

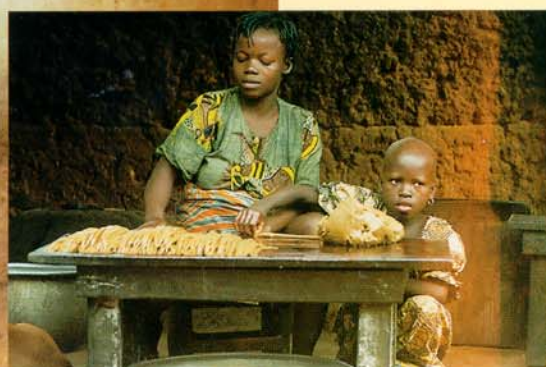


.....

L'aspiration au changement alimentaire à Cotonou, Bénin

Karola Elwert-Kretschmer

UNIVERSITE HUMBOLDT, CIRAD



L'aspiration au changement alimentaire à Cotonou, Bénin

Karola Elwert-Kretschmer,
Institut des sciences d'Asie et d'Afrique,
Université Humboldt, Berlin

Université Humboldt, CIRAD

Remerciements

Je voudrais adresser mes sincères remerciements à Michel Ahohounkpanzon, Hélène d'Almeida-Topor, Peter Ay, Georg Elwert et Thomas Bierschenk pour les discussions stimulantes lors du dépouillement des données.

Je remercie également Albert Wirz, Erdmute Alber, Carola Lentz et Friedhelm Streiffeler qui ont lu le manuscrit et m'ont fait des remarques et commentaires éclairants et stimulants.

Je remercie Lazare Séhouéto et son institut Kilimandjaro pour sa généreuse aide dans l'organisation de la collecte des données.

Je remercie avant tout les étudiants Jean Placide Agbogba, Afiavi Senhounou, Bio Charlemagne, Imorou Abou Bakari et Joséphine Kanatin de l'Université Nationale du Bénin pour leur collaboration engagée dans la collecte des données à Cotonou et Raymond Anato pour la conduite des interviews à Ayohie et à Tori - Bossito.

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

Cirad 2001
ISBN 2-87614-476-X

Sommaire

Résumé	5
Abstract	6
Introduction	7
Les méthodes et l'enquête de terrain	8
Les sondages à Cotonou	9
Les sondages à Ayou et Tori Bosito	11
La transmission du savoir culinaire	13
Au cours de l'enfance	13
A l'âge adulte	14
La fonction sociale de la cuisine	17
La cuisine, reflet des rapports sociaux au sein du foyer	17
Les repas et les relations entre les foyers	22
Innovation et continuité :	
l'articulation de deux styles culinaires	25
Les plats « traditionnels »	25
Les plats « modernes »	26
Semaine et dimanche : exemples de repas à Cotonou	27
Les fêtes, les cérémonies, les invitations	28
Les plats les plus appréciés	30
La fréquentation des restaurants	30
L'élite : le modèle de référence	31
Des transformations moins perceptibles :	
les changements dans les plats « traditionnels »	33
La sauce	34
Les sources d'énergie : les conditions d'un succès culinaire	35
La cuisine comme lieu de travail	36
L'écrasement et la mouture	36
Les huiles	36
La tomate concentrée	37
Le cube Maggi	38
La moutarde de néré	38
Le piment : de l'épice identitaire au condiment qui rend malade	39
Le pain : présent partout mais pas un « véritable » aliment	39
Le riz et le manioc	40
Les légumes, la salade et les ingrédients	41
La viande et le poisson	41
Comment naît le goût ?	42

Individualisation et comportement social :	
transformation des cadres culturels et symboliques	45
Les tabous et les interdits.....	45
L'évolution des croyances sur les causes des maladies et le maintien de la santé.....	46
Les ancêtres et leur vénération.....	47
Le « <i>viens manger</i> » ou l'hospitalité traditionnelle.....	47
La peur de l'empoisonnement	47
Un stimulant en disparition : la noix de cola.....	48
L'identité ethnique	48
Les invitations à dîner.....	49
Les coutumes de la table	49
Le rôle des personnes âgées dans la transmission du savoir	51
Le savoir des personnes âgées	51
Comment les personnes âgées perçoivent-elles les changements alimentaires ?.....	52
Les styles alimentaires villageois	55
Les aliments importés au cours du XX ^e siècle	55
L'apprentissage de la cuisine et la transmission du savoir.....	55
Les sources d'énergie et la place de la cuisine.....	56
Les mets villageois et l'utilisation des ingrédients.....	56
La diversification de l'alimentation	58
Les plats préférés	58
Les cérémonies et les jours de fête.....	59
Les invitations	59
L'usage du couvert, de la vaisselle et de la table	59
L'aspiration au changement :	
ressemblances et différences entre cuisine rurale et urbaine	60
Les Cotonnois mangent-ils encore africain ?	
Réflexions sur les changements culinaires à Cotonou	61
Conservatisme ou innovation ?	61
Comment les femmes acquièrent-elles le savoir culinaire.....	63
Savoir public et savoir maternel.....	64
Principe de réciprocité, moteur du changement.....	64
Le changement structurel des habitudes alimentaires urbaines	65
Bibliographie	62

Résumé

Cette étude présente l'évolution des comportements alimentaires des consommateurs urbains au Bénin. Plus spécifiquement, elle s'attache aux aspects sociaux, culturels et symboliques de l'alimentation, aux fonctions sociales de la cuisine et à la transmission du savoir culinaire. Sur la base d'enquêtes qualitatives conduites à Cotonou et, à titre comparatif, en milieu rural, l'étude vise à comprendre les raisons et la nature des innovations alimentaires et culinaires qui s'opèrent en liaison avec les transformations socio-culturelles. Elle montre en particulier que la cuisine, reflet des rapports sociaux au sein du foyer et pivot de la vie conjugale, est devenue l'expression de l'ascension sociale des ménages. La coexistence de deux modes de préparation, l'une traditionnelle pour les repas quotidiens et l'autre « modernes » pour les jours de fêtes et les cérémonies traduit des désirs de changement liés à la notion de modernité. La régression de certaines règles traditionnelles et de tabous alimentaires, le discrédit du piment ainsi que l'apparition de nouveaux usages comme celui de la table et des couverts ou de nouvelles sources de transmission des connaissances culinaires sont autant de signes de la profonde transformation des modes alimentaires urbains. Ces transformations trouvent certes leur origine dans un besoin de diversification culinaire et de différenciation sociale. Toutefois, le rôle de la cuisine en tant qu'élément constitutif majeur de la famille, source de compétition entre les femmes et, plus encore, le principe de réciprocité de l'hospitalité constituent de puissants moteurs de changement. Ils expliquent pour une large part la rapide diffusion des nouveaux produits et des nouveaux modes alimentaires.

Abstract

Aspiring to changing food habits in Cotonou, Benin . This study focuses on the changing food patterns of urban consumers in Benin. More specifically, it examines: the social, cultural, and symbolic aspects of food; the social functions of cooking; and passing on culinary know-how. Based on qualitative surveys conducted in Cotonou and rural areas (for comparison), the study aims to understand the reasons for and the nature of the new food and culinary developments which are taking place and are linked to socio-cultural changes. It shows, in particular, that cooking—which reflects social relationships within a household and is the centre of conjugal life—is now an expression of a household's social climbing. The existence of two types of preparation, one "traditional" for everyday meals, the other "modern" for celebrations and ceremonies, is an indication of the desire for change which are linked to the concept of modernity. The decline of certain traditional rules and taboos concerning food, the disrepute of chilli, the emergence of new behaviour, such as the use of tables and cutlery, or new sources of passing on culinary knowledge are also signs of profound change in urban food trends. Of course, these changes stem from the need for culinary diversity and social differentiation. However, cooking is a powerful motor for change because it is central to the family as well as being a source of competition between women and the main way of reciprocating hospitality. This is the main reason for the rapid spread of new food products and trends.

Introduction

« L'évolution doit avoir des répercussions sur l'alimentation ». Ainsi parlait une jeune secrétaire de Cotonou à propos des habitudes alimentaires urbaines. Dans l'esprit de cette formulation, l'étude, présentée ici, aborde les modes alimentaires non pas sous l'angle de leur stabilité, tels qu'ils ont été abordés jusqu'à présent dans la littérature consacrée à ce sujet, mais sous l'angle de leur réceptivité à l'innovation et de leurs discontinuités.

Les changements dans les styles alimentaires à Cotonou sont étudiés à travers les transformations socioculturelles et leurs conséquences sur les habitudes alimentaires. La logique des acteurs est au centre de l'analyse dont les points d'ancrage sont les aspects sociaux, culturels et symboliques de l'alimentation, les fonctions sociales de la cuisine, la transmission du savoir et le rôle des « anciens » dans ce processus de transmission.

Jusqu'à la fin des années 80, les recherches en Afrique de l'Ouest ont été conduites dans une perspective de développement socio-économique et agroalimentaire. Elles sont aujourd'hui encore dominées par les questions de sécurité alimentaire, de saturation foncière, de famine et de conflits (Schulz et Kracht, 1999 ; Devish *et al.*, 1995). Ces études sont circonscrites au monde rural et sont centrées sur la production alimentaire de base, les corrélations entre production d'autoconsommation et production marchande, les problèmes de substitution des produits d'importation et les transformations technologiques. Cependant, les différentes facettes de la consommation ne sont pas prises en compte par ces recherches.

Dans de très rares cas, ces études évoquent les aspects de la préparation des aliments à base de céréales, de divers épices et légumes et de protéines animales. Seuls quelques récents travaux de recherche socio-anthropologique décrivent de manière détaillée, bien que ce ne soit pas leur but premier, les différents plats et denrées alimentaires consommés en milieu rural (Halene, 1999 ; Grohs, 1989 ; Bierschenk, 1997 ; Albert, 1992 ; Tritschler, 1991 ; Ijff et den Hartog *et al.*, 1997).

Les références historiques permettant un travail comparatif sur les habitudes alimentaires d'aujourd'hui se réduisent à des observations souvent anecdotiques sur la nutrition. Toutefois, quelques recherches font exception à cette règle. Les travaux de Wigboldus (1986) reconstituent, à partir de sources écrites, la production agricole du 15^e au 17^e siècle ; ceux de Lewicki (1974) établissent, d'après des documents arabes, les aliments de base du moyen-âge. Il faut également mentionner Maurice (1986) qui, dans son travail ethnographique sur l'Atacora, dresse une liste de tous les produits issus de la chasse, de la cueillette et de la culture. Enfin, Lafitte (1874) mentionne les produits vivriers secondaires du Sud-Bénin ainsi que des recettes culinaires peu crédibles.

Dans l'ensemble, et exception faite de A. Richards (1937), il manque pour toute l'Afrique noire des recherches qui dépassent les questions économiques et qui abordent l'alimentation en tant qu'élément culturel et symbolique, comme cela s'est fait pour la Chine, l'Inde, l'Amérique latine, l'Asie du Sud-Est et l'Europe (Anderson, 1988 ; Bataille - Benguigui, 1996 ; Counihan, 1997 ; Courrier, 1966 ; Delgado, 1991 ; Donner, 1994 ; Douglas, 1987 ; Eichinger Ferro-Luzzi, 1980 ; Camporesi, 1993 ; Mennel, 1985).

De même, il existe très peu de recherches sur les habitudes alimentaires des citadins. Seuls quelques travaux dans le domaine des sciences agronomiques ont été menés à partir de la fin des années 80

(Requier-Desjardins, 1989, 1993 ; Bricas, 1993 ; Leplaideur et Moustier, 1993 ; Ofouèmè, 1993 ; Kakiang, 1993 ; Muchnik, 1994). Ces études prennent appui sur des analyses qualitatives et quantitatives et concernent essentiellement les aliments de base. Leur perspective historique reste diffuse en partie à cause de l'absence de sources écrites de référence.

« *Aucune habitude humaine n'est plus enracinée ni plus résistante aux changements que les habitudes et les styles alimentaires* », peut-on lire. Ce sont là des propos hasardeux, qui écartent la possibilité de leur étude sur le court terme et cantonnent le sujet aux recherches historiques (Montanari, 1999 ; Lentz, 1991). Néanmoins, outre la perspective historique, les changements alimentaires peuvent être appréhendés à travers une approche socio-anthropologique. Cette étude s'est engagée dans une perspective à la fois sociologique, anthropologique et historique. Elle s'intéresse aux transformations « périphériques », c'est-à-dire à l'utilisation des épices, des ingrédients industriels pour la préparation des sauces, des légumes, des huiles et des sources d'énergie.

L'approche sociologique de l'alimentation ne se limite pas, ici, à l'observation des habitudes de consommation, mais tente de définir l'influence des différents facteurs sociaux sur le changement des habitudes alimentaires. Les changements dans la transmission du savoir constituent également un des points forts de cette recherche. L'étude s'attache, en effet, aux modes d'acquisition et de transmission du savoir culinaire et, en particulier, aux relations sociales créées autour de la cuisine qui définissent l'accès au savoir culinaire au sein du ménage. L'analyse du rôle des femmes, des « anciens » et de leur évolution dans le transfert des savoir-faire contribue à préciser les changements en cours.

Les conséquences des transformations sociales sur les aspects symboliques et rituels de l'alimentation induisent de nouveaux comportements alimentaires. L'attitude vis-à-vis des tabous alimentaires, des préceptes traditionnels se modifient et accélèrent l'adoption de nouveaux modes alimentaires.

L'analyse socio-anthropologique s'appuie sur des données qualitatives privilégiant le mode narratif à travers des interviews non systématiques ou systématiques avec questionnaire, des interviews de groupe ou de personnes ressource.

Le point de vue historique a été abordé par deux méthodes : diachronique et synchronique. L'expérience de l'auteur, qui conduit des recherches depuis 30 ans au Bénin, s'est enrichie de connaissances d'anthropologues, d'historiens et de personnes engagées dans des institutions de développement ; ces données ont été complétées par les réponses fournies à la fois par la génération la plus âgée et la génération la plus jeune. De façon à cerner les transformations urbaines et les évolutions de la société béninoise dans son ensemble, un sondage sur la base d'un questionnaire ouvert a été conduit dans deux villages ruraux du Sud-Bénin.

Les méthodes et l'enquête de terrain

Une première enquête de terrain a été conduite à Cotonou de février à mars 1998. Compte tenu des rares données en sociologie de l'alimentation au Bénin, ce travail avait essentiellement pour objectif d'apprécier l'importance du thème de recherche et d'en préciser ses contours. L'enquête, supportée par un questionnaire élaboré et détaillé servant de fil conducteur à l'enquêteur, laissait une large place à la narration.

Une deuxième enquête, réalisée à Cotonou au printemps 1999, a approfondi certaines questions complexes et a fourni des données quantitatives. Vingt femmes choisies parmi le groupe de personnes déjà interviewées en 1998 ont été enquêtées. Elles appartenaient toutes à la jeune génération active et représentaient, en parts égales, les ethnies bariba du nord et xweda et xwla du sud. Accompagnés par l'auteur, six enquêteurs, étudiants en sociologie et en anthropologie à l'université nationale du Bénin, ont effectué ces interviews.

Le mode non-directif et ouvert des enquêtes a permis de déceler à travers les non-dits de nouveaux usages alimentaires qui, devenus coutumiers, ne sont déjà plus perçus comme tels. La recherche a pu ainsi s'orienter sur des thèmes comme l'utilisation du piment, de l'huile ou des cubes Maggi.

Par ailleurs, afin de permettre une comparaison entre milieux urbain et rural, une enquête par sondage a été menée dans les villages de Ayou et Tori Bosito situés à 60 km de la côte dans la région de Tori et Ayizo. Les données relevées dans les villages ont permis une comparaison synchronique tout en modifiant la représentation stéréotypée d'un milieu rural statique et passéiste.

Sur le plan de la diachronie, les informations de l'auteur, cumulées au cours de travaux de terrain entrepris depuis 1972, ont été complétées par des interviews systématiques auprès d'anciens consommateurs et par les sources d'histoire écrite.

La recherche sur les comportements alimentaires en Afrique n'en est qu'à ses prémices. L'objectif des enquêtes n'était donc pas la représentativité.

Les enquêteurs, des étudiants et étudiantes, ont réalisé la plupart des interviews dans leur quartier de résidence avec des voisins, des connaissances et des parents. Outre leur qualification professionnelle, les enquêteurs ont été sélectionnés en fonction de leur quartier de résidence de façon à couvrir l'ensemble de la ville et les différents groupes ethniques. Cette approche a ainsi permis d'une part, de bénéficier de rapports de confiance préexistants et de contourner une phase liminaire parfois ennuyeuse et d'autre part, d'atteindre les différents groupes ethniques et socio-économiques. En cela, elle se rapproche d'un sondage fait au hasard.

Les interviews ont été conduits dans les langues maternelles respectives (Dendi, Bariba, Xweda, Fon, Ayizo) et ont été traduites en français par les intervieweurs. Les interviews menés par l'auteur ont été faits en français.

Les sondages à Cotonou

En 1998, parmi les 89 interviews réalisés à Cotonou, 57 femmes et 12 hommes ont été interrogés sur des questions concernant l'alimentation et le transfert du savoir, 11 hommes et 9 femmes âgés ont été interviewés sur les changements intervenus dans les relations sociales entre générations à Cotonou. La moyenne d'âge des personnes interrogées (à l'exception des personnes âgées) était de 34 ans. L'âge des personnes âgées était situé entre 55 et 90 ans.

Chaque interview représente un ménage (la résidence comme unité d'analyse).

D'autres interviews ont été menées au printemps 1999 à Cotonou auprès de 20 femmes choisies parmi l'enquête de 1998, de façon à quantifier les habitudes de consommation et les pratiques culinaires.

Une grande partie des Cotonois sont des migrants des régions rurales du Bénin. Parmi les personnes interrogées, 17 % sont nées à Cotonou, 21 % y sont depuis une période comprise entre 10 et 20 ans, 21 % vivent à Cotonou depuis plus de 20 ans, 17 % (dont l'âge est inférieur à 27 ans) sont installés depuis moins de 10 ans et 24 % n'ont pas fourni de réponses.

La répartition ethnique des personnes enquêtées, leur appartenance religieuse et leur situation maritale sont présentées dans les tableaux I à III. Il est à noter que parmi les ménages enquêtés, on compte 14 ménages polygames et 53 ménages monogames.

Tableau I : Répartition ethnique de l'échantillon enquêté à Cotonou.

Ethnies	Nombre	Ethnies	Nombre
Fon	26	Yoruba	2
Dendi	11	Xwla	2
Mina	9	Nago	1
Xweda	8	Saxwè	1
Adja	8	Hausa	1
Bariba	7	Ouatchi	1
Mahi	5	Kotofon	1
Gun	3	sans données	3

Tableau II : Appartenance religieuse de l'échantillon enquêté à Cotonou.

Religion	Catholiques	Évangélistes	Musulmans	Vodun	Sans réponse
Nb de personnes	49	16*	17	1	6

*Parmi lesquels 2 assemblée de Dieu ; 2 chrétiens célestes ; 1 méthodiste.

Tableau III : Situation maritale des personnes enquêtées à Cotonou.

Etat civil	Marié	Célibataire	Veuf	Divorcé	Sans données
Nb de pers.	67	14*	6	1	1

*Parmi lesquels 2 avec enfant.

La situation économique des ménages n'a pas été relevée de manière objective. Les interviewés devaient estimer eux-mêmes leur situation socio-économique : 25 % des ménages se situent à un faible niveau économique ; 45 % à un niveau économique moyen, 22 % s'estiment être des ménages aisés ou des ménages riches ; 4 % n'ont pas donné de réponse. Seize ménages ont confirmé employer une domestique.

Les professions des interviewés et de leur conjoint sont précisées dans les tableaux IV et V.

Tableau IV : Profession des personnes enquêtées à Cotonou.

Profession	Nb. de personnes	Profession	Nb. de personnes
Commerçantes	29	Etudiants	6
Ménagères	12	Restauratrices	2
Couturières ou coiffeuses	10	Ouvriers non qualifiés	2
Secrétaires (femmes)	9	Paysans	2
Professions après études universitaires	9	Transporteurs	1
Pensionnés	3	Sans données	4

Tableau V : Profession des conjoints des personnes enquêtées à Cotonou.

Profession	Nb. de personnes	Profession	Nb. de personnes
Professions universitaires	16	Artisans	4
Ouvriers qualifiés	7	Entrepreneurs	4
Fonctionnaires retraités	2	Petit commerce	2
Militaires	3	Ouvriers non qualifiés	4
Fonctionnaires	5	Sans conjoint	19
Ménagères	9	Sans données	12

Les sondages à Ayou et Tori Bosito

Quatorze entretiens ont été conduits par un collaborateur en 1999 dans les deux villages de Ayou et Tori Bosito. Onze des interviewés sont de l'ethnie Ayizo, trois de l'ethnie Tori.

Parmi les interviewés, 3 pratiquent la religion catholique, 5 le *vodun*, 1 le christianisme céleste et 5 n'ont pas de religion fixe. Sur le plan économique, 5 ménages se sont déclarés à faibles revenus et 9 ménages s'estiment être des ménages aisés. Les professions des enquêtés et de leur conjoint sont consignées dans le tableau VI suivant.

Tableau VI : Profession des personnes enquêtées et de leur conjoint dans les villages de Ayou et Tori Bosito.

Profession	Nb. de personnes	Profession	Nb. de personnes
Paysan(ne)	4	Maçon et commerçant	1
Paysan et prête- <i>vodun</i>	1	Paysan	4
Paysanne et petit commerce	3	Gardien de nuit et petit commerce	1
Petit commerce	4	Enseignant	2
Commerçante	2	Paysan et <i>vodunnon</i>	3
		Sans données	3

La transmission du savoir culinaire

Au cours de l'enfance

« *J'ai appris auprès de ma mère comment l'on devient une femme* ». Cette déclaration d'une juriste de trente-sept ans de Cotonou est avérée dans de très nombreux cas. Préparer la cuisine et être femme sont des fonctions étroitement confondues. Leur assimilation s'exprime communément par des formulations telles que « *Le rôle et le devoir de la femme est de faire la cuisine et de prendre soin de la famille* » ou bien « *Si tu ne peux pas préparer, tu n'es pas une femme* ».

Le rôle de la femme dans les soins à apporter à la famille, à la maintenir unie et en équilibre, à satisfaire les besoins du mari et des enfants est, pour les Béninoises citadines ou villageoises, poussé à son paroxysme. Les femmes doivent répondre aux goûts de leur mari pour être aimées. Cela suppose que chaque femme doit savoir faire la cuisine avant de se marier.

Pour remplir ce rôle, chaque jeune fille doit apprendre très tôt à préparer la cuisine. A la puberté, et au plus tard avant sa quinzième année, elle doit savoir cuisiner. Ainsi doit-elle maîtriser les plats communément appelés plats de base ou « *plats de chez nous* ». Ceux-ci sont constitués de pâte, une bouillie épaisse, et de sauce. La pâte se prépare selon l'origine géographique avec de l'eau et de la farine de maïs ou de manioc (gari) pour les originaires du sud ; avec de l'igname pilée ou de la farine de mil, quand on vient du nord Bénin. La sauce est une composition faite de divers légumes accompagnés de tomates, d'oignons, de feuilles de plantes, de champignons, de diverses graines et de divers condiments tels l'ail, le gingembre, le poivre et le piment. Le terme « sauce » prête à confusion chez le profane, car la sauce implique aussi de la viande ou du poisson.

C'est à partir de six ou sept ans que commence, dans la plupart des foyers, l'éducation culinaire de la fillette, d'abord sous la forme d'une aide aux tâches élémentaires : mettre de l'eau sur le feu, laver la vaisselle et les marmites, auxquelles s'ajoutent progressivement des tâches de préparation proprement dite: couper les oignons, écraser les condiments, faire le feu, préparer la bouillie (bouillie de maïs ou de mil très fluide). La préparation de la sauce étant plus complexe et exigeant déjà une grande expérience culinaire, son savoir-faire s'acquiert à la fin du processus d'apprentissage lorsque la jeune fille atteint douze ou quinze ans. La cuisine n'est pas une tâche accessoire ou complémentaire, son initiation est faite de manière explicite. Apprendre à préparer est obligatoire pour toute jeune fille. Lors de cet apprentissage, outre l'habileté technique et culinaire, il lui est transmis des valeurs sociales et des impératifs moraux. Le rôle central de la cuisine dans le foyer conjugal, au-delà de l'aspect matériel, est de réunir aussi bien les générations que les belles-familles dans un cadre moral. Pour une femme, ne pas savoir préparer la cuisine atteste non seulement son incapacité individuelle ou son manque d'habileté, mais aussi celle de sa famille et principalement celle de sa mère.

Les jeunes filles sont éduquées pour vivre en dehors du toit familial. Ne pas avoir appris à faire la cuisine dénote une mauvaise éducation. Une femme mariée qui ne peut pas préparer les repas pour son mari est l'opprobre de sa famille d'origine et un déshonneur pour sa mère. La femme n'est pas un individu isolé, elle représente la maison familiale. Le fait qu'une femme ne sache pas faire la cuisine nuit à son mariage, ainsi qu'à ses enfants, et tout particulièrement à

ses filles qu'elle ne peut initier convenablement. Outre les difficultés qu'elle éprouve avec son mari, une mauvaise cuisinière subit un mauvais traitement de la part de sa belle-mère qui tient à ce que son fils soit bien entretenu et qu'il ait, comme les mères aiment à le dire, son déjeuner comme le veut l'usage.

Les savoir-faire culinaires de la future mariée sont examinés par la belle-famille dès la période des fiançailles, lorsque la fiancée prépare la cuisine pour son futur mari. La question traditionnelle des pères : « *Ta fiancée sait-elle aussi préparer la pâte ?* » révèle le souci fréquent de savoir si la future mariée maîtrise pour le moins un minimum de connaissances culinaires. Ne pas savoir cuisiner est un signe de manque de maturité pour le mariage et fait craindre aux parents que leur fils ait fait un mauvais choix¹.

L'éducatrice la plus importante pour la jeune fille est la personne féminine chez qui elle a grandi : mère, tante ou cousine. Dans certaines régions du Bénin, les jeunes filles grandissent hors du foyer parental. Cela en raison non seulement des ruptures familiales après une séparation ou la mort d'un des parents, mais également en raison des règles coutumières qui suggèrent que la mère biologique n'est pas nécessairement la mère sociale. Dans la région du Mono ou parmi les Dendi ou les Bariba, ce sont surtout les enfants aînés qui sont élevés par leur tante².

A l'âge adulte

Les femmes ne transmettent cependant pas de manière conservatrice et statique le savoir-faire acquis de leur mère. Le processus d'apprentissage ne se réduit pas à un mécanisme à deux phases où le mariage, ou la migration, constitueraient la seule rupture.

La migration, comme l'ont montré Bricas (1994) et Requier-Desjardins (1993), conduit, sur le long terme et par changements successifs, à de nouvelles habitudes alimentaires. Le prix excessif des produits alimentaires de base conjugué à une offre limitée entraînent, plutôt involontairement, une adaptation des habitudes alimentaires. Le mariage, par contre, peut être qualifié de virage radical dans les habitudes culinaires et alimentaires, sans doute uniquement pour les femmes. Après le mariage, la femme se conforme, en principe, aux goûts de son mari, à ses habitudes et à ses préférences. Les connaissances culinaires acquises sont seulement des bases qui, orientées en fonction des préférences du mari, doivent s'améliorer. Lorsque le mari est originaire d'une autre région, des changements graduels d'orientation sont nécessaires dans la cuisine. Les connaissances de base acquises par la jeune femme pendant l'enfance ne sont alors érigées en un « art culinaire » que dans sa propre famille. Seules deux femmes sur 57 ont déclaré préparer la cuisine comme leur mère ou leurs grand-mères. Toutes les autres femmes ont confirmé qu'elle avaient appris la plus grande partie de ce qu'elles savaient après le mariage.

L'éducation de la jeune fille est orientée sur une ouverture vers l'extérieur pour s'adapter au futur mari. Cette motivation en cache cependant d'autres, qui ne se comprennent pas uniquement à la lumière des relations conjugales.

L'apprentissage de la cuisine est compris, selon les femmes interrogées, comme un processus continu qui n'est jamais achevé, et cela indépendamment du mariage et de la migration. La capacité d'adaptation féminine en est l'élément essentiel. La manière dont la préparation culinaire s'élabore et se transforme dépend de divers facteurs tels que la curiosité, les liens sociaux établis avec des collègues, des amis, fournissant l'occasion de participer à des fêtes et à

1. Chez les Bassa au Cameroun, les jeunes filles doivent également passer un test. Il s'agit, ici, de savoir préparer le *mgongo tchobi*, une sauce comportant jusqu'à 24 ingrédients. Si le fiancé accepte le repas, les fiançailles sont consolidées (comm. orale de Peter Ay).

2. Les recherches en anthropologie sociale n'ont accordé jusqu'à présent que peu d'attention à cette pratique. Elle n'a été abordée que dans une perspective ethnologique de la parenté sous le thème de l'adoption par Esther Goody (1982).

des invitations. Elle dépend également des contraintes économiques et, en particulier, du budget du foyer. Il serait néanmoins réducteur de penser que les changements alimentaires procèdent uniquement de contraintes économiques, de contacts informels ou d'un désir perpétuel d'innovation et de diversification (Requier-Desjardins 1989). Le changement reflète divers processus sociaux. Il résulte des changements économiques et sociaux et de leurs corollaires : la formation de nouvelles classes sociales, la diffusion de nouvelles formes de pensées et le désir d'adaptation. Conditions auxquelles s'ajoutent une offre élargie de produits en milieu citadin, les principes du mariage exogame et virilocal et les événements conjoncturels des années 90 au Bénin, qui avec la dévaluation monétaire ont entraîné un appauvrissement et une perte du pouvoir d'achat.

L'adaptation de la citadine se manifeste dans sa disponibilité constante à apprendre. « *Même à mon âge (55 ans) je continue d'apprendre ! On doit toujours être à la recherche de nouvelles recettes, pour élargir son répertoire. Une bonne cuisinière observe partout où l'on prépare quelque chose et imite.* » Où et comment les femmes continuent-elles d'apprendre de nouveaux savoir-faire en ville après le mariage ?

Les règles générales de la société indiquent les personnes que l'on peut interroger en tant que femme adulte mariée, pour élargir son savoir. Bien qu'il soit « *normal de demander* », certaines personnes, toutefois, en sont bien exclues : la belle-mère et le mari. C'est seulement en cas d'urgence exceptionnelle que la femme peut s'adresser à sa belle-famille. Ce « cas d'urgence » concerne seulement la bru qui vient d'une autre ethnie et d'une autre région et qui ne peut donc pas connaître les mets typiques de son mari. Sinon, les demandes sont considérées comme l'aveu d'une incapacité culinaire et donne lieu de la part de la belle-famille à des médisances, au mépris et au désaveu.

Il en est de même pour l'apprentissage de la cuisine par l'intermédiaire de l'époux. La pratique urbaine paraît cependant différente. Les hommes d'ethnies différentes ou ceux qui ont vécu pendant longtemps en célibataire, les hommes qui ont étudié et qui ont vécu en Europe ou encore ceux qui, tout simplement, sont habitués au milieu urbain transmettent volontiers à leur épouse le savoir culinaire qu'ils ont acquis. L'inhabituel et la nouveauté de cette pratique apparaît dans la force avec laquelle les femmes déclarent que l'apprentissage auprès de leur mari ne leur crée pas de problème. Cette assurance révèle le manque de légitimation de ce mode d'apprentissage et reflète en même temps les transformations urbaines.

La qualification de « traditionnels » donnée à certains plats africains par une cuisinière sous-entend que le plat n'est pas préparé de façon traditionnelle comme le faisait sa mère, mais plutôt « traditionnellement » comme le prépare la mère du mari. C'est-à-dire que pour les femmes, il y a, en réalité, peu de continuité avec le savoir acquis pendant l'enfance. Il s'agit plutôt, et non seulement dans les cas de mariage exogame, d'un changement radical. Cette disposition générale des femmes à remettre en cause et modifier leur savoir acquis a été jusqu'à présent peu prise en compte. Cette compétence ne s'est révélée qu'avec l'ouverture des villages, et la généralisation de la migration et de l'urbanisation. Elle atteste de la disposition répandue à essayer ce qui est inconnu et même ce qui est radicalement nouveau comme les plats et ingrédients importés d'Europe ou d'autres pays africains.

La forme la plus fréquente d'apprentissage et de transmission de savoir à l'âge adulte est l'imitation informelle. Elle s'opère lors de fêtes, de cérémonies, de repas aux restaurants et d'invitations. Lors des visites privées, il est d'usage de demander des recettes à l'hôte et de se laisser conseiller. A l'occasion de fêtes importantes, on associe, sur la base de l'entraide, des voisines et des amies à la préparation du repas. Ainsi celles-ci découvrent de nouveaux plats, y goûtent et finissent par les préparer à leur tour. Les invitations chez les amis, les voisins et les collègues jouent le rôle le plus important dans l'acquisition de nouvelles recettes. Ce qui montre à quel point l'apprentissage est sorti du contexte familial où il était à l'origine confiné. Même si ce « n'est pas une honte » d'apprendre des autres, il y a des situations où une question est interdite et où l'on ne peut apprendre que par imitation : c'est le restaurant.

A côté de la transmission du savoir pendant l'enfance et de l'apprentissage par le biais des amies, des voisines et des collègues, les femmes disposent en milieu urbain d'autres sources de connaissance : les revues, les livres de cuisine, les émissions télévisées, les cours de cuisine dans les organisations religieuses et les établissements professionnels de cuisine. Les livres de cuisine utilisés sont d'origine française. Les recettes de cuisine rassemblées et écrites par les coopérants ne sont pas achetées par les Béninoises mais plutôt par les « Blanches ». Beaucoup de femmes disposent d'une petite collection de recettes faite de journaux ou de notes.

La diversité culinaire est une exigence importante qui revêt la même valeur pour les cuisinières villageoises et urbaines et à laquelle toutes les femmes essayent de répondre. Il est important de préparer différents plats à midi et le soir, comme de ne pas trop souvent répéter les plats dans la semaine. Servir « *la pâte et sauce trois fois par jour* », affirment avec dédain les citadines interviewées, « *c'est seulement la femme du village qui peut se le permettre* ». Cette évocation du village correspond à une projection imaginaire, car la plupart des femmes interviewées connaissent à peine la vie villageoise.

L'ampleur du changement dans les modes de transmission des savoir-faire se mesure à travers la plainte d'un chef de ménage de 87 ans, marié à quatre femmes : « *ce qu'elles apprennent à la maison ne suffit plus à la jeunesse d'aujourd'hui. Elles complètent leur savoir ailleurs* ». Cet homme insiste également sur les différences entre la culture alimentaire du village et celle de la ville et, notamment, sur le plaisir éprouvé pour les produits cultivés, rassemblés et chassés soi-même et transformés en plats, certes très variés, mais avec peu d'innovation. La comparaison avec le village apparaît de nouveau comme un point de rupture.

La fonction sociale de la cuisine

La cuisine, reflet des rapports sociaux au sein du foyer

Les rapports sociaux à l'intérieur du foyer ont été jusqu'à présent abordés sous l'angle de la répartition du travail selon le sexe, des problèmes de transmission de la terre et des relations entre générations (Meillassoux, 1978 ; Elwert, 1984, 1985 ; Löffler, 1983 ; Frey-Nakonz, 1984). La cuisine n'est évoquée que par rapport à la répartition du travail au sein de la famille, aux obligations de réciprocité et à l'interdépendance (Ahr, 1996). La cuisine et la consommation alimentaire ont, jusqu'ici, peu fait l'objet d'attention. Elles concourent pourtant aux dynamiques et aux rapports au sein du foyer. La cuisine et les activités qui lui sont liées révèlent et amplifient, comme sous l'effet d'un miroir grossissant, les processus sociaux internes ; leur observation apporte un éclairage spécifique et une meilleure compréhension des dynamiques au sein du foyer.

La cuisine et les rapports avec le mari

« *La femme n'est pas là pour satisfaire le cœur mais pour préparer pour le mari et les enfants* », déclarait un homme à Cotonou, définissant ainsi, pour toutes les générations, les bases des relations entre homme et femme.

« *Si tu ne sais pas préparer la pâte, ce n'est pas la peine* » pouvait-on entendre dans une chanson populaire en 1997 qui parle des obligations de la femme envers son mari. L'adultère, le divorce et la honte menacent les femmes qui ne prennent pas soin du bien-être de leur mari, qui se refusent à apprendre à préparer la cuisine et qui « *se font coquettes devant le miroir* ». Diverses chansons populaires confirment ces exigences et ces normes sociales générales et reflètent les sanctions qui attendent les femmes en cas de défaillance culinaire.

La conception de l'amour et du mariage peut étonner les observateurs européens : dans les interviews, l'amour n'est pas un concept émotionnel, il se traduit de deux manières : « *pouvoir faire des enfants* » et « *faire la cuisine* ». Dans ce cadre, la cuisine est le socle de l'amour qui garde la famille unie, lie l'homme à la maison et satisfait l'homme et les enfants...

Déjà, lors des fiançailles, la cuisine est au centre de la promesse de mariage. Chez les Xweda du lac Ahémé, la formule consacrée pour demander la main d'une jeune fille est : « *Donne-nous ta fille pour qu'elle nous prépare la pâte* ». Chez les Batombou, les hommes invoquent comme motif de mariage leur prise en charge matérielle par la femme. Les hommes ont besoin d'une femme « *pour qu'elle nous donne de l'eau* », c'est ainsi qu'est formulée la demande (Alber, comm. personnelle). En milieu urbain, où la recherche individualisée de partenaire est de plus en plus fréquente, les histoires d'amour tournent également autour des plats. Ici, la « *sauce célibataire* » préparée par l'homme peut être le début d'une relation amoureuse. Cette « *sauce de célibataire* » composée uniquement d'oignon et de tomates (d'après ce qui se dit) et donc sans le moindre raffinement culinaire, peut conduire à demander à l'amie de préparer une véritable sauce. Celle-ci achète alors les ingrédients et prépare le repas dans la cuisine de l'homme ou bien, lorsqu'il n'en existe pas, dans sa propre cuisine. Cette préparation est une déclaration d'amour de la femme et peut être comprise comme un accord de mariage.

Toutes les femmes interviewées ont évoqué la relation entre la satisfaction dans les rapports conjugaux et l'« art culinaire » qu'elles doivent et veulent parfaire. Pour cela, il faut des menus variés, une connaissance du goût et des préférences de l'homme, une disposition à innover et à apprendre. Il faut aussi « *connaître et deviner les vœux de l'homme.* ». Si la femme devine ce que le mari veut manger, c'est qu'elle connaît son devoir. Par analogie, on fait le parallèle entre l'adultère de l'homme et la cuisine de sa femme : « *L'homme se cherche ailleurs quelque chose à manger* ». De nombreux problèmes ou joies dans le mariage passent pour les femmes par l'art de bien faire la cuisine. Ainsi, une femme justifie la monogamie de son mari musulman par le fait qu'elle possède de bonnes qualités culinaires. Par contre, une femme qui vient de se séparer ne parlera qu'indirectement de ses insuffisances culinaires : « *On dit souvent qu'une bonne cuisinière retient son mari à la maison* ».

Toutes les femmes interrogées sont unanimes à dire, quel que soit leur niveau de formation ou leur position sociale, que l'on peut retenir son mari par la cuisine. Les conflits entre époux tournent, entre autres, autour de la cuisine. Le refus de la femme de préparer les repas ou celui du mari de prendre les repas préparés sont les signes manifestes de conflit conjugal. Sur le même plan, la reprise de la préparation culinaire ou la consommation du repas confectionné par l'épouse sont considérées comme des tentatives de paix.

Les femmes ressentent la cuisine comme un défi mais aussi comme une menace pour la stabilité de leur mariage. Il est souvent dit : « *Une meilleure cuisinière peut te prendre ton mari* ».

Les normes qui caractérisent une bonne cuisinière dépendent de l'époque et du milieu. C'est pourquoi, à Cotonou, une cuisine variée, dont le sens urbain diffère du sens villageois, implique de grandes qualités d'ouverture et d'innovation de la part de la femme mariée. Ce qui veut dire qu'il ne suffit pas de préparer avec maîtrise les plats traditionnels mais qu'il faut aussi et surtout apprendre de nouveaux plats dits modernes. La préparation de ces plats symbolise l'ascension sociale mais témoigne également de la réussite économique et de l'ouverture sur la modernité du foyer. Même les ménages urbains à faibles ressources s'efforcent, à un degré moindre, de préparer des plats « modernes » comme le riz, tout au moins à l'un des jours de fête.

La coépouse

Pour la plupart des femmes, la coépouse n'est pas la bienvenue dans un foyer polygame. Pour beaucoup d'hommes béninois par contre, la polygynie est un fait protégé par la loi. Pour les femmes, la vie avec une coépouse est un rapport de concurrence, équivoque et litigieux³.

La cuisine est l'un des terrains propices où s'exerce la concurrence vis-à-vis du mari et de son attention. Les règles perdent ici leur force. Les transmissions de savoir-faire entre femmes, l'échange de recettes, d'astuces de cuisine... n'opèrent plus, chaque épouse veille à préserver ses avantages, « *pour s'assurer une bonne place auprès du mari* ». C'est la jalousie et la rivalité qui marquent le quotidien lorsque les femmes savent inégalement faire la cuisine.

Bien que le savoir culinaire ne soit pas conçu comme un savoir de spécialiste et ne puisse être utilisé à des fins de pouvoir, la hiérarchie au sein du foyer se dessine souvent en fonction des aptitudes culinaires, en particulier lorsqu'une femme beaucoup plus jeune intègre le foyer, ce qui donne lieu à différentes démonstrations de compétences. Il se peut, toutefois, que des compromis et des accords interviennent entre coépouses, ce qui décharge la cuisinière la moins performante. C'est ainsi que dans le cadre d'une répartition des tâches, une des épouses prépare

3. Le thème de la polygynie n'a été abordé dans la littérature que sous son aspect organisationnel. L'appréciation affective des intéressés a été omise par la recherche anthropologique. Certes, la polygynie est perçue, aussi bien par les hommes que par les femmes, comme une loi héréditaire. Toutefois, son acceptation est parfois très différente selon les sexes. En milieu rural, l'accent est mis sur l'allègement des charges de travail. La répartition des activités garantit aux femmes une certaine marge de liberté et d'indépendance, mais l'inégal comportement du mari envers les femmes du foyer est fréquemment source de jalousie et de querelles (cf. également Ijff ; den Hartog et al., 1997). En milieu urbain, les femmes vivant dans un ménage polygyne souffrent, sans exception, d'une inégalité dans l'entretien matériel du foyer.

la pâte et l'autre la sauce. Celle qui se fait aider perd sans doute un peu de sa réputation sociale et reste dans l'inquiétude de ne pas être reconnue comme « véritable » épouse.

Les domestiques

La rivalité au sein du foyer ne s'arrête pas aux coépouses, mais s'étend à la domestique.

Les domestiques sont de jeunes femmes qui, dès leur 15^e ou 16^e année et jusqu'à leur mariage, travaillent comme domestiques sur la base d'un travail rémunéré dans des foyers qui leur sont étrangers. Outre le salaire, elles sont nourries et hébergées par leur employeur. De façon générale, ce groupe professionnel souffre d'une mauvaise réputation. Les rapports entre employée et employeur sont souvent ombrageux : mauvais traitement de la part de la maîtresse des lieux, insubordination ou indolence de la part de la domestique⁴.

Un second groupe de domestiques est formé par les « *vidomègon* » ou fillettes placées. Ces fillettes sont placées dans des familles souvent à l'âge de neuf, dix ou onze ans. Elles sont généralement originaires du milieu rural et n'ont pas suivi de scolarisation. Elles sont envoyées par les parents, par le biais d'une parente ou d'une connaissance, dans des familles proches ou étrangères en ville. Les parents s'attendent à une prise en charge de la formation et de l'apprentissage de la fillette, espérant une certaine éducation (apprendre le français, par exemple) ou espèrent, tout au moins, que ses chances s'élargiront grâce à ce séjour en milieu urbain. Ce qui n'est pas toujours le cas. Les jeunes filles doivent d'abord travailler comme domestiques et sont également, souvent, maltraitées. Les *vidomègons* ne perçoivent pas de salaire, elles travaillent sur la base d'un échange : éducation contre travaux domestiques. Elles sont nourries et habillées par les employeurs et vivent également avec la famille.

Dans certains cas, les domestiques sont également des jeunes filles qui, par obligation de créance des parents, sont tenues de travailler dans le foyer des créanciers jusqu'à ce que la somme due soit compensée par le travail fourni. Ces jeunes filles peuvent aussi être remises à une autre famille par le créancier contre paiement d'une somme fixée⁵.

La « *vidomègon* » occupe la fonction d'une domestique, mais a une position ambivalente. La femme mariée la considère comme une main-d'œuvre très bon marché tout en portant la responsabilité de son éducation et de sa socialisation.

La *vidomègon* fait partie des domestiques les moins considérées, à qui l'on réserve les travaux ingrats. Elle nettoie la maison, accompagne les enfants à l'école, prend soin des nourrissons et des jeunes enfants, fait les emplettes, attise le feu, met l'eau sur le feu, écrase les condiments, coupe et lave les légumes et prépare la pâte...

Une « bonne » ne peut cependant jamais préparer la sauce. En dehors de l'habileté ou non à préparer la sauce, cette interdiction souligne l'importance de l'acte réservé à l'épouse⁶.

Avec cette interdiction, une grande partie de l'apprentissage culinaire échappe à la jeune fille. L'acquisition de ses compétences culinaires se fait dans des conditions plus difficiles. Car même si elle doit se préparer sa sauce, souvent, elle ne partage pas le repas des employeurs et est privée de la critique corrective nécessaire à tout perfectionnement culinaire. Les *vidomègons* et les domestiques sont exclues du savoir qui revient à toute femme : elles sont privées de l'apprentissage systématique de la cuisine lorsqu'il s'agit des *vidomègons* et de la transmission d'un savoir culinaire complémentaire, voire nouveau, lorsqu'il s'agit des domestiques plus âgées.

4. Cf. également Hansen (1989) sur le traitement des domestiques en Rhodésie coloniale.

5. Une rumeur circule à Cotonou sur l'existence d'un commerce de domestiques. Des intermédiaires, des femmes sans scrupules, placeraient auprès de ménages citadins des jeunes filles de leur région en monnayant cette prestation. Les jeunes filles auraient le gîte et le couvert mais ne percevraient pas de salaire et les « cadeaux annuels » aux parents seraient inexistantes.

6. L'interdiction de préparer la sauce provient également de la peur latente de l'empoisonnement dans la société béninoise (cf. Elwert-Kretschmer, 1995 ; 1997).

La domestique n'est pas seulement desservie sur le plan culinaire mais sur le plan social en général. Sur presque tout le parcours, c'est la mésestime et les soupçons qui caractérisent le comportement de la maîtresse de maison. Les domestiques sont invectivées, traitées « *de sottes, de paresseuses et de récalcitrantes* » et les rapports de travail sont souvent ponctués de conflits.

Le statut social subordonné attribué à la fonction et le mauvais traitement subi par la domestique peuvent s'expliquer par le danger potentiel que ces jeunes filles représentent pour la maîtresse de maison vis-à-vis du chef de famille, du mari.

Le fait que les domestiques soient privées de la transmission du savoir-faire culinaire ne peut se justifier par les codes de répartition du travail, il renvoie à un problème réel sur un autre plan. Parfois sous la contrainte d'un rapport de force lié au statut de chef de famille, mais aussi, assez souvent par consentement mutuel, les relations sexuelles avec la domestique ne sont pas exceptionnelles.

Le mauvais traitement infligé à la domestique et le manque de confiance en ses compétences sont les conséquences d'une même inquiétude vis-à-vis du mari. Le maintien du mariage est souvent réduit, dans les entretiens, à la préparation d'une bonne sauce. Celle-ci ne doit pas être préparée par la bonne ! Que la bonne soit privée d'une transmission du savoir-faire culinaire ne peut être compris que sous cet angle.

Cette règle n'émane pas des préjugés des femmes, mais plutôt, de façon générale, des normes sociales qui transparaissent dans les affirmations des hommes : « *Une bonne qui fait la cuisine peut en même temps faire le lit. J'attends de ma femme qu'elle sache préparer* » « *Une femme doit pouvoir préparer pour son mari. Lorsqu'on reçoit le manger préparé par la bonne, on n'apprécie plus son épouse* ». Les normes sociales exigent que la femme joue le rôle qui lui est attribué. Les femmes qui ne cuisinent pas elles-mêmes ont une mauvaise réputation dans la société. Aussi, les femmes de la bourgeoisie cotonnoise vont-elles régulièrement à la cuisine, pour montrer à leur cuisinière, comment elles doivent préparer les plats. Elles démontrent à la cuisinière, au mari et à la société qu'elles sont capables de remplir leur rôle.

Une femme qui ne fait pas elle-même la cuisine perd, non seulement son prestige, mais cède également son rôle de femme à la domestique. Une « bonne » qui prépare la sauce a moralement le droit d'occuper la place de l'épouse.

Une chanson populaire définit ainsi la répartition des travaux entre la domestique et la femme mariée et stigmatise les dangers qui les guettent lorsque les limites sont franchies :

*« C'est la bonne qui fait le ménage
C'est la bonne qui prépare à manger.
C'est la bonne qui fait la vaisselle.
C'est la bonne qui lave les habits.
C'est la bonne qui lave les enfants.
C'est la bonne qui prépare pour le mari.
C'est la bonne qui dresse le lit.
Et parfois la bonne lave le mari donc devient la rivale.
Et pourtant le pilier central du foyer c'est la femme. »*

Le choix des plats à préparer

Ce sont les préférences et les habitudes du mari qui déterminent les plats qu'il faut préparer. Ce qui n'implique pas que celui-ci choisit chaque jour le menu, mais plutôt que ses goûts orientent les choix qui sont fait. Lorsque les femmes déclarent que se sont elles qui choisissent ce qui doit être préparé, il n'y a pas contradiction car ce sont bien elles qui décident sur la base de leur connaissance du goût du mari mais aussi sur la base des possibilités financières du foyer.

L'intervention des enfants dans le choix des repas est une évolution en milieu urbain qui marque une profonde différence par rapport aux habitudes villageoises. Dans 13 foyers avec enfants sur 83, les enfants ont un droit affiché d'intervention dans le menu journalier. Il est étonnant de noter ici, que les enfants qui apprécient de bien manger exigent des plats modernes tels que les macaronis, les frites, la salade ou du pain. Ce droit de parole donné aux enfants reflète d'une part des rapports nouvellement définis entre la mère et les enfants et d'autre part, confère aux enfants un rôle important dans la transformation des modes alimentaires urbains.

L'image, la conscience de soi, les conflits au sein du foyer

L'art culinaire est la carte de visite de la femme. Etre une bonne cuisinière procure à la femme un sentiment de fierté et de dignité. Le fait d'être reconnue bonne cuisinière lui signifie qu'elle peut être aimée et respectée. Une bonne cuisinière doit non seulement maîtriser les aliments de base, mais aussi diversifier ses plats. Cette exigence est valable pour toutes les femmes quelle que soit leur origine. Ainsi s'exprime la femme d'un foyer très modeste : « *Et si nous varions seulement le gari (râpure de manioc) ! Nous pouvons en préparer une pâte, nous pouvons mélanger du gari avec du haricot, mais cela doit être varié* ». D'autres règles doivent être respectées par une bonne cuisinière. On accorde ainsi une grande valeur au fait que, même dans les foyers pauvres, les ingrédients soient frais et bien choisis. De même, les condiments doivent être utilisés dans un ordre bien précis selon les préceptes culinaires. Le respect de chacune des étapes de la préparation des plats en garantit le goût particulier et la présentation. Le service des repas en fait également partie. Ce qui est particulièrement important, c'est de toujours préparer ce que les autres apprécient.

Une bonne cuisinière ne fait pas que deviner les désirs de son mari et de ses enfants, elle les ajuste aux moyens financiers dont elle dispose. Les litiges du foyer tournent fréquemment, entre autres, autour des repas. Ce sont les beaux-parents qui, le plus souvent, manifestent leur insatisfaction envers la bru. Les leitmotivs des vieilles personnes sur les meilleures préparations d'autrefois ne sont souvent qu'une désapprobation générale face aux évolutions dans la préparation des plats.

L'apprentissage culinaire par le biais du mari

Le fait qu'une femme apprenne de son mari comment préparer la cuisine est exclu des normes traditionnelles. Néanmoins, la pratique urbaine est autre. Les hommes qui sont restés assez longtemps célibataires, qui ont étudié et vécu en Europe ou simplement qui ont une expérience de la vie urbaine transmettent volontiers à leur épouse leur savoir-faire culinaire qu'ils ont acquis, pour la plupart, par eux-mêmes.

Les connaissances culinaires de l'homme reflètent son histoire personnelle. Les hommes apprennent à préparer la cuisine de plusieurs manières et pour diverses raisons. Les hommes issus de famille nombreuse ou de famille sans jeune fille ont été tenus d'apprendre à préparer la cuisine dans leur enfance, en aidant leur mère dans les travaux domestiques. De façon générale, les hommes apprennent à faire la cuisine à l'âge adulte, lors de leur service militaire ou lors de leurs études, en particulier, à l'étranger. De même, les célibataires citadins, sans parent à proximité, se trouvent obligés de préparer leurs repas.

Apprendre de son mari n'est pas ressenti comme une cause d'embarras, lorsqu'il s'agit de plats que la femme n'aurait pu apprendre par sa mère. Il s'agit en l'occurrence des plats « modernes » que les hommes ont appris, lors de leur migration ou en ville, à préparer et à aimer. Ces plats liés à un parcours spécifique traduisent une ascension sociale. Ce sont surtout les hommes socialement avancés qui exigent de leur épouse de savoir préparer des plats « modernes ». Ainsi, un rôle d'innovateur, tout aussi nouveau qu'important, est décerné aux hommes dans un domaine jusqu'à là exclusivement féminin.

C'est en milieu urbain, particulièrement, que la conception du rôle de l'homme se transforme. Certains défendent l'idée que l'homme doit pouvoir faire la cuisine, parce que les conditions économiques empêchent souvent les mariages polygames et que la femme a besoin d'être aidée.

Les femmes sont déstabilisées par ces changements de position. L'inhabituel et la nouveauté de cette pratique s'affiche dans l'affirmation qu'apprendre par l'intermédiaire du mari ne leur crée pas de problèmes. Cependant, par ailleurs, aucune des femmes interrogées n'admet la participation de l'homme à la cuisine, sauf si elle n'est pas de la même origine ethnique ou s'il n'y a pas d'autre aide féminine dans le foyer. Le concours de l'homme dans la cuisine n'est pas perçu comme une aide mais comme un déshonneur.

Tous les hommes béninois n'ont pas la même perception de la participation aux travaux culinaires. Il existe de fortes différences régionales. Alors que les hommes originaires du sud du pays peuvent apprécier de préparer la cuisine lorsqu'ils sont seuls et ne s'en sentent pas atteints dans leur honneur, les Batombus et des Dendis refusent catégoriquement d'entrer dans une cuisine.

« Il est interdit chez les Batombus que les hommes préparent la cuisine. Même les jeunes garçons sont aussitôt renvoyés de la cuisine. » « C'est seulement une sorcière qui pourrait réussir à amener son mari à se faire la cuisine ». Dans les interviews, tous les hommes de ces ethnies et parmi eux, plusieurs étudiants vivant seuls, ont défendu cette position avec véhémence. Ces derniers mangent dans de petits restaurants ou, quand ils en ont l'opportunité, chez des parents.

Les cuisiniers professionnels dans les hôtels, les restaurants constituent un aspect particulier de la cuisine masculine. Dès que le secteur formel est concerné, les prescriptions traditionnelles de déshonneur et d'humiliation interdisant la cuisine aux hommes s'effacent. Dès qu'il s'agit d'un travail rémunéré, seul l'homme est concerné. La cuisine de la femme n'est pas une tâche rémunérée, elle se limite au maintien et à la reproduction du foyer (Hansen, 1989).

Les repas et les relations entre les foyers

La belle-mère

Le modèle virtuel de toute femme est la belle-mère. Mais les rapports avec la belle-mère sont ambivalents. Son savoir-faire culinaire est une référence pour la jeune femme mariée, même si la belle-mère ne vit pas sous le toit conjugal. C'est toujours un déshonneur pour une femme d'avouer à sa belle-mère qu'elle ne sait pas suffisamment bien préparer la cuisine.

Une femme ne s'adresse à sa belle-mère que dans des circonstances exceptionnelles qui sont, en général, liées à la différence du milieu d'origine, région ou ethnie et qui constituent des obstacles involontaires à la préparation des plats favoris du mari. Il est également admis d'être initié par sa belle-mère aux plats modernes.

Les connaissances culinaires de la bru sont toujours susceptibles d'être contrôlées. La jeune femme mariée doit faire usage de tact et de délicatesse, lors d'une visite de ses beaux-parents. Elle doit savoir quelles sont leurs préférences alimentaires et s'adapter à leur style de vie, c'est-à-dire préparer la sauce selon leur goût, dresser ou non une table selon leurs habitudes. C'est par rapport à l'accueil qu'elle réserve à ses beaux-parents que la bru est jugée.

Les visiteurs, les fêtes et les cérémonies

L'accueil et l'hospitalité des visiteurs revêtent un aspect particulièrement important dans les fonctions de la maîtresse de maison. Cuisiner pour les amis, les collègues et les parents, bien les recevoir est une autre responsabilité des devoirs conjugaux de la femme mariée. Si les visiteurs

sont insuffisamment honorés, la femme discrédite son mari. A contrario, une hospitalité accueillante et bienveillante la gratifie d'une estime particulière de la part de ses hôtes.

Lors des cérémonies et des fêtes, la cuisinière bénéficie de l'aide et de l'assistance des parents, des voisines et des amies qui lui apportent leur concours à la cuisine et aux autres préparatifs. A la demande de l'hôtesse, elles goûtent aux plats, prodiguent des conseils, critiquent, approuvent, complimentent...

La réception des hôtes représente pour le foyer un défi non seulement social mais économique. « *On fait tout pour préparer quelque chose de mangeable* ». Ce qui implique, tout d'abord, de préparer à profusion : il doit toujours rester quelque chose. Ensuite, il importe que certains plats « non africains » soient présents comme des entrées, de la salade, du riz et des pâtes alimentaires, de la viande grillée et du poisson frais. Ce n'est que lorsque les convives viennent « du village » que l'on prépare de l'igname pilée ou de la pâte de maïs.

La réception des hôtes, les invitations, les fêtes et les cérémonies sont donc liées à l'image personnelle que l'on a du foyer, représentation qui, comme on le verra par la suite, est liée aussi à d'autres nouveaux comportements « urbains ».

Innovation et continuité : l'articulation de deux styles culinaires

En apparence, il existe à Cotonou deux styles alimentaires, généralement qualifiés de traditionnel et de moderne. Toutefois, la cuisine moderne apparaissant davantage comme une modification de la cuisine traditionnelle, la distinction entre traditionnelle et moderne reste floue.

Ce chapitre tente de préciser les limites couramment admises entre plats traditionnels et plats modernes. La classification des plats entre ces deux catégories implique de privilégier une référence émique⁷ au détriment d'une approche chronologique des innovations alimentaires. La perception des consommateurs est, en effet, peu liée à ces références, en témoignent quelques exemples. L'enseignement de la mère est qualifié en général de traditionnel. Différentes modifications ne sont pas perçues en tant qu'innovations, comme les diverses préparations de manioc, fortement consommées au cours de cette dernière décennie, car elles s'insèrent dans les plats traditionnels, faits de « pâte et de sauce ». Des plats africains qui ne sont préparés qu'avec une quantité extrêmement réduite de piment, sont, comme auparavant, qualifiés de traditionnels, alors que la diminution de piment représente un changement radical. L'analyse historique est donc nécessaire.

Les plats « traditionnels »

Le qualificatif de « traditionnel » englobe différentes représentations générales. Les synonymes communs de traditionnel sont : « *mets de base* », « *mets de chez nous* », « *mets ordinaires* », « *mets africains* », « *plats locaux* », « *plats traditionnels* » ou « *mets de leur époque* ». Ils ne se rapportent pas nécessairement à une pratique spécifique. Un plat dont la préparation a été enseignée par la mère et qui ne rentre pas obligatoirement dans le répertoire des plats typiquement africains peut être qualifié de traditionnel. Ainsi, les salades et les hors-d'œuvre peuvent être désignés comme des plats traditionnels, bien qu'ils aient fait leur entrée dans la cuisine africaine depuis seulement une vingtaine d'années.

Le qualificatif de « traditionnel » attribué aux plats provenant d'autres régions du Bénin et qui s'intègrent progressivement aux habitudes alimentaires des Cotonnois reste équivoque. La consommation de divers plats à base d'igname du nord est en vogue. Les Bariba et les Dendi de Cotonou, originaires du nord, ont à l'inverse appris à consommer de la pâte de maïs, de l'*ablo* et de l'*akassa* (Bricas, 1992). Les plats ethniques nouvellement venus demeurent plutôt dans le répertoire « traditionnel ». Le *Tschbedjin* et le *Yassa* provenant du Sénégal et introduits au Bénin forment une exception et sont comptés parmi « *les mets externes* » ou les « *mets modernes* ».

« *Sans le plat traditionnel, ça ne va pas* », cette formulation traduit une opinion très courante. Le plat traditionnel est, pour diverses raisons, la base de l'alimentation. Il est attaché à l'enfance, aux

7. En ethnologie, qualifie un point de vue qui s'appuie sur les concepts et le système de pensée propre aux autochtones.

habitudes. Il exprime, par opposition aux nouveaux ingrédients importés, l'appartenance à la maison paternelle et au groupe ethnique. Apprécié, il est par ailleurs bon marché et sa préparation apparaît facile puisque habituelle. La caractéristique du plat traditionnel est d'être un plat principal dit consistant, comportant souvent une pâte de maïs, d'igname ou de mil et une garniture ou « sauce », composée de différents légumes et condiments, toujours cuits dans une casserole et pouvant être accompagnés de viande ou de poisson. La pâte de maïs, le bobo, l'akassa, la pâte de cossette d'igname, la sauce tomate, la sauce néré, le monyo, la sauce feuilles, la sauce de viande ou de poisson, la sauce gombo, l'igname pilée etc. font partie des plats traditionnels les plus appréciés et les plus consommés. Ces plats traditionnels peuvent être variés, ils rassasient et font partie des usages de la société béninoise. Au-delà de la position sociale, qu'il s'agisse de ministres, de professeurs d'universités, de juristes, de commerçants, d'étudiants ou de travailleurs... tout un chacun est attaché à ces plats traditionnels. Ce qui n'implique pas que le plat de type africain prévaut dans le mode alimentaire citadin (Bricas, 1992). Celui-ci est plutôt une articulation de différents types de plats.

Les plats « modernes »

Différentes expressions sont utilisées pour désigner des plats qui ne sont pas d'origine béninoise. Ils sont qualifiés de « plats des Blancs » d'« européens » d'« externes » et de « modernes ». Certains parlent, parfois, de « plats de fonctionnaires », se référant, ainsi, aux fonctionnaires d'Etat qui, par imitation, ont été les premiers à consommer des aliments introduits par les fonctionnaires coloniaux. Le terme « moderne » a été retenu ici pour sa concordance avec l'aspect de nouveauté et l'attitude qui accompagne la consommation de nouveaux aliments.

Les mets traditionnels prévalent au cours des repas de la semaine, tandis que les mets modernes sont essentiellement réservés aux invitations, jours de fête et cérémonies. Les mets servis au cours de ces occasions sont en nette rupture avec les habitudes africaines transmises. Sous l'effet de diverses influences d'origine arabe, franco-européenne, asiatique, sénégalaise et africaine en général, on y sert des hors-d'œuvre, salade, viande grillée, riz, pommes, carottes, haricots verts, couscous et desserts. Toutefois, dans la plupart des ménages, seule une petite variété de ces plats modernes est préparée.

Ainsi, une nouvelle culture culinaire s'est instaurée pour les repas de fêtes, les invitations et les cérémonies. Néanmoins, dans la consommation quotidienne, on trouve aussi fréquemment des mets modernes ou une combinaison d'ingrédients africains et modernes. Dans de nombreux ménages de classe moyenne, on consomme aussi les jours de la semaine du pain, des salades, du couscous, des pâtes alimentaires ou du riz. Le pain est également consommé par les ménages à faibles ressources.

Le plat moderne est indissociable des repas de fêtes et des invitations. Parmi les menus types, on trouve la salade, le couscous, le riz, les pâtes alimentaires, les hors-d'œuvre, les haricots verts, le ragoût préparé avec des carottes, de la viande, de la viande grillée... Le pain, comme l'avocat, les carottes ou la salade sont proposés en entrée ; y sont servis, également, des pommes frites, du *yassa* ou du *Tschbejin* ainsi que des gâteaux.

La consommation de plats modernes ou de certains composants modernes n'est pas une pratique exclusive des classes moyennes ou riches. Les ménages à faibles revenus s'efforcent, également mais à un moindre degré, de préparer des plats « modernes », les enfants, d'ailleurs, insistent pour manger du riz ou des pâtes alimentaires.

Certains ingrédients nouveaux se sont glissés dans les préparations culinaires quotidiennes. Si l'utilisation de ces ingrédients est une question de goût, elle indique, avant tout chose, une

certaine manière de vivre et l'appartenance à la « civilisation⁸ » citadine. La génération des parents porte en général un point de vue très critique sur ces transformations. Ils reprochent à leurs enfants d'imiter les Blancs (*faire le yovo*). Mais ils perçoivent aussi une transformation progressive des normes et des goûts. A l'occasion des invitations et des cérémonies, on ne consomme qu'eupéen. Lorsque l'on invite, on propose également des plats eupéens pour ne pas avoir « honte ». La honte est cependant subsidiaire, le plus important est l'image que l'on veut donner du ménage à la fois financièrement aisé, « civilisé » citadin et moderne⁹.

Semaine et dimanche : exemples de repas à Cotonou

Il n'existe pas de dichotomie stricte entre les plats servis au cours de la semaine et les repas servis le dimanche ou les jours de fête. Les limites fluctuent. Certains plats modernes ont déjà trouvé leur place dans l'alimentation quotidienne et les habitudes alimentaires quotidiennes et dominicales se transforment.

Les habitudes alimentaires de dix ménages sélectionnés et interviewés sont exposées dans les lignes suivantes. Les trois repas quotidiens de trois jours successifs de la semaine et ceux des trois derniers dimanches avant l'enquête ont été pris en compte. En outre, 20 ménages ont été interviewés à propos des plats servis lors de fêtes ou de cérémonies.

Petit déjeuner de la semaine

Le petit-déjeuner de type eupéen prédomine au cours de la semaine en raison de la rapidité de préparation et de la disponibilité des composants. Café, thé, pain, citronnelle, lait sucré, milo, café chicorée et chocolat sont consommés dans tous les cas (30). Le pain est consommé 15 fois séparément, avec en garniture : soit du fromage (1), de l'omelette (1), de la mayonnaise (1) ou du beurre (1). Cinq ménages préparent un petit-déjeuner chaud à base de céréales modernes dont 3 plats de riz (riz parfumé, riz blanc, bouillie de riz), un plat de gari et une bouillie de maïs, accompagnés de café ou de thé. Les enfants reçoivent fréquemment de l'argent pour prendre un petit-déjeuner à l'école (10).

Petit-déjeuner du dimanche

Contrairement aux jours de la semaine, le petit-déjeuner du dimanche est, principalement, de type africain (17 cas sur 30). On y consomme de la sauce au poulet, de la sauce à la chèvre, de la sauce au bœuf, ou de la sauce au poisson avec du riz, de l'igname cuite, de la pâte de blé, ou de la pâte de maïs, de la friture et du gari ou encore des beignets, de la noix de coco et de l'arachide. Le pain complète aussi les plats africains. Dans 11 cas, le petit-déjeuner est composé de pain avec soit du fromage (2), de l'omelette (4), du beurre (3) ou de la mayonnaise (2). Le café et le thé sont pris au petit-déjeuner africain (20 cas) tout comme le pain.

Déjeuners de la semaine

Sur les 30 repas pris au cours des 3 jours successifs de l'enquête, 9 appartiennent au type moderne. Ces plats sont composés de viande de bœuf, de friture ou de poisson accompagnés de riz (7) ou de pâtes alimentaires (2). Le pain est consommé en complément dans deux ménages. L'*atasi*, un plat traditionnel composé de maïs et de haricots, est également compté parmi les plats modernes parce qu'il n'est plus préparé avec du maïs, mais avec du riz.

8 « Civilisation » et « évolution » sont des termes utilisés en rapport avec les nouvelles habitudes alimentaires adoptées par les femmes, qui en raison de leur mariage, ont totalement modifié leurs habitudes de préparation.

9. Bryceson (1987) rapporte que la consommation de riz s'est imposée à Dar es Salaam au XIXe siècle parce qu'elle était associée à la « civilisation ».

Les principales garnitures des plats africains sont : l'igname (5), le *mawè* (3), l'*akassa* (2), la pâte de maïs (3), l'*abli* (1), l'*amiwo* (1), et le gari (1).

Sur un total de 30 repas, le poisson (16), la viande (2), les œufs (2) et 10 plats végétariens sont consommés au déjeuner au cours de la semaine.

Déjeuner du dimanche

Les repas de type moderne sont légèrement plus fréquents le dimanche. Ils sont consommés dans 11 cas sur 30 et sont composés de riz (9), de pâtes alimentaires (1) et de salades en hors-d'œuvre (2). Parmi les 19 plats africains, on relève : le *mawè* (5), la pâte de maïs (2), l'igname (2), le *piron* (1), le gari (4), le haricot (1), le manioc (1), l'*amiwo* (1), l'*ablo* (1) et l'*akassa* (1).

Sur les 30 repas, 11 contiennent de la viande, 9 du poisson, 3 des œufs et 1 du poisson et de la viande ; 6 ne comportent que des légumes et des céréales.

Dîner de la semaine

Le dîner est le repas le plus important pour les ménages béninois. Il est le plus fréquemment de type africain : 26 cas sur 30 et à base de pâte (9), de *mawè* (7), d'*akassa* (1), de pâte *gbelima* (1), de pâte *agbeli* (1) et d'*abla* (1). Parmi les 4 repas de type moderne, 3 sont à base de riz et un de couscous. Le poisson est consommé 18 fois, la viande 4 fois, 2 repas sont à base d'œufs et trois ne sont composés que de légumes et (ou) de céréales.

Dîner du dimanche

Le dîner dominical est lui aussi, préférentiellement de type africain. Des 23 plats africains, le *mawè* est le plus fréquent (10) viennent ensuite la pâte de maïs (3), le pilon (2) l'*amiwo* (2), le *kpanma* (1), l'igname et le gari une fois chacun.

Parmi les 7 plats modernes consommés, 4 sont à base de riz, 1 à base d'attiéké, 1 de couscous dans un repas, la salade est servie en hors-d'œuvre.

Au total, le poisson est consommé 11 fois, la viande 10 fois, la viande et poisson 3 fois, l'œuf 1 fois et 5 repas ne sont composés que de légumes et (ou) de céréales.

Résumé

De tous les repas quotidiens, le petit-déjeuner semble avoir connu les changements les plus importants. Au cours de la semaine, le pain est l'aliment le plus consommé. De manière contradictoire, le comportement s'inverse les dimanches, et le pain est relégué au profit des mets chauds africains. A côté du pain, le riz est un autre aliment moderne du petit-déjeuner africain et est préparé comme garniture des sauces africaines. La dominance des mets africains au petit-déjeuner dominical éclaire sur les causes du changement alimentaire à savoir : le pragmatisme. Le pain est, pour les jours de la semaine, un aliment pratique qui ne nécessite pas de préparation. Les plats qui exigent une plus longue préparation mais qui sont appréciés par tous les membres de la famille sont réservés au dimanche. Les plats modernes sont plus souvent préparés au déjeuner les dimanches et les jours de la semaine qu'au dîner, sans que les raisons aient pu en être déterminées dans le cadre de cette enquête.

Les fêtes, les cérémonies, les invitations

Les repas de réception à l'occasion de fêtes ou de cérémonies sont particulièrement importants. Les célébrations ne sont pas individualisées au sein de la famille, mais rassemblent les parents, les voisins, les collègues et les amis. Les fêtes sont des événements publics au cours desquels le

ménage s'expose, manifeste son sens de l'hospitalité et où l'hôtesse montre ses talents culinaires. La préférence de la ménagère et de l'ensemble de la famille, en ce qui concerne le choix des mets, dépend du savoir-faire culinaire et du respect des modèles sociaux. Ces occasions sont un constant défi aux qualités de maîtresse de maison où elle remet en jeu sa réputation et sa reconnaissance sociale et morale.

Les changements intervenus en milieu urbain n'ont pas atteint uniquement les plats servis lors des jours de fête mais également les types de cérémonie et les jours célébrés. L'éventail des fêtes célébrées à Cotonou s'est à la fois élargi et restreint. Le Nouvel an, Noël, Pâques, la Tabaski, le Ramadan et les inhumations sont célébrés de façon identique au village et en ville. Par contre, la remise des diplômes, le baccalauréat, le baptême, la première communion ou la confirmation et les anniversaires de naissance des enfants et des parents sont plus généralement des célébrations de type urbain. Les invitations privées à dîner de collègues, de collaborateurs ou de chefs sont une innovation citadine. Certaines fêtes ou cérémonies, comme la fin de la période de soudure, la fête de la première récolte ou de l'igname, la cérémonie du *vodun* ou des ancêtres, très importantes au village, ne sont plus célébrées à Cotonou.

Les invitations obéissent avec rigueur aux conventions de réciprocité. Il est également de règle, autant parmi les ménages les moins fortunés que parmi les ménages les plus aisés, que seuls les plats modernes sont servis lors de ces invitations, sous peine de perdre toute considération de ménage généreux, compétent et « civilisé ». Si les invitations privées des chefs ou des subordonnés ne répondent pas forcément aux règles de réciprocité, elles permettent de renforcer les liens d'obligation et de loyauté.

Parmi les 53 plats de cérémonies relevés au cours de l'enquête, (les cérémonies, fêtes et invitations ont été réunies dans une même catégorie), 10 étaient de type traditionnel. Dans 4 cas, des plats modernes et traditionnels étaient associés. Pour les 6 cas où seuls des repas africains étaient préparés, il s'agissait exclusivement de ménages à faibles ressources et pour lesquels les célébrations sont moins fréquentes. Une des caractéristiques des dîners de fête et des invitations est la préparation de divers plats servis simultanément ainsi que la présentation de hors-d'œuvre et de dessert. D'après les résultats de l'enquête, les plats de viande sont prépondérants. Le poisson a été uniquement servi deux fois. Parmi les garnitures dominant le riz (26), les pâtes alimentaires (11), le couscous (4) et les pommes frites (2). Les garnitures de type africain sont : l'igname pilée (7), l'*amiwo* (2)¹⁰ et la pâte *mawè* (1).

Aux cérémonies de funérailles, le rôle des repas est différent selon l'appartenance ethnique. Chez les Fon, Mina, Xwela, Adja et autres ethnies du sud, des boissons, alcoolisées ou non, sont offertes aux personnes venues présenter leurs condoléances le jour du décès. Plus tard, lors de l'enterrement, deux repas différents sont servis aux assistants. Pendant que les femmes préparent, les hommes partagent le repas. Lors de la cérémonie du cinquième jour, des boissons et différents plats sont également proposés. Pour la cérémonie de la troisième lune, un repas est préparé auquel sont conviés tous les voisins, amis et parents. Conventionnellement, il est important que les funérailles soient célébrées avec générosité et opulence. Les mets traditionnels sont pour la plupart préparés à cette cérémonie. Dans la moitié des cas, des repas de type moderne sont aussi présentés à côté des mets africains classiques. Les cérémonies des funérailles convenablement célébrées entraînent des dépenses ruineuses pour les ménages en difficulté financière. Des tentatives, en particulier, au cours de la période marxiste-léniniste, ont été entreprises de la part du gouvernement pour limiter ces pratiques, mais sans succès jusqu'à présent. Les cérémonies sont moins somptueuses chez les Bariba du nord. Ce sont les voisins et les parents, qui le jour du décès, offrent à la famille du défunt des provisions en signe de solidarité, de compassion et de sympathie. La bouillie et la pâte de mil sont ici les plats types. L'igname pilée en est absente parce que l'igname ne doit pas être pilée le jour d'un décès.

10. L'*amiwo*, n'est pas à proprement parlé un plat traditionnel. Il est apparu, dans le courant des transformations des années 70, alors qu'il n'y avait pas encore de légumes européens sur les marchés.

Les plats les plus appréciés

Les femmes interviewées parlent avec enthousiasme des nouveaux ingrédients qui ont enrichi leur cuisine et lui apportent la variété. D'après leurs témoignages, ces nouveaux aliments leur assurent une considération sociale, conviennent à leur recherche de nouveauté et correspondent à leur curiosité. Ces opinions pourraient laisser croire que les plats modernes ont conquis une place prééminente dans les préférences des Béninoises. Il en est tout autrement lorsqu'on interroge les femmes sur leurs plats favoris. Leurs goûts se portent quasi exclusivement sur la cuisine traditionnelle africaine à la fois chargée de leur propre histoire et porteuse de l'identité africaine. La rapidité avec laquelle se sont imposés les mets modernes reflète, certes, une évolution dans les goûts, mais principalement des changements induits par les contraintes et les pressions sociales. La reconnaissance sociale passe par l'observation de règles de bienséance exigeant, pour honorer ses hôtes, de servir des plats modernes.

Dans les résultats de l'enquête, sur 60 mets préférés, dix seulement appartiennent au type moderne. Parmi eux, huit sont des mets à base de riz, de salade et de pommes frites. Les mets africains dominent avec 50 plats cités dont, entre autres, : l'igname pilée, la sauce sésame, la sauce crin-crin, le gombo, la sauce légume avec de la pâte de maïs, la sauce au poulet, la sauce au mouton, la sauce au poisson frais ou fumé.

On retrouve cette même distinction dans les différentes préparations des petits-déjeuners entre les dimanches et les jours de la semaine. Le choix du petit-déjeuner est surtout dicté par la commodité, alors que le repas dominical ou festif mêle goût et urbanité, préférence et bienséance, origine et nouvelle identité, établissant ainsi un lien entre tradition et modernité.

La fréquentation des restaurants

La fréquentation des restaurants est perçue comme un important signe de changement dans les habitudes alimentaires des citadins ouest-africains (Muchnik, 1994 ; Bricas, 1992 ; Requier-Desjardins, 1989).

La fréquentation des restaurants et leur fréquence n'a pas été prise en compte de manière systématique dans la présente étude. Toutefois, on peut noter qu'elle relève de deux types : d'une part, la fréquentation de contrainte, en raison de l'éloignement du lieu de travail qui oblige certains à déjeuner en dehors de leur domicile et d'autre part, la fréquentation de loisirs, qui correspond aux invitations d'amis au restaurant, aux sorties de week-ends... En dehors de la fréquentation des restaurants ou des gargotes les jours de la semaine liée à l'organisation du travail, la fréquentation des restaurants avec les amis et la famille sont la manifestation d'un niveau de vie aisé, de modernité et de prestige.

La fréquentation des restaurants joue un rôle important dans l'acquisition de nouvelles idées culinaires : ils sont l'occasion de découvrir de nouveaux aliments et de nouveaux mets que l'on prépare ensuite chez soi. Contrairement à ce qu'a constaté Bricas (1993), les nouveaux plats ne sont pas exclusivement consommés au restaurant mais aussi à la maison et préparés surtout les jours de fête.

L'achat d'aliments préparés ou de plats complets auprès des marchands ambulants joue un rôle différent et occupe une place plus importante que la fréquentation des restaurants. Cette pratique n'est pas nouvelle ; elle fait partie, de longue date, des habitudes citadines et villageoises. Les plats qui exigent une longue préparation comme l'*akassa*, l'*ablo*, le haricot ou l'igname pilée sont proposés par des femmes spécialistes et vendus à certains ménages dans les villes, mais également dans des villages de grande envergure, diversifiant ainsi le choix des plats consommés, ce qui n'est supposé possible que dans les centres urbains.

L'élite : le modèle de référence

Les différences entre classes sociales se manifestent aussi dans les types de consommation alimentaire. A la question de savoir ce que mangent les ménages aisés et pauvres, les réponses étaient globalement que les « riches » mangent surtout des plats européens comme les hors-d'œuvre, les salades, le couscous, le riz, le vin, les pâtes alimentaires. Les menus des ménages aisés seraient également caractérisés par l'importance de la viande et du poisson. Par contre, les aliments africains n'apparaîtraient pas sur leur table. « *Un riche ne peut plus retourner au gari* » dit une femme de condition modeste. A l'encontre, le repas des ménages « pauvres » est qualifié de monotone. La consommation permanente de gari et de pâte de maïs, ainsi que l'absence de viande et de poisson est synonyme de pauvreté.

Ces réponses subjectives fournissent, certes, peu d'informations sur les véritables modes de consommation, néanmoins elles témoignent des préjugés et des présomptions qui se construisent en arrière-fond des changements sociaux. Elles reflètent principalement la perception réciproque des différentes classes économiques. Les réponses des ménages à faibles ou moyens revenus sont suggestives de l'attrait qu'opèrent les couches sociales aisées mais surtout de l'impression de rôle dirigeant qu'elles exercent sur les couches moins favorisées. Les ménages de condition modeste expriment leur propre consommation de façon négative et minorative comme : « *nous ne mangeons rien que du gari et de la pâte* », en établissant une comparaison implicite avec les ménages dont la nourriture est plus attrayante. De même l'énumération des réjouissances et distractions dont les classes privilégiées sont supposées bénéficier atteste de la représentation d'une hiérarchie sociale édifiée comme modèle.

Même si ces affirmations ne correspondent pas tout à fait à nos résultats empiriques, elles indiquent que les élites citadines et les classes montantes développent à Cotonou de nouveaux styles de vie, et que les hiérarchies sociales donnent naissance à de différents modes de consommation.

Les habitudes alimentaires des classes aisées et moyennes ne sont pas aussi définies que le laisseraient supposer les comptes rendus d'entretien. Les ménages aisés ou de revenus moyens consomment régulièrement des plats locaux. Les repas se différencient toutefois par une plus grande diversité. Tandis que les ménages à faibles revenus consomment souvent de la pâte et différentes sauces le midi et le soir, le menu des ménages aisés est plus diversifié au cours de la semaine et souvent au cours d'une même journée avec également une plus forte consommation de viande et de poisson.

Les ménages à très faible ou faible revenu ne peuvent s'offrir que très peu de nouveaux aliments comme le couscous, les pâtes alimentaires, le riz, la salade, ou les légumes européens. Leur alimentation se compose essentiellement de pâte de maïs, de *piron*, et de pâte de cossette d'igname. Le gombo et le crin-crin sont les ingrédients les plus fréquents des sauces, viande et poisson sont quasiment absents. Les jours de fête ou de cérémonies présentent assez peu de changement. Seuls le riz, le pain ou la salade sont servis séparément en complément. Tandis que dans les ménages, plus aisés trois à quatre différents plats sont servis les jours de fêtes, les foyers à faibles ressources se contentent d'un ou deux plats et ne consomment de la viande qu'exceptionnellement pour le nouvel an ou Noël.

Les différences entre les classes économiques se manifestent aussi dans le nombre et le choix des jours de fête et invitations. Les jours des fêtes des ménages à faibles revenus sont réduits au nouvel an et aux cérémonies inévitables des funérailles extrêmement coûteuses pour ces familles (Ahohounkpanzon, 1999). Tandis que les ménages aisés et de classe moyenne, outre les cérémonies des funérailles, célèbrent de manière solennelle le nouvel an, les anniversaires de naissance des enfants, Noël et la remise de diplômes.

Des transformations moins perceptibles : les changements dans les plats « traditionnels »

L'étude sur les innovations dans les pratiques culinaires ne doit pas se limiter aux innovations « évidentes » des plats dits modernes. La distinction entre plats « modernes » et « traditionnels » ne doit pas occulter les modifications et les innovations qui se sont introduites dans les plats qualifiés globalement de traditionnels. L'attribution du caractère traditionnel ou moderne assigné aux différents plats ne répond pas à des critères précis mais à des critères variables, en particulier, avec l'âge. Ainsi le riz et le pain sont qualifiés de mets traditionnels par la jeune génération (jusqu'à 30 ans). Pour certaines jeunes femmes, les salades ainsi que les carottes et le chou blanc font déjà partie de l'alimentation traditionnelle. Cet usage du qualificatif traditionnel renvoie à la représentation du concept de tradition et, en particulier, à sa notion de temps. Il montre que la mémoire historique est brève, mais aussi que la tradition est dynamique et que le changement est lui-même constitutif de la tradition.

Seules quelques femmes perçoivent les changements qui apparaissent dans les repas qu'elles qualifient de « traditionnel ». Ces changements sont appréhendés à travers les interviews de femmes et d'hommes âgés qui, outre le fait de contester les plats modernes ou « des Blancs », commentent la façon dont la cuisine africaine s'est transformée depuis leur jeunesse. Ce qui est traditionnel pour les jeunes cuisinières, parce que le résultat final apparaît traditionnel, n'est pas perçu comme tel par les « anciennes » : *« La sauce a beaucoup changé ; le cube et les conserves donnent à la sauce un tout autre goût, si bien qu'on ne la reconnaît plus »*. Quelques hommes âgés enjoignent à leurs femmes, surtout lorsqu'il s'agit des femmes plus jeunes, de préparer comme leur mère, c'est-à-dire de cuisiner comme auparavant, mais souvent en vain. Les hommes âgés condamnent les habitudes alimentaires de la jeunesse : le riz, les pâtes alimentaires, le pain, les sardines sont pour eux des aliments qui ne rassasient pas, et *« on mange même des choses qui ne sont pas mises au feu »* comme la salade. La plupart des personnes âgées ne comprennent pas les jeunes et cette incompréhension se traduit souvent par des reproches : *« ils imitent les Blancs ; auparavant seuls l'enseignant, le médecin et les anciens combattants mangeaient quelque chose de particulier »*. Quelques personnes âgées expliquent ces changements par les contraintes imposées et les nouvelles conventions sociales dominantes : *« Lorsqu'on réplique à une invitation, on doit servir des plats des Blancs, autrement l'on n'est pas un bon hôte »*.

Bien d'autres changements sont encore relevés par ces personnes âgées : *« Auparavant on ne mangeait pas pour manger, mais pour prendre des forces, aujourd'hui on aime le gaspillage et l'esthétique au lieu du goût »*. Ces appréciations traduisent à quel point les habitudes culinaires et alimentaires des enfants et petit-enfants sont éloignées de la tradition culinaire des anciennes générations. Elles soulignent, en particulier, les changements de fonctions attribuées à la nourriture en milieu citadin. Manger n'est plus seulement le moyen de satisfaire un besoin biologique, c'est devenu aussi un moyen de se montrer et d'acquérir du prestige.

Le village d'autrefois est la référence des personnes âgées. Selon elles : *« il y avait toujours au village des légumes frais que l'on pouvait aller chercher dans les champs et dans la forêt. Par la*

chasse et la pêche¹¹, il y avait aussi davantage de viande et de poisson dont la consommation n'était pas, comme aujourd'hui, réservée aux jours de fêtes et aux cérémonies. Les aliments étaient plus naturels et surtout meilleur marché. On ne connaissait ni le cube, ni conserves ni poisson surgelé. Les ingrédients étaient simples mais de meilleure qualité. La sauce était en général meilleure, tous les condiments étaient connus, et il n'y avait pas d'inquiétude à se faire sur des ingrédients « empoisonnés » ou contaminés. Aujourd'hui par contre, la sauce est faite de faux-semblants : elle est bien rouge, mais pas aussi délicieuse que si elle était préparée avec des tomates fraîches. Autrefois, chaque sauce avait un goût différent, mais aujourd'hui toutes les sauces ont le même goût. Avant, on mangeait beaucoup et c'était bon. Aujourd'hui, on mange des choses qui sont crues. Il y a trop de condiments et de salades crues. Auparavant la force était importante, aujourd'hui seul le goût compte. Beaucoup de choses ont changé avec les importations. Il y a, certes, toujours nos anciens condiments (la moutarde de néré, les crevettes séchées ou la sauce graine), mais les jeunes ne savent plus comment on les utilise ».

Les jeunes cuisinières s'étonnent de cette critique, car elles pensent pouvoir très bien différencier les ingrédients traditionnels des ingrédients modernes. Une jeune femme rapportait ainsi les déboires de l'une des visites de ses parents : « *Mes parents m'avaient rendu visite et ne pouvaient pas manger ce que j'avais préparé, or nous n'avons pas mangé moderne* » pour cette visite, pourtant, elle avait soigneusement préparé africain, sans avoir utilisé, à l'en croire, d'ingrédients modernes.

La sauce

La base fondamentale de la cuisine africaine et béninoise en particulier est « la sauce et la pâte ». Cette combinaison a, par définition, valeur d'africain et de traditionnel¹².

La sauce au Bénin n'est pas à base, par exemple, de jus de viande comme dans la cuisine italienne, allemande ou française, mais elle est préparée avec de l'huile, des tomates, des oignons, de l'ail, du poivre, du gingembre, des crevettes séchées et écrasées, des poissons séchés, des légumes comme le « *fon man* » ou feuilles de manioc sélectionnées, du gombo, du crin-crin, du sésame, du beurre d'arachide ou de la moutarde de néré, ainsi que de la viande et du poisson frais ou fumé. On peut distinguer diverses sauces de base : la sauce de tomates, la sauce de moutarde de néré, la sauce d'arachide, la sauce de légumes et la sauce gluante. La sauce se distingue également en fonction des préférences gustatives : il y a la sauce aigre, la sauce amère et la sauce douce. On attribue également à la sauce les qualificatifs de simple ou riche. La sauce simple est préparée à partir de gombo ou de crin-crin, la sauce riche comporte des feuilles de légumes, de la viande, du poisson ou des crevettes. « La sauce » est un terme générique trompeur qui désigne un met principal élaboré et complexe.

L'approvisionnement alimentaire est différent en milieu rural et en milieu urbain. Dans les centres urbains, les activités de production et de consommation sont quasiment indépendantes. La production d'autoconsommation à Cotonou se limite, selon les premières observations, à quelques arbres fruitiers et à l'élevage de petits animaux comme les pigeons, les poules ou les chèvres¹³. Les champs de légumes en bordures des voies ou aux limites de la ville sont des

11. Cette évocation idéalisante masque la variation saisonnière de l'approvisionnement en légumes dans les villages. La production légumière est en particulier fortement limitée en période de sécheresse. En outre, la disponibilité en légumes dans les villages est plus réduite qu'autrefois en raison d'une production davantage destinée à la commercialisation et à l'approvisionnement des marchés qu'à l'autoconsommation. Le déséquilibre entre production de subsistance et production de marché entraîne, d'ailleurs parfois, un sous-approvisionnement dans les villages (cf. Elwert, 1983 ; Elwert et Wong, 1978). Par contre, les centres urbains, approvisionnés en légumes frais par les différentes régions, disposent d'une offre régulière tout au long de l'année. Quant à la consommation de viande et de poisson, si elle a été plus élevée dans les villages, en comparaison de la consommation des ménages urbains les plus modestes, ce ne doit plus être le cas aujourd'hui, le nombre d'animaux ayant fortement diminué dans toutes les régions du Bénin.

12. Bricas (1993), entre autres, classe la sauce parmi les plats traditionnels bien qu'il ait observé des changements dans sa préparation comme l'utilisation du cube Maggi, du concentré de tomate, etc.

13. La production d'autoconsommation est plus importantes dans d'autres villes africaines (Streffeler, 1986).

productions maraîchères destinées à la vente. Les marchés citadins sont approvisionnés, quelles que soient les saisons, en céréales, tubercules, légumes, fruits, condiments, viande et poisson.

Une grande diversité d'aliments importés est aussi disponible sur les marchés, dans les commerces de détail et dans les supermarchés. Des supports techniques sont à la disposition des femmes dans les marchés. Le broyage des condiments et des tomates est ainsi souvent facilité par la présence de moulins électriques. On trouve également dans de nombreux ménages citadins des appareils électroménagers qui facilitent la cuisine et représentent un gain de temps.

Divers plats africains ont été améliorés et se sont enrichis. Quelques exemples illustrent ces changements. Auparavant, ce peut être il y a 20 ans, on mangeait souvent et volontiers la pâte salée (*jewo*). Elle a été remplacée par l'« *amiwo* » dont la préparation demande davantage d'huile de palme. L'*atasi*, un mets à base de haricots, provenant également du sud, était préparé avec des graines de maïs, aujourd'hui le maïs est remplacé par le riz. On n'utilisait pas non plus de « condiments » (terme désignant un légume européen). Le riz aussi était simplement préparé avec de l'eau, aujourd'hui il existe diverses sortes de plats à base de riz, dont le riz blanc (le riz blanc ne désigne pas ici une qualité de riz, mais un plat élaboré avec du riz et divers légumes européens). Il y a quelques années, on préparait simplement les graines de haricot avec de l'eau, du sel et du piment, aujourd'hui on utilise pour le même plat davantage d'huile ainsi que de la viande et divers condiments. Le riz lui-même est considéré par tous les consommateurs comme une céréale traditionnelle, bien qu'il ait été adopté par les consommateurs citadins seulement depuis la fin des années 80.

Les sources d'énergie : les conditions d'un succès culinaire

A Cotonou, sur 20 ménages interviewés, quatre n'utilisent que le charbon de bois, un n'utilise que du pétrole et les autres combinent charbon de bois, pétrole, gaz et fagots à des degrés divers. On estime que le charbon de bois est utilisé pour 50 %, le pétrole pour 28 % ; le gaz représente déjà 12 %, alors que les fagots de bois, qui dominaient il y a trente ans, n'arrivent plus qu'à 10 %.

A l'occasion des fêtes et des cérémonies, lorsqu'une grande quantité de mets doit être préparée, tous les ménages utilisent des fagots de bois. De nombreux facteurs influencent aujourd'hui le choix de la source d'énergie : les ressources financières, l'offre, la qualité de la cuisine ainsi que le résultat culinaire souhaité. Plusieurs sources d'énergie sont disponibles dans les centres urbains. Le feu de bois ouvert, le charbon de bois, le pétrole, le gaz et l'électricité. Le type d'habitat définit souvent le choix de l'énergie utilisé pour la cuisine. Dans une cour étroite, partagée entre plusieurs familles, par exemple, l'usage des fagots de bois est interdit en raison des dégagements de fumée. Les ménages citadins utilisent en général plusieurs sources d'énergie en fonction de la quantité de mets à préparer et de la qualité recherchée.

Le feu de bois ouvert, le gaz, le pétrole et le charbon de bois correspondent à des usages spécifiques. Leur transfert d'usage ne se limite pas à une innovation technologique, il induit une modification dans le mode de cuisson et donc une préparation et un goût différent. Ce n'est au feu de bois, par exemple, que la pâte obtient ce goût typique légèrement fumeux. Le poulet rôti cuit au four d'un fourneau à gaz n'a pas le même fumet que cuit au gril du charbon de bois. Par contre, on ne peut pas préparer le riz de manière optimale avec du charbon de bois, on a plutôt besoin de la flamme d'un fourneau à gaz ou d'un feu de bois. De même, on ne peut pas préparer une bonne sauce avec du charbon de bois. Si l'on doit, lors des invitations, préparer nécessairement une grande quantité de riz, on le fait alors avec un feu de bois ouvert.

Les facteurs temps et argent interviennent également dans le choix des sources d'énergie. Les femmes qui ne disposent que de peu de temps pour la cuisine utilisent, si elles le peuvent financièrement, un fourneau à gaz. Cela leur permet de tout préparer comme par le passé, et le changement de goût est compensé par la fierté de posséder une source moderne d'énergie.

La cuisine comme lieu de travail

Cuisiner est, dans les conditions béninoises, une tâche longue et laborieuse. L'achat quotidien d'ingrédients frais au marché et la préparation dans la chaleur tropicale exigent beaucoup de temps et d'énergie, même si les corvées de recherche du bois et de l'eau ont disparu en milieu urbain¹⁴.

La cuisine est en général un lieu de travail chaud et inconfortable. La plupart des ménages ne disposent pas de l'eau courante et la plupart des femmes préparent sur un feu dans la cour. La cuisson dégage de la suie, de la fumée, les marmites en terre cuite sont lourdes et peu maniables et doivent être transportées à l'intérieur par temps de pluie. Dès qu'ils en ont les moyens financiers, les ménages échangent leur mode de cuisson au feu de bois contre un mode de cuisson au gaz.

Des changements sont également intervenus dans les ustensiles de cuisine. Dans les années 70, les marmites en aluminium se sont répandues dans les villes. Elles sont plus économes en énergie, plus légères et d'un nettoyage plus facile. Aujourd'hui, seuls trois ménages sur 20 utilisent des marmites en terre cuite en complément de cuisson.

Divers appareils électriques sont également apparus. Parmi les ménages enquêtés, on note 11 réfrigérateurs, 6 congélateurs, 2 moulinettes, 1 grille-pain et une glacière.

L'écrasement et la mouture

On ne dispose de pratiquement aucun élément sur les relations entre les modifications de goût et la transformation en farine des céréales avec un moulin industriel. Les moulins à maïs et à millet ont été introduits il y a plus de 30 ans et ont été très vite adoptés. Cependant, il est difficile de dire quoi que se soit sur les changements de goût et de consistance de la farine qui en ont résulté ainsi que sur l'adaptation inévitable des cuisinières à ces changements¹⁵.

L'usage de la meule ou du pilon par des moulins pour la fabrication de la farine de maïs ou de millet a été adopté depuis une génération dans le sud du pays. C'est une transformation acquise, achevée, qui n'a été abordée, jusqu'à présent, que sous l'aspect de l'allègement du travail¹⁶.

Les huiles

L'usage des huiles dans les zones rurales béninoises est géographiquement différencié. Le sud se caractérise par l'usage de l'huile de palme. L'huile de noix de palme fait aussi partie des huiles traditionnelles, mais devient de plus en plus rare. Elle est surtout utilisée par les ménages à faible revenu. Au nord dominant le beurre de karité et l'huile d'arachide. Ce qui distingue ces huiles est leur fabrication artisanale par les ménages eux-mêmes.

La consommation des huiles traditionnelles a fortement baissé à Cotonou. Les cuisinières disposent, aujourd'hui, sur les marchés citadins du choix entre l'huile de palme, l'huile d'arachide, l'huile de noix de coco, l'huile de palme raffinée et l'huile de tournesol importée. L'échelle de valeur de ces huiles est importante pour les citadines. L'huile d'arachide bénéficie de la meilleure réputation, à condition qu'elle provienne d'Agonli près d'Abomey. Son utilisation est source de fierté. L'huile de palme et le beurre de karité sont par contre dépréciés

14. Cf. Maïzi (1993) pour une description détaillée des diverses activités liées aux préparations culinaires.

15. Cf. Meyer-Renschhausen (1991) sur les changements de goût et de consistance des céréales intervenus en Europe, au XIX^e siècle, avec l'introduction des moulins électriques.

16. Au Nigeria, la mouture à la machine de la farine de néré, utilisée pour la préparation du *sumbala*, influence le processus de transformation. Avec une farine finement moulue, la durée de fermentation est considérablement réduite et nécessite une réorganisation du circuit de fabrication (Peter Ay, comm. orale, 1999).

et ne sont utilisés que par les ménages de condition très modeste. Il faut noter qu'aujourd'hui l'huile est largement utilisée dans la cuisine, alors qu'autrefois son usage était parcimonieux.

Sur 10 ménages Adja, Fon, Xweda, cinq utilisent plus ou moins régulièrement l'huile de palme uniquement pour la préparation de quelques mets africains. Deux femmes réservent l'utilisation de l'huile de palme uniquement à la préparation des repas rituels pour le *vodun*. Sept ménages utilisent régulièrement ou exclusivement l'huile d'arachide.

Dans les 10 ménages Bariba, on utilise régulièrement ou exclusivement l'huile d'arachide. Quatre ménages ne consomment que rarement l'huile de palme. Un ménage utilise une ou deux fois par an le beurre de karité. L'huile de coco et l'huile de noix de palme raffinée ont un usage marginal. L'huile de noix de palme n'est pas connue des femmes citadines interviewées.

La baisse de consommation de l'huile rouge de palme, outre son aspect démodé, peut être liée à une offre décroissante sur les marchés citadins¹⁷. Les petits producteurs parlent d'une crise de l'huile de palme qui se manifeste aussi dans les villages où de plus en plus de palmiers sont coupés, pour fabriquer du vin de palme et de l'eau-de-vie à partir de la sève. Cette exploitation est plus rémunératrice à court terme, mais érode la production de l'huile de palme des petits paysans.

Ces dernières années ont également connu un fort accroissement de la consommation de mayonnaise importée pour la garniture de sandwiches et collations ou comme sauce pour différentes salades.

Le beurre et la margarine sont consommés avec du pain, mais ne sont pas utilisés pour la friture ou la cuisson.

La tomate concentrée

Les tomates font partie des composantes essentielles de la sauce au Bénin. Broyées sur la meule ou dans un mixer électrique, elles contribuent avec l'oignon, l'ail, le gingembre, le poivre, le piment et l'huile au goût de la sauce.

Le concentré de tomate remplace les tomates fraîches ou les complète. Il donne à la sauce une belle apparence et un goût délicieux. Il permet une préparation rapide quelle que soit la saison. Par ailleurs, les boîtes vides sont utilisées pour fabriquer des lampions à huile¹⁸.

Le concentré de tomate a été introduit au début de la colonisation, avec le cube Maggi, le lait sucré en boîte, les sardines à huile et le pain à base de blé (d'Almeida-Topor, 1999). Pourtant, son utilisation a été longtemps circonscrite aux élites, aux fonctionnaires coloniaux, aux anciens combattants et aux notables. Ce n'est que dans les années 70 qu'il a connu une large diffusion, non seulement dans les villes mais également dans les villages. Associé à la notion de modernité, le concentré de tomate, qui bénéficie d'une bonne image de marque, est un produit très demandé.

Le concentré de tomate et le cube Maggi sont des innovations importantes dans la cuisine béninoise. Ils ont « *beaucoup changé la sauce* ». Néanmoins aujourd'hui, dans certaines cuisines citadines, le concentré de tomate, qui autrefois était un produit de luxe, semble délaissé. Dans 6 ménages sur 20, il n'est plus utilisé. La hausse du prix ou la pénurie de l'offre ne paraissent pas être les causes de ce rejet. Le concentré de tomate semble davantage rejeté pour des questions de goût, mais de deux points de vue différents. D'une part, quelques consommateurs âgés, essentiellement parmi les hommes, reprochent à la sauce, malgré sa couleur appétissante de ne pas être aussi savoureuse que la sauce d'autrefois. D'autre part, les

17. De façon générale, il y a pénurie d'huile de palme dans les centres urbains (Peter Ay, comm. orale, 1998).

18. Avec des boîtes de 2 kg, on fabrique des coffres et des jouets pour les centres touristiques.

jeunes cuisinières critiquent les produits industriels standards et leur absence de particularité gustative, qui ne permet pas d'obtenir des saveurs personnalisées.

La critique envers le concentré de tomate est ambivalente. Pour les personnes âgées, il s'agit d'un attachement à un goût antérieur, tandis que pour une certaine couche de consommateurs citadins, il s'agit de la recherche de nouveaux raffinements culinaires. Ce phénomène est bien connu de la recherche en sociologie alimentaire. Lorsque des produits de luxe ou des produits marquant le statut social, et le concentré de tomate en fait partie, sont depuis longtemps consommés, ils perdent leur attribut d'articles de luxe et ne sont plus des moyens de distinction (Veblen 1898 ; Bourdieu 1982).

Par ailleurs, une opinion négative s'est répandue à Cotonou accusant les produits alimentaires fabriqués industriellement et particulièrement les boîtes de conserves de présenter des risques pour la santé, et plus précisément, de provoquer des allergies et d'être la cause de cancers.

Ainsi, aujourd'hui, l'image de la cuisinière idéale enjoint aux ménagères d'exclure le concentré de tomate et le cube Maggi de la cuisine en faveur des ingrédients frais et de privilégier le goût naturel.

Le cube Maggi

La consommation des différents bouillon-cubes est également contestée. Introduit lors de la domination coloniale française dans l'ex-Dahomey, il est, tout comme le concentré de tomate, qualifié d'ingrédient moderne. Le bouillon-cube présente différents arômes : le cube-crevette, le cube-poulet, le cube-tomate, le cube-agouti et le bouillon-cube. Les bouillon-cubes sont un substitut des crevettes séchées et moulues ainsi que du poisson fumé. La polémique à propos de ce « cube » persiste. Il y a encore quelques d'années, l'utilisation quotidienne du cube Maggi était usuelle, elle est aujourd'hui largement critiquée à Cotonou. Une cuisinière respectable, utilise, malgré l'excédent de travail et un prix plus élevé, des crevettes et du poisson séché. Dans 14 ménages sur 16 interviewés, on n'utilise pas, ou que rarement, de cube Maggi. De même que pour l'utilisation du concentré de tomate, les hommes âgés se montrent récalcitrants vis-à-vis des bouillon-cubes. Par ailleurs, les cuisinières insistent sur la saveur particulière des ingrédients naturels, seuls susceptibles de fournir une cuisine raffinée.

Dans une méfiance générale à l'égard de la vente des plats cuisinés, il est reproché aux cuisinières et cuisiniers des maquis et gargotes d'utiliser des bouillon-cubes bon marché à la place des crevettes séchées plus onéreuses. Une restauratrice a précisé que sa spécialité était de ne pas utiliser de bouillon-cubes mais des crevettes.

La moutarde de néré

Les Dendi et les Bariba, traditionnellement, préparent une pâte aromatique à partir d'une légumineuse, le néré, « *Parkia biglobosa* », qui donne à la sauce et à la cuisine du nord son goût caractéristique. Pourtant la consommation du néré est considérée aujourd'hui par les filles, les belles-filles ou les petites-filles d'un usage révolu. Ainsi, la moutarde de néré est remplacée par le bouillon-cube ou par une sauce tomate rouge supprimant la particularité de la sauce dendi et bariba.

Bien que l'usage du néré soit jugé par certains descendants Bariba ou Dendi comme suranné ou même rebutant, il ne renvoie pas cette image négative pour les non-Bariba et les non-Dendi. A Cotonou, la moutarde de néré est même appréciée, par un grand nombre de consommatrices, comme un produit nouveau, spécifiquement local et naturel qui permet d'enrichir la cuisine.

Le piment : De l'épice identitaire au condiment qui rend malade

« *La cuisine africaine doit être très épicée* ». Cette affirmation d'un vieux Bariba n'est toutefois plus partagée par de nombreux jeunes cotoinois. Le piment, *Capsicum annum*, est, dans tout le Bénin, l'ingrédient le plus important de « la sauce ». C'est le condiment identitaire de la cuisine africaine. La diminution de son usage peut, par conséquent, être considérée comme une importante transformation culinaire.

L'utilisation, autrefois, fréquente et copieuse du piment est aujourd'hui plus limitée. « *Ce sont surtout les vieilles femmes qui utilisent encore le piment en grandes quantités* », cette déclaration d'une jeune employée confirme les données de l'enquête. Sur les 20 personnes âgées interviewées, 12 ont affirmé spontanément que la sauce devait être très épicée : ce n'est qu'avec le piment que la sauce peut acquérir un bon goût, protéger contre le rhume et la constipation ; elle ne saurait être écartée de la cuisine africaine. Pour de nombreux jeunes, surtout parmi les *akowé*¹⁹, l'appréciation du piment est différente, et le plus souvent négative. L'anecdote d'un chercheur allemand qui, lors de dîners au restaurant avec des amis béninois, est le seul à demander du piment, est caractéristique d'un nouveau comportement de consommateurs. L'ajout de piment est aujourd'hui fortement critiqué pour diverses raisons de goût, d'accoutumance... mais principalement pour des raisons de santé : il serait la cause des ulcères d'estomac²⁰.

Quinze femmes sur 20 utilisent moins de piment que leur mère, 2 femmes n'en consomment plus. Seules 3 femmes ont affirmé en utiliser autant que leur mère. L'appréciation du goût donné par le piment se modifie : « *moins on utilise du piment, plus la nourriture est délicieuse* ». Certains jeunes pères ont interdit à leurs enfants de manger du piment. Aujourd'hui, en milieu urbain, moins d'enfants sont habitués à manger épicé : 14 mères sur 20 ont précisé que leurs enfants n'aimaient pas le piment.

Le moindre usage du piment soulève de nombreux griefs de la part de la génération la plus âgée. Les parents reprochent le goût fade de la sauce qui leur est servie et préparent une sauce à part avec moins de piment pour leurs enfants lors de leurs visites.

La préparation des plats dans les restaurants et les maquis est un autre signe des nouveaux comportements vis-à-vis du piment. Les plats sont cuisinés avec beaucoup moins de piment qu'il y a 20 ans ou même n'en comportent plus. Du piment frais écrasé est disponible sur la table pour les consommateurs souhaitant une préparation plus épicée, pratique qui n'existait pas il y a quelques années. L'exemple du restaurant de *Maman Bénin* est significatif du changement qui s'opère. *Maman Bénin*, cuisinière légendaire de Cotonou, était il y a 20 ans célèbre, entre autres, pour ses repas les plus épicés de tout Cotonou ; aujourd'hui, son restaurant propose des plats africains avec ou sans piment.

La consommation « excessive » du piment est désormais associée pour certains à une mentalité rétrograde et fruste, alors que son usage modéré ou même son abstinence sont synonymes de modernité, de progrès et d'urbanité. Bien que la grande majorité des Cotoinois préfère un repas épicé, la polémique sur le juste usage du piment est permanente. L'incertitude sur sa consommation et sa diminution sont des indicateurs d'une modification de la cuisine béninoise.

Le pain : présent partout mais pas un « véritable » aliment

De nombreuses de personnes âgées se souviennent encore du temps où le pain n'était consommé que par les fonctionnaires et les anciens combattants. Le pain avait alors une forte

19. « *Akowé* » vient du *Fon-gbe* et désigne de façon collective des intellectuels, des fonctionnaires et plus généralement tous les instruits.

20. Selon des recherches récentes en médecine, les ulcères d'estomac sont provoqués par des infections bactériennes et ne sont pas liés aux habitudes alimentaires.

valeur sociale et procurait un certain prestige à ses consommateurs.

Les « anciens » ne pensaient pas que le pain pourrait s'affirmer un jour comme aliment ordinaire et croyaient qu'il s'agissait d'une mode passagère. Aujourd'hui, le pain n'est plus perçu comme un nouveau produit. Il n'est plus l'apanage de quelques Blancs ou de quelques riches Béninois. Sa consommation n'est plus liée à une quelconque considération sociale. D'aliment moderne et de prestige par excellence, il est devenu un aliment commun, consommé par tous les Cotonnois. Il y a une vingtaine d'années, il n'y avait à Cotonou que deux boulangeries et un petit nombre de lieux de vente. Après 9 ou 10 heures du matin, il n'y avait plus ni baguette ni croissant. Aujourd'hui, les rues de Cotonou offrent des baguettes à profusion et il est possible, dans chaque quartier, à chaque carrefour, à chaque coin de rue de trouver encore du pain jusqu'à minuit. On trouve aussi des baguettes beurrées ou garnies avec des salades, de la mayonnaise et du foie frit ou de la viande frite²¹. Déjà certains se demandent si le « pain artisanal » cuit au feu de bois ou dans les fours ruraux ne serait pas meilleur que le pain fabriqué industriellement.

Le pain est consommé aussi bien avec des entrées qu'avec des ragoûts, des pâtes alimentaires ou des grillades. Les haricots préparés traditionnellement (*abobo*) sont combinés avec du gari ou le plus souvent avec du pain. Il est aussi souvent consommé entre deux repas et au petit-déjeuner avec du café ou du thé.

L'importance du pain dans l'alimentation, et en particulier au petit-déjeuner, s'explique en partie par sa disponibilité et sa commodité. Il ne nécessite ni cuisson ni préparation, en en-cas ou en accompagnement, sa consommation est immédiate.

Malgré une large adoption, le pain n'est pas identifié comme « un véritable aliment ». Il apparaît ne satisfaire la faim que sur une brève durée et n'être bon que pour les entremets ou le grignotage. Pour les travailleurs de force, il reste encore un aliment de luxe. Par ailleurs, il lui est reproché sa trop grande élasticité et sa difficulté à être mâché, limitant le plaisir du repas. Les personnes âgées le qualifient aussi de « bonbon ». Pour ces anciens, il n'est pas question de s'y habituer vraiment, d'autant qu'il serait peu digeste et provoquerait des constipations.

Si le pain est un aliment quotidien pour des couches de plus en plus larges de la population citadine, ce n'est pas le cas dans les villages où il est rare et cher et où il constitue encore une marque de différenciation et de considération. Il reste donc un cadeau de choix, lors des visites au village. Aujourd'hui encore, il est de coutume, après un voyage au Togo ou au Nigeria de rapporter un « pain sucré », acheté à la frontière avec le Nigeria et le Togo.

Le riz et le manioc

Ce n'est que depuis une quinzaine d'années seulement que le riz est accessible à la consommation de masse. Le riz est aujourd'hui consommé par de larges couches de la population. Outre la préparation de nouveaux plats comme le *riz blanc* (composition de riz, carottes, pommes de terre, chou et viande) le riz a également fait son entrée dans des plats traditionnels. Il se substitue à la pâte dans la sauce africaine et même au maïs dans la préparation de *l'atassi*, un mets frugal à base de graines de maïs et de haricot. Précédant la pâte, le riz est la garniture la plus souvent servie au déjeuner.

Aliment de prestige, le riz peut aussi constituer le repas des plus démunis. Le riz bénéficie, en effet, d'un certain prestige, il est considéré comme un aliment moderne par excellence, qui distingue le consommateur vivant avec son temps. Mais en même temps, en période de crise, lors des pénuries de maïs avant chaque récolte par exemple, ou lors de disettes, qui surviennent périodiquement, le riz est également consommé par des ménages pauvres, car son prix, qui est stable, est alors au-dessous du prix du maïs.

²¹. Pour l'aspect historique de l'adoption et de la propagation du pain, voir d'Almeida-Topor, 1998.

Différentes qualités du riz en font un aliment recherché : son prix abordable et stable au cours de l'année, la simplicité de sa préparation plus économique que la pâte, et sa bonne adaptation à la sauce africaine. La substitution du riz à la pâte de maïs ou *akassa*, comme garniture, ne nécessite pas une modification du plat africain, il en est un parfait équivalent. Cet aspect est souvent sous-estimé lorsque sont abordées les conditions de la diffusion de nouveaux aliments. L'adoption de nouveaux aliments est, en effet, plus élevée lorsque la cuisinière doit moins faire appel à de nouvelles recettes pour les accommoder. Il en est de même pour le *mawè* et la pâte de *gari* qui sont de plus en plus souvent consommés depuis une quinzaine d'années.

Les légumes, la salade et les ingrédients

En 1972, a été engagé, avec le soutien de l'aide suisse au développement — à la station agronomique de Sékou à côté d'Allada — un essai de culture et de commercialisation de pommes de terre, carottes, chou, salade et radis rose. Cette initiative a laissé les observateurs sceptiques car seuls les assistants au développement, quelques chercheurs et experts pouvaient acheter ces légumes. Il ne pouvait s'agir d'une aide au développement, disait-on alors. Néanmoins, la culture de légumes a été prise en charge par la population locale, et aujourd'hui, carottes, choux, radis roses, salades et pommes de terres ne sont plus vendus uniquement sur le marché des *yovo* Ganxi (marché des Blancs) au centre de Cotonou, mais dans tous les quartiers de Cotonou et sur tous les marchés des villes et petites villes du pays. Les nouveaux légumes sont sur la voie de devenir des légumes locaux²².

La nouveauté et la particularité des « légumes » se dénotent à travers une remarque sémantique. Il n'existe pas en français local de terme générique pour désigner l'ensemble carottes, choux, pommes de terre... Seules les différentes feuilles de légumes locaux, servant à la préparation de la sauce traditionnelle et longuement cuites, sont qualifiées de « légumes ». Les carottes, choux et pommes de terre sont désignés soit sous leur nom spécifique soit sous la désignation globale d'« épices » ; ce qui est assez juste compte tenu de leur utilisation. En effet, ils ne rentrent dans la préparation du *riz blanc* qu'en faible quantité et en tant qu'assaisonnement. Ces nouveaux légumes ne sont incorporés que dans les plats nouveaux et n'ont pas été, jusqu'à présent, utilisés pour les plats traditionnels.

Ces nouveaux légumes sont également utilisés crus en diverses salades. Ces salades, y compris la salade verte, figurent le repas moderne au Bénin. Tandis que les salades passent pour le plat préféré de nombreux jeunes ménages, elles sont par contre dédaignées par la plupart des personnes âgées parce « qu'elles n'ont pas été sur le feu ».

Les transformations de la cuisine béninoise, qui méconnaissait les plats crus, apparaissent distinctement avec la consommation de la salade.

La viande et le poisson

La viande et le poisson sont, au Bénin, les aliments les plus appréciés. Lorsqu'on évoque un bon repas, le poisson frais, mais surtout la viande y sont associés.

La viande n'est pas consommée quotidiennement, à l'exception des ménages aisés, en raison de son coût. La viande de porc n'est plus vendue sur les marchés depuis la peste porcine de 1997. Sur 30 repas relevés, consommés durant trois jours ouvrables successifs, la viande a été servie 2 fois au déjeuner et 4 fois au dîner. Lors des dimanches, il y a eu onze déjeuners et dix dîners servis avec de la viande.

Les jours de fête, lors des cérémonies et des invitations, les plats accompagnés de viande

22. Outre la station d'essai, d'autres circuits de diffusion se sont développés : projets de développement agricole ; offre de semences sur les marchés et dans les supermarchés... (communication orale de Peter Ay, 1998).

prédominant. Sur 90 plats présentés au cours de fêtes, deux seulement étaient proposés avec du poisson.

La plupart des ménages consomme régulièrement du poisson. Sur 30 repas au cours de la semaine, on a compté 16 déjeuners et 18 dîners comportant du poisson. Les Cotonnois mangeraient plus souvent et surtout plus de poisson frais. Ce dernier est cependant devenu relativement cher. Le poisson congelé dont le prix est plus abordable est moins apprécié et est considéré comme un aliment de pauvre. Les dimanches, la consommation de poisson diminue au profit de la viande. Sur 20 repas, seuls 9 plats de poisson ont été consommés au déjeuner et 11 au dîner.

Les ménages modestes mangent quotidiennement, au moins à l'un des repas principaux, du poisson. La viande est présentée surtout les dimanches. Les plats végétariens se trouvent plus fréquemment parmi les ménages modestes, mais apparaissent aussi régulièrement parmi les ménages moyens et aisés.

Selon diverses personnes âgées, on mangeait beaucoup plus de viande dans les villages qu'en ville, car la chasse rendait possible une consommation quotidienne de viande²³. Cela peut avoir été juste dans le passé. Comparativement, la consommation de viande dans le village de Ayoun'est que légèrement plus élevée qu'à Cotonou (18 réponses contre 16). De nombreux ménages urbains essaient d'accroître leur consommation en viande par un élevage de poulets, de pigeons ou de canards.

Comment naît le goût ?

Bien que la cuisine villageoise soit le plus souvent dévaluée en milieu urbain, certains plats de village sont très appréciés. La viande de biche et la viande d'*agouti* sont réputées être des viandes savoureuses, qui bénéficient de surcroît d'un label « naturel » et « authentique ». Il en est de même pour le poisson frais local. Cette appréciation est encore plus marquée pour la viande de poulet. Les Cotonnois affectionnent le « poulet bicyclette », poule rurale qui déambule librement, dont la chair présente une consistance ferme plus appétissante que celle des poulets « mous et gonflés » des supermarchés.

Cette unanimité de l'ensemble des classes sociales sur les caractéristiques d'une « bonne » viande (ou poisson) est restreinte. Pour les autres produits, les valeurs diffèrent selon les couches sociales. Le cube Maggi et le concentré de tomates sont très appréciés par les couches sociales les plus modestes, alors que leur usage est contesté par les couches moyennes à aisées. Il apparaît qu'après une longue habitude de consommation, ces ingrédients soient relégués au profit de produits plus « naturel » comme les crevettes séchées, le poisson fumé ou les tomates fraîches. La consommation du piment régresse également parmi les ménages aisés, alors qu'il constitue, pour les plus modestes, une part essentielle de la cuisine. Le goût est un critère relatif, qui s'appuie sur des références traditionnelles tout en intégrant des valeurs « modernes » et nouvelles. Cependant, il ne peut, à lui seul, expliquer l'adoption de nouvelles habitudes de consommation.

L'histoire de l'alimentation en Europe nous enseigne que le goût n'est pas l'unique source des changements alimentaires. L'orientation du goût est un processus long comme en témoigne l'adoption des produits tels que le café, le thé, l'alcool ou le tabac dont la saveur et l'odeur étaient en rupture avec les modèles dans lesquels ils ont été introduits. Leur consommation par

23. Il y avait toutefois, dans les villages des périodes où l'on ne chassait pas ou peu. Par exemple, en 1977, un paysan d'Ayoun'chassait six mois dans l'année, répartis sur deux saisons. Il attrapait 4 à 5 animaux, et seulement 2 à 3 lorsqu'il était peu chanceux. Pendant la période de défrichage, il ne chassait que les samedis. Il s'achetait en compensation, de la viande de porc, de mouton ou de poulet pour 200 F Cfa par semaine. Le gibier était très varié : antilope, oiseaux, rat palmiste (*agboe*), grande biche (*klè*), chat sauvage (*kpotu*), *agouti*, perdrix, rat etc. (G. Elwert, comm. pers). Aujourd'hui, avec la déforestation il ne reste, selon les chasseurs, que très peu de gibier.

une classe sociale privilégiée à fait figure de modèle et ces stimulants ont progressivement été adoptés par les classes sociales montantes. L'histoire de la diffusion de la pomme de terre est également éloquente. Dénigrée par ses découvreurs espagnols en tant qu'aliment indien de faible valeur, la pomme de terre a mis trois siècles avant de dépasser son image liée à la nourriture des porcs (ou des pauvres) et d'imposer ses qualités productives, gustatives et nutritives (Zuckermann, 1993). Les aliments sont des vecteurs de valeurs symboliques.

L'adoption des habitudes de consommation des classes sociales aisées par les classes sociales à plus faible revenu est qualifiée par Wiegelmann (1974) de « bien culturel descendant ». Le sens de l'imitation va généralement de haut en bas. L'inverse (« bien culturel montant ») est par contre plus rare et plus difficile, comme le montre l'exemple de la pomme de terre, parce que dans ce sens, la fonction de modèle est inexistante.

Alors que l'ensemble de la population imite ou tente d'imiter le comportement alimentaire du groupe des « élites », celui-ci tente de se distinguer en introduisant de nouvelles habitudes alimentaires (il en est de même pour d'autres biens de consommation comme l'habillement, les meubles, les voitures, etc.) (Veblen 1898). Le rejet récent du cube Maggi, du concentré de tomates et du piment, entre dans le cadre de ce comportement social recherchant toujours de nouveaux critères de distinction. Lorsqu'un produit se banalise, l'« élite » sociale se crée de nouveaux signes distinctifs, le discrédit porté sur le cube Maggi ou le piment en fait partie.

Individualisation et comportement social : transformation des cadres culturels et symboliques

Les conséquences socio-culturelles des transformations économiques intervenues au Bénin depuis plusieurs décennies n'ont été étudiées que pour les régions rurales (Bierschenk et le Meur 1997 ; Bierschenk et Olivier de Sardan, 1993 ; Alber 1998 ; Elwert-Kretschmer, 1995 ; Elwert, 1984 ; Frey-Nakonz, 1991, Löffler, 1981 ; Heller et Fett, 1978). Les changements socio-culturels en cours dans les villes du Bénin, par contre, n'ont pas été abordés jusqu'à présent. Les transformations des « pratiques coutumières » qui s'y opèrent sont examinées dans ce chapitre. Leur analyse est reliée à celle des changements culinaires, car chaque transformation spontanée dans le domaine alimentaire est liée à une remise en question des normes sociales existantes et de l'ordre symbolique (Wirz, 1993, 1997).

Les tabous et les interdits

Au Bénin, les diverses restrictions et tabous qui touchent certains aliments, n'ont été que partiellement étudiés. Les restrictions alimentaires ont diverses origines. On recense les restrictions liées à l'appartenance religieuse telles que l'interdiction de consommer du pigeon, de l'« *agbanli* » (antilope) pour les initiés du culte *vodun* ; ou l'interdiction de manger de la viande de porc et de boire de l'alcool pour les musulmans et les membres des églises pentecôtistes. D'autres interdits proviennent du culte des ancêtres (*hennu-su, na nun nu mexo*). Dans le sud du Bénin, chaque *ako* ou groupe de descendance patrilineaire (ceci concerne les Fon, les Ayizo et les ethnies voisines) a des interdits alimentaires spécifiques. Ces interdits concernent, par exemple, les huîtres, les légumes locaux comme le *glassi* ou le gombo, les crabes, la viande de chèvre, le clarias (poisson), la viande de chat, la viande blanche, ainsi que divers oiseaux comme le héron (Herskovits, 1967). Au Borgou chez les Fee, on respecte les tabous alimentaires spécifiques à chaque famille, qui peuvent exclure la pintade de la consommation, par exemple. D'autres interdits se réfèrent à des croyances médicales. Ainsi, les Fee observent certains interdits pour éviter les maladies : le miel ne doit pas être bu avec du lait, les serpents et les lézards sont tabous ; les femmes enceintes et les nourrices doivent éviter certains plats ou aliments comme le gâteau à base de haricot, la pâte de la veille, l'igname pilée, l'estomac de bœuf, la viande de mouton et de chèvre pour ne pas affecter la mère ou le nourrisson (Halene, 1997). Pour les Betiabe, les Yuabu et les Betamaribe dans l'Atacora, certains tabous alimentaires sont spécifiques aux périodes de menstruations des jeunes filles. Elles ne doivent pas manger la viande de poule, la viande de porc, et la viande d'antilope. Les œufs et la viande de hyène doivent être exclusivement mangés par des personnes âgées (Maurice, 1986).

Dans certaines sociétés traditionnelles africaines, le culte voué aux ancêtres se situe au-delà d'une commémoration du souvenir. Les croyances relient les vivants et les ancêtres disparus à l'intérieur d'une même communauté gouvernée par les ancêtres. Ce sont les ancêtres qui définissent les règles sociales et les sanctions des fautes morales, qui contrôlent la santé et la prospérité des vivants. La violation des tabous alimentaires liés à la vénération des ancêtres n'a donc pas la même signification que la simple transgression d'un interdit. Elle équivaut à une récusation de leur hégémonie, au désaveu de leurs pouvoirs. Aujourd'hui, les tabous associés

aux ancêtres, en milieu urbain et à quelques exceptions près²⁴, ne sont plus respectés. Ils se diluent dans la transmission des normes traditionnelles et ne sont pas intégrés dans la construction des modèles d'action individuels. Les goûts, l'acceptabilité des aliments sont devenus les critères de choix de l'alimentation. Les allergies, les indigestions, les dysenteries, les ulcères d'estomac sont désormais attribués à une consommation excessive d'acide, de piment, de sucre ou de graisse. Pour les citadins, les tabous, évoqués avec gêne ou ironie, ne persistent que dans les villages. En ville, on mange ce qui convient au goût et est toléré par l'organisme. La même évolution se manifeste vis-à-vis des tabous claniques et familiaux, leur sens se perd. Pour certains, ils sont relégués par la religion chrétienne, pour d'autres ils sont rejetés en raison de l'impossibilité de contrôler les ingrédients, lors d'invitations ou de repas au restaurant. Les comportements alimentaires ne sont plus dictés ni par les règles ni par les tabous traditionnels.

Ces changements de conduite alimentaire, indépendamment d'un impossible contrôle, aujourd'hui, de la composition des ingrédients, sont le résultat de divers processus sociaux. Un rôle important en revient aux maternités et aux hôpitaux, où l'on enseigne aux mères les rudiments de la nutrition « moderne » (Simshäuser, 1995). L'instruction, les multiples sources d'information (télévision, journaux, livres de cuisine) et les divers enseignements ménagers s'accordent, dans un même esprit de modernité et de progrès, à définir de nouvelles attitudes envers les aliments.

L'alimentation citadine n'est pas pour autant exempte d'interdits alimentaires. Les prescriptions religieuses, qu'elles émanent de l'Islam, des communautés évangéliques ou de l'Eglise catholique, sont d'autant plus volontiers respectées qu'elles parachèvent la rupture avec la tradition²⁵ et qu'elles sont empreintes de « modernité ».

De nouveaux types de « tabous » émergent également en milieu urbain comme autant de signes d'intégration à la société « moderne ». Le piment, par exemple, aujourd'hui accusé de tous les troubles digestifs et d'ulcères gastriques, véhicule un sous-entendu de rusticité, de régression et de traditionalisme. La justification de son rejet par des problèmes digestifs n'est qu'un prétexte socialement légitimé.

L'évolution des croyances sur les causes des maladies et le maintien de la santé

Le lien de causalité entre nutrition et santé est un phénomène relativement récent. Le rapport fondamental à l'alimentation qui a prévalu jusqu'à peu se limitait à la satisfaction des besoins corporels et à la reconstitution de la force physique pour travailler. La maladie était essentiellement reliée aux tabous et à leur transgression.

Diverses recherches menées dans le Bénin rural chez les Ayizo et les Itcha (Simshäuser, 1995), chez les Bariba (Tristschler, 1991), chez les Fee dans le Borgou (Halene, 1997) et surtout chez les Ayizo et Baseda (Elwert et Elwert-Kretschmer, 1991), montrent que les affections, les maladies ne sont pas ou peu imputées à des facteurs physiologiques mais à des facteurs sociaux. Les conflits, la transgression des normes, les déséquilibres entre le monde des vivants et le monde des ancêtres, entre les hommes et les dieux, sont des motifs de la manifestation des maladies. Leur diagnostic, la recherche de leurs causes ne sont donc pas d'ordre individuel et médical mais d'ordre social et politique. Les dysfonctionnements physiologiques sont

24. Seulement 5 interviewés sur 61 ont affirmé observer les tabous des ancêtres. Ils vivent entre 15 et 20 ans à Cotonou. Une informatrice est née à Cotonou. Quatre parmi eux appartiennent au moyen, deux au bas groupe de revenu. 27 ont affirmé que leur seul tabou l'incompatibilité corporelle et sanitaire influence leur choix alimentaire. 27 autres ont affirmé ne pas connaître de tabous qu'ils doivent respecter.

25. La conversion à l'islam était devenue attractive dans la région autour de Bassila dans les années 80, parce que des obligations traditionnelles, comme la propreté communautaire du lieu ou la contribution financière pour l'amélioration infrastructurelle ne sont plus légitimées par le droit coutumier (Elwert, 1995).

étroitement reliés aux dysfonctionnements de la société. L'explication des maux est donc à rechercher dans le « mal » de la société (Simshäuser, 1995). Cette recherche est, de ce fait, menée par les élites politiques et religieuses comme les prêtres-*vodun*, les conseils des aînés et les grands sorciers (Elwert-Kretschmer, 1997).

La prise en compte des facteurs individuels dans les affections, leur corrélation possible avec l'alimentation — comme la consommation du piment et les ulcères gastriques ou le cancer et conserves — est une attitude nouvelle et significative non seulement des changements de comportement alimentaire mais aussi, et principalement, des changements de l'ancrage culturel béninois.

La notion de corrélation entre alimentation et état de santé progresse. En milieu citadin, la conviction traditionnelle, très répandue dans le sud, selon laquelle les enfants ne doivent pas manger de viande ni d'œufs (Ijiff, 1997), disparaît. Les réponses aux interviews montrent que les enfants consomment davantage de protéines animales dans les villes que dans les villages.

Les ancêtres et leur vénération

Les changements socio-culturels qui s'opèrent au Bénin se manifestent, tout comme l'abandon des tabous de clan (*ako-mlan-mlan*), dans le déclin des rites et des coutumes voués aux ancêtres. La coutume du « *bo kan xwe bio* » (saluer les ancêtres et leur donner à boire, leur demander la permission), qui persiste dans le sud béninois, n'est plus pratiquée en milieu citadin. Cette coutume consiste, avant de boire, seul ou en compagnie, à verser goutte-à-goutte une gorgée de boisson par terre pour les ancêtres.

Le « *viens manger* » ou l'hospitalité traditionnelle

Une autre convention, liée à une coutume traditionnelle de solidarité, disparaît peu à peu sous l'effet des contraintes économiques et, plus encore, d'un nouveau mode de vie citadin. L'invitation spontanée de règle des hôtes, qui sont de passage au cours des repas, traduite par « *wáá du nú* » ou « *mi du mù* » ou « viens manger avec moi », se réduit à une apparence d'invitation dans laquelle un faux-fuyant de type : « *Je te devance* » « *voici l'état dans lequel je me trouve* » ou « *je suis en train de faire ce que tu viens à peine de terminer* » est utilisé pour convier davantage à décliner l'invitation qu'à l'accepter. L'opinion couramment répandue, qu'au Bénin, la cuisine serait habituellement conçue en prévision de visiteurs inopinés (Bricas, 1993) est à revoir.

La peur de l'empoisonnement

La peur d'empoisonnement, réelle en milieu rural, et en particulier, dans le cadre des cultes *vodun* au sud-Bénin²⁶ (Elwert-Kretschmer 1997), diminue sensiblement en milieu urbain ; elle fait plutôt place à la peur d'un empoisonnement alimentaire. Dans 36 interviews sur 71, il a été indiqué que le risque d'un empoisonnement était très faible ou n'existait pas en ville. Les aliments avariés, le manque d'hygiène²⁷ ou une mauvaise préparation culinaire sont davantage rendus responsables des indigestions et des empoisonnements (alimentaires). Toutefois, 25 interviewés ont confirmé leur crainte d'un empoisonnement : « *Ailleurs je peux manger chez d'autres, mais ici où tout le monde me connaît, on pourrait me mettre « quelque chose » dans le*

26. En général, il est admis au sud Bénin que le poison est administré par le contact physique ou incorporé dans les repas. Les Fon, les Ayizo et les ethnies qui leur sont apparentées sont réputés pour leurs empoisonnements « perfides » en cas de conflits. Même si les cas d'empoisonnement n'ont jamais été prouvés, leur crainte persiste de façon diffuse et générale (Elwert-Kretschmer, 1997).

27. Les questions d'hygiène et de confiance à accorder aux produits proposés sur les marchés urbains deviennent de plus en plus importantes (Cheyins 2000 ; Bricas 1993).

repas ». Certains consommateurs citadins, alternent régulièrement entre divers restaurants pour, selon eux, déjouer les tentatives d'empoisonnement. Cet exemple montre que la peur d'empoisonnement ne naît et ne persiste que dans un contexte social défini. Les accusations d'empoisonnement ne sont portées, dans les exemples cités, qu'à l'intérieur de la famille et de la parenté. Une société qui a peu de règles institutionnalisées pour résoudre les conflits, voit dans le poison un moyen éprouvé pour supprimer les conflits et leurs auteurs.

Dans une organisation urbaine où le tissu traditionnel a disparu et les liens parentaux se délient la plus jeune génération se retrouve comme dans un pays « étranger », dans lequel les peurs de leurs aînés et les sanctions traditionnelles n'ont plus cours. La diminution de la crainte de l'empoisonnement correspond à une modification du contrôle social traditionnel, exercé autrefois dans les villages par les anciens, par les ancêtres (virtuellement) et par les prêtres-*vodun*. L'attitude de la génération des anciens est différente. Les personnes âgées sont souvent restées étrangères en ville et méfiantes envers de nombreux changements. En dehors de la parenté, le monde est vécu de manière hostile et des complots contre la famille sont présumés en tout lieu. Les enfants et les petits-enfants font déjà partie des « étrangers ». Ils ont adopté de nouveaux comportements vis-à-vis des conflits et de nouvelles stratégies pour les résoudre. La jeune génération citadine découvre un nouvel environnement qui se situe au-delà des relations sociales villageoises basées sur la parenté. Elle noue des relations sociales qui ne sont pas fondées sur la parenté mais sur la confiance.

Un stimulant en disparition : la noix de cola

La noix de cola est toujours présente en milieu rural. Elle calme la faim, maintient éveillé, procure du plaisir, elle est en même temps un moyen d'exprimer l'amitié et la reconnaissance. La noix de cola est toujours partagée en présence d'autres personnes. Sa consommation a fortement reculé en ville. Seules quelques personnes âgées la mâchent encore plus ou moins régulièrement. La noix de cola a encore gardé une partie de son importance dans le domaine rituel symbolique. Elle est encore consommée à l'occasion de la remise des invitations de mariage, des fiançailles et du baptême. Mais ici aussi, elle est de plus en plus souvent remplacée par des bonbons.

L'identité ethnique

Divers aliments et repas quotidiens sont attribués à différentes régions et ethnies. Les produits à base de millet, d'igname et de lait, la viande de bœuf et le beurre de karité sont des aliments typiques du nord du pays. Le maïs, le manioc, le poisson et l'huile de palme sont des produits du sud et ses ethnies. Ces attributions commencent à disparaître en ville.

L'igname et le maïs sont consommés indépendamment de l'appartenance ethnique. La consommation du millet par contre se réduit dans le sud à cause de son prix élevé et du manque d'offre. L'igname est de plus en plus appréciée aussi par les Béninois du sud. Un bon mélange des mets résulte aussi des mariages interethniques de plus en plus fréquents. Les femmes originaires d'une ethnie différente de leur mari apprennent à préparer de nouveaux plats ethniques. Une femme du sud Bénin éprouvera des difficultés à introduire les plats typiques de son ethnie si elle épouse un Dendi ou un Bariba, qui ont une forte aversion pour l'huile de palme. « *L'huile rouge dans la sauce est un scandale pour un Bariba* » ainsi exprimait un Bariba de près de 90 ans ses préférences alimentaires. Les plus jeunes Bariba ont par contre une attitude moins radicale, ils se prêtent à la consommation des plats du Sud-Bénin, ainsi qu'aux mets modernes qui symbolisent l'ascension sociale.

Les invitations à dîner

Au village, les invitations à dîner ne sont transmises qu'aux parents, pour les fêtes de famille et les cérémonies, ainsi qu'aux meilleurs amis (Elwert, 1983). On ne connaît pas les collègues et les chefs dans le milieu rural.

En milieu citadin, les invitations à dîner contribuent à l'établissement et à la stabilisation des relations sociales. L'usage exige de rendre une invitation. Les invitations renforcent les liens d'amitié et les relations d'affaires et construisent un réseau de relations sociales basées sur la confiance, l'amitié ou les rapports hiérarchiques. Les réseaux ainsi créés ont d'autres caractéristiques que les réseaux fondés uniquement sur la parenté.

Pour les femmes, ces invitations à dîner sont une occasion, sinon l'occasion d'élargir leur horizon culinaire, leur savoir-faire dans « l'art de la table », et l'occasion d'avoir un aperçu sur un ménage étranger, toute occasion favorisant l'imitation et l'innovation.

Les coutumes de la table

Le repas quotidien n'est pas en milieu rural un événement social qui renforce les liens familiaux (Douglas 1984 ; Counihan 1997, 1998). Dans les villages, l'homme et la femme mangent séparément. La femme mange avec le plus jeune enfant, les autres enfants mangent seuls. La femme s'assoit sur une natte ou un tabouret, le plat est déposé sur la natte, un tabouret ou une chaise. Les enfants mangent sur la natte. Manger à table est le privilège de l'homme. L'usage régulier du couvert n'est observé que chez deux hommes sur 10. Tous les autres mangent avec les doigts. La cuillère n'est utilisée que pour le riz et la bouillie. Une famille sur dix mange dans un plat commun. Dans les autres familles, chaque membre a son propre plat.

En ville, les usages de table diffèrent fondamentalement des coutumes du village. Dans 10 ménages sur 20, les membres mangent isolément (la mère souvent avec le plus jeune). Dans quatre ménages, tous les membres prennent ensemble le repas principal du soir. L'utilisation de la table n'est plus réservée au père, d'autres membres de la famille l'utilisent également (4). L'utilisation du couvert est en général adopté. On mange seulement quelques mets, comme l'igname pilée, avec la main.

En milieu citadin, lors des invitations à dîner, les invités, hommes et femmes, s'assoient autour d'une table commune. On adopte aussi lentement le fait que le repas soit servi en premier aux femmes et non plus aux hommes.

Le rôle des personnes âgées dans la transmission du savoir

Le savoir des personnes âgées

La dévalorisation du savoir culinaire des personnes âgées est révélatrice de la position qu'occupent, aujourd'hui, les « anciens » dans la société. La perte du rôle qu'ils détenaient autrefois n'est pas un phénomène lié spécifiquement à l'urbanisation. Leur autorité a commencé à s'effriter avec l'intégration croissante de l'agriculture dans l'économie de marché. Le développement agricole a contribué à redéfinir les rôles entre les générations. Ainsi Heller et Fett (1978), au milieu des années 70, relèvent comment l'accroissement de la production de coton dans le Borgou a inversé les relations entre les jeunes et les anciens. La migration des enfants a accentué le processus en réduisant la sphère d'influence des personnes âgées et en permettant, par des revenus personnels, l'expression de nouveaux modèles de consommation opposés aux modèles traditionnels. Le désir d'acquérir des produits de luxe comme la radio, la bicyclette, la bière et les cigarettes s'est substitué à la recherche de la sécurité alimentaire préconisée par les anciens. L'école a participé à cette évolution en répandant une nouvelle culture avec de nouvelles valeurs et religions. L'environnement social s'est également modifié, il a fait place à des familles nucléaires. Ces processus d'évolution décrits ici pour le Borgou sont observés dans d'autres régions du Bénin. (Elwert, 1985 ; 1984 ; 1983 ; Bierschenk et Olivier de Sardan, 1998). Ils se prolongent en milieu citadin. Les rôles et la situation des personnes âgées se sont inversés au point que leur survie même n'est plus que partiellement assurée (Elwert-Kretschmer et Elwert 1997).

Divers exemples de changement social citadin ont déjà été cités dans le chapitre précédent. Le rôle des personnes âgées et leur position sociale ont été érodés par diverses dynamiques. Leur savoir-faire courant, mais aussi leurs connaissances magiques, religieuses, généalogiques et historiques ont de plus en plus été rejetées (Rosenmeyr, 1993) ; leur savoir est entré en concurrence avec les connaissances acquises à l'école, à l'université ou en formation professionnelle. La perte de leurs fonctions est effective sur divers plans sociaux et politiques. Leur pouvoir sur les droits fonciers, le règlement des litiges, leur pouvoir politique comme représentants du clan ou de la communauté villageoise n'ont plus cours en milieu citadin. Ils n'interviennent plus, non plus, dans les arrangements des mariages de leurs enfants même si ceux-ci leur demandent, encore, leur accord.

La vie citadine exige de la part de la génération des personnes âgées, *mexo* (en Fongbé) ou *harukusu* (en Dendi), une reposition de leur rôle. Les « anciens » expriment, essentiellement, le sentiment de la perte de leurs fonctions sur le plan politique et magico-religieux par le manque de respect de la jeune génération ; le « respect » étant entre autres synonyme de « savoir ». On ne recherche plus leurs conseils sur la manière de vivre, on ne leur demande plus de recettes de cuisine... Par ailleurs, ils sont entraînés dans des situations conflictuelles autrefois inimaginables : vente de la terre par les fils sans avis préalable, différend sur le choix du conjoint. Le conseil des parents n'est plus actuel ni opportun à plusieurs titres : « *ce que nous voulons est hors de mode* » disent les personnes âgées. En apparence, les nouveaux comportements ne sont pas agressifs. Certes, les parents se sentent mis à l'écart, mais ils ne sont généralement pas brusqués. Leur vie est néanmoins bouleversée, leurs propres valeurs s'écroulent et la tradition n'est plus respectée. Selon eux, la génération des enfants essaie d'imiter les « Blancs », ils s'habillent et mangent comme des « Blancs », ils sont aussi

« indisciplinés » et les femmes ne savent plus préparer la cuisine, c'est-à-dire qu'elles ne préparent plus ce qui semble bon aux personnes âgées. Leur seule consolation est de voir un des enfants se montrer toujours désireux d'apprendre et de respecter les personnes âgées et leur savoir.

Les personnes âgées qui ont été formées, à communiquer leur savoir à leurs enfants, se heurtent au vide : « *Auparavant on cherchait la compagnie des personnes âgées aujourd'hui la plupart ne veulent plus rien écouter. Ils ne s'intéressent encore qu'à " l'évolution " et au changement de la vie. Lorsque nous transmettons nos simples recettes, nos enfants trouvent cela ridicule* ». Les personnes âgées déplorent que leurs enfants, bien que ne recherchant plus ni leurs conseils ni leur aide, s'attendent, néanmoins, lorsque survient un malheur ou un échec grave, à ce qu'ils invoquent leurs pouvoirs traditionnels et mystiques pour résoudre la situation.

Quelques citations illustrent comment les jeunes jugent les personnes âgées : « *Je suis renvoyé de la maison, parce que je dois toujours obéir* » ; « *Les personnes âgées racontent leurs choses démodées qu'ils ne peuvent pas expliquer* » ; « *Aujourd'hui on n'a plus le temps pour écouter les personnes âgées* ». Obéissance envers les parents, respect aux personnes âgées et reconnaissance, et transmission du savoir des personnes âgées ne fonctionnent que dans un monde sans alternative. Cotonou est par contre caractérisé par une pluralité de valeurs, de savoirs et de transformations.

Comment les personnes âgées perçoivent-elles les changements alimentaires ?

Les personnes âgées, toujours attachées aux normes et aux modèles ruraux traditionnels, ne peuvent apprécier que de façon négative la plupart des changements en cours. Leurs jugements subjectifs, exprimés par une formule générale commune : « *auparavant tout était mieux* », donnent une idée de leur perception des évolutions. Leurs critiques soulignent, sous un autre angle, les modifications intervenues dans l'alimentation : « *les aliments étaient auparavant plus frais qu'aujourd'hui ; on les cherchait ou au champ ou dans la brousse, on mangeait aussi plus souvent la viande en dehors des jours de fête, puisqu'on posait des pièges et on allait à la chasse ; il en était de même pour le poisson* ». Tout était meilleur marché et surtout plus naturel : « *on mangeait conformément aux saisons et tout était nourrissant* ».

Selon eux, c'est principalement l'usage des produits importés qui aurait altéré le goût des plats. Le glutamate et les cubes suppriment ou masquent les goûts spécifiques. La consommation des aliments en conserve entraîne des maladies, en particulier le cancer. Le poisson surgelé n'a pas une bonne saveur. On ne connaît plus la nature des condiments et on se sent par conséquent éloigné des aliments.

La fonction de la nourriture aurait elle-même changé. Auparavant, on mangeait pour se rassasier et pour prendre des forces²⁸, aujourd'hui, c'est l'apparence de la sauce qui compte davantage. En outre, on ne mange plus autant. Les personnes âgées ne reconnaissent pas les plats servis, en particulier, à l'occasion des invitations et des cérémonies. Ce changement ne paraît être, pour certaines, qu'une simple imitation : « *même en mangeant, ils veulent imiter les Blancs* ». Cependant, en même temps, ils trouvent ce comportement compréhensible : « *Parce qu'on ne veut pas avoir honte, on prépare aussi lors des contre-invitations ces mets étrangers. C'est ainsi que sont adoptés ces mets étrangers.* »

Les préférences alimentaires des personnes âgées soulignent, une fois encore, les changements culinaires. Parmi leurs plats préférés, aucun nouvel aliment n'est mentionné. Seul le pain est

28. Sur la manière dont certains aliments sont transformés en plats « fortifiants », voir Heiss (1998) ainsi que ses recherches sur l'état physique des paysans nigériens.

évoqué comme nouvelle adoption. Il est en effet prisé à un âge avancé, parce qu'il est toujours disponible et peut être consommé sans préparation ni cuisson.

Les personnes âgées insistent sur les aliments traditionnels comme la bouillie, la pâte, l'*akassa*, la sauce ou le fromage. Les plats nouveaux n'existaient pas au moment de leur jeunesse, il leur est donc difficile, selon leur affirmation, de s'y adapter aujourd'hui. Elles préfèrent les repas très relevés. Les plats sans épices ne leur conviennent pas, leur causent des troubles digestifs et ne les « *réchauffent* » pas. Pour ces « aînés », les jeunes ne mangent plus la même chose qu'eux.

Les mères âgées préfèrent donc souvent se préparer elles-mêmes la cuisine plutôt que de laisser leurs filles, belles-filles ou petites-filles la leur préparer. Certaines belles-filles s'étonnent des critiques des personnes âgées. « *Mais je prépare traditionnel !* », rétorquait une jeune femme rapportant une mésentente familiale. Cette incompréhension confirme en même temps que des changements imperceptibles se sont produits²⁹.

Le repas traditionnel a l'avantage, selon les personnes âgées, d'être encore consommé au cours de la vieillesse, faisant ainsi allusion à la pâte de millet, de maïs ou de manioc, qui peut être consommée sans être mâchée. Tous regrettent de ne plus pouvoir casser des os, plaisir partagé par tous les Béninois, des plus jeunes aux moins jeunes, des plus traditionnels aux plus modernes.

29. Il est peu vraisemblable que les plaintes des personnes âgées soient liées à une altération du goût, qui survient parfois au cours de la vieillesse.

Les styles alimentaires villageois

On ne connaît que peu de choses sur l'alimentation villageoise. La recherche sociologique et anthropologique au Bénin s'est davantage préoccupée de thèmes liés à la production et à la reproduction qu'à la consommation. Dans les carnets de voyages, la cuisine béninoise est décrite avec condescendance comme ennuyeuse et monotone (Forbes, 1851 ; Lafitte, 1874). Toutefois, Lafitte décrit également une suite de plats et de vivres donnant une impression de variété dans l'alimentation. Maurice (1986), un fonctionnaire colonial français que des recherches ethnologiques ont conduit dans l'Atacora vers la fin des années 40, décrit par contre avec beaucoup de sympathie la variété des plats à base d'animaux et de plantes que préparent les ethnies autochtones. Les préjugés des voyageurs et des commerçants du 19^e siècle ne sont pas encore surmontés aujourd'hui, car on parle plus volontiers du peu de variété et de la monotonie de la cuisine africaine des villages.

Les particularités du changement alimentaire urbain ne se comprennent que par comparaison avec l'alimentation villageoise. C'est dans cette optique de comparaison qu'un sondage a été effectué, en 1999, dans les villages d'Ayou, à 7 km au nord d'Allada et Tori Bosito, à 10 km au sud-ouest d'Allada. Dix ménages ont été interrogés sur leurs comportements alimentaires. La comparaison ville-village ne présuppose pas que la tradition villageoise soit immuable, elle n'intervient ici que pour relever les différences et ressemblances à un moment donné, car les habitudes alimentaires en milieu rural sont aussi sujettes à des modifications.

Les aliments importés au cours du XX^e siècle

La pâte, le haricot et l'igname sont des aliments traditionnels à Ayou, selon les personnes âgées interviewées³⁰. L'akassa a été introduit au village après la première guerre mondiale, de même que son traitement en 1918. Le gari a fait son apparition entre 1918 et 1920. Le pain et le riz ont été importés par les « Blancs » au début de la période coloniale.

C'est au cours des dernières quarante années que les aliments suivants ont été introduits : le tapioca (par les Gen), le soja, les croupions de dindes, le concentré de tomates et le cube Maggi (par les « Blancs »), le niébé (par le Centre agricole régional de développement rural [Carder] atlantique) et le poisson d'importation, *kpokun*.

L'apprentissage de la cuisine et la transmission du savoir

Modifier et partager ce qui autrefois a été appris est une composante fixe du savoir féminin. Les jeunes filles sont éduquées à devenir des cuisinières et de bonnes épouses pour leur futur mari. Ce qui implique qu'elles doivent, avant le mariage, acquérir les connaissances de leur mère mais aussi qu'elles doivent, après le mariage, savoir intégrer de nouvelles notions culinaires et s'adapter au goût de leur mari. Cette capacité d'évolution est d'autant plus importante qu'à

30. Sur l'introduction des nouveaux aliments en Afrique occidentale à partir du XVI^e siècle voir Wigboldus, 1986 et Lewicki, 1974.

l'exigence d'une amélioration constante du savoir culinaire — « *savoir que l'on ne connaît jamais tout* » — s'ajoute l'adaptation aux changements sociaux accélérés dans les villages depuis la période coloniale. Comme le résume une jeune paysanne : « *La mode de ma mère est dépassée. Il faut évoluer avec le monde* ». Toutes les femmes affirment avec insistance maîtriser les plats modernes. Les nouveaux plats contribuent à valoriser l'image de la femme non seulement en tant que bonne cuisinière, mais également en tant que femme intégrée au monde moderne.

Les femmes rurales dont l'appartenance sociale n'est plus aussi homogène qu'il y a une trentaine d'années, sont, tout comme les femmes citadines, sans cesse à la recherche de nouvelles recettes et toujours « *prêtes pour les innovations* ». Elles apprennent de nouveaux plats auprès de leurs voisines, d'amies ou à l'occasion de fêtes. Toutefois leur espace d'investigation est plus restreint qu'en ville. Ni la fréquentation des restaurants, ni les livres de cuisine ni les émissions télévisées ne peuvent être des sources d'inspiration. Malgré tout, le village n'est plus une société fermée. Les voyages, les migrations et les visites en provenance de la ville élargissent l'horizon culinaire et apportent les plats « modernes » au village. C'est surtout les *akowe*, les enseignants et les fonctionnaires qui, dans leurs efforts pour se distinguer des paysans, sont à l'avant-garde culinaire dans le village.

Les sources d'énergie et la place de la cuisine

Toutes les femmes utilisent le fagot de bois comme source d'énergie pour cuisiner. Seules deux femmes ont fait exceptionnellement usage, chacune une fois, du pétrole ou du charbon. La cuisine se trouve en plein air, devant la pièce de la femme. Le foyer est composé de trois pierres sur lesquelles repose la marmite. Lors des pluies, on prépare la cuisine dans la pièce de la femme.

Les mets villageois et l'utilisation des ingrédients

Les entretiens ont fait référence aux repas des trois derniers jours ouvrables et des trois derniers dimanches ou jours de marché. Trois repas sont pris par jour. Le grignotage qui a lieu entre les repas n'a pas été pris en compte.

- Le petit-déjeuner rural des jours ouvrables diffère notablement du petit-déjeuner urbain. Tous les foyers prennent chaque jour au petit-déjeuner des plats chauds de type africain (29 sur 29). Le riz (7) et la pâte (4) dominent comme plats de résistance, à côté du gari (2), de l'*akassa* (1), de l'igname (1), du manioc (1) et de la bouillie (1). Comme garnitures, il y a du poisson (8), de la viande (2) et des haricots (5). Les plats végétariens dominent (18). Une seule fois, le pain a été consommé en accompagnement de la friture. On ne prend ni thé ni café.

- Il n'y a que très peu de différences entre les plats du petit-déjeuner et ceux du déjeuner. La pâte prédomine (12) à côté de l'*akassa* (6) et du gari (4). Pour ce qui est des aliments modernes, il y a du riz (2) et des patates frites (1). On mange 13 fois végétarien, il y a 12 fois du poisson et trois fois de la viande.

- Au dîner, c'est également la pâte qui prédomine (17), à côté de l'*akassa* (3). Les plats sont essentiellement consommés sans viande, 16 plats pour 11 avec du poisson et 3 de viande.

Le dimanche n'est pas une réalité au village. Il n'est célébré que par les deux familles d'enseignants du groupe sélectionné. Dans les ménages ruraux, c'est le jour de marché animé tous les quatre jours qui détermine le rythme de la semaine. Sur 20 dîners, 8 sont servis avec du riz et huit avec de la pâte. On a compté 8 plats de poisson, 7 de viande et 2 plats végétariens. Les jours de marché et les dimanches, le poisson, la viande et le riz au dîner sont plus fréquents.

Le piment : « *c'est propre à nous les Africains* »

Après le sel, le piment est le condiment le plus important au village. Toutes les femmes l'utilisent pour chaque préparation. « *On ne pourrait pas manger sans le piment* » ; « *les Blancs ne prennent pas de piment, mais nous les Noirs le consommons parce que nous le connaissons depuis notre enfance.* », ces phrases souvent citées illustrent son importance. Il n'a pas été fait mention d'hypothèses selon lesquelles le piment serait nuisible pour la santé.

Le cube Maggi

Le cube Maggi, le concentré de tomates, les boîtes de sardines, le sucre en morceaux et le lait concentré sucré sont aujourd'hui encore les seuls aliments d'importation disponibles dans les villages.

Le cube Maggi est un ingrédient « *que chacun voudrait acheter au village.* » Huit femmes l'utilisent pour toutes les préparations et deux pour quasiment presque toutes. Grâce au cube Maggi, la sauce deviendrait « *succulente* ». Il répond à plusieurs exigences : il est bon marché, il correspond au goût des paysans et il donne le sentiment de participer au progrès.

Le jugement citadin attribué au cube Maggi est bien connu au village : « *Les lettrés disent que les crevettes séchées sont mieux que le cube. Mais nous paysans n'avons pas d'argent.* » Le prix élevé mais aussi l'absence d'offre de crevettes séchées sur les marchés ruraux constituent un obstacle à leur consommation. Dans six foyers, les crevettes séchées sont utilisées exclusivement les jours de fête et lors des cérémonies. Deux en font exceptionnellement usage le dimanche et deux n'en utilisent jamais.

Le concentré de tomates

Le concentré de tomates est cher pour les paysans et son offre est également limitée dans les villages. C'est, comme le cube Maggi, un ingrédient sollicité qui n'est pourtant utilisé quotidiennement que dans deux ménages. Six foyers n'en font usage que les jours de fête. Un ménage ne l'utilise que pour la préparation de l'*amiwo* et un autre lorsqu'il n'y a pas de tomates fraîches au marché.

Les huiles

Dans neuf ménages, on utilise quotidiennement l'huile de palme. Un seul foyer cuisine, la plupart du temps, avec l'huile de palmiste. Quatre ménages utilisent régulièrement l'huile de palmiste en plus de l'huile de palme. L'huile d'arachide est utilisée exceptionnellement les dimanches et quasi exclusivement pour les repas de fête dans six foyers. Dans trois ménages, elle est utilisée parallèlement, mais plus rarement, que l'huile de palme. Un foyer fait, en plus mais rarement, usage de l'huile de coco.

Les légumes européens : salade, pomme de terre, carottes

Dans cinq ménages, ces légumes sont consommés seulement les jours de fête ou lors de grandes cérémonies comme le mariage. Parmi eux, un ménage consomme ces légumes quelquefois, mais assez rarement, les dimanches. Dans cinq foyers, on n'a encore jamais fait usage de ces légumes.

La viande et le poisson

La majeure partie de la viande consommée au village provient de la chasse de petit gibier (lapin, écureuil, rat palmiste). Pour les fêtes et les cérémonies, on tue un porc ou un bouc. Les jours de marché offrent l'occasion d'acheter de la viande, en complément, en petites portions. Quatre ménages affirment manger de la viande une fois par semaine. Trois en mangent une à

deux fois par mois. Un foyer consomme de la viande deux fois par trimestre et deux foyers modestes n'en consomment jamais, dont une veuve qui en a pris pour la dernière fois il y a quatre mois.

Le poisson est consommé régulièrement au village, même si ce n'est pas à tous les repas. Les villageois se plaignent qu'il est devenu rare. Dans six ménages, on consomme quotidiennement du poisson. Trois en consomment vingt jours par mois. La femme veuve en achète quatre fois par mois.

Le pain

Dans les villages du sud, le pain est connu depuis 40 ans. C'étaient surtout les domestiques des Blancs, les *akowe* et les garde-cercles qui en mangeaient. Aujourd'hui, tout le monde a déjà mangé une fois du pain à Ayou et à Tori Bosito. Cependant, sa consommation ne s'est pas fortement répandue à Ayou. Il y a peu et rarement du pain à acheter (Ijff, 1997). Certains ne prennent du pain que lorsqu'ils l'ont rapporté de la ville ou qu'on le leur a apporté. En milieu rural, le pain est identifié à un aliment de « Blanc », alors qu'il l'est rarement en ville. Il est resté au village une nourriture exceptionnelle. On lui attribue de nombreuses qualités. Il serait la nourriture idéale des pauvres, parce qu'il rassasierait et qu'il serait bon marché. Il serait bon pour les voyages. Il apaiserait la faim des enfants turbulents. Le pain est la nourriture urbaine par excellence. Sa consommation est très recherchée et empreinte de prestige.

Le riz

Le riz est connu depuis la période coloniale. Dès 1904, des essais de culture du riz ont été entrepris, près d'Ayou, à la station d'essais de Niauli. Seuls les Blancs, les riches et les *akowe*, premiers à s'adapter aux Blancs dans leurs habitudes alimentaires, consommaient du riz. Ils pouvaient s'approvisionner dans les boutiques comme John Holt à Allada. Il est probable que les travailleurs de la station en ont également consommé.

Le riz fait partie, aujourd'hui, des aspirations de consommation. Cependant, chez les petits producteurs, il n'apparaît à table à côté de la viande que les jours de fête.

Le riz est cependant aussi une « nourriture de famine ». En période de pénurie, lorsque les céréales produites par les villageois font défaut, le riz, dont le prix sur le marché mondial est stable, devient alors moins cher que le maïs et est consommé quotidiennement.

La diversification de l'alimentation

« On doit varier, ne pas faire comme les paysans qui mangent toujours la pâte », disait l'épouse de l'enseignant de l'école du village d'Ayou. Cette appréciation n'est cependant pas conforme à la réalité, car ce principe est également valable pour les paysans et pour les pauvres. Une nourriture monotone porterait préjudice à la santé, à la joie de vivre, à la croissance et à la paix du ménage. Même avec les moyens limités d'un ménage pauvre, il faut diversifier son alimentation.

Les plats préférés

Contrairement à la ville, les aliments préférés des femmes rurales sont en majeure partie des plats modernes, essentiellement à base de riz (6). Comme mets africains, l'*amiwo* (1), le haricot (2) et le gari mélangé à la sauce de poisson frais (1) ont été cités.

Les cérémonies et les jours de fête

Outre Noël, le nouvel an, Pâques et les funérailles, d'autres cérémonies qui n'ont plus cours en milieu urbain sont célébrées dans les villages. Ce sont les cérémonies dites de « *libation aux asen* », les cérémonies pour les ancêtres « *Gbesiva* » (à Ayohie), les cérémonies pour le *vodun* des ancêtres « *Kenjixosu* », les cérémonies pour les *vodun*, le 1^{er} août (fête de l'indépendance), la fête de la « fin de la soudure et la première récolte de maïs ». Les anniversaires de naissance des enfants ne sont fêtés que dans les deux foyers d'enseignants.

Les jours de fête sont également pour les villageois une occasion de préparer des plats « modernes ». Les deux ménages d'enseignants, économiquement aisés, préparent exclusivement des plats modernes (pâtes alimentaires, riz, riz blanc, riz au gras, couscous, salade verte, mayonnaise). Dans les ménages de paysans aisés, on trouve à la fois des plats modernes et des plats africains. Dans les deux ménages à faibles ressources, on ne prépare que des plats africains (haricot et l'akassa — la viande des pauvres —). Il est très rare, pour eux, de préparer du riz les jours de fête.

Les invitations

Au village, les invitations pour les repas rentrent dans le cadre de la solidarité traditionnelle (Elwert, 1980). Les ménages ruraux ont chaque jour, à l'un ou à plusieurs des repas, des convives. Les amis des enfants, les nièces, les neveux, les frères et sœurs ou d'autres parents peuvent passer, sans être invités. On invite au repas lorsque l'on est en train de manger.

Pour certaines occasions spécifiques, on envoie des invitations à des parents, des amis ou des voisins. Par exemple, lorsque l'on a besoin d'un conseil ou que l'on veut organiser la construction d'une maison. Ici le repas constitue le fond ritualisé de l'organisation du travail.

Seules les deux familles d'enseignants invitent leurs collègues à des dîners purement occasionnels.

L'usage du couvert, de la vaisselle et de la table

Dans les années 70, tous les villageois mangeaient avec la main, assis sur une natte ou un escabeau. Les petites tables existantes faisaient partie de la propriété personnelle de la femme et étaient utilisées comme étagère.

Aujourd'hui, l'usage de la table à manger est le privilège de l'homme. Tous les membres du foyer prennent leurs repas séparément, la mère souvent avec son benjamin. Ils sont assis sur la natte ou l'escabeau. Les enfants mangent toujours sur la natte. Seule l'épouse de l'enseignant mange à table avec son mari. Le couvert (exclusivement la cuiller) n'est régulièrement utilisé que par deux hommes. Tous les autres mangent avec la main. Pour le riz et la bouillie, cependant on utilise la cuiller. Dans un des ménages, tout le monde, sauf le mari, mange dans un bol commun. Dans les autres ménages, chacun utilise sa propre assiette. Une famille de l'échantillon ne possède pas de table.

Lors des invitations, les hôtes mangent séparément, selon leur sexe. L'homme mange avec les hommes, l'épouse avec les femmes, les enfants avec les enfants.

L'aspiration au changement : ressemblances et différences entre cuisine rurale et urbaine

La principale caractéristique commune aux modes culinaires urbains et rural est l'aspiration au changement, à l'innovation et à la modernité. Les modèles de consommation en milieu urbain sont la référence en milieu rural : en fonction des possibilités économiques, des composantes sont sélectionnées et imitées. Des modifications de la tradition interviennent sur divers plans dans le savoir-faire culinaire rural. Les plats modernes et les nouveaux ingrédients sont convoités, par contre leur consommation est limitée à quelques situations exceptionnelles. Le pain, le riz, les cubes Maggi et le concentré de tomate jouissent d'une forte considération, néanmoins leur consommation est encore loin de faire partie des habitudes alimentaires.

La variation et la diversification qui caractérisent la cuisine béninoise assurent le maintien et le raffinement de la tradition tout en favorisant la recherche et l'intégration de nouveaux éléments et pratiques culinaires. Cette aspiration au changement se manifeste à des degrés différents en milieu urbain et en milieu rural. Les conditions de la production et de la consommation définissent, en effet, le rythme et la qualité du changement. La variété de l'approvisionnement des marchés, la diversité des sources d'informations contribuent à une accélération des changements en milieu urbain, alors que dans les villages, les modèles de consommation restent fortement déterminés par la production agricole locale.

Les quelques caractéristiques de la consommation villageoise résumées ici confirment les transformations opérées à Cotonou mais soulignent également les changements propres à la cuisine rurale.

Le riz n'est pas, contrairement à ce qui se passe en milieu citadin, un produit consommé les jours de la semaine. Il est réservé aux cérémonies et aux jours de fête. Le pain, qui fait partie des désirs de consommation, ne s'achète pas au village et reste ainsi un aliment exceptionnel.

L'huile d'arachide, qui s'est globalement imposée en ville, n'est utilisée que très rarement. Le cube Maggi et le concentré de tomates sont des ingrédients de sauce très appréciés. Cependant, le concentré de tomate reste trop onéreux pour être utilisé quotidiennement par les paysans.

Le piment est incontestablement le condiment de prédilection. Contrairement à ce qui se passe en milieu citadin, on ne lui attribue aucune cause d'affection.

Les coutumes de la table n'ont que peu changé. Les repas se prennent toujours séparément, selon l'âge et le sexe. Les couverts ne sont utilisés que très rarement et se limitent à la cuiller.

Les Cotonnois mangent-ils encore africain ?

Réflexions sur les changements culinaires à Cotonou

Conservatisme ou innovation ?

Les recherches sur les pratiques culinaires en Afrique subsaharienne sont sous-tendues par trois hypothèses. La première, généralement acceptée, admet que le changement alimentaire est un processus lent qui échappe à l'observation et qui en fait le domaine des historiens³¹. La deuxième énonce que la cuisine africaine urbaine, bien qu'elle se soit modifiée, n'a subi jusqu'à présent aucun changement structurel (Hansen 1992 ; Muchnik 1994 ; Bricas 1992 ; Requier-Desjardins 1989 ; Goody et Goody 1995). Enfin, la troisième hypothèse suggère que les changements culinaires en cours en Afrique de l'Ouest ne se sont pas répandus par imitation de modèles occidentaux, mais émanent plutôt de l'aspiration endogène à la variation et à la diversité (Muchnik 1994 ; Bricas 1992 ; Requier-Desjardins 1989).

Or, l'analyse des changements qui se sont opérés de façon accélérée dans les modes culinaires dès la fin des années 70 à Cotonou, se satisfait peu d'hypothèses construites dans le cadre d'un conservatisme prévalent. Jusqu'au début des années 70, les pratiques culinaires se sont modifiées très lentement³². Les nouveaux produits introduits à l'époque coloniale³³, dans l'ex-Dahomey, étaient en nombre limité : concentré de tomates, cube Maggi, boîtes de sardines, lait concentré sucré. Bien que ces produits se soient largement répandus, leur consommation n'a pas entraîné une modification structurelle des modèles de consommation. Le pain blanc, autre produit importé, n'était consommé que par un petit nombre d'élites autochtones et d'experts en développement (d'Almeida-Topor, 1994). Ce n'est qu'à partir des années 70 que les changements de consommation se sont accélérés et ont atteint des couches sociales plus larges. Ces changements se sont produits à la faveur des migrations massives vers Cotonou³⁴, des importations croissantes de riz et de céréales (d'Almeida-Topor, 1995 ; Bricas, 1993), du développement de la culture du manioc (Ay, 1996), du cloisonnement entre consommateurs et producteurs agricoles, de la formation professionnelle et de la stabilisation de la classe politique et du corps des fonctionnaires avec la différenciation de classes sociales qui en a résulté.

Aujourd'hui³⁵, on peut noter une différenciation des habitudes alimentaires selon cinq grandes orientations. On relève tout d'abord une différence entre la cuisine quotidienne et la cuisine des

31. La recherche en sociologie et en anthropologie tente de susciter un nouvel intérêt en abordant la question du changement alimentaire du point de vue de l'acteur (Pahl et Setzwein, 1999). Les contributions de Lentz (1991) menées déjà dans cette perspective relient l'histoire et l'anthropologie.

32. Ce qui ne veut pas dire que les transformations qui ont eu lieu avant cette période soient ignorées. Des transformations importantes ont eu lieu dans la période postcoloniale avec la naissance du commerce transatlantique, tout comme en Europe centrale, entre autres. L'introduction du maïs, du manioc, de la banane, du cacao, de la tomate, du chili, etc. d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale constitue, et non seulement pour l'Afrique, un des grands bouleversements du secteur alimentaire (Diamond, 1997). Les modifications culinaires, qui se sont ensuivies, se sont opérées lentement puisqu'elles étaient liées à une production agricole plus lente à réagir innovations (pour la diffusion des nouveaux produits en Afrique de l'Ouest cf. Lewicki, 1974 et Wigboldus, 1986. Pour la diffusion du manioc en Zambie, cf. von Oppen, 1991).

33. Sur l'histoire économique du Dahomey colonial, voir d'Almeida-Topor, 1995.

34. En 1967, Cotonou comptait 120.000 habitants et 750.000 habitants en 1996 (Elwert, 1997.)

35. Les premières études sur la transformation alimentaire en Afrique occidentale ont été réalisées vers le milieu des années 80 (Muchnik *et al.*, 1993).

jours de fête. Cette dichotomie se caractérise par des plats quotidiens³⁶ de type béninois généralement à base de pâte et de sauce, et des plats « modernes » cuisinés lors des jours de fête, des cérémonies et des invitations à dîner. Lors de ces occasions, les repas selon le modèle français avec entrée, plat de résistance et desserts se sont imposés, avec pour base du riz, des pâtes alimentaires, du couscous ou des pommes de terre. On ne sert pas de tubercules ni de céréales locales.

Un deuxième type de changement est la propagation généralisée du pain blanc et du café au petit-déjeuner au cours de la semaine.

En troisième lieu, la cuisine « traditionnelle » se renouvelle par l'incorporation d'éléments exogènes. Outre l'usage depuis des décennies des cubes Maggi et du concentré de tomates dans la sauce, des aliments de base locaux sont remplacés dans la confection de plusieurs plats traditionnels. Ainsi, par exemple, le maïs présent dans l'*atasi* est remplacé par le riz. Le fait probablement le plus marquant est le recul de l'utilisation du chili, condiment représentant l'identité bénino-africaine, qui aujourd'hui est qualifié de démodé, de suranné et est associé à la notion de sous-développement. De même, la substitution de formes d'énergie telles que le charbon de bois, le gaz ou le kérosène au feu de bois, ou encore la substitution de l'huile d'arachide à l'huile de palme modifient le goût et élargissent le champ des possibilités culinaires.

Le quatrième axe de changement, d'ordre symbolique et culturel, renforce l'idée que les transformations en cours sont moins des variations ou des évolutions de ce qui est coutumier que des transformations de type structurel et durable. Il s'agit, en particulier, de la disparition des tabous et des rites quotidiens liés à la vénération des ancêtres, à l'identité clanique ou à la religion dont les conséquences sont, par exemple, le bouleversement enregistré dans l'interprétation de l'origine des maladies. On peut également noter la disparition des fêtes et des cérémonies typiquement villageoises, et en particulier les cérémonies d'initiation, au profit de nouvelles fêtes importées comme les anniversaires de naissance, la fête de Noël, le baptême ou la remise de diplôme. Avec l'usage généralisé des tables, des chaises, du couvert et de la vaisselle individuelle, le repas familial s'impose de plus en plus fortement.

Le dernier point concerne la modification du transfert des savoirs. Le rôle de la mère dans la transmission du savoir culinaire est minimisé au profit d'autres sources d'informations. De nouvelles sources de connaissance, que la vie urbaine rend facilement accessibles à travers les voisins, les amies, les collègues, les restaurants, la télévision, les revues, les livres..., s'associent aujourd'hui au savoir traditionnel transmis oralement au sein des ménages.

Sans surévaluer ici les innovations, force est de constater la rapidité d'adoption de plusieurs innovations et la ferme volonté d'innover et d'apprendre des cuisinières.

Les théories affirmant l'inertie des habitudes alimentaires africaines négligent ces transformations. Même les moteurs classiques du changement culinaire en Europe, la formation d'élites, la motivation pour l'ascension sociale (Elias, 1978) n'éclairent qu'incomplètement les transformations enregistrées à Cotonou, car ils procèdent d'approches macrosociologique et macrohistorique sur le long terme. Les interrogations sur les raisons et les formes des innovations culinaires opérées avec force ne trouvent de réponse que si l'on se place dans la perspective de l'acteur. L'analyse du transfert du savoir culinaire et de son insertion dans la structure sociale semble être un bon moyen pour expliquer les processus rapides d'innovation culinaire à Cotonou.

³⁶ Cette représentation est simplifiée, car dans le quotidien, de nouveaux plats tels le riz, les pâtes alimentaires, les frites ou le pain sont déjà introduits. Toutefois, la grande majorité des plats quotidiens est de type africain.

Comment les femmes acquièrent-elles le savoir culinaire

Où et comment les femmes en Afrique subsaharienne apprennent-elles à cuisiner ? La question de l'organisation sociale du transfert du savoir culinaire n'a pas, jusqu'ici, été abordée, bien qu'elle soit un préalable à la compréhension de l'identité féminine et culturelle, du complexe symbolique et de la transformation sociale. Il est supposé que les jeunes filles apprennent « de façon naturelle » les activités domestiques. L'imitation, l'observation et la participation sont sommairement évoqués comme principaux moyens pédagogiques de l'apprentissage et les vecteurs de transmission des normes culturelles.

Cependant, la cuisine est loin d'être une compétence anodine et dépasse largement la capacité à satisfaire les besoins matériels. L'habileté culinaire de la femme met en jeu son honneur et celui de sa famille, la cohésion du mariage, le maintien des rapports réciproque et la bienséance des cérémonies familiales dont le repas est le pivot central. Les mères consacrent beaucoup de temps et de soins à apprendre la cuisine à leurs filles.

En sociologie ou en anthropologie, la cuisine et ses préparatifs, qui occupent la majeure partie des travaux domestiques, sont essentiellement étudiés dans une perspective socio-économique. C'est également sous cet angle que les enfants font l'objet de recherche. Ils ne sont pris en considération³⁷ que dans le cadre de la sous-alimentation ou de l'exploitation de la main-d'œuvre³⁸. L'expression « travail des enfants »³⁹ est utilisée pour désigner toutes les activités allant de la simple aide au sein de la famille jusqu'au travail sous-payé des enfants dans les sociétés multinationales. Le concours de la jeune fille aux travaux domestiques est principalement analysé comme le moyen permettant aux mères d'accéder à des activités génératrices de revenu⁴⁰. L'aspect de la transmission du savoir par la participation aux travaux domestiques est éludé, il est conçu comme un effet naturel du travail. L'aide et l'apprentissage sont pourtant inséparables au Bénin. Les multiples activités des enfants dans la répartition des travaux domestiques, sont perçus, certes, comme une aide indispensable, mais en même temps comme un solide support à l'apprentissage. Les activités des enfants aux champs, dans l'artisanat, près des étalages au marché ou au sein des ménages se trouvent ainsi toujours à l'interface entre l'aide, le travail et la transmission du savoir.

La recherche dans le domaine du « savoir local » dont on pourrait attendre un apport constructif n'aborde pas ce thème. Issu des échecs des projets de développement conçus de l'extérieur, dans les années 70, le « savoir local » se limite à la transmission du savoir entre les adultes. En outre, cette approche, en restreignant son champ d'étude à la connaissance technique, centre son intérêt sur le savoir des hommes tout en le complétant par ce qu'on appelle le savoir des vieux, c'est-à-dire le savoir religio-magique, le savoir médico-pharmacologique, le savoir généalogique et l'histoire (Hountondji, 1994).

Le savoir des femmes est largement occulté⁴¹ et, lorsqu'il en question, il est souvent assimilé à la sorcellerie et au savoir magique et teinté d'une condescendance méfiante. Ce savoir, qui est essentiel à la fonction de reproduction de la femme, ne fait l'objet d'un questionnement ni sur sa structure ni sur manière dont il est acquis.

La présente étude décrit par contre la cuisine comme élément constitutif de l'honneur et de la famille et analyse le milieu social dans lequel le savoir est transmis et mis en pratique. Une autre *terra incognita* apparaît alors : les schémas et les motivations qui poussent à être une bonne cuisinière.

37. En Afrique, il n'existe presque pas d'études sur l'enfance. Selon Alber (à paraître) le stade de l'enfance en Afrique est perçu uniquement comme un âge biologiquement déterminé et non comme un concept dépendant de la société. Les études de Atto (1996) sur les enfants placés en nourrice à Abidjan constituent une exception.

38. Unicef 1997 ; Dettwyler 1994 ; Bass 1996 ; International Labor Office, 1996.

39. Nieuwenhys (1996) se prononce pour une définition des multiples activités des enfants.

40. Voir Büchler (1997).

41. Les études de Maizi (1993) sur le savoir technique des femmes mossi au Burkina Faso et les recherches de Volker-Saad (1997) sur les techniques féminines de construction de maisons chez les Beni-Amer en Érythrée sont des exceptions. Feldman a soumis un programme d'études sur le savoir des femmes dans le cadre de la coopération pour le développement (1995).

Savoir public et savoir maternel

Les habitudes alimentaires citadines sont sujettes à une transformation rapide. Le rythme des transformations, lié aux changements socio-économiques et donc à la formation de nouvelles classes économiques, de nouveaux modèles de prestige et de consommation, s'explique par le modèle spécifique d'apprentissage.

Le mariage, la répartition des rôles selon le sexe, la polygynie et la cuisine comme expression d'amour sont la condition de formation de l'empathie. Ils suscitent la concurrence et l'ambition d'accomplir de façon optimale le rôle attribué. L'apprentissage de la cuisine est compris comme un processus durable, inachevé. Le mariage est le « *turning point* » dans les habitudes alimentaires et la connaissance culinaire de base ne se transforme en « art culinaire » que dans sa propre famille.

L'accès aux recettes joue un rôle essentiel dans le rythme des transformations. Les modes de transformation de la cuisine dépendent des relations sociales établies avec les amis, les collègues et les voisins et des occasions qu'elles suscitent : fêtes, invitations... C'est au cours de ces occasions que s'échangent les recettes, les nouveautés qui favorisent la création ou l'imitation. Les innovations sont essentiellement déterminées par le « savoir public », car l'acquisition du savoir a franchi les limites de la famille. Les formes de communication, les lieux d'apprentissage, le milieu social et les normes sont devenues composites. L'hétérogénéité culturelle urbaine, les mariages interethniques, les invitations, la fréquentation des restaurants et l'ascension sociale sont autant de facteurs engageant à élargir ses connaissances.

Les recettes suggérées par les revues, la télévision, les cours et les livres de cuisine, circulant par des réseaux marchands, ne sont accessibles qu'à une couche de femmes privilégiées. Toutefois, leur propagation s'effectue également par des réseaux de voisinage et d'amitié, à travers les cérémonies et les invitations. Ces recettes constituent la base et le point de départ de nouvelles habitudes culinaires⁴². Par contre, pour les ménages à faibles ressources, la volonté affirmée de transformation et d'innovation des femmes est contenue dans des limites plus étroites ; les lieux et les occasions d'accès au savoir nouveau sont beaucoup plus réduits.

Les transmissions culinaires maternelles ne suffisent plus, aujourd'hui, pour assurer la cuisine citadine. Le caractère coutumier de la cuisine « traditionnelle » et les processus conduisant à l'élaboration de la cuisine « moderne » opèrent une dévalorisation du savoir maternel. Même si la cuisine « traditionnelle » ou « traditionnelle modifiée » prévaut dans les repas quotidiens, l'estime et le prestige ne se fondent plus exclusivement sur le savoir transmis par la famille, mais également sur ce qui est acquis de l'extérieur.

Principe de réciprocité, moteur du changement

Les facteurs socio-économiques tels que l'élévation du niveau de vie, la généralisation du travail rémunéré ou les importations régulières ne peuvent pas, pas plus que l'ascension d'une élite à la recherche de prestige et de renommée, expliquer à eux seuls la propagation accélérée des nouveaux produits et des nouveaux modes alimentaires. Goody (1982), interprète la transformation structurelle des habitudes alimentaires et la naissance d'une cuisine différenciée par la généralisation de l'écriture. Celle-ci n'est cependant pas une donnée propre au Bénin. Les sources du savoir se sont certes modifiées, mais ses modes de transmission beaucoup moins. Les connaissances culinaires circulent, y compris dans le domaine public, essentiellement de façon orale en gardant la structure de la sphère familiale et privée : observer, demander, imiter, expérimenter.

42. Bricas (1993) considère, par contre, les restaurants comme le lieu principal de la diffusion des nouveaux produits.

Les fêtes, qui ont un effet multiplicateur, sont le principal lieu de la diffusion du nouveau savoir. Ce n'est cependant pas le seul désir d'innover qui pousse les femmes à imiter la préparation de nouveaux plats, mais plutôt le principe de réciprocité qui impose, lors du renouvellement des invitations, de présenter des plats dans le même registre de cuisine, en participant ainsi à la diffusion des innovations auprès de nouveaux ménages. Ainsi, la règle de ne pas servir de la pâte et de la sauce lorsque des plats de type européens ont été servis lors d'une invitation s'est déjà imposée.

Le principe de réciprocité, comme fondement de régulation de l'échange de biens et de services, s'est associé aux innovations et les pérennise. Cela explique aussi la rapidité étonnante avec laquelle de nouveaux plats se sont imposés lors des cérémonies funéraires par exemple, alors que dans d'autres milieux, ces cérémonies ritualisées se distinguent par une observation stricte des plats traditionnels (Ahr, 1996 ; Goody et Goody, 1995 ; Yumani, 1994). Les Cotonnois ne tentent pas de surmonter les rapides changements sociaux politiques, économiques et religieux par la recherche d'une continuité et d'une cohésion sociale à travers le respect des règles traditionnelles, mais plutôt en s'efforçant de créer et de faire émerger une nouvelle « tradition ».

Contrairement à la thèse de Requier-Desjardins (1989), le mode de transformation du style d'alimentation ne s'explique pas exclusivement par le désir diffus et auto-entretenu de diversification. Le désir de distinction des couches sociales montantes exige quelque chose de fondamentalement nouveau. Les plats franco-européens, par une intégration ingénieuse à la cuisine africaine, correspondent au besoin d'innovation. Les anciens colons français et leur culture alimentaire déterminent ainsi des comportements. Les échanges économiques et commerciaux de même que la coopération scientifique presque exclusifs avec la France sont sous jacents à ce choix et, bien que Requier-Desjardins (1989) le conteste, l'imitation est le mode d'innovation.

Le changement structurel des habitudes alimentaires urbaines

Aujourd'hui le mode alimentaire africain doit être redéfini. Le cadre des études sur l'alimentation au sens strict a, jusqu'à présent, empêché de considérer toute la dimension des changements intervenus dans la cuisine africaine et a contribué à maintenir l'hypothèse d'une permanence dans les pratiques culinaires. En fait, les transformations « invisibles » ont atteint tous les niveaux de l'intégration socio-culturelle et confèrent au domaine alimentaire une nouvelle structure.

Les changements dans la culture alimentaire ne sont pas des faits isolés, mais associés ou intégrés à diverses transformations socio-culturelles : la réorganisation du transfert du savoir, la dévalorisation du savoir de la famille ou des femmes, la rupture du lien avec les ancêtres et des divinités, la restructuration des cérémonies entraînent par exemple le mépris des condiments traditionnels comme le chili. Ces transformations, qui ont lieu à plusieurs niveaux, se traduisent par un nouveau style alimentaire qui ne correspond pas au conservatisme postulé par Goody et Goody (1995), Muchnik (1994) et Requier-Desjardins (1989). L'ensemble des transformations montre clairement que la recherche de variation et de diversité ne peuvent être que des motivations superficielles.

Le changement alimentaire à Cotonou se distingue non pas par des transformations radicales mais plutôt par des ruptures à divers niveaux. Les transformations sont moins évidentes et n'ont pas été pour cela suffisamment perçues jusqu'à présent.

L'idée que l'Afrique ne mange plus « traditionnel » va progressivement s'imposer. Le goût, le prestige, l'identité et la dignité de la femme se construisent grâce à une coexistence et à une association des mets européens et africains.

Bibliographie

- AHOHOUNKPANZON M., 1999. Contribution à l'analyse économique des dépenses des funérailles au Bénin : éclairages théoriques et modélisation (manuscrit).
- AHR C., 1996. Hausarbeit – ein tägliches Einerlei? Einsichten in den Arbeitsalltag von Hausa-Frauen im ländlichen Niger. *In* Beck, K., Spittler G., (eds.), *Arbeit in Afrika*. Hamburg, Lit Verlag.
- ALBER E., 2000. *Im Gewand von Herrschaft*, Köln, Rüdiger Köppe Verlag.
- ALBER E., in print. Kindheit. *In* Johann Emmanuele Mabe (ed.). *Lexikon der afrikanischen Kulturen*, Stuttgart, Metzler Verlag.
- ALBER E., 2000. Kinderadoption und soziale Elternschaft bei den Baatombu. Vortrag gehalten im Forschungskolloquium des Ethnologischen Institutes der Freien Universität Berlin.
- ALBERT I., 1992. Des nouvelles pratiques alimentaires dans les groupements féminins du Bénin côtier. *Tiers-Monde*, 33, (132).
- ALMEIDA-TOPOR H. (d'), 1998. Recherches sur la consommation en Afrique noire contemporaine. Vortrag gehalten am Institut für Ethnologie der Freien Universität Berlin.
- ALMEIDA-TOPOR H. (d'), 1995. *Histoire économique du Dahomey*. Paris, France, L'Harmattan, 2 vol.
- ALMEIDA-TOPOR H. (d'), 1994. La diffusion du pain en Afrique noire. *In* János Riesz et Hélène d'Almeida-Topor (eds.). *Echanges franco-allemands sur l'Afrique*, Bayreuth.
- ANDERSON E., 1988. The food of China. *American Ethnologist*, 8 (1).
- ATTO U., 1996. ...Et tout le reste pour les filles. Zur Hausarbeit von Kindern in Abidjan. Dissertation, Kulturwissenschaftliche Fakultät, Bayreuth.
- AY P., 1996. L'Expansion de la production du gari. Les problèmes d'adaptation aux demandes après la dévaluation du franc Cfa. *Le Grenier*, 12.
- BASS L., 1996. Beyond homework: Children's incorporation into marked-based work in urban areas in Senegal. *Anthropology of Work Review*, 17 (1-2) : 19-24.
- BATEILLE-BENGUIQUI, M.C., COUSIN F. (eds.), 1996. *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris, France, Sepia, Musée de L'Homme.
- BIERSCHENK, T., 1997. *Die Fulbe Nordbénins. Geschichte, soziale Organisation, Wirtschaftsweise*, Hamburg, Lit Verlag.
- BIERSCHENK, T., LE MEUR P.Y. (eds.), 1996. *Trajectoires peules au Bénin*. Paris, France, Khartala.
- BIERSCHENK, T., OLIVIER de SARDAN J.P. (eds.), 1997. *Les pouvoirs au village. Le Bénin rural entre démocratisation et décentralisation*. Paris, France, Khartala.
- BOURDIEU P., 1979. *La distinction*. Paris, France, Minuit.
- BRICAS N., 1992. L'évolution des styles alimentaires. *In* P.M. Bosc, V. Dollé, P. Garin (eds.), *Le développement agricole au Sahel, tome I. Milieux et défis*. Montpellier, Cirad, Coll. Documents Systèmes Agraires, n° 17.

- BRICAS N., 1993. Les caractéristiques et l'évolution de la consommation alimentaire dans les villes africaines. *In* Muchnik, José (ed.), *Alimentations, techniques et changements*. Paris, France, L'Harmattan.
- BRYCESON D.F., 1987. A century of food supply in Dar Es Salaam. From sumptuous suppers for the sultan to maize meal for a million. *In* Guyer, Jane (ed.), *Feeding African Cities. Studies in Regional social history*. Manchester, UK, Manchester University Press.
- BUECHLER S., 1997. Age, gender and class in unremunerated household work: A study of children's work in a poor neighborhood in Tegucigalpa. American Sociological Association.
- CAMPORESI P., 1993. *The magic harvest: food, folklore, and society*. Cambridge, UK.
- CHEYNS E., 2000. La construction de la qualité comme angle d'analyse des interactions entre consommation alimentaire et savoir-faire agro-alimentaire. Rapport d'activités et de synthèse, 1997-1999. Montpellier, France, Cirad-Amis.
- COUNIHAN C., van ESTERIK P. (eds.), 1997. *Food and culture. A Reader*, New York and London, Routledge.
- COUNIHAN C., 1998. Food as tie: Negotiating intimacy and autonomy in the Florentine family. *Europaea*, IV (1) : 115-130.
- CURRIER R., 1966. The hot-cold syndrome and symbolic balance in Mexican and Spanish-American folk medicine. *Ethnology*, University of Pittsburgh, 5.
- DELGADO L., 1991. Food aid in Peru: Refusal and acceptance in a peasant community on the Central Andes. *Food and Foodways*, 5 (1).
- DETTWYLER K., 1994. *Dancing skeletons: Life and death in West Africa*. Prospect Heights, IL, Waveland.
- DIAMOND J., 1997. *Guns, germs, and steel. The Fates of Human Societies*, New York, Norton.
- DEVAULT M.L., 1991. *Feeding the family*. Chicago, USA, University of Chicago Press.
- DEVISCH R., de BOECK F., JONCKERS D. (eds.), 1995. *Alimentations, traditions et développement en Afrique intertropicale*. Paris, France, L'Harmattan.
- DONNER W., 1994. Alcohol, community, and modernity: The social organization of today drinking in a Polynesian Society. *Ethnology*, 33, (3) : 245-260.
- DOUGLAS M. (ed.), 1987. *Constructive drinking: Perspectives on drink from anthropology*. Cambridge.
- DOUGLAS M. (ed.), 1984. *Food in the social order*. New York, Russel Sage Foundation.
- ELIAS N., 1978. *Über den Prozess der Zivilisation*. Frankfurt/M., Suhrkamp.
- ELWERT G., 1983. Bauern und Staat in Westafrika. Die Verflechtung soziökonomischer Sektoren am Beispiel Bénin. Frankfurt/Main, Campus.
- ELWERT G., 1984. Die Verflechtung von Produktionen: Nachgedanken zur Wirtschaftsanthropologie. *Ethnologie als Sozialwissenschaft, Sonderheft 26, Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie*, Opladen, Westdeutscher Verlag.
- ELWERT G., 1985. Ehekonflikte als politische Konflikte. Die Entwicklung der Heiratsallianzen bei den Ayizo Bénins, Westafrika. *In* G. Völger und K.V. Welck (Hrg.), *Die Braut. Geliebt, verkauft, getauscht, geraubt. Zur Rolle der Frau im Kulturvergleich*, Band 2. Köln, Rautenstrauch-Joest Museum.
- ELWERT G., 1995. Changing certainties and the move to a 'global' religion. Medical knowledge and Islamization among Anii (Baseda) in the Republic of Benin. *In* Wendy J. (ed.), *The pursuit of certainty. Religious and cultural formulations*. London, Routledge.

- ELWERT G., 1997. Benin. *In* Encyclopedia of Africa South of the Sahara. New York, USA, Scribner and Sons, vol. 1.
- ELWERT G., 1980. Die Elemente der traditionellen Solidarität. Eine Fallstudie aus Westafrika. *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie*, 32 : 681-704, Opladen, Westdeutscher Verlag.
- ELWERT-KRETSCHMER K., 1995. Vodun et contrôle social au village. *Politique africaine*, 59, Le Bénin.
- ELWERT-KRETSCHMER K., 1997. Religion und Angst. *Soziologie der Vodun-Kulte*, Frankfurt/M., New York, Campus-Verlag.
- ELWERT G., ELWERT-KRETSCHMER K., 1991. Mit den Augen der Béniner. Eine andere Evaluation von 25 Jahren Deutscher Entwicklungsdienst in Bénin, Berlin, Deutscher Entwicklungsdienst.
- ELWERT G., WONG, D., 1978. Structures agraires et procès de développement dans la province de l'Atlantique (Bénin). Bielefeld.
- EICHINGER FERRO-LUZZI G., 1980. Food avoidances at puberty and menstruation in Tamilnad. An anthropological study. *Food Ecology and Culture*, Edited by J.R.K. Robson, Gordon and Breach Science Publishers, London, UK.
- FORBES F., 1851. Dahomey and the Dahomeans, vol. I und II. London, UK, Longman.
- FREY-NAKONZ R., 1984. Vom Prestige zum Profit. Zwei Fallstudien aus Südbénin zur Intergration der Frauen in die Marktwirtschaft, Saarbrücken, Breitenbach.
- FREY-NAKONZ R., 1991. Solidarität und soziale Sicherung bei den Aizo (Südbénin). *In* Berg, Eberhard *et al.* (Hrg.). *Ethnologie im Widerstreit*, München, Trickster.
- GOODY E., 1982. Parenthood and social reproduction: fostering and occupational roles in West Africa. Cambridge, UK, Cambridge University Press.
- GOODY J. 1982. *Cooking, cuisine and class. A Study in comparative sociology*. Cambridge, UK, Cambridge University Press.
- GOODY J., GOODY E., 1995. Food and identities: Changing patterns of consumption in Ghana. *Cambridge Anthropology*, 18 (3) : 1-14.
- GROHS, H., 1989. Im Bauch der Ethnologin. Über Essen und Ernährung bei den Fulbe in der VR Bénin, Unveröffentlichter Forschungsbericht der Freien Universität Berlin, Institut für Ethnologie.
- HALENE I., 1999. Heilkunde in Foue. Begrenzt systematisierbares Wissen der Fee (Mokolle) im Borgou (Nordbénin), unveröffentlichter Magisterarbeit, Freie Universität Berlin, Institut für Ethnologie.
- HANSEN K.T., 1989. Distant companions: Servants and employers in Zambia, 1900-1985. Ithaka, USA, Cornell University Press.
- HANSEN K.T., 1992. Cookstoves and charcoal braziers: culinary practices, gender and class in Zambia. *In* Hansen, K.T., *African Encounter in Domesticity*. New Brunswick, Rutgers University Press.
- HEIß J.P., 1998. Der Körper des Arbeitenden, unveröffentlichtes Manuskript, Berlin.
- HELLER E., FETT R., 1978. Zwei Frauen sind zuviel. Soziale Konsequenzen technischer Innovationen im Übergang von der Subsistenz- zur Warenökonomie: Die Boko in Nordbénin, Saarbrücken, Breitenbach.
- HERSKOVITS, MELVILLE P., 1967 (1938), vol. I und II, Dahomey. An ancient West African Kingdom. Evanston, Northwestern University Press.

- HOUNTONDJI P., (ed.), 1994. Les savoirs endogènes. Piste pour une recherche. Paris, France, Karthala.
- IJFF A., ADEL den HARTOG *et al.*, 1997. Alimentation et nutrition. *In* Jon Daane, Mark Breusers, Eric Frederics (eds.), *Dynamique paysanne sur le plateau Adja du Bénin*. Paris, France, Karthala.
- INTERNATIONAL LABOR OFFICE, 1996. Child Labour: Targeting the intolerable. *World of Work*, 18 : 7-9.
- KAKIANG L., 1993. Dynamique des systèmes alimentaires à N'Djamena. *In* Muchnik, J. (ed.), *Alimentations, techniques et changements*. Paris, France, L'Harmattan.
- LAFITTE M. L'Abbé, 1874. Le Dahomey : souvenirs de voyage et de mission. Tours, France, Alfred Mame et fils.
- LENTZ C., (ed.) 1991. Changing foodhabits. Special issue. *Food and Foodways*, 5 (1).
- LEPLAIDEUR A., MOUSTIER P., 1993. La consommation des légumes à Brazzaville : éléments de méthodologie, exemples de résultats. *In* Muchnik, José (ed.), *Alimentations, techniques et changements*. Paris, France, L'Harmattan.
- LEWICKI L., 1974. West African food in the middle ages according to arabic sources. Cambridge, UK, Cambridge University Press.
- LÖFFLER I., 1983. Vom Frauentausch zur Liebesheirat. *Peripherie*, 13 : 38-44.
- MAÏZI P., 1993. Techniques féminines mossi dans le Yatenga (Burkina Faso). Thèse de doctorat. Marseille, France, Ecole des hautes études en sciences sociales.
- MAURICE A.M., 1989. Atakora, Otian, Otamari, Osuri : peuples du Nord-Bénin (1950). Paris, France, Académie des sciences d'Outre Mer.
- MEILLASSOUX C., 1978. Die wilden Früchte der Frau. Über häusliche Produktion und kapitalistische Wirtschaft, Frankfurt/Main, Syndicat.
- MENNEL S., 1985. All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present., Oxford, UK, Basil Blackwell.
- MEYER-RENSCHHAUSEN E., 1991. The Porridge Debate: Grain, nutrition and forgotten food. *Preparation Techniques. Food and foodways*, 5 (1) : 95-120.
- MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DE LA COMMUNICATION, 1998. Cotonou : Une métropole en devenir. Cotonou, Bénin.
- MONTANARI, MASSIMO, 1993. *Der Hunger und der Überfluss*, München, Beck.
- MUCHNIK J. (ed.), 1993, *Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales*. Paris, France, L'Harmattan.
- MUCHNIK, J., 1994. Préface. *In* Syfia (ed), *L'Afrique Coté Cuisine. Regards africains sur l'Alimentation*. Paris, France, Syros.
- OFOUÉMÉ-BERTON Y., 1993. Identifications des comportements alimentaires des ménages congolais de Brazzaville : stratégie autour des plats. *In* Muchnik, José (ed.), *Alimentations, techniques et changements*, Paris, France, L'Harmattan.
- OPPEN, von A., 1991. Cassava "The lazy man's food"? Indigenous agricultural innovation and dietary change in Northwestern Zambia (1650-1970). *Food and Foodways*, 5, (1), Special Issue.
- PRAHL, H.W., SETZWEIN M., 1999. *Soziologie der Ernährung*, Opladen, Leske und Budrich.
- REQUIER-DESJARDINS D., 1989. *L'alimentation en Afrique. Manger ce qu'on peut produire*. Paris, France, Karthala.

- REQUIER-DESJARDINS, D., 1993. La consommation alimentaire à Garoua, permanences et changements. *In* Muchnik, J. (ed.), *Alimentations, techniques et changements*. Paris, France, L'Harmattan.
- RICHARDS A., 1937. *The food and nutrition of African natives*. London, UK.
- ROSENMEYER L., 1993. *Generationenbeziehungen im Entwicklungsprozess Schwarzafrikas*, unveröffentlichtes Manuskript, Wien.
- SCHULZ M., KRACHT U., 1999. *Food security and nutrition. The global challenge*. New York, Hamburg, St. Martins Press, Lit Verlag.
- SIMSHÄUSER U., 1995. *Die Inszenierung von Gesundheit. Das Beispiel der Volksrepublik Bénin*, unveröffentlichte Dissertation, Universität Bielefeld.
- STREIFFELER F., MBAYA M., 1986. *Zaire. Village, ville et campagne*. Paris, France, L'Harmattan.
- TRITSCHLER V., 1991. *Einflüsse der gesundheitspolitischen Entwicklungshilfe auf das Geburtssystem in Bénin (Bariba/Attacora)*. Unveröffentlichte Diplomarbeit, Freie Universität Berlin, Institut für Soziologie.
- UNICEF, 1997. *Ernährung und Gesundheit. Zur Situation der Kinder in der Welt*, Frankfurt/M., Fischer Verlag.
- VEBLEN T., 1953 (orig. 1898). *The theory of the leisure class*. New York, USA, Mentor.
- VOLKER-SAAD K., 1997. *Beni Amer/ Hedareb women and food security*. Berlin/Eschborn, unpublished Final Report, Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit.
- WIEGELMANN G., 1974. *Innovation in food and meals*. *Folk life: A Journal of Ethnological Studies*, 12 : 20-30.
- WIGBOLDUS J.S., 1986. *Trade and agriculture in costal Benin, 1470-1660. An examination of Mannings's early-growth*, theses. A.A.G. Bijdragen, 28 : 299-380.
- WIRZ A., 1993. *Die Moral auf dem Teller*, Zürich, Chronos Verlag.
- WIRZ A., 1997. *Schwaches zwingt Starkes: Ernährungsreform und Geschlechterordnung*. *In* Hans-Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann, Alois Wierlacher (eds), *Essen und kulturelle Identität*, Berlin, Akademie Verlag.
- YAMANI M., 1994. *You are what you cook: Cuisine and class in Mecca*. *In* Zubaida, Zami, Richard Tapper (eds.), *Culinary cultures in the Middle East*. London, UK, Tauris Publishers.
- ZUCKERMANN L., 1998. *The Potatoe*. Chatham, MacMillan.