A detailed still life painting where a human face is constructed entirely from various food items. The forehead is made of bread, the eyes are dark olives, the nose is a large pear, and the cheeks are apples. The mouth is formed by several small red berries. The face is surrounded by an abundance of other food items: grapes, pomegranates, wheat stalks, corn cobs, and various vegetables. The background is dark, making the vibrant colors of the food stand out.

Boire et manger une histoire culturelle

Sous la direction de
Didier Nourrisson

LA DIANA
Festival d'Histoire de Montbrison
Actes des journées des 4-5 novembre 2016

Editions La Diana
-2018-
ISBN : 978-2-911623-31-8

FESTIVAL d'HISTOIRE de MONTBRISON

4 – 5 novembre 2016

Comité scientifique

Christophe Badel, professeur d'histoire ancienne, Université Rennes 2.

Jean-François Brun, maître de conférences en histoire contemporaine, CERCOR, Université Jean Monnet, Saint-Etienne.

Evelyne Cohen, professeur d'histoire contemporaine, LARHRA, ENSSIB Lyon.

Sylvain Excoffon, maître de conférences en histoire médiévale, CERCOR, Université Jean Monnet, Saint-Etienne.

Stéphane Frioux, maître de conférences en histoire contemporaine, LARHRA, Université Lyon 2.

Bernard Hours, professeur d'histoire moderne, directeur du LARHRA, Université Lyon 2.

Bruno Laurieux, professeur d'histoire médiévale, Université de Tours, président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.

Didier Nourrisson, professeur d'histoire contemporaine, LARHRA, Université Lyon 1/ESPE de Lyon, président.

Matthieu Poux, professeur d'archéologie, Université Lyon 3.

Comité d'organisation

Pierre Drevet, *La Diana* ; Martine Font, *La Diana* ; Claude Latta, *docteur en histoire contemporaine, La Diana* ; Christophe Mathevot, *archéologue, La Diana, UMR 5648* ; Didier Nourrisson, *La Diana, Jeanine Palouliau, adjointe à la culture, Ville de Montbrison* ; Marie-Noëlle Paliard, *chargée de communication, Ville de Montbrison* ; Pierre Peyvel, *vice-président de La Diana*.

PAO : Christophe Mathevot, *La Diana*.

TABLE DES MATIÈRES

Préface par Noël de Saint-Pulgent	p. 05
Introduction par Didier NOURRISSON	p. 07

1^{ÈRE} PARTIE : NOURRIR SON HOMME

Désiré Kouakou M'BRAH, Boire et manger en pays Senoufo de Côte d'Ivoire	p. 17
---	-------

Dimitri TILLOI-D'AMBROSI, Le discours diététique et sa mise en pratique dans le monde romain	p. 43
--	-------

Lisa BOGANI, Délinquants et criminels affamés. Le vol alimentaire de « nécessité » au XIX ^e siècle (Auvergne, 1810-1852)	p. 57
---	-------

Sylvain LETEUX, La viande de boucherie, produit de luxe ou de consommation courante ? Les débats autour de la cherté de la viande en France (1880-1940)	p. 71
---	-------

Flore GUIOT, Cantines et colonies pour « enfants débiles » : les secours alimentaires apportés aux enfants de faible constitution lors de la Première Guerre mondiale en Belgique	p. 91
---	-------

François-Xavier NÉRARD, Nourritures staliniennes. Sens et usages des images gastronomiques par la propagande	p. 111
--	--------

2^E PARTIE : LA RÉCEPTION DES BOISSONS

Mireille ISRAËL-LANG, Boire le vin israélien : le symbole biblique, un outil marketing	p. 127
--	--------

- Sarah CLAIRE , Ne peníze, ne pivo : la brasserie en Bohême aux XV^e-XVI^e siècles p. 139
- Romain THINON, Les hommes préfèrent les blondes ? Production et consommation de bière à Lyon aux XVIII^e et XIX^e siècles au prisme de l'immigration p. 153
- Stéphane LEBRAS, La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin. Années 1850-années 1910 p. 175
- Salomé PELLAT-REVEL , Du producteur aux consommateurs : histoire des liqueurs iséroises à travers l'étude de trois entreprises, XVIII^e-XIX^e siècles p. 191
- Sylvie PELLERIN-DRION, Calva ou calvados ? Discours et représentations autour de l'eau-de-vie de cidre p. 203

3^e PARTIE : MOMENTS ET LIEUX DE LA CONSOMMATION

- Catherine FERLAND, De la table du gouverneur à la cuisine du château Frontenac. Gastronomie, distinction et représentation du pouvoir à Québec, XVII^e-XX^e siècles p. 221
- Victoria AFANASYEVA, « Coutume grotesque importée d'Amérique » : la campagne contre les cocktails en France de l'entre-deux-guerres p. 241
- Preston PERLUSS, Le café un élément pour saisir la modernité ? p. 253
- Clara PUTZ, Les pieds-humides lyonnais. Boire et manger sur la voie publique, du XIX^e siècle à nos jours p. 267
- Nessim ZNAIEN, Cafés maures, débits européens et cadre colonial : boire dans en Tunisie et en Algérie (fin XIX^e^{me} – milieu XX^e^{me}) p. 281
- Vincent CHENILLE, L'alcool au cinéma : une consommation modérée p. 293

4^e PARTIE : LA BONNE CUISINE

- Kilien STENGEL , La bonne cuisine diachronique : discours et modèles p. 311
- Fabian MULLERS, Le Manuscrit de Sion, le plus vieux recueil de recettes du Moyen-Age p. 331

Françoise HACHE-BISSETTE, Cuisine et transmission familiale : La collection « La cuisine de ma mère »	p. 345
Olivier ROGER, Cuisine masculine, cuisine féminine : genre et pratiques alimentaires au prisme des émissions de cuisine à la télévision française (1953-2016)	p. 363
Coline ARNAUD, Le manuel technique à destination des apprentis pâtisseries. Vers une démocratisation du discours professionnel ? (1825-1939)	p. 375
Hélène BAUMERT, Transmettre la mémoire culinaire	p. 393
Conclusion par Bruno LAURIOUX	p. 413
Présentation des auteurs, résumés des communications	p. 417

*Boire et manger,
une histoire culturelle*

**Actes du colloque du Festival d'Histoire de
Montbrison, 4-5 novembre 2016.**

Manifestation organisée par l'Association d'Histoire et d'Archéologie
La Diana et parrainée par le Laboratoire de Recherches Historiques
Rhône-Alpes

Textes rassemblés et présentés par Didier NOURRISSON

PREFACE

Boire et manger ne constituent pas un acte simplement naturel, mais procèdent d'une démarche culturelle. Ces pratiques répondent en effet à un ensemble de codes, de règles et de normes élaboré et modifié au fil du temps, légitimé par la tradition, surveillé par la loi, autorisé par la religion. L'histoire du boire et du manger s'est faite d'emblée culturelle. « L'histoire culturelle propose un programme d'investigation beaucoup plus lourd que l'histoire tout court, puisqu'elle est va-et-vient constant entre celle-ci et les représentations que les contemporains s'en font. »¹ Les faits historiques bousculent la chronologie traditionnelle et le politique, le social, l'économique, le religieux sont désormais traités dans leur dimension globale de faits culturels. L'histoire culturelle emprunte beaucoup à des disciplines comme la linguistique, la littérature ou l'ethnologie. Le « territoire de l'historien », cher à Emmanuel Leroy-Ladurie, s'est considérablement dilaté, jusqu'à la table, et les sources se sont multipliées, jusqu'aux menus.

L'étude de cet acte de la vie quotidienne comme celle de la culture matérielle a longtemps été abandonnée aux ethnologues pour les civilisations dites primitives ou aux érudits des sociétés savantes pour les provinces en France². Avec l'Ecole des Annales depuis Marc Bloch et Lucien Febvre dès les années 1930, l'histoire professionnelle s'intéresse prioritairement aux faits économiques et sociaux : la vie matérielle, les comportements biologiques en font bien sûr parti. Pour le boire, Roger Dion laisse un ouvrage décisif en la matière. Son *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle* (Paris, chez l'auteur, 1959) raconte comment l'homme a su domestiquer la sauvage lambrusque, construire une (viti)culture au fil des siècles et des saisons. L'histoire de l'alimentation devient un sujet universitaire prisé. Fernand Braudel synthétise une première histoire de la culture matérielle dans *Civilisation matérielle et capitalisme XVe-XVIIIe siècle* (Paris, Armand Colin, 1979).

Le thème du boire et du manger, problématisé, participe du renouvellement de la discipline historique, qualifié de « nouvelle histoire »³. Depuis les années 1970, les pratiques culinaires, les mentalités alimentaires sont interrogées. Buveurs et mangeurs de toutes les

¹ Philippe Poirrier, *Les enjeux de l'histoire culturelle*, Paris, Seuil, coll. Point Histoire, 2004, p.267.

² On aura plaisir à citer les travaux en Forez des membres de la Diana, Alice Taverne et Robert Bouiller, fondateurs d'un superbe Musée d'Arts et Traditions populaires à Ambierle, ainsi que ceux de Daniel Pouget sur les sociétés Inuits, indiennes et océaniques (dernier ouvrage avant sa disparition : *Océanie secrète*, éditions Le Chaudron Forézien, 2016).

³ Dans l'ouvrage dirigé par Jacques Le Goff, *La nouvelle histoire* (Paris, éditions Complexe, 1988), Jean-Marie Pesez signe un article intitulé « histoire de la culture matérielle » avec de bonnes pages sur l'histoire de l'alimentation.

époques sont passés « à la table » de la recherche historique encouragée par l'ethnologie, l'anthropologie, la sociologie, l'archéologie, de Lévi-Strauss à Pierre Bourdieu. Trois hommes vont orienter les recherches, selon des perspectives différentes, mais finalement complémentaires.

Jean-Jacques Hémardinquer et ses collègues du CNRS développent une branche d'histoire plutôt quantitative et parfois sérielle, qui pèse, compte, mesure et compare les consommations, les prix. Ainsi *Pour une histoire alimentaire* (*Cahiers des Annales*, n°28, Paris, 1970) ou « Histoire de la consommation » (numéro spécial *Annales ESC*, mars-juin 1975) assurent du sérieux de la recherche chiffrée, chérie de l'époque. Elle autorise ainsi à revoir la chronologie traditionnelle des mouvements sociaux à l'aune de la conjonction des courbes politiques et économiques : par exemple, les émeutes de la faim et les révolutions qu'elles provoquent.

Jean-Paul Aron fait du *mangeur du XIXe siècle* (Paris, Robert Laffont, 1973) le manifeste d'une nouvelle histoire, sensible à la littérature, au discours, bref à la représentation. Chaque produit alimentaire est doté d'un statut individuel : il est personnalisé par les envies qu'il provoque, les dégoûts qu'il procure, les tabous ou les appétences qu'il entraîne. Les lieux de la consommation (les restaurants), les moments (les banquets républicains) sont également révélés.

Jean-Louis Flandrin, depuis l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, abandonne l'étude de la famille et de la sexualité dans les années 1980. Il initie une approche sensible de l'histoire et une définition du goût suivant l'époque. « Si nous n'apprécions guère l'usage lapon de mettre en guise de sucre la graisse de renne dans le café, ce n'est pas que les Lapons soient des sauvages ignorants des règles du bon goût, ni que nous soyons obtus : c'est que nous sommes conditionnés différemment par notre milieu naturel, et par nos traditions. »⁴ Après son séminaire de l'EHESS, il organise un banquet, tentant de reconstituer les festins et les repas de cour du Moyen Age ou de l'époque moderne. Le beau livre *Fêtes gourmandes au Moyen Age* (Paris, Imprimerie Nationale, 1998) témoigne de cette réflexion et de cette expérimentation.

Deux sommes viennent ramasser, comme un chasseur-cueilleur, la première vague des recherches. Massimo Montanari et Jean-Louis Flandrin regroupent quarante chercheurs en 1996 dans une *Histoire de l'alimentation* véritablement mémorable (Paris, Fayard, 1996). Avec une certaine hauteur, ils introduisent leur enquête : « cette nouvelle histoire n'est pas « petite » ; au contraire, elle ambitionne de toucher à tous les aspects de l'action et de la pensée humaine...

⁴ Platine (pseudonyme de Jean-Louis Flandrin), *L'Histoire*, n°1, mai 1978, p.106-107.

Le thème de l'alimentation est un thème particulièrement agrégatif et intégrateur ; et pour finir, la vieille distinction entre l'esprit et le corps, entre la matière et l'intellect semble s'évanouir face à l'exigence de comprendre, dans leur complexité, les comportements alimentaires de l'heure. » Pour sa part, Maguelonne Toussaint-Samat, historienne, journaliste et écrivain publie à elle seule une monumentale (590 p.) *Histoire naturelle et morale de l'alimentation* (Paris, Bordas, 1987) : « se nourrir, de démarche viscérale, devient une démarche intellectuelle ». Aussi ajoute-t-elle dans son introduction : « ce roman à épisodes étend sa fresque sur des millénaires et a pour décor la planète entière ». La « nature » des aliments est transformée par la cuisine des mets et les « mœurs » des consommateurs.

L'histoire rappelle les continuités. Elle aime surtout signaler les ruptures. Deux moments paraissent décisifs dans l'histoire moderne de l'alimentation : d'abord le temps des grandes Découvertes et la circulation de nouveaux produits aux XVe-XVIIe siècles ; ensuite le XIXe siècle, moment de la révolution industrielle et agricole, ainsi que de la naissance du goût de la table, symbolisé par le néologisme « gastronomie ». Les produits européens et exotiques (sel, fruits tropicaux, sucre, cacao, café, vins, légumes, viandes et poissons) trouvent leur première histoire. Les « façons » de cultiver, de cuire, de consommer connaissent leurs premiers dires.

Depuis une vingtaine d'années, les recherches se sont encore accélérées et étendues. Des organismes, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures Alimentaires, dépendant de l'Université de Tours, des séminaires universitaires « médiation de la gastronomie » (Université de Saint-Quentin-en-Yvelines), animent colloques, journées scientifiques, rencontres, tables-rondes, tandis que l'UNESCO accrédite au titre du patrimoine mondial, - pour ne parler que de la France, - les vins de Champagne, ceux de Bourgogne, ainsi que l'art de la table : « coteaux, maisons et caves de Champagne », ainsi que les « climats de Bourgogne » au titre des paysages culturels, « le repas gastronomique des Français » au titre de patrimoine culturel immatériel. En même temps, le « marché » de la gastronomie s'étend dans les médias, stimulant les papilles et les neurones (écrits ou démonstrations des « chefs », conseils culinaires, historique de...⁵). Les approches, stimulées par l'histoire des représentations, se sont multipliées : économiques, sociales, politiques, anthropologiques, genrées. Elles ont diversifié formidablement leurs sources (écrites/orales, manuscrites/imprimées/ iconographiques/audio-visuelles, publiques/privées). Recettes, menus, traités de nutrition, mais aussi mémoires des cuisiniers ou

⁵ On citera avec intérêt la revue *Papilles* de l'Association des Bibliothèques gourmandes. Les deux derniers numéros : « Et patati et patata...La pomme de terre dans tous ses états » (n°45, juillet 2016) ; « Jean-Louis Flandrin, le désir et le goût » (n°46, janvier 2017).

des gourmands, littérature gastronomique, images culinaires et même scolaires, films, séries télévisuelles, etc.

Notre colloque a ainsi vu la réunion de plusieurs générations de chercheurs et la confrontation de nombreux points de vue. « La science et la conscience de la nourriture » - emprunt au titre du dernier chapitre de Maguelonne Toussaint-Salmat -, y ont singulièrement gagné. Des historiens sont venus témoigner, mais aussi des ethnologues, des littéraires, tous « gastrologues » (si le terme existait).

Trois grandes thématiques de travail ont ainsi animé les débats du colloque, traversé les espaces, enjambé les temps :

- Qui sont les acteurs de la filière : les producteurs, les consommateurs, les négociants, les débitants ? Les lieux, les moments du boire et du manger sont également scrutés dans leur permanence, leur précarité ou leur continuité.
- Les médiatisations du boire et du manger : les discours et les images gastronomiques suivent les époques, de l'Antiquité à l'ère contemporaine. Des sociétés différentes dans le temps, et dans l'espace, accouchent de modes de communication variés : les Lettres, les Arts, la publicité, la télé-transmission, l'Ecole nourrissent la réflexion et préparent l'action.
- Une part significative des travaux porte sur les exclus du boire et du manger : en fonction du contexte social et spatio-temporel, apparaissent les affamés, les assoiffés, mais aussi les femmes, les indigènes, ou ... les jeunes.

Les participants du colloque ont concilié les travaux des universitaires et des chercheurs indépendants, des débutants et des chercheurs chevronnés. Aussi les Actes révèlent la fécondité des rencontres dans la diversité des approches. La lecture de ces Actes pourra être faite suivant un service « à la française » où tout est sur la table et où l'on peut grignoter avec gourmandise ici et là, ou « à la russe » en suivant une ordonnance des mets selon un ordre précis : entrées (1ère partie : « nourrir son homme ») ; 1^{er} rôti (2^e partie : « La réception du boire ») ; 2^e rôti (3^e partie : « Moments et lieux de la consommation ») ; fromages et desserts (4^e partie : « la bonne cuisine »). Dans tous les cas, les historiens du culturel, les amateurs de bonne chère et de bons vins, y trouveront leur compte.

Didier NOURRISSON

Ière PARTIE : NOURRIR SON HOMME

L'alimentation des peuples varie, non selon leurs besoins, mais selon leurs moyens.

Au commencement était l'agriculture de subsistance des sociétés dites traditionnelles, nous dit Désiré M'Brah à propos des Senoufo de Côte d'Ivoire. Mais déjà les contacts culturels et commerciaux entre agriculteurs sédentaires et éleveurs nomades ont fait tomber bien des réticences. L'économie « de ponction » des ressources naturelles « qui consiste à soustraire de la terre un produit formé ou nourri par celle-ci sans grande modification du milieu par l'homme. » se complète d'un travail agricole avec matériel adapté. Les consommations sont cependant toujours liées aux traditions et interdits religieux : les volailles et la viande servent au sacrifice non à l'alimentation humaine chez les Sénoufo.

La colonisation (1893-1960) produit une société duale dont l'étude du fait alimentaire montre bien les capacités de résistance ou d'absorption de la culture dominante. Dans le cas des Sénoufo, le recours à l'alimentation traditionnelle vaut acte de résistance à la culture du vainqueur. Les Français ne peuvent triompher des traditions gustatives et culinaires africaines.

Eux-mêmes ont assimilé, à une autre époque, les préceptes diététiques gréco-romains. C'est ce que nous rappelle Dimitri Tilloï-d'Ambrosi. Une conscience diététique est née des écrits de Celse et de Gallien. La théorie des humeurs qui divise le monde en quatre éléments et tempéraments préfigure la séparation des quatre saveurs : amer, sucré, acide, astringent. La mise en pratique des consignes alimentaires justifie la ségrégation de fait des catégories sociales : patriciens et plébéiens ne consomment pas de la même manière ni les mêmes produits.

Opérant un grand saut dans le temps, Lisa Bogani nous propose le « spectacle » de la faim et la transformation de pauvre en délinquant poussé par les cris de son ventre. Dans la voisine Auvergne, la répression sanctionne le vol mais ne nourrit pas son homme.

Sylvain Leteux nous rappelle cependant que la viande de boucherie vient à l'étal des commerces et à la bouche des consommations populaires. Le XIXe siècle est celui du recul, et même de la disparition des grandes famines, du moins dans le monde occidental. L'augmentation du pouvoir d'achat, ainsi que l'abaissement du coût de production, permettent de « démocratiser » la consommation de viande.

Quand la guerre est là, le spectre de la famine se reprend à rôder. Flore Guiot nous entraîne dans les colonies d'enfants belges de la première Guerre mondiale et passent en revue les cantines. Les enfants sont désormais dits « débiles » car manquant des soins les plus

élémentaires. La ration alimentaire journalière en zone occupée a même tendance à chuter de manière drastique.

Dans un autre monde, l'Union soviétique, la table semble bien vide aussi et les images de la « gastronomie stalinienne » se troublent. François-Xavier Nérard décrit des situations proches de la survie. L'élite dirigeante se goinfre peut-être tandis que le peuple crie famine. Celle de 1927 en Ukraine n'est pas prête d'être oubliée.

....

Boire et manger en pays Sénoufo de Côte d'Ivoire

Désiré Kouakou M'BRAH

Quatre pays se partagent la population sénoufo en Afrique : le Ghana (au nord-ouest), le Mali (au sud-est), le Burkina-Faso (au sud-ouest) et la Côte d'Ivoire (presque tout le nord). Ce dernier pays regorge à lui seul, sur la trentaine que compte l'Afrique, une vingtaine de sous-groupes sénoufo dont notamment les Tiembara de Korhogo et de Niéllé, les Nafara de Sinématiali, les Niarafolo de Ferkessédougou, les Tagbana de Katiola, les Tagba de Diawala, les Kassemblele de Boundiali, les Djimimi de Dabakala, les Kouflo de Dikodougou, les Gbato de Dianra, les Fodonon, les Fonon, etc. La zone d'habitation des Sénoufo est constituée dans l'ensemble d'une bonne homogénéité écologique. Le relief est monotone et comprend de vastes plateaux granitiques. Peu accidenté, il présente quelques massifs usés de faible altitude : 300 à 500 m. Arrosé par le fleuve Bandama et ses affluents, ce territoire se situe dans le domaine soudanais caractérisé par deux saisons bien contrastées. Il s'agit d'une seule et courte saison de pluies d'Octobre à Mai, et d'une longue saison sèche de Juin à Septembre. La saison sèche est marquée par un grand nombre de jours d'ensoleillement et une grande amplitude thermique journalière. Les périodes de sécheresse coïncident, en général, avec celles des fortes chaleurs. Cette saison est aussi caractérisée par l'harmattan, un vent sec et poussiéreux qui ne ménage ni les êtres ni la végétation. Ce vent puissant, venu du Sahara, abaisse considérablement la température les nuits particulièrement. Le climat y est donc très chaud et très sec. L'unique saison des pluies de la région se centre sur le mois d'août dont les chutes s'établissent entre 221 et 446 mm. Mais les mois de juillet et septembre sont eux aussi copieusement arrosés, ordinairement plus de 200 mm. La pluviométrie moyenne annuelle varie de 1300 à 1400 mm d'eau. Elle est assez suffisante pour assurer aux Sénoufo des activités agricoles. L'environnement climatique du pays est dans l'ensemble favorable aux activités agricoles bien que contraignant quant à l'unicité de la saison des pluies.

Ainsi, l'unicité de la saison des pluies contraint les paysans à tout mettre en œuvre pour être présents au rendez-vous de la nouvelle saison culturale. L'influence du climat sur les sols et la végétation conditionne à son tour la répartition des cultures. La terre d'habitation des Sénoufo a une vocation naturelle privilégiée pour la production céréalière. La végétation y est caractérisée par la savane. Le sol de cette zone est constitué d'une argile généralement grise ou rougeâtre, parfois d'un rouge vif dans les endroits très ferrallitiques, parfois blanchâtre dans les

bas-fonds humides. Il comprend aussi un sable formé de parcelles de granit, de quartz et de mica. Dans cette région de savane, le sol est latéritique et comporte des poches d'argile. Son absence de calcaire semble être à la base du peu de richesse du sol. Cette défection nuit à l'agriculture et force ainsi les paysans à renouveler fréquemment l'emplacement de leurs champs épuisés. Les paysans y subsistent en pratiquant une culture itinérante. Toutefois, ces sols ferrallitiques à carapaces difficiles à travailler, sont propices au développement des cultures céréalières.

C'est un fait indéniable que de reconnaître l'agriculture comme l'activité principale et la plus ancienne des Sénoufo. Ils sont effectivement connus pour leur ardeur au travail de la terre⁶. Les Sénoufo sont un peuple de paysans nés consacrant une grande partie de leur temps aux travaux champêtres. Si l'alimentation est le procédé par lequel l'organisme assimile la nourriture afin d'assurer son fonctionnement, l'alimentation traditionnelle des Sénoufo est principalement basée sur les céréales et les végétaux. Leur alimentation adaptée à leur milieu⁷ de vie est composée essentiellement du maïs, du mil, du sorgho, du fonio, des haricots, des pois de terre et de l'arachide.

L'alimentation est pour tout être humain une préoccupation très essentielle puisqu'elle lui assure la fonction de subsistance. Le sens même de la vie se résume en grande partie dans l'alimentation sans laquelle aucun humain ne peut vivre. Chez les Sénoufo de Côte d'Ivoire, boire et manger sont des pratiques élaborées au fil du temps et légitimées par la tradition. Comment se présentent et ont évolué les traditions sénoufo en matière d'alimentation et de boisson de leur implantation en Côte d'Ivoire à la colonisation française? Dans cette étude, il s'agira donc d'étudier l'évolution de l'alimentation et de la boisson chez les Sénoufo de Côte d'Ivoire. Les Sénoufo se sont installés dans les vastes territoires du nord de la Côte d'Ivoire au début du XVIII^e siècle, précisément à partir de 1710⁸. La colonisation française commence en 1893 dans ce pays pour prendre fin en 1960, date de son indépendance.

Notre communication comporte trois parties distinctes. La première analysera le boire et le manger traditionnel des Sénoufo de Côte d'Ivoire. La seconde partie montrera les différents

⁶ ANCI 1 EE 79 (2) Notice administrative et ethnique sur le cercle de Korhogo + statistiques économiques, administratives et ethniques, 1908, Maurice Delafosse. Cet administrateur colonial décrit le paysan sénoufo comme un « acharné » à faire produire à une terre souvent ingrate le maximum du rendement possible.

⁷ La notion de choix alimentaire est souvent le fruit de contraintes naturelles ou économiques comme le souligne Littré (E), *Dictionnaire de la Langue française*, Chicago, 1994, article « goût », T. 3, p. 2814-2815.

⁸ Voir notre article : M'Brah Kouakou Désiré, « Nouvelle approche historique sur le départ des guerriers sénoufo de Kong- Côte d'Ivoire » in *SIFOE*, revue électronique d'Histoire n°2, Décembre 2014, pp.70-78.

apports des Mandé dans l'alimentation sénoufo. Quant à la dernière partie, elle concernera l'influence française dans l'évolution alimentaire sénoufo.

La documentation pour cette analyse est composée des sources d'archives coloniales de la Côte d'Ivoire, des sources orales, des travaux de recherche et des ouvrages. Les sources d'archives proviennent des Archives nationales de Côte d'Ivoire localisées à Abidjan. La série E, consacrée aux affaires politiques, fournit des monographies des administrateurs coloniaux tels que celle de Maurice Delafosse sur le peuple sénoufo. Écrire l'histoire jeune de l'alimentation⁹ en Afrique requiert bien évidemment de faire appel à d'autres disciplines, comme l'archéologie, qui posent des questions historiques sur des temps très reculés.

L'alimentation et les boissons traditionnelles des Sénoufo (1710-1800)

Avant de tirer son alimentation de l'agriculture, les Sénoufo comme tous les peuples d'Afrique ont pratiqué la cueillette des plantes spontanées du terroir pour se nourrir. Le développement de l'agriculture leur offre une alimentation dominée par les céréales et les végétaux.

L'importance des céréales et des végétaux dans l'alimentation des Sénoufo

Les Sénoufo exploitent avec acharnement toutes leurs terres pour subsister. La base de leur alimentation fut d'abord fournie par le mil et le sorgho. La présence de ces plantes est due en partie des conditions climatiques et pédologiques de la région. Le mil et le sorgho sont des plantes céréalières dérivant de plantes africaines sauvages dans les cinq derniers millénaires avant Jésus Christ. Le sorgho, de son nom scientifique *Sorghum*, est appelé aussi le « maïs guinéen » ou encore le « gros mil ». Cette céréale¹⁰ provient des régions comprises entre le Lac Tchad et le fleuve du Nil. Quant au mil (*Pennisetum thiphoïdeum*), il est constitué de deux grandes variétés originaires de l'est africain, de la savane ouest-africain puis du Sahel¹¹. Ces cultures sont donc indiscutablement anciennes. La tradition précise que les Sénoufo ont testé la comestibilité du sorgho et du mil en voyant dans la nature les animaux particulièrement les singes en manger.

⁹ L'alimentation est un fait commun à tous les peuples, mais l'histoire de l'alimentation en Afrique commence seulement trente ans après la France.

¹⁰ Le terme de « céréale » vient de Cérés, déesse romaine des moissons. On appelle céréales les espèces végétales dont les grains servent, soit en entier, soit réduits en farine, à la nourriture des hommes et des animaux domestiques. Jean Signalet, *L'alimentation ou la troisième médecine*, Paris, collection Ecologie humaine, François-Xavier de Guibert, 5^e édition, p. 87.

¹¹ *Atlas des civilisations africaines*, p.46. Cette idée est reprise par Jean Signalet qui affirme que le mil, le millet et le sorgho sont venus d'Afrique.

Le sorgho et le mil sont consommés par les Sénoufo sous deux formes principales : la farine et la pâte. Mais des deux aliments, le mil occupe une place primordiale dans leur alimentation car considérée comme une céréale sacrée et très réputée pour ses qualités nutritives. Tolérant les conditions climatiques rudes des savanes ivoiriennes¹², le mil bien connu sous le nom de millet, est une céréale à forte valeur énergétique atteignant 345 Kcal pour 100 g pour 10,4 g de protéines¹³. Il s'agit assurément d'un aliment énergétique et nutritif qui tonifie et vitalise l'organisme humain. Pour avoir observé déjà les propriétés de cet aliment sur le corps¹⁴, les Sénoufo le consomment régulièrement sous la forme de bouillie, de galettes et de gâteau appelé "tô" (Cf. Photo n°1).

A côté de ces deux céréales, l'alimentation sénoufo est enrichie par le haricot (*Phaseolus vulgaris*) et l'igname (*dicocreadlata*). Le haricot est plus consommé par les Sénoufo durant les périodes de disette. L'igname est appréciée généralement sous la forme de bouillie appelée *foutou*. L'igname peut aussi être mangée braisée, frite ou tout simplement bouillie. Cette denrée est particulièrement prisée par les Sénoufo du département de Dikodougou qui en font leur aliment de base. Les pois de terre (*Voandzeia Subterranea*) viennent augmenter la gamme de production des paysans sénoufo qui les consomment particulièrement durant les périodes de soudure. La saison sèche avec l'harmattan favorise la préparation des pois de terre qui sont préalablement séchés avant d'être bouillis avec leurs coques.

Les Sénoufo cultivent ces plantes séparément sur leurs terres. La culture étant itinérante, ils exploitent une portion de terre jusqu'à l'épuisement de celle-ci, ensuite ils en recherchent une autre ailleurs. Une parcelle est abandonnée alors qu'une autre était mise en culture. De ce fait, les champs ont une durée de vie d'environ quatre ans. Le sorgho, le mil, l'igname et le haricot sont véritablement les cultures les plus anciennes du pays sénoufo. A celles-là, s'ajoute le fonio (*Digitaria exilis*) assez répandu en territoire sénoufo. Le fonio est dégusté sous les mêmes formes que le mil et le sorgho.

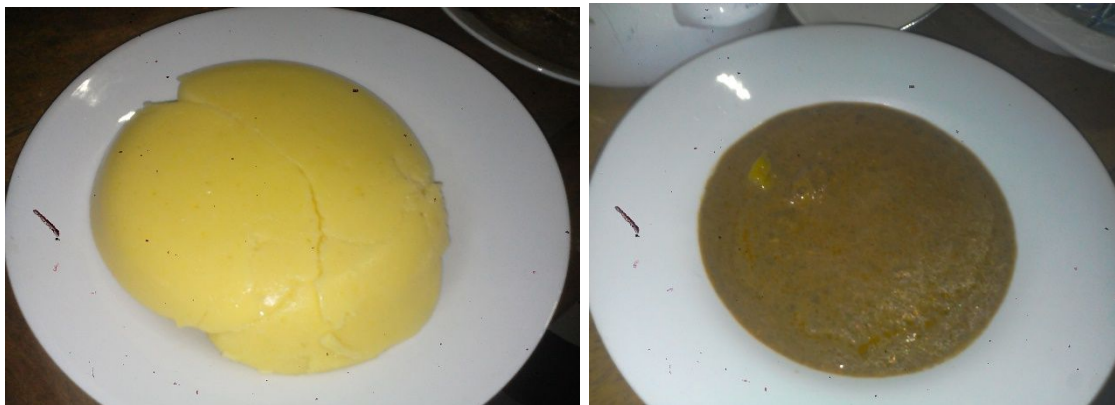
¹² Le mil pousse sur tous les sols à faible capacité de rétention d'eau, ce qui fait de lui une plante idéale pour les savanes ivoiriennes. Semé dès les premières pluies de juillet, le mil a un cycle court de six mois. Le mil est la seule céréale dont le nom est attribué à un mois du calendrier traditionnel des Sénoufo. Il s'agit du mois de janvier appelé *Sougonon* marqué par la récolte de la précieuse céréale.

¹³ FAO/United States of Health, Education and Welfare, 1968.

¹⁴ Il s'agit d'étudier la potentialité métabolique d'un aliment qui est sa valeur qualitative sur le plan nutritionnel. Les céréales contiennent en moyenne 10 % de protéines, peu de lipides, beaucoup de glucides, des sels minéraux et des vitamines. Le grain de céréale est entouré d'une enveloppe appelée « son ». Le son comprend une pellicule externe, le péricarpe, et une pellicule interne, la couche haleurone. Cette dernière contient des protéines peu différentes dans leur structure des protéines animales. Par contre, les protéines trouvées dans le grain sont très différentes des protéines animales. Seignalet Jean, *L'alimentation ou la troisième médecine*, Paris, collection Ecologie humaine, p. 88. Selon la FAO, le mil est une meilleure source de fer.

Les aliments d'assaisonnement et d'accompagnement sont fournis par de nombreuses plantes, cultivées ou sauvages, dont les feuilles sont consommées. Ainsi, les feuilles comestibles du *Dah* (*Hibiscus cannabinus*), de baobab (*Adansonia digitata*), de haricot et d'aubergine africaine servaient à confectionner les sauces (Cf. photo n°1). Les femmes sénoufo sont chargées de leur production de même que celles des vivriers (piment, oignon, tomate, courge). Elles les cultivent essentiellement dans les bas-fonds en saison pluvieuse et sur les plateaux à côté des cultures des hommes. Les femmes sénoufo sont chargées d'extraire des récoltes de ces petits lopins de terre toutes les plantes à feuilles vertes comestibles et les légumes. Le gombo (*Hibiscus esculentus*), les oignons et les aubergines font aussi partie des productions féminines. Ainsi, en pays sénoufo, les femmes assurent les besoins nutritionnels de leur famille à travers l'entretien de jardins potagers. Tout ce dont elles ont besoin (vivriers et épices) pour leur cuisine doit impérativement y provenir. Toutes ces cultures sont produites afin de satisfaire strictement les besoins de la famille. Le repas est constitué de gâteaux (*tô*) de mil, de sorgho ou de fonio accompagné d'une sauce feuille généralement sans viande. Pour savourer le repas, les Sénoufo coupent un morceau du *tô* qu'ils trempent ensuite dans la sauce avant de le porter à la bouche.

Photo n°1 : Illustrations du plat sénoufo, le *tô* accompagnée de la sauce *Dah*. Doc. pers.



Il s'agit donc d'une alimentation issue d'une agriculture de subsistance, caractéristique des sociétés dites traditionnelles. L'accent est mis sur les activités dont la production est exclusivement destinée à sustenter la population au détriment de celles dont la production sert à alimenter et à promouvoir les échanges commerciaux.

L'idée de préserver leurs productions jusqu'aux prochaines récoltes conduit les Sénoufo à construire des greniers. Le grenier appelé *gbodounon* en langue sénoufo, est un petit silo alimentaire en terre monté sur pilotis : le propriétaire y accède à l'aide d'une échelle. Ce garde-manger se présente sous la forme circulaire avec une hauteur de deux mètres et est construit sur une solide

plate-forme reposant sur de gros blocs de pierre, en guise de fondement. Des végétaux sont mélangés à la terre noire pour constituer les briques de banco. Quant à la toiture, elle est faite avec du bois recouvert des tiges séchées de mil. Les paysans peuvent, selon l'importance des récoltes, posséder plusieurs greniers pour stocker séparément le mil, le sorgho, les haricots et les pois de terre. Quelquefois, un vide est laissé entre les pierres pour constituer un poulailler.

De façon générale, l'agriculture est associée à une économie de ponction qui consiste à soustraire de la terre un produit formé ou nourri par celle-ci sans grande modification du milieu par l'homme. Le ramassage et la cueillette sont une représentation de ce mode d'exploitation de la terre. Les activités de ramassage et de cueillette se déroulent généralement durant la saison sèche où le paysan sénoufo est libre de toute activité champêtre. Ce moment se situe dans le courant d'octobre à avril, en attendant les premières pluies. Cette activité de ramassage et de cueillette n'a pas échappé au colonisateur qui l'a simplement qualifiée d'oisiveté. « Avant notre occupation, l'autochtone n'avait d'autre souci que celui de sa subsistance, et les efforts, qu'il développait pour l'assurer, se résumaient au strict minimum, comme ses besoins eux-mêmes. Il cueillait les fruits naturels du sol et ne travaillait que pour se garantir de leur insuffisance. Ses échanges n'avaient qu'une importance extrêmement limitée »¹⁵.

Le paysan sénoufo s'adonne exclusivement à l'agriculture qui est sensée lui procurer l'essentiel de quoi vivre avec sa famille en toute sérénité. La nature vient en appoint afin de lui permettre de varier son alimentation et de conserver durablement ses récoltes. D'ailleurs, pourquoi devrait-il abandonner les richesses que la nature lui octroyait gracieusement durant les périodes de soudure ? Enfin, l'existence dans la région d'essences végétales, atténuée en cas de sécheresse prolongée, les effets de la disette. Aussi, le Sénoufo s'adonne-t-il au ramassage et à la cueillette des fruits sauvages qu'il trouve abondamment dans son environnement. Les plus importants sont le néré (*Parkia biglobosa*), le karité (*élais guinéensis*) et le baobab.

En plus de son ombre, le baobab produit, en saison sèche, des cabosses dont la pulpe contient une poudre de couleur blanchâtre. Celle-ci donne une farine de consommation courante qui entre dans la fabrication de la bouillie de mil. Quant au néré, il produit des graines jaunes comestibles une fois mûries. Pilées, ces graines donnent de la farine de même couleur, qui entre aussi dans l'alimentation. Cette farine mélangée à celle du mil permet de confectionner du couscous. La récolte du karité a lieu vers septembre, parfois plus tard. Les fruits du karité (*Butyrospermum parkii*) ont la forme de grosses prunes. De couleur vert jaunâtre ou vert sombre

¹⁵ ANCI : 1 RR 94, 1916, (sans titre).

à maturité, ils renferment le plus souvent une graine, parfois deux, très rarement trois. Dès que les fruits sont mûrs, de mai à septembre, ils tombent naturellement sur le sol et sont recueillis par les femmes et les enfants. Leurs chaires délicieuses sont directement mangées.

Tous ces végétaux poussent à l'état libre dans la région. Ils augmentent de nombre grâce à leurs grains qui en tombant, finissent par germer en donnant vie à d'autres arbres. En plus de ces principales plantes, il existe d'autres qui poussent également dans la nature¹⁶. Ce sont les fruits sauvages suivants : le *zama* et le *tabakouma*. Le *zama* est une sorte de pulpe ayant la forme d'une orange. Lorsqu'il est mûr, il prend la couleur jaune. Il suffit pour un adulte de presser la pulpe entre les deux mains pour la casser. A l'intérieur, on y trouve des petits grains charnus que l'on suce directement afin de savourer le jus aigre et doux à la fois. Le jus sert aussi à assaisonner les bouillies de mil. Le *tabakouma* se présente comme une amande plate à la forme ovale de couleur marronne. Sa pulpe verdâtre et fibreuse est dégustée avec plaisir par les hommes. Les vitamines ne manquent pas dans l'alimentation des Sénoufo. En effet, quatre arbres fruitiers sont présents dans les villages et parfois dans les champs à l'état sauvage. Les mangues, les papayes, les oranges et les citrons viennent enrichir et diversifier leur alimentation.

Ainsi, par le biais de l'agriculture¹⁷ et des produits de cueillette, les Sénoufo ont une alimentation variée qui fournit toute l'énergie indispensable à leur croissance et à l'équilibre de leur organisme. Cependant, force est de reconnaître que cette alimentation traditionnelle est particulièrement dépourvue la plupart du temps de protéines animales.

Le peu d'attrait pour la consommation des volailles et les bovins

En parcourant les villages sénoufo, l'on est frappé par les quantités innombrables de poulets. Ces volailles sont en effet détenues par presque tous les habitants du village qui leur apportent quelques soins continus. La liberté est laissée aux poulets de vagabonder à l'intérieur du village à la recherche de grains à picorer. Parfois, le paysan emporte avec lui ses volailles au champ en les enfermant dans des sortes de corbeilles hémisphériques à fond plat¹⁸.

¹⁶ Pendant la saison sèche (d'Octobre à Avril), les Sénoufo font appel à de nombreux aliments d'appoint prélevés dans la flore sauvage. L'utilisation des produits de cueillette est plus ou moins importante d'après Schnell (R), *Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique, essai de phytogéographie alimentaire*, Paris, édition Larose, 1957, p.99.

¹⁷ L'agriculture est l'activité principale des Sénoufo. Il est difficile de quantifier leurs productions agricoles. Cependant, il est certain qu'elles arrivaient à couvrir les besoins de la population. En effet, faut-il le rappeler, la fortune d'une famille sénoufo s'évaluait aux dimensions de ses champs, à la taille et au nombre de ses greniers!

¹⁸ Marianne Lemaire, « Portrait du sénoufo en travailleur ; le sénoufo dans l'imaginaire colonial et postcolonial. » in *Ethnologies comparées* n°2, Printemps 2001, p.19.

Une fois au champ, les poulets s'engraissent en picorant toutes sortes d'insectes nuisibles aux cultures de leur propriétaire.

Toutefois, il est curieux de voir que le Sénoufo consomme rarement ces volailles qu'il entretient, encore moins les œufs qu'elles pondent. En effet, Schiffer fait remarquer que les sénoufo ne mangent en aucune circonstance de leur vie les œufs de leurs poulets¹⁹. Cette observation pertinente s'explique par la tradition sénoufo. Pour le Sénoufo, l'œuf renferme la vie d'une nouvelle poule venant ainsi augmenter son nombre de volailles. A cet effet, il importe que l'œuf soit conservé chaudement par la poule jusqu'à l'éclosion du poussin. Seulement, contrairement aux propos catégoriques de Schiffer, le Sénoufo a pris l'habitude de ne consommer que les œufs qui n'ont pas pu éclore. Ces œufs spécifiques sont mangés délicieusement par les adultes et les enfants. Lorsqu'il s'agit d'un ou deux œufs, ils sont offerts à l'enfant qui s'occupe régulièrement d'apporter des termites à manger aux volailles. Par cette récompense, le Sénoufo inculque à son enfant la notion de mérite acquise après une tâche bien exécuté. La tradition sénoufo interdit la consommation d'œufs en vue d'éviter que les enfants, une fois accoutumés à leur goût savoureux, se mettent en à voler chez les voisins. Le Sénoufo sait qu'en n'interdisant pas la consommation ordinaire de ces aliments doux et complets, les enfants se permettent de dérober les œufs du village en les privant de la chaleur des mères poules indispensables à leur éclosion.

En revanche, une réalité transparaît des dires de Schiffer : le poulet est totalement absent du menu alimentaire du Sénoufo. Effectivement, il ne lui arrive guère de tuer l'un de ses nombreux poulets dans le but d'offrir sa viande précieuse à sa famille. Toutefois, deux circonstances l'obligent à le faire. Il conserve ses volailles qu'il ne tue que lorsqu'il reçoit la visite d'un membre de sa belle-famille ou d'un étranger de marque²⁰. Dans le second cas, il offre ses volailles en sacrifice à ses génies tutélaires. Ainsi, le poulet revêt un intérêt religieux pour le Sénoufo, d'où sa conservation pour être immolé lorsqu'il doit adresser toute demande aux génies²¹. La présence dans les villages sénoufo de nombreuses volailles se justifie essentiellement dans leur implication dans la vie religieuse. De ce fait, l'on peut affirmer sans

¹⁹ Marianne Lemaire, *Op.cit*, p.18.

²⁰ En pays sénoufo, la belle famille est sacrée à telle enseigne qu'elle est baptisée '*Firfolo*' c'est-à-dire les personnes dont j'ai honte, d'où leur traitement particulier par le gendre. L'étranger de marque est généralement une personne recommandée par un parent à la famille hôte.

²¹ Le Sénoufo est profondément religieux, éminemment superstitieux, paralysé par la crainte des forces invisibles détentrices de pouvoirs occultes dont il faut obligatoirement tenir compte à tout instant de la vie dans toutes ses entreprises. Le fétichisme est la religion de tous les Sénoufo de Côte d'Ivoire. Sinaly Coulibaly, *Le paysan sénoufo*, Abidjan, NEA, 1978, p. 97-98.

se tromper que la viande est un luxe pour les Sénoufo et le bois sacré est le cadre privilégié de sa consommation.

Outre les poulets, les Sénoufo possèdent des troupeaux constitués essentiellement de bœufs, moutons et de chèvres dont ils ne s'occupent aucunement. Car l'élevage en tant qu'activité propre n'est pas exercé par ces paysans. A telle enseigne qu'on a l'impression que ce sont les animaux eux-mêmes qui s'élèvent. Ces derniers errent dans la brousse environnante du village sans aucune surveillance humaine. Ils regagnent le village que le soir pour se mettre à l'abri des fauves. Comme à l'égard des volailles, les paysans sénoufo s'alimentent rarement avec la viande bovine et ovine. En fait, à leurs yeux, ces animaux sont à la fois le signe visible et flatteur de leur fortune²², leur provision de viande pour la tenue des funérailles. Les bœufs, moutons et chèvres sont en réalité les signes de richesse pour le Sénoufo. Par conséquent, il apparaît clairement que les viandes de bovins et de volailles sont absentes de l'alimentation sénoufo²³. Cette réalité liée à la tradition sénoufo est mal perçue par Bakary Sanogo pour qui l'insuffisance de protéines animales dans le régime alimentaire de la famille sénoufo s'explique par la faiblesse des revenus financiers de celle-ci. Bien vrai que le volet économique soit un argument de taille, il ne suffit pas à comprendre l'absence de consommation des volailles et bovins élevés par les Sénoufo²⁴. En effet, l'élevage ne tient pas une place importante chez les Sénoufo. Ceux-ci consomment très rarement les animaux domestiques. Il faut l'arrivée d'un étranger ou un sacrifice rituel pour qu'on en tuât. Dans leur alimentation, la viande consommée venait essentiellement du gibier²⁵. A l'évidence, il convient de déduire qu'il est difficile pour le peuple sénoufo de se défaire de ses habitudes ancestrales²⁶.

²² Marianne Lemaire, *Op.cit*, p.8.

²³ Le Grec avait en effet la conviction d'être un homme civilisé. Au contraire du barbare qui se contentait de cueillir ou de chasser ce qu'il trouvait dans la nature, et dont il était tributaire, le Grec avait le sentiment qu'en élaborant lui-même son alimentation à travers l'agriculture, il élevait sa condition humaine. La viande était donc pour le Grec un aliment méprisable car issu d'activités passives. Il suffisait pour en produire de laisser des animaux en pâture sur des terres incultes et non travaillées. Michel Montignac, « *L'histoire de l'alimentation de l'homme* » in www.montignac.com, consulté le 09 Janvier 2017.

²⁴ Bakary Sanogo, *Le rôle des cultures commerciales dans l'évolution de la société sénoufo (Sud du Mali)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, p. 240. L'alimentation renvoie non seulement à la satisfaction d'un besoin physiologique, identique chez tous les humains, mais aussi à la diversité des cultures et à tout ce qui contribue à modeler l'identité de chaque peuple : elle dépend de leurs techniques de production agricole, de leurs structures sociales, de leurs représentations diététiques et religieuses, et des prescriptions qui en découlent, de leur vision du monde et d'un ensemble de traditions lentement construites au cours des siècles. Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 926 p.

²⁵ Victor Tiègbè Diabaté, *L'évolution d'une cité commerciale en région de savane : le cas de Kpon*, Université de Paris I, Panthéon Sorbonne, thèse pour le Doctorat d'Etat, 1988, volume 1, p. 151.

²⁶ Dans la culture sénoufo, les funérailles constituent des moments de réjouissances pour tous les villages. La joie des festivités se substitue au deuil, à l'inquiétude qu'on éprouvait pendant les obsèques. Le culte des morts est considéré comme la base de la religion sénoufo. Ainsi, fait constater l'archéologue : « (...) Pendant la saison sèche, les paysans sénoufo passent la majeure partie du temps au village : tout devient un prétexte pour eux pour

L'insuffisance de protéines animales est comblée par la consommation de la viande de gibiers et de poissons, obtenue par la chasse et la pêche. Ces deux activités se pratiquent essentiellement durant la saison sèche où libéré des activités champêtres, le paysan peut s'y adonner seul ou en groupe. C'est dire que la pêche et la chasse sont considérées comme des activités sans grande importance à ses yeux. Par conséquent, leurs productions sont relativement faibles²⁷ mais assez pour varier l'alimentation des Sénoufo qui disposent d'une boisson locale.

La consommation de boisson locale : le Tchapalo

En pays sénoufo, la boisson traditionnelle est essentiellement constituée par la bière de mil ou de sorgho plus connu sous le terme de *tchapalo*. La fabrication de cette boisson y est très ancienne²⁸ et est l'apanage exclusif des femmes âgées de plus de 40 ans²⁹. La préparation du *tchapalo* nécessite plusieurs jours. Le mil ou le sorgho est d'abord mis à tremper dans l'eau. On le laisse ensuite germer en l'étalant à l'air sur un lit de paille. La céréale est humidifiée deux fois par jour et sa germination s'effectue à l'intérieur des cases. Le processus de germination dure trois jours. On laisse ensuite sécher trois jours supplémentaires au soleil. La céréale est ensuite moulue, placée dans un « canari »³⁰ de 15 à 20 litres et additionnée d'eau. La boisson est mise à bouillir sur un feu de bois durant six à huit heures, sur un foyer traditionnel à trois pierres. On laisse ensuite reposer la décoction, ce qui permet au moût de se déposer au fond du récipient. A ce stade, les femmes y ajoutent des arômes naturels issus de la végétation afin d'obtenir sa fermentation car l'avènement de la levure de bière est véritablement le fait du colonisateur français à partir de 1893. Avec ces arômes, on laisse fermenter durant une nuit dans un canari fermé par une calebasse. Le moût est recueilli et égoutté dans un cône spécial. On rajoute de l'eau pour fabriquer le *tchapalo* non fermenté. Après cette deuxième

organiser des fêtes. C'est durant cette saison que se font les grandes funérailles et la plupart des initiations.»
Victor Tiègbè Diabaté, *Op.cit.*, pp. 26-27.

²⁷ La savane ivoirienne était très riche en gibier composé de singes, phacochères, antilopes, hippopotames, crocodiles, etc. Le fleuve Bandama et ses principaux affluents fournissaient de nombreux poissons. La chasse et la pêche connaissent un essor considérable à partir du XVI^{ème} siècle avec l'arrivée des castes de chasseurs et de pêcheurs professionnels d'origine mandé venus s'établir en territoire sénoufo.

²⁸ Le *tchapalo* est plus connu par des auteurs tels que le capitaine Louis Gustave Binger, Maurice Delafosse et Georges Niamkey Kodjo sous le vocable malinké de *Dolo*. C'est dire que la fabrication du *Tchapalo* était connue des Sénoufo bien avant leur installation à Kong.

²⁹ La fabrication du *tchapalo* est détenue par les vieilles femmes car non seulement la cuisine est le domaine exclusif des femmes en pays sénoufo mais aussi parce qu'âgées, ces femmes ont subi déjà leur initiation au *poro*, système traditionnel d'éducation sénoufo.

³⁰ Le « canari » est un récipient de cuisson fait à base de terre cuite. C'est l'ustensile traditionnel de la femme sénoufo jusqu'à l'avènement des marmites métalliques confectionnées par les forgerons. Par leur maîtrise du feu, ces derniers ont appris aux Sénoufo la cuisson des aliments par le feu à une époque assez lointaine.

étape, le moût est séché et utilisé comme aliment pour le bétail. La boisson est parfois épicée avec du piment ou des racines.

Le degré alcoolique du *tchapalo* est compris entre 4,3° et 5,8°. Ce degré varie en fonction du temps de cuisson. Servi tôt le matin, le *tchapalo* est peu alcoolisé, mais au fur et à mesure de la journée, la fermentation se poursuit et le degré alcoolique augmente³¹.

Photo n°2 : Une image du *tchapalo* servi dans unealebasse. Doc pers.



Le *tchapalo* est utilisé dans des [rituels](#) pratiqués en l'honneur des ancêtres, des génies et des esprits. Il peut servir à établir la communication entre le monde visible et le monde invisible. Selon Tiona Ouattara, la fabrication du *tchapalo* est rentrée dans les mœurs au cours des funérailles ou des cérémonies rituelles³². Etant les seuls moments de réjouissance des Sénoufo, les funérailles ont véritablement vulgarisé la consommation de cette boisson locale. De sorte à ce que dans tous les villages, les femmes en préparent à tour de rôle afin d'éviter que l'unique breuvage ne manquât aux hommes. En plus des funérailles, cette boisson naturelle est appréciée durant les mariages, les travaux agricoles en commun, et la construction d'une case. Selon la

³¹ L'origine du terme *tchapalo* est mal connue car pour le désigner, les Sénoufo utilisent deux expressions en fonction de la céréale employée dans la fabrication. Il s'agit de *Tchôlôsine* pour le mil et *Mônôsine* pour le sorgho. L'expression *Sine* est la seule à exprimer le mot bière dans le langage sénoufo de Côte d'Ivoire. C'est dire que *tchapalo* n'est pas issu du vocabulaire sénoufo. Chez les Malinké, il porte le nom *dolo*. Vraisemblablement, le nom *tchapalo* serait attribué par le langage populaire ivoirien dans les bistrotts installés dans les villes où des femmes sénoufo ou lobi et mossi le commercialisent.

³² Ouattara Tiona, *Rapports des recherches (1979-1986) (Contexte et documents des travaux d'analyse et de publications)*, Université de Côte d'Ivoire, IHAAA-Abidjan, 1986, p. 93. Pour les femmes sénoufo, la préparation du *tchapalo* est un acte social consistant à satisfaire la population d'une part et d'autre à occuper ces dernières surtout durant la saison sèche.

tradition, le *tchapalo*³³ est une boisson énergétique, diététique et nourrissante. Elle combattrait la constipation, les états fébriles et le paludisme. Par conséquent, les femmes sénoufo en boivent durant la gestation, notamment le *tchapalo* épicé au piment. Le *tchapalo* non fermenté est consommé par les femmes enceintes et les enfants.

Avec leurs habitudes alimentaires et le *tchapalo*, les Sénoufo rentrent en contact avec les Malinké, leurs voisins qui ont pour vocation principale le commerce. Cette relation induit certaines transformations dans l'alimentation des Sénoufo.

Une alimentation influencée par les Mandé (1800-1904)

Le commerce pousse les Dioula, un groupe de Mandé³⁴, à s'installer en pays sénoufo. Grâce à leurs échanges avec les navigateurs européens, les Dioula influencent considérablement l'alimentation de ces agriculteurs.

L'introduction de nouveaux aliments

Les explorations des navigateurs portugais et espagnols, la découverte de l'Amérique et l'établissement de comptoirs commerciaux sur les côtes africaines ont, depuis le XVI^{ème} siècle, considérablement enrichi la liste des plantes alimentaires de l'Afrique. Parmi les plantes alimentaires essentielles de l'Afrique noire, il en est beaucoup qui ont été importées par les Européens. Le manioc, le maïs, l'arachide³⁵ sont d'origine américaine, ainsi que la patate et divers arbres fruitiers³⁶. Ainsi, le maïs, l'arachide et la patate douce sont donc des plantes introduites sur les côtes africaines par les navigateurs européens. Les agents qui ont vulgarisé ces plantes sur le continent noir, sont principalement les Dioula³⁷.

³³ Pour l'heure, aucune étude clinique n'a prouvé les effets thérapeutiques décrits par la tradition. Toutefois, il paraît évident qu'au fil des siècles, les effets observés sur le corps après la consommation du *tchapalo*, ont été ressentis et confirmés par l'ensemble des habitants. A côté du *tchapalo*, la farine de mil mélangée à l'eau sert à désaltérer l'étranger et les travailleurs au champ.

³⁴ En Côte d'Ivoire, les Mandé constituent une aire linguistique et culturelle composée de deux grands groupes, à savoir les Mandé du Nord (Malinké, Dioula, Koyaka, Bambara) et des Mandé du Sud (Dan, Toura, Gagou, Gouro, Mona et Ngan). Il est bon de souligner qu'en Afrique, les Mandé englobe le sud et le nord du Mali actuel jusqu'à Tombouctou, l'est de la Guinée, l'ouest du Burkina Faso, le nord de la Côte d'Ivoire, du Libéria et de la Sierra Leone, toute la Gambie, le sud du Sénégal et le sud-est de la Mauritanie.

³⁵ Le maïs fut rapporté de Nouveau Monde par Christophe Colomb dès son premier voyage. Quant à l'arachide, elle a été importée en 1648 du Pérou ; elle a joué un rôle important sur les bateaux négriers pour nourrir les esclaves. A l'arrivée de Colomb, la patate était cultivée aux Antilles et en Amérique tropicale ; Colomb la rapporta en Espagne, où elle se répandit à partir de 1495 ; elle fut, de là, apportée par les Espagnols aux Indes et par les Hollandais en Indo-Malaisie. Schnell (R.), *Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique, essai de phytogéographie alimentaire*, Paris, édition Larose, 1957, p. 141.

³⁶ Schnell (R.), *op.cit*, p. 140.

³⁷ Le terme dioula désigne une fraction des Mandé qui se sont spécialisés dans l'activité commerciale. De nos jours, il est employé à tort pour désigner tous les Mandé. Pour de plus amples informations, se référer à Yves Person, Samori, *une révolution dyula*, Dakar, IFAN-Dakar, 3 Tomes, 2377 p.

Les Dioula sont de véritables commerçants dont l'implantation dans le pays sénoufo remonte au XVI^{ème} siècle du fait du commerce du sel et du cola qui avait mis en contact les populations soudanaises à celles de la forêt du sud. C'est au cours de ces traversées qu'ils finissent par s'établir et à développer des transactions commerciales chez les Sénoufo. En effet, les savanes du nord étaient traversées par un réseau de routes commerciales orientées vers le Golfe de Guinée et la boucle du Niger. Dans ce système, les Dioula transportaient les produits africains (cola, sel, ivoire) au sud vers les côtes maritimes et remontaient au nord avec les marchandises proposés par les navigateurs européens. C'est dans ce contexte qu'ils introduisirent sur le territoire sénoufo le maïs, l'arachide et la patate douce, plantes alimentaires venues du Nouveau monde³⁸. Aussitôt connues, ces plantes séduisent les paysans sénoufo qui les adoptent dans leur alimentation.

Rapidement, le maïs (*Zea mays*) devient leur aliment de base. Il est consommé en général à l'état frais après la récolte. Les grains, une fois séchés, sont écrasés pour donner de la farine qui sert à la fabrication du *tô* de maïs. Les Sénoufo plantent particulièrement le maïs entre les mois de juin et de juillet. La récolte a lieu généralement à partir du mois d'octobre. C'est la nouvelle grande céréale du pays sénoufo à cause de sa forte production sur leurs terres latéritiques. Désormais, le maïs devient l'aliment de base de la plupart des Sénoufo. Cet état de fait s'explique par le travail minimum que procure la préparation culinaire de cette céréale par rapport au mil et au sorgho³⁹. Contrairement à ces dernières céréales, l'épi du maïs se consomme soit braisé soit bouilli à l'eau. Ainsi, pendant les périodes de soudure, les Sénoufo en consomment beaucoup.

Outre le maïs, les paysans apprécient les arachides fraîches avec leurs coques qu'ils dégustent autour du feu. Le reste de la production est séchée pour être gardée et consommée au cours de l'année jusqu'à la future récolte. Les arachides entrent pour la plupart dans la préparation des sauces. Pour ce faire, les grains sont séchés et grillés par les femmes qui les pillent ensuite dans des mortiers. Elles les écrasent enfin à l'aide de pierre pour obtenir la pâte

³⁸ L'Afrique a donné à l'Asie des végétaux domestiques comme le sorgho. Mais elle en a reçu d'autres céréales (blés, orges venus du Proche-Orient) et par le sud de l'Arabie ou la côte orientale, des bananiers, la grande igname et le taro. UNESCO, S/D KI-ZERBO Joseph, *Histoire générale de l'Afrique*, tome 1 : *Méthodologie et préhistoire africaine*, Paris, Présence Africaine / EDICEF/UNESCO, 1986, p. 388.

³⁹ Le mil devient comme une céréale sacrée et le sorgho occupe une place négligeable dans l'alimentation. Il remplace le manque de mil ou est généralement destiné aux animaux domestiques. Les Sénoufo consommaient le riz asiatique introduit par les Arabes sur la côte du Mozambique à partir du VIII^e-Xe siècle. Son introduction sur la côte occidentale d'Afrique par les portugais est tardive (XVI^e siècle). Cultivé dans les bas-fonds, le riz n'intéressa pas véritablement les Sénoufo. Toutefois, sa préparation était destinée généralement aux étrangers à qui ils voulaient faire plaisir. Vraisemblablement, les Dioula ont véhiculé davantage cette plante chez les Sénoufo.

d'arachide. Les arachides⁴⁰ et le maïs sont deux plantes qu'ils cultivent simultanément sur le même sol, ce qui constitue un avantage certain pour ces paysans amoureux du travail champêtre.

Enfin, la patate douce adoptée par les Sénoufo devient une importante plante de soudure pendant la saison sèche où a lieu sa récolte. Sa chair tendre et savoureuse est appréciée par tous les Sénoufo. Elle est consommée braisée ou bouillie ou encore grillée. Du fait de sa conservation difficile, la patate douce⁴¹ nourrit les familles durant toute la période difficile de la saison sèche où le paysan est obligatoirement au repos. Cette saison implique une période de restriction appelée quelquefois période creuse.

En plus des plantes alimentaires que les Dioula ont véhiculées dans le milieu sénoufo⁴², ils vont y transmettre la fabrication d'arôme naturel, le *soumbara*, l'huile de karité et de poissons secs.

L'apparition d'arômes naturels et de poissons secs

Dans la savane sénoufo, existent des végétaux qui poussent naturellement. Leur nombre s'accroît grâce à leurs grains qui en tombant, finissent par germer en donnant vie à d'autres arbres. L'existence dans la région de ces essences végétales atténuée, en cas de sécheresse prolongée, les effets de la disette. Aussi, les Sénoufo s'adonnaient-ils au ramassage et à la cueillette des fruits sauvages qu'il trouvait abondamment dans leur environnement. Les plus importants sont le néré (*ParkiaBiglobosa*) et le karité (*élais guinéensis*). Ce sont des arbres qui produisent pour le néré, une poudre jaunâtre comestible et des grains qui après transformation, donnent le *soumbara*, un genre d'arôme apprécié beaucoup par les Sénoufo. A ce propos, l'archéologue Victor Tiègbè Diabaté indique que cet arôme a été hérité des Dioula. Il soutient que les Sénoufo ne consommaient alors que la farine jaune contenue dans les gousses des fruits à maturité. Ce sont les Dioula qui leur ont appris la fabrication du *soumbara*, terme malinké qui signifie pour les Sénoufo, « le produit qui dégage une forte odeur »⁴³. Par le biais des échanges,

⁴⁰ Il est bon de noter qu'au XIX^e siècle, les esclaves d'origine sénoufo introduisirent chez les *Adjoukrou* (Dabou) la culture de l'arachide. Jean Eggue, Michel Latte, « Histoire alimentaire des Odzokru, peuples du sud de la Côte d'Ivoire du XVI^e au XIX^e siècle » in *Les cahiers de philosophie*, vol. 3, Gabon, 2012, p. 272.

⁴¹ Des groupes sénoufo tels ceux de Dokaha (Sous-préfecture de Korhogo) produisent de la patate dans les bas-fonds, ce qui confère à ces régions la qualification de grandes zones productrices de la patate.

⁴² L'alimentation permet en effet de mettre en évidence les « topographies sociales », de voir « l'influence de la circulation et des échanges » chez un peuple. Ici, elle permet de saisir l'influence de la circulation des commerçants dioula dans le pays sénoufo.

⁴³ Victor Tiègbè DIABATE, *op.cit*, volume I, p. 274. Les Sénoufo nomment le *Soumbara* des Dioula dans leur propre langue *Cisara*. Le *soumbara* se présente sous la forme de petites boules noires et nauséabondes composées de grains de néré cuits à la vapeur.

les commerçants dioula vulgarisent dans le pays sénoufo un condiment qui devient très prisé par les femmes sénoufo pour la confection de leurs différentes sauces.

Quant au karité, il produit des amandes à la chair tendre et douce. Les grains, une fois séchés et transformés, produisent de l'huile végétale pour la cuisine et le cosmétique. Les fruits du karité (*Butyrospermum parkii*) ont la forme de grosses prunes. Dès que les fruits sont mûrs, de mai à septembre, ils tombent naturellement sur le sol et sont recueillis par les femmes et les enfants. Leurs chairs délicieuses sont directement mangées. Les amandes, après séchage et chauffage, donnent un liquide brunâtre. Une fois filtré, ce liquide en se solidifiant donne enfin le beurre de karité qui sert comme huile de cuisson et comme pommade d'entretien de la peau. Le beurre tandis qu'il est encore liquide, coule dans des Calebasses de différentes formes dont il épouse les formes après refroidissement. La production du beurre de karité paraîtrait aussi une invention des Malinké puisque ce sont leurs femmes qui avaient pris l'habitude de ramasser les noix de karité pour fabriquer le beurre de karité⁴⁴. Les ancêtres des Sénoufo ne consommaient que la douce écorce verte de la noix de karité.

En plus du *soumbara* et du beurre de karité, les Dioula font connaître aux Sénoufo la consommation de poissons secs. Pêchés par les hommes des côtes lagunaires⁴⁵, les poissons sont fumés par les soins de leurs femmes en vue de leur commercialisation à longue distance. Apprécies des femmes sénoufo du fait de sa longue conservation, ces poissons secs accompagnent désormais leurs différentes sauces. Ce nouveau produit constitue un appoint significatif appréciable par les Sénoufo dont les rares cours d'eau tarissent lors de la difficile saison sèche.

Ainsi, par le commerce transcontinental, les Dioula côtoient le territoire sénoufo où ils parviennent à y introduire non seulement de nouvelles plantes issues du Nouveau Monde mais aussi de l'huile et de l'arôme africains. L'alimentation des Sénoufo se voit enrichir de ces nouveautés qui conviennent d'une part à leur climat et relief puis d'autre part à leur goût⁴⁶. Après les Dioula, l'évolution de l'histoire africaine fait croiser le destin des Sénoufo avec

⁴⁴ Ibidem, p. 273.

⁴⁵ Les populations de pêcheurs du littoral ivoirien sont les Appoloniens, Eotilé, Abouré, Ebrié, Alladian, Avikam, Neyo qui bénéficient d'un réseau dense de lagunes et de fleuves. Leur activité principale étant la pêche, ils profitent de la présence des Dioula pour écouler leurs productions auprès des populations de la savane ivoirienne et de la boucle du Niger. D'ailleurs, le nom d'appellation de ces poissons *abidjan djègai*, c'est-à-dire les poissons d'Abidjan en langue dioula, atteste bien leur origine.

⁴⁶ La notion de choix alimentaire est souvent le fruit de contraintes naturelles ou économiques, celle de goût a permis de privilégier les motivations sociales et culturelles, car elle correspond plus aux préférences, aux inclinations et aux plaisirs qu'on a de manger certains aliments. E. Littré, *Dictionnaire de la Langue française*, Chicago, 1994, article « goût », T. 3, p. 2814-2815.

l'impérialisme français qui a pour vocation d'imposer sa civilisation aux peuples noirs « démunis de toute civilisation »⁴⁷.

Le peu d'influence de la culture française sur l'alimentation et la boisson des Sénoufo (1905-1960)

La pénétration française, amorcée tardivement dans le nord de la Côte d'Ivoire, ne se heurte à aucune résistance de la part des chefferies sénoufo qui se soumettent dès 1898. La résistance de Samory une fois vaincue⁴⁸, le nord est aussitôt à la merci des nouveaux conquérants qui connaissent plus ou moins une résistance alimentaire de la part des Sénoufo.

L'apparition de nouveaux aliments non prisés par les Sénoufo

La pénétration française dans le nord de la Côte d'Ivoire est avant tout destinée au commerce ; écouler les produits de l'industrie française et obtenir en échange des matières premières ou des denrées alimentaires du cru. Dans cette optique, le colon procède à la production massive des cultures traditionnelles du peuple sénoufo afin d'alimenter l'industrie européenne. Aussi, les mesures d'intensification de la production concernent essentiellement le maïs, le riz et les arachides. Cette politique d'intensification entraîne ainsi la production accrue de ces cultures connues antérieurement par les Sénoufo grâce aux Dioula. L'achat de ces productions instaure l'essor du commerce colonial dans le Nord de la Côte d'Ivoire, d'où l'établissement des boutiques des grandes compagnies de commerce de la colonie⁴⁹.

Les succursales de ces maisons de commerce proposent des produits d'importation aux populations sénoufo. Il s'agit principalement de tissus, de tabac, de conserves de viande, de vêtements, de savons, de la pacotille, du sel, de la quincaillerie et des ouvrages en métaux. La plupart de ces produits vient majoritairement de la France puis des autres pays de l'Europe

⁴⁷ Cette expression est entre guillemets pour traduire l'une des fallacieuses raisons (procurer aux peuples « sauvages » d'Afrique les bienfaits de la civilisation) de la présence française en Afrique en général et en particulier en Côte d'Ivoire. Or, comme le montre notre étude, le peuple sénoufo possédait bien sa civilisation propre à lui avant l'intrusion française. Pour de plus amples précisions, le lecteur pourra lire Joseph Ki-Zerbo, *Histoire générale de l'Afrique noire, d'hier à demain*, Paris, Hatier, 1972, 702 p.

⁴⁸ Pour échapper à l'étau français à Bissandougou (la capitale de son empire), Samory Touré entreprend un véritable exode qui le conduit avec ses troupes dans le nord de la Côte d'Ivoire. De 1894 à 1896, il conquiert les royaumes de Bouna, de Kong et de Bondoukou puis stabilise son nouvel empire en fixant sa capitale à Dabakala. Sa capture le 29 septembre 1898 à Guélérou, près de Man, occasionne la disparition de son empire. Les territoires du nord qu'il occupait sont rattachés à la colonie de Côte d'Ivoire par un décret du 17 octobre 1899. Jean-Noël Loucou, *Côte d'Ivoire : les résistances à la conquête coloniale*, Abidjan, les éditions du CERAP, 2015, p. 53-54.

⁴⁹ On note la présence des succursales de la CFAO (Compagnie Française de l'Afrique de l'Ouest), de la SCOA (Société Commerciale de l'Ouest Africain), de la SACI (Société Africaine de Commerce et d'Industrie) et de la CFCI (Compagnie Française de la Côte d'Ivoire). ANCI : QQ 33 Chambre de commerce : *Nomenclature des maisons de commerce et d'industries de la colonie*.

(Angleterre, Hollande et Allemagne) et de l'Amérique. Les maisons de commerce importent ainsi ces produits européens pour la consommation des indigènes afin de susciter chez eux de nouvelles habitudes et de nouveaux besoins. Toutefois, ces produits ne parviennent pas à séduire les populations sénoufo accoutumées à leur tradition alimentaire. Seuls, les nouveaux scolarisés et les rares habitants proches l'administration coloniale commencent à consommer les boîtes de conserve de viande, les pâtes alimentaires et les biscuits. Une telle situation s'explique par la méconnaissance de ces produits et l'habitude de ne consommer que des aliments préparés. A cela s'ajoute, le fait que les populations sénoufo, essentiellement rurales, étaient plus préoccupées à s'acquitter du paiement de leur impôt⁵⁰, au risque d'être humiliées par les gardes coloniaux.

Néanmoins, un produit colonial finit à partir de 1945 par séduire l'ensemble des Sénoufo : le pain français. Fabriqué à base de farine de blé et d'eau, le pain fait son apparition dans la colonie ivoirienne dès 1930 par l'installation de la première boulangerie pour le personnel européen. En 1937, Gaty et Gabrielli créent leur boulangerie à Abidjan avant de s'étendre à Bouaké entre 1945 et 1946⁵¹. Le pain était inconnu des peuples de Côte d'Ivoire avant la colonisation française car aucune production traditionnelle ou artisanale n'existait. Développé au rythme de l'implantation coloniale française, la baguette française fait son apparition en tant que réponse à un besoin importé des colons et non des indigènes. La nature périssable de la baguette a rendu impossible son importation depuis la métropole française. En outre, son faible coût unitaire rendrait son importation relativement onéreuse et incompatible avec le principe budgétaire colonial consistant à dépenser moins pour la colonie. Aussi, les techniques de panification étant ignorées des Africains, ce sont les Européens qui ont assuré le fonctionnement des premières boulangeries en utilisant des techniques de fabrication et des moyens de production importés⁵².

Ce nouveau modèle de consommation se répand auprès des Sénoufo installés dans les villes coloniales telles que Korhogo, Ferkessedougou, Boundiali, Katiola avant d'atteindre les milieux ruraux. Ces populations apprécient la douceur du pain qui devient dorénavant un

⁵⁰ La colonisation française imposa dès 1905 le paiement obligatoire d'un impôt de capitation de 2,5 francs par indigène âgé de 18 ans. Une telle mesure contraignait les Sénoufo accoutumés au troc puis aux cauris à rechercher la monnaie française par la vente de leurs productions agricoles aux maisons de commerce. Le paysan cultivait désormais activement sa terre afin de pouvoir se procurer le numéraire indispensable au paiement de son impôt.

⁵¹ *Télé Miroir*, magazine télévisuel du jeudi 27 Juin 1985. Jusque-là inconnu des Sénoufo, le pain est appelé *Brou* en langue malinké. Mais les Sénoufo voient en ce produit l'équivalent de l'igname braisé, tubercule qu'ils consomment. Aussi, finissent-ils par la désigner *toubabou l'orgue fouhogue* c'est-à-dire littéralement l'igname braisé des Blancs.

⁵² Ministère du plan, ORSTOM, *La formation de capital productif privé ivoirien, le secteur boulangerie*, p.5. De 1945 à 1960, plus de 36 boulangeries sont créées dans la colonie ivoirienne, montrant ainsi son appréciation par les indigènes.

aliment de soudure. Une fois de plus, ce sont les commerçants dioula qui répandent cet aliment dans les villages et hameaux. La vulgarisation du pain est aussi l'affaire des commerçants libano-syriens⁵³. Plus proches des indigènes par leur lieu d'habitation et leur mode d'existence, ces Libanais pénétraient profondément la brousse par la marche pour vendre les produits coloniaux.

Les Sénoufo sont confrontés à l'introduction de l'argent et des nouveaux besoins créés par le Blanc notamment le pain. L'importation des boissons spiritueuses européennes font également leur apparition chez les Sénoufo.

L'avènement de l'alcool moderne dominé par le tchapalo

Parmi les produits importés par le colonisateur, figurent les alcools comme le gin, le rhum et le whisky. Ces liqueurs commercialisées par les maisons de commerce coloniales entrent dans les mœurs et coutumes des peuples lagunaires. Très tôt en contact avec les Européens⁵⁴, ces populations lagunaires finissent par intégrer ces boissons qui entrent désormais dans la constitution de la dot et des offrandes lors des funérailles. Mais contrairement aux Lagunaires, ces spiritueux laissent les Sénoufo indifférents en raison d'une part de son introduction tardive chez eux et de son coût élevé⁵⁵. Les rares consommateurs des boissons européennes sont les fonctionnaires coloniaux, les anciens combattants et les riches habitants.

Cette situation n'a pas échappé à l'observation d'un administrateur colonial en service chez les Sénoufo : « (...) Il se produit assez fréquemment des scènes de désordre au village et particulièrement dans les environs des boutiques indigènes. Nombre de ces boutiques sont ouvertes jusqu'à des heures avancées de la nuit, débitant des boissons et ont pour meilleurs clients les tirailleurs, contre lesquels je n'ai aucun recours et les indigènes étrangers. »⁵⁶

Aussi, pour réduire la consommation de l'alcool, le colonisateur élève les taxes qui passent de 220 à 350 francs de sorte à augmenter les prix d'achat et réduire ainsi l'usage de l'alcool. Les Sénoufo préfèrent se contenter de leur boisson traditionnelle, le *tchapalo* qu'ils consomment gratuitement dans les villages, vu son coût dérisoire⁵⁷. Par conséquent, l'alcool, cette nouvelle denrée d'importation est présente dans la plupart des centres urbains du Nord de

⁵³ La présence des Libano-Syriens n'est pas antérieure à 1932 dans le territoire sénoufo.

⁵⁴ Sur les côtes africaines, depuis le XVIIe siècle, l'alcool de traite avait une place de choix parmi les pacotilles importées en échange des esclaves. Raymond Borremans, *Le grand dictionnaire encyclopédique de la Côte d'Ivoire*, Abidjan, NEA, tome 1, 1986, p. 82.

⁵⁵ Les maisons de commerce coloniales véhiculent les liqueurs européennes dans le territoire sénoufo car du fait de l'Islam qui interdit l'alcool, les commerçants dioula ne s'adonnaient pas à sa vente. Cet état de fait explique sa méconnaissance en milieu sénoufo.

⁵⁶ ANCI : 1 FF 138 *Interdiction des jeux de hasard sur les chantiers des chemins de fer*. 1904-1905.

⁵⁷ Une calebasse de *tchapalo* était vendue à 5 francs durant la période coloniale.

la Côte d'Ivoire mais reste le privilège des gens aisés⁵⁸ et n'entre pas véritablement dans les habitudes alimentaires des Sénoufo. Le boire sénoufo se résume uniquement au *tchapalo*, boisson présente dans tous les localités sénoufo. Cette réalité transparaît dans le rapport ci-dessus qui ne cite aucunement les Sénoufo comme de potentiels clients des boutiques vendant l'alcool européen. Les liqueurs d'importation paraissent donc être des luxes pour ces pauvres paysans.

Conclusion

Pour bien comprendre le fonctionnement de la culture alimentaire des Sénoufo de la Côte d'Ivoire, il faut voir, dans un premier temps, qu'elle est surtout végétale et dépend des ressources de leur région d'occupation. En effet, le paysan sénoufo s'adonne exclusivement à l'agriculture sensée lui procurer l'essentiel de quoi vivre avec sa famille en toute sérénité. Par ailleurs, la nature lui vient en appoint afin de varier son alimentation. En dépit de la présence des volailles et des bovins dans sa région, les Sénoufo connaissent une absence notoire de protéines animales dans leur alimentation. Ce paradoxe s'explique par le fait que la viande est réservée exclusivement aux sacrifices dans le bois sacré et à l'organisation des funérailles.

Par conséquent, elle est devenue à la fois un tabou totémique religieux et un luxe que le paysan ne peut s'offrir que lors des réjouissances funéraires. Une telle tradition alimentaire provoque assurément un déséquilibre alimentaire et des carences vitaminiques chez cette population animiste. Toutefois, on ne peut parler de sous-alimentation car les végétaux, la viande de gibier et les fruits saisonniers permettent un tant sous peu de combler le manque de consommation régulière de protéines animales. Ainsi, « murés dans leurs habitudes ancestrales », les Sénoufo ont acquis des habitudes alimentaires spécifiques capables de favoriser leur croissance et de soutenir leurs dépenses énergétiques quotidiennes.

Ce régime alimentaire est resté inchangé. Néanmoins, au contact des Mandé, les Sénoufo acquièrent de nouvelles habitudes alimentaires. Le maïs, les arachides, la patate douce, le *soumbara* et les poissons secs viennent pour ainsi dire varier et enrichir leur alimentation. Mais à l'avènement de la colonisation française, les Sénoufo manifestent une certaine résistance alimentaire qui se traduit par l'ignorance des boîtes de conserves, des pâtes alimentaires et de l'alcool moderne. Cette forme de résistance s'explique d'une part par leur attachement à leur manger et boire traditionnels, et d'autre part par le caractère luxueux de ces nouveaux produits

⁵⁸ Raymond BORREMANS, *Op.cit.*, p. 84.

aux yeux de ces populations essentiellement rurales. En revanche, le pain européen, par sa simplicité et son coût dérisoire, rentre dans leurs mœurs.

En somme, le manger et le boire en pays sénoufo demeurent une spécificité traditionnelle culturelle qui s'est enrichie et diversifiée au contact des peuples rencontrés.

Sources

- Sources orales :

Coulibaly Mamadou, né en 1958 à Korhogo, technicien d'imagerie médicale, entretien réalisé à Abidjan le 23 octobre 2016.

Coulibaly Yaya, né le 15/07/1969 à Korhogo, Agent juridique, entretien réalisé le 15/02/2009 à Abidjan.

Koné Moussa Bim Yéti, né le 26/12/1953 à Ferkessédougou, Journaliste, entretien réalisé le 25/04/2009 à Ferkessédougou.

- Archives Nationales de la Côte d'Ivoire (ANCI) :

Série EE : 1 EE 79 (2) Notice administrative et ethnique sur le cercle de Korhogo + Statistiques économiques, administratives et ethniques. M. DELAFOSSE – 1908.

1 EE 79 (2) Essai démographique du cercle de Korhogo (Région de Kong – Côte d'Ivoire) – Delafosse – 1928.

ANCI : Colonie de la Côte d'Ivoire. Coutumier du cercle de Kong – Coutumes – Sénoufo – M. F. DELMOTTE, Administrateur des colonies – 1919.

ANCI : Colonie de la Côte d'Ivoire, Rapport sur la race sénoufo – 1922, en exécution de la circulaire N° 86 B – M du 27 mars 1922.

Série RR : 1 RR 5 : Rapports d'ensemble et correspondance relatifs au plan de la campagne agricole pour l'année 1912. (1911-1913)

1 RR 6 : Etat de la colonisation agricole européenne 1908-1909.

1 RR 13 : Cercle de Korhogo, Statistiques de cultures pratiquées dans le cercle de Korhogo 1913.

1 RR 14 : Correspondances au sujet de l'intensification de la production agricole pour ravitailler la métropole 1916-1918.

1 RR 24 : Rapport d'ensemble sur la situation agricole 1923.

1 RR 32 : Correspondance, rapport et télégrammes portant sur la situation agricole en Côte d'Ivoire, 1918-1927.

1 RR 124 : Culture du maïs en Côte d'Ivoire : traitement, intensification et exportation 1933, 1934, 1937.

Bibliographie :

Allou (Kouamé René), Gonin (Gilbert), *Côte d'Ivoire : les premiers habitants*, Les éditions du CERAP, Abidjan, 2006, 122 p.

Allou (Kouamé René), « Les sept matriclans et la tradition alimentaire des N'Zema : essais d'interprétation historique » in *Godo-Godo*, revue d'histoire et d'archéologie africains n°21, 2011, pp.108- 116.

Aymard (Maurice), « Pour l'histoire de l'alimentation : quelques remarques de méthode » in *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 30^e année, N. 2-3, 1975. pp.431-444.

Barry (Mody Bakar), *Les conditions d'intégration de l'agriculture et de l'élevage dans le nord de la Côte d'Ivoire*, Université de Montpellier I, Thèse pour l'obtention du Doctorat de 3^e cycle en économie rurale, octobre 1979, 238 p.

BNETD, *Le Nord ivoirien en mutation*, Ministère du plan, Mai 1974, 147 p.

Borremans (Raymond), *Dictionnaire encyclopédique de la Côte d'Ivoire*. Abidjan, NEA, 4 tomes: 1985, tome 1: *A – B*, 288 p, 1986, tome 2: *C – D – Eu*, 290 p, 1987, tome 3: *Eu – F – G – H*, 272p, 1988, tome 4: *I – J – K – L – M*, 272 p.

Coulibaly (Mamadou), Diabate (Tenin), *Les besoins culturels des Ivoiriens à Ferkessédougou*, Ministère du Plan, Université d'Abidjan, Mémoire de Maîtrise, Institut d'Ethno-Sociologie, juin 1976, 111 p.

Coulibaly (Sinaly), *Le paysan sénoufo*, Abidjan, NEA, 1978, 245 p.

Delafosse (Maurice), *Haut - Sénégal– Niger*. Tome 1 : *Le pays, les peuples, les langues*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1972 (Nouvelles éditions), 428 p.

Diabate (Tiègbè Victor), *L'évolution d'une cité commerciale en région de savane : le cas de Kpon*, Université de Paris I, Panthéon Sorbonne, thèse pour le Doctorat d'Etat-ès-lettres et sciences humaines sous la direction de DEVISSE Jean, 1988, 2 volumes, 633 p.

Chastanet (Monique), Chouin (Gérard), Dora (de Lima) et Guindeuil (Thomas), « Pour une histoire de l'alimentation en Afrique avant le XXe siècle », *Afriques* [En ligne], 05 | 2014, mis en ligne le 22 décembre 2014, consulté le 08 décembre 2016. URL : <http://afriques.revues.org/1674>

Flandrin (Jean-Louis), Montanari (Massimo), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 926 p.

Garine (Igor de), « Le Prestige et les Vaches », pp. 191-196 in *VI congrès international des sciences anthropologiques et ethnologiques*, Paris, 1963, vol. 2, 2nd part.

Holas (Bohumil), *Industries et cultures en Côte d'Ivoire*, France, Centre des sciences humaines, 1965, 117 p.

Le Roy (Xavier), *L'introduction des cultures de rapport dans l'agriculture vivrière sénoufo. Le cas de Karakpo*, travaux et documents de l'ORSTOM, 1983, 208 p.

Lemaire (Marianne), « Portrait du sénoufo en travailleur ; le sénoufo dans l'imaginaire colonial et post-colonial. » in *Ethnologies comparées* n°2, Printemps 2001, 21 septembre 2001, 23 p.

Merle (Claude), *L'alimentation dans l'histoire : de la préhistoire à nos jours*, Paris, Autrement jeune, 2002, 61 p.

Requier-Desjardins (Denis), *L'alimentation en Afrique : manger ce qu'on peut produire. L'exemple de la consommation alimentaire en Côte d'Ivoire*, Paris-Abidjan, Karthala/PUSAF, 1989, 169 p.

Saadi (Lahlou), *Penser Manger. Les représentations sociales de l'alimentation*. Psychology. Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS), 1995.

Sanogo (Bakary), *Le rôle des cultures commerciales dans l'évolution de la société sénoufo (Sud du Mali)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, 1989, 278 p.

Schnell (R), *Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique, essai de phytogéographie alimentaire*, Paris, édition Larose, 1957, 223 p.

Seignalet (Jean), *L'alimentation ou la troisième médecine*, Paris, collection Ecologie humaine, François-Xavier de Guibert, 5ème édition refondue et augmentée, 658 p.

Yayat d'Alepé (Hubert), 1979, *Une économie coloniale de transition : la côte d'Ivoire de 1893 à 1919*, Université de Paris VII, Thèse de 3^e cycle d'histoire sous la direction de Catherine Coquery-Vidrovitch, 557 p.