

UNIVERSITE DE YAOUNDE I

FACULTE DES ARTS, LETTRES ET
SCIENCES HUMAINES

CENTRE DE RECHERCHE ET DE
FORMATION DOCTORALE EN
SCIENCES HUMAINES ET
SOCIALES ET EDUCATIVES

UNITE DE RECHERCHE ET DE
FORMATION DOCTORALE EN
SCIENCES HUMAINES ET
SOCIALES

DEPARTEMENT
D'ANTHROPOLOGIE



THE UNIVERSITY OF YAOUNDE I

FACULTY OF ARTS, LETTRES
AND SOCIAL SCIENCES

POST GRADUATE SCHOOL FOR
THE SOCIAL AND EDUCATIONAL
SCIENCES

DOCTORAL RESEARCH UNIT
FOR HUMAN AND SOCIAL
SCIENCES

DEPARTMENT OF
ANTHROPOLOGY

**CULTURE ET ALIMENTATION CHEZ LES BOUDOUMA DU
TCHAD. UNE CONTRIBUTION A L'ANTHROPOLOGIE
MEDICALE.**

Mémoire présenté et soutenu le 12 Septembre 2024 en vue de l'obtention du diplôme de
Master en Anthropologie

Spécialité : Anthropologie Médicale

Par

Béchir TCHOUKTAMBI NOYOM
Licence en Anthropologie



JURY

Président : **SOCPA Antoine**, Professeur, Université de Yaoundé I

Rapporteur : **KUM AWAH Paschal**, Professeur, Université de Yaoundé I

Examineur : **NGHA Kah Evans**, Chargé du Cours, Université de Yaoundé I

Sous la direction de :

Paschal KUM AWAH

Professeur

À

mes parents : **Joël NOYOM** et **Esther GAMLA**.

SOMMAIRE

DEDICACE

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS

RESUME

ABSTRACT

LISTE DES ILLUSTRATIONS

INTRODUCTION

CHAPITRE 1 : PRESENTATION DES CADRES PHYSIQUE ET HUMAIN DE BAGASOLA

CHAPITRE 2 : REVUE DE LA LITTÉRATURE : CADRES THÉORIQUE ET CONCEPTUEL

CHAPITRE 3 : ALIMENTATION CHEZ LES BOUDOUMA DU TCHAD

CHAPITRE 4 : REPRÉSENTATIONS SOCIALES DE L'ALIMENTATION CHEZ LES BOUDOUMA DU TCHAD

CHAPITRE 5 : NOURRITURE : IDENTITÉ ET HOLISTICITÉ DE L'ALIMENTATION CHEZ LES BOUDOUMA DU TCHAD.

CONCLUSION

SOURCES

ANNEXES

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS

Il est primordial de reconnaître que l'aboutissement de cette présente recherche est tributaire du soutien des plusieurs personnes dont, nous ne saurons nous réserver de droit d'exprimer notre gratitude.

Nous remercions notre Directeur de Mémoire, le Professeur Paschal KUMAWAH, pour son appui technique, moral, intellectuel et pour sa grande disponibilité malgré ses multiples occupations, en tant que conseiller technique au ministère de la jeunesse et éducation civique, mais a eu le temps de nous suivre de bout en bout. Nous lui adressons également notre reconnaissance pour nous avoir initiés à certains logiciels d'analyse des données.

Nous tenons à remercier le Chef de Département d'Anthropologie de l'Université de Yaoundé I, le Professeur Paul ABOUNA, pour son expertise éthique et la gouvernance administrative.

Nous tenons également, par le biais de ce présent travail, à remercier tous les enseignants du Département d'Anthropologie qui nous ont encadrés durant notre cursus académique et qui ne cessent de nous prodiguer des conseils. Nous pensons aux Professeurs : MBONJI EDJENGUELE, Luc MEBENGA TAMBA, Antoine SOCPA, DELI TIZE TERI, Isaïah AFU KUNOCK, Lucy FONJONG et aux Docteurs Marguerite ESSOH, ANTANG YAMO, Alexandre NDJALLA, Exodus TIKERE MOFFOR, NGAH KAH Evans, Germaine NGA ELOUNDOU, Antoinette Marcelle NGA EWOLO et Séraphin BALLA.

A toutes les personnes ressources qui, sans elles, nous ne parviendrions pas au bout de ce travail, nous leur disons infiniment merci.

Nous profitons de cette même occasion pour remercier nos aînés académiques qui ont accepté de lire ce travail et de nous orienter. Il s'agit de : Bienvenu AMI et Service MOUR DOUNIA. Par la suite, nous disons merci également à tous nos camarades de promotion pour leurs conseils, aides, soutiens et discussions.

Nous disons merci également à Samuel Noé GUETNA TCHAPTANGOU, ABRAHAM MOULNA, ABANA LHAMMA GANLI et Madame Rosaline GUETNA pour leurs multiples soutiens durant notre parcours universitaire.

À toutes les personnes qui de prêt ou de loin ont apporté leur contribution dans la réalisation de ce mémoire et dont les noms ne sont point mentionnés, qu'elles agrément l'expression de notre profonde gratitude.

RESUME

La présente recherche qui porte sur « *Culture et alimentation chez les Boudouma du Tchad. Une contribution à l'anthropologie médicale* » s'intéresse à l'analyse du système alimentaire des Boudouma du Tchad, aux changements des habitudes alimentaires et aux mécanismes mis sur pieds pour y remédier. Du problème posé, découlent les questionnements suivants : Comment la culture influence-t-elle l'alimentation des Boudouma du Tchad ? Quelles sont les représentations socioculturelles de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad ? Quels sont les fondements culturels de l'alimentation chez Boudouma du Tchad ? Quelles sont les symboliques du choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad ? A ces questionnements, correspondent les hypothèses suivantes : la culture influence l'alimentation des Boudouma du Tchad dans les différentes conceptions culturelles dont ils ont de l'alimentation, les croyances culturelles sur l'alimentation et les interdits alimentaires. En milieu culturel Boudouma du Tchad, les représentations culturelles de l'alimentation reposent sur les normes et les valeurs culturelles, sur l'harmonie sociale, la connexion aux divinités et aux ancêtres. Les fondements socioculturels du choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad s'observent à travers leur attachement aux aliments issus de leurs milieux culturels tels que les produits céréaliers, les produits végétariens et les produits de l'élevage. Les symboliques du choix alimentaire chez les Boudouma s'observent à travers les idéologies ancestrales construites sur les valeurs et les normes de ce peuple, sur le permis, l'interdit, le goût et la qualité alimentaire et des aliments disponibles. A ces hypothèses, correspondent les objectifs suivants : Démontrer l'influence de la culture sur l'alimentation des Boudouma du Tchad. Ressortir les différentes représentations culturelles construites autour de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad. Démontrer les fondements culturels du système alimentaire chez les Boudouma du Tchad. Identifier les symboliques du choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad.

De ce fait, L'analyse et l'interprétation des données de terrain ont été réalisées à partir d'un modèle d'analyse de contenu et thématique et d'un cadre théorique construit à cet effet à partir des théories de représentations sociales de Denise Jodelet(1989), de l'ethnanalyse (Mbonji Edjenguèlè, 2005) et de l'écologie culturelle de Julian Edward(1950). Cette procédure d'intelligibilité a permis de parvenir aux principaux résultats ci-après : les représentations socioculturelles de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad renvoient à l'identité, au sacré, au moyen de communication entre les vivants et les morts et/ou les divinités à travers des rites appropriés. Le choix alimentaire chez les Boudouma Tchad est fondé sur les croyances aux divinités ancestrales, l'attachement à la culture (consommer ce qui est reconnu culturellement témoigne son appartenance à sa communauté) et le respect des valeurs traditionnelles. Les symboliques alimentaires chez les Boudouma renvoient : à la force, à la beauté, la joie, à la paix, la noblesse, à l'insertion sociétale.

Mots-clés : *culture, alimentation, Boudouma, Tchad, Anthropologie.*

ABSTRACT

This research, which focuses on “Culture and nutrition among the Boudouma of Chad. A contribution to medical anthropology” focuses on the analysis of the food system of the Boudouma of Chad, changes in eating habits and the mechanisms put in place to remedy them. From the problem posed, the following questions arise: How does culture influence the diet of the Boudouma of Chad? What are the sociocultural representations of food among the Boudouma of Chad? What are the cultural foundations of food among the Boudouma of Chad? What are the symbols of food choice among the Boudouma of Chad? These questions correspond to the following hypotheses: culture influences the diet of the Boudouma of Chad in the different cultural conceptions they have of food, cultural beliefs about food and food prohibitions. In the Boudouma cultural environment of Chad, cultural representations of food are based on cultural norms and values, on social harmony, connection to divinities and ancestors. The sociocultural foundations of food choice among the Boudouma of Chad are observed through their attachment to foods from their cultural backgrounds such as cereal products, vegetarian products and livestock products. The symbolism food choice among the Boudouma is observed through ancestral ideologies built on the values and norms of this people, on what is permitted, what is forbidden, taste and the quality of food and available foods. The following objectives correspond to these hypotheses: Demonstrate the influence of culture on the diet of the Boudouma of Chad. Highlight the different cultural representations built around food among the Boudouma of Chad. Demonstrate the cultural foundations of the food system among the Boudouma of Chad. Identify the symbols of food choice among the Boudouma of Chad.

Therefore, the analysis and interpretation of field data were carried out using a content and thematic analysis model and a theoretical framework constructed for this purpose based on the theories of social representations by Denise Jodelet (1989), the ethnoperspective of Mbonji Edjenguèlè (2005) and cultural ecology by Edward Julian (1950). This intelligibility procedure made it possible to arrive at the following main results: the sociocultural representations of food among the Boudouma of Chad refer to identity, to the sacred, to the means of communications between the living and the dead and/or the divinities through appropriate rites. The food choices of the Boudouma Chad are based on beliefs in ancestral divinities, attachment to culture (consuming what is culturally recognized demonstrates belonging to one’s community) and respect for traditional values. The food symbols of the Boudouma refer to: strength, beauty, joy, peace, nobility, and societal integration.

Keywords: *culture, food, Boudouma, Chad, Anthropology.*

LISTE DES ABREVIATIONS ACRONYMES ET DES SIGLES

1. Abréviations

LV11, 20-25 : Lévitique 11 verset 20 à 25	58
DT 12,23-24 : Deutéronome 12 verset 23 à 24	58
EXD, 23,19 et 34 : Exode 23 verset 34.	59

2. Acronymes

FAO : Organisations des Nations Unis pour l'Alimentation et l'Agriculture

INSEED : Institut National des Statistiques des Sciences Economique et Démographique.

OCHA: Offices for the Coordination of Humanitarian Affairs

PAM : Programme Alimentaire Mondial

PNUD : Programme des Nations-Unis pour le Développement

REACH: Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals

ROPPA : Réseau des Organisations Paysannes et des Producteurs de l'Afrique de l'Ouest

SODELAC : Société pour le Développement du LAC

3. Singles

BRM : Base de Référence Mondiale

CPCS : Commission Pédologie et de Cartographie des Sols

OMS : Organisation Mondiale de la Santé

ONG : Organisation Non Gouvernementale

PNNA : Politique Nationale de Nutrition et de l'Alimentation

PPN : Plumpy Nut

ZCIT : Zone de Convergence Intertropicale

LISTE DES ILLUSTRATIONS

1. LISTE DES CARTES

Carte 1 : carte de localisation du Tchad en Afrique	24
Carte 2 : Carte du Tchad	25
Carte 3 : carte régional de province du lac	26
Carte 4 : Carte du Département de Kaya.....	27
Carte 5 : Carte hydraulique de la province du Lac.....	29

2. LISTE DES PHOTOS

Photo 1 : Bœuf Kouri	37
Photo 2: homme dans sa pirogue en train de jeter le filet dans les eaux du Lac	39
Photo 3 : une femme vendant les céréales au marché de Baga-sola.	41
Photo 4 : photo de deux marmites au feu est illustrative montrant la manière de préparer la nourriture chez les Boudouma du Tchad.....	74
Photo 5 : Cette photo ci-dessous illustre la cuisson au poêle et la cuisson au grillage.	76
Photo 6 : Plats du couscous du maïs et de la sauce des feuilles des balanites (Waye Mahar Bè Kelou).....	78
Photo 7 : Vendeuse des produits alimentaires au marché	83
Photo 8 : Champ de la canne à sucre.....	86
Photo 9 : Une vendeuse du lait au marché de Baga-sola au Lac Tchad.....	105
Photo 10 : Photo du des dattes mûres (Dur Debinyo/Ilo).	106

3. LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : classification des espèces animales	31
Tableau 2 : Tableau taxonomique : 1ère classification alimentaire tenant compte du temps de la consommation de ces aliments	99
Tableau 3 : Tableau typologique des aliments chez les Boudouma du Tchad.....	103

4. LISTE DES SCHEMAS

Schéma 1 : pratique alimentaire des Boudouma et les facteurs influents l'alimentation.....	63
--	----

INTRODUCTION

Le présent mémoire de recherche intitulé : « **Culture et alimentation chez les Boudouma du Tchad. Une contribution à l'anthropologie médicale** », est une analyse anthropologique du système alimentaire qui fait partie des nombreux problèmes de santé préoccupant le Tchad en général et en particulier les Boudouma du Lac-Tchad. De ce fait, il est question de présenter de manière succincte le contexte de recherche, la justification de la recherche, la pose du problème de recherche, la problématique, les questions de recherches, les hypothèses, les objectifs de la recherche et la méthodologie de recherche.

1. CONTEXTE DE RECHERCHE

Selon Suremain (2009), depuis des décennies, la lutte contre la malnutrition et pour la sécurité alimentaire s'impose comme une préoccupation majeure dans les milieux de l'aide et du développement. Les actions menées en ce sens s'intègrent à des projets plus vastes visant à vaincre l'extrême pauvreté et à instaurer le développement durable.

Les Organisations non gouvernementales (ONG) et structures étatiques, paraétatiques et privées relaient les objectifs des grandes institutions internationales, l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et le fonds des nations unies pour l'enfance (Unicef) afin d'éradiquer la faim en améliorant la nutrition dans les sociétés et les groupes les plus vulnérables (pauvres, femmes, enfants).

Des dizaines d'indicateurs quantitatifs ont ainsi été élaborés à différentes échelles (individu, ménage, population, pays) en vue de détecter les malnutritions chroniques et sévères, et l'insécurité alimentaire, celle-ci dépendant de plusieurs facteurs : la disponibilité des aliments, leur accessibilité, la stabilité des approvisionnements, et l'acceptabilité culturelle associée à ces aliments. Le but est d'en identifier les causes et de définir des priorités d'action. Parmi ces causes, les praticiens de l'aide et du développement incluent les déterminants sociaux et culturels de l'alimentation, lesquels sont complexes, intriqués, peu quantifiables et hiérarchisables. Or, comment faire la part du social et du culturel dans les préférences alimentaires individuelles.

Pour Drouhin (2015), la croissance démographique à l'échelle mondiale est galopante et cela a conduit plusieurs analystes inquiétés par des perspectives malthusiennes à pousser certains gouvernements des pays développés à s'engager dans les années 1960-1970 sur des politiques agricoles intensives, assurant une production suffisante pour nourrir les bouches plus nombreuses du monde entier. Pour eux, cette course s'est traduite dans le secteur des politiques publiques alimentaires, caractérisés par des concentrations d'exploitations agricoles et les spécialisations vers des ressources alimentaires vivaces et rapidement durables. Cette perspective a permis aux subventions de plusieurs organismes qui contribuent à l'auto-

alimentation dans le monde et ces investissements vers une agro-culture motorisée et le développement des nouveaux espaces de céréales plus résistants.

Selon le rapport officiel de l'OMS (2020), il met en avant l'importance d'une alimentation saine pour prévenir les maladies chroniques liées à l'alimentation telles que : l'obésité, les diabètes et les maladies cardiovasculaires. Il est noté également que l'impact des choix alimentaires sur la santé met en lumière les inégalités à l'accès à une alimentation saine dans le monde. Ce rapport propose des recommandations pour promouvoir des systèmes alimentaires durables et équitables, ainsi qu'une politique visant à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments disponibles. Pour l'OMS, une alimentation saine devrait inclure des légumes, des céréales complètes, des protéines maigres, des produits laitiers faibles gras, des graisses saines et des graisses saturées. Il est encouragé de consommer d'eau potable et déconseillé de consommer excessive d'alcool et de limiter la consommation du sucre.

Selon le dernier rapport du Programme Alimentaire Mondial (PAM) (2020), une analyse sur la situation alimentaire et nutritionnelle dans le monde a été faite, et selon ce rapport, il met l'accent sur les défis auxquels sont confrontés les systèmes alimentaires dans le monde tels que l'insécurité alimentaire, la malnutrition et les crises humanitaires. Il propose également des recommandations pour améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle dans le monde.

Aux Etats-Unis, Pollan., (2006), explore les complexités de l'industrie alimentaire moderne et il met l'accent sur l'importance sur le choix des aliments auxquels sont confrontés les consommateurs. Il met la lumière sur les implications éthiques, environnementales et sanitaires de différents choix alimentaires. Il étudie les origines de divers aliments, notamment l'agriculture industrielle, l'agriculture biologique et la recherche de nourriture. Il encourage la population à prendre une décision plus éclairée et d'être consciente au choix des aliments consommés.

En Europe, Huchet (2015), parle du développement d'une politique alimentaire qui est fondé sur un impératif de sécurité des aliments et les nombreux travaux liant santé et alimentation la poussent à définir un cadre normatif plus englobant pour le secteur. D'autant plus que l'enjeu sanitaire n'est plus le seul. Le gaspillage alimentaire, la concurrence dans l'utilisation des terres arables et dans les débouchées alimentaires, les produits agricoles sont autant de raisons d'élaborer une politique alimentaire durable en Europe. L'alimentation bien indispensable à la survie de la communauté et ses ressources ont été au cœur des conflits guerriers qui ayant déchirés le vieux continent au 20^e siècle. Et ce n'est qu'à la moitié du 20^e siècle que l'Europe initie une politique alimentaire à deux problématiques : contraindre progressivement les futurs développements de la politique alimentaire et une exigence de

qualité croissante des Européens pour la qualité des produits alimentaires ; et deuxièmement, une volonté de voir les modes de productions mieux respecter l'environnement.

En Afrique de l'Ouest et francophone, selon rapport du 1er Forum régional sur la souveraineté alimentaire organisé par le Réseau des Organisations Paysannes et des Producteurs (ROPPA) à Niamey en Novembre 2006, les concepts qui sous-tendent les politiques agricoles et alimentaires s'inscrivent dans une perspective politique et économique plus fondamentale. Dès la proclamation de l'indépendance, la problématique à laquelle sont confrontés les nouveaux dirigeants et les peuples africains est celle de la construction d'Etats-nations viables reposant sur des économies nationales fortes. Sur le plan alimentaire, cette vision politique va être traduite par le concept d'autosuffisance alimentaire nationale, considérée comme constitutive de la souveraineté nationale.

Dans les pays francophones, les offices publics vont constituer l'instrument économique de promotion de l'autosuffisance alimentaire (monopole de commercialisation des céréales, prix administrés, etc.). Mais dans les faits, les efforts publics seront plutôt concentrés sur les productions agricoles destinées à l'exportation, prolongeant ainsi la spécialisation coloniale et l'organisation du commerce préexistante. Dans cette période, la légitimité des interventions publiques et l'encadrement ou le contrôle des marchés étaient peu contestés. Les politiques agricoles et les politiques de coopération mettent la priorité sur le développement de la production au travers des projets productifs. Alors que l'autosuffisance privilégiait une vision fondée sur les disponibilités agricoles nationales, la sécurité alimentaire met en avant quatre dimensions : la disponibilité des vivres, l'accessibilité des ménages et des individus à l'alimentation, le fonctionnement et la stabilité des marchés, et l'utilisation des aliments (dimension nutritionnelle et sanitaire).

Au Tchad, selon le Plan d'Action Intersectoriel de Nutrition et d'Alimentation du plan d'action (2022-2025) du ministère de la santé, le Gouvernement de la République du Tchad est conscient que le développement du pays est largement tributaire de la mobilisation et de la valorisation de son capital humain. Pour ce faire, il s'est fixé, dans son Plan Quinquennal de développement (PQ 2017-2021), comme objectif principal, d'améliorer l'état de santé de la population en mettant l'accent particulièrement sur l'amélioration du secteur alimentaire et l'amélioration de l'état nutritionnel en faveur de la population en général et plus particulièrement des femmes et des enfants et c'est dans le contexte global que le Développement Durable s'impose.

A l'instar de la plupart des pays de la zone sahélienne, le Tchad reste confronté à un cycle récurrent de crises alimentaires et nutritionnelles ayant un impact négatif sur la santé des

populations en général et celle des personnes les plus vulnérables que sont les enfants, les adolescents et les femmes enceintes ou allaitantes, en particulier. Cette situation dans certaines régions est aggravée par l'insuffisance des capacités de stockage et de conservation ainsi que l'enclavement qui rend les coûts de transfert des denrées à partir des zones excédentaires très élevés. A cela s'ajoute une inflation quasi générale du coût des denrées alimentaires et surtout des céréales qui est la base de l'alimentation de la plupart des ménages au Tchad. Ceci a exacerbé la détérioration des termes de l'échange (bétails et Céréales).

Il faut noter que selon ce rapport, qui dit population en bonne santé et productive dit nécessairement une alimentation saine, bien-être nutritionnel et approvisionnement en aliments sûrs et nutritifs. Il s'ensuit une baisse des coûts des soins de santé et des dépenses sociales et une amélioration de la qualité de vie. Le Tchad connaît de nombreuses difficultés tant conjoncturelles que structurelles. Depuis les sécheresses des années 1980, le Tchad connaît presque régulièrement un déficit céréalier. Les systèmes de production, basés sur une agriculture et un élevage de subsistance et extensifs, ne parviennent pas à couvrir les besoins alimentaires d'une population en croissance rapide. La récurrence du déficit céréalier contribue à une persistance de la crise alimentaire et nutritionnelle, particulièrement dans la bande sahélienne. Lorsque la santé est définie en termes biophysiques, elle s'évalue uniquement par des mesures objectives (ou objectivées) du même type, principalement en terme de normalité ou de risque, et exclut les aspects de bien-être, ou la capacité d'action. Dans ce cas, les objectifs des actions de santé sont aussi définis dans les mêmes termes, ainsi que leurs indicateurs d'effets et d'efficacité, et la santé.

1. JUSTIFICATION DU CHOIX DU SUJET

Le choix portant sur ce sujet se fonde sur deux raisons fondamentales dont l'une qui est d'ordre personnel et l'autre d'ordre scientifique.

1.1. Raisons personnelles

Ce sujet a été choisi à partir d'une exploration des travaux sur l'alimentation de l'homme Boudouma du Tchad et de notre séjour dans cette communauté. Nous avons constaté que le système alimentaire des Boudouma a été soumis aux différentes crises d'insécurité alimentaire et que ces derniers adoptent presque chaque année un nouveau régime alimentaire qui est souvent fondé sur les aides alimentaires. Nous voulons approfondir la recherche pour comprendre ce phénomène de près.

La motivation de réaliser un travail sur la culture et alimentation chez les Boudouma du Tchad, est que nous avons observé pendant quelques années des changements dans les

habitudes alimentaires, qui sont dus aux mutations environnementales et socioculturelles que subissaient ces peuples. Les remarques et les observations directes de leurs modes de vie nous motivent davantage à poser un regard scientifique sur cette population et sur son système alimentaire.

Nous avons aussi constaté que les mets traditionnels disparaissent progressivement chez les Boudouma et que les personnes considérées comme gardiennes des traditions, qui devraient conserver ces mets culturels, semblent ignorer la gravité de la situation.

1.2. Raisons scientifiques

Dans toutes les cultures du monde, il y'a des choix alimentaires, lesquels sont faits en fonction du point de vue culturel et de certaines contraintes liées à l'environnement de vie de la communauté. Il faut noter que les sujets traitant du système alimentaire apparaissent sous nombreux aspects et ont été abordés par plusieurs chercheurs des différentes disciplines scientifiques à l'instar de Resnicoff (1988), Creac'h (1993), Clanet (1990), Koppert & De Garine (1988), Raimond (2019), De Garine (2019) et Chauvin (2020). Ces derniers ont abordé le problème de l'alimentation sous l'aspect d'insécurité dans le Lac et les différents facteurs qui l'influencent dans le bassin tchadien. Ces différents travaux nous renseignent sur l'alimentation, mais il existe une rareté d'ouvrages scientifiques en anthropologie qui parlent des régimes alimentaires chez les Boudouma du Tchad, alors que l'anthropologie est la porte d'entrée sur chaque culture du monde. À travers cette recherche, la discipline anthropologique élargira son champ de recherche sur les questions alimentaires dans la localité du Lac-Tchad, précisément chez les Boudouma.

2. PROBLEME DE RECHERCHE

Dans toutes les sociocultures du monde il a été mis en place un système alimentaire, qui dote celles-ci d'un répertoire alimentaire et donne une valeur aux différents aliments qui le composent. Le fait alimentaire résulte du compromis entre deux contraintes, l'une imposée par le milieu (sol, cours d'eaux, climat, ressources exploitables), et l'autre modulée par la culture (vision du monde, structures sociales et religieuses, systèmes de valeur, représentations sociales, capacités technologiques), interagissant l'une et l'autre. Dans ce registre alimentaire, on y trouve les aliments des cérémonies festives jusqu'aux différentes activités rituelles et commensales, y compris la levée de deuil, influençant ainsi aussi bien la culture matérielle d'une société que les systèmes symboliques qui la caractérisent.

Or, l'on constate qu'avec l'avènement de la crise islamiste Boko Haram et des effets du changement climatiques, il y'a de cela quelques années, la communauté Boudouma du Tchad fait face à une dynamique alimentaire récurrente. Cette dynamique se traduit par la modification

des habitudes alimentaires entraînant l'emprunt ou la mobilité des pratiques culinaires. De même, les cérémonies traditionnelles connaissent l'absence des mets traditionnels, la non consommation de certains mets traditionnels qui ont pourtant une fonction d' « ali-cament », tout comme l'absence totale des grands lutteurs de la communauté dans les compétitions nationales et internationales. Dès lors, les représentations sociales, la vision du monde et les systèmes de valeur ne sont plus pris en compte dans le choix des nourritures, tout comme certains interdits sont considérés comme désuètes ou des simples.

PROBLEMATIQUE DE RECHERCHE

Cette recherche est basée sur l'alimentation dans son aspect culturel en vue de dégager les mérites et les limites, afin de proposer de manière idoine l'effectivité des aspects alimentaires qui influencent la santé de l'homme, à savoir les aspects biologique, psychologique, religieux et culturel.

Cette recherche se propose de nous édifier sur la pratique alimentaire des Boudouma et les changements des habitudes alimentaires qui s'opèrent au sein de cette communauté du Lac-Tchad, ainsi que les représentations locales vis-à-vis de ce phénomène. Pour certains auteurs, l'alimentation est une identité culturelle. Guthe et Mead, (1945), repris par Poulin, (2002) pensent que :

Les façons selon lesquelles des individus ou groupes d'individus, en réponse aux pressions sociales et culturelles, choisissent, consomment et mettent à contribuer certaines portions des disponibilités alimentaires présentes.

La pratique alimentaire est la réponse aux problèmes qu'une communauté rencontre dans son espace environnemental. La pratique culinaire est donc un fait communicatif codé, dont une communauté utilise le langage codé pour véhiculer le sens initiatique de la pratique culinaire. C'est ainsi que, dans cette même perspective illustrative, Lévi-Strauss (1966) intervient en disant que : « *la cuisine est un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu'elle est* ». La nourriture est symbolique et est le carrefour dans lequel les membres d'une communauté partagent la même vision du monde car, elle représente la société qui la confectionne. C'est pourquoi Shohet (2006), affirme que :

Dans chaque société, la nourriture est hautement symbolique en ce sens que ses membres lui attribuent des significations sentimentales, morales, religieuses et des vertus liées à une à la santé. Les adultes et les enfants peuvent également utiliser la nourriture comme symbole de l'identité communautaire au cours de leur histoire personnelle et pour affirmer ou se désengager de liens locaux.

Les choix alimentaires sont souvent conditionnés par l'environnement et influencés par le rapport de la communauté avec son milieu et ses croyances. La prise en charge de notre problème de recherche se fera à partir d'un cadre théorique constitué des théories telles que : la théorie des représentations sociales de Denise (1985 et 1991); l'Ethnoperspective ou l'Ethnanalyse de Mbonji (2005) et enfin la théorie de l'écologie culturelle de Julian (1950 et 1960), qui donnera naissance à l'Anthropologie écologique en 1970. Ces trois théories nous ont permis non pas seulement d'expliquer le système alimentaire chez les Boudouma du Lac-Tchad, mais aussi de mettre à nu ce phénomène à étudier.

Ainsi présentée, la problématique de cette recherche nous amène à l'éclosion des questions de recherche autour de ce problème.

5. QUESTIONS DE RECHERCHE

Dans cette partie du travail, il y'a une question principale et trois questions spécifiques.

5.1. Question Principale

Comment la culture influence-t-elle l'alimentation des Boudouma du Tchad ?

5.2. Questions spécifiques

QS1 : Quelles sont les représentations socio-culturelles de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad ?

QS2 : Quels sont les fondements culturels de l'alimentation chez Boudouma du Tchad ?

QS3 : Quelle est la symbolique du choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad ?

6. HYPOTHESES DE LA RECHERCHE

Nous avons une hypothèse principale et trois hypothèses spécifiques qui sont :

6.1. Hypothèse principale

La culture influence l'alimentation des Boudouma du Tchad dans les différentes conceptions culturelles dont ils ont de l'alimentation, les croyances culturelles sur l'alimentation et les interdits alimentaires.

6.2. Hypothèses spécifiques

HS1 : En milieu culturel Boudouma du Lac Tchad, les représentations culturelles de l'alimentation reposent sur normes et les valeurs culturelles, sur les interdits alimentaires à différents niveaux de la vie, sur l'harmonie sociale, la connexion aux divinités et aux ancêtres.

HS2 : Les fondements socio-culturels de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad s'observent à travers leur attachement aux aliments issus de leurs milieux culturels tels que les produits céréaliers, les produits végétariens et les produits de l'élevage.

HS3 : La symbolique du choix alimentaire chez les Boudouma s’observe à travers les idéologies ancestrales construites sur les valeurs et les normes de ce peuple, le permis, l’interdit, le goût et la qualité alimentaire.

7. OBJECTIFS DE RECHERCHE

Pour suivre la logique des questions et des hypothèses de recherche, nous avons formulé un objectif principal et trois objectifs spécifiques.

7.1. Objectif principal

Démontrer l’influence de la culture sur l’alimentation des Boudouma du Tchad.

7.2. Objectifs spécifiques

OS1 : Ressortir les différentes représentations culturelles construites autour de l’alimentation chez les Boudouma du Tchad.

OS2 : Démontrer les fondements culturels de la pratique alimentaire chez les Boudouma du Tchad.

OS3 : Identifier la symbolique du choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad.

8. METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE

Elle nous a aidé à opérationnaliser une méthode pendant la collecte des données en passant par l’analyse, interprétation jusqu’au dernier résultat final. C’est un processus à suivre pour le choix de la méthode. Elle a été indispensable dans notre travail car ce sont cet ensemble des méthodes et techniques qui nous ont permis de collecter, de traiter et d’analyser les données afin d’aboutir à produire le résultat de notre travail.

8.1. Type de recherche

Notre recherche s’est reposée sur une approche qualitative centrée sur les méthodes, les techniques et les outils de cette approche pour produire des données et des résultats optimaux. De ce fait, les données orales et les données iconographiques ont été collectées. Le choix des outils de collecte des données s’est adossé à ces deux types des données.

8.2. Site de recherche et les raisons de choix de ce site

Notre recherche s’est réalisée dans la province du Lac-Tchad, Département de KAYA et plus précisément à Baga-sola chef-lieu du département. La recherche a été structurée en deux zones d’études de Baga-sola dont la zone urbaine et la zone rurale. Le choix de ce site est parti d’un constat selon lequel le système alimentaire de ce peuple a été confronté aux différents maux liés aux crises alimentaires, la rudesse climatique et pluviométrique du milieu qui ont contribué de manière importante aux changements des habitudes alimentaires.

8.3. Population cible

La recherche s'est effectuée à Baga-sola le chef-lieu du département de KAYA et étant une ville cosmopolite, la recherche a concerné que la communauté Boudouma du Baga-sola sans distinction du sexe.

8.4. Echantillonnage

Il a été basé sur des personnes jugées susceptibles et qu'on a ciblé et qui ont répondu à nos préoccupations.

8.4.1. Procédure d'échantillonnage

Après le choix du site de la collecte et la définition des personnes qui vont participer à notre recherche, nous avons déterminé les moyens par lesquels nous avons utilisé pour les atteindre. Pour cela, nous avons convoqué la technique de l'échantillonnage raisonné, en employant de ce fait le procédé dit de *boule de neige*, nous avons identifié le premier informateur à partir duquel on a rencontré les autres et discuté avec eux. Cette technique nous a permis de rencontrer de nombreux informateurs.

8.4.2. Approche d'échantillonnage

On distingue deux approches dont l'approche probabiliste et non-probabiliste. Mais comme cette recherche étant qualitative, l'approche d'échantillonnage non-probabiliste a été retenue car elle a permis d'avoir les opinions des Boudouma.

8.4.3. Techniques d'échantillonnage

L'approche d'échantillonnage non-probabiliste comporte deux techniques qui sont : la technique de boule de neige et la technique accidentelle.

8.4.3.1. Technique de boule de neige

Cette technique se fait à partir d'un premier document lu ou d'une première personne interrogée qui nous a orienté vers d'autres documents ou vers d'autres informateurs. On est allé du premier informateur pour trouver plusieurs informateurs.

8.4.3.2. Technique accidentelle

Il s'agit d'une technique d'échantillonnage qui a permis de profiter de la présence de certaines personnes qui n'habitent pas dans la localité à cause des occupations professionnelles et qui sont arrivées pour les cérémonies et nous avons profité de l'occasion pour discuter avec elles. Cette technique nous a permis d'avoir des nouvelles et d'autres orientations de la compréhension de la culture alimentaire de Boudouma.

8.4.5. Taille de l'échantillon

La taille de l'échantillon s'est déterminée à 42 informateurs suite à la saturation des données recueillies. Elle est répartie de manière suivante :

Types d'informateurs	Nombres
Cultivateurs	9
Eleveurs	6
Ménagères	5
Enseignants	3
Infirmier(e)s	5
Commerçants	4
Notables	3
Personnels des ONG	7
TOTAL	42

8.5. Critères d'échantillon

Il s'agit des différentes personnes qui participent à notre enquête :

8.5.1. Critères d'inclusion des informateurs

Cette recherche inclut les aînés de familles, les commerçants, les personnels de santé, chefs religieux, personnels des organismes non gouvernementales, éleveurs, pêcheurs, agriculteurs, enseignants. En somme, nous nous sommes entretenus avec toutes les personnes disponibles et qui ont la connaissance sur la pratique alimentaire des Boudouma.

8.5.2. Critères d'exclusion

Nous avons exclu les jeunes adolescents et les étrangers nouvellement venus dans cette localité.

8.6. Méthodes de recherche

La méthode est la manière d'aborder l'objet d'étude, le chemin parcouru, la voie à suivre par l'esprit humain pour décrire ou élaborer un discours cohérent, atteindre la vérité de l'objet à analyser. C'est une démarche que nous avons adopté pour collecter les données.

8.6.1. Méthode de collecte

En sciences sociales, on rencontre plusieurs méthodes usuelles de collecte des données mais dans cette recherche, cinq méthodes usuelles ont été mobilisées pour ce travail :

8.6.1.1. Méthode de collecte des données primaires

Dans ce mémoire de Master en Anthropologie, nous avons fait recours à deux méthodes de collecte de données primaires à savoir : l'entretien et l'observation.

8.6.1.1.1. Entretien

Par cette méthode, les verbatim ont été collectés. Ce sont les données qui émanent de la subjectivité des répondants, de leurs vécus quotidiens, de leurs expériences personnelles.

8.6.1.1.2. Observation

Nous avons observé les différentes manières de s'alimenter chez les informateurs, les différents types d'aliments consommés et les différentes formes de la transformation de l'alimentation. Cette méthode nous a permis également d'observer le comportement des individus face au phénomène de l'alimentation en rapport avec la culture d'origine.

8.6.1.2. Méthode de collecte de données secondaires

Pour cette méthode de collecte comme son l'indique, il a été question de faire le tour des bibliothèques physiques, numériques et faire usage également des moteurs de recherche pour obtenir des informations sur la problématique de l'alimentation. Celle-ci a été utilisée avant, pendant et après la rédaction de ce travail. Il s'agit de :

8.6.1.2.1. Observation documentaire

C'est une technique de collecte des données écrites portant sur les travaux des prédécesseurs qui ont travaillé sur la même problématique que ce qu'on veut traiter. Cette technique a permis d'entrer en possession des documents précédents qui traitaient le problème alimentaire dans le monde.

8.6.1.3. Techniques de collecte des données primaires et secondaires

Les données ont été essentiellement collectées à partir de l'approche qualitative impliquant également des techniques qualitatives.

8.6.1.3.1. Techniques de collecte de données primaires

Les techniques utilisées pour la collecte de données de ce travail font référence aux différentes stratégies mis en œuvre dans le but d'obtenir les informations auprès des répondants. Trois techniques ont été utilisées pour obtenir les informations.

8.6.1.3.1.1 Entretien individuel approfondi

Cette technique de collecte des données a permis de discuter avec les informateurs sur les différentes questions concernant le système alimentaire des Boudouma du Baga-sola. C'est une technique de collecte des données qui a permis de procéder à un échange intensif avec les informateurs pour avoir les représentations et la symbolique et ainsi que certaines initiatives alimentaires mises sur pied. C'est aussi un échange au cours duquel on a interrogé les informateurs et discuter avec eux sur ce qu'ils pensent de l'alimentation de manière générale chez les Boudouma du Tchad.

8.6.1.3.1.2. Observation directe

C'est une technique qui a permis de visualiser l'aspect physique du terrain de recherche. Elle a permis également de mieux appréhender la culture matérielle de Boudouma sur

l'alimentation lors de la descente sur le terrain à Baga-sola. C'est une phase capitale pour la recherche.

8.6.1.3.1.3. Observation indirecte

Ici, nous n'avions pas observé directement certains faits qui concernent l'art culinaire dans la cuisine des femmes Boudouma. Dans la culture de ce peuple, ni l'homme ou ni un étranger n'a pas droit d'accès à la cuisine. C'est ainsi que notre guide étant une femme entrait dans les cuisines lors de la préparation des nourritures pour observer les faits et nous rendre compte par la suite. A sa sortie, elle nous faisait le compte rendu et nous avons exploité dans ce travail.

8.6.1.3.2. Techniques de collecte des données secondaires

C'est un ensemble des stratégies qui a permis de collecter les informations. Il existe plusieurs techniques de collecte des données parmi lesquelles la revue de la littérature systématique et la revue de littérature en boule de neige.

8.6.1.3.2.1. Revue de littérature systématique

Une revue de la littérature est dite systématique lorsqu'elle est structurée et ordonnée, elle suit un chemin ordonné. On a établi une fiche bibliographique sur laquelle nous avons répertorié tous les documents qui ont fourni les informations à la rédaction de notre mémoire.

8.6.1.3.2.2. Revue de la littérature aléatoire ou boule de neige

Il s'agit ici de partir d'un ouvrage ou d'un document premier pour avoir plusieurs documents d'autres, c'est-à-dire consulter les références bibliographiques afin de relever les documents connexes qui traitent de la même problématique. Cette technique a permis d'avoir plusieurs documents traitant le système alimentaire.

8.6.1.4. Outils de collecte des données

Les outils ou les matériels utilisés sont les suivants : un guide d'entretien qui a permis de faire les entretiens, appareil photo qui nous a permis de collecter les données iconographiques ; le magnétophone pour les données orales ou sonores ; le Bic et le bloc-notes ont permis de prendre note sur les représentations, la symbolique et les initiatives mis sur pied dans le cadre de faciliter l'accès à l'alimentation au Lac-Tchad.

8.7. Procédure de collecte des données

Ensemble des techniques et des différents procédés qui ont permis de recueillir les portions d'informations qui ont aidés à la compréhension et à la rédaction. Cette procédure est organisée en deux étapes : la planification et la réalisation de la collecte.

8.7.1. Planification de collecte

Ici, on a identifié le site, les informateurs et les lieux d'enquête à Baga-sola au Lac-Tchad. Le choix de la zone est dû à sa rudesse face à des crises successives et excessives au Lac-Tchad et s'agissant des informateurs, le respect du choix de l'échantillonnage a été observé et appliqué. Les responsables des ONG, les personnes âgées, les adultes et ainsi que les chefs traditionnels ont été interrogés dans le cadre de ce travail.

8.7.2. Réalisation de collecte des données

Ce travail s'est réalisé en deux phases dont la première étant basée sur la collecte des données secondaires et la seconde est basée quant à elle sur les données brutes ou encore les données des premières mains. Les techniques mobilisées pour la collecte de ces données sont composées de : la revue de la littérature systématique qui a permis de consulter les écrits des auteurs qui ont traité de la problématique de l'alimentation sous ses différents aspects afin de donner une nouvelle base d'orientation à cette recherche ; revue de la littérature en boule de neige quant à elle, nous a aidé à obtenir d'autres documents; l'observation a permis aussi de voir la réalité du terrain, l'entretien quant à lui, a permis de discuter avec les informateurs sur la problématique et il a été d'une importance capitale lors des échanges spontanément autour de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad.

8.7.3. Gestion et analyse des données

Les données collectées ont été enregistrées dans le téléphone et dans le bloc-notes dont on a copié certaines audio dans la machine de peur de les perdre. Etant une recherche qualitative, nous avons analysé manuellement les données.

8.7.3.1. Gestion des données

Lors des enquêtes du terrain, les données ont été conservées de manière confidentielle dans une clé USB et d'autres dans le bloc-notes, ordinateur, magnétophone et appareil photo.

8.7.3.2. Analyse des données

Après la collecte des données brutes, celles-ci ont été transcrites pour avoir les données exploitables sur Word. Après cette étape, nous avons fait recours aux couleurs pour identifier les thèmes et les sous-thèmes qui nous ont permis d'élaborer le plan de la rédaction. Nous avons mobilisé la technique d'analyse manuelle, l'analyse de contenu et iconographique. Comme à chaque type de données collectées, correspondent un modèle d'analyse.

9. Considération Ethique

Lors de la descente sur le terrain, nous avons respecté les principes de l'éthique suivants :

9.1. Consentement libre et éclairé de l'informateur

À chaque informateur, a été soumis un formulaire du consentement libre et éclairé sur lequel l'informateur prend connaissance du sujet afin qu'il se décide de participer ou de refuser de manière volontaire sans aucune contrainte ou pression. Et pour ceux qui ne connaissent pas lire, nous les avons expliqué l'objet de la recherche, le choix porté sur eux pour la réalisation de ce travail.

9.2. Confidentialité et l'anonymat des informations

Nous les avons informés que les informations collectées sont scrupuleusement conservées à l'abri et hors regard malveillant tentant remettre en cause ce principe. La recherche a tenu compte de confidentialité et de l'anonymat de nos informateurs et des informations obtenues. On peut dire qu'à ce niveau, on a intervenu le principe de bienfaisance qui a permis de dire aux informateurs l'objectif de la recherche et leurs garantir de l'anonymat et de confidentialité.

9.3. Respect de la méthodologie

Elle a été respectée scrupuleusement dans ses différentes étapes méthodologiques, des méthodes et des techniques. Les informations présentées dans ce mémoire ont fait l'objet d'une descente sur le terrain à Baga-sola et les données issues de la revue de la littérature. Les informations obtenues sont restituées fidèlement.

10. Intérêts de recherche

L'intérêt porté à cette recherche est subdivisé en deux catégories qui sont : l'intérêt scientifique et intérêt pratique.

10.1. Intérêt scientifique

Tout comme les autres disciplines scientifiques ou sciences sociales qui s'intéressent à l'étude du phénomène alimentaire, la recherche s'est inscrite dans un cadre de l'anthropologie alimentaire, l'anthropologie étant une porte d'ouverture à toutes les cultures du monde, nous avons placé cette recherche du système alimentaire sur le regard culturel pour comprendre les raisons qui sous-tendent les choix de la comestibilité chez les Boudouma et les idéologies qu'ils ont construit autour de cette pratique alimentaire.

Il faut noter aussi que l'alimentation des Boudouma, faisant partie des maux qui minent le développement tchadien, l'on ne peut pas parler de la santé d'un peuple ou d'un pays sans toutefois faire recours à son système alimentaire. Les recherches portant sur l'alimentation ont longtemps été dominées par les sciences de la nature. Ce domaine d'étude alimentaire s'est diversifié plus tard par les sciences humaines et sociales qui, chacune l'aborde sous un angle spécifique et certaines ne touchant que l'aspect d'insécurité de l'alimentation et comme

conséquence du changement climatique. Pourtant l'alimentation en tant que porteur de l'identité d'une communauté, mérite une attention particulière. Pour Giacomoni (2013) :

Se nourrir n'est pas seulement un acte régi simplement par le besoin alimentaire mais il répond à d'autres logiques socioculturelles. Les nourritures revêtent donc plusieurs aspects tels que l'incorporation et le choix alimentaire qui sous-tendent le lien entre alimentation et identité, la religion, la dimension symbolique des aliments. Car se nourrir c'est transformé un acte biologique en acte symbolique et de ce fait en un phénomène social. Se nourrir c'est prouvé son identité d'appartenance à telle communauté.

En effet, les documents existant sur l'alimentation au Tchad, n'abordent que beaucoup plus l'aspect d'insécurité et il y'a l'absence de ceux qui parlent des représentations alimentaires de Boudouma du Tchad c'est pourquoi la présence de ce travail dans les centres documentaires comme la bibliothèque, et certaines institutions publiques et parapubliques pourront se servir de ces données.

Cette recherche peut aussi servir d'un cadre référentiel aux nouveaux étudiants chercheurs qui pourront s'appuyer pour approfondir cette recherche sous un autre angle scientifique.

10.2. Intérêt Pratique

Le Tchad étant un pays qui est en manque d'aliments dans certaines de ses régions et son système alimentaire est confronté à certaines rudesses climatiques et certaines crises excessives, ces données seront d'une importance capitale dans la résolution du problème alimentaire du Tchad en général et en particulier la province du Lac-Tchad chez les Boudouma du Tchad. C'est un travail qui mérite d'être lu, porté auprès des ONG et pour toutes les personnes qui veulent comprendre les représentations que donnent les Boudouma à leur pratique alimentaire.

11. LIMITES

Aucune recherche scientifique ne peut prétendre être totalitaire et complète. Nous ne pouvons affirmer que cette recherche est parfaitement totalitaire. Comme l'affirme KLEIN (2020) : « *les vérités de science ne sont ni absolues, ni définitives. Certaines évoluent et d'autres finissent par devenir tout à fait fausses au cours du temps* » il faut noter que ces représentations varient d'un individu à un autre et se modifient légèrement à cause du changement des habitudes alimentaires donc, si nous constatons les insuffisances, c'est par ce que certaines données n'ont pas été produites, telles que les données mathématiques quantitatives et qualitatives.

L'être humain n'est jamais parfait donc certaines insuffisances remarquées qu'on n'a pas pu produire feront l'objet d'une reproche seront insérées pour l'amélioration de ces manquements.

12. DELIMITATIONS

On rencontre ici deux types de délimitation dont spatiale et temporelle.

12.1. Délimitation spatiale

La recherche s'est effectuée au Tchad dans la province du Lac-Tchad à Baga-sola, chef-lieu du département de KAYA.

12.2. Délimitation temporelle

S'agissant de la délimitation temporelle, la recherche a couvert la période de notre cursus académique du Master.

13. DIFFICULTES

Les problèmes rencontrés au terrain se situent sur plusieurs angles suivants : en revue de la littérature, on a eu des difficultés à trouver certains documents qu'on a beau chercher, mais on n'a pas pu trouver dans les bibliothèques et certains centres commerciaux. Certains documents trouvés sur l'alimentation ne traitent que l'aspect d'insécurité et quelques peu diversifiés ont un accès limité et parfois même pas accessibles. S'agissant du terrain, nous nous sommes confrontés à l'indisponibilité des certains informateurs qui travaillent avec les ONG et parfois on arrive même à reporter plus de cinq rendez-vous à cause de la surcharge.

Nous sommes aussi arrivés à un moment où la zone de recherche était placée comme une zone rouge à cause de l'insécurité qui se vit au Lac-Tchad et certains coins dont habitaient certains informateurs étaient attaqués par les Boko-Haram dont l'entrée dans ces zones a été interdite par les militaires car ce sont que des militaires qui contrôlent ces zones. Déjà à 19h, il y'a couvre-feu dans la ville et il y'avait un silence totale à chaque 19h. Nous avons eu a reporté plusieurs fois les rendez-vous de peur de se faire arrêter par la force de sécurité ou de se faire kidnapper par les Boko-Haram, on attendait que leurs disponibilité entre 9h à 15h et ça nous a tellement pris le temps.

Au-delà de ces difficultés citées ci-dessus, la plus par des informateurs nous considéraient comme un agent des ONG et par conséquent, ils veulent qu'on les paye avant de nous entretenir comme c'est une zone où l'on trouve beaucoup des ONG.

13. PLAN DU TRAVAIL DE CHERCHE

Le présent mémoire comporte cinq (05) chapitres qui sont répartis comme suit :
Introduction

Le premier chapitre est la présentation du milieu physique et humain du Baga-sola et le deuxième chapitre quant à lui est le parcours des écrits traitant la question alimentaire sous différents angles et la construction des cadres théorique et conceptuel de cette thématique. S'agissant du troisième chapitre, nous avons mis la lumière sur les représentations culturelles de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad. Ensuite, le quatrième chapitre est l'espace dans lequel le système alimentaire des Boudouma du Tchad a été exhibé. Et enfin pour finir, le cinquième chapitre est l'aspect interprétatif de nourriture comme une identité dans son aspect holistique chez les Boudouma du Tchad.

Conclusion.

**CHAPITRE 1 : PRESENTATION DU MILIEU PHYSIQUE
ET HUMAIN DU BAGA-SOLA.**

Ce chapitre renseigne sur les cadres physique et humain de la zone d'investigation. Il est structuré en trois grands sous titres dont le cadre physique, le cadre humain et les rapports de ces cadres avec la pratique alimentaire des Boudouma du Tchad.

Par la suite de ces trois grandes divisions, nous aborderions chacune avec ces éléments constitutifs. C'est-à-dire le cadre physique dont les éléments sont : situations géographiques du Lac Tchad (Baga-sola), relief, hydrographie, climat, sols, faune et flore ; le cadre humain quant à lui, présentera l'histoire des Boudouma, leur origine, leur culture, religions, structures sociales et politiques, activités économiques, alimentation ; et nous terminerons ce chapitre par les rapports de cadres physique et humain avec l'alimentation.

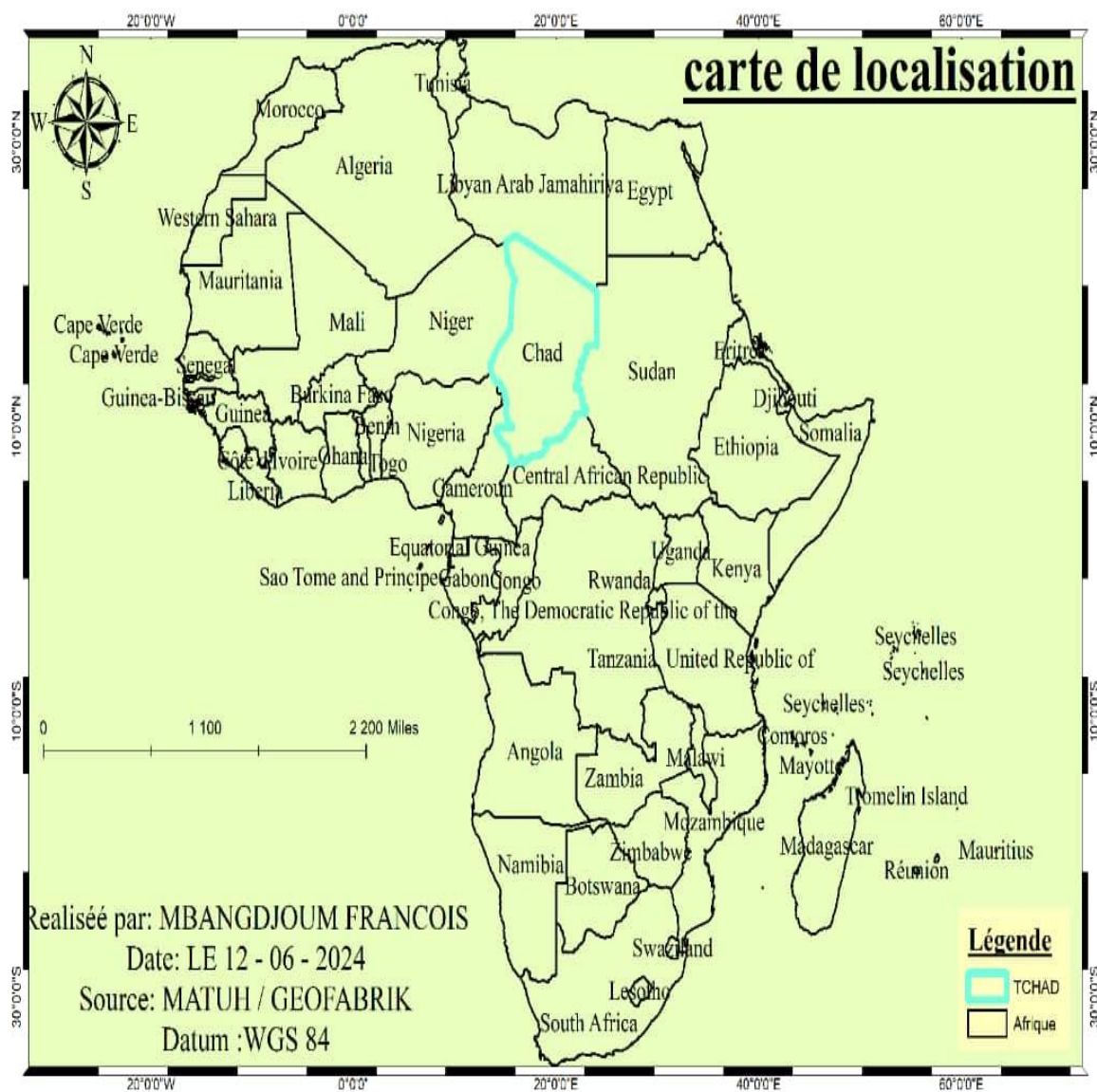
CADRE PHYSIQUE

La localité du Baga-sola est la principale zone d'étude, faisant partie des chefs-lieux départementaux de la province du Lac-Tchad, son analyse situationnelle est importante et pour ce fait, on va présenter de manière succincte les aspects géographiques du Baga-sola, sa circonscription administrative, son climat, sa végétation (faune et flore), son relief, son hydrographie.

1.1.1. Situation géographique du Tchad

Le Tchad est un pays de l'Afrique centrale, limitée au Nord par la Lybie, à l'Est par le Soudan, à l'Ouest par le Cameroun, Niger et Nigeria et au Sud par la République Centrafricaine. Le Tchad à une superficie de 1 284 000 kilomètres carrées et un pays enclavé et sous une récurrente menace d'insécurité alimentaire et est le cinquième pays le plus vaste d'Afrique. Le Tchad est situé entre le 8° et le 23° de latitude Nord et de 14° et le 24° de longitude Est. Le Tchad est un pays tropical à deux saisons (saison sèche et saison pluvieuse) dominé par deux grands vents chaud, léger et humide (la Mousson et le Harmattan). Le pays comprend quatre zones bioclimatiques, au Nord dans le désert (Sahara), les précipitations varient de 10 à moins de 200mm/an et la population est presque nomade, au centre par le sahel et il reçoit entre 200 à 600 mm/an et la végétation varie entre la steppe et la savane. Le Sud quant à lui, il reçoit de 600 à 1000, voire même 1200 mm/an et la végétation va de la savane à la forêt tropicale. La saison sèche devient de plus en plus longue. Le Tchad est un pays le moins peuplé de l'Afrique central. La concentration de sa population se trouve beaucoup plus au sud du pays, le centre et le nord constituent le deux tiers de la superficie du Tchad et compte environ 30% de la population totale. **Source** : *géographie du Tchad CM, 1988, Edicef.*)

Carte 1 : carte de localisation du Tchad en Afrique



Source : François MBANGDJOU, le 12/06/2024

Carte 2 : Carte du Tchad



Source : Salomon DOUGOBO, 13/06/2023

1.1.2- Situation géographique de la province du Lac

La province du Lac est située au Nord-Ouest de N'djaména. Il est limité au Nord par la région du Kanem, au Sud par le Hadjer-lamis, à l'Est par la région du Bar El Gazal et à l'Ouest par le Lac-Tchad, le Cameroun, le Nigeria et le Niger. La province du Lac fait partie des régions les plus vulnérables et enclavées du Tchad. Il compte quatre départements dont le département de Kaya, Mamdi, Doum-doum et Wayi. Il a pour chef-lieu régional Bol. Le département de Kaya a pour chef-lieu le Baga-sola et la recherche n'a concerné rien que la communauté Boudouma.

Carte 3 : carte régional de province du lac



Source : DCB 2023

1.1.1.2. Situation géographique du département de Kaya (Baga-sola).

Le Baga-sola est le chef-lieu du Département de Kaya, situé au cœur de la province du Lac-Tchad. Il est limitrophe au Nord-Ouest par le département de Liwa et Foulï, et Bol au Sud-Est, le Kanem et Kékédina au Nord, au Sud par le département de Mamdi.

Carte 4 : Carte du Département de Kaya



Source : BOB, 13/06/2023

1.1.2. Relief

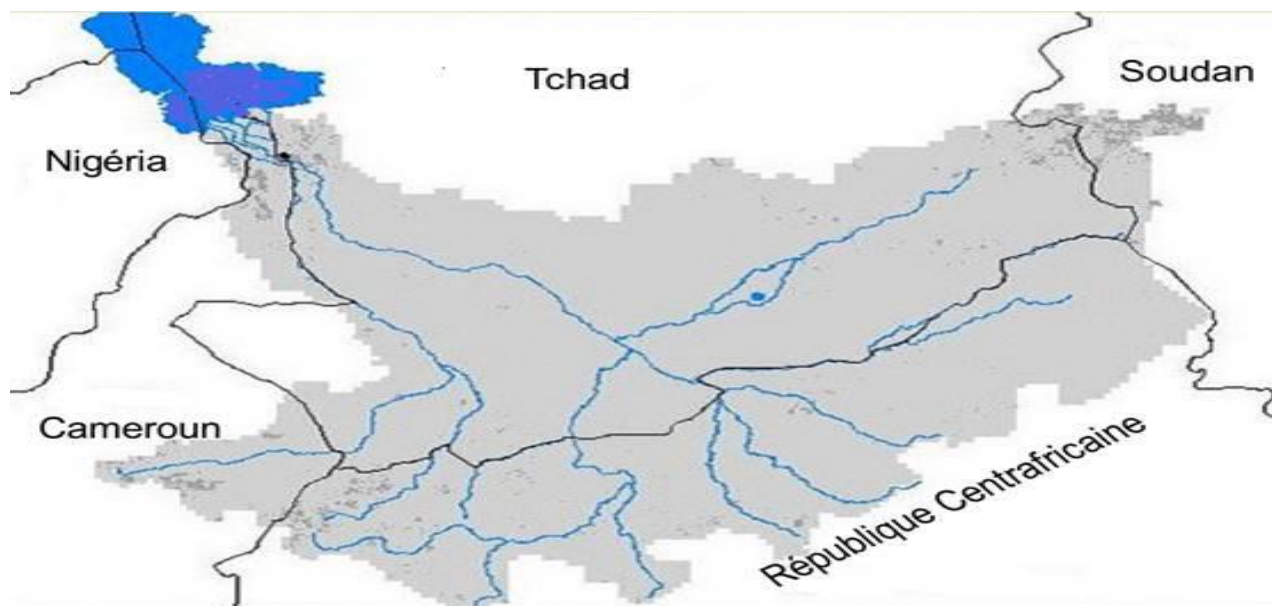
Le relief est une forte variation d'une surface solide, soit positivement en saillie, soit négativement en creux. Ce terme est utilisé pour désigner l'ensemble des cours d'eaux, plaines, marées à la surface de la terre et sous terre d'une région donnée. En ce qui concerne ce travail, il s'agit d'un ensemble des plaines inondables et exondées issues des plusieurs cours d'eaux qui s'étendent tout au long du Lac-Tchad et on rencontre des bas-fonds qui accumulent les eaux de pluie en saison pluvieuse et le début de la saison sèche. Outre que ces nombreux bas-fonds qui affluent le Lac-Tchad, on a le Chari et le Logone qui se jettent dans le Lac-Tchad avec leurs affluent. Le bassin du Lac-Tchad est un vaste bassin endoréique de 2400 000 km² entouré par des reliefs datés du Précambrien au Cénozoïque (regroupant les ères tertiaire et quaternaire) : massif du Hoggar (3000 m), plateau du Djado (1000m), massif du Tibesti (3415 m à l'Emi Koussi) et plateau des Erdis au nord ; Aïr (2000 m), Seuil du Damergou et massif du Damagaram à l'Ouest ; plateau de Jos (2000 m), monts Mandara (1500 m) et plateaux de l'Adamaoua (2700 m) et de Ndélé au sud ; massifs du Guéra (1500 m), du Ouaddaï et de l'Ennedi (1500 m) à l'Est. Ce palier correspond à l'intersection de deux accidents majeurs liés à l'orogénèse pan-africaine (750 à 550 millions d'années) affectant le socle précambrien et réactivés au Crétacé. L'un, orienté NE-SO, s'étend de l'Atlantique au Tibesti ; l'autre NO-SE s'étend du Hoggar et de l'Aïr au Lac Tchad. Ces deux directions sont soulignées par un volcanisme important dont témoignent les rochers de Hadjer El Hamis au bord du Lac-Tchad.

La zone la plus basse du bassin, les « Pays-Bas », ne dépasse pas 160 à 180 m d'altitude : il s'agit d'une zone d'effondrement située au sud des piémonts du Tibesti.

1.1.3. Hydrographie

L'hydrographie est une branche de la géographie physique relative aux eaux marines et fluviales. Elle étudie la répartition des eaux à la surface du globe et exécute les cartes des réseaux fluviaux, des lacs, des côtes, des fonds et des courants marines. Par son climat sec et des sols semi-arides, le Lac-Tchad se place en pleine zone sahélienne. Le réseau hydrographique du pays qui comprend les cours d'eaux, les fleuves et mares temporaires. Il est composé de deux eaux dont celles de surface et celles souterraines. Le bilan du Lac à l'échelle d'une ou plusieurs années, se définit comme la différence entre les apports par la pluie et les rivières et les pertes par évapotranspiration et infiltration vers les nappes souterraines. Selon que le bilan est positif ou négatif, le volume d'eau du Lac varie et son niveau s'élève ou diminue. L'alimentation en eau de surface du lac Tchad est assurée par la pluie directe sur le Lac lui-même et par ses tributaires. Le plus important d'entre eux, et de loin, est le fleuve Chari. La Komadougou Yobé, l'El Beïd et les petits tributaires du Nigeria comme le Yedseram et le Ngadda complètent les apports en eau. La description de ces différents tributaires permet de mieux comprendre la dynamique de chacun d'entre eux dans l'approvisionnement en eau du Lac. La plus grande partie de la pluie qui tombe sur le bassin actif du Lac repart dans l'atmosphère par évapotranspiration (évaporation des surfaces humides et transpiration des plantes). Pour la période 1950-2005, la pluie moyenne sur le bassin du Chari-Logone a été de 988 mm/an, ce qui représente un volume de 603 km³/an. Dans le même temps, le débit annuel du Chari à N'Djaména a été de 29,7 km³/an, soit environ 5 % de la pluie reçue. Il a été observé que lorsque la pluie sur le bassin varie de plus 10 % autour de sa valeur moyenne, l'apport au Lac par le Chari fluctue de plus de 30%. C'est ce qui explique pourquoi le Lac Tchad, comme certains autres Lacs fermés, est qualifié de Lac amplificateur : de faibles variations des précipitations sur son bassin versant se traduisent par de grandes variations de son niveau de pluie.

Carte 5 : Carte hydraulique de la province du Lac



Source : *horizon.document.ird.fr 2023*

1.1.4. Climat

Le Tchad présente une diversité de paysages et bénéficie de trois types de climat dont un climat saharien au nord représentant 47 % de la superficie du pays recevant moins de 300 mm de pluies par an, un climat sahélien au centre (région de N'Djamena) qui couvre 43 % du territoire national, reçoit entre 300 et 900 mm de pluies par an et un climat soudanien au sud qui occupe 10 % du territoire national et bénéficie de 800 à 1200 mm de pluies par an.

Le climat étymologiquement est l'inclinaison selon laquelle un lieu reçoit les rayons du soleil ; c'est un état de l'atmosphère au-dessus d'un lieu donné. Selon le géographe Max Sorre, (1943) : « le climat est une ambiance atmosphérique constituée par la série des états de l'atmosphère au-dessus d'un lieu dans leur succession habituelle ». En ce qui concerne Baga-sola, tout comme l'ensemble du climat tchadien comporte deux saisons : saison sèche et saison de pluie. La saison sèche augmente sa durée chaque année du sud vers le nord et vue la variation perturbante des saisons au Tchad, on la place dans une transition entre la zone la plus sèche et la zone la plus humide en Afrique. La pluviométrie varie de 200mm à 1300mm par an et le climat est de type tropical, soudano-sahélien et tropical semi-humide et aride. La température moyenne annuelle est de 36° C et il est dominé par deux grands vents appelés la Mousson et le Harmattan qui est un vent sec. Compte tenu des déplacements de la zone de convergence intertropicale (ZCIT), l'année est partagée en une longue saison sèche de plus de 8 mois et une

courte saison des pluies avec des précipitations faibles, aléatoires et très irrégulièrement réparties dans le temps et dans l'espace. La très grande variabilité des précipitations annuelles est la caractéristique fondamentale du climat du Lac Tchad. La période récente a été marquée au début des années 1970 par une migration des isohyètes de plus de 100 km vers le sud, ce qui correspond localement à une diminution de l'ordre de près de 100 mm/an. Baga-sola est caractérisé par un climat sahélo-saharienne et caractérisé par son paysage qui présente une série d'émergence dunaire.

1.1.5. Sols

Les sols du Tchad sont formés sous un climat tropical et semi-humide et ils sont en général légers et développés sur les alluvions et composés essentiellement d'argilo-lumineux et le sol sableux et les parties montagneuses sont toujours exondées et les bas-fonds souvent remplis par les eaux de la pluie et tarissent en saison sèche. Nous rencontrons deux grandes zones qui sont : les sols des zones inondées et sols des zones exondées. Selon la classification française de la commission pédologie et de cartographie des sols (CPCS 1967) et associé avec ceux de la base de référence mondiale pour les ressources en sols (BRM) (WRB2014) un système de classification basé sur la morphologie des profils et sur les analyses de laboratoire et les unités des sols dominants et leurs correspondances avec ceux de base de référence mondiale et ainsi que leurs distribution spatiale suivant le domaine bioclimatique. On dénombre plusieurs sols qui sont : les sols argilo-sableux, sols ferrugineux, sols ferralitiques, sols vertisols.

Le sol sableux est composé des dunes de sables qui couvrent presque le Nord-Ouest et le Sud-Est. Ces dunes de sable dominant les eaux du Lac-Tchad d'une dizaine de mètres et les polders de 12 à 14 mètres selon Commission du Bassin du Lac-Tchad (CBLT (2018)).

Les sols noirs présentent des profils plus ou moins homogènes caractérisés par un mauvais drainage interne. Ils se sont formés dans un matériau peu perméable constitué par des argiles de types montmorillonites saturées (composées de silicate d'aluminium et de magnésium hydraté).

Les Sols hydromorphes ont un profil engorgement temporaire avec alternance de périodes engorgées et non engorgées. Leurs caractères hydromorphes résultent d'un excès d'eau lié à des engorgements plus ou moins profonds ou à des inondations. Ils sont caractérisés par des horizons de Gley ou de pseudo-Gley. Ces sols sont riches dans l'agriculture du polder.

1.1.6. Végétation et Flore

La végétation est de type steppe située dans la zone saharienne du Tchad, dégradée par les changements climatiques qu'a connus le pays en ces dernières décennies et on rencontre les

dunes et les regs cailloux et arides qui ne portent qu'une maigre végétation composée de quelques plantes vivaces qui sont : *Cornulaca Monnacantha*, *Monsonia Heliotropioides*, *Centropodia Forskalii* ou *serva*, *Phragmites Australis*, *Cyperus Papyrus*, *Vossia Cuspidata*, *Typha Domingensis*, *Jussieae Repens*, *Polygonum Senegaleuse*, *Cyperus Masculatus*, *Bulbosus*, *Articulatus* (hélrophytes), *Patamogeton sp*, *Vallineria sp*, *Ceratophyllum Pristia Stratiotes*, *salvinia molesta*, *Aechynomene Elaphroxylon*, *Ambatch*, *Phragmites Vulgaris*, *Panicum Repens*, Cypéracées, *Ludwigia*, *Phragmites Typa*, *Mimosa Pigra*, *Prosopis*, *Julflora*, *Ipomea Carnea*, *Eichhornia Crassipes*, *Pistia Stratiotes*.

1.1.7. Faune

On compte à peu près 722 espèces d'animaux domestiques et sauvages sans compter les insectes. On rencontre les grands mammifères et les petits mammifères, des reptiles et des oiseaux. On dénombre plus de 1,5 millions d'oiseaux appartenant à environ 70 espèces avec une majorité de canards paléarctiques (64%), on rencontre les anatidés afro-tropicaux (18%), les limicoles quant à eux, représentent (17%) et les autres espèces comme les jacana nain, le jacana à poitrine dorée et le coq de pagode, *prinia fluviatiles* etc.

Tableau 1 : classification des espèces animales

Classes	Espèces
Grands mammifères	girafes, les buffles, hippopotame, les antilopes, éléphants, rhinocéros noir, Mouflon à manchette, addax oryx dama, Eland de Derby, grand koudou, damalisque, bubale, cob défassa, lion etc.
Petits mammifères	les équins, camelins, gazelle dama, gazelle dorcas, gazelle ruffron, guépard, lycaon, fennec, caracal, renard famélique, chats des sables, zorilles de Libye, ratels etc.
Les oiseaux	Autriche, l'outarde de Nubie, vautours, gangas, cigogne d'abdim, bergeronnette grise
Reptiles	Vipère à corne, varan du désert, fouette queue, geckos, scinque officinal, scorpions, solifuge, coléoptère ténébrionidé commun, crocodile du Nil, solifuges, coléoptères ténébrionidés, tortue à éperons, crocodile.
Rongeurs	Goundi de l'atlas (<i>Ctenodactylidae</i>), gerboise, mériones etc.

Source : *pâturages et faune sauvage dans le Nord du Tchad (rapport de mission), 1964. La faune sauvage du Bassin du Lac Tchad. 1985.*

1.2. CADRE HUMAIN

1.2.1 Histoire

L'histoire des Boudouma est marquée par les quatre vagues de la transgression autour du Lac-Tchad, les crises insécuritaires et climatiques qui ont occasionné le déplacement de certaines personnes pour s'installer à Baga-sola. Traditionnellement, les Boudouma étaient des éleveurs transhumants, constamment en mouvement d'une rive du Lac à une autre à la recherche de pâturages pour leurs troupeaux, mais aussi pêcheurs et agriculteurs. Les différents groupes ethniques qui peuplèrent le Baga-sola sont : les Boudouma, les Kanembu, les Bulala, Kanouri, Toubou. Ils sont regroupés en villages et campements dont le nombre est estimé à 150 îles plates ou hautes de dimensions très variées, sur les terres exondées, avec des rivages peu faciles d'accès, souvent occupés par des forêts de *Prosopis* (plante que les animaux aiment trop brouter).

1.2.2. Origines des Boudouma

Le terme Boudouma est une transcription Kanouri qui signifie « habitants de l'herbe » c'est un nom qui est donné par les autres groupes ethniques. Ce nom implique deux significations ; il vient du « Budu » qui signifie « herbes aquatiques » ou « Budu » signifie « gratuit » donc Boudouma signifie ceux qui vivent dans les herbes, roseaux, papyrus ou les îles flottantes ; cela fait allusion à leur habitat insulaire, et ceux qui vivent gratuitement fait aussi allusion au fait qu'ils vivent en autarcie et au sens libre accès aux pâturages en abondance au Lac, Bouquet, (1990), cité par Kiari Fougou. Dans certains livres à l'exemple de Verlet, (1967), les Boudouma comme la plus part des autres communautés du bassin du Lac-Tchad seraient venus de Yémen. L'ancêtre des Boudouma est Maïna Ru Maï Dounama qui serait venu du proche orient, Yémen d'où ils s'installèrent en (1121) à Boulane dans la région du Lac, contraint par le manque d'eau, ils se sont installés au Lac-Tchad et voyant que l'endroit était très productif, Maïna Ru épousa Sado Saoram une princesse Sao du Kawa actuel Baga-kawa dans le Lac avec qui, ils donnèrent naissance à un fils qu'ils nommèrent Maï Boulou qui est l'ancêtre des Boudouma. Mais notons aussi que dans certains écrits, on témoigne que son épouse Sado l'aurait donné naissance de trois fils dont l'aîné est Maï Boulou, ensuite Mandla et Djougodji le cadet et les deux ont quitté le Lac pour le Nigeria et Niger ce qui expliquerait le déclenchement du cousinage ou parenté entre Boudouma et Zarma, Boudouma et les Touareg car ces trois ethnies relèvent de la même ascendance, Seignobos, (2015). Ces racines historiques forment aujourd'hui les grands groupes claniques de Yedena (Boudouma) de la région du Lac Tchad. Les Boudouma étaient initialement présente à Diwino un village tchadien avant de progresser sur les rives nigériennes et c'est ce qui expliquerait leur densité au Tchad.

1.2.3. Démographie

On constate une évolution démographique de la population Tchadienne depuis le recensement du 2009 qui était de 11,1 millions d'habitants (densité 8,6 habitants au km²) aurait atteint 12,3 millions en 2012 et passerait à 13,7 millions en 2015, l'année d'évaluation de l'atteinte des objectifs du millénaire pour le développement (OMD) et atteindrait 15,1 millions d'habitants en 2018. D'après les résultats définitifs du deuxième recensement général de la population et de l'habitat (RGPH2), les femmes et les jeunes de moins de 15 ans restent majoritaires avec une proportion de 50,6%, le taux d'accroissement annuel moyen intercensitaire est évalué à 3,6% (y compris les réfugiés). La taille moyenne des ménages est 5,3 avec un rapport de masculinité estimée à 97,6%. Quant au taux d'urbanisation, il demeure faible et se situe à 21,9%. L'Age moyen de la population est de 19,7 ans alors que l'âge médian est de 14,8 ans. Le pourcentage des femmes âgées de 15-49 ans passe de 43% en 2009 qui représentait une population globale de 22% et de 48% dont 24% sur l'estimation totale sur la population tchadienne en 2050. Au niveau de Baga-sola, on estime une population globale de 549 000 personnes en 2021.

1.2.4. Cultures

La richesse culturelle de Boudouma se voit à travers l'exposition de son instrument musical traditionnel. Le « Biram », c'est un instrument traditionnel de musique chez les Boudouma d'où on le trouve au musée national de N'djaména et où sont rassemblées les pièces les plus importants culturels. Cet instrument fait partie intégrante de la culture de cette communauté qui tend à disparaître. Les légendes qui entourent le « biram » font de cet instrument un symbole des savoirs ancestraux et divinatoires pour ces peuples. Ils apportent aussi une précieuse contribution au patrimoine mondial grâce à la vache Kouri qui, aujourd'hui mérite d'être sauvegardée. Lorsque les Boudouma voient leur culture, et leurs visages, ils ont un sentiment d'appartenance et se sentent appréciés. Il y'a aussi la sabre de lutte qui souvent, les Boudouma se représentent au championnat national de sabre de la lutte traditionnelle. Il faut noter que ce ne sont pas seulement ces trois éléments culturels qui représentent l'homme Boudouma mais beaucoup plus d'autres éléments qui ne sont pas cités. Source : Kiari Fougou 2021.

1.2.5. Religions

Il faut noter que la communauté Boudouma du Tchad a connu des divers mouvements religieux mais cependant l'islam reste la religion la plus pratiquée et compte environ 53% adeptes que le christianisme et la religion traditionnelle africaine.

L'Islam est la religion la plus dominante chez les Boudouma malgré que celui-ci ne soit arrivé tardivement vers le XII e Siècle comme une religion de l'empire du Kanem-Bornou

comme le précise Gondeu (2013) cité par ABAKAR (2022)., les Boudouma et les Kanembu sont influencés par l'islam et ils appliquent la loi islamique dans la gestion du conflit.

1.2.6. Structures sociales et traditionnelles

L'organisation sociale des Boudouma n'a pas subi des grandes modifications au cours du temps malgré les contacts avec les villes et l'essor de mondialisation. Les changements de leur environnement ne semblent pas avoir profondément affecté leurs normes de relations sociales internes. Cette organisation sociale bien structurée semble être aussi un frein pour l'ouverture à d'autres cultures extérieures d'où les difficultés à cette communauté d'accepter certaines innovations. Les Boudouma qui ne considèrent leur statut social qu'au nombre de tête de bœufs sont obligés d'adopter la pêche sous l'effet de la variabilité lacustre. Les Boudouma du Lac Tchad sont des communautés socialement très structurées, ce qui leur a permis de marquer leur existence. Ils sont regroupés en une petite unité sociale dans les sites au Lac-Tchad et chaque foyer est accroché à un type des ressources que l'aîné « Mara » gère de manière autonome qui le favorise de gérer un village soit un campement qui est composé d'une dizaine ou vingtaine des familles ou lignages, mais appartenant à une même descendance ou d'un même ancêtre. La stratification sociale se voit visiblement avec le nombre de têtes des bœufs que possède chaque famille mais il y'a une forte structuration basé sur l'âge, le sexe et la grandeur. On respecte toujours l'aîné comme s'il était un parent proche ou un père. Les Boudouma étant composé des nomades qui ne reviennent qu'en saison pluvieuse, se subdivisent en petits groupes de nomades dont il y'a un représentant du chef pour coordonner le trajet dans d'autres régions du pays jusqu'à leur retour. Cette unité sociale ne dépend pas du rythme saisonnier, mais elle comprend des groupes très proches et parfois voisins et aussi proche du point de vue culturel et historique. Cette mode d'organisation de vie est fondée sur la stabilité autour des unités sociales pour une durée donnée. Les membres du campement ou d'une île collaborent dans l'exploitation des points d'eaux et c'est ce qui fait en sorte que dans un même lignage, on retrouve une unité qui est chargé pour la gestion des biens et dirigé par l'aîné et certaines tâches sont partagées par des foyers, certains s'occupent du pâturage, d'autres pour la pêche et l'agriculture contre saison.

Source : *le tissu social Boudouma à l'épreuve des enjeux de développement du lac Tchad : focus sur la période avant Boko Haram. KIARI FOUGOU HADIZA, 2021.*

1.2.7. Langue parlée

Les Boudouma ou les Yedena tout comme les autres groupes ethniques qui vivent dans la province du Lac-Tchad, les langues les plus parlées sont : l'arabe, kanembu, haoussa. Les Boudouma parlent le Yedenami ou encore langue Boudouma tout simplement comme une langue locale et le kanembu et haoussa comme de langues commerciales. Mais tout dernièrement, la langue Boudouma est plus parlée au marché de Baga-sola.

1.2.8. Système de parenté

Le système de parenté des Boudouma est fondé sur le respect des parents et des aînés et c'est la base de toute structure sociale ou encore les normes sociétales sont structurées autour du système de parenté des Boudouma. Le mariage se passe entre les cousins parallèles et cousines parallèles et rarement avec les cousines croisées et cousins croisés. L'organisation sociétale est patriarcale. Le mariage exige souvent un nombre des valeurs culturelles, c'est-à-dire l'honnêteté, la fidélité, statut social. Le choix d'une conjointe implique un certain nombre des conditions. L'aîné de la famille décide souvent du choix avec le père de la famille car pour eux, l'enfant est un bien pour la famille et le groupe entier dont sa place au sein de la société nécessite l'implication de tout le monde. Souvent c'est la famille qui décide que tel ou telle cousine se marierait à l'enfant de tel frère. Dès son bas âge, la fille est prise en charge par les parents de son futur mari.

1.2.9. Organisation socio-politique

Elle joue un rôle déterminant dans le régime foncier particulièrement à la périphérie du Lac. Après l'indépendance du pays, les lois foncières ont été votées en (1967) sans remettre en cause cette prééminence de l'autorité traditionnelle sur le foncier. L'organisation socio-politique est basée sur une forme centralisée sur le sultan qui est considéré comme le propriétaire des eaux et des terres. Il bénéficie des privilèges de gérer les ressources par le biais de ses dignitaires. Il est considéré comme un roi et un porte-parole du peuple à l'administration étatique, et de l'Etat à la population. Il joue l'intermédiaire entre sa population et le gouvernement. Il jouit de toute autonomie de juger et punir tout individu vivant sur son sol.

Source : *le tissu social Boudouma à l'épreuve des enjeux de développement du lac Tchad : focus sur la période avant Boko Haram. KIARI FOUYOU HADIZA, 2021.*

1.2.10. Activités économiques

La plus part des ressources économiques des Boudouma du Baga-sola sont fondées directement sur les produits de l'agriculture, de l'élevage, de la pêche et un peu de l'artisanat et d'autres exploitations naturelles comme le Natron. Les Boudouma se sont lancés dans le

boom économique à travers le commerce de poisson, de bétail et des produits agricoles et sont devenus de gros producteurs et commerçants.

1.2.10.1. Agriculture

L'agriculture représente le moyen de subsistance de 80% de la population tchadienne qui reste à forte dominance rurale. La plupart du secteur primaire dans le produit intérieur brut à 22,6% en 2010 a chuté depuis le début de l'ère pétrolière et tout dernièrement avec les conflits agro-pastoraux et aussi les insurgés ont à maintes fois ciblé les communautés dans le but d'acquérir des ressources et de forcer ces populations vulnérables à quitter leurs foyers. Avec la restriction de circulation due à la présence des groupes armés, ont sérieusement limité les activités agricoles. Mais la production agricole dans certains coins de la région s'est maintenue et augmenté avec une population qui a doublé deux fois depuis les deux dernières décennies. L'agriculture constitue l'une des activités principales de subsistances, mais également à des fins commerciales des Boudouma. Le Lac-Tchad pratique deux sortes d'agriculture dont une agriculture contre saison pluvieuse et agriculture en saison pluvieuse ; en saison de pluie qui commence souvent de juin à octobre permet à la population de cultiver les Maïs, les Sorghos repiqués appelé berbéré et les sorghos pluvieux, de pénicillaire, haricot et il y'a certaines agricultures qui sont faites par les femmes à l'exemple des gombos fruits, certains légumes etc. Une quantité de ces produits sont consommés par la famille comme moyen de subsistance et une autre vendue aux marchés locaux soit exportés vers les pays voisins (Nigeria et Cameroun) comme source de revenu. La plupart de l'agriculture est pratiquée à petite échelle dans les zones libérées par la décrue du Lac-Tchad pendant l'étiage.

1.2.10.2. Elevage

Le pilier du système économique dans les zones soudano-sahélienne est l'élevage. Il est une activité dominante dans la province du Lac-Tchad. Les Boudouma vivaient traditionnellement de l'élevage et forment un groupe où chaque famille dispose d'un troupeau de la race Kouri, spécifique au Lac. La taille du troupeau varie d'un ménage à un autre mais reste central dans le système de production qui est essentiellement pastoral. Tout dernièrement avec le problème insécuritaire causé par les insurgés Boko Haram et les conflits agro-pastoraux, certains bétails sont tués par les groupes armés, soit aussi lors de certains conflits agro-pastoraux ce qui fait en sorte qu'il y a une perturbation d'élevage mais malgré cela, on rencontre plusieurs cheptels des troupeaux reparties différemment en fonction de l'état sécuritaire dans chaque coin de la région, on trouve les dromadaires, bovins (bœufs Kouri aux grosses cornes qui dominent l'élevage des bovins chez les Boudouma du Baga-sola), caprins les ovins, les Volailles... Il faut noter qu'en

ces dernières décennies, il y a la multiplication des zones des conflits agro-pastoraux qui provoquent une situation d'insécurité alimentaire et qui pourraient par conséquent déboucher sur des affrontements entre les deux principaux acteurs de l'économie locale (élevage et agriculture). Ces conflits résultent de l'absence de délimitation de voie de transhumances par les agriculteurs et parfois du non-respect des zones délimitées par les éleveurs. Pourtant la plupart des populations du Baga-sola semblent pratiquer les deux principales sources des revenus du pays. En effet, avec l'augmentation démographique, les zones réservées aux pâturages rétrécies au profit de l'agriculture et certains éleveurs se battent pour les tiges de céréales pour nourrir leurs bétails. Et c'est ainsi qu'ils pénètrent dans les champs non récoltés.

Figure 1 : la présente image ci-dessous montre la variété du bœuf Kouri des Boudouma du Tchad. Cette variété ne se trouve au Lac Tchad que par les Boudouma et considérée comme un patrimoine national et international des Boudouma.

Photo 1 : Bœuf Kouri



Source : Terrain, TCHOUKTAMBI N. BECHIR, le 10/09/2023 au marché de Baga-sola.

1.2.10.3. Pêche

La pêche quant à elle, se pratique de manière artisanale et moderne. On dénombre 128 espèces de poissons dans l'ensemble du bassin tchadien. Le Lac n'abrite aucune espèce endémique, c'est-à-dire aucune espèce qui n'existerait que dans ce seul endroit. Le nombre d'espèces présentes dans le lac lui-même (une centaine environ a été signalée) est supérieur en situation de Moyen du Tchad qu'en période de Petit Tchad, durant laquelle les espèces migratrices sont plus faiblement représentées. Les autres espèces n'ont pas pour autant disparu car elles trouvent refuge dans les biefs inférieurs des cours d'eau et le delta du Chari.

L'introduction de la nasse malienne et l'importation d'hameçons européens et du fil de coton, puis de nylon qui remplace les fibres locales en « *Calotropis* ou en *Hyphaene* », mais aussi l'usage des moteurs hors-bords et la construction de routes vers les centres urbains des quatre pays riverains, ouvrent des débouchés commerciaux car ces engins de pêche très facile à manœuvrer ont permis l'amélioration du rendement a contraint les Boudouma à changer de comportement vis-à-vis de la pêche qui est devenue d'un bon rapport avec le développement du marché. Les espèces des poissons qui sont plus capturés sont : mormyrus rume, moryrops, hypotamyrus pictus, Bagrus, bajad, Chryschthys, auratus, brycinus, Citharinus, citharus, hyperopisus, schilbe, mystus, synodontis, clarias, tilapia zillii, alestes dentex, sarotherodon galilaeus, oreochromis, polyptères senegalus, heterotis niloticus, brienomyrus niger, siluranodon auritus etc. Le capital issu de la vente du poisson par les Boudouma sert essentiellement à se procurer des gros ruminants (bovins) en cas de bonne production et des petits ruminants en cas de déficit de production (ovins, caprins). La pêche a occupé une place privilégiée dans les flux commerciaux du Lac que dans les deux dernières décennies. La pêche se pratique souvent lorsque les eaux se retirent et la profondeur se rétrécit pour faciliter la capture des poissons par les filets. Les techniques appliquées et les matériels de capture de poisson sont variables en fonction de la qualité des poissons recherchés et de chaque groupe ethnique dont appartiennent les pêcheurs. Les techniques sont souvent employées fonction de crues (faible et fort).

Figure 2 : l'image ci-dessous montre un homme dans sa pirogue en train de jeter le filet dans les eaux du Lac. C'est la pratique de la pêche la plus populaire chez les Boudouma ainsi que les autres communautés vivant au Lac Tchad.

Photo 2: homme dans sa pirogue en train de jeter le filet dans les eaux du Lac



Source : MOUSSA, 26/07/2023

1.2.10.4. Commerce

Les échanges dans cette province du Tchad ont longtemps subi et subissent encore les contraintes dû à l'enclavement des villages ou des petites villes les unes des autres avec les grandes villes, tandis que le commerce intérieur valorisait surtout les différentiels entre les zones écologiques complémentaires. Les activités commerciales sont liées directement à l'agriculture, l'élevage et la pêche au Lac-Tchad. Les ressources commercialisées en agriculture sont : le Blé, Maïs, Haricot, et les produits maraichers : tomate, gombo, patate, aubergine, carotte, pastèque, canne à sucre etc. et les ressources commercialisées en élevage sont : les bovins (bœufs et les dromadaires vendu aussi sur pied au Nigeria et le Cameroun soit en chair) et les peaux sont exportés au Nigeria pour la fabrication des ceintures et les chaussures, les ovins, les caprins ils sont vendus soit dans des petits marchés aux environs du Baga-sola et même au marché de Baga-sola chaque samedi, soit exportés vers les pays voisins comme : au le Nigeria principalement à Maiduguri. Et les ressources commercialisées en pêche sont : (poissons frais, séchés et fumés).

1.2.10.5. Artisanat

Les ressources naturelles sont utilisées pour des créations artisanales. Ces ressources disponibles pour fabriquer ces inventions sont : la terre, le bois, l'eau, les fibres qui sont utilisées pour édifier des abris, construire des maisons, façonner des poteries (des grandes poteries pour garder de l'eau car elle permet de rafraichir l'eau), des bateaux, des paniers (panier

pour garder et nettoyer les céréales, le panier pour le transport de certains des volailles pour le marché), des chapeaux, des nattes etc. Ils sont sur les marchés locaux et d'autres sont exportés pour des marchés extérieurs. Bien qu'étant pas bien développé mais l'artisanat au Lac est une source de finance chez certaines personnes du Lac. La production est limitée face à la disparition de certains éléments de fabrication.

1.2.10.6. Transport

Selon les données du terrain, malgré l'enclavement du Baga-sola, on y trouve comme moyen de transport les chameaux, mototaxi, les ânes et on en cite quelques voitures qui facilitent le transport de la population à l'intérieur de la ville et des villes voisines et de même pour N'Djamena. Les motos à deux roues (cladoman) et tricycle sont souvent utilisés pour faciliter le déplacement à l'intérieur du Baga-sola. Nous ne pouvons aussi ignorer la contribution des chameaux, chevaux et ânes comme moyens de déplacement pour certains villageois pour venir au marché. Pour les marchés hebdomadaires, on a souvent les gros porteurs de 7 tonnes et les Toyota double cabines qui facilitent les transports des marchandises et des commerçants pour les marchés des villages voisins.

1.3. Alimentation

Les Boudouma ont une pratique alimentaire qui est axée sur les produits céréaliers, les racines et quelques tubercules. Les produits céréaliers les plus consommés sont les sorghos (fluvial et repiqué), le maïs (*MASSARA*), le pénicillaire (*PEOU*), le riz (*HINGAFA*). Leur transformation en farine est souvent pour préparer la bouillie ou la boule qui se consomme avec la sauce préparée soit à base des légumes ou des feuilles de certaines plantes, accompagné par le poisson ou la viande. Parmi ces aliments, nous rencontrons les aliments (solides, gluants, liquides, gras, acides, amer, sucrés). Il faut mentionner que l'art culinaire des Boudouma fait intervenir certains produits végétaux cultivés et sauvages ; les fruits ; les graines ; les feuilles ; les légumes ; les plantes aromatiques ; outre que ces aliments ordinaires, on trouve aussi des aliments de circonstances (lors d'une célébration quelconque ou d'un événement etc.)

Figure 3 : l'image ci-dessous montre une femme en train de vendre les divers produits les plus consommés par les Boudouma du Lac Tchad. C'est une activité génératrice des revenus chez la plus part des femmes au Lac afin de subvenir aux besoins de leurs familles.

Photo 3 : une femme vendant les céréales au marché de Baga-sola.



Source : MOUSSA, le 10/09/2023 à Baga-sola. Cette photo illustre les divers produits alimentaires que les Boudouma consomment.

1.4. Élément du temps

Les fêtes lunaires, les périodes des pêches, les jours des marchés des villages et villes voisines constituent un élément de temps pour déterminer tel ou telle période. Nous ne pouvons pas oublier de parler de moments de semences, des récoltes qui permettent aussi à la communauté de se situer ou de se référer à ces moments qui sont bien structurés de telle sorte que quand on parle de tel marché, on se réfère à tel jour du marché et de telle fête de lune chez telle communauté, on se réfère à tel mois carrément. Par exemple quand on dit qu'un événement aura lieu le jour du marché de Baga-sola, on se réfère carrément au jour du marché qui est samedi car c'est le jour du marché de Baga-sola.

1.5. Rapport entre l'alimentation et les cadres physiques et humains

Cette partie du chapitre nous a permis de mettre à nu les rapports de convergences entre culture et alimentation chez les Boudouma du Tchad et les rapports avec les cadres physiques et les cadres humains. Premièrement, nous allons parler de rapport entre culture et alimentation chez les Boudouma du Tchad et le cadre physique qui nous permettra d'évoquer l'aspect géographique, délimitation administrative, relief, hydrographie, climat, sols, végétation et flore, faune. Et deuxièmement présenter le rapport entre cet apport culturel de l'alimentation au cadre humain.

1.5.1. Rapport entre l'alimentation et le cadre physique

Tel qu'il a été mentionné ci-haut, le cadre physique de cette recherche concerne l'environnement physique dans lequel se situe notre recherche. Il s'agit d'une structuration de

notre recherche dans son espace géographique bien déterminé. Nous avons pu mettre en évidence les accents sur l'élément hydrographique, du relief, du climat, des sols, de faune et flore du milieu de recherche.

Culture et alimentation se situe dans son environnement bien déterminé qui est celui des Boudouma du Tchad. Ce site n'est pas choisi de manière ex-nihilo mais sur un certains nombres des réalités du milieu ou du site de recherche. Nous avons tenu compte des aspects écologiques de zone de recherche.

1.5.2. Rapport entre alimentation et le cadre humain

Le rapport culturel de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad. Forde, (1942) défini la culture comme : « *la culture étant comprise comme l'ensemble des moyens traditionnels de résoudre les problèmes (...). Elle se compose des réponses qui ont été acceptées par ce qu'elles ont obtenu le succès ; en bref, la culture consiste dans les solutions apprises de problèmes* ». Cette définition permet d'illustrer que la culture est un ensemble des solutions élaborées par un peuple pour faire face aux divers problèmes qu'il rencontre.

Quand à B. Malinowski, évoque l'aspect fonctionnel de la culture. Pour lui : « *tout phénomène social doit répondre à une fonction. La culture est un tout indivisible où entrent des institutions qui pour une part sont autonomes et pour une part communiquent* ». Les phénomènes sociaux dans la totalité où ils s'inscrivent et dans laquelle ils ont plusieurs fonctions ainsi que les relations que les éléments d'un ensemble entretiennent entre eux. Cette définition sous-entend la multi-symbolique ou multi-rôle d'un élément culturel. Un élément culturel peut amener à jouer plusieurs rôles et il faut le prendre dans contexte spécifique et en fonction des circonstances dans lesquelles on a fait recours à cet élément. L'alimentation et la culture Boudouma entretiennent un rapport holistique. Le choix alimentaire s'opère sur les bases culturelles et sa vision sur tel ou tels aliments. Les rapports entre le cadre humain-culture et alimentation se résument à une interaction entre les actions humaines et en réponses à l'environnement dans lequel vivent les Boudouma. L'individu qui vit dans un milieu ou un environnement bien déterminé créé des solutions aux divers problèmes dont il rencontre au quotidien. C'est ainsi que Mbonji Edjenguèlè (2000), affirme que :

La culture n'est pas une entreprise de connaissance scientifique bien qu'en certains cas, elle l'intègre. La culture n'est pas une science de vivre, mais un art de vivre, une formulation et une solution au quotidien du problème de vivre, formulation et solution faites de réalités insérées dans un être-le-monde d'où elles sens, cohérence et non vérité unique.

Parvenu au terme de ce chapitre qui porte sur le cadre physique et humain de Boudouma, nous sommes arrivés à la conclusion selon laquelle la culture se conçoit en corrélation directe

avec l'environnement dans lequel vive cette communauté. C'est également à travers ces divergences que les cultures du monde se diffèrent les unes des autres. Car toute culture est une réponse qu'apporte cette communauté aux problèmes dont elle rencontre dans son environnement respectif afin d'innover en fonction de sa vision du monde.

En somme, ce chapitre est un espace dans lequel nous avons présenté le milieu de la recherche en mettant l'accent sur les cadres physique et humain. C'est un aperçu général sur la zone d'études car la présentation du cadre physique nous a permis de comprendre l'interaction entre l'homme et son milieu. Quant au cadre humain, un aperçu sur la structuration sociétale des Boudouma a été fait pour permettre la compréhension de vision du monde des Boudouma, son historique, sa constitution. Il est un éclairage sur la situation géographique, situation spatiaux-temporaires des Boudouma, de son climat, habitat et pleine d'autres choses qui nous ont permis de mieux connaître notre zone d'études.

**CHAPITRE 2 : REVUE DE LITTERATURE : CADRES THEORIQUE
ET CONCEPTUEL**

L'alimentation étant un phénomène complexe, elle est au cœur des études des plusieurs disciplines scientifiques. Le parcours de ces données secondaires sur l'alimentation nous a amené à catégoriser ces données sous plusieurs thèmes afin de situer cette présente recherche. De ce fait, ce chapitre est structuré comme suit: la première partie est la revue sur la genèse et évolution de la pratique alimentaire dans le temps et dans l'espace ; la deuxième partie quant à elle, est la revue sur l'alimentation séquencée en thème ; la troisième partie est l'espace opérationnel de théories permettant la compréhension de cette pratique alimentaire ; la quatrième quant à elle, est réservée à l'originalité de cette recherche. Nous avons pu aboutir à construire un cadre conceptuel dans l'optique d'établir les variables dépendantes et les variables indépendantes. En d'autres termes ; nous allons présenter dans ce chapitre le résultat obtenu des documents consultés, les théories concordantes et la définition des concepts clés.

2.1. Revue de la littérature

Etant un objet d'étude pluridisciplinaire, l'alimentation est au centre de plusieurs recherches dont les données écrites témoignent les résultats sous plusieurs aspects. La majorité de ces données documentaires ont abordé beaucoup plus l'aspect insécuritaire, malnutrition, la sous-alimentation. Sa complexité et sa variabilité lui exige une approche explicative holistique dont l'étude est pluridisciplinaire dans sa circonscription spatio-temporelle. Pour ce fait, l'apport de chaque approche explicative contribue à l'établissement de la nouvelle orientation qui chemine cette recherche. La compréhension de ces différents résultats écrits permet d'établir une différence entre les travaux de nos prédécesseurs et la présente étude en vue d'aboutir à un travail original sur l'alimentation chez les Boudouma du Tchad.

2.1.1. Genèse et évolution de l'alimentation dans le temps et dans l'espace

Etant un besoin biologique et culturel, l'alimentation depuis sa genèse a évolué dans le temps et dans l'espace. Pour Malassis (1994), le système alimentaire a profondément évolué depuis que l'homme est apparu sur terre, il y'a environ 2 millions d'années. L'homme dans sa conquête de la nature dans le temps et dans l'espace, il évolué avec son système alimentaire également évolué suivant un chemin linéaire et chronologique car son alimentation n'était au début que de manière individualisé c'est-à-dire que chacun prélevait sa nourriture directement dans la nature c'est-à-dire à partir de la cueillette de végétaux et du prélèvement de la viande. À ce stade, il n'existait pas encore une organisation de production et ni une consommation faite au rythme des prédatons. Il fallait attendre environ 500 000 ans plus tard que l'espèce humaine est passée du cru au cuit grâce à la domestication du feu. C'est ainsi que le mode de production alimentaire a subi une première révolution. Cette découverte marque un début de la préparation des aliments et du moment social constitué par le repas. Mais, il y' avait pas quand même une

maîtrise de l'offre, il a fallu attendre encore environ 490 000 ans pour inventer l'agriculture et l'élevage en Mésopotamie, puis en Asie du Sud-Est et en Amérique centrale. L'homme est passé de l'état de prédateur d'aliment à celui du producteur. Et deux décennies plus tard, l'homme est passé à des techniques agricoles extensives par une intensification par la chimie et la mécanique et d'un artisanat de transformation des matières premières issues de la terre et des animaux à une industrie. Enfin les circuits de commercialisation courts et atomisés à la grande distribution alimentaire dans les années 1900 aux Etats-Unis et 1950 en Europe. Il faut noter que le système alimentaire a connu une évolution significative dans le monde en ce sens que, les humains ne vivaient que de la chasse et de la cueillette et ces aliments sont consommés crus. Et ce n'est que plus tard que les hommes ont inventé le feu et développé l'agriculture qu'ils ont commencé à produire les aliments qu'ils veulent consommer et au fil du temps, le commerce alimentaire s'est développé et a occasionné un changement significatif dans le système alimentaire. L'industrialisation a permis une production en grande quantité mais il y'a des dizaines d'années, le système alimentaire a dû s'adapter aux contraintes liées au changement climatique et d'autres facteurs qui ont dégradés le système alimentaire dans certains coins du monde. Il faut aussi noter que la croissance qu'a connu le monde, les aliments ne sont plus suffisant pour autoalimenter le monde.

Au-delà de ces préoccupations anthropologiques, les questions alimentaires se situent dans une perspective pluridisciplinaire qui donne lieu à plusieurs approches multidirectionnelles. Le domaine d'étude alimentaire s'inscrit dès le début du XIXe siècle dans une perspective pluridisciplinaire qui constituait le champ de plusieurs approches telles que : approche biologique, fonctionnaliste, culturaliste, structuraliste, écologique, politique de santé, économique, religieuse etc. Il nous est paru nécessaire d'aller donc à la recherche des documents qui traitent le problème de l'alimentation et culture afin de comprendre notre sujet et de lui donner une nouvelle orientation.

2.1.2. Typologie alimentaire

La classification des aliments varie souvent par rapport à leur fonction, goût, matière composante etc. c'est ainsi que Ambroise (2017), affirme qu'il existe plusieurs types d'aliments dans le monde et leur catégorisation tient plus souvent compte de leurs goûts, valeurs nutritifs qu'ils fournissent à l'organisme humain. Les choix de ces différentes variétés des aliments expliquent la capacité d'adaptation de l'homme aux différents environnements. Mais, ce répertoire immense d'aliments, l'homme a toujours opéré son choix alimentaire en fonction du goût mais beaucoup plus souvent règlementé par les normes et valeurs culturelles de sa communauté. Dans ce répertoire immense de ces produits comestibles, l'homme a toujours

sélectionné un nombre restreint d'entre eux, considérés alors comme « aliments », sur des nombreux critères qui n'ont que peu de rapport avec la physiologie : comme les sociologues et les anthropologues, un aliment doit être non seulement bon à manger mais bon à penser. Il insiste le fait que la classification des aliments a beaucoup varié selon les époques, de façon concomitante à l'évolution des modes de pensées. Sans retracer cette histoire complexe, il rappelle que la classification utilisée jusqu'au moyen Âge reposait sur la combinaison de quatre caractéristiques : le chaud, le froid, l'humide et le sec. Et de nos jours, les classifications se fondent sur des caractéristiques objectives, mais elles restent évolutives car, il peut être utile de les adapter en fonction des avancées scientifiques et des objectifs poursuivis qui sont : l'éducation nutritionnelle, enquêtes épidémiologiques sur les liens entre alimentation et santé, régulation du commerce ... En fonction de ces objectifs, différents types de critères, non obligatoirement exclusifs les uns des autres, entrent en ligne de compte pour classer les aliments. Les critères taxonomiques permettent de distinguer les aliments d'origine animale de l'aliment d'origine végétale ou minérale. Les critères technologiques différencient les aliments frais, conservés, brutes ou élaborés. Jusqu'en 1990, qu'il y avait une faible prise en compte de l'aspect nutritionnel et l'attention était portée sur l'évolution des technologies, l'adaptation des matières premières aux procédés industriels ou le développement d'innovations séduisant les consommateurs plutôt que leurs conséquences concernant les caractéristiques nutritionnelles des produits. Aujourd'hui, la valeur nutritionnelle est de plus en plus pris en compte dès la conception du produit (teneur et qualité des matières grasses, des sucres, du sel...) des critères d'usage concernant les aliments pour le petit déjeuner, les desserts, les plats composés etc.

Des critères fonctionnels distinguent les aliments de plaisir, les aliments diététiques, les aliments pour sports ; les aliments de santé ou aliments fonctionnels sont spécifiquement conçus pour procurer le bénéfice pour la santé du consommateur. Et de même les critères nutritionnels différencient les aliments apportant des glucides, complexes des aliments fibres. Mais, il faut noter que la classification dans le monde pour cet usage et ne s'en distingue que sur des points de détails séparation ou regroupement des fruits et des légumes, des produits céréaliers et des tubercules, des viandes et des poissons etc. cette catégorisation en se fondant sur les caractéristiques nutritionnelles communes et dominantes des aliments d'une même classe.

D'après Philippe (1999), il catégorise six classes des pays qui consomment les mêmes produits sur la base des données issues du rapport du fond des nations unis pour l'alimentation (FAO) dans le monde en 1996. Pour lui, la première classe est ceux qui consomment le riz comme aliment de base et cette classe est composée de 16 pays ; la deuxième classe est ceux qui consomment le maïs, composée de 25 pays ; la troisième classe a pour produit principal le

blé, composée de 25 pays ; la quatrième classe est ceux qui consomment du lait, la viande et le blé composée de 27 pays dont la plupart sont les pays les mieux développés dans le monde ; la cinquième classe est composée de 5 pays de l'Afrique sahélienne et ils consomment le mille, sorghos ; et la sixième qui est la dernière classe qui est composée de 21 pays et leur alimentation est fondée sur le manioc, igname, tarot et plantain. Selon lui, si d'autres pays n'ont pas été classés parmi les six classes, c'est dû à leur régime alimentaire confus et qui ne le permet pas de les trouver une classe appropriée. Cette typologie selon cet auteur, corresponde à peu près aux grandes plantes de civilisations alimentaires dans le monde.

2.1.3.1. Apport biologique de l'alimentation

Selon Descamps (1985), l'alimentation a une valeur nutritive constituée des éléments biochimiques qui sont susceptibles de produire des éléments nutritifs à l'organisme humain. L'alimentation contribue par ses éléments nutritifs au fonctionnement du corps. L'anomalie dans l'organisme est une conséquence directe liée à la consommation. Pour lui, l'apparition de caries dentaires est résultante de la consommation du sucré dans la pâtisserie, du thé sucré, des boissons gazeuses. Il met en lumière le fait qu'un régime alimentaire riche en graisses est un facteur de risque qui occasionne certaines maladies cardio-vasculaires. La valeur qualitative et quantitative du régime alimentaire peut être mise en relation avec la prévalence de certaines maladies. L'approche biologique est plus délicate car, l'estimation de la morbidité requiert de travailler sur de grands effectifs.

Pour Maslow (1968), l'alimentation est un besoin vital. Il est indispensable dans la vie de l'homme, il permet la croissance et le fonctionnement de l'organisme. L'absence de l'alimentation de qualité chez l'individu, entraîne le dysfonctionnement de son organisme. C'est ainsi qu'il affirme :

Un individu qui manque de nourriture, de sécurité, d'affection, et d'estime aura probablement plus faim de nourriture que de toute autre chose (...) Les capacités qui ne sont pas utiles à cette fin sont mises en veilleuse, ou restent en coulisse. Le besoin d'écrire de la poésie, le désir d'acquérir une automobile, l'intérêt pour l'histoire américaine, le désir d'une nouvelle paire de chaussures sont, à la limite, oubliée ou d'importance secondaire. Pour l'homme qui est extrêmement et dangereusement affamé, il n'existe d'autre sujet d'intérêt que la nourriture. Il rêve de nourriture, il se souvient de nourriture, il pense à la nourriture, il ne s'émeut qu'à propos de nourriture, il ne perçoit que la nourriture et il ne veut rien d'autre que de la nourriture.

Pour lui, il y a des centaines de millénaires, les premiers hommes se nourrissaient et nous continuons à le faire. Se nourrir était une préoccupation quotidienne des hommes dont-t-il faut toujours manger afin d'exercer son activité avec passibilité c'est ainsi que Maslow dit, qu'il ne pouvait pas penser à d'autre chose s'il est affamé c'est pourquoi il affirme que : « ventre affamé

n'a pas d'oreilles ». Le manger est une chose qui est la base de toute chose. Manger ne permet non pas seulement d'être en bonne santé mais d'avoir une tranquillité d'esprit afin de vaguer librement à ses activités.

2.1.3.2. Apport fonctionnel de l'alimentation

Selon Richard (1932), sous l'impulsion de Malinowski, l'alimentation joue une fonction importante au sein de communautés. Elle aborde l'alimentation comme une fonction remplie et laisse transparaître les termes de fonction symbolique, fonction biologique, fonction cognitive de l'alimentation. Dans son travail sur les Bemba de Rhodésie en 1932, elle visait à montrer « *les symboles alimentaires qui étaient au cœur des rapports sociaux* », en étudiant la parenté, le mariage, les rites d'initiation et le rapport des Bemba à la nutrition. Elle montre que le moment de repas favorise le sentiment d'union entre les membres de ces groupes. Elle considère que la nutrition en tant que processus biologique, est plus fondamentale que la sexualité, et que l'alimentation détermine plus généralement que toute autre fonction physiologique, la nature de regroupements sociaux et la forme que prennent leurs activités. Ce qui expliquerait le manque d'intérêt porté à l'alimentation était le caractère premier et basique de l'alimentation. L'alimentation est la base fondamentale de la société et sa fonction est présente dans toute action posée par l'homme. Le système alimentaire n'est pas seulement ce que cette communauté mange mais tout un ensemble des valeurs et normes culturelles que cette communauté structure.

2.1.3.3. Apport politique de la santé de l'alimentation

Selon le Rapport pour la Politique Nationale de Nutrition et de l'Alimentation au Tchad(PNNAT) (2013), l'investissement dans la Nutrition et l'Alimentation doit être une priorité de développement du Tchad, basée sur la volonté d'édifier un capital humain productif, garant d'une économie forte. Investir dans les interventions de nutrition et d'alimentation bien éprouvées, peu coûteuse et efficace constituant l'une des manières les plus intelligentes de sauver des vies et d'améliorer la croissance intellectuelle, physique et sociale des individus. Le Gouvernement Tchadien s'est engagé, à travers son adhésion à l'Initiative de partenariat avec plusieurs organisations non gouvernementales (ONG), dans une dynamique de coordination de tous les acteurs clés afin de renforcer les activités de nutrition au Tchad, y compris le secteur privé, la société civile, les donateurs et le système des Nations Unies. Le résultat immédiat de cette initiative fut la mise en place d'un cadre de coordination multisectorielle, multi-acteurs dénommé « Plateforme multisectorielle », dont l'une des premières activités fut le lancement et l'accompagnement du processus visant à élaborer la Politique Nationale de Nutrition et d'Alimentation.

2.1.3.4. Apport social de l'alimentation

Condominas (1980), en suivant la définition que donne Mauss en 1950, en considérant l'alimentation comme étant un phénomène social total et que son étude permet d'apporter un éclairage sur les différents cadres de référence du groupe étudié et l'imaginaire symbolique qui le sous-tend, ainsi que sur leur évolution. Condominas s'appesantit sur le concept espace social alimentaire dont il définit comme un ensemble des systèmes de relations et des caractéristiques d'un groupe donné lié à son alimentation. Pour lui, l'espace social alimentaire renvoie à la fois à un espace physique et à un espace des représentations et symboles. Cet espace est constitué de plusieurs dimensions telles que : espace du mangeable, le choix de ce qui est considéré comme mangeable ou non, par qui et en quelle circonstance, le système alimentaire ensuite, les modes de production et de disponibilité des aliments, puis le système culinaire, soit les modes de préparation et de cuisson de ces aliments. L'espace des consommations enfin : les manières de table, l'étiquette, les ustensiles utilisés... Il dégage par ce fait deux dimensions dont les temporalités alimentaires (à la fois dans la présentation des aliments au cours d'une prise, comme au cours de la journée, de la semaine, de l'année...) et l'espace de différenciation sociale (les aliments interdits ou réservés et la hiérarchisation des mangeurs). C'est ainsi que dans le même ordre d'idée, Schutz (1987), considère l'espace social alimentaire comme :

Une confrontation à un espace forcément situé et soumis à des temporalités diverses. C'est choisir un cadre spatial et temporel d'analyse, et explorer les formes originales que prennent les représentations et pratiques alimentaires au sein d'un groupe social donné, compte tenu de l'intersubjectivité des relations entre les différents acteurs en contact » et il affirme en ce terme.

Quant à Anne (2014), l'alimentation est l'un des rares domaines dans lequel toutes les générations se rencontrent. Cet en-commun générationnel se traduit par une certaine porosité dans les relations de transmission alimentaire et correspond, de fait, à un formidable lieu d'observation et d'analyse des processus de socialisations. S'ils sont traditionnellement étudiés à partir d'un ordre générationnel vertical, des adultes vers les enfants. L'étude du système alimentaire permet de comprendre non pas seulement ce que font les enfants de ce qu'ils reçoivent de l'alimentation mais de ce qu'ils font en retour sur leur entourage nourricier. La socialisation alimentaire est parfois renversée suivant des variations des tensions éducatives et le rapport de fidélité ou d'affection sur les filiations symboliques, sentiments de réussite ou d'échec parentaux, continuité des héritages, effets de refus alimentaires sur les modes de transmission parentaux sont autant des regards portés sur et par l'alimentation pour renverser les façons de percevoir les rapports de génération et de comprendre par ailleurs comment les enfants contribuent à renverser les rapports de génération. La nourriture est modelé par la

culture, ainsi lors qu'un enfant apprend un modèle alimentaire, il intériorise et s'approprie une série des règles et de catégories définissant les types d'aliments, de plats, de systèmes de cuissons, d'assaisonnements, de manières de manger ou encore de s'approvisionner, de lieux de prises alimentaires, de structures de repas et de temporalités alimentaires.

Mathe, al. (2009), le repas traduit les évolutions d'un groupe social ou les moments d'une vie, c'est pourquoi il ne peut être figé et même lorsque ces pratiques diffèrent les unes des autres cultures, on peut observer toujours sur le repas, un système de valeurs façonné par des représentations sociales. C'est dans ce même ordre d'idée que Fournier, (2018) affirme que :

Tenant compte des risques induits par l'acte de manger, acte primaire par excellence, de nombreuses cultures s'efforcent de le socialiser du mieux possible et elles prévoient un ordonnancement pour le rythme des repas, la présentation et l'ordre des plats, les manières de table. C'est pourquoi, avant d'étudier un système alimentaire dans ses capacités d'adaptation aux pressions démographiques, écologiques ou culturelles, puis dans sa dimension idéologique, l'ethnologue doit reprendre la définition du repas proposée par le groupe visité, au foyer comme sur les lieux de travail. Si certaines sociétés insistent sur les plaisirs de la commensalité, d'autres assimilent l'acte à une contrainte justifiant presque des formes d'individualisation.

Le système alimentaire est un facteur fondamental dans la socialisation de l'homme au sein d'une société et non seulement ça mais, il est un élément crucial dans la hiérarchisation social.

2.1.3.5. Structure alimentaire

Le travail le plus célèbre est celui de Lévi-Strauss (1964), qui s'intéresse aux phénomènes alimentaires et leurs structurations au sein des communautés. La cuisine quitta ainsi son sphère des besoins quotidiens trop prévisibles pour être élevée au rang de grammaire des sociétés, et elle s'imposa comme thème digne de l'analyse structurale. Les Mythologiques s'appliquèrent à mettre en musique ces intuitions, révélant l'important du corpus des mythes Américains qui font référence au rôle joué par les ressources naturelles au moment de donner du sens à l'organisation du monde et de la société à partir des pôles du « triangle culinaire » qu'elles sont censées parcourir le cru, le cuit et le pourri. Lévi-Strauss fait remarquer par ailleurs que la pensée de l'homme s'est en partie structurée sur l'utilisation des produits que celui-ci considère comme bon ou mauvais à manger tandis que les manières de table qu'un groupe s'attribue et désigne un état culturel qui doit le distinguer des autres communautés susceptibles d'entrer en contact avec lui. Les pratiques alimentaires se déclinent sous diverses

règles et conventions et d'analyse des habitudes alimentaires s'attardent à décoder les structures du culinaire et à dégager les invariants qui sont susceptibles de se retrouver au sein des diverses sociétés du monde. Et il faut attendre dans les années 1979 que Mary Douglas prolonge ensuite la pensée de Claude Lévi-Strauss en considérant l'acte alimentaire comme un mode de vie de communication comprenant son propre langage et qui peut être décodé au moyen d'une grammaire appropriée car l'alimentation est beaucoup plus symbolique.

2.1.3.6. Alimentation, un phénomène culturel

Selon Mead (1945), chaque société a une originalité des pratiques alimentaires car l'acte alimentaire de chaque société, est une construction culturelle fondée sur le sentiment d'appartenance ou de différenciation. Selon elle : « *les façons selon lesquelles des individus ou groupes d'individus, en réponse aux pressions sociales et culturelles, choisissent, consomment et mettent à contribuer certaines portions des disponibilités alimentaires présentes* », Guthe et Mead, (1945), cité par Poulin, (2002). Elle considère que chaque système alimentaire est une réponse aux besoins d'une communauté donnée et souvent tenant compte de leur culture.

Pour renchérir ce propos, Montanari (2010), ajoute en disant que le manger est culturel, par ce qu'il a inventé et transformé le monde. Il est culturel quand il est produit, quand il est préparé et quand il se consomme. Il est le fruit de notre identité et un instrument pour l'exprimer et la communiquer. Chacun des actes liés au manger-même le plus simple et le plus quotidien, porte avec lui une histoire qui exprime une culture complexe. L'aliment est une clé pour parler de soi-même, de son identité, de son histoire, de ses origines, de sa culture et de ses choix. L'alimentation est ce que nous sommes. De même que Montanari, Giacomoni (2013), explique que se nourrir n'est pas seulement un acte régi simplement par le besoin biologique mais il répond à d'autres logiques socioculturelles notamment. Les nourritures revêtent donc plusieurs aspects tels que l'incorporation et le choix alimentaire qui sous-tendent le lien entre l'alimentation et l'identité, la religion, la dimension symbolique des aliments. Car, se nourrir c'est transformer un acte biologique en acte symbolique et de ce fait en un phénomène social et c'est aussi prouver son identité et son appartenance à telle communauté.

Poulin, (2017), Cet espace alimentaire constitue un terrain où des commensaux se forgent une identité commune et se reconnaissent mutuellement par des valeurs ou croyances sentimentales, morales, religieuses, liées à la santé, ou par la commémoration d'un événement qui leur est cher. L'alimentation est un espace ou une pratique à travers lesquels, toutes les communautés s'identifient les unes des autres à travers leurs pratiques culinaires spécifiques. Il permet le rapprochement entre les individus. Le repas peut a contrario, par des actes

symboliques (quitter une table, mangé différemment) qui sert à se désolidariser d'un groupe. Shohet et al. (2006) affirment en ce sens que :

Dans chaque société, la nourriture est hautement symbolique, en ce sens que ses membres lui attribuent des significations sentimentales, morales, religieuses et des vertus liées à la santé. Les adultes et les enfants peuvent également utiliser la nourriture comme symbole de l'identité communautaire au cours de leur histoire personnelle et pour affirmer ou se désengager de liens sociaux

La pratique alimentaire de chaque population est culturelle et chaque société choisit et mange ce que sa culture l'autorise et juge cet aliment nécessaire pour son bien-être. Chaque aliment consommé dans chaque société, représente ce qui est cette société.

2.1.3.7. Appart écologique à l'alimentation

La pratique alimentaire et l'adaptation à son environnement donné. Le choix alimentaire est conditionné par l'espace environnemental. Pour Simmel, (1980), l'alimentation est le facteur adaptatif à son environnement, et il considère qu'étant une forme du néo-fonctionnalisme, la culture dépend de l'écosystème proche et de ses limites. Il préfigure en somme un raisonnement en termes éco-systémiques et il écrit : « *Le lien social se situe donc au point de rencontre de l'individu et de la société, lesquels sont insérés dans un milieu naturel. C'est dans ce système englobant, ce qu'Edgar Morin appellera plus tard une écologie ou ce qu'Augustin Berque comprendra comme une mésologie que se tissent les liens sociaux.* » Cité par Joron, (2017).

Quant à Bricas (2021), l'approche écologique de l'alimentation permet de repenser notre pratique alimentaire en tenant compte de notre environnement. Partager un repas et même faire ses courses sont des moyens de se relier à son environnement. Nos modes de production agricole façonnent nos paysages et définissent notre place dans la nature. Pour lui, la pratique alimentaire est influence écologique et s'ancre dans un double registre d'une science des relations et d'un engagement politique. Il insiste sur les facteurs d'adaptation à certaines conditions environnementales. La pratique culinaire dépend de l'écosystème proche et de ses limites.

L'alimentation correspond à la satisfaction d'un besoin primaire de l'Homme. Celui-ci est le seul animal doté de pensée conceptuelle et vivant en société dans le cadre d'une culture. Cette caractéristique ne permet pas de se borner à une analyse des aspects biologiques des comportements alimentaires et de leurs conséquences, mais de prendre en compte la culture matérielle, si l'on veut parvenir à mettre en évidence les causes sous-jacentes aux comportements et aux états nutritionnels. Enfin, depuis Vayda (1969), Lee et De Vore (1968), les différentes écoles de l'écologie humaine envisagèrent l'alimentation dans des perspectives

fonctionnalistes dans un cadre évolutionniste. Peu d'études illustrent un travail pluridisciplinaire dans lequel les biologistes et les spécialistes des sciences humaines collaborent. Pour l'auteur, la capacité de production d'une société dépend de la fonction de son environnement.

2.1.3.8. Historique alimentaire

Selon Haziza (2019), l'intérêt porté à l'étude alimentaire n'a commencé que tardivement au milieu du XIXe siècle et les travaux qui traitaient l'alimentation dans le monde étaient axés sur son aspect rituel et surnaturel. Pour elle, le travail le plus célèbre était celui de Frazer (1890) sur les tabous et le totémisme, le rameau d'or. L'alimentation est relaté en termes de sacrifices, tabous, des offrandes qui nourrissent autant les vivants que les morts ou les divinités, plus à la variabilité et à la complexité des pratiques alimentaires. Ce n'est qu'au début du XX em siècle que l'étude alimentaire trouve sa place comme une discipline et méritant une attention particulière des chercheurs. La première génération de l'école des Annales rompant en 1930 avec une histoire relatant les histoires des guerres et des royautés, pour s'intéresser aux phénomènes proches de l'alimentation tels que l'étude de la société, les croyances, les mœurs et de l'économie, des sujets qui se croisent à l'alimentation. On retrouve la trace de ce travail dans les travaux de Philippe Laburthe Tolra et Jean-Pierre Warnier (1993).

Pour Igor De Garine (1979-1980), de marcel Mauss à Leroi-Gourhan, l'alimentation dans le cadre de consommation apparut comme un domaine justifiable d'une approche systématique et trouva une place dans des différents manuels ethnographiques dans la partie consacrée à la culture matérielle. Mauss (1947-1967) dans son manuel d'ethnographie, préconise d'étudier le repas et plus précisément la nature des mets et des instruments de consommations, la cuisine dont les préparations et les consommations des aliments, mais aussi des idéologies de la nourriture, les condiments et les boissons. Et Leroi-Gourhan, quand à lui, établit une typologie des techniques de consommation et en particulier l'alimentation.

L'essentiel des travaux sur l'alimentation jusqu'ici ont négligé l'aspect temporel de l'alimentation. Ils n'ont pas pris en compte l'aspect évolutif de l'alimentation, mais les essentiels des travaux étaient sur les pratiques alimentaires, la permanence de la cuisine et sa pérennité au détriment du changement. Il a fallu attendre l'école des Annales (1961), composée d'historiens de l'alimentation qui, soulevèrent l'aspect des sensibilités alimentaires et du goût, en introduisant la question du changement. L'école des Annales lancèrent un appel pour que soit effectuées d'autres études non seulement sur les pratiques alimentaires mais aussi sur la nourriture en générale. En 1960 à 1970, ils s'occupèrent sur les perspectives nutritionnelles c'est-à-dire des poids de chaque aliment à partir des livres de comptes, évaluation tout bien que

mal des rations caloriques qui aboutissent au développement de l'histoire des sensibilités dans les années 1980, renouvelé par l'approche historique de l'alimentation.

2.1.3.9. Apport religieux sur l'alimentation

Selon Prudhomme (2016), l'existence de prescriptions alimentaires d'origine religieuse est un fait universel et constant. Plus encore que le vêtement, les interdits alimentaires sont marqueurs auxquels les sociétés se réfèrent pour identifier les croyances et distinguer les croyants. L'auteur fait mention de deux observations en apparence contradictoires. La première concerne les sociétés séculaires de tradition chrétienne, le reflux de place accordée aux normes chrétiennes des autorités ecclésiastiques à l'imposer des règles. La disparition dans le catholicisme de l'obligation d'être à jeun avant la communion de l'hostie consacrée par le prêtre durant la messe ou l'interdiction de la consommation de viande le vendredi ont été à la fin des années 1960 les deux manifestations les plus visibles d'une évolution qui semblait annoncer l'effacement des règles alimentaires issues de l'enseignement de l'église catholique.

Mais, à l'inverse on a assisté depuis la fin du XXe siècle, dans le judaïsme et dans l'islam, à une augmentation des pressions en vue d'un respect plus scrupuleux des obligations et des interdits. Paradoxe supplémentaire, alors que les sociétés sécularisées s'émancipaient de l'influence du christianisme, elles réintroduisaient dans leur alimentation des prescriptions souvent contraignantes que celles fraîchement abandonnées. Au nom de l'esthétique du corps et de la préservation de la santé, ou des deux, sous forme de régimes aux règles contraignantes, de nouveaux interdits ont ainsi surgi et se sont diffusés au nom d'argumentations qui s'apparentent à de véritables croyances. Il note que des nouvelles règles religieuses semblent menacer les traditions culinaires et mettre en danger la convivialité. Elles suscitent un malaise qui incite à revenir aux sources de ces prescriptions alimentaires, à en examiner les fondements et à reformuler les conditions d'une laïcité qui concilie la liberté en matière de croyance et la cohésion de la société. Le nécessaire retour aux textes religieux fondateurs, le premier réflexe de l'historien est de reconstituer le chemin suivi par les interdits alimentaires depuis leur première formulation par les grandes religions.

Les trois monothéismes comportent des affirmations qui mettent en évidence une très grande analogie entre la Bible hébraïque et le Coran et, à l'opposé, la rupture que la Bible chrétienne introduit dans le Nouveau Testament par rapport à leurs démarches. Le Judaïsme : le pur et l'impur. Dans le Judaïsme, la Torah est prolixe, à cause de l'abondance des prescriptions contenues pour l'essentiel dans deux livres : le Deutéronome et Lévitique. Ces livres établissent des classifications précises qui permettent de séparer parmi les mammifères, les oiseaux et les animaux aquatiques ceux qui sont purs et impurs, donc pour les seconds,

interdits à la consommation. Par exemple, les mammifères ruminants purs doivent avoir le sabot fendu, dans le cas contraire, ils sont impurs. C'est le cas du chameau, du lapin et du daman qui ruminent mais, n'ont pas de sabot fendu chez un animal qui n'est pas un ruminant est considéré comme une aberration qui le rend impur. La même distinction s'applique à la classification des oiseaux purs et impurs. Les reptiles auxquels sont rattachés les insectes, et de manière générale tous les animaux qui rampent, sont rangés parmi les animaux impurs et interdits avec quelques exceptions des reptiles qui ont des jambes au-dessus de leurs pieds, pour sauter sur la terre. Référence (LV11, 1-25 ; DT : 12,23-24 ; EXD : 23,19 et 34, DT : 14,21 ; LV : 10,9-10).

Le Coran s'inscrit dans la même logique et distingue les aliments licites et illicites (Halal et Haram). Il établit un lien d'autant plus fort entre le sacré et la licéité que le même mot, Haram, est utilisé en arabe pour dire ce qui est illicite ou impur, et relie ainsi les interdits au respect du sacré. Les interdits sont peu nombreux dans le coran, pas toujours facile à interpréter mais marquent les esprits par ce qu'ils prennent un aspect radical pendant le jeûne diurne du mois de ramadan et concernent deux aliments dont la consommation est usuelle dans le grand nombre de sociétés rurales, notamment méditerranéennes : le porc.

2.1.3.10. Dynamique alimentaire

Selon Martine (1997), étudier la dynamique alimentaire mondiale permet de comprendre les modes de consommation dominants et les grandes évolutions au niveau global et par produits. Pour elle, les comportements alimentaires ne sont pas immuables dans le temps et évoluent avec l'histoire des civilisations alimentaires. Elle insiste sur les migrations, le commerce, le transfert des produits agricoles comme les facteurs qui ont permis la diffusion des pratiques alimentaires diversifiées et la dynamique de l'alimentation. C'est ainsi qu'elle affirme : « *les comportements alimentaires se modifient en fonction d'un certain nombre de variables : la capacité de produire, la capacité d'échanger, la capacité d'achat, les conditions extérieures au sujet ou encore les modèles socioculturels* ». La dynamique alimentaire est fonction des représentations et d'évolution. Et c'est dans ce même ordre d'idée que Defrance (1994), parle du : « *modèle de référence évolutif en fonction de la représentation que l'on se fait de l'alimentation et sa place dans la société* ».

Le système alimentaire a toujours constitué un enjeu de premier plan pour les sociétés humaines, puisque de l'efficacité et de la qualité de son fonctionnement va dépendre le bien être, voire les empires même de nos sociétés. Il a été aussi, depuis la naissance des premières civilisations, un enjeu politique faisant et défaisant les royaumes et les empires puis les gouvernements des Etats.

2.2- Cadre théorique

Le cadre théorique est un ensemble des théories choisit par le chercheur dans l'optique d'apporter une explication pertinente au phénomène étudié. Il permet d'expliquer ou rendre compte du phénomène. Il nous permet de domicilier le phénomène étudié ou encore de rendre réel ou visible ce phénomène en lui donnant un sens particulier. Selon MBONJI (2005) :

Le cadre théorique est un construit et non un prêt à penser. Permettant au chercheur d'intégrer son problème dans les préoccupations d'une science pour signifier une internalisation habitant à analyser les éléments du problème posé et à faire avancer la connaissance dans le champ concerné.

C'est ainsi que dans le cadre de ce travail de recherche, nous avons choisi trois théories dont la théorie des représentations sociales de Denise Jodelet (1989), l'ethnoperspective de Mbonji Edjenguèlè (2005) et la théorie de l'écologie culturelle de Steward Julian (1950-1960).

2.2.1. Théorie des représentations sociales

Elle nous a permis d'avoir les différentes représentations des Boudouma de Baga-sola sur leur système alimentaire. Cette théorie stipule que dans chaque culture du monde, on peut trouver des différentes représentations, comportements, attitudes vis-à-vis de son environnement. Les gens sont façonnés par les conditions environnementales, c'est-à-dire les pratiques culturelles, les valeurs, la réglementation, les opportunités etc. selon Moscovici et Jodelet repris par Moser (2009, p. 218) : « *les représentations sociales sont le point d'articulation entre le psychologique et le social et rendent compte de la manière dont le sujet interprète la réalité à laquelle il est confronté* ». C'est un canal d'interprétation de l'information ou d'un phénomène à travers lequel l'individu crée des attitudes vis-à-vis de son environnement. Jodelet, ajoute en ce sens que la représentation sociale est « *une forme de connaissance socialement élaborée et partagée, ayant une visée pratique et concourant à la construction d'une réalité commune à un ensemble social* »

Le terme représentation sociale tire son origine dans les écrits du sociologue français Durkheim car pour lui, il faut considérer les faits sociaux comme des choses. La société est un tout ou une entité originale qui se différencie de la simple addition des individus qui la composent. C'est ainsi qu'il abandonne la notion de la représentation collective pour s'intéresser à la représentation sociale d'où il essaye de voir en quoi la production intellectuelle des groupes sociaux joue un rôle dans la pratique sociale. C'est ainsi que Jodelet (1989) partant de cette base, énumère cinq fonctions des représentations sociales qui sont :

- La fonction interprétative et de construction de la réalité qui sont une manière de penser et d'interpréter la vie quotidienne en particulier et le monde en général. Cela sous-entend un impact direct sur la construction de la réalité de cette société ;
- La fonction cognitive concerne les réalités sociales qui permettent aux individus d'intégrer des nouvelles visions dans le cadre de penser ;
- La fonction d'orientation des conduites et de comportements qui stipule que la représentation sociale est porteuse de sens dans la mesure où c'est elle qui permet aux individus de communiquer entre eux, d'intégrer et de s'adapter à son environnement. C'est elle qui définit le permis et l'interdit dans un environnement social donné.
- La fonction identitaire permet aux individus et les groupes sociaux de se situer dans une communauté donnée. C'est elle qui permet aussi aux individus ou groupes sociaux d'avoir une identité sociale ou personnelle qui est compatible aux normes et valeurs sociales et historiques d'une communauté ;
- La fonction de justification des pratiques qui est liée aux quatre précédentes et qui concerne les relations entre les groupes et les perceptions que chaque groupe se fait de l'autre. c'est ce qui justifie parfois la prise de position d'un individu qui n'appartient pas à ce groupe.

2.2.2. L'ethnoperspective ou l'ethnanalyse

Quant à l'ethnoperspective ou l'ethnanalyse est une théorie anthropologique contemporaine fondée en 2005 par Mbonji Edjenguèlè qui permet d'étudier et de comprendre un phénomène culturel d'un peuple en tenant compte de sa trilogie qui est : la contextualité ou socio centralité qui est le fait qu'un ethno-anthropologue domicilie les éléments à étudier, les institutions à analyser dans la socioculture qui la génère. C'est-à-dire que tout fait social ne peut et ne doit s'analyser, s'expliquer que s'il est restitué dans les contextes spatio-temporel et socio-culturel qui l'ont produit, contextes où le chercheur l'a collecté ou décrit et qui seul lui donne sens. La contextualité spatio-temporelle en ce sens le lieu de production de l'institution culturelle, le moment historique qui la rythme, la géographie qui lui asservi de scène dans la mesure où elle a quelque influence sur la société en procès de création culturelle et d'effort d'adaptation à un biotope donné eu égard à son génie propre. C'est ainsi que Beattie (1972 :25), cité par Mbonji (2005) : « *Il est essentiel aujourd'hui d'être convaincu qu'aucune institution sociale ne peut être comprise de façon valable à moins d'avoir été étudiée empiriquement et à moins d'être reliée de façon intelligible à son contexte social et culturel vivant* ».

L'holisticité ou la globalité, il s'agit de manière extensive, de l'ensemble incluant l'histoire d'origine d'un peuple, son système de parenté, de mariage, ses croyances religieuses, ses activités de production et de consommation, ses pratiques alimentaires, son organisation du pouvoir politique et ses moyens de résolution des conflits, sa conception de l'espace et de son architecture, son système vestimentaire, sa musique et ses danses, son traitement des maladies et de la mort, ses idées sur l'au-delà. Lorsqu'un ethno-anthropologue étudie un élément, un item culturel, il a l'obligation de référer, renvoyer, réaffecter cet élément à la totalité, au tout dans lequel il existe avec d'autres éléments. C'est ainsi qu'Evans-Pritchard (1969), cité par Mbonji (2005):

Les anthropologues étudient une société primitive de la même manière, qu'elle se trouve en Polynésie, en Afrique, ou en Laponie ; quant au sujet particulier de leur recherche, systèmes de parenté, cultes religieux ou institutions politiques, il reste étudier en fonction de l'ensemble de la structure sociale dans laquelle il est inscrit.

La pratique alimentaire existe chez toutes les communautés du monde mais, la pratique alimentaire des Boudouma étant inter-reliée avec les autres pratiques culturelles, doit-être étudié en fonction des réalités qui sous-tendent la structure sociétale au sens total de l'organisation des Boudouma.

L'endosémie culturelle est comme la propriété pour une structure de posséder un sens à l'intérieur de sa construction, du fait d'un agencement particulier de ses constituants, du fait d'un ordonnancement d'éléments culturels dont la fonctionnalité et la pertinence font sens à la fois individuellement et collectivement. L'endosémie culturelle pose que toute culture est mode de vie et les hommes qui vivent et en vivent ont inventé ce mode de vie impartissant du sens, de la signification à chaque item de l'ensemble de leur univers culturel. L'endosémie pose également que toute culture articule ses actes, ses pratiques, ses modèles de comportement autour d'une sphère de sens, un lieu de justification sociale évidente ou déchiffrer, sans laquelle et hors de laquelle justification tout trait culturel étranger à l'observateur devient étrange, bizarre etc. chaque culture élabore son dictionnaire, son code de sens que l'ethno-anthropologue doit fouiller s'il veut expliquer telle ou telle institution. C'est dans ce même sens que Alliot (1983), affirme que :

S'il y a trait commun entre toutes les sociétés, c'est bien que chacune construit son propre univers mental, porteur des modèles fondamentaux et dispensateurs de sens que révèlent la vision du monde visible et invisible de chacun de ses membres, sa vision des peuples, de sa société, des groupes auxquels il appartient ou avec lesquels il est en rapport et sa vision de lui-même. Chaque vision partielle renvoie aux autres et les éclaire.

La construction d'un univers mental varie d'un peuple à un autre et cette construction mentale est fondée sur la vision du monde de ce peuple.

2.2.3. Théorie de l'écologie culturelle

L'écologie culturelle est une théorie qui a été mise sur pied par Julian Steward dans les années 1950-1960, qui donnera naissance plus tard à l'Anthropologie écologique qui étudie les relations entre les sociétés humaines et leur environnement afin de découvrir dans quelle mesure les comportements et les modes de vie des hommes est modelé par leur environnement. Cette théorie stipule que l'environnement conditionne l'organisation et le fonctionnement de la société, chaque système alimentaire d'une communauté est lié à son environnement et aux pressions culturelles. Il affirme en 1988 que : « *l'écologie culturelle est l'étude de processus par lesquels une société s'adapte à son environnement* ». C'est une théorie qui étudie l'impact de l'environnement sur les hommes et sur leurs comportements. C'est dans ce sens qu'elle a permis de collecter les données sur le système alimentaire des Boudouma du Tchad et de comprendre comment l'environnement du Lac Tchad a pu conditionner cette population du Lac Tchad a consommé le maïs, le blé et les patates douces. Tenons compte du système alimentaire des Boudouma du Baga-sola, nous avons déduit pourquoi le système alimentaire est basé sur les produits disponibles et cultivés au Lac Tchad.

En effet, cette théorie a eu des modifications en incluant dans les années 1970 les préoccupations économiques, politiques, spirituelles et alimentaires afin de saisir les dynamiques environnementales. Ce virement a modifié le cours de l'histoire de cette théorie telle qu'elle a été conçue par Julian et s'est transformée en un véritable de pensée : « *anthropologie écologique* ». C'est ainsi que plus tard, Marvin va reprendre la théorie de l'écologie culturelle en rajoutant ce que Steward n'a pas pu mentionner. Il ajoute pour sa part que, les croyances, les coutumes sont bels et bien régis et impactés par l'environnement qui les génère.

2.3. Opérationnalisation des théories

L'opérationnalisation de cette grille théorique présente en anthropologie ci-dessus est la clé de la compréhension du système alimentaire des Boudouma du Tchad. En effet, ces théories donnent sens à la pratique alimentaire des Boudouma et a permis de comprendre le système alimentaire des Boudouma du Tchad sous plusieurs angles.

La théorie de représentation sociale, elle nous a permis de comprendre les différentes représentations que donnent les Boudouma du Tchad sur leur système alimentaire. C'est-à-dire les idéologies qui structurent la pratique alimentaire, ce qui est permis comme aliment et les

interdits alimentaires, les aliments traditionnels et leurs différentes étapes de les confectionner, des éléments ou matériaux constitutifs. Il est question de comprendre l'apport culturel du choix de ces aliments dans la socioculture Boudouma et de ce qu'ils pensent de ces aliments.

L'Ethnanalyse ou l'Ethnoperspective avec ses concepts de base holisticité ou globalité, et l'endosemie, nous a permis de comprendre et d'interpréter le système alimentaire des Boudouma tel qu'il est exprimé par la communauté Boudouma, la tenue en compte du sens que donne cette communauté à la pratique culinaire, et les circonstances dans lesquelles certains mets sont confectionnés et les idéologies qui sous-tendent cette pratique alimentaire.

La théorie de l'écologie culturelle quant à elle, nous a permis de comprendre l'influence environnementale sur la pratique alimentaire. C'est l'environnement qui conditionne le choix alimentaire et la dynamique environnementale inflige un changement direct sur la pratique alimentaire. Il faut aussi noter que le choix alimentaire se fait souvent sur la base des aliments disponibles dans chaque environnement auquel la communauté qui la compose vive. On s'est intéressé aux caractères propres liés à l'alimentation des Boudouma du Tchad.

2.3.1. Originalité du travail

Par la présente étude, nous pensons produire un travail différent avec les différents travaux de nos prédécesseurs qui ont été produits jusqu'ici sur l'alimentation chez les Boudouma du Lac-Tchad. Ce document scientifique sur la culture et alimentation chez les Boudouma du Tchad jusqu'ici, la quasi-totalité de ces travaux menés n'ont porté l'intérêt que sur l'aspect insécuritaire, c'est-à-dire la vulnérabilité des Boudouma face aux différentes crises dues aux changements climatiques et la secte Boko Haram dans le lac-Tchad. C'est ainsi que nous notre désir est que ce travail puisse apporter notre modeste contribution sur les représentations culturelles de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad, tant sur le plan social, politique, économique et religieux etc. Nous voulons que ce travail soit une porte d'entrée à la communauté Boudouma du Baga-sola.

Ce travail vise aussi la compréhension de l'apport culturel de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad avec son environnement. Il s'agit ici de comprendre les représentations et la symbolique alimentaire des Boudouma du Tchad en général et en particulier ceux du Baga-sola au Lac Tchad.

Depuis Galilée à Pythagore jusqu'à nos jours, et dans la perspective évolutif de la science, tout travail scientifique est toujours soumis à des critiques portant sur ses insuffisances ou limites scientifiques, et par conséquent, nous ne pouvons pas endormir la continuité de ce travail donc ce travail n'est pas une fermeture en soi mais il pourrait faire l'objet d'une critique ou la base d'une nouvelle recherche pour les nouveaux chercheurs désirant explorer cet univers

scientifique. Faisant partie des objectifs de développements durables (ODD). Par ce présent travail, il pourrait apporter notre contribution au Gouvernement Tchadien et aux ONG qui travaillent sur le système alimentaire des Boudouma de tenir compte des réalités culturelles d'une communauté afin d'envisager une aide qui soit aux attentes culturelles du Lac-Tchad. Dans toutes les cultures du monde, c'est l'alimentaire d'une communauté qui détermine sa santé.

Notons que, l'originalité de ce travail est d'une modeste contribution à l'anthropologie alimentaire. Ce travail a juste apporté quelques éléments de connaissances déjà disponibles dans les champs anthropologiques au sens de culture et alimentation dans le monde en général et en particulier des Boudouma du Tchad. Ce travail voulait mettre à nu les représentations et les fondements du choix alimentaire des Boudouma du Tchad et du fait que c'est le comportement d'une communauté qui est la résultante de son alimentation et son environnement.

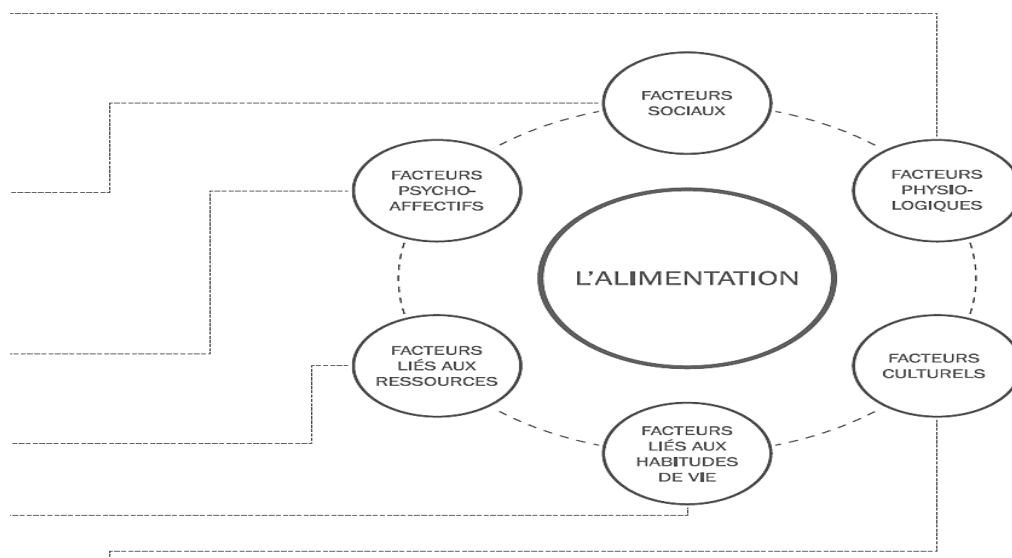
2.4. Cadre conceptuel

Comprendre un phénomène social implique la définition des concepts qui s'articulent autour de culture et alimentation au sens de notre thématique. La compréhension d'un phénomène alimentaire d'une culture quelconque doit tenir compte de la définition et des explications des concepts que donne cette communauté au concept qui, souvent elle tient compte de ses valeurs et normes liées en rapport avec son environnement.

2.4.1. Analyse du contexte du système alimentaire des Boudouma du Baga-sola

Ce schéma ci-dessous nous permet de comprendre et d'expliquer comment la pratique alimentaire des Boudouma est influencée par plusieurs facteurs qui ont le choix et conduit au changement des habitudes alimentaires des Boudouma du Tchad en général et en particulier ceux du Baga-sola dans la province du Lac-Tchad.

Schéma 1 : pratique alimentaire des Boudouma et les facteurs influents l'alimentation



Ce schéma introduit, explique l'influence des quelques facteurs sur le choix et la comestibilité des aliments disponibles dans le Lac Tchad. C'est un schéma illustratif qui explique non seulement l'influence sur l'alimentation mais également l'effet alimentaire sur l'organisme humain.

2.4.2. Culture

Déjà au XIX^e siècle, la notion de culture a été au cœur de recherches en sciences sociales et humaines et elle était perçue par certains chercheurs comme la civilisation. Il faut noter que les différents travaux de Gustav Klemm de (1843-1852) dans l'histoire universelle de la culture de l'humanité, suivi de la science de culture qui inspira Tylor (1871) qu'il employa le concept de culture comme synonyme de la civilisation dès le début de son ouvrage qui, « *la culture est un tout complexe qui comprends le savoir, la croyance, l'art, le droit, la morale, la coutume et toutes les autres aptitudes et attitudes acquises par l'homme en tant que membre de la société.* » La culture prend un sens totalitaire dans toutes les actions posées par l'homme.

Platt (1952-1962), quant à lui, explique comment les géographes américains ont été amenés à introduire le terme « culture » dans leurs analyses. Dans les légendes des cartes qu'ils utilisaient, tout ce qui avait trait au sous-sol, à l'hydrographie, au relief ou à la végétation spontanée figurait sous la rubrique nature. Par opposition, les routes, les chemins, les bâtiments, les champs, tout ce qui témoignait de l'industrie de l'homme, représentait la culture. La culture ainsi comprise comme une coïncide en somme avec la géographie humaine telle qu'elle est définie en France par Jean Brunhes. La culture ainsi comprise, est faite des éléments que l'activité humaine inscrit de manière visible dans l'environnement. Elle englobe l'action sur la végétation et la faune que se marque l'impact de l'homme. Ce terme culture fut adopté par les

premiers sociologues Américains tels que : Albion (1892), Park (1915), Burgess (1921) et Ogburn (1936). Ils donnèrent une définition à la culture empruntée au français, retraduit de l'allemand à l'anglais, le terme culture se voit chaque fois ajouter une connotation nouvelle, toujours par extension ou par analogie, sans perdre le sens original, mais en se revêtant de nouveaux sens toujours éloignés du premier qui est « champ labouré et ensemencé » c'est un sens dû au fruit de l'évolution.

Quant à Mbonji (2000), la culture n'est pas un chemin établi dont tout le monde doit emprunter mais chaque peuple l'établit en fonction de ses conditions d'existences. C'est pourquoi il affirme en ceci :

La culture n'est pas une entreprise de connaissance scientifique bien qu'en certains cas, elle intègre. La culture n'est pas une science de vivre, mais un art de vivre, une formulation et une solution au quotidien du problème de vivre, formulation et solutions faites de réalités insérées dans un être-le-monde d'où elles tirent sens, cohérence et non vérité unique.

L'homme est un être de culture, c'est la culture qui façonne l'homme et qui l'oriente sur les choix des éléments nécessaires lui permettant de répondre à ses besoins. La culture peut être définie de plusieurs façons mais, cela n'implique pas forcément une opposition mais juste en fonction du contexte que le chercheur envisage mobiliser. Elle a une définition fonctionnaliste, étiologique et ethnographique que chacun peut mobiliser en fonction de sa visée.

2.4.3. Alimentation

Selon Igor, (1979), l'alimentation est une donnée complète et essentielle de l'identité culturelle, c'est-à-dire du sentiment d'appartenance à un groupe. L'alimentation est l'identité de l'homme lui-même. Au-delà de l'acte de se nourrir, l'alimentation à une fonction socioculturelle et sert notamment à construire et à affirmer le lien social. Et quant à Ferrand (2021), l'alimentation est la manière dont les hommes s'organisent dans un espace et dans le temps pour obtenir et consommer leur nourriture. Pour Ewolo., (2020), l'alimentation est une manière synthétique comme satisfaction du besoin vital de se nourrir de tout organisme vivant, qu'il soit du règne animal, végétal, minéral, est dation de nutriment entretien de la vie. Elle est exigence chez tous les êtres vivants.

2.4.4. Système alimentaire

Le système alimentaire est : « *les façons selon lesquelles des individus ou groupes d'individus, en réponse aux pressions sociales et culturelles, choisissent, consomment et mettent à contribuer certaines portions des disponibilités alimentaires présentes* », Guthe et Mead, (1945), cité par Poulain, (2002).

Pelto, (1996), les systèmes alimentaires se concentrent sur les liens entre la politique économique et sociale de la production et de la production alimentaire, distribution, ainsi que la mise en œuvre des politiques alimentaires et nutritionnelles et l'évaluation des programmes.

2.4.5. Anthropologie médicale

L'anthropologie médicale est définie selon Anita, H., (1990) comme une branche de l'anthropologie sociale et culturelle qui étudie les phénomènes sociaux (santé, maladie) dans une perspective culturelle. Les études d'anthropologie médicale sont toutes, ce qui constitue un trait de la santé humaine. En d'autres termes, cette discipline scientifique appliquée, définit les facteurs, le processus et le mécanisme qui jouent un rôle dans la manière dont les individus et les groupes sont affectés par la maladie et la manière dont ils procèdent pour recouvrer la santé, la prévenir, et la conserver. C'est aussi dans le même sens qu'Auge définit l'anthropologie médicale comme le biais par lequel passe un anthropologue culturel pour saisir le système social dans sa globalité. C'est en ce sens que la maladie fait partie intégrante du système social et culturel.

2.4.6. Représentations sociales

La représentation sociale tire son origine du sociologue français Durkheim plus particulièrement autour du concept représentation collective. Selon Jodelet (1989), la représentation sociale désigne :

Est une forme de connaissance scientifique, de savoir et de sens commun dont les contenus sont des modèles par des acteurs sociaux. De façon extensive, la représentation sociale est une forme de pensée sociale, une modalité de pensée pratique orientée vers la communication, la compréhension et la maîtrise de l'environnement social et matériel. En tant que telle, elle présente des caractéristiques spécifiques au plan de l'organisation du contenu des opérations mentales et de la logique.

Les représentations sociales permettent de comprendre les non-dits d'une communauté et permettent aussi d'avoir une connaissance holistique sur le phénomène étudié.

En somme, ce chapitre est un parcours recensés des différents travaux de nos prédécesseurs sur la question alimentaire dans le monde. C'est un repère permettant de canaliser cette présente recherche afin de lui donner une originalité à celle de nos prédécesseurs. Dans cette partie, la lumière a été mise sur l'évolution du système alimentaire dans le temps et dans l'espace, et les données secondaires de ces auteurs recensés ont permis de les catégoriser en des approches explicatives. Ces différentes approches qui ont permis d'avoir un aperçu général du système alimentaire dans le monde. Cette catégorisation est d'ordre biologique, fonctionnelle, culturelle, sociale, religieuse, politique de la santé, économique et dynamique. Par la suite, nous avons construit un cadre théorique et conceptuel permettant de comprendre et d'expliquer la pratique alimentaire des Boudouma du Tchad et de définir les concepts structurant cette présente recherche.

CHAPITRE 3 : ALIMENTATION CHEZ LES BOUDOUMA DU TCHAD

Ce chapitre est l'espace dans lequel nous mettons la lumière sur le système alimentaire des Boudouma du Tchad. Il se subdivise en trois grandes parties dont la première partie aborde la pratique alimentaire des Boudouma. Quant à la deuxième partie, elle est consacrée aux mécanismes mis sur pied pour la préparation de ces aliments. Et enfin la dernière partie, concerne les circonstances dans lesquels ces aliments sont préparés.

3.1. Alimentation des Boudouma du Tchad

Selon les données ethnographiques, le Lac Tchad est une zone où regorge d'innombrables aliments mais, le choix opéré par les Boudouma est constitué que peu des aliments. Les valeurs et normes culturelles fondent la pratique alimentaire des Boudouma. La pratique culinaire des Boudouma est basée sur les produits suivants : les maïs (jaune et blanc), le péricillaire, patate douce, le sorgho, les tubercules. Ces aliments varient les fonctions dans chaque circonstance dans lesquelles ils sont préparés au sein de la communauté Boudouma. Bien que les crises climatiques ont induit un léger changement des habitudes mais les idéologies construites autour de cette pratique, sont presque les mêmes. Cette pratique est ancestrale et a été fondée sur une idéologie basée sur les croyances traditionnelles et certains ont intégré les croyances des religions révélés comme le Christianisme et l'Islam. Cette pratique est essentiellement basée sur l'agriculture, quelques produits d'élevage et de la pêche, c'est pourquoi ils sont en majorité des éleveurs et des pêcheurs. Cette pratique alimentaire chez les Boudouma est subdivisée en trois classes qui prennent en compte l'âge, le genre et l'état de santé de l'individu. Pour ce fait, trois pratiques alimentaires se dégagent à ce niveau. On a l'alimentation des adolescents, l'alimentation des femmes enceintes et l'alimentation des hommes aussi en générale. Pour renchérir ce propos, un participant nous élucide en ces termes :

Le Lac Tchad ne souffre pas par manque des aliments car il y'a beaucoup des aliments à manger ici mais, c'est le problème de l'insécurité qui se vit dans le Lac qui empêche la population de cultiver afin d'avoir une autosuffisance alimentaire. Au fait il y'a beaucoup des contraintes qui jouent directement sur l'agriculture au Lac. On n'a le problème insécuritaire lié aux Boko-Haram qui ont envahi certaines zones d'agriculture et les restes de certaines zones, sont aussi envahies par les dunes de sables et comme nous manquons certains matériels qui nous permettent de dégager les dunes de sable pour cultiver l'espace. Le Lac est une zone qui est difficile à vivre en ce dernier moment donc pour permettre à la population de travailler sans craintes, il faut que la sécurité soit bien assurée afin que nous puissions travailler normalement au Lac Tchad (Entretien avec WADRA, le 14/08/2023 à Baga-sola).

L'informateur plaide auprès des hautes autorités afin qu'elles puissent les doter de certains matériels de travaux pour qu'ils assurent leur sécurité alimentaire. Au-delà de cette demande, il insiste sur le problème insécuritaire de cette zone qui est un mal direct qui gangrène

les activités phares de cette région du pays. Etant en insécurité et de peur de se faire tuer, la population est contrainte d'exploiter le peu d'espace restant pour labourer les céréales afin de subvenir à leur besoin alimentaire. Ce choix que la communauté Boudouma a opéré sur les aliments qu'elle a jugé mieux pour sa consommation et le bien être de sa communauté est faite d'un ensemble des idéologies construites en fonction de leurs valeurs culturelles. C'est ainsi qu'un informateur affirme :

Dans toutes les communautés du monde, il existe une pratique spécifique, le fait de comment s'alimenter et comment se nourrir est fondamentale. Je crois que les Boudouma comme toutes les autres communautés du monde, se nourrissent absolument de tout ah oui mais, je vais insister sur les aliments des bases des communautés Boudouma qui sont le maïs, berbéré, les tubercules, le poisson, la viande et le lait. Le système alimentaire des Boudouma est constitué des plusieurs d'autres aliments qui jouent les rôles au sein de la communauté Boudouma (Entretien avec BISOS, le 17/07/2023 à Baga-sola.)

L'art culinaire des Boudouma est selon cet informateur constitué de plusieurs aliments qui se trouvent au Lac mais il faut noter que les aliments de base sont constitués des produits agricoles c'est-à-dire les céréaliers (maïs, sorghos, pénicillaire et quelques tubercules), les produits de pêche (les poissons frais et séchés) et les produits d'élevage (viande, lait). Les manières que s'alimentent les Boudouma est liée directement à leur environnement, c'est-à-dire que ce qui peut être cultivé dans cette zone. Il faut aussi noter quelques emprunts chez les cultures avoisinantes.

3.2. Pratiques alimentaires

La pratique alimentaire des Boudouma est en générale basée sur les produits d'agriculture telles que : les céréales (*Kambu*), maïs (*Mahar*), mille (*Dabu*), blé (*Kalgama*), sorgho (*Miyo*), riz (*Hingafa*) et la patate (*Dângali*) qui tire sa source dans la culture. La pratique alimentaire est construite sur des idéologies et des représentations que se font les Boudouma sur tel ou tels aliments. Etant confrontée aux problèmes du choix des aliments, et face à l'indisponibilité de certains aliments dans le Lac, les Boudouma assistent donc désormais au changement des habitudes alimentaires qui a modifié considérablement certaines représentations culturelles de l'alimentation. Le choix des aliments fut donc un problème au sein de la communauté Boudouma face à leurs valeurs culturelles. Les idéologies ancestrales construites autour de la pratique alimentaire perdent peu à peu leurs rôles d'être et même certains interdits font désormais l'objet d'une comestibilité. Les propos suivants en témoignent :

La pratique alimentaire chez les Boudouma concerne l'ensemble de ces aliments comestibles que tu vois au marché. On a d'abord le maïs, le sorgho,

berbéré, les tubercules, la patate, les pommes de terre, les poissons mais, avec les crises là, nous n'avons pas trop la possibilité de manger ce que nous mangeons avant. Voyant que la préparation de la boule du maïs prend énormément du temps, certaines femmes ont la paresse de préparer la boule du maïs comme avant, elles ont fini par adopter le spaghetti, macaroni etc. c'est pourquoi tu vois que la consommation des aliments exportés est élevée (Entretien avec BISO, le 18/08/2023 à Baga-sola).

Selon cet informateur, le changement de la pratique culinaire permet de gagner en temps la préparation des aliments. L'envie de goûter aux aliments exportés a aussi favorisé le changement des habitudes alimentaires. Les pratiques alimentaires sont des marqueurs d'identité selon lesquels se déploient les codes qui différencient les groupes sociaux les uns des autres. Elle revêt tout un ensemble des dimensions symboliques ou spirituelles, matérielles et économiques de la communauté Boudouma. L'acte de produire, de distribuer et de consommer est un tout complexe d'une communauté. C'est ainsi qu'affirme un informateur :

Tu sais, selon moi les pratiques alimentaires représentent ce que nous sommes. C'est-à-dire que l'histoire qu'on n'a avec ces aliments, et les biens faits, nos manières de préparer ces aliments, c'est pourquoi on a une pratique alimentaire qui se base beaucoup plus sur les produits céréaliers, élevages, agriculture et la pêche (Entretien avec YOUSOUF, le 23/08/2023 à Baga-sola).

Les pratiques alimentaires des Boudouma concernent leurs visions du monde social. Les aliments ne sont pas choisis de manière hasardeuse mais ils sont souvent en relations avec les représentations dont se fait cette communauté sur ces aliments. La pratique alimentaire n'est pas visiblement séparée mais, il faut noter qu'il est nécessaire d'en parler pour permettre la compréhension de la pratique alimentaire dans sa conception totalitaire chez les Boudouma du Tchad.

3.2.1. Pratiques Alimentaires chez les jeunes adolescents Boudouma (Karé Kli Bè Ngena)

Dans la socioculture Boudouma du Tchad, il existe une catégorisation d'aliments que le jeune adolescent n'est pas censé le consommer. Cette pratique se fonde souvent sur l'idéologie selon laquelle l'on devient ce que l'on mange et d'autre pour éviter que l'enfant se permette ces aliments à l'absence des parents. De ce qui est populaire, l'interdiction de la consommation des œufs et la viande du poulet par l'enfant car on suppose que si l'enfant prenne goût de manger les œufs, il les volera à l'absence de ses parents pour le manger. C'est pourquoi dans la loi de la comestibilité chez les Boudouma, on interdit à l'enfant de manger les œufs et ni encore le poulet. Certaines qualités des poissons sont interdites à l'enfant à l'exemple du poisson serpent et de préférences les aliments solides. Cette pratique alimentaire qui est spécifiquement attribuée aux enfants, sont ces aliments que la communauté a choisi et a jugé nécessaire dans la

croissance de l'enfant. Bien qu'ils consomment parfois les aliments des adultes mais, il faut noter que la pratique alimentaire chez les enfants Boudouma est constituée des aliments légers et ceux qui, l'on a jugé mieux pour leurs croissances. Dans la communauté Boudouma du Tchad, les aliments sont considérés comme ce qui permet de déterminer le futur de l'homme. Certaines nourritures sont consommées uniquement par les enfants Boudouma. C'est pour quoi un informateur affirme :

Les enfants chez nous les Boudouma ne mangent pas les poulets et les œufs et si on égorge un poulet dans la cour, c'est l'homme et sa femme qui mangent ça. Les enfants ne mangent que le maïs et le sorgho qui permettent aux enfants de devenir fort et résister face à la famine toute la journée si les parents ne sont pas là aussi (Entretien avec OBOR, le 27/08/2023 à Baga-sola).

L'alimentation des enfants chez les Boudouma se base beaucoup plus sur les interdits. Certains aliments dans la socioculture Boudouma ne sont pas permis aux enfants d'en manger en fonction des idéologies construites sur ces aliments. Les enfants ne sont pas autorisés à prendre du thé ou encore à manger les noix de cola, le poulet, l'œuf et certains aliments variant parfois d'une famille à une autre. Cette circonscription des aliments des enfants chez les Boudouma contribuent à l'éducation des jeunes adolescents chez les Boudouma. Ces aliments sont parfois jugés négatifs pour la croissance ou l'éducation de base de l'enfant c'est pourquoi le lexique alimentaire des Boudouma a catégorisé ces aliments. L'autorisation à la consommation de certaines viandes comme le poulet, la chaire rouge, le poisson serpent et le thé ne sont consommés qu'une fois un jeune se responsabilise (en terme du mariage).

Il faut aussi noter que les adolescents nouvellement circoncis ne sont pas autorisés à consommer la viande grasse ou encore les aliments gluants de peur qu'ils ne favorisent pas vite la cicatrisation. Les poissons silures, le poisson serpent, l'arachide fraîche, les gombos fruits, l'écureuil ne sont pas permis à l'enfant circoncis, car on suppose que ça empêchera que la plaie se cicatrise vite. Ils ne prennent souvent que la bouillie du mil rouge avec beaucoup de natron pour faciliter la cicatrisation. C'est dans cet ordre d'idée que SALEH affirme :

Mon fils, chez nous les Boudouma, quand on circonçoit un enfant, la première de chose c'est de contrôler son alimentation car il y'a certains aliments qui ne sont pas autorisés à consommer car le temps de cicatrisation dépendra de son alimentation. Il est souvent souhaitable de mettre le natron dans la bouillie pour ce jeune afin que cela facilite la cicatrisation (Entretien avec SALEH, le 24/08/2023 à Baga-sola).

Les aliments que nous consommons ont une influence directe sur l'organisme humain et le corps qui recherche la santé doit à cet effet contrôler ce qu'il mange pour éviter l'aggravation de son état de santé. Il faut noter que cela dépend d'une maladie à une autre et variant d'un aliment à un autre.

3.2.2. Pratique alimentaire des femmes enceintes chez les Boudouma du Tchad

Outre que la pratique alimentaire générale des Boudouma, ils ont mis sur pieds une pratique sélective des aliments pour les femmes enceintes. Face aux effets induits par l'acte de manger sur l'organisme humain, les Boudouma ont sélectionné un nombre important des aliments afin d'éviter les risques que produiront les aliments sur la grossesse, la femme enceinte chez les Boudouma à une alimentation qui est basée que sur le sorgho, le maïs et la carpe avec un peu de légumes. Les gombos fruits sont autorisés qu'aux deux derniers mois car on suppose lorsqu'une femme est enceinte et lorsqu'elle consomme trop les aliments gluants, ils causeront la fausse couche. Il y'a certains aliments que les femmes enceintes ne consomment pas, car les Boudouma croient à la loi de transfusion de ce que l'on mange et lorsqu'il y'a transgression, la femme va accoucher un enfant qui va imiter le comportement de l'animal consommé pendant la grossesse. Les femmes enceintes au-delà de cinq (5) mois ne sont pas autorisées de consommer les œufs ou encore la viande rouge. C'est ainsi que l'informateur AMADOU a intervenu en disant : *« la femme enceinte chez les Boudouma ne doit pas manger certains aliments qui sont considérés comme excitant à la violence et ni aussi les œufs de peur que le bébé prenne forme et crée le problème à l'accouchement. C'est pourquoi son alimentation est contrôlé »* (Entretien avec AMADOU, le 29/07/2023 à Baga-sola). Selon cet informateur, la personnalité du bébé est conséquence de ce que sa mère a mangé durant sa grossesse. Si la femme enceinte transgresse ces interdits alimentaires, l'enfant qui sera né, imitera le comportement de l'animal consommé c'est pourquoi la rigueur est souvent mis sur les interdits afin de contrôler l'alimentation des femmes enceintes chez les Boudouma.

3.3. Art culinaire des Boudouma du Tchad

Selon les données issues de terrain, l'art culinaire Boudouma est un espace dans lequel les normes et valeurs culturelles sont exprimées à travers le choix des aliments, des mécanismes mis sur pied pour la préparation de ces aliments, exhibition de manière de table culturelle et des symboliques aux représentations qu'ils se font de ces aliments. Ce sont des règles culturellement communes autorisant à la communauté Boudouma de consommer tels ou tels aliments et les manières de production, de distribution, de préparation et de la consommation. Cela implique la cuisine, les manières de cuire les aliments jusqu'à leurs consommations. Ces valeurs culinaires sont propres à la communauté Boudouma. ABAKAR déclare lors d'un entretien en ces termes : *« je peux dire que l'art culinaire de chez nous est juste une simple façon d'exprimer nos valeurs culturelles à travers la manière dont nous confectionnons les mets traditionnelles qui sont représentatives et exprimant telle ou telles circonstances évènementielles »*. (Entretien avec ABAKAR, le 05/08/2023 à Baga-sola). L'art culinaire des

Boudouma est l'espace dans lequel les femmes expriment à travers leurs manières de préparer les aliments les valeurs culturelles de l'Homme Boudouma. À travers la façon de préparer de certains mets chez les Boudouma, on voit certaines expressions culturelles, c'est-à-dire quand tu vois certaines nourritures préparées, elles expliquent clairement l'événement ou le phénomène car elles sont communicatives ou expressives. La présence de certains mets symbolisent tels ou telles événements de telle sorte quand on voit ces mets on fait référence immédiatement à telle ou telles circonstances culturelles des Boudouma.

3.3.1. Cuisine, cuisson et manière de table chez les Boudouma du Tchad

Selon les données ethnographiques, chaque communauté a mis sur pied sa façon de cuisiner et cette façon varie d'une circonstance à une autre et d'une communauté à une autre. Les différentes méthodes de cuissons chez les Boudouma sont adaptées chacune aux événements et aux besoins de consommations. Cette phase est un moment selon lequel la femme accorde de son temps pour rendre consommable ce qui a été jugé comestible dans la socioculture Boudouma. Outre cet aspect, il faut noter aussi que c'est un moment où les savoirs faire culturels et familiaux liés à l'art culinaire communautaire sont démontrés. La cuisine est considérée comme une activité purement féminine chez les Boudouma mais cela n'exclut pas que certaines méthodes de cuissons sont purement masculine. C'est un moment délicat permettant d'exprimer les savoirs faire culinaires à travers les manières de confectionner un repas. Pour renchérir ce propos, HAZIZA affirme : « *la cuisine est le seul espace qui permet à la femme Boudouma de prouver à travers sa nourriture qu'elle connaît bien préparer. Maîtriser la cuisine est un honneur qu'une femme Boudouma puisse avoir au sein de sa communauté* » (Entretien avec HAZIZA, 27/08/2023 à Baga-sola). Selon l'informatrice, la cuisine chez les Boudouma est un espace qu'elle pense que la femme peut gagner du respect à travers sa manière de préparer et du goût que génère son repas. Savoir bien préparer la nourriture chez la femme Boudouma est considéré comme un privilège dans le village ou au sein de la communauté. C'est aussi un espace où les connaissances liées à l'art culinaire sont transmises de mère à la fille ainsi de suite.

3.3.1.1. Cuisine chez les Boudouma du Tchad

La cuisine chez les Boudouma implique tout un ensemble des techniques de préparation des aliments qui sont apprises et transmises de génération en génération et de mère à sa fille et ainsi de suite. Chez les Boudouma, les techniques de la cuisine des aliments dépendent de la qualité des aliments à préparer. La cuisine Boudouma est basée sur la combinaison de la farine des produits céréaliers tels que : sorgho, mil, patate, riz et le maïs avec la sauce au poisson ou

viande souvent avec les gombos ou feuilles des plantes. AMINATA tient les arguments suivants à ces propos :

J'ai une manière de préparer les aliments qui se différencie parfois des circonstances. Si c'est dans une cérémonie du mariage, on veut que ce soit moi qui prépare la sauce car j'ai une recette que ma grand-mère m'a donnée et quand je prépare, ça donne un bon goût à la sauce. On peut connaître ma soupe parmi les autres soupes (Entretien avec AMINATA le 27/06/2023 à Baga-sola).

La cuisine nécessitant une grande partie du temps et d'attention, l'homme étant occupé par ses diverses activités, seule la femme qui a ce temps suffisamment pour l'utiliser dans la cuisine. C'est un espace permettant à la femme Boudouma de prouver ses valeurs féminines dans la préparation des aliments. À travers le goût que donne cet aliment, elle exprime ses savoirs faire dans le monde culinaire au Lac Tchad.

Photo 4 : photo de deux marmites au feu est illustrative montrant la manière de préparer la nourriture chez les Boudouma du Tchad.



Source : La voix du Lac Tchad, 10/09/2023.

Cette image illustrative montre comment les femmes Boudouma préparent leurs aliments. Cette technique est mise sur pied depuis des milliers des années par les femmes pour préparer les aliments. Ce foyer est constitué souvent de deux grosses pierres ou trois ce qui symbolise le féminin et le masculin. La cuisine chez les Boudouma est une pratique qui concerne que les femmes mais, c'est l'homme qui assure les aliments qui seront préparés. Les deux pierres servent souvent à poser la marmite moyenne qui sert à préparer la sauce. Selon la cosmogonie des Boudouma, le chiffre trois représente la femme et quant aux trois grosses pierres qui sont

utilisées pour poser les grosses marmites pour préparer le couscous représente le chiffre trois qui symbolise l'homme chez les Boudouma du Tchad.

3.3.1.2. Cuisson chez les Boudouma du Tchad

Selon les données ethnographiques, les Boudouma disposent plusieurs manières de cuire les aliments qui varient d'un aliment à un autre et d'une circonstance à une autre. Ces techniques dépendent souvent des qualités alimentaires. Les techniques de cuisson les plus reconnues et rependues chez les Boudouma sont : bouillir dans l'eau qui est spécifié à la préparation de (la patate, le manioc, l'arachide, les œufs, poids de terre etc) ; la cuisson à vapeur qui est beaucoup plus utilisée pour cuire le pain traditionnel dans un four ; mijoter qui est la forme de cuisson la plus utilisée pour cuire la viande, les gros poissons qui se consommeront dans deux jours au plus ; braiser qui est une forme de cuisson qui se fait au quotidien pour braiser le poisson ou la viande ; griller est la façon de la cuisson qui se pratique de plus chez les bouchers qui vendent aux marchés, c'est aussi la forme de cuisson qui est presque pratiquée que par les hommes et flamber qui est la plus pratiqué par les femmes au Lac Tchad. Ces différentes manières de cuissons sont celles qui se vivent au quotidien chez les Boudouma. Le choix de forme de cuisson dépend souvent de ce qu'on veut manger et à chaque type d'aliment choisi, corresponde à une technique de cuisson spécifique mais, il faut noter que certains aliments se cuisent de différentes façons. Au-delà de ces différentes modes de cuisson, les techniques culturelles de cuisson des aliments se différencient d'une famille à un autre en fonction du choix et moyen du couple. La technique la plus utilisée est le four et les foyers traditionnels, fabriqués à base de la boue permettant de poser les marmites dessus afin de préparer. C'est dans cet ordre d'idée qu'un informateur intervient en disant :

C'est un moment le plus important que les femmes s'accordent pour rendre consommables les céréales et la viande ou le poisson. Elles préparent souvent dans les poteries fabriquées sous formes des marmites posées sur le foyer à trois pieds ou à deux pieds. C'est un moment capital qu'une femme transforme le cru et cuit pour être mangé. Outre que le fait de préparer, c'est aussi le moment par lequel la femme Boudouma prouve sa féminité en montrant son savoir-faire de la cuisine (Entretien avec YAKOI, le 11/08/2023 à Baga-sola).

La cuisson est un moment important que l'aliment cru passe au cuit et cela se passe sous plusieurs formes mais souvent chez les femmes Boudouma, on prépare dans une marmite sur un feu à bois mais, cela n'empêche pas néanmoins les grillades qui sont parfois purement une activité masculine chez les Boudouma du Tchad. La cuisson des aliments chez les Boudouma varie en fonction de chaque aliment mais certains aliments peuvent avoir plusieurs modes de

cuissons. A chaque type d'événements ou circonstances chez les Boudouma, correspondent un modèle de cuisson spécifique.

Photo 5 : Cette photo ci-dessous illustre la cuisson au poêle et la cuisson au grillage.



Source : la voix du Lac Tchad, le 22/09/2023.

Cette photo montre la technique de cuisson à poêle de certains aliments chez les Boudouma. Si l'on se tient de manière littérale, nous voyons qu'il y a trois trous au début et après quatre trous qui représentent l'homme et la femme et les cinq autres trous représentent le couple dans la socioculture Boudouma.

3.3.1.3. Manières de table chez les Boudouma du Tchad

Selon les données ethnographiques, la manière de table chez les Boudouma est souvent collective et on tient compte de tranche d'âge et du sexe. Les personnes qui ont presque les mêmes âges s'assoient ensemble pour manger et les enfants mangent aussi ensemble mais, si un enfant mange avec ses aînés, il doit tenir le plateau avec sa main gauche et il mange sans toutefois regarder ses aînés droits aux yeux. Souvent c'est un cercle sur la natte avec la nourriture au milieu. C'est dans ce même élan que l'informateur BARKA intervient en ce terme : « *la manière de table est culturelle mais aussi imitative. La manière de table la plus populaire de chez nous est celui qu'on s'assoit autour d'un repas sur une natte* » (Entretien avec BARKA, le 15/08/2023 à Baga-sola). Cette manière de table est populaire chez les Boudouma. Lors de la prise d'un repas chez les Boudouma, un enfant n'est pas autorisé à parler devant la nourriture et il ne doit pas regarder les yeux de ses aînés et s'il transgresse l'interdit, il est sévèrement puni par son père ou l'un de ses aînés.

3.4. Principe d'incorporation alimentaire chez les Boudouma du Tchad

Dans la même logique que NEMEROFF(1989) et FISCHLER(1990), les Boudouma considèrent qu'il y'a une transfusion entre l'homme et ce qu'il mange. L'aliment consommé génère une personnalité au mangeur. Les données du terrain ont permis de découvrir que dans la socioculture Boudouma, le principe d'incorporation s'applique aux différentes tranches d'âges, le sexe mais, la plus reconnue chez les Boudouma concerne les femmes enceintes. Les femmes enceintes chez les Boudouma ne sont pas autorisées à consommer certains aliments ou viandes de peur que l'enfant adopte le comportement de l'animal ou les qualités de cet aliment. C'est pour cette raison que l'informateur ABOU affirme : « *chez nous, les femmes enceintes ne mangent pas certains volailles comme les canards, les œufs et même la noix de cola* » (Entretien avec ABOU, le 02/09/2023 à Baga-sola. Selon l'informateur, les aliments transmettent aux consommateurs leurs propriétés symboliques telles que les comportements, la morale et ils façonnent même le destin du nouveau-né. Les comportements des Hommes ou des groupes sociaux sont attribués à ce qu'ils mangent. Les données ethnographiques ont montré que si les Boudouma sont simples et accueillant, c'est par qu'ils ont une bonne alimentation qui n'excite pas à la violence. Selon les Boudouma, la consommation des poissons et des aliments doux génèrent les mêmes effets sur les comportements des hommes. On accorde une valeur symbolique aux aliments que nous consommons. C'est ce que DE Garine (1968) parle de : « *super aliment ou super nourriture culturelle* » qui, selon lui, certains aliments des bases nous procurent une nature semi-divine qui est lié étroitement à une histoire ancestrale, la religion et la mythologie locale. C'est pourquoi dans la même lancée MAHAMAT affirme :

Les Boudouma sont les gens les plus simples du Lac, s'ils ne te connaissent pas même, ils t'hébergent chez eux et on te nourrit. On dit que c'est par ce qu'on mange la viande des bœufs Kouri que nous sommes simples, les bœufs-Kouri ne se battent pas c'est pourquoi on est simple si tu nous provoque même, on ne réagit pas. (Entretien avec MAHAMAT, le 23/08/2023 à Baga-sola).

Selon cet informateur, la nourriture est un phénomène social qui facilite l'insertion sociétale d'un individu au sein de sa communauté. Par la nourriture qu'on mange à la mode de telle ou telles communautés, on s'immerge d'une manière ou d'une autre dans cette communauté.

3.5. Usages des produits alimentaires (maïs, mille rouge, la canne à sucre, lait et huile)

La pratique alimentaire étant structurés sur les produits telles que : le maïs (*Mahar*), sorgho repiqué (*Miyo*), le mille rouge (*Dabu*), la canne à sucre (*Réké*), l'huile (*Fala*), pénicillaire (*Péou*), algues (*Ndiga*), et lait (*Yini Kili*), en fonction de ce qu'ils ont construit

autour de ces aliments (*Karé Kli*). Chaque aliment joue un multiple rôle au sein de la communauté Boudouma.

3.5.1. Usage du maïs jaune (*Mahar Loy*) au sein de la communauté Boudouma

Le maïs étant considéré comme un aliment de base chez les Boudouma est préparé sous plusieurs formes et dans plusieurs circonstances car ces formes jouées sont trop importants dans les représentations de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad. Le maïs est transformé en farine pour servir à préparer le couscous et la bouillie. La préparation du maïs intervient dans les différentes cérémonies du mariage jusqu'à l'accompagnement de la fille chez son mari. Il intervient aussi dans les offrandes aux génies des eaux pour leurs implorer la sécurité et l'abondance des moissons et de pêche.

Photo 6 : Plats du couscous du maïs et de la sauce des feuilles des balanites (Waye Mahar Bè Kelou)



Source : Rosaline Guetna, filmé le 17/08/2023.

Sur cette image, nous voyons deux assiettes contenant le couscous du maïs à la couleur brun sableux et l'autre la sauce de poisson aux feuilles de balanites qui a une vertu thérapeutique chez les Boudouma. La natte est cet espace réservé pour la prise de nourriture et souvent c'est un petit cercle organisé autour de la nourriture. Cette manière de s'asseoir sur la natte pour manger démontre la qualité de l'hospitalité d'un Boudouma autour du repas, c'est-à-dire que lors de cette prise de nourriture, si une personne passe, on s'arrange coût que coût pour lui trouver une place sur la natte et comme la natte où on mange dessus est souvent vaste pour prendre un grand nombre des personnes. Manger étant sur la chaise est considéré comme un signe d'impolitesse chez les Boudouma mais, avec les évolutions et les contacts des Boudouma

avec les autres communautés, ils ont adopté certaines manières de prises des nourritures. Ces modèles de tables sont perçues comme une civilisation chez les jeunes.

3.5.1.1. Usage du maïs dans les cérémonies du mariage chez les Boudouma

Le maïs a une importance capitale dans les cérémonies du mariage. Il est utilisé dans plusieurs circonstances traditionnelles. Dans le mariage, le maïs intervient dans les différentes étapes du mariage chez les Boudouma. Seules les femmes qui ont eu une bonne vie dans leurs foyers qui sont censées préparer les coucous dans les cérémonies du mariage. Le maïs est utilisé aussi lorsque la jeune mariée accède à sa cuisine pour la première fois. Les parents du garçon lui donnent le maïs à une quantité qui peut suffire à la famille pour tester sa force. Elle doit décortiquer le maïs et le moudre avec la pierre afin de préparer le couscous pour toute la famille. Le mari quant à lui, est chargé de mettre à la disposition de sa femme la viande ou le poisson pour préparer la sauce. Cette phase est aussi considérée comme une étape selon laquelle les beaux-parents accueillent officiellement leur belle fille en tant qu'un membre de la famille. Ce repas est aussi un moment important dans lequel la belle fille est autorisée à servir ou à travailler en tant qu'une femme mariée. L'un des informateurs intervient en ce sens :

Le maïs occupe une place importante au sein de la communauté Boudouma. Le Lac Tchad étant une zone qui produit beaucoup des maïs, le maïs intervient dans plus secteurs dont le commerce, sacrifice, mariage et pour la préparation quotidienne ici à Baga. Donc je dis tout simplement que le maïs est indispensable chez nous dans des événements importants (Entretien avec YANDE, le 25/07/2023 à Baga-sola).

Selon cet informateur, l'on ne peut s'en passer du maïs dans des événements officiellement reconnus dans la socioculture Boudouma. Le maïs intervient dans tous les secteurs de la vie dont les phares sont : le commerce, le mariage et d'autres circonstances liées à la tradition de la localité.

3.5.1.2. Usage du maïs dans l'économie des Boudouma

Le Lac Tchad étant une zone où l'on cultive tellement le maïs, le maïs ne sert pas seulement pour la consommation des Boudouma. La culture du maïs est devenue l'activité génératrice des revenus du Lac. L'agriculture du maïs a connu un tournant considérable dans le secteur commercial. Le maïs permet à la population de commercer dans les régions voisines et voire même le marché de Maiduguri au Nigeria. Le Lac Tchad est la région qui produit plus le maïs et avant l'arrivée des islamistes Boko Haram, c'est la région du Lac qui fournit à une quantité importante du maïs dans la capitale du Tchad. C'est dans ce sens que KONGOY affirme :

Le Lac était une localité où on labourait trop de maïs et au début on n'avait pas l'idée de vendre puisqu'on vendait un bœuf ou un chameau à plus de 500 000 FCFA donc on n'avait pas l'idée sur la vente de maïs mais je me rappelle pas bien de l'année quand même mais cette année-là, mon père a eu plus de 100 sacs du maïs et nous sommes allés vendre ça à Maiduguri et depuis l'année-là, on laboure désormais le maïs pour vendre à la place des bœufs. Il faut aussi savoir si aujourd'hui El hadji HALMATA est devenu le grand cultivateur à Baga-sola c'est grâce à mon père sinon c'était mon père qui était le grand cultivateur du maïs. Devant toute l'île du Baga était le champ de mon père (Entretien avec KONGOY, le 24/08/2023 à Baga-sola).

Selon cet informateur, le maïs fait partie de culture de subsistance à Baga-sola, mais c'est lorsque son père a découvert que le maïs est commercable, il s'est lancé dans l'agriculture du maïs en grande quantité pour le vendre à Maiduguri au Nigeria et si aujourd'hui certains El hadji sont devenus des premiers cultivateurs à Baga-sola c'est grâce à l'expérience de son père sur le maïs qu'ils se sont lancés dans l'agriculture.

Figure 11 : Champ du maïs planté au bord du Lac



Source : Béchir NOYOM TCHOUKTAMBI, Terrain le 17/08/2023 à Baga-sola.

Cette image montre le champ du maïs cultivé devant l'île du Lac par KONGOY. Les dattiers sont devant une Île dont l'agriculture est renforcée par les eaux de cette Île par le moteur qui est canalisé avec le tuyau pour faciliter le drainage d'eau sous les maïs. Ce champ est un espace envahi par le sable mais il a mis sur pied une initiative pour dégager le sable afin de laisser l'espace cultivable de terre qui est envahi par les dunes sable. Les dunes de sable font parties des maux qui gangrènent l'agriculture au Lac dans les deux dernières décennies. Pour l'informateur BISOS :

Oui, oui pour l'agriculture comme ce n'est plus possible pour faire comme avant. Avant vous savez que les gens ne cultivent que autour du lac mais maintenant ils sont isolés du pied du lac, ils ont commencé à faire de culture irriguée tu vois ça c'est carrément des nouvelles choses que avant les communautés Boudouma ne font pas mais maintenant les gens font des cultures irriguées aux zones de, du bras du lac et y'à certains qui font même

le système de vannage, c'est dire que on isole un bras et on met une vanne d'eau et on cultive deux ans et on laisse l'eau entrer et après ça peut rester en jachère pendant un (1) an et puis après on ferme encore la vanne pour cultiver encore donc à ce niveau vraiment les choses ont tellement changé aujourd'hui mais il faut dire que les plus grandes zones agricoles aujourd'hui ne sont pas accessibles à cause de l'insécurité et c'est ça qui a poussé les gens à adopter des nouvelles pratiques (Entretien avec BISOS, le 17/07/2023 à Baga-sola).

Cette initiative permet à la population de joindre les deux pour s'autoalimenter dans une période où la province du Lac fait face aux différentes crises dont la principale alimentaire. Cette initiative permet de récupérer les espaces cultivables qui sont occupés par les dunes de sable afin de les cultiver. Cette initiative est souvent mise sur pied au bord des îles du Lac pour faciliter le drainage d'eau sous les plantes.

Figure 12 : un champ envahi par les dunes de sable au bord d'une Île à Baga-sola.



Source : *Béchir NOYOM TCHOUKTAMBI*, terrain le 17/08/2023 à Baga-sola.

La présence de cette figure dans ce travail illustre la dégradation de l'environnement agricole qui, impacte quant à lui de manière considérable le système alimentaire. Elle montre comment le secteur agricole est soumis à des pressions liées à l'avancé des dunes de sable à Baga-sola qui a conduit à l'initiative par laquelle il faut dégager le sable afin de laisser l'espace permettant de cultiver le maïs.

3.5.1.3. Usage du maïs dans les offrandes aux dieux ou ancêtres

La plus part de cette pratique se fait qu'une seule fois en mois de février ou soit avril pour annoncer officiellement l'ouverture des activités de la pêche dans l'ensemble des îles du Lac par le chef de terre (*Balama*) en convention avec le sultan et les chefs de fiefs des îles (*Ajiya*). Ces offrandes varient des objectifs. Par exemple si c'est une offrande pour implorer l'abondance de la récolte aux ancêtres, le chef doit chercher les différentes qualités du maïs

dont le maïs blanc, jaune et d'autres qui sont aussi coloré et il doit chercher toutes les produits qui se cultivent dans la localité avec soit un mouton noir ou deux coq dont l'un noire et l'autre rouge sans tache pour pouvoir faire couler le sang dans laalebasse et mélanger avec les graines pour jeter dans l'eau et planté aussi l'autre. Selon l'informateur ABOU : « *le Sahaga qu'on fait aux dieux est pour leur demander de la paix et de l'abondance. Seuls les Balama qui sont autorisés pour offrir ces sacrifices avec quelques mots d'incantation aux dieux et ils agissent* » (Entretien avec ABOU, le 02/09/2023 à Baga-sola). Selon cet informateur, seul le chef de terre qui est habilité à offrir ces sacrifices car on l'initie à un certain âge aux règles ou code traditionnelles pour les incantations.

3.5.2. Usage du mille rouge (*Dabu*) dans la pratique alimentaire des Boudouma

Le mille rouge (*Dabu*) joue un rôle très important dans la vertu curative. C'est un mille qu'on donne quand une personne à la diarrhée. Il est écrasé puis préparé en bouillie pour qu'il prenne afin de récupérer. Après le maïs, le mille rouge joue un rôle très important dans le soin de la blessure ou de cicatrisation chez les jeunes nouvellement circoncis. Lorsqu'il est écrasé, on mélange la farine avec le natron pour préparer la bouillie car le mélange avec le natron, agit sur la plaie. Le mille rouge permet aussi de préparer le couscous et soit il est mélanger avec le riz pour donner une excellente qualité du couscous. Pour AMINATA : « *la boule du Dabu est négligé seulement au moment de récolte comme il y'a l'abondance du maïs cette année sinon quand tu prepares ça avec la sauce poisson frais avec la tomate, tu vas aimer ça plus que la boule du maïs. Ça donne tellement la force à travailler si tu manges ça* » (Entretien avec AMINATA, le 27/06/2023 à Baga-sola). Selon cette informatrice, le couscous du mille rouge est aussi important que le couscous du maïs car au-delà du besoin biologique, il sert à soigner aussi certaines maladies. Il permet aussi à l'homme de résister et travailler durant toute la journée sans manger autre chose.

3.5.3. Usage des algues (*Ndiga*) dans la pratique alimentaire des Boudouma

Selon les données ethnographiques, les algues sont des aliments importants dans l'alimentation des enfants et favorisant la croissance. Les algues sont considérées comme des aliments nutritifs qui permettent de fortifier les enfants qui souffrent de malnutrition et du marasme dans la socioculture Boudouma. La consommation des algues permet de prévenir les maladies cardiovasculaires et souvent aussi conseillé aux personnes souffrantes des diabètes à cause de leurs vertus dans l'organisme humain.

Photo 7 : Vendeuse des produits alimentaires au marché



Source : La voix du Lac, données du terrain le 08/08/2023 à Baga-sola

La photo illustre la commercialisation des algues pour l'alimentation au Lac Tchad. Les algues contribuent énormément dans la croissance des enfants et même les personnes qui souffrent de diabètes. Elles purifient et réveillent les cellules mort d'un organisme. Les algues sont des aliments nutritifs qui permettant aux enfants malnutris d'avoir la force. Elles renforcent le problème de vision. En d'autres termes, elles fournissent aux yeux des particules nutritives permettant de voir normalement. Pour renchérir ce propos, KATTI affirme : « *la consommation des algues permet à l'homme d'être en bonne santé car nos grands-parents d'avant consommaient les algues c'est pourquoi ils étaient costauds et de grandes tailles* » (Entretien avec KATTI, le 27/07/2023 à Baga-sola). Selon cette informatrice, la consommation des algues génère des particules nutritives dans l'organisme de l'homme qui, permettant à l'homme d'avoir assez d'énergie ou de force.

3.5.4. Usage du pénicillaire (Péou) au sein de la communauté Boudouma

Le pénicillaire étant une céréale sollicitée pour son goût, il est beaucoup plus sollicité pour préparer la bouillie au moment de ramadan et pour la vente au bord de route aussi. Peu de foyer l'utilise pour préparer le couscous. Il est cultivé beaucoup plus par les femmes âgées car son travail nécessite un temps important et pour ceux qui cultivent plusieurs céréales à la fois préfèrent ne pas s'aventurer dans cette agriculture. Un informateur affirme :

La culture du pénicillaire est mieux pour ceux qui ont suffisamment le temps sinon quand tu néglige un peu les herbes, il ne va plus bien produire. Ça demande beaucoup du temps c'est pourquoi on a abandonné de cultiver ça sinon ça donne beaucoup d'argent comme beaucoup de gens l'aime tellement pour sa qualité de bouillie. Et surtout si on met ça dans l'eau pendant quelques heures et retiré pour moudre, tu ne vas plus prendre autre bouillie

à part la bouillie du pénicillaire. (Entretien avec DOGO le 27/08/2023 à Baga-sola).

Selon cet informateur, le pénicillaire est une céréale qui est sollicité pour sa bouillie au moment de Ramadan et même les vendeuses au bord de routes sollicitent le sollicite pour son bon goût et qu'il à un bon apport nutritif. Cette photo ci-dessous montre le pénicillaire qui est déjà récolté au champ et qui attends d'être transporté à la maison.

Figure 13 : Tas de pénicillaire récolté



Source : Boniface MINLIMOU, 21/10/2023 à DABOUA

Cette photo ci-dessus est une récolte du pénicillaire cultivé au bord d'une île à Baga-sola. Cette variété est cultivée que pour une durée de trois mois après sa semence et elle est beaucoup plus adaptée au sol sableux. Solliciter souvent pour son goût et sa qualité nutritionnelle.

3.5.5. Usage des feuilles de Balanites (*Kungiyo*) dans l'alimentation des Boudouma

Les données de terrain ont montré que la présence des feuilles des balanites dans le système alimentaire des Boudouma est d'une portée médicale car les feuilles de balanites permettent à l'organisme humain de bien fonctionner. Les feuilles de Balanites jouent un rôle très important pour la digestion car elles soignent le mal de ventre. Pour AMINO : « *j'aime tellement la sauce de feuilles de Balanites, elle me permet de beaucoup manger sans avoir mal de ventre* » (Entretien avec AMINO, le 30/07/2023 à Baga-sola). L'informateur soulève la vertu médicale de la consommation des feuilles de balanites qui, ne sont pas seulement pour un aliment à consommer mais, sont efficaces pour le mal de ventre et sa consommation éviterait le mal du ventre. Pour emprunter le concept alicament de MARIE LE FOURN., (2004), les feuilles de balanites font partis des alicaments, elles génèrent de particules qui agissent pour la santé du consommateur et permet de soigner les maux de ventre et bien d'autres maladies

liées à l'alimentation. Les feuilles de balanites ne sont pas seulement des aliments que les consommateurs mangent pour satisfaire leur besoin biologique mais, elles vont au-delà leur apport biologique pour soigner certaines maladies des consommateurs.

3.5.6. Usage du lait (Yini Kili) dans l'alimentation des Boudouma

Dans la socioculture Boudouma, le lait occupe une place importante et joue plusieurs rôles quotidiens dans l'alimentation des Boudouma. Etant en majorité des éleveurs, les Boudouma font intervenir le lait dans presque toute préparation alimentaires. Certaines personnes l'utilisent pour préparer la bouillie et d'autres l'utilisent à la place de l'eau pour préparer les couscous. Que ce soit la bouillie au fin commerciale ou pour le ramadan, on fait intervenir le lait. Au-delà de cet aspect, le lait fournit à l'organisme humain les vitamines le permettant un bon fonctionnement. Il est utilisé aussi pour une fin médicale c'est-à-dire qu'il est utilisé comme un élément dans la composition de certains produits pour soigner certaines maladies. Le lait permet aussi d'extraire le beurre qui, certaines femmes l'appliquent pour pousser leurs cheveux, et d'autres l'utilisent pour la cuisine ou pour autre objectif précis. C'est dans cette logique qu'un informateur a intervenu en ce terme :

Le lait est un aliment fondamental chez les Boudouma, comme nous sommes des éleveurs, on l'utilise dans plusieurs circonstances. Les Boudouma étaient considérés comme les hommes costauds et forts du Lac par ce qu'ils consomment chaque jour le lait et lors qu'il pleut, les Boudouma n'ont pas peur de la pluie par ce qu'ils savent qu'ils ne tomberont pas malade à cause de la consommation du lait (Entretien du 21/07/2023 avec ABDOULAYE à Baga-sola).

Selon cet informateur, le lait joue plusieurs rôles chez les Boudouma car il intervient dans l'alimentation, dans les soins de maladies, et même dans les sacrifices aux divinités. Dans l'alimentation, il est utilisé comme l'eau pour préparer le couscous, la sauce, bouillie. Dans le soin médical, c'est souvent son beurre qui est appliqué comme la pommade pour réveiller les cellules morts.

3.5.7. Usage des aliments sucrés (Sugar) chez les Boudouma

Les aliments sucrés occupent une place très importante dans la socioculture Boudouma tant dans la représentativité que dans la pratique alimentaire des Boudouma. Les aliments sucrés sont considérés des privilèges chez les Boudouma et reconnus comme un déterminant identitaire des Boudouma au vue des autres communautés du Lac. Les Boudouma étant les planteurs de la canne à sucre, ils consomment excessivement le sucre et c'est ce qui fait d'eux, les grands consommateurs des aliments sucrés au Lac. Ces aliments sucrés faisant l'objet du déterminisme identitaire sont tels que : la canne à sucre et le dattier.

Photo 8 : Champ de la canne à sucre.



Source : ZAKARIA la voix du Lac, le 13/10/2023 de Baga-sola

Le Lac Tchad est l'une de deuxième région qui plante beaucoup de la canne à sucre après quelques régions du Sud du Tchad comme la Tandjilé, Mayo-kebbi, Moyen Chari. Les Boudouma après l'agriculture du maïs, ils occupent toujours la première place dans l'agriculture de la canne à sucre dans la province du Lac. Au-delà de la consommation locale, les Boudouma commercialisent la canne à sucre dans les régions voisines et voire même l'exportation dans les pays voisins dont le Niger, Nigeria et une partie du Cameroun avant l'arrivée des Boko Haram dans la zone. Il faut noter que chaque Boudouma à au moins plusieurs pieds des dattiers doum qui produisent eux aussi des fruits sucrés qui sont consommés tous les jours par les Boudouma et vendus dans toutes les régions du Tchad et dans les pays voisins du Tchad.

3.6. Croyances liées au système alimentaire

Ce sont ces idéologies construites qui autour de la pratique alimentaire des Boudouma. Ce sont les représentations que la communauté se fait de ce qui est comestible et le non comestible de sa socioculture. Ces croyances qui structurent les fondements culturels de l'alimentation dans chaque culture. C'est ainsi comme l'affirme FISCHLER., (1990), cité par EWOLO., (2020) : « ... il n'existe à ce jour aucune culture connue qui soit complètement dépourvue d'un appareil de catégories et des règles alimentaires, qui ne connaisse aucune prescription ou interdiction concernant ce qu'il faut manger et comment il faut manger », c'est ainsi que les Boudouma ont mis sur pieds des croyances qui les ont permis de sélectionner ce qui est comestible de ce qui est non comestible. Les croyances alimentaires chez les Boudouma concernent beaucoup plus les interdits alimentaires. Ces interdits tiennent compte de l'âge, du

sexe, l'état de santé, etc. Ces interdits sont influencés par les croyances religieuses telles que : le Christianisme et l'Islam, d'autres relèvent de la temporalité à cause d'un fait.

3.6.1. Interdits alimentaires liés à l'âge chez les Boudouma

Les interdits alimentaires liés à l'âge chez les Boudouma tiennent compte des catégories d'âges afin de lister un nombre important des aliments jugés comestibles pour ces catégories des personnes. Cet interdit tient compte beaucoup plus sur la question d'âge. Selon nos données du terrain, il a été constaté si un homme tue un poulet dans la cour, seul l'homme et sa femme qui mange ça, les enfants ne sont pas autorisés à manger ce poulet. Pour prendre le thé dans la socioculture Boudouma, le jeune adolescent doit avoir l'âge de se marier avant d'être autorisé à consommer. Ces interdits ne concernent qu'en majorité les enfants et les femmes enceintes. Dans la socioculture Boudouma, un enfant n'est pas autorisé à manger l'œuf, le poulet, la noix de cola, le thé. Pour approfondir cette affirmation, l'informateur ALHADJI affirme :

Chez nous les Boudouma, les enfants ne sont pas permis de manger le poulet et quand on tue un poulet dans la cour, seul l'homme et sa femme qui mangent et on prépare autre sauce aux enfants. Les enfants ne mangent pas les œufs, le poulet, et ne prennent pas le thé et ni autorisés à manger la noix de cola et en cas où on découvre que l'enfant à manger, ceux qui sont âgés plus que lui le corrige en le frappant et il est parfois privé de la boule en ce jour (Entretien avec ALHADJI, le 12/09/2023, Baga-sola).

On suppose que si l'enfant mange les œufs, il va commencer à voler les œufs pour les manger. Ces interdits rentrent dans l'éthique éducative des Boudouma du Tchad. Volé étant un pêché, il vaut mieux interdire ces choses qui pourront être à l'origine du vol chez les enfants. Les Boudouma considèrent qu'à l'absence des parents, les enfants se permettront de ramasser les œufs pour les manger, et son interdiction permettra d'éviter le vol.

3.6.2. Interdits alimentaires chez les femmes enceintes

Les interdits chez les femmes enceintes tiennent compte fondamentalement du principe d'incorporation des aliments et la viande de certains animaux que nous mangeons. Les Boudouma pensent qu'on peut devenir ce que l'on mange et de peur que la femme accouche l'enfant qui va adopter les comportements ou les attitudes des animaux ou aliments mangés pendant sa grossesse, un certain. Par exemple la femme enceinte ne doit pas manger la viande rouge, le silure, le poisson serpent. La chaire rouge est considérée comme ce qui excite à la violence c'est pourquoi la femme enceinte doit limiter et contrôler son alimentation. Pour KADOULOU : « *lorsqu'une femme est enceinte et qu'elle mange par exemple le hibou, l'enfant aura des gros yeux et il existe des milieux d'exemples c'est pourquoi la femme enceinte a une alimentation trop réduit de peur qu'elle mange un aliment qui aura des répercussions sur*

l'enfant » (Entretien avec ADOULOU, le 27/07/2023 à Baga-sola). L'interdit alimentaire chez la femme enceinte chez les Boudouma permet de prévenir certaines conséquences qui sont causées par la consommation de certains aliments. On suppose que la femme accouchera l'enfant avec les mêmes caractères que l'animal qu'elle a mangé lors qu'elle était enceinte.

3.6.3. Interdits alimentaires liés aux maladies

Ces interdits alimentaires concernent le plus souvent certaines maladies comme l'épilepsie, maladie mentale, diabète, syphilis, maux des dents, diarrhées ou toute autre maladie qui pourrait être causée par la consommation de tel ou tels aliments. Selon nos données à Baga-sola, une personne qui souffre de l'épilepsie n'est pas autorisée à consommer la chair des antilopes, la viande des bœufs et des tous les aliments gras et tous les aliments gluants si cet aliment n'est pas autorisé dans le sens du traitement par le guérisseur car dit-on que ces aliments affecteront davantage l'état de santé du malade. Pour les interdits en rapport avec les maladies, un informateur affirme : *« les interdits alimentaires en rapport avec les maladies existent dans toutes les cultures africaines. Par exemple chez les Boudouma un épileptique n'est pas autorisé de manger des aliments gluants car ça aggrave son état de santé »*. (Entretien avec BISOS, le 17/08/2023 à Baga-sola). Pour cet informateur, certains aliments qu'on interdit aux malades sont dus aux effets négatifs que ces aliments génèrent dans l'organisme du malade. Il faut noter que certains de ces interdits sont d'une courte durée dépendant de la durée de la maladie et du traitement. Il y'a aussi ces interdits qui sont volontaires ou involontaires et variant d'une personne à une autre. Pour renchérir ce propos, AWO affirme : *« je pense que ces interdits sont parfois dû au traitement d'une maladie qui à la fin, l'homme décide de les éviter, chez les femmes enceinte par exemple, les aliments gluants ne sont consommés qu'au dernier mois de l'accouchement car ils facilitent la sortie de l'enfant et ils sont aussi interdits au début du quatrième mois »* (Entretien avec AWO, le 18/08/2023 à Baga-sola). L'informateur en faisant mention des aliments gluants, nous pouvons affirmer sans doute qu'ils sont interdits au début de la grossesse de peur qu'ils occasionnent un accouchement précoce et ils sont aussi autorisés pour faciliter aussi l'accouchement.

3.6.4. Interdits alimentaires en rapport avec la religion

Selon les données ethnographiques, certains Boudouma interdits alimentaires ont un fondement religieux. Certains Boudouma ayant adopté les religions révélées telles que : le Christianisme et l'Islam, certains interdits tirent leurs origines dans la Bible et le Coran. La consommation de certains aliments et viandes sont qualifiés d'impurs ou d'un pêché *« Haram »*. il est interdit à un musulman de manger la viande abattue par un païen. Selon l'informateur MBODOU : *« le Coran nous interdit un certain des animaux taxés d'impur à*

l'exemple du porc car c'est animal impur (Haram) dont il ne faut pas manger, je pense même que la bible a aussi interdit et voir même beaucoup ». (Entretien avec MBODOU, le 18/08/2023 à Baga-sola). Ces interdits pour cet informateur ont été tirés directement du Coran. Et selon les chrétiens vivant au Lac, il est interdit à un chrétien de manger le cadavre d'un animal qu'on n'a pas égorgé car c'est un péché.

En somme, ce chapitre est une synthèse analytique concernant l'usage des différents produits alimentaires consommés par les Boudouma et leurs circonstances de préparation. C'est un regard global sur l'alimentation des Boudouma d'où les déterminants du choix alimentaire, les interdits alimentaires des Boudouma ont été extériorisés par leurs verbatim. Nous avons pu comprendre que dans la socioculture Boudouma, certains aliments jouent plusieurs rôles dans les activités traditionnelles.

**CHAPITRE 4 : REPRESENTATIONS CULTURELLES DE
L'ALIMENTATION CHEZ LES BOUDOUMA DU TCHAD**

Dans chaque culture du monde, il existe des idéologies construites sur chaque pratique culturelle. Cette construction est fondée sur les normes et valeurs communes partagées par cette communauté autour d'un phénomène culturel donné. Etant une vision commune d'un peuple, les représentations permettent la compréhension de ces idéologies qui sous-tendent le choix alimentaire des Boudouma du Tchad. Nous aborderons dans ce chapitre les différentes parties suivantes : les représentations de l'alimentation chez les Boudouma, l'inventaire alimentaire, la taxonomie alimentaire et la catégorisation alimentaire chez les Boudouma du Tchad.

4.1. Représentations culturelles de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad

Etant une pratique fondamentalement liée à la culture, il est nécessaire que la compréhension de cette pratique doive découler des représentations que fait cette communauté de son alimentation. C'est pourquoi l'importance de cette partie est de permettre de comprendre comment les Boudouma représentent culturellement leur pratique alimentaire, les déterminants culturels du choix alimentaire. C'est-à-dire, ce qu'ils pensent de tel ou tels aliments, des raisons qui sous-tendent ce choix des aliments comestibles des Boudouma.

En effet comme le dit Yoro (2002) : « *la représentation est une production intellectuelle et pragmatique à la fois* ». Les représentations de l'alimentation chez les Boudouma sont endosémiques. C'est ainsi que BISO affirme en ce terme :

La pratique culinaire de chez nous est souvent complexe, souvent le choix varie d'un individu à un autre, mais le plus souvent basée sur les croyances ancestrales ou sur les croyances des religions révélées : c'est-à-dire du Christianisme ou l'Islam. Le choix des aliments dépendent de ce qu'un chrétien ou musulman pense de tel ou tel aliment qui pourrait être comestible selon cet individu. Il faut aussi noter que parfois c'est aussi ce que la communauté pense à telle ou telle nourriture : c'est à dire des idéologies construites autour du choix et de la loi de comestibilité. (Entretien avec BISO, le 17/07/2023 à la base d'OCHA de Baga-sola).

Selon cet informateur, les choix des aliments comestibles des Boudouma sont opérés à partir des idéologies construites sur leurs visions du monde et aussi des représentations qu'ils se font de ces aliments jugés comestibles. Ces représentations sont les déterminants communautaires du choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad. Tenant compte du risque induit par la pratique alimentaire, la communauté Boudouma du Lac a mis sur pieds une pratique culinaire qui tient compte des réalités endogènes du Lac Tchad. C'est un ensemble d'aliments comestibles jugés importants dans le bien-être de la communauté Boudouma. Les aliments que nous mangeons contribuent en grande partie pour façonner notre personnalité. Pour renchérir l'effet de la pratique alimentaire sur la santé de l'homme, Fournier (2008), affirme que :

Tenant compte des risques induits par l'acte de manger, acte primaire par excellence, de nombreuses cultures s'efforcent de le socialiser du mieux possible et elles prévoient un ordonnancement pour le rythme des repas, la présentation et l'ordre des plats, les manières de table. C'est pourquoi, avant d'étudier un système alimentaire dans ses capacités d'adaptation aux pressions démographiques, écologiques ou culturelles, puis dans sa dimension idéologique, l'ethnologue doit reprendre la définition du repas proposée par le groupe visité, au foyer comme sur les lieux de travail. Si certaines sociétés insistent sur les plaisirs de la commensalité, d'autres assimilent l'acte à une contrainte justifiant presque des formes d'individualisation.

Pour tenir compte des conséquences liées à l'alimentation, certaines cultures sont obligées à se pencher sur le milieu écologique dans lequel les aliments consommés sont produits. Et certaines cultures, tiennent compte de ce qu'elles pensent de ces aliments afin de les autoriser à la consommation. Ces choix sont donc désormais les conséquences des multiples croyances et représentations de cette communauté qui l'a mis sur pieds.

4.1.1. Représentations de l'alimentation chez les Boudouma du Baga-sola

Elle est une image culturellement fixée par les Boudouma par rapport à ce qu'ils qualifient d'aliment ou d'un non aliment. C'est donc une loi qui définit les règles de comestibilité ou non comestibilité au sein de la communauté. Selon les données ethnographiques de Baga-sola, la représentation de l'alimentation chez les Boudouma est construite sur une idéologie fondée sur la croyance liée aux divinités du Lac. Etant une communauté de forte représentabilité islamique, l'art culinaire tire fondamentalement sa base sur la croyance liée à l'Islam. Il y'a un lien direct entre la santé de l'homme et de son alimentation, c'est pourquoi les aliments font l'objet d'une représentation en fonction de ce que peuvent produire ces aliments dans l'organisme du mangeur.

Cette partie explique la complexité de l'alimentation dans la manière de penser de l'homme Boudouma et des idées qu'ils se font de ces aliments qualifiés comme bon pour le fonctionnement du corps et de ceux qui sont taxés de mauvais pour l'organisme. Un informateur donne son avis ainsi qu'il suit :

La nourriture représente la santé de l'homme, une bonne alimentation permet à l'homme d'être en bonne santé. Certains aliments sont considérés comme une bénédiction de la part de nos ancêtres quand tu les manges. Tu sais qu'il ne pleut pas beaucoup ici mais la récolte du maïs est beaucoup plus que dans certaines régions où la pluie pleut abondamment. C'est pourquoi, on pense que ce sont nos ancêtres qui nous ont béni comme ça. (Entretien avec SEID, le 20/07/2023 à l'hôpital de district de Baga-sola).

Selon cet informateur, certains aliments à l'instar du maïs, est considéré comme une bénédiction divine et source de la santé de l'homme. C'est lui qui permet à l'homme d'avoir

une bonne santé. En consommant les couscous du maïs, les Boudouma pensent à un rapprochement auprès de leurs ancêtres. C'est ainsi que la base de la pratique culinaire chez les Boudouma est d'abord le maïs.

4.1.1.1. Alimentation comme un processus d'enculturation chez les Boudouma

Selon les données ethnographiques du Baga-sola, l'alimentation n'est pas seulement un fait biologique, elle est considérée chez les Boudouma comme un processus par lequel l'enfant ou l'individu intègre la communauté, c'est-à-dire que consommer culturellement chez les Boudouma est considéré comme s'affirmer en tant que l'homme Boudouma. Les Boudouma pensent que la pratique alimentaire est un tout et que l'insertion de l'individu par l'alimentation lui permet de s'immerger dans la profondément dans sa culture. L'alimentation chez les Boudouma est considérée comme les moyens par lesquels se transmettent les normes et les valeurs culturellement partagées entre cette communauté et se transmettent aux enfants depuis leurs bases âges par leurs parents.

Pour emprunter à Mead (1945), le système alimentaire est une source de socialisation d'un enfant ou d'un individu à son groupe, car il facilite l'immersion de l'individu à sa société ou encore d'un étranger à une communauté d'accueil. La plus part de l'intégration chez les Boudouma se fait par l'acceptation de leur pratique culinaire. La nourriture est un élément primordial dans l'enculturation de l'enfant ou d'un individu dans la socioculture Boudouma. Elle est un processus d'enculturation par ce que certains mets sont préparés lors d'un rite de passage de l'adolescence au statut d'adulte où l'adolescent est transformé en « *vrai homme Boudouma* ». Dès lors, l'alimentation chez les Boudouma devient un élément d'inclusion et d'exclusion sociale. En réalité, la manière dont un étranger mange tout comme ses choix alimentaires peut renseigner son hôte sur sa culture de provenance et même être la source de son acceptation tout comme le refus.

La pratique culinaire est aussi un identifiant communautaire, c'est-à-dire qu'on reconnaît réellement un Boudouma à travers ses habitudes alimentaire. Comme le dit Melville (1948), l'enculturation : « *est un processus au sein duquel chaque famille, parents tentent de transmettre leur investissement et leur capital culturel à travers l'incorporation par les enfants des habitudes et des structures sociales de leurs parents* ». L'alimentation en tant porteuse de signification et de l'identité d'un peuple, permet à l'enfant d'intégrer sa communauté. Et à travers l'alimentation, l'accueillant extériorise son statut ou son rang social à l'étranger dans la manière de confectionner la nourriture, c'est-à-dire que certains aliments que les Boudouma préparent aux étrangers qui viennent chez eux, permettent de les classer socialement. C'est ainsi que l'un des participants à la recherche intervient en ce sens :

Comme tu le sais mon fils, on reconnaît l'homme Boudouma avec la consommation des choses sucrées, des aliments trop huilés, des poissons et du lait des bœufs Kouri. Un lait produit par les bœufs Kouri est d'une très bonne qualité. Donc pour savoir qu'un enfant n'a pas oublié sa culture, il doit connaître pêcher les poissons, faire de l'élevage. Ça nous permet de nous reconnaître vraiment dans notre peau de Boudouma. (Entretien avec ABDOULAYE, le 21/07/2023 à Baga-sola).

L'informateur explique que la reconnaissance d'un homme Boudouma est liée à la pratique culinaire axée sur les aliments sucrés, huilés pour emprunter le terme de l'informateur. Pour renchérir ce qu'affirmait ABDOULAYE, MATHE et *al.* (2009), expliquent que le repas traduit le parcours évolutif d'un groupe social ou les moments d'une vie. Le repas permet de classer et catégoriser l'individu en fonction de sa classe sociale et cela évolue dans le temps et dans l'espace. C'est ainsi qu'il ne peut être figé dans le temps. Et lorsque ces pratiques semblent être les mêmes, elles se diffèrent les unes des autres cultures par certains faits et on peut observer toujours sur le repas, un système de valeurs façonné par des représentations sociales de chaque peuple.

4.1.1.2. Alimentation comme une identité culturelle

L'alimentation étant un phénomène biologique, il revêt tout autre rôle de représentativité. Certains mets sont porteurs de l'identité d'une communauté, en d'autre terme, la nourriture est porteuse de sens et de l'identité d'un groupe ou d'une communauté qui le structure dans la mesure où les aliments reconnus officiellement comme mets culturelles de telle communauté, portent eux cette communauté. Ces aliments remplacent souvent l'identité du consommateur. Nous prenons par exemple le couscous du maïs avec la sauce, la consommation des poissons, des aliments sucrés dans la province du Lac au Tchad, sont considérés comme des aliments ou des mets représentant l'identité de l'homme Boudouma. Certaines communautés qui vivent au Lac, codifient l'appellation de l'homme Boudouma comme les mangeurs des aliments sucrés ou les hommes du maïs. Lorsqu'on voit un homme manger le couscous du maïs jaune (*Waye Mahar Kurgum*), on détermine sans doute son appartenance ethnique. Certaines personnes ont fait la mention des choses sucrées comme un déterminant socioculturel des Boudouma du Tchad.

Selon les données ethnographiques, les choses sucrées et la consommation du maïs jaune (*Mahar Kurgum*) sont devenues des qualificatifs de l'homme Boudouma. Lorsque l'on parle des « *consommateurs du sucre* » et des « *hommes du maïs jaune* », on fait allusion aux Boudouma du Lac Tchad du fait qu'ils aiment tellement les choses sucrées. Au Lac, si une personne prend un thé trop sucré, elle est directement qualifiée de Boudouma. C'est dans ce sens qu'un participant affirme :

Les Boudouma ont la préférence des choses sucrées et des choses huilées. Ils aiment manger beaucoup des poissons, les aliments sucrés. Le thé que les Boudouma prennent ce n'est pas tout le monde qui prend ça. Et aujourd'hui, si les gens tombent sur le thé trop sucré, on dit que tu es Boudouma ou quoi par ce que tu aimes les choses trop sucrées.

Il poursuit en ces termes :

Ici au lac, les caractéristiques de la communauté Boudouma c'est d'abord les choses très sucrées et huilées, car on fait référence à l'huile par ce que la communauté Boudouma a une variété des vaches qui est unique au monde et il n'y a que la communauté Boudouma qui l'a et on appelle ça les bœufs Kouri. Et elles produisent la viande de bonne qualité avec beaucoup de graisse et c'est un patrimoine national et voire même un patrimoine mondial que le gouvernement essaie de protéger ça et comme c'est un bétail qui donne beaucoup de lait ; ça produit aussi beaucoup des beurres (Entretien avec BULAMMA, le 12/08/2023 à Baga-sola).

Selon ce participant, les habitudes alimentaires des Boudouma se reflètent par la consommation des « choses sucrées et grasses », grâce aux ressources disponibles que leur offre l'environnement naturel. C'est ainsi qu'on fait allusion aux Boudouma par rapport aux choses sucrées et huilées. Cette consommation des aliments sucrés est l'un des caractéristiques les plus populaires des Boudouma dans la province du Lac au Tchad.

4.1.1.3. Alimentation comme une base de l'organisation sociale

Les données du terrain montrent que la production agricole peut être un facteur à travers lequel se lit l'organisation sociale Boudouma. En effet, la quantité du maïs obtenue au cours d'une saison pluvieuse permet à l'individu qui a plus de récolte de maïs que les autres de changer de son statut social parmi les autres cultivateur (*Barema*). Celui-ci peut être considéré comme un grand travailleur et/ou grand cultivateur du village. Il quitte le titre simple du paysan au grand travailleur du Village. L'alimentation joue plusieurs rôles dans l'organisation sociale ou hiérarchisation sociale des Boudouma.

En réalité, la qualité et quantité des revenus agricoles constituent des éléments déterminant dans l'organisation de la stratification sociale chez les Boudouma. Il y'a donc un lien direct entre l'organisation sociale et le système alimentaire de la communauté Boudouma. La consommation de tel ou tel autre aliment dans un foyer Boudouma détermine le rang de celui qui a préparé ou soit le statut de la personne que ce repas est destiné ou le consomme, car dans la socioculture Boudouma du Tchad, il existe certains aliments qui sont préparés que pour les beaux-parents, des hauts cadres car ils sont intimement symboliques.

Bien que les respects accordés aux uns et aux autres ne tiennent pas compte des moyens matériels au sein de la communauté Boudouma mais, le nombre ou la quantité des bœufs qu'un homme possède qui détermine sa place au sein de la communauté.

Par ailleurs, convient-il de dire que la qualité de certains repas est un facteur d'hierarchisation dans les communautés Boudouma du Lac-Tchad, car elle détermine le niveau de vie de chaque individu et ses moyens dans la société et dans la famille. En effet, certains mets traditionnels sont coûteux et quand un foyer se permet d'offrir cela à un étranger, cela témoigne non seulement du respect, de l'amour et du degré de considération que l'on accorde à cet individu, mais aussi le statut social de la famille hôte. Le temps mis pour la préparation des aliments pour accueillir un hôte, témoigne aussi de la considération qu'on a pour cette personne. À ce propos, un informateur s'exprime comme suit :

Dans la socioculture Boudouma, la nourriture joue plusieurs rôles car c'est à partir de la nourriture qu'on peut savoir que telle famille vit bien. Et parfois la manière dont qu'un étranger mange la boule du maïs peut situer son objectif (Entretien avec KADOULOU, le 27/07/2023 à Baga-sola).

Au sein de la communauté Boudouma, la qualité de certains mets préparés, expliquent clairement le statut de chaque citoyen. Et il faut noter aussi que c'est par la nourriture qu'on intègre la communauté Boudouma, c'est-à-dire que la façon dont un étranger mange la nourriture, la façon qu'elle est préparée et aussi la prise en compte de manière de prise de nourriture par l'étranger. Telles sont les aspects qui peuvent être prise en compte pour faciliter son acceptation au sein de cette communauté ou de son séjour au sein de cette famille. L'on peut aussi déduire la mentalité de l'étranger à travers sa façon de se comporter face à la prise de nourriture. Son comportement alimentaire peut aussi être révélateur de ses intentions (l'on sait s'il est venu avec l'arrière-pensée ou pas). Il en résulte donc que l'acte alimentaire constitue l'un des éléments essentiels à travers lequel l'organisation sociale des Boudouma se révèle et s'interprète.

4.1.1.4. Alimentation, du biologique au sacré

Selon les données ethnographiques, l'alimentation étant entendue comme un phénomène biologique, il remplit tout une autre fonction sacrée liée à l'ensemble du mode de vie, et plus particulièrement des systèmes de croyance des Boudouma. Etant structurée sur cet ensemble de connaissances fondées sur la vision du monde des Boudouma, elle est considérée comme une pratique purement sacrée.

Le maïs (*Mahar*) intervient dans certaines circonstances comme les sacrifices aux dieux ou génies et même dans presque toutes les activités des Boudouma. Lors que certains éléments de la nature sont ajoutés dans la préparation du maïs, ce dernier prend une autre dénomination.

Dans la socioculture Boudouma, la nourriture est sacrée et on lui prête une attention particulière de sorte que lors de la prise de repas, l'adolescent ne doit pas parler quand il mange. C'est ainsi que s'exprime un informateur :

Chez nous les Boudouma, quand on mange, l'enfant n'as pas le droit de parler. Il mange la tête baissée et ni ne regarde pas les yeux de ses aînés jusqu'à ce qu'on finisse de manger car c'est un moment qu'on entre en contact avec les divins. Et lorsqu'un morceau du couscous s'échappe dans votre main, on dit que c'est un ancêtre qui a faim c'est pourquoi il a pris sa part (Entretien avec YANDE, le 25/07/2023 à Baga-sola à l'hôpital).

Selon cet informateur, le moment de la prise de nourriture est un moment solennel pendant lequel nous entrons en contact avec les ancêtres. Il est également un moment de commensalité pendant lequel les vivants peuvent partager avec les morts et ainsi communier avec eux en renforçant les liens.

Le choix qu'opèrent les Boudouma pour la comestibilité de leurs aliments tient compte de leurs relations historiques avec les divinités et les ancêtres. C'est pourquoi manger est considéré comme l'entrer en contact avec les divinités. En outre, la nourriture participe dans les activités rituels soit pour des fonctions religieuses, propitiatoires, ou encore expiatoires. Ecoutons à ce propos ce qu'affirme cet informateur :

Les aliments que nous mangeons n'ont pas seulement un rôle nourricier mais ils sont aussi offerts aux génies des eaux pour pouvoir nous permettre de capturer les poissons sans problème. Il y'a une certaine période que par unanimité des chefs de différents clans des Boudouma du Lac décident de décréter une journée ou deux jours pour offrir des sacrifices aux génies des eaux et des ancêtres pour implorer leur paix. Souvent on abat des moutons et certains mets traditionnels sont préparer en honneur des ancêtres et des génies du Lac pour nous faciliter de capturer aussi des poissons. Et comme je t'avais dit là, les pêcheurs partent pêcher certaines qualités de poissons pour venir les offrir aux sacrificateurs pour les différents rituels lors de cette célébration (Entretien avec YAKIME, le 28/08/2023 à Baga-sola).

D'après YAKIME, la nourriture que nous consommons au quotidien change les dénominations ou rôles en fonction des circonstances dans lesquelles nous les préparons. Chaque aliment cache en lui une spiritualité qu'on réveille en fonction des besoins qu'on veut réaliser. Les moutons qui sont abattus tous les jours aux marchés pour la consommation quotidienne de la population, sont aussi abattus dans le cadre des sacrifices ou des offrandes aux ancêtres et aux génies des eaux, donc la différence dépendra de comment l'on définit l'objectif de cette nourriture, tout en faisant intervenir certains éléments dans la préparation de ces aliments.

4.1.1.5. Alimentation des Boudouma : Du biologique à l'apport curatif

Selon les données ethnographiques, l'alimentation n'est pas seulement pour rassasier l'homme mais elle joue un rôle important dans l'organisme humain qui l'ingère. La santé de l'homme est liée directement aux aliments qu'il consomme. Dans le système alimentaire, on trouve certains aliments qui permettent à l'homme d'avoir une parfaite santé, d'autres jouent uniquement un rôle médical dans l'organisme de l'homme. Nous avons pu identifier certains de ces aliments tels que : la consommation des algues, les feuilles de balanites. C'est pourquoi un informateur affirme : « *l'algue est un nutritif, et on donne souvent aux enfants malnutris car ça leur permet d'avoir la force* » (Entretien avec MADOU, le 10/08/2023 à Baga-sola). Ces aliments outre que leurs objectifs biologiques, ils fournissent des effets actifs sur la santé des consommateurs.

La santé d'une communauté ou d'un peuple dépend de sa pratique alimentaire. La comestibilité de certains aliments a une portée médicalisée permet de guérir certaines maladies. Ces aliments vont au-delà de leurs portées biologiques, en permettant de soigner ou de guérir certaines maladies. En outre, c'est aussi la qualité d'une alimentation qui détermine l'état de santé d'un individu ou encore d'un groupe social donné. La disparition de certains aliments par rapport à l'avancée du désert et de certaines crises climatiques a eu des répercussions considérables sur l'homme. La population ne consomme plus assez des aliments qu'elle pense être bien pour son bien-être sanitaire. De ce fait, il s'observe certaines pathologies liées à l'alimentation. A ce propos, un informateur déclare :

La santé d'un peuple ou d'une communauté est en lien directement avec son système alimentaire. C'est la qualité du système alimentaire qui détermine la santé d'un pays et même son développement (Entretien avec OUMAR, le 13/08/2023 à Baga-sola).

Pour cet informateur, il y'a un lien direct entre la santé d'une communauté et son système alimentaire et même son niveau de développement. L'état de bonne santé d'un individu dépend de ce qu'il mange et qu'il boit.

4.2. Taxonomies alimentaires chez les Boudouma de Baga-sola

Chez les Boudouma du Tchad, la taxonomie tient compte de la qualité, du goût, de la forme et parfois de la vertu de l'aliment afin de le classer ou le ranger parmi les catégories de convenances alimentaires. C'est-à-dire que chaque classe ou groupe d'aliments, tient compte de la fonction sociétale de l'aliment, de sa qualité nutritive, de la forme et du matériau pour lui donner une classe qui lui convient mieux. Les rôles de ces aliments sont parfois pris en compte aussi dans la taxonomie alimentaire des Boudouma du Tchad.

Outre, ces déterminants classificatoires, il faut noter que dans la socioculture Boudouma, on tient aussi compte du temps dans lequel tels ou tels aliments se consomment pour pouvoir les classer. On fait appel souvent au temps par lequel cet aliment ou ce repas est consommé.

Ainsi, l'on range dans la première classe d'aliments ceux qui se consomment dans la matinée et le temps selon lequel la nourriture du matin est consommée. Par exemple, on appelle tous les aliments qui se consomment le matin pour le petit déjeuner « *Kubo Kwadu* ». Le plus souvent, ça concerne les deux groupes d'aliments dont les produits laitiers et les substituts : on prépare la bouillie avec du lait caillé, on prend du lait avec du sucré. Au fait, on peut parler du groupe des aliments rendus liquides. La deuxième grande classe des aliments concerne beaucoup plus les aliments qui sont souvent consommés à midi ou dans l'après-midi, et cette classe est composée beaucoup plus des aliments légers, parmi lesquels les fruits : « *Kubo Baro* ». Et enfin la troisième classe qui concerne beaucoup plus les aliments qui sont consommés pour le dîner le soir et elle est composée des produits céréaliers qui sont transformés en couscous : « *Kubo Kiri* ».

Il faut noter que dans la socioculture Boudouma du Tchad, la taxonomie populaire concerne la classe des aliments qui se consomment au même moment mais en plus de cela, il y'a aussi la typologie classificatoire des aliments tenant compte de critères fonctionnels dont sont investis les aliments. Les Boudouma tiennent compte des heures dans lesquelles les aliments se consomment pour en faire la taxonomie.

Tableau 2 : Tableau taxonomique : 1ère classification alimentaire tenant compte du temps de la consommation de ces aliments

Différentes classes	Français	Boudouma	Matériau
1ere classe	Petit Déjeuner	KUBO KWADU	Aliments liquides
2eme classe	Déjeuner	KUBO BARO	Aliments un peu solides
3eme classe	Diner	KUBO KIRI	Les aliments solides

Source : TCHOUKTAMBI N. BECHIR, les données de terrain, Juillet 2023 à Baga-sola.

Au-delà de cette classification, on rencontre plusieurs classes qui se composent comme suit : la classe des aliments ordinaires, la classe des aliments diététiques, celle des aliments prestigieux, des aliments commerciaux et la classe des aliments à vertu thérapeutique ou alicament.

À chaque période ou circonstance, correspond un groupe d'aliments spécifiques. Par exemple il y'a des aliments qui ne se confectionnent que lors des fêtes (de naissance des jumeaux, mariage ou événement spécifique dans le village) ou des moments de soudures ou diététiques. Il faut aussi noter que certains aliments changent juste de rôle car ils interviennent presque dans tous les mets de Boudouma.

C'est dans cette lancée qu'un informateur affirme : « *La pratique alimentaire de chez nous varie en fonction du temps car il y'a des aliments que les Boudouma pensent qu'ils se consomment dans les heures spécifique* » (Entretien avec KINNAYE, le 14/08/2023 à Baga-sola). Selon cet informateur, il existe une typologie alimentaire qui tient compte des heures où ils sont consommés, celui du matin, l'après-midi et de la soirée.

4.3. Fondements du choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad

La communauté Boudouma est une communauté qui est attachée à sa culture et dans son choix du système alimentaire, elle tient compte de l'apport culturel et sanitaire des aliments consommés dans l'organisme humain. Tenant compte de ces déterminants socioculturels dans le choix, l'aliment contribue au bien-être de la communauté car selon les données collectées. Ces déterminants du choix sont fondés sur les normes, des valeurs et des pratiques alimentaires en relation avec la santé et sa prise en charge, tout comme des aliments conseillés. C'est pourquoi, tenir compte de ces déterminants permet d'éviter les maladies liées à l'alimentation. C'est ainsi qu'un informateur affirme :

Tu sais, pour moi, nous devons tenir compte de nos aliments locaux pour nous aider soit, nous donner l'argent pour acheter ce que nous voulons manger tels que : le maïs, les sorghos, car j'aime consommer ces aliments-là » (Entretien avec MBODOU, le 22/08/2023 à Baga-sola).

Le fait de consommer les mets de chez soi est une manière de tisser une relation avec ses ancêtres et son histoire.

4.3.1. Fondement culturel du choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad

Le choix alimentaire chez les Boudouma est enraciné dans la culture. Les normes de comestibilité sont fixées par la culture, car chaque Boudouma dès sa naissance, est éduqué et grandit dans les normes et les valeurs de sa communauté. L'enculturation alimentaire concerne le permis et l'interdit. Dès lors, c'est la culture qui définit ce qui est mangeable de ce qui ne l'est pas. Du point de vue culturel, chez les Boudouma du Tchad, le choix alimentaire se fait par rapport à la nécessité circonstancielle, c'est-à-dire que les différents domaines d'intervention alimentaire telles que : les différentes célébrations ou événements festifs et divers actes sacrificiels et des offrandes aux génies des eaux permettant ainsi de consolider non

seulement les relations entre les membres de la communauté, mais aussi entre ces derniers et les ancêtres. Écoutons à ce propos ce qu'affirme BARKA :

Hum mon fils, tu es mieux placé pour l'expliquer car ce que nous mangeons est ce qui est autorisé par la culture. Car ces aliments interviennent dans les différentes pratiques traditionnelles. C'est pourquoi, ils sont mêmes cultivés par les Boudouma. Sinon, tu vois que certaines sacrifices qui nécessitent absolument ces aliments-là, on va les trouver où s'ils ne sont pas cultivés chez nous. D'ailleurs il est interdit de faire des sacrifices avec les céréales achetés au marché (Entretien du 05/08/2023 à Baga-sola avec BARKA).

A travers cette intervention, l'informateur voudrait mettre la lumière sur la dimension culturelle du choix alimentaire et les relations que les membres de cette communauté entretiennent avec ces aliments au sens holistique du terme.

4.3.2. Influence environnemental au choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad

L'environnement est l'un des principaux facteurs dans les choix des aliments ou la structuration du système alimentaire d'une communauté car, l'on ne consomme que ce qu'on peut produire. C'est l'environnement qui offre les ressources nécessaires pour l'alimentation d'une communauté. Étant un peuple riverain, l'essentiel de son alimentation de la pêche, l'agriculture et l'élevage. Dès lors, pour ce peuple, la nature est la « mère nourricière », et l'abondance des ressources dépend intrinsèquement du bon vouloir des ancêtres. Ce mode de vie lié à l'exploitation des ressources disponibles dans leur environnement constitue leur identité culturelle. C'est dans cet ordre d'idée qu'un informateur déclare :

Vous savez que le choix alimentaire est lié à ce que l'environnement offre. Donc comme je viens de le souligner, les communautés Boudouma vivent là où il y'a l'eau : ils ne vivent pas là où il y'a pas l'eau. Ils vivent de la pêche, l'agriculture et l'élevage. Ils ont toujours vécu autour du lac, et l'autre système alimentaire c'est plus souvent en lié avec ce que le lac offre. Donc, on peut dire que leur pratique alimentaire est l'adaptation à l'environnement comme leurs bétails qui ne peuvent pas vivre sur les terres simple, C'est-à-dire que les bœufs Kouri leurs produisent également du lait.

Il poursuit en ces termes :

Mais en plus de ça, les Boudouma consomment beaucoup des tubercules notamment le manioc, les patates. Tout ça tourne autour du lac. Ils se nourrissent des aliments qui se cultivent autour de rivage du lac Tchad. Et comme c'est une communauté qui mange trop peu les choses qui sont importées, les Boudouma consomment beaucoup plus ce qui est chez eux et qu'eux-mêmes produisent, mis à part les choses telles que le sucré. Ces croyances sont léguées des générations en générations. C'est-à-dire quand tu hérites les cultures de tes parents, tu hérites également leur pratique alimentaire ou quoi (Entretien avec BISOS, le 17/07/2023 à la base d'OCHA de Baga-sola).

De la lecture des déclarations de cet informateur, il ressort que c'est l'environnement qui conditionne le mode de vie d'un peuple. C'est l'environnement qui est le principal pilier dans le choix du système alimentaire car, c'est lui qui offre les ressources biologiques utiles à la satisfaction des besoins aussi bien alimentaires que rituels.

4.4. Typologie alimentaire chez les Boudouma du Tchad

Selon les données ethnographiques de Baga-sola, la province du Lac Tchad regorge plusieurs ressources alimentaires qui poussent dans ses îles. Il existe donc plusieurs types d'aliments au Lac Tchad, dont il a été démontré qu'une bonne partie est exportée dans des régions voisines. L'alimentation des Boudouma repose sur les produits d'agriculture, de la pêche et de l'élevage, utilisés non seulement comme des aliments de subsistances, mais aussi comme un moyen permettant de générer les revenus.

Chacun de ces aliments se trouvent dans l'une des catégories d'aliments suivant : aliments solides, gluants, sucrés, acides, liquides et gras. Chaque nourriture exprime une vision de la communauté qui la structure. Pour paraphraser Kum-Awah, (2009), le choix alimentaire n'est pas simplement un choix de besoin nutritionnel, car dans toutes les sociétés humaines la nourriture joue plusieurs rôles et ces rôles sont profondément ancrés dans les aspects sociaux, religieux et économiques de la vie quotidienne de la communauté qui l'a mis sur pied. Ces aliments portent également en eux un ensemble de significations symboliques, permettant à la fois de créer les relations entre l'homme et l'homme, entre l'homme et ses divinités, et l'homme et la nature.

La pratique alimentaire en tant qu'une activité essentiellement humaine, elle porte en elle la façon dont une société s'organise et perçoit le monde qu'elle habite. Les différents types d'aliments que consomment les Boudouma justifient leurs visions du monde. Les typologies alimentaires les plus consommées sont les aliments gras, sucrés et solides. Les propos suivant décrivent les produits alimentaires des Boudouma et offrent un aperçu sur les différentes catégories d'aliments sus-évoquées :

Vous savez que le choix alimentaire chez les Boudouma est lié à ce que l'environnement offre. Ils ne vivent pas là où il y'a pas l'eau : ils vivent de la pêche, agriculture et élevage donc ils ont toujours vécu autour du lac. Leurs bétails dont les bœufs Kouri leurs produisent également du lait. Mais en plus de ça, comme complément alimentaire, les Boudouma consomment beaucoup des tubercules notamment le manioc, les patates. Et tout ça, ça tourne autour du Lac. Les Boudouma tous ce qu'ils consomment ce sont les choses que eux-mêmes produisent, mis à part les choses telles que le sucré. Les Boudouma aiment tellement le sucré, les cannes à sucres et les dattes. (Entretien avec KIME, le 19/08/2023 à l'école de Baga-sola).

Le système alimentaire dépend de l'environnement et des aliments qui y poussent. Selon cet informateur, le Lac Tchad regorge d'une kyrielle d'aliments parmi lesquels les Boudouma ont choisi quelques-uns pour la consommation. Dns le système alimentaire Boudouma, certains aliments entretiennent des histoires avec les ancêtres Boudouma, c'est pourquoi, l'acceptation de certains aliments exportés étaient compliquée au sein de la communauté Boudouma du Tchad.

Tableau 3 : Tableau typologique des aliments chez les Boudouma du Tchad

Typologie alimentaire	Nomenclature des aliments en française	Nomenclature des aliments en Boudouma
Aliments solides	Céréales, pénicillaire, maïs, sorghos, sorghos, patate douce, riz et mil rouge.	Miyo, Péou, Mahar, Kalgama, Piyo, Hingafa, Gourou Doubou.
Aliments liquides	Lait, boisson locale, bouillie, thé.	Yini, Mbal, Martam, Say.
Aliments gras	Beurre, graisses, pate d'arachide, huile	Fula, Maygu, Koldji, Nabbi, Fala.
Aliments sucrés	Dattes, canne à sucre, thé.	Ilo, Réké, Shaye.
Aliments gluants	Gombos (fruit et feuille), feuille du baobab.	Gobolgo, Humane Gobolgo, Kalkua.

Source : TCHOUKTAMBI N. BECHIR, données de terrain, Août 2023 à Baga-sola

Ce tableau de typologie alimentaire en français et en Boudouma a tenu compte du goût, de matière composante afin de les classer sous ses diverses catégories.

4.4.1. Aliments solides (*karé Kli Kelmay*) chez les Boudouma du Tchad

Selon les données de terrain, la classification des aliments solides chez les Boudouma concerne le plus souvent les produits céréaliers et certains végétaux consommables cultivés ou sauvages. Les produits céréaliers tels que : le maïs (*Mahar*), les sorghos (*Miyo*), le pénicillaire (*Péou*), le riz (*Hingafa*) et le mil rouge (*Gourou Doubou*) sont les produits les plus consommés.

Les Boudouma classent les aliments solides comme des aliments qui ne se digèrent pas vite et qui permettent à l'homme d'avoir la force de travailler toute la journée. Souvent, les produits céréaliers sont transformés en farine pour être utilisés dans la préparation de la boule

(Waye), un plat de base dans l'alimentation des Boudouma. La boule des céréales est considérée comme aliment solide en fonction de sa qualité, c'est-à-dire sa matière dure. Et quand tu le manges, tu peux passer toute une journée sans manger autre chose. C'est ainsi qu'un informateur affirme :

Nous aimons manger la boule du maïs par ce qu'elle nous permet d'être rassasiés durant toute la journée quand nous partons garder les bœufs en brousse devant les îles du Lac. Tu peux passer toute la journée sans avoir faim c'est pourquoi moi personnellement j'aime manger ça (Entretien avec MAMADOU, le 23/07/2023 au marché de Baga-sola).

Pour MAMADOU, les aliments solides permettent aux travailleurs de travailler pendant plusieurs heures sans avoir faim ou penser à aller manger, c'est pour cette raison que les Boudouma préfèrent manger les couscous du maïs. Ainsi, la consommation de la boule ou couscous permettra à un enfant qui garde les bœufs d'exercer son activité, loin du village, en pleine brousse, durant toute la journée avant de rentrer manger le soir. Elle est sollicitée pour sa durabilité dans le ventre de l'individu. Voilà pourquoi la boule de couscous est prise parfois comme petit déjeuner.

4.4.2. Aliments liquides (*Karé Kli Am May*) chez les Boudouma du Tchad

Dans cette catégorie alimentaire, les données de terrain ont révélé que les aliments liquides chez les Boudouma concernent le lait, la bouillie, la boisson traditionnelle non alcoolisée faite à base des céréales. Par exemples, la bouillie traditionnelle préparée avec du lait (*Yini*) est un aliment liquide. Selon TCHARI :

Le lait est un aliment qui est consommé tous les jours chez les Boudouma. Vous savez que les Boudouma sont des éleveurs, ils n'ont pas de problème pour avoir du lait. C'est pourquoi, le lait est un aliment qui se consomme tous les jours et parfois on prépare la boule avec du lait aussi (Entretien avec TCHARI, le 18/07/2023 au quartier Mairie).

L'élevage étant une activité qui ponctue le quotidien de la plupart des habitants du Lac, le lait est un aliment très consommé par les Boudouma. En réalité, un foyer Boudouma a au moins trois ou quatre vaches leur permettant d'extraire du lait. Un Boudouma qui vit aux alentours des îles de Lac peut être éleveur, agriculteur et pêcheur en même temps.

Photo 9 : Une vendeuse du lait au marché de Baga-sola au Lac Tchad.



Source : La voix du Lac Tchad, le 10/09/2023.

Cette image montre une femme qui vend du lait au marché. Le lait est un aliment nutritif qui est consommé au quotidien par la population du Lac. Sa valeur nutritionnelle fait de lui, un aliment le plus sollicité et consommé presque par toute la population du Lac. La force qu'il fournit aux consommateurs fait de lui un aliment indispensable par la population du Lac.

Lorsqu'un étranger arrive chez un Boudouma, lorsqu'on te présente de l'eau à boire, juste après l'eau c'est le lait qui est offert au visiteur. Il faut préciser que ce sont des Boudouma qui habitent au village avec leurs bétails et cela ne se fait pas de la même façon chez les Boudouma sédentarisés. Outre cela, le lait est un symbole témoignant la bonté, le bon cœur, la gentillesse chez les Boudouma.

Les Boudouma étant des éleveurs, ils consomment du lait tous les jours, certains Boudouma préparent les couscous avec du lait à la place de l'eau. Le lait joue plusieurs rôles au sein de la communauté Boudouma du Lac. Selon la classification culturelle de l'alimentation des Boudouma, le lait est cité parmi les aliments liquides le plus nutritif et consommé presque tous les jours.

4.4.3. Aliments sucrés (*Karé Kli Sugar*) chez les Boudouma du Tchad

Selon les données ethnographiques, la classification des aliments sucrés chez les Boudouma fait allusion aux aliments tels que : les dattes (*Debinyo* ou *Ilo*), la canne à sucre (*Réké*), et le thé (*Shaye*). Cette classification a tenu compte du goût pour pouvoir les classer. Etant une communauté qui consomme beaucoup plus les aliments sucrés, les Boudouma classent la canne à sucre et les dattes des aliments sucrés. Ils sont les premiers producteurs de canne à sucre dans la province du Lac, c'est pourquoi ils consomment les choses sucrées et de

même qu'ils ont des milliers des dattiers, ils ne peuvent pas s'en empêcher des aliments sucrés. A ce propos, KADOULOU affirme en qui suit :

On a l'habitude de dire que les Boudouma ont de préférence des choses sucrées, ils aiment trop les aliments sucrés. Le thé que les Boudouma prennent, ce n'est pas tout le monde qui peut prendre ça car il est trop sucré et aujourd'hui, si les gens tombent sur le thé trop sucré, on dit que tu es Boudouma ou quoi pour boire un thé trop sucré comme ça. Ici au lac, les caractéristiques de la communauté Boudouma c'est d'abord les choses très sucrées (Entretien avec KADOULOU, le 17/07/2023 à Baga-sola).

Les aliments sucrés, selon cet informateur, sont devenus une identité de l'homme Boudouma, de sorte que très souvent, au Lac Tchad, quand une personne mange très sucré, elle est d'office associée aux Boudouma, du fait que leur système alimentaire est constitué des aliments trop sucrés. Il est parfois dit que : « le thé qu'un Boudouma consomme, n'est pas consommé par tout le monde, car il peut causer le mal de ventre du fait qu'il est trop sucré ».

En effet, le sucre représente la bonté chez les Boudouma. Il est au fait considéré comme ce qui solidifie les liens entre un couple ou encore un ami ou une famille. C'est pour cette raison qu'il n'est pas autorisé à un enfant de moins de 18 ans de prendre le thé chez les Boudouma.

Photo 10 : Photo du des dattes mûres (Dur Debinyo/Ilo).



Source : TCHOUKTAMBI. N. BECHIR, données de terrain à Baga-sola, 17/08/2023 à 11H35.

Cette photo illustrative montre un tas de dattes qui a un goût succulent et qui est consommé presque tous les jours par les Boudouma. Le dattier est une plante très nourrissante qui pousse un peu partout au bord des îles du Lac Tchad.

Dans la classification alimentaire chez les Boudouma du Tchad, les dattes font partie de la classe des aliments sucrés à cause de leur goût succulent. Chaque famille au Lac, a au moins quelques pieds des dattiers que ce soit pour consommation familiale ou pour une fin financière.

4.4.4. Aliments gluants (*Karé Kli*) chez les Boudouma du Tchad

Ces aliments concernent beaucoup plus les constituants de la sauce. Parmi eux, l'on trouve entre autres les gombos feuilles et fruits (*Humane Gobolgo, Gobolgo*), les feuilles du baobab (*Kuka*) et feuilles des balanites égyptiaque (*Kungyo*). Ces feuilles permettent de préparer la sauce et elles sont souvent préparées soit avec le poisson, soit avec la viande. Ce sont les bases de la sauce chez les Boudouma. Ces feuilles sont cueillies soit dans la brousse, soit dans les jardins familiaux aux alentours des villages.

3.4.5. Aliments gras (*Karé Kli Maygu*) chez les Boudouma du Tchad

Selon les données ethnographiques, les aliments gras chez les Boudouma du Tchad sont constitués des aliments tels que : la sauce d'arachide (*Kelou Koldji*), la graisse (*Maygu*) d'une chèvre ou d'un bœuf, le beurre (*Fula*). Les Boudouma consomment beaucoup les aliments qui sont préparés avec beaucoup d'huile ou la qualité de viande qui a trop de graisse.

Ils ont une race des bœufs qui ne se trouve qu'au Lac appelé « *Bœuf-Kouri* », qui produit une bonne qualité de viande gras et avec beaucoup de graisse, c'est pourquoi les Boudouma sont habitués à consommer la viande qui a trop de graisse. À ce sujet, MBOH affirme :

Au lac on fait référence au système alimentaire des Boudouma par rapport à l'huile par ce que la communauté Boudouma a une variété des vaches qui est unique au monde et y'a que la communauté Boudouma qui l'a et on appelle ça les bœufs Kouri. Et c'est un patrimoine national et un patrimoine mondial que le gouvernement essaie de protéger. Et comme c'est un bétail qui donne beaucoup de lait qui nous permet d'extraire le beurre pour la consommation de tous les jours dans la cuisine. Et sa chaire contient beaucoup d'huile, c'est pourquoi c'est devenu notre qualité (Entretien avec MBOH le 20/07/2023 à Baga-sola).

Cette race des bœufs Kouri est considérée comme un patrimoine national et international de tous les Boudouma du monde. La viande la plus consommée est celle des bœufs Kouri et c'est une viande de qualité est souvent vendu à l'étranger dans des pays voisins comme le Cameroun (Maroua, Kousseri), Nigéria(Maiduguri) et aussi en France.

En somme, connaître et comprendre les représentations socioculturelles de l'alimentation et les connaissances sur les fondements culturels de l'alimentation des Boudouma du Tchad ont permis d'avoir un aperçu général sur le système alimentaire des Boudouma du Tchad. Dans ce chapitre, nous avons fait un inventaire des aliments consommés par les Boudouma, ensuite les représentations qui sous-tendent ce choix alimentaires, les

idéologies construites autour de ce système alimentaire. Et enfin, des explications de ces typologies alimentaires des Boudouma afin de comprendre la vision du monde celle Boudouma sur les normes et valeurs liées aux aliments comestibles.

**CHAPITRE 5 : NOURRITURE : IDENTITE ET HOLISTICITE
DE L'ALIMENTATION CHEZ LES BOUDOUMA DU TCHAD**

Ce chapitre est l'espace dans lequel les idéologies construites autour des usages des aliments pour donner sens à la pratique alimentaire dans la socioculture Boudouma sont exhibées. Etant porteur de sens holistique d'un peuple qui l'a mis sur pied, sont convoqués les représentations sociales, l'ethnoperspective et l'écologie culturelle pour la compréhension des sens que donnent les Boudouma à leurs pratiques alimentaires. Ces théories serviront des canaux explicatifs et interprétatifs du système alimentaire des Boudouma. De ce fait, nous aborderions dans les différentes parties du chapitre, les représentations sociales de la pratique alimentaire, la symbolique de ces aliments et les variables circonstancielle de ces aliments dans la socioculture Boudouma.

5.1. Représentations sociales

Dans toutes les cultures du monde, il existe des représentations qui fondent les réalités existentielles d'un phénomène au sein d'une communauté donnée. Toute représentation étant fondée sur les normes et valeurs partagées de manière collective par la communauté qui la structure, il est lieu dans cet espace d'exhiber ce que les Boudouma pensent de ce qu'ils mangent et les raisons qui fondent cette pratique. C'est ainsi que la pratique alimentaire étant un phénomène domicilié dans une culture bien circonscrite et singulière n'est pas aussi du reste des représentations. Cette construction représentative est souvent fondée sur la croyance individuelle ou collective qui justifie la vision du monde de ce peuple qui a mis sur pied cette pratique. Ces représentations se différencient d'une culture à une autre. Bien qu'étant fondé sur le mode de vie d'un peuple, les représentations sont parfois influencées par la mobilité sociale qui entraîne parfois un léger changement dans la façon de représenter. Entraîner par la volonté d'un nouveau mode de vie alimentaire d'un côté, et les impacts naturels liés au changement climatique, dégradation du sol agricole, la compréhension des représentations sociales seront capitales dans cette mouvance dynamique. Dans cette posture mondialiste alimentaire, les représentations serviront des canaux différentiels entre les pratiques alimentaires identiques. Les différentes significations propres à chacune de ces communautés donnent lieu à des règles de comestibilité particulière pour le fonctionnement de cette communauté. La pratique alimentaire étant complexe, il faut tenir compte de sa dynamique au sein de la communauté qui l'a mise sur pied pour comprendre les fondements culturels du choix alimentaire. Comme l'affirme DOUGLAS (1981) cité par EWOLO., (2020) :

Nous serons sans doute plus en plus conscients du caractère artificiel des règles restrictives de notre alimentation. Quand nous aurons compris que l'idée que nous nous faisons de ce qui est comestible est pour l'essentiel, enraciné dans la culture et non dans la nature, alors nous pourrions penser aux éventuelles révolutions alimentaires du futur.

Etant à l'origine du façonnement des comportements et des attitudes d'une communauté, sa compréhension est indispensable dans l'étude d'une communauté. C'est la culture qui définit les règles liées à la pratique alimentaire et ces aliments sont régis par les représentations culturelles élaborées par leur vision du monde ancestrale. Les représentations culturelles sont des faits sociaux qui se transmettent des générations en générations par la descendance de cette communauté qui partage ces valeurs et normes culturelles de ce système alimentaire.

D'après Jodelet (1989), la représentation sociale « *est une forme de connaissance socialement élaborée et partagée, ayant une visée pratique et concourante à la construction d'une réalité commune à un ensemble social* ». Pour elle, cette connaissance est construite à partir des expériences, mais aussi des informations, des savoirs et des modèles de pensée que nous recevons et qui sont transmis par le biais de la tradition, c'est-à-dire que l'éducation et la communication sociale. Placées entre la frontière psychologique et sociale, les représentations sociales permettent aux individus et aux groupes d'individus de maîtriser leur environnement et d'agir en fonction de lui et même de s'identifier réellement tant qu'un membre de ce groupe.

Sa circonscription étant difficile à cause de son holisticité et sa complexité, les différentes représentations de l'alimentation permettront de cerner la quintessence de la pratique alimentaire des Boudouma. Pour mieux appréhender cette notion, il est nécessaire d'ordonner et de schématiser son contenu. La représentation sociale a un caractère constructif en ce sens qu'elle construit la réalité d'un peuple ou d'une communauté. Pour JEAN-CLAUDE (1994) : « *la représentation sociale est le produit et le processus d'une activité mentale par laquelle un individu ou un groupe, reconstitue le réel auquel il est confronté et lui attribue une signification spécifique* ». En effet, les représentations sociales mettent l'accent sur la culture d'une communauté pour mieux comprendre les comportements de ce groupe.

Les représentations sociales étant des porteuses de sens, elles créent des liens entre les communautés et les aident et leurs facilitent la communication. Bien structurer dans une socioculture donnée, les représentations sont des canaux comportementaux permettant à chaque individu appartenant à cette socioculture de s'organiser et de se comporter dans son environnement comme édictées par les normes et valeurs sociales de ce groupe. Elles ont un aspect prescriptif, car elles définissent ce qui est licite, tolérable ou inacceptable ou acceptable au sein d'une communauté donnée.

Les représentations sociales ont aussi pour fonction de situer les individus et les groupes dans le champ social donné. Elles permettent l'élaboration d'une identité sociale et personnelle

gratifiante donnée, c'est-à-dire ce qui est compatible avec les normes et les valeurs socialement et historiquement déterminées. Les représentations orientent également les relations entre les groupes et les représentations que chaque groupe se fait de l'autre groupe, justifiant à posteriori des prises de positions et de comportements. JEAN-CLAUDE (1997), ajoute qu'il : « *s'agit d'un nouveau rôle des représentations : maintenir ou renforcer la position sociale du groupe concerné* ». Ce sont les représentations qui permettent à un groupe social de se sentir original à sa culture.

Ainsi, dans le cadre de notre étude sur l'alimentation chez les Boudouma du Tchad en particulier ceux de Baga-sola, les compréhensions des représentations sont primordiales. Comprendre les raisons qui sous-tendent la pratique alimentaire des Boudouma permet de comprendre leurs idéologies communes. Il est nécessaire de faire le recours aux représentations et les symboliques alimentaires pour comprendre le système alimentaire dans son contexte holistique chez les Boudouma. C'est-à-dire, la symbolique du choix alimentaire, des idées construites autour des aliments qu'ils consomment, du mécanisme mis sur pied pour la préparation de ces aliments, de ce qu'ils représentent dans la socioculture Boudouma, de leurs apports sur l'homme et l'effet du changement des habitudes alimentaires sur les représentations. À travers ces approches théoriques, nous allons voir comment les représentations et les symboliques alimentaires sont indispensables dans l'étude alimentaire.

5.1.1. Représentations sociales de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad

L'alimentation est un fait holistique qui façonne l'organisation sociale d'un peuple. Pour paraphraser DOUGLAS (1979), l'alimentation est un mode de vie et de communication d'un peuple qui comprend son propre langage propre et d'un code personnel pour le comprendre, il faut utiliser son code et sa grammaire pour décoder et comprendre son langage caché. En d'autres termes, l'alimentation est un phénomène sociétal à partir duquel, chaque communauté code ses valeurs et normes communément partagée entre elle et pour comprendre ce langage, il faut tenir compte du langage utilisé par cette communauté afin de décortiquer les non-dits de cette communauté à travers son système alimentaire, c'est-à-dire qu'il faut utiliser le même langage que cette communauté qui structure ce système alimentaire. L'alimentation est le biais par lequel l'homme reconnaît son appartenance et s'immerge entant qu'appartenant culturelle et voire même une appartenance spirituelle de cette communauté. Tant bien même que l'alimentation est un phénomène biologique et physique, il est aussi un tout complexe qui regorge tout un ensemble de spiritualité d'une communauté, de sa relation avec ses ancêtres ou de ses dieux. Selon les données obtenues du terrain, un même aliment peut représenter plusieurs aspects de cette communauté et jouer plusieurs rôles dont les variabilités dépendent de

l'ingrédient ajouté ou des éléments et de mécanisme dans la manière de confectionner. Pour KODRA : « *un même aliment peut être utilisé pour une fin sacré et profane, c'est-à-dire un aliment peut être préparé dans plusieurs circonstances, fêtes, sacrifices, mariages et aussi pour une consommation ordinaire mais, se différencie par les modes de préparations* » (Entretien avec KODRA, le 23/08/2023 à Baga-sola). Selon cet informateur, un même aliment peut avoir plusieurs fonctions ou rôle à jouer au sein d'une même communauté, c'est pourquoi si nous constatons que certains aliments comme par exemple le mouton qui est abattu lors de la cérémonie d'offrande aux génies des eaux et ce même mouton est abattu pour être consommé ordinairement aussi donc la différenciation dépend souvent de ce que l'on se fixe ou l'on veut faire ou encore de l'orientation qu'on donne à cette chose. C'est dans cette mesure que la lumière a mis sur le fait qu'un même aliment peut être préparé en tant qu'un aliment biologique ou ordinaire permettant la croissance de l'organisme humain et ce même aliment peut-être encore préparé comme un offrande ou des sacrifices offertes aux divinités mais, ils se différencient juste par la façon de les préparer.

5.1.2. Nourriture dans la socioculture Boudouma

Selon les données de terrain, les Boudouma attribuent à la nourriture plusieurs sens qu'ils partagent collectivement. La plus part des Boudouma considèrent que la nourriture entretient un lien direct avec le divin. Lorsque nous mangeons, nous partageons notre repas avec les ancêtres. Nos proches qui sont morts partagent parfois le repas avec nous d'une manière ou d'une autre et on voit leurs présence lorsqu'un morceau de la nourriture s'échappe dans nos mains, on considère que l'ancêtre a faim c'est pourquoi il a pris sa part. Cette perception conduit à l'interdiction de la parole à un enfant lorsqu'il mange avec les adultes de peur que l'ancêtre puisse s'énerver et punir ce dernier. Il doit baisser la tête et sa main gauche sur le plateau et il mange sans regarder les yeux des adultes qui sont autour de la nourriture. C'est dans ce sens que WADRA affirme :

Tu sais mon fils, quand j'étais petit, on mangeait avec mon père et son ami était venu aussi ce jour, quand ils racontaient ce qu'ils ont fait dans leurs jeunesses et ça m'a trop animé et quand j'ai ris, mon père m'a frappé. Il m'a dit qu'un enfant doit savoir comment se maîtriser lorsqu'il mange car pour lui, ça témoigne la maîtrise de soi face à certaines situations. Et quand j'ai aussi demandé ma mère, elle m'a dit que c'est interdit à un enfant de parler lorsqu'il mange car c'est le moment où les morts reviennent pour manger et quand tu es bavarde, ils peuvent te punir et tu tombes malade (Entretien avec WADRA, le 14/08/2023 à Baga-sola).

Selon cet informateur, la prise de la nourriture est un moment délicate chez les enfants Boudouma. Lorsqu'on mange, on est en contact avec ses ancêtres et ces derniers mangent aussi

avec nous afin de bénir la famille et c'est pourquoi pour ne pas qu'ils perçoivent comme un manque de respect la prise de parole des enfants, ces derniers sont juste privés de parole lorsqu'ils mangent. Et si les adultes se retirent devant le repas, ils doivent leurs servir de l'eau pour qu'ils se lavent les mains avant qu'ils reviennent finir le reste. Ils doivent se déplacer pour aller manger le reste loin de leurs aînés.

5.1.2.1. Nourriture, gentillesse dans la socioculture Boudouma

Donner la nourriture à un individu est un signe de gentillesse chez les Boudouma et faire manger quelqu'un est une action de grâce. Cela représente le bon cœur dans la socioculture Boudouma. Partager la même nourriture chez les Boudouma permet d'avoir assez d'amis et souvent ce cercle devient un club d'amis. Bien que dans certaines cultures c'est un risque le fait de manger dans le même plat, chez les Boudouma, cette manière est considérée comme un moment important renforçant les liens amicaux ou familiaux entre les individus. La nourriture apparaît comme un signe de paix. C'est aussi un moment délicat dans lequel les valeurs morales, divinatoires, religieuses et culturelles se transmettent aux enfants Boudouma. La nourriture chez les Boudouma est liée aux divinités et les valeurs culturelles qui se transmettent des générations en générations. Pour emprunter du concept Tylorien (1871), la nourriture est un tout complexe qui inclue toutes les valeurs humaines et sociétales des Boudouma. Elle constitue un véritable compendium de la culture et renferme les données cosmologiques, sociétales et culturelles importantes. L'art culinaire Boudouma est une isotopie symbolique ou idéologique construite entre les membres de la communauté en rapport avec son environnement, ses savoirs endogènes, hiérarchisation sociale.

5.1.2.2. Nourriture un phénomène sacré dans la socioculture Boudouma

La nourriture chez les Boudouma du Tchad est sacrée et sa prise est considérée comme une phase importante dans laquelle, le mangeur entre en contact avec ses ancêtres. La nourriture est un phénomène un besoin biologique, elle revêt aussi un aspect sacré. Elle permet de tisser la relation avec les ancêtres, les morts et les vivants, les divinités et les hommes. Dans la socioculture Boudouma du Tchad, la prise de nourriture est considérée comme la phase où les vivants et les morts partagent collabore. Et lorsqu'un morceau de la boule ou de la viande s'échappe et tombe à terre, on dit que l'ancêtre a faim et il a pris sa part et on ne prend pas ça pour jeter jusqu'à ce qu'on finisse d'abord de manger. Les Boudouma pensent que donner à manger à un inconnu permet parfois de se racheter ou de sauver sa peau face à un inconnu où on ne connaît pas son intention. C'est dans cet angle que notre informatrice AMINATA nous raconte une légende qui s'est passé au Lac avec un Boudouma en ces termes :

Qu'il fut un temps chez les ancêtres Boudouma, la mort s'est transformé en une personne et est venu rendre visite chez un homme qui n'avait pratiquement rien à manger chez lui à minuit en disant qu'il sort d'un long voyage et qu'il n'a pas manger depuis quatre jour donc si on peut le trouver un peu à manger, l'ancêtre Boudouma étant donné qu'il n'avait pratiquement rien mais il a réveillé sa femme afin qu'elle prépare à cet étranger inconnu et la femme sans hésitation s'est levée et aller préparer à manger à cet étranger et une fois manger, l'étranger a dit que la gentillesse de l'homme et sa femme les a sauvé et en retour pour sa bonne fois, il lui a remis une canne afin qu'il puisse la demander tout ce qu'il veut et l'homme et sa femme ont demandé deux vaches et deux taureaux mais la canne a fait apparaitre de milieu des centaines des troupeaux et ils vécurent heureux pendant longtemps avant de mourir (Entretien avec AMINATA, le 27/06/2023 à Baga-sola).

C'est une légende qui justifie le fait que tous les Boudouma sont sociales avec tout le monde ; la nourriture chez les Boudouma revêt un aspect métaphysique ou divinatoire et permet d'entrer en contact avec ses ancêtres ou le monde invisible. Mais, il est aussi un phénomène qui peut sauver la vie. La pratique alimentaire n'est pas seulement un fait biologique chez les Boudouma car c'est avec la nourriture qu'on peut offrir des sacrifices aux génies des eaux pour capturer beaucoup des poissons ou encore ceux de la terre pour imploré l'abondance agricole.

5.1.2.3. Nourriture, communication codé dans la socioculture Boudouma

La nourriture est un élément culturel qui revêt un aspect communicatif. Il est considéré comme un code dont il faut interpréter et le déchiffré dans son contexte initial et endogène. Et pour comprendre les significatifs de cet art culinaire des Boudouma, il faut s'en tenir au concept ou la grammaire établie par les Boudouma pour comprendre ce que les Boudouma expriment à travers la préparation de tel ou tels mets. C'est-à-dire que pour comprendre ce que cette communauté veut dire à travers leur manière de préparer dans les cérémonies du mariage, dans les rituels initiatique, dans les fêtes et des événements ordinaires. La fonction communicative de la nourriture permet de comprendre que la nourriture préparée pour les offrandes aux génies nécessite un certain processus et seuls les initiés et les femmes qui ont atteint la ménopause qui peuvent préparer pour ce rituel. La nourriture qui est préparé ordinairement est préparée par toutes les catégories des femmes et ne nécessite pas un cheminement ritualique. À travers la préparation de tels aliments avec tels ingrédients, on peut déterminer sans doute la portée de ce met. Tenant compte de la définition des représentations sociales de MOSCOVICI (2006), qui : « *les représentations sociales sont des formes des savoirs naïfs destinés à organiser les conduites et à orienter les communications sociales* », les représentations sociales sont un ensemble des règles qui cordonnent les modes de vie d'une communauté. Les connaissances, les comportements, les attitudes constituent un mode de vie des Boudouma. Á travers la préparation de telle nourriture, un Boudouma peut savoir si c'est pour un deuil, mariage ou une

circonstance festive car tout est expressif et circonstanciel chez les Boudouma. L'aliment apparaît comme un élément fondamental lié à la communication codée chez les Boudouma. Ces fonctions interprétatives alimentaires sont communes à tous les Boudouma de telle sorte qu'un Boudouma à travers tel met présenté, il peut identifier s'il y'a un mariage, une fête d'élévation au rang du sultan ou une naissance. Pour AWO :

La préparation des nourritures dépendent en fonction des événements donc je peux savoir si c'est une nourriture préparée pour les funérailles ou simple car certains ingrédients sont symboliques et leurs présence dans la sauce explique tel ou tels phénomène ou circonstance c'est pourquoi si tu es attentif, tu sauras faire la différence entre la même sauce préparée pour deux événements différents. On peut égorger deux moutons ou soit un même mouton dont on divise la viande par deux et on prépare pour les funérailles et l'autre moitié pour le mariage et on ramène les deux sauces sans que je puisse voir mais au goûté, je saurai déterminer les deux sauces (Entretien avec AWO, le 18/08/2023 à Baga-sola).

Pour cet informateur, les ingrédients qui interviennent dans la préparation de tel ou tels mets sont expressifs et disent beaucoup sur la portée de cette nourriture et que l'on peut déterminer dans quelle circonstance cette nourriture est préparée à partir du gouter. La langue est un élément important du déterminant social lié à l'art culinaire. Une même nourriture se prépare de différente manière exprimant les différentes circonstances dans lesquelles ils sont préparés. Dans le même ordre d'idée qu'affirme JODELET (1989) que :

Les représentations sociales sont des systèmes d'interprétation régissant notre rapport au monde et aux autres. Elles orientent et organisent les conduites et les communications sociales. Les représentations sociales sont des phénomènes cognitifs engageant l'appartenance sociale des individus par intériorisation des pratiques et des expériences, des modèles des conduites et des pensées.

La communication alimentaire est circonstancielle et lors que nous voyons tels genres d'aliments, cela expliquera une circonstance concordante, une histoire dont il faut tenir compte de la connaissance endogène pour comprendre le sens donné par la communauté qui l'a mis sur pied. La pratique culinaire des Boudouma leur permet de se situer par rapport à son environnement culturel et avoir la maîtrise de leur environnement physique et mental.

5.1.2.4. Nourriture, portée curative

Selon les données ethnographiques, la nourriture n'est pas seulement un élément de subsistance mais, elle va au-delà pour soigner certaines maladies du mangeur. Le bon état de santé de l'homme dépend de ce qu'il mange et de ce qu'il boit. Les Boudouma ayant compris qu'une bonne alimentation permet de vivre en bonne santé, c'est pourquoi le choix alimentaire des Boudouma a fait l'objet d'une analyse culturelle appropriée et adaptée à l'environnement.

Certains aliments comme les algues bleues (*Ndiga*), les feuilles de balanite (*Kungiyo Tiaca*), les feuilles du moringa (*Humo Kalu*), les feuilles du *Senna obtusifolia* (*Kurci*) et la farine du mil rouge (*Dabu*) contribuent considérablement dans le bien être alimentaire des Boudouma. Ces aliments traitent certaines maladies telles que la malnutrition, la diarrhée, le marasme, problème optique, mal de dent. Ils sont consommés en tant qu'aliments simples mais ces aliments interviennent au-delà de leurs portées biologiques pour guérir ou soulager ces maladies.

5.1.3. Maïs (*Mahar Kurgum*) dans la socioculture Boudouma

Dans la socioculture Boudouma du Tchad, le maïs joue plusieurs rôles représentatifs et intervient dans plusieurs événements festifs des Boudouma variant d'une circonstance à une autre. La présence du maïs (*Mahar*) dans les différents événements l'attribue un multiple symbole dans la socioculture Boudouma. Ces symboliques varient souvent en fonction des circonstances dans lesquelles le maïs est préparé. Selon les données collectées, nous avons pu comprendre que le maïs entant qu'un aliment de base chez les Boudouma du Tchad, symbolise la paix, la force, le courage, l'insertion sociétale, l'identité, la beauté par rapport à sa couleur jaune, et considéré comme un aliment permettant à un individu d'entrer en contact avec ses ancêtres ou ses divinités. Ces symboliques sont connues dans toute la socioculture Boudouma du Tchad. Pour AMINOÛ :

Manger la boule du maïs n'est pas seulement chez moi une question de calmer ma faim mais le maïs, ça me rappelle beaucoup d'histoire de chez nous c'est pourquoi quand j'étais au Bénin, mes camarades me disaient que je suis un gardien de la tradition par ce que je mangeais presque tous les jours la boule du maïs car je me rappelais toujours de notre festival Boudouma qui a marqué mon enfance quand j'étais à Bol. Manger la boule de maïs chez moi explique beaucoup de choses. C'est pourquoi s'il y'a une assemblée des ressortissant du Lac, on préparait toujours la boule du maïs avec la sauce de poissons pour montrer qu'on est les premiers producteurs du maïs au Lac (Entretien avec AMINOÛ, le 30/07/2023 à Baga-sola).

Selon cet informateur, le maïs symbolise l'homme Boudouma et en le consommant, on s'affirme en tant qu'un Boudouma. La consommation quotidienne du maïs chez les Boudouma n'est pas pour le simple plaisir de manger maïs, il symbolise beaucoup des choses c'est pourquoi intervient dans les grandes cérémonies traditionnelles des Boudouma. Pour lui, c'est lorsqu'il mange le couscous du maïs, qu'il se reconnaît réellement en tant que l'homme Boudouma.

5.1.4. Maïs, identité de l'homme Boudouma

Selon les données ethnographiques, la base de la pratique culinaire des Boudouma est le maïs. Étant considéré comme le propre des Boudouma, le maïs symbolise l'identité de l'homme Boudouma dans la province du Lac Tchad. Il est considéré comme un qualificatif identitaire des Boudouma par les autres communautés qui vivent dans la province du Lac, c'est-à-dire, que les Boudouma étant les premiers producteurs et consommateurs du maïs au Lac, le maïs désormais considéré comme le propre des Boudouma. Certaines communautés préfèrent appeler les Boudouma comme les mangeurs du maïs « *Ham Waye Mahar* ». Le maïs est considéré dans cette partie comme un aliment permettant l'identification des Boudouma au Lac Tchad. Si les autres communautés veulent parler des Boudouma sans toutefois appeler le nom Boudouma, ils utilisent le concept mangeur de couscous du maïs pour qualifier les Boudouma du Lac Tchad. Le maïs est devenu une identité représentative des Boudouma. Ces représentations sont connues de toutes les communautés qui vivent au Lac Tchad. Les Boudouma considèrent aussi que, pour qu'ils se sentent chez eux, il faudrait qu'ils mangent le couscous du maïs. C'est dans ce sens que BISOS affirme :

Tu sais, dans presque que toutes les communautés qui vivent au Tchad, on a tendance à leur surnommé avec ce qu'ils aiment et qui est au quotidien chez cette communauté c'est pourquoi, nous étant des grands cultivateurs et consommateurs du maïs, on nous a surnommé le mangeur de maïs et comme nous sommes aussi les producteurs de canne à sucre au Lac, si c'est pas les choses sucrées, c'est aussi le maïs donc c'est pas mauvais selon moi de considéré ça comme notre identité (Entretien avec BISOS, le 17/07/2023 à Baga-sola).

Selon l'affirmation de cet informateur, le maïs n'est pas seulement comme un aliment comestible chez les Boudouma mais, il représente l'identité de Boudouma et est même considéré comme un qualificatif identitaire des Boudouma dans la province du Lac. L'intérêt de cette partie dans les représentations socioculturelles de l'alimentation des Boudouma permet de comprendre les facteurs qui justifient les manières de penser et d'agir structurée autour du système alimentaire. Cette représentation sociale identitaire attribue au maïs un titre humain car sa quotidienneté dans l'art culinaire Boudouma fait de lui un facteur symbolique identitaire principal de l'identification des Boudouma. Le recours du maïs comme un facteur identitaire permet de singulariser l'homme Boudouma des autres communautés sans toutefois appelé ces derniers. L'apport du maïs comme un identifiant communautaire, permet de comprendre les idées que les Boudouma se font de leur pratique alimentaire qui est basé sur le maïs.

5.2. Symbolique alimentaire dans la socioculture Boudouma

Dans la socioculture Boudouma, le choix alimentaire varie d'un individu à un autre en fonction du goût que cet individu préfère mais au-delà de ce choix personnel, il y en a aussi le choix collectif qui prend en compte les normes et valeurs partagées. La symbolique alimentaire chez les Boudouma est un déterminant du choix alimentaire. Elle canalise le comestible du non comestible et donne une vision aux aliments permis. Les symboliques alimentaires varient d'un aliment à un autre et se différenciant dans les circonstances auxquels cet aliment est préparé. Certains aliments sont préparés dans l'optique de demander la paix aux ancêtres, entre les individus, donne la force, donne la santé, de richesse, l'insertion, de l'entrée en contact avec ses ancêtres. Un même aliment à cause de sa multi-symbolique, peut intervenir dans plusieurs circonstances événementielles de cette communauté. La consommation de tel ou tel aliment chez les Boudouma du Tchad, symbolise un fait ou une circonstance quelconque dans le village.

Pour MAHADI :

Il faut que le choix alimentaire chez nous est lié aux croyances et de ce qu'on a construit autour de ces aliments qui se consomment quotidiennement chez nous. La religion a influencé notre mode de consommation mais, la tradition a toujours pris le dessus c'est pourquoi tous ces aliments que l'on consomme, interviennent presque tous dans les fêtes traditionnelles (Entretien avec MAHADI, le 27/07/2023 à Baga-sola).

Selon l'informateur, les aliments que consomment les Boudouma symbolisent les divinités et entretiennent liens qu'avaient entretenus dans les jadis les ancêtres Boudouma avec leurs divinités. La pratique alimentaire étant basée sur le maïs, le pénicillaire, le sorgho et les dattiers, leur symbolique varie d'une circonstance à une autre mais les plus connues sont la paix, la force, le courage, l'insertion, la beauté, fidélité, la santé et la richesse.

5.1.4. Maïs jaune, symbolique socioculturelle chez les Boudouma

Dans chaque culture du monde, il y'a l'attribution aux couleurs une réalité permettant de donner sens à cette couleur culturellement. Les couleurs sont des référentielles événementielles, et porteuses de sens d'une communauté. Selon les données ethnographiques, les Boudouma attribuent à la couleur jaune du maïs une couleur de beauté. On juxtapose la couleur du maïs au brun ou brune, certaines partent au-delà pour dire que le maïs avec sa couleur jaune, est trop beau à voir et est attirant au vue. Pour renchérir ce propos, un informateur a intervenu en ce sens :

La couleur jaune du maïs chez nous fait référence à la beauté car quand tu vois le maïs bouilli, ça te suscite un envie de manger carrément. C'est une couleur de beauté car ça se ressemble à la couleur de notre arrière-grand-mère, la princesse du BAGA-KAWA, SADO SAORAM qui est une femme très brune et belle, ses cheveux lisses comme les barbes du maïs donc à chaque

fois que nous parlons de la symbolique de couleur du maïs, nous nous rappelons de la beauté décrite de notre arrière-grand-mère la princesse SAORAM (Entretien avec ALHADJI, le 12/09/2023 à Daboua/Baga-sola)

Selon l'informateur, la couleur du maïs symbolise la beauté chez les Boudouma. En décrivant la beauté de leur arrière-grand-mère la princesse SADO SAORAM à celle du maïs, nous pouvons sans doute imaginer l'importance qu'accordent les Boudouma à la couleur jaune du maïs. Le maïs étant un aliment le plus consommé chez les Boudouma, le maïs entretient une relation historique de la beauté chez les Boudouma. Il faut noter que les Boudouma étant les grands cultivateurs du maïs, plusieurs variétés sont cultivées dont nous trouvons aussi le maïs jaune, blanc, noir, rouge, violet mais la couleur dont les Boudouma font référence est le maïs jaune.

5.2.1. Maïs, base du fondement alimentaire des Boudouma

La symbolique qu'occupe le maïs dans la socioculture Boudouma est holistique et cela dépend souvent dans quelle circonstance le maïs est préparé. Selon les données collectées à Baga-sola, le maïs symbolise la paix, la force, l'acceptation ou l'insertion, l'identité, la santé et l'amour. Cette multi-symbolique du maïs chez les Boudouma lui a donné un usage holistique au sein de la communauté.

5.2.1.1. Maïs comme un signe de paix chez les Boudouma

Le maïs étant un aliment de base chez les Boudouma, n'est pas seulement pour un besoin biologique mais, son intervention dans les règlements des conflits lui accole le symbole de paix. Le maïs est considéré comme un aliment de paix en ce sens que le maïs intervient dans plusieurs aspects de résolutions des conflits entre deux clans ou familles chez les Boudouma. Chez les Boudouma du Tchad, si deux familles font un problème, pour régler ce problème, les deux familles doivent apporter le couscous du maïs chez un aînés qui soit non loin de ces deux familles afin qu'ils puissent manger tous ensemble pour faire la paix. Et de même si c'est un conflit qui oppose deux villages à propos d'un champ par exemple s'ils ont décidé de faire la paix, c'est aussi le maïs qui intervient comme un symbole de la paix entre ces deux villages, c'est à dire que ce champ est cultivé avec le maïs et lors de la récolte, les chefs des différents sites ou des villages se réunissent pour récolter ça tous ensemble et après la récolte, ce maïs est partagé aux chefs pour qu'ils gardent afin d'attendre peut être un événement important dans les villages pour préparer ça aux gens. Pour renchéris cette partie du chapitre, un des informateurs intervient en disant :

Le maïs est considérée comme l'acte de paix par ce que sa boule intervient dans différentes circonstances de faire la paix chez les Boudouma. Chez nous, on a l'habitude de dire qu'on ne mets la main dans la même assiette qu'avec

son ami car l'ennemi à des longs ongles qu'il peut s'en servir pour te faire du mal. C'est pourquoi partager le même plat suppose qu'on n'a fait la paix et la préparation de la boule du maïs est un peu spéciale car les femmes doivent décortiquer ce maïs avec le mortier et l'écraser avec la pierre à écraser pour témoigner leurs sacrifices et leurs volontés de résoudre la situation. Et chaque problème résolu est souvent terminé par petit festin d'où la boule du maïs est sollicitée. Et si dans un foyer, une femme prépare la boule du maïs de cette façon, on se demande sans doute qu'elle aurait offensé son mari et elle veut faire la paix avec lui (Entretien avec MALLOUM, le 10/09/2023 à Baga-sola).

Selon cet informateur, le temps mis pour préparer le couscous du maïs, témoigne l'engagement et la volonté de faire la paix car on ne peut se donner tant de souffrance que sur ce qu'on veut réellement sinon nous ne pouvons pas nous torturer de la sorte. Le couscous du maïs est considéré comme un fait qui réconcilie deux personnes ou deux familles lorsque sa préparation passe par les étapes traditionnelles, c'est-à-dire qu'il est décortiqué par la main, écrasé par le biais de pierre à écraser. Cette façon de préparer le maïs de cette façon, témoigne qu'on accorde de l'importance à cet étranger. Assurant plusieurs tâches dans la socioculture Boudouma, les femmes ont peu de temps pour vaguer aux occupations et si une femme sacrifie ce temps, ça témoigne l'importance accordée.

5.2.1.2. Maïs à l'apport d'insertion sociétale chez les Boudouma

Dans la socioculture Boudouma, manger n'est pas seulement un besoin biologique mais, certaines manières de préparer le couscous du maïs symbolise l'insertion et l'acceptation d'un individu au sein d'une famille ou dans la socioculture Boudouma. Il symbolise l'acceptabilité d'un étranger au sein d'une famille, lorsque qu'un étranger vient dans une famille, on doit le présenter le thé après l'eau à boire et, si après ça on lui présente le couscous du maïs, ce qui veut dire qu'on l'accepte en tant qu'un parent ou un membre de la famille. Cette manière témoigne que son immersion au sein de la famille d'accueil sera facile. Ce maïs doit être décortiqué avec le pilon et écraser sur la pierre à écraser afin de prouver qu'on a accepté ce dernier. Le temps mis dans la préparation d'un repas montre l'importance qu'on accorde à ce dernier. Il faut noter que cela dépendra aussi de la manière selon laquelle cet étranger se comporte face à la prise du couscous c'est pourquoi le couscous du maïs symbolise une insertion sociétale chez les Boudouma. C'est dans ce sens que SEID affirme :

La boule du maïs est importante chez nous car si un étranger vient chez et que ta femme lui prépare la boule du maïs qui est décortiqué avec le pilon et écraser avec la pierre là, montre que la femme accepte qu'il soit chez vous. Mais, si par hasard c'est l'étranger qui ne mange pas avec l'appétit, on suppose qu'il n'est pas venu en bon termes avec nous et on se décide s'il faut qu'on le laisse ou on le demande de partir. C'est pourquoi on peut déjà avec

ta manière de manger supposer ton objectif dans cette famille (Entretien avec SEID, le 20/07/2023 à Baga-sola).

Selon l'informateur, si la femme prépare le maïs en le décortiquant et l'écraser de manière traditionnelle, cela témoigne qu'on t'accepte dans la famille. Cette manière de faire attribue au maïs cette symbolique d'insertion ou d'acceptabilité au sein de la famille d'accueil. Le couscous du maïs qui est préparé le premier jour démontre l'amour que cette famille ou telle ou telles parents ont pour toi.

5.2.1.3. Maïs, symbolique dans le mariage chez les Boudouma

Dans la socioculture Boudouma, la présence du maïs dans les étapes du mariage est en fonction de ce que le maïs symbolise chez les Boudouma. Ces différents aspects dans le mariage font référence à la vie du couple dont l'absence du courage, force, paix, l'acceptation, santé nuira au couple. Le maïs, est attribué à la beauté, à la force, au courage, ç l'insertion, à la paix et telles sont les éléments indispensables dans la vie d'un couple. Ces différentes symboliques du maïs trouvent leurs existences et leurs sens que dans la socioculture Boudouma.

5.2.1.3.1. Maïs comme un signe de paix dans le couple

Selon les données du terrain, les Boudouma font intervenir le maïs dans la cérémonie du mariage sous plusieurs aspects qui justifient les fondements du couple ou de la société dans la société Boudouma. Les Boudouma du Tchad pensent qu'il n'y a pas un couple sans problème dans le monde mais, il y'a aussi des couples qui vivent un parfait couple de paix c'est pourquoi le souhait d'une paix durable dans le couple nouvellement marié est sollicité. En préparant le maïs qui symbolise la paix dans la socioculture Boudouma, on suppose une transfusion du maïs en tant que symbole de paix à l'organise qui le consomme. Ayant une idéologie fondée sur la pensée selon laquelle, l'aliment génère une personnalité au mangeur, on espère cette régénération du maïs comme paix sur la vie du couple afin de permettre au couple vive d'être en paix dans leur foyer. Pour KELLOU :

La boule du maïs est un signe de paix chez nous c'est pourquoi il est intervenu dans la résolution de conflits en signe de paix. Et quand on prépare le maïs, on veut que la paix règne dans la vie des mariés c'est pour cela que les différentes étapes du mariage jusqu'à Larouche, on veut que ça passe dans les bonnes conditions. La boule du maïs voudrait témoigner le souhait de deux familles pour que la paix règne dans la vie du nouveau couple. Nous savons que dans le mariage on ne peut pas vivre sans avoir les problèmes ou de difficultés au foyer mais, on souhaite de maxi une vie heureuse au couple afin qu'ils vieillissent ensemble (Entretien avec KELLOU, le 28/07/2023 à Baga-sola).

Symbolisant la paix, cela sous-entend qu'une paix règnera dans ce nouveau couple. L'importance du couscous du maïs chez les Boudouma est de permettre à ce nouveau couple

de vivre paisiblement dans leur foyer. Il est indispensable de s'en passer de la paix pour un bon couple c'est pourquoi il est toujours nécessaire de préparer le maïs dans les cérémonies chez les Boudouma du Tchad car les Boudouma supposent une transfusion invisible de ce qu'ils pensent du maïs au monde réelle des mariés.

5.2.1.3.2. Maïs comme un symbole de force dans le mariage chez les Boudouma

Selon les données ethnographiques, la plus part des intervenants attribuent au couscous du maïs un symbole de force. Le maïs est un aliment multi-symbolique dans la socioculture Boudouma, il est considéré comme un aliment qui donne la force physique mais, au-delà de cette force physique, il génère une force métaphysique à celui qui le mange. C'est-à-dire qu'on suppose au-delà de son apport calorique à l'organisme humain, le maïs génère une force invisible qui permet aux consommateurs de surmonter toutes les difficultés qu'ils rencontrent. C'est dans cette posture que le couscous du maïs intervient dès le début de la demande de main chez les Boudouma jusqu'à l'introduction de la fille chez ses beaux-parents en tant que belle-fille. C'est pourquoi le couscous du maïs symbolise la force et on suppose que les nouveaux couples doivent s'armer de force pour faire face à certaines épreuves qu'il rencontrera dans le foyer afin de surmonter toutes les difficultés. Les Boudouma sont conscients qu'on ne peut pas s'en passer des problèmes ou des difficultés dans un couple donc il faut avoir la force c'est pourquoi, le maïs symbolise la force, et intervient toujours dans les différents étapes du mariage dans la socioculture Boudouma. Il est toujours exigé que ce soit un couple qui n'a pas affiché un mauvais comportement au vue de tout le monde de s'occuper des différentes phases ou étapes du mariage traditionnel. Cette orientation suppose une transmission énergétique ou des ondes positives aux nouvelles mariées afin que le couple puisse vivre un heureux foyer. Selon HAZIZA : « *la boule du maïs ne se digère pas vite comme la boule du riz et quand tu manges ça, tu peux passer toute la journée sans même manger autre chose. La boule du maïs te donne la force de travailler toute la journée c'est pourquoi, la boule du maïs symbolise la force* » (Entretien avec HAZIZA, le 27/08/2023 à Baga-sola). Le couscous du maïs, outre que son aspect résistant, il représente la force et le courage qu'une personne doit avoir pour faire face à certaines difficultés dans la vie. La vie étant constituée des difficultés, il faut avoir la force et le courage pour surmonter et continuer sa vie c'est pourquoi les Boudouma affirment que seul la force du maïs qui peut permettre à l'homme de tout surmonté. Au-delà de la force physique dont fait mention HAZIZA, il faut noter que KIME soulève l'aspect d'une force métaphysique en affirmant : « *depuis mon enfance, le maïs sert toujours un symbole de force chez nous et à chaque fois qu'on prépare la boule du maïs, on pense à la force, paix, courage c'est pourquoi*

il est indispensable dans le mariage » (Entretien avec KIME, le 19/08/2023 à Baga-sola). Pour l'informatrice, le maïs intervient dans les cérémonies du mariage à cause de sa multiple symbolique qu'il occupe dans la socioculture Boudouma.

5.2.1.3.3. Maïs à l'insertion de belle-fille chez son mari ou la belle-famille

Selon les données ethnographiques, les Boudouma après le mariage, la belle fille n'est pas autorisée à préparer chez sa belle-mère pendant un certain moment qui sera indiqué soit par la belle-mère, soit dépendant des circonstances. Lors que la femme arrive chez son mari, elle aide sa belle-mère avec les petits travaux ménagers mais elle n'est pas autorisée officiellement de préparer la nourriture en tant qu'épouse à son mari. Quand la date fixée arrive à sa fin, le beau-père doit abattre un mouton et donner le maïs à une quantité convenable aux nombres des invités et de ceux de la maison afin qu'elle décortique ça toute seule et écrase ce maïs afin de préparer le couscous pour toute la famille. Ce repas la permet d'entrer chez son mari en tant qu'une femme officiellement mariée et reconnue. C'est le passage d'un statut de fille en tant qu'une femme « *Ngaram* ». C'est aussi un moment à travers lequel, on peut voir si la femme nouvellement mariée est travailleuse ou pas. Elle est aussi taquinée par ses belles-sœurs de telles sortes qu'on puisse voir son tempérament. Pour renchérir ce propos, HAZIZA affirme :

Lorsqu'un jeune se marie nouvellement, sa femme passe la grande partie de ses journées avec sa belle-mère jusqu'à ce qu'on organise une petite assise d'intronisation de la jeune mariée en tant que femme. Avant ça, elle passe toute la journée chez sa belle-mère sans travaillé, sa belle-mère l'enseigne les bonnes conduites à tenir dans un foyer. Et si l'un des amis de son mari ou même de la famille de l'homme arrive, il doit donner quelque chose de symbolique avant qu'elle ne l'adresse la parole. Pendant cette période qu'elle passe avec sa belle-mère, elle est privée de la cuisine jusqu'au jour où on fait une assise pour l'autoriser officiellement à préparer. En ce jour, elle doit préparer elle seule pour nourrir les invités et la famille. On tue un mouton avec une quantité suffisante du maïs et on la donne pour qu'elle écrase ça et préparer la boule aux invités et à toutes les personnes présentes. C'est après ça qu'elle est autorisée à préparer chez sa belle-mère ou soit chez elle si son mari n'habite pas proche de ses beaux-parents. Elle est guidée par une femme âgée du village qui a su gérer son foyer sans problème (Entretien avec HAZIZA, le 27/08/2023 à Baga-sola).

Pour l'informatrice, le maïs est considéré comme un aliment qui favorise l'insertion de la jeune mariée au sein de la famille de sa belle-famille comme une femme officiellement reconnue. Cette phase est aussi une phase importante pour découvrir si la belle-fille peut à elle seule s'occuper de toute la grande famille en cas de nécessité. Et lorsqu'elle passe le temps en journée chez la mère de son mari, c'est pour que cette dernière l'éduque les bonnes conduites à tenir pour gérer son foyer et comment gérer un problème du couple lors qu'elle fait face à un

problème. Cette phase est considérée chez les Boudouma comme une phase d'initiation au foyer, c'est pourquoi chaque nouvelle mariée est toujours passée par cette initiation afin de se doter des connaissances l'aidant à fonder son foyer. Les femmes âgées qu'on choisit pour orienter les jeunes mariées sont souvent les femmes qui ont la bonne moralité et qui ont su gérer leurs foyers sans problèmes et elles entretiennent une bonne relation avec tout le monde dans le village à cause de leurs bonnes conduites. Ces femmes doivent être connues de tout le monde à cause de leurs honnêtetés, fidélités, travailleuses, car on suppose qu'elles transmettront ces bonnes valeurs et normes sociétales aux jeunes filles nouvellement mariées afin qu'elles puissent aussi gérer leurs couples dans la droiture et sans problème comme ces femmes.

5.1.3.5. Maïs comme un phénomène sacré dans la socioculture Boudouma

Dans la socioculture Boudouma, on considère que le maïs entretient une relation avec le monde invisible. Il permet l'entrée en contact avec ses ancêtres ou les dieux. C'est dans cette posture que les Boudouma pour demander une moisson abondante ou demander la protection des dieux, ils organisent un rite d'offrande aux dieux afin que ces derniers puissent faciliter les conditions de pêches. L'usage du maïs dans ces circonstances permet d'acquérir le pardon, la clémence et la protection des génies des eaux pour qu'il y ait beaucoup des captures de poissons sans incidents. Le maïs symbolise le sacré car c'est par cette offrande que les Boudouma entrent en contact avec leurs divinités. Ces multiples symboles que donnent les Boudouma au maïs, à donner au maïs plusieurs usages.

On considère que le maïs revêt un aspect divin selon lequel l'homme qui mange communique directement avec les ancêtres et quand un morceau de couscous s'échappe, on dit que son ancêtre a faim c'est pourquoi il a pris sa part et on ne prend pas ça pour jeter quand on mange encore. Et souvent l'enfant n'est pas autorisé à intervenir dans le débat lors qu'il mange car c'est un moment qu'on partage les communions avec les ancêtres et l'enfant qui veut prospérer ou avoir la renommée dans le future, doit juste écouter sans intervenir dans le débat et si on l'appelle même à côté, c'est un aîné qui répond en disant qu'il est occupé. Le plus petit doit tenir le plateau par sa main gauche pour un signe de respect à ses aînés et aux ancêtres.

5.2.2. Sucrierie dans la socioculture Boudouma

Si dans certaines cultures les sucrieries sont considérées nuisibles à la santé de l'homme, dans la socioculture Boudouma, la sucrierie est considérée comme quelque chose le plus spéciale et appartenant à une catégorie des travailleurs. Les Boudouma accordent aux aliments sucrés une importance capitale et pensent que les aliments sucrés permettent aux hommes qui travaillent au soleil de ne pas sentir l'effet du soleil sur son organisme. Faisant parties des activités génératrices des revenus, la canne à sucre, les dattes sont les aliments les plus

consommés au quotidien par les Boudouma. On considère ces aliments comme un privilège d'où ne peut s'offrir qu'une personne travailleuse ou qui a des moyens. Les aliments sucrés symbolisent la santé, un travailleur, quelqu'un qui a les moyens au sein de la communauté. La consommation des aliments sucrés chez les Boudouma permet d'établir une identité reconnue au Lac. Lorsque tu prends un thé trop sucré on te dit que tu aimes les choses sucrées comme les Boudouma. L'attribution à la communauté Boudouma les aliments sucrés est aussi dû au fait que les Boudouma cultivaient beaucoup les cannes à sucres au bord des îles du Lac et ils ont des milliers des champs des dattiers donc par base leur activité quotidienne est liée à la sucrerie de telle sorte que quand tu consommes quelque chose qui est tellement sucrée, on te qualifie à un Boudouma. C'est au fait cet ensemble d'images que les gens se font sur les Boudouma concernant leur pratique alimentaire beaucoup plus sucrée. C'est dans cette logique que KADOULOU affirme :

La consommation des aliments sucrés représentent les Boudouma ici au Lac de telle sorte qu'on nous appelle déjà avec ça. Quand tu aimes les cannes à sucre ou le thé trop sucré on te dit carrément que si tu es Boudouma. Nous sommes reconnus comme des gens qui consomment beaucoup du sucré et qui mangent les poissons avec la boule du maïs. Avant au Lac, il existait certaines qualificatifs des Boudouma à cause de certains aliments mais tout dernièrement, les crises climatiques ont causé la disparition de certains fécules c'est pourquoi de nos jours ils ne nous qualifient des mangeurs des fécules. Notons aussi que c'est presque tous les gens qui vivent autour du Lac qui consomment les poissons mais comme nous sommes les premiers occupant du Lac et quand ils viennent nouvellement, ils se font des idées sur nos nourritures et plus tard, ils deviennent les consommateurs mais comme l'homme Boudouma est simple et ne cherche pas le problème là, on ne s'intéresse pas de leur répondre en retour (Entretien avec KADOULOU, le 17/07/2023 à Baga-sola).

L'informateur KADOULOU à travers son affirmation, voulait nous dire que c'est par le fait que les activités que font les Boudouma qui sont structurés autour des aliments sucrés que les Boudouma consomment trop les aliments sucrés. La consommation abusive des aliments sucrés fait l'objet de qualification par les autres communautés. Ces caractéristiques sont communes et reconnues par toutes les communautés qui vivent dans la province du Lac Tchad.

5.3. Pierre a préparée chez les Boudouma

Dans la socioculture Boudouma, la plupart des femmes utilisent les pierres pour poser les marmites dessus pour préparer. Certaines femmes font deux qualités des foyers dont l'un constitué de deux pierres et l'autre trois pierres. Les femmes utilisent le foyer à deux pierres pour la marmite qui prépare la sauce et celui de trois pierres pour préparer le couscous. De ce fait, ont découlé plusieurs explications lors de notre descente sur le terrain dont certains

informateurs relient les deux pierres au féminin et les trois pierres qui préparent le couscous à la masculinité. Le chiffre paire symbolise la femme dans la socioculture Boudouma, telle que : deux, quatre, vingt etc. et quand au chiffre impair comme trois, sept, neuf représentent l'homme. Certaines femmes supposent que la cuisine symbolise le couple c'est pourquoi on trouve toujours dans la cuisine Boudouma deux pierres pour préparer la sauce et trois pierres pour préparer le couscous. C'est ainsi que le chiffre cinq représente le couple. C'est dans ce sens que l'informatrice OBOR affirme :

On utilise deux pierres pour préparer la sauce par ce que la sauce ne pèse pas. Et pour la boule, il faut avoir quelque chose de bien solide pour maintenir la marmite lors qu'on va tourner la boule. Mais s'il faut parler de ce que ça symbolise, je vais dire que c'est par la contribution de l'homme et sa femme qui se battent pour chercher à manger à leurs enfants. La vie du couple n'est pas seulement l'affaire des femmes ou des hommes seulement c'est pourquoi il faut l'entente entre le couple pour trouver à manger aux enfants (Entretien avec OBOR, le 27/08/2023 à Baga-sola).

Selon cette informatrice, les foyers symbolisent la vie du couple car la cuisine étant une activité féminine chez les Boudouma, la contribution de l'homme n'est pas du reste c'est pourquoi en mettant les foyers à trois pierres, la femme rends hommage à son mari pour ses sacrifices pour sa famille. Chez les Boudouma tout comme la plus part des cultures Tchadiennes, le foyer à deux pierres représente le féminin et symbolise la femme.

5.4. Interdits alimentaire, normes de conduite chez les Boudouma

Les interdits alimentaires ont pour fonction de tracer ou recadrer la loi de comestibilité chez les Boudouma. Ces constructions idéologiques autour de la pratique alimentaire permettent aux Boudouma de consommer selon les normes tracées par la culture. Les Boudouma pensent que nous devenons ce que nous mangeons c'est pourquoi ils ont mis sur pieds un certain nombre d'interdit alimentaire qui concernent les classes d'âges, les femmes enceintes, les personnes malades dans l'optique préventive des conséquences.

Ces interdits revêtent deux aspects dont l'aspect métaphysique et aspect physique. Ils se traduisent par une action concrète comme maladie, malformation des fétus pour la femme enceinte en cas de transgression de ces interdits. Souvent chez la femme enceinte, elle accouche l'enfant avec la malformation ou encore un bébé né malade et ont comprends que la mère aurait transgressé un interdit et pour réparer ce tort, elle est soumise à un certain rituel du lavage pour permettre à l'enfant de recouvrir sa santé. Et si c'est un enfant, il est puni par son père ou l'aîné de la famille si ce n'est pas un interdit qui nécessite le rituel, par exemple lors de la prise de nourriture chez les Boudouma, le petit doit tenir la tasse et mangé la tête baiser sans intervenir dans le débat ou même de regarder droit aux yeux de ses aînés et non seulement ça, il n'est pas

autorisé à se levé le premier, ni à boire de l'eau quand il est avec ses aînés ou son père. En cas de transgression, il est soit frappé directement sur sa tête ou chassé de la table. Les interdits sont chez les Boudouma comme un régulateur des normes sociétales pour conserver certaines valeurs culturelles des Boudouma. La nourriture dans la socioculture Boudouma est sacré et qu'il interdit de jeter ou gaspillé la nourriture car les génies de moisson vont nous priver de l'abondance dans les futures moissons. Dans le même ordre d'idée, ABDOULAYE affirme :

Les idéologies qui sont à la base de certains interdits alimentaires permettent à ce que certaines normes ou relations entre l'homme et femme, adulte et enfant de connaitre sa portée dans la société. Chaque individu est assigné à son groupe par le respect et la considération de ces interdits qui établissent la norme chez la communauté Boudouma. Quant à la nourriture elle est symbolique et représente le sacré. Certains interdits totémistes nous entretiennent une relation directe avec nos ancêtres et tout comme le fait que nous mangeons tel ou tels aliments nous rapproche de nos ancêtres. Certains choix alimentaires et interdits sont historiques car ils expliquent toute une histoire de notre communauté Boudouma. Nous avons toujours vécu au bord des îles du Lac par ce que nos ancêtres étaient en grande majorité des pêcheurs et ce qui fait en sorte que si nous vivons auprès du Lac, on se rappelle de qui nous sommes et les relations que nos ancêtres ont entraîné avec les eaux. Face à plusieurs crises que nos ancêtres ont rencontré et si ils ont pu s'en sortir c'est par ce que les îles du lac les ont fourni de quoi vivre pour surmonté ces crises donc certaines interdits ou permis expliquent notre histoire ancestrale (Entretien avec ABDOULAYE, le 01/08/2023 à Baga-sola).

Selon cet informateur, les aliments qu'ils mangent sont historiques et expliquent leurs relations avec leurs ancêtres car ils sont à la base des certaines constructions sociales des Boudouma et permettant certaines interprétations de leur mode de vie alimentaire face à certaines réalités qu'ils font face. Il y'a donc l'interaction constructiviste entre le système alimentaire d'un groupe et le mode de vie de ce groupe. A partir de ce que nous mangeons, nous pouvons déterminer son appartenance dans un univers culturel donné.

Au regard de la préoccupation théorique, le constat faites des données analysées, montrent que ce sont les représentations que se font les Boudouma sur un aliment qui justifie sa quotidienneté dans la pratique culinaire Boudouma. Malgré les conditions déplorables, la population Boudouma n'a pas abandonné sa pratique alimentaire ancienne au profil du modernisme bien l'effet du mondialisme. Dans le même ordre d'idée que JODELET (1989) définisse les représentations sociales comme : « *une forme de connaissance socialement élaborée et partagée, ayant une visée pratique et concourant à la construction d'une réalité commune à un ensemble social* ». Étant une pratique qui concoure à la construction commune

d'une réalité rencontrée, les Boudouma ont un modèle alimentaire qui une répond aux problèmes dont ils rencontrent.

Il faut noter que face à ces différentes crises qu'ont connues les Boudouma, certaines personnes sont ouvertes au changement des Boudouma au nouvel mode de vie alimentaire. Ces résultats ethnographiques montrent comment il est impossible de s'en passer à la dynamique alimentaire au Lac. Il faut noter que la dynamique de pratique alimentaire entraîne peu à peu la transformation des représentations des Boudouma sur les aliments. C'est dans ce sens qu'ABRIC (1994b) affirme : « *dans ces situations, la mises en œuvre de certaines pratiques est susceptible d'entraîner des transformations complètes des représentations* ». Dans cette perspective, certaines situations ou circonstances au cours des années amènent les individus à changer l'image ou les idées dont ils se faisaient de telle ou telles aliments.

5.5. L'Ethnoperspective

L'Ethno-perspective ou l'ethnanalyse est une théorie contemporaine anthropologique qui permet d'étudier un peuple à partir de son structuration même. Cette théorie est basée sur son schéma trilogique ou tryptique constitué de l'holisticité ou globalité, contextualité et l'endosémie. Dans le cadre de notre recherche, nous allons nous appuyer sur deux concepts majeurs de l'Ethno-perspective qui sont : la globalité ou holisticité et l'endosémie.

5.5.1. Endosémie

L'endosémie est le troisième concept du schéma tryptique de l'Ethno-perspective et pose le problème que toute culture articule ses actes, ses pratiques, ses modèles de comportement autour d'une sphère de sens, un lieu de justification sociale évidente où à déchiffrer, sans laquelle et hors de laquelle justification tout trait culturel étranger à l'observateur dévient étrange et bizarre. La sphère de sens serait comparable au dictionnaire d'une langue donnée où l'on trouve la signification des mots en usage dans cette langue. De même que pour avoir l'exacte signification des mots d'une langue, l'on se réfère au dictionnaire de ladite langue, de même pour avoir les sens des pratiques sociales d'un peuple, il faut s'adresser au dictionnaire culturel dudit peuple. C'est-à-dire que chaque socioculture élabore son dictionnaire, son code de sens l'ethno-anthropologue doit fouiller s'il veut expliquer telle ou telle institution. Pour comprendre un phénomène au sein d'une communauté, il faut relever le sens du dedans des choses, qu'il faut tenir compte de la grammaire utilisée par cette communauté pour nommer ou expliquer ce phénomène. En effet, c'est la signification ou l'explication que les membres d'une communauté ou aire culturelle attribuent aux éléments utilisés dans sa socioculture. En ce qui concerne cette présente étude chez les Boudouma sur leur système alimentaire, nous voulons comprendre à travers le concept « *Ham wai* » le

changement des habitudes alimentaires, les facteurs qui ont contribué à ce changement et l'acceptabilité du nouveau système alimentaire et la fonction de leur culture dans les fondements du choix alimentaire. L'art culinaire de la communauté Boudouma est fonction de sa socioculture et écologie.

La socioculture Boudouma du Tchad a mis sur pied une certaine structure permettant ce qui est mangeable et ce qu'elle juge inapproprié dans la consommation. Le choix alimentaire faites par l'individu ou groupe d'individus prévoient une norme alimentaire. La culture et l'environnement définissent le mangeable. Comme le révèle cet entretien : « *dans notre communauté Boudouma, notre croyance nous recommande une alimentation purement traditionnelle ou culturelle et les méthodes utilisées pour la confection de certains mets sont attribués aux héritages ancestraux et nous devons faire perdurer cet art culinaire* » (Entretien avec TCHARI le 07/07/202 à Baga-sola). L'auteur fait mention de l'héritage de la pratique culinaire transmise des générations en générations pour conserver ces connaissances endogènes.

Pour la structuration du met traditionnel chez les Boudouma, plusieurs éléments ayant une signification particulière dans la confection de ce met interviennent. Pour s'identifier en tant que Boudouma, certains ingrédients interviennent dans la confection de ce repas et souvent les plantes alimentaires sauvages ou cultivés, l'oignon, le natron et le sel gem et les poissons ou la viandes. L'endroit et le temps sont pris en compte dans la préparation.

Chaque communauté s'identifie par ses propres manières de faire donc pour la comprendre, il faut s'intéresser au concept que cette communauté utilise pour décrire un phénomène qui lui est propre.

5.5.1.1 Significations du temps dans le choix alimentaire chez les Boudouma

Dans la socioculture Boudouma, le temps a une importance capitale dans le choix des aliments à préparer. Les aliments qui sont consommés dans la matinée font allusion aux heures dans lesquels ils sont mangés c'est dans ce sens que le petit déjeuner est appelé en fonction de son heure, « *Kubo Kwali* »', le plus souvent sa concerne la bouillie, le thé ou le lait et chez certaines personnes, il y'a aussi la boule mais la manière de la préparer est différentes de celui du déjeuner et le dîner. Cette conception du temps dans la préparation et le choix des aliments des Boudouma est capitale. Cela est dû souvent aux activités qu'exercent les Boudouma c'est pourquoi ces aliments font l'objet d'un choix commun à tous les Boudouma. « *Kubo Baro* », est la deuxième classification des tous les aliments qui se consomment dans l'après-midi. Les femmes prennent en compte l'aspect du temps pour déterminer quelle nourriture qu'il faut préparer à son mari dès son retour du champ et souvent les aliments solides interviennent à ce

niveau. Le « *Kubo Kini* » est le repas qui se prend dans la soirée. C'est un repas du soir qui se partage entre la famille ou les familles sur une natte chez l'aîné de la famille. Il faut noter que dans la socioculture Boudouma du Tchad, la classe des aliments est souvent en fonction des l'heure dans laquelle ces aliments sont consommés c'est pourquoi le temps est un moment important dans la prise des nourritures chez les Boudouma. Ces heures dans lesquelles ces aliments sont consommés constituent les qualificatifs alimentaires.

5.5.2. Holisticité ou Globalité

L'holisticité ou globalité est le moment important dans lequel, pour étudier un phénomène culturel, on doit l'étudier dans son ensemble, c'est-à-dire qu'aux autres items culturels de la communauté Boudouma du Baga-sola. Ceci sous-entend que, pour comprendre les représentations sociales, la symbolique alimentaire des Boudouma, il faut comprendre les autres pans de la culture de la communauté Boudouma. A partir du système alimentaire des Boudouma qui porte un ensemble totalitaire de leur culture, c'est-à-dire bien que la pratique culinaire étant pris de manière singulière mais elle explique les autres faits culturels par extension. C'est-à-dire que le système alimentaire étant pris particulièrement dans son univers culturel chez les Boudouma, il donne une vue globale sur la communauté Boudouma. Pour approfondir cette partie, Edward affirme (1969) :

Les Anthropologues étudient une société primitive de la même manière, qu'elle se trouve en Polynésie, en Afrique, ou en Laponie ; quant au sujet particulier de leur recherche, systèmes de parenté, cultes religieux ou institutions politiques, il est étudié en fonction de l'ensemble de la structure sociale dans laquelle il est inscrit

Partant de ce fait, l'étude des représentations sociales de l'alimentation et les fondements du choix alimentaire des Boudouma permettent de comprendre et de cerner leur structure sociétale en fonction du langage qui code le système alimentaire, et de leur croyance liée à la pratique alimentaire.

5.6. Ecologie culturelle

La théorie de l'écologie culturelle est une démarche qui met en évidence l'environnement et les représentations sociales qui sous-tendent les rapports sociaux et les fondements du choix alimentaire des Boudouma du Tchad. Les opportunités offertes par les ONG et certaines associations pour la mise sur pied d'un mécanisme permettant à la communauté de subvenir au besoin alimentaire eux-mêmes. En effet, de manière spécifique, la théorie de l'écologie culturelle va s'appesantir sur les rôles disproportionnels à assigner à l'environnement et de visons culturels des Boudouma au changement des habitudes alimentaires en s'appuyant sur les facteurs contribuant au changement de ces habitudes.

Cependant, dans cette partie de notre travail, il est question pour nous d'une interprétation anthropologique afin de découvrir dans quelle mesure l'environnement du Lac et qu'est ce qui est dans la culture Boudouma qui font en sorte que les Boudouma changent les habitudes alimentaires. Par le biais de l'écologie culturelle, nous avons pu comprendre que le système alimentaire et les modes de vie des Boudouma sont modelés par son environnement et par conséquent le changement ou modification de cet environnement entraîne directement le changement du système alimentaire. A cet effet, un certain nombre de variables indépendantes et dépendantes des Boudouma du Tchad. Concernant les variables indépendantes, l'écologie culturelle a permis de comprendre que c'est dû aux crises successives dont l'insécurité et le changement climatique, les dunes de sables qui ont favorisé le changement des habitudes alimentaires et la dégradation du système alimentaire de la communauté Boudouma du Tchad. Pour ce qui est des variables dépendantes au changement des habitudes alimentaires, les données ethnographiques ont montré que la volonté d'aspiration au nouveau mode de vie alimentaire, le contact avec les autres cultures et ainsi que le fait d'attendre ce que les ONG partagent qui ont participé à ce changement.

5.3.1. Influence de la dynamique environnementale sur les représentations

La pratique alimentaire étant définie par les lois de comestibilité fondée sur les normes et valeurs des Boudouma, le changement de pratique alimentaire influence de manière significative sur les représentations alimentaires des Boudouma. Certains mets n'ont pas besoin d'avoir un moyen suffisant pour le faire mais cela varie en fonction des qualités des aliments. Avec le changement climatique, la pratique alimentaire de Boudouma a fini par adopter les aliments venant d'extérieur.

Au sortir de ce chapitre mettant en exergue les raisons socio-écologiques qui soutiennent les constructions des pratiques culinaires de la communauté Boudouma, il en ressort que ces constructions sont d'ordres religieux, culturels, écologiques et la proximité géographique avec les autres cultures et ainsi que les aides humanitaires. L'analyse de ces changements a mis en exergue les raisons individuelles et collectives qui soutiennent ce changement. L'Ethno-perspective à travers l'endosémie culturelle et la globalité ou holisticité ont permis d'étudier la pratique alimentaire des Boudouma en fonction des éléments culturels des Boudouma. Ainsi, nous pouvons soutenir que, les représentations sociales, l'Ethno-perspective et l'écologie culturelle sont modelées et consignées par les croyances endogènes relatives qui nous ont été important dans l'interprétation des données ethnographiques.

CONCLUSION

Au terme de cette recherche portant sur : « *Culture et alimentation chez les Boudouma du Tchad. Une contribution à l'anthropologie médicale* ». Le problème exposé dans ce travail est celui de l'analyse du système alimentaire des Boudouma du Tchad, aux changements des habitudes alimentaires faces aux différentes crises et aux mécanismes mis sur pieds pour y remédier.

Sur le plan contextuel, cette recherche aborde la question alimentaire mondiale, régionale et locale (Baga-sola dans la province du Lac Tchad au Tchad). En effet, faisant partie des pays qui enregistrent les crises alimentaires chaque année, la population du Tchad est confrontée aux changements des habitudes alimentaires, dont certaines représentations socioculturelles de l'alimentation ont légèrement changé. Cependant, il faut aussi noter la dynamique sociétale comme des facteurs. L'urbanisation de certains sites des Boudouma a conduit à la volonté d'aspirer au nouveau mode de consommation dite moderne, certains interdits font désormais partis des aliments comestibles.

De ce fait, les questions de recherche autour dudit problème ont été formulées comme suit : Comment la culture influence-t-elle l'alimentation de la population Boudouma du Tchad ? Quelles sont les représentations socioculturelles de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad ? Quels sont les fondements culturels de l'alimentation chez Boudouma du Tchad ? Quelles sont les symboliques du choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad ?

A ces questions de recherche, correspondent respectivement les hypothèses suivantes : Les différentes conceptions culturelles de l'alimentation, les croyances culturelles sur l'alimentation et les interdits alimentaires sont les aspects culturels qui influencent l'alimentation chez les Boudouma du Lac Tchad. En milieu culturel Boudouma du Tchad, les représentations culturelles de l'alimentation se reposent sur normes et les valeurs culturelles, sur les interdits alimentaires à différents niveaux de vie, sur l'harmonie entre le peuple, la connexion aux divinités et aux ancêtres. Les fondements socio-culturels de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad s'observent à travers leurs attaches aux aliments issus de leurs milieux culturels tels que les produits céréaliers, les produits végétariens et les produits de l'élevage. La symbolique du choix alimentaire chez les Boudouma s'observe à travers les idéologies ancestrales construites sur les valeurs et les normes de ce peuple, le permis, l'interdit, le goût et la qualité alimentaire.

A la suite des hypothèses susmentionnées, les objectifs de la recherche suivants ont été fixés : Démontrer l'influence de la culture sur l'alimentation de Boudouma du Tchad, ressortir les différentes représentations culturelles construites autour de l'alimentation chez les

Boudouma du Lac Tchad, démontrer les fondements culturels de la pratique alimentaire chez les Boudouma du Tchad, et identifier la symbolique du choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad.

La vérification des hypothèses ainsi retenues a nécessité la mise à contribution d'un outillage méthodologique adapté et adéquat, suivant une approche qualitative. Celui-ci a connu une double procédure méthodologique à savoir : la recherche documentaire et la recherche de terrain.

Pour ce qui est de la recherche documentaire, elle a permis de collecter les données écrites sur l'alimentation en vue de présenter le cadre physique et humain de notre site d'étude et la fréquentation des diverses bibliothèques. Dans le même ordre d'idée, cette recherche documentaire a permis de mettre en relief la consultation des travaux de nos prédécesseurs dans le monde, en Afrique, au Tchad et en particulier ceux qui traitent du système alimentaire chez les Boudouma du Tchad. Ces différentes productions documentaires réalisées dans le cadre de ce travail ont permis de réorienter cette recherche dans des nouvelles perspectives en trouvant une originalité dans ce champ alimentaire.

La recherche de terrain quant à elle a permis l'immersion au sein de la communauté Boudouma de Baga-sola au Tchad, afin de créer une familiarité et d'être en contact direct avec les pratiques et normes de cette communauté qui sous-tendent son système alimentaire. De ce fait, notre échantillon a inclus en particulier les notables, les chefs traditionnels, les femmes âgées, les personnels de santé, les personnels des ONG qui œuvrent dans le cadre des aides humanitaires, les commerçants et toutes les personnes susceptibles d'avoir les connaissances sur la pratique alimentaire des Boudouma du Tchad. En vue de confirmer ou d'infirmer nos hypothèses de recherche, la collecte de données sur le terrain s'est faite à partir des méthodes et des techniques adaptées à chaque donnée collectée, c'est-à-dire qu'à chaque type de donnée correspondait une technique et des outils appropriés. La méthode qualitative a été déployée lors duquel l'observation, l'entretien, la discussion ont été mobilisés. Cette recherche a également impliqué les techniques et outils de recherches tels que ; l'observation participante, les entretiens approfondis individuels, les récits de vie, un appareil photo, les guides d'entretien, le carnet de note qui a permis de relever les informations, de faire la transcription manuelle et une grille d'observation manuelle établie autour de la pratique alimentaire des Boudouma du Tchad.

L'analyse et interprétation des données du terrain ont été réalisées à partir d'un modèle d'analyse de contenu et d'un cadre théorique structuré autour des théories choisies et jugées adaptées aux objectifs à atteindre. De ce fait, nous avons convoqué les théories telles que : les Représentations sociales de Denise Jodelet, l'Ethnoperspective de Mbonji Edjenguèlè et la

théorie de l'Écologie Culturelle de Julian Stewart. Le recours à la théorie des représentations sociales a permis de voir comment les Boudouma du Tchad représentent l'alimentation dans leur socioculture, les symboliques du choix alimentaire, les discours construits autour de l'alimentation et le changement des habitudes alimentaires. L'ethnoperspective a permis de voir comment les Boudouma s'organisent et codifient leur structure sociétale à travers le concept alimentation « *Karé Kli* ». Et quant à la théorie de l'écologie culturelle, elle a permis de comprendre comment la pratique alimentaire des Boudouma du Tchad est conditionnée par leur environnement, mais aussi d'analyser les changements intervenus dans leur pratique alimentaire. D'autant plus que l'environnement est soumis à des différentes crises climatiques qui ont eu une influence considérable sur le système alimentaire des Boudouma.

Partant de ces procédés théoriques, nous sommes parvenus aux principaux résultats ci-après : premièrement, les représentations de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad renvoie à l'identité, au sacré et au moyen de communication, car l'acte alimentaire est intimement lié au contexte social et l'historique des Boudouma, intervient lors des événements festifs, et d'établir un lien entre les vivants et les morts et/ou les divinités à travers des rites appropriés, constitue un acte de réconciliation et d'insertion au sein de la communauté. Toutefois, sous l'effet de l'urbanisation de plusieurs villages des Boudouma, la représentation des aliments sucrés et gras ont évolué et font l'objet d'une analyse médicale. Deuxièmement, l'alimentation chez les Boudouma est fondée sur les croyances aux divinités ancestrales, l'attachement à la culture, le respect des valeurs traditionnelles. Cette construction sociale ainsi que les ethno-codes qui en résultent se transmettent des aînés aux cadets. Troisièmement l'alimentation symbolise la force quand elle intervient dans les activités des travaux champêtres, la beauté et la joie dans les cérémonies du mariage, l'acceptation d'autrui lors qu'elle intervient dans l'accueil des étrangers, une entrée en contact avec les ancêtres lorsqu'elle intervient dans les sacrifices offerts aux dieux. Et un même aliment peut avoir plusieurs symboles qui varient d'une circonstance à une autre, faisant de l'acte alimentaire un phénomène pluri-symbolique. Il faut rappeler que ces symboliques structurent le mode de vie des Boudouma et conditionnent l'usage de certains aliments dans plusieurs événements traditionnels.

En somme, ces résultats sont le terme de ce travail qui, entant qu'œuvre humaine, ne peut se prévaloir d'être parfait. Il y a des éléments qui n'ont pas pu être explorés dans la mesure où divers autres questionnements n'ont pas pu trouver de réponse en ces quelques pages.

Nous estimons que notre modeste contribution par le biais de ce travail, a apporté une contribution en posant des fondements pour des champs inexplorés. Dès lors, les insuffisances de ce travail pourront faire l'objet d'une recherche ultérieure. Ce travail universitaire était limité à comprendre les facteurs culturels et les représentations socioculturelles qui sous-tendent l'alimentation des Boudouma du Tchad, les symboliques qu'ils attribuent aux aliments comestibles, ainsi que les transformations intervenues dans les habitudes alimentaires de ce peuple.

SOURCES

A. SOURCES ECRITES

1. OUVRAGES GENERAUX

ABRIC, J. C., (1994a et b), *Pratiques sociales et représentations*, Paris PUF.

ADREE-JEANNE BAUDRIER., (2003), *Le Roman et la nourriture*, Besançon, presses Universitaires de Franche-Comté.

ALAIN DROUARD., (2005), *Les français et la Table : alimentation, cuisine, gastronomie du moyen -Âge à nos jours*, Paris, Ellips.

ARNAUD P., (2014), *Des solutions contre la faim*, Le monde.

ARON, J-P., (1973), *Le mangeur du 19^e S. Une folie bourgeoise : la nourriture*, Paris, Robert Laffont.

BEDJAOUI, M., (1986), *Ressources alimentaires essentielles en tant que patrimoine commun de l'humanité*, Revue Algérienne des relations internationales.

BERGERET A., RIBOT J.E., (1990), *L'arbre nourricier en pays sahélien*, Paris, Editions de la maison des sciences de l'homme.

BOURRINET, J., (1986), *Stratégie et Sécurité alimentaire dans la convention de Lomé III*, Revue du marché commun.

BRUEGUEL M., et al., (2010), *Le choix des aliments Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen âge à nos jours*, Rennes, Presses universitaires de Rennes (coll. « Tables des hommes »).

CARACCHIOLI, L., et GASSIE. J., (2008-2009), *L'alimentation en conseil national de l'alimentation*, (C.N.A).

CLAUDINE, M., (1992), *Manières de table, modèles de mœurs, 17eme -20em siècle*, Cachan, Eds de l'ENS. Cachan.

DANIELLE, B.Y. & NICOLE, H., (2012), *Atlas de l'Afrique : Tchad*. Les éditions du Jaguar, Paris.

DENIS, R-D., (1989), *L'alimentation en Afrique. Manger ce que l'on peut produire*, KARTHALA PUSAF.

FRANÇOIS, GR., (2006), *Sciences et pays en développement : Afrique subsaharienne francophone*, EDP sciences.

FRANÇOISE, H. B. et DENIS, S., (2007), *Gastronomie et identité culturelle Française'' : discours et représentations, XIXe-XXIe siècles*. Paris, Nouveau Monde.

HELENE, T., (2006), *Le goût de l'étranger. Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIIIe S*, Paris, Armand Colin.

HEMARDINQUER, J.J., (1970), *Pour une histoire de l'alimentation : recueil de travaux*, Armand Colin.

JAEGER, P.L., et PINTA, M., (1965), *Plantes Alimentaires de l'Ouest Africain, Etude Botanique, Biologique et Chimique*, Pharmacien Colonel du service de santé des troupes de marine.

MADELEINE, F., (2002), *Histoire des peurs alimentaires : Du moyen-âge à l'aube du XXe S*, Paris, Ed du Seuil/l'univers historique.

NAGANT, T., (2009), *La faim n'est pas une fatalité*, RTBF.

SOPHIE, B., (1995), *Mille et une bouches. Cuisine et identités culturelles*, Paris, revue autrement, Coll. «mutations/mangeur».

2. OUVRAGES METHODOLOGIQUES

ALVARO, P., (1997), *Echantillonnage et Recherche qualitative : Essai Théorique et Méthodologique*

DESLAURIERS, J.-P., (1991), *Recherche Qualitative. Guide pratique.*

MANGALAZA, E. R., (2010), *Concevoir et réaliser son Mémoire de Master I et Master II en Sciences Humaines et Sociales*, L'Harmattan, Editions Tsipika.

MBONJI, EDJENGUELE, (2005), *Ethnoperspective ou la méthode du discours de l'ethno-anthropologie culturelle*, Presses Universitaires de Yaoundé.

OLIVIER DE SARDAN, J.-P., (2003), *L'enquête socio-anthropologique de terrain : synthèse méthodologique et de recommandation à usage des étudiants*

OLIVIER DE SARDAN, J.-P., (2008), *La rigueur du qualitatif : les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique. Louvain-La-Neuve : Academia-Bruyant.*

YORO, B. M. et GUILLEMETTE, F., (2012), (sous dir), *Recherche qualitative en contexte africain*, Association pour la Recherche Qualitative (ARQ).

3. DICTIONNAIRES

DE SCHUTTER. O., (2013), «Souveraineté alimentaire », in F.Collart Duttileu (dir), *Dictionnaire juridique de la sécurité alimentaire dans le monde*, Larcier.

POULAIN, J.-P., (2012), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF (coll. « Quadrige »).

4. OUVRAGES SPECIFIQUES

ALAIN, D., (2005), *Les Français et la table : alimentation, cuisine, gastronomie, du moyen-âge à nos jours*, Paris, Ellips.

AUDREY, R., (1932), *Hunger and work in a Savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu.*

CAMPANINI, A., et al., (2011), *Manger en Europe Patrimoines, échanges, identités.* Bruxelles.

CAROLINE, G., (2014), *Nourriture, abondance et identité. Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*

CATHERINE, E., et al., (2017), *Alimentation à découvert*, Open Edition. Books.

CHRISTINE, R., et al., (2005), *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le Bassin du Lac Tchad*, Marseille IRD Editions.

CLAUDE, F., (2001), *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob.

CLAUDE, L-S., (1965), *Mythologiques. Le cru et le cuit*, revue française de sociologie.

COLLOMB, P., & al., (1999), *Les Français et l'environnement: l'enquête 'Populations-Espaces de vie-Environnement* Paris. PUF

CREA'CH. P., (1993), *Se Nourrir au Sahel : l'alimentation au Tchad 1937-1939*, Paris, L'Harmattan.

DENISE, J., (1989), *Les Représentations sociales. Sociologie d'aujourd'hui*, eds Humensis.

DELPEUCH, F.J.A., et CAVALIER. C., (1975), « Consommation et contribution nutritionnelle de l'algue bleue (*oscillatoria platensis*) dans quelques populations du Kanem (Tchad) », *Ann. Nutr. Aliment* (29) : 497-516.

FROMENT A., & al., (1996), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie Alimentaire et développement en Afrique Intertropicale : du biologique au social*, Paris: L'Harmattan, 520p.

GUY, R., (1992), *Culture, Civilisation et Idéologie. Introduction à la Sociologie Générale*, Montréal : Eds, Hurtubise Itée.

POULAIN, J-P., (2002), *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Presses Universitaires de France.

PHILIPPE, C., JOLY, J., et SAGET, E., (2012), «Alimentation ! Comment on nous manipule », L'expression.

LOUIS, M., (1994), *Nourrir les Hommes : dominos*, Flammarion.

LOYAT, J., & PETIT, P., (2002), *La Politique agricole commune : un enjeu de société*, Coll. Réflexe Europe, La Documentation française, Paris.

- MAHIOU, A., (2006)**, «Sécurité alimentaire», In A.Mahiou et F.Snyder (dir), *La sécurité alimentaire*, Académie du droit international de la Haye.
- MBONJI, E., (2000)**, *Les Cultures-Vérité. Le Soi et l'Autre. Ethnologie d'une relation d'exclusion*. Yaoundé, Editions Etoiles. 134 pages
- MBONJI, E. al., (2017)**, *Propédeutique à l'anthropologie sociale et culturelle*. Editions L'Harmattan, 274 pages
- MONTARI, M., (2010)**, *Le Manger comme Culture*, Editions de l'Université de Bruxelles
- PHILIPPE, C., (1999)**, *Une voie étroite pour la sécurité alimentaire d'ici à 2050*, F.A.O.-Economica, Paris.
- POULAIN, J-P., (2012)**, *L'alimentation fonde la société et la transforme*, Le temps.
- SAUTIER, D., al., (1989)**, *Mil, Maïs, Sorgho, Techniques et alimentation au sahel*, Paris, L'Harmattan, OCDE Club de Sahel, Pusan Cilss.
- SEIGNOBOS. C., (1979)**, *Stratégies de survie dans les économies de survie dans les économies de Razziés*, Annales de l'université du Tchad.
- SONYA, M., (2015)**, *Encourager la libre circulation des ressources agricoles alimentaires « n'en déplaise » aux instruments du libéralisme économique : une question de sécurité alimentaire mondiale*, In *Penser une démocratie alimentaire thinking a food democracy*, vol 2
- TARDIEU, V., et OLLIVIER. S., (2001)**, «OGM : l'Europe se met à table », *Science et Vie*, n° 1008.
- ZIEGLER. J., (2008)**, *Crise alimentaire : le sommet de la FAO à Rome est un échec total*, Le Monde.

4. ARTICLES SCIENTIFIQUES

- ABRIC, J. C., (1994 b)**, « Pratiques sociales, représentations sociales » Dans Abrid, J.C. (Ed) *pratiques sociales et représentations sociales*, PUF, pp. 218-238.
- ADDITI. C., (1989)**, « Peut-on évaluer les effets de l'aide alimentaire ? Quelques réflexions à partir d'une étude de cas : l'aide en céréales octroyée par la CEE à l'office national des céréales (Tchad) en 1985 ». In *Economie des filières en régions chaudes, formation des prix et échanges agricoles. Actes du Xe séminaire d'économie et de sociologie*, 11-15 sept 1989, Montpellier.
- AKINDES. F., (1995)**, « Impact de la dévaluation du franc CFA sur la consommation alimentaire à Abidjan », *Economies et Sociétés. Systèmes Agroalimentaires (AG) 29(322)*, 91-110, 1995.

- ANDERSON. S ET MONIMART. M., (2009)**, « Analyse des conflits liés à la transhumance dans la région de Diffa », *Notes synthèse de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture*''.
- AWAH, P. K., (2016)**, “ Using Anthropological Approaches to address unsafe abortion in Africa”, Vol.38, n°4, *In Practicing Anthropology*, pp. 52-56.
- AWAH, P.K., (2017)**, “Tackling strangeness while conducting ethnographic fieldwork by anthropologist in Africa: a narrative from Cameroon”, *in Journal of Historical Archaeology: Anthropological Science*. Vol. I, Issue 5, August 24, pp. 1-9.
- BOURIN, M., et al., (2011)**, « Les disettes dans la conjoncture de 1300 en Méditerranée occidentale », Rome, Ecole française de Rome, (Collection de l'EFR, vol. 450).
- COURADE, G. et HAUBERT, M., (1998)**, « Introduction : sécurité alimentaire et question agraire : les risques de la libéralisation », *Revue Tiers-Monde*, 9-24, 1998.
- EMMANUEL, C., (1985)**, « Migration et alimentation », *Cahiers de sociologie économique et culturelle*, pp 51-97.
- FROMENT, A., et al., (1984)**, Anthropologie alimentaire des populations camerounaises, Rapport d'activité scientifique, *MESRES-ORSTOM-CNRS*
- FUMEY, G., (2007)**, « La mondialisation de l'alimentation », *L'information géographique*, 71 (2), 071-082, 2007.
- HUBERT, G., (1964)**, « Pâturages et Faune sauvage dans le Nord Tchad »
- JANIN, P., (2010)**, « La lutte contre l'insécurité alimentaire au sahel : permanence des questionnements, évolution des approches ».
- JODELET, D., (1984)**, « Représentations sociales : phénomènes, concept et théorie », In Moscovici S., *Psychologie sociale*, Paris PUF, PP. 361-362.
- KESTENS. C., (1990)**, *L'alimentation et le droit : introduction historique et juridique au droit de l'alimentation*.
- KLATZMANN, J., (1994)**, « L'alimentation mondiale. Interrogation et tentatives de réponses », *In L'information géographique*, 58 (3), 89-94, 1994, Paris, A. Colin.
- LAURENT, V., & al., (2009)**, « L'alimentation et la nutrition » *In* : Atlani-Duault L., Vidal Laurent (dir.), *Anthropologie de l'aide humanitaire et du développement : des pratiques aux savoirs des savoirs aux pratiques*. Paris : A. Colin, pp. 175-202. (Sociétales). ISBN 978-2-200-35073-4.
- MALET, C., et al., (2003)**, « Stratégies de subsistance et perception des aliments des populations autochtones de Yakoutie arctique (Districts de Basse et Moyenne Kolyma) », *Bull. Mém. Société Anthropol.* Paris, 15, 1-2 :101-120. DOI : 10.4000/bmsap.568

- MARTINE, P., & GENEVIEVE, L. B., (1997)** « La dynamique internationale de la consommation alimentaire. In Economie et Société. Développement agro-alimentaire », *Série A.G.*, n°23.9/1997.p.11-25
- MARY, D., (1979)**, « les structures du culinaire, communications », 31, pp. 145-170.
- MEBENGA, T. L., (1986)**, « Contribution de l'anthropologie aux études alimentaires » *Yaoundé, Revue Science et Technique, Sér. Sciences Humaines, n°4, PP47.*
- MOSCOVICI, S., (1989)**, « Des représentations collectives aux représentations sociales : Eléments pour une histoire », PP.79-103.
- PADILLA, M., (1997)**, « la dynamique internationale de la consommation alimentaire ».
- PETIT, Y., (2002)**, « L'autorité européenne de sécurité des aliments et la nouvelle approche alimentaire communautaire », *JTDE*, n° 82, p209.
- POULAIN, J-P., (2017)**, *Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou food studies. Les deux chemins d'une thématissation scientifique. L'Année Sociologique*
- PIGUET, F., (2000)**, « Le concept de sécurité alimentaire » in N.S Stäube Tercier et B. Sottus (dir), *La sécurité alimentaire en question : dilemmes, constats et controverses, Khartala.*
- RAIMOND, C., et al., (2019)**, « Le Tchad des lacs : les zones humides sahéliennes au défi du changement global ».
- SAUTIER. D., et O'DEYE M., (1988)**, « Coping whith seasonal fluctuations in food supply among savanna populations: The Massa and the Musey of Chad and Cameroon » In *Garine I. De Harrisson G. (Eds): Coping with uncertainty in food supply. Oxford, clarendon press :* (210, 259).
- SOPHIE, B. L., (2002).**, « Alimentation et migration, une définition spatiale », In GABARUAU, M. I., et PALMARES, D., (eds.), *Alimentation contemporains*, Paris, L'Harmattan.
- THBEAU, DE S., (2017)**, « Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales »
- THEBAUD E., (2014)**, « Les alicaments : aliments ou médicaments ?», In VAN NIEUWENHUYZE et C. VERDURE (dir.), *Actualités en droit alimentaire*, Recyclages en droit, Coll. Anthémis, P.81.
- TSALA, J. T., (1996)**, « Grossesse et interdits chez la femme bété du Sud Cameroun »

5. MEMOIRES ET THESES

ABAKAR, H.H., (2022), « Savoirs endogènes et gestion de l'environnement autour du Lac Tchad : contribution à l'anthropologie écologique ».

AMI, B., (2022), « Itinéraires thérapeutiques de morsures de serpents chez les Bororo(WODAABE) de BOUNDJOUMI au nord-Cameroun. Contribution à l'anthropologie médicale », Mémoire de Master en anthropologie, Université de Yaoundé 1.

EWOLO NGAH, A. M., (2020), « Alimentation et mets circonstanciels en socioculture Béti au Cameroun », Thèse de Doctorat/Ph.D en anthropologie, Université de Yaoundé 1.

KOUANANG, O.S. R., (2014), « Alimentation et funérailles chez les Bangangté de l'Ouest-Cameroun : une étude Anthropologique ».

KUM, A.P., (2005), “**Treating** Diabetes in Cameroon: A comparative study in medical Anthropology”, Thèse de Doctorat/Ph.D.

MOUNODJI, A., (2022), « Itinéraires thérapeutiques et rôles des agents sanitaires à l'hôpital de DOBA au Sud du Tchad : cas de carie dentaire. Une contribution à l'Anthropologie médicale », Mémoire de Master en Anthropologie, Université de Yaoundé 1.

MOUSTAPHA, M. N., (2015), « Alimentation sucrée et pathologies cardiovasculaires dans la socioculture FULBE de Yaoundé-Cameroun ».

URSULA, D-S., (1985), L'alimentation des enfants de migrants maghrébins et turcs”. A propos de deux enquêtes a visée éducative réalisées à Romans (Drôme) en mai et juin 1984. Université scientifique et médicale de Grenoble, Thèse de médecine.

6. TEXTES ET RAPPORTS

COLLOQUE (2001) : Histoire et identité alimentaire en Europe, Strasbourg en janvier 2001 international d'anthropologie de l'alimentation à Borja (Espagne 2001) ; L'Âge d'or de la gastronomie française ou l'apogée de l'histoire de la cuisine, renvoie généralement à la période de 1782-1880.

CULTURE & SANTE, Focus santé l'alimentation au cœur des actions de promotion de la santé, focus santé n° 3, Bruxelles 2014.

MINISTERE DE SANTE AU TCHAD., (2021), *Enquête Nationale de Sécurité Alimentaire au Tchad.*

OMS., (2020), *Plan national du développement au Tchad.*

PAM., (2019), *Vue d'ensemble de l'alimentation dans le monde.*

PAM., (2020), *Rapport annuel sur les résultats de 2020 dans le monde.*

ROPFA., (2006), *Rapport sur les politiques agricoles et alimentaires au sahel.*

8. WEBOGRAPHIE

JACQUES, CHOQUET MARIE., (2001), ‘*Éducation pour la santé des jeunes : démarches et méthodes*. Paris : Inserm, pp. 16. En ligne : <http://www.fao.org>

: www.fao.org 2015. Consulté le 18/03/2023.

: www.karthala.com,2017 : Rites et religions dans le Bassin du lac Tchad. Consulté le 21/11/2022.

Agritrop.cirad.fr, 2015.

fr.scribd.com, (2016) ‘‘comment rédiger son mémoire en M1 et en M2 ?’’, consulté le 15/02/2023.

www.hesge.ch ., (2022), ‘‘Présentations des citations et références bibliographiques des domaines santé et travail social de la HES-SO’’, consulté le 23/05/2023.

www.hydrosociences.fr, (2018), consulté le 16/03/2023.

B. SOURCES ORALES

N°	Noms et prénoms	Sexe	Âge	Qualité	Site d'enquête	Date d'entretien	Groupe ethnique
01	BISO	Masc.	43	Responsable à OCHA	Baga-sola	17/7/2023	Boudouma
02	Al-HADJI	Masc.	38	Commerçant	Baga-sola	12/9/2023	Boudouma
03	KADOULOU	Masc.	56	Humaniste SOS enfants	Baga-sola	27/7/2023	Boudouma
04	AMINATA	Fém.	47	Ménagère	Baga-sola	27/6/2023	Boudouma
05	MBOKOY	Masc.	57	Notable	Baga-sola	30/8/2023	Boudouma
06	KONGOI	Masc.	52	Cultivateur	Baga-sola	24/8/2023	Boudouma
07	KATTI	Fém.	44	Ménagère	Baga-sola	27/7/2023	Boudouma
08	KIME	Fém.	62	Commerçante	Baga-sola	19/8/2023	Boudouma
09	TCHARI	Masc.	39	Humaniste	Dar Salam	18/7/2023	Boudouma
10	ALHADJI	Masc.	55	Enseignant	Daboua	12/9/2023	Boudouma
11	MBOH	Masc.	70	Notable	Bol	20/7/2023	Boudouma
12	AWO	Masc.	36	Infirmier	Baga-sola	18/8/2023	Boudouma
13	KELLOU	Fém.	34	Infirmière	Baga-sola	28/7/2023	Boudouma
14	KINNAYE	Masc.	52	Commerçant	Baga-sola	14/8/2023	Boudouma
15	MADOU	Masc.	42	Humaniste	Baga-sola	10/8/2023	Boudouma
16	ALI	Masc.	63	Commerçant	Baga-sola		Boudouma
17	WADRA	Masc.	61	Infirmier	Baga-sola	14/8/2023	Boudouma
18	KODRA	Masc.	51	Humaniste	Baga-sola	23/8/2023	Boudouma
19	ABOU	Masc.	38	Commerçant	Baga-sola	02/9/2023	Boudouma
20	MALLOUM	Masc.	54	Bulamma chef	Baga-sola	10/9/2023	Boudouma
21	DOGO	Masc.	33	Eleveur	Baga-sola	27/8/2023	Boudouma
22	OBOR	Fém.	66	Ménagère	Baga-sola	27/8/2023	Boudouma
23	YAKIME	Fém.	52	Humaniste	Baga-sola	28/8/2023	Boudouma
24	YAKOI	Masc.	48	Agriculteur	Baga-sola	11/8/2023	Boudouma
25	SALMADA	Fém.	57	Sage-femme	Baga-sola	19/8/2023	Boudouma

26	MAHAMAT	Masc.	29	Enseignant	Baga-sola	23/8/2023	Boudouma
27	MBODOU	Masc.	44	Agriculteur	Baga-sola	18/8/2023	Boudouma
28	SEID	Masc.	37	Humaniste	Baga-sola	20/7/2023	Kanembu
29	YOUSOUF	Masc.	56	Agriculteur	Baga-sola	23/8/2023	Arabe
30	YANDE	Masc.	34	Agriculteur	Baga-sola	25/7/2023	Boudouma
31	OUMAR	Masc.	35	Enseignant	Baga-sola	13/8/2023	Boudouma
32	SALEH	Masc.	58	Commerçant	Baga-sola	24/8/2023	Boudouma
33	ABDOULAY E	Masc.	63	Eleveur	Baga-sola	21/7/2023	Boudouma
34	DAOUD	Masc.	49	Infirmier	Baga-sola	22/7/2023	Boudouma
35	AMINO	Masc.	45	Eleveur	Baga-sola	30/7/2023	Boudouma
36	SARFADINE	Masc.	53	Agriculteur	Baga-sola	21/8/2023	Boudouma
37	HAZIZA	Fém.	48	Ménagère	Baga-sola	27/8/2023	Boudouma
38	BARKA	Masc.	51	Agriculteur	Baga-sola	15/8/2023	Boudouma
39	ABAKAR	Masc.	52	Eleveur	Baga-sola	05/8/2023	Boudouma
40	MAHADI	Masc.	67	Agriculteur	Baga-sola	14/7/2023	Boudouma
41	MAMADOU	Masc.	56	Agriculteur	Baga-sola	23/7/2023	Boudouma
42	KIARI	Masc.	32	Infirmier	Baga-sola	01/07/2023	Boudouma

ANNEXES

Annexe 1 : Instrument de collecte des données.

Guide d'entretien pour tous les participants.

Bonjour Mr. /madame. Je m'appelle **TCHOUKTAMBI NOYOM Béchir** étudiant à l'Université de Yaoundé I dans le département d'Anthropologie et nous menons notre recherche sur le thème « **culture et alimentation chez les Boudouma du Tchad. Une contribution à l'anthropologie médicale** » nous souhaitons vous inviter à participer à cette enquête qui vise à comprendre davantage les mécanismes alimentaires chez les Boudouma sous ses différents aspects. Cet entretien pourra mettre 1h ou voir plus même. Votre contribution notre enquête nous permettra d'avoir une connaissance large sur le régime alimentaire afin de rédiger notre mémoire en vue d'obtention du diplôme de Master II en Anthropologie et nous vous garantissons l'anonymat de vos réponses et ils seront utilisés rien que pour les nécessités d'ordre académique. Nous nous sommes intéressés à vous par ce que nous pensons que vous faites partie des personnes ressources à notre enquête. Cette recherche n'est pas financée mais un travail académique et complètement volontaire, vous pouvez décider de suspendre l'entretien si vous le désirez ou de participer à l'entretien. Nous vous remercions pour votre pour votre collaboration. Dans l'optique d'éviter un ajout et de nous rassurer que votre propos est pris comme tel, pouvez-vous nous permettre d'enregistrer cet entretien ?

Si oui, merci infiniment pour votre approbation de participer à cet entretien!
Commençons !

I. Connaissances sur les fondements culturels de l'alimentation

1. Qu'est-ce qu'une alimentation dans la socioculture Boudouma ?
2. Quelles sont les types d'aliments que vous consommez ?
3. Existe-t-il une catégorisation d'aliments chez les Boudouma ?
4. Comment ces aliments sont appelés en Boudouma ?
5. Comment préparez-vous ces aliments ?
6. Quelles sont les circonstances de préparation de ces aliments ?
7. Quelles sont les manières de préparation d'aliments les plus utilisées chez les Boudouma ?
8. Comment sont-ils consommés ?
9. Quelles sont les bonnes pratiques culinaires chez les Boudouma ? et quelle attitude qu'on adopte pour manger dans la socioculture Boudouma ?
10. Combien de fois par jour mangiez-vous ?

11. Y a-t-il des heures spécifiques pour le repas ? Si oui quelle heure et quelle heure ?
12. Comment sont appelés ces différents repas ?
13. Quelles sont les fondements culturels qui caractérisent votre alimentation ?

II. Représentations socioculturelles de l'alimentation des Boudouma.

1. Qu'en pensez-vous de l'alimentation comme une pratique culturelle des Boudouma ?
2. Comment ces aliments sont-ils perçus dans la socioculture Boudouma ?
3. Que représente le maïs dans la socioculture Boudouma ?
4. Que représente le couscous de maïs dans la socioculture Boudouma ?
5. Quelles sont les représentations qui structurent cette pratique culinaire basée sur le maïs chez les Boudouma ?
6. Que représente la nourriture chez vous ? Quelle place donneriez-vous à la nourriture dans la culture Boudouma ?
7. Existe-t-il des mets traditionnels qui identifient la socioculture Boudouma ?
8. Existe-t-il une catégorisation d'âge dans la consommation de certains aliments chez les Boudouma ?
9. Quelles sont les facteurs socioculturels qui influencent les comportements alimentaires ?
10. Quelles sont les interdits alimentaires dans la socioculture Boudouma ?
11. Existe combien type d'interdits chez les Boudouma ?
12. Quels sont les effets que produisent ces aliments dans la socioculture Boudouma ?

III. La symbolique du choix alimentaire chez les Boudouma.

1. En quoi certains aliments dans la socioculture Boudouma font l'objet d'une symbolique ?
2. Quels sont les déterminants socioculturels du choix alimentaire chez les Boudouma ?
3. Que symbolise la nourriture dans la socioculture Boudouma du Tchad ?
4. Que symbolise le maïs chez les Boudouma ? et la couleur jaune du maïs ?
5. Pourquoi c'est le maïs qui est utilisé dans les cérémonies du mariage ?
6. Pourquoi il est demandé qu'à une femme supposé la plus simple et sociale qui doit s'en charger pour la préparation lors des cérémonies du mariage ?
7. Que symbolisent les deux et trois pierres utilisées dans la préparation de la sauce et du couscous chez les Boudouma ?
8. Comment l'environnement peut influencer sur le mode de vie ou le choix alimentaire ?

9. Pourquoi les membres de la socioculture Boudouma ont changé le régime alimentaire ?
10. Que pensez-vous des changements des habitudes alimentaires ?
11. Qu'est ce qui détermine ce changement des habitudes alimentaires ?
12. Ces aliments participent-t-ils au bien être culturel de cette communauté ?
13. Pouvez-vous nous parler de cet après changement des habitudes alimentaires ?

IV. Présentation des facteurs du changement alimentaire

1. Pourquoi la pratique alimentaire des Boudouma semble-t-elle changée ?
2. Quelles sont les facteurs qui vous ont amené à changer votre régime alimentaire ?
3. Quelles sont les influences du changement des habitudes alimentaires sur les représentations alimentaires chez les Boudouma du Tchad ?
4. Quelles sont les actions de la population qui ont participé à ce changement des habitudes ?
5. Quelles les facteurs externes volontaires ou involontaire qui ont contribué au changement des habitudes alimentaires ?
6. Que pensez-vous de ce changement ?
7. Est-ce que la population s'adapte –t-elle à cette nouvelle habitude alimentaire ?
8. Quelles sont les conséquences liées à ce changement des habitudes alimentaires ?
9. Quels sont les facteurs endogènes qui ont favorisé la détérioration du système alimentaire ?

V. Initiative locale en faveur de régime alimentaire.

1. Quelles sont les mécanismes endogènes mis sur pieds pour le renforcement de la pratique alimentaire par les Boudouma ?
2. initiatives locales qui favorisent le changement des habitudes alimentaires dans la socioculture Boudouma ?
3. Que pensez-vous de cette adaptation à cette nouvelle habitude alimentaire ?
4. Pouvez-vous nous présenter quelques faits sociaux liés directement à ce changement des habitudes alimentaires ?
5. Quels sont les mécanismes mis sur pied par la communauté pour répondre aux manquements alimentaire ?
6. Pouvez-vous nous présenter les solutions à cette nouvelle approche de l'alimentation ?

7. Quelles sont les initiatives nationales mises sur pieds qui permettent à la population de répondre aux besoins primaires alimentaires ?
8. Pouvez-vous me parler un peu des initiatives internationales qui favorisent la quête alimentaire de la population locale ?

VI. Identification de l'informateur (section sociodémographique) :

- Ville d'enquête
- lieu d'enquête
- Date d'enquête
- Heure d'enquête
- Numéro d'enquête
- Sexe
- Âge
- Situation matrimoniale
- Nombre d'enfant
- Statut sociale
- Niveau d'étude
- Appartenance ethnique
- Religion
- Statut professionnel

NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE CONTRIBUTION !

Annexe 2 : Autorisation de recherche de l'Université de Yaoundé I

Yaoundé, le **1.5. MAI. 2023**...**AUTORISATION DE RECHERCHE**

Je soussigné, Professeur **Paschal KUM AWAH**, Chef du Département d'Anthropologie de la Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaines de l'Université de Yaoundé I, atteste que l'étudiant **TCHOUKTAMBI NOYOM BECHIR**, Matricule 18Q44 est inscrit en Master II dans ledit département. Il mène ses travaux universitaires sur le thème : **«CULTURE ET ALIMENTATION CHEZ LES BOUDOUMA DU TCHAD. UNE CONTRIBUTION A L'ANTHROPOLOGIE MEDICALE»** sous la direction du Pr. **Paschal KUM AWAH**

A cet effet, je vous saurais gré des efforts que vous voudriez bien faire afin de fournir à l'intéressée toute information en mesure de l'aider.

En foi de quoi la présente autorisation de recherche lui est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Le Chef de Département

Paschal Kum Awah

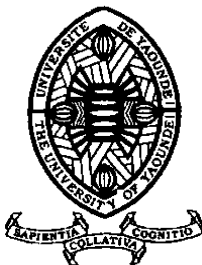
Annexe 3 : consentement libre et éclairé à l'endroit des informateurs

UNIVERSITÉ DE YAOUNDÉ I

 CENTRE DE RECHERCHE ET DE
 FORMATION DOCTORALE EN
 SCIENCES HUMAINES, SOCIALES ET
 EDUCATIVES

 UNITE DE RECHERCHE ET DE
 FORMATION DOCTORALE EN
 SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

 DEPARTEMENT D'ANTHROPOLOGIE



UNIVERSITY OF YAOUNDE I

 POST GRADUATE SCHOOL FOR THE SOCIAL
 AND EDUCATIONAL SCIENCES

 DOCTORAL RESEARCH UNIT FOR THE
 SOCIAL SCIENCES

 DEPARTMENT OF ANTHROPOLOGY

Consentement éclairé adressé aux informateurs

Je soussigné, Mr/Mme/Mlle.....Avoir été invité à participer au travail de recherche intitulé « CULTURE ET ALIMENTATION CHEZ LES BOUDOUMA DU TCHAS. UNE CONTRIBUTION A L'ANTHROPOLOGIE MEDICALE » dont l'enquêteur est TCHOUKTAMBI NOYOM BECHIR.

- J'ai bien compris la notice d'information qui m'a été remise concernant cette étude ;
- Ou bien on m'a lu et expliqué la notice d'information relative à cette étude ;
- J'ai bien compris le but et les objectifs de cette étude ;
- J'ai reçu toutes les réponses aux questions que j'ai posées ;
- Les risques et les bénéfices m'ont été présentés et expliqués ;
- J'ai bien compris que je suis libre d'accepter ou de refuser d'y participer ;
- Mon consentement ne décharge pas les investigateurs de la recherche de leurs responsabilités, je conserve tous mes droits garantis par la loi.

J'accepte librement de participer à cette étude dans les conditions précisées dans la notice de l'information.

Fait àle...../.../2023

L'enquêteur

Participant (e)s (noms et prénoms) :

TCHOUKTAMBI NOYOM Béchir

+237 692 70 32 23/+235 66 64 79 69

Annexe 4 : Autorisation du préfet de Kaya/Baga-sola au Lac Tchad

REPUBLIQUE DU TCHAD

PRESIDENCE DE TRANSITION

PRIMATURE

MINISTRE DE L'ADMINISTRATION DU
TERRITOIRE, DE LA DECENTRALISATION ET
DE LA BONNE GOUVERNANCE

PROVINCE DU LAC

DEPARTEMENT DE KAYA

SECRETARIAT GENERAL

N° 001 /PT/PMT/MATDBG/PLC/DK/SG/2023



UNITE-TRAVAIL-PROGRES

AUTORISATION DE RECHERCHE

Le Secrétaire Général du Département de Kaya soussigné, autorise Monsieur **TCHOUKTAMBI NOYOM BECHIR**, matricule (18Q445), inscrit en cycle de master à l'Université de Yaoundé I, à mener dans le cadre de ses études universitaires, des recherches académiques devant se dérouler du 20 juin au 15 août 2023 dans le Département de Kaya sur le thème « culture et alimentation chez les Boudouma du Tchad. Une contribution à l'anthropologie médicale », conformément à l'attestation de recherche du 15 mai 2023 de Monsieur le Chef du Département d'Anthropologie de la Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaines de l'Université de Yaoundé I.

Baga-Sola, le 12 juin 2023

P. le Préfet,
Le Secrétaire Général



ABANA LIANMA GANLI

Annexe 5 : Note d'information

Nom de l'étudiant : Béchir NOYOM TCHOUKTAMBI.

Contact: +237 692 70 32 23/+235 66 64 79 69.

Nom de l'encadreur: Pr. Paschal KUMAWAH.

Contact: 677812028/ 690595948.

Cette note d'information s'adresse à toutes les couches sociales de Baga-sola qui ont les connaissances concernant le système alimentaire des Boudouma. Nous invitons à prendre part à cette recherche académique portant sur : CULTURE ET ALIMENTATION CHEZ LES BOUDOUMA DU TCHAD. UNE CONTRIBUTION A L'ANTHROPOLOGIE MEDICALE.

Introduction

Je suis TCHOUKTAMBI NOYOM Béchir, étudiant à l'Université de Yaoundé I (UYI), Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaines (FALSH), Département d'Anthropologie. J'effectue une recherche portant sur culture et alimentation chez les Boudouma du Tchad. Une contribution à l'anthropologie médicale. Cette note vous informe sur le sujet et vous trouverez toutes les informations possibles sur le sujet, nous vous invitons à y participer. Vous êtes libre d'accepter ou de refuser. Vous pouvez informer vos proches afin d'être rassuré sur la nature de l'enquête et de vous sentir à l'aise pendant l'entretien. Si vous constaté que cela ne vous intéresse pas, vous pouvez à tout moment arrêter et même vous pouvez me questionner pour vos préoccupations concernant les questions posées.

But de la recherche :

La pratique alimentaire étant les bases de la santé dans le monde, elle mérite une étude approfondie et satisfaire le besoin alimentaire dans le monde est l'objectif du développement durable (ODD). Etant donné que c'est l'un des problèmes dont connaissent les pays sahéliers et sahariens, le Tchad en général et la province du Lac en particulier (Baga-sola) n'en est pas épargné. Face à cette situation, la population et certaines ONG ont mis sur pied quelques initiatives pour réduire le taux d'insécurité et ses conséquences au Tchad. Les différentes initiatives sont observables au Tchad ; cependant, à Baga-sola, il découle de nos observations que multiples stratégies sont mis sur pieds pour favoriser l'autosuffisance alimentaire. Il s'agit donc pour l'étude de comprendre la nature des différentes initiatives mis sur pied. Nous croyons que vous pouvez y participer en mettant à contribution votre connaissance de la pratique alimentaire des Boudouma, des fondements culturels qui sous-tendent le choix alimentaire, de la symbolique alimentaire, des facteurs qui ont contribué au changement des habitudes alimentaire, des idéologies construites autour de cette pratique alimentaire, de l'acceptabilité

de nouvelle pratique alimentaire aux initiatives mis sur pied. Nous voulons savoir comment la pratique culinaire est représentée, comment la cuisine Boudouma est représentée, comment les Boudouma font face aux différentes crises qui influencent la pratique alimentaire, le fonctionnement de la pratique alimentaire et ainsi que la signification que la population donne à la nourriture. Votre contribution sera d'une plus grande aide.

Méthode de recherche :

Cette recherche se fera via un entretien de trente à quarante-cinq minutes.

Sélection des participants :

Vous avez été choisi pour prendre part à cette enquête car nous espérons que vous avez une connaissance approfondie sur la pratique alimentaire des Boudouma et que votre participation est d'une grande utilité.

Participation libre et volontaire :

Votre participation à cette recherche est libre et volontaire, vous pouvez décider de prendre part ou non, tout comme vous pouvez demander si vous n'avez pas bien compris la question. Dans l'éventualité que vous acceptez de participer, vous êtes libre de mettre terme à l'enquête si les conditions préalables ne sont pas respectées

Procédure : l'entretien se fera entre nous deux et vous êtes libre de choisir un endroit où vous vous sentez mieux. Je serai seul avec vous, mais si vous souhaitez vous faire accompagner par votre proche, cela pose problème. L'entretien sera enregistré, c'est-à-dire que vos données personnelles que vous allez me livrer dans cet entretien; je serai également l'unique détenteur de cet enregistrement qui sera préserver jalousement.

Durée : La recherche s'est étendue sur une période d'un mois et vingt-cinq jours (du 20 juin au 15 août 2023).

Risques : Nous vous demandons de mettre à notre disposition des informations confidentielles car, elles seront confidentielles. Vous avez le libre arbitre de répondre ou de ne pas répondre à telle ou telle question, sans rendre compte de votre choix à qui que ce soit.

Bénéfices : Vous ne seriez pas peut être le bénéficiaire direct de cette recherche, mais notre ambition est tout d'abord de comprendre les différentes pratiques culinaires induites par les différentes crises qui ont frappé la province du Lac.

Remboursements : Votre participation à cette recherche ne garantit aucun don, ni une promesse soit-elle la qualité des informations livrées. Cependant, vous seriez mentionnés dans les remerciements.

Confidentialité : Toutes les données que vous nous avez livrées, seront scrupuleusement conservées, à l'abri de tout regard malveillant. Elles seront classées confidentielles et privées jusqu'à leur publication, et aucun informateur ne sera cité contre son gré.

TABLE DES MATIERES

DEDICACE.....	i
SOMMAIRE	ii
REMERCIEMENTS	iii
ABSTRACT	v
LISTE DES ABREVIATIONS ACRONYMES ET DES SIGLES	vi
LISTE DES ILLUSTRATIONS	vii
INTRODUCTION.....	1
1. JUSTIFICATION DU CHOIX DU SUJET	5
1.1. Raisons personnelles.....	5
1.2. Raisons scientifiques.....	6
2. PROBLEME DE RECHERCHE	6
5. QUESTIONS DE RECHERCHE.....	8
5.1. Question Principale.....	8
5.2. Questions spécifiques.....	8
6. HYPOTHESES DE LA RECHERCHE	8
6.1. Hypothèse principale	8
6.2. Hypothèses spécifiques	8
7. OBJECTIFS DE RECHERCHE.....	9
7.1. Objectif principal	9
7.2. Objectifs spécifiques	9
8. METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE.....	9
8.1. Type de recherche	9
8.2. Site de recherche et les raisons de choix de ce site.....	9
8.3. Population cible	10
8.4. Echantillonnage.....	10
8.4.5. Taille de l'échantillon	10
8.6. Méthodes de recherche	11
8.6.1. Méthode de collecte	11
8.6.1.4. Outils de collecte des données	13
8.7. Procédure de collecte des données.....	13
8.7.3. Gestion et analyse des données.....	14

9. Considération Ethique.....	14
10. Intérêts de recherche	15
11. LIMITES	16
12. DELIMITATIONS	17
12.1. Délimitation spatiale	17
12.2. Délimitation temporelle	17
13. DIFFICULTES	17
13. PLAN DU TRAVAIL DE CHERCHE	17
CHAPITRE 1 : PRESENTATION DU MILIEU PHYSIQUE ET HUMAIN DU BAGA-	
SOLA.	19
CADRE PHYSIQUE.....	23
1.1.1. Situation géographique du Tchad	23
1.1.2- Situation géographique de la province du Lac	25
1.1.1.2. Situation géographique du département de Kaya (Baga-sola).	26
1.1.2. Relief.....	27
1.1.3. Hydrographie	28
1.1.4. Climat.....	29
1.1.5. Sols.....	30
1.1.6. Végétation et Flore.....	30
1.1.7. Faune.....	31
1.2. CADRE HUMAIN	32
1.2.1 Histoire.....	32
1.2.2. Origines des Boudouma.....	32
1.2.3. Démographie.....	33
1.2.4. Cultures	33
1.2.5. Religions	33
1.2.6. Structures sociales et traditionnelles	34
1.2.7. Langue parlée.....	35
1.2.8. Système de parenté	35
1.2.9. Organisation socio-politique	35
1.2.10. Activités économiques	35
1.2.10.1. Agriculture	36
1.2.10.2. Elevage	36
1.2.10.3. Pêche	37

1.2.10.4. Commerce	39
1.2.10.5. Artisanat	39
1.2.10.6. Transport	40
1.3. Alimentation	40
1.4. Élément du temps	41
1.5. Rapport entre l'alimentation et les cadres physiques et humains	41
1.5.1. Rapport entre l'alimentation et le cadre physique	41
1.5.2. Rapport entre alimentation et le cadre humain.....	42
CHAPITRE 2 : REVUE DE LITTERATURE : CADRES THEORIQUE	
ET CONCEPTUEL	44
2.1. Revue de la littérature.....	45
2.1.1. Genèse et évolution de l'alimentation dans le temps et dans l'espace.....	45
2.1.2. Typologie alimentaire	46
2.1.3.1. Apport biologique de l'alimentation	48
2.1.3.2. Apport fonctionnel de l'alimentation	49
2.1.3.3. Apport politique de la santé de l'alimentation	49
2.1.3.4. Apport social de l'alimentation	50
2.1.3.5. Structure alimentaire	51
2.1.3.6. Alimentation, un phénomène culturel	52
2.1.3.7. Appart écologique à l'alimentation	53
2.1.3.8. Historique alimentaire	54
2.1.3.9. Apport religieux sur l'alimentation	55
2.1.3.10. Dynamique alimentaire	56
2.2- Cadre théorique	57
2.2.1. Théorie des représentations sociales	57
2.2.2. L'ethnoperspective ou l'ethnanalyse	58
2.2.3. Théorie de l'écologie culturelle	60
2.3. Opérationnalisation des théories.....	60
2.3.1. Originalité du travail	61
2.4. Cadre conceptuel	62
2.4.1. Analyse du contexte du système alimentaire des Boudouma du Baga-sola	62
2.4.2. Culture.....	63
2.4.3. Alimentation	64
2.4.4. Système alimentaire	64

2.4.5. Anthropologie médicale.....	65
2.4.6. Représentations sociales	65
CHAPITRE 3 : ALIMENTATION CHEZ LES BOUDOUMA DU TCHAD	67
3.1. Alimentation des Boudouma du Tchad	68
3.2. Pratiques alimentaires.....	69
3.2.1. Pratiques Alimentaires chez les jeunes adolescents Boudouma (Karé Kli Bè Ngena)	70
3.3. Art culinaire des Boudouma du Tchad	72
3.3.1. Cuisine, cuisson et manière de table chez les Boudouma du Tchad	73
3.3.1.1. Cuisine chez les Boudouma du Tchad	73
3.3.1.2. Cuisson chez les Boudouma du Tchad.....	75
3.3.1.3. Manières de table chez les Boudouma du Tchad	76
3.4. Principe d'incorporation alimentaire chez les Boudouma du Tchad.....	77
3.5. Usages des produits alimentaires (maïs, mille rouge, la canne à sucre, lait et huile) 77	
3.5.1. Usage du maïs jaune (<i>Mahar Loy</i>) au sein de la communauté Boudouma	78
3.5.1.1. Usage du maïs dans les cérémonies du mariage chez les Boudouma	79
3.5.1.2. Usage du maïs dans l'économie des Boudouma	79
3.5.1.3. Usage du maïs dans les offrandes aux dieux ou ancêtres.....	81
3.5.2. Usage du mille rouge (<i>Dabu</i>) dans la pratique alimentaire des Boudouma	82
3.5.3. Usage des algues (Ndîga) dans la pratique alimentaire des Boudouma	82
3.5.4. Usage du pénicillaire (Péou) au sein de la communauté Boudouma.....	83
3.5.5. Usage des feuilles de Balanites (<i>Kungiyo</i>) dans l'alimentation des Boudouma.....	84
3.5.6. Usage du lait (Yini Kili) dans l'alimentation des Boudouma.....	85
3.5.7. Usage des aliments sucrés (Sugar) chez les Boudouma	85
3.6. Croyances liées au système alimentaire.....	86
3.6.1. Interdits alimentaires liés à l'âge chez les Boudouma	87
3.6.2. Interdits alimentaires chez les femmes enceintes.....	87
3.6.3. Interdits alimentaires liés aux maladies	88
CHAPITRE 4 : REPRESENTATIONS CULTURELLES DE L'ALIMENTATION CHEZ LES BOUDOUMA DU TCHAD.....	90
4.1. Représentations culturelles de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad	91
4.1.1. Représentations de l'alimentation chez les Boudouma du Baga-sola	92
4.1.1.1. Alimentation comme un processus d'enculturation chez les Boudouma	93
4.1.1.2. Alimentation comme une identité culturelle.....	94

4.1.1.3. Alimentation comme une base de l'organisation sociale.....	95
4.1.1.4. Alimentation, du biologique au sacré	96
4.1.1.5. Alimentation des Boudouma : Du biologique à l'apport curatif.....	98
4.2. Taxonomies alimentaires chez les Boudouma de Baga-sola	98
4.3. Fondements du choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad.....	100
4.3.1. Fondement culturel du choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad	100
4.3.2. Influence environnemental au choix alimentaire chez les Boudouma du Tchad.....	101
4.4. Typologie alimentaire chez les Boudouma du Tchad.....	102
4.4.1. Aliments solides (karé Kli Kelmay) chez les Boudouma du Tchad	103
4.4.3. Aliments sucrés (Karé Kli Sugar) chez les Boudouma du Tchad	105
4.4.4. Aliments gluants (Karé Kli) chez les Boudouma du Tchad.....	107
4.4.5. Aliments gras (Karé Kli Maygu) chez les Boudouma du Tchad	107
CHAPITRE 5 : NOURRITURE : IDENTITE ET HOLISTICITE DE L'ALIMENTATION	
CHEZ LES BOUDOUMA DU TCHAD	109
5.1. Représentations sociales	110
5.1.1. Représentations sociales de l'alimentation chez les Boudouma du Tchad.....	112
5.1.2. Nourriture dans la socioculture Boudouma	113
5.1.2.4. Nourriture, portée curative	116
5.1.3. Maïs (<i>Mahar Kurgum</i>) dans la socioculture Boudouma.....	117
5.2. Symbolique alimentaire dans la socioculture Boudouma	119
5.1.3.5. Maïs comme un phénomène sacré dans la socioculture Boudouma	125
5.3. Pierre a préparée chez les Boudouma	126
5.4. Interdits alimentaire, normes de conduite chez les Boudouma.....	127
5.5. L'Ethnoperspective.....	129
5.5.1. Endosémie	129
5.5.1.1 Significations du temps dans le choix alimentaire chez les Boudouma.....	130
5.5.2. Holisticité ou Globalité	131
5.6. Ecologie culturelle.....	131
5.3.1. Influence de la dynamique environnementale sur les représentations.....	132
CONCLUSION.....	133
SOURCES.....	138
ANNEXES	148