



PRATIQUES ALIMENTAIRES DES SONINKÉ VILLAGES DE LA RÉGION DE KAYES

- ÉTUDE ALIMI-

Fabrice ESCOT

Préparé pour le CIRAD – Nicolas Bricas

Avril 2010

Sommaire

II- Contexte général : les socles des pratiques alimentaires des Soninké	p. 9
III- Les origines : les villages de la région de Kayes	p. 13
1. La région de Kayes : évolutions générales	p. 13
2. La zone du Kaarta	p. 17
2.1. Diamdioume	p. 20
2.2. Lambidou	p. 31
2.3. Au bilan sur le Kaarta	p. 46
3. La périphérie de Kayes	p. 48
3.1. Descriptif du village de Diyala	p. 50
3.2. Descriptif du village de Dougouba	p. 51
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. 52
3.4. Descriptif des familles pauvres	p. 53
3.5. Pratiques alimentaires des familles pauvres	p. 58
3.6. Au bilan sur les familles pauvres de la périphérie de Kayes	p. 66
4. Le Gajaga	p. 67
4.1. Dramané Kore	p. 68
4.2. Ambediedi	p. 81
4.3. Au bilan sur les villages du Gajaga	p. 89

I- Méthodologie

1. Récapitulatif des entretiens réalisés

77 entretiens ont été réalisés

61 entretiens approfondis auprès de femmes ‘cuisinières’

- 21 à Bamako
- 22 à Kayes ville
- 18 dans les villages de la région de Kayes

16 entretiens approfondis auprès d’hommes (chefs de village et notables, chefs/membres de famille, vendeurs de boutiques alimentaires)

- 3 à Bamako
- 3 à Kayes ville
- 10 dans les villages de la région de Kayes
- *dans les villages, certains entretiens, au gré des circonstances, ont été menés de façon collective auprès de 2 à 5 personnes*

Langues utilisées

Auprès des femmes :

- À Bamako, en langue soninké ou (très minoritaire) via un traducteur soninké-français
- Dans la région de Kayes, en ‘mixant’ les langues bambara et soninké
- Un entretien en français (Kayes ville)

Auprès des hommes/notables/boutiquiers

- Soit en français
- Soit via un traducteur soninké-français ou bambara-français
- *Pour des raisons de contexte social/technique/d’environnement sonore, quelques entretiens n’ont pu être enregistrés (notamment les visites de périmètres), mais ont été pris en note en respectant le mode d’expression des interviewés*

Tous les entretiens ont été intégralement retranscrits en français

Les enregistrements seront fournis au CIRAD (cassettes audio ou fichiers informatiques)

Thématiques

Femmes (61 entretiens réalisés) : guide d’entretien en cinq points principaux :

- L’organisation du ménage et du budget alimentaire
 - o Et notamment leur rôle et leur capacité de décision

- L'approvisionnement (en céréales, en condiments, en 'extras' ; les échanges ville-village ; les solidarités)
- La cuisine, les mets préparés
 - o La 'base' voire la norme alimentaire
 - o Les pratiques occasionnelles, les 'extras', les occasions spéciales (fêtes, maladie...)
 - o Voire, le jugement des membres de la famille sur ces plats
 - o Les représentations de l'alimentation soninké ; les évolutions ressenties
- L'organisation des repas
- Après le repas : ranger, nettoyer

Hommes (9 entretiens réalisés) : guide d'entretien...

- Reprenant globalement les thèmes du guide utilisé pour les femmes
- Avec des focus néanmoins sur l'approvisionnement, les pratiques agricoles, les pratiques alimentaires 'alternatives' (les 'extras', au foyer ou hors du foyer) et le jugement sur la cuisine qui leur est aujourd'hui proposée/fournie par les femmes
- Pour les 'migrants de retour' : valeur et poids des habitudes prises 'hors milieu'

'Notables' (6 entretiens réalisés, soit un par village) : questionnaire portant globalement sur :

- L'organisation du village (ancienneté, nombre d'habitants et de familles, composition ethnique, structure et taille des familles)
- Les ressources agricoles et leur évolution dans le temps
- L'importance du phénomène migratoire et sa 'distribution' selon les familles (voire les ethnies s'il y a lieu) ; les implications
- Le niveau d'équipement du village, aux niveaux collectif/des familles
- L'évolution des pratiques alimentaires perçues globalement dans le village

'Vendeurs' (1 entretien réalisé à Dramané Kore) : questionnaire portant globalement sur :

- Les produits vendus
- Les clientèles
- Les modes d'achat
- Éventuellement, les modes de consommation 'sur place'

Note : dans les villages, les entretiens collectifs auprès des hommes ont souvent mêlé ces différents thèmes

2. Informations additionnelles

En sus des entretiens approfondis stricto sensu :

Des échanges avec deux ‘informateurs’ locaux pour permettre une compréhension initiale des problématiques locales, et de guider le choix de villages représentatifs de chaque zone

- Un migrant de retour à Kayes ville, directeur d’une caisse d’épargne-crédit et président d’une association de développement de migrants soninké, active dans plus de quarante villages de la région de Kayes, qui a dirigé le choix des deux villages de la périphérie de Kayes ville
- Une personne travaillant dans le développement local dans le cercle de Diéma, qui a dirigé le choix des deux villages de la région du Kaarta

Quelques discussions rapides, au gré des rencontres, avec diverses personnes (maire, jeunes, boutiquiers, et surtout des migrants ‘en vacances’ rencontrés dans les concessions/les assemblées des hommes)

Deux visites approfondies de périmètres maraîchers villageois (plus d’une heure par visite) :

- Une visite à Dramané Kore (périmètre représentatif des villages proches du fleuve d’après les données recueillies en déclaratif dans les autres villages)
- Une visite à Diamdioume (situation relativement spécifique, néanmoins sur des bases environnementales communes aux villages du Kaarta)
- Portant chacune sur :
 - L’organisation des divers périmètres (situation, historique de la ‘construction’, équipements mécaniques, répartition entre carrés collectifs, familiaux, individuels)
 - Le recensement exhaustif des variétés cultivées

Des observations plus rapides des périmètres :

- À Lambidou (Kaarta)
- À Kayes ville (abords du fleuve, plus dans le quartier très ‘maraîcher’ de Legal-Ségou)
- Portant sur, globalement :
 - La superficie, la situation au sein du village/de la ville, le caractère florissant ou non des cultures, les variétés dominantes identifiées
 - À Lambidou, étayée par les commentaires des notables

3. Sites villageois investigués

Suivant la méthodologie prévue pour l'étude, les villages retenus ont été sélectionnés selon deux critères :

- Privilégier les villages d'origine des familles interviewées à Bamako et à Kayes
- Mais également, s'assurer d'une diversité des zones, afin de rendre compte de la diversité du 'milieu' soninké dans son ensemble

Pour des raisons conjoncturelle de sécurité, nous avons dû renoncer à étudier la région du Diahounou (autour de Yélimané), bien que beaucoup de familles 'bamakoises' soient originaires de cette région

Sur cette base, trois 'zones' ont été retenues :

- **Le Kaarta (cercle de Diema)**, zone au climat sec, éloignée des grandes villes, à environ 250 km à l'Est de Kayes (et en ce sens, présentant des similitudes avec la région du Diahounou)
- **Le Gajaga, à la frontière Mali-Sénégal-Mauritanie**, le long du fleuve Sénégal (cercle de Kayes, au Nord-Ouest de la ville)
- **La périphérie de la ville de Kayes** (un village au bord du fleuve, un village dans une zone plus aride)

Dans chacune des ces trois zones, deux villages ont été retenus, soit 6 villages au total, permettant au global de rendre compte :

- D'une certaine continuité géographique (300 km Est-Ouest)
- Des spécificités de chaque zone (à travers les éléments communs et structurels relevés dans les deux villages)
- De l'incidence (en soi et/ou corrélée) des critères suivants :
 - Taille du village (gradation de 300 à 7 500 habitants)
 - Composition ethnique (de villages exclusivement soninké à des villages où les Soninké sont minoritaires)
 - Conditions climatiques & agricoles (présence ou absence de l'eau, qualité des sols)
 - Degré d'enclavement (villages des plus isolés aux plus 'reliés')
 - Importance des phénomènes migratoires (nombre/pourcentage et incidences économiques, au niveau du village et des familles)
 - Niveau global d'infrastructures (urbanisés/très ruraux)

4. Carte des sites investigués



5. Choix des familles (entretiens auprès des femmes)

A Bamako et Kayes, les familles ont été sélectionnées afin d'assurer une diversité de niveau économique et de taille/composition des unités familiales

À Dramané Kore, de par la richesse globale du village, les familles interviewées sont toutes aisées, et à Ambediedi de divers niveaux économiques, incluant familles aisées et moins favorisées.

Sur cette base, nous avons privilégié à Diyala et Dougouba le choix de familles plutôt 'pauvres', c'est-à-dire identifiées comme sans ou à faible ressource migratoire, dans une triple perspective :

- Éviter les redondances avec les données recueillies dans les villages 'riches' (sachant que les entretiens avec les notables ont permis de confirmer les données globales sur les pratiques des familles aisées)
- Cerner les réalités alimentaires des Soninké 'pauvres', surtout dans des villages qui malgré une évolution positive demeurent relativement moins favorisés que ceux du Gajaga
- Recueillir des données sur les mécanismes de solidarité dans ces villages très 'inégaux'

A Lambidou, nous avons interviewé des familles de différents niveaux économiques ; à Diamdioume, la structure 'uni-familiale' du village a imposé un entretien unique

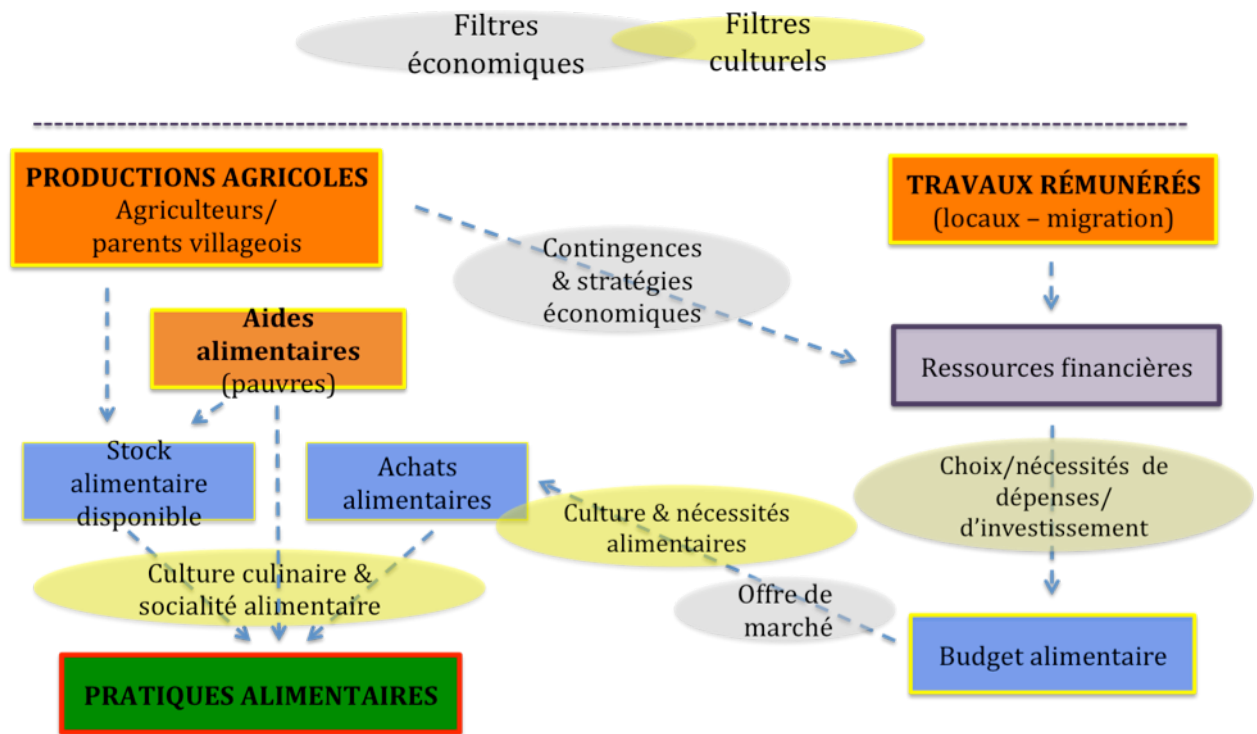
II- Contexte général : les socles des pratiques alimentaires des Soninké

1. Problématique générale

Les pratiques alimentaires sont conditionnées par trois facteurs :

- Les ressources disponibles pour l'alimentation :
 - Les produits agricoles autoconsommés
 - Financières (vente des productions agricoles le cas échéant,
 - Les 'aides', produits de la solidarité familiale ou plus largement intravillageoise
- L'offre : les aliments disponibles, le 'champ des possibles'
 - Les produits/plats locaux
 - Les produits importés
 - À récolter/cueillir
 - À acheter
 - À 'recevoir', en partage, charité
- La culture alimentaire dans laquelle s'ancre l'alimentation de chaque milieu/famille/personne fonctionne via des référents (dont les tabous) alimentaires, où l'éducation joue un rôle clé, modulé/influé par des éléments de contexte :
 - Les règles
 - Les habitudes
 - Les préférences/les désirs
 - Les représentations, et les discours qui les soutiennent
 - Les tabous éventuels

Schéma ressources – offre – culture – alimentation



Ce schéma permet :

- d'intégrer l'ensemble des données recueillies dans chaque famille (sur la base des 77 entretiens réalisés)
- de fournir des pistes de catégories pour un questionnaire quantitatif

Dans cette perspective, deux systèmes 'idéels'

- Un système d'économie rurale d'auto-subsistance
 - Où les productions agricoles seraient consommées via une culture culinaire traditionnelle (cf. Diamdioume ++)
- Un système d'économie urbaine
 - Où l'argent du travail serait employé à l'achat d'une offre large, ouverte et diversifiée (cf. Dramané – Kayes - Bamako ++)

Toutefois, la réalité de la totalité des familles se situe entre ces deux modèles du fait de la diversité des ressources, car...

- Les familles les plus agricoles et les plus 'pauvres' :
 - Disposent de (menus) revenus monétaires
 - Subissent les influences de la 'modernité' et sont sur le principe ouvertes à l'offre du marché
- Les familles les plus urbaines et les plus 'riches' :
 - Reçoivent des approvisionnements en produits agricoles 'du terroir'
 - Sont conditionnées par la culture alimentaire de leur milieu d'origine

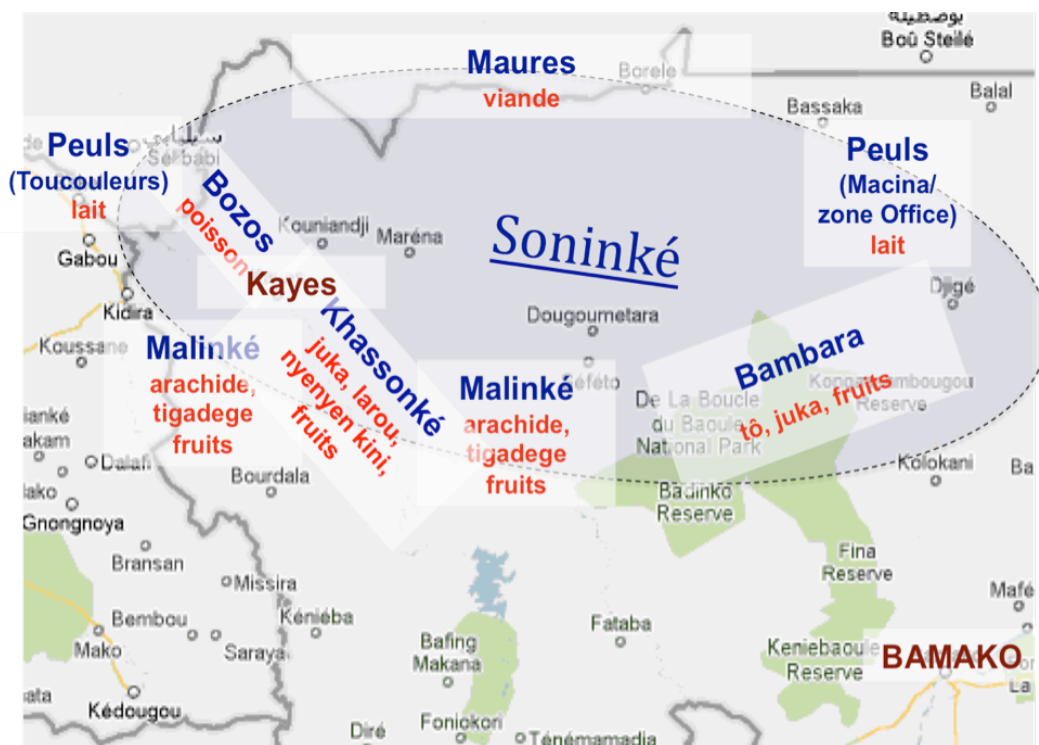
2. La notion de culture alimentaire

Les différentes zones du milieu soninké sont caractérisées par des cultures locales, qui s'expriment notamment dans la culture alimentaire :

- certains villages sont de vieille souche, et purement soninké (familles Yattabare, Dramé, Tounkara, Konaté, Camara, Doukouré...), d'autres sont des villages soninké avec inclusion ancienne de familles d'autres origines 'fondues' dans le contexte et la culture soninké, cf. des familles qui se présentent comme 'purement' soninké sous patronymes :
 - Wolof : N'diaye,
 - Peuls Toucouleurs ou du Macina : Sy, Dia, Diakité
 - Bambara : Diarra, Coulibaly
 - Maïga
 - (retrouvées parfois à Kayes et Bamako)
- Certaines épouses sont elles-mêmes issues d'autres ethnies
- D'autres villages sont non soninké, et les Soninké y sont minoritaires

Ceci, avec des incidences alimentaires, par intégration (souvent de longue date, voire considérées comme soninké) des pratiques/plats/recettes des autres ethnies , notamment, arachide-juka-larou des Malinké/des Khassonké à l'Ouest, tô des Bambara à l'Est, lait des Peuls Ouest et Est...

Schéma des influences alimentaires exogènes



III- Les origines : les villages de la région de Kayes

Cette partie comporte quatre sous-parties :

- 1. La région de Kayes : évolutions générales**
- 2. Le Kaarta (Diamdioume – Lambidou)**
- 3. La périphérie de Kayes (Diyala – Dougouba)**
- 4. Le Gajaga (Ambédiedi – Dramané Kore)**

1. La région de Kayes : évolutions générales

La région a globalement bénéficié de trois grandes évolutions, certaines anciennement engagées mais toutes très accélérées au cours, globalement, de la dernière décennie :

a. Le désenclavement :

- La route goudronnée reliant Bamako à Dakar via Kayes (construction finalisée en 2004-2005), a induit une circulation facilitée des personnes et des biens de toute nature, et notamment des produits alimentaires ‘importés’ :
 - Agricoles ‘bruts’ : riz, igname, patate douce, avocat, orange, etc.
 - Poisson de mer du Sénégal
 - Industriels/transformés : conserves, huile, beurre, margarine, lait en poudre ou concentré, café soluble, sucre, thé ‘Lipton’ ou chinois, etc.
- Le téléphone portable, qui permet des communications aisées, notamment migrants-résidents, avec des incidences manifestes sur certains modes d’organisation et les modes d’approvisionnement
- Plus, la décentralisation (politique, de la santé...)

Conditions favorables au **développement des activités de commerce et/ou la création d’emplois salariés**...mais aussi à la disponibilité, en tout lieu ou presque, d’une **offre alimentaire de plus en plus large et standardisée** :

b. L’argent envoyé par les migrants, surtout perceptible à trois niveaux :

- Le niveau de vie des familles (et notamment visible via les maisons en béton vs. en banco)
 - Premier investissement des familles sarakolle, voire facteur identifiant des familles aisées dans un village

- Avec souvent un jeu de compétition entre familles, une ‘surenchère à la construction’
- Les investissements collectifs, financés par les associations de migrants :
 - Électricité, éclairage public
 - Adduction d’eau, châteaux d’eau, fontaines publiques
 - Pompes à moteur (maraîchage)
 - Mosquées en béton, ornées, électrifiées...
- L’argent liquide disponible, avec comme conséquence directe la monétarisation des échanges et le développement de l’artisanat et du commerce ... notamment alimentaire, avec la floraison dans les villages de boutiques, bouchers, marchés, vendeurs de rue...

→ Une urbanisation très nette des villages les plus riches

c. Le développement agricole, à travers trois registres d’innovation :

- L’introduction de nouvelles techniques agricoles : la charrue voire le tracteur ont remplacé (au moins partiellement) la houe
- Le développement du maraîchage, avec l’introduction de nombreuses nouvelles variétés et le développement de variétés jusque là cultivées de façon très modeste : maïs, légumes, tubercules, fruits, voire plantes aromatiques (détaillés pour chaque village)

« Avant, les femmes cultivaient des petits carrés ou quelques rangs d’oignons, maintenant on en a des parcelles entières » (Dramané)

« On cultive le haricot, qu’on ne cultivait pas avant » (Dougouba)

 - Les périmètres maraîchers se sont développés selon les zones au bord du fleuve, des bas-fonds et des rivières/mares d’hivernage, où les femmes, traditionnellement, cultivaient des variétés locales de riz, qui de ce fait ont pratiquement disparu
- Le développement de l’élevage
 - Pratique de longue date, chaque famille possédant quelques têtes de bétail
 - bovins, ovins, caprins
 - En plus des chevaux, auxquels les Soninké semblent culturellement attachés, et notamment dans les villages les plus traditionnels
 - Néanmoins aujourd’hui plus largement investi, selon deux logiques qui peuvent être complémentaires/synergiques :
 - Une logique de diversification des ressources
 - Et/ou une logique d’investissement de l’argent issu de l’émigration

« Dans beaucoup de villages, les familles des migrants se sont mises à faire de l'épargne sur pied » (informateur, région du Kaarta)

→ Une diversification des activités/ressources/revenus agricoles

Ces traits communs sont toutefois très inégaux selon les différentes zones, selon les villages et selon les familles elles-mêmes, avec des disparités fortes quant à :

- L'organisation villageoise, et la structure des familles
- Les ressources alimentaires 'traditionnelles' : richesse et étendue des terres agricoles, outils agricoles, variétés cultivées
- Les 'nouveaux' potentiels agricoles : hydraulique, évolutions techniques (tracteur ultimement vs. charrue vs. houe) et nouvelles variétés cultivées
- La proportion et le nombre de migrants, et la 'manne financière' induite (au niveau des familles elles-mêmes, et collectivement au niveau du village)
- Le degré d'urbanisation, matériellement et en termes de dévolution des mentalités
- Voire, la posture culturelle d'ouverture ou non au changement (y compris l'ouverture alimentaire)

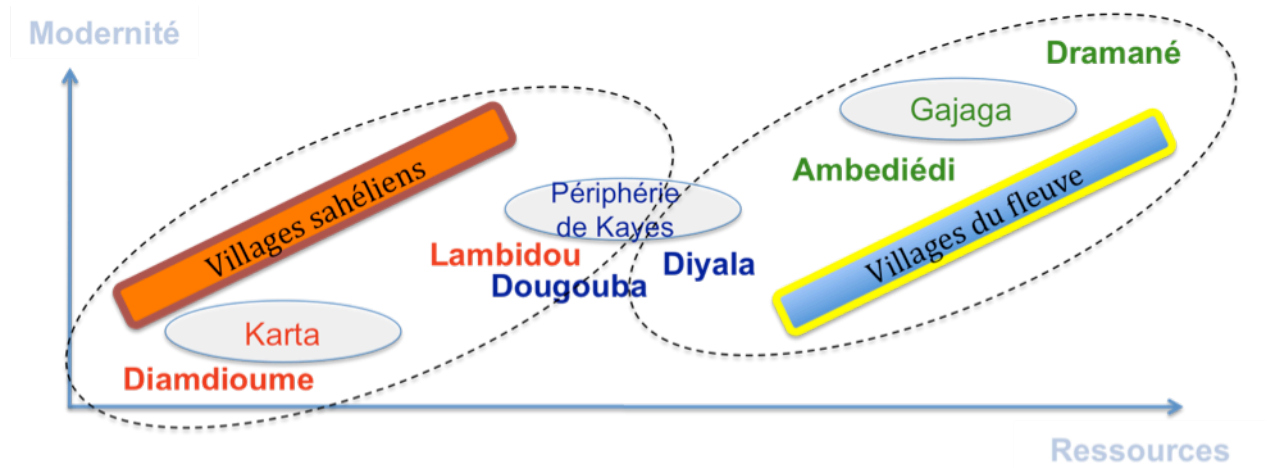
→ Chacun de ces termes ayant des incidences sur la culture et les pratiques alimentaires actuelles

Du fait de cette gradation :

- Deux villages 'extrêmes' (au sein des villages investigués) et à plutôt faibles disparités entre les familles :
 - **Diamdioume (Kaarta) : la démunition, les stratégies de survie... et une alimentation de subsistance**, très ancrée dans son socle traditionnel (par inaccessibilité des produits et des pratiques 'modernes', marchandisées, monétarisées)
 - **Dramané Kore (Gajaga) : l'opulence, les stratégies de développement rentables... et une alimentation fortement évolutive, quantitativement et qualitativement, ouverte sur et intégrant quasiment toutes les nouvelles opportunités**, avec des formes de consommation modernes (et où le socle traditionnel tend à s'inscrire au second plan, voire à s'effacer graduellement)
- Les quatre autres villages investigués représentant divers stades intermédiaires entre ces deux 'pôles' (avec de fortes disparités entre les familles tant au plan des ressources qu'à celui des pratiques alimentaires)
 - Lambidou (Kaarta), Diyala et Dougouba (périphérie de Kayes) : une urbanisation... avec de fortes inégalités, et des 'laissés pour compte'
 - Ambediedi (Gajaga) : une relative abondance

Gradation des villages, des plus 'pauvres/traditionnels'

aux plus 'riches/modernes' (note : mapping qualitatif, tendanciel)



2. La zone du Kaarta

Un environnement difficile pour l'agriculture

Si les surfaces disponibles sont larges, les terres agricoles sont en revanche de qualité médiocre

- Sablonneuses dans le 'Kaarta blanc' (au nord)
- Rocaillieuses dans le 'Kaarta noir' (au sud)

Le manque d'eau est chronique

- Climat sahélien ; insuffisance pluviométrique depuis plusieurs années
- Faiblesse voire absence d'équipements/aménagements hydrauliques performants

Les cultures sont mises à mal par de multiples prédateurs/parasites

- Oiseaux (dont migrateurs), criquets, vers, cantharides (dont les larves s'attaquent au maïs)

Conséquemment, une agriculture de subsistance

- Les récoltes sont très aléatoires, et souvent peu productives
- Les villages du Kaarta n'ont pu développer un maraîchage aussi florissant que celui des villages de la région du fleuve
- La zone subit un déboisement progressif (avec entre autres conséquences une raréfaction du bois combustible)
- L'élevage sédentaire demeure difficile (zone pastorale entamée par les cultures, l'urbanisation, affaiblie par l'assèchement et le déboisement)

« Les ressources restent basées sur l'agriculture et l'élevage, mais on a pas mal de difficultés. Ici c'est une zone au climat sahélien, parfois il pleut, parfois non. Parfois on n'a pas de récoltes satisfaisantes. » (chef et notables, Lambidou)

La région a profité de deux domaines de développement mais qui profitent parfois peu aux familles soninké :

La décentralisation

- Qui a fourni des postes dans l'administration décentralisée, les écoles, les santé...
- Mais qui semble ne profiter qu'aux plus 'grandes' familles ; beaucoup de familles soninké, agriculteurs aux enfants peu scolarisés (ou scolarisés dans les medersa) et donc peu qualifiés pour ces postes, n'ont pu postuler à ces postes

Le désenclavement et le développement du commerce

- Avec une tradition de 'commerce' transfrontalier qui approvisionne notamment la Mauritanie en bétail, céréales, produits divers ; le « grand commerce » est souvent tenu par des Maures et non des Maliens
- Stimulé par le goudron bamako-Kayes-Dakar : zone de commerce, de relais, etc.
- Trois 'bourgs' principaux animent la zone : Diema, Djiangounte Camara, et Lakhamané

« Les choses ont changé. Avec vingt ans de recul, les choses ont changé positivement, mais beaucoup reste à faire » (chef et notables, Lambidou)

L'émigration est un apport économique essentiel mais limité

- Une proportion de migrants par famille plutôt dense, de façon similaire à l'ensemble du milieu soninké
- Néanmoins, une stratégie peu rentable ; des migrants :
 - Qui semblent peu profiter de réseaux, de soutien, de support à l'installation à l'étranger
 - Aux vécus migratoires souvent difficiles ; des 'petits métiers', peu rémunérateurs, des conditions de vie difficile

« Je me débrouille [...] fais des petits travaux en France, dans le bâtiment » (migrant 'en vacances', Diamdioume)

- De nombreuses familles, soit n'ont pas de parent émigrés, soit reçoivent peu de subsides de la part des migrants ; les investissements collectifs issus de l'argent de la migration sont très limités

→ Et symptomatiquement, les migrants 'en vacances' rencontrés habitent en province/en banlieue (vs souvent dans Paris intramuros pour ceux du Gajaga) **et restent très évasifs et peu diserts sur leurs conditions de vie et leur travail en France** (vs. ceux du Gajaga, bien plus spontanés et loquaces)

Dans cette zone, le milieu soninké semble plutôt replié sur ses traditions

- Fortes
- Anciennes
- Vs les autres ethnies, développement tout azimut : quelle modernité?
- Parfois défavorisés vs les autres ethnies

Et notamment, en termes alimentaires, avec une focalisation sur les plats traditionnels de la région (même si certains sont exogènes aux Soninké)

- Mil, bassi, tô
- Arachide et haricot
- Viande

... et la nécessité de s'ouvrir à des produits nouveaux semble vécue sur le registre de la contrainte, voire de l'agression

« J'ai été obligé de manger du poisson de mer car on ne trouve pas de poisson du fleuve. » (chef et notables, Lambidou)

Les villages retenus : deux villages à environ 25 km chacun de Diangounte Camara

- **Diamdioume**, au nord : un village demeuré, **sinon exempt, du moins relativement 'à la marge' des évolutions** supports au développement :
 - Village qui au sein des sites visités permet d'appréhender 'au plus près' une forme de réalité du milieu soninké 'traditionnel'
 - Réunissant toutes les conditions pour une évolution lente des pratiques alimentaires
 - **De fait, le village où les pratiques alimentaires sont encore les plus 'fonctionnelles' et ancrées dans le socle de la tradition**
- **Lambidou**, au sud : un village en voie d'urbanisation
 - Dans un contexte de développement globalement engagé, sur (et malgré) une base agricole défavorable
 - Avec de fortes disparités socio-économiques des ethnies, et des familles soninké elles-mêmes

2.1. Diamdioume

a. Descriptif du village

Village de la commune de Diangunte Camara, à 25 km au Nord

Chefferie soninké

Environ 300 habitants (*400 selon les habitants, 182 selon le dernier recensement*)

Répartis entre une vingtaine de familles nucléaires

Le village est toujours peu développé (au sens moderne)

- Enclavé : accessible par des mauvaises pistes, très difficilement praticables durant l'hivernage ; pas de réseau GSM
 - « *En fait, il n'y a pas de véhicules sur nos routes.* » (femmes, Diamdioume)
 - Seules quelques paraboles des familles des migrants permettent une 'connexion' avec le reste du monde... et la publicité
- Sans école ni CSCOM
- Sans équipement collectif
 - Un seul puits pour l'ensemble du village (tous les autres s'étant effondrés), profond de 30m ; une seule corde, et sans plus de poulie ; les puisettes sont remontées par traction verticale
 - Quelques panneaux solaires
- Pas de boutique ; des marchands ambulants qui s'installent à l'entrée du 'village-concession'

Un village très rural et agricole

- Dans son identité : 'uni-familial' : les habitants se considèrent comme des descendants d'ancêtres communs 'même père même mère'
 - « *Le chef de famille et un natif d'ici. Il n'y a pas d'étranger parmi nous. Tous les hommes et toutes les femmes du village sont d'ici. Ils sont descendants de frères directs. Grâce à Dieu, ni les enfants ni les petits-enfants ne se sont pas dispersés !* » (femme, Diamdioume)
- Dans son habitat : les maisons sont très rapprochées, et le village ressemble plutôt à une grande concession
 - La plupart des maisons sont en banco, hormis quelques maisons en béton (des familles de migrants toujours)
- Dans sa culture :
 - Attaché aux caïmans qui peuplent en permanence sa mare d'hivernage, malgré la profit que le village pourrait tirer de la vente de leurs peaux

« Ils ne font jamais de mal à personne, même pas aux enfants. On défend aux gens de les tuer, leur peau se vend cher, mais on veut les garder. Ceux qui attaquent, ce sont les gros qui viennent de la forêt pendant l'hivernage, ceux-là on les tue » (homme, Diamdioume)

- Attaché à l'élevage de quelques chevaux, associés à la culture soninké

Un village extrêmement collectif... avec des limites néanmoins

Le troupeau du village est une ressource commune

« Nous ne vendons pas non plus les animaux. Ils sont pour la collectivité, chacun a sa part : qu'ils soient nombreux ou que leur nombre se réduise. » (femme, Diamdioume)

Les travaux sont une affaire commune

- Le travail aux champs durant l'hivernage, avec une distinction toutefois entre cultures d'hommes – cultures de femmes, et en corollaire les revenus des hommes et des femmes sont clairement distingués

« Tout le monde cultive : enfants, vieilles personnes, nous les femmes, nous cultivons pour nous-mêmes. Tout le monde cultive. Les hommes aussi cultivent pour eux-mêmes. Mais notre nourriture, ce sont les hommes qui y pourvoient : nous et nos petits-enfants. Nous, nous nous occupons de notre habillement. En effet, si tu cultives pendant tout l'hivernage et que ton mari te nourrit, matin, midi et soir... » (femme Diamdioume)

L'argent issu de la migration est théoriquement investi dans le collectif... malgré tout, derrière la « façade » collective se révèle une part d'individualisation des personnes et/ou des familles nucléaires vs l'argent

« Cet argent des émigrés, c'est pour l'ensemble de la famille ; sauf quand quelqu'un parvient à en distraire quelque morceau pour soi ! » (femme, Diamdioume)

L'agriculture est aléatoire et insuffisante

Les cultures en plein champ sont dépendantes de la pluviométrie

« On cultive quand il pleut... avant il pleuvait quatre mois, on n'avait pas de difficultés pour se nourrir, maintenant, il y des années où les céréales sèchent, ça fait juste une tige, ça ne donne rien » (assemblée des hommes, Diamdioume)

- Le mil et l'arachide surtout sont cultivées (des variétés adaptées au climat sec)
- Maïs et haricot de façon plus limitée, du fait du manque d'eau
- La culture du riz, traditionnellement mineure, a aujourd'hui totalement disparu

« Avant, les femmes cultivaient le riz au bord de la rivière, mais c'était pas grand chose, presque rien » (assemblée des hommes, Diamdioume)

- De plus, les variétés de mil cultivées ont été modifiées, notamment pour parer aux parasites (cantharide surtout)

« Nous cultivons du lakhahiri. Nous cultivons aussi, mais pas trop, du petit mil. Nous avons craint les prédateurs ; si nous le cultivons, que les criquets le détruisent, alors que c'est la même grande maison... Si nous cultivons le petit mil, il y a le danger du criquet et

de la cantharide. Que ferions-nous alors ? Or, s'il n'y a pas à manger, il n'y a pas de famille... Nous avons eu peur et nous avons cultivé le sorgho... » (femme, Diamdioume)

Les possibilités de maraîchage sont limitées

Une retenue d'eau aménagée sur la rivière a permis d'aménager un 'périmètre' sur une bande d'une dizaine de mètres de large, sur un km de long ; néanmoins :

- La conception du mur de barrage a été confié à une société... qui n'a pas conçu un mur suffisamment solide pour retenir l'eau efficacement et durablement ; la saison de culture est dès lors éphémère, d'octobre à février (lors de notre passage début mars, seul un trou plus profond aux abords immédiats du village était encore en eau, et les légumes dans les périmètres étaient déjà flétris)
- Les cultures sont soumises aux prédateurs

Peu de variétés sont cultivées : oignon surtout, plus modestement salade, tomate, patate douce, aubergine, goyave, mangue, maïs, pois chiche...

« Nous cultivons de l'oignon, mais les jardins ne sont pas clôturés. [...] Nous cultivons aussi de l'aubergine ; du maïs mais nous ne pouvons pas les récolter. Même cette année, il n'y a pas eu de récolte. » (femme, Diamdioume)

La culture d'autres variétés est jugée impossible et non envisagée :

- Banane, par manque d'eau
- Papaye, du fait des oiseaux qui gâtent les fruits sur pied
- Pomme de terre (pour une raison invoquée qui traduit également un manque de conseil, vs. notamment l'encadrement dont bénéficient les villages du Gajaga via les coopératives)

« On voulait faire de la pomme de terre, mais on n'a pas trouvé les racines pour planter » (assemblée des hommes, Diamdioume)

L'élevage est précaire et fournit des ressources limitées

- Il est également mis à mal par la sécheresse chronique
- Le manque de moyens empêche de faire appel aux services vétérinaires et de racheter des têtes de bétail

« Si nous avons de l'argent, nous l'achetons ; sinon, nous ne l'achetons pas ! » (femme, Lambidou)

- Le gros du cheptel est confié à des bergers peuls pendant la saison chaude et envoyé vers des pâturages plus verts

« L'élevage, ça dépend, parfois on a plus ou moins de bêtes, avec les maladies, on n'a pas les moyens de les soigner. Chaque famille a un peu. [...] Avant on vendait du bétail, on faisait de l'embouche de moutons. Ici, au mois de mars jusqu'en mai, il n'y a pas d'eau, les vaches, il fallait les faire partir. On est un village pauvre, on est au Nord » (assemblée des hommes, Diamdioume)

La pêche est pratiquée de façon exceptionnelle (et de ce fait organisée voire ritualisée)

- Une pêche annuelle en saison chaude, dans les ‘basses eaux’ de la retenue

→ Au final, des ressources alimentaires diversifiées, néanmoins limitées et précaires

Or, l'économie du village est essentiellement agricole

- Seule source de ressources en l'absence d'emplois rémunérés : un village très secondaire, sans poids politique, enclavé ; sans ‘grande famille’, sans école ; sans réel potentiel de migration, de commerce...

« Nous, ici, on est vraiment au fond de la brousse » (assemblée des hommes, Diamdioume)

Avec de plus la nécessité de vendre une partie des récoltes

- Pour payer l'impôt ; investir, acheter...

« On essaie de vendre les récoltes, avec les revenus, on essaie de régler les affaires du village » (assemblée des hommes, Diamdioume)

Les conditions de travail sont toujours très dures malgré l'intégration de la charrue il y a quarante ans

« Il y a des bœufs pour cultiver, tirer la charrue. [...] La charrue est arrivée chez nous plus tard que chez d'autres, c'était dans les années 82. Avant, on faisait tout à la main » (homme, Diamdioume)

« Regarde moi, je n'ai même pas 50 ans et j'ai l'air d'un vieux, ici on se fatigue, regarde les migrants de la France qui sont ici, ils travaillent dur, mais il y en a qui sont plus vieux que moi, et ils ont l'air plus jeune » (assemblée des hommes, Diamdioume)

« Le travail est tel chez nous, que celui qui n'est pas ici ne peut pas le savoir. Le travail est tel que chez nous, celui qui n'est pas ici ne peut pas le savoir. » (femme, Diamdioume)

La migration est modeste néanmoins vitale

- Elle est vécue comme subie
 - Solution face à la crise agricole vs. stratégie ‘positive’
 - « C'est les difficultés qui ont poussé les enfants à partir, sinon on serait tous restés ici » (assemblée des hommes, Diamdioume)*
 - Et plus encore du fait des dures conditions de vie des migrants
- Considérée comme la condition de survie actuelle du village, pour :
 - L'achat de céréales après épuisement des récoltes stockées
 - L'habitat : des maisons en béton et quelques paraboles signent une certaine amélioration des conditions de vie matérielle
 - Les quelques équipements (cf la retenue d'eau)

- Mais insuffisante (du fait du faible nombre de migrants et de leurs revenus limités) pour permettre des équipements d'envergure (autre puits, creusement d'une grande mare d'hivernage plus pérenne)

« Si on pouvait utiliser un tracteur, ou un bulldozer, on pourrait aménager la mare pour avoir de l'eau toute l'année, sans eau ici on ne peut rien faire » (homme, Diamdioume)

Un village de fait 'sur le fil', les habitants ayant conscience :

- De ressources naturelles potentiellement importantes mais trop fortement dépendantes du climat
 - o Les champs
 - o Les ressources pastorales
 - o La rivière d'hivernage au bord de laquelle le village est construit
 - o La 'forêt' modeste zone boisée aux abords du village (bois de chauffe, baobabs, feuillage pour les troupeaux)
- Des limites de la manne migratoire, dans un contexte politique général, français notamment, insécurisant sur l'avenir

« Mais la charge, c'est trop pour les immigrants. Même l'impôt, c'est pas possible » (assemblée des hommes, Diamdioume)

« La migration, ça peut s'arrêter, il faut qu'on puisse faire après [...] Ça devient plus dur pour migrer » (assemblée des hommes, Diamdioume)

Ils visent ainsi à la mise en place d'équipements hydrauliques (le puits, la retenue d'eau) à même de pérenniser et de développer les ressources propres du village

« Si le barrage était bien fait, ça serait mieux » (assemblée des hommes, Lambidou)

b. Pratiques alimentaires

L'alimentation est fortement contingentée par la prescription des rôles sociaux

Les hommes ayant à charge l'approvisionnement

Les femmes n'ont pas la possibilité de faire le marché

« Chez nous, tout est aux mains du chef de famille. [...] C'est le chef de village : c'est lui qui donne la ration quotidienne en mil. [...] Ce sont des colporteurs qui nous amènent les condiments jusqu' à la maison ici ; quand ceux-là ne viennent pas, nous, nous ne sommes pas libres de sortir. » (femme, Diamdioume)

Les femmes sont en revanche décisionnaires des 'recettes' et de la préparation

- Elles reçoivent 'en propre' une part du mil cultivé, qu'elles peuvent vendre à discrétion pour acheter d'autres produits
- Et notamment, elles ont largement investi l'huile et les bouillons cube
 - o Avec une alimentation (du matin tout au moins) différenciée enfants-adultes, hommes – femmes

- Les enfants ne font pas l'objet de cuisine/plats spécifiques

« Tu prépares le couscous de la veille ; s'il n'en est pas resté, le chef de famille te donne une mesure de céréales que tu prépares pour les enfants. [La bouillie se fait] pour nous les femmes et les hommes qui n'aiment pas le couscous de la veille. [...] Quand le couscous manque, on donne du mil aux femmes, à préparer immédiatement. » (femme, Diamdioume)

L'alimentation surtout est perçue comme aujourd'hui fortement dépendante des revenus des migrants

- Indispensables pour pallier les insuffisances de production et la vente d'une partie des récoltes
- Et ainsi, surtout en fin de la saison sèche et durant l'hivernage, qui constituent, pour cette économie très agricole, la période la plus difficile, la 'soudure' se joignant d'une hausse des prix

« Quand il n'y a pas de nourriture, il faut tout acheter » (assemblée des hommes, Diamdioume)

« En matière de condiments, comme de céréales, quand la saison sèche prend fin, les deux mois prochains, tout pauvre a besoin d'appui. La saison des pluies se prépare pendant la saison sèche. Car la vie est plus chère. Dès que la pluie commence à tomber, les chefs de famille sont à l'étroit : comment satisfaire les cuisinières et donner à manger à la famille ? » (femme, Diamdioume)

Et ce sont notamment les subsides de la migration qui permettent aux hommes de maintenir leur rôle social de 'provider', en fournissant les produits de base :

- Les céréales, notamment le riz
- L'huile et le sucre

« Les céréales, aujourd'hui, ça ne rend rien. Grâce aux émigrés, on peut payer une tonne de riz, une demi tonne de sucre, ça fait quelques mois » (assemblée des hommes, Diamdioume)

La cuisine des trois repas est 'uni-familiale'

La cuisine est inscrite dans le cadre de l'esprit collectif du village, avec un 'espace cuisine' unique au milieu du village-concession

« C'est le même foyer ! [...] Le repas commun, c'est l'expression de l'unité familiale. » (femme, Diamdioume)

Le tour de cuisine est d'un jour par femme, et ainsi chaque femme, en théorie, cuisine rarement

Néanmoins, les quantités nécessaires à cuisiner pour nourrir le village nécessitent une entraide : le jour de la visite, une vingtaine de femmes s'activaient autour des grandes marmites

Le repas commun est servi dans plus de vingt tasses

« C'est plus que vingt. Nos étrangers et nos résidents mis ensemble ? C'est plus que vingt ! » (femme, Diamdioume)

La cuisine demande un travail physique important

- En temps

« Tu commences la nuit ; tu te lèves à l'aube pour poser sur le feu la marmite de bouillie » (femme, Diamdioume)

- En corvées d'eau et de bois

« Nos femmes souffrent de la corvée d'eau pour faire le ménage. Dans cette cuisine...le gros problème, c'est l'eau ; chaque jour ; elles portent des baignoires [bassines] d'eau sur la tête.. » (femme, Diamdioume)

« Ce sont nos propres enfants qui vont chercher du bois pour notre cuisine. Ce sont les jeunes gens qui ont la charge du bois de cuisine. » (femme, Diamdioume)

- En travail de 'manutention'

- Grosses marmites de fer
- La quantité des aliments à manier, remuer

« La marmite est si grande qu'il faut deux agitateurs [personnes qui remuent, ndt] ! Elle prend deux baignoires d'eau ! » (femme, Diamdioume)

Une alimentation de subsistance, et toujours fortement ancrée dans le socle des ressources agricoles

« Ce que nous les vieilles personnes considérons comme essentiel, c'est que la nourriture ne manque pas aux enfants ! En effet, pour conserver ton enfant ; tu dois le nourrir ; pour conserver ta femme, il faut que tu la nourrisses ! » (femme, Diamdioume)

Le mil en constitue la base.

- Avec une forme de monotonie exprimée même par les femmes

« Chez nous, c'est le mil, encore et toujours ! » (femme, Diamdioume)

Il est consommé sous trois formes différenciées selon les repas :

- Bouillie ou restes du bassi de la veille le matin, avec du lait en période de lactation
- Tô à midi
- Bassi le soir

Le repas de mil est associé à deux fonctions alimentaires :

- Remplir le ventre, 'caler', et empêcher la faim
- Fournir la base énergétique

Le riz n'est qu'occasionnellement consommé du fait de son coût (pour des repas où 50 kilos de céréales sont consommés, soit pour le riz environ 16 000 cfa par repas)

Il est néanmoins très apprécié , à tel point qu'il est considéré comme un 'negelafen'

- Anciennement 'plat de fête' lorsqu'il était cultivé localement (élément transversal à presque tous les villages investigués)

- Et sa disponibilité actuelle est perçue comme l'un des apports les plus valorisés de l'évolution alimentaire

Il est jugé indispensable lors des repas de fête

« [Pour la Tabaski] Là, les hommes font tout pour nous donner du riz » (femme, Diamdioume)

Il fait l'objet du désir de tous :

- Par valeur d'image plus 'moderne'
- Par plaisir, vs la monotonie
- Et notamment, pour les femmes, pour sa valeur d'usage, car plus facile à cuisiner que le mil (surtout, éviter le pilage)

« Nous aimerions bien alterner riz et mil comme tout le monde ! [...] Avoir du riz dans notre alimentation serait pour nous l'expression d'un épanouissement ! » [...] si on me donnait de l'argent] Je dirais au chef de famille : achetons-nous aussi du riz ; qu'on laisse les cuisinières avoir leur liberté. Elles sont parfois sur le point de baisser les bras, tant le pilage du mil est épuisant. » (femme, Diamdioume)

Les produits industriels demeurent peu accessibles

- Non disponibles sur place
 - o Disponibles dans les 'villes' : Diangounte Camara, Diema
- Trop chers pour une quantité suffisante pour le collectif

Les conserves sont inenvisageables pour une consommation collective

« Je n'en ai même jamais vu ! » (femme, Diamdioume)

La mayonnaise, le lait en poudre, les pâtes alimentaires, les boissons gazeuses, etc. sont dès lors consommés de façon occasionnelle, ou plutôt dans le cercle des familles 'nucléaires', selon l'apport financier de leurs migrants respectifs

L'huile, le sucre, le thé (chinois)... et l'incontournable bouillon-cube semblent en revanche très fortement investis par les femmes

Les sauces sont peu diversifiées

Les sauces accompagnant le mil quotidien sont préparées à base des quelques condiments cultivés localement : arachide et haricot

La viande et le poisson sont rarement consommés

« On trouve là-bas [en ville] des choses à vendre : du poisson frais ; ils ont des bouchers ; on y abat du bétail chaque jour... On n'a pas ça ici, bien que nos hommes abattent des animaux... » (femme, Diamdioume)

Les autres recettes, notamment accompagnant le riz (ex. sagasaga, fakuhoy, etc.) sont connues mais peu préparées du fait des ingrédients peu accessibles

« Le sagasaga, on aime le faire, mais il faut acheter les condiments » (assemblée des hommes, Diamdioume)

« On ne trouve pas de poisson frais ici ; ils amènent aussi de l'oignon frit, des bouillon-cubes. La pauvreté commande l'entente ; c'est ce que nous cultivons. » (Femme, Diamdioume)

Même les sauces des plats de fête demeurent relativement quotidiennes

« [Pour la Tabaski] Du samé ou du jabaji (sauce aux oignons). On n'a pas de condiments ici. » (femme, Diamdioume)

Le régime alimentaire varie fortement selon les saisons

Avec une période de relative abondance en saison froide, après l'hivernage, où :

- Le mil des récoltes est encore disponible en sus du produit de la vente d'une partie de celles-ci
- L'abondance de l'eau permet un maraîchage productif
- Le bétail fournit encore du lait ; le lait n'est pas consommé tel quel, frais, mais sous forme de lait caillé, ajouté au couscous/bassi

« On mange mieux en saison froide » (assemblée des hommes, Diamdioume)

- Qui permet même un peu de 'grignotage'
 - o Racines de manioc crues
 - o Salade avant ou après le repas du soir (néanmoins, une salade très sommaire, qui ne peut constituer un repas en soi)
 - o Poisson séché

Les pratiques hors repas communautaire sont plutôt limitées

- Peu en phase avec la morale 'communautaire' du village, et certainement plutôt répréhensibles, entachées d'égoïsme

« Un village peut être grand, mais on y trouve peu de petits ménages. Or, le petit ménage et le grand ménage sont fort différents. Toi tu prépares la chose en l'absence des autres : cela n'est pas normal ! » (femme, Diamdioume)

- Dans un vécu plus pragmatique, une individualisation des pratiques semble autorisée pour pour 'améliorer' le quotidien (petit déjeuner surtout : bouillie, thé, café, mais également cuisine en famille 'nucléaire')

« Celui qui le veut fait sa petite cuisine à part ! » (femme, Diamdioume)

« Il y a des familles qui achètent chaque mois un sac de sucre » (assemblée des hommes, Diamdioume)

- Il est notamment possible que les hommes consomment seuls les produits en conserve, sans en faire partager le reste de la famille

« Si tu paies une boîte de sardines et un pot de mayonnaise, pour une grande famille, c'est fini ! » (assemblée des hommes, Diamdioume)

Dans cette logique, les plats intermédiaires sont souvent collectifs, et soit à base de riz, du kini...

- Peu diversifiés, ancrés dans la ‘culture’
- Inscrits dans la cuisine commune : un choix de la cuisinière

« Je fais un petit plat en sus du repas commun. [...] Il y a le riz. Ou alors du kini ; dont la cuisinière de tour fait provision à sa guise sur le mil qu'on lui donne : c'est ce qui lui permet de faire de petits plats de larou et de bouillie. » (femme, Diamdioume)

L'influence des migrants ‘en vacances’ se traduit de plus par une ouverture plus grande aux produits importés, industriels...

Voire, une cuisine masculine semble émerger

- Auparavant exclusivement ‘conçue’ pour des étrangers et/ou lors les fêtes (préparation de la viande notamment)
- Certains migrants ont aujourd’hui ‘importé’ l’habitude de faire des ‘petits plats, avec des spaghettis, des conserves...

« Seuls les émigrés font la cuisine, sinon, un homme ici qui peut faire la cuisine comme les femmes, ça n'existe pas ! » (assemblée des hommes, Diamdioume)

Au final, plusieurs axes d'évolutions, néanmoins ‘timides’ et peu réalisés :

- Une amélioration globale du régime alimentaire
 - o Plus de quantité
 - o Un peu plus de plaisir, du fait d’une offre qui permet la variété/diversité du régime et des plats
- Même si le quotidien demeure ‘fade’

« Ça donne un peu d'avantages, ça donne des choses qu'on peut aller chercher ailleurs. [...] On travaille juste pour se nourrir, mais c'est un peu mieux qu'avant à cause des migrants » (assemblée des hommes, Diamdioume)

Néanmoins, l’expérience (même très occasionnelle) d’une autre offre alimentaire semble avoir induit certaines attentes gustatives, qui s’expriment certainement par un regard plus critique sur les plats préparés par les femmes

« Plus personne ne veut manger de mauvais repas maintenant, un repas qui n'a pas de bon goût » (assemblée des hommes, Diamdioume)

Ce qui renforce certainement l'attachement des femmes au bouillon-cube, principale source de diversité/richeesse du goût

Les malades et les femmes venant d’accoucher font l’objet de prescription très simples, et très ancrées dans le fond de la culture locale

- Le mil, pour les malades
- La viande, pour l’accouchée

« Nous, ce que nous donnons au malade, c'est la bouillie. » (femme, Diamdioume)

« Quand quelqu'un accouche, on tue un mouton, puis un poulet, jusqu'à la fin de son temps d'internat. En tout cas, elle n'est pas laissée à elle-même. » (femme, Diamdioume)

En négatif, les hommes critiquent l'emploi excessif par les femmes de l'huile et du bouillon-cube

« Les femmes consomment trop d'huile et de cube Maggi, c'est pas bon pour la santé » (assemblée des hommes, Diamdioume)

Ces excès sont perçus comme causes de mal-être

- Via l'expérience : ressenti

« Si je mange trop d'huile, ça me donne des vertiges » (assemblée des hommes, Diamdioume)

- Cautionné et soutenu par les discours des médecins

L'excès de sel industriel (vs. le sel gemme) et de bouillon-cube (dont on connaît la composition en sel) est notamment perçu comme cause d'impuissance chez les hommes

« Le cube Maggi, il faut en consommer moins, c'est le sel qui dépasse. C'est pas bon pour l'hommage, ça donne la faiblesse. » (assemblée des hommes, Diamdioume)

Néanmoins, les hommes jugent impossible (ou trop 'dangereux') de tenter de convaincre les femmes de modifier leurs pratiques et de modérer l'emploi de ces ingrédients :

- Sur un terrain où les femmes ont un pouvoir de décision, prescrit par les rôles sociaux
- Et surtout vu leur autonomie financière, face à la faiblesse des revenus des hommes, qui en perdant leur qualité de 'provider' perdent l'autorité associée

« On n'aime pas ça mais les femmes aiment ça [...] On est obligés de baisser la tête. C'est elles qui décident maintenant, les hommes n'ont pas le pouvoir, ils ne gagnent pas grand chose, les femmes cultivent, elles peuvent vendre leur mil et font ce qu'elles veulent de leur argent, elles paient leurs condiments, et comme c'est elles qui cuisinent, les hommes ne peuvent rien dire. On ne peut même pas s'approcher des marmites ! » (assemblée des hommes, Diamdioume)

Cf. les critiques sur les pratiques 'libérales' des femmes

« Les femmes boivent trop de thé, elles en font tout le temps » (assemblée des hommes, Diamdioume)

D'autant que la contre-offensive publicitaire de Maggi (nouvelle formule, « riche en iode ») semble avoir produit ses effets même dans un village aussi 'enclavé' et extérieur au marché

- Avec les résonances d'un discours marketing

« Pour le cube, ils ont fait des changements, avec le sel iodé, ils font le cube avec ça, c'est mieux » (assemblée des hommes, Diamdioume)

→ La télé fournit, comme ailleurs, à la fois un canal de diffusion aux discours de santé publique... ainsi qu'une contre-proposition marketing

Qui, face à l'absence de représentations construites de la modernité alimentaire, a un fort potentiel de persuasion

2.2. Lambidou

a. Descriptif du village

À 25km au sud de Diangounte Camara

Environ 7 500 habitants

Accessible par une bonne piste

Un village à trois ‘facettes’/composantes :

- Un ‘vieux village’, toujours à caractère villageois et agricole
- Un chef-lieu de commune, gros bourg en voie d’urbanisation
- Un des marchés importants de la zone, avec le développement d’un commerce de type urbain

- Un ‘vieux village’ à caractère rural et agricole

Chefferie soninké

À composantes d’origine néanmoins multiple, cf des familles d’origine ancienne bambara acculturées (Diarra, Coulibaly)

Concessions, ruelles, case à palabre

Forgerons

Avec un certain ‘art de vivre’ :

- Issu d’une période où, relativement, l’agriculture a permis de bien être
- Maisons à l’architecture soignée, de style soninké
- Système de fontaines publiques par ‘jarres’ (à noter, relativement inédit)

Quelques mares d’hivernage

L’agriculture demeure assez traditionnelle, et en difficulté

- Elle souffre de la faible qualité des sols, de la pluviométrie insuffisante, et des attaques des parasites/prédateurs

« Le sol n’est pas riche en humus, il est très pauvre, trop argileux, on ne peut pas cultiver le maïs » (chef et notables, Lambidou)

« On n’est pas au bord du fleuve, on fait avec des puits de 17 ou 20 mètres de profondeur. » (chef et notables, Lambidou)

« Les cantharides, c'est pas chaque année... on peut quand même cultiver [...] Le mil, c'est plutôt les criquets. [...] On a certains vers pendant les semences » (chef et notables, Lambidou)

- Le village cultive du mil, du sorgho, de l'arachide, du gombo et du haricot
 - « On fait du gombo pendant l'hivernage, dans les champs d'arachide. » (chef et notables, Lambidou)*
- La culture des variétés 'fragiles', et/ou qui demandent de l'eau (fonio, maïs et riz) n'est pratiquée qu'à de rares endroits (Lambidou, dans un paysage plutôt vallonné, étant plutôt situé sur les hauteurs, avec très peu de bas-fonds et de rivière)
 - La sécheresse actuelle rend ces productions extrêmement peu productives
 - Les récentes tentatives d'introduction ont échoué
 - « On cultivait ici le fonio, le ménè, le petit mil. S'il ne pleut pas, il ne réussit pas. Nous continuons à nous débrouiller avec la culture du riz. Mais certains n'y récoltent même pas trois muids. » (femme de famille pauvre, Lambidou)*
 - « Le riz n'a jamais été cultivé ici, c'est plus dans d'autres zones, en bas, c'est plus marécageux. On a essayé d'expérimenter une qualité de riz, mais ça n'a pas marché » (chef et notables, Lambidou)*

La récolte 2009 semble avoir été particulièrement touchée par la sécheresse

« Je peux dire que maintenant c'est plus difficile. Autrefois, il y avait de la pluie ; parfois jusqu'à inonder les cultures. Actuellement, avoir de l'eau relève du coup de chance : des cultures en bénéficient, d'autres non. En conséquence, les zones produisent plus ou moins les unes que les autres. Mais autrefois, la répartition des pluies était plus équilibrée. Déjà, il y a deux ans, c'était différent de l'an passé, et l'an passé de cette année. Cette année, on a semé et dès que les plantes ont atteint une certaine hauteur, les pluies ont cessé. Quelle perte, n'est-ce pas ! » (femme, famille pauvre, Lambidou)

Les attaques des parasites sur le petit mil ont par ailleurs entraîné un abandon de cette culture

- Partiel pour les familles riches, qui peuvent se procurer des insecticides
 - « On se demande, à l'approche de la période des cultures, si on ne va pas subir la même situation... Et on peut décider de ne pas en cultiver [de petit mil]. [...] nous utilisons de la poudre insecticide. » (femme, famille riche, Lambidou)*
- Total pour les familles pauvres, sans solutions
 - « Cette année encore, nous avons vu beaucoup de champs [de petit mil] ratés de ce genre ; sans aucune graine ! la culture des céréales est désormais timide, et nous cultivons le sorgho et le « gadiaba » (variété de mil gros et rouge). » (femme de famille pauvre, Lambidou)*

Le village a tenté de développer des cultures maraîchères dans des petits périmètres entre les concessions et les mares d'hivernage du vieux village :

- Qui fournissent quelques variétés 'faciles' à cultiver
 - « Un peu de salade, surtout des oignons, et quelques pieds de mangue. » (chef et notables, Lambidou)*

- Néanmoins très difficiles à réaliser sur ce terroir défavorisé (sols trop pauvres pour le maraîchage, mares rapidement à sec dès la saison chaude, parasites et prédateurs)

« L'eau, c'est une réalité, un problème, c'est pourquoi le maraîchage vit au ralenti. On aimerait bien, mais l'eau baisse vite, les femmes ont pas mal de problèmes. » (chef et notables, Lambidou)

« Le sol est trop pauvre pour supporter la papaye. [...] Les termites détruisent les papayes. » (chef et notables, Lambidou)

« Il y a un an, dans les concessions, les gens se sont organisés pour apporter les déchets végétaux et enrichir un peu le sol, et cultiver un peu de maïs pour les enfants. Quand le maïs est arrivé, les cantharides ont fait leur apparition pour détruire les productions. » (chef et notables, Lambidou)

L'élevage est incertain et seules quelques familles parviennent à nourrir (et abreuver) des animaux

« Même par rapport à l'élevage, c'est un problème pour abreuver. [...] Toutes les familles n'ont pas de bétail » (chef et notables, Lambidou)

L'environnement du village ne permet pas de pratiquer la pêche

→ Au final, des ressources agricoles extrêmement limitées, et de fait toujours centrées sur les aliments 'traditionnels' soninké : mil, sorgho, arachide, gombo, haricot

- Un chef-lieu de commune, gros bourg en voie d'urbanisation

Le village est équipé :

- De bâtiments publics : mairie, écoles, CSCOM
- D'un marché en dur
- D'un système d'adduction d'eau : deux forages et deux châteaux d'eau alimentant un réseau de 21 fontaines publiques, payant : 500 fcfa le m³) ; projet sous financement UE)
- Prochainement, de l'éclairage public (réverbères), en cours d'installation

« On inaugure les fontaines la semaine prochaine, et on est en train de se faire livrer les poteaux pour les réverbères » (mairie, Lambidou)

Le village fournit des emplois salariés de fonctionnaires, dont certaines familles soninké semblent bénéficier, cf. nos premiers contacts : le secrétaire général et la secrétaire de mairie ; notre traducteur, directeur d'école ; le maire... tous soninké

Néanmoins les postes de fonctionnaires semblent préemptés par certaines familles, et notamment celle du chef de village, à laquelle appartient le maire

- Un des marchés importants de la zone, avec le développement d'un commerce de type urbain

Le marché de Lambidou est favorisé par rapport à ceux des autres bourgs car le jour du marché est le samedi, jour de repos traditionnel (hormis durant l'hivernage : le lundi)

Le village est de plus animé par une multitude de commerces :

- Coopérative agricole, artisans
- Boutiques en dur de toute sorte : pharmacie, cosmétiques, menuisier, électroménager, produits électroniques, équipement : ciment (6 000 le sac, = prix de Bko)

Néanmoins, le commerce (et notamment les boutiques en dur du marché) semble surtout investi par les autres ethnies, notamment les Maures

« Lambidou est un carrefour, il y a beaucoup d'étrangers. [...] Les gros commerces sont surtout tenus par les Mauritaniens. » (chef et notables, Lambidou)

L'offre alimentaire notamment est aujourd'hui abondante et 'standardisée, proposant « tout ce qu'on peut trouver à Bamako », cf. le parcours rapide du marché (un samedi, jour de marché) :

- Produits alimentaires bruts : céréales de toutes sortes, fruits et légumes (oranges, patates douces)
- Produits industriels : huile, lait en poudre, boissons, café, thé, ...
- Produits transformés : pain, beignets 'furufuru', frites de patate douce,
- Vendeurs de rue (soit ambulants : Peuls vendant du lait caillé, soit 'assis' : marchandes de beignets...)
- Restaurants

La migration est aujourd'hui le support principal des familles soninké

Elle est considérée comme un apport essentiel au village

« L'appui des ressortissants est considérable. » (chef et notables, Lambidou)

« Les migrants interviennent positivement, quand il y a des difficultés, la santé des familles... Pendant les périodes de soudure, c'est eux qui interviennent en vivres. [...] Chaque fois qu'il y a manque de vivres, on fait appel aux gens de l'Espagne ou de la France » (chef et notables, Lambidou)

Néanmoins, les réseaux de migration' sont très limités ; seules quelques familles en bénéficient

Et l'apport des migrants n'est pas, comme dans d'autres villages, suffisamment massif pour permettre de faire pallier toutes les difficultés

« Mais c'est éphémère, il faut que les ingrédients soient réunis pour faire face » (chef et notables, Lambidou)

Les femmes sont propriétaires de leurs récoltes d'arachide ; néanmoins, au-delà, elles sont très peu impliquées dans tous les profits de la modernité (commerce, migration, fonction publique... hormis le cas de la secrétaire de mairie

« L'arachide, le gombo, le sorgho, le petit mil... Nous gardons notre arachide jusqu'à ce que notre tour de cuisine arrive. » (femme, famille riche, Lambidou)

« Nous cultivons au hameau : il y a là-bas des greniers et des cases. Tout le monde : enfants et adultes ; avec tous les bagages. Après la récolte, on fait le battage du mil et on le garde là-bas. Nous décortiquons une partie de l'arachide à la machine, nous la mettons en sac ; nous amenons ici une partie du mil du foyer commun : quand ça finit, nous allons en prendre une autre partie. » (femme, famille pauvre, Lambidou)

Les familles pauvres : des familles agricoles modestes, qui subissent de plein fouet l'appauvrissement progressif des ressources naturelles sans alternative envisageable

- Des familles peu voire non scolarisées (symptomatiquement, les femmes ne connaissent pas toujours leur âge, celui de leur mari...), et les enfants sont très peu scolarisés
- Elles vivent dans des concessions en banco, sans électricité ni puits
- Les ressources agricoles sont très limitées, aussi bien en termes de rendement/quantité qu'en termes de diversité
 - o Et certaines cultivent toujours à la daba

« Nous, quand la saison des pluies arrive, nous travaillons : la culture. La vieille que tu vois là-bas ne travaille pas ; elle est impotente. Tous ceux qui ont plus de dix ans font quelque chose au champ. Mais le problème, dans notre agriculture, c'est l'insuffisance de pluies. Tu peux penser que la production à venir sera suffisante pour nourrir la famille, mais la sécheresse vient tout compromettre ! C'est là notre problème... Le mil produit ne suffit pas à cause de l'insuffisance des pluies. [...] Quand la saison des pluies arrive, les hommes cultivent le mil, complété par le haricot. Quant aux variétés de mil cultivé, il y a le sorgho et le mil rouge (gadyaba). Nous, les femmes, faisons beaucoup de cultures : le haricot, le mil, l'arachide, le riz... Mais s'il ne pleut pas assez... [...] On consomme tout. Avec un hectare de mil, après battage, tu n'as même pas un sac ! Quand tu as plus de deux enfants, ou trois enfants à nourrir jusqu'à la prochaine récolte, cela ne saurait suffire. Même chose pour l'arachide. [...] » (femme de famille pauvre, Lambidou)

« On cultive du mil et de l'arachide [...] C'est à cause de la pauvreté : tu n'as rien, tu ne peux pas cultiver, et si tu cultives à la main, si tu n'as pas les instruments qu'il faut, tu n'auras pas de bonne récolte. » (femme de famille démunie, Lambidou)

- Elles ne font pas de maraîchage du fait d'un difficile accès à l'eau
 - « [on a arrêté le maraîchage] toujours à cause des problèmes d'eau. Il n'y a pas d'eau. Il n'y a pas assez de robinets, ni assez de puits. Le mieux, quand tu as délimité ton jardin avec un enclos, c'est au moins un puits ; car le robinet n'est pas nécessaire. Or, actuellement, si tu fais ton jardin, tu dois en sortir pour aller chercher de l'eau à l'extérieur, aussi loin que cette maison que tu vois là-bas. Cela n'est pas faisable ! Et les puits n'appartiennent même pas aux jardinières ! Voilà pourquoi nous ne faisons rien, au lieu d'aller au jardin. » (femme de famille pauvre, Lambidou)
- Elles ne possèdent pas de bétail, et donc n'ont pas de lait

« Le couscous, après le repas, on mélange avec du lait, on consomme ça, mais tout le monde n'a pas accès au lait. » (chef et notables, Lambidou)

Aux faibles ressources agricoles se cumulent de faibles revenus monétaires :

- Certaines familles n'ont pas d'autre source de revenus que l'agriculture
- D'autres profitent des quelques métiers ruraux traditionnels, ex. famille de forgerons
- Des petits métiers de débrouille, ex. vente de bois de chauffe (un aspect de la proto-urbanisation), peuvent fournir un très léger revenu additionnel

- Peu rémunérateurs
- Et saisonnier, irrégulier

« Pendant la saison sèche, c'est relativement facile ; mais pendant la saison des pluies, c'est difficile. [...] On n'a pas de sculpture pendant la saison des pluies : tout le monde va aux champs. Pendant la saison sèche, on va en brousse couper du bois. C'est cela leur travail. » (femme de famille démunie, Lambidou)

« On a beaucoup d'hommes, mais leur production ne suffit pas à nourrir la famille. Quant à l'argent, qui pourrait suppléer à l'insuffisance agricole par l'achat de grains, ils n'en ont pas, puisqu'aucun d'entre eux ne travaille ! » (femme de famille pauvre, Lambidou)

- Peu/pas de migrants
 - Et des migrants à faibles voire sans revenus, en Mauritanie et non en France, avec des histoires de migration potentiellement tragiques

« Même ceux qui ont émigré n'envoient pas un sou. La raison : ils ne travaillent pas ! En Mauritanie. Il y a l'un d'entre eux, parti depuis trois ans, qui ne téléphone même pas ! On ne sait même pas dans quel pays il réside. » (femme de famille pauvre, Lambidou)

- Ou qui au mieux fournissent de quoi subvenir à l'approvisionnement en céréales et produits de base

« Leur grand frère. Il est en France. Il envoie du riz, du sucre. Il s'agit de charger quelqu'un de l'acheter et de l'amener. C'est la tonne qu'il envoie... du mil et du petit mil. » (femme de famille démunie, Lambidou)

La soudure est une période très critique, car elle voit tarir l'ensemble des ressources des familles :

- Pas de production agricole
- Cessation des activités rémunérées 'villageoises', le village étant concentré sur l'agriculture
- Impossibilité d'exercer les 'petits métiers'

« Pendant la saison sèche, c'est relativement facile ; mais pendant la saison des pluies, c'est difficile. » (femme de famille démunie, Lambidou)

Les familles les plus favorisées sont celles qui tirent parti des ressources financières qu'offre le développement du village

- Investissement du commerce et des postes de fonctionnaires
 - Migration 'réussie/rentable'
 - Cf. la famille riche interviewée :
 - o Famille du maire
 - o Apparentée au chef de village
 - o Sept membres de la famille ont émigré en France
 - o Un membre résident au village est commerçant
 - o De plus, la famille a un nombre d'enfants réduit par rapport au nombre d'adultes et surtout d'adultes qui travaillent
 - o Les conditions de vie sont plus confortables : l'habitat est spacieux (un appartement par chambre), électrifié, et équipé d'un réfrigérateur
- « C'est beaucoup ; chacune de ces femmes que tu vois a son local. On a un frigo »
(femme, famille riche, Lambidou)*

Ces familles sont de plus favorisées sur le plan agricole

- Elles peuvent acquérir des pesticides
 - Elles peuvent entretenir du bétail
 - Les subsides de la migration permettent de plus d'accéder largement à l'offre marchande, et notamment de compenser les carences de la production agricole
- « [Les récoltes] ça ne suffit pas pour l'année. Ce sont les gens de France qui complètent. [...] Quand le riz finit, ou pendant la saison des pluies, pour acheter de la viande pour les enfants. Parfois ils envoient de l'argent, parfois ils envoient le mil à partir de Bamako. » (femme, famille riche, Lambidou)*

b. Pratiques alimentaires

Les condiments du quotidien sont globalement limités, et notamment pour les familles défavorisées

L'offre est abondante mais à la fois importée et marchande, monétarisée...

- Elle est souvent jugée chère, y compris par les familles aisées
 - Cette contrainte économique se double parfois d'une assez faible ouverture aux produits 'nouveaux', parmi lesquels les légumes
- « Les patates douces viennent de Kita [...] Le poisson fumé vient de Mopti via Bamako [...] Le poisson frais vient du Sénégal. [...] Les Peuls vendent du lait. » (chef et notables, Lambidou)*
- Avec des difficultés d'approvisionnement en saison des pluies, les routes étant moins praticables
- « C'est la saison des pluies qui est la plus difficile. Pendant la saison sèche, les transporteurs amènent les produits. Chose difficile pendant la saison des pluies. » (femme, famille riche, Lambidou)*

De nombreux produits : loco, feuilles pour les sauces, salade, pomme de terre, viande, poisson (du fleuve) frais

- Demeurent peu accessibles à des agriculteurs sans ressources additionnelles
- Ne sont envisageables que pour les familles qui disposent de revenus monétaires

« Moi, je garde de l'oignon, du fêfê, du poivre, du soubala. C'est tout ; [... Nous ne mangeons pas] de loco, de conserves... de lait frais... de poisson frais... de pomme de terre ; [... les bananes, les oranges] On les voit au marché... Tout s'explique par le manque d'argent ; [... la salade] On n'en fait pas ; à part certains jours où nous en avons. Sinon... ; [... la viande] Quelquefois ils vont l'acheter quand ils en ont les moyens. Sinon on s'en passe ; [...] On trouve les feuilles : c'est nous qui n'en avons pas les moyens ; [...] Parce qu'on n'a pas d'argent ! Même quand on veut de quelque chose, il faut quand même de l'argent pour l'acheter ! » (femme, famille démunie, Lambidou)

Les conserves sont très peu consommées, et toujours, par les familles plus favorisées

« Pas fréquemment. Nous n'avons pas beaucoup d'argent ! Nous faisons selon nos moyens. [...] On en achète] quand les Libanais en amènent en quantité. Quand ceux-ci ne sont pas là, non, c'est cher ici. Pour en manger, il faut profiter d'un voyage à Bamako pour en faire provision. » (femme, famille riche Lambidou)

L'économie des familles pauvres peine ainsi à surmonter les effets de la hausse des prix sur les produits 'intégrés' par la culture alimentaire

« La route a facilité le déplacement, mais sinon, la flambée des prix reste. Le sac de sucre fait 26 000 francs les 50 kilos, le riz fait 16 000 alors qu'il faisait 8 ou 9 000 francs avant, les produits deviennent de plus en plus chers » (chef et notables, Lambidou)

« Il y a une différence entre la ville et ici : on trouve là-bas beaucoup de choses qu'on ne trouve pas ici. Les petites choses à grignoter sont moins chères là-bas qu'ici. » (femme de famille démunie, Lambidou)

D'où un recours très ponctuel aux produits du marché... à tel point que les habitants rencontrés en ont parfois une connaissance partielle à la fois des commerçants et offre proposée...

« On trouve beaucoup de choses : la salade, l'oignon, la tomate ; ce sont ces trois légumes qui sont le plus cultivés. Ainsi que la carotte. [...] Nous ne les consommons pas. Celle qui est de cuisine se débrouille pour acheter l'oignon. » (femme de famille pauvre, Lambidou)

« Je viens de fêter mes 110 ans, je n'ai jamais vu une carotte » (chef de village, Lambidou)

« Les gens de Lambidou consomment moins ces produits. [...] Tu verras rarement quelqu'un de Lambidou payer de la salade » (chef et notables, Lambidou)

« Je ne vais pas au marché » (femme de famille démunie, Lambidou)

« Au marché on voit la carotte et le chou pomme, en quantité, sans savoir à qui ça appartient : est-ce pour des gens de Lambidou ? Ou d'un autre village ? » (femme de famille démunie, Lambidou)

La norme de la cuisine est globalement partagée entre les diverses familles

Le tour de cuisine est d'un jour

La cuisine est faite au bois ; néanmoins, sa raréfaction impose des corvées de plus en plus lourdes aux membres de la famille

« On n'a pas le gaz. Nous faisons la cuisine au bois. » (femme, famille riche, Lambidou)

« Un autre aspect de l'alimentation, c'est que le bois de chauffe se situe à des dizaines de kilomètres de marche. Avant, le bois était tout près, mais le Sahel avance. » (chef et notables, Lambidou)

« Nous faisons la cuisine au bois. Ici à Lambidou, tout le monde cuit au bois. Et quand ils [ceux qui partent chercher le bois le matin] sont de retour, le soleil est parfois chaud (haut dans le ciel). » (femme de famille démunie, Lambidou)

« C'est au bois. Il y a différents types de bois : quand un arbre meurt ; nous l'utilisons comme bois de cuisine. Il y a le bara, le ngolobè, le tchangara, et bien d'autres espèces. » (femme de famille démunie, Lambidou)

Les plats sont partagés selon le sexe et la génération

Des tasses sont réservées aux membres de la famille qui doivent suivre des horaires particuliers

Les enfants mangent selon les familles avec les femmes ou avec les hommes

« Je sers trois plats pour les femmes, deux pour les hommes et un pour la vieille » (femme de famille pauvre, Lambidou)

« Je ne sers que trois plats. Un est pour Notre belle-mère, la vieille muette ; il y a le nôtre et celui des hommes, c'est tout ! » (femme de famille démunie, Lambidou)

L'alimentation est très fonctionnelle : 'manger pour vivre', et reste basée sur les productions locales et la 'coutume'

« C'est la nourriture elle-même qui pose problème. [...] De quoi me vêtir, c'est déjà un souci ! Nous n'avons pas de vêtements, nous n'avons rien à donner à manger à nos enfants le soir, nous n'avons pas de riz, pas de quoi manger. » (femme de famille démunie, Lambidou)

« Nous n'avons pas ici d'argent des condiments à payer. C'est à celle qui est de tour de se débrouiller pour payer ses condiments. Le mari te donne tout juste la ration quotidienne de mil : à toi, la femme, d'aller chercher les condiments. [...] Car celle qui n'a pas de jardin ne saurait en avoir de frais. Quant aux condiments secs, on ne les a qu'à prix d'argent. Condiments secs ou frais, de la nourriture à suffisance sur le marché, ça nous plairait bien d'en avoir pour nos enfants ! » (femme de famille pauvre, Lambidou)

Le quotidien se compose de trois repas de mil, et des plats simples de la tradition agricole

- Bouillie le matin
- 'bassi', juka, nyenyen kini ou tô au déjeuner ou pour le repas du soir

« Moi je suis née dans le couscous et le haricot. » (femme de famille démunie, Lambidou)

« Le premier repas que nous prenons à notre réveil, c'est la bouillie. On nous en donne les céréales au grenier, on fait la bouillie du matin ; puis nous préparons le couscous du déjeuner. Après cela, c'est le kini de la nuit. » (femme de famille pauvre, Lambidou)

La cuisine est simple voire 'maigre'

- L'arachide constitue la base du condiment
- Les sauces sont peu diversifiées : tigadege, haricot (bassi) baobab (tô), gombo
- Même le zamé demeure un plat plutôt 'pauvre'

« Si nous avons du riz, nous faisons du samé ; sinon nous faisons de la sauce arachide en alternance. En vérité, c'est de la sauce arachide que nous faisons le plus souvent. [...] Nous ne connaissons que la pâte d'arachide ! » (femme, famille démunie, Lambidou)

« [...] dans le zamé] En vérité, nous n'y mettons que du poisson. » (femme, famille démunie, Lambidou)

« L'arachide que nous cultivons en constitue d'ailleurs l'essentiel. Les hommes donnent leur mil, nous notre arachide, pour les condiments : on les met ensemble et on nourrit les enfants ! » (femme, famille pauvre, Lambidou)

- La viande est un aliment de choix ; néanmoins elle est rarement consommée par les familles pauvres, qui en l'absence de bétail et de moyens financiers n'y ont pas accès, ainsi que non plus au poisson frais

« On ne trouve pas de poisson frais ici ! [...] S'il y a du poisson frais, c'est parce que des transporteurs nous l'ont amené. Et il faut y aller vite, au risque de ne pas en avoir. Nous, à vrai dire, on ne l'achète pas ! » (femme de famille démunie, Lambidou)

« Ils mettent de la viande, les samedis et les lundis [Les autres jours] Rien que du haricot ! » (femme de famille démunie, Lambidou)

« La différence existe ; par exemple, aujourd'hui, samedi, quand tu vas dans certaines maisons de riches, tu verras des plats de « tchep-djeun » (samé) ; ou du saxasaxa, ou encore du cigadege, selon les degrés de puissance financière ; certains même, pour le repas de midi, font du loco ; d'autres encore achètent du poisson frais, ou de la viande. Dans notre famille, le grand repas, c'est avec de la viande. » (femme de famille pauvre, Lambidou)

- Néanmoins, l'emploi du bouillon-cube semble être une évidence

Le plaisir alimentaire est plutôt occasionnel voire exceptionnel, et repose sur des principes très rudimentaires

- Dans un contexte où les femmes se résignent parfois à préparer des repas qu'elles-mêmes jugent 'rustiques'
- Et notamment, l'abandon de la culture du petit mil a entraîné la perte de 'petits plats' du plaisir du quotidien

« On peut confectionner de nombreux mets succulents avec le petit mil ; tu peux en faire de la bouillie, du « dege » ; que dire de son « moni » ? Tout simplement excellent ! (Rires) Les avantages du moni sont incommensurables ! Donc, depuis qu'on n'en cultive plus, on a ces désagréments. [...] On n'a plus de mènè, C'est un aliment qui est surtout mangé par les enfants. On le cultive pendant la saison des pluies, comme dans les jardins

potagers (pendant la saison sèche). C'est une graine blanche, comme quand tu piles le fonio. » (femme de famille pauvre, Lambidou)

« En vérité, nous avons eu à faire des repas que nous n'aimions pas : mais nous n'avions pas le choix. Nous mangions du to à la sauce au baobab : nous n'avions pas d'autre solution. » (femme de famille démunie, Lambidou)

Les enfants font l'objet de soins qui mobilisent parfois les moyens

« Le soir nous donnons en principe un goûter aux enfants... » (femme de famille démunie, Lambidou)

Les extras, le dizeur, les negela demeurent très exceptionnels

« Non, nous ne mangeons pas de « negelafen » ici ; [...] Je pourrais faire du dizeurni, mais j'ai d'autres soucis que ça. [...] Le « dizeur », même si on en a envie, si tu n'en as pas les moyens, tu ne peux pas le faire ! » (femme, famille démunie, Lambidou)

Des negelafen sont préparés pour les enfants... mais en deçà des désirs des mères

« Non. Toutefois, quand les enfants, fatigués de leurs courses au dehors, pleurent de faim, si quelqu'un a de l'argent, il achète quelque chose et le partage entre eux : des patates, des galettes de farine. » (femme, famille pauvre, Lambidou)

« La papaye, les bananes, les oranges... Ce n'est pas tous les jours : c'est quand le chef de famille arrive à trouver de l'argent, les achète et les amène à la maison pour les enfants. » (femme, famille pauvre, Lambidou)

« [Si j'ai de l'argent pour les enfants] je vais leur faire du café au pain. Je sais que les enfants aiment le pain... » (femme, famille démunie, Lambidou)

En corollaire, les envies exprimées par les femmes des familles défavorisées portent sur des produits qui demeurent assez simples (famille démunie) voire des produits de base (famille pauvre) : riz, arachide, viande, poisson frais, aloco, œufs, sucre... et le bouillon-cube

- Avec un désir manifeste de varier l'alimentation et notamment de sortir du 'cycle du mil »

« Si il faut choisir entre un plat de riz cuit et un plat de mil, le plat de mil n'a aucune chance ! Le fait est qu'on mange ce qu'on a ! [...] Si on a vraiment les moyens, moi en tout ces, chaque matin, je fais pour mes enfants du café au lait, avec de la mayonnaise dans le pain. Quant au déjeuner, nous ne demandons qu'à changer le nyènyenkini, par du riz par exemple, pour faire de la sauce arachide ; ou aux feuilles de « sogon » pendant l'hivernage, avec de l'huile et de la viande ; ou, à défaut, du poisson séché : c'est bon pour l'enfant. La nuit, c'est le nyènyenkini ; ne pas manger de mil, c'est du luxe ! » (femme, famille pauvre, Lambidou)

« Ce dont nous avons avant tout besoin, en quantité suffisante, c'est le mil (nyo) ; ensuite vient le sorgho (keningè) ; puis c'est le riz. Puis viennent les condiments : les cubes alimentaires, l'oignon. Tout est important, mais c'est là le plus important. » (femme de famille pauvre, Lambidou)

« Moi j'aime le loco et le poisson frais ; [...] Pour moi, un bon repas, ça peut être simplement de la viande qu'on va acheter et cuire ! ; [Si on te donne de l'argent pour un bon petit déjeuner] Moi je vais alors acheter des œufs ! ; [...] Nous avons envie de riz, de sucre, de bouillon-cube, d'arachide... » (femme, famille démunie, Lambidou)

« [Si j'ai de l'argent pour les enfants] Je vais leur faire du café au pain. » (femme, famille démunie, Lambidou)

Des reflets négatifs (et certainement facteurs de frustration supplémentaires) :

- Le regard des autres, et notamment des plus fortunés, sur des pratiques alimentaires 'frustes'

« Nous ne mettons rien dans la bouillie ; Il y a des gens qui s'étonnent quand tu leur dis que tu as mangé du moni en s'exclamant : « Tu n'as mangé que du moni ? » Or, je n'ai que ça ! » (femme de famille démunie, Lambidou)

- Le rejet par les enfants de la cuisine familiale, témoins des inégalités, des différences... cf la ville, Dramané...

« Il arrive que les enfants aient mangé quelque chose ailleurs, et qu'ils ne veulent plus de notre petit-déjeuner. » (femme de famille démunie, Lambidou)

L'alimentation des familles aisées est toujours ancrée dans le même socle culturel

Les plats les plus courants demeurent le nyenyen kini, le bassi, le tô, le juka

- Cf. le déjeuner consommé chez le chef de village : bassi sauce arachide 'pure', très délayée, avec très peu de viande

Les marqueurs de l'alimentation des familles aisées sont :

- Le riz, qui n'est pas consommé quotidiennement mais fait partie des plats récurrents
 - o Plus accessible, néanmoins toujours cher, en soi et surtout en comparaison avec le mil
 - o Consommé en alternance, pour le déjeuner, avec les plats à base de mil ou d'autres céréales
 - o Il offre une diversité appréciée face à la monotonie des plats de mil
 - o Voire, le couscous soninké semble être peu apprécié par certains... qui lui préfèrent le couscous arabe

« Ce qu'on va nous servir tout à l'heure, c'est le couscous, ce que je n'aime pas. [...] Moi ce que j'aime c'est le couscous arabe ! » (femme, famille riche, Lambidou)

« A force de consommer du couscous, quand on a un peu d'argent, on paie le riz et on varie. » (chef et notables, Lambidou)

« Maintenant, certaines familles préparent du riz, pas toutes. Ici c'est des grandes familles, avec le mil, on peut plus facilement assurer la ration de toute la famille [...] Le sac de 50 kilos ne fait pas 10 jours dans certaines familles, le riz coûte plus cher, c'est des familles qui ont un peu de moyens, et qui sont de petite taille. » (chef et notables, Lambidou)

- La présence plus régulière voire quasi quotidienne
 - o Des produits animaux : viande, poisson frais, lait, œufs
 - o Des plats intermédiaires et des 'extras' : salade, plats de viande

« Aujourd'hui nous avons fait de la viande que nous mangeons au pain. [avec] de l'ail, du poivre, de l'oignon, de la pâte de tomate. » (femme, famille riche, Lambidou)

« La viande, c'est pas tous les jours, quand on a les moyens, on paie un peu dans la sauce du couscous. [...] On met du haricot à la place de la viande. » (chef et notables, Lambidou)

- Des légumes, malgré une faible diversité : les sauces sont essentiellement à base des condiments du terroir : arachide, gombo, oignon, poisson séché... et le bouillon cube

« [nyènyenkini] On en fait mais la nuit. Avec du « datou » (graines d'oseille fermentées), du poisson fumé, de l'oignon, de l'oignon vaporisé, de l'arachide, du gombo. Nous faisons aussi du « djuka » à midi. Nous le faisons avec de l'arachide, de l'oignon, des cubes alimentaires, ainsi que l'aubergine. Avec de la sauce oignon. » (femme de famille riche, Lambidou)

« On trouve maintenant la carotte, le poivron, qu'on ne trouvait pas avant ; [La salade, le concombre] Nous voudrions souvent de la salade, mais on n'en trouve pas. C'est parce que ça ne se trouve pas. Il y a la papaye, la pomme... la pomme on la trouve, bien qu'elle soit trop chère. » (femme, famille riche, Lambidou)

- Le recours usuel aux produits préparés vendus sur le marché

« Il y en a, comme la patate et les galettes de farine, que nous achetons déjà préparées au marché, et que nous donnons aux enfants. C'est le « sougoumo » des enfants. » (femme, famille riche, Lambidou)

Au-delà, une différence assez nette entre les générations, exprimées par les (vieux) notables et le chef de village :

- Au tabac à chiquer et à la cola
- Les jeunes qui en ont le smoyens préfèrent les sucreries, et le thé (ce dernier peu apprécié des vieux, à rapprocher de la critique des hommes de Lambidou qui reprochent aux femmes de 'boire trop de thé')

« On boit du Coca et du Fanta » (femme, famille riche, Lambidou)

« Les jeunes consomment le Coca, le Fanta, le thé, mais les grandes personnes ne sont pas amateurs, eux consomment leur tabac et la cola » (chef et notables, Lambidou)

Symptomatique de la différence entre riches et pauvres :

Le repas de fête se caractérise par la viande

- Un repas de viande agrémenté de produits

« L'igname et le macaroni avec de la viande » (femme, famille riche, Lambidou)

- Un 'festin de viande' pour ceux qui y accèdent

« Les jours de fête, c'est surtout de la viande que nous mangeons. C'est la fête ! Sinon, personne ne peut boudier la viande à son repas ! On passe la journée, repu de viande. La viande est partout le jour de la fête ! Après la fête, personne n'a une telle opportunité. » (femme, famille démunie, Lambidou)

- Un hypothétique bouillon pour les plus pauvres, à moins de dons de la part des familles plus favorisées, et notamment celles des migrants

« A l'approche de la fête, le chef de famille se « débrouille » (en français dans le texte) ; ainsi ; le matin de la fête, il nous donne de l'igname pour le repas de midi ; le matin de la fête, c'est toujours la bouillie ; il se peut que le repas de midi soit du bouillon de viande, qu'on mange avec du pain, en cas d'abattage. Les jours de fête, on fait des repas de qualité. [...] Ceux qui ont des parents émigrés en France, par voie d'amitié, on se rend des visites de salutations, et on vient financièrement en aide à certains ; les jours de fête donc, on peut faire du spécial. » (femme, famille pauvre, Lambidou)

Les évolutions de l'alimentation sont globalement perçues comme positives, du fait :

- De la diversité accrue des aliments (aromates surtout, pour les femmes)
- Conséquemment, de la diversité des plats
- Avec une évolution du goût sur certains produits

○ Huile industrielle vs huile de karité

« Si ! Il y a aujourd'hui beaucoup de condiments qui n'existaient pas ; comme le laurier, le poivre, les épices (fêfê). Il y avait l'oignon ; mais on a les feuilles d'oignon, l'ail, la pâte de tomate, qui sont des condiments nouveaux. De même le (cube alimentaire) Maggi... Avant notre temps, en remontant de vingt ans, nos mères avaient juste l'oignon, la viande, le « datou » (graines d'oseille fermentées), le soubala (graines de néré préparées) » (femme, famille pauvre, Lambidou)

« Pour moi, c'est aujourd'hui qui est meilleur. C'est parce qu'autrefois les moments étaient plus proches les uns des autres. Ce qu'on mangeait autrefois, aujourd'hui, on n'ose plus le manger. » (femme, famille riche, Lambidou)

« Du point de vue goût, le goût a changé, l'alimentation semble meilleure » (chef et notables, Lambidou... On préfère l'huile car l'odeur est meilleure, toutes les femmes ne peuvent pas utiliser le karité, car si c'est mal cuit, il y a une odeur qui ne permet pas de manger » (chef et notables, Lambidou)

La santé rentre peu dans les considérations des familles pauvres

« Nous n'avons pas un tel aliment [qui est bon pour la santé] » (femme de famille démunie, Lambidou)

A maxima, les aliments 'riches en vitamines' constituent les plats de santé

« Un aliment autre que les mets cuits ? Ce sont les aliments riches en vitamines. Il y a la pomme de terre : cuite, même un enfant malade se remettrait d'une maladie grâce à ses vitamines ... Il y a aussi les bananes, elles sont riches en vitamines ; puis l'igname, qui vaut mieux aussi que le mil. Ceux qui se nourrissent de ces aliments, sont mieux (nourris) que les autres. » (femme de famille pauvre, Lambidou)

Les aliments 'thérapeutiques' sont les 'basiques' de la culture de la zone : le mil et la viande

- Accouchée : bassin et viande
- Les malades : des plats légers, facile à ingérer et à digérer

« Pour moi, on doit donner à l'accouchée de la viande et du couscous ; [...moi-même, j'ai mangé quand j'étais nouvelle accouchée] le couscous et la viande ! Si on n'a pas d'autre moyen, c'est ce que nous lui donnons. Moi j'achète du negelafen pour elle. Je lui

demande ce qui lui plaît ! [...] Ce sont nos coutumes : nous ne saurions les abandonner ! » (femme de famille démunie, Lambidou)

« A l'accouchée, chez nous, on dit de donner de la viande : du foie grillé ou cuit à moitié en sauce. » (femme de famille pauvre, Lambidou)

« On doit faire du to pour la malade ; quant à l'accouchée, on doit lui cuire de la viande. Le malade doit manger ; quoi qu'il arrive ; il a de la peine à manger tout autre aliment ; un refus de s'alimenter pourrait avoir les pires conséquences. » (femme de famille riche, Lambidou)

Le dabléni est mentionné comme remède traditionnel contre le rhume

« Le dabléni, on le prend comme remède contre le rhume » (chef de village et notables, Lambidou)

Les discours de santé tendent toutefois à émerger, au sein de toutes les familles, sous l'influence des discours médicaux (CSCOM)

- Pour les enfants (lait maternel, aliments préférables en cas de maladie)
- Sur l'hygiène alimentaire
- Sur les usages excessifs d'huile dans la cuisine

« Il y a le couscous. Si tu donnes le couscous à l'enfant le jour, la nuit il a la diarrhée ; quant au riz que nous lui donnons, quand l'enfant n'a pas deux ans, il ne doit pas en manger, c'est un aliment trop lourd pour lui. Pour le mil, on peut le lui donner sous forme de mets bien précis : la bouillie, le to, qui est léger, bien préparé ; tu peux lui donner les autres aliments. » (femme de famille pauvre, Lambidou)

« Cet enfant que j'ai est malade ; il ne peut pas manger de mil, et je manque de lait maternel pour lui. C'est le problème que je vis. Si j'ai de la pomme de terre, je la lui donne. C'est du poisson que je lui donne, et cela, je ne l'ai pas tous les jours. Nous avons posé la question au docteur ; il nous a dit d'acheter de la pomme de terre, de la faire bouillir, de la faire refroidir ; d'enlever la pelure et de l'écraser avec un peu de sel : tu la donnes à manger à l'enfant. » (femme de famille pauvre, Lambidou)

« Des aliments qui donnent force et repos à l'enfant. Il faut acheter des céréales et en faire à manger pour l'enfant tout spécialement. Les médecins lui déconseillent de donner de l'huile ou des aliments sans hygiène. Il y en a beaucoup, comme les médecins nous le recommandent. Eh bien, il y a l'huile, qu'il faut éviter, il faut veiller à la quantité d'huile contenue dans les aliments, éviter de lui faire manger des aliments rassis, négligés, ou n'importe quelle sorte de lait...Du lait pour enfants. On le trouve dans les pharmacies. » (femme, famille riche, Lambidou)

Les hommes (des familles plus aisées ?) critiquent par ailleurs l'excès d'huile et de bouillon-cube dans la cuisine

- Ces excès sont perçus comme causes de maux de ventre, de maladies digestives, de maladies du foie, d'hypertension

« [Il y a eu une évolution...] avec toutes les conséquences. Avant, on ne connaissait pas l'huile, toutes ces maladies que nous vivons aujourd'hui, sont dues à ce que nous consommons. Avant, on vivait problème. Avant, on faisait le condiment avec les graines qu'on appelle da (note : autre que le da du dabléni), c'était très bon. Maintenant, les femmes ne peuvent plus faire la cuisine sans passer par le nadjini. Il y a une autre

variété, comme le Jumbo, c'est dangereux, ça ressemble au sel. Certaines familles ne consomment pas le Maggi car c'est très mauvais, ça donne des maladies [...] Les femmes exagèrent avec l'huile, elles en mettent trop. » (chef et notables, Lambidou)

- Les hommes cherchent à limiter les excès en réduisant notamment la dotation en huile des femmes

« On est obligé de réduire le prix de l'huile » (chef et notables, Lambidou)

2.3. Au bilan sur le Kaarta

Un équilibre alimentaire fragilisé

La zone s'avère relativement conservatrice, tant au plan des pratiques sociales qu'au plan des représentations et des comportements alimentaires

Les ressources des Soninké du Kaarta sont toujours essentiellement agricoles ; or la conjoncture climatique met fortement à mal les conditions de survie : la zone est structurellement en état de 'crise alimentaire'

L'alimentation demeure très fonctionnelle, avec des pertes ressenties sur le plaisir, le bien-être, voire une régression des possibles traditionnels (plats à base de petit mil...)

L'offre alimentaire 'moderne' ne peut dans ce contexte constituer une réelle alternative et se pose de façon antagonique :

- Elle fournit ponctuellement des solutions, des améliorations (le riz, quelques légumes, l'huile, le bouillon-cube...)
- Mais elle est souvent tenue à distance pour des raisons d'ordre aussi bien économique que culturel

La migration seule permet d'atténuer (ou d'éviter chez les quelques familles les plus riches, à Lambidou) les effets de la crise ; de façon symptomatique, au-delà de l'investissement dans l'habitat, les subsides de la migration sont essentiellement utilisées à des fins alimentaires :

- Soit pour l'achat de vivres
 - o Mais les potentiels de migration semblent limités
 - o Et l'offre de marché demeure peu accessibles aux familles d'agriculteurs
- Soit pour investir dans les infrastructures/les outils de production agricole
 - o Mais encore faut-il une population migratoire à 'forts revenus'...

L'évolution de la zone semble s'orienter vers une société à 'trois vitesses'

- Quelques familles 'proto-urbaines' favorisées, qui peu à peu intègrent un mode de vie de type urbain avec tous ses avantages en termes de confort et notamment au plan alimentaire
- Des familles 'proto-urbaines' précarisées et frustrées, dont les conditions de vie sont marquées par des pertes, et dont la culture alimentaire présente des risques d'appauvrissement

- Des familles rurales 'sur le fil', qui demeurent à la marge des nouvelles opportunités... et de plus en plus en décalage, stigmatisées par leur 'ruralité'

3. La périphérie de Kayes

Les villages péri-urbains ont connu un bouleversement agricole :

En négatif :

- Les terres agricoles sont parfois de qualité médiocre (Dougouba surtout)
- La faible pluviométrie nuit aux rendements des cultures traditionnelles de plein champ
- La zone subit une pression sur les terres agricoles (entamées par l'urbanisation) et les ressources forestières (déboisement progressif)

En positif, deux axes de développement 'compensatoires' :

- L'introduction du maraîchage
- L'extension de l'élevage (Dougouba surtout)
- Néanmoins, ces nouvelles opportunités ne sont pas accessibles à toutes les familles

Les familles villageoises profitent a minima du développement urbain de la ville de Kayes

- Beaucoup de familles soninké d'agriculteurs ne peuvent envisager d'accéder aux nouvelles opportunités économiques de la ville :
 - o Leur faible niveau de scolarisation les écarte des postes de fonctionnaires ou d'employés
 - o Elles n'ont pas les moyens d'investir dans des activités de commerce lucratives
 - o Elles sont au mieux cantonnées au 'petit commerce' ou aux 'petits métiers' (pour les femmes : tresseuse, pour les hommes : manœuvre, maçon, gardien...)

L'émigration est un apport économique essentiel pour les villages au niveau collectif (cf. les équipements collectifs réalisés)

- Mais toutes les familles n'ont pas de parents émigrés, et certaines en reçoivent peu de subsides

Les villages retenus : deux villages à quelques km chacun de Kayes

- Des villages toujours à forte identité villageoise :
 - Avec une autonomie de fonctionnement : les chefferies sont toujours centrales dans la vie quotidienne
 - Avec une économie toujours très agricole
 - Des ‘petits milieux’, entre soi, etc.
- **Diyala Khasso au nord-ouest**, aux abords du fleuve
 - Marqué par la modernisation des modes de production et de vie
 - Et notamment apparemment assez peu normatif, des valeurs plutôt ‘libérales’
 - Multi-ethnique et apparemment à faible niveau de cohésion et d’entente... une situation apparemment plutôt de concurrence entre familles, au détriment de la solidarité interfamiliale
- **Dougouba au sud**, aux abords d’une zone de collines plutôt arides
 - A majorité soninké, et apparemment avec un certain niveau de cohésion et d’entente
 - Avec vraisemblablement des valeurs collectives plutôt conservatrices, y compris, en positif, les mécanismes de solidarité interfamiliale

Deux villages à l’origine différemment favorisés, à l’avantage de Diyala situé aux abords du fleuve mais qui tendent à se rapprocher sur tous les plans :

- Diyala subit le manque de terres et de pluies, alors que Dougouba profite d’une diversification via le maraîchage et l’élevage
- Les deux villages bénéficient des subsides de la migration et des équipements qu’elles permettent de financer

Et notamment, les familles défavorisées semblent subir les mêmes situations de paupérisation péri-urbaine

3.1. Descriptif du village de Diyala

À 5 km de Kayes, mais aujourd'hui rejoint par les nouveaux quartiers de la ville, proche de la 'banlieue' voire presque intégré dans l'agglomération

Environ 1 200 habitants

Chefferie khassonke

90 familles ; village multi-ethnique : Khassonké, Malinké, Bambara, Bozo, Soninké

Les Soninké

- Sont minoritaires (une dizaine de familles)
- Ne semblent pas intégrés dans le collectif villageois de façon totalement harmonieuse,
 - Cf. un commentaire 'en passant' du chef de village sur les pratiques matrimoniales non réciproques

« Les Soninké épousent nos filles, mais eux ne veulent pas nous donner les leurs, car ils se considèrent comme les seuls vrais musulmans » (chef de village et notables, Diyala)

- Cf. la revendication par les Khassonké d'une forme de supériorité culturelle, qui s'exprime notamment au plan alimentaire par la 'propriété' de plats tels que le juka, le larou, le nienien kini, le couscous 'foutio' à base de poisson... là où les Soninké plus 'frustrés' sont jugés s'en tenir à un régime à base de bassi, midi et soir...

« C'est nous qui avons apporté aux Soninké. Ici, les repas sont variés. Chez les Soninké, c'est couscous à midi, couscous le soir. » (chef de village et notables, Diyala)

Le village est à l'origine agricole avec des ressources multiples :

- Agriculture céréalière diversifiée : sorgho, maïs, fonio, arachide, un peu de riz
- Un peu d'élevage
- Pêche des Bozos
- Des cultures maraîchères ont récemment récemment développées, dans des périmètres répartis entre jardins collectifs et lots pour les familles (selon le même principe que dans les villages du fleuve)
 - On y cultive l'oignon, la tomate, le gnougou, le chou, l'aubergine...

Toutefois, les différentes évolutions de la zone semblent avoir provoqué un 'bouleversement' qui est perçu de façon assez mitigée par ses notables :

« Rien n'est plus comme avant » (chef de village et notables, Diyala)

Une double crise agricole engage une forte pression sur les terres :

- L'extension de l'agglomération et apparemment l'accroissement démographique des villages entame les surfaces cultivables

- La baisse de la pluviométrie affecte les rendements des cultures en plein champ et du maraîchage, ce dernier étant de plus en plus difficile à pratiquer en dehors des abords immédiats du fleuve

« Avant, c'était l'abondance, il pleuvait partout, tout le monde cultivait, tout le monde avait son compte... On cultivait tout » (chef de village et notables, Diyala)

« Il y a une grande différence. Les terres cultivables n'ont plus les mêmes degrés de fertilité. Les terres ne sont pas fertiles maintenant. Il pleuvait beaucoup avant. [...] Tout est lié aux pluies de l'hivernage. En hivernage, au moment où les épis de mil commencent à porter fruit, la pluie se fait rare. Et quand il n'y a pas de pluie, les cultures ne réussissent pas. La pluie commence normalement mais se termine en queue de poisson. Les pluies s'arrêtent en cours d'hivernage ou bien c'est le contraire qui se produit. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Ce qui contraint les agriculteurs à l'usage d'engrais

Le phénomène migratoire est plutôt ancien dans le village...

Il a été initié par des familles Soninké, toutefois les Khassonke semblent avoir pris l'avantage et profitent aujourd'hui de 'réseaux' de migration plus efficaces

« C'est les Soninké qui ont commencé, nous on était dans l'armée française, maintenant, les Khassonké ont plus de migrants » (chef de village et notables, Diyala)

« Quand tu as un représentant, il peut faire partir deux ou trois personnes » (chef de village et notables, Diyala)

Les subsides des migrants

- Ont participé à l'amélioration des conditions des équipements du village, qui profite en sus d'une mosquée moderne, d'aménagements de type urbain : électricité, eau courante, jardin d'enfants...

« Les migrants ont une association en France, c'est eux qui paient l'impôt de tout le village, et on a construit une mosquée et un château d'eau » (chef de village et notables, Diyala)

« Cette année, on a eu le jardin d'enfants. J'ai même un enfant dans ce jardin. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Permettent de faire face à certaines dépenses collectives : l'impôt

3.2. Descriptif du village de Dougouba

À 3 km de la limite de Kayes, village 'enserré' entre les faubourgs de la ville en extension et des collines rocailleuses

Environ 1 500 habitants

130 familles

Chefferie soninké ; village presque purement soninké hormis quelques familles peul et bambara

Le village n'est pas électrifié, mais les familles qui en ont les moyens utilisent des groupes électrogènes

Le phénomène migratoire y est aujourd'hui assez important

- Qui a permis des investissements collectifs :
 - o Mosquée
 - o Système d'adduction d'eau (fontaines publiques) par forage et château d'eau
- Néanmoins très inégal selon les familles

Un village agricole aux conditions naturelles difficiles

- Du fait du peu de terres disponibles pour l'agriculture
- Et d'une qualité de terre moindre que les villages du fleuve (terres apparemment très rocailleuses, sablonneuses)
- D'où une insuffisance alimentaire chronique, et la nécessité d'acheter des céréales à Kayes

Néanmoins, trois évolutions récentes (au cours surtout 10-15 dernières années) ont permis une amélioration sensible des ressources agricoles :

- La modernisation des techniques agricoles
 - « Avant, on cultivait avec la daba, depuis 8 ans, on a des bœufs et des charrues » (frère du chef de village, Dougouba)
- Le développement d'activités de maraîchage au bord de la rivière, et l'introduction de nouvelles cultures : oignon, salade, manioc, aubergine, pomme de terre, patate douce, banane, mangue... voire le haricot
- La diversification vers l'élevage, rendu possible surtout grâce à l'argent des migrants ; le cheptel du village est passé de moins de 100 têtes à plus de 500 bovins, ce à quoi s'ajoutent des ovins

3.3. Point sur les évolutions alimentaires 'globales' des deux villages... et notamment des familles riches (sur la base des entretiens avec les notables)

L'évolution globale des pratiques alimentaires reflète bien, au niveau de chacun des villages, les modifications des ressources économiques et conséquemment les conditions de vie.

A Diyala, une évolution vers la diversité alimentaire et l'ouverture à l'offre de marché, avec une norme alimentaire plutôt lâche :

- Le repas de midi est notamment très divers : larou, nienien kini, bassi, riz sauce...

- Il ne semble pas y avoir de plat spécifique (ou en tout cas systématiquement pratiqué) du dimanche ou du vendredi
- Le riz participe de cette richesse alimentaire et est couramment consommé ; il est néanmoins jugé constipant, et ainsi porteur de ‘maladies’, et est donc consommé de façon occasionnelle, intégré à la base traditionnelle des plats ‘khassonké’

« A Bamako, le dimanche c’est le riz au gras, ici c’est du riz au goût de chacun. » (chef de village et notables, Diyala)

Le dizeurni est insitué comme quatrième repas, appelé ‘casse-croûte’ (terme qui semble issu des migrants ouvriers en France)

Avec une large variété de ‘negelafen’ :

- Crudités : salade, carotte, tomate, aubergine goyo, poivron, bananes, oignon, betteraves
- Gâteaux fabriqués par les femmes (avec, toujours, un vocabulaire français plus ou moins acculturé)

« Les femmes font des biscottes » (chef et notables, Diyalla)

- Arachides, *« Chaque matin, il y a des arachides »*
- Cola, tabac à chiquer
- Bonbons, chewing gums
- Cigarettes (incluses dans cette catégorie)

Les notables (khassonké) défendent une alimentation traditionnelle et agricole, jugée saine et naturelle

« On mange mieux en brousse qu’à Bamako, les condiments sont naturels, l’alimentation est propre et saine » (chef de village et notables, Diyala)

- Et notamment favorable pour la ‘virilité’ des hommes (sel) et la santé ‘reproductive’

« Les produits bons pour la santé, c’est le sel gemme, le gombo, ça renforce la vitalité » (chef de village et notables, Diyala)

Ils déplorent de ce fait une perte des traditions alimentaires : de l’authentique/du naturel (et produit localement), vers l’artificiel, le chimique, l’importé, l’étranger...

- ... et notamment vers le bouillon-cube, produit emblématique de la nouvelle ‘malbouffe’
- Avec des pertes associées sur le registre de la santé en général

« On a moins de céréales. Avant, c’était naturel, on avait de la viande crue, du poisson en abondance, maintenant c’est des cubes Maggi, des produits européens, c’est pas nourrissant. C’est le problème des arômes Maggi [...] On utilise trop d’engrais pour les cultures, on a plus de maladies » (chef de village et notables, Diyala)

A Dougouba, la migration et les investissements sur le maraîchage et l’élevage ont induit une évolution ressentie positivement sur l’alimentation

« Maintenant c'est mieux, on a plus de moyens » (frère du chef de village, Dougouba)

- D'une monotonie alimentaire fondée sur les plats de mil à une alimentation plus abondante et plus variée

« Avant, du temps de notre papa, on mangeait rien, c'était le mil, on mangeait le honde et le bassi » (frère du chef de village, Dougouba)

- Avec notamment une consommation plus fréquente de viande, de légumes, de tubercules/féculents, de lait
- Et un accès à l'offre du marché, et notamment aux produits industriels

3.4. Descriptif des familles pauvres

Des familles souvent défavorisées de façon plutôt structurelle au plan social et notamment en termes d'accès aux ressources agricoles

- Elles souffrent (Diyala surtout) de l'indisponibilité des terres (pression agricole de la zone péri-urbaine), avec l'émergence d'une forme de classe de 'paysans sans terres', potentiellement issu à Diyala d'un accaparement des terres par les grandes familles, cf la 'plainte' des notables (khassonké) discordante avec la situation des familles (soninké) pauvres

« Maintenant les enfants sont partis, les bras valides sont en exode, il n'y a plus personne pour cultiver » (chef de village et notables, Diyala)

« L'une de nos difficultés est que nous n'avons pas de terre ici. Nous partons dans les villages voisins pour louer les terres cultivables. S'il n'y en a pas, nous continuons à démarcher entre les villages pour avoir la terre à cultiver. » (femme, famille de maçon, Diyala)

Elles subissent de plein fouet la crise agricole

- Les récoltes sont mauvaises, avec une diminution des rendements, voire la disparition du mil, du maïs, du riz...

« On cultive les arachides, le sorgho et le mil [...] On ne cultive même pas le maïs ici chez nous. Nous n'avons pas de terre pour la culture du maïs. Nous, nous demandons la terre avec les gens. » (femme, famille de maçon, Diyala)

« Avant, il y avait le maïs frais partout ; mais actuellement on ne voit pas de maïs frais. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Les ressources céréalières d'autoconsommation se résument au mil et au sorgho ; elles sont largement insuffisantes pour couvrir les besoins des familles

« On cultive le sorgho. [...] Il n'y a pas d'endroit où cultiver le maïs. » (femme, famille de gardien, Diyala)

« Cela fait longtemps qu'ils ne récoltent pas grand-chose... [...] On le mange. Ça ne dure pas. » (femme, famille de gardien, Diyala)

« Quand l'hivernage arrive, on les met dans le magasin du chef de famille. [Le sorgho] C'est à peine si ça dépasse les trois mois de consommation ! » (homme, famille de maçon, Diyala)

- Du fait des mêmes difficultés, le maraîchage ne fournit qu'un apport très limité, en variété cultivées et en potentiel de production

- o Seule une partie des produits peut être vendu par les femmes pour dégager un revenu additionnel

« Si beaucoup d'eau descendent dans les cours d'eau, on fait le maraîchage comme il faut ; on met les légumes qu'on peut vendre après. Mais s'il n'y a pas d'eau ; si on fait le maraîchage au bord des cours d'eau, les plantes sèchent en saison sèche par manque d'eau. Avant les eaux des pluies hivernales pouvaient monter dans les cours d'eau durant toute la saison sèche. Ce n'est plus le cas actuellement. » (femme, famille de maçon, Diyala)

« On cultive l'oignon. Si on fait la récolte de cet oignon, nous le séchons et nous l'utilisons pour nos sauces. On cultive aussi du gnougou pour nos sauces. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Elles n'ont pas accès aux périmètres maraîchers proches de l'eau, et donc aux coopératives et aux productions 'privées'
- Elles ne possèdent pas de bétail

Certaines familles (Dougouba surtout) sont de petites unités familiales marquées par diverses causes d'affaiblissement voire de rupture :

- Veuvage, perte des parents, maladie, vieillesse...

« Mon mari était enfant unique, et orphelin de père et de mère. Moi aussi mon père est décédé, ma mère est décédée, personne ne me nourrit, personne ne nourrit mes enfants » (Dougouba, veuve, famille d'agriculteurs pauvres)

- Absence de parents proches et/ou mésentente entre les membres de la famille
- Absence de bras, de main d'œuvre et/ou de savoir-faire pour l'agriculture

Ces familles disposent de très faibles revenus monétaires autres que l'agriculture

- Elles ne profitent pas des réseaux de migration et des subsides des 'ressortissants'

« Nous n'avons pas de ressortissants de la famille à l'extérieur. C'est nous même qui nous débrouillons. S'il se trouvait qu'on avait un ressortissant à l'extérieur ; celui-ci allait nous aider en période de difficulté. Actuellement, nous n'avons pas de vivres en famille. A qui on va faire appel ? Personne ? [...] Pour sortir, il faut avoir un frère, quelqu'un qui va rester ici en famille après toi. S'il n'y a pas cette personne, c'est pas facile d'aller à l'exode. On est donc obligé de rester en famille pour cultiver. » (femme, famille de maçon, Diyala)

« C'est dû à la pauvreté. Les premiers qui partent aident les autres à entrer. Or personne n'est parti d'ici. [...] Oui. Il n'y a pas d'émigré ici ; pas d'argentier... C'est aussi peut-être parce qu'on n'a trouvé personne qui nous aide à aller à l'étranger ? » (famille de gardien, Diyala)

- L'urbanité ne leur offre que des 'expédients' :
 - o Des 'petits métiers' faiblement rémunérateurs voire incertains (menus travaux et services, manœuvres, gardiens...)

- Voire, en dernier recours, la mendicité

« Il fait le maçon [...] Mais il ne trouve pas de marché tous les ans. S'il trouve un marché par exemple cette année ; l'année prochaine, il n'en trouve pas. » (femme, famille de maçon, Diyala)

« Je tresse les femmes pour pouvoir nourrir mes enfants. Il y a aussi les personnes généreuses, de bonne volonté, qui m'aident en fonction de leurs moyens. » (Dougouba, veuve, famille d'agriculteurs pauvres)

« Je faisais le petit commerce mais j'ai arrêté. Elle lavait les habits sales des gens pour de l'argent, mais elle ne fait plus ça à cause de l'âge. Même mon père partait faire le mendiant à Kayes, mais la maladie a fait qu'il ne fait plus ça. Il ne peut plus bouger » (Dougouba, femme, famille indigente)

Leur niveau de vie est très modeste

- Les maisons sont en banco
- Toutes n'ont pas l'électricité, et aucune n'est équipée de réfrigérateur
- Aucune n'a de véhicule
- Elles ne profitent pas des équipements collectifs, et notamment de l'adduction d'eau, payante

« Nous avons de la place dans la cour pour creuser un puits ; mais les moyens font défaut. Il y a le robinet dans plusieurs familles du village. [...] On ne tire pas sur les cordes partout dans le village pour avoir de l'eau. Seuls les pauvres tirent sur les cordes pour avoir de l'eau. On n'a pas de corde ; ce n'est pas facile d'avoir de l'eau. Moi je remplis la barrique tous les jours avec l'eau du puits. Je transporte cette eau du puits à chez moi. Tu vois, je ne peux pas finir à temps. Les voisins ont le robinet chez eux en famille. S'il y avait de l'argent, j'allais partir prendre mon eau au robinet. Mais s'il n'y a pas d'argent, on est obligé d'aller au puits. Le problème encore est que je n'ai pas de puisette. Il faut aller chercher la corde chez les voisins. » (femme, famille de maçon, Diyala)

Une situation d'insuffisance alimentaire

L'alimentation de ces familles est essentiellement indexée sur les céréales (incluant arachide et haricot)

L'approvisionnement nécessite (et de plus en plus) le recours à l'offre du marché

- Les (faibles) ressources monétaires restant après les dépenses jugées nécessaires (même si limitées) sont en grande partie consacrées à l'achat de céréales : mil, riz et maïs, qui constituent toujours la base alimentaire indispensable

« Quand nous finissons de consommer les céréales que nous avons produites, le chef de famille ne pouvant pas laisser la famille sans nourriture, est obligé de trouver des céréales pour elle à tout prix, il doit en avoir. » (femme, famille de maçon, Diyala)

« On est obligé de consommer ces céréales : riz, arachide, mil, sorgho. Elles sont incontournables. Les autres, si on les trouve, on les consomme ; si on ne les trouve pas, c'est tout. Mais les quatre que je viens de citer sont les aliments de base pour nous. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Les céréales sont achetées de plus en plus à court terme, par sac voire au détail
 - « 50 kg ou 100 kg, toujours en fonction de ses moyens. [...] Deux sacs de cinquante kilos : un de riz, un de maïs. » (femme, famille de gardien, Diyala)
 - « Il achète en détail mais cela est dû à sa situation économique. S'il travaille, il gagne de l'argent. Il achète beaucoup de céréales et les stocke. Mais il arrive des moments où il n'y a pas d'argent. Là, on est obligé d'acheter en détail. » (femme, famille de maçon, Diyala)
 - « Par exemple, si on achète la boîte de céréales à 50 francs, quand l'hivernage arrive on achète la boîte à 100 francs. A ce moment tout le monde est pris par les travaux des champs. » (femme, veuve, tresseuse, Dougouba)

Les ressources économiques des familles ne permettent qu'un prix du condiment très limité (quelques centaines de cfa/jour)

- « Entre 250 et 500 francs. » (femme, famille de gardien, Diyala)
- Les possibilités d'achats alimentaires étant dès lors très limitées
 - Même pour des familles encore (relativement au milieu) peu nombreuses
 - Et malgré la participation des femmes, obligées de contribuer face aux très faibles revenus des hommes

« Tout est lié au gain sinon l'homme consomme tout ce qu'il trouve. Mais tout est conditionné au gain. Si on a l'argent, on fait tout ce qu'on veut. Mais s'il n'y a pas d'argent, on ne peut rien faire. » (femme, famille de maçons, Diyala)
- Avec une sensibilité forte à la hausse des prix ressentie : **monétarisation vs production**

« Autrefois, c'était plus facile. Les condiments étaient moins chers autrefois qu'aujourd'hui. C'est plus cher à Kayes » (femme, famille de gardien, Diyala)
- Et, dans le contexte de crise agricole, surdéterminé par l'accroissement démographique des familles (ex. la famille du maçon : 27 personnes)

« Avant, la famille n'était pas grande, on gagnait beaucoup de céréales. Actuellement, il y a beaucoup d'enfants, la terre n'est pas pour nous. Nous n'avons pas de terres cultivables. Il faut chercher la terre avec ceux qui en ont. Nous nous contentons de la parcelle qu'ils nous donnent. » (femme, famille de maçon, Diyala)

Il n'est notamment pas ou que très peu possible à ces familles d'accéder à l'offre :

- Des produits industriels
- Des fruits et légumes non cultivés localement
- De la viande et du poisson frais (y compris le poisson de mer du Sénégal, moins cher que le poisson du fleuve)
- Voire des produits de base : sucre, huile

« Nous ne mangeons pas de salade... de banane ou d'orange ; [...] Le lait en poudre, la mayonnaise] Il y a des gens dans le village qui les consomment ; [...] Le chef de famille prie Dieu pour avoir de la nourriture pour sa famille. Il ne peut pas avoir ces mayonnaises et autres. » (femme, famille de maçon, Diyala)

« Les légumes, la pomme de terre, la viande, le poulet, le poisson... Nous ne consommons rien de tout cela. La pauvreté. Même si tu en veux, si tu n'as pas d'argent, tu laisses... [...] Nous n'avons pas d'argent pour acheter le sucre ! ; [Le lait en poudre] On peut juste en acheter au détail ; [...] Les fruits, on n'a pas ça ici ! [...] C'est cher. La banane est moins chère que la pomme. » (femme, famille de gardien, Diyala)

« Le poisson du Sénégal. Même ce matin, il y en avait ici, mais je n'avais pas d'argent pour les acheter. » (femme, famille de maçon, Diyala)

Ne demeurent accessibles que les produits agricoles et/ou de base 'bruts' :

- Les produits maraîchers disponibles via le village, plus accessibles que sur le marché de Kayes (mais une offre très limitée)

« Il y a une grande différence. [entre les aliments de Kayes et les aliments du village]... Tous les jours à Kayes on peut aller au marché pour acheter des condiments. Ils achètent tous les condiments, la viande, la tomate en pâte. Ils achètent beaucoup de choses au marché. Il n'y a pas ça ici chez nous. On achète les cubes Maggi et l'oignon grillé à 100 francs, c'est tout. Tu vois, on ne peut pas être les mêmes. [...] Ici, au marché, on trouve les aubergines des blancs, si on a un bon jardin. [...] On a les oignons locaux, les aubergines locales, tomate, salade. On ne trouve pas le gombo frais ici. » (femme, famille de maçon, Diyala)

« Oignon frit, poivre, fêfê, l'oignon frais, la tomate... » (femme, famille de gardien, Diyala)

- Poisson séché vs frais car moins cher

« C'est à cause de la pauvreté. Avec 100 francs, on peut avoir du poisson sec. » (femme, famille de gardien, Diyala)

L'hivernage constitue la période la plus difficile, y compris pour les familles non agricultrices

- En termes de stock alimentaire disponible et d'activités rémunératrices

« La saison des pluies est plus difficile : On ne va qu'aux champs ! Pendant la saison sèche, on peut s'agiter et avoir quelque chose [...] acheter de la nourriture avec le peu qu'on a trouvé. (le mil, le riz et l'arachide). Ce qui n'est pas possible pendant l'hivernage. Ça se trouve, mais c'est trop cher ! » (femme, famille de gardien, Diyala)

« C'est plus facile d'avoir les aliments pendant la saison sèche. En hivernage, les mils ne sont pas mûrs, toutes les anciennes graines qu'on avait, ont été mises dans les trous (semées). On n'a rien. On va voir qui pour qu'il nous aide. [...] Par contre en saison sèche, on a des céréales à côté de nous. On en prend tous les jours pour nos besoins alimentaires. En hivernage, on met sous la terre les graines qu'on a ; les nouvelles ne sont pas mûres ; c'est la famine. [...] Car en saison sèche, si on en a pas, on peut démarcher auprès des gens pour en avoir. En plus de ça, il y a la maçonnerie. On a toujours la possibilité de trouver des céréales. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Du fait de la hausse des prix consécutive à la forte demande vs les stocks des commerçants

« Quand le 1^{er} stock finit dans le magasin, si on part le renouveler, on constate qu'il y a augmentation de prix de céréale. Si le mil est rare sur le marché, le prix change. [...] On ne voit même plus les céréales car les commerçants ont tout acheté. Ce que nous nous avons est presque fini, ce sont les commerçants qui les détiennent maintenant. On arrive à en avoir maintenant parce que il y a le marché ; les maçons travaillent un peu. Quand

ces travaux prendront fin, ça sera difficile pour nous. » (femme, famille de maçons, Diyala)

Les familles les plus pauvres, et notamment moins bénéficiaires de la manne migratoire, sont perçue/exprimées (au niveau des chefferies) comme bénéficiaires, même à minima, du développement général, et notamment des liens de solidarité (entre parents, lors des fêtes)

« Les migrants envoient de l'argent pour tuer un bœuf par exemple, c'est pour tout le village, toutes les familles peuvent en profiter, même si elles n'ont pas de migrant » (Dougouba)

- Ce qui est effectivement le cas à Dougouba (cf section correspondante)
- Ce qui en revanche s'avère plus problématique à Diyala :
 - o Dans un contexte d'entraide moins spontanée qui impose aux familles de 'demander' de l'aide/des prêts aux familles plus favorisées... ce qui surdétermine la gêne sociale. Ces familles ne semblent bénéficier que d'une aide très limitée au quotidien

« Ça dépend de sa situation économique. Il y a même des moments où le stock finit alors qu'il n'a plus d'argent pour acheter les céréales. Il faut aller voir les voisins pour prêter de l'argent avec eux et pouvoir renouveler le stock. » (femme, famille de maçons, Diyala)

« On ne peut pas vivre ainsi, c'est-à-dire attendre que les gens viennent te donner à manger. Même si on perçoit de l'aide de ces gens ; si on finit ce qu'on a reçu sous forme d'aide ; comment on va passer le temps qu'on fera avant de recevoir une nouvelle aide ? C'est le problème. En saison sèche, il n'y a pas de culture. Une personne ne peut pas assurer les dépenses de sa famille et celles d'une autre. » (femme, famille de maçon, Diyala)

3.5. Pratiques alimentaires des familles pauvres

Le tour de cuisine est communément d'un jour, et dans certaines familles le 'tour' se prend avant le repas du soir (contrairement à l'usage quasi systématique d'un tour de cuisine du matin à la nuit)

Ces familles n'ont pas de bonne, et les femmes sont aidées par leurs filles

« Chaque femme fait un jour de cuisine. C'est moi-même qui suis de cuisine aujourd'hui. Je vais finir mon tour après le déjeuner. Celle qui doit prendre la relève doit commencer par le diner. » (femme, famille de maçon, Diyala)

« Si leur mère est de cuisine, elles lavent les tasses sales, les marmites, ballaient la cours. » (femme, famille de maçon, Diyala)

Le stock de céréales est réglementé : l'homme (famille avec une seule cuisinière) ou première épouse (famille avec cinq cuisinières) détient la clé du magasin

La cuisine mobilise des efforts pour l'approvisionnement en ressources gratuites :

- L'eau des puits villageois (voire, une famille doit emprunter les puisettes à d'autres familles)

« Quand on se réveille le matin, nous finissons nos travaux avant de prendre le petit déjeuner à 10 heures. Nous puisons de l'eau d'abord avant de prendre le petit déjeuner. [...] Les matins, toutes les femmes cherchent de l'eau. Nous n'avons pas de robinet ; nous puisons l'eau dans les puits. Pour cela, il faut demander la puisette avec les gens qui en ont. C'est pour cela qu'on ne peut prendre le petit déjeuner avant 10 heures ; car il faut finir les travaux avant. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Le bois combustible, qui se raréfie, à l'instar des terres agricoles fertiles

« C'est le bois qui est en mon pouvoir : je peux aller en ramasser. Or il faut acheter le charbon et le gaz. Ce sont les enfants qui vont le chercher. » (femme, famille de gardien, Diyala)

« Nous préparons avec le bois. Ce bois, on ne le trouve pas. Le ramasseur de bois quitte ici très tôt ; depuis l'aube et il revient vers 14 heures. On abat les bois verts. Nous partons chercher le bois sec aux alentours des villages bamanan. Il n'y a plus d'arbre dans nos forêts. Auparavant c'était facile d'avoir le bois, mais actuellement ; c'est très difficile. On n'abattait pas les arbres avant. Mais actuellement les Bamanans se lèvent pour aller abattre les arbres pour en faire du bois qu'ils vendent aux gens. Ces cas sont très fréquents. » (femme, famille de maçon, Diyala)

Le partage des tasses reflète une double structure socio-économique des familles :

- Statut, génération, sexe
- D'activité, avec un partage en fonction des 'horaires de présence' = reconnaissance des apports économiques

« On le partage en 3 plats : un plat pour les hommes, un plat pour les enfants et un plat pour les femmes. Mais le petit déjeuner est servi dans plus de tasses. [...] Une tasse pour celles qui partent laver les habits, une tasse pour ceux qui sont aller chercher le bois, une tasse pour les enfants, un plat pour celles qui sont allées chercher l'eau, un plat pour celles qui ont fini de prendre l'eau ; [... on sert certains seuls, à part] Une tasse pour les gens qui sont à la maison ; une tasse pour les gens qui sont sortis très tôt le matin pour d'autres besoins. » (femme, famille de maçon, 27 personnes Diyala)

- Avec un partage toujours plus 'détaillé' de ces catégories selon le nombre de participant au repas

« Je fais trois plats. Les hommes, la mère et nous-mêmes. » (femme, famille de gardien, 11 personnes, Diyala)

- Avec apparemment une plus grande socialité des femmes au repas, moment de détente et de convivialité, vs. les hommes qui 'consomment' plus rapidement voire 'absorbent'

« Les femmes ne finissent pas de manger : nous mettons un long temps autour du repas. La femme et l'homme, sur ce chapitre, sont différents. Les femmes restent longtemps à manger. [les hommes] sont rapides. Ce sont les façons de manger qui sont différentes. » (femme, famille de gardien, Diyala)

Une alimentation de subsistance, toujours fortement basée sur les ressources agricoles traditionnelles, avec des ouvertures néanmoins, plus ou moins 'bon gré mal gré', à la modernité (influence de l'urbain, des autres familles plus aisées...)

La norme des ‘trois repas’ est en vigueur :

- Bouillie le matin, complétée le cas échéant par les restes des plats de la veille pour les enfants

« Si on boit la bouillie, si on a de l'argent, il y a même des jours où l'on finit par le couscous du soir, nous donnons aux enfants ce reste de couscous et ils le mangent avant le repas de midi. Mais s'il n'y a pas de reste de couscous du soir, si on a un peu de mil ou de céréale écrasé ou même de « séné » du riz (partie du riz collée à la marmite après la cuisson). On la sèche puis on l'écrase dans le mortier à l'aide d'un pilon. On prépare cela sous forme de riz au gras. On le donne aux enfants. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Le riz s'installe progressivement comme la céréale ‘standard’ du déjeuner à la place du nyenyen kini

- o Avec une pression de ‘normalisation’ sur le riz, face aux autres familles, et notamment exprimée par les enfants

« Avant qu'on ait tous des enfants, c'était le gnégné kini qu'on préparait et on le mangeait. [...] Les enfants de maintenant sont différents de ceux d'avant. Avant on préparait le gnégné kini et les gens le mangeaient. Actuellement, si on prépare le gnégné kini, les enfants refusent de le manger. Ils demandent de gré ou de force le riz. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Le bassi demeure de règle pour le repas du soir

- o Le bassi à midi n'est préparé que pour nourrir à moindre coût une assemblée importante de travailleurs agricoles, pendant les récoltes (fonction alimentaire persistante du couscous – du mil en général)

« En période de récolte, si on a du monde pour la récolte ou pour battre le mil ; on prépare le couscous pour le déjeuner. S'il n'y a pas des événements de ce genre, on ne fait pas le couscous le jour. On le fait pour le diner, c'est tout. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- o Voire les femmes se privent du repas du soir (vs les hommes, les enfants...)

« [hier soir] Je n'avais pas faim. J'ai préparé le repas, mais je n'ai pas mangé. » (femme, famille de gardien, Diyala)

« Celui qui n'arrive pas à manger [le bassi] , s'il n'a pas d'autres moyens financiers, il dit qu'il est rassasié et il part se coucher. » (femme, famille de maçon, Diyala)

Une ‘économie du peu’

La cuisine semble très monotone, avec peu de recettes de sauces

« [Riz au gras, sauce d'arachide et sauce d'oignon] Ce sont les principales sauces que nous préparons en général. » (femme, famille de gardien, Diyala)

Les sauces sont par ailleurs simples, très traditionnelles, avec des produits locaux

« Zamé : De l'huile, du poisson frais et du poisson séché, des bouillon-cubes, de l'oignon frais. » (femme, famille de gardien, Diyala)

« Sauce arachide : l'oignon frit et le poivre, du fèfè, ainsi que du poisson » (femme, famille de gardien, Diyala)

« Sauce arachide : poisson fumé, arachide, poudre de gombo séché, sel. » (femme, famille de maçon, Diyala)

« Sauce du tô : du gombo, du « sumbala » (condiment à base de néré ; ndt), du poivre, de l'oignon frit, du poisson. » (femme, famille de gardien, Diyala)

Les femmes doivent abandonner de 'petits plaisirs' simples, ou très occasionnels : bouillie 'améliorée'

- Par inaccessibilité du sucre, du lait en poudre

« Je faisais du « dege », avec du maïs ou du petit mil, que je ne fais plus. [Dedans il y avait] du baobab ; on n'a pas de quoi acheter du sucre. » (femme, famille de gardien, Diyala)

« C'est ça qu'on peut avoir facilement chez nous. On achète le ½ kg de riz si on l'argent, on achète le lait à 200 francs, On le met là dans, tout le monde mange et on va travailler. Mais la bouillie avec le sel seulement ; c'est différent quand il y a le lait. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Avec, de façon plus ou moins 'avouée', une consommation abondante, si possible, dans la cuisine du quotidien, et donc un achat inclus dans le prix du condiment :

- Des bouillon-cubes (et même si il est 'oublié' dans les restitutions des recettes, le 'cube Maggi' est totalement intégré dans les pratiques)
- De l'huile
- Qui aujourd'hui semblent constituer les seules sources de diversité et/ou de goût
- Et dont l'usage est fortement conditionné par la standardisation du riz... mais non uniquement, cf les 'negelafen'

« Pour le samé, c'est moi-même qui ai acheté l'huile, le poisson et les bouillon-cubes. » (femme, famille de gardien, Diyala)

« S'il y a autre chose qu'on peut ajouter [aux céréales] ; c'est l'huile, car si nous préparons la sauce d'arachide, on pourra préparer autre chose un jour. » (femme, famille de maçon, Diyala)

*« Si on prend 500 francs, ça ne suffit pas pour avoir la macaroni, l'huile. **Quand nous préparons la sauce d'oignons, nous mettons 1 litre d'huile dedans** ; voilà la raison. Les moyens financiers font défaut. Nous ne pouvons pas préparer régulièrement la sauce d'oignon. Pour préparer cette sauce, il faut acheter la viande, l'huile. Le tas de viande, on le vend à 2 000 francs, souvent à 2 500 francs. Si on exige cela au chef de famille tous les jours, ça sera un problème. » (femme, famille de maçon, Diyala)*

- La participation économique des femmes à l'alimentation est exprimée notamment via l'accès au bouillon-cube

« Nous vendons le surplus [de gnougou de nos jardins] pour pouvoir acheter les cubes Maggi. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Et l'indigence alimentaire s'exprime par la nécessité de renoncer au cube

« Nous préparons la sauce arachide sans cube Maggi » (femme, famille indigente, Dougouba)

La cuisine plaisir est très basique

- Par manque de moyens... mais là encore, le bouillon-cube et l'huile fournissent le moyen de transformer du 'brut' ou 'rudimentaire' en 'negela'

« De la tomate, de l'huile, de la sauce et du pain... Les grandes personnes, c'est s'il y en a beaucoup. [...] Pour les enfants, on achète du macaroni et du haricot » (femme, famille de gardien, Diyala)

« Si j'ai l'argent, j'achète la viande et les macaronis pour eux ou encore j'achète le pain, l'huile. Ici chez nous la miche de pain coûte 100 francs. » (femme, famille de maçon, Diyala)

« Si on a les moyens financiers [...] Si on a par exemple de la tomate et 50 francs. Les enfants ont faim et le déjeuner n'est pas encore prêt. On partage un morceau de cube Maggi et on le met dans la tomate pour le donner aux enfants. [...] C'est ça qui est bénéfique pour nous. On peut acheter la tomate à 50 francs et la cube Maggi à 25 francs. Il n'est pas difficile de nourrir un enfant. Il mange cette tomate et il va continuer à jouer. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Elle semble destinée en priorité aux enfants, car trop onéreuse pour être préparée pour toute la famille, Cf enfants : plats à part, pour eux vs pour tout le monde

« S'il y'en a en quantité suffisante pour les enfants et les adultes, tout le monde peut le manger. Mais s'il y'en a pas beaucoup, on le donne aux enfants. » (femme, famille de maçon, Diyala)

Les plats festifs sont eux-mêmes toujours simples : l'ordinaire amélioré

- Plats du jour chômé, le vendredi : le zamé, ou le jabaji

« La seule journée pour laquelle nous programmons un repas spécifique, c'est le vendredi. Ce jour-ci, nos maris ne vont pas au travail. S'ils ont des moyens, ils achètent du poisson frais et nous préparons le riz au gras. Ou bien on achète des macaronis pour faire de la sauce d'oignon. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Les plats de fête sont assez simples (les negelafen voire le quotidien des familles plus aisées)

- Viande
- Sauce d'exception : le sagasaga (feuilles 'importées')
- Macaronis
- Voire le café

« On fait du beurre, du loco, du macaroni... Le jour de la fête on améliore comme on peut ! [...] Les autres jours, ça nous plairait également ! Seulement, on n'a pas les moyens. Un mets excellent, ça plaît à tout le monde ! » (femme, famille de gardien, Diyala)

« Quand la tabaski arrive, c'est le même riz que l'on prépare. [avec] la sauce d'arachide, la sauce d'oignon, nous faisons aussi le saga-saga. Parce que le jour de la fête tout le monde veut manger de l'exceptionnel. Toutes les femmes envoient des plats, si on ne fait pas de l'exceptionnel, personne ne mangera le plat quotidien. Il faut mettre en œuvre pour faire ce plat exceptionnel ce jour-ci. Le jour de la fête, on ne prépare pas le couscous. [...] Parce que quand on abat l'animal ; le soir on prépare la viande avec la macaroni pour le diner. Le matin, on fait le moni le jour de la fête. Si on ne fait pas le

moni, on fait le café. On prend le pain qu'il faut pour le café. Tu vois qu'il y a une grande différence. » (femme, famille de maçon, Diyala)

L'offre urbaine préparée est jugée inaccessible, même à destination des seuls enfants

« Moi, j'ai des enfants ; mes coépouses aussi ont des enfants ; moi j'ai 100 francs, si j'achète un aliment déjà préparé, ça ne suffit pas pour tous les enfants. Mais si j'achète les aliments pour venir les préparer en famille ; ça peut suffire pour les enfants. On vend la tomate en ville. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Hormis, en 'extras' : la boisson en sachet, économique et partageable

« On ne boit pas de boissons » (femme, famille de gardien, Diyala)

« Si on a l'argent, on va acheter le sachet à 50 francs dans les boutiques. [...] On met un sachet dans un litre d'eau. Si on prépare cette boisson, on en donne un peu à tout le monde. » (femme, famille de maçon, Diyala)

En revanche, les jeunes semblent plus attirés/ à même de consommer une offre alternative urbaine... et notamment en alternative au 'rustique' et sempiternel bassi

« Cela peut se faire en saison sèche ou les jeunes partent acheter de l'atiéké pour le manger. Si le bassi ne plait pas à quelqu'un, il peut acheter de l'atiéké s'il a les moyens. » (femme, famille de maçon, Diyala)

Les femmes semblent assez frustrées de cet état de fait

Elles sacrifient leurs désirs et se concentrent sur leur rôle maternel 'nourricier'

« Si on est seul, on peut dire tel plat est à mon goût. Mais j'ai des enfants et autres, mon goût ne compte plus. Par exemple j'aime la salade ; j'en achète pour la manger. Dès que je commence à la manger, mes enfants viennent s'arrêter et moi, je n'ai pas assez d'argent pour en acheter pour tout le monde. C'est un problème ; je préfère laisser mon plat préféré et chercher à nourrir la famille d'abord. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- ... désirs qui pourtant s'avèrent très 'raisonnables' : cf. pour le petit déjeuner : du sucre, et/ou du café, c'est-à-dire les standards du village

« Si on me donne de l'argent pour faire un bon petit déjeuner, je vais acheter du lait caillé, du sucre et je les met dans la bouillie. » (femme, famille de maçon, Diyala)

« Faire du café ! Le café et les omelettes ! » (femme, famille de gardien, Diyala)

Elles semblent surtout éprouver une gêne sociale vis-à-vis des familles plus riches, surtout concernant le regard sur leurs enfants

« Eux, ils ont les boîtes de lait en poudre ; ils ont les boîtes de café, Lipton. Leur plat de 10 heures est assuré tous les jours. Par contre moi, mes enfants vont venir tout de suite, c'est la bouillie que je vais leur proposer. Quand ils vont à l'école, c'est 25 francs qu'ils me demandent de leur donner ; alors que les enfants des familles riches vont à l'école avec de l'argent tous les jours. Ils achètent à manger à l'école. Tu vois, c'est différent. » (femme, famille de maçon Diyala)

Dans ce contexte, l'actualité/la modernité alimentaire est plutôt sujette à caution :

- Les céréales du marché sont jugées de ‘pauvre qualité’, notamment du fait de leur manque de fraîcheur

« Je dis bien que ce tu cultives toi-même est de meilleur goût ! Les céréales de maintenant sont gardées trop longtemps ! Dans tous les cas, ce qu’on cultive et ce qu’on achète, c’est bien différent. » (femme, famille de gardien, Diyala)

- Les produits chers sont source de désir mais aussi de frustration, avec le sentiment de besoins potentiellement artificiels

« La cuisine d’aujourd’hui est différente de celle d’hier. Les condiments que nous mettons dans la marmite, les gens d’autrefois ne le faisaient pas. Elles savaient faire la cuisine mieux que nous. Nous mettons toutes sortes de condiments dans nos marmites. Il y a par exemple le bouillon-cube, le poivre ou le fêfê : elles ignoraient toutes ces choses-là...Elles ne connaissaient que l’oignon et le piment ; ainsi que le soubala. Nous, nous mettons tout dans nos repas. Il y a trop de nouvelles choses ! Il y a le bouillon-cube, le poivron... [Nos mères ne connaissaient] pas ça ni aucun des produits crus d’aujourd’hui. » (femme, famille de gardien, Diyala)

- L’offre préparée est peu envisageable du fait des préventions des famille soninké sur ce qui n’est pas ‘fait maison’

« Il y a tout là-dedans. Le plat qu’on n’a pas préparé de ses propres mains, quand même ! Le plat qu’on prépare soi-même, malgré la pauvreté, on le fait proprement et on le donne aux enfants. On ne peut pas laver le ventre, l’estomac. Le plat qu’on achète dans la rue, on ne sait pas dans quelles conditions on l’a préparé. Tu l’achètes et tu le donnes, eux ils le mangent, après ils tombent malade » (Dougouba, femme, famille d’agriculteurs pauvres)

Les représentations associées à la santé demeurent axées sur les aliments traditionnels

- Les produits ‘bons pour la santé’ : viande, haricot, tomate

« Ce qui est bon pour l’homme ? La viande, le haricot. C’est ce que j’ai ressenti en moi-même. [...] [Le haricot] C’est bien pour sa santé, ça contient des vitamines. [...] La tomate recèle beaucoup d’avantages, c’est bon pour le corps » (femme, famille de gardien, Diyala)

« Si j’ai l’argent, je leur donne la viande parce que les enfants aiment la viande. C’est nourrissant, riche en vitamines, ça fait augmenter le sang. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Pour les accouchées : le mil (tô), la soupe d’estomac, préconisation traditionnelle très transversale à l’ensemble du milieu

« Quand la femme accouche ici dans notre famille, on prépare « le tô » pour elle, on prépare le coussé pour elle, c’est l’estomac du bœuf. [On y met...] Les condiments, de l’eau. Il y a cette pratique ici dans la famille ; quand la femme accouche, le chef de famille fait tout pour lui donner l’estomac de bœuf. Il fait ça quelle que soit sa situation financière. Ça lui procure la santé. » (femme, famille de maçon, Diyala)

- Pour les malades : le mil (léger), l’aigre (le dah)

« On peut lui donner les Lafri, les aliments aigres, les oranges. On peut aussi imbiber le dah dans l’eau, y mettre le sucre pour lui donner. On peut lui donner la soupe de poisson frais. » (femme, famille de maçon, Diyala)

« Le riz n’est pas bon pour le malade. Ce qu’il faut au malade, c’est le nyènyen et le to. » (femme, famille de gardien, Diyala)

3.7. Au bilan sur les familles pauvres de la périphérie de Kayes

Des cas de paupérisation ‘proto-urbaine’ des familles soninké

- Structurellement défavorisées
- Pour lesquelles la nouvelle donne alimentaire se pose de façon doublement négative :
 - Pertes de ressources
 - Création de nouveaux besoins issus de la diffusion de la société de consommation
- Nouvelle donne qui renforce :
 - La dépendance économique
 - La position sociale défavorisée
 - La frustration

Avec un regard critique sur la modernité... mais sans réel recours pour y échapper

Les femmes se sentant entraînées dans un jeu de compétition sociale, à travers surtout leurs enfants et le regard porté sur eux/par eux

4. Le Gajaga

Le Gajaga apparaît aujourd'hui comme une région rurale très favorisée, du fait de la convergence de tous les facteurs

- Un milieu naturel très favorable
 - o Le fleuve, l'eau
 - o Des sols assez fertiles
 - o Le développement maraîcher
- Une tradition migratoire bien installée
- Un contexte de développement économique
 - o Désenclavement, proximité de Kayes
 - o Développement du commerce du type urbain

Deux villages de la commune de Kemene Tambo, commune extrêmement étendue rassemblant 14 villages

- **Dramané Kore** : un village parvenu à un stade assez extrême de développement (y compris quant aux pratiques alimentaires)
 - o Sur des bases représentatives du développement de la zone ; d'après les notables d'Ambediédi, d'autres villages ont atteint voire dépassé le niveau de richesse actuel de Dramané
 - o Réunissant toutes les conditions pour une évolution rapide des pratiques alimentaires, 'cas d'école'
 - o Avec néanmoins une conscience forte des traditions soninké, et un désir de conserver certaines pratiques communautaires villageoises
 - o Et en ce sens, emblématique à certains plans des évolutions à venir dans la zone de façon plus globale, certainement 'précurseur' plus que cas particulier
- **Ambediédi** : un stade intermédiaire sur des bases similaires
 - o Vraisemblablement représentatif de la situation actuelle de plus nombreux villages de la zone, notamment du fait de la diversité des situations socioéconomiques des familles et de leurs pratiques alimentaires

4.1. Dramané Kore

Situé à 65 km à l'Ouest de Kayes

5 000 habitants environ

Village purement soninké

- Chefferie soninké
- Ancien, incluant quelques familles de 'grands marabouts' toujours très actives
- Prénoms et noms très 'locaux', ex. un de nos guide locaux, frère cadet du maire, *Kanjura Yattabare*, boutiquier *Alfisenou Dramé*)

Le village est aujourd'hui désenclavé, voire fortement 'connecté'...

- À quelques kilomètres seulement du goudron Kayes-Dakar
- Relié quotidiennement à Kayes par au moins deux taxi-brousse
- La plupart des concessions ont la télé, et de nombreux adultes possèdent de un à trois téléphones mobiles ; la question des fonctionnalités et problématiques techniques du téléphone semble alimenter les conversations (*par observation*)

... voire favorisé politiquement : village d'origine et de résidence du maire actuel de la (riche et étendue) commune de Kemene Tambo

Le village se compose de très grandes unités familiales

Jusqu'à plusieurs centaines de personnes vivent dans la même concession (plus de 400 dans la famille des grands imams, en incluant une centaine de talibés)

Les liens villageois et familiaux sont apparemment assez étroits, et l'entente/le sens du collectif ne semblent pas s'être dilués malgré la taille du village

Ils sont renforcés par une règle endogame, toutefois sujette à variation et influée par le caractère plus ou moins 'moderniste' des familles :

- Assez systématisée dans une famille très traditionnelle comme celle des grands marabouts

« Ce sont des liens de proche parenté. Nous sommes toutes mariées dans notre famille paternelle. Et en prenant mon propre exemple, je suis l'épouse du frère de Bakary : ma mère et la sienne sont de même père et de même mère, et nos pères sont de même père. Nous avons de nombreux cas similaires ici : des mariages de parenté. » (femme, famille des grands marabouts, Dramané)

« Nous sommes tous les enfants de mon père, chacun a sa famille, et il y a des cousins aussi, des fils des frères de notre père » (frère du maire, Dramané)

- Plus souple dans une grande famille plus 'moderne' comme celle du maire, où le mariage s'ouvre sur une certaine exogamie (sonraï de Gao, Dioula de Côte d'Ivoire)

Le village bénéficie d'un terroir agricole très favorable

Les terres cultivables sont très étendues, et le sol plutôt riche, offrant de grandes superficies à la culture ‘céréalière’ (au sens soninké du terme) :

- Mil (hommes) et arachide (femmes)
- Haricot
- Maïs sur l’autre rive du fleuve, plus inondable
- Riz, avec l’introduction très récente de la culture des variétés ‘modernes’ de riz en substitution de la riziculture traditionnelle

« Les champs de mil, c’est entre le fleuve et le goudron ; le maïs, c’est en face, il y a plus d’eau pendant l’hivernage » (frère du maire, Dramané)

« Le maïs pour l’autoconsommation. C’est ce maïs que nous écrasons pour faire la bouillie. Nous n’achetons pas de maïs. Nous cultivons le riz, mais ce sont les femmes qui cultivent le riz et les arachides. Ce sont nos principales productions agricoles. Nous cultivons le gombo aussi. » (femme, famille xxxxx, Dramané)

« Du mil, du sorgho, du maïs [...] Bon, il y a du riz maintenant, depuis trois ans, quelques-uns ont essayé [...] l’année dernière ça a bien donné [...] Avant, on mangeait le riz qu’on cultivait, les femmes faisaient ça, ... Ce riz-là, on ne pouvait pas le trouver pour toute l’année ; [...] C’est pas le même riz. Avant on cultivait dans les marigots, là ils font du riz façon, là où on cultive le maïs » (homme, retraité, Dramané)

Le village comprend de nombreux hameaux de culture où les cultivateurs (soit une grande partie de la population résidente) se déplacent pendant l’hivernage

« Pendant l’hivernage, le village se déplace » (frère du maire, Dramané)

« On ferme pendant l’hivernage, on est cultivateurs » (boutiquier, Dramané)

De plus :

- La proximité immédiate du fleuve permet de compenser, au moins partiellement, les aléas de la pluviométrie

« Nous, déjà on peut compter sur le fleuve. Voilà. » (homme, retraité, Dramané)
- L’élevage est une activité secondaire, néanmoins chaque famille possède quelques têtes de bétail confiées à des bergers Peuls, mais plutôt dans une forme de ‘sous-traitance’ vs. « l’abandon » exprimé à Diamdioume
- Le cheptel est suivi par un vétérinaire (qui apparemment prodigue aussi des conseils relatifs à la santé humaine)
- La proximité de la ‘forêt’ de baobabs et de leurs feuilles, ressource mineure néanmoins culturellement importante

Seuls bémols :

- Peu de fruitiers naturels (zone de faible densité des manguiers notamment)
- La raréfaction du poisson frais du fleuve proposé par les pêcheurs bozo ; hypothétiquement, en l’absence de cadre ‘logique’ à ce phénomène (cf. Ambediedi), les produits de la pêche ont pu être préemptés par le marché kayesien (et peut-être au

profit de commerçants de Dramané eux-mêmes), débouché plus intéressant pour les pêcheurs vu la hausse du prix du poisson du fleuve dans la région...

Les cultures maraîchères ont fait l'objet d'un investissement soutenu et d'une gestion rationalisée

- Des jardins collectifs gérés par des coopératives, affiliées à et soutenues par des centres, des ONG, des caisses de crédits souvent situés à Kayes

« C'est eux qui nous ont fourni les intrants, et qui nous apprennent quand semer, comment cultiver » (frère du maire, Dramané)
- Auxquels s'ajoutent :
 - o Des parcelles attribuées à chacune des familles recensées au niveau de la chefferie
 - o Des lots individuels que chacun peut demander et cultiver

Le village compte trois périmètres maraîchers, de nature et de mode d'exploitation divers :

- Les jardins collectifs traditionnels, de superficie modeste, aménagés autour d'une mare permanente, aujourd'hui au sein même du village du fait de son extension
- 3,5 hectares aménagés au bord du fleuve, dont 2 ha sont aujourd'hui exploités, grâce à un système de canaux d'irrigation alimenté par une motopompe ; ils sont répartis entre périmètres collectifs et familiaux
- Les abords du fleuve, sur une bande de plusieurs centaines de mètres de long (parcelles individuelles, en culture de décrue)

Les variétés cultivées sont très diversifiées et les rendements sont élevés (eau + bonne qualité des sols)

- Dans les périmètres collectifs surtout :
 - o Arachides
 - o Légumes : oignon (de larges parcelles), gombo, tomates, aubergines 'toubab' et 'goyo', carotte, chou, courge, haricot, betterave
- Plus, dans les parcelles familiales et les lots individuels (au bord du fleuve) surtout :
 - o Tubercules : pomme de terre, manioc, patate douce
 - o Fruits : banane et papaye essentiellement, mangue
 - o Plantes aromatiques : piment, citronnelle, menthe, basilic
- Le maïs (surtout au bord du fleuve), a été introduit de longue date, à tel point que certaines personnes le perçoivent (en tout cas le présentent) comme une céréale locale

Les ressources agricoles participent fortement au dynamisme de l'économie de Dramané, et à sa prospérité

- Si le village ne parvient plus aujourd'hui à l'autosuffisance du fait de sa démographie, il couvre néanmoins une partie importante de ses besoins

- Pour exemple, une famille (certes, la famille riche des grands imams du village) a en 2009 récolté 10 tonnes de mil et 3,5 tonnes de maïs

Le maraîchage permet à la fois :

- De subvenir à la consommation
- De générer des revenus collectifs au niveau du village via la coopérative agricole à laquelle les femmes achètent les produits (qu'elles travaillent elles-mêmes ou non dans les jardins)

« Maintenant nous on mange les salades Avant, c'était dans les grandes villes, à Kayes, à Bamako, mais maintenant nous-mêmes on le cultive Non, c'est pas nouveau, c'est ancien, mais la façon de le cultiver, c'est nouveau. Avant, les femmes faisaient deux ou trois ou quatre mètres comme ça, mais maintenant les femmes là, elles cultivent » (homme, retraité, Dramané)

Le village à de plus développé une stratégie de migration très systématisée

- Très ancienne : certains vieux migrants revenus depuis 30 ans
- Très partagée entre les familles, et très importante
- Le nombre de migrants **à l'étranger** est estimé à plus de 400 (rappel, pour un village de 5 000 habitants)... sans compter les familles installées à Kayes, à Bamako...
- Dans certaines familles, la majorité des hommes travaillent à l'étranger (jusqu'à 8 hommes sur 9 dans une des familles interviewées)

La migration est surtout dirigée vers la France, à tel point que les migrants sont désignés par les termes 'les Parisiens', 'les Français'

Note : un village choisi en priorité car plusieurs fois mentionné dans les origines de familles 'bamakoises' et 'kayésiennes'... de fait, une situation en cohérence

Le village à de plus (et sur ces bases) largement bénéficié des deux axes de développement général de la région :

- La décentralisation politique
 - o Cf. la personne du maire
- Le désenclavement, décentralisation 'économique'
 - o Avec un investissement très fort dans les opportunités commerciales (certainement, sur un socle ancien, néanmoins qui a su tirer parti de la nouvelle donne avec efficacité)
 - o Cf une agence bancaire...

La richesse des familles est globalement générale

Certaines familles ont abandonné la culture céréalière, et ne participent pas aux activités de maraîchage (ce que la communauté accepte apparemment très bien)

« Beaucoup de familles n'ont pas de jardin Elles n'ont pas envie de le faire » (frère du maire, Dramané)

Avec dès lors une différenciation des individus et des familles nucléaires qui va jusque vers une forme de 'spécialisation' entre...

- Les métiers traditionnels : marabouts, cultivateurs (et de plus en plus 'technicisées, diversifiées, etc.)
- Les métiers modernes : gros commerçants, fonctionnaires...
- Voire, pour les plus favorisés, 'rentiers' de la migration

La perte de main d'œuvre valide est compensée par l'amélioration des techniques agricoles, avec ultimement, la mécanisation (toujours, la famille des grands imams)

« On est huit hommes à cultiver, on a quatre bœufs. » (boutiquiers, Dramané)

« On a fait venir un tracteur pour labourer, ça a pris deux jours, un jour 14 heures, un jour douze heures » (homme, famille des grands imams, Dramané)

Le cadre de la grande famille assurant la cohésion et la complémentarité de l'ensemble

« Tout ce qu'il faut ici, pour l'aménagement, c'est les immigrés. Tu vois ce qu'on est en train de faire, moi j'ai pas un rond pour faire ça. C'est mon jeune frère qui est en France [...] quand il sera fatigué il va venir. Il est avec sa femme et ses enfants. » (homme, retraité, Dramané)

La prospérité du village est perceptible via les investissements massifs :

- Dans les équipements collectifs
 - o Une centrale électrique qui fournit 'ensemble du village et notamment un éclairage public (réverbères modernes)
 - o Avec un projet en cours d'adduction d'eau et de fontaines publiques
- Dans le maraîchage (motopompes)
- Dans l'habitat : de très grandes concessions...
 - o Les grandes familles déménagent au besoin collectivement à la périphérie du village à mesure qu'elles s'agrandissent
 - o Regroupant chacune jusqu'à presque 10 maisons 'individuelles' quasiment toutes en béton, parfois à étage, peintes, avec des jardins, des arbres...
- Chaque concession a l'électricité et est équipée d'un puits bétonné

Les habitants 'résidents' de Dramané expriment un sentiment global de bien-être et valorisent leur village

- Ils estiment notamment leur situation préférable à celle des migrants qui eux doivent « travailler dur », dans les conditions de l'émigration

Le village présente aujourd'hui une double dynamique

Il est toujours villageois dans sa socialité et ses principes d'organisation collective

- Les rites & cérémonies...
 - o Jeunes mariées, tissu sur la tête
- Les rôles sociaux
 - o Hommes-femmes
 - o Jeunes-vieux
- Une prise en charge 'collective' de l'éducation des enfants
- Les travaux collectifs, ex. le maraîchage, le chantier de construction d'une nouvelle maison (observé dans la concession d'un homme interviewé)

« Chez nous c'est comme ça, si une famille a besoin, toutes les autres familles envoient deux ou trois jeunes pour participer » (jeune, Dramané-Kore)

Avec une forme de socialité très familière, une grande entente entre les habitants perceptible dans les gestes et attitudes familières voire complices entre hommes et femmes, même de générations différentes

→ Une base culturelle toujours d'actualité

Dans le même temps, il se rapproche d'un quartier urbain développé, avec...

- Son architecture bétonnée
- Ses infrastructures, son 'service public', ses réverbères
- Ses ateliers (menuiserie métallique)
- Ses boutiques, ses échoppes, ses commerçants
- Sa banque
- Et même ses activités récréatives : un club de karaté pour enfants et (jeunes) adultes

Et avec des formes de comportement individualisés

- Surtout chez les 'modernes'... et notamment les jeunes
- Avec une forme d'acculturation 'française' de (au moins certains) jeunes migrants, cf. un jeune rencontré, certes en boubou mais avec chaîne en or, boucle d'oreille, baskets branchées (Nike 'Ninja'), et se présentant (à l'interviewer français) avec l'accent 'beur de banlieue'... : *« Salut, je m'appelle Christophe. Moi j'habite dans le 20^{ème}, et toi ? »*

→ Une modernisation matérielle et des mentalités

L'offre alimentaire (marchande) disponible est très large

« Avant et maintenant ne sont pas les mêmes en matière d'alimentation. [...] On trouve beaucoup de variétés d'aliments actuellement. Il y a un grand changement dans l'alimentation. Les aliment qu'on mangeait avant sont différents de ceux qu'on consomme actuellement. » (femme, famille des grands marabouts, Dramané Kore)

De nombreuses boutiques d'alimentation (au moins quatre recensées), qui proposent une offre très variée malgré leur taille modeste

- En nature de produits : céréales, produits industriels de toutes sortes (produits de base, conserves, boissons, bonbons, pâtes, oignons... et des bouillon-cubes)
- En formats pour les produits industriels

« Des boîtes de tomates, des petites, des moyennes, des grandes,... Des boîtes de sardines, les gens mangent ça avec les spaghettis,... De la mayonnaise, du savon, du corned-beef, des boissons,... Du Coca, du Fanta,... De l'huile de palme,... Des bonbons, des chewing-gums,... Des Maggi... Poulet, Jumbo, Maggi oignon,... Les spaghetti et les macaroni, cinq kilo cinq kilo,... Le Nido, en boîtes, moyen et petit, petit ça marche mieux,... Du Vivalait, le lait Cossum,... Des sacs de riz de 50 kilos,... Des oignons frais ou séchés » (boutiquier, Dramané)

De nombreuses vendeuses de légumes

- 'Par terre' : chou, tomate, carotte, poivron, goyo, aubergine 'toubab', salade, concombre, igname, piment, courge, arachide, papaye...
- Ou ambulantes : carottes, arachides...

Deux bouchers, etc.

De plus, la relation à l'alimentaire semble très décomplexée (le site de l'étude où les discours sont les plus spontanés, et la consommation la plus 'libérale')

Du fait d'une abondance partagée

- Pas de laissé pour compte (même si certaines familles sont moins aisées que d'autres)
- Pas de frustration
- Pas de pression exorbitante sur les personnes ressources, y compris celles qui se désignent comme moins favorisées

« Sinon, vraiment, si le sorgho, ça donne bien, moi je m'occupe du riz et de l'huile, et en même temps la viande et le poisson » (homme, retraité, Dramané)

Et ce :

- Tant au plan des ressources (agricoles et monétaires ; alimentaires)
- Qu'au plan des pratiques

Les habitants témoignent d'une forte ouverture alimentaire

Les familles ont largement intégré les nouveautés alimentaires

- Les recettes des communautés voisines
 - Sauces pour le riz : yassa, sagasaga, tigadege, nadj-dabadji, soupe-kandia, fakuhoy (cette dernière plus difficile à intégrer par certains)
« Il y a une femme sonraï ici, mais elle ne prépare pas le fakuhoy, car personne ne le mangerait » (frère du maire, Dramané)
 - Plats : djuka et larou des Khassonké, tô des Bambara

- Avec une conscience plus forte qu'en ville de ce qui est traditionnellement soninké, cf emblématiquement le sagasaga (*perçu en ville comme purement soninké*)
- Les produits 'bruts' importés, légumes et fruits : aloco, igname, pastèque, orange, goyave, avocat, pomme, ananas...
- Les produits industriels/transformés : sucre, Lipton, sardines en boîte, mayonnaise, lait en poudre... **et le bouillon-cube**

« Moi quand même ce que je veux, c'est griller des locos tous les jours, les manger avec du concombre et les œufs plus la mayonnaise » (femme, famille des grands marabouts, Dramané)

« Le Jumbo, c'est ce qui marche le mieux de toutes les marchandises ; [... le corned-beef] le petit format, c'est tous les jours ; [...la mayonnaise] les gros, celui de 500 grammes, le moyen ou le petit » (boutiquier, Dramané)

Les pratiques alimentaires reflètent la situation du village

Elles relèvent de trois niveaux intégrés, coexistant et cumulés

- a. La cuisine des trois repas 'classiques', collective au niveau de la grande famille**
- b. La cuisine des plats 'de substitution' et 'intermédiaires', opérée au niveau des grandes familles et des familles nucléaires, voire individualisée**
- c. Les pratiques de 'grignotage' individualisées**

a. La cuisine des 'trois repas' classiques est toujours collective, et préparée au niveau des grandes familles

Les familles n'emploient pas de 'bonne', mais les filles sont mises à contribution. Malgré le nombre etc. les femmes mariées 'mères' sont déchargées de la plupart des travaux domestiques, qui incombent aux jeunes filles

Le tour de cuisine est généralement d'un jour par femme (règle 'rurale' vs la règle urbaine des 'deux jours')

La taille des unités familiales impose toutefois une organisation collective et mobilise un grand nombre de cuisinières et d'aides

- Vu les quantités (jusqu'à 40 kilos de céréales nécessaires par repas)
- Vu les marmites dès lors nécessaires (d'énormes marmites traditionnelles des forgerons, très lourdes)

La cuisine est ainsi une 'affaire d'équipe', les tâches étant divisées entre le femme 'officiellement' responsable, de tour de cuisine, les autres femmes 'aides' et les jeunes filles, qui semblent surtout aider en tant que 'petites mains' : puiser l'eau, balayer, ranger...

Le partage des tasses dépend de la taille et de l'organisation de la famille

Les trois repas 'collectifs' suivent toujours globalement la norme culturelle villageoise :

La base alimentaire de ces trois repas est céréalière : mil, sorgho, riz, maïs

Les trois repas collectifs sont invariables :

- Bouillie au petit déjeuner
 - La cuisine collective imposant une bouillie simple, que chaque famille nucléaire améliore selon ses moyens et ses envies

« [Le matin] en général c'est la bouillie qu'on fait, tout le monde prend la bouillie le matin [...] celui qui a du sucre et du lait peut les mettre dans sa part de bouillie. Nous la préparons sans sucre, on donne à chaque groupe sa part » (femme, famille de grands marabouts, Dramané)
- Riz sauce à midi
 - Nous préparons le riz sauce en plus du riz au gras. Si on prépare le zamé aujourd'hui, demain on prépare le riz sauce » (femme, famille des grands marabouts, Dramané)
 - La riz s'étant imposé comme la céréale du déjeuner (marqueur d'un état 'civilisé' en comparatif avec les pratiques de la 'brousse')
 - Le riz, auparavant réservé au vendredi, sous forme de ris au gras (zamé), a remplacé le nyenyen kini

« La civilisation est venue. Même il y a des gens ici qui n'ont aucune famille en France, ils mangent toujours ça, le riz » (homme, retraité, Dramané)
- Bassi le soir

Les plats traditionnels, 'normés' semblent cependant peu à peu s'effacer derrière la 'nouvelle cuisine'

Le 'café' étant institué pour le matin

La préparation du bassi demeure pour les femmes une obligation sociale (notamment pour nourrir le plus grand nombre)

- Plats autres selon moyens, plus individualisés

« Le soir, chaque soir chez les Soninké, c'est du couscous, pas tout le monde, surtout les vieux » (homme, famille des grands imams, Dramané)
- Deux leviers d'adhésion à ces propositions alternatives :
 - Un levier 'plaisir' : le goût, la diversité, la modernité...
 - Un levier 'santé' pour ceux qui jugent négativement les préparations collectives

« Des macaroni, pommes de terre, lui-même et sa femme font du naji, des pommes de terre, salade, couscous sec, des viandes préparées avec de l'eau, sans huile, il y a aussi de la viande préparée en sauce, juste avec du pain. Des fois une assiette de viande. Il mange avec sa femme et les enfants. De la viande de mouton, du poisson, du poulet. Cuite dans l'eau pour l'estomac. Sa santé n'est pas forte, c'est pour ça que lui-même prend ça chaque fois ici, sinon ça va lui donner des problèmes. Le cube Maggi, trop d'huile, trop de sel » (Dramané, homme, famille des grands imams)

Les plats intermédiaires, negela, additionnels... se sont largement développés

- En diversité (avec une intégration de
- En qualité (avec une sophistication des préparations)
- En statut de consommation (plat alternatif, plat additionnel, snack, grignotage...)

Le 'dizeurni' est totalement institué, la norme alimentaire du village étant dès lors de 4 repas par jour

- Il s'inscrit néanmoins en dehors du collectif 'grande famille', et est à la charge des familles nucléaires
- Les femmes expliquent parfois sa diffusion comme résultant d'une forme de pression sociale, notamment via le regard des autres sur les enfants ; néanmoins de fait totalement intégrée et en cohérence avec l'investissement massif de l'alimentation observé dans le village

De plus, si le dizeurni peut-être léger (gâteaux, beignets, légume crû, etc.), il est souvent constitué de réels plats vs. simplement un 'en-cas' : poulet grillé avec des frites, plats de viande en sauce, salades, ignames, etc

« Le ventre il demande toujours ! Il faut donner quelque chose [...] Avant midi, souvent on fait le dizeurni, ... Ça dépend, il y a du riz, du filani, du poisson. On fait cuire le poisson ou la viande » (homme, retraité, Dramané)

- Plats que l'on retrouve également en accompagnement du couscous/bassi du soir (avant ou après)
- À noter que durant toutes les personnes interviewées le matin venaient de/étaient en train de/étaient sur le point de consommer un 'dizeurni'

La cuisine est riche, copieuse et abondante

La 'base' de sauces à base d'arachide, de gombo, de haricot, de baobab est toujours appréciée...

- néanmoins, les sauces comptent de plus en plus d'ingrédients, en nombre, et en quantité

« [dans la sauce arachide :] la viande, l'arachide, le poisson fumé, le soubala, l'oignon grillé, le cube Maggi, le poivre et l'ail » (femme, famille des grands marabouts, Dramané)

- La viande ou le poisson sont jugés indispensables à chaque repas
- Hormis pour les personnes âgées, qui surtout le soir préfèrent une alimentation moins carnée, et globalement plutôt légère, pour des questions relatives à la digestion

« verbatim sur viznde » (ancien migrant, Dramané)

« Il y a deux bouchers, et chacun peut abattre un ou deux bœufs par jour » (frère du maire, Dramané)

Le plaisir et l'impulsion sont totalement intégrés dans les comportements alimentaires

- Mentalités OK, acceptation OK, offre disponible, le choix, à la fois :

- Pour la cuisine du quotidien
- Pour les envies, l'impulsion, cf fréquemment 'quand on en a envie'... et notamment pour une consommation individuelle, ambulatoire, 'on-the-go' : Épis de maïs, Cola, bonbons, Arachides, Légumes crus : goyo, patate, carotte, Boissons
- À la boutique, au marché, au foyer...

« Les restes du couscous,... Le riz, avec du tigadege,... Les arachides,... Des épis de maïs,... Des bananes,... Les ignames,... Les avocats, avec du naji, comme une salade, avec du vinaigre et des oignons,... Des mangues,... Des pommes,... Des ananas » (boutiquier et frère du maire, Dramané)

« Hier, j'ai mangé un avocat à Kayes » (frère du maire, Dramané)

« [arachide] Ah c'est obligatoire. Ah, en passant, quand tu vois l'arachide seulement, tu prends, tu croques, tu passes,... Souvent il y a des carottes,... Le maïs,...Oui, des furufuru, des pâtés, comme des furufuru, en plus gros, souvent il y en a qui font au poisson et à la viande [sucrerie]...Ah ça dépend, quand tu as envie de boire tu bois ! » (homme, retraité, Dramané)

Et la restriction à l'impulsion est notamment l'une des contraintes des familles les moins favorisées du village

« C'est pas la question, car j'ai des choses à faire, je ne peux pas mettre un autre programme à ma situation de vie. Alors si j'ai été acheter, j'ai pas prévu dans mon calcul, donc c'est une différence » (homme, retraité, Dramané)

L'alimentation est conséquemment très peu saisonnière

L'offre, l'argent liquide et les moyens d'approvisionnement étant (quasi) constants et importants

« Il est facile d'avoir de la nourriture en hivernage comme en saison sèche, parce qu'en saison sèche nous faisons du maraîchage, et en hivernage nous avons du gombo frais. Tous les jours on prépare ce gombo et on peut faire la sauce 'soupe-kandia' avec le gombo frais. Dans cette sauce, on ne met pas d'arachide, on mange cette sauce avec le riz. Si on prépare le riz au gras aussi, on y met le gombo frais. On y met le 'dah' aussi, il y a plein de condiments. Actuellement on fait le jardinage, on y trouve le gombo frais. [...] En ville, tous les matins on part acheter les aliments. Les condiments surtout. Alors que chez nous en brousse, on peut faire un mois sans acheter les condiments. Nous avons à nos côtés le nécessaire pour préparer nos sauces, la femme qui est de cuisine trouve à côté d'elle les condiments déjà achetés depuis quelques jours. [...] On met de la tomate, du poivron. Il y a du poivron chez nous mais on ne le trouve pas tous les jours. En ville on les trouve toujours au marché. » (femme, famille des grands marabouts, Dramané Kore)

Les repas de fête constituent le paroxysme de l'abondance

En quantité (même en relativisant au nombre de personnes), et en qualité

La viande en constitue la base, avec une forme d'ostentation voire de surenchère, qui amène à des notamment pour des personnes extérieures au village, cf femme de la famille du maire, Dioula

« Pendant la tabaski, on abat plus de 12 moutons dans cette cour. On égorge tous les moutons. Nous préparons soit le macaroni, soit le riz au gras. Mais avant de préparer ce riz au gras on mange beaucoup de viande grillée. La nuit, on prépare la bouillie car tout le monde a rempli son ventre de viande ; personne n'a faim encore. On prépare la bouillie pour chauffer le ventre. La tabaski quand même, c'est manger seulement ! » (femme, famille du maire, Dramané)

« [Les boissons] c'est tous les jours, un peu un peu, sinon c'est pour les fêtes beaucoup, les mariages, les baptêmes » (boutiquier, Dramané)

Les pratiques relatives aux enfants sont emblématiques de l'évolution globale du village

Les parents/familles en général accordent une attention très importante à l'éducation, aux 'bonnes manières', notamment comment se tenir 'à table'

- Ce qui fait écho à l'intégration des individus dans la socialité du village
 - o Enfants autonomisés dans l'achat à la sortie de l'école, cf économie urbaine
- « Le matin, les enfants sortent de l'école, ils achètent du pain, de la mayonnaise, des sardines, pour le dizeurni » (boutiquier, Dramané)*

Les habitants de Dramané ressentent une nette amélioration de leur alimentation, qui s'inscrit dans une amélioration des conditions de vie en général

Avec une forme de bien-être qui s'exprime sur plusieurs registres :

- Le fonctionnel/nutritionnel
- Le plaisir (choix, diversité, impulsion)
- La santé...

Les représentations et les pratiques concernant la santé alimentaire sont elles aussi fortement évolutives

Avec une prise de conscience exprimée aussi bien par les hommes que par les femmes, perceptible à travers de multiples domaines :

- Les risques associés à la surnutrition, certaines femmes prenant conscience des risques associés aux excès d'huile, de bouillon-cube, de sucre, de riz...
 - o Avec une modération des pratiques
 - o Et la valorisation d'une alimentation équilibrée
- La sécurité alimentaire
 - o La santé animale et la sécurité vétérinaire

« Je sais pas, c'est le docteur qui dit ça, le vétérinaire, qui vient souvent voir les animaux, quand il voit les bêtes, il dit faut pas manger ça. Quand il dit de foutre en l'air, on le fout en l'air. Et il contrôle tout. Il contrôle très bien, il fait des injections. » (homme, famille 'pauvre', Dramané)

 - o L'hygiène alimentaire

- Et notamment, à l'inverse des pratiques coutumières, certaines femmes évitent de donner aux enfants les restes de la veille

« Les aliments que je viens de citer, si on les prépare, si l'enfant ne parvient pas à les finir, il ne faut pas lui donner le reste le lendemain matin. On ne doit pas donner aux enfants le reste de ces aliments quand ils font la nuit » (femme, famille des grands marabouts, Dramané)
- L'évolution des pratiques semble orientée vers la notion de diversité et d'équilibre alimentaire... ceci toutefois en germes
 - Cf. le fait que le bouillon-cube demeure le produit le plus vendu dans les boutiques

4.2. Ambediedi

a. Descriptif du village

Village situé à 35 km au Nord-Ouest de Kayes

Environ 900 habitants

Chefferie soninké

Les Soninkés représentent plus de la moitié de la population

Le village bénéficie de conditions globalement similaires à celles de Dramané, toutefois, souvent à un degré moindre :

Il est fortement désenclavé

- Au bord du goudron Kayes-Dakar (et à 35 km seulement de Kayes)
« Avant il fallait aller jusqu' à Kayes. Et l'accessibilité n'était pas facile, mais maintenant en quelques minutes tu es à Kayes ! » (Ambediedi, chef de village et notables)
- Desservi par le chemin de fer (de la ligne Bamako-Dakar)
- Réseau GSM assuré par l'antenne Ikatel installée dans le village

Un centre administratif

Ambediedi est une sous-préfecture, et à ce titre s'y trouvent :

- Le siège de la trésorerie
- Plusieurs écoles, et notamment le lycée où viennent les lycéens des villages de la zone
- Un CSCOM apparemment bien équipé

Le village est de plus le lieu de résidence du premier adjoint au maire de la commune de Kemene Tambo

De nombreuses familles de fonctionnaires (de diverses origines : Bambara, Peuls du Wassoulou...) y résident, certaines depuis plusieurs générations, qui se sont acculturées au milieu soninké et en revendiquent les pratiques culturelles, notamment alimentaires

Le village est néanmoins faiblement urbanisé :

Sans installation électrique collective, mais des groupes électrogènes familiaux

Sans système d'adduction d'eau, néanmoins le village est équipé de plusieurs puits cimentés collectifs

Les familles sont de taille 'moyenne', et vivent dans des concessions en banco (à toit de tôle néanmoins)

- La seule maison en béton dans le village, très grande, peinte... est celle de la plus riche famille du village... soninké

*« Quatorze pièces. Nous avons plutôt un panneau solaire. Il y a un frigo ici. »
(Ambediedi, femme, famille riche)*

L'agriculture y est relativement prospère

Le village est ancien, néanmoins il a récemment dû être déplacé suite à l'érosion des berges du Sénégal, et se situe actuellement à presque un kilomètre du fleuve

Les ressources agricoles sont diverses et relativement florissantes

- On y cultive le mil, le sorgho, le maïs et l'arachide (les femmes)
 - « Mil, sorgho, maïs, arachide » (Ambediedi, chef de village et notables)*
 - « Nous cultivons du mil, sorgho, du maïs. » (Ambediedi, femme, famille riche)*
 - « C'est nous les femmes qui fournissons l'arachide, que nous produisons dans nos champs, comme le gombo. » (Ambediedi, femme, famille aisée)*
- Le village a développé des périmètres maraîchers similaires à ceux de Dramané (non visités toutefois), qui produisent fruits, légumes, plantes aromatiques...
 - « Regarde, dans le temps on ne mangeait pas ça, la banane, on ne trouvait même pas ça ici, il fallait aller à Kayes, maintenant ça se cultive même ici ! » (Ambediedi, chef de village et notables)*
- L'élevage s'est développé, apparemment du fait des subsides de la migration
 - « Bovins, ovins, caprins. C'est pas toutes les familles qui en ont » (Ambediedi, chef de village et notables)*
- La pêche est assurée par les pêcheurs Bozo

Le phénomène migratoire y est relativement important, néanmoins inégalement partagé entre les familles (de plusieurs migrants en France à un 'migrant' à Bamako)

« On ne peut pas rencontrer une famille qui n'a pas (de migrants), même si tu n'en as pas, quand même tu as un proche » (Ambediedi, chef de village et notables)

L'offre marchande est assurée par

- **Les boutiques**
 - Produits industriels :
 - Nescafé, thé chinois et Lipton, sucre
 - Produits de base : mayonnaise, lait en poudre, huile... et bouillon-cube
 - Conserves : sardines & corned-beef, macédoine de légumes
 - Offre à laquelle les familles soninké d'Ambediedi achètent plutôt plus que les autres
 - « Ce sont les Sarakolle surtout qui achètent le café. » (boutiquier, Ambediedi)*
- **Les coopératives maraîchères**
 - Légumes : tomate, carotte, aubergine, chou oignon frais et grillé,
 - Condiments : poivre, ail, laurier

- Les bouchers (qui fournissent un débouché local aux propriétaires de bétail)
« Celles que les bouchers abattent, c'est celles du village. » (Ambediedi, chef de village et notables)

L'approvisionnement en céréales : à plus court terme à mesure que le niveau économique est bas

« Quand le sac est vide, nous achetons le riz au détail avant qu'il ne touche son salaire pour pouvoir acheter un autre sac. » (femme, famille démunie, Ambediedi)

« C'était avant, qu'on pouvait avoir plusieurs qualités de céréales. A cause des difficultés. C'est cher. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

« Le riz, et l'argent des condiments. Quelquefois c'est une tonne, ou une demi tonne. Six mois environ ; parfois plus. » (Ambediedi, femme, famille riche)

Les envois de vivres en ville sont rares, et conditionnés aux visites des urbains (avec pour la famille la plus riche un regard empathique sur la difficile condition de vie des urbains)

« Des petits cadeaux. On envoie rarement à Bamako. Des feuilles de baobab. Le gombo » (Ambediedi, chef de village et notables)

« Nous avons des élèves là-bas, qui logent chez des gens. Or la vie est difficile dans la grande ville. Quand ils vont en début d'année, ou quand ils retournent après les congés trimestriels, nous pouvons leur donner un sac de cinquante kilos de mil et de riz pour leur logeur. A part ça, il n'y a pas d'autre (envoi extérieur). » (Ambediedi, femme, famille riche)

b. Pratiques alimentaires

Les condiments du quotidien sont variés, et fortement investis, y compris par les femmes des familles plus 'modestes' du village

« Poivre, ail, oignon séché, soumbala, laurier, macaroni de petite taille, oignon frais. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

« Gombo frais, chou. Nous mangeons la pomme de terre, mais nous envoyons l'argent jusqu'à Kayes pour les acheter. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

[La viande et le poisson] On trouve ceux-ci ici. Si on a l'argent, on les achète. [...] [Les œufs] On les trouve ici mais nous ne les achetons pas. Si nous trouvons le pain quotidien déjà, c'est bien. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

L'offre moderne est intégrée à l'alimentation

- Soit dans la cuisine du quotidien
- Soit pour les negela
- Potentiellement, pour les moins riches, en substitution des produits 'naturels'
- Avec, même pour la famille la plus riche, une régulation de la consommation sur des bases à la fois de coût et de santé : sardines, lait concentré, mayonnaise... sauces 'étirées' à l'eau

« On les achète par envie. Si on ne trouve pas de viande. Même avant-hier, je n'ai pas eu de poisson, j'ai acheté de la sardine pour la mettre dans la marmite à la place du poisson » (femme, famille démunie, Ambediedi)

« Le corned-beef on le prépare et on le mange au repas du petit-déjeuner » (femme, famille démunie, Ambediedi)

« [lait et les mayonnaises] Pas assez souvent. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

« Nous consommons la sardine de temps en temps. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

« J'aime tous les aliments, mais c'est le manque de moyens qui fait que je ne les mange pas. Sans argent, on ne peut pas acheter les aliments qu'on aime. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

« Oui, mais rarement. C'est peu. S'il faut acheter régulièrement des sardines de la mayonnaise ! En fait de mayonnaise, il vaut mieux leur préparer la sauce à l'oignon plutôt que (d'acheter) la sardine chaque jour ! C'est peut-être la cherté ! Il n'est pas facile d'acheter de la sardine chaque jour, avec une grande famille ! La sauce à l'oignon, étirée d'un peu d'eau, plus un peu d'huile, avec du pain, assez souvent ils acceptent volontiers ! C'est plus facile ! » (Ambediedi, femme, famille riche)

Le petit-déjeuner : souvent traditionnel (bouillie), néanmoins les femmes désirent apparemment communément des plats de viande et de poisson

« Du moni. Avec du baobab, du sucre, du sel. Pour avoir un goût acidulé. » (Ambediedi, femme, famille riche)

« Pour moi, le bon petit-déjeuner, c'est la viande, pomme de terre ou aloco. C'est le bon petit-déjeuner. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

« La bouillie et moni, que nous alternons. Dans le moni je mets du citron, du lait. » (Ambediedi, femme, famille aisée)

« Je vais immédiatement acheter de la viande pour en faire de la sauce de petit-déjeuner. [...] C'est manger du poisson à satiété ! » (Ambediedi, femme, famille aisée)

Le riz est totalement intégré au déjeuner, et les sauces sont riches et notamment en légumes

« La sauce d'arachide, le mardi, je prépare la sauce d'oignon, le mercredi si je trouve du gombo frais, je le prépare. Le dimanche, le riz au gras. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

« [sauce d'arachide] Je mets la viande, de l'oignon frais, piment. [sauce oignon] Si j'ai le chou, je le mets, aubergine, piment frais, oignon frais. C'est la même chose pour le riz au gras. [riz au gras] Choux, piments frais, patates. On vend tous ces légumes dans notre jardin. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

« On fait du samé, ensuite du ciga dege, puis du naji... » (Ambediedi, femme, famille aisée)

« [sauce naji] Nous y mettons du poisson, du chou pomme, de la patate, du poivron... et du piment. De notre jardin. » (Ambediedi, femme, famille aisée)

Le repas du soir reste le territoire du bassi...

- Sauf en cas de restes importants

« Souvent, si le reste du déjeuner est beaucoup, je ne me donne plus la peine de préparer un plat pour le diner. Je chauffe le reste du déjeuner et on le mange pour le repas du soir. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

- Et sauf lorsque l'on prépare des negela en lieu et place du couscous

La consommation de fruits est intégrée aux pratiques du déjeuner : mangues, bananes, goyaves, oranges

« Oranges – Goyaves – Mangues. » (Ambediedi, chef de village et notables)

« Les fruits par exemple : orange, banane. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

« Nous avons les bananes ici, mais nous devons aller acheter les oranges jusqu'à Kayes. » (Ambediedi, femme, famille aisée)

« [boissons] Tout ce que trouvons en la matière... Il y a les grandes bouteilles et les petites. » (Ambediedi, femme, famille aisée)

La pratique des négela et notamment du dizeurni s'est largement répandue

« Ce qui évolue... traditionnellement on mangeait trois fois par jour, mais là il y a eu une évolution, parce qu'entre le petit-déjeuner et le déjeuner, il y a ce qu'on appelle « dizeurni ». Souvent il y a beaucoup de femmes qui mangent pas de couscous Il y en a qui font du tô, ou du haricot - De la salade » (Ambediedi, chef de village et notables)

« Il y a des moments où nous préparons 4 fois, car si mon mari gagne un peu d'argent, nous préparons un plat intermédiaire. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

« [Salade] Nous y mettons du poisson, de la patate, de la viande. Du poisson du fleuve. » (Ambediedi, femme, famille aisée)

« Les œufs, c'est de temps en temps, quand nous les achetons avec les vendeurs. Mais la pomme de terre, nous n'en cultivons pas trop ici. Il faut donc aller les acheter à Kayes ; pour en faire du « neguela ». (Ambediedi, femme, famille riche)

Les repas des jours de fête : le negela érigé en régime alimentaire

« Au départ avec nos parents, nous, on mangeait les trucs là, les gâteaux salés, sous forme de gâteau, le milieu ils mettent la sauce là, on appelle ça le nyenyen kini. Avec l'immigration, le riz est venu, sinon avant on mangeait ça pour la fête. La Tabaski, tout le monde partait pour manger du riz. Toute notre enfance, toutes nos mamans avaient de petites parcelles, qu'elles exploitaient en riz. » (Ambediedi, chef de village et notables)

« Quand les grandes occasions se présentent, de la viande - Du poisson, souvent. Accompagné d'un morceau de pain. » (Ambediedi, chef de village et notables)

« Pendant les deux premiers jours de la fête et le lendemain, je ne met pas le riz à la marmite. On prépare les ignames ou la pomme de terre plus la viande. Parce que c'est la fête. Le jour de la tabaski est un grand jour de Dieu. Tout le monde n'a pas la chance de voir les jours de tabaski. Quand tu vois le jour de tabaski d'une année, il faut bien faire la fête, en y mettant tous les moyens. » (Ambediedi, femme, famille 'moyenne')

La saisonnalité de l'alimentation est fortement corrélée au niveau économique des familles, et notamment l'importance de leurs ressources agricoles

Les céréales

« En hivernage, quand on sème les céréales, avant qu'elles ne murissent, le problème de nourriture se pose. Mais en saison sèche, on a les céréales qu'on a récoltées. La nourriture est plus facile à avoir. (Ambediédi, femme, famille 'moyenne') »

Le lait frais (notamment pour les famille qui ne possèdent pas de troupeau)

[Le lait frais] Il y a le lait mais pas en grande quantité. C'est en hivernage qu'on en trouve en grande quantité. » (Ambediédi, femme, famille 'moyenne')

« Ce n'est pas une question d'argent. Moi-même j'ai des vaches ; c'est parce qu'on n'en trouve pas. Je ne connais pas cette raison. C'est le berger peul qui traite les vaches pour moi. » (Ambediédi, femme, famille aisée)

Le lait ; oui. Parce que nous avons des vaches. » (Ambediédi, femme, famille riche)

Les légumes de saison

« Quand c'est la saison de la salade, ils en mangent ; ainsi que la tomate. Quand c'est la saison du chou, on l'achète avec les vendeuses ambulantes. Il s'agit des maraîchers du village. Nous, ce qu'on achète, on le consomme sur-le-champ ; les jardins n'étant pas loin. » (Ambediédi, femme, famille riche)

Avec pour les hommes une forme de justifications de la gourmandise...

« Généralement, on prépare l'hivernage avant son arrivée, car on se dit, cultivateurs, bon, pour pouvoir cultiver il faut bien manger, on prend soin de nous. » (Ambediédi, chef de village et notables)

L'évolution alimentaire est très diversement perçue selon le niveau économique :

- Négative pour la femme la plus pauvre, frustrée et portant un regard plutôt méprisant sur le village vs. la ville

« La plupart des Kayesiens mangent dans des assiettes, nous nous ne connaissons pas les assiettes, nous c'est le pain seulement, il faut le mettre dans la marmite Kayes vaut mieux qu'ici, on a toutes sortes d'aliments à Kayes alors qu'ici on n'a que le riz et les arachides. Il y a les vendeurs de viande, avec 250 francs de viande on est bien, avec 200 francs on prend du café et du pain, on continue son chemin. Ici, tant qu'on ne met pas la grande marmite sur le feu, on ne mange pas. » (femme âgée, famille 'pauvre', Ambediédi)

- Cf la comparaison riches-pauvres, exagérée vs sa situation

« On ne mange pas de la même manière. Eux, ils sont riches, ils mangent ce qu'ils veulent, ils mangent toujours de la bonne nourriture. Nous, nous n'avons rien, on se contente de piler le poisson fumé et de le mettre dans nos sauces ! » (femme âgée, famille 'pauvre', Ambediédi)

- Valorisée par les autres femmes

- o Pour l'abondance vs. la privation (famille 'moyenne')

« C'est maintenant que je mange mieux. Avant il y avait des difficultés économiques. Les temps ne sont pas les mêmes. Avant les temps étaient durs ; trouver à manger était même un problème. On mangeait une fois par jour (le déjeuner seulement). Actuellement ça va mieux. Ils mangent avant midi. Ce qui fait que si le repas de midi est prêt, les gens n'ont plus très faim. Ils ne mangent pas beaucoup. C'est pourquoi ils mettent peu de temps sur

les plats quand ils mangent. J'ai dit qu'avant on avait des problèmes financiers. Si on mangeait le matin, on restait ainsi jusqu'à midi. Mais maintenant ça va mieux, on peut avoir à manger avant le repas de midi. Si le repas de midi est prêt, ça trouve qu'on a déjà rempli son ventre. Par conséquent, on ne peut plus manger beaucoup. » (Ambediédi, femme, famille 'moyenne')

- Pour la sophistication (famille aisée), avec un bémol néanmoins sur la forme d'addiction au bouillon-cube

« Il y a des condiments qui n'existaient pas. Il n'y avait pas de cubes alimentaires. Oui. Autrefois les cuisinières faisaient la cuisine sans cube alimentaire et leurs plats étaient bons. Aujourd'hui nous ne pouvons rien cuisiner sans les cubes alimentaires. Alors que les cuisinières d'autrefois sont de loin les meilleures ! Maintenant et autrefois, il y a une différence ; autrefois il y avait la pauvreté et les gens n'avaient pas tant évolué (en français dans le texte). Tout à fait. Et il n'y avait rien de tout cela autrefois. Il n'y avait que le lait de vache que nous mangions avec le couscous. Aujourd'hui les évolués sont très nombreux les émigrés aussi. » (Ambediédi, femme, famille aisée)

- Pour le choix et la diversité, notamment en produits frais (légumes et fruits) par la femme la plus aisée

« Les nouveaux condiments sont nombreux ! Les tomates, le poivron, le nem, le chou, les carottes, les navets... Oui, on trouve tout ça à Kayes. Autrefois il n'y avait rien de tout cela. On ne les connaissait même pas. Le monde évolue, et on apprend toutes ces choses au fil du temps. Les bananes, les mangues, nous en mangeons quand c'est de saison. » (Ambediédi, femme, famille riche)

Les représentations associées à la santé alimentaire sont en corollaire très variables selon le niveau économique des familles

- En général

« Orange, papaye, pomme de terre. Ils donnent la santé, c'est tout. » (Ambediédi, femme, famille 'moyenne')

« Le poisson, la viande, la boisson (gazeuse). (Rires) C'est parce que ces aliments pénètrent le corps et augmentent le sang. » (Ambediédi, femme, famille aisée)

- Avec une valorisation du naturel ; un discours qui résonne fortement avec celui des notables de Diyalá

« Je pense que ce sont les choses que nous cultivons. Le mil, la patate, sans intrant nocif, la tomate, sans produit, la salade, toujours sans engrais: ce sont là des choses excellentes pour la santé. [mette de l'engrais] On dit que c'est nocif. Il y a de nouvelles maladies : maux de ventre, ulcère d'estomac, tension, diabète, je ne sais quoi d'autre... » (Ambediédi, femme, famille riche)

- Concernant la santé des enfants

« Chez nous les Marakas nous ne leur donnons pas le couscous. Le couscous fait grossir le ventre des enfants, ça les fait chier beaucoup, tu vois tous les enfants qui sont de même âge que celui-là, qui ne marchent pas. [...] Le reste du couscous du soir, on le donne aux enfants, ou bien on le réveille de son sommeil et on lui dit de manger le reste du plat de son père, alors qu'il ne sait même pas s'asseoir normalement ! Celui-ci a presque un an et demi, mais il marche déjà. C'était le lait qu'on lui donnait pendant que sa mère était à l'école, la bouillie légère des enfants » (femme âgée, famille 'pauvre', Ambediédi)

« Pomme de terre cuite, la bouillie est bien pour les enfants, leur santé. » (Ambediédi, femme, famille 'moyenne')

« Les enfants quand même, ce sont les aliments salés qui sont bien pour eux. Par contre c'est la banane qui n'est pas du tout bien pour eux. La banane les rend malades. Ça leur donne le paludisme. S'il le mange jusqu'à une certaine dose, ça leur donne la maladie. » (Ambediédi, femme, famille 'moyenne')

« On peut lui faire de la bouillie. Les tout petits ou les plus grands » (Ambediedi, femme, famille riche)

« La pomme de terre par exemple, des soupes. Le couscous rassis le matin : c'est vilain. Ça lui donne des maux de ventre. (Une voix : « Il passera tout le temps à déféquer ! » (Ambediedi, femme, famille riche)

L'évolution alimentaire est également perçue, et notamment par les familles les plus riches, en termes de corollaires négatifs sur la santé

« Ça a ses avantages et ses inconvénients. L'avantage maintenant, on se remplit bien le ventre, mais on est plein de maladies. Avant on connaissait pas l'ulcère à l'estomac. Tension artérielle. C'est des maladies qu'on ne connaissait pas avant. Des maux de ventre. Avant tu avais des maux de ventre, on te donnait des feuilles de chose là, tu avalais des feuilles... » (Ambediedi, chef de village et notables)

« La pâte d'arachide. A cause des ulcères d'estomac, on se méfie de l'huile, de la pâte d'arachide » (Ambediedi, chef de village et notables)

« On dit de mettre une petite quantité, car on mange de trop. Trop d'huile, trop d'arachide. Ah oui, non seulement elles mettent du bouillon-cube, mais en plus il y en a elles mettent du sel. Et le bouillon-cube, il y a du sel. » (Ambediedi, chef de village et notables)

« Oui, du fait de l'émigration des jeunes. Il faut reconnaître qu'autrefois, les gens se portaient mieux qu'aujourd'hui. Dans le temps, on mangeait des produits authentiques. Mais aujourd'hui on ignore d'où vient le riz que nous mangeons. On mangeait à satiété le riz ; avec la sauce, les feuilles d'oignon ; du bon poisson séché ; quand nos mères nous préparaient cela, on raclait la tasse. Aujourd'hui, le riz, on en a parce que ce sont les temps ! A chaque enfant le temps où il naît ! Sinon, il y avait plus de santé autrefois qu'aujourd'hui. » (Ambediedi, femme, famille riche)

Il semble toutefois difficile pour les hommes de contrecarrer les femmes

« En milieu soninké tout revient à la femme. Ce qu'elle t'apporte à midi, c'est ça que tu manges. C'est après avoir présenté le repas qu'on dit « tu as mis trop d'huile, tu as mis trop de pâte d'arachide » (Ambediedi, chef de village et notables)

« La tomate c'est ancien, c'est la variété qui a change. Avant c'était les petits. Pour la salade, c'est la nouvelle qui est demandé. Pour la sauce, c'est la petite qui était demandée, elle était plus succulente. On a tendance à l'abandonner au profit de l'autre. La rentabilité n'est pas la même, l'autre est plus rentable. Avant, nos mamans, la petite tomate était en pagaille. Elle avait plus de goût » (Ambediedi, chef de village et notables)

4.3. Au bilan sur les villages du Gajaga :

- Des villages structurellement favorisés, en termes d'environnement et/ou historiquement et/ou politiquement
- Pour lesquelles la nouvelle donne alimentaire se pose de façon globalement positive
 - Une sécurisation forte sur le 'nécessaire'
 - Une ouverture très large aux fonctions plaisir et bien-être
 - Une forte sophistication des pratiques
 - Une libéralisation des comportements

Avec un regard critique (au sens positif) sur la modernité :

- Des représentations alimentaires de plus en plus rationnelles
 - Valorisation du naturel
 - Recherche de la diversité alimentaire
 - Emergence de la notion d'équilibre alimentaire
- Un regard de plus en plus conscient sur les risques associés à la surnutrition (même si les modifications de comportements restent le fait d'une minorité dans les faits)

Une forme de standardisation de l'alimentation des familles les plus riches, qui suivent globalement le même régime alimentaire que les familles urbaines aisées

- Et qui semblent notamment en avance sur ces dernières en termes de représentations alimentaires