces choix étaient construits à partir d'une conjugaison d'éléments relevant à la fois du registre d'une identité sociale inculquée, et d'une identité individuelle acquise au travers des trajectoires personnelles. Cette évolution s'articule à partir d'une réappropriation d'éléments endogènes et exogènes, et elle apparaît davantage déterminée par une recherche de diversification des produits, que par une volonté d'imiter des modèles de consommation occidentaux (Requiers-Desjardins, 1985, 1989 ; O'Déyé et Bricas, 1985 ; Bricas et Sauvinet, 1989 ; Odunfa, 1992 ; Bricas, 1992).

Un recours pour diversifier le régime alimentaire

Un aperçu des légumineuses consommées fait ressortir deux grandes catégories de mets, à savoir, les mets préparés à partir de légumineuses locales, et ceux qui sont préparés à partir de légumineuses importées, les premiers étant dominants.

A partir du niébé, *voandzou*, *zamnè*, divers types de mets sont préparés. A côté de ces légumineuses de base, il en est d'autres qui, une fois transformées, sont des ingrédients prisés pour les sauces : c'est le cas des graines de *nééré* et du soja.

Quant aux légumineuses importées, petits pois et lentilles, elles sont cuisinées pour des mets chauds et froids. Le tableau de mets inventoriés dans les enquêtes se dresse comme suit, selon les produits, et selon chaque catégorie de légumineuses :

- le niébé ou haricot, ou *benga*¹⁶ en mossi et *sosso* en dioula, est la légumineuse qui enregistre la plus grande variété de mets ;
- les beignets cuits à la vapeur appelés *gonré*, variant selon les groupes ethniques (Mossi, Bobo, Sambla, Gourmantché, etc.) et le *gon saala* ;
- les beignets cuits à l'huile communément appelés *samsa*. Les *samsa* préparés à partir d'un type de pâte fraîche¹⁷ ont supplanté, à Ouagadougou, les beignets préparés avec la farine sèche de haricot ;
- il existe plusieurs plats de haricot cuits à l'eau et accompagnés de beurre de karité, d'huile, de sauce ou de vinaigrette ; pour ces types de mets, plusieurs combinaisons de haricot avec des céréales sont possibles ; par ordre d'importance : avec du mil, du sorgho, du riz, du maïs, du couscous de maïs jaune (*cathwell*), du couscous de mil, etc. ;
- le couscous de niébé a été découvert lors de la semaine nationale de la culture. En plus du couscous, il existe d'autres types de mets à base de haricot très peu connus, comme le navarin, le *birba* ou d'autres, dont les recettes sont diffusées à travers les émissions culinaires télévisées ou à travers les transferts de savoir-faire entre pays. Il s'agit de mets transférés du Mali vers le Burkina à travers le réseau Aval : salade, *dèguè*, ragoût, etc. ;
- le *voandzou* (pois de terre) présente des similitudes, aussi bien en ce qui concerne sa préparation que sa consommation, avec le niébé. Il est simplement bouilli ou mélangé au couscous jaune de maïs, au soja ou au *zamnè*, il se consomme avec de l'huile et du sel ;
- le *zamnè* (graines de zamèngha), que les ménages achètent chez des vendeuses pour une consommation directe, est cuit à l'eau et se consomme avec du *piga* ou du *voandzou*, accompagné d'huile, de sel et de piment ;
- les graines de *nééré*, dont la pulpe est consommée directement, et le *soumbala*, préparé à partir de ces graines et mangé avec différentes sauces de riz et de tô. Mieux encore, le *soumbala* a conquis des mets d'origine étrangère comme les pâtes alimentaires au gras ;
- le soja utilisé pour la sauce.

Les mets à base de légumineuses importées sont :

- le petit pois, préparé au gras, sauté, ou en salade, qui fait l'objet d'une production locale par les maraîchers ;
- les lentilles préparées au gras.

Cet inventaire n'est pas exhaustif car la possibilité de découvrir d'autres types de mets dans les ménages comme dans la restauration ne doit pas être exclue.

16. Appellation en mooré du haricot, niébé dont le nom scientifique est *Vigna unguiculata* (voir annexes).

17 Ce type de beignet est originaire du Bénin. En effet, à Bobo Dioulasso, il est dénommé « *dogomè tomouso* », ce qui signifie beignet de Dahoméen (à l'origine appellation du Bénin).



Photo 5. Arbre à néré.

N. Rateau



N. Rateau

Photo 6. Gousses de néré.



Photo 7. Niébé.

Trung Binh



Photo 8. Voandzou.

G. Trébuil



J. Muchnik

Photo 9. Beignets à base de niébé cuits à l'huile, ou "samsa".

Plusieurs pratiques commensales sont enregistrées selon les mets et selon l'espace de consommation dans lequel ils ont été préparés. On peut dire de la catégorie des légumineuses, selon les modes de consommation des différents mets, qu'elle est multifonctionnelle. Ainsi, il est des mets qui sont consommés à la fois au petit déjeuner, au déjeuner et au dîner. De plus, il en est qui sont consommés à la fois comme plat de résistance et comme friandises.

Le niébé : la légumineuse la plus consommée

LE NIEBE : ORIGINE PROBABLE, AIRE DE DIFFUSION

Le niébé est peut-être originaire d'Afrique tropicale centrale, ou des Indes avec des centres secondaires en Chine et en Éthiopie. C'est une plante cultivée depuis très longtemps en Asie tropicale. Ce pourrait être le « phaseolus » des romains et le « fagiolo » des Italiens. Il en existe de très nombreuses variétés, sélectionnées essentiellement pour la production grainière. La plante est répandue très largement sous les tropiques et dans de nombreuses régions subtropicales entre 30° de latitude Nord et 30° de latitude Sud. C'est selon l'Irat l'une des meilleures légumineuses d'Afrique et « une arme de tout premier ordre contre la malnutrition ».

Extrait de l'étude des synthèses de l'lemvt, 1984.

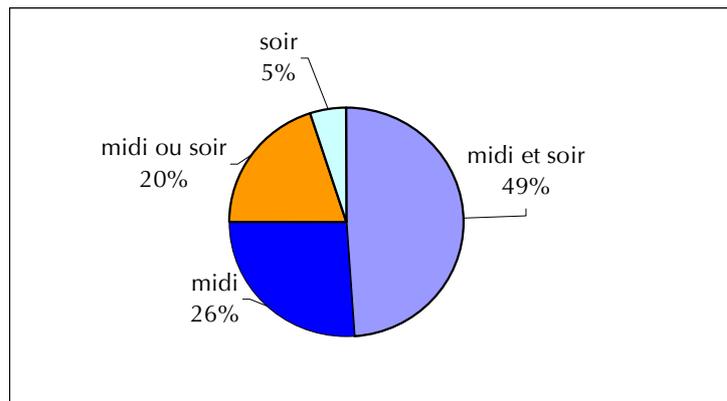
Mode de consommation

Le *benga* (niébé) est de loin la légumineuse la plus consommée par les ménages : environ 78 % des ménages le préparent. Dans l'espace de la restauration, les mets à base de niébé sont également les plus commercialisés après le riz, grâce à leur large diffusion chez des vendeuses (Konkobo, 1999).

Il se consomme sous diverses formes, soit cuit simplement à l'eau et assaisonné de beurre de karité et de sel, soit sous forme de beignets cuits à la vapeur (*gonré*) ou à l'huile (*samsa*). La préparation sous forme de beignets s'observe beaucoup plus dans l'espace de la restauration, aux abords des rues ou chez les vendeuses ambulantes, tandis que la préparation cuite est beaucoup plus fréquente à l'intérieur des ménages. De plus, les ménages le mélangent généralement au riz, tandis que les autres combinaisons citées plus haut sont courantes dans la restauration.

Lorsqu'il est préparé, le haricot tient lieu de plat principal dans la majorité des cas ; il n'est consommé comme plat complémentaire que dans deux cas. Ce fait a déjà été constaté par C. Konkobo (1999) lorsqu'elle relève un changement de statut révélé par la taxonomie traditionnelle de ces mets à base de niébé. En effet, s'ils étaient autrefois classés dans la catégorie des « *yamleog ribo* », c'est-à-dire des « nourritures d'envie », ils ont acquis aujourd'hui le statut de « *ribo* » c'est-à-dire de nourriture à part entière, de mets de résistance. Les moments de consommation sont le midi et le soir dans 49 % des cas, le midi dans 26 % des cas, midi ou soir dans 20 % des cas et le soir dans 5 % des cas.

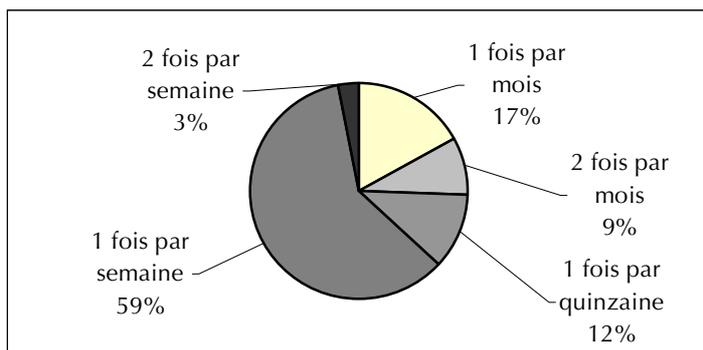
Les moments de consommation dominants du niébé sont le midi et le soir. En effet, la majorité des ménages ne fait qu'une préparation qui sert pour midi, qui sera réchauffée le soir, et au besoin complétée par une bouillie. Midi et soir est également le moment de consommation privilégié du riz sauce (cf. Chapitre sur les céréales), ce qui justifie l'affirmation selon laquelle la préparation du niébé dans les ménages permet de rompre avec la monotonie du riz et du tô, offrant une possibilité de diversification des repas aux ménages qui en ont les moyens et qui le jugent nécessaire. Dans la restauration, on note également une consommation de mets à base de niébé le matin, au petit déjeuner, avec le café, des galettes, de la bouillie, du riz, etc.



Source : enquêtes Alisa

Figure 23 : Moments de consommation du niébé.

Les fréquences de consommation repérées sont : une fois par semaine, une fois par mois, deux fois par mois, une fois par quinzaine et deux fois par semaine. La fréquence de consommation dominante est de une fois par semaine avec 60 % des ménages identifiés pour cette fréquence.

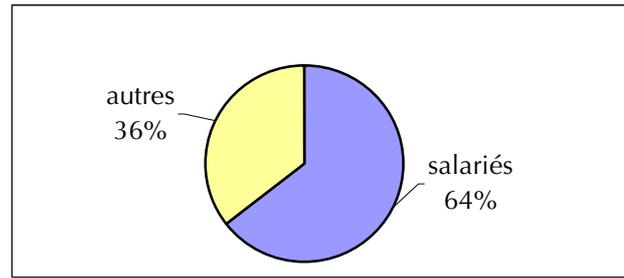


Source : enquêtes Alisa.

Figure 24 : Fréquences de consommation du niébé.

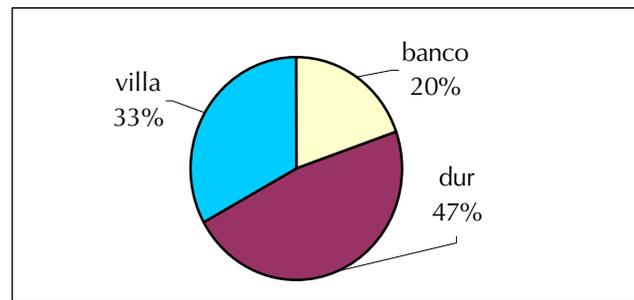
Le niébé préparé dans les ménages est le fait des catégories moyennes et riches (le prix du kilo de niébé est légèrement supérieur à celui du riz). 80,19 % des ménages qui consomment le niébé habitent soit une maison construite en dur, soit une villa, contre 19,81 % qui habitent une maison en banco. Ces derniers ont des opportunités d'achat moins onéreuses dans l'espace de la restauration. Comme dans le cas du riz cité par Thiombiano, le haricot « prêt à manger » est moins coûteux que le *benga* à faire cuire. Le déterminant principal de la consommation du niébé dans un ménage est donc le niveau de son revenu : plus ce revenu est élevé, plus le ménage a des chances de consommer du niébé. Quelques ménages à revenu faible le consomment également, mais leur consommation est hors domicile.

Dans le cadre de nos enquêtes, nous avons considéré que les variables telles que le type d'habitat, l'activité de l'homme ou de la femme et le niveau scolaire de l'homme ou de la femme étaient des indicateurs du niveau de revenu d'un ménage. Ainsi, 65,09 % des ménages qui consomment du niébé ont un chef de ménage salarié, 78,3 % d'entre eux ont un niveau scolaire supérieur ou égal au secondaire, alors que 14,15 % ont un niveau primaire et 7,55 % sont sans niveau ou analphabètes.



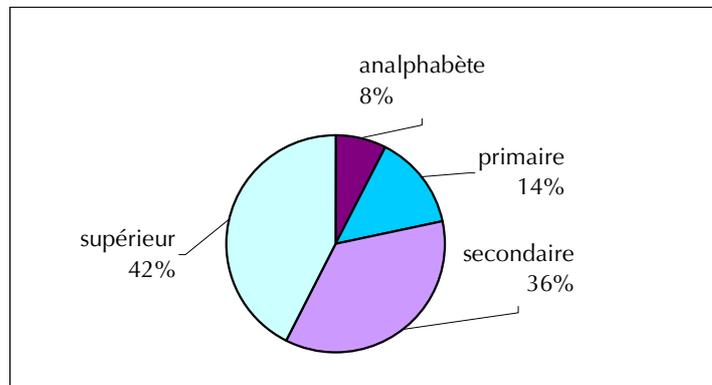
Source : enquêtes Alisa.

Figure 25 : Consommation de niébé selon l'activité de l'homme.



Source : enquêtes Alisa.

Figure 26 : Consommation de niébé selon le type d'habitat.

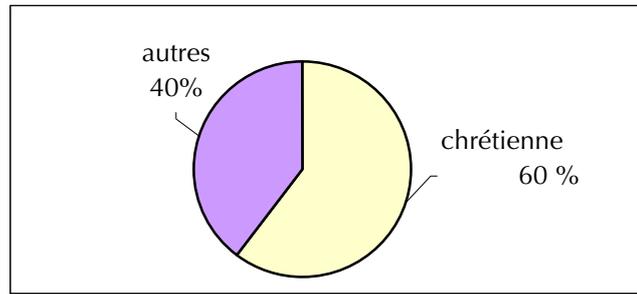


Source : enquêtes Alisa.

Figure 27 : Consommation de niébé selon le niveau scolaire de l'homme.

Pratiques culinaires : des changements à tous les niveaux

La préparation du niébé, simple ou associée au riz, s'étale sur toute l'année, elle n'est donc pas liée à un jour particulier ni à une occasion particulière, sauf dans certains ménages catholiques, où pour des raisons symboliques et religieuses, la consommation du *benga* est liée au vendredi (figure 28).



Source : enquêtes Alisa.

Figure 28 : Consommation de niébé selon la religion de la femme.

Les équipements : de la marmite en terre à la cocotte minute ou à l'autocuiseur

Le haricot cuit, les lentilles, le *gonré* et le petit pois sont éligibles à tous les foyers utilisés dans le ménage. Le *zamnè*, par contre, reste cuit au feu de bois. Les marmites et les casseroles en aluminium sont mobilisées, mais il arrive que les marmites en terre séchée soient utilisées : cela est le signe d'une recherche du goût ancestral. Enfin, les moulins ont supplanté les meules pour les mets à base de pâte de niébé.

Les ingrédients : du beurre de karité aux sauces ou grillades

Le Ouagavillois ne se contente plus du beurre de karité enfoui dans un plat de haricots bouillis, mais recherche des sauces bien élaborées et même de la grillade, du foie, du rognon, ou du cœur assaisonné de moutarde. Le haricot cuit, le *gonré* et le *zamnè* sont les plus concernés.

Les épices (ail, persil, poivre, oignons, etc.) ont fait leur entrée dans la préparation des sauces et dans la pâte pour faire le *samsa* ou le *gonré*. A défaut de sauce, ce sont des oignons frits dans l'huile, première pratique qui a supplanté le beurre de karité.

Les modes de préparation

Dans certains ménages, le niébé est débarrassé de son enveloppe avant cuisson. Pour le *gonré*, des plastiques sont utilisés à la place des feuilles de manguiers ou autres.

Le niébé est également une référence en matière de combinaison de mets. En plus du riz, il peut être associé au couscous de mil, au maïs non décortiqué ou au sorgho rouge. Charlotte Yameogo (1999) a dénombré cinq combinaisons de mets à base de niébé, dont le plus préparé dans les ménages est le niébé au riz. Ce résultat semble se confirmer ici car la préparation du niébé au riz est repérée dans 75 % des ménages.

Malgré les possibilités d'association qu'offre le niébé, pouvant permettre une grande diversification des repas, on enregistre un faible taux de représentativité des mets à base de niébé dans la consommation alimentaire des ménages. La base de l'alimentation au Burkina reste articulée sur les céréales certes, mais l'explication la plus plausible est que les mets à base de niébé, à l'origine traditionnels, rencontrent des difficultés à s'imposer dans les pratiques culinaires des ménages. On peut penser également à une absence de savoir-faire pour la préparation ou à une méconnaissance de ces mets. Le coût du niébé est aussi un facteur limitant.

L'hypothèse de l'absence de savoir-faire pour la préparation des mets à base de niébé trouve des débuts de solutions grâce aux transferts de technologies au profit de certains groupements

de restauratrices dans le cadre des activités du projet Aval : la préparation d'une dizaine de mets à base de niébé a fait l'objet de ce transfert de savoir-faire en octobre 1999. Les mets à base de niébé sont appréciés par toute la famille ainsi que par des personnes étrangères ou de passage au moment de la prise de repas.

De ce qui précède, on peut conclure que le niébé est la principale légumineuse locale faisant l'objet de préparations dans les ménages. Les autres produits, pour des raisons diverses, sont quasi inexistantes. Cependant, ces produits sont présents dans la consommation alimentaire des ménages grâce aux efforts opérés dans l'espace de la restauration à travers les innovations apportées par les vendeuses. La restauration a donc joué dans le cas des légumineuses un rôle valorisant et a assuré leur diffusion afin que ces mets soient éligibles dans le contexte actuel.

Les autres mets à base de légumineuses locales

En plus du niébé, cuit simplement ou associé au riz, les autres mets à base de légumineuses locales sont le *suma*¹⁸, le *zamné*, le *gonré*, le *samsa* et le *birba* (annexe 6). La préparation de ces mets par les ménages est très rare, c'est surtout dans la restauration que leur présence est remarquée.

Seul le *gonré* a été repéré dans les pratiques culinaires de trois ménages, il est le plat principal dans deux cas, et le plat complémentaire dans le troisième cas. Le *gonré* est consommé le soir, le midi ou le soir et le midi et le soir. Les fréquences de consommation correspondantes sont de six fois par an, une fois par trimestre, et une fois tous les deux mois. Les fréquences de consommation ci-dessus ainsi que les différentes positions du plat observées nous amènent à conclure que le *gonré* est un « *yamléog ribo* », c'est-à-dire un plat d'envie.

Le *samsa*, une sorte de beignet à base de niébé dont la cuisson se fait à l'huile, n'est pas préparé dans les ménages, mais il est consommé le soir par ces derniers, qui les achètent chez des vendeuses installées aux abords des voies.

Le *zamné*, dont la préparation n'a pas été identifiée dans les ménages, est consommé de 8h à 15h chez des vendeuses installées aux abords des voies. Contrairement au niébé, la préparation du pois de terre et du *zamné* demande beaucoup d'énergie, ce qui peut expliquer leur absence dans les pratiques culinaires des ménages.

Les légumineuses importées : petits pois et lentilles

Mode de consommation

Le petit pois est généralement préparé au gras. Dans ce cas, il occupe une position de plat principal et se consomme à midi et le soir, à midi uniquement, ou encore à midi ou le soir. Les fréquences de consommation sont de trois fois par semaine, une fois par mois, une fois tous les deux mois et de quatre fois par an. La fréquence de consommation dominante est d'une fois par mois, 38 % des ménages sont dans ce cas.

Le petit pois est également utilisé pour faire de la salade et se positionne de ce fait comme entrée. Ceci a été remarqué dans 12,5 % des cas, et est l'apanage des ménages à revenu élevé dont le repas est composé d'une entrée, d'un plat central et d'un dessert. Dans ce même type de ménages, le petit pois est utilisé pour orner le riz ou le couscous arabe. En Inde, on consomme les petits pois séchés et grillés ou usinés et cassés sous forme de *dhal*.

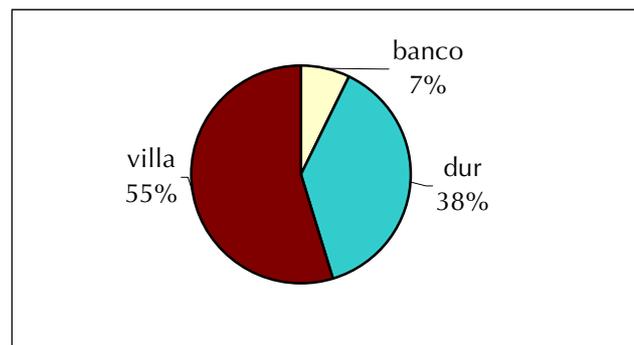
18. Appellation en Mooré du pois de terre, *voandzou*, dont le nom scientifique est *Voandzeia subterranea*.

De nos jours, avec le développement du maraîchage, on assiste à une production locale de petit pois. On peut y voir la réponse à une certaine demande exprimée par les consommateurs, consécutive à une consommation plus grande observée parmi les couches moyennes de la population. Cette consommation du petit pois à grande échelle est à mettre en relation avec les différentes possibilités d'utilisation qu'offre ce produit.

Quant aux lentilles, leur mode de préparation est identique à celui du petit pois, c'est-à-dire la préparation au gras. Cependant, contrairement au petit pois, leurs moments de consommation sont uniquement réduits à midi ou au soir, avec une fréquence de consommation également unique qui est d'une fois par trimestre.

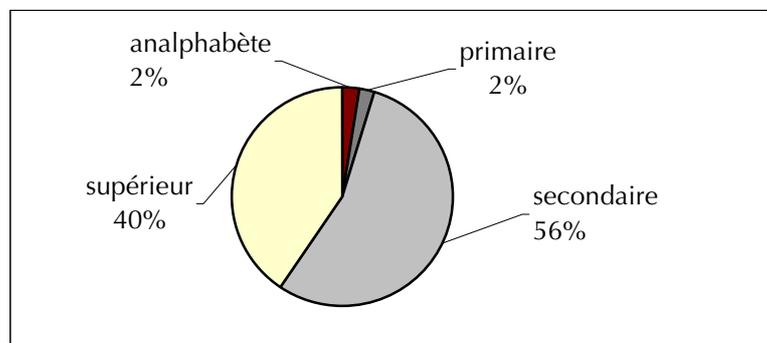
Le faible nombre de ménages chez lesquels la consommation de lentille a été repérée (11 ménages) ne permet pas une analyse judicieuse des fréquences et des moments de consommation. Les lentilles, lorsqu'elles sont consommées, occupent néanmoins une position de plat central et leur consommation n'est pas liée à une période particulière, elle s'étale plutôt sur toute l'année.

La consommation de ces mets à base de légumineuses importées est fortement liée au niveau de revenu des ménages, comme l'illustrent les figures 29 à 32. La majorité des ménages perçoit ces produits comme des « produits de blanc » destinés aux ménages riches.



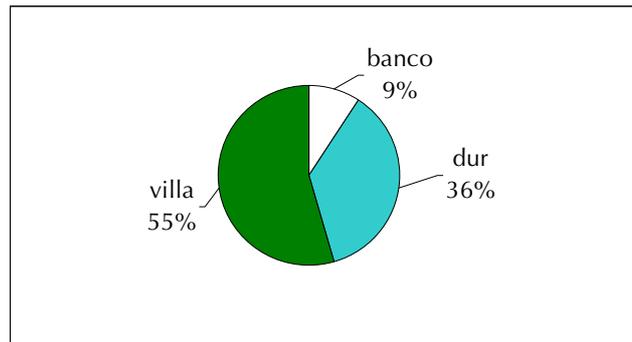
Source : enquêtes Alisa.

Figure 29 : Consommation de petit pois selon le type d'habitat.



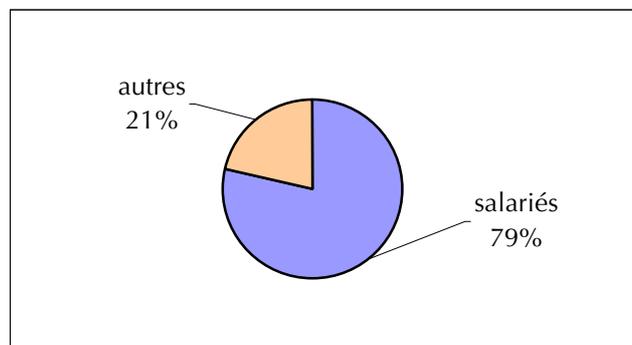
Source : enquêtes Alisa.

Figure 30 : Consommation de petit-pois selon le niveau scolaire de la femme.



Source : enquêtes Alisa.

Figure 31 : Consommation de lentilles selon le type d'habitat.



Source : enquêtes Alisa.

Figure 32 : Consommation de petit pois selon l'activité de l'homme.

Pratiques culinaires

Pour la cuisson des petits pois et des lentilles, les équipements de foyers utilisés sont essentiellement la cuisinière à gaz et le foyer traditionnel. Quant aux équipements de cuisson, ce sont principalement la marmite et la casserole. La présence du foyer traditionnel dans les équipements peut être perçue comme le signe de l'évolution des pratiques culinaires liées à ces produits, qui autrefois étaient destinés aux ménages à revenu élevés, et qui de nos jours se retrouvent dans les ménages à revenus moyens. On a en effet plus de chance de trouver un foyer traditionnel dans un ménage à revenu moyen ou à revenu faible que dans un ménage à revenu élevé.

La préparation de ces mets a généralement lieu le matin et est souvent liée à une occasion particulière, notamment les jours de fêtes dans 12,5 % des cas ou « *quand le mari revient de voyage* », dans un cas.

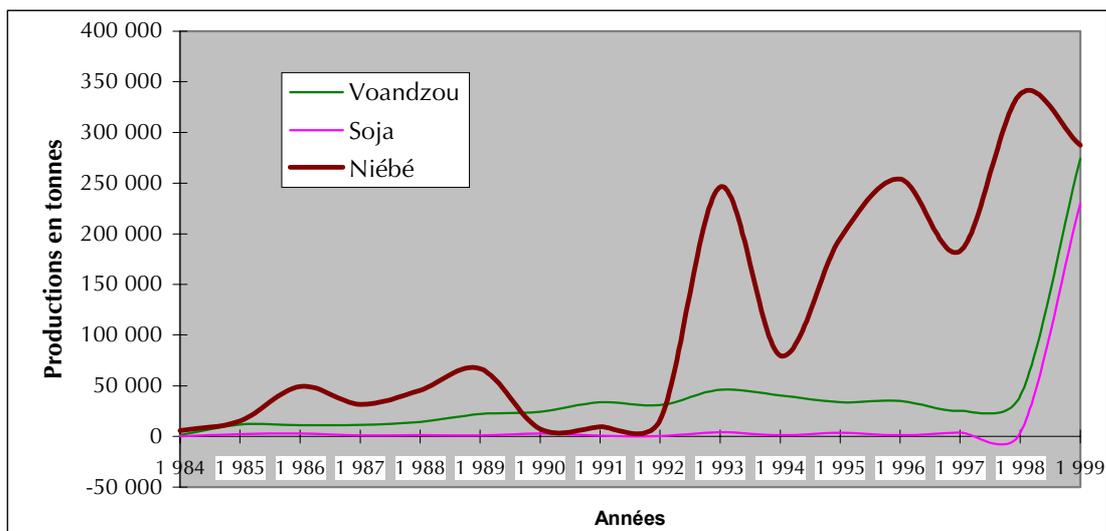
Les ingrédients de la préparation du petit pois à la viande sont la tomate, l'oignon, le sel, le poivre, le *fêfê*, le poivron, la purée de tomate, le persil, l'ail et le cube Maggy. Dans 50 % des cas, c'est la femme qui l'a introduit dans le ménage, et dans 50 % des cas c'est soit le mari soit la femme.

Les données qui précèdent montrent, du point de vue des pratiques de consommation, le rôle joué par les légumineuses dans la consommation alimentaire des ménages. Ces produits sont introduits dans l'alimentation des ménages en complément des plats à base de céréales. Certains de ces plats sont surtout consommés dans le cadre de la restauration hors domicile. Il s'agit pour nous maintenant, d'identifier l'importance relative de ces produits dans les approvisionnements des ménages. Pour cela, nous allons maintenant aborder la question des modalités d'achats, c'est-à-dire les personnes qui achètent les produits, des lieux d'achats, des quantités achetées et des prix.

Les pratiques d'approvisionnement et de stockage

Une liste non exhaustive de légumineuses a été recensée auprès des ménages. Il s'agit du niébé, des petits pois, du *zamnè*, des lentilles, du *voandzou*, du soja et du *nééré*. Le petit pois fait l'objet d'une production maraîchère, mais en faible quantité. Les lentilles sont importées, et le niébé, le *voandzou* et le soja sont produits en quantités relativement plus grandes. Le *nééré* et le *zamnè* sont des produits de cueillette.

D'une manière générale, on observe une tendance positive de l'évolution de ces productions, malgré certaines variations, notamment pour le niébé, qui a enregistré un assez faible niveau de production autour des années 1990-1992. On peut dire que l'évolution de la production des légumineuses va de pair avec une diversification croissante de la consommation alimentaire. Il y a donc une adaptation de l'offre aux nouvelles exigences des consommateurs, principalement en milieu urbain.



Source : enquêtes Alisa.

Figure 33 : Evolution de la production en tonnes de niébé, du voandzou et du soja de 1984 à 1999 au Burkina (Source : SSA/DPA, 1999).

Les pratiques d'approvisionnement

Les individus chargés des tâches d'approvisionnement

Sauf exception, seuls deux individus se chargent de l'approvisionnement en légumineuses. La femme a été la plus citée, elle peut également être accompagnée par l'homme, un parent ou par l'aide familiale. Enfin, dans les cas les moins fréquents, un parent, un enfant ou l'aide familiale s'occupent de l'approvisionnement.

Les lieux d'approvisionnement et le mode d'acquisition

C'est à Ouagadougou et dans les autres régions du Burkina que les ménages s'approvisionnent en légumineuses. Nous n'avons noté aucun cas d'importation. Pour les légumineuses locales, c'est dans les marchés, à domicile, chez les marchands ambulants, à la gare ferroviaire et dans les services que les ménages s'approvisionnent. Les autres régions du Burkina où s'approvisionnent les ménages sont : Bobo, Tiébélé, Nouna, Ouahigouya, Gaoua, Koupela, le loba, Koloko, etc. Bobo est la plus citée, et en général, c'est le niébé rouge qui est recherché.

Les boutiques et alimentations sont les lieux d'achat des légumineuses importées. Pour l'acquisition des légumineuses consommées par les ménages, c'est l'achat qui prévaut.

Les unités d'achat

Les unités d'achats varient selon le type de produit et selon le volume d'achat. Les différentes unités de mesure recensées pour chaque produit figurent dans le tableau V.

Tableau V : Unités de mesure et prix de vente des différentes légumineuses.

Légumineuse	Unité de mesure	Prix de l'unité (F cfa)	Equivalent en kg	Prix au kg correspondant (F cfa)
Niébé	<i>yoruba, tine</i> , kg	1 <i>yoruba</i> = 600 F	1 <i>Yoruba</i> = 2, 83 kg	212 F
		1 <i>tine</i> = 3 600 F	1 <i>tine</i> = 16, 9 kg	
Pois de terre	<i>yoruba, tine</i> , kg	1 <i>yoruba</i> = 500 F	1 <i>Yoruba</i> = 2, 9 kg	172 F
		1 <i>tine</i> = 3 000 F	1 <i>tine</i> = 17, 4 kg	
Néré	<i>yoruba, tine</i>	1 <i>yoruba</i> = 600 F	1 <i>yoruba</i> = 2, 66 kg	225 F
		1 <i>tine</i> = 3 900 F	1 <i>tine</i> = 17, 29	
Petit pois	boîte de 400 g	450 F	0, 4 kg	1 125 F
Zamné	<i>yoruba</i>	1 <i>yoruba</i> = 850 F	1 <i>yoruba</i> = 2, 6 kg	327 F

Comme pour les céréales, les ménages ont été regroupés en trois catégories selon leur fréquence d'approvisionnement : intervalle inférieur au mois, mensuel ou supérieur au mois (tableau VI).

Tableau VI : Répartition des ménages selon les fréquences d'approvisionnement en légumineuses.

Légumineuse	Fréquence d'approvisionnement			Total
	Inférieure au mois	Mensuelle	Supérieure au mois	
Niébé	53	34	19	106
Petit pois	16	16	10	42
<i>Zamné</i>	11	3	6	19
<i>Néré</i>	7	2	2	11
<i>Voandzou</i>	16	12	9	37

Le niébé

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

La fréquence d'approvisionnement dominante est de une fois par semaine (20 cas). Cela signifie que 20 ménages repérés dans ce groupe se déplacent une fois par semaine au marché pour leur approvisionnement en niébé.

Certains ménages ont une fréquence d'achat plus rapprochée ; ces derniers se déplacent deux fois par semaine pour acheter une quantité minimale de 0,23 kg et une quantité maximale de 2,83 kg. D'autres ménages, par contre, ont une fréquence d'achat moins rapprochée et leurs quantités minimales et maximales respectives sont de 0,94 kg et 5,66 kg. Il faut cependant remarquer que la fréquence d'achat dominante de ce groupe correspond à la fréquence de consommation dominante du niébé.

Approvisionnement à intervalle mensuel

Pour un achat effectué une fois par mois, les trente-quatre ménages repérés dans ce groupe prennent, pour chaque achat, une quantité minimale de 0,47 kg et une quantité maximale de 50,94 kg.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

La fréquence d'achat la plus faible est d'une fois par an. Cette fréquence d'achat est valable pour deux ménages qui prennent respectivement 0,94 kg et 8,49 kg. La fréquence d'achat la plus rapprochée est d'une fois toutes les six semaines pour un achat minimal de 0,94 kg et un achat maximal de 50 kg. La fréquence d'achat dominante dans ce groupe est d'une fois tous les deux mois. En moyenne, tous les ménages de ce groupe achètent 6,02 kg de niébé par mois.

Le voandzou

Les 37 ménages consommateurs de *voandzou* en achètent en moyenne 8 kg par mois.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

La fréquence d'achat la plus forte ici est d'une fois par jour et les quantités minimales et maximales par jour sont respectivement de 0,58 kg et de 2,9 kg. La fréquence d'achat dominante est de deux fois par mois, elle est à attribuer à six ménages sur seize.

Approvisionnement à intervalle mensuel

Pour les douze ménages qui pratiquent ce mode d'approvisionnement, la quantité minimale notée est de 0,58 kg et la quantité maximale de 2,9 kg.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Les fréquences d'achat dominantes sont : une fois par semestre et deux fois par an. La fréquence la plus forte est de cinq fois par an pour une quantité achetée de 8,7 kg.

Le zamné

Les 19 ménages consommateurs de zamné en achètent en moyenne 2,3 kg.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Trois fois par mois est la fréquence d'achat dominante dans ce groupe. La fréquence d'achat la plus forte est d'une fois par jour pour une quantité de 0,15 kg et la fréquence la plus faible est de deux fois par mois pour un achat de 0,3 kg.

Approvisionnement à intervalle mensuel

Trois ménages appartiennent à ce groupe ; deux achètent chacun 7,8 kg et le dernier 0,92 kg par achat.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Dans ce groupe, la fréquence d'achat la plus forte est d'une fois par trimestre pour une quantité de 0,61 kg ; la plus faible est de deux fois par an pour une quantité d'achat de 2,6 kg.

Le petit pois

La quantité moyenne d'achat est de 2,5 kg par mois lorsqu'on considère l'ensemble des 42 ménages.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

La fréquence la plus forte dans ce groupe est de deux fois par semaine et la plus faible est de deux fois par mois pour des quantités d'achat respectives de 0,4 kg et de 0,67 kg. La fréquence dominante (8/16) est d'une fois par semaine. Les quantités minimales et maximales d'achat de ce groupe sont respectivement de 0,4 kg et de 2,68 kg.

Approvisionnement à intervalle mensuel

0,53 kg et 3,38 kg sont les quantités d'achat minimales et maximales enregistrées dans ce groupe qui compte, comme le groupe précédent, seize ménages.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

L'achat le plus rapproché est effectué une fois tous les deux mois pour une quantité de 1,34 kg ; l'achat le moins rapproché est effectué trois fois par an par deux ménages qui prennent chacun 0,67 kg et 1,34 kg.

Les pratiques de stockage

Les légumineuses font rarement l'objet de stockage. En effet, comme l'a laissé entrevoir l'analyse des pratiques d'approvisionnement, les quantités achetées sont relativement faibles et les ménages qui se déplacent plusieurs fois au marché pour leurs achats en légumineuses sont plus nombreux. Cela se justifie d'autant plus que l'enveloppe de la plupart des légumineuses se durcit lors du stockage, et surtout celle du niébé. Les aliments étant cuits au bois ou au charbon de bois, il va sans dire que ce durcissement des grains implique une augmentation du temps de cuisson, facteur décourageant pour le consommateur. En Afrique de l'Ouest, dans la cuisson traditionnelle, on fait en principe tremper les graines entières dans de l'eau fraîche pendant un temps qui peut aller jusqu'à 24 heures, ceci pour les réhydrater complètement.

Les attentes des ménages

Globalement, les légumineuses répondent aux attentes des ménages. En réponse à la question « les légumineuses que vous consommez répondent-elles à vos attentes ? », 111 ménages estiment que les légumineuses répondent à leurs attentes, tandis que les 14 autres répondent par la négative en évoquant des raisons relatives à la disponibilité des produits, à leur qualité, à l'utilisation, ainsi qu'à leur commodité de conservation.

Pour les 111 ménages qui ont répondu oui à la question, au regard de la multitude des réponses obtenues, un essai de catégorisation des réponses s'est imposé et peut se présenter de la manière suivante.

- La valeur nutritive : elle concerne les expressions du genre « *contient des vitamines, riche en vitamine, contient des éléments nutritifs* » ; 30 ménages ont évoqué cet argument.
- Les caractéristiques organoleptiques regroupent les qualificatifs liés au goût comme « *bon goût, à cause du goût* », 23 ménages sont concernés par cette réponse.
- La diversité d'utilisation : 23 l'ont signalée. Elle est liée aux différentes possibilités de préparation qu'offrent les différents produits. Les réponses correspondent alors à des expressions du genre « *rentre dans la préparation de plusieurs mets ou plats* ».
- La commodité de préparation comprend les difficultés relatives aux transformations possibles des produits ; on trouve ici les expressions « *facile à cuire, difficile à cuire, ne sais pas comment préparer, difficile à préparer* ».
- La qualité nutritionnelle fait référence au caractère « *consistant, bourratif et/ou nourrissant* » des produits.
- La qualité à travers l'utilisation exprime la satisfaction tirée de l'utilisation et se traduit par les expressions du genre « *ballonne, donne des maux de ventre, permet de remplacer la viande* ».
- « *Autres* », regroupe, d'une part, les réponses d'ordre assez général comme « *aliment de base, produit de base* », et d'autre part, des réponses non satisfaisantes ou non comprises, comme « *j'aime, les enfants aiment, me convient* ».

Les légumineuses les plus appréciées

Six produits au total ont été cités, à savoir : le niébé, le petit pois, le *zamné*, le pois de terre, les lentilles et le haricot vert.

Le niébé est le produit le plus cité (68 cas) et les principales raisons évoquées sont sa valeur nutritive (28 cas), les caractéristiques organoleptiques, notamment le bon goût (27 cas) et la diversité d'utilisation (7 cas). Le haricot vert est le produit le moins cité (1 cas) pour ses caractéristiques organoleptiques.

Les légumineuses les moins appréciées

Sept produits ont été repérés. Il s'agit des produits cités ci-dessus, moins le haricot vert, auxquels il faut ajouter le *néré* et le soja.

Le produit le plus cité est le pois de terre (43 cas) parce qu'il est difficile à préparer (27 cas), qu'il ballonne (6 cas) ou qu'il n'a pas de goût (4 cas), ou encore parce qu'il donne des maux de ventre (3 cas). Un seul ménage le trouve difficile à digérer.

Au travers des réponses, on constate que c'est la commodité de préparation qui domine ; suivent dans l'ordre : la qualité à l'utilisation, les raisons liées aux caractéristiques organoleptiques et les raisons autres.

Le produit le moins cité est le *néré* (fruit), seulement par 4 ménages, pour des raisons liées à sa commodité de préparation.

Conclusion

La consommation de légumineuses constitue une possibilité offerte aux ménages pour diversifier leur régime alimentaire, essentiellement basé sur les céréales. Les légumineuses locales ont pour espace privilégié de distribution la restauration hors domicile, car les pratiques culinaires d'origine traditionnelle ne sont pas maîtrisées, ou encore sont méconnues des ménages. Par contre, les légumineuses initialement importées trouvent un accueil relativement favorable auprès des ménages, ce qui a entraîné une production locale avec le développement du maraîchage.

Les légumineuses étant considérées comme aliments de substitut ou de complément aux céréales, les quantités achetées et consommées sont relativement moins importantes et les achats se font davantage au détail, d'où l'absence de stockage.

Le mode de cuisson des graines est assez long et constitue une difficulté lors de la préparation. A cela viennent s'ajouter d'autres critères d'appréciation liés à la qualité à l'utilisation et aux caractéristiques organoleptiques, qui ne sont pas toujours favorables aux légumineuses, surtout locales.

Les tubercules

Les mets à base de tubercules et leur mode de consommation

Au Burkina Faso, la consommation alimentaire des populations est basée essentiellement sur les céréales. Elle tend cependant à se diversifier grâce à l'utilisation d'autres catégories de produits, dont les tubercules constituent une part non négligeable. A l'opposé des céréales qui sont produites partout dans le pays, les tubercules sont produits dans les zones où la pluviométrie est moins ingrate. Ce facteur naturel réducteur de la production des tubercules, combiné au caractère périssable de ces produits et à bien d'autres facteurs, conduisent à une disponibilité temporaire des tubercules sur les marchés, ce qui a une incidence sur leurs prix.

De nos jours, l'importance des tubercules dans la consommation des populations burkinabé, a conduit les acteurs de la filière à adopter de nouvelles techniques de conservation, à pratiquer la culture maraîchère ou enfin à tenter de garantir une disponibilité des produits.

Onze tubercules et produits dérivés ont été recensés dans la consommation des ménages, dont les plus importants seront traités ici. L'importance est mesurée par rapport à la présence du tubercule dans la consommation des ménages. Une présentation sommaire des tubercules les moins importants sera également faite, pour permettre de connaître ces produits.

Les tubercules et produits dérivés les plus présents dans la consommation des ménages sont : l'*attiéké* (66,4 %) ; le *fabirama* (49,6%) ; l'igname et la farine d'igname (91,2 %) ; la patate (74,4 %) ; la pomme de terre (82,4 %) ; et enfin le manioc et la farine de manioc (21,6 %). Ces produits peuvent être classés en deux catégories, à savoir : les « anciens » (tubercules originaires ou non originaires mais dont l'introduction est assez reculée), et les « nouveaux » (tubercules dont l'introduction est plus récente). Parmi les anciens, l'on citera l'igname, la patate et le *fabirama*. Et parmi les nouveaux nous trouvons la pomme de terre, l'*attiéké*, le manioc, la farine d'igname et la farine de manioc.

Les mets à base d'igname

L'igname appartient au genre *Dioscorea* qui recouvre environ 600 espèces. Toutefois, les principales variétés d'igname alimentaire font partie des espèces *Dioscorea rotundata*, *Dioscorea cayenensis*, *Dioscorea alata*, *Dioscorea dumetorum* et *Dioscorea esculenta*. La structure très variable de l'igname est fonction de l'espèce. Néanmoins, la plupart des tubercules sont de forme cylindrique et pèsent entre 200 g et 50 kg.

Seules trois régions du monde cultivent l'igname de façon extensive : l'Afrique occidentale, les Caraïbes et l'Asie du Sud-Est (Assidu, 1991). Produit agricole, l'igname est essentiellement produite au Burkina Faso dans les régions sud, ouest et sud-ouest, et un peu à l'est. Les variétés les plus rencontrées sont : *Dioscorea rotundata*, *Dioscorea cayenensis* et *Dioscorea alata*. Actuellement, la contribution totale de l'igname dans l'alimentation des populations d'Afrique occidentale est nettement inférieure à celle des autres denrées de base comme le maïs, le manioc et le riz ; toutefois, sa valeur nutritionnelle reste importante.

Outre sa valeur nutritionnelle, l'igname joue un rôle important dans les fêtes. En effet, dans les régions d'Afrique occidentale où elle est cultivée, cette plante fait partie intégrante de l'héritage culturel de bon nombre de populations. A titre d'exemple, la fête d'igname nouvelle marque la date à laquelle celle-ci doit être récoltée ou consommée (Assidu, 1991). Au Burkina Faso, cette manifestation existe et est dénommée foire des ignames. Elle se tient chaque année à Léo, capitale de l'igname du pays. Cette manifestation est une occasion pour les producteurs de se faire valoir. Elle est en train de s'institutionnaliser car les autorités s'en préoccupent désormais.

Contrairement à d'autres pays voisins où l'igname est vendue par kilo, au Burkina Faso, elle est vendue au tas, et l'on observe de nos jours que les utilisations du tubercule évoluent. En témoigne l'apparition de nouveaux mets tels que le couscous d'igname. Parallèlement, les techniques aussi évoluent ; l'introduction de nouveaux procédés de transformation de l'igname en cossettes (tubercules séchés) en est un exemple. Outre ces transformations techniques, la rupture de la saisonnalité grâce aux ravitaillements extérieurs est également marquante.

Le ragoût

Mode de consommation

Le ragoût est la principale utilisation de l'igname à Ouagadougou. En effet, le ragoût constitue 91,89 % des mets à base d'igname dans les ménages. De nos jours, il est assez difficile de situer l'origine de ce plat. Cependant, on est tenté de penser qu'il a été introduit au Burkina Faso par les voisins côtiers, notamment les Ghanéens, qui ont joué un rôle dans l'introduction de ce tubercule dans les régions Sud et Sud-Ouest.

Dans tous les ménages consommateurs, ce plat est positionné comme un plat central et est consommé soit à midi (30,44 %), soit à midi et le soir (50 %), ou enfin le soir (19,56 %).

Les fréquences de consommation du ragoût d'igname dans les ménages sont respectivement de 2 fois par semaine (6,66 %), 1 fois par semaine (66,66 %), 2 fois par mois (16,66 %) et 1 fois par mois (10 %). Plusieurs raisons peuvent expliquer la consommation du ragoût dans les ménages. On pourrait citer le prix, du fait de sa fluctuation dans le temps, mais aussi d'autres raisons, culturelles, gustatives... Dans les enquêtes, il est ressorti que 62,5 % des ménages consomment le ragoût pendant la période d'abondance de l'igname, et 37,5 % toute l'année. C'est dans la restauration que le ragoût d'igname est disponible toute l'année. Dans ce cadre, le plat est accessible même aux plus démunis. Pendant les périodes de forte rareté de l'igname, certains consommateurs consomment le ragoût en association avec d'autres mets, notamment le riz, dans l'espace de la restauration.

Pratiques culinaires

Le ragoût d'igname est obtenu par cuisson du tubercule préalablement épluché, découpé et lavé. Cette cuisson se fait dans une sauce. L'évolution du maraîchage a entraîné une amélioration de la sauce de ragoût. Avant, le minimum de légumes entrainait dans la préparation de cette sauce, mais de nos jours, une multitude de légumes est utilisée pour la préparation de la sauce de ragoût, surtout dans les milieux aisés. Les ingrédients utilisés pour la préparation du ragoût sont essentiellement l'huile, la viande, le sel, le persil, l'ail, la tomate fraîche, la purée de tomate, le bouillon cube, le poivre, le féfé, le laurier, la carotte...

Les équipements utilisés pour la préparation du ragoût d'igname sont les mêmes que ceux utilisés habituellement pour la préparation du riz et des pâtes alimentaires. Ce sont donc : casseroles, marmites, louche, couteau... Les sources d'énergie utilisées sont le gaz, le bois de chauffe et le charbon de bois. Cela implique donc l'utilisation de certains équipements tels que la cuisinière à gaz, le foyer traditionnel, le foyer amélioré et le fourneau.

Les frites

Mode de consommation

Après le ragoût, les frites sont le mode d'utilisation le plus important des ignames. Elles représentent 33,33 % des mets à base d'igname rencontrés au sein des ménages. Les frites sont généralement consommées le soir comme plat complémentaire dans les ménages. Tout comme le ragoût, 71,42 % des ménages affirment consommer les frites d'igname pendant la période d'abondance de l'igname et les 28,58 % restant les consomment durant toute l'année. Les fréquences de consommation des frites recensées dans les ménages sont de 1 fois par semaine : 50 %, 3 fois par mois : 25 % et 2 fois par semaine : 25%. Généralement, les frites se consomment avec une sauce tomate ou du sel pilé avec des épices.

Les frites d'igname font l'objet à Ouagadougou et dans les autres villes d'une restauration de rue. Très souvent, pendant la période d'abondance de ce tubercule et même après, les frites sont vendues aux abords des grandes artères de la ville, tous les après-midi. En plus de ce commerce de rue, les frites sont vendues dans certains restaurants populaires.

Pratiques culinaires

Les frites d'igname sont assez simples à préparer. Le schéma habituel de préparation est le suivant : éplucher les tubercules, les découper en petites tranches ou en fines rondelles, les tremper dans de l'eau, les égoutter et enfin les frire. Pendant le trempage dans l'eau, certaines ménagères ajoutent du sel aux tubercules découpés. Pour la vente, les tubercules sont très souvent découpés en tranches de 10 F cfa ou de 25 F cfa.

Le gaz est l'équipement le plus utilisé, quand il y en a, pour la friture des ignames au sein des ménages. Suivent respectivement le charbon de bois et le bois de chauffe. Les équipements mobilisés pour la préparation des frites sont essentiellement la poêle, la casserole, l'écumoire et le couteau.

L'igname bouillie

Mode de consommation

L'igname bouillie représente 20,72 % de utilisation de l'igname au sein des ménages ouagavillois enquêtés. Cette forme de préparation est pourtant une forme traditionnelle d'utilisation de l'igname. En effet, la facilité de préparation de l'igname bouillie permettait aux cultivateurs de se restaurer au champ. Cette tendance a gagné les ménages, et de nos jours, l'igname bouillie est consommée même en milieu urbain. L'idée de gain de temps liée à la facilité de préparation de l'igname bouillie semble toujours associée à ce plat. En effet, il est révélateur qu'une ménagère affirme le préparer le jour de la lessive.

Les fréquences de consommation de l'igname bouillie recensées sont : une fois par semaine (60 %) et occasionnellement (40 %). Ce plat est consommé à midi uniquement dans 30 % des cas, à midi et le soir dans 50 % des cas et le soir uniquement dans 20 % des cas. Il est toujours placé comme plat principal. La préparation de l'igname bouillie, dans la plupart des cas, comme celle des autres mets à base de tubercules, est liée à la saisonnalité du tubercule. Dans le cas présent, l'igname bouillie est préparée dans 75 % des cas pendant la période d'abondance du tubercule et dans les 25 % restant durant toute l'année.

A l'origine, ce plat était consommé avec du beurre de karité ou de l'huile et du sel pilé avec du piment comme assaisonnement. De nos jours, selon le type de ménage, l'igname bouillie est souvent consommée avec une sauce tomate.

Tout comme les frites d'igname, l'igname bouillie fait l'objet d'une restauration de rue. Des fillettes ou des jeunes femmes, très souvent issues de milieux défavorisés, se promènent pour proposer ce plat dans la ville de Ouagadougou. L'igname est vendue dans ce cas en tranches

de 25 ou 50 F cfa. Tout comme les frites d'igname, le commerce d'igname bouillie est très répandu dans la ville de Ouagadougou. Après la période d'abondance, chez les vendeuses, d'autres variétés prennent le relais des variétés les plus prisées.

Pratiques culinaires

Bouillir un tubercule est la façon la plus simple de le préparer. En effet, il suffit de le découper et de le mettre au feu dans une marmite contenant de l'eau. Dans le cas présent, l'épluchage peut se faire avant ou après la cuisson du tubercule.

De façon générale, pour la consommation des ménages, l'épluchage se fait avant la cuisson. C'est le contraire chez les vendeuses ambulantes.

La casserole, la marmite et le couteau sont les équipements les plus utilisés pour la préparation de l'igname bouillie. Selon le type de ménage, le gaz, le charbon de bois ou le bois de chauffe est utilisé comme énergie dans la préparation des ignames bouillies, entraînant ainsi l'utilisation d'équipements tels que le foyer traditionnel, le foyer amélioré ou la cuisinière à gaz.

Le foutou

Mode de consommation

Plat d'origine étrangère, le *foutou* est présent dans la consommation des ménages à un taux de 22,52 %. Ce taux est une expression du besoin de changement de la part des populations urbaines. En effet, dans un passé récent, le *foutou* était assez rare, voire quasi inexistant dans le menu des ménages burkinabés. Le coût de l'igname dû à son caractère saisonnier, mais aussi le savoir-faire culinaire et le matériel exigés pour sa préparation sont, entre autres, des raisons qui ont dû inhiber sa consommation pendant longtemps.

Dans les ménages où il est consommé, le *foutou* est positionné comme un plat de résistance. Les fréquences de consommation du *foutou* recensées sont : une fois par semaine (57,14 %), trois fois par mois (14,28 %), une fois par mois (14,28 %) et enfin une fois par trimestre (14,28 %).

Il est beaucoup consommé à midi uniquement (71,42 % des cas), et à midi et le soir (28,58 %).

La saisonnalité de l'igname semble ne pas être un frein à la consommation du *foutou*. En effet, les ménages qui le consomment pendant la période d'abondance représentent 57,14 % des consommateurs et ceux qui le consomment toute l'année 42,86 %. Cette situation traduit le fait que, pour les consommateurs, le facteur prix n'est pas celui qui régleme la consommation de ce plat. D'autres valeurs, telles que l'expression d'une identité culturelle, sont à intégrer dans la compréhension du phénomène.

Le *foutou* est un plat souvent préparé dans la restauration. Il y a de cela quelques années, ce plat était préparé dans les restaurants béninois, togolais. De nos jours, presque tous les restaurants burkinabés en préparent. Pour cela, les restauratrices louent très souvent le savoir-faire des femmes ghanéennes en la matière. La restauration est le lieu où même les ménages modestes peuvent consommer le *foutou*.

Pratiques culinaires : les hommes ghanéens pilent et les femmes malaxent

Le *foutou* d'igname est une pâte élastique qui s'obtient par pilage du tubercule préalablement bouilli. Nombreuses sont les ménagères rebutées par la préparation du *foutou*, du seul fait du pilage. Dans l'espace de la restauration, l'opération de pilage est très souvent effectuée par des hommes ghanéens qui louent leur service aux restauratrices locales.

La pâte obtenue est consommée avec une sauce aubergine ou une sauce pâte d'arachide, sauce graine, soupe... Le plat se mange chaud ou tiède. Quand il se refroidit, il peut perdre de son élasticité.

La préparation du *foutou* nécessite donc un certain nombre d'équipements dont les plus importants sont : une marmite ou une casserole, un mortier et un pilon. Au sein des ménages, le gaz, le charbon de bois ou le bois de chauffe sont les énergies utilisées pour la préparation du *foutou*. Dans l'espace de la restauration, le charbon de bois et souvent le bois de chauffe sont les seuls à être utilisés.

Le tô de farine d'igname

2,4 % de ménages consomment du tô de farine d'igname. Ce faible taux de consommation est dû à la méconnaissance du produit par les ménages en général. En effet, le tô de farine d'igname est originaire du Bénin et du Nigeria. Sa consommation est très souvent le fait des communautés de ces pays résidant à Ouagadougou ou le fait de Burkinabés ayant vécu dans ces pays. Les ménages identifiés comme consommateurs du tô de farine d'igname le considèrent comme un plat principal, et il est consommé durant toute l'année.

Pendant très longtemps, ce plat se rencontrait uniquement dans le cadre de la restauration. Il faut préciser que ce tô était vendu par des restauratrices étrangères, notamment des Nigérianes, des Béninoises et des Togolaises. C'est d'ailleurs ce qui explique son appellation « tô noir des Yoruba » à Ouagadougou par l'homme de la rue. Dans son mémoire, C. Konkobo (1999), évoque le « tô noir des Nigériens » et nous pensons qu'il doit bien s'agir du même plat. De nos jours, à Ouagadougou, des restauratrices burkinabés offrent ce plat dans leur restaurant, et les ménagères apprennent à le connaître à travers le projet « Valorisation de l'igname pour les marchés urbains, système cossettes ». Le tô de farine d'igname se prépare comme le tô de maïs et mobilise les mêmes équipements que ce dernier.

Les autres mets à base d'igname

Les mets recensés sont : le riz sauce avec 1,8 % de consommateurs et le couscous d'igname avec 0,9 % de consommateurs.

Dans le premier cas, l'igname devient un ingrédient de la sauce de riz. En effet, le tubercule est découpé et mis à cuire dans la sauce. Très souvent, c'est dans la sauce du riz au gras que l'igname est utilisée comme ingrédient, mais c'est une pratique qui tend à disparaître de nos jours.

Pour ce qui est du couscous d'igname, il existe à Ouagadougou deux unités de transformation artisanales qui s'investissent dans le domaine. Le couscous est vendu en sachets de 500 g et de 800 g dans les alimentations de la place ou au sein des unités productrices. Préparation peu connue des populations à faible revenu, le couscous d'igname est consommé surtout par la frange de la population qui fréquente des structures comme les alimentations.

A côté du couscous d'igname produit artisanalement par ces deux unités, il existe une autre forme de couscous d'igname consommée par les ménages. Cette dernière est obtenue en râpant le tubercule préalablement bouilli. Tous ces couscous sont consommés comme plat principal dans les ménages .

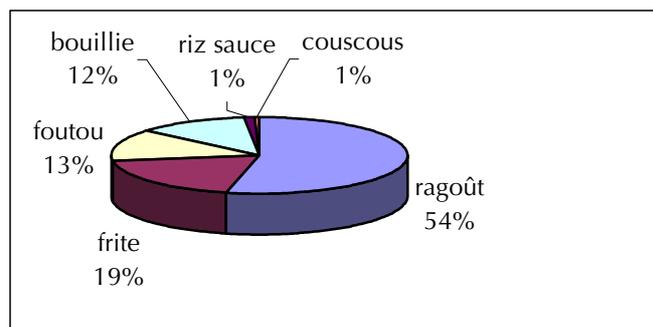


Figure 34 : Les différentes utilisations culinaires de l'igname.

Les mets à base de patate

Souvent appelée aussi patate douce, la patate est une plante voisine du *Volubilis*, cultivée dans les régions chaudes pour son tubercule comestible. La patate fait partie de la famille des Convolvulacées et son nom scientifique est *Ipomoea batatas*.

La patate compte au Burkina Faso parmi les tubercules les plus consommés. Elle est produite sous la forme traditionnelle, c'est-à-dire pluviale, mais elle réussit aussi dans le maraîchage. Ce double avantage rend le prix de la patate accessible et en fait un tubercule plus disponible que d'autres. Selon nos investigations, 74,4 % des ménages en consomment et en font plusieurs usages.

Les frites de patate

Mode de consommation

Les frites sont la principale utilisation de la patate au sein des ménages. Elles représentent à elles seules 67 % des utilisations de la patate. Les fréquences de consommation recensées sont : une fois par semaine pour 50 % ; trois fois par semaine pour 25 % et une fois par mois pour 25 %. Les moments de consommation de la patate frite dans les ménages sont respectivement le midi et le soir à 33,33 % et le midi ou le soir à 66,67 %. Il s'agit d'un plat complémentaire. La patate frite est consommée par 70 % des ménages pendant la période de forte disponibilité du tubercule. Cependant, le plat est vendu durant toute l'année dans les rues, comme l'igname frite. Les tubercules issus du maraîchage favorisent la disponibilité de la patate au cours de l'année, et permettent ainsi à de nombreuses femmes d'avoir un revenu en vendant des frites de patate.

Pratiques culinaires

Les pratiques culinaires sont identiques à celles des frites d'igname.

Le ragoût de patate

Mode de consommation

Le ragoût représente 39,78 % des utilisations de la patate au sein des ménages à Ouagadougou. Les fréquences de consommation recensées pour le ragoût de patate sont : 1 fois par semaine pour 60,60 %, 2 fois par mois pour 21,20 % et 1 fois par mois pour 18,20 %.

Le ragoût de patate est consommé uniquement à midi (27,77 %), à midi et le soir (55,55 %) ou uniquement le soir (16,67 %). Il est toujours positionné comme plat central dans le menu des ménages consommateurs. Tout comme le ragoût d'igname, le ragoût de patate est consommé davantage pendant la période de forte disponibilité du tubercule ; en effet, 71,43 % des ménages le consomment pendant cette période contre 28,57 % à une autre époque de l'année. Contrairement au ragoût d'igname, le ragoût de patate est un plat assez rare, voire inexistant, dans l'espace de la restauration.

Pratiques culinaires

Les pratiques culinaires liées à la préparation du ragoût de patate sont identiques à celles du ragoût d'igname.

La patate bouillie

Mode de consommation

Les patates bouillies représentent 28 % des utilisations du tubercule. Tout comme l'igname bouillie, la patate bouillie est une forme traditionnelle de consommation de la patate. Elle est consommée occasionnellement dans les ménages, à midi ou le soir, comme plat complé-

mentaire. La patate bouillie est consommée pendant la période de forte disponibilité du tubercule au sein des ménages. Cette forme d'utilisation fait surtout l'objet d'un commerce ambulante dans la ville de Ouagadougou.

Pratiques culinaires

Les pratiques culinaires sont similaires à celles de l'igname bouillie, mais dans le cas de la patate, le tubercule entier non épluché est bouilli, même dans les ménages. Dans certains ménages, au lieu d'une consommation directe avec de l'huile et du sel, une sauce tomate accompagne le plat.

Les autres mets à base de patate : mode de consommation et pratiques culinaires

Les autres formes d'utilisation de la patate sont : la consommation directe (4,30 %), la sauce de riz (1,07 %), et le *dèguè* (1,07 %). Dans le premier cas (consommation directe) la patate est consommée en l'état, c'est-à-dire sans aucune transformation. Cette forme de consommation est assez courante du fait du goût sucré de la patate. Dans la sauce de riz, la patate est utilisée comme ingrédient. Ce cas de figure avait déjà été mentionné pour les mets à base d'igname. Enfin, pour le *dèguè*, la patate est séchée, puis moulue, et utilisée dans la préparation du *dèguè*, du fait de son goût sucré. Ce plat est originaire de la région ouest du pays où la patate est largement cultivée. A Bobo Dioulasso, une restauratrice s'est spécialisée dans la préparation de ce type de *dèguè*.

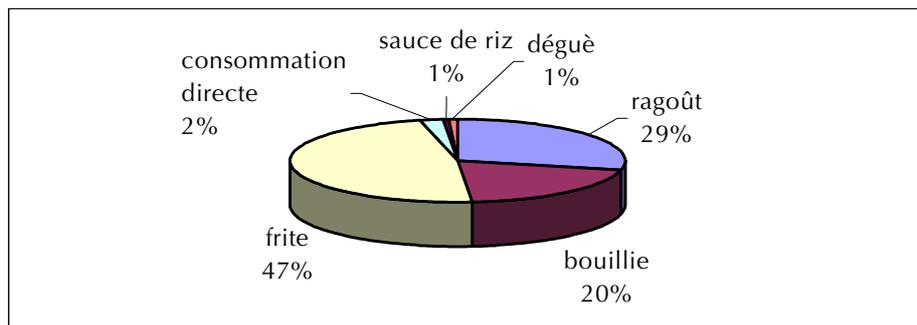


Figure 15 : Les différentes utilisations culinaires de la patate.

Les mets à base de *fabirama*

Le *fabirama* en dioula, ou *peinssa* en mooré (*Solenostemon rotundifolius*), est un tubercule de petite taille (5 à 7 cm de long), dont la peau est noire et la chair pourpre. Ce tubercule est cultivé du sud du pays jusqu'au plateau mossi, et vendu en yoruba (unité de mesure) sur les marchés, auprès des détaillants. Dans les zones de production, un grand plat est utilisé pour les transactions. Produit agricole traditionnel, le *fabirama* est consommé dans 49,6 % des ménages.

Le ragoût de *fabirama*

Mode de consommation

Dans les ménages recensés comme consommateurs de *fabirama*, le ragoût représente 72,58 % des utilisations de ce tubercule. Ce taux peut être considéré comme une révolution. En effet, pour un tubercule traditionnel dont la seule utilisation était la consommation sous forme bouillie, le préparer sous forme de ragoût traduit une volonté de le valoriser et de le hisser au niveau de certains tubercules considérés comme modernes.

Le ragoût de *fabirama* est consommé une fois par semaine par 20 % des ménages ; deux fois par mois par 53,33 % d'entre eux ; et enfin une fois par mois par 26,67 % des ménages. Il est consommé comme plat central et sa présence dans les ménages est toujours fonction de sa disponibilité sur les marchés.

Pratiques culinaires

Le ragoût de *fabirama* se prépare pratiquement comme les autres ragoûts (igname et patate). Cependant, la taille du tubercule rend pénible la tâche d'épluchage. En effet, certaines ménagères sont obligées de les frotter dans du sable pour faire partir la peau avant de préparer le ragoût. Cela nécessite donc un bon lavage afin que les tubercules soient dépourvus du moindre grain de sable. Pour éviter cette opération de frottage, certaines ménagères font bouillir d'abord les tubercules avant de les passer dans la sauce. Les ingrédients et les équipements mobilisés sont identiques à ceux utilisés pour les ragoûts d'igname et de patate.

Le *fabirama* frit

Mode de consommation

Le *fabirama* frit est une innovation culinaire et représente 8,06 % des utilisations du *fabirama*. Le *fabirama* frit, tout comme le ragoût de *fabirama*, traduit, à travers cette diversification, une volonté de hisser ce tubercule au même niveau que les tubercules dits modernes. Les fréquences de consommation recensées sont : deux fois par mois pour 40 % ; une fois par mois pour 40 % et enfin une fois par trimestre pour 20 %. Les moments de consommation du *fabirama* frit sont : le soir à 70 % et dans une moindre mesure à midi à 30 %. Il est un plat complémentaire, et sa consommation est très liée à la période de forte disponibilité du tubercule.

Pratiques culinaires

La friture de *fabirama* n'est pas différente de la friture des autres tubercules. La principale contrainte qui existe dans cette opération de friture est bien l'épluchage. Cependant, les ménagères s'en sortent en utilisant la forme traditionnelle d'épluchage (par le sable).

Le *fabirama* bouilli

Mode de consommation

Le *fabirama* bouilli est la forme traditionnelle de préparation du *fabirama*. Il représente 50 % des utilisations du *fabirama* au sein des ménages. Les fréquences de consommation recensées sont : une fois par semaine pour 28,58 % ; deux fois par semaine pour 14,28 % et enfin deux fois par mois pour 57,14 %. Il est consommé à midi (42,85 %), le soir (28,57 %) et enfin à midi et le soir (28,57 %). Tout comme la plupart des mets à base de tubercules, le *fabirama* bouilli est consommé quand le tubercule est fortement présent sur les marchés. Comme la patate bouillie ou l'igname bouillie, il fait l'objet d'un commerce ambulante.

Pratiques culinaires

Les pratiques culinaires sont identiques à celles de la patate bouillie.

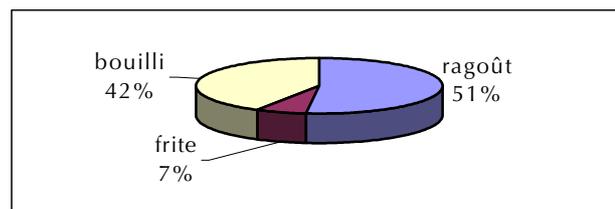


Figure 36 : Les différentes utilisations culinaires du *fabirama*.

Les mets à base de pomme de terre

La pomme de terre est une plante originaire d'Amérique du Sud, cultivée pour ses tubercules riches en amidon. Appartenant à la famille des Solanacées, le nom scientifique de la pomme de terre est *Solanum tuberosum*. La pomme de terre est très utilisée dans l'alimentation humaine ainsi que pour la fabrication de féculé (*Le petit Larousse illustré*, 1998).

La pomme de terre a été introduite en Europe dès 1534, mais c'est seulement au XVIII^e siècle qu'elle s'est répandue en France. Son introduction en Afrique noire s'est opérée encore plus tardivement. Aujourd'hui, il est quelque peu difficile de situer avec exactitude la période d'introduction de ce tubercule au Burkina Faso, mais, sans aucun doute, la colonisation y a joué un rôle très important. La culture de la pomme de terre a débuté au Burkina Faso dans les années 1960, et a connu un essor dans les années 70 avec la création de l'Uvocam, actuelle Ucobam (Union des coopératives agricoles et maraîchères du Burkina Faso), structure de production et de distribution de produits agricoles et maraîchers.

D'autres structures de production et de distribution existent, mais l'Ucobam n'en reste pas moins importante. Pour la seule période du premier trimestre 2000, l'unité a écoulé 11,5 t de pommes de terre. La révolution a été un tremplin pour la vulgarisation de ce produit, qui est resté très longtemps l'apanage des couches aisées. La recherche de l'autosuffisance alimentaire, à l'époque, a conduit les dirigeants à l'exécution de mots d'ordre tels que : « *Consommons ce que nous produisons* » ou « *Produisons ce que nous consommons* ». Cette politique alimentaire a conduit à l'accroissement de la production de certains aliments et à leur vulgarisation, c'est le cas de la pomme de terre.

Aujourd'hui, dans le Nord du pays, précisément à Ouahigouya, les producteurs se sont bien organisés, et avec l'appui de partenaires au développement, la pomme de terre est produite toute l'année, ce qui a entraîné des recherches sur la conservation du produit. A Ouagadougou, la pomme de terre est vendue aux abords des grandes artères, sur des charrettes, et au kilo. Les principales utilisations de la pomme de terre recensées dans les ménages sont le ragoût, les frites et la purée.

Le ragoût de pomme de terre

Mode de consommation

La pomme de terre est utilisée dans 56,31 % des ménages consommateurs, pour la préparation du ragoût. Le ragoût est consommé une fois par semaine par 56,52 % des ménages; deux fois par mois par 21,74 % ; deux fois par semaine par 8,69 % et une fois par mois, deux fois par trimestre et les jours de fête, par respectivement 4,34 % des ménages pour chaque fréquence.

Le ragoût de pomme de terre est consommé à midi (21,05 %) ; à midi et le soir (52,63 %) et enfin le soir (26,31 %). Il est toujours consommé comme plat principal dans les ménages. Le ragoût de pomme de terre est consommé pendant la période d'abondance du tubercule dans 68,42 % des ménages et durant toute l'année dans 31,56 % des ménages.

Pratiques culinaires

Le ragoût de pomme de terre mobilise en général les mêmes ingrédients et les mêmes équipements que les autres ragoûts déjà cités.

Les frites de pomme de terre

Mode de consommation

Les frites sont la principale utilisation de la pomme de terre dans les ménages. Les enquêtes ont révélé que les frites représentaient 67 % des utilisations de la pomme de terre dans les ménages

consommateurs de ce tubercule. Les fréquences de consommation des frites de pomme de terre sont respectivement : une fois par semaine (42,85 % des consommateurs), une fois par mois ; deux fois par semaine ; trois fois par semaine et trois fois par mois avec 14,28 % de consommateurs pour chaque fréquence. Les frites de pomme de terre sont positionnées selon les ménages en plat central ou en plat complémentaire. Dans 57,14 % des ménages, les frites de pomme de terre étaient positionnées comme plat central et dans 42,86 % comme plat complémentaire. Dans 83,33 % des cas, les ménages consomment les frites pendant la période d'abondance de la pomme de terre et les 16,67 % restant les consomment durant toute l'année.

Contrairement au ragoût, on peut trouver les frites de pomme de terre dans la restauration populaire. Elles ne sont pas aussi répandues que les frites d'igname ou de patate, mais elles sont néanmoins présentes dans des structures telles que les kiosques, les maquis, ou auprès de certains vendeuses de poissons frits.

Pratiques culinaires

Les pratiques culinaires liées aux frites de pomme de terre sont identiques à celles des frites de patate et d'igname. Cependant, la préparation des frites de pommes de terre a entraîné l'introduction de nouveaux équipements de cuisine, notamment des friteuses et des équipements pour découper les frites selon des formes voulues.

Autres mets à base de pomme de terre : la purée

La purée représente 9,71 % des utilisations de la pomme de terre au sein des ménages consommateurs dans la ville de Ouagadougou. Elle est consommée occasionnellement ou lors des fêtes au sein des ménages, et est positionnée comme un plat complémentaire. Pour la préparation de la purée, le tubercule est d'abord bouilli puis écrasé. On y ajoute du beurre, un peu de sel et du lait (facultatif). La purée peut être mangée avec une sauce tomate ou de la grillade.

De nos jours, la présence des mets à base de pomme de terre est assez remarquable dans l'espace de la restauration, précisément dans les petits maquis. Cependant, cela n'entame pas son statut imaginaire. D'ailleurs, dans les ménages, un lien existe entre la consommation de pomme de terre et le type d'habitat, considéré dans nos enquêtes comme un indicateur du pouvoir d'achat et de la catégorie sociale. La distribution ci-dessous montre que les consommateurs de pomme de terre correspondent aux catégories moyennes et aisées de la population.

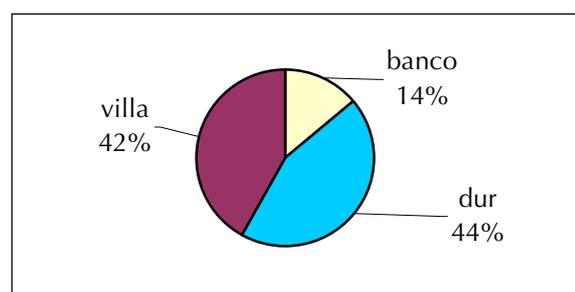


Figure 37 : Consommation de la pomme de terre selon le type d'habitat.

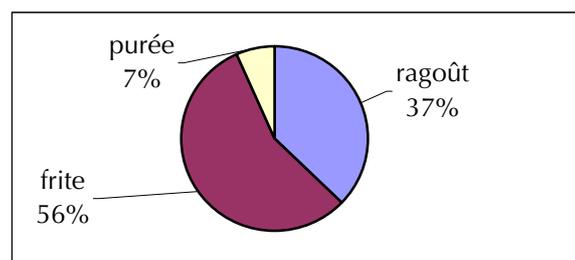


Figure 38 : Les différentes utilisations culinaires de la pomme de terre.

Les mets à base de manioc

Le manioc, *Manihot esculenta* Grantz, est une dicotylédone pérenne de la famille des Euphorbiacées. Ce tubercule féculent pousse sous les tropiques, presque exclusivement dans les plaines chaudes. Les divers cultivars de manioc se répartissent généralement en deux groupes importants, selon la teneur des tubercules en glucosides cynogénétiques. D'une part, la variété amère qui contient des glucosides cynogénétiques à « forte » dose, et d'autre part, la variété douce, dans laquelle les glucosides se confinent à faible dose, surtout au niveau de la peau du tubercule.

La culture du manioc est localisée principalement dans la ceinture équatoriale, définie par les latitudes 30° nord et sud et se limite aux zones ne dépassant pas 2 000 m d'altitude et bénéficiant de précipitations annuelles comprises entre 200 et 2 000 mm (Asiedu, 1991).

Au Burkina Faso, le manioc est cultivé dans les régions Ouest et Sud-Ouest du pays. La récolte de manioc se fait généralement après une année de bouturage, mais les producteurs préfèrent le récolter en pleine saison pluvieuse, afin de pouvoir le repiquer, mais aussi parce qu'à cette période, le sol est meuble.

Les savoir-faire en matière d'utilisation du manioc sont peu diversifiés certes, mais une évolution de la consommation est aujourd'hui remarquée à travers la diversité des produits à base de manioc. Ce sont notamment l'*attiéké*, le *gari*, le *tapioca*, le *placali*, etc. qui sont disponibles en permanence dans la ville de Ouagadougou ; 12 % des ménages enquêtés consomment du manioc.

Le manioc bouilli

Mode de consommation

Le manioc bouilli est la principale forme de transformation du manioc. Il représente 60 % des utilisations du tubercule au sein des ménages consommateurs. Les fréquences de consommation du manioc bouilli sont respectivement : une fois par semaine pour 28,57 % ; deux fois par mois pour 57,14 % et enfin une fois par mois pour 14,28 %.

Ce plat se consomme comme les autres tubercules, à savoir que sa consommation est très souvent liée à la saisonnalité du produit. Ainsi, tous les consommateurs précisent qu'ils le consomment pendant la période de forte disponibilité du produit.

Le manioc bouilli, comme certains autres tubercules, fait l'objet d'un commerce ambulancier dans la ville de Ouagadougou.

Pratiques culinaires

Le manioc bouilli se prépare comme la patate bouillie, et cette opération mobilise les mêmes équipements.

Le tô de manioc

Les menus des ménages burkinabés sont très pauvres en mets à base de manioc car ce tubercule n'est pas très bien connu des populations. Cependant, en dehors du manioc bouilli, qui est la principale utilisation du tubercule, d'autres mets ont été recensés, comme le tô et le *foutou*.

Le tô de manioc est la pâte obtenue à partir de la farine de manioc. 9,6 % des ménages enquêtés consomment la farine de manioc. Le tô est la seule utilisation de cette farine.

Le tô de manioc est consommé 2 fois par mois par 41,17 % des ménages ; une fois par mois par 50 % et une fois tous les deux mois par 8,33 % des ménages. Il est consommé comme plat

central à midi (75 % des cas) ou le soir (25 % de cas). Les ménages consommateurs sont très souvent des burkinabés ayant séjourné à l'étranger, ou tout simplement des étrangers béninois, ghanéens, nigériens, togolais. La consommation du t^ô de manioc n'est pas liée à la saisonnalité du tubercule. En effet, la farine est disponible durant toute l'année sur certains marchés à Ouagadougou. Le t^ô de farine de manioc est commercialisé dans certains restaurants populaires. Il se prépare comme le t^ô de maïs.

Le foutou de manioc

Ce plat se rencontre surtout dans les ménages ayant séjourné en Côte d'Ivoire. En effet, le seul ménage recensé comme consommateur du *foutou* de manioc y a séjourné. Le *foutou* est consommé à midi et une fois par mois, et est préparé pendant la période d'abondance du tubercule.

Le *foutou* de manioc est obtenu par pilage du manioc préalablement bouilli, en association avec de la banane plantain. Sa préparation nécessite les mêmes équipements que le *foutou* d'igname.

N.B : le manioc fait aussi l'objet d'une consommation directe. Dans ce cas, le tubercule est consommé en l'état, sans aucune transformation. Il est largement commercialisé par des vendeuses (surtout des jeunes filles).

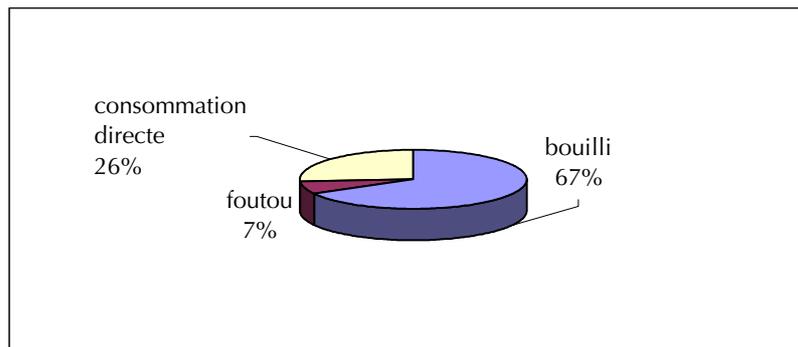


Figure 39 : Les différentes utilisations culinaires du manioc.

L'attiéké

Mode de consommation

Mets d'origine ivoirienne, l'attiéké a été recensé dans 66,4 % des ménages. Les fréquences de consommation sont : trois fois par semaine (35 % de consommateurs), une fois par semaine (52 %) ; une fois par mois (10 %) et occasionnellement (3 %).

Il est consommé comme plat principal dans 60 % des ménages et comme plat complémentaire dans 40 %. Le soir est le moment de consommation le plus important de l'attiéké. En effet, 73 % des ménages le consomment le soir contre 26 % à midi. La consommation de l'attiéké s'étale sur toute l'année et aucun ménage n'a associé sa consommation à une période quelconque. Les ménages consomment surtout l'attiéké dans l'espace de la restauration. Ce commerce, jadis pratiqué par quelques femmes dans la ville de Ouagadougou, a connu un développement fulgurant durant ces 12 dernières années. Ce développement est dû à la disponibilité du produit à tout moment, à la gare ferroviaire de Ouagadougou, à sa facilité de préparation, mais aussi à son adoption par les consommateurs.

Pratique culinaire

L'*attiéké* est convoyé au Burkina Faso déjà préparé. Les ménages qui le consomment n'ont plus qu'à l'assaisonner. De même, les vendeuses d'*attiéké* à Ouagadougou ne font que l'assaisonner, en vendant en plus du poisson frit pour accompagner le plat. La tomate fraîche, l'oignon, le poivron vert et le concombre sont les légumes utilisés pour l'assaisonnement de l'*attiéké*. Le couscoussier est l'équipement le plus important utilisé dans sa préparation.

Les autres tubercules

Cette partie présente les tubercules recensés dans la consommation des ménages, mais dont la présence est négligeable. Il s'agit du *bankana*, du *damsa* et du *kudbada*.

Le taro ou bankana

Le *taro* ou *bankana* en dioula et en mooré (*Colocasia esculenta*), est un tubercule de la taille d'une petite igname avec une écorce brune et lisse et une chair qui tire sur le violet après cuisson dans l'eau. Le *taro* ou *bankana* a été recensé dans 4,80 % des ménages. Le *taro* est une plante cultivée dans les régions tropicales pour ses tubercules comestibles. Il appartient à la famille des Aracées (*Le petit Larousse illustré*, 1998). Ce tubercule est très souvent consommé hors ménages. En effet, le tubercule est bouilli et vendu partout dans la ville de Ouagadougou pendant sa période d'abondance.

Le damsa

Le *damsa* en dioula ou *yorub lala* (verge de yoruba) en mooré (*Dioscorea bulbifera*) est de petite taille et de couleur jaune ocre. Tout comme le *bankana*, le *damsa* se mange bouilli, et seulement 1,6 % des ménages ont déclaré consommer ce tubercule.

Le kudbada

Le *kudbada* en mooré (*Colocasia antiquorum*), est le plus petit parmi ces trois tubercules. Il a aussi une écorce de couleur brune et une chair pourpre et gluante après cuisson. Comme les deux autres, le *kudbada* se consomme bouilli avec du sel associé à des épices.

Les figures relèvent l'importance de chaque tubercule dans la préparation des mets.

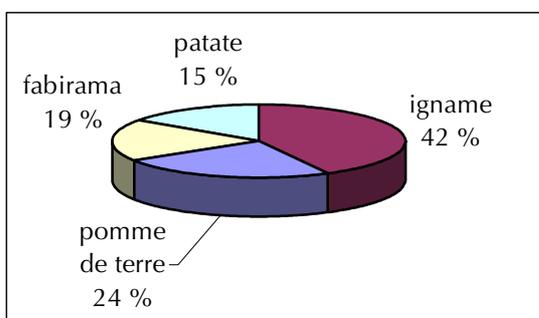


Figure 40. Importance des différents tubercules dans la préparation du ragoût.

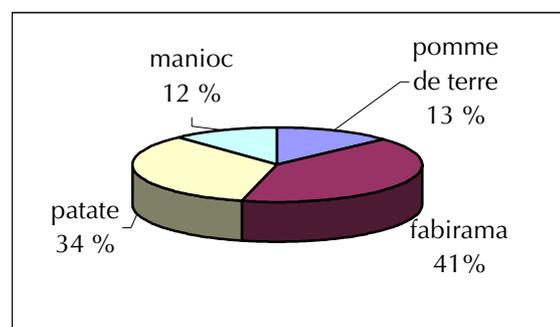


Figure 41 : Importance des différents tubercules dans la préparation des tubercules bouillis.

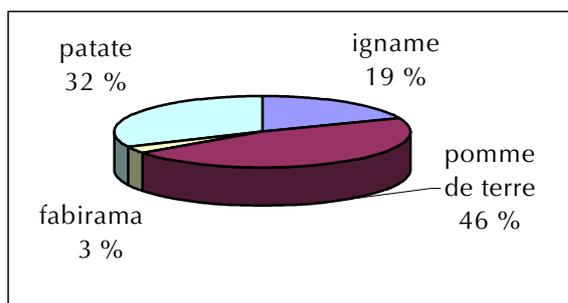


Figure 42 : Importance des différents tubercules dans la préparation des frites.

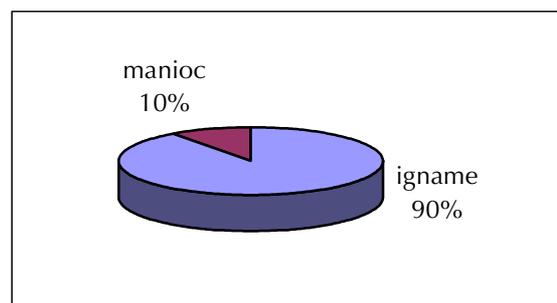


Figure 43 : Importance des différents tubercules dans la préparation du foutou.

Les pratiques d'approvisionnement et de stockage

La production de l'igname au Burkina Faso a connu une baisse relative durant les cinq dernières années. Ce phénomène a eu pour conséquence une importation d'igname en provenance essentiellement du Ghana, pendant la période de rareté du tubercule. Cette baisse est imputable aux problèmes de conservation que pose le tubercule, ainsi qu'à ses possibilités culinaires limitées. En effet, bien que l'igname soit le tubercule le plus consommé, le ragoût reste sa forme de consommation dominante. Cette absence de diversification des mets à base d'igname apparaît donc comme une raison pouvant expliquer la baisse de production.

Dans la consommation des ménages, les racines et tubercules recensés sont les suivants : igname, patate, pomme de terre, manioc, *bankana* (en dioula), *damsa* (en dioula), *fabirama* et *kudbada* (en mooré). La farine d'igname, la farine de manioc et l'*attiéké* sont généralement importés des pays de la sous-région car la production locale est faible. Il faut noter que la diversification des produits à base de manioc et d'igname font l'objet de projets depuis ces 5 dernières années. Il s'agit des projets Aval et Fida (Fonds international de développement agricole) pour le manioc, et du système « cossettes d'igname pour les marchés urbains ». Tous les autres produits cités ci-dessus sont disponibles et produits au Burkina. En période de rareté, on note quelques cas d'importation de la pomme de terre du Mali et de l'igname du Ghana.

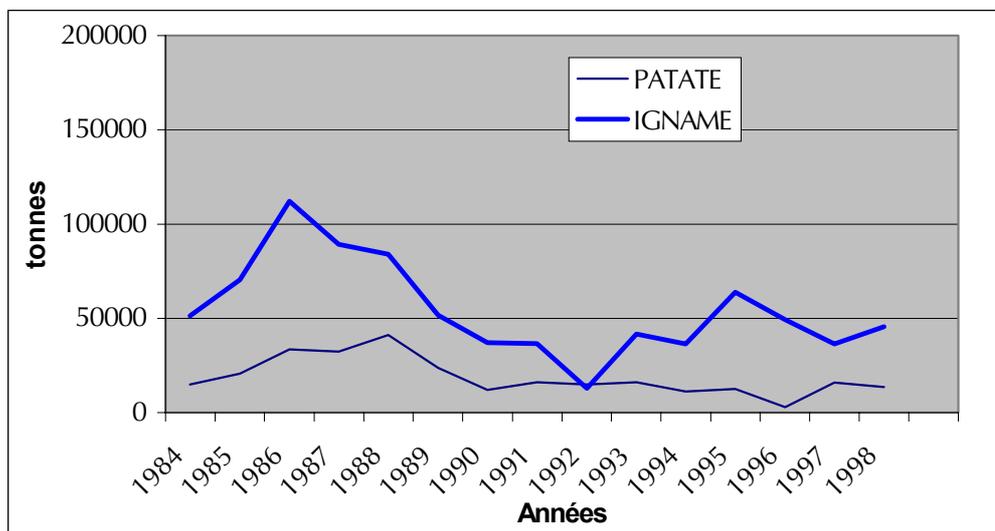


Figure 44 : Production d'igname et de pomme de terre 1984-1998.

Les pratiques d'approvisionnement

Les individus chargés des tâches d'approvisionnement

Contrairement au cas des céréales, tous les membres du ménage n'interviennent pas dans l'approvisionnement en tubercules. Trois individus au plus par ménage s'occupent de cette tâche, sauf dans un seul ménage, où cette tâche est assignée à 6 individus. En général, c'est l'homme et/ou la femme, ou la femme ou l'aide familiale qui sont chargés d'exécuter cette tâche d'approvisionnement. Cette répartition des tâches est peut-être due au coût de ces produits mais aussi à leur disponibilité sur les marchés.

Les lieux d'approvisionnement et les modes d'acquisition

Pour les tubercules et racines, les ménages ouagalais s'approvisionnent sur place, dans d'autres régions du Burkina, et à l'étranger. Une dizaine de types de points de vente sont mobilisés pour la vente des tubercules et des racines : les marchés, les abords des avenues, les vendeurs ambulants, la gare ferroviaire, les buvettes, les charretiers, les kiosques à fruits, l'Ucobam et enfin à domicile. Il faut noter que les marchés qui ont été cités sont de grande taille.

Quant aux approvisionnements dans les autres régions du Burkina, ils se font surtout à Ouahigouya. C'est en effet la plus grande zone de production de pomme de terre. Bobo Dioulasso a été cité deux fois, Pô, Yako, Orodara et Léo une fois.

La Côte d'Ivoire vient en tête des pays d'où sont importés racines et tubercules, viennent ensuite le Togo et le Ghana. Ces importations concernent l'*attiéké*, le *gari*, le tapioca et l'igname. L'échange marchand est le seul moyen d'acquisition des tubercules et des racines. Etant des produits saisonniers, leurs prix varient selon la disponibilité des produits, et peuvent aller du simple au double voire au triple pour la même quantité.

Onze produits ont été recensés : l'*attiéké*, le *bankana*, le *damsa*, le *fabirama*, le manioc, l'igname, la patate, la pomme de terre, le *kudbada*, la farine d'igname et la farine de manioc.

L'*attiéké*

La présence de ce produit d'origine étrangère a été indiquée dans 83 ménages, qui se répartissent de la manière suivante.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

48 ménages s'approvisionnent en *attiéké* plus d'une fois par mois et les fréquences d'approvisionnement les plus représentées sont une fois par semaine (18 ménages) et 2 fois par mois (14 ménages).

L'approvisionnement le plus fréquent est réalisé cinq fois par semaine et le moins fréquent est effectué une fois tous les 23 jours.

Les quantités minimales et maximales achetées par ces différents ménages sont consignées dans le tableau VII.

Approvisionnement à intervalle mensuel

Ils sont 23 ménages à s'approvisionner mensuellement. Les quantités d'achat varient entre 0,22 kg et 4,032 kg avec une quantité moyenne d'achat de 1,6 kg.



J. Muchnik



J. Muchnik

Photos 10 et 11. Stockage d'igname dans un magasin de gros sur un marché à Ouagadougou.

Tableau VII : Quantités d'attiéké achetées pour des intervalles d'approvisionnement inférieurs au mois.

	Fréquences	Quantités minimales (kg)	Quantités maximales (kg)
Fréquences les plus représentées	1 fois/semaine	0,22	2,24
	2 fois/mois	0,56	2,80
Approvisionnement fréquent	5 fois/semaine	-	1,12
Approvisionnement moins fréquent	1 fois/23 jours	-	6,72

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Ils sont 8 ménages à utiliser ce mode d'approvisionnement. L'approvisionnement le plus fréquent, effectué par 4 ménages, est de une fois tous les deux mois. L'approvisionnement le moins fréquent est réalisé une fois tous les trois mois par 2 ménages. Ces fréquences correspondent aux fréquences d'achat dominantes.

Tableau VIII : Quantités d'attiéké achetées pour des intervalles d'approvisionnement supérieurs au mois.

	Fréquences	Quantités minimales (kg)	Quantités maximales (kg)
Fréquences les plus représentées	1 fois/2 mois	0,22	3,36
	1 fois/3 mois	0,89	2,24
Approvisionnement fréquent	5 fois/semaine	0,22	3,36
Approvisionnement moins fréquent	1 fois/23 jours	0,89	2,24

Le taro ou *bankana*

Le taro ou *bankana* (dioula et mooré) est très peu présent dans la consommation alimentaire des ménages ; en effet, on ne le trouve que dans le panier de 6 ménages.

De ces six ménages, deux ménages s'approvisionnent 2 fois par mois et prennent chacun une quantité de 0,36 kg et de 1,44 kg. Ils sont les seuls à avoir un mode d'approvisionnement à fréquence inférieure au mois.

Les ménages qui pratiquent un approvisionnement mensuel sont aussi au nombre de deux, pour des quantités d'achat respectives de 7,22 kg et de 25 kg.

Deux ménages s'approvisionnent 2 fois par an, pour des quantités d'achat respectives de 0,72 kg et de 1,44 kg.

Le damsá

La présence de ce produit est insignifiante dans la consommation alimentaire des ménages. En effet, il n'a été repéré qu'au sein de deux ménages seulement. L'un achète chaque quinzaine, et l'autre 1 fois par semaine pour des quantités d'achat respectives de 4,27 kg et de 1,28 kg.

Le fabirama

On dénombre 62 ménages consommateurs de faribama.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Ils sont 41 ménages à s'approvisionner 2 fois par mois. Les ménages qui s'approvisionnent le plus fréquemment le font quotidiennement et ils sont au nombre de deux. L'approvisionnement le moins fréquent se fait 3 fois tous les deux mois, et il est pratiqué par un seul ménage. Les quantités minimales et maximales d'achat sont inscrites dans le tableau IX.

Tableau IX : Quantités de fabirama achetées pour des intervalles d'approvisionnement inférieurs au mois.

	Fréquences	Quantités minimales (kg)	Quantités maximales (kg)
Fréquences les plus représentées	1 fois/semaine	1,15	2,69
	2 fois/ mois	2,30	4,61
Approvisionnement fréquent	1 fois/jour	1,54	2,30
Approvisionnement moins fréquent	1 fois/20 jours	-	1,15

D'une manière générale, les quantités d'achat des 41 ménages varient de 0,52 kg à 4,61 kg.

Approvisionnement à intervalle mensuel

Seize ménages s'approvisionnent mensuellement en *fabirama*. Ils achètent en moyenne une quantité de 3,89 kg pour des quantités variant de 1,5 kg à 13,8 kg.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Ce mode d'approvisionnement est pratiqué par 5 ménages avec des fréquences d'achat de 1 fois par an, 2 fois par an, 3 fois par an, 5 fois par an, et 6 fois par an pour des quantités respectives de 2,3 kg, 4,61 kg, 2,3 kg, 2,3 kg et 2,3 kg.

L'igname

L'igname est le tubercule le plus consommé : il est présent dans 111 ménages sur les 125 enquêtés.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Les quantités d'achat varient de 1 kg à 16,60 kg pour les 69 ménages qui s'approvisionnent plus d'une fois par mois. L'approvisionnement le plus fréquent a lieu 3 fois par semaine et concerne 2 ménages, et l'approvisionnement le moins fréquent est réalisé 2 fois par mois par 16 ménages. Les fréquences d'approvisionnement dominantes sont de 1 fois par semaine (22 cas) et de 2 fois par mois (16 cas).

Tableau X : Quantités d'igname achetées pour des intervalles d'approvisionnement inférieurs au mois.

	Fréquences	Quantités minimales (kg)	Quantités maximales (kg)
Fréquences les plus représentées	1 fois/semaine	1	10
	2 fois/ mois	2,5	16,6
Approvisionnement fréquent	3 fois/semaine	2,5	3,75
Approvisionnement moins fréquent	2 fois/mois	2,5	16,6

Approvisionnement à intervalle mensuel

Trente-deux ménages s'approvisionnent mensuellement. Ils achètent en moyenne une quantité de 11,14 kg, et les quantités d'achat varient de 0,5 kg à 50 kg.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Dix ménages s'approvisionnent moins d'une fois par mois et les quantités d'achat varient de 2,77 kg à 100 kg. On observe des fréquences d'achat de 2 fois l'an, 6 fois l'an et 4 fois l'an.

Tableau XI : Quantités d'igname achetées pour des intervalles d'approvisionnement supérieurs au mois.

	Fréquences	Quantités minimales (kg)	Quantités maximales (kg)
Fréquences les plus représentées	2 fois/an	10	100
	4 fois/an	3	7,5
Approvisionnement fréquent	8 fois/an	2,77	11,4
Approvisionnement moins fréquent	2 fois/an	10	100

La patate

La patate est consommée par 93 ménages sur les 125 enquêtés.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Sur les 93 ménages consommateurs de patates, 66 s'approvisionnent plusieurs fois par mois. Les fréquences d'approvisionnement les plus représentées sont : une fois par semaine (21 cas) et deux fois par mois (8 cas).

L'approvisionnement le plus fréquent est quotidien et est effectué par deux ménages. L'approvisionnement le moins fréquent est effectué par un seul ménage, et est de l'ordre de deux fois pendant la période de forte disponibilité du tubercule. Le tableau XII indique les quantités minimales et maximales correspondant à ces fréquences.

Tableau XII : Quantités de patates achetées pour des intervalles d'approvisionnement inférieurs au mois.

	Fréquences	Quantités minimales (kg)	Quantités maximales (kg)
Fréquences les plus représentées	1 fois/semaine	0,40	4
	2 fois/ mois	1,60	8
Approvisionnement fréquent	quotidien	-	4
Approvisionnement moins fréquent	2 fois/au cours de la période de forte disponibilité (oct.-déc.)	-	1

De manière générale, la quantité minimale de patates achetée est de 0,40 kg, et la quantité maximale est de 50 kg pour les 66 ménages qui s'approvisionnent plusieurs fois par mois. Cette quantité de 50 kg est achetée par un seul ménage qui s'approvisionne une fois tous les dix jours.

Approvisionnement à intervalle mensuel

L'approvisionnement mensuel est le fait de 23 ménages et les quantités minimales et maximales achetées correspondantes sont respectivement de 1,60 kg et 50 kg.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Quatre ménages s'approvisionnent moins d'une fois par mois. Tous les quatre ont une fréquence d'approvisionnement identique qui est de deux fois l'an, avec des quantités minimales et maximales de 1,60 kg et de 4 kg.

La pomme de terre

L'investigation a révélé que la pomme de terre est présente dans 103 ménages sur les 125 enquêtés. Parmi ces 103 ménages, 67 ont un intervalle d'approvisionnement inférieur au mois, 26 ont un intervalle d'approvisionnement mensuel et 10 ont un intervalle d'approvisionnement supérieur au mois.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Trente ménages sur les 67 s'approvisionnent une fois par semaine et cette fréquence est la plus représentée. L'approvisionnement le plus fréquent est effectué par 7 ménages et il est de 2 fois par semaine. La fréquence de 7 fois au cours de la période de forte disponibilité de la pomme de terre (décembre à mars) représente l'approvisionnement le moins fréquent et est effectué par un seul ménage.

Les quantités minimales et maximales correspondant à ces fréquences sont consignées dans le tableau ci-dessous.

Tableau XIII : Quantités de pommes de terre achetées pour des intervalles d'approvisionnement inférieurs au mois.

	Fréquences	Quantités minimales (kg)	Quantités maximales (kg)
Fréquences les plus représentées	1 fois/semaine	0,50	20
Approvisionnement fréquent	2 fois/semaine	0,60	50
Approvisionnement moins fréquent	7 fois/ au cours de la période de forte disponibilité (déc.-mars)	-	2,5

Approvisionnement à intervalle mensuel

La quantité minimale de pomme de terre achetée par les 26 ménages qui s'approvisionnent mensuellement est de 1 kg et la quantité maximale de 25 kg.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Dix ménages ont une fréquence d'approvisionnement supérieure au mois. Quatre ménages sur 10 ont une fréquence d'approvisionnement de une fois par an. Cette fréquence est la plus représentée et correspond également à l'approvisionnement le moins fréquent. L'approvisionnement le plus fréquent est effectué par un seul ménage et est de une fois tous les 40 jours.

Les quantités minimales et maximales achetées sont indiquées dans le tableau XIV.

Tableau XIV : Quantités de pommes de terre achetées pour des intervalles d'approvisionnement supérieurs au mois.

	Fréquences	Quantités minimales (kg)	Quantités maximales (kg)
Fréquences les plus représentées	1 fois/an	1	10
Approvisionnement fréquent	1 fois/40 jours	-	5
Approvisionnement moins fréquent	1 fois/an	1	5

Le manioc

Le manioc est consommé par 15 ménages sur les 125 enquêtés, et ces ménages consommateurs se répartissent comme suit :

- 7/15 ont un intervalle d'approvisionnement inférieur au mois ;
- 7/15 ont un intervalle d'approvisionnement mensuel ;
- 1/15 a un intervalle d'approvisionnement supérieur au mois.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

La fréquence d'approvisionnement la plus représentée est d'une fois par semaine. Elle concerne quatre ménages sur sept. L'approvisionnement le plus fréquent est quotidien, et est effectué par un seul ménage. L'approvisionnement le moins fréquent (2 fois/mois) est aussi effectué par un seul ménage.

Tableau XV : Quantités de manioc achetées pour des intervalles d'approvisionnement inférieurs au mois.

	Fréquences	Quantités minimales (kg)	Quantités maximales (kg)
Fréquences les plus représentées	1 fois/semaine	1	7,50
Approvisionnement fréquent	1 fois/jour	-	1,12
Approvisionnement moins fréquent	2 fois/mois	-	2,24

Approvisionnement à intervalle mensuel

Pour l'ensemble des 7 ménages s'approvisionnant mensuellement en manioc, la quantité minimale achetée est de 1,12 kg et la quantité maximale de 50 kg, avec une quantité moyenne de 8,70 kg.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

Un seul ménage s'approvisionne moins d'une fois par mois, et la fréquence d'approvisionnement est de une fois l'an, avec une quantité achetée de 2,24 kg.

La farine d'igname

3/125 ménages ont été identifiés comme consommateurs de farine d'igname. Tous ont une fréquence d'approvisionnement supérieure au mois. Les fréquences recensées sont disparates

(3 fois/an ; 2 fois/an ; une fois/an), si bien qu'il est difficile de parler d'une fréquence plus représentée que les autres.

Les approvisionnements les plus fréquents sont effectués par le ménage qui s'approvisionne 3 fois/an pour une quantité de 4 kg. Les approvisionnements les moins fréquents sont effectués par celui qui s'approvisionne une fois/an. La quantité achetée par ce dernier est de 5 kg.

La farine de manioc

L'investigation a révélé que 12 ménages sur les 125 sont consommateurs de farine de manioc. Sur les 12 ménages, 3 ont un intervalle d'approvisionnement inférieur au mois, 2 ont un intervalle d'approvisionnement mensuel et 7 ont un intervalle d'approvisionnement supérieur au mois.

Approvisionnement à intervalle inférieur au mois

Pour les 3 ménages qui s'approvisionnent plus d'une fois par mois, une fois/semaine est la fréquence d'approvisionnement la plus représentée (2 cas/3). L'approvisionnement le plus fréquent est quotidien et le moins fréquent se fait une fois/semaine.

Tableau XVI : Quantités de farine de manioc achetées pour des intervalles d'approvisionnement inférieurs au mois.

	Fréquences	Quantités minimales (kg)	Quantités maximales (kg)
Fréquences les plus représentées	1 fois/semaine	1,41	3,4
Approvisionnement fréquent	1 fois/jour	-	3,4
Approvisionnement moins fréquent	1 fois/semaine	1,41	3,4

Approvisionnement à intervalle mensuel

Deux ménages s'approvisionnent chaque mois. La quantité minimale achetée est de 1,41 kg et la quantité maximale de 1,70 kg.

Approvisionnement à intervalle supérieur au mois

La fréquence la plus représentée est de une fois l'an (5 cas sur 7). L'approvisionnement le plus fréquent est effectué par un ménage, et est de 8 fois par an. Le moins fréquent est effectué par les 5 ménages qui s'approvisionnent 5 fois l'an.

Tableau XVII : Quantités de farine de manioc achetées pour des intervalles d'approvisionnement supérieurs au mois.

	Fréquences	Quantités minimales (kg)	Quantités maximales (kg)
Fréquences les plus représentées	1 fois/an	1	5,10
Approvisionnement fréquent	8 fois/jour	-	0,40
Approvisionnement moins fréquent	5 fois/semaine	1	5,10

Le kudbada

Ce produit est présent seulement dans la consommation alimentaire de 4 ménages.

Un seul ménage s'approvisionne à une fréquence d'une fois/semaine, pour une quantité achetée de 0,97 kg.

Deux ménages s'approvisionnent mensuellement pour des quantités d'achat respectives de 0,48 kg et de 1,95 kg.

Un autre ménage s'approvisionne 1 fois par an et achète une quantité de 0,48 kg.

Les pratiques de stockage

Cinquante-six ménages stockent les tubercules. Les tubercules stockés sont : la pomme de terre, l'igname, la patate, le manioc et le *fabirama*. La pomme de terre est le tubercule le plus stocké (40 cas), suivi de l'igname (33 cas), et de la patate (14 cas).

La pomme de terre

Les quantités de pomme de terre stockées varient de 2 kg à 50 kg, pour une durée de stockage n'excédant pas le mois :

- 12 ménages stockent pour une durée d'une semaine ;
- 16 ménages stockent pour une durée comprise entre 2 à 3 semaines ;
- 12 ménages stockent pour une durée d'un mois.

Le rythme de consommation est concentré autour de 1 à 2 fois par semaine (23 cas), il existe cependant 2 cas isolés d'une consommation supérieure à deux fois par semaine.

Les autres tubercules

L'igname et la patate sont stockées de la même façon que la pomme de terre, mais dans une moindre mesure.

Les quantités d'igname stockées varient de 3 kg à 114 kg, avec une durée de stockage allant d'un mois (13/33 cas) à une semaine (12/33 cas). Il existe des cas où l'igname est stockée plus de trois mois (2/33 cas). Le rythme de consommation de l'igname est concentré autour d'une fois par semaine (20/33 cas).

Les quantités de patate stockées varient de 2 kg à 50 kg avec une durée de stockage concentrée autour d'une semaine (8/14 cas). Comme dans le cas de l'igname, une durée de stockage de plus de trois mois a été recensée (1/14 cas). Le rythme de consommation de la patate est distribué entre une fois par semaine (7 cas) et 2 à 3 fois par semaine (6 cas).

Les autres tubercules sont aussi stockés ; leur durée de stockage n'excède généralement pas un mois, et leur rythme de consommation est environ de 1 à 2 fois par semaine.

Les procédés de stockage

Le stockage des tubercules ne pose généralement pas de problèmes aux ménages. Les tubercules sont la plupart du temps étalés au sol, sur un sac ou sur du sable. Les produits dérivés (farine de manioc, d'igname, *gari*, etc.) sont conservés dans un placard. En matière de stockage de tubercules, les savoir-faire ne font pas l'objet d'un véritable enseignement. Si les ménages utilisent tel ou tel procédé de stockage, c'est parce qu'ils ont vu faire un parent, un ami, ou encore parce qu'ils ont toujours fait ainsi.

Les attentes des ménages

Les tubercules consommés par les différents ménages répondent-ils à leurs attentes ? 118 ménages ont répondu par l'affirmative et 3 ménages par la négative, tandis que 4 ménages ne se sont pas prononcés. Des différents avis donnés, on a retenu 35 appréciations différentes. Les qualificatifs liés aux tubercules ont été catégorisés de la manière suivante.

- La commodité de préparation (10 cas) regroupe les appréciations du genre « *facile à préparer, on arrive à les utiliser* ».
- La position du produit dans l'alimentation (38 cas) est composée essentiellement de la raison « *permet de varier les repas* ».
- La qualité organoleptique (20 cas) concerne « *le goût, l'odeur* ».
- La valeur nutritionnelle (14 cas) est relative aux qualifications « *c'est nourrissant, rassasie vite, consistant, bourratif, donne la force* ».
- La valeur nutritive (2 cas), « *riche en féculents, riche en vitamines* ».
- La qualité du produit à travers son utilisation (12 cas) comprend « *bon en friture et en ragoût, le ragoût des tubercules est bon, bon par rapport au riz et au tô* ».
- La qualité physique du produit (9 cas) regroupe des raisons comme « *bonne qualité, c'est bon* ».
- La diversité d'utilisation (6 cas), « *on peut préparer plusieurs mets avec, peut être utilisé dans plusieurs cas* ».
- Autres (5 cas), concerne des raisons assez singulières qui ne rentrent pas dans les catégories ci-dessus, comme par exemple, des appréciations du type « *habitude alimentaire, disponibilité, coût, facilité de conservation* ».

De ce qui précède, la position du produit dans l'alimentation apparaît comme le critère d'appréciation dominant. La caractéristique organoleptique, la valeur nutritionnelle et la qualité du produit à travers son utilisation sont également des critères importants, mais dans une moindre mesure.

Le coût des tubercules est la principale raison avancée par les trois ménages qui ont estimé que les tubercules ne répondaient pas à leurs attentes.

Les tubercules les plus appréciés

La pomme de terre (53 cas), l'igname (42 cas), la patate (13 cas), le *fabirama* (6 cas), l'*attiéké* et le manioc (2 cas chacun) sont les tubercules qui répondent le plus aux attentes des consommateurs, avec des appréciations différentes pour chaque produit.

Pour la pomme de terre par exemple, qui est le tubercule le plus apprécié, ce sont sa qualité organoleptique (18 cas), sa qualité physique (13 cas), ainsi que sa qualité à travers ses utilisations qui ont été pris en compte dans l'appréciation. Sa disponibilité ainsi que sa position dans l'alimentation interviennent également, mais de façon moins importante.

Les tubercules les moins appréciés

Les tubercules les moins appréciés sont : le manioc (21 cas), la patate (16 cas), le *fabirama* (14 cas), le *bankana* (12 cas), l'igname (11 cas), la pomme de terre (10 cas), le *kudbada* (6 cas), l'*attiéké* et le *damsa* (3 cas chacun), et la farine d'igname (1 cas).

Les caractéristiques organoleptiques sont la principale raison de la mauvaise appréciation du manioc (7 cas) ; suivent les qualités physiques (6 cas) et enfin la disponibilité (3 cas). D'autres raisons moins avancées sont : « *le produit n'est pas connu ; la farine n'est pas disponible* » et enfin « *il donne des ballonnements* », avec un cas pour chacune de ces raisons.

Rappelons que le produit qui répond le plus ou le moins aux attentes des consommateurs n'est pas forcément le plus ou le moins consommé.

Conclusion

La vulgarisation du *fabirama* et la révolution dans les pratiques culinaires liées à ce produit, la diversité des mets à base de manioc, la rupture de la saisonnalité de l'igname et la diversification des variétés, et enfin les innovations technologiques pour le couscous d'igname sont autant de nouveautés observées ces dernières années dans la filière tubercule. Leur impact sur la consommation est visible à travers une évolution des pratiques de consommation, des pratiques culinaires et, dans une moindre mesure, des savoir-faire. Cependant, un espoir est permis, car la disponibilité effective des tubercules sur les marchés pourrait bien stimuler la créativité sur le plan culinaire.

Les légumes

Introduction

Les légumes occupent une place non négligeable dans les pratiques alimentaires des ménages, car les sauces qui accompagnent le tô, le riz et le couscous, c'est-à-dire les mets de base, sont composées de légumes. De plus, dans d'autres mets, les légumes sont incontournables. Une trentaine de légumes ont été cités par les ménages enquêtés : le chou, la tomate, l'oignon, les concombres, les courgettes, l'aubergine, le poivron, les aubergines locales, les courges, les carottes, le chou-fleur, le piment frais et sec, l'oseille fraîche et séchée, les feuilles d'épinard, le *kénébdo*, les feuilles de laitue, les radis, le navet, la betterave, les feuilles d'oignon fraîches et séchées, les feuilles de niébé, les fleurs de kapokier, les feuilles de baobab fraîches et séchées et le *boroumbourou*. Tous ces légumes peuvent être regroupés en trois grands groupes.

- Les légumes domestiques : *gombo* frais et sec, feuilles de niébé, feuilles d'oseilles, les aubergines locales et leurs feuilles, le *boroumbourou* ;
- Les légumes de cueillette : les feuilles de baobab fraîches et séchées, les fleurs de kapokier ;
- Les nouveaux légumes : tomate, chou, feuilles de laitue couramment appelées salade, oignon, courgettes, épinards, carottes, concombres, navets, radis, betterave, courges et haricot vert.

La forte demande en légumes a entraîné le développement du maraîchage et l'introduction de nouveaux légumes. De plus en plus, les légumes dits domestiques sont produits par les maraîchers. De nos jours, le maraîchage représente 10 % de la production agricole au Burkina Faso. Les légumes sont disponibles toute l'année, mais à certaines périodes, les prix peuvent passer du simple au double, c'est le cas de certains légumes de base tels que l'oignon et la tomate.

Dans la ville de Ouagadougou, les maraîchers sont regroupés autour de quelques points d'eau (barrage de Boulmiougou, Baskuy, Tanghin, etc.). Certains grossistes, hommes et femmes, vont très tôt le matin à une trentaine de kilomètres de la ville, notamment à Loumbila, Tanghin, Dassouri, etc. afin de ravitailler la ville en légumes.

L'introduction de tous ces légumes entraîne une modification des pratiques culinaires. On observe en effet des changements au niveau de la composition des mets ainsi que l'introduction de nouvelles pratiques culinaires.

Les mets à base de légumes et leur mode de consommation

Une vue globale de l'utilisation des légumes permet de définir trois grands groupes de mets :

- les sauces qui accompagnent les mets de base en milieu urbain (tô, riz, couscous, pâtes), les sauces qui accompagnent certains tubercules (ignames, patates, pommes de terre, etc.) et légumineuses (niébé) ;
- les légumes utilisés dans les ragoûts, les soupes et les grillades ;
- les salades.

Les ménages développent des pratiques particulières de consommation des mets selon les catégories sociales.

Les sauces

Pour chaque groupe de sauces, surtout celles du tô, une dizaine au plus ont été repérées dans les ménages enquêtés. Lorsqu'on prend en compte la saisonnalité, le choix des ménages se limite à cinq sauces au plus.

Les sauces de tô

Mode de consommation

La part du tô dans l'alimentation, toutes céréales confondues, est de l'ordre de 60 %. Les enquêtes révèlent sa forte consommation à midi et le soir, et un changement dans les modes de consommation, lié à des changements dans les pratiques culinaires. Les plus grands consommateurs de tô sont repérables dans les catégories qui en consomment midi et soir, à une fréquence allant de 3 à 7 fois par semaine, ils représentent 65 % des consommateurs. Ceux qui le consomment uniquement à midi ne représentent que 2,5 % des consommateurs et ceux du soir 18,33 % ; enfin, 14,16 % en consomment le midi ou le soir.

Au tô, plat ancestral, sont associés des légumes d'origine ancestrale (feuilles de baobab, de *boulvanka*, de fleurs de kapokier, etc.). La sauce est un élément essentiel pour le tô. Chez les Mossi, il est interdit de manger le « *sagbo* » sans sauce, d'où l'expression « *sagbo ka wim yé, kissa min* »¹⁹. Il existe plusieurs sauces, surtout en milieu rural, mais les sauces qui accompagnent le tô dans les ménages à Ouagadougou sont divisées en cinq grands groupes :

- les sauces feuilles (sauces oseille, sauces *kénébdo*, sauces *borombourou*) ;
- les sauces gluantes (sauces de *gombo* frais et sec, sauce de *boulvaka* frais et sec, sauce de fleur de kapokier, sauces de feuilles fraîches et sèches de baobab) ;

19. « Il est interdit de manger le tô sans sauce ».

- les sauces graines (sauces de sésame, de haricot, sauce de pain de singe, sauce de pistache) ;
- les sauces mixtes où légumes gluants et feuilles sont mélangés ;
- et les sauces à forte identité culturelle (sauce *djodjo*, sauce *babenda*).

Ces sauces sont donc très diverses, mais comme nous l’avons mentionné précédemment, la saisonnalité limite le choix des ménages à cinq sauces au plus.

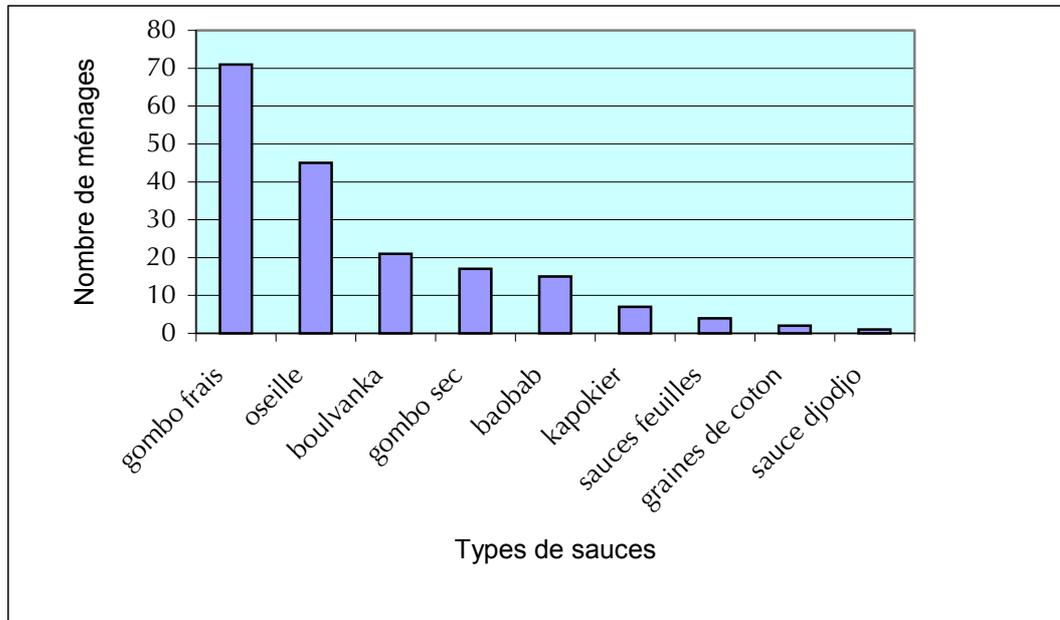


Figure 44 : Consommation des sauces de tô par les ménages.

Nous remarquons une forte consommation de *gombo* frais, légume accessible à tous, surtout pendant la période pluvieuse au cours de laquelle s’est déroulée l’enquête. Cette sauce fait partie du groupe des sauces gluantes. Dans nos enquêtes, c’est la seule sauce qui est bien appréciée. Certaines sauces gluantes telles que la sauce de *gombo* sec *mkz*²⁰ (cf. Chapitre sur les céréales) ou la sauce de fleur de kapokier fraîche ou sèche sont moins prisées par les membres du ménage, surtout par les jeunes. Ces types de sauces sont très peu consommés, malgré la courte période de disponibilité de ces légumes sur le marché (mois de novembre et décembre pour les fleurs de kapokier fraîches).

Malgré la diversité des sauces de tô, le choix des ménages se focalise sur quelques unes. Des enquêtes menées, il ressort que 52 ménages ne consomment qu’une seule sauce. Parmi ces 52 ménages, 24 consomment la sauce de *gombo* frais uniquement. Il s’agit des ménages qui ne consomment pas le tô régulièrement (1 à 2 fois par mois ou par an). Les 28 autres, qui consomment également une seule sauce, se répartissent entre la sauce oseille, au moins une fois par quinzaine, et les autres sauces (*bouldvanka*, *gombo* sec, etc.). Les ménages qui consomment deux types de sauces représentent 28 % de l’échantillon ; ceux qui consomment trois sauces sont au nombre de 10 ; 7 autres ménages consomment 4 types de sauces ; et un seul ménage consomme cinq sauces.

LES SAUCES A BASE DE GRAINES (PISTACHE, SESAME, HARICOT, PAIN DE SINGE)

Seule la sauce de pistache est citée par trois ménages, qui la consomment très rarement, soit une à deux fois par an. Le savoir-faire pour la préparation de cette sauce n’est pas très connu, d’où sa faible diffusion dans les ménages.

20. *Man koueng zindo*.

LES SAUCES MIXTES

De plus en plus, la préparation de certaines sauces se fait avec plusieurs légumes. Par exemple, le *gombo* frais associé aux aubergines ; l'oseille au *gombo* ; l'oseille *boromourou* au *gombo* et bien d'autres associations de légumes encore. Ces sauces sont particulièrement appréciées par les jeunes. Elles sont plutôt consommées pendant la période d'abondance des légumes, au cours de laquelle toutes les associations possibles sont permises.

LES SAUCES A FORTE IDENTITE CULTURELLE

Nous avons recensé principalement deux sauces : la sauce *djodjo* et la sauce *bag benda*.

La sauce *djodjo* est une sauce d'origine dagara, citée par un seul ménage. Contrairement à certains mets d'origine traditionnelle, pratiquement exclus des pratiques culinaires, surtout en milieu urbain, le *djodjo* est toujours présent dans le menu des ménages dagara. Elle est consommée une ou deux fois par semaine en saison pluvieuse, c'est-à-dire lorsque les légumes qui entrent dans sa préparation (la courge et ses feuilles) sont disponibles.

Le *bag benda* : cette sauce est très connue des Mossi et des Gourounsi. Selon Léa Tapsoba (1999), dans son mémoire de maîtrise sur la typologie des mets locaux à base de produits forestiers, le terme *bag benda* serait en réalité incorrect. Les termes utilisés à la place sont *zetoko* ou *zeyubga*. Dire « *bag benda* » (dont la traduction littérale serait « culotte de chien ») est un manque de respect au repas qui vous nourrit. Il n'est pas rare de voir un jeune sévèrement réprimandé lorsqu'il utilise le terme *bag benda* pour désigner ce plat. Il est surtout interdit de le désigner sous le vocable *bag benda* chez les Yarsé, pour qui le chien est un totem. De même, chez les musulmans, ce terme n'est pas utilisé car la viande du chien est interdite. Si, chez les Mossi, dire *bag benda* est toléré, chez les Yarsé cela est impensable : ils ne sauraient manger du chien, et à plus forte raison sa culotte. Le terme utilisé chez eux est donc *zetoko*. De plus en plus, cette sauce est préparée durant toute l'année et fait l'objet d'un commerce dans les restaurants populaires. Dans les grandes cérémonies, mariages, funérailles, etc., le *bag benda* est désormais très prisé. Les pratiques culinaires liées à sa préparation ont beaucoup évolué.

Pratiques culinaires

A Ouagadougou, toutes les sauces ont subi des changements de technique de préparation. On prépare les mêmes sauces, mais pas de la même manière. On observe une certaine rupture avec d'anciennes pratiques. Que ce soit le matériel utilisé, les légumes ou les foyers, tout varie selon le type de sauce à préparer, le type de ménage, la cuisinière, etc.

Les savoir-faire liés à la préparation des sauces varient d'une ménagère à une autre. De même qu'il y a une différence entre tô urbain (appelé bouillie épaisse par les ruraux) et tô rural, il y a une différence entre sauce de tô urbaine et sauce de tô rurale. Ces différences sont perçues à deux niveaux essentiellement.

- Au niveau du savoir-faire. En effet, au cours des années antérieures, les légumes étaient directement introduits dans l'eau, et pour donner un peu de goût à la sauce, on y ajoutait quelques épices telles que le *soumbala* et enfin quelques rares fois le bouillon cube Maggy. Aujourd'hui, à Ouagadougou, la cuisson de la sauce est précédée d'une friture de la viande, de l'oignon, de la tomate, etc. pendant une bonne dizaine de minutes avant l'ajout de l'eau de cuisson. Cette nouvelle manière de préparer la sauce de tô, précédée d'une friture, se diffuse de plus en plus à Ouagadougou. La friture à l'huile ou au beurre de karité était plutôt réservée autrefois à la préparation des sauces de riz ou d'autres mets. Aux légumes de base utilisés pour la sauce de tô dans l'ensemble des ménages urbains enquêtés s'ajoutent la viande, la tomate, l'oignon, le poisson, l'huile, quelques épices et le cube pour rehausser le goût de la sauce. Par contre, en milieu rural, ce sont le sel, le *soumbala*, le piment, la levure et pour quelques rares ménages le cube Maggy, qui viennent s'ajouter aux légumes de base.

- Au niveau des équipements, le matériel utilisé est le suivant : marmite, louche, plat, mortier, couteau, cuvette, spatule et même une râpeuse. Tout cela montre le soin mis à la préparation des sauces ; les foyers utilisés sont les trois pierres, la cuisinière et le fourneau à bois.

Dans la quasi-totalité des ménages, il existe une certaine hiérarchie dans l'utilisation du matériel. Ainsi, les aides familiaux ne sont pas toujours autorisés à utiliser les appareils électroménagers, par crainte d'éventuels accidents de manipulation (coupures, brûlures, etc.).

En plus des innovations citées précédemment, valables pour toutes les sauces de tô, nous avons constaté des particularités propres à certaines sauces.

LES SAUCES LEGUMES

Les sauces légumes sont des sauces d'oseille, *kénébdo*, *borombourou*. Dans certains ménages, ces légumes sont préalablement bouillis avant d'être ajoutés au jus, cela réduirait selon certaines ménagères le temps de cuisson de la sauce, ou encore, éviterait les teintures noirâtres, verdâtres, ainsi qu'un goût amer, aigre ou sucré.

LES SAUCES GLUANTES

Les sauces gluantes sont faites à partir de *gombo* sec ou frais, de fleur de kapokier, de feuilles de baobab, de *boulvaka*, etc. Le *gombo*, traditionnellement découpé gros et pilé, est de plus en plus râpé et cuit directement sans être pilé. Par contre, les fleurs de kapokier, autrefois pilées grossièrement, sont aujourd'hui pilées pendant longtemps, jusqu'à ce que toutes les fleurs soient bien écrasées.

LES SAUCES A BASE DE GRAINES

Les sauces à base de graines utilisent la pistache, le haricot et le pain de singe. Bien qu'elles ne soient pas citées par les ménages, les graines de haricot sont utilisées, associées aux feuilles de *boulvaka*, pour la préparation d'une sauce de tô. Les pratiques culinaires liées à cette sauce ainsi qu'à d'autres (à base de pain de singe, de pistache) sont très peu connues.

LES SAUCES MIXTES

Les ménagères « libèrent leur génie créateur » au moment de la préparation de ces sauces. Plusieurs légumes sont associés pour la préparation d'une sauce. Le *gombo* peut être associé aux feuilles d'oseille, de *borombourou*, etc. Il peut également être associé aux feuilles de haricot, aux aubergines et même aux aubergines locales. Il y a autant de combinaisons possibles qu'il y a de légumes. Très souvent, on ajoute y aussi de la poudre d'arachide, très utilisée dans la préparation des sauces de tô à Ouagadougou.

LES SAUCES A FORTE IDENTITE CULTURELLE

La sauce *djodjo* : cette sauce dagara se prépare à base de courges et de feuilles de courge. Le savoir-faire lié à sa préparation n'a pas beaucoup évolué, seuls quelques ingrédients ont été introduits. Ainsi, certaines ménagères ajoutent de l'oignon pilé en fin de cuisson, et les courges peuvent être remplacées par les courgettes. Ce sont là les deux différences principales entre le *djodjo* du village dagara et celui de Ouagadougou.

Le *bag benda* : cette sauce est préparée avec plusieurs légumes, variables selon les ethnies. La préparation du *bag benda* a beaucoup évolué à Ouagadougou. Certains villageois, qui ont eu l'occasion de le goûter à Ouagadougou ont simplement déclaré qu'il ne s'agissait pas du *bag benda*, tout simplement parce que son goût n'a rien à voir avec celui que l'on prépare au village. On note trois différences essentielles entre le *bag benda* de Ouagadougou et celui du village :

– le *bag benda* est actuellement préparé avec des légumes bien choisis, bien triés, lavés et découpés. En fin de cuisson il est bien assaisonné de *soumbala*, de cube Maggy et de bien

d'autres épices pour rehausser son goût ; au village, en revanche, on ne prend pas tous ces soins ;

- le *bag benda* est actuellement cuit au feu longtemps, tous les légumes sont tendres et on arrive donc mieux à distinguer les feuilles, contrairement à celui du village ;
- le *bag benda* est beaucoup plus épais que celui qui est préparé au village.

Les légumes généralement utilisés sont l'oseille, le *kenebdo*, le *bouroubourou*, les feuilles de haricot (niébé). Les autres ingrédients qui l'accompagnent varient selon les ménagères. En général, nous avons le *soumbala*, le poisson sec, la viande, la poudre d'arachide, les feuilles d'oignon et le riz. Il se consomme simplement avec du beurre de karité, de l'huile d'arachide ou de coton.

Les sauces de riz

Mode de consommation

Parmi les mets à base de riz, c'est le riz avec sauce qui est le plus consommé. Pourtant, les sauces d'accompagnement sont peu variées. Il s'agit de la sauce de pâte d'arachide, sauce légumes, *djabadji* ou sauce claire, sauce tomate, sauce de *gombo* avec de l'huile de palme, sauce graine ou sauce feuilles. Ces trois dernières sont peu vulgarisées car elles sont coûteuses. A ces sauces sont associés des légumes d'introduction relativement récente, provenant de l'occident (tomate, oignon, chou, carottes, etc.). De plus en plus, on note l'utilisation de certains légumes cuisinés dans les sauces de t \hat{o} pour la préparation des sauces de riz, des sauces du couscous, des pâtes et de certains tubercules. Il s'agit des légumes comme le *gombo* frais, le *boulvanka* frais et le *goussi*, base de préparation de certaines recettes d'origine malienne, sénégalaise, togolaise ou béninoise. Les fréquences de consommation se lisent dans le tableau XVIII.

Tableau XVIII : Fréquences de consommation des sauces de riz.

Fréquences de consommation	Nombre de ménages
une fois par semaine	6/125
deux fois par semaine	22/125
trois fois par semaine	45/125
quatre fois par semaine	28/125
six fois par semaine	3/125
sept fois par semaine	6/125
une à trois fois par mois	2/125

Les moments de consommation sont identiques à ceux du t \hat{o} : à midi, le soir, midi ou soir et midi et soir. Un lien existe entre les moments de consommation du riz sauce et l'activité de l'homme. Ainsi, consommer le riz sauce à midi et le soir apparaît comme le propre des salariés, avec 71,6 % contre 13,58 % à midi uniquement et 14,81 % le soir avec une valeur du khi2 de 92,35 %.

Comme pour le t \hat{o} , les ménages ne varient pas le type de sauce qui accompagne le riz blanc. Ainsi, 48 % des ménages ne préparent qu'une seule sauce ; 63,33 % des ménages consommateurs préparent uniquement la sauce d'arachide ; 31 autres préparent deux sauces, tandis que 21 autres préparent trois sauces et enfin un seul ménage prépare quatre sauces (sauce légumes, pâte d'arachide, sauce tomate et sauce graine). Cette variabilité au niveau des sauces est peut être liée à la nature du ménage, composé uniquement du couple.

LES SAUCES MIXTES

Certaines sauces telles que la sauce tomate et la sauce de pâte d'arachide sont dites sauces mixtes car elles peuvent accompagner plusieurs mets. C'est ainsi que le couscous, consommé par 56 % des ménages, obtenu à partir de la semoule ou de la farine de céréale, est consommé avec ce type de sauce. Les couscous de mil, de sorgho blanc, de maïs, de *fonio* et de riz sont surtout accompagnés de sauce de pâte d'arachide. Quant au couscous arabe, il est généralement consommé avec de la sauce tomate et presque jamais avec de la sauce de pâte d'arachide. La consommation de couscous arabe est signe d'une certaine aisance, et la sauce tomate, apparue pour accompagner ce plat symboliquement important, est aussi vue comme une sauce de modernité.

En plus du couscous, la sauce tomate accompagne également les pâtes intégrées dans la cuisine du Burkina. 94,16 % des consommateurs mangent des pâtes alimentaires. Elles sont consommées aussi bien à midi que le soir, ce sont les moments de consommation les plus représentés. Les ménages dans lesquels la sauce tomate est préparée l'utilisent pour les pâtes, mais la quasi-totalité consomment les pâtes au gras.

La sauce tomate accompagne d'autres mets dans le ménage, comme les fritures de pomme de terre, de patate, d'igname, certains gâteaux ou beignets salés, le *benga* ou le haricot bouilli.

Toutes les sauces de riz, de tô, de couscous, de pâtes alimentaires et d'autres mets sont dites d'origine burkinabé, moderne, africaine, locale et d'origine européenne.

Pratiques culinaires

LA SAUCE ROUGE : SYMBOLE DE MODERNITE

De même que la sauce épaisse joue un rôle important dans la catégorisation sociale chez les Songhaï du Niger, la sauce rouge est signe de modernité dans les ménages à Ouagadougou. La tomate apparaît comme le légume passe-partout : elle est en effet citée dans la préparation de toutes les sauces. Lorsque la tomate se fait rare, elle est remplacée par la purée de tomate. A Ouagadougou, on a souvent tendance à lier le goût de la sauce à sa couleur, c'est pourquoi une bonne sauce est avant tout une sauce rouge.

A Ouagadougou, les sauces de riz ont connu une grande évolution avec le développement du maraîchage et l'introduction de nouveaux légumes (carottes, épinard, choux, aubergines locales, choux fleurs, navets, feuilles d'oignon, courgettes, etc.). La composition des sauces initialement connues a changé, et certains mets au gras sont désormais bien garnis de légumes. Enfin est apparue la sauce légumes dite au départ sauce oignon (*djabadji*). Les sources qui influencent les pratiques culinaires concernant les sauces sont diverses : locales, malienne, ivoirienne, togolaise, ghanéenne, sénégalaise, béninoise ou autre.

LA SAUCE DE PATE D'ARACHIDE : DE LA MEULE AU MOULIN

L'obtention de la pâte d'arachide a évolué avec le temps. De la meule, les ménagères sont passées au moulin. La quasi-totalité des ménagères achète la pâte d'arachide au marché, mais quelques unes la préparent elles-mêmes. Dans certains ménages, lorsque l'on parle de sauce de pâte d'arachide, il s'agit essentiellement d'une pâte d'arachide avec, quelques rares fois, des légumes comme le chou, les carottes, etc. Mais pour la quasi-totalité des ménages, la pâte d'arachide est utilisée comme ingrédient dans la préparation de la sauce de pâte d'arachide au même titre que les autres légumes. Les ménagères utilisent très souvent des ustensiles de mesure pour la pâte d'arachide (cuillère, louches, etc.).

La forte utilisation de la pâte d'arachide avait poussé, il y a une dizaine d'années, une société à fabriquer des conserves de pâte d'arachide, qui n'ont malheureusement pas retenu l'attention des consommateurs.

La sauce de pâte d'arachide est préparée dans 71,20 % des ménages et sa préparation varie d'un ménage à un autre ; c'est la sauce de riz par excellence des ménages burkinabés. Les ingrédients généralement utilisés pour sa préparation sont : l'huile, la viande, l'oignon, le poivron, les carottes, le *kenebdo*, l'aubergine, le chou, les feuilles d'oignon, le *gombo* frais, la purée de tomate, le poisson sec ou frais, les épices etc. Le *soumbala*, réservé il y a quelques années aux sauces de tô, est de plus en plus utilisé pour l'assaisonnement des sauces de riz. Selon la disponibilité ou l'accessibilité, certains légumes se substituent les uns les autres ; c'est ainsi que les feuilles de *kenebdo* remplacent à certaines périodes le chou ou les épinards. Certains légumes, qui étaient seulement utilisés pour les crudités, sont passés du « cru au cuit » ; il s'agit des carottes et de la laitue. Les foyers utilisés pour la préparation de ces sauces sont les mêmes que ceux utilisés dans la préparation du tô. La sauce de pâte d'arachide accompagne certains couscous (couscous de mil, de riz, de *fonio*, de maïs) ainsi que le *foutou* d'igname.

LA SAUCE TOMATE

La préparation de la sauce tomate, notée dans 50 ménages, était parfois liée à une circonstance, mais elle fait de nos jours partie du menu hebdomadaire. Elle est préparée au moins une fois par semaine par la quasi-totalité des ménages consommateurs. Le savoir-faire lié à sa préparation varie beaucoup. Elle peut être faite uniquement avec de la tomate, de l'oignon, de l'huile et quelques épices, mais de plus en plus, les ménagères utilisent d'autres légumes tels que le chou, généralement râpé, les feuilles d'oignon, les carottes découpées en dés ou en rondelles, etc. Cette sauce, dont la cuisson ne prend pas beaucoup de temps, est généralement cuite sur le foyer à gaz, ou sur le fourneau à charbon. Les ustensiles utilisés ne sont pas différents de ceux que l'on utilise pour la préparation des autres sauces. Seules certaines ménagères utilisent des appareils électroménagers, surtout pour découper les légumes. Les ménages modestes utilisent des râpeuses existant maintenant sur la place du marché, en matière plastique et à la portée de tous. L'utilisation des râpeuses témoigne d'une certaine évolution dans les pratiques culinaires. Un autre outil utilisé par les ménagères est le *sinan*, fabriqué en aluminium, et servant à écraser les légumes. Ce matériel autrefois très utilisé par les ressortissants des pays voisins — dont surtout le Bénin, le Togo et le Ghana — est maintenant fabriqué sur place, et est donc à la portée de tous. Dans les marchés de la ville de Ouagadougou, on trouve également des moulins à légumes, grâce auxquels certaines ménagères font écraser leurs légumes. Ces moulins sont très utilisés par les restaurateurs qui font écraser leurs légumes en grandes quantités, conservés ensuite quelques jours au frais pour la préparation des différents mets. Les sauces tomates assaisonnent aussi les pâtes, le couscous arabe, les fritures d'igname, de patate, de pomme de terre, etc.

LA SAUCE LEGUMES OU *DJABADJI* EN DIOULA

La sauce légumes est largement préparée à l'ouest du pays, surtout pour accompagner le riz et le couscous. Comme les autres sauces, sa préparation est très variée. C'est la sauce qui utilise le plus de légumes, d'où son nom « sauce légumes ». Tous les ingrédients utilisés pour la préparation des sauces de riz s'y retrouvent. Tous ces légumes se frottent dans la marmite pour donner cette sauce. Elle a été citée dans 41 ménages, soit 32,8 % des enquêtés. Financièrement, c'est une sauce très coûteuse, réadaptée par les ménagères en fonction du prix du « *nasongo* » ou « *argent de la popote* ».

LA SAUCE GRAINES

La sauce graines, d'origine ivoirienne selon nos enquêtés, est faite avec les graines de palme. Elle n'a été citée que dans 8 ménages. Peu préparée, cette sauce est pourtant très appréciée par les Ouagalais. C'est surtout la faible disponibilité des graines qui explique la rareté de sa préparation. En effet, les graines, importées des pays côtiers, dont notamment la Côte d'Ivoire, sont chères. Par ailleurs, le savoir-faire lié à cette préparation n'est pas maîtrisé.

Dans nos ménages consommateurs, cette sauce accompagne le riz blanc mais surtout le *foutou* d'igname. Cette sauce est surtout commercialisée dans le milieu de la restauration. Il existe des restaurants renommés pour sa préparation. Dans des quartiers tels que Koulouba et Zanghétin, plusieurs restaurants populaires en proposent. Il n'est pas rare de voir certains consommateurs, surtout à midi, se diriger vers ces quartiers à la recherche de ce plat rarement préparé dans les ménages. Il s'agit surtout de restaurants togolais, béninois ou ivoiriens.

LA SAUCE AUBERGINE

L'aubergine, utilisée dans 88 % des ménages enquêtés, est très utilisée dans la préparation des sauces de riz. Elle est de plus en plus utilisée avec le *gombo* pour la préparation d'une sauce qui accompagne le tô. Pour les sauces de riz, les aubergines sont généralement bouillies et écrasées pour être ensuite ajoutées à une petite sauce déjà frite, à l'oignon et à la tomate. Pour écraser les aubergines, les ustensiles utilisés sont les râpeuses, les mixeurs, le *sinan* et même le mortier.

D'autres sauces d'origine sénégalaise (soupe *kanja*, *mafê kandja*) ou béninoise (sauce de *donkounou*), sauce crue faite essentiellement de tomates et d'oignons, ont été citées respectivement par un ménage chacune.

Les légumes

En dehors des sauces, les légumes sont également utilisés dans la préparation de plusieurs autres mets : les mets à base de céréales (riz gras, couscous au gras, pâte au gras), de tubercules, de légumineuses (niébé au gras), de viande et de poissons (friture, soupe, grillade). Les feuilles d'oseille sont aussi utilisées pour faire un jus, et la betterave comme remède.

Le riz gras

Mode de consommation

Le riz gras est un plat fortement modernisé. Il est consommé au moins une fois par semaine, généralement les week-end, par la quasi-totalité des ménages consommateurs (cf. chapitre sur les céréales).

Pratiques culinaires

Ce plat à déjà été abordé dans le dossier céréales, il s'agit donc ici de situer la place des légumes dans sa préparation. Il s'obtient à partir du riz blanc étuvé cuit dans un bouillon composé de viande et/ou de poisson, et des légumes. Ces légumes sont le chou, la tomate, l'oignon, le poivron, les aubergines, les courges, les carottes, les aubergines locales, le piment, le chou-fleur, les feuilles d'oignons et, de plus en plus, les feuilles d'oseilles fraîches. Le chou est le légume garniture par excellence du riz gras ; de plus, c'est le légume le plus familier à toutes les couches sociales. En revanche, le chou-fleur reste un légume très peu familier et toujours perçu comme un légume de blancs. Même en période d'abondance, ce légume n'est pas accessible, ni culturellement ni financièrement, à tous les ménages. Le riz gras urbain n'a plus rien à voir avec le *mwi nadgdem* traditionnel qui était seulement préparé avec le *soumbala* et du beurre de karité.

De plus en plus, les ingrédients (viandes ou poissons plus tous les légumes) sont préalablement cuits et retirés avec beaucoup de jus. Le riz est ensuite ajouté au restant du jus préalablement additionné d'eau et bien assaisonné avec les épices nécessaires. Au moment de servir le repas, les légumes sont utilisés pour garnir le plat. Les feuilles d'oseille citées comme légumes dans la préparation du riz gras ne sont pas cuites avec les autres légumes. Elles sont d'abord bouillies

dans une autre marmite, par la suite pilées avec du *soumbala*, et frites pour accompagner le riz gras au moment de sa consommation. Certaines ménagères en font des boules qu'elles enfouient dans le riz toujours sur le feu. L'utilisation de l'oseille dans la préparation du riz gras est une pratique très récente, d'origine sénégalaise, donc peu vulgarisée. À Ouagadougou, c'est une variété d'oseille à petites feuilles, appelée *nassar bito* ou « *oseilles de blanc* », qui est utilisée. Cette variété d'oseille est cultivée par les maraîchers de Ouagadougou, et elle est presque inexistante dans les autres régions du pays.

Pour la préparation du riz gras, les ménages utilisent de la viande ou du poisson ou encore souvent les deux chez les ménages relativement aisés. L'utilisation de l'un n'exclut pas forcément l'autre.

Les pâtes au gras

Mode de consommation

Les pâtes au gras sont très consommées : 94,16 % des ménages indiquent l'existence des pâtes alimentaires dans leurs pratiques culinaires. Il y a quelques années, les pâtes étaient préparées seulement au gras par la quasi-totalité des ménages. Même de nos jours, certains ménages continuent à les préparer uniquement sous cette forme. Ce plat est très présent dans le domaine de la restauration (cf. chapitre sur les céréales).

Pratiques culinaires

De plus en plus, les pâtes sont préparées avec quelques légumes tels que le chou, le chou-fleur ou les carottes, ou avec des légumes de base tels que la tomate, l'oignon, le poivron...

Les ragoûts de tubercules

Mode de consommation

Les tubercules (igname, patate, pomme de terre, *fabirama*) sont très consommés sous forme de ragoûts. Le ragoût d'ignames est consommé par 102/111 ménages ; celui de pomme de terre par 58/103 ; le ragoût de patate par 37/93 et enfin celui de *fabirama* par 45/62.

Pratiques culinaires

Le ragoût est très semblable au riz gras, à la seule différence qu'à la place du riz, on utilise généralement un tubercule. En dehors des légumes « *passé-partout* », selon les mots des ménagères, les choux et les carottes sont également utilisés. Le ragoût n'est pas un plat aussi accessible que le riz ou le tô, et bien souvent, c'est dans l'intention de varier les repas que les ménages, surtout moyens, le préparent.

Le ragoût de niébé

Le ragoût de niébé est très peu consommé. En plus des sauces faites à base de tomate pour accompagner le haricot bouilli, le ragoût de niébé nécessite l'utilisation de tomates, d'oignons, etc. Le niébé est préalablement bouilli, puis ajouté au jus par la suite. Ce plat est peu courant. Le niébé est, dans la quasi-totalité des ménages, bouilli et consommé avec une sauce tomate simple ou accompagnée de viande ou de poisson, ou encore consommé simplement à l'huile et au sel.

Les fritures

Mode de consommation

Les fritures sont préparées dans les ménages. Il s'agit généralement de volaille, de charcuterie et de poissons de toutes sortes. Ces mets se positionnent généralement en plats d'entrée accompagnés de frites de pomme de terre, de patate, d'igname ou de petits pois.

Pratiques culinaires

Les légumes utilisés sont généralement l'oignon, la tomate, le poivron, les feuilles d'oignon, etc., cela concerne surtout les viandes. Pour les poissons, les légumes sont frits à part et ajoutés au poisson au moment de la consommation. Le beurre de karité auparavant utilisé pour les fritures et pour la préparation des mets en milieu urbain et surtout en milieu rural, est remplacé aujourd'hui dans les ménages principalement par l'huile d'arachide, de coton, de soja, et par bien d'autres huiles et beurres.

Les soupes

Mode de consommation

La préparation de la soupe dans les ménages n'est pas une pratique très courante car elle est encore considérée comme un plat de luxe. Elle est présente dans le domaine de la restauration avec les soupes simples (viande de bœuf, mouton, etc. et de poissons divers), les soupes de viandes sauvages et d'abats.

Pratiques culinaires

En plus des légumes « *passe-partout* », on utilise le chou, les courges, les feuilles d'oignons fraîches, du piment frais, le chou-fleur, les carottes et le navet. Le statut symbolique du navet et les représentations qui l'entourent sont les mêmes que dans le cas du chou-fleur.

Les grillades

Les grillades concernent les poulets, la viande de bœuf, de mouton ou encore le poisson (carpes, capitaines) grillés, accompagnés de tomate, d'oignon, de concombre bien assaisonnés de moutarde et de mayonnaise. La grillade au sein des ménages n'est pas non plus une pratique courante parce qu'il s'agit d'un plat très cher ou parce que son offre dans la restauration est très développée et diversifiée. En matière de restauration, Ouagadougou se caractérise par ses poulets grillés. Il y a quelques années, pour consommer la grillade, il fallait attendre le soir, mais de nos jours, les poulets sont grillés dans tous les coins de rue, le matin à partir de 10 h et jusque tard dans la nuit.

Les légumes ne sont pas toujours cuits, ils peuvent aussi être consommés crus.

Les salades : introduction du cru dans les mets à base de légumes

Modes de consommation

Avec le développement du maraîchage, la consommation de salades a intégré tous les niveaux de l'échelle sociale.

Le mot salade, dans le domaine alimentaire, désigne un plat composé de légumes ou de poissons, assaisonné à la vinaigrette. Mais au Burkina, lorsqu'on dit salade, cela désigne à priori les feuilles de laitue. Au Burkina, les variétés de laitue existantes sont : la blonde, la batavia, la romaine. La blonde a longtemps été cultivée, mais la batavia est de plus en plus prisée par les populations, d'où sa culture importante dans les jardins. Elle est communément appelée laitue, mot également utilisé dans le domaine commercial pour désigner ces feuilles. Les légumes qui composent la salade sont les feuilles de laitue ou de batavia, la tomate, les oignons, les concombres, le poivron, les carottes, le chou, le radis, la betterave, le navet, etc.

L'utilisation du chou, du radis, de la betterave et des carottes ne concerne pas la totalité des ménages consommateurs, mais seulement les ménages de catégorie sociale supérieure. Lors d'un repas, la salade est le plus souvent consommée en entrée, mais pendant les périodes d'abondance (de novembre à février), dans certains ménages (et cela se développe de plus en plus), elle est consommée comme seul repas accompagnée de pain, surtout au dîner. La salade peut être accompagnée de poulets grillés ou sautés, ou de poisson frit, braisé, etc.

Dans la restauration, le soir dans les rues, plusieurs vendeuses installent leur table pour vendre de la salade. Les feuilles de laitue sont lavées et mises dans un panier à essorer, des essoreuses modernes ont parfois fait leur apparition. Les autres légumes qui accompagnent ces feuilles sont découpés et mis dans un autre récipient. Pour servir, le mélange est fait dans un autre plat, à défaut de saladier, puis placé dans une assiette de service.

Ce petit commerce est devenu l'activité rémunératrice de plusieurs femmes, et surtout de jeunes filles. Les vendeurs de café pratiquent aussi ce commerce. De plus, une autre forme de vente de la salade est apparue avec le jeûne musulman. A cette occasion, depuis environ deux ans, des femmes et des jeunes filles se promènent avec des sachets remplis de salade, qu'elles vendent à 100 ou 200 F Cfa le sachet. Leur clients sont des commerçants ou des gens à faible revenu. Remarquons que la qualité de ces salades laisse souvent à désirer .

Les enquêtes permettent d'identifier trois catégories de ménages en ce qui concerne les fréquences de consommation :

- les ménages qui en consomment quotidiennement ;
- les ménages où la consommation est de 1 à 2 fois dans la semaine ;
- les ménages qui consomment 1 à 2 fois par mois ou par an, et qui ont souvent recours à la restauration.

La salade est consommée à midi et le soir surtout. Les jours de fête, surtout pendant les fêtes de fin d'année, la salade est le plat d'entrée dans la quasi-totalité des ménages. Mais « *il y a salade dans salade* », comme dit un adage populaire, pour montrer que le savoir-faire diffère d'un ménage à un autre.

Pratiques culinaires

Les techniques de préparation de la salade sont de mieux en mieux connues par les ménages. Seule la sauce vinaigrette qui accompagne les légumes reste encore mal préparée. Dans la quasi-totalité des ménages, sa préparation revient à la maîtresse de maison. Certaines cependant, achètent les vinaigrettes dans les alimentations ou supermarchés. Il y a quelques années, la vinaigrette était simplement composée d'huile, de vinaigre et de sel.

Les équipements mobilisés pour la préparation sont : les grands plats pour laver les légumes, une essoreuse, un couteau pour découper les légumes et une râpeuse pour les carottes. Les ménages aisés utilisent des appareils électroménagers pour donner des formes de figurines aux légumes. Pour désinfecter les légumes, certaines utilisent le permanganate, le savon, etc. De plus en plus, certains légumes, jusqu'à présent consommés crus dans la salade, sont désormais parfois bouillis avant d'être ajoutés au mélange. Pour les femmes qui ont le choix, le foyer utilisé est souvent le foyer à gaz.

Dans nos enquêtes, le haricot vert a été omis dans les réponses au questionnaire, alors qu'il est pourtant largement consommé. De plus en plus, il fait parti des légumes entrant dans la composition de la salade, au même titre que la pomme de terre et les œufs.

Diverses innovations ont été apportées à la préparation de la salade.

- La manière de découper les légumes : il y a une dizaine d'années, tous les légumes, y compris les feuilles de laitue, étaient découpés gros. De nos jours, par souci d'esthétique, ils sont découpés en petits dés, en rondelles ou autres.
- La présentation du plat a beaucoup changé. La décoration des plats de salade est devenue tout un art. Lors des cérémonies, surtout lors des mariages, les jeunes filles rivalisent en inventivité pour la décoration de ces plats. Elles s'amuse à écrire les initiales du couple concerné avec de la carotte râpée. Pour améliorer la présentation, elles utilisent de jolis plateaux. Dans nos ménages aussi, certaines ménagères s'appliquent à bien présenter leur plat de salade pour faire plaisir à leur époux.
- D'autres types de salade que les feuilles de laitue, couramment appelés « crudités », sont utilisés, même si certains légumes sont cuits. Les ingrédients utilisés sont : les carottes crues ou cuites, la pomme de terre, le haricot vert, les concombres, les pois de terre, l'oignon, la tomate, la betterave, les œufs, et biens d'autres légumes.
- Le chou est également préparé en salade : il suffit de remplacer les feuilles de laitue par le chou pommé découpé en lamelle. Les autres légumes peuvent l'accompagner. Ce type de salade n'est pas très apprécié car, selon certaines personnes, le chou cru provoquerait des ballonnements.
- Le service a également évolué dans certains ménages. Les membres de la famille se servent à tour de rôle. Le plat de salade est déposé à côté de la sauce vinaigrette alors qu'il y a quelques années, le mélange était fait avant le service. Cette pratique existe toujours dans les ménages de grande taille, car la vinaigrette peut faire défaut au moment du self-service.

Les autres utilisations des légumes

Des légumes tels que les carottes, les concombres et les aubergines locales sont consommés crus. Leur forte consommation a entraîné le développement d'un nouveau type de commerce. Les jeunes filles et les femmes se promènent avec ces légumes bien lavés et les proposent aux consommateurs à travers la ville. Pour les concombres, elles les épluchent pour les consommateurs en leur proposant en même temps du sel ou du piment.

Enfin, les fleurs d'oseilles sont utilisées par une société d'exploitation de produits locaux pour en faire du vin d'oseille.

Les pratiques d'approvisionnement et de stockage

Les différents légumes

Les légumes utilisés dans les pratiques culinaires ne sont plus uniquement des légumes domestiques ou de cueillette, mais aussi des légumes maraîchers. A tous ces produits se sont ajoutés des produits industriels et artisanaux.

Les légumes de cueillette

Les légumes de cueillette sont les feuilles de baobab dont le nom scientifique est *Adansonia digitata* et les fleurs de kapokier appelées *Bombax costatum*. Ils peuvent être consommés à l'état frais ou sec. Même si d'autres légumes de cueillette existent, ceux-là ont été les plus mentionnés par les ménages.

Les légumes maraîchers

Avec le développement du maraîchage, les légumes dits domestiques (*gombo*, feuilles d'oseille, etc.) sont produits par les maraîchers. Rares sont les ménages qui possèdent un jardin potager où sont produits ces légumes, malgré le slogan révolutionnaire (1983-1987) qui encourageait la pratique du jardin potager : « *un ménage, un jardin potager* ». En milieu rural, ces légumes sont produits par les ménagères, dans les champs autour des cases, d'où le nom de « *légumes domestiques* ». En plus de ces légumes, les maraîchers produisent également et principalement des tomates, des feuilles d'oignon, des aubergines, des carottes, des concombres, des feuilles de laitue et des radis. Ces légumes sont appelés nouveaux légumes du fait de leur introduction récente par rapport aux légumes forestiers, de cueillette et aux légumes domestiques. Le haricot vert est rarement cultivé par les jardiniers de la ville de Ouagadougou, mais très cultivé dans la province du Bam, à une centaine de kilomètres de Ouagadougou. Il est exporté par l'Ucobam (Union de coopératives agricoles et maraîchères du Burkina) et sa période d'abondance va de décembre à janvier, si bien que lors des fêtes de fin d'année, dans certains ménages, il se positionne comme un plat central.

Les produits industriels

Certains produits sont fabriqués localement par l'Ucobam, dont les concentrés de tomate ou la purée de tomate. Ces produits subissent la concurrence d'une multitude de marques d'origine italienne, espagnole etc. présentes sur le marché. Dans les alimentations, les boutiques, les marchés, etc. la rivalité est rude entre les diverses conserves de petit pois, de macédoine et de beaucoup d'autres légumes.

Les produits artisanaux

Les produits artisanaux sont surtout des légumes séchés (tomate, oignon, aubergine, oseille, *gombo sec*, etc.). Avec le développement du maraîchage, à certaines périodes de l'année, la forte production de légumes entraîne parfois des pertes dues à la pourriture de la marchandise, elle-même liée au manque de moyens de transport des zones de production vers les zones de forte consommation. Face à ces difficultés, des micro-entreprises de type artisanales, avec très peu ou pas d'opérations de transformation mécanisée, se développent, appartenant pour la



J. Muchnik

Photo 12. Etal de gombo sur un marché de Ouagadougou. Le prix du tas varie de 50 à 100 FCfa selon les périodes de l'année.



J. Muchnik

Photo 13. Maraîchage dans un bas-fond de Ouagadougou.



J. Muchnik

Photo 14. Marché de légumes le long des rues de Ouagadougou.

plupart au secteur informel. Certaines sont cependant organisées et reconnues officiellement. Le Cds (Cercle des sécheurs), par exemple, commercialise des produits séchés tels que les fruits et les légumes. La Fiab (Fédération des industries agro-alimentaires du Burkina) compte en son sein plusieurs cellules, dont celles des fruits et légumes. Une autre organisation qui émerge dans le domaine du séchage, et qui se fait beaucoup remarquer lors des expositions de produits agroalimentaires est le groupement Naam situé à Ouahigouya, à une centaine de kilomètres de Ouagadougou.

Les légumes séchés existent donc, mais jusqu'à présent, la disponibilité des légumes frais toute l'année n'a pas favorisé l'ancrage des légumes séchés et vendus en emballages dans les habitudes alimentaires des ménages à Ouagadougou. Par ailleurs, ces produits ne sont pas non plus à la portée de toutes les bourses.

Les pratiques d'approvisionnement

Les modes d'acquisition

Les enquêtés n'ont pas beaucoup insisté sur la question du don dans les ménages. Un seul cas de don a été cité pour les légumes, alors que de manière générale, les citoyens ne s'approvisionnent pas exclusivement par le biais du marché, même si ce moyen reste dominant. En effet, au travers des relations familiales entretenues avec les ruraux, les citoyens reçoivent, vont chercher ou encore ramènent avec eux, de retour du village, divers légumes ; par exemple les oignons de Koudougou, de Ouahigouya, les carottes de Mogtêdo, le haricot vert de Kongoussi, etc. A l'intérieur même de la ville, des transferts non marchands de produits ou de plats s'effectuent entre individus ou ménages, par le biais des relations familiales, de voisinage ou d'amitié.

Les individus chargés des tâches d'approvisionnement

Contrairement à d'autres produits comme les céréales, dont l'achat est généralement réservé au chef de famille, l'épouse est ici la principale responsable de l'approvisionnement du ménage en légumes dans 56 % des cas. Dans 28 % des cas, elle le fait avec les autres membres du ménage, et dans 9,6 % des cas, l'approvisionnement est effectué uniquement par les autres membres du ménage. Aucun cas d'approvisionnement en légumes effectué par le chef de ménage n'a été mentionné, ce qui traduit le fait que l'achat des légumes est un domaine strictement réservé aux femmes. Mais dans nos marchés, il n'est pas rare de croiser des hommes achetant des légumes ; il s'agit généralement de célibataires et surtout de *boys* cuisiniers. Tant qu'il y a une femme dans le ménage, cette tâche lui revient toujours.

Les lieux d'approvisionnement

Même si le marché reste le principal lieu d'achat pour les légumes, leur acquisition peut se faire à différents endroits, selon l'utilisation qui doit en être faite, selon la période de l'année, du mois, de la semaine, de la journée et selon le ménage ou les individus. Les différents lieux d'approvisionnement à Ouagadougou sont : les marchés de quartier, le grand marché, les jardins, l'Ucobam, la gare ferroviaire, les charretiers et les abords des rues. Depuis quelques années, le soir à partir de 16 h et jusqu'à 21 h, des marchés de légumes se tiennent dans quelques carrefours de la ville.

Les pratiques de stockage

La fréquence de stockage

Comme la plupart des produits, les légumes sont stockés dans certains ménages. Dans notre étude, 60/125 ménages stockent des légumes. Tous les légumes énumérés dans l'étude sont stockés. Les plus stockés sont par ordre décroissant :

- l'oignon (44/60 cas), légume de base par excellence, est toujours disponible dans les ménages même en période de rareté ;
- la tomate (38/60 cas) ;
- le chou (34/60 cas).

Les moins stockés sont :

- la betterave (1 cas) ;
- le radis (1 cas) ;
- les feuilles de laitue (2 cas).

Les quantités stockées

La quantité minimale d'oignon, le légume le plus stocké (44/60 cas), correspond à une valeur de 200 F Cfa contre 10 kg pour la quantité maximale. 38 ménages stockent la tomate pour les quantités minimales et maximales respectives de 200 F Cfa et de 1 tonne. Le chou, dont les quantités stockées varient de 100 F Cfa à 1 000 F Cfa est stocké par 56 % de ménages. Les quantités de *gombo* frais stockées varient de 100 F Cfa à 500 F Cfa contre 500 F Cfa pour le *gombo* sec. Ce produit est nettement plus cher que le produit frais.

La durée de stockage et le rythme de consommation

La durée de stockage est d'une semaine pour 25 ménages concernés par le stockage de l'oignon, et leur rythme de consommation est de 1 fois par semaine ou de 2 à 4 fois par semaine. La fréquence de 1 fois par semaine est la plus représentée ; elle concerne 64 % des ménages. Pour les tomates, 33 ménages ont une durée de stockage de 1 semaine, les autres peuvent les conserver 2 à 3 semaines, 1 à 2 mois, moins d'une semaine ou 3 mois et plus.

Indépendamment de ces durées de stockage, le rythme de consommation le plus fréquent est quotidien pour la quasi-totalité des ménages. Seulement 3 ménages ont un rythme de consommation de 2 à 3 fois par semaine.

Pour le chou, 29 ménages ont une durée de stockage de 1 semaine, 3 ménages le stockent de 2 à 3 semaines et un seul ménage 1 à 2 mois.

Dans l'ensemble, la durée de stockage la plus fréquente est d'une semaine et la moins fréquente est de 3 fois par mois, traduisant ainsi la difficulté de conservation des légumes. Pour ce qui est du rythme de consommation, il est quotidien pour la quasi-totalité des ménages.

Les procédés de stockage, introduction de moyens modernes de conservation : le réfrigérateur

Les procédés de stockage pour les légumes sont assez diversifiés et varient selon le type de légume. Pour l'oignon, les ménages ont recours au panier, au plat, ou font un étalage au sol. Ce dernier procédé est le plus utilisé, suivi de la conservation dans un bac à légumes au réfrigérateur. Les autres légumes comme la tomate, le poivron, le piment, l'épinard, le chou, le *gombo*, la carotte, etc. sont stockés au réfrigérateur, congelés ou simplement conservés au frais.

Dans l'ensemble, le réfrigérateur apparaît comme l'équipement électroménager approprié pour le stockage des légumes, auquel il faudrait ajouter l'étalage au sol, sur le sable ou l'utilisation de paniers et de plats.

Les attentes des consommateurs

Une classification des légumes par ordre d'importance dans les ménages est présentée dans le tableau XIX.

Tableau XIX : Classement des légumes par ordre décroissant d'importance dans les ménages.

Légumes	Nombre de ménages
Oignon	125
Tomate	125
Poivron	118
Choux	116
Aubergine	110
Aubergine locale	108
<i>Boulvanka</i>	108
<i>Gombo</i> frais	103
Feuilles d'oignon fraîche	89
Courgettes	72
Piment frais	72
Feuilles de baobab fraîches	71
Oseilles fraîches	64
Feuilles de laitue	63
Concombres	60
Epinards	59
<i>Kenebdo</i>	55
Courges	49
<i>Gombo</i> sec	44
<i>Boulvanka</i> sec	41
Piment sec	28
Chou-fleur	27
Betterave	22
Fleurs de kapokier fraîches	18
Feuilles de baobab séché	15
Fleurs de kapokier séchées	14
Radis	13
Navet	10
Oignon séché	11
Fleurs d'oseilles fraîches	8
<i>Arzantiiga</i>	7
Fleurs d'oseilles séchées	1

A la question « *les légumes répondent-ils à vos attentes ?* », 120 ménages ont donné une réponse positive et 5 une réponse négative. Le coût et la qualité physique des légumes sont les raisons invoquées par ces derniers.

Les qualificatifs donnés par les 120 ménages se regroupent en 8 catégories.

- La valeur nutritive. Les qualificatifs exprimés sont : « *donne de la force, consistant, nourrissant, bon pour l'équilibre du corps, etc.* » ;
- Les caractéristiques organoleptiques concernent essentiellement le goût ;
- La qualité physique : la qualité, l'état frais, l'état naturel, le caractère esthétique ont été évoqués ici ;
- La qualité du produit à travers son utilisation : les qualificatifs exprimés sont : « *indispensables pour les sauces, rend les sauces bonnes, enrichit l'alimentation, améliore le goût des sauces* » ;
- Les qualités nutritionnelles : « *c'est nourrissant* » a été le seul qualificatif exprimé ;
- Les propriétés thérapeutiques : « *diminue les effets néfastes de la viande, indispensable à l'organisme, facilite la digestion, bien pour la santé* » ;
- Le coût : « *c'est abordable, à la portée de tous* » ;
- Autres : « *quand ce n'est pas la période, utilisation habituelle, couvre les besoins* »

Tableau XX : Appréciation des caractéristiques des légumes par les ménages enquêtés*.

	Qualité d'utilisation	Valeur nutritive	Propriétés thérapeutiques	Caractéristiques organoleptiques	Qualité physique	Qualité nutritionnelle	Coût	Autres
Nombre de ménages	63/125	19/125	19/125	17/125	17/125	6/125	2/125	2/125

* Certains ménages ont pu apporter plusieurs réponses.

Les légumes les plus appréciés

Les légumes les plus appréciés sont une douzaine : tomate, carotte, oseille, *gombo* frais, épinard, *kénébdo*, *boulvanka*, poivron, feuilles d'oignon, et « tous les légumes » disent certains enquêtés.

La tomate (34/125 cas), fait partie du groupe des « légumes passe-partout » ; les caractéristiques organoleptiques (15/34 cas) et la qualité du produit à travers ses utilisations (13/125 cas) sont les plus citées. La qualité nutritionnelle et la valeur nutritive sont relativement moins citées.

La carotte (34/125 cas), fait partie du groupe des nouveaux légumes. Sa valeur nutritive, sa qualité thérapeutique, sa qualité à travers ses utilisations et ses caractéristiques organoleptiques ont été citées.

L'oseille, l'épinard, le *gombo*, les feuilles d'oignon, le poivron et le *boulvanka* sont appréciés pour les caractéristiques organoleptiques, le coût, la position culturelle, la qualité à travers leurs utilisations et la qualité physique.

Dans le cas de « tous les légumes » (18/125 cas), c'est la qualité du produit à travers ses utilisations qui domine, ensuite les caractéristiques organoleptiques et la qualité physique. Le coût, les propriétés thérapeutiques ainsi que la commodité de transformation ont été faiblement cités.

Les légumes les moins appréciés

Les légumes les moins appréciés sont environ une vingtaine : choux, betterave, *kenebdo*, *boulvanka* sec et frais, aubergine, épinard, tomate, radis, *arzantiiga*, fleurs de kapokier séchées, piment frais et sec, courgettes, feuilles de baobab séchées et fraîches, aubergines locales, *gombo* frais et sec, poivron, carotte. Chaque légume a été cité de 1 à 10 fois :

- le *boulvanka* sec et frais est mal apprécié pour sa qualité à travers ses utilisations, sa qualité physique, sa qualité nutritionnelle, ses caractéristiques organoleptiques et autres (dans ce dernier cas on enregistre les réponses du genre « *je n'aime pas* ») ;
- pour l'épinard, qualité physique et caractéristiques organoleptiques sont indiquées ;
- pour l'aubergine, ce sont surtout les caractéristiques organoleptiques ;
- pour les courgettes, les caractéristiques organoleptiques, le coût, la position culturelle ;
- pour les feuilles de baobab séchées et fraîches, les caractéristiques organoleptiques, la qualité du produit à travers ses utilisations, la position culturelle, la qualité physique et autres (« *n'aime pas* ») ont été évoqués ;
- pour le piment, ce sont les effets néfastes sur la santé qui ont été indiqués ;
- pour le choux, les propriétés thérapeutiques, la qualité du produit à travers ses utilisations, la position culturelle.

Plusieurs légumes, surtout les légumes séchés (fleurs de kapokier, feuilles de baobab), ne sont pas très prisés par les jeunes et les enfants. Ainsi, certaines sauces telle que la sauce de *gombo* sec a été baptisée *mkz* ou *mkzk*²¹.

La sauce à base de fleurs de kapokier est appelée « *33 tours* » pour marquer le mouvement de rotation fait avant d'avaler la boule de tôle qui accompagne la sauce.

Ces sauces sont bonnes, mais c'est leur aspect de sauce gluante qui provoque le rejet des jeunes. Ces derniers préfèrent les sauces feuilles qui ont généralement un bel aspect. Par contre, les personnes âgées préfèrent les sauces gluantes car, disent certains, le tôle adhère mieux aux sauces gluantes, ce qui facilite la consommation. Dans notre milieu culturel, une personne malade est généralement nourrie avec les sauces gluantes contenant beaucoup de potasse qui, dit-on, « *nettoie le ventre* ».

Conclusion

Le développement du maraîchage, avec l'introduction de nouveaux légumes, a entraîné des innovations au niveau culinaire, la plupart s'inspirant d'autres cultures. Certains mets d'origine ancestrale ont été réadaptés en milieu urbain, c'est le cas du *bag benda*, mais d'autres mets (sauces gluantes) sont rejetés par la frange jeune de la population à la recherche de la modernité dans les pratiques de consommation.

Les procédés de stockage des légumes chez les ménages sont assez diversifiés, le réfrigérateur apparaît comme le moyen moderne de stockage et de conservation des légumes. Depuis quelques années, les légumes sont disponibles toute l'année grâce au boom maraîcher, mais ce secteur a besoin d'une meilleure organisation pour éviter les nombreuses pertes observées en période d'abondance. Cette bonne organisation permettrait d'en faire un secteur plus rentable.

21. man koueng znim zindo.

Bibliographie

- ASIEDU J.J., 1991. La transformation des produits agricoles en zone tropicale. Approche technologique. Paris, France, ed. Karthala.
- BAKKER-FRIJLING G., KONATE G., 1988. La demande alimentaire, la consommation alimentaire et l'état nutritionnel de la population du plateau Mossi, Burkina Faso. RuG-Université de Ouagadougou, Burkina Faso, Agrisk.
- BALANDIER G., 1955. Sociologies des Brazzavilles. Paris, France, Armand Collin.
- BELEM J., DIAWARA B., 2000. Rapport annuel, Projet valorisation de l'igname pour les marchés urbains, système cossettes. 51 p.
- BRICAS N., 1992. L'évolution des styles alimentaires. *In* Le développement des pays sahéliens et soudaniens d'Afrique. Montpellier, France, Cirad.
- BRICAS N., 1998. Cadre conceptuel et méthodologie pour l'analyse de la consommation urbaine en Afrique. Montpellier, France, Cirad-Amis, programme agroalimentaire, 1998.
- BRICAS N., SAUVINET R., 1989. La diversification de la consommation : une tendance de l'évolution des styles alimentaires au Sahel. Séminaire les espaces céréaliers en Afrique de l'Ouest. Cilss, Ocede, Club du Sahel, Lomé, du 06 au 11 novembre 1989 ; 25 p.
- CHEYNS E., 1998. Identification et construction sociale de la qualité de produits agro-alimentaires, le cas de l'alimentation urbaine au Burkina Faso. Thèse de doctorat, 1998.
- CHEYNS E., 1999. Les pratiques d'approvisionnement alimentaire des consommateurs de Ouagadougou (Burkina). série Urbanisation, alimentation et filières vivrières, document n°3 Montpellier, France, Cirad.
- FAO, 1985. Conditionnement des semences de céréales et de légumineuses à grains.. Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, directives techniques, collection productions végétales et protection des plantes n°21, Rome.
- FAO, 1990. Utilisation des aliments tropicaux : Légumineuses tropicales. Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, étude alimentation et nutrition 47/7 Rome.
- FISCHLER C., 1990. L'omnivore, le goût, la cuisine et le corps. Paris, Ed. Odile Jacob.
- GOODY J., 1984. Cuisines, cuisine et classes. Centre Georges Pompidou, Centre de création industrielle.
- INSD, 1996. Analyse des résultats de l'enquête prioritaire sur les conditions de vie des ménages. Institut national de la statistique et de la démographie du Burkina Faso, première Ed. Direction des statistiques générales, Ouagadougou, Burkina Faso.
- JADOT, Y., GINIES, P., 1991. L'impact de la vente en milieu urbain de produits céréaliers pré-cuits sur la consommation alimentaire et énergétique au Burkina Faso à l'horizon 2010, Coopération française, Cilss.
- KONKOBO C., 1999. Etude des situations alimentaires des ménages et les pratiques d'alimentation dans l'espace de la restauration alimentaire : le cas de Ouagadougou. Mémoire de sociologie, option sociologie urbaine, Université de Ouagadougou, Burkina Faso. Flashs.

- KONKOBO C., *et al.* Mode de consommation et pratiques culinaires des céréales. Projet Alisa, Centre national de la recherche scientifique et technologique - Institut de recherche en sciences appliquées et technologies.
- KONKOBO, C., DIAWARA B., SON G., SAWADOGO H., 1999. Association professionnelles et apprentissage, leur influence sur la gestion de la qualité au soumbala. Communication du DTA à l'atelier international de Dakar, Sénégal du 30 novembre au 03 décembre 1999.
- LAGRANGE L., 1995. La commercialisation des produits agricoles et alimentaire. Paris, France, 2^e éd., Technique et documentation - Lavoisier.
- Le petit Larousse illustré, 1998.
- MAIZI P., 1993. Techniques féminines moosé dans le Yatenga, Burkina Faso. Doctorat en anthropologie sociale et ethnologie. Ehes, Paris, 388 p.
- O'DEYE, BRICAS N., 1985. A propos de l'évolution des styles alimentaires à Dakar. *In* nourrir les villes en Afrique Subsaharienne. Paris, France, l'Harmattan, p. 179-195.
- ODUNFA A., Typologie et stabilité des comportements alimentaires : une approche par les transferts élargies en Côte d'Ivoire. Thèse de doctorat, Université de Nanterre, Paris X, 417 p.
- POGET G., 1987. Structure de l'alimentation dans l'urbanisation en Afrique sahélienne, essai méthodologique, le cas de Bamako. Thèses Iedes, Paris I, 90 p.
- PROST A., OUEDRAOGO J., 1951. Alimentation en pays Mossi. Première conférence internationale des africanistes de l'Ouest. Comptes rendus. Tome II. Cioa publications, p. 104-110.
- PUGLIESE P.L., 1983. Les graines de légumineuses d'origine tropicale en alimentation animale, Etude des synthèses de l'lemvt. Montpellier, France, lemvt
- REARDON T.A., THIOMBIANO T., DELGADO C., 1988. La substitution des céréales locales par les céréales importées : la consommation alimentaire des ménages à Ouagadougou, Université de Ouagadougou, Burkina Faso, Cedres, Ifpri.
- REQUIER-DESJARDINS, 1985. Urbanisation et évolution des modèles alimentaires : l'exemple de la Côte D'ivoire. *In* nourrir les villes en Afrique Subsaharienne. Altersial- Cered – Msa, Paris, France, l'Harmattan, p. 161-178.
- REQUIER-DESJARDINS D., 1990. L'alimentation en Afrique, manger ce qu'on peut produire, Paris, France, Khartala, Pusaf, 169 p.
- SERVICE DES STATISTIQUES AGRICOLES, 2000. Centrale d'information agropastorale, Direction des études et de la planification, Ministère de l'agriculture. Site Internet : <http://www.members.xoom.com/agristat>.
- STOLER P., OLKES C., 1990. la sauce épaisse. Remarque sur les relations sociales songhais. *Anthropologie et Sociétés*, vol. 14, n° 2, p. 57-76.
- TAPSOBA L., 1999. Produits forestiers et sécurité alimentaire en milieu rural : typologie des mets locaux a base de produits forestiers. Cas de Dariga, Kinkirsghogo, Silimba et Sobaka (Burkina Faso). Mémoire de maîtrise. Université de Ouagadougou, Burkina Faso, Flashes, Département de sociologie.
- THIOMBIANO A., 1985. Modèle socio-économique du comportement alimentaire en milieu urbain. Mémoire Dea- Essec, Université de Ouagadougou, Burkina Faso.
- THIOMBIANO T., SOULAMA S., WETTA C., 1988. Les systèmes alimentaires au Burkina Faso. Résultats recherche Cedres, Série n°001.

Annexes

ANNEXE 1

Synthèse du questionnaire sur l'évolution de la consommation alimentaire, des savoir-faire et des systèmes techniques

I – Identification spatiale

- 1 – Situation spatiale du ménage
- 2 – Type d'habitat
- 3 – Forme d'habitat
- 4 – Position de l'habitat par rapport aux structures ou points d'approvisionnement en produits alimentaires
- 5 – Les ambulants

II – Identification des membres du ménage

Ethnie, religion, âge, sexe, niveau scolaire, profession, durée de séjour dans la localité, séjour dans d'autres régions du Burkina, séjour à l'étranger, durée dans le ménage, lien avec les autres membres.

III – Approvisionnement en produits alimentaires des ménages

1. Pratiques d'approvisionnement

- les céréales ;
- les tubercules et racines ;
- les légumineuses ;
- les oléagineux ;
- les légumes frais ;
- les assaisonnements ;
- les fruits frais ;
- les viandes et charcuteries ;
- les poissons ;
- les insectes ;
- le lait et dérivés ;
- les huiles et beurres ;
- les boissons ;
- les conserves ;
- autres.

2. Formes d'utilisation des céréales

3. Formes d'utilisation de la viande

4. Formes d'utilisation de la charcuterie

IV – Appréciation des ménages sur les produits locaux

1. Les produits alimentaires locaux que vous consommez répondent-ils à vos attentes ?
2. Avez-vous déjà rencontré les produits ci-dessous (précisez les lieux de rencontre) ?
Brisures de riz en sachet, brisures de maïs jaune en sachet, farine de maïs, farine moulée de mil, farine de sorgho blanc, couscous d'igname, *fonio* précuit, *fonio* non précuit, les fruits séchés, les légumes séchés, le *soumbala* moulu, autres.
3. Parmi les produits, citez ceux que vous avez déjà consommés (indiquez la date à chaque fois).
4. Pourquoi ?
5. A quelle occasion les avez-vous consommés ?
6. Lesquels de ces produits ne vous attirent pas (à chaque fois indiquez le produit et la raison) ?
7. Pouvez-vous fabriquer vous-même certains de ces produits ?
8. Quelle est l'opinion du ménage sur les produits alimentaires locaux transformés ?
9. Quels sont les produits alimentaires que vous avez du mal à trouver dans la localité ?
10. Que faites-vous dans ce cas ?
11. Vous arrive-t-il de demander qu'on vous envoie des produits alimentaires de pays étrangers ?
12. Vous arrive-t-il de demander qu'on vous envoie des produits d'autres régions du Burkina ?

V- Stockage et conservation des produits alimentaires

1. Quels sont les produits alimentaires que vous stockez ?
2. Pourquoi stockez-vous ces produits ?
3. Mode de conservation/stockage
 - céréales ;
 - légumes ;
 - tubercules ;
 - fruits ;
 - conserves ;
 - produits animaux ;
 - produits laitiers et œufs ;
 - huiles et beurres.

VI – Inventaire des équipements ménagers

- équipements de foyer ;
- équipements de cuisson ;
- équipements de service ;
- supports utilisés ;
- autres équipements.

VII – Pratiques de transformation des produits alimentaires au sein des ménages

1. Quels sont les produits alimentaires que vous transformez avant de les utiliser pour la préparation de vos plats ?

2. Quels sont les produits alimentaires que vous transformez en vue d'une consommation directe ?

VIII – Pratiques de préparation des plats au sein des ménages

Quels sont les plats que vous préparez au sein du ménage ?

- technique de préparation des plats ;
- savoir-faire et pratique de cuisine dans les ménages ;
- évolution de l'expression du savoir-faire au sein des ménages.

IX – Mode de transmission des savoir-faire et maîtrise de l'utilisation des équipements en matière de cuisine

1. Au sein du ménage

2. Pour l'enquête :

- équipements ;
- recettes ;
- produits alimentaires ;
- techniques.

3. Dans le réseau relationnel

X – Pratiques de consommation alimentaire au sein des ménages

1. Quels sont les plats que vous consommez ? indiquez les sauces

2. Pratiques de consommation des plats préparés

3. Pratiques de consommation des plats achetés

4. Pratiques de consommation des boissons préparées

5. Pratiques de consommation des boissons achetées

6. Y a-t-il des plats dont vous voudriez augmenter la fréquence de consommation ?

7. Y a-t-il des plats que vous consommez et qui ne figurent pas parmi les plats que vous avez cités ?

8. Y a-t-il des plats que vous aimeriez consommer et que vous ne savez pas préparer ?

9. En dehors des plats que vous préparez avec vos céréales, aimeriez-vous pouvoir faire d'autres types de plats avec les mêmes céréales ?

10. Que pensez-vous des plats faits à base de céréales locales ?

11. Y a-t-il des plats que vous consommez dans votre ménage parce que vous n'avez pas le choix ?

12. Les plats que vous consommez maintenant sont-ils ceux que vous consommiez déjà au moment de la formation de votre ménage ?

13. En dehors des heures désignées pour la prise des principaux repas dans votre ménage, certains plats, boissons et autres produits alimentaires sont-ils consommés ?

XI – Mode de distribution et de consommation des plats au sein des ménages

1. De quels équipements disposez-vous pour la prise des repas ?
2. En combien de parties le plat préparé est-il distribué ?
3. A qui chaque partie est-elle destinée ?
4. Dans le ménage, quelles sont les personnes qui mangent ensemble ?
5. Pratique de consommation habituelle des groupes.

XII – Techniques de conservation des plats

1. Y a-t-il des plats que vous préparez pour plusieurs jours ?
2. Pourquoi procédez-vous de la sorte ?
3. Quels avantages avez-vous en procédant de la sorte ?
4. Quels en sont les inconvénients ?
5. Quels matériels de conservation utilisez-vous ?
6. Dans quel récipient le plat est-il conservé ?
7. Quelle est votre technique de conservation ?
8. Comment procédez-vous pour la consommation des plats conservés ?
9. Pour les plats préparés pour une seule consommation que faites-vous des restes ?
10. Si les restes sont conservés, quelles techniques de conservation utilisez-vous ?
11. Quels matériels de conservation utilisez-vous ?
12. Dans quels récipients conservez-vous vos plats ?
13. Comment effectuez-vous la réutilisation ?
14. Si les restes sont séchés, qu'est-ce que vous en faites ?
15. En cas de réutilisation, précisez les plats ou produits préparés ;
16. Quelle est la technique de réutilisation ou de transformation ?

XIII – Sources d'énergie dans les pratiques alimentaires

1. Quelles sont les sources d'énergie que vous utilisez dans la préparation des repas ?
2. Selon les sources utilisées, y a-t-il des plats que vous évitez de préparer ?

ANNEXE 2

Thèmes traités par le questionnaire spécifique aux pme-pmi

1. L'identification de l'unité de production
2. L'organisation de la production au sein de l'entreprise
3. Les outils de production
4. Les pratiques d'approvisionnement en matières premières
5. Le stockage des matières premières
6. Les procédés de transformation des produits
7. La situation de production au sein de l'entreprise en cas de grosse commande
8. Les modes d'acquisition et de transmission des savoir-faire hors et au sein de l'entreprise
9. Le stockage des produits finis
10. L'emballage, le conditionnement et la distribution des produits finis
11. L'élaboration de la notice d'utilisation des produits finis
12. Le type de clientèle visé par l'unité et les modes d'approche de la clientèle
13. Les structures d'écoulement des produits
14. L'évolution de la production au sein de l'unité pendant les cinq dernières années.

ANNEXE 3

Synthèse du questionnaire sur les structures de l'offre

I - Thèmes abordés

1. identification
2. identification des produits vendus
3. identification des équipements de transformation primaires et secondaires vendus
4. Les fournisseurs
5. Les produits reconditionnés
6. Les fréquences d'approvisionnement
7. Le stockage ou magasinage des produits
8. La conservation
9. La promotion
10. Les clients

II. Identification

Les structures d'approvisionnement

- boutique (petite ou grande), le tablier (petit ou grand), le marché, l'alimentation, le supermarché, la mini-alimentation, la boulangerie, la supérette, le salon de thé, les petits étals de quartier, société de monopole de boisson, les caves, les bars, les buvettes, les pharmacies, les pousse-pousse à boisson, les boutiques à liqueur, les cabarets, les marchés de *dolo* (*Razâna*), les vendeurs d'équipements ménagers, Sbe ;
- origine de ce type de structure ;
- équipement utilisé ;
- innovations en matière de structure ;
- innovations en matière d'équipement ;
- raisons des modifications portées ;
- origine de l'équipement avant et après l'innovation ;
- type de clientèle.

Les produits alimentaires

- produits frais : légumes, fruits, boissons, viandes, huiles et beurres, poissons, farines, lait et dérivés, pâtisseries et pain, épices ;

Les pratiques alimentaires à Ouagadougou, Burkina Faso

- produits conservés : légumes, huiles et beurres, fruits et confitures de fruit, boissons alcoolisées et non alcoolisées, viandes, farines, poissons, confiseries et pâtisseries, lait et dérivés, sucre, miel, café ;
- produits séchés : légumes, fruits, poissons, viandes, céréales, céréales transformées, épices, tabac, thé.

Les équipements

- équipements produits localement : équipements de cuisine, de service, foyers et fourneaux ;
- équipements importés : équipements de conservation, de cuisson, de service, foyer, forum et autres.

ANNEXE 4

Unités de mesure et poids correspondants

Tableau 1 : Les étalons de valeur des céréales (octobre 1997 - janvier 1998).

Céréales	Etalons de valeurs
Maïs	1 yoruba = 2,864 kg = 325 F cfa 1 tine = 6 yoruba = 17,184 kg
Mil	1 yoruba = 2,643 = 350 F cfa 1 tine = 6 yoruba = 15,858 kg
Sorgho blanc	1 yoruba = 2,910 kg = 300 F cfa 1 tine = 6 yoruba = 17,46 kg
Riz	1 yoruba = 3,074 kg = 700 F cfa 1 tine = 5,5 yoruba = 16,907 kg
Fonio	1 yoruba = 2,850 kg = 1200 F cfa 1 tine = 6 yoruba = 17,10 kg
Blé (farine)	1 paquet = 1 kg
Pâtes alimentaires	1 sachet = 0,25 kg 1 carton = 10 kg
Pain	1 miche = 0,1 kg = 120 F cfa
Couscous arabe	1 sachet = 1 kg = 2 paquets 1 paquet = 625 F cfa

Tableau II : Les produits, unités de mesure exprimées, fréquences d'approvisionnement dominantes.

Céréales	Unités de mesure recensées	Fréquences d'approvisionnement dominantes
Maïs	kg, tine, yoruba, franc	mois
Mil	yoruba, tine, kg, bol	mois
Sorgho blanc	tine, kg, yoruba	mois
Riz	kg	mois
Fonio	yoruba, kg, tine, franc	mois
Blé	kg	mois
Pâtes alimentaires	sachet de 250 g, kg, carton de 40 sachets de 250 g, franc	mois
Pain	miche, kg, franc,	jour
Couscous arabe	paquet de 500 g, kg, sachet de 1 kg	mois

Source : enquêtes Alisa sur les marchés.

ANNEXE 5

LE NIEBE (*Vigna unguiculata* L. Walp.)

Vigna sinensis (L.) Hassk subsp. *sinensis* ;

Vigna sinensis (L.) Savi sensu stricto ;

Vigna catjang Walp.

Dolichos unguiculatus L.

Dolichos biflorus L.

Dolichos sinensis L.

Synonymie : Cowpea ; horse gram ; black eye cowpea ;

voanemba (Madagascar), voheme (Océan Indien),

niébé (Sénégal, Côte-d'Ivoire) ;

dolique de chine ; dolique Mougette ; bannette ;

haricot corneille ; pois à vache ; haricot du Brésil ;

poroto tape (Esp.) ; frijol de vaca ; lubia (arabe) ;

LE POIS DE TERRE (*Voandzeia subterranea* (L.) Touars.) var. *Subterranea*

Vigna subterranea (L.) (Verde) ; *Glycine subterranea* L.

Synonymie : Congo groundnut ; goober ; earthpea ; bambara groundnut

Pois pistache ; pois bambara ; haricot pistache voandzou, voandjobory (Madagascar).

LE NERE (*Parkia* sp.)

Parkia filicoidea Welw. ; *Parkia biglobosa* ;

Parkia clappertoniana ; *Parkia javanica* ;

Parkia roxburghii, etc.

Synonymie : Locust – bean

Néré

Dorowa (Hausa), Irugba (Yoruba) ; Ogiri – igala (Ibo).

ANNEXE 6

Glossaire des termes burkinabés

Céréales

Ablo : petit pain de maïs d'origine béninoise

Akassa : pâte cuite fermentée à base de maïs, d'origine béninoise

Dèguè : mélange glacé de yaourt et de couscous de mil. Mets d'origine malienne fortement intégré au Burkina.

Donkounou : plat à base de maïs fermenté, d'origine ghanéenne.

Zoom-koom : boisson sucrée à base de farine de mil et d'eau parfumée avec divers arômes.

Légumineuses

Birba : farine de haricots cuite, mise en petites boulettes et séchée. C'est une sorte de couscous à la farine de haricots.

Gonré : beignet cuit à la vapeur.

Gon saala : haricots trempés, puis pilés et réduits en pâte que l'on assaisonne et que l'on enveloppe ordinairement dans des feuilles de *Bauhinia thonningii* ou dans des moules, et que l'on fait cuire à la vapeur. Il y faut toujours de la potasse.

Néré, arbre produisant des gousses contenant des graines comestibles : *Parkia biglobosa*.

Niébé, ou **haricot**, ou **benga** (mooré), ou **sozzo** (dioula) : *Vigna unguiculata*.

Piga : Grosses boules de farine de mil humectée d'un peu d'eau et cuites à la vapeur. Le piga est toujours consommé en association avec le haricot bouilli, le zamné et le suma.

Samsa : beignet cuit à l'huile.

Soumbala : Condiment fabriqué à partir de graines de néré.

Voandzou, ou **pois de terre**, ou **suma** (mooré) : *Voandzeia subterranea*.

Zamné, fruit sauvage, graine du zamêngha : *Acacia macrostachya*.

Tubercules

Attiéké : semoule de manioc.

Bankana (dioula et mooré) ou **taro** : *Colocasia esculenta*.

Damsa (dioula), ou **yorub lala** (mooré) : *Dioscorea bulbifera*.

Fabirama (dioula), ou **peinssa** (mooré) : *Solenostemon rotundifolius*.

Foutou : pâte obtenue par pilage du tubercule bouilli.

Kudbada (mooré) : *Colocasia antiquorum*.

Patate douce : *Ipomoea batatas*.

Légumes

Kénébdo (Mooré) : *Gynandropsis pentaphylla*, feuilles .

Boroumbourou (Mooré) : *Amaranthus viridis*, feuilles.

Boulvanka (Mooré) : *Corchorus olitorius*.