



PRATIQUES ALIMENTAIRES DES SONINKÉ
Partie 2 : le milieu urbain

- ÉTUDE ALIMI-

Fabrice ESCOT

Préparé pour le CIRAD – Nicolas Bricas

Avril 2010

Sommaire

I- Méthodologie	p. 4
II- Contexte général : les socles des pratiques alimentaires des Soninké	p. 10
III- Les origines : les villages de la région de Kayes	p. 14
1. La région de Kayes : évolutions générales	p. 14
2. La zone du Kaarta	p. 18
2.1. Diamdioume	p. 21
2.2. Lambidou	p. 32
2.3. Au bilan sur le Kaarta	p. 47
3. La périphérie de Kayes	p. 49
3.1. Descriptif du village de Diyala	p. 51
3.2. Descriptif du village de Dougouba	p. 52
3.3. Point sur les évolutions alimentaires ‘globales’ des deux villages... et notamment des familles riches (sur la base des entretiens avec les notables)	p. 53
3.4. Descriptif des familles pauvres	p. 54
3.5. Pratiques alimentaires des familles pauvres	p. 59
3.6. Au bilan sur les familles pauvres de la périphérie de Kayes	p. 67
4. Le Gajaga	p. 68
4.1. Dramané Kore	p. 69
4.2. Ambediedi	p. 82
4.3. Au bilan sur les villages du Gajaga	p. 90

IV- Le milieu urbain : Kayes et Bamako	p. 91
1. Point rapide sur la ville de Kayes	p. 91
2. Le milieu urbain, en transversal	p. 92
2.1. Les ressources	p. 93
2.2. La socialité	p. 95
3. Pratiques alimentaires	p. 99
3.1. La culture alimentaire	p. 100
3.2. L'économie alimentaire : l'approvisionnement	p. 104
3.3. la socialité alimentaire	p. 110
4. Concrètement : le régime alimentaire	p. 115
4.1. Pratiques transversales	p. 115
4.2. La fonction nourricière : l'alimentation des enfants	p. 119
4.3. La question des 'neguelafen'	p. 120
4.4. Le festif	p. 122
5. Les effets des 'crises'	p. 125
6. Les représentations associées à la santé alimentaire	p. 128
7. La ville vs. les villages	p. 133
8. Au bilan sur les villes	p. 134

IV- Le milieu urbain : Kayes et Bamako

1. Point rapide sur la ville de Kayes

La ville de Kayes a très largement bénéficié des évolutions qui ont animé sa région, et est aujourd'hui un réel centre urbain :

Au plan politique : à la fois capitale régionale, chef-lieu de cercle et chef-lieu de commune, siège des institutions décentralisées et de l'État déconcentré, siège d'une chambre de commerce...

Au plan économique : la construction de la route goudronnée a fortement désenclavé la ville, et l'a positionnée comme point de transit du commerce entre le Sénégal et le Mali (auparavant assuré par le train surtout, dorénavant surtout opéré par camion pour les marchandises et par car pour les passagers) et comme carrefour des échanges entre la région et l'extérieur.

Kayes est ainsi devenue une place très commerçante, animée par son propre marché et ceux des villages de la région. Elle est conséquemment le siège, entre autres, d'ONG ou d'institutions de microfinance (ex. caisses d'épargne-crédit) qui travaillent dans la région (ex. les structures de soutien des coopératives des villages du Gajaga)

Au plan démographique : la ville est devenue un centre attractif, avec deux registres d'évolutions :

- Un brassage ethnique ; si la ville inclut à l'origine une assez forte composante soninké, d'autres ethnies sont aussi présentes, de longue date (khassonké, malinké, pêcheurs bozo qui ont fondé le vieux quartier de Legal Ségou), et/ou du fait d'implantations plus récentes (issues de la décentralisation, et de l'attraction de la 'grande ville' au sens général au vu de son importance régionale, nationale et comme carrefour international)
- Une extension spatiale, surtout 'horizontale' (cf. la pression sur les terres de certains villages, ex. Diyala Khasso) mais aussi 'verticale', avec de plus en plus de maisons à étage/de petits immeubles.

Au plan de l'offre : un réseau de distribution large et dense animé par :

- des marchands ambulants (de céréales, de légumes, de combustible, de tissus, etc.)
- des marchés
- des boutiques
- des alimentations/supermarchés

→ Si Kayes et Bamako ne peuvent être comparées au plan 'macro-économiques', elles peuvent l'être au plan de l'environnement urbain qu'elles proposent aux familles qui y résident.

2. Le milieu urbain, en transversal

2.1. Les ressources

2.2. La socialité

3. Pratiques alimentaires

3.1. La culture alimentaire

3.2. L'économie alimentaire : l'approvisionnement

3.3. la socialité alimentaire

4. Concrètement : le régime alimentaire

4.1. Pratiques transversales

4.2. La fonction nourricière : l'alimentation des enfants

4.3. La question des 'neguelafen'

4.4. Le festif

5. Les effets des 'crises'

6. Les représentations associées à la santé alimentaire

7. Au bilan sur la perception de l'alimentation

L'implantation en milieu urbain s'intègre avant tout dans des stratégies économiques des familles, motivées à la 'migration urbaine' par les opportunités de travail (commerce surtout) et les opportunités de la migration en Occident.

La ville offre une concentration d'emplois et d'activités :

- Commerce
 - o De toute envergure : commerce international, petit commerce
 - o De tous types de biens : tissus, alimentaire, mécanique, 'boutiques' ex. téléphone, etc.
 - o Boutiques devant les maisons, au marché, le long des routes...
- Fonction publique (enseignement)
- Salariat privé : ONG, projets, transport
- Métiers indépendants : chauffeur de taxi
- Petits métiers urbains (cireur de chaussure)

La ville est également une plateforme pour la migration. Elle est souvent le premier point d'arrivée et de transit pour des villageois candidats à l'émigration internationale, ainsi qu'un lieu de retour de migrants à l'étranger.

L'attractivité économique de la ville se double d'une image sociale de monde 'éduqué' vs la ruralité de la 'brousse'. Bamako surtout offre un accès à l'éducation supérieure (université surtout) et aux soins de santé 'spécialisés'.

La 'sociologie' des familles soninké est similaire à Kayes et à Bamako. Les populations des deux villes sont globalement issues d'un même phénomène migratoire qui s'est accompli sur plusieurs générations. Ces familles 'urbaines' ont aujourd'hui trois origines (en termes de lieu de naissance des adultes interviewés) :

- Des 'vieilles familles' installées depuis plusieurs générations, 'kayésiennes' ou 'bamakoises'
 - o Plus nombreuses et plus anciennes à Kayes, ville dès l'origine à forte proportion soninké
- Des familles implantées plus récemment, venant directement du village
- Des familles de retour de la migration, de tous les autres pays de la migration et notamment de la sous-région, et de nombreuses familles urbaines sont revenues collectivement d'une émigration en Côte d'Ivoire ou en Casamance
- Des villageois en résidence 'temporaire' : étudiants, malades, nouveaux jeunes hommes 'à l'aventure', etc.

2.1. Les ressources

Les motivations des hommes à migrer sont de deux natures très diverses :

- Positive, pour des hommes 'entrepreneurs'
- Plus négatives et/ou subies, pour des hommes envoyés par leur famille 'faire de l'argent'

Les ressources économiques des familles urbaines proviennent essentiellement du commerce et de la migration

- Certaines personnes pouvant être des commerçants internationaux installés à l'étranger : Afrique de l'Ouest (CI, Sénégal, Guinée, Togo...) et du Centre (Angola, Gabon), péninsule arabe, Europe, Etats-Unis...

« C'est son père qui était le chef de famille. Mais aujourd'hui qu'il est décédé, c'est mon mari qui est à sa place. C'est sa famille qui est ici ; lui-même est en Amérique. [...] Nous sommes deux : ma coépouse et moi, puisque la belle sœur n'est pas sur place. Elle fait des voyages sur Lomé. » (B.14, grande famille, riche)

Les vieilles familles (Kayes surtout) comptent plus de salariés : enseignants, employés d'ONG, de caisses comme du privé (transport...)

- Cf. la structure d'une famille particulièrement aisée (K.h.1), qui a pu investir tous les types de revenus conjugués de l'urbanité et de la migration, et ce aussi bien par les hommes que par les femmes :
 - Pratiquement tous les adultes 'résidents' sont actifs, salariés ou commerçants
 - Parmi les hommes : deux conducteurs de gros porteurs et un commerçant
 - Parmi les femmes : une enseignante, une commerçante, une commerçante 'transfrontalière' « *Elle fait le transit* »
 - Plus quatre membres 'émigrés' qui envoient de l'argent : un frère et une sœur à Bamako, un frère et une fille en France

Certains migrants (en France) semblent avoir mis à profit leurs revenus pour investir dans une activité de commerce

« Il vend du riz, de l'arachide, de l'huile, les produits vivriers » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

Le commerce est parfois une activité de famille, et notamment géré entre frères 'même père même mère'

« Nos hommes vont au marché tôt le matin ne vient que jusqu'au crépuscule. Nous avons deux boutiques au grand marché, ils vendent divers articles : les pagnes Wax, les tissus brodés, les basins riches, moins riches et les basins 2^{ème}, on a deux boutiques au marchés Dibida, ils vendent des ustensiles de cuisines, des assiettes en plastiques, des bols et les pièces détachées. La plupart de nos garçons vont au marché avec leur père. Les petits garçons vont à l'école juste pour savoir lire et écrire une lettre. » (B.21, nouvelle grande famille, aisée)

Les jeunes hommes sont parfois contraints à opérer de 'petits métiers', qui ne peuvent apporter qu'une contribution mineure à l'économie familiale (certaines grandes familles aisées n'envisageant d'ailleurs pas cette possibilité 'dégradante')

L'économie des familles connaît des aléas selon la réussite des affaires de commerce, les rémunérations auxquelles peuvent accéder les migrants, les maladies, etc.

La migration 'réussie' fournit aux familles une sécurité matérielle et notamment au plan alimentaire via les transferts monétaires

Les familles récemment implantées en ville doivent notamment créer leurs activités, et sont souvent engagées dans une dynamique ascendante néanmoins précaire

« Personne ne travaille dans cette famille. Nous voulons entreprendre une activité, mais tout n'est pas rentré dans l'ordre pour le moment. » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente, très récemment installée en ville)

« On gagne de l'argent, mais eux ils souffrent beaucoup. [...] Le commerce, on ne gagne pas beaucoup là-dedans. Ils n'ont que de l'argent pour nourrir la famille, à part ça ils n'ont rien. » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

Les familles les plus aisées sont globalement les grandes familles qui peuvent compter sur une multiplicité des revenus, ou les ménages dont le chef de famille

Certaines femmes trouvent en ville des opportunités de travail et l'occasion de s'émanciper d'un rôle purement domestique, en investissant presque tous les secteurs du travail :

- salariat du privé et du public pour celles qui sont nées en ville et qui ont suivi une scolarité (souvent issues des vieilles familles urbaines)
- surtout de commerce et d'artisanat pour les villageoises (surtout le textile : commerce de tissus, teinture)

« J'ai un peu étudié. J'ai quitté en 6^e. Je fais de la couture. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« Les gâteaux et les œufs, ma mère vend toutes sortes de condiments. Ma petite sœur fait du petit commerce, moi-même je vends des basins » (K.5, nouvelle famille, moderne)

- voire de petit commerce ; les subsides de la migration permettent à certaines familles d'investir dans un réfrigérateur, qui le plus souvent est utilisé à des fins de petit commerce (glace, boissons et préparations froides), ou dans un moulin

Les femmes aspirent majoritairement au travail et aux réalisations qu'il supporte :

- Épanouissement, valorisation
- Autonomie financière, liberté de dépenses,
- Forme, sinon d'égalité, du moins de 'partenariat' avec le mari (et personne ressource au sein des grandes familles)
- Leurs revenus permettent notamment à certaines femmes d'engager des dépenses alimentaires pour leurs enfants, et d'être ainsi de 'bonne mères'

Il est néanmoins malaisé pour les femmes les moins scolarisées de travailler ; certaines pallient leurs lacunes via des cours d'alphabétisation

« Ici, nous n'avons pas de travail ; au village, il y en a pendant la saison des pluies, on cultive ; après la culture, la moisson, le battage de l'arachide, voilà du travail. » (B.3, femme isolée, peu aisée)

« Mes frères sont allés à l'école, aussi je fais des cours du soir » (K.5, nouvelle famille, moderne)

2.2. La socialité

Le mariage entre cousins germains, toujours fréquemment pratiqué, semble favoriser l'entente des unités familiales, dont les membres sont 'de la même famille' et alliés par des intérêts économiques convergents

« J'ai quitté en 4^e année, avant de passer en 5^e année, pour me marier. J'avais alors 14 ans. [Mon mari] est mon grand frère ; nos grands-pères étaient frères. » (B.1, ménage peu aisé)

« Nous sommes de la même famille. » (B.2, femme isolée)

« Nos deux pères étaient frères de même père et de même mère. » (B.14, grande famille, riche)

« Celui-là est comme l'enfant de ma grande sœur car il est le fils de la femme du frère de mon mari. [...] Nos pères sont des frères. » (K.5, nouvelle famille, modernes)

L'implantation urbaine s'opère :

- Soit collectivement, souvent à l'initiative de 'fratries' (notamment des frères montant ensemble des activités de commerce), formant de 'nouvelles grandes familles' formées par les frères et leurs épouses (la polygamie induisant une majorité de femmes, accentuée par les migrations de certains hommes)
- Soit individuellement, au niveau des ménages, un homme (re)venant avec ses ou certaines de ses épouses

La modification de la structure des revenus peut entraîner une modification des hiérarchies intrafamiliales

- Les familles marquées par l'aisance et l'entente sont décrites par leurs membres dans un esprit de 'vivre ensemble' entre des individualités/des ménages devenus en ville plus indépendants, et émancipées de la tutelle du 'chef'

« Les décisions qu'on doit prendre, ça dépend de l'importance du problème, c'est tout le monde quand ça peut engager toute la famille » (K.h.1, grande famille, riche)

Le phénomène migratoire s'étant globalement intensifié au cours du temps, beaucoup d'adultes sont nés au village (ou à l'étranger), alors que beaucoup d'enfants sont nés et/ou ont grandi en ville.

La migration des femmes est souvent passive, du fait de leur subordination à leur mari. Le phénomène migratoire est essentiellement supporté par les hommes, et les épouses 'suivent' le mari... jusqu'à un certain point, dicté par des raisons économiques et/ou de relations entre époux. Un grand nombre de femmes résident ainsi en ville alors que leurs maris sont à l'étranger, et certains hommes 'urbains' ont une ou plusieurs épouses au village. De ce fait, la situation des femmes est très variable :

Les épouses des migrants ne sont en relation qu'épisodiquement, certains migrants pouvant passer plusieurs années sans rentrer au Mali

« C'était tous les quatre ans, quand il n'avait pas de papiers. Maintenant il a ses papiers, c'est tous les deux ans. » (B.10, ménage pauvre)

« Il est en Amérique. A sa dernière sortie il a fait cinq ans. » (B.14, grande famille riche)

- Certaines semblent réellement subir leur situation dans un vécu très négatif, avec des relations très distendues avec leur mari, et notamment des épouses 'délaisées' par leur mari à l'étranger (certains partis avec la ou les premières épouses)
 - o Pour une minorité de femmes, leur mari demeure un étranger, avec lequel le lien est essentiellement celui du 'devoir' économique

« Moi, je ne le connais sous cet aspect que depuis mon mariage. Parce que j'étais dans un autre mariage. Après le décès de mon premier mari, j'ai décidé de quitter cette première famille, où les remplaçants (dans le cadre du lévirat) me considéraient comme

une charge. Celui-là, qui est du même pays, le Soroma, m'a donc épousée. J'ai d'ailleurs fait un an avant qu'il ne vienne consommer le mariage. C'est moi seule qui suis ici ; les autres sont à Paris. [...] Ca, vraiment, j'ignore, ce qu'il fait à Paris. » (B.3, femme isolée, peu aisée)

- Beaucoup ne connaissent ni l'âge ni l'activité de leur mari à l'étranger

« J'ai environ 20 ans. -Et ton mari ? -Je ne sais pas ; ils ne disent pas leur âge aux gens. » (B.10, ménage pauvre)

« Il travaille là-bas, avec les Blancs. Je fais la cuisine, pour mes enfants. » (B.10, ménage pauvre)

« Je n'ai rien compris à son travail en France. Quand les Soninkés vont en France, ce qu'ils font, c'est des choses comme le nettoyage; ils n'ont pas accès aux travaux de bureau. » (B.2, femme isolée)

- D'autres ont au contraire tiré parti de façon très positive voire épanouissante, tant au plan des activités que du mode de vie que l'urbanité (et leurs maris) leur permettent, avec à l'extrême des formes de complicité entre époux

« Je m'appelle Barsa Coulibaly, je viens de Hataou Diahounou. Actuellement je suis installée à Bamako, au quartier de KalabanCoura ACI. Mon mari se nomme Bintou Konaté. Il a émigré en France. Je n'ai vu aucune souffrance dans le mariage avec lui ; du bonheur seulement. » (B.4, nouvelle grande famille, aisée, entente)

Les unités familiales sont de fait très fortement différenciées :

- en termes de nombres de personnes qui la composent
- en termes de structure (liens filiaux, fraternels et conjugaux)
- selon la résidence ou non de partie de leurs membres

Quatre grands profils de familles urbaines se retrouvent aussi bien à Kayes qu'à Bamako

Les 'vieilles familles'

- Surtout à Kayes, mais aussi quelques-unes à Bamako
- Regroupant jusqu'à une cinquantaine de personnes sur trois voire quatre générations, dont potentiellement les 'aïeux'

« Il y a environ 20 permanents à la maison, moi, mes deux sœurs, mes deux frères, et nos enfants, un petit-fils et deux cousins » (K.h.1, grande famille, riche)

- Marquées par un fort respect hiérarchique
- Une minorité de femmes de migrants ont choisi (et pu) de vivre dans la famille de leurs parents ; elles se retrouvent alors dans leur propre famille

« Ici c'est la maison de mon père. J'y habite avec ma mère depuis que mon mari est en France. Mon frère habite ici aussi » (K.22, vieille famille, aisée)

- Le degré d'entente est variable, et c'est notamment dans ce type d'unités que la cohésion semble la plus fragile face aux difficultés (et où on retrouve la plus grande méfiance vis-à-vis de l'extérieur)

Les 'nouvelles grandes familles'

- Ces unités ont le plus souvent été fondées par des frères, migrants du village ou de retour de migration
- Jusqu'à une quarantaine de personnes
 - « *Il y a ici les femmes de son grand frère et leurs enfants.* »
- Souvent caractérisées par une bonne entente, du fait d'une installation qui résulte d'un choix commun, et d'une gestion communautaire des ressources et des dépenses (et notamment, des frères qui travaillent ensemble)
- Cette structure familiale semble être celle qui offre aux femmes l'environnement le plus autonomisant voire le plus épanouissant
 - o pour des raisons psychologiques
 - o mais aussi car ces familles semblent souvent assez dynamiques économiquement, avec un niveau d'aisance financière souvent élevé

Les 'ménages'

- Originaires du village ou de retour de migration
- Mono ou polygames, d'autres épouses peuvent être au village
- La présence d'autres membres de la famille est plus ou moins bien tolérée dans une unité conçue comme 'unitaire', surtout selon les relations, etc.
- La relation entre époux est le socle de la socialité familiale ; elle est plus ou moins harmonieuse selon le degré d'entente
 - o Cf. une femme (B.8) qui cite son mari en l'appelant par son nom

Les 'isolées'

- des femmes de migrants
- vivant seules à Bamako, 'délaissées' par leur mari migrant
- Troisièmes épouses, ou ménages à faible niveau d'entente
- Des femmes très souvent frustrées de leur condition, assez peu enthousiastes,

3. Pratiques alimentaires

Les pratiques alimentaires des familles urbaines sont déterminées par trois facteurs, qui conditionnent la façon dont chacun s'approprié et consomme les produits de l'offre urbaine :

a. La culture alimentaire, qui conditionne l'adhésion à l'offre

- L'origine géographique et ainsi 'culturelle'
- L'ouverture sur le 'moderne', c'est-à-dire la donne urbaine, le 'champ des possibles'

b. Les ressources économiques, qui conditionnent l'accès à l'offre au niveau des familles et à celui des personnes

- Le niveau et la structure des revenus
- La régularité de ces revenus
- Taille des familles

c. La socialité familiale, qui conditionne les modes d'achat, de préparation et de consommation, ainsi que parfois le choix des plats

- Les structures d'autorité/de décision
- Le niveau d'entente

Les conditions de vie des familles (et notamment soninké) sont aujourd'hui relativement similaires à Kayes et à Bamako :

- en termes de niveaux et de types de ressources
- en termes de mode de vie et de socialité des familles
- et notamment du point de vue des pratiques alimentaires

En revanche, on observe une forte hétérogénéité entre les familles sur tous ces plans

3.1. La culture alimentaire

Les urbains semblent globalement peu marqués par les traditions rurales ‘profondes’. Les tabous notamment, résonnances d’un passé globalement oublié, ne sont évoqués que par certaines femmes, et n’ont pas cours dans un monde urbain ; néanmoins, ils résonnent avec certaines réalités villageoises (ex. l’alliance avec les caïmans de Diamdioume)

- Les animaux ‘totems’

« Nous on ne mange pas le singe. [La raison] je ne sais pas en tout cas, les Tigana de Bamako ne mangent pas le singe. Certains Marakas ne mangent pas le caïman, c’est leur interdit. Nous, le boa est notre ami, on ne le tue jamais. Le boa c’est un diable. Un de nos ancêtres s’était marié à un boa. Le boa est un porte-bonheur pour notre famille. C’est toujours respecté, ça c’est irrévocable. » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

- Les interdits de pureté, cf les femmes accouchées

« Quand elle a accouché, on lui donne son repas à part ; à la fin de la semaine, elle mange avec les autres, à moins qu’elle en soit empêchée par un interdit rituel portant sur une des convives. » (B.4, nouvelle grande famille, aisée, entente)

Les références à la culture se limitent globalement aux plats considérés comme ‘typiques’ des Soninkés :

- les plats de mil communs à l’ensemble des ‘zones’ soninké : les bouillies honde/sombi et le couscous bassi, les sauces à base d’arachide, de haricot et de feuilles ‘gnougou’.

« Nous quand même nous continuons à consommer nos condiments traditionnels, habituels, le soumbala, locoli (pâte de tomates.). Le Maraka ne change pas. Le bassi et le gnougou préparé avec beaucoup d’arachide. Walaye ! c’est grand plat pour le Maraka. Tellement qu’on aime ce plat, il nous arrive de le préparer même pendant la journée. » (K.3)

« Arachide et haricot, c’est-ce que les marakas mettent dans le nadji. Et s’il y a un peu de viande, on la met dedans. Les marakas quand même, mangent très généralement le couscous. Moi je proviens du sari. Je suis un Maraka, une fille Maraka, c’est le sari que je connais. » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

« C’est le bassi et le gnougou. C’est le plat que Maraka connaît. » (K.4)

« Chez les Soninkés, on n’aime pas les repas composites : le to au gombo ou le couscous au taxayé, c’est ce que moi je mange. C’est à Bamako que nous avons vu des mets comme le samé ; ce que les Soninkés connaissent : le taxayé et le gombo. » (B.2, femme isolée)

- Au-delà, la perception des traditions culinaires soninké est variable, et parfois plutôt floue à Bamako, où des sauces comme le sagasaga peuvent être considérés comme soninké. Sont considérés comme des plats et condiments ‘essentiels’ de la culture soninké :

- o Le nyenyen kini, le larou, le djuka

« Parfois nous faisons du to ! Car les mets du village, c’est le to et le couscous : nous en faisons. Le couscous, le larou, le kini que je peux préparer ici » (B.10, ménage pauvre)

« Dans le Soroma, le couscous c’est le jour et la nuit. Quelquefois le riz. La nuit, c’est le kini. Le niénienkini, avec la sauce au milieu. » (B.3, femme isolée, peu aisée)

- Le tô par personnes originaires de l'Est surtout, considéré sinon comme bambara, donc 'étranger'

« Très très très très très rarement, une fois sur cent, on mange du tô. Il n'y a pas de Bambara dans la famille. Le tô, c'est un autre monde » (K.h.1, grande famille, riche)

- La viande, particulièrement par les personnes originaires du 'Nord'), celles originaires de la région du fleuve mettant aussi voire surtout en avant le poisson

« Le couscous de mil aux feuilles de haricots avec beaucoup d'arachides, de poisson sec, de viande, et du poisson frais même parfois » (K.h.1, grande famille, riche)

« Le poisson par exemple, c'est ce qui fait marcher les Kayesiens, nous mettons du poisson dans du pain. » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

- Le lait (soit ignoré, soit considéré comme un 'pilier' de la culture alimentaire)

« Les Soninkés, ce qui les fait marcher, c'est le lait » (Bamako)

Les familles implantées en ville sont confrontées à d'autres éléments culturels, qui trouvent leurs origines dans des milieux différents (toutes régions du Mali, autres pays d'Afrique, Occident), et qui ont été assimilés dans ce qui constitue la 'culture urbaine' :

- L'importance du riz dans le régime alimentaire

- La consommation de plats de riz à midi est une pratique très installée en milieu urbain, avec une dimension sociale (le riz étant une marque de 'civilisation' qui s'oppose au mil de la brousse) qui lui confère une valeur de norme

« A midi, c'est le riz. En tout cas à Bamako, car au village c'est différent, à midi, Bambaras et Soninkés, tout le monde mange du riz à midi. » (Bamako)

« Du riz avec du cigadege... Puisque le monde a évolué, on fait du saxasaxa, du jabaji. Si tu en as les moyens, tu fais du riz, sinon on fait du tô. [...] Du riz à midi, qui peut être du samé, du jabaji, du cigadege, du nabulu, du sagasaga, selon ce que nous voulons. » (B.2, femme isolée)

- Les recettes de sauce sont très variées et de diverses origines : nadji-ni, soupe-kandia, yassa, sagasaga, fakuhoy, gombo, tigadègè, etc.

« Chaque jour a sa sauce : tantôt du tigadege, tantôt du sagasaga : on alterne. » (Bamako)

- Le rythme alimentaire

- La pratique du 'dizeurni' est installée voire normalisée en ville pour les écoliers, mais aussi pour les adultes (même si elle est souvent justifiée par la consommation enfantine)

« Nous aussi, nous sommes confrontées [au dizeurni] depuis notre retour de Côte d'Ivoire. Ça joue sur le régime alimentaire. [...] A dix heures nous faisons du café. [...] On peut changer les repas, mais pas question d'abandonner le « dix heures ». (Rires de l'interviewée). Quand tu as mangé ça, tu as hâte que midi arrive ! » (B.14, grande famille riche)

- Les 'neguelafen', plats qui relèvent à la fois de la gourmandise, du plat additionnel et du plat de substitution aux plats 'normés'

- Les plats, tartines et sandwiches du ‘café’, salades de composition très diverses, tôle le cas échéant...
 - « *Du temps de mon père, il était fréquent de consommer du manioc, des ignames, de la patate, maintenant c’est très rare. Celles qui font la cuisine ne sont pas de la même école.* » (K.h.1, grande famille, riche)
- Les produits qui les composent :
 - agricoles (loco, pomme de terre, ignames, carnés : poulet, viande, poisson...)
 - certaines femmes découvrent en arrivant en ville certains produits comme les aloco, la pomme de terre, les produits frais (des légumes au premier plan)
 - « *Les tomates, les choux, les aubergines, le poivron, etc., bref, les légumes* » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente)
 - industriels (café, thé, conserves, mayonnaise, margarine, macaroni, bouillon-cube, etc.)
- Lait frais ou en poudre
- Fruits

Ces éléments ont par ailleurs souvent déjà été intégrés par certaines familles rurales (cf. Dramané emblématiquement pour le versant ‘moderne’, mais en germe dans tous les autres villages investigués)

Le rapport à l’alimentation se situe (d’un point de vue culturel toujours) dans une double perspective :

- Une valorisation de principe de ce qui est traditionnel
- Une ouverture à l’offre moderne des alimentations (que l’on puisse ou non y accéder)

Les migrants de retour s’inscrivent globalement dans les pratiques ‘locales’, et n’importent avec eux pratiquement aucune innovation ‘extérieure’, en vacances ou définitivement. Les familles riches substituent ou ajoutent néanmoins, au ‘bon’ traditionnel, un ‘bon’ moderne et montrent une forte ouverture aux opportunités que leur offre l’environnement urbain

« *Pour les Soninkés, le mets succulent, c’est le macaroni et la viande. Ou l’igname. Ou encore le poulet aux frites.* » (B.7, ‘nouvelle’ grande famille aisée, entente)

- La perception de la traduction alimentaire de la richesse est souvent exprimée spontanément en termes de choix et de diversité, qui s’oppose à la monotonie
- L’ouverture alimentaire est supportée par les émissions culinaires à la télé, qui semblent suivies par quelques (rares) femmes au-delà du divertissement

« *Quelle que soit la pauvreté, il y a le riz. Et la nuit le couscous. Le petit-déjeuner le hondé. Dans les maisons qui sont riches, les maris achètent toutes sortes de nourritures. Des fruits* » (B.7, ‘nouvelle’ grande famille aisée, entente)

« *Nous préparons toujours les plats qu’on préparait avant, au village maraka... sauf les jours où on décide de préparer du spécial. Si on préparait un plat nouveau, certains vont*

le manger. Si on me demande de préparer un nouveau plat, si je le vois préparer, je pourrais le faire. Nous voyons les gens faire la cuisine à la télé. » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente)

Les adultes tiennent à conserver certains plats de leur 'tradition', auxquels la relation semble construite sur des rapports de type psychoaffectif : tradition de 'ses parents', souvenirs d'enfance, basés sur des habitudes mais aussi sur des souvenirs, un 'effet madeleine'...

- cf. certains plats préférés : le couscous au lait, le zame (plat de fête), le gombo
 - « *Le riz au gras avec du poisson, c'est le plus rare, c'est plus cher que tout le reste* » (K.h.1, grande famille, riche)
 - cf. le fait que certaines femmes regrettent le lait, qu'elles « *aiment tellement !* »
 - « *Le lait en poudre, on trouve moins de lait frais. On se sert souvent du lait en poudre. Personnellement, je peux faire un an sans consommer ça. Le lait concentré, ce n'est pas souvent* » (K.h.1, grande famille, riche)

La nouvelle génération des villageois qui réussissent en ville et qui découvrent les opportunités socio-économiques et alimentaires s'avère notamment très avide de profiter et de consommer les nouvelles opportunités.

La relation à la modernité alimentaire est aussi le fait d'écarts entre générations :

- Emblématiquement, les plats et les ingrédients traditionnels soninkés sont valorisés par les personnes âgées, pour lesquels ils constituent souvent la base alimentaire
 - « *Ils sont indispensables, surtout l'arachide, la sauce du riz et du coucous est à base d'arachide. Le sucre, c'est pour le petit déjeuner. Le sel, c'est pour tous les repas* » (K.h.1, grande famille, riche)
- Ils sont en revanche mis à distance voire rejetés par les enfants (de culture urbaine), pour lesquels ils représentent la brousse, voire vraisemblablement une forme de pauvreté
 - « *Nous les femmes et nos époux aimons plus le coucous plus que nos enfants qui sont la plupart nés à Bamako n'aiment pas trop le coucous, ils préfèrent les petits plats, c'est-à-dire les pomme de terre frites, les petits pois, le poisson, le poulet et autres.* » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)
 - « *[Le larou, le djuka] Les enfants ne connaissent pas ce repas.* » (B.6, nouvelle grande famille, aisée)

3.2. L'économie alimentaire : l'approvisionnement

Les achats alimentaires s'inscrivent dans une gestion globale des dépenses du ménage, et sont normalement à la charge des hommes, qu'il s'agisse des produits stockés ou de ceux achetés au quotidien.

« C'est chaque mois qu'il (mon mari) envoie l'argent des condiments. Son petit frère est là, qui le remplace. Nous, le matin, nous nous tenons devant nos portes et c'est tout. Nous ne savons pas ce qu'il envoie en tout : seulement ce qu'il nous donne. Parfois c'est tous les trois mois (qu'il achète le mil). Quand il prend l'argent, il achète un sac de sucre, du mil et un sac de lait, du savon, de l'huile » (B.14, grande famille riche)

Les stratégies d'approvisionnement en céréales et produits de base ont tendance à évoluer en reflet de la situation socio-économique des familles et des relations de hiérarchie familiale. Dans les familles les plus traditionnelles, l'autorité du 'patriarche' peut se traduire par la 'captation' des revenus des hommes qui lui sont subordonnés (ses fils notamment) ; en revanche, l'aisance économique et l'entente tendent à laisser émerger la notion de budgets distincts, avec une séparation du collectif et du privé, qui amène à d'autres formes d'organisation financière du collectif.

L'approvisionnement est financièrement pris en charge :

- Soit par le 'chef de famille'/'patriarche' pour les grandes familles où l'autorité unique de l'aïeul/du frère aîné est toujours (et se veut) incontestée
 - o Sur ses revenus propres
 - « L'essentiel, c'est moi » (K.h.1, grande famille, riche)*
 - o Sur la base de la 'captation' des divers revenus
- Soit collectivement sous la forme du 'toucher'
 - o Par les 'personnes ressources' des familles où la multiplicité des revenus masculins se traduit par une multiplicité des budgets
 - « Dans notre famille toutes les chefs de familles cotisent 1 000 F par jour le prix des condiment, ils sont au nombres de 10 donc 10 000 F par jour ; cette cotisation est instaurée dans notre famille et existe dans plusieurs familles soninkés, cette cotisation s'appelle 'touché'... ça concerne l'eau et l'électricité, ce sont ces chefs de famille qui cotisent pour payer les factures de l'énergie. » (B.21, nouvelle grande famille, aisée)*
 - o Exigée des dépendants pour accéder aux repas dans les familles à faible entente et/ou dont les revenus ne permettent pas d'intégrer 'gratuitement' de nouvelles bouches à nourrir
 - « Il y a les petits frères de mon mari. Certains vont au grand marché pour vendre, d'autres font le cirage des chaussures. Ils donnent chaque matin l'argent des condiments. » (B.10, famille pauvre, entente)*

Schématiquement :

	<i>Collectif</i>	<i>Autorité du 'chef'</i>
<i>Entente/aisance</i>	Touché entre 'pairs'	Revenus propres
<i>Mésentente/difficultés</i>	Touché, y compris des dépendants	Captation

Les produits stockés sont globalement bien définis

- les céréales essentiellement
- les produits agricoles 'du village' (arachides, haricots, feuilles séchées...)
- les produits de base (sucre, huile)
- les plus aisés : certains produits industriels de consommation quotidienne : café, thé, lait en poudre, les combustibles

« Dans le magasin : du mil, du riz, quelquefois du haricot et du sucre. » (Bamako)

« Du riz, du maïs, du haricot, des arachides » (K.h.1, vieille famille aisée, entente)

L'approvisionnement en céréales est toujours crucial pour la famille, pour des raisons fonctionnelles (l'importance des céréales dans la nutrition de base), symboliques (le stock annuel paysan) et d'harmonie familiale (le *minimum minimorum* du rôle masculin). Chaque famille estime globalement bien ses besoins en céréales sur le terme, néanmoins la consommation varie en fonction du nombre de personnes présentes dans l'unité familiale, notamment du fait des 'étrangers résidents'

« La durée des stocks varie, c'est une grande famille, il y a les étrangers qui débarquent à tout moments, si ils débarquent, on augmente la quantité qu'on prépare. Ainsi la durée des stocks varie en fonction de la fréquentation des étrangers et les mouvements des membres de la famille. Dans le mois nous pouvons recevoir souvent 5 étrangers. » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

« Parfois quand il y a du monde, le sac de 50 kilos fait quinze jours. Mais s'il n'y a pas de monde, il peut faire un mois. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

Le poids important de ces dépenses désigne particulièrement les migrants

« Des fois des gens peuvent envoyer 100 kilo de riz » (K.h.1, grande famille, riche)

« Tout ce qui concerne l'alimentation, les prises de décision de charge financière, relève de mon mari et de ses frères qui sont en France » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

« Quand aux enfants qui sont à l'extérieur, ils nous envoient de l'argent à chaque mois. C'est avec cet argent qu'on paye les céréales pour les stocker. On stocke aussi le sucre, le bois. » (B.21, nouvelle grande famille, aisée)

Les achats sont réalisés par ces mêmes hommes, ou au besoin par les frères du 'chef de famille' migrant pour les femmes vivant seules. Néanmoins, certaines femmes de maris

migrants se chargent de l'achat (même si elles ne le financent pas), ce qui semble être un des marqueurs d'autonomie, et ce sont ces (rares) femmes qui se désignent elles-mêmes comme 'chef de famille'.

« C'est moi qui décide ici aujourd'hui. » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente]

Les stocks des urbains ont tendance à diminuer, et les achats sont opérés de plus en plus à court terme. Ce phénomène repose sur plusieurs facteurs (parfois opposés selon le niveau économique des familles) :

- La sécurisation sur le terme, surtout de la part de commerçants aisés qui ne ressentent plus le besoin de stocker et qui achètent à court terme

« Ça ne sert à rien d'acheter en grande quantités, on en trouve tout le temps sur le marché » (K.5, nouvelle famille, moderne)

- La modification de la structure des revenus (les salariés en ville ou à l'étranger surtout, certains commerçants), le rythme des achats se claquant sur le rythme mensuel des revenus

« Le mil, mon père payait 300, 400, 500 kilos, il remplissait des barriques de riz et de mil ; maintenant ça coûte trop cher. Tout le monde s'occupe de l'approvisionnement. On mange 25 kilos de riz par semaine. On achète occasionnellement, on paie par sacs, deux sacs de 50 kilos par mois. On achète au marché. La femme qui fait la cuisine gère le stock, elle avise un ou deux jours à l'avance quand il n'y en a plus » (K.h.1, grande famille, riche)

« Eux ils font les choses au rythme des fins de mois ; à la fin du mois, il envoie de l'argent et nous achetons le mil et le riz, le sucre, le lait en poudre, que nous gardons au magasin. Nous achetons aussi le macaroni, bref, tout ce qui se mange : il envoie l'argent, nous l'achetons et nous le mettons au magasin. Quelquefois je vais les acheter moi-même. Mais quand les garçons n'ont rien à faire, ils vont l'acheter. » (B.2, femme isolée)

- La fluctuation et la précarisation des revenus, les familles les moins aisées ne pouvant acheter plus d'un sac

« Et quand le chef de famille a les moyens, il achète du mil. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« Quand il en a les moyens, il peut même acheter le mil pour l'année, que nous mettons au magasin. Actuellement, il l'achète pour six mois. » (B.2, femme isolée)

« Autrefois on achetait le mil par sacs entiers, mais à présent, la vie est dure, nous ne faisons plus cela. [...] Désormais c'est au détail, au quotidien : je peux acheter 3 kilos pour faire le repas du soir. » (B.10, ménage pauvre)

« Quand le mil est fini, on le dit au mari, chef de famille, qui téléphone à une de ses connaissances qui travaille au marché. Il demande à cette connaissance de nous donner des céréales. Ils se parlent au téléphone et nous partons prendre l'aliment dont on a besoin. Il y a des moments difficiles et des moments où ça va mieux. Si sa situation économique lui permet, il achète les aliments en grande quantité, que nous stockons. Et ce stock peut durer quatre à cinq mois. Mais quand il a des problèmes financiers, il peut acheter pour un ou deux mois. Avant, il achetait les aliments en grande quantité, mais présentement la quantité qu'il achète a diminué » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente]

L'unité d'achat baisse globalement avec la 'crise'/la hausse des prix ; malgré tout, certaines familles continuent à stocker sur de longues périodes, pour des raisons différentes

- Les familles très aisées, qui peuvent acheter et stocker en grande quantité (sous l'impulsion des subsides de la migration)
 - « *Quelquefois son grand frère qui est à Paris fait des commandes de deux tonnes.* » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)
- Les rares familles urbaines qui disposent de productions agricoles propres
 - « *Les céréales sont stockées dans le magasin ça j'avais dit auparavant, 7 hectares de céréales soit 40 sacs de riz et 40 sacs de mils, le sucre par tonne. Maintenant après le stockage, c'est le début de la consommation.* » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)
- Et/ou des petites unités, pour lesquelles l'achat d'un stock sur la durée constitue un investissement envisageable, même en cas de revenus peu importants
 - « *Nous n'avons pas trop de frais ici. Nous n'achetons pas de mil. Mais du sucre et du riz, et quand nous achetons le sac de mil, c'est pour une assez longue période. En effet, nous ne sommes pas trop nombreux : il y a moi, ma belle-fille et son mari. Il achète tout. Il nous envoie de l'argent pour tout notre ravitaillement. Il envoie l'argent des condiments, bien sûr ! Il n'envoie rien d'autre. Il envoie quand même de quoi acheter de petites choses à manger ...* » (B.3, femme isolée, peu aisée)

Les échanges avec le village sont très divers, mais globalement très limités pour la grande majorité des familles. Les dons des membres du village se maintiennent mais le plus souvent se limitent à des 'petits cadeaux' lors des visites, pour les événements importants ritualisés (cérémonies, fêtes religieuses)

« *Les maris de mes grandes sœurs, à l'approche du mois de ramadan et de tabaski, ils envoient le prix de la cola au vieux. Certains envoient 50 kilos de riz et 50 kilos de sucre, d'autres envoient 25 000 francs...* » (K.5, nouvelle famille, moderne)

« *Il y a une partie du mil et du riz qui vient du village.* » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« *Du village on nous envoie du taxayé, du gombo et de l'arachide* » (B.10, ménage pauvre)

« *Des fois des gens apportent un peu de mil, de maïs, d'arachide* » (K.h.1, grande famille, riche)

« *C'est rare, si quelqu'un quitte ici pour aller au village à l'occasion d'un baptême ou autre chose, les parents qui sont au village peuvent lui donner à celui-ci soit des arachides soit du mil...* » (K.5)

« *Oui, parce que souvent quand il y a des gens qui viennent ici chez nous pour se faire soigner, ils nous amènent des arachides, des céréales écrasées pour faire la bouillie.* » (K.13)

Les échanges céréaliers entre urbains et villageois s'inscrivent plutôt dans une stratégie économique de rentabilité selon les fluctuations des prix dans les deux milieux :

- Les urbains qui le peuvent achètent au village :

- Au moment où les céréales y sont à bas prix, notamment en cas de bonnes récoltes (les femmes semblant souvent percevoir ces échanges comme des dons du village)
 - « *Des arachides, du mil, quand il y a eu bonne récolte.* » (B.6)
- Et du fait d'un calcul de prix avantageux (la mesure au muid plus avantageuse que la pesée)
- Ces mêmes urbains étant en revanche mis à contribution pour subvenir à l'approvisionnement des villages pendant les soudures

Les achats en produit de base (huile, sucre, lait en poudre... voire café) subissent les mêmes influences : les achats sont de plus en plus opérés par petites quantités (des sacs de 50 kilos pour les familles 'sécurisées' et riches, aux sacs de dix kilos, voire les familles les plus précaires les achètent au quotidien dans les boutiques de quartier)

« *Le sucre normalement c'est 50 kilos... les sacs font trois mois* » (K.5, nouvelle famille, moderne)

« *On achète tout au jour le jour sur le marché, sauf le sucre, à la petite boutique* » (K.h.1, grande famille, riche)

« *[Le lait, l'huile, le sucre, le savon] C'est chaque semaine.* » (B.17, ménage aisé, 'montant')

« *Nous achetions le lait par boîtes, mais avec les difficultés, nous achetons 500 francs de « Vivalait », complété au besoin, et quelquefois on prend le Lipton sans lait.* » (B.10, ménage pauvre)

Le prix du condiment est conditionné par les revenus et le nombre de personnes à nourrir ; il varie également selon l'importance accordée à l'alimentation

« *Ce que le Soninké peut consommer, le Bambara ne le peut pas : ce qu'il peut dépenser pour la nourriture, le Bambara ne le peut pas.* » (B.4, nouvelle grande famille, aisée, entente)

« *Je leur donne chaque jour 2 500 francs* » (B.h.3, ménage 'moyen')

« *Ma dépense journalière fait 4 000 francs.* » (B.17, ménage aisé, 'montant')

« *10 000 F par jour.* » (B.21, nouvelle grande famille, aisée)

Les femmes, qui ne participent pas normalement, sont amenées à participer, à la hauteur de leurs revenus personnels :

- En négatif, en cas de défaillance du mari (ce qui est vécu plus ou moins négativement selon le degré d'entente des époux)
 - « *Moi je n'achète rien. Quand il n'a rien et qu'il me demande de l'aider, je lui donne tout ce que j'ai. Les moments sont parfois durs, d'autrefois c'est plus facile. Du moins je n'achète pas de riz ni de mil. Moi je n'ai jamais rien acheté, mais j'interviens à l'occasion quand il n'a rien. C'est prêté, mais pas toujours remboursé (rires)* » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)
- En positif, pour prendre l'initiative des *negelafen*

« A certains moments, les cuisinières sortent elles mêmes de l'argent elles-mêmes et l'ajoutent à l'argent des condiments pour améliorer leur cuisine. » (B.4, nouvelle grande famille, aisée, entente)

3.3. la socialité alimentaire

Les repas sont essentiellement pris à la maison. D'une façon générale, les Soninké urbains semblent peu enclins à consommer des plats préparés en ville, pour de multiples raisons :

- Economiques : manger chez soi est moins onéreux
- Culturelles : préserver l'unité familiale, le plat commun

« Accidentellement à l'extérieur. C'est ici que tout le monde mange, même celui qui vient à 16 heures trouvera son repas. Tous les gens avec qui je mange, c'est une occasion au moins pour qu'on se retrouve, qu'on se donne certaines idées sur certains problèmes, rapidement. Pour donner des instructions. Seulement à midi, les autres repas, chacun mange à son rythme. » (K.h.1, grande famille, riche)
- Alimentaires, des craintes, des suspicions vs. la cuisine des autres ; peurs cumulées de l'empoisonnement, des mauvais ingrédients, du manque d'hygiène...

Trois 'populations' mangent néanmoins dehors :

- Les enfants, devant l'école (même si les parents semblent freiner l'achat de plats préparés)
- Les jeunes, qui ont envie de vivre une vie de jeune urbain
- Rarement, des hommes actifs, et avec quelques moyens, qui doivent déjeuner à l'extérieur
 - o Notamment en situation socialisée
 - o Ou lorsque le lieu de travail est trop éloigné du domicile pour envoyer un plat

« Avec des étrangers, mais pas depuis que je suis à la retraite, ou des invitations » (K.h.1, grande famille, riche)

Le partage des tasses suit l'organisation des relations intrafamiliales, notamment en séparant les sexes et les générations des adultes

« Les vieilles femmes mangent ensemble, les jeunes gens ensemble, les hommes ensemble, les petits enfants ensemble. » (B.13, grande famille, aisée, traditionnelle)

« Les femmes et les filles, 2 tasses ; les jeunes gens 2 tasses ; et les hommes, 2 tasses. Cela fait au total 6 plats. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

L'ouverture est parfois le fait de la 'hiérarchie' des aïeux ou du 'chef de famille' qui 'passe commande', qui juge... mais elle semble surtout être le fait des femmes elles-mêmes :

- Notamment dans les unités familiales les plus larges
- Du fait de la faible implication de certains hommes dans ce qui est préparé

Les goûts des 'chefs' orientent globalement les choix culinaires des femmes, aussi bien en termes d'ingrédients que de plats

« Les conserves, un peu de corned-beef, les sardines je ne vois pas ça souvent. Ma maman aimait ça, les enfants aussi aiment ça, moi je trouve ça trop salé. Les conserves, c'est les gens qui en ont besoin qui paient » (K.h.1, grande famille, riche)

Néanmoins, dans les familles à plus forte entente (ou aux moments d'entente spécifiques, etc. le retour des migrants), le choix des plats préparés peut faire l'objet d'une discussion entre membres de la famille. L'expression par les hommes du désir de plats spéciaux peut amener les femmes à faire appel à une cuisine extérieure... ce qui toutefois demeure exceptionnel

« Moi, sans doute le couscous au lait. Mon mari plutôt a envie de manger le « dopoté ». Moi je ne peux pas le faire, je le donne à faire à quelqu'un. Certains de nos enfants ; des gens du village qui sont ici, des femmes de notre foyer. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« C'est la femme qui décide de ce qu'il faut manger. Peut-être les hommes peuvent dire ce qu'ils veulent manger à tel ou tel repas » (K.h.1, grande famille, riche)

Le tour de cuisine est toujours la règle dominante

En ville il est le plus souvent de deux jours par femme

« Nous sommes sept femmes à faire la cuisine à tour de rôle. Quand tu fais deux jours de tour, tu attends 12 jours, tu reprends la cuisine le 13^e jour. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

L'organisation de la cuisine repose sur l'épouse du chef de famille, et est conditionnée par l'organisation socio-économique de la famille

- Certaines femmes occupées par des emplois salariés surtout, ou de commerce plus rarement, sont exemptes de la cuisine et des achats des condiments, qui reviennent alors :

- Aux femmes adultes qui ne travaillent pas

« Toutes les femmes peuvent participer, mais c'est l'épouse d'un de mes garçons qui fait la cuisine, c'est son travail... Dans notre famille les femmes contribuent, elles ne sont pas marginalisées. Essentiellement, celles qui ne travaillent pas sont à la cuisine, entretiennent, font les travaux domestiques. L'organisation de la cuisine, c'est mon épouse ; les à-côtés, c'est mes enfants qui font ça » (K.h.1, grande famille, riche)

- A la bonne ultimement, bien que dans la majorité des familles les hommes exigent que les préparations soient, sinon totalement exécutées, du moins strictement surveillées par les femmes

« Notre mari n'aime pas manger un plat cuisiné par une bonne. C'est nous-mêmes qui faisons la cuisine. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

- Dans les grandes familles, où une femme seule ne peut venir à bout du travail qu'impose le nombre des personnes à nourrir, et des quantités à préparer, les femmes sont amenées à travailler collectivement, même si le tour de cuisine et la responsabilité qui lui est associée est respecté

« Pour le repas de midi, toutes les femmes qui font la cuisine viennent aider celle qui est de cuisine. Elles l'aident à trier le riz, à piler les condiments, à découper la viande. C'est comme une convention entre les cuisinières pour que le repas soit prêt à temps. Sans cette aide, tu ne finiras pas la préparation à temps. [Les autres femmes] t'aident à trier le

riz, à piler les condiments, à les laver, c'est tout. Après elles retirent chez elles. La femme qui est de cuisine, met dans la marmite les produits déjà prêts. A cet effet, si le repas est prêt. (Le riz en général), celle qui est de cuisine fait le partage. Ici chez nous, on partage le repas de midi entre 18 tasses actuellement. C'était 17 tasses, mais il ya un boutiquier qui mange chez nous actuellement, ce qui complète les tasses à 18. Après le partage on met chaque tasse à l'endroit ou les concernés mangent. A côté de chaque tasse on met de l'eau pour laver les mains. (Pour ceux qui mangent à midi, qui ne travaillent pas) et on les informe pour les travailleurs, leurs épouses s'en occupent du reste. C'est-à-dire le servir, s'ils viennent du travail. Oui on aide comme je l'ai dit, c'est une convention. Celle qui n'aide pas n'est pas aidée quand son tour arrive. Si on aide pas ça ne peut pas aller. Il ya trop à faire la quantité de mil à transformer en couscous est trop, le ménage est large. C'est 16 kg de mil. Les autres femmes aident à préparer le couscous et la sauce, la sauce on la prépare dans une marmite de 20 kg. » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

Les achats sont réalisés selon les familles, ou selon les jours de la semaine par la femme 'de tout', la bonne, les enfants...

« Ce sont les enfants, quand ils n'ont pas cours les samedis et les dimanches et pendant les congés. A part ça, c'est nous-mêmes qui allons au marché. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

Seules les femmes des familles aisées et plutôt modernes fréquentent les alimentations modernes, 'toubabs' ; les rares achats qui doivent y être réalisés le sont plutôt par les hommes

Les filles sont largement mise à contribution

« La maman prépare le petit déjeuner, la fille qui ne va pas à l'école prépare le déjeuner, l'élève aussi, le jour où elle ne va pas à l'école, fait la cuisine » (K.5, nouvelle famille, modernes)

« On lui apprend à piler les condiments d'abord auprès de celle qui prépare, à laver les ustensiles. Elle aide la maman qui fait la cuisine. On lui explique des choses qu'elle ne comprend pas, à un certain âge, 8 – 9 – 10 ans. On lui fait préparer les bouillies, les petits plats entre les repas pour les enfants. On explique toujours ce qu'elle ne comprend pas, le dosage de l'eau du sel, c'est ainsi qu'elle apprend à préparer. » (B.19, famille assez aisée, mésentente)

« L'hygiène de la femme qui prépare, elle doit être propre. La femme qui prépare, elle doit être la 1^{ère} à être dans la cuisine. Elle ne doit pas jouer avec la cuisine. La femme est mariée pour cuisiner, il y a des familles qui ne préparent pas tous les jours, mais dans une famille maraka, la cuisine est obligatoire. Si la femme qui est de cuisine est malade, elle le dit à temps. Ainsi une autre personne ne prépare pas à sa place. Si elle ne le dit pas à temps, elle va préparer même étant malade. » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

La transmission aux filles reflète la relation des femmes à leur rôle et du vécu de leur situation :

- Soit une responsabilisation 'positive', exprimée sous l'angle de l'évolution, d'une forme d'accomplissement (qui maintient néanmoins les filles dans une position inégalitaire)

« Je lui dis beaucoup de choses ! Nous avons des entretiens à deux. Je lui dis qu'elle est ma première fille, qu'elle doit être exemplaire, parce que demain si je ne suis pas là,

c'est elle qui me remplacera. Je l'exhorte à veiller sur les enfants comme si c'était moi-même, à me regarder, à calquer son comportement sur le mien, à ne pas se laisser égarer par la vie, à bien étudier : c'est ainsi, elle pourra avoir ce que je n'ai pas eu ; être utile à elle-même et à moi. » (B.15)

« (Je parle à ma fille) des choses de la vie, de la vie de femme. Nous lui montrons comment être une personne. Quand je fais la cuisine, c'est elle qui travaille ; c'est elle qui va acheter les petits condiments, comme la viande et la tomate. Elle peut (faire la cuisine). Elle peut faire le riz, ainsi que la sauce d'arachide et les...(noms de recettes culinaires locales). » (B.14, grande famille, aisée)

- Soit une responsabilisation 'négative' exprimée sous l'angle du devoir, de la crainte, voire avec le spectre du rejet

« Une femme lente dans la cuisine, les gens n'aime pas ça. Tout le monde souffre de faim à cause de toi, c'est un péché. » [... sinon] tout le monde se fâche contre toi. Tout le monde va se mettre à parler mal de toi. On peut dire que tu n'es pas une bonne femme. » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

« [conseils] L'hygiène. On leur dit que la femme c'est la cuisine. La femme qui ne peut pas faire de bon plat n'est pas aimée par son mari. Elle est rejetée par tout le monde dans la famille. » (B.19, famille assez aisée, mécontente)

Les ustensiles de cuisine sont évolutifs et globalement plus légers et/ou plus résistants, et offrant un meilleur confort aux cuisinières qui en bénéficient

« Marmite, tasses en aluminium, en plastique, vans, calebasses, « segelen » (tamis), « laxagnimé »...

- Chez les familles aisées, les marmites industrielles en inox ont remplacé les marmites lourdes des forgerons

« Il paraît qu'il y avait des tasses en bois bien faites, avec des dessins sur le dos (l'extérieur) c'était dans ces tasses qu'on mangeait. Après y a eu de multiples tasses, plastique, inox. Maintenant ce sont les inox que nous utilisons. Il y avait les marmites en fer noir très lourdes qu'on a abandonnées aujourd'hui. » (B.19, famille assez aisée, mécontente)

- Les tasses en plastique ont remplacé nombre de calebasses

« Dans des tasses. Les inox. Ce sont là les tasses que nous achetons désormais » (B.2, femme isolée)

« Autrefois, c'était dans des calebasses. Mais aujourd'hui, puisque les calebasses sont vite cassées, nous utilisons de grandes tasses en plastique que nous refermons avec des couvercles après avoir fini. »

Tous les combustibles (bois, charbon, gaz) sont utilisés en ville ; néanmoins :

La cuisine collective est réalisée au bois ou au charbon ; le gaz n'est utilisé que par les familles (minoritaires) qui en ont les moyens

« Actuellement c'est au gaz. Quand je suis prise par le temps c'est au gaz ; nous utilisons aussi le charbon, et le bois. » (B.14, grande famille, riche)

- Ou, pour les familles 'moyennes', que pour les petits plats
 - o individuels

- à temps de cuisson plus court, ex. café, viande grillée...

Plusieurs critères déterminent le choix du combustible :

- Le confort pour la cuisinière :
 - Le charbon est communément perçu comme plus confortable (pas de fumée)
 - Le bois est plus rapide : cuisson sur la flamme
- Le coût, qui dépend probablement des sources d'approvisionnement et des modes d'achat : tantôt le charbon (par une majorité et notamment par des personnes peu aisées) tantôt le bois est perçu comme plus cher
- La saison : l'hivernage rend difficile la cuisson au bois
 - « *C'est pendant la saison des pluies que nous faisons souvent la cuisine au charbon ; sinon c'est au bois que nous cuisinons.* »
 - « *C'était au bois, mais avec l'hivernage, où le bois est mouillé, nous avons arrêté et nous sommes au charbon, qui est moins cher. Mais le charbon aussi est devenu cher, comme le bois : ils se valent à présent.* » (B.10, ménage pauvre)
- La disponibilité, avec une possible raréfaction du bois à Kayes
 - « *Nous préparons toujours avec le bois, mais nous avons de grosses difficultés à avoir le bois. [...] Les Markas n'essaient jamais d'autres moyens* » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

4. Concrètement : le régime alimentaire

4.1. Pratiques transversales

La norme alimentaire urbaine est similaire à celle des villages les plus ‘urbanisés’, avec une différenciation des trois repas principaux

- Le matin, les bouillies, honde/moni ou sombi/sari
- A midi, le riz sauce
- Le soir, le bassi (ou le tô lorqu’il est intégré à la culture alimentaire)

« Il y a trois repas, on prépare trois fois, c’est obligatoire » (K.h.1, grande famille, riche)

Les pratiques du dizeurni et du néguélafen : diversité des journées vs le rythme des trois repas, surtout parmi les familles aisées ou ‘en ascension’, qui en ont les moyens et qui ne se privent pas (pas de morale puritaine) : notamment les unités familiales marquées par l’entente

Les plats du dizeurni et/ou des négélafen impliquent la consommation d’une très grande diversité de produits alimentaires, de toutes natures et préparés/accommodés de multiples façons :

- Igname, patate douce, manioc (crus, sous formes de frites ou d’atieke pour le manioc)
- Salade, tomates, pomme de terre, betterave, oignon, aubergine, goyo, haricots verts
- Pomme de terre
- Huile et vinaigre pour la sauce
- Les œufs, au plat ou durs dans la salade
- Viande grillée, rôtie, en brochettes
- Poisson frais, séché, fumé, dans les sauces ou les salades
- Arachides dans les sauces ou en grignotage
- Pain, avec du poisson, de la viande, ou seulement de la mayonnaise pour les familles moins aisées
- Produits industriels : sardines, mayonnaise, en sandwich, dans les salades
- Lait en poudre, à mettre dans le café, dans les bouillies, à transformer en yaourt
- Chocolat

« Quelquefois on peut désirer ardemment manger de l’igname, du poisson, qu’on frit et qu’on mange avec du tiéké. On peut faire aussi de la salade, du poulet, préparé à la sauce, avec de la pomme de terre, du couscous arabe au poulet rôti. » (B.4, nouvelle grande famille, aisée, entente)

« Pour tout le monde. Parfois du tiéké, parfois du haricot rouge ; parfois le café du petit déjeuner c’est à 10 heures. » (B.8, famille aisée)

« Du hondé (moni, en bambara) ; si nous avons de l'argent, nous faisons du « negela ». Du loco et de la viande frite, de la viande à la sauce, de la pomme de terre. Nous faisons le « dizeur » : du pain, parfois du tiéké. » (B.17, ménage aisé, 'montant')

« Nous aimons aussi la patate et quand c'est sur le marché, nous nous approvisionnons. » (B.6, nouvelle grande famille, aisée)

« De la salade, des œufs, peut-être du poisson » (K.h.1, grande famille, riche)

« Je fais ce qui me plaît. Des frites, des poulets, des œufs, que nous faisons frire et mangeons avec du pain et des hors-d'œuvre. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« Les légumes, c'est la tomate, des betteraves, des pommes de terre » (K.h.1, grande famille, riche)

« J'ai croqué des arachides, j'ai mangé du bassi. » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente]

Les fruits sont consommés après le déjeuner : papaye, mangue, banane, orange, voire pomme ; la fréquence de consommation est fortement indexée sur les revenus, et également sur l'entente (lorsque consommés régulièrement, ils sont souvent achetés par les hommes eux-mêmes)

« Les oranges et la banane, les jours où nous faisons du « samé » (B.17, ménage aisé, 'montant')

« Les fruits, c'est selon les saisons » Maintenant c'est les oranges et les bananes. On en mange à peu près tous les jours, après le repas. Maximum un par jour » (K.h.1, grande famille, riche)

« Les pastèques qu'il achète de retour du marché : il peut en acheter trois, ainsi que des bananes ou des oranges... » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« Quand les hommes reviennent du marché, ils apportent souvent des bananes et des oranges pour les enfants... bon, si un adulte le veut, s'il a envie, il peut en manger [...] Tous les jours, c'est ce qu'on achète pour envoyer aux enfants. Mais il y en a en quantité suffisante, les adultes peuvent en avoir. » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

Les boissons sont de la même façon consommées par les familles aisées et ouvertes sur la modernité ; elles sont peu accessibles aux moins aisés et peu 'raisonnables' pour les familles les plus traditionnelles

« Pas de boisson. De l'eau essentiellement. Les jours de fête, on paie le Coca et autres, sinon c'est de l'eau, c'est un problème de prix » (K.h.1, grande famille, riche)

« Nous buvons de l'eau de la jarre, avec un pot à eau. Nous ne buvons pas beaucoup les boissons (gazeuses) ; cependant celle que je préfère, c'est l'ananas. Non, je ne peux pas l'acheter chaque jour. Au plus une fois par mois. J'en veux bien, pas tout le temps d'ailleurs. Quand j'étais au Banconi, j'en achetais un peu plus souvent. Une bouteille ou deux ne suffisent pas. Avec les boissons, ce qui est bien, c'est quand chaque bouche a sa bouteille. » (B.3, femme isolée, peu aisée)

« Nous faisons nous-mêmes le dabléni et le gnamakou, dont nous avons la matière première, nous achetons la boisson chaque jour. » (B.6, nouvelle grande famille, aisée)

« Parfois nous faisons de la bouillie que nous buvons ; si on a du lait, on peut le boire avec de la glace, si on a de l'argent. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

*« On les donne à quelqu'un qui a un frigo, ou on achète de la glace pour les refroidir »
(K.5, nouvelle famille, moderne)*

Le petit-déjeuner se compose de plusieurs variantes, soit systématiques, soit alternées :

- De la bouillie
 - o Nature, ou avec du citron et du sucre pour les plus aisés
 - « Comme tous les matins, après ma prière, j'ai allumé du feu, du charbon de bois, pour faire le petit déjeuner : de la bouillie de mil à partir de la farine du mil qu'on enlève de la farine du couscous du jour » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)*
 - « Le matin, tantôt c'est de la bouillie de « hondé », tantôt du café. »*
- Des tartines ou sandwiches de pain avec une boisson chaude, le plat prenant alors le nom de la boisson :
 - o Café (soluble)
 - o Lipton (thé en sachet)
 - o Quinqueliba (à Bamako)
 - « De la mayonnaise ou du beurre. »*
 - « Nous nous levons tôt pour que les élèves mangent la bouillie de « hondé » et aillent à l'école : dès que le muezzin appelle à la prière de l'aube, pour qu'ils aient à manger. » (B.7, nouvelle grande famille aisée, entente)*
 - « Je prépare le quinqueliba pour le petit déjeuner, ça peut être le quinqueliba ou du Lipton. Pendant que les vieilles se lavent, moi je prépare le quinqueliba, la bonne aussi de son côté balaie la cours, elle rince les bols pour le quinqueliba, et après elle va acheter le pain. Moi, pendant ce temps, je mets le sucre dans le quinqueliba, je le partage entre les membres de la famille. » (B.19, gde famille, aisée, mésentente)*
 - « Quand je me réveille le matin je chauffe mon ventre avec du Lipton, vers dix heures de la bouillie, pas tous les jours. Hier de dix heures à 11h j'ai mangé du pain avec le café, de la mayonnaise dans le pain » (K.5, nouvelle famille, modernes)*
 - « On a du café au magasin : certains jours on fait du café ou du Lipton. Quant aux œufs, c'est surtout au petit déjeuner que nous en prenons. Cette semaine, on a fait plus de café que de hondé ; on alterne celui-ci avec la bouillie, qu'on fait volontiers quand on a du lait. Quand on n'a pas de lait, on fait du hondé. » (B.2, femme isolée)*
- Certaines personnes âgées conservent l'habitude de consommer du couscous de mil
 - « Au petit déjeuner, je mange de la bouillie ou du couscous. C'est pas tout le monde qui le mange, les autres n'aiment pas, c'est des habitudes. Ça peut être du café parfois » (K.H.1, gde famille, aisée, entente)*

Le déjeuner se compose quasiment invariablement d'un plat de riz

- Avec une grande diversité de sauces : soubala, sagasaga, naji-jabaji, tigadegue, zame, fakuho
- Les légumes étant fortement intégrés dans les sauces
 - « Quand c'est du samé, elle achète de la viande, de la tomate, de l'oignon, de l'ail, du céleri, du poivron, du piment, du chou. » (B.2, femme isolée)*

« Je mange ce que je trouve. Chez nous, il faut de la viande. C'est ce qu'on aura trouvé ! On achète du poisson séché, du poisson frais. » (Bamako)

« Nous faisons du naji, du saxasaxa, du ciga dege, du samé. Actuellement je fais du saxasaxa et du fakoï, mais quand nous avons envie de jabaji, nous le faisons vaille que vaille. Quand les enfants le réclament, nous le faisons. » (B.10, ménage pauvre)

« Du riz ; ça varie : nous faisons du jabaji, du ciga dege, du naji, du yassa, .du yogoroji. » (B.17, ménage aisé, 'montant')

« Du riz au gras pour le déjeuner » (K.5, nouvelle famille, modernes)

« Quand je fais du « samé », j'achète des carottes, du poivron, de l'aubergine toubab, de l'aubergine (africaine), du chou pomme. » (Bamako)

« Du riz sauce gombo, peut-être avec de la viande, peut-être du poisson séché »

« Le midi, ça peut être n'importe quoi n'importe quand. Du tiga dege, du gombo, du da, des feuilles saga saga » (K.h.1, grande famille, riche)

L'usage de l'huile et des bouillons-cubes est systématique et généreux pour ces sauces (ainsi que pour la plupart des neguelefen)

« J'ai préparé le riz avec la sauce tomate, je mets 1 kilo et demi de viande de bœuf + ½ litre d'huile + 300F de tomate + la tomate concentrée que j'achète la boîte ; environs pour 2 000 + le diaba yirané : l'oignon frit, le soumbala yirané + la pâte alimentaire 4 sachets on vend le sachet à 25F + les cubes Maggi, l'ail, le poivre et les légumes. » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

« J'ai pris ¼ de litre d'huile pour préparer le déjeuner c'est la sauce au gombo frais : 2000F + 1 kilo et demie de viande de bœuf + 300F de tomates + 200F de poissons secs + 100F de soumbala + les cubes magies avec 10 kilos de riz. » (B.21, nouvelle grande famille, aisée)

« Quand au dîner c'est le couscous ou Bassi, j'ai préparé le Bassi avec la sauce pâte d'arachide, j'ai mis 1 kilo et demi de viande + tomate 400F, tomate concentré 200F, l'ail 25, poivre 50F haricot ½ kilo + le couscous de mil. » (B.21, nouvelle grande famille, aisée)

Le bouillon-cube est notamment jugé indispensable

« Nous le savons tous, c'est notre compagnon fidèle » (K.5, nouvelle famille, modernes)

- Il est parfois cité dans la liste des légumes

« J'achète de l'aubergine, des cubes alimentaires, du chou pomme, du « goyo » (B.17, ménage aisé, 'montant')

« Du poivre, du poivron, le légume, les feuilles d'oignon, du chou, de l'oignon, des tomates, de la pâte de tomate, des carottes, des cubes alimentaires » (B.6, nouvelle grande famille, aisée)

Chez les familles traditionnelles, et notamment les grandes familles, la préparation du couscous est de règle

« C'est ce qui se répète tous les jours » (K.H.1, grande famille, aisée, traditionnelle, entente)

« Tu le saurais [que tu es dans une maison soninké] en voyant du couscous, car c'est le couscous que les Soninkés préparent la nuit. [...] Nous alternons le couscous et le to.

Parfois nous faisons du macaroni, rien que du macaroni pour le repas du soir ; parfois c'est du fonio. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« La nuit, du couscous, à la sauce haricot et arachide. » (B.2, femme isolée)

« Le soir nous avons mangé le bassi, il y avait du lait, la sauce qui accompagnait le bassi, c'était le gnougou » (K.5, nouvelle famille, modernes)

« La nuit, du couscous, puisque nous sommes des Soninkés. » (B.17, ménage aisé, 'montant')

- Sa préparation est une norme strictement appliquée dans les familles les plus traditionnelles

« Le couscous, on le fait, même s'il faut le donner à manger aux pauvres, dans le cas où personne n'en aurait mangé ! » (B.13, grande famille aisée, traditionnelle, entente)

- Certaines familles alternent parfois avec d'autres plats traditionnels, ou des neguelafen

« (On fait le couscous) chaque nuit. Ainsi que les dimanches. Nous alternons tantôt avec de la salade, tantôt avec des concombres, avec des œufs bouillis et du pain ; en effet nous savons que c'est le courant de la semaine et que les gens ne sont pas très nombreux. Mais cela n'est pas très fréquent dans la semaine. Nous pouvons le faire juste deux ou trois fois dans la semaine ; pas trop souvent. » (B.14, grande famille, riche)

« Quelquefois mon mari ne veut pas manger de couscous, se plaignant de son mal d'estomac. Je peux faire alors du niénien kini, avec de la sauce arachide. [Il le mange] avec les petits enfants. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« Ou des macaroni, des haricots, de l'atieke, du diuka, de la salade » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente)

4.2. La fonction nourricière : l'alimentation des enfants

La règle urbaine semble avoir intégré la préparation de plats spéciaux enfants (même si certaines familles demeurent réticentes à cet usage)

- pratique imposée par la nécessité d'envoyer les enfants à l'école avec un goûter du matin

« Mais la mayonnaise, quand ça finit, nous en achetons encore. C'est dur, mais il faut nécessairement en mettre dans le pain des enfants quand ils vont à l'école. » (B.10, ménage pauvre)

« Quand les enfants étaient encore petits, après le petit-déjeuner, nous faisons du café pour eux, qu'ils mangeaient avec du pain. » (B.2, femme isolée)

- et soutenue par les réticences des enfants à consommer les plats traditionnels

« Les enfants d'aujourd'hui, ils aiment 'le bon', si on prépare du mal ils ne le mangent pas » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente)

« Leur régime n'est pas identique. Nous leur préparons ce qu'ils demandent. Quelquefois ils demandent du « tiéké », quelquefois du macaroni. Ou alors les samedis et dimanches, nous faisons du haricot, qu'ils mangent avec du pain trempé dans de l'huile. »

« Du poisson, des œufs, de la bouillie de farine de mil, un peu de légumes ; c'est pour les petits. » (K.h.1, grande famille, riche)

- et soutenue certainement par le désir des femmes de donner à leurs enfants des ‘bons plats’, en termes de plaisir (neguela, même a minima) et/ou en termes de nutrition
 - « *Le jour où on n’a pas ces moyens, on achète un œuf, on fait une omelette que l’enfant mange avec son pain.* » (B.2, femme isolée)
 - « *Le soir, à manger la nuit, pour mes enfants.* » (B.6, nouvelle grande famille, aisée)
 - « *[Uniquement pour les enfants] du poisson, des macaroni, des œufs.* » (B.6, nouvelle grande famille, aisée)

4.3. La question des ‘negelafen’

Le ‘negelafen’ semble être défini comme ‘tout ce qui ne relève pas du régime traditionnel’, et en premier lieu les ‘extras’, les plats additionnels et/ou les plats et aliments modernes

Pour les familles plus traditionnelles, quelle que soit la nature du ‘negelafen’

- Il est consommé le matin ou l’après-midi... ou en substitution du couscous du soir
- Il est ainsi toujours considéré comme un ‘à côté’ et donc ‘minoré’, tout au moins en termes de statut de consommation

« *Parfois il peut y avoir d’autres repas, c’est pas le repas principal* » (K.h.1, grande famille, riche)

« *Généralement entre le déjeuner et le repas du soir* » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

« *Les à-côtés, c’est comme le ‘dizeurni’ quand les enfants viennent de l’école ; nous préparons les aliments que nous avons à notre portée, qu’on mange avec le pain.* » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

Même si les familles les plus ‘ouvertes’ et les plus aisées en ont fait leur quotidien (et en ce sens, ils représentent le volet moderne de l’alimentation urbaine)

« *Le « negelafen » ; c’est quand tu as envie d’un mets que tu ne manges pas souvent. Or, nous, nous les faisons tous comme nous voulons. Ce qui est conçu comme un luxe réservé à une minorité, nous le faisons pour toute la famille.* » (B.14, grande famille riche)

« *C’est quand il devient plus cher qu’on en fait du negelafen, sinon, le chef de famille l’achète et tout le monde en mange.* » (B.7, ‘nouvelle’ grande famille aisée, entente)

« *Même les jours ordinaires, si on trouve de l’argent on les prépare* » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente)

Dans les familles aisées, les negelafen peuvent être des plats traditionnels selon le goût de chacun

« *Le to bien sûr... et sa sauce* » (B.6, nouvelle grande famille, aisée)

Dans les familles pauvres, où l’offre ‘urbaine’ ne peut être consommée qu’a minima (produits de moins bonnes qualités, sauces moins riches, moins de viande, d’huile, de sucre), les plats

traditionnels constituent l'essentiel des 'extras' : le plaisir des plats du village vs. le plaisir de l'offre 'moderne'

« C'est des choses comme le larou, le singuété (laiterie à base de pâte de mil), le dopoté et le cigajuka. Ce sont là les mets du village. Si tu as de l'arachide, tu peux en faire ici même. Nous aimons mieux cela que le riz. » (B.2, femme isolée)

« C'est le kini-à-la-sauce-au-milieu, dont les enfants ne veulent d'ailleurs pas. Tu mets le niétié dans la marmite, quand c'est cuit, tu fais un trou au milieu où tu mets la sauce, laquelle est à la pâte d'arachide ou au gombo. » (B.10, ménage pauvre)

« Chez les Soninkés, c'est le lait. Ceux qui en ont les moyens l'achètent, les autres s'en passent. Mon neguelafen à moi, pour bien me rassasier, c'est le tô, le larou, le lait caillé. » (B.2, femme isolée)

Le principe du neguelafen s'ancre dans une consommation plaisir et donc souvent dans un collectif de convivialité (en comparatif avec le collectif 'normé')

« On aime préparer autre chose si nos maris nous les apportent, mais ces plats spéciaux on ne les cite pas parmi nos aliments, on ne les mange pas tous les jours. Nous parlons des aliments, des plats que nous mangeons en général. Si les maris nous les apportent, on les prépare. Nous les femmes, on ne leur impose pas des aliments. » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

« Les gens font ça, c'est avec ses enfants ou pour les oncles et tantes. [...] On est tous de même père, on mange tous ensemble » (K.h.1, grande famille, riche)

« Tout le monde mange ça. Ces deux hommes sont de même père et de même mère, ils sont venus s'installer ici ensemble. » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

Les 'neguelafen' sont porteurs de fortes valeurs émotionnelles sur le registre psychoaffectif

- Le don, voire la 'surprise', qui implique une forme de complicité, de tendresse relativement inédit dans le contexte des pratiques alimentaires

« Quand notre mari vient, nous lui faisons ce qui lui plaît ; il le mange avec les enfants, avec son petit frère, mais ce n'est jamais à lui seul que nous le donnons ; tous les enfants et petits frères en mangent. [...] Nous-mêmes nous allons acheter de la boisson, quand nous avons de l'argent : nous lui faisons la surprise. Sinon, c'est lui-même qui donne l'argent. Et alors, quand il en achète, il nous en donne. » (B.4, nouvelle grande famille, aisée, entente)

- L'intimité entre époux, sans les enfant

« A l'insu des enfants ? Si ! Les... « kerni » (crevettes ?), les frites, il aime beaucoup ! Quand les enfants sont endormis ; il aime bien les frites, et moi j'en goûte volontiers. Pour moi c'est les « broussousse* » (brochettes ?), les concombres, la viande grillée accompagnée de concombres, de tomates, j'aime bien ça (en bambara). (B.8, ménage aisé, entente)*

- Le rôle nourricier des femmes pour leurs enfants (qui peut impliquer une 'sortie' du collectif de la grande unité familiale)

« Le plat commun c'est le moni, mais dans les foyers, les femmes font du Lipton, ou du café pour leur enfant. C'est ce changement. » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

« Entre 10 heures et 11 heures, nous faisons du Lipton, chacun fait ce qui lui plaît et le mange avec ses enfants. Moi, quand je fais du negelafen, c'est pour mon mari, qui le

mange avec les petits enfants,... du loco... en somme ce dont il a envie... moi, c'est surtout le Lipton, mais aussi du tiéké au poisson, à la demande des enfants » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

Son caractère 'hors de la norme' ainsi que sa valeur plaisir induisent une gestion financière qui s'écarte elle aussi des budgets 'normés' :

- Avec un investissement financier de la part des femmes

« Partant de nos bénéfices qu'on tire de nos activités, on contribue financièrement à l'alimentation de notre famille en faisant entre les repas des collations, comme des crèmes de dégé, des ragouts, de l'igname, des pommes de terre, des crudités de patate douce, de la salade ou des gâteaux [...] On fait toujours ensemble des jus de fruits, de baobab ou de da, on achète des fruits, des oranges, des bananes, des pastèques. A partir d'une cotisation entre nous ou c'est la femme du jour qui prend tout à son compte. Contrairement à certaines familles sarakolle où des ménages au sein de la famille font des repas ou petit plats individuellement, nous on peut le faire car nos maris sont très solidaires » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

- Avec une participation du mari aux dépenses de la consommation plaisir du quotidien

« Quand mon mari est là, il nous apporte des choses de l'Alimentation. Moi-même j'y vais de temps en temps. Du yaourt, des sassema, des gâteaux... Parfois nous faisons de la boisson glacée, parfois nous achetons la boisson gazeuse ; de temps en temps seulement. » (B.14, grande famille, riche)

« Les hommes achètent du Lait Nido à l'alimentation. » (B.6, nouvelle grande famille, aisée)

« En venant de la ville, si on a de l'argent, on achète des fruits pour les enfants » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente)

« Parfois c'est (mon mari) lui-même qui l'achète ; il vient avec du poisson et de la pomme de terre. Il achète de la salade le soir pour l'accompagner, des casiers d'œufs. Si le prix de la salade n'est pas excessif, nous ne faisons pas de semaine sans en manger. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« Les enfants (des personnes âgées) paient ça en ville, et apportent ici. Tout le monde peut manger, généralement on le fait de manière à ce que chacun puisse prendre quelque chose » (K.h.1, vieille famille, riche)

4.4. Le festif

Les occasions 'festives' sont de deux ordres :

Les jours spéciaux de nourriture, qui en ville sont relativement normés : le dimanche, jour chômé par la plupart des familles hormis les commerçants les plus pauvres, et les fêtes religieuses, qui sont des occasions :

- De réjouissances familiales, avec une dimension affective
- D'un repas plus sophistiqué, avec une dimension plaisir
- De recevoir, avec une dimension sociale

Les aliments recherchés sont tous des aliments associés au plaisir et/ou chers, à valeur sociale/statutaire : café, viande, poisson, riz (zamé), fonio, lait frais, pomme de terre/loco, boissons gazeuses

« [Le poisson] les dimanches, pour le samé. » (B.17, ménage aisé, 'montant')

« Chaque dimanche il va prendre de l'argent pour acheter du lait frais, de la crème et du lait caillé. Nous le gardons au frigo et nous le mettons à la bouillie le matin. Le lait frais, nous le mangeons avec le couscous. Ca c'est chaque dimanche. Puisque c'est la sauce arachide qu'il aime, c'est ce que nous faisons le plus souvent ; cependant, beaucoup de dimanches il tue un mouton en sacrifice, dont nous mettons la viande dans le zamé. [...] Mon mari achète le poisson surtout le dimanche. Quand il achète de la salade. Il va au marché mais n'y dure pas : il revient à midi. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« Ce sont des jours de joie, il faut beaucoup manger » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

« [poisson] c'est plus facile à préparer, ça plait à tout le monde ; c'est un peu rare » (K.h.1, grande famille, riche)

« Pour le sacrifice, nous donnons de la viande fraîche aux voisins et nous appelons leurs enfants à manger le repas cuit. C'est le riz surtout que nous préparons. La nuit nous faisons du tô. Mais ça ne se mange pas beaucoup ; nous achetons alors du pain que nous mangeons avec de la viande frite. Quand la fête commence, le soir, c'est la viande que nous cuisons, accompagnée de bouillie. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« Nous préparons ce que nos moyens financiers nous permettent d'avoir. C'est la viande qu'on mange beaucoup. Si on abat le mouton, on le prépare avec l'aliment qu'on a pu avoir. Le jour de la fête, la viande ne manque pas. Ça peut accompagner le riz ou même d'autres aliments différents du riz, la pomme de terre. En tout cas les jours de fête chacun souhaite préparer un bon plat chez soi. » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

« Le jour de la fête, c'est café à la viande le matin, riz à midi, viande la nuit » (B.6, nouvelle grande famille, aisée)

« En tout cas le jour de la fête, chez les Soninkés, c'est le samé. Le lendemain, nous faisons du to. » (B.2, femme isolée)

« De la viande, de la pomme de terre ou du loco. » (B.2, femme isolée)

Les plats préparés sont par ailleurs des plats simples, qui relèvent la cuisinière d'une partie des tâches du quotidien

« Le plus souvent, les jours de fête, c'est une seule marmite. [...] C'est différent. Le repas cuit dans une marmite, ces jours-là, c'est plus facile que celui à deux marmites. »

Le partage des repas traduit la dimension conviviale et sociale à travers les rites de la générosité (et de la prodigalité) : l'envoi d'une partie de la viande et des plats aux proches

« Nous envoyons des plats à nos mères. [...] Jusqu'à 3 plats supplémentaires. »

Pour les familles de migrants, le retour du mari (vacances) se traduit toujours par un régime alimentaire spécifique fortement amélioré par rapport à l'ordinaire de ces familles

- et décrit en des termes analogues à ceux employés pour décrire l'alimentation des familles riches : la profusion, la diversité, le luxe, le bon, le rare...
- où le mari et à l'écoute des désirs des enfants
- avec également une dimension sociale, le mari recevant ses relations

Le mari prend personnellement en charge les coûts alimentaires nécessaires en sus de la dotation du condiment

Les aliments s'apparentent à ceux des repas de fête

« Là c'est lorsque le chef de famille décide de faire mener grande ripaille à ses enfants, et qu'il va chercher des poulets en grande nombre, à nous donner à faire cuire. Nous nous exclamons alors : 'Nous sommes en France aujourd'hui !' » (B.16, ménage sujet à la 'crise')

« Quand mon mari est là, nous ne faisons pas de couscous. Chaque jour c'est de la pomme de terre, du loco, les petits pois. Quand il n'est pas là, ce régime, c'est deux fois par semaine. Après deux jours de couscous, le troisième jour nous faisons de la pomme de terre. » (B.14, grande famille riche)

« Ce sont les recettes qui changent. Quand il vient, nous mangeons tout ce que nous voulons tout le temps qu'il passe ici. Quand il va au marché, il achète de la viande, du loco. Il donne l'argent des condiments, que nous économisons. Le repas de midi ne change pas : c'est toujours le riz. » (B.2, femme isolée)

« Quand il est là, il envoie aussitôt acheter du poulet ou du poisson pour le lendemain. Quand il est là, quand les enfants commandent quelque chose, il donne de l'argent et on le fait. » (B.10, ménage pauvre)

« A midi on mange viande et poulets. Légumes concombre. »

« Il donne de l'argent et on augmente le repas à cause de sa suite. Quand il revient de France, c'est riz à midi, goûter du soir, loco poulet, ou macaroni, la nuit, on varie beaucoup. On mange beaucoup de macaroni, loco, pomme de terre et du poisson... » (B.6, nouvelle grande famille, aisée)

5. Les effets des ‘crises’

Les familles sont potentiellement sujettes à trois facteurs d’appauvrissement ou tout au moins de ‘durcissement’ de l’économie alimentaire familiale

Conjoncturellement : la hausse des prix

Structurelle ou saisonnière

« C’est devenu plus difficile : la viande a enchéri, l’huile est devenue plus chère, même le riz : l’huile est montée à 800 Francs, le lait à 2 000 Francs. La vie est donc devenue plus difficile ! » (B.15, famille aisée)

« C’est toujours de plus en plus cher. Les légumes sont chers » (K.h.1, grande famille, riche)

« Je ne sais pas. Bon nous sommes ici à Kayes, les commerçants ajoutent aux marchandises le transport Bamako-Kayes au prix de marchandises. C’est pourquoi, elles nous reviennent plus chères. Les marchandises qui viennent de vers Sénégal nous sont vendues chères à cause des taxes douanières. Les aliments frais (les légumes), les tomates par exemple, il y a des périodes où on ne les voit même pas. En ce moment, elles deviennent plus chères. De 2000 à maintenant on voit les tomates sur le marché. [avant] c’était rare il y a aussi les poivrons et les carottes. » (K.5, nouvelle famille, moderne)

Qui induit le choix de plats/préparations suivant les cours des prix et donc des aliments ‘de saison’

« Les carottes même actuellement, il y a des moments où elles disparaissent complètement du marché. Les jardins ne réussissent pas tellement à Kayes. Il y a trop de soleil à Kayes. La chaleur empêche le jardinage. C’est l’explication pour moi. Sinon à Bamako, les légumes peuvent être chers mais on en trouve toujours. C’est pareil pour Kati et Kita. » (K.5, nouvelle famille, moderne)

« Quand un légume se raréfie, on ne l’achète pas, on attend la bonne saison, à cause des moyens. Par exemple en ce moment, c’est le gombo qui est de saison et donc abordable. L’oignon est hors de prix. » (B.6, nouvelle grande famille, aisée)

Structurellement, l’accroissement du nombre de résidents

Les familles urbaines sont affectées par la démographie familiale, notamment du fait du nombre élevé d’enfants qui exerce une pression sur la consommation de céréales et sur le prix du condiment

« Autrefois, il n’y avait pas tant de monde. On pouvait faire de bons plats et en manger. Mais aujourd’hui, il y a plus de monde ; même si tu veux le faire bon, tu ne peux pas, à cause du grand nombre de personnes. En effet, on ne serait pas rassasié. » (B.4, nouvelle grande famille, aisée, entente)

« Autrefois le mil durait un peu avec nous. Le sac de 100 kg ne met pas le même temps qu’il mettait autrefois avec nous ; le sac de 50 kg non plus. On est toujours plus nombreux, avec de nombreux petits enfants : là où il y a de nombreux petits enfants, on mange beaucoup. La vie est un peu plus dure aujourd’hui qu’autrefois. [...] Il est rare qu’on achète par tonnes, désormais c’est par sacs. Un sac par mois. Quand on achète un

sac de 50 kilos, il finit au bout de deux mois et demi. Il faut alors en acheter un autre. »
(B.4, nouvelle grande famille, aisée, entente)

Les ruptures : la perte de revenus (chômage, décès, maladie...)

La crise remet en cause le mode de gestion du budget alimentaire

Les hommes cherchent autant que possible à pérenniser leur 'autorité' et leur rôle de provider

- En gardant la mainmise sur l'approvisionnement (que l'argent des migrants, le cas échéant, sécurise sensiblement)
- En maintenant le prix du condiment

Mais ils n'y arrivent pas toujours, et la dotation devient pour autant variable et aléatoire, impliquant de renoncer à/se restreindre sur :

- Les produits carnés

- o viande (a minima, juste 'pour le goût')

« Moi, c'est du poulet que j'aurais envie. Autrefois j'en mangeais, mais avec la cherté, il m'en achète moins. Un bon poulet, c'est 2000 F à 2500 F ! Tout est devenu plus cher ! »
(B.10, ménage pauvre)

« Autrefois, on n'achetait pas les condiments comme on le fait aujourd'hui. Aujourd'hui les condiments sont chers ; dans le temps on pouvait acheter un kilo et demi de viande, de quoi en manger à satiété avec ses enfants. Mais aujourd'hui on ne peut plus faire ça : le prix de la viande a augmenté, celui du poisson aussi. La viande, on se contente d'en acheter juste pour avoir le goût, sinon on n'en mange pas vraiment. On peut faire deux jours sans manger de poisson frais. » (B.10, ménage pauvre)

- o poulet, poisson,

« Ce qui me plaît, c'est manger un poulet avec mes enfants ; mais ce n'est pas facile : un poulet coûte 2 000 Francs. Et un poulet ne nous suffit pas. Or avec un kilo de viande à partir de 1 500 Francs ou à 2 000 Francs, nous mangeons à satiété. Un poulet ne nous suffit donc pas, et à cause de la pauvreté, nous ne pouvons pas en faire souvent. » (B.15, ménage aisé, entente)

- o œufs

« Les œufs, c'est depuis le Ramadan que nous n'en mangeons pas. Nous les bouillions ou les faisons frire et les mangions avec du pain. » (B.3, femme isolée, peu aisée)

- Les produits de base

« Avec l'augmentation de la famille, le sucre et l'huile se font rares, c'est un peu cher »
(K.h.1, grande famille, riche)

- Les produits industriels

« Autrefois, j'allais [à l'alimentation], mais plus maintenant : tout est difficile » (B.10, ménage pauvre)

« Le matin, nous avons fait du « hondé », puis du café dont les enfants vont boire avant d'aller à l'école. On le faisait chaque jour. Mais aujourd'hui, les temps sont durs : le sucre est cher, le lait aussi. » (B.10, ménage pauvre)

« On faisait du café chaque jour ; aujourd'hui ce n'est plus que les samedis et les dimanches ; le reste de la semaine nous faisons du hondé. » (B.15, ménage aisé, entente)

« Autrefois nous prenions le casier d'œufs, le panier de mayonnaise ; nous mangeons moins d'œufs maintenant. » (B.10, ménage pauvre)

« Les sardines et le corned-beef, autrefois, oui, mais plus aujourd'hui, à cause de la pauvreté. » (B.10, ménage pauvre)

- Les plats spéciaux pour les enfants

« Les enfants ne choisissent pas : ils mangent de tout. C'est la disette. » (B.10, ménage pauvre)

- Les fruits et légumes

- Les légumes les plus onéreux... ou les légumes au global

- Salade
- pomme de terre,
- légumes ; cf oignon & gombo

« Aubergine, chou pomme, goyo, tout cela est devenu cher, mais nous achetons quand même ! Par exemple, en ce moment l'oignon ou le gombo coûte dans les 800 F, 850 ! Quand on n'en a pas les moyens, on ne peut évidemment pas l'acheter ! » (B.10, ménage pauvre)

« Je pourrais en manger beaucoup plus que ce que je mange, j'aime beaucoup ça, la salade, la salade de fruits, mais c'est cher » (K.h.1, grande famille, riche)

La base alimentaire des urbains se rapproche alors de la tradition villageoise (à noter notamment, le parallèle opéré entre viande et haricot, comme dans le Kaarta)

« Le jour où nous avons de la viande, nous changeons, nous mettons de la viande et on laisse le haricot. » (B.2, femme isolée)

Au plan des familles, la crise alimentaire peut être porteuse de deux autres effets :

- Un affaiblissement de l'entente

« Les femmes mangeant dehors, on voit qu'elles ont les moyens ; il y en a qui vont manger à l'intérieur avec leurs enfants : c'est le signe de la pauvreté ; c'est le fait de n'avoir pas de quoi manger qui les contraint à entrer dedans. Celle qui est pourvue se montre ; l'autre entraîne ses enfants avec elle. Quand il y a de la richesse, la famille se regroupe. » (B.10, famille pauvre)

- Une perte de prestige et de surface sociale

« Le pauvre fait son baptême à la mosquée, par manque de moyens ; or, les riches font du café et du haricot, du poulet au petit déjeuner, du lait. Un pauvre ne peut pas acheter de lait et doit se contenter de ce qu'il a. A la mosquée, il n'y a pas de café à faire. Quand on sait que le lait et le sucre sont devenus plus chers, il vaut mieux que le pauvre aille à la mosquée ! » (B.10, famille pauvre)

6. Les représentations associées à la santé alimentaire

Les représentations sur la santé alimentaire sont globalement très floues et sont issues d'amalgames entre des préceptes traditionnels, des conceptions populaires et des discours actuels de santé publique souvent déformés, avec leur lot de rumeurs, d'imprécisions, d'incertitudes et de déformations.

« Moi j'ai peur des aliments dont on dit qu'ils sont mauvais. Je m'abstiens beaucoup d'en manger. Ceux qu'on dit bons, ce sont ceux-là que nous cuisons. » (B.15)

« Un moment on disait à la télé de ne pas consommer le lait en provenance de Chine, car ça pouvait tuer, il y avait du poison dedans. » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

Sont considérés comme 'bons pour la santé' les produits traditionnellement valorisés, et notamment les produits carnés/animaux

- La viande

« Chez nous les Soninkés, c'est la viande fraîche et le poulet. Chez nous les Soninkés, il n'y a pas de poisson frais. C'est cela, chez nous. » (B.2, femme isolée)

- Le poisson frais

« Le poisson frais du fleuve, le poulet, comme nourriture, voilà qui assurément fait du bien ! » (B.6, homme, nouvelle grande famille, aisée)

- Le lait

- Le poulet

« Chez nous, en pays soninké, c'est le lait, la bouillie. Si on a de l'argent, peut-être : on peut acheter un poulet et le cuire pour eux... » (B.2, femme isolée)

Le bien-être alimentaire est notamment associé à la prise de poids et à la qualité de la peau, et partant, à la séduction féminine

« Quand la femme mange bien, sa peau devient plus belle ; en s'envoyant des choses comme le loco, le poulet ou le poisson, avec de la boisson : avec ces aliments que tu aimes, tu grossis ; mais quand tu n'as pas cela, tu maigris, pas vrai ? » (B.10, famille pauvre)

Les questions relatives à la digestion et au 'ventre' en général (constipation, diarrhées, éructations, ballonnements, lourdeur, mal-être) sont toujours très importantes et orientent l'alimentation des personnes les plus sensibles ou les plus craintives, pour elles-mêmes ou pour leurs enfants.

- Les sauces arachides, trop lourdes

- Le bassi, pourtant 'base alimentaire' du repas du soir, provoquant diarrhées et ballonnement

- Le tô est comparativement perçu comme plus léger

« Si moi je mange de la pâte d'arachide, avant le soir, ça me dérange. J'ai un petit problème de ce côté. Si je mange du couscous au lait, avant le matin, c'est la diarrhée. Même si ça me plaît. » (B.16, ménage sujet à la 'crise')

« Un enfant ne doit pas manger de la nourriture de mauvaise qualité, il y a des nourritures qui ne sont pas faciles à digérer pour les enfants, le couscous par exemple, ça provoque des ballonnements de ventre, ça le fatigue » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente)

« Nous n'avons peur que du ciga dege. On dit aussi que le couscous n'est pas bon. Nous en mangeons pourtant. » (B.14, grande famille, riche)

« A part ça, le mets que j'aime à l'excès c'est le cigadege, mais j'ai mal au ventre (pour en consommer). » (B.3, femme isolée, peu aisée)

- Le riz, lourd, difficile à digérer, constipant ou au contraire provoquant des diarrhées
- Les œufs, qui 'fermentent' dans le ventre

« Quand je mange des œufs, pendant des jours ça me gonfle l'estomac ; quand j'éructe je sens comme de la poudre de fusil. » (B.17, ménage aisé, 'montant')

- Les bananes

« Je sais que l'arachide ça me dérange très souvent, quand je consomme beaucoup j'ai des indigestions. Je ne mange pas plus d'une banane par jour, c'est difficile à digérer. Le riz en grande quantité, la digestion de vient difficile, le ventre gonfle, on a des diarrhées fréquentes. Je ne mange pas la nuit, je mange peut-être de la bouillie. Hier soir, je n'ai pas mangé, juste un œuf, j'ai peur des indigestions » (K.h.1, grande famille, riche)

- Le gombo

« Chez nous aussi, on se méfie du gombo frais car la vieille ne peut pas avaler ça. Tout comme son fils aussi. » (B.19, famille assez aisée, mécontente)

Le citron et l'orange sont parfois perçus comme facilitant la digestion (à rapprocher de la perception des produits amers comme thérapeutiques, cf. partie sur les villages)

« J'aime beaucoup le citron et l'orange, et les bananes. Le citron et l'orange facilitent la digestion et ça détend. Je sais que la salade, ça joue favorablement sur la digestion » (K.h.1, grande famille, riche)

Les plats préconisés pour les malades sont très diffus, et mêlent toutes sortes de conceptions

- A Bamako surtout, le principe directeur est de faire manger le malade,
- Les plats recommandés sont ceux jugés bons pour la santé : tantôt de la viande ou du poisson (vitamines, reconstituants du corps), tantôt du tô et de la bouillie (légers, pour 'chauffer le ventre'), tantôt des légumes (vitamines)

« Si tu tombes malade, on te donne ton plat à toi tout seul. On peut faire quelque chose pour toi, séparément si tu en declares le besoin. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« On lui prépare de la soupe de viande et on lui donne du poisson s'il en a envie. Si on tombe malade, on a le dégoût des plats anciens, c'est pourquoi quand il y a un malade, on fait bouillir du poisson, même si on n'y met pas assez de condiments, on met un peu de sel dans la soupe et le malade la boit. Cette soupe met le malade à l'aise dans son corps. La soupe de poisson donne de la force aux malades. Nous avons hérité cette pratique de nos mamans. » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

« Du tô. Ou du xanthio. Sinon de la bouillie au lait. S'il y a de l'argent, on peut acheter un poulet, de la viande. » (B.2, femme isolée)

« Nous en faisons pour les malades : salade, pomme de terre, tomate » (B.2, femme isolée)

« On lui fait de la bouillie, du café, pour lui chauffer le ventre, si le mal ne l'a pas trop affaibli ». (B.3, femme isolée, peu aisée)

Dans la réalité, les femmes malades semblent plutôt jeûner, ou ne pas avoir le choix de leur alimentation

« Moi je suis malade actuellement, et quand on est malade, tous les aliments ne plaisent pas à la bouche. J'ai même déjà été opérée, donc je ne peux pas manger de couscous la nuit. Je préfère les aliments légers. J'ai des problèmes d'estomac, quand je mange des aliments lourds ça me fatigue, la digestion n'est pas facile. Mais je suis obligée de les manger. » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

Les préconisations pour la nouvelle accouchée reposent encore largement sur la conception traditionnelle (à Kayes encore plus qu'à Bamako), qui désigne une soupe de viande, d'estomac de bœuf (reconstituer les forces, le sang, lien entre le ventre et le sang de la vache et ceux de la femme)

« Une semaine. Pendant l'internat, elle mange seule jusqu'à sa sortie. On achète du poulet et de la viande. Elle n'est pas en bonne santé. Quand on accouche, le ventre est rempli. Il y a des aliments que tu ne peux pas manger. » (B.2, femme isolée)

« Nous préparons de la soupe de viande, avec l'estomac de bœuf pour elle pendant une semaine. » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

« Si la femme accouche, on doit lui donner ces plats de viande, d'estomac, de poulet. C'est pour qu'elle récupère la force qu'elle a perdu à cause de l'accouchement, le sang perdu aussi, elle récupère tout ça » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente]

- Néanmoins, des variantes 'modernisées' préconisent plutôt des produits carnés en général (viande et poulet sans spécification d'estomac) ou des plats 'riches en vitamines'

« On fait un repas pour l'accouchée, qu'elle mange seule. Le matin, il donne l'argent pour qu'on fasse du café pour elle ; à midi, on fait du poisson pour elle, avec de la viande ; chaque nuit, on fait un poulet pour elle. » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« Le régime de la femme enceinte est différent. Il y a des femmes enceintes qui ne peuvent pas manger de sauce arachide, ni même le jabaji ; il vaut mieux lui donner les bananes, le samé, le concombre, le pain ou du larou... » (B.9, famille aisée, ouverte)

Un discours de santé plus 'moderne', supporté par les agents de santé, se diffuse lentement... le terme central en est la notion de vitamines

- Néanmoins, cette notion demeure abstraite et ne se fonde sur aucune représentation précise
- Le terme est associé tantôt aux produits frais, tantôt aux produits industriels, tantôt aux produits 'enfants' (pain et chocolat)

« [Aliment qui donne de la force] Du loco, les petits pois » (B.7, 'nouvelle' grande famille aisée, entente)

« Des choses comme la salade, le concombre, le loco (banane plantain frite) contiennent de la vitamine, mais il y a des aliments, tel le mil, qui rassasient, mais ne contiennent pas de vitamine. [...] Le tô : tant qu'on en mange, on est en bonne santé. » (B.9, famille aisée, ouverte)

« Ce sont les aliments vitaminés, riches en vitamines... les bons aliments... les betteraves, les avocats... on en trouve quelquefois » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente)

« On dit que la mayonnaise, le lait, nido, blues bande sont bien pour la santé. » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

« On dit que le poulet cuit sans beaucoup d'huile est riche en vitamines... Ou que le poisson est riche en vitamine, ou encore la pomme de terre ou le corned-beef ou les sardines. » (B.10, ménage pauvre)

« Il faut donner de la bonne nourriture aux enfants, le pain, le chocolat » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente)

Les notions relatives à l'hygiène alimentaire se diffusent, en général et surtout sur les produits crus (fruits et légumes), et sur la nécessité de laver la salade (au permanganate, à la javel)

« Je suis les conseils relatifs au traitement de la salade à l'eau de Javel ; je lave bien le légume avant de le manger. Je le lave proprement et le cuis bien. » (B.15)

« Laver proprement ce qu'on mange, comme le poisson, les légumes, les récipients, se laver les mains au savon, etc. » (B.14, grande famille, riche)

Les discours de santé sont souvent déformés, mal compris, mal interprétés... et certainement véhiculés par un bouche-à-oreille très déformant, avec notamment un amalgame des discours alimentaires avec les discours de prévention contre le paludisme. Certains fruits et légumes (salade surtout, loco), les produits industriels parfois sont dès lors perçus comme véhiculant le paludisme

« C'est la pomme de terre et le loco que j'apprécie ; ce dernier d'ailleurs donne aussi le palu. » (B.17, ménage aisé, 'montant')

« [Les sardines, le cornedbeef, les œufs et la mayonnaise]... Nous on ne veut pas trop de ça. Ça donne le paludisme. » (B.17, ménage aisé, 'montant')

« On parle aussi des aliments mal cuits, sales, les sandwiches, par exemple il faut que ça soit propre. Il faut les acheter dans des endroits propres, sinon on peut tomber malade si on les mange. La diarrhée, le palu. » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

« La typhoïde m'a prise moi-même. Mais moi je ne distingue pas tellement entre les légumes ; tous les légumes sont mélangés ; ce sont les engrais qu'on y mêle qui sont à la base de la typhoïde. Ce n'est pas seulement la salade qu'on accuse, c'est tous les légumes verts. Que Dieu nous en préserve ! Depuis que j'ai eu la typhoïde, je ne mange pas de salade. J'en fais, je traite au permanganate que j'achète à la pharmacie, mais je n'en mange pas. » (B.14, grande famille, riche)

Le mil pilé est parfois perçu comme meilleur pour la santé que le mil moulu, pour des questions de naturalité ou sur la base d'une analyse 'logique' des phénomènes mécaniques mis en jeu

« Si le mil est bien préparé, il est bien pour la santé. Tu sais que le mil, on le pile à la main. Nous avons appris à piler le mil à la main avant notre mariage. Nous avons fait tout cela, il n'y avait pas de moulin. Le mil est bien pour l'homme, on le pile à la main pour obtenir de la farine. Nous quand même jusqu'à présent nous pilons le mil pour enlever le son, on le lave, mais après on l'apporte au moulin pour le moudre. » (K.2, nouvelle grande famille, plutôt aisée)

Des notions de risques associés à l'usage de l'huile et du bouillon-cube semblent se diffuser, néanmoins les discours sont diffus et semblent de peu d'impact

« Un aliment ne saurait rendre malade : c'est la façon dont on le cuit. Il ne faut pas mettre trop de sucre par exemple, si c'est un aliment sucré, de même pour l'huile et le sel... Tout doit être fait à sa juste mesure. » (B.15)

« Effectivement : il ne faut pas trop d'huile, pas trop de sucre : ce sont là des mises en garde » (Bamako)

« Moi chez moi on mange léger, car une de mes femmes n'aime pas l'huile, et l'autre n'aime pas le sucre » (K.h.3, ménage aisé)

« C'est nadjini djema, même les cubes Maggi, il paraît le cube Maggi rend l'homme impuissant. » (B.19, famille assez aisée, mécontente)

« Il fait mousser la salive dans la bouche des gens, il provoque des maladies comme l'ulcère. » (B.18)

- De façon similaire au phénomène observé dans les villages, le bouillon-cube semble faire l'objet de préventions, néanmoins de peu de poids face aux bénéfices qu'en retirent les cuisinières et à l'attachement qu'elles semblent lui porter

« Nous, nous mangeons les repas que nous mangions habituellement. Ce qu'il y a de nouveau, c'est les cubes alimentaires ; même quand nous l'interdisons, n'étant pas devant la cuisine, comment faire pour que la consigne soit respectée ? Elles font le plat comme elles l'entendent ! » (B.13, grande famille, aisée, traditionnelle)

7. La ville vs. les villages

Globalement, les familles urbaines perçoivent positivement leur mode de vie et leur alimentation et notamment en comparaison avec les villages.

« On est bien nourris actuellement par rapport à avant » (K.7, famille plutôt aisée, moderne, entente)

Néanmoins, les perceptions sont tendanciellement moins positives à Bamako, pour deux raisons :

- Les difficultés de la vie à Bamako, pour les familles les moins aisées surtout
- La vision plutôt positive de la vie rurale, les Bamakois ayant une image fondée sur les axes d'évolution des villages et des ressources alimentaires qui y sont disponibles (ceci fortement supporté par l'argent de la migration et le développement du maraîchage)

« Bamako est une grande ville. Quel que soit le village, il n'y a pas de comparaison possible avec une ville. Mais Dieu merci, en ce qui concerne notre village, on y trouve de nombreux bâtiments bien construits. Les Soninkés ont vraiment bien construit le village. Ils ont vraiment bien travaillé ! Quand tu arrives, tu prends tes affaires et tu entres dans la maison. Nous les bénissons : les jeunes ont fait un travail excellent ; ils ont rendu le terroir agréable. Grâce soient rendues à Dieu, la seule grosse différence entre Dokhohiri et ici, c'est la viande, qu'on trouve moins là-bas. A part ça, si on a de l'argent, on mange comme on veut au village. Au plan alimentaire, le village et Bamako, c'est la même chose. Chaque jour on mange de la viande à volonté. C'est même mieux que Bamako. D'ailleurs, Bamako, ce n'est plus qu'un nom. » (B.14, grande famille riche)

« [La différence avec le village, c'est] les condiments. On en trouve plus ici que là-bas. Il y a d'ailleurs eu une évolution : aujourd'hui, ils font des potagers. Aujourd'hui la nourriture s'est améliorée au village On y fait des potagers : il y a de la salade, de la tomate fraîche, de la pomme de terre. Ils les mangent et les vendent. » (B.2, femme isolée)

« Contrairement au village, la viande est moins chère, de la viande de bœuf coûte 1 000F parce qu'on abat un animal (cotisation). Au village les femmes cultivent les légumes alors qu'à Bamako on achète tout. » (B.20, grande famille, aisée, traditionnelle)

- A Kayes surtout, les urbains ont plutôt l'image d'un monde rural austère et difficile, en comparaison duquel la vie en ville n'offre que des avantages

« Je ne me plains pas. En brousse, on ne mange pas, le plus souvent ce n'est pas assez, quand c'est assez c'est de mauvaise qualité, il manque la viande et le poisson sec, c'est difficile de manger, ça ne fait pas un bon goût » (K-homme.1)

« Même si on se limite aux activités autour des repas on ne tire pas sur la corde ici, puiser de l'eau des puits à l'aide d'une puisette, on ne pile pas, on part au marché pour aller acheter les condiments frais au marché pour venir préparer. Il y a un moment on ne trouve pas ces condiments frais en brousse. Et si on ne les trouve pas on est gêné en faisant la cuisine. Par contre, en ville ces condiments frais ne manquent pas. » (K.3)

8. Au bilan sur le milieu urbain

On observe une forte homogénéité de la culture alimentaire urbaine, que chacun exprime de façon similaire au-delà de ses préférences et de ses possibilités.

Les disparités sociales du milieu urbain s'expriment évidemment sur le plan alimentaire. Néanmoins, l'alimentation des familles les moins aisées ne se différencie que peu de celle des familles riches en termes de nature de biens consommés ; c'est plutôt la quantité et surtout la fréquence de consommation des aliments chers qui marque le degré de richesse, ainsi que la monotonie qui en découle pour ceux qui sont, au quotidien, cantonnés à une base alimentaire restreinte. Même si les aliments les plus chers sont associés à la richesse et aux riches, il n'y a pas réellement en ville d'aliments ou de plats de 'riches' et de 'pauvres', la question se posant plutôt en termes de distribution.

La 'modernité' alimentaire des urbains repose à ce titre plutôt sur la gestion de la nourriture et la relation que l'on entretient avec elle, que sur l'offre elle-même qui, mis à part quelques produits industriels aujourd'hui largement diffusés, demeure composée essentiellement de produits agricoles.

Le fossé des générations semble se poser de façon assez manifeste, entre le 'traditionalisme' des plus âgés et l'aspiration des enfants et des jeunes à une alimentation 'moderne'. La culture culinaire de la tradition soninké semble marquée par un appauvrissement, qui se traduit par la perte des recettes, de certains savoir-faire spécifiques. Cet appauvrissement est néanmoins compensé par des acquisitions d'autres savoir-faire, d'autres recettes. Il y a ainsi globalement une homogénéisation des pratiques culinaires, les cuisinières soninké partageant leur savoir-faire avec celles d'autres origines.

Le caractère fonctionnel, nutritionnel de l'alimentation est une composante de la relation des urbains à la nourriture, y compris la notion de sécurité alimentaire, néanmoins les représentations qui sous-tendent cette composante sont globalement peu construites, floues, fondées sur la rumeur, l'amalgame, etc.

Les pratiques alimentaires des urbains reflètent l'évolution des pratiques sociales du milieu, et notamment l'évolution (très schématiquement) de rapports intrafamiliaux plutôt normatifs et envisagés sous l'angle du devoir, vers des relations plus individualisées, plus libérales, envisagées davantage sous l'angle du 'vivre ensemble', de l'entente, voire de la complicité entre époux. La dimension affective de la nourriture est conséquemment très importante dans la relation des urbains, même si les plus pauvres (et les plus mal nourris) conservent une relation quotidienne avant tout fonctionnelle et émotionnellement moins investie ou plutôt 'enfouie'. Cette dimension se décompose en deux grands registres :

- le registre du plaisir gustatif, qui semble supporté autant par les représentations sociales de la nourriture (le rare, le cher, le statutaire...) que par l'appréciation organoleptique elle-même (avec une pauvreté manifeste du vocabulaire organoleptiques dans les descriptions). L'aisance alimentaire s'exprime essentiellement en termes de diversité, de choix, d'accessibilité aux produits 'bons' que constituent tout aussi bien les plats du terroir soninké, les 'universels' comme la viande, et les produits industriels comme les conserves ou le lait en poudre
- le registre du psychoaffectif, avec notamment une fonction nourricière des femmes, aussi bien en termes collectifs (le convivial) que plus individualisés (les relations entre parent et enfant ou entre époux)

Par ailleurs, la relation à l'alimentation semble, dans le cadre de cette 'modernité', se décomplexer. Face aux normes et réserves des vieilles familles kayésiennes (qui semblent empreintes de valeurs du travail, d'économie, de modération, etc.) s'oppose le réel enthousiasme dont font montre certaines villageoises de familles aisées ou montantes récemment arrivées en ville, qui se sont appropriées l'offre et la culture alimentaires urbaines avec une forme évidente de bien-être... des femmes qui réellement éprouvent une forme d'épanouissement, en général et notamment au plan alimentaire notamment à travers le bon, le plaisir, et les relations affectives que la nourriture exprime, supporte et renforce... même si d'autres considérations prennent parfois le premier rang des préoccupations.