



Revue des Sciences Sociales

Numéro 3 | 2023 | Vol. 2

Varia – décembre 2023

ALIMENTATION COMME SYSTÈME D'EXPRESSION IDENTITAIRE : L'EXEMPLE DE N'GAJIKARASSOU AUPRÈS DES KANURI DU NIGER

FOOD AS A SYSTEM OF IDENTITY EXPRESSION : THE EXAMPLE OF
N'GAJIKARASSOU AMONG THE KANURI OF NIGER

Ibrahim **MALAM MAMANE SANI**

RÉSUMÉ

Les études ayant pour objet l'alimentation restent nombreuses et thématiquement variées. D'abord abordée sous un angle nutritionnel, l'alimentation revêt de plus en plus, un centre d'intérêt socio anthropologique accru ; à la lumière des paramètres culturels et locaux qui orientent le comportement du groupe par rapport aux types et catégories d'aliments. C'est dans ce cadre que cette réflexion, qui se veut être une modeste contribution à la socio-anthropologie de l'alimentation, fait sien, ces aspects patrimoniaux. En effet, en tant que patrimoine matériel et immatériel, le fait alimentaire connaît, aujourd'hui, un véritable engouement ; ceci est d'autant plus une réalité, au regard des théories et débats qui se dessinent et se redessinent, en transcendant la dimension traditionnelle strictement nutritionnelle ; pour engager les déterminants sociaux et culturels. Fort de ce constat, l'étude révèle que l'alimentation devient un système complexe qui s'identifie au gré

des réalités locales et culturelles des communautés. L'exemples des Kanuri du Niger. Au-delà, les résultats de cet article, révèlent qu'au regard des enjeux souvent complexes, qui caractérisent le système social alimentaire des communautés Kanuri, un constat s'impose : les attributs liés aux problématiques alimentaires deviennent, non plus, l'apanage de seuls nutritionnistes et/ou agronomes, mais un terrain d'expérimentation où se croisent et s'entremêlent des formes de savoirs locaux aux allures de socio-anthropologie de connaissance. C'est même la quintessence de cette réflexion axée sur des données empiriques résultant d'une méthodologie typiquement qualitative.

Mots-clés : Système social alimentaire, Lac Tchad, N'GajiKarassou, Niger.

ABSTRACT

Studies focusing on food remain numerous and thematically varied. First approached from a nutritional angle, food is increasingly taking on a center of increased socio-anthropological interest; in light of cultural and local parameters that guide group behavior in relation to food types and categories. It is in this context that this reflection, which aims to be a modest contribution to the socio-anthropology of food, embraces its heritage aspects. Indeed, as a material and intangible heritage, food is experiencing real popularity today; this is all the more a reality, in view of the theories and debates which are taking shape and being redrawn, transcending the traditional, strictly nutritional dimension; to engage social and cultural determinants. Based on this observation, the study reveals that food becomes a complex system which is identified according to the local and cultural

realities of the communities, for example the Kanuri of Niger. Beyond that, the results of this article reveal that in view of the often complex issues which characterize the social food system of Kanuri communities, one observation emerges: the attributes linked to food issues are no longer becoming the prerogative of only nutritionists and/or agronomists, but a field of experimentation where forms of local knowledge that resemble socio-anthropology of knowledge intersect and intermingle. It is even the quintessence of this reflection focused on empirical data resulting from a typically qualitative methodology.

Keywords : Social food system, Lake Chad, N’GajiKarassou, Niger.

INTRODUCTION

Les études ayant pour objet l'alimentation restent nombreuses et thématiquement variées. D'abord abordée sous un angle nutritionnel, ensuite l'alimentation revêt de plus en plus, un centre d'intérêt socio-anthropologique accru ; à la lumière des paramètres culturels et locaux qui orientent le comportement du groupe par rapport aux types et catégories d'aliments. Interrogées au-delà du champ traditionnellement dévolu à l'alimentation, certaines gastronomies symbolisent tout un patrimoine culturel, et au-delà, symbolisent une identité de groupe (Kilani, 1992 : 112).

L'alimentation locale à travers ses patrimoines matériels et immatériels connaît aujourd'hui un véritable engouement, et les débats qui se dessinent transcendent le paramètre nutritionnel pour mettre en relief ses aspects sociaux et culturels au regard des enjeux souvent complexes, qui caractérisent l'espace social alimentaire. Fort de ce constat, les attributs liés aux problématiques alimentaires deviennent non plus l'apanage des seuls nutritionnistes et/ou agronomes mais un terrain d'expérimentation où se croisent et s'entremêlent plusieurs formes de connaissances socio-anthropologiques. Dans cette logique, le champ d'action du « système alimentaire » transcende largement la simple sphère du comestible pour s'intéresser aux représentations

symboliques. Ce système social alimentaire serait le résultat des choix opérés par une communauté humaine à l'intérieur d'un ensemble constitué par les produits nutritifs mis à sa disposition dans le milieu naturel (Poulain 2005). Ce constat fait dire à Kilani (1992 : 157)

« Qu'en établissant à l'intérieur du nutritif la distinction entre le mangeable et le non mangeable, la valeur sociale investie crée l'aliment au sens culturel et ordonne les aliments dans une hiérarchie qui transcende les goûts subjectifs individuels et s'affirme comme la valeur culturelle partagée par l'ensemble du groupe ».

La présente contribution prend appui sur une spécialité gastronomique dans les pratiques quotidiennes culinaires des kanuri, communauté très présente dans les pays limitrophes du Lac Tchad que sont : Niger, Nigéria, Tchad et Cameroun.

L'objectif de ce travail est de dresser un état des lieux de savoirs locaux, éléments déterminants, pour comprendre et au-delà expliquer la ou (les) logique (s) inhérentes aux dynamiques sociales et culturelles qui sous-tendent la construction identitaire des kanuri du Niger par l'entremise d'une gamme culinaire ancrée dans les pratiques quotidiennes. Cette réflexion sied aux préoccupations propres à la logique scientifique qui, comme le mentionne (Bourdieu 1968), se présente comme une « *course*

à obstacle" : lutte contre les préjugés et les évidences du sens commun et l'élaboration d'un cadre d'analyse » (Bourdieu 1968, cité par G. Ferréol et al. 2014 : 91). En effet, cette socio-anthropologie de l'alimentation se présente comme un apport déterminant dans la compréhension et la manière d'expliquer les relents identitaires au travers d'une spécialité culinaire empreinte de symbole dans l'espace social culturel local des Kanuri. Au regard de ce qui précède, interroger la dimension socio-anthropologique de l'alimentation devient un exercice dans la mesure où les résultats auxquels nous sommes parvenus orientent les éléments qui nourrissent l'hypothèse selon laquelle, l'alimentation est également une résultante d'un construit social. Cette réflexion s'articule autour de trois axes principaux : Le premier axe fait office du cadre théorique de référence et élément de conceptualisation ; le second axe s'efforce de mettre en relief les considérations méthodologiques ; et enfin, le troisième axe présente et discute des résultats aboutis.

1. MÉTHODOLOGIE

1.1. Cadre théorique de référence et éléments de conceptualisation

Cette première partie est une déclinaison des contours théoriques et contextuels de la dimension sociale de l'alimentation avec comme porte d'entrée "N'GajiKarassou".

L'état des lieux sur la production des savoirs relatifs à la socio-anthropologie des dynamiques culturelles ne s'est pas limité, à décrire les logiques propres à chaque type d'organisation sociale. Cette quête de connaissance va plus loin, en s'intéressant aux variabilités des formes et techniques qui gouvernent l'espace social alimentaire. En effet, dans son *Manuel d'Anthropologie culturelle*, Lowie (1936 :133) consacre à cette thématique tout un chapitre, intitulé : « Le feu, la cuisine et les aliments », dont le contenu est bien plus large que le titre ne le laisse penser. L'auteur montre, dans une démonstration savante. Mais c'est avec Mead (1928 :65) qu'on apprend la dimension sociale et surtout culturelle de l'alimentation comme patrimoine à entretenir. En effet, dans *Mœurs et sexualité en Océanie*, l'auteur présente la manière dont les comportements parentaux dans la distribution des aliments aux enfants peuvent être un élément déterminant dans la construction de ce que Linton (1945 : 344) appelle

« la personnalité de base ou l'identité d'un groupe social ». Par conséquent, la définition des habitudes alimentaires rend compte de la conception culturaliste et « normée » des pratiques quotidiennes des acteurs dans la construction identitaire qui englobe les différents contours de l'alimentation. L'alimentation devient, de fait, un enjeu au sein duquel se construisent et se revendiquent des construits sociaux, dans la façon d'être et de paraître, d'un groupe ou d'une structure sociale. Au-delà, elle constitue un système de socialisation à l'aune duquel « (...) des individus ou groupes d'individus, en réponse aux pressions sociales et culturelles, choisissent, consomment et mettent à contribution, certaines portions de disponibilités alimentaires présentes dans la quête d'une identité remarquable » (*ibidem*). Cette esquisse définitionnelle peut aisément englober la présente préoccupation qui consiste à aller au-delà des considérations nutritionnelles et diététiques de N'GajiKarassou pour appréhender ses contours socio-anthropologiques, tels qu'enseignés par Moulin (1975) dans une posture typiquement identitaire : *Nous ne mangeons pas avec nos dents et nous ne digérons pas avec nos estomacs ; nous mangeons avec notre esprit, nous dégustons selon les normes culturelles liées au système d'échanges réciproques qui est à la base de toute vie sociale. C'est pourquoi chaque peuple se définit selon ses pratiques alimentaires et ses manières de table aussi nettement, aussi sûrement, que par sa langue, ses croyances ou ses pratiques sexuelles* (Moulin 1975 : 155).

Méthodologiquement, la sociologie a la particularité d'être une discipline théorique mais dont les réalités étudiées sont empiriquement vérifiables sur le terrain. Cela sous-entend que le choix méthodologique relatif aux types d'enquête dépend évidemment de l'objet d'étude et, surtout, de la finalité à laquelle s'inscrivent la ou les motivations du chercheur. D'après S. Paugam (2010), généralement, le sociologue se pose trois questions préalables pour mener une investigation de type socio-anthropologique : *Auprès de qui réaliser l'enquête ? À quel endroit ? Et selon quelle approche ?*

Cette étude s'inscrit dans le cadre d'une recherche qualitative sur les déterminants sociaux et culturels de l'alimentation. Ici, il est question d'un mets très apprécié au Niger et même assimilé à l'identité des kanuri : le N'GajiKarassou.

1.2. Présentation de la zone d'étude

Vaste pays sahélo-saharien, d'une superficie de 1 266 491 km², le Niger est un pays enclavé aux trois quarts (¾) désertique. Il est soumis à une pluviométrie aléatoire, irrégulière et mal répartie dans le temps et dans l'espace. Sur le plan administratif, le pays est divisé en huit grandes régions, 63 départements et 266 communes dont 52 urbaines et 214 rurales. De ces huit régions, figure la zone d'étude ou localité de Diffa. Située à l'extrême Est du Niger, la zone étudiée, couvre une superficie de 156 906 km². Elle est limitée au nord par la région d'Agadez, celle de Zinder à l'ouest, et partage la même frontière avec la République Fédérale du Nigeria au Sud et la République du Tchad à l'Est.

L'économie locale est basée essentiellement sur les productions agro-sylvo-pastorales. Dans le domaine de l'agriculture, c'est la monoculture du mil qui demeure l'activité prépondérante des populations. Les trois quarts des terres cultivables sont consacrés à cette activité, soit près de 105 000 ha sur les 299 500 ha de terres arables. Quant aux cultures irriguées, elles sont réalisées dans les cuvettes de Mainé-Soroa ou dans les zones d'épandage de la Komadougou qui sert de frontière entre le Niger et le Nigeria sur près de 150 km. Les principales cultures de rente reposent sur le poivron, le riz, l'orge et l'oignon.

1.3. Démarches méthodologiques

La méthodologie mobilisée pour conduire cette réflexion à consister à l'utilisation des techniques de collectes qui obéit aux principes de la méthode qualitative. En effet, les outils de collecte mobilisés reposent sur trois techniques qui gouvernent la méthodologie qualitative : entretiens individuels, entretiens groupés et récit de vie sous forme de biographie. Ainsi, le choix porté sur cette méthode, se justifie à la lumière des préoccupations

soulevées par l'objet d'étude beaucoup plus en phase avec des « mises en évidence ». L'enquête de terrain a concerné les sites de réfugié des localités de Kabléwa et de Mamouri dans la région de Diffa. Pour la conduite de cette enquête, deux principales variables ont orienté notre démarche méthodologique. D'une part, le profil socio-démographique des enquêtés (es) qui fait ressortir trois caractéristiques que sont : le sexe, l'âge et le statut social. D'ailleurs, le croisement de ces trois variables laisse présager la prise en considération de la mixité comme méthode d'approche de collecte lors des opérations de terrain. D'autre part, la monographie des sites étudiés et l'hétérogénéité des ménages a commandé le *comment ?* et le *pourquoi ?* des interlocuteurs. En d'autres termes, la dynamique de l'enquête a suscité son propre cheminement du moment où, « le choix des interlocuteurs s'opère par "buissonnement" ou "arborescence" : de chaque entretien naît une nouvelle piste, de nouveaux interlocuteurs possibles, suggérés directement ou indirectement, au cours de l'entretien » (Olivier De Sardan 2008 : 83).

Partant de ce constat, le processus de collecte a obéi à la technique d'échantillonnage probabiliste par grappe selon la configuration administrative de la zone en question : régions, départements, et communes. Il convient de noter également que tous les profils interrogés interagissent et militent pour la promotion et la valorisation des produits locaux, les variétés culturelles locales, singulièrement, le "N'GajiKarassou", objet de la présente réflexion. Le profil des personnes enquêtées renseigne le rôle et l'apport de chaque acteur dans la construction sociale de l'alimentation et ses différentes formes de sociabilités qui lui sont associées. Le tableau ci-dessous, dresse une situation des profils des enquêtés, la technique utilisée et le nombre d'entretiens réalisés. Le tableau ci-dessous dresse la répartition des répondants selon la catégorisation socioprofessionnelle.

Tabl. 1 : répartition des répondants selon la catégorisation socio-professionnelle

Profil des enquêtés (es)	Technique de collecte utilisée	Nombres d'entretiens réalisés
Dépositaire de savoir culinaire ou <i>Biridedama</i>	Entretien semi directif	4
Chefs de ménages	Entretien semi directif	32 ○ 16 entretiens (hommes) ○ 16 entretiens (femmes)
Nutritionnistes	Entretien semi directif	8
Groupement féminin Kilakil	Focus group	10
Total des entretiens réalisés		54

Source : données de terrain, juin, 2022

2. ENTRE RESULTATS DE TERRAIN ET DISCUSSIONS CONTEXTUELLES

Le processus d'analyse et d'interprétation des données révèlent deux dimensions socio-anthropologiques réelles dédiées au *N'GajjiKarassou* que nous pouvons déduire de la façon suivante : une première dimension aux allures de récit de vie à fort encrage biographique et historique qui s'attarde sur « les débuts » de la technique du système culinaire mais aussi, ses précurseurs ; et une seconde dimension, beaucoup plus réceptive aux représentations véhiculées comme vecteur de cohésion sociale et, au-delà, d'identité culturelle d'un groupe.

2.1. Des éléments évocateurs d'une pratique culinaire millénaire

Étymologiquement traduit par couscous du mil à base de la sauce d'oseille, "*N'GajjiKarassou*", en langue kanuri, fait l'objet d'une pluralité de récits sur ses origines et ses précurseurs quant aux prémices de la spécialité comme pratique culinaire. Pour mieux saisir les différentes péripéties de cette spécialité culinaire et la comprendre en tant que pratique de cuisson, depuis des temps immémoriaux, il nous paraît plus qu'essentiel de situer *N'GajjiKarassou* au prisme des civilisations clés

ayant caractérisées l'évolution de l'humanité de l'Antiquité à nos jours. A ce niveau, les différentes tendances qui découlent de la fouille documentaire et sur la base d'une triangulation des extraits d'entretiens appuyés par des récits de vie, les résultats aboutis révèlent que la pratique culinaire de *N'GajjiKarassou* est, vraisemblablement, la résultante d'une succession voire d'une évolution de pratiques humaines qui trouve son sens dans le système social alimentaire Kanuri. Pour rendre compte cette mutation de pratiques culinaires, l'apport déterminant de l'industrialisation lithique a été capital. Aujourd'hui, dans plusieurs sociétés et/ou communautés, la meule demeure encore une des matières premières dans le processus de transformation alimentaire, comme c'est le cas du *N'GajjiKarassou* et cela, malgré le poids de la modernité, avec l'avènement des machines à moulin. En effet, on apprend avec Mortillet (1869 : 335) que : « *L'industrie lithique date de l'époque préhistorique car, déjà, l'homme de Neandertal sut utiliser les pierres polies afin de transformer les produits de récoltes et/ou forestiers en aliments comestibles ; Tout peut être compris comme un processus de l'évolution des pratiques humaines observée depuis 38 000 ans avant Jésus Christ* ». La figure qui suit dresse une meule et sa pierre de broyage de mil en guise d'illustration.

Fig. 1. : une meule avec sa pierre de broyage du mil



Source : Données de terrain, juin, 2022

Une photographie de la meule en instance de broyage du mil qui servira à la préparation du *N'GajjiKarassou*

dans le village de Mamouri. Le récit d'une *biridedama* en ces termes :

Depuis les temps immémoriaux, la meule a toujours contribué dans le processus de transformation du mil, sorgho ou même maïs pour l'obtention du fameux couscous traditionnel ou *N'Gaji*. Mieux, c'est aussi la même meule qui intervient dans le broyage des feuilles de l'oseille ou *karassou*, communément appelé *N'Gajikarassou* c'est à dire couscous du mil à base de feuille oseille. Il est important de retenir qu'avant, les feuilles de l'oseille sont broyées puis lavées dans le but de réduire l'acidité compte tenu de la non maîtrise du dosage. En effet, la femme prépare en quantité pour de nombreuses personnes relevant du foyer. Autre chose, les femmes de l'époque ne connaissaient ni mortier ou pilon, ni machine à moudre. Elles recouraient systématiquement à la pierre de transformation ou meule pour convertir la matière première en aliments comestibles. Autant la meule intervient pour écraser les céréales en alimentation de base, autant, le même outil servait dans le processus de la transformation des produits forestiers en aliments comestibles. Aujourd'hui encore, certaines communautés s'en servent dans la préparation du *N'Gajikarassou* qui devient davantage plus, succulent que si c'est fait à la machine. Nous (moi et mon mari) sommes de « l'ancienne école ». Difficile pour ma petite fille qui n'a connu que la ville et ses confort d'accepter, d'utiliser la meule car j'avoue que c'est tout de même physique pour, dans un premier temps, séparer le mil du son et dans un second, transformer la céréale en couscous. Le travail peut banalement prendre une demi-journée. En plus, il faut veiller à ce que le sable n'interfère pas dans le processus de transformation au risque de provoquer le courroux du mari. Or, en notre époque, c'est plus qu'une fierté de savoir utiliser la pierre ; d'abord, dans l'imaginaire collectif on pense que ta mère t'a transmise le savoir-faire culinaire et savoir être, gage d'une femme kanuri modèle.

Je vous informe qu'autrefois, le mariage au sein de la famille de la fille suppose la dotation d'un exemplaire de « pierre à moudre ». Mes parents m'ont accompagnée avec la meule jusqu'au domicile conjugal. Au-delà, la meule symbolise une culture culinaire qui renvoie à une identité kanuri. Toutes mes filles que j'ai fait marier ont reçu au moins une meule en guise de cadeau symbolique sachant particulièrement qu'il serait rare voire illusoire qu'elles s'en servent.

(Entretien réalisé le 20 juin 2022)

« Traditionnellement, la préparation de N'Gajikarassou doit répondre à quelques préalables : dans la culture kanuri le vrai couscous vient traditionnellement à base du mil qui est l'alimentation de base de cette communauté. Le processus de préparation est difficile puisqu'il obéit à une technique particulière et mobilise un effort physique conséquent. En effet, la femme peut consacrer une bonne moitié de la journée rien qu'à la préparation. Traditionnellement, au village, la femme commence la préparation du couscous dès la veille, et pouvoir gagner en temps, pour espérer la consommation du mets à la mi-journée du lendemain. Or, de nos jours, les femmes sont enclines à fournir moins d'efforts avec l'avènement de la machine à moudre. Aujourd'hui, les femmes font systématiquement recours à cette dernière pour le besoin de transformation alimentaire. Prenez l'exemple, des épices qui, autrefois, font l'objet de la

pile, aujourd'hui, ces mêmes produits qui servent à assaisonner la sauce passent par la machine à moudre. Alors que certains types d'épices ne doivent pas nécessairement être broyées complètement car cela ôte leur saveur. Certes, il y a le gain du temps, mais la saveur n'est pas toujours au rendez-vous » (Entretien réalisé le 12 juin, 2022).

Certaines communautés préfèrent recourir à l'industrie lithique particulièrement, la meule, pour transformer les produits alimentaires, forestiers ou même halieutiques. En effet, on apprend avec Mortillet (1869 : 335) que : « L'industrie lithique date de l'époque préhistorique car, déjà, l'homme de Neandertal sut utiliser les pierres polies afin de transformer les produits de récoltes et/ou forestiers en aliments comestibles ; Tout peut être compris comme un processus de l'évolution des pratiques humaines observée depuis 38 000 ans av. J. C. ». Fort

de ce constat, nous nous alignons non sans prudence, à la thèse de l'auteur ; selon laquelle, la technique qui sied dans le processus de séparation du mil écrasé d'avec le son, peut effectivement, être considérée, comme le prolongement logique des différentes évolutions qu'a connues l'industrie lithique dans le processus de transformations alimentaires des produits de récolte et/ou forestier en vue de garantir leur comestibilité. Ainsi, le recours à la meule dans la préparation du *N'GajiKarassou*, par les précurseurs concourt parfaitement à situer cette technique de cuisine comme une pratique millénaire. D'ailleurs le matériau de terrain l'atteste tant la pierre en question renvoie à une autre époque.

2.2. Le système social alimentaire kanuri : entre patrimoine identitaire et normes institutionnelles

Le fait social alimentaire engage de multiples dimensions dont l'analyse socio-anthropologique s'efforce de décomposer les variantes en lien avec la nomenclature qui structure et hiérarchise les sociétés. Sous le poids des logiques culturelles, ces variantes, parfois, aux allures de normes sociales, dictent et orientent les pratiques et représentations des individus et/ou groupes d'individus dans leurs façons d'aborder les pratiques culturelles qui définissent les normes de cuisiner, de manger, ... On comprend dès lors que l'alimentation sort de sa « zone de confort » qui lui est traditionnellement dévolue pour épouser les contingences sociales locales afin d'entretenir et de préserver l'unité et la cohésion du groupe. En cela, elle devient une institution garante de patrimoine identitaire et culturel. Cette fonction dévolue cadre parfaitement avec la définition consensuelle arrêtée lors de la conférence générale de l'UNESCO, tenue en 2003 à Paris, qui définit le patrimoine culturel immatériel comme : « Ensemble des pratiques, représentations, expressions, savoirs et savoir-faire que les communautés, les groupes et, dans certains cas, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. [...]. Il comprend également les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs, les Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ou les connaissances et le savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel » (Unesco 2015 : 3). La nourriture est

culture quand on la produit, quand on la transforme au moyen du feu ou même à travers une technologie élaborée et dédiée. L'alimentation revêt davantage de culture dès lors que sa consommation, son choix et sa place répondent aux variantes qui gouvernent les logiques sociales, économiques, politiques et même religieuses dont elle est investie (Montanari 2010). Par conséquent, la patrimonialisation de l'alimentaire renvoie à la prise en compte de spécificités tantôt locales tantôt générales ; tantôt individuelle tantôt collective, bien différenciée. C'est exactement le cas *N'GajiKarassou* qui, au-delà du déterminant nutritionnel, s'invite dans le culturel selon « les manières de cuisiner ou les manières de manger ou de boire » puisqu'il constitue un système culturel porteur d'histoire et d'identité.

Cette situation doit son sens au poids de la mondialisation où de profondes mutations et changements ont cours. Derrière cette dynamique transcendante se cache, pour beaucoup de communautés d'individu, ou groupe d'individus, la crainte de voir disparaître des pratiques et/ou valeurs « normées » qui contribuent à la construction et la sauvegarde d'une identité. C'est-à-dire le maintien de l'équilibre social, gage de la stabilité et du bon fonctionnement des règles et codes qui participent à la régulation de la vie en société.

À l'aune de ces pratiques ou « valeurs normées », les techniques culinaires s'érigent souvent en patrimoine culturel pour rejoindre l'affirmation forte de Jean-Pierre Poulain (2005 : 366) pour qui, « *La patrimonialisation de l'alimentaire émerge dans un contexte de transformation vécue comme un mode de dégradation et, plus largement, comme un risque de perte d'identité* ». Et d'ajouter « *Le débat sur l'Europe de 1993 a vu le camembert au lait cru s'ériger en symbole de fierté de la nation française* ». Et, justement, *N'GajiKarassou*, en tant que patrimoine alimentaire et culturel revêt les formes de sociabilités qui définissent les logiques individuelles et collectives des acteurs qui laissent apparaître un construit social aux allures de patrimoine alimentaire en quête d'identité.

CONCLUSION

La démarche qui a orienté cette analyse a su décliner les pesanteurs sociologiques et anthropologiques qui font de l'alimentation un

construit social. A ce titre, le système social alimentaire dédié à *N'Gajikarassou*, à travers ses représentations et symboles véhiculés, prouve à suffisance que cette spécialité culinaire est millénaire à la lumière des objets servant à la préparation. L'exemple de la meule, qui sert d'ustensile pour cuisiner, conforte notre hypothèse. En effet, comme d'autres objets, qu'on qualifie parfois de fait social total, l'alimentation se prête à l'articulation de point de vue sociologique, ethnologique et anthropologique. A cause de sa complexité et de multiples ramifications au sein des sciences sociales. L'essentiel de cette réflexion repose sur un postulat fort évocateur : l'alimentation en tant qu'objet d'étude revêt un concept multidimensionnel. « *Véhicule de valeur essentielle d'une société, la cuisine est aussi un fondement de l'identité et de l'altérité simultanément dans des modalités d'opposition, de répulsion, d'interaction ou d'emprunt* » (Mathias 1991 : 186) En effet, traditionnellement dédiée à sa vocation première qu'est la nutrition, l'alimentation peut englober les dimensions culturelles et même identitaires pour symboliser tout un patrimoine national.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

CARL Guthe et MEAD Margaret., 1945. «Manual for the Study, of Food Habits» Bulletin of National Research Council, National Academy of Sciences, tome 4, pp. 95-111

CONDOMINAS Georges, 1997. « Les pratiques alimentaires: un patrimoine culturel à sauvegarder », Les études vietnamiennes, tome 1, pp. 21-30.

EGNANKOU Adolin, 2020. « L'Attiéké, un patrimoine alimentaire en devenir: entre quête identitaire et désir des quêtes de marchés internationaux », Annales de l'université de Moundou, tome 3, pp. 103-123.

FERREOL Gilles, LAFFORT Bruno et PAGES Alexandre, 2014. « *L'intervention sociale en débats* », EME Éditions, 315 p.

KARDINER Abram, LINTON Ralph et *ali*, 1945. «The Psychological Frontiers of Society», New York, Columbia University Press, cité par POULAIN Jean-Pierre, 2005. Dans : Sociologie de l'alimentation, Paris, PUF, 286 p.

KILANI Mondher, 1992. Introduction à l'Anthropologie, Lausanne, Payot, 368 p.

LOWIE Robert, 1980. «Manuel d'Anthropologie culturelle», Paris, Payot, (1^{re} éd. américaine: 1936), 390 p.

MATHIAS Marc, 1991. « Entrée Cuisine », in P. Bonté et M. Izard (éds), Dictionnaire de l'Ethnologie et de l'Anthropologie, Paris, P.U.F, pp. 186-188.

MEAD Margaret, 1963. « Mœurs et sexualité en Océanie », Paris, Plon (1^{re} éd. américaine : 1928), 606 p.

MONTANARI Massimo, 2010. «Le manger comme culture» Bruxelles, éditions de l'université Libre de Bruxelles, 176 p.

MOULIN Léo, 1975. «Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires», Bruxelles, Elsevier Sequoia, 204 p.

OLIVIER DE SARDAN Jean-Pierre, 2008. La Rigueur du qualitatif, Les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique, Louvain-La-Neuve. Academia-Bruylant , 360 p.

POULAIN Jean-Pierre, 2005. Sociologie de l'alimentation, Paris, PUF, 286 p.

AUTEUR

Ibrahim **MALAM MAMANE SANI**

Maître-assistant des Universités du cames (option sociologie rurale)

Chercheur au laboratoire d'études et de recherches en sociologie et anthropologie (LERSA)

Université Abdou Moumouni

Courriel : malammamanesani@gmail.com



© Édition électronique

URL – Revue Espaces Africains : <https://espacesafricains.org/>

Courriel – Revue Espaces Africains : revue@espacesafricains.org

ISSN : 2957-9279

Courriel – Groupe de recherche PoSTer : poster_ujlog@espacesafricains.org

URL – Groupe PoSTer : <https://espacesafricains.org/poster/>

© Éditeur

- Groupe de recherche Populations, Sociétés et Territoires (PoSTer) de l'UJLoG

- Université Jean Lorougnon Guédé (UJLoG) - Daloa (Côte d'Ivoire)

© Référence électronique

Ibrahim MALAM MAMANE SANI, « *Alimentation comme espace d'expression identitaire : l'exemple de N'gajikarassou auprès des kanuri du Niger* », Revue Espaces Africains (En ligne), 3 | 2023 (Varia), Vol. 2, ISSN : 2957-9279, mis en ligne, le 30 décembre 2023, p. 22-31.

INDEXATIONS INTERNATIONALES DE LA REVUE ESPACES AFRICAINS



[Voir la page de la revue dans Road](#)



[Voir la page de la revue dans Mirabel](#)



[Voir la page de la revue dans Sudoc](#)
