

UNIVERSITE DE YAOUNDE I

\*\*\*\*\*

FACULTE DES SCIENCES DE L'EDUCATION

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

UNITE DE RECHERCHE ET DE FORMATION  
DOCTORALE EN SCIENCES DE L'EDUCATION ET  
INGENIERIE EDUCATIVE

\*\*\*\*\*

DEPARTEMENT D'EDUCATION SPECIALISEE

\*\*\*\*\*

INTERVENTION, ORIENTATION ET EDUCATION  
EXTRA SCOLAIRE



THE UNIVERSITY OF YAOUNDE I

\*\*\*\*\*

THE FACULTY OF EDUCATION

\*\*\*\*\*

POSTGRADUATE SCHOOL FOR HUMAN,  
SOCIAL AND EDUCATIONAL SCIENCES

\*\*\*\*\*

DOCTORAL UNIT OF RESEARCH AND  
TRAINING IN SCIENCE OF EDUCATION  
AND EDUCATIONAL ENGINEERING

\*\*\*\*\*

DEPARTMENT OF SPECIALIZED  
EDUCATION

\*\*\*\*\*

INTERVENTION, ORIENTATION, AND  
EXTRACURRICULAR EDUCATION

## APPROCHES PÉDAGOGIQUES DANS L'INITIATION CULINAIRE DE LA JEUNE FILLE EN ZONE RURALE (LIKOUNDBIAM)

*Mémoire rédigé et soutenu le 23 septembre 2024 en vue de l'obtention du diplôme de  
master en sciences de l'éducation*

**Spécialité :** Intervention, Orientation et éducation extrascolaire

**Option :** Extrascolaire

Présenté par  
**NGO BIKAT Mathilde**  
Licence en sociologie  
**20V3082**



*Devant le jury composé de :*

<b>Président :</b>	<b>NJENGOUE NGAMALEU Henri Rodrigue</b>	<i>Professeur</i>	<b>UYI</b>
<b>Rapporteur :</b>	<b>CHAFFI Cyrille Ivan</b>	<i>Maitre des conférences</i>	<b>UYI</b>
<b>Membre :</b>	<b>MEZO'O Gaston Lebeau</b>	<i>Chargée de cours</i>	<b>UYI</b>

# SOMMAIRE

i

DÉDICACE.....	ii
REMERCIEMENTS .....	iii
LISTE DES ABREVIATIONS ET SIGLES .....	iv
LISTE DES TABLEAUX.....	v
RÉSUMÉ.....	vi
ABSTRACT .....	vii
INTRODUCTION GÉNÉRALE.....	1
CHAPITRE 1 : PROBLÉMATIQUE DE L'ÉTUDE. ....	5
CHAPITRE 2 : FACTEURS PEDAGOGIQUES DE L'INITIATION CULINAIRE DE LA JEUNE FILLE EN MILIEU RURAL.....	17
CHAPITRE 3 : MÉTHODOLOGIE DE L'ÉTUDE .....	46
CHAPITRE 4 : PRÉSENTATION, ANALYSE ET INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS .....	61
CHAPITRE 5 : DISCUSSION DES RÉSULTATS .....	79
CONCLUSION GÉNÉRALE.....	91
REFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES .....	94
ANNEXES .....	98

*À*

*Mes feus parents Monsieur et Madame BIKAT*

## REMERCIEMENTS

Je tiens tout d'abord à exprimer ma profonde gratitude à l'endroit de mon directeur de mémoire, Professeur CHAFFI Cyrille Ivan pour son encadrement, sa patience, sa confiance et sa rigueur tout au long de ce travail de recherche. Ses précieuses remarques et conseils, son expertise et son soutien inébranlable ont été d'une aide inestimable et ont grandement contribué à la concrétisation de ce projet.

Mes remerciements vont également à l'ensemble des professeurs du département de L'éducation Spécialisée de L'université de Yaoundé 1, pour leur enseignement de qualité et les connaissances qu'ils m'ont transmis durant mes années d'études. Leur passion et leur abnégation pour la recherche m'ont inspiré à poursuivre mes propres questionnements scientifiques.

Je souhaite remercier les populations du village Likoundbiam, pour avoir accepté d'être interviewés dans le cadre de cette étude. Leurs retours ont enrichi ce travail. Un merci spécial à mes camarades de classe et amis, pour leur appui, leurs échanges intellectuels stimulants et pour tous les moments partagés. Je ne saurais oublier ma famille, mes merveilleux enfants mon tendre compagnon, pour le soutien immuable et pour avoir toujours cru en moi. Leurs encouragements ont été mon refuge et ma motivation durant tout le parcours académique.

Enfin, je tiens à remercier toutes les personnes qui, de près ou de loin, ont contribué à la réalisation de ce mémoire. Que ce soit à travers des discussions enrichissantes, des conseils ou simplement par leur présence, leur contribution a été précieuse. Ce mémoire est l'aboutissement d'un travail collectif autant que personnel, et je suis profondément reconnaissant envers tous ceux qui m'ont accompagné.

## LISTE DES ABREVIATIONS ET SIGLES

APC	<b>Approche par les compétences</b>
APO	Approche par les Objectifs
Art	Article
ESF	Éducation Sociale et Familiale
H.P.	Hypothèse Spécifique
I H	Industrie de l’Habillement
MINAC	Ministère des Arts et de la Culture
MINTOUL	Ministère du Tourisme et des Loisirs
NAP	Nouvelle Approche Pédagogique
O.S.	Objectif Spécifique
OCDE	Organisation de Coopération et de Développement Économique
ODD	Objectifs du Développement Durable
PIB	Produit intérieur Brut
PNUD	Programme des Nations unies pour le Développement
Q.S.	Question Secondaire
SEP	Sentiment d’Efficacité Personnelle
UE	Union Européenne
UNESCO	Organisation des Nations Unies pour l’Éducation, la Science et la Culture
ZPD	Zone Proximale de Développement

## LISTE DES TABLEAUX

<b>Tableau 1:</b> Grille d'analyse thématique de contenus .....	60
<b>Tableau 2:</b> Répartition des participants selon leurs données idiomatiques.....	63
<b>Tableau 3:</b> impact du mentorat entre paire sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale. .....	64
<b>Tableau 4:</b> impact du tutorat entre pairs dans l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale. .....	67
<b>Tableau 5:</b> Effet de la formation essai-erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.....	69
<b>Tableau 6:</b> Effet de l'apprentissage par action sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.....	71
<b>Tableau 7:</b> Influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale. ....	73
<b>Tableau 8:</b> Influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale. ....	75

## RÉSUMÉ

La présente étude est une réflexion sur l'influence des méthodes pédagogiques dans la l'initiation culinaire de la jeune fille en milieu rural. La culture occupe une place importante dans la vie de chaque peuple. Elle est perçue comme l'élément fondateur et la base de la pérennisation et la survie de chaque peuple. Dans ce sens, la cuisine représente un élément majeur de la culture. Ainsi la formation de la jeune fille à l'art culinaire est non seulement un moyen de transmettre d'une génération à une autre les connaissances culturelles et culinaires afin d'assurer la pérennisation de ces valeurs. Mais, aussi un moyen par lequel, les jeunes filles sont préparées pour le mariage. Cette initiation fait usage de nombreuses approches pédagogiques très souvent mobilisées de manière inconsciente tant qu'elles permettent d'atteindre le résultat escompté. L'étude a donc pour objectif d'Analyser les Approches pédagogiques utilisées en zone rurale qui favorise l'initiation culinaire de la jeune fille. Pour ainsi atteindre cet objectif, l'étude a opté pour une démarche de recherche qualitative. La collecte des données s'est faite par le biais d'une enquête avec pour méthode les entretiens semi dirigés individuels. L'échantillon auprès duquel les données ont été collectées est constitué de dix (10) participants dont des formatrices et des jeunes filles en formation. Cet échantillon a été trié par le biais d'un échantillonnage à choix raisonné. Les résultats obtenus montrent que l'initiation de la jeune fille à l'art culinaire prend ainsi corps à travers une approche pédagogique expérientielle, de l'apprentissage social et de l'étayage. Toutes ces approches mises ensemble permettent à l'adulte formateur de laisser le soin à la jeune fille elle-même de vivre l'expérience culinaire afin de s'approprier les « *secrets* » de la cuisson. L'initiation à l'art culinaire est un processus social qui se fait soit de manière accompagnée soit tout seul. Enfin, l'art culinaire implique que la jeune fille apprenne par ses propres moyens. Au terme de cette étude plusieurs implications ont été relevées. Il est important qu'un accent soit mis sur l'initiation des jeunes filles et même des jeunes garçons à l'art culinaire locale, la présente étude implique la conception et la mise en application des curricula orientés vers l'initiation culinaire dans nos programmes d'enseignement, la valorisation par les institutions chargées de la culture de la cuisine locale à travers la multiplication des foires et même des concours de la cuisine tout comme c'est le cas avec miss Cameroun.

**Mots clés** : Approches pédagogiques, éducation extrascolaire, initiation culinaire, jeune fille, zone rurale

## ABSTRACT

This study is a reflection on the influence of teaching methods in the culinary introduction of young girls in rural areas. Culture occupies an important place in the life of every people. It is seen as the founding element and the basis of the sustainability and survival of each people. In this sense, cuisine represents a major element of culture. Thus, the training of young girls in the culinary art is not only a means of transmitting cultural and culinary knowledge from one generation to another to ensure the perpetuation of these values. But, it is also a means by which young girls are prepared for marriage. This training therefore uses numerous educational approaches, very often used unconsciously if they achieve the expected result. The study therefore aims to analyze the educational approaches used in rural areas which promote the culinary introduction of young girls. To achieve this objective, the study opted for a qualitative research approach. Data collection was carried out through a survey using individual semi-directed interviews as a method. The sample from which the data was collected consists of ten (10) participants including trainers and young girls in training. This sample was sorted using purposive sampling. The results obtained showed that the introduction of the young girl in the culinary art thus takes shape through an experiential educational approach, social learning and scaffolding. All these approaches taken together allow the adult trainer to leave it up to the young girl herself to live the culinary experience to learn the “secrets” of cooking. Introduction in the culinary arts is a social process that is done either in a supported or supported manner or alone. Finally, the culinary art implies that the young girl learns on her own. At the end of this study several implications were noted. It is important that an emphasis be placed on the introduction of young girls and even young boys in the local culinary art, the present study involves the design and implementation of curricula oriented towards culinary introduction in our training programs. Teaching, promotion by institutions responsible for the culture of local cuisine through the multiplication of fairs and even cooking competitions, as is the case with Miss Cameroon.

**Keywords:** Educational approaches, culinary introduction, young girl, rural area

## **INTRODUCTION GÉNÉRALE**

S'appuyant sur Houssaye (2001, p.23), pour qui la pédagogie est « *l'enveloppement mutuel et dialectique de la pratique éducative* », L'on découvre que les approches pédagogiques mettent en exergue des méthodes, des techniques et même des outils dans une situation d'apprentissage. À ce titre, la pédagogie est ainsi perçue comme étant un ensemble de théories, de modèles, de principes qui permettent la transmission des savoirs, des savoirs -faire, de savoir- être. Elle permet aux professionnels, de mettre en action la pratique et la théorie. Le développement de la pratique peut se faire entre pairs. L'approche pédagogique est ainsi perçue comme la manière par laquelle la situation pédagogique est abordée, c'est le cadre conceptuel et méthodologique qui explicite, guide et anticipe les processus et les résultats de l'éducation.

Il est donc clair que toute situation d'apprentissage qu'elle soit formelle ou informelle fait intervenir des approches. Ces approches peuvent être subjectives et consciemment mobilisées par le formateur ou alors elles peuvent être objectives et mobilisées de façons inconscientes par le formateur. L'analyse de la situation éducative de formation à l'acquisition des techniques culinaires en milieu rural révèle que les approches mobilisées pour l'initiation de la jeune fille à l'art culinaire font l'objet d'une objectivité. Pour ce faire, les formatrices transmettent des savoirs, des techniques, des valeurs sans être conscientes des méthodes, démarches et techniques utilisées. L'objectif premier poursuivi est de faire apprendre la cuisine à la jeune fille. Cette forme d'éducation et de formation est donc perçue comme non formelle.

Les principes majeurs de l'éducation non formelle sont d'être ouvert à tous, avec une participation volontaire sans peur de l'évaluation la flexibilité dans l'organisation et le calendrier, l'apprentissage Fondé sur les besoins et l'intérêt des participants, et la possibilité de travailler à différentes vitesses et différentes manières. Les méthodes utilisées sont très diverses et fondées sur la création d'un environnement de confiance et le partage d'expériences. Appelée à jouer un rôle croissant au sein d'une société de la connaissance, car permettant de donner corps à l'idée d'une éducation tout au long de la vie, l'éducation non-formelle doit pouvoir bénéficier de mécanismes de reconnaissance et de valorisation. Un enjeu central, car cette reconnaissance ne doit pas s'acquérir au détriment du rejet de l'évaluation qui fait sa spécificité.

Le principe même de l'établissement de mécanismes de reconnaissance de l'éducation non-formelle ne va pas de soi, dans la mesure où celle-ci repose d'abord sur la participation volontaire de chacun et sur le refus de l'établissement de normes d'évaluation séparant les « bons élèves » des

« mauvais élèves ». Pour (Ekouma, 2016, p. 20) « *Le dilemme de l'éducation non-formelle réside dans le fait que, d'une part, on voudrait que les éléments d'apprentissage et que les compétences soient reconnues et valorisées et, d'autre part, on voudrait éviter de décourager les jeunes par des normes trop formelles* ». Comment résoudre ce dilemme et conférer à l'éducation non-formelle une forme de reconnaissance sans pour autant la dénaturer ? Pour le cas de l'initiation des jeunes filles à la maîtrise des techniques culinaires, il apparaît que cette initiation est très souvent perçue sous le prisme d'une éducation formelle dont les connaissances et les compétences acquises nécessitent une reconnaissance de la communauté sociale, culturelle et même institutionnelle. Car le recrutement d'une ménagère ne se préoccupa pas tant du diplôme, mais de la compétence peu importe le moyen par lequel cette compétence a été acquise. Mieux encore, la recherche d'une « épouse » qui sait faire la cuisine ne demande pas un diplôme formel en cuisine. Mais exige la mobilisation des acquis de la formation avec la maman, la grand-mère, la tutrice, la tante etc.

En ce sens, l'initiation des jeunes filles à la cuisine désigne ainsi la transmission ou l'acquisition d'un ensemble de méthodes, de pratiques employées en cuisine. Il s'agit des techniques de transformation, de conservation, des aliments et de présentation des mets. La maîtrise de la cuisine désigne le genre de méthode, de moyen, de recette, ou d'opération dont un cuisinier a besoin. Il s'agit ainsi de l'ensemble des techniques de préparation des aliments appliquées à la cuisine. De manière simple, la maîtrise de la cuisine met en exergue l'ensemble des techniques de préparation d'un aliment en vue de sa consommation par les êtres humains. Dans ce sens, l'initiation à l'art culinaire nécessite ainsi la mobilisation des méthodes pédagogiques formelles ou non. En zone rurale, l'initiation à la cuisine de la jeune fille est une formation qui très souvent se fait d'une génération à une autre faisant parfois usage des stratégies d'enseignement et des méthodes pédagogiques aussi diverses les unes des autres. La présente étude est donc une réflexion sur les approches pédagogiques susceptibles de favoriser l'initiation culinaire de la jeune fille en milieu rural.

Pour ce faire, l'objectif principal de cette recherche est d'analyser les Approches pédagogiques utilisées en zone rurale qui favorisent l'initiation culinaire de la jeune fille. Ainsi, l'étude s'est organisée autour de cinq (05) chapitres. Le chapitre 1, intitulé problématique de l'étude, qui permet d'insister sur le contexte de l'étude, la justification du choix du sujet, le problème de recherche et les objectifs de cette étude pour déboucher sur les intérêts. Quant au chapitre 2, intitulé facteurs pédagogiques de la formation culinaire de la jeune fille en milieu rural,

il permet de faire une étude des concepts fondamentaux en passant par une revue critique de la littérature pour aboutir aux théories explicatives du sujet. Le chapitre 3 intitulé, méthodologie de l'étude, apporte des précisions sur la méthodologie qui oriente cette étude en passant par la description du lieu de collecte des données et l'échantillon de l'étude, précisant également les outils de collecte et d'analyse des données. Le chapitre 4 pour sa part permettra de présenter et d'analyser les données collectées pour aboutir au chapitre 5 qui porte sur la discussion des résultats à la lumière du cadre théorique convoqué au chapitre 2.

## **CHAPITRE 1 : PROBLÉMATIQUE DE L'ÉTUDE.**

La problématique de recherche apparaît comme un exposé de l'ensemble des concepts, des théories, des questions, des méthodes, des hypothèses et des références qui contribuent à mettre en lumière un problème de recherche. Mettre en exergue une problématique c'est donc présenter la conception que l'on adopte dans l'approche d'un problème de recherche en formulant une question spécifique autour de laquelle la recherche va devoir répondre. La problématique est donc clairement un effort de construction, d'agitation d'idées et de théorisation de ce qui fait problème dans un sujet de recherche. Du point de vue de Quivy & Campenhoudt (2006, p.117), la problématique apparaît comme « *l'approche ou la perspective théorique qu'on décide d'adopter pour traiter le problème posé par la question de départ* ». Il revient donc dans le cadre de notre recherche de mettre en lumière le contexte de l'étude sur lequel la recherche va s'appuyer, ainsi que le problème de l'étude et les questions de recherche.

### **1.1. Contexte et justification de l'étude**

La problématique de l'environnement d'apprentissage occupe une place importante dans les réflexions sur l'apprentissage qu'il soit formel ou extrascolaire. En effet, l'environnement d'apprentissage dans le domaine de l'éducation apparaît comme un facteur clé dans le processus éducatif et joue un rôle important et incontournable dans le processus d'apprentissage. Car il offre un ensemble de ressources, mais aussi d'interaction, de collaboration entre les pairs. L'environnement d'apprentissage permet ainsi de mieux assoir l'apprentissage. Pour mieux comprendre cet aspect de l'environnement éducatif, Moos & Trickett (1974), proposent une explication de ce concept. Selon les deux auteurs, la notion d'environnement de formation fait appel à deux entités structurelles : les interactions et les méthodes qu'ils incluent. Les méthodes d'apprentissage mises en exergue dans un apprentissage extrascolaire telles que : l'observation, l'imitation, l'étayage, l'apprentissage expérientiel sont des méthodes adaptées aux contextes et aux besoins des différents acteurs

#### **1.1.1. La conception de l'éducation extrascolaire**

Du point de vue de Meloupou (2013), la société occupe une place importante dans le processus de formation et d'éducation des individus. Pour l'auteur, elle est le premier milieu d'éducation pour les individus car c'est dans ce milieu qu'ils acquièrent les connaissances de base, mais aussi les comportements et les valeurs morales et culturelles. Selon Bikoi (2016), l'éducation extrascolaire est sœur porteuse de valeur, il la compare à une éducation dite incidente. Ainsi écrit-

il, « *l'éducation incidente correspond à cette éducation qui se fait à travers les mille contacts de la vie quotidienne, notamment à travers la famille, les transports et même dans la rue.* ». Dans le même sens, Schwartz (1973, p 53) considère que « *tous les milieux de vie sont ou peuvent être éduquant : la famille l'est nécessairement, mais aussi les mass-médias et, pourquoi pas, les magazines, les métros, les administrations, la rue.* ». On peut donc considérer que l'éducation est un fait social, un fait qui résulte de nombreuses interactions entre individus. Ainsi, l'art culinaire en milieu rural caractérisé par une quasi absence de démarche pédagogique formelle se transmet par le biais d'une éducation extrascolaire qui elle obéit à des codes et des mécanismes différents.

Dans ce sens, Schwartz (1972, p.51) affirme « sous le terme éducatif, nous englobons donc toutes les activités de la vie sociale. ». Ce qui montre le caractère social de l'éducation. Schwartz (1972, p.51) rappelle à ce titre que « l'appareil éducatif n'a pas le monopole de l'éducation, l'éducation des enfants, y compris dans sa partie limitée qu'est l'instruction se joue en majeure partie, ailleurs que dans la salle de classe ». De ce point de vue, l'éducation extra-scolaire apparaît comme une forme d'éducation qui se véhicule de manière quasi héréditaire par la transmission des « secrets » culturels et moraux. Il en est de même de l'initiation à l'art culinaire en zone rurale.

Si l'on considère avec Durkheim (1938, p126), que l'éducation est l'action exercée par les générations adultes sur celles qui ne sont pas encore mûres pour la vie sociale. Elle a pour objet de susciter chez l'enfant un certain nombre d'états physiques, intellectuels et moraux que réclament de lui et la société politique dans son ensemble et le milieu social auquel il est particulièrement destiné. On comprend donc que le milieu social est aussi bien éduquant que l'est le milieu scolaire formel. En effet, le milieu rural est le milieu à travers lequel les valeurs culturelles et morales sont transmises. C'est dans cette même logique que les valeurs culinaires, les secrets, les techniques, les méthodes, les instruments culinaires sont transmis à la jeune génération pour les préparer à l'avenir selon la logique de Durkheim (1938).

L'art culinaire en zone rural est un art qui se transmet d'une génération à une autre par le biais d'une formation extrascolaire. Cette forme d'éducation extrascolaire a des règles qui sont propres à chaque culture et à chaque société. En effet, l'éducation extrascolaire est appréhendée en zone rurale comme toute forme d'éducation offerte aux jeunes en dehors des structures scolaires classiques essentiellement par des méthodes pédagogiques non directives et non formelle. À ce titre, cette éducation a des différentes versions à savoir l'éducation non formelle qui est une

intervention éducative souvent à but compensatoire des jeunes déscolarisés ou non, s'opérant en dehors des programmes officiels ; et l'éducation informelle qui est une intervention formative s'opérant à des contextes non éducatifs c'est-à-dire les apprentissages au cours de la vie. Bien que se déroulant à l'extérieur du cadre institutionnel formel, l'initiation à l'art culinaire en zone rurale obéit néanmoins à des démarches pédagogiques et didactiques qui lui sont propres et adaptées à chaque culture. Les démarches d'évaluation dans ce contexte sont également particulières.

### **1.1.2. Les méthodes pédagogiques en éducation extrascolaire**

L'éducation extrascolaire dans l'initiation à l'art culinaire d'après les travaux de Bruner (1998), met en exergue l'usage de nombreuses approches pédagogiques propres et adaptées. L'art culinaire en zone rurale se transmet non seulement par la famille, les pairs, mais également par les contacts avec les autres. Cela signifie en d'autres termes que la famille et la société sont les principaux vecteurs de l'éducation extrascolaire, principalement de l'art culinaire. Cette éducation telle que définie par Meloupou (2013), est porteuse de finalités très importantes qui ont non seulement une dimension sociale, mais également une dimension culturelle et éducative. Elle a également une valeur perpétuelle, héréditaire. C'est-à-dire que la jeune fille qui sort de son cadre familial est déjà porteuse de bon nombre de connaissances culinaire transmises par la famille et la société.

Dans sa conception de l'éducation familiale, Boudieu (1992) met en exergue l'importance du capital culturel de la famille. Ainsi, la maman ou la grande mère prépare sa fille ou petite fille à la maîtrise de l'art culinaire pour lui garantir une intégration sociale, culturelle, et matrimoniale réussie. Dans les sociétés encore culturellement ancrées, la maîtrise de l'art culinaire par la jeune fille est la garantie que cette dernière est déjà prête à aller en mariage. L'art culinaire devient donc un mécanisme culturel et traditionnel par lequel on prépare la jeune fille à la vie matrimoniale. Il apparaît ainsi que l'école ne saurait permettre une bonne maîtrise de l'art culinaire telle que perçue par les considérations sociales. Shwartz (1972, p.51), à ce titre dira « *sous le terme éducatif, nous englobons donc toutes les activités de la vie sociales...* ».

Le processus d'apprentissage extrascolaire met en exergue de nombreuses approches pédagogiques. Ces approches pédagogiques sont propres et plus utilisées dans l'apprentissage non formel. Ainsi, l'apprentissage social apparaît comme une des démarches pédagogiques utilisées

en éducation extrascolaire. L'apprentissage social selon Bandura (1963), repose sur trois piliers théoriques fondamentaux notamment le rôle des processus vicariants, symboliques et auto-régulateurs. L'apprentissage vicariant ou par modelage est fondé sur l'observation réfléchie d'un modèle remplissant certaines conditions favorables aux yeux de l'observateur. C'est un processus qui comporte quatre facettes à savoir l'attention, la mémorisation, la reproduction et la motivation ; le deuxième pilier renvoie au potentiel humain de symbolisation pour analyser ses propres expériences, afin de communiquer, créer, imaginer, anticiper et évaluer ses propres actions ; les processus auto-régulateurs mettent en exergue le rôle de l'action propre du sujet. Selon Bandura (1963), tout apprentissage est social en ce sens que nous apprenons en regardant les autres et en tentant ensuite de les imiter. Ainsi, l'apprentissage social devient donc une démarche pédagogique propre à l'éducation extrascolaire.

Ainsi, l'observation, suivi de l'imitation apparaissent comme des méthodes pédagogiques appropriées dans un apprentissage dit informel. Dans la suite de Bandura, Bruner (1998), parle de l'étayage comme une démarche pédagogie en apprentissage social. Ainsi, l'approche pédagogique par le biais de l'étayage consiste pour Bruner (1998) pour le partenaire plus avancé, à prendre en charge les parties de la tâche avancée en lui permettant de se concentrer sur les parties de la tâche qui lui sont accessibles. Ceci permet d'épauler un sujet dans la résolution d'un problème qu'il ne pourrait résoudre seul.

Une autre démarche ou approche pédagogique se démarque dans l'éducation extrascolaire, il s'agit de l'apprentissage expérientielle. Pour Keeton (1976), apprendre par expérience est vu comme « *l'apprentissage qui survient en dehors de la salle de classe.* » (Keeton, 1976, p.4). Coleman (1976), traite le sujet mais de manière différente en opposant assimilation de l'information (à l'école) et l'apprentissage expérientiel (en dehors de l'école). C'est dire tout ce qui s'apprend de manière informelle, au travail, au sport... C'est l'apprentissage à travers l'expérience de la vie. C'est un apprentissage au cours duquel l'apprenant est directement en contact avec la réalité qu'il étudie. Dans un contexte de transmission des valeurs culinaires des mères aux filles, les approches pédagogiques mises en exergue ici sont des méthodes pédagogiques qui relèvent de l'apprentissage vicariant, par étayage et par expérience.

### 1.1.3. Place sociale de l'art culinaire au Cameroun : une transmission héréditaire

L'art culinaire revêt une valeur culturelle importante. La maîtrise de l'art culinaire en milieu rural est le signe même que la jeune fille a reçu de sa mère et de sa famille une bonne éducation. Sur le plan thérapeutique, l'art culinaire peut être perçu comme une source de guérison de certaines maladies. Le Cameroun est présenté comme une Afrique en miniature car, le brassage des populations aux modes de vie différents influence les mœurs et coutumes des peuples qui y vivent. Le Cameroun regorge une richesse culinaire considérable qui mérite d'être étudiée et comprise tant il est vrai que les *foodstudies* sont balbutiants. De plus, l'art culinaire camerounais et ses ingrédients s'exportent de plus en plus, avec des noms locaux, notamment vers l'Europe même si leur promotion est questionnable.

Le Cameroun apparaît sur tous les plans comme « *Afrique en miniature* » traduit bien sa diversité sur plusieurs plans, dont la cuisine. La richesse culinaire du Cameroun est la résultante de sa diversité culturelle. Car les dix régions du Cameroun ont chacune un art culinaire qui est différent de celui de la région voisine. Ainsi, l'art culinaire camerounais est aussi varié que l'est son environnement culturel. Cette diversité reflète les noms utilisés couramment par les locuteurs camerounais et étrangers puisque quelques mets ont désormais acquis une notoriété internationale. Il n'est pas rare, pour un Camerounais qui décline sa nationalité à l'étranger, de se faire rappeler un plat de chez lui. Il en est ainsi du *ndolè*, du *bobolo* (*bâton de manioc*), du *pèpè soupe*, du *koki* ou du *eru*, de l'*okok*, du Mbongo entre autres. Les migrations des populations de plus en plus importantes ont joué un rôle majeur de ce point de vue. En effet, ces noms culinaires figurent dans les menus des restaurants africains, en général, et camerounais, en particulier.

Dans ce sens, la cuisine camerounaise est aujourd'hui répandue dans le monde. Sur le plan culturel, l'art culinaire représente pour chaque Camerounais, son identité culturelle. On peut désormais au Cameroun associer un plat à chaque culture, à chaque région. Il est désormais possible à partir du nom d'un met local deviner les origines culturelles d'un individu. En effet, l'art culinaire représente donc pour chaque camerounais, la marque de son identité. C'est un héritage culturel pour chaque individu. De ce point de vue, la transmission et les enseignements liés à l'art culinaire sont presque des secrets familiaux qui se transmettent d'une génération à l'autre. Dans ce sens, l'art culinaire devient un véritable héritage culturel.

Les pratiques culinaires sont plus ou moins liées à l'appartenance sociale, ce dont rendent compte, entre autres, l'anthropologie alimentaire et l'ethnographie. Les stéréotypes sociaux le rapportent largement : la consommation des plats comme le *nkui* (sauce gluante) est directement associée aux ethnies bamiléké, le *kpem* (feuilles de manioc pilées) aux ethnies fang-beti, le *folléré* (oseille de Guinée) aux Peuls, la *boule* de manioc aux Gbaya, le *mbongo* (sauce noire) aux Bassa 'a pour ne citer que ces exemples. Cependant, l'appartenance sociale ne saurait être réduite essentiellement à l'ethnie. Il peut s'agir d'un groupe dont les membres ont en partage une vision commune, y compris sur le plan des pratiques alimentaires ou culinaires dans les évènements festifs, par exemple.

## **1.2. Position et formulation du problème**

L'école qui est l'institution formelle ne garantit pas efficacement la conservation de l'art et des techniques culinaires locales à travers les programmes d'enseignement. Une analyse des programmes d'enseignement du système éducatif Camerounais renseigne que la cuisine et la gastronomie locale sont très peu pris en charge dans les situations didactiques et de classe formelles. Seul le cours de l'enseignement ménager tente de prendre quelque peu en compte les enseignements en rapport avec l'art culinaire local. Dans l'éducation formelle, l'apprentissage lié à l'art culinaire n'apparaît presque pas dans les programmes scolaires. Pour ce qui est de l'enseignement technique, la filière hôtellerie et restauration ne recrute pas un grand nombre d'apprenants pour garantir la perpétuation et la conservation des techniques culinaires locales. Il est par ailleurs important de préciser que l'art culinaire représente un patrimoine culturel pour chaque société camerounaise.

Cette étude des programmes de l'enseignement secondaire général Camerounais révèle que l'enseignement des techniques culinaires locales ne constitue pas à proprement parler le socle curriculaire de l'enseignement secondaire. Selon la répartition des préprogrammes d'enseignement du secondaire au Cameroun, seuls les programmes de l'enseignement technique prennent en compte cette réalité sociale notamment avec la filière hôtellerie. Seulement, les statistiques du Ministère de l'enseignement secondaire datant de 2022 montrent que 75% des jeunes Camerounais sont issus de l'enseignement secondaire général. Ce qui signifie en d'autres termes que cette tranche de la jeunesse n'étant pas inscrit dans l'enseignement technique n'a pas de connaissance spécifique en Art culinaire. Or, l'éducation formelle représente le moyen par lequel l'État du

Cameroun assure aux citoyens une formation aux grandes valeurs (Loi N°98/004 du 14 Avril 1998 d'orientation de l'éducation au Cameroun. Art 4 et 5 (1 ; 2 ; 3).

La conséquence immédiate de cet état de chose est non seulement la perte des valeurs culinaires, mais aussi la gastronomie Camerounaise n'arrive pas à s'imposer aux yeux du monde comme une gastronomie de référence, pourtant étant très diversifiée car le Cameroun compte une mosaïque de près de 250 plats locaux répartie en quatre aires culturelles. Or l'éducation extrascolaire à travers l'apprentissage social semble être une porte de sortie. Car cette éducation offre des approches pédagogiques qui permettent l'apprentissage de la jeune fille, dans un contexte marqué par la prolifération des masses médias qui contribuent à une acculturation de la jeune fille. On observe aujourd'hui que très peu de jeune fille ont une bonne maîtrise des techniques culinaires locales. Bon nombre de jeune aujourd'hui ont une attirance et une préférence pour les mets et les plats importés. Une étude liminaire et exploratoire menée dans le marché hôtelier des grandes villes du Cameroun révèle que l'art culinaire importé est plus dominant dans les menus des grands restaurant que l'art culinaire locale. Il est donc urgent de remédier à cette situation.

Dans un contexte éducatif tel que celui présenté plus haut, l'éducation social et vicariant offrent des approches pédagogiques qui sont susceptibles de garantir l'apprentissage et la maîtrise de l'art culinaire par les jeunes filles. Il contribue à préserver le patrimoine culturel et historique, permet de trouver l'équilibre entre la protection et l'utilisation du patrimoine sans oublier la renaissance des traditions. Pour Goodman (1971), l'éducation dite extrascolaire est le résultat des mille contacts de la vie quotidienne. Cette éducation offre des approches pédagogiques adéquates pour assurer l'apprentissage et la maîtrise de l'art culinaire par les jeunes filles. Du point de vue de Goodman, l'apprentissage social et expérientiel sont des approches pédagogiques, produits des interactions sociales. Mais, il est important de comprendre que cette éducation bien qu'extrascolaire, doit néanmoins répondre à des finalités telles que celles du système éducatif.

À travers les travaux de Meloupou (2013, p.137), on comprend que la société est le premier milieu d'apprentissage de chaque individu car, milieu des interactions, milieu des échanges, milieu de transmission de toute forme de connaissances et de pratiques. L'approche pédagogique mettant en exergue l'expérience peut donc apparaitre comme une solution pour la maîtrise de l'art culinaire. Dewey (1938), envisage dans ce sens l'expérience comme une source importante de l'apprentissage et ne se détache jamais du système scolaire institutionnalisé où l'expérience est

considérée comme un des concepts clés de l'éducation nouvelle. Pour Bandura (1963), tout apprentissage est social en ce sens que nous apprenons en regardant les autres et en tentant ensuite de les imiter.

La transmission des connaissances culinaires à la jeune génération, est parsemée d'embûches pour au moins deux raisons. Premièrement, les langues camerounaises ne sont pas toujours efficacement transmises à cette jeunesse or, les langues nationales sont les premiers vecteurs de transmission de telles connaissances, surtout lorsqu'il s'agit des plats complexes comme le *nkui* ou la *sauce jaune*, entre autres. Deuxièmement, les connaissances alimentaires et culinaires déjà répertoriées ne sont pas suffisamment diffusées, encore moins valorisées. Dans ces conditions, quels enjeux et quelles démarches pour la patrimonialisation, la conservation et la transmission de l'art culinaire à la jeune génération ? Au regard de ce qui précède, la présente étude pose le problème de l'influence des méthodes pédagogiques dans la l'initiation culinaire de la jeune fille en milieu rural. L'étude est donc une réflexion sur les approches pédagogiques susceptibles de favoriser l'initiation culinaire de la jeune fille en milieu rural.

### **1.3. Questions de recherche**

Hasnaoui (2017, p.108) définit la question de recherche comme : « *la question à laquelle votre mémoire va devoir répondre, elle découle de la problématique que vous avez formulée* ». Elle établit en outre les liens entre les variables à partir de la régression et elle tente d'établir à partir de la comparaison les meilleures variables (Bilola, 2017). Elle se décline le plus souvent en question principale et questions secondaires.

#### **1.3.1. Question principale**

La question de recherche est celle sur laquelle se bâtit l'hypothèse générale (Bengala 2013, p.126). Pour Demez (2011, p.23) la question de recherche est : « *la tension entre le savoir et le non savoir* ». En outre, la question principale de recherche apparait le plus souvent sous forme d'une interrogation directe et partielle. La question de recherche principale de notre étude est la suivante : ***Quelles sont les Approches pédagogiques utilisées pour l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale ?***

### 1.3.2. Questions secondaires

L'opérationnalisation de la variable indépendante de notre étude a permis à la lumière du cadre théorique de notre étude de mettre en lumière trois questions de recherche secondaire formulées ainsi qu'il suit

**Q.S.1.** *L'approche pédagogique basée sur l'apprentissage expérientiel en zone rurale influence-t-elle l'initiation culinaire de la jeune fille ?*

**Q.S.2.** *La pédagogie mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale impacte-t-elle sur l'initiation culinaire de la jeune fille ?*

**Q.S.3.** *La pédagogie axée sur l'étayage en zone rurale favorise-t-elle l'initiation culinaire de la jeune fille ?*

### 1.4. Objectifs de recherche

De l'avis de Dewey (1983, p.133), « avoir un objectif, c'est avoir l'intention de faire quelque chose et percevoir la signification des choses à la lumière de cette intention ». Cela suppose qu'on a une base à partir de laquelle on peut observer, choisir et ordonner les objets et nos propres capacités ; qu'on a une activité intentionnelle contrôlée par la perception de faits et leur relation les uns avec les autres ; qu'on a un plan pour sa réalisation. La présente étude s'appuie ainsi sur un objectif général et des objectifs spécifiques.

#### 1.4.1. Objectif général

Selon Leif (cité par Hameni, 2007, p16), l'objectif général est le « *but précis d'une action éducative d'un enseignement* ». Selon le dictionnaire Larousse (2017) c'est un but, un résultat vers lequel tend l'action de quelqu'un, d'un groupe. L'objectif général de notre étude est : ***Analyser les Approches pédagogiques utilisées pour l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.***

#### 1.4.2. Objectifs spécifiques

Dans un souci de congruence avec les questions secondaires formulées, notre recherche a formulé trois objectifs de recherche spécifiques.

**O.S.1.** *Étudier l'influence de l'approche pédagogique basée sur l'apprentissage expérientiel en zone rurale sur l'initiation culinaire de la jeune fille.*

**O.S.2.** *Examiner l'impact de la pédagogie mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale sur l'initiation culinaire de la jeune fille.*

**O.S.3.** *Analyser en quoi la pédagogie axée sur l'étayage en zone rurale favorise l'initiation culinaire de la jeune fille.*

### **1.4.3. Pertinence de l'étude**

Cette étude met l'accent sur la contribution du milieu de vie sur les apprentissages, entre autres, la routine, les habitudes quotidiennes. En effet, l'étude revêt une triple pertinence sociale, scientifique et pédagogique. Sur le plan socio culturel, l'étude propose d'envisager et de considérer l'art culinaire comme une valeur ancestrale importante qui doit être conservée et transmise d'une génération à une autre. La présente étude est une porte, une solution vers la conservation culturelle de l'art culinaire de nos sociétés. Il s'agit en effet d'envisager l'art culinaire comme une valeur sociale et culturelle, Comme l'identité d'un peuple. Ce n'est pas par pur hasard que la France, la chine, l'Italie etc... Sont devenue des géants culturels grâce à leurs gastronomies et leurs arts culinaires.

Sur le plan pédagogique et didactique, cette étude propose une réflexion sur de nouvelles approches pédagogies qui ont fait leurs preuves et ont démontré leur efficacité dans le domaine de l'éducation. En effet, en éducation extra-scolaire, dans un contexte marqué par des acteurs qui n'ont pas toujours la maîtrise des approches pédagogiques formelles, la vicariance, l'expérientiel et l'apprentissage sociale apparaissent très souvent comme des démarches pédagogiques palliatives que ces acteurs utilisent sans toutefois en avoir conscience. L'apprentissage social tel que perçue par Bandura (1963), apparait comme une porte de sortie pour l'éducation extrascolaire dans un contexte d'éducation informelle. Dans le même sens, Dewey (1938), soutient que l'apprentissage social est porteur de nombreuses vertus.

Enfin, sur le plan scientifique, les études sur l'art culinaire aujourd'hui sont de plus en plus diversifiées. L'art culinaire et la gastronomie sont aujourd'hui inscrits dans le patrimoine mondial de l'UNESCO. Ce qui fait de l'art culinaire un sujet scientifique important.

## **1.1.DELIMITATION DE LA RECHERCHE**

La présente recherche sur le plan thématique est inscrite dans le champ des sciences de l'éducation, principalement celui de l'intervention, orientation et éducation extra-scolaire. L'étude

s'inscrit dans le champ de l'éducation extra-scolaire. En effet, La présente étude met l'accent sur le rôle que peut jouer une éducation incidente sur la formation à l'art culinaire de la jeune fille. Jusqu'ici, la principale éducation considérée est l'éducation formelle transmise dans un cadre institutionnel tel que l'école. Toute autre éducation reste ignorée alors qu'elle constitue un véritable vecteur d'éducation, de formation parfois un des plus important même si elle ne s'acquiert pas dans le cadre institutionnel tel que l'éducation culinaire, l'éducation de l'habillement.

La temporalité de la présente étude repose donc sur l'importance qu'elle remet sur l'éducation non institutionnelle, dans un contexte marqué par la mise en lumière d'approches pédagogiques qui se veulent approches par les compétences. Surtout lorsqu'on sait que la société est non pas seulement un vecteur d'éducation, surtout pour ces jeunes filles qui non pas accès à l'éducation formelle, mais également, la société reste le principal réceptacle des produits de l'éducation formelle. Il est donc important de mettre un accent sur l'impact de l'éducation incidente afin de mieux l'encadrer.

Sur le plan géographique, la présente étude sera menée au Cameroun, dans la région de centre Cameroun. La localité qui fait l'objet de notre étude est située à cheval entre la région du littoral Cameroun et la région du centre.

**CHAPITRE 2 : FACTEURS PEDAGOGIQUES DE L'INITIATION  
CULINAIRE DE LA JEUNE FILLE EN MILIEU RURAL**

La tâche dans le présent chapitre consiste à ressortir les aspects théoriques et conceptuels de notre étude. Cette théorisation consiste dans un premier temps à faire une clarification conceptuelle qui doit orienter le lecteur dans la compréhension du sens donné à chaque notion et à chaque concept du sujet. D'après le dictionnaire *Larousse* (2010), « *un concept est un contenu de pensée, qui, lorsqu'il est appliqué à un objet, peut former une proposition* ». Parlant de la théorisation, Aktouf (1987) affirme « *le fait de ne plus seulement esquisser les contours d'une situation ou des éléments d'un problème, mais de les intégrer et de les articuler avec l'ensemble de leurs tenants et aboutissants à l'intérieur du corps conceptuel que l'on a retenu comme cadre théorique* ».

Cette théorisation permet donc d'établir un lien avec la problématique de cette recherche. À cet effet, il s'agira de présenter d'abord les concepts qui tournent autour de cette étude, puis il sera question de faire l'état des connaissances sur le sujet, encore appelée revue de la littérature. Enfin, le présent chapitre abordera les questions théoriques liées aux théories qui fondent cette étude et qui vont orienter vers la construction des hypothèses de cette recherche.

## **2.1. Analyse conceptuelle**

Du point de vue de Rousseau (1966), autant de fois que l'on utilise un concept, l'acception qu'on lui donne soit suffisamment déterminée par les idées qui s'y rapportent, afin que chaque période où ce mot se trouve lui serve. Pour Durkheim (1895, p. 62), il est important de « *définir les choses dont il traite, afin que l'on sache et qu'il sache bien de quoi il est question*. Cette définition des concepts est selon lui la première et la plus indispensable de toute preuve et de toute vérification. C'est par cette définition initiale qu'est constitué l'objet même de la science, celui-ci sera une chose ou non, suivant la manière dont cette définition sera faite. Le sens et l'orientation d'un terme ou d'une expression sont généralement déterminés par le contexte dans lequel ce dernier est utilisé.

### **2.1.1. Analyse du concept d'approches pédagogique**

**L'approche** est d'une manière générale *une manière d'aborder une question, un problème*. Selon Larousse, **une approche** est polysémique et peut donc renvoyer à *une action, une manière d'aborder un sujet, un problème*. C'est en outre « *le mouvement par lequel quelqu'un, un véhicule s'approche de quelqu'un ou de quelque chose* ».

Autrement dit, c'est *la manière d'envisager ou de traiter une question*. **Une approche** peut donc avoir deux définitions en fonction de l'angle sous lequel on se situe. Dans un premier temps, **l'approche** fait référence à *une méthodologie générale, c'est-à-dire comment conduire la recherche*. Dans un second temps **l'approche** constitue un paradigme plus global qui consiste à *partager une même méthodologie pour des objectifs communs et des éléments théoriques*.

**La pédagogie** selon le Littré est définie comme étant la science de l'éducation. Selon le Larousse, la pédagogie est *une pratique éducative dans un domaine déterminé et l'aptitude à bien enseigner*. La pédagogie, depuis l'antiquité, est associée à l'enseignement donc à l'éducation. Platon (cité par Guilo, 1968, p.34), aborde le principe de l'éducation : *L'homme libre ne doit pas apprendre en esclave, car si les travaux corporels pratiques par la force ne font aucun mal au corps, les leçons qu'on fait entrer de force dans l'âme n'y demeurent pas*.

Pour Houssaye (2001, p.23), la pédagogie est « *l'enveloppement mutuel et dialectique de la pratique éducative* ». Les conceptions ci-dessus permettent d'envisager la pédagogie comme étant un ensemble de théories, de modèles, de principes qui permettent la transmission des savoirs, des savoirs faire, de savoir être. La pédagogie permet donc aux professionnels, de mettre en action la pratique et la théorie. Le développement de la pratique peut se faire entre pairs.

L'approche pédagogique est ainsi perçue comme la manière par laquelle la situation pédagogique est abordée, c'est le cadre conceptuel et méthodologique qui explicite, guide et anticipe les processus et les résultats de l'éducation. Chaque approche ne postule pas les mêmes visions, le même rapport au monde. Les différentes approches présentées ne sont pas exclusives les unes des autres.

### **2.1.2. Analyse de la notion d'initiation.**

Selon le dictionnaire Le Robert, c'est l'action d'initier, de donner ou de recevoir les premiers éléments d'un art, d'une technique... du point de vue étymologique, l'initiation (du latin : *initiao*), lors d'un rite de passage est le processus par lequel un novice acquiert un statut social ou spirituel plus élevé par l'acquisition de connaissances ou l'admission aux activités particulières d'une communauté religieuse, d'une société secrète ou d'un groupe. D'une façon plus générale, le terme désigne l'accession à la connaissance préliminaire d'une science, d'une profession, d'un art.

### 2.1.3. Définition du concept de Jeune fille

Du point de vue étymologique, la notion de jeune vient du latin populaire « *juvenis* » et du latin classique « *juvenis* » qui signifie qui est peu avancé en âge. D'après le dictionnaire *Larousse*, la notion de **jeune** désigne une personne qui est dans la jeunesse, qui appartient à la jeune génération. Pour Kodorowsky (1986), **la jeunesse** se définit aujourd'hui comme la période de passage entre l'enfance et la vie adulte. Mais qui raconte l'histoire des âges de vie, sinon un ordre social où chacun doit tenir sa place.

La jeunesse est d'abord la dimension biologique et culturelle de cette période de vie. Il est question ici des différentes étapes psychobiologiques du développement moteur, du langage, des signes physiques de puberté mais aussi, de la construction symbolique de cette période de la vie qui est marquée par un ensemble d'évènements sociaux, pour lequel on peut retenir le terme de « **puberté sociale** ». Définir les jeunes, c'est les appréhender tout à la fois du point de vue de leur groupe générationnel, de leur groupe social, de leur groupe ethnique.

Du point de vue de Prost (1995), la jeunesse est une réalité sociale. En d'autres termes, chaque société historiquement déterminée produit sa ou ses jeunesses. C'est dire que la jeunesse est le résultat d'une organisation sociale des âges de vie, une organisation qui détermine le calendrier et les modalités de passage d'un âge à un autre, en même temps que les rôles d'âges c'est-à-dire des comportements considérés comme normaux de la part des jeunes et attendus comme tels par tous les membres de la société ; qu'ils soient du même âge, plus jeunes ou plus vieux. Pour Vulbeau (1994), la période de jeunesse ne serait plus considérée comme une étape mais, comme un processus de construction longue qui vient en partie se superposer à celui des adultes. En somme, une jeune fille est une jeune personne de sexe féminin, dont l'âge indéterminé se situe entre l'enfance et l'adolescence.

### 2.1.4. Analyse du concept Art culinaire

On entend par art culinaire l'ensemble des méthodes, de pratiques employées en cuisine. Ce sont en d'autres termes des techniques de transformation, de conservation, des aliments et de présentation des mets. Elle désigne entre autres le genre de méthode, de moyen, de recette, ou d'opération dont un cuisinier a besoin. C'est en outre, l'ensemble des techniques de préparation des aliments appliquées à la cuisine. C'est donc de manière générale, l'ensemble des techniques de préparation d'un aliment en vue de sa consommation par les êtres humains.

## 2.2. Revue de la littérature

Selon Fonkeng, Chaffi et Bomda (2013), lorsqu'une recherche est entreprise ou une question de recherche posée, il ne faut jamais se comporter comme le premier à l'avoir identifié. Il est donc question dans cette partie de procéder à une revue, un recensement des travaux qui servent de base, de fondement à la présente étude.

### 2.2.1. Le Cameroun : une mosaïque culinaire

Une étude menée par (Akam et Minche, (2010) ; Mba (2008) ; Njenguoué Ngamaleu (2012), explore la psychologie des mets traditionnels camerounais dans un contexte d'acculturation et d'inter culturalité. Il se trouve que les aliments traditionnels constituent des matériaux de construction des identités ethniques, même si certains mets ne sont toujours consommés de manière régulière ou positivement appréciés. La patrimonialisation des aliments est un processus qui ne peut ignorer les savoirs profanes en la matière, vu qu'elle appelle aussi à une éducation populaire, sans doute, le volet alimentaire peut servir de socle à la promotion du vivre ensemble au Cameroun.

La remarquable diversité ethnique et linguistique du Cameroun (Akam et Minche, (2010) ; Mba (2008) ; Njenguoué Ngamaleu (2012), mentionnent que cette richesse peut se rapporter à l'alimentation aussi à travers les plats dits traditionnels. Les mets traditionnels, d'un point de vue psychosocial, au même titre que la langue, les croyances, les cultes, les modes vestimentaires pour ne citer que ceux-là, peuvent servir de matériaux de construction de l'identité ethnoculturelle, entendue comme la perception qu'un individu a de lui-même en tant que membre d'un groupe ethnique précis (Tajfel, 1978 ; Tajfel et Turner, 1979 ; Stets et Burke, 2002).

Après une analyse des mets traditionnels, le top sept des mets traditionnels du Cameroun que les participants interrogés lors de l'étude apprécient sont : le *Ndolè* (Littoral), l'*Okok*(Centre), le *Bongo Tchobi* (Littoral), le *Koki* (Ouest), le *Sanga* (Centre), l'*Ekwang* (Sud-Ouest). Aussi, nous observons que 63,5% des participants trouvent que les mets traditionnels de leur région d'origine sont riches en huile, ce qui implique qu'ils exposent les consommateurs au risque de prendre du poids ; (63,50%), sans doute parce-que riches en matière grasse. En clair, 42,80% sont d'avis que leurs mets traditionnels sont dangereux pour la santé s'ils sont consommés sur la base journalière. Le fait que 75,60% des participants estiment que leur temps de cuisson est très long, reste une caractéristique négative et préjudiciable attribuée à nos mets traditionnels. Il n'y a tout simplement plus assez de temps pour concocter nos mets traditionnels.

Près de 80% des participants prétendent que leurs mets traditionnels sont très appréciés par des Camerounais des groupes ethniques de non- appartenance. De même, ils estiment à près de 70% qu'ils ont un attrait esthétique indéniable sur un buffet. Le fait d'indiquer que les cuisines modernes ne sont pas les plus idoines pour les préparer (66%) semble marquer un désir d'exclusivité valorisante. C'est l'estime de soi qui est promue à travers les repas traditionnels, symboles identitaires à travers les enjeux inter-ethniques socialement valorisés. Parlant de l'accessibilité, près de 57, 5% participants sont d'avis qu'on ne trouve pas couramment les mets traditionnels de leur région d'origine dans les restaurants, et quand bien même ils y sont, près de 70% pensent qu'ils sont coûteux. Pour 40%, leur consommation devient une question d'occasion.

Pour ce qui est de « l'ingénierie artisanale », pour plus de 75% de l'échantillon, il ne fait l'ombre d'aucun doute que les ingrédients pour faire les plats traditionnels sont disponibles dans les marchés mais, encore faut-il savoir réussir la préparation qu'un peu plus de 81% de participants considèrent d'abord comme une œuvre du foyer traditionnel à base de feu de bois. Les techniques de cuisine modernes ne sont pas envisagées comme outils qui donnent aux mets traditionnels leur « vraie saveur ».

Près de 55% des répondants indiquent que les plats traditionnels sont plus consommés en famille que les autres. 20% disent ne pas réclamer les mets traditionnels qu'ils ont mis du temps sans consommer. Par conséquent, près de 90% des répondants affirment avoir été habitués à manger les mets traditionnels dès l'enfance et en famille. 49% des répondants estiment que les mets traditionnels sont mieux réussis au village qu'en ville et presque, 77% de participant trouvent qu'en la matière, les femmes des générations précédentes les préparent mieux que celles des plus jeunes. Les talents culinaires traditionnels sont opposés à toute adaptation ou ajustement à la modernité. Pour les personnes concernées, il s'agit de se donner une certaine peine pour confectionner ces plats qui ne pourront pas aisément se conserver au frais par la suite.

Par la suite, 31,70% des répondants trouvent que les mets traditionnels de leur région d'origine sont riches en sels, par conséquent est un atout pour la santé ; par contre, l'apprentissage de leur cuisson dans des cadres formels constitue une gageure pour 33,30%. Enfin, ils sont 35,80% qui trouvent les mets en question sont salissants pour ce qui est du facteur « propreté ». Ce que les Camerounais considèrent comme mets traditionnels servent d'éléments d'identification des

groupes ethniques. Ils permettent de construire une identité sociale positive même si tous ne sont pas consommés régulièrement.

Si les mets traditionnels ne sont pas généralement considérés comme riches en sel et en sucre, leur teneur en huile fait l'objet d'appréhensions. La modernisation de leur préparation, la croyance qu'ils conservent toute leur saveur lorsqu'ils sont cuisinés de façon artisanale persiste. L'appréciation des mets traditionnels des groupes ethniques de non -appartenance permet de valoriser divers plats qui semblent passer au statut des mets nationaux. Le patrimoine alimentaire comme un vecteur de cohésion, d'intégration nationale, d'acceptation, et de valorisation de la différence par les communautés culturelles. La patrimonialisation est aussi un phénomène d'appropriation par le peuple de son héritage culturel grâce au bénéfice d'une éducation populaire et un changement d'attitudes à travers la vulgarisation des savoirs éducatifs. Les mets traditionnels assurent l'acceptation et la valorisation des différences inter ethniques. L'art culinaire apparaît entre autres comme un facteur qui permet de se maintenir en santé.

Le lien entre la santé et la nutrition est incontestable, la manière dont les gens s'alimentent à une influence sur leur état de santé. Avec l'évolution mondiale, la santé et la nutrition sont largement médiatisées et font l'objet d'une attention particulière dans les ménages. Depuis l'époque de nos mères, nous sommes passés du modèle « nutritionnel » qui fait plus attention à la santé, à l'équilibre alimentaire qu'au bourrage d'estomac avec une cuisine copieuse, riche en matière grasse, sucres, sels, très longues les impératifs de l'époque étant tout autres. De ce qui précède, la cuisine n'apparaît plus une obligation comme dans le passé avec nos mères. La cuisine n'a pas fait l'objet d'une transmission formelle de la part des mères. Les jeunes filles ont eu le choix de s'y intéresser ou pas. Avec l'évolution des modes de vie, on assiste plus à une diversification des pratiques culinaires (simplification) selon les moments, circonstances, envies.

### **2.2.2. Spécificités culinaires par région au Cameroun**

La cuisine Camerounaise est quelque peu régionalisée. Les spécificités culinaires dans la région du Centre du Cameroun de manière plus générale, présente une diversité culinaire. En effet, les plats typiques sont le *kpwem*, le *ndombanam*, le *namwondo* et l'*okok*. Le *kpwem* est préparé à base de feuilles de manioc pilées mélangées au jus de noix de palme Il s'accompagne en général de *bananes plantain* (moins sucrées et plus pâteuses que le fruit), de *macabo* (une variété de tubercule

qui se cuisine comme les *pommes de terre*), de *bâtons de manioc* ou de *manioc*. C'est un plat très nourrissant, qui constitue l'alimentation de base de la majorité de la population et qui est réputé pour augmenter la longévité de celui qui en mange. Le *ndombanam*, quant à lui, est servi dans la plupart des restaurants de Yaoundé. Il s'agit de poisson ou de viande, mélangé à de la purée d'arachides, le tout cuit à l'étouffée dans des feuilles de bananiers. Le *nam wondo* est une sorte de *ndomba nam* (mais on remplace parfois la pâte d'arachide par des concombres), accompagnée de *miondos* ou *bobolos* (petits bâtons de manioc) ou de *macabo*. Enfin, l'*okok* est un plat végétarien, à base de feuilles de gnetum cuites dans du jus de noix de palme, auxquelles on ajoute des arachides écrasées.

À Douala, dans la région du Littoral- Cameroun, l'un des plats traditionnels le plus répandu est sans aucun doute le *ndolé*. C'est un plat relativement long à préparer et proche du *kpwem*. Il est à base de légumes cuits dans de la pâte d'arachide, avec des crevettes séchées ou fraîches, de la viande et du poisson. Vous pourrez aussi essayer le *mitumba*, sorte de pain de manioc qui accompagne souvent les grillades de poissons. À l'Ouest Cameroun, en pays Bamiléké, le plat typique est le *nkui*, une soupe gluante au goût étrange, en général de couleur beige, qui se prépare en principe avec douze (12) condiments (ou gombos) et que l'on accompagne de couscous de maïs. Dans la région du Nord-Ouest, les restaurants proposent du *Achu*, un Pilé de *taro* (tubercule) assaisonné d'une sauce à base d'huile de palme et d'épices, du *Eru* accompagné de *Tapioca* ou *Water fufu* et du *Corn tchap*, plat de maïs bouilli et salé, accompagné de haricots, de tomates et d'épices.

Si vous voulez commander du couscous de maïs dans cette région anglophone, il vous faudra parler le pidgin et demander du " *fufu corn* ". Et si vous voulez des légumes pour l'accompagner, ajoutez " and some *Ndjama-Ndjama* ". Le Sud est surtout connu pour ses nombreux et délicieux desserts à base de fruits exotiques le plus souvent : noix de coco, bananes, ananas, papayes, oranges, goyaves, etc. Vous pourrez aussi y déguster du manioc en croquettes, des gâteaux à la noisette, du poulet aux graines de courge, des crevettes grillées de la Lobé, de la salade de carottes et de pamplemousses, ou bien encore *dunjaha* (poisson aux mangues). Chez les Bulu, les Ntoumou et les Fangs, vous pourrez manger de la sauce de " *ndo'o* " (noix de mangue sauvage) à la viande de gibier, accompagnée de plantain pilé.

Enfin, dans le nord du pays, les plats traditionnels sont le plus souvent à base de mil (comme le mil frais au lait), de maïs et de sorgho (comme la crème au sorgho, plat *foulbé*). Pour accompagner les plats de bœuf, de poulet ou de poisson (notamment le poisson Kotoko ou le poisson à l'oseille, un autre plat foulbé), on vous proposera peut-être une sauce aux graines de concombres (plat *Mousse*) ou de la courge aux haricots. Le Cameroun est un pays où l'on mange bien, partout... La cuisine camerounaise est très diversifiée et c'est un vrai plaisir de consommer les fruits et légumes locaux (oranges, bananes, bananes plantain, manioc, arachides ; zébus, les poissons comme la sole, le bar ou le capitaine). Ce pays est l'un de ceux qui produisent le plus en Afrique. Finalement, la principale chance des Camerounais est d'avoir une agriculture assez efficace. Bien sûr, leur pays n'est pas devenu le grenier d'Afrique tant espéré mais, presque tous arrivent à manger à leur faim. Il existe aussi tout un éventail de restaurants où l'on peut être servi toute la journée. Dans lesquels certains mets traditionnels ont disparu pour laisser la place aux mets européens ou asiatiques. Au Cameroun plus qu'ailleurs, on peut manger partout. Chaque hôtel, chaque parc ou attraction possède son petit restaurant. Manger au Cameroun est un vrai plaisir.

### **2.2.3. La cuisine : un élément pour construire les identités (Sylva et Beagan, 2011)**

La cuisine nous permet de reproduire des liens familiaux c'est le cas par exemple lorsqu'on mange un plat traditionnel en famille cuisiné à partir d'une recette ancestrale. (La cuisine permet de reproduire le lien familial tant dans les dimensions symboliques que biologiques ; elle permet aussi la construction des identités collectives.

La cuisine est l'ensemble des opérations symboliques et des rituels qui, s'articulant sur des actions techniques, participent à la construction de l'identité alimentaire d'un produit naturel en le rendant consommable (poulain, 2013 (2002). P 233). Cette définition symbolise et matérialise l'acte de cuisiner, en plus, elle implique la conception de la cuisine comme une action, que l'on peut lier à sa dimension performative et qui, par ce fait, se prête à une approche interactionniste symbolique. Elle pose aussi l'existence d'un processus de construction d'identités alimentaires de produits naturels en produits consommables.

Par la cuisine, les individus peuvent communiquer des sentiments à ceux qu'ils nourrissent (observation faite par Alain Girard) elle est ici considérée comme un langage. L'inscription du langage dans l'espace social de l'activité langagière et ses effets [sont de] : représenter et symboliser le monde (les vivants les objets et les processus), agir sur le monde les sujets et relier

ces derniers (Leumdorfer, 2010). La cuisine et la nourriture, bien qu'elles ne soient pas toujours considérées comme un langage, peuvent néanmoins dans certains contextes d'interactions « représenter », et « symboliser » le monde, « agir » sur celui – ci et ses sujets et « relier » ces derniers. Exemple : en cuisinant un plat fait maison, avec amour, en le servant à un être cher, ce plat devient un signe représentant un sentiment réel. Dans une perspective saussurienne, le signe, unité de la langue, est composé d'un signifiant et d'un signifié : « *le rapport entre les objets du monde et les objets symboliques s'effectue par la médiation du signe* » (Leumdorfer, 2010, p. 21).

Ainsi, la nourriture représente ici un signe, son signifié étant une abstraction intellectuelle, par exemple l'idée de l'amour, et son signifiant par exemple une matérialité sonore. Le plat est ici un lien social et affectif, car reliant des individus entre eux et à des sentiments. La « symbolique de la cuisine, mieux de la gastronomie est son association à une conscience d'appartenance à un groupe, d'une conscience d'appartenance à une culture commune, et, à cet effet elle apparait comme constitutive d'un patrimoine à préserver et à transmettre aux générations futures ». (C Sergo, 2011, p. 16). Le mot **gastronomie emprunté** au grec, reliant « gastro », ventre, avec « Nomos » règle, loi, ou norme pour signifier l' « *art de régler l'estomac* ».

### ***2.2.3.1. L'art culinaire : une représentation culturelle et traditionnelle***

Chacun se représente la cuisine traditionnelle selon son vécu, pour certains, c'est cette cuisine des grands parents, notamment de la grand – mère, la cuisine familiale. Pour d'autres c'est la cuisine de la mère qui souvent tient la recette de sa mère à elle. Nous dirons que pour la majorité, la cuisine traditionnelle est une cuisine d'époque et qui s'est transmise ou se transmet de génération en génération. C'est une cuisine évocatrice des souvenirs, néanmoins si certains continuent à perpétuer cette tradition culinaire, d'autres par contre ne trouvent pas cela nécessaire. Avec la mondialisation, certains trouvent que cette cuisine demande beaucoup de temps c'est une activité chronophage qui nécessite beaucoup de temps que nous n'avons pas de nos jours.

De plus, la modernité aidant, nous n'avons pas aujourd'hui besoin de passer des heures interminables en cuisine car tout est fait pour nous faciliter la tâche avec la venue d'internet où nous pouvons apprendre à cuisiner plus besoin de mémoriser des recettes, de les écrire, les plats express cuisinés et livrés à domicile, avec pour conséquence la disparition du patrimoine culinaire ancestral. Il est bien connu des anthropologues que les goûts alimentaires ont comme fonction d'affirmer son appartenance à un groupe ou inversement, de s'en dissocier (Fischler, 1990 ;

poulain, 2013 ; richards, 1948). Dans le contexte actuel où nos participants valorisent une « ouverture sur le monde » et un goût pour la variété, aimer manger de tout, surtout lorsqu'on est invité chez l'autre, facilite l'acceptation qui, chez nos participants, prend ancrage dans les valeurs liées à l'autonomie et à la capacité de faire des bons choix individuels.

### **2.2.3.2. Transmission des valeurs culinaires : apprentissage, coopération, communion.**

Il s'agit, de transmettre les valeurs culinaires aux enfants, en dehors du fait qu'elle permet de s'ouvrir au monde, (en mangeant ou en cuisinant plusieurs variétés), outre cela, savoir cuisiner est important, car cela permet de « *se débrouiller dans la vie* » ça fait partie des connaissances de base pour devenir un adulte autonome. Aussi, cela permet de bien s'alimenter. En outre, cuisiner avec ses enfants est une forme de transmission d'enseignements informels, les parents en profitent pour susciter le développement des habiletés de leur enfants ainsi que des compétences académiques comme : les mathématiques, les techniques de bases de la cuisine, les enfants développent à la fois des habiletés culinaires, gustatives, et académiques (la capacité à patienter, être méthodique, à se tenir, habiletés à être prudent, précis, les mélanges, découvrir les textures).

Par ailleurs, cuisiner c'est aussi un moment d'échange, de communication entre parents et enfants car, il partage non seulement une même activité mais aussi des sensations et des réflexions (l'odeur d'un mélange, casser des œufs etc.). Cuisiner avec ses enfants peut aussi pour des enfants ayant un trouble de langage ou un retard de langage aider à améliorer cela inconsciemment et aussi développer la motricité fine (la motricité fine correspond à l'ensemble des mouvements précis, coordonnés et contrôlés des mains et des doigts que l'on va mobiliser dans le but d'accomplir un geste volontaire ; ces mouvements sont essentiels pour l'autonomie au quotidien : manger s'habiller, tenir un stylo...). En somme, cuisiner avec ses enfants permet de développer plusieurs acquis, c'est une occasion de communication autour d'une activité productrice, parents et enfants mettent la main à la pâte pour l'atteinte d'un objectif commun.

### **2.2.4. Les spécificités de l'art culinaire (Fischler, 1993)**

La transmission s'étend ici au niveau du goût, de la sélection des produits (frais), la convivialité (dimension sociale) partager un repas en famille ou entre amis. En outre, l'équilibre alimentaire et la nutrition font aussi l'objet de cette transmission (préoccupations de santé). Au regard de ce qui précède nous pouvons dire ici que la transmission culinaire englobe plusieurs aspects, elle ne se limite pas à transmettre des techniques culinaires mais embrasse aussi les

(recettes, savoir-faire, valeurs, etc.). Le champ de la transmission est donc vaste et met en jeu de manière globale le rapport à l'alimentation. En effet, au regard de l'évolution de nos sociétés qui s'accompagne de l'évolution des comportements alimentaires avec la progression des aliments élaborés, transformés (aliments industriels) ayant pour conséquence le déclin des produits traditionnels ; il serait important de combiner la transmission des savoir-faire culinaire avec la transmission d'habitudes de consommation spécifiques.

De la transmission à l'apprentissage : Que signifie faire la cuisine dans l'esprit des femmes rencontrées, comment décrivent t'elles la cuisine de leurs mères ? à l'inverse, quel regard les mères portent t'elles sur les pratiques et les compétences culinaires de leurs filles ? Les deux générations en présence ont t'elles la même vision de l'activité culinaire ? Ici encore l'on évoque peu les techniques culinaires, mais beaucoup plus les dimensions sensuelles, intuitives, conviviales voire « magique » et « alchimique », de la cuisine. Savoir faire la cuisine revient alors à être capable de s'affranchir des livres et des recettes écrites, c'est « se lancer », innover, être créatif audacieux et spontané, au gré de ses envies et ...du contenu de son réfrigérateur. Savoir cuisiner permet de « se faire plaisir en faisant plaisir ». En créant des moments de partage et de convivialité.

Il est à noter que pour les mères, savoir faire la cuisine relève du naturel de l'innée. À contrario, chez les jeunes filles, cela se révèle un peu plus compliquée car, pour elles, savoir faire la cuisine c'est maîtriser les bases sans ces bases la cuisine devient une tâche ou une activité qui génère des appréhensions, des doutes. Chez la jeune fille on se pose la question de savoir si ce doute n'est pas le fait de ne pas avoir eu l'occasion pour certaines parmi de cuisiner avec leur mère pendant leur enfance. La transmission culinaire aurait pour effet via l'observation et la participation ponctuelle et progressive des enfants, de dédramatiser la cuisine en rendant visible, accessible, certains gestes « *tours de mains* » et certaines pratiques qui si non peuvent être perçues comme difficiles ou « *hors de portée* ».

Les filles semblent apprécier le talent culinaire de leur mère qu'elles jugent pour certaines traditionnelles, simple, copieuse bref, la cuisine maternelle est perçue ici comme une « bonne cuisine » saine, équilibrée, peu grasse. Les mères par contre ne tiennent pas le même discours lorsqu'elles sont interrogées sur le savoir-faire culinaire de leur fille : « elles se débrouillent » disent t'elles dans la majorité en justifiant ceci par le fait que leurs filles ont beaucoup à faire et n'ont pas assez de temps à consacrer à la cuisine. Le mode de vie actuel n'est pas pareil que celui d'hier ; les

mères sont fières de l'autonomisation acquise par leur fille en matière culinaire même comme cela reste ambivalent. « *D'un côté elles sont contentes, de l'autre elles aiment à rappeler que leurs filles continuent à les appeler quand elles ont besoin d'un conseil* ».

### **2.2.5. Approches pédagogiques dans l'initiation à l'art culinaire en zone rurale (Fichler, 1993)**

Selon Fischler (1993), « *l'initiation ou la formation culinaire s'opère de moins en moins dans la famille d'origine et de plus en plus au contraire au moment où l'on quitte cette famille pour s'installer seule ou en couple* ». (p.15). Pertinence et signification du terme « transmission » dans notre texte : « *la cuisine et l'alimentation sont des lieux de transmission potentielles d'apprentissages* ». Savoir faire la cuisine, c'est disposer un capital de connaissances et de savoir-faire susceptible d'être transmis d'une génération à une autre et en particulier de mère en fille.

Or, ici, les mères et les filles ne parlent pas de transmission, car les mères n'ont pas l'impression d'avoir eu à transmettre un savoir faire culinaire à leurs filles, idem pour les filles qui ne pensent pas avoir reçu un savoir-faire culinaire de leurs mères. Elles ne font pas mention d'une « transmission » de manière formelle mais plutôt à des échanges de contacts allant de « *l'observation passive à la participation active* » (p. 19). Deuxièmement, les mères ne parlent pas de cuisine comme un domaine dans lequel elles auraient déployé une stratégie de transmission, une pédagogie visant à transmettre l'art culinaire à leurs filles tel qu'on l'observe dans l'éducation formelle. L'apprentissage mieux la transmission s'est déroulée ici de façon « naturelle » sans rien forcer. Bien que n'étant pas formelle, la transmission culinaire dans ce cas n'en demeure pas moins une « éducation » au même titre que la politesse, la lecture ...seulement, les résultats de ces apprentissages sont perceptibles à long termes quand l'enfant acquiert son autonomie ou alors se met en couple.

Notons aussi que les enfants issus des familles nombreuses étaient plus contraints à participer aux activités culinaires car n'ayant pas le choix par rapport aux familles moins nombreuses. En outre, le manque ou l'absence de transmission s'explique par le fait que certaines mères n'auraient elles-mêmes pas reçues cette éducation de leur maman entraînant ainsi le manque de transmission générationnelle ou pas. D'autres facteurs tel que le manque d'intérêt personnel pour la cuisine, des contraintes quotidiennes liées à la vie (emploi, étude...) peuvent aussi expliquer ce manque ou absence de transmission.

Apprendre en observant : L'observation est ici le premier stade de l'implication culinaire : les enfants observent leur mère faire la cuisine, ils participent ensuite de manière plus active en étant associés à certaines tâches sous la surveillance directe de leur mère ou d'un adulte, et acquièrent une certaine autonomie. L'apprentissage culinaire se fait le plus souvent en observant, cette observation est le plus souvent passive, inconsciente, l'enfant voit sa mère cuisiner mais ne la regarde pas de façon attentive dans le but de mémoriser les faits et gestes de la mère. Cette observation passive se déroule très souvent au cours des échanges entre mère et fille dans la partie cuisine le plus souvent réservée aux femmes. Aussi, si certaines mères papotent avec leurs filles dans l'espace cuisine, d'autres par contre préfèrent y être seules en toute intimité. Certaines conditions influencent ses échanges entre mère et fille entre autres le fait d'habiter à la ville où à la campagne, femme au foyer, célibataire, celles travaillant ainsi que la taille de la cuisine selon que celle-ci soit grande ou pas.

#### **2.2.6. Rôle des grands parents notamment de la grand-mère dans la transmission culinaire**

Si le rôle de la mère est incontestable dans ce processus de transmission, les grands parents ne sont pas en reste nous notons de plus en plus la figure de la grand-mère dans l'évocation des différents souvenirs de la part des interviewés (mères, filles). Selon Chauffaut (1990), dans son travail sur les relations entre générations « l'une des principales fonctions des grands parents est la transmission ». Ceci trouve son sens dans le fait que les grands parents disposent en général de plus de temps que les parents se faisant, ils associent plus les petits enfants dans leurs différentes activités de façon plutôt formelle en y mettant toute leur énergie. La transmission est ici générationnelle car elles sont dépositaires de l'héritage culinaire familial surtout celle des plats traditionnels.

Nous constatons ici que l'on parle moins de transmission des techniques culinaires entre mère et fille, la transmission ne se focalise pas sur les techniques culinaires les mères se contentent de transmettre simplement des recettes à leur fille, s'appesantissent plus sur le côté (organisation, comment rattraper une sauce, comment utiliser un ustensile de cuisine.). la transmission dans ce cas n'est pas formelle.

### 2.2.7. L'expérientiel dans la formation culinaire

Il s'agit de savoir à quel moment l'on a acquis l'autonomie culinaire et comment se sont déroulées les différentes étapes Ou alors dans quelles circonstances elles se sont mises à cuisiner. Garabuau-mousauoui (1992), a analysé les différents moments de la jeunesse, et en particulier de l'adolescence et montrer comment ils jalonnent un processus d'investissement culinaire. La période pendant laquelle les jeunes vivent encore chez leurs parents : certaines contraintes sont ici imposées donc cette phase est celle de l'imprégnation au sein de la culture culinaire familiale Les premières séparations pour les études par exemple qui se caractérisent par le changement d'alimentation, les jeunes cherchent la facilité, la simplicité les aliments « vite faits » nécessitant peu de compétences et peu de matériel ils font ici leur première expérience culinaire et explorent de nouveaux univers alimentaires. Départ définitif de chez le parent, obtention d'un logement indépendant, cette période est plus propice à la cuisine.

Dans la majorité, cette période est marquée par l'expression « il a fallu que je me débrouille » qui renvoie à faire simple, rechercher la facilité surtout pour celles qui avaient peu d'expériences culinaires en quittant le foyer parental. Ce qui n'est pas pareil pour les mères car cette période coïncidait pour la plupart d'entre elle avec leur mise en ménage « mariage » aux alentours de 20 ans et ces dernières avaient de l'expérience qui leur permettait de s'occuper du foyer. Selon Fischler (1993, p.21), « *l'initiation ou la formation culinaire s'opère de moins en moins dans la famille d'origine et de plus en plus au contraire au moment où l'on quitte cette famille pour s'installer seul ou en couple* ».

Avec l'évolution sociale les modes de transmissions culinaires ne se font plus seulement au sein de la famille comme à l'époque. De nos jours, nous disposons de plusieurs sources d'apprentissages selon les envies et les aspirations de chacun. Tout comme le monde, la cuisine évolue également et s'enrichit des nouvelles découvertes. L'apprentissage culinaire n'est plus circonscrit au temps de l'enfance, de la jeunesse, mais se déroule tout au long de la vie, au gré des circonstances et sous plusieurs formes : échanges et influences multiples mobilisant des ressources multiples (orales, écrites, traditionnelles, modernes). Nous avons aussi l'expérience personnelle partant d'une base connue (essais, tests, adaptations des variantes...) apportant des touches personnelles. (Observation, imprégnation, imitation, participation pendant l'enfance et l'adolescence, expériences personnelles, diversification des sources d'informations (famille et

extra familiale) et mélange syncrétique des influences culinaires à l'âge adulte. Pour Gard (1990, p38), *à la cuisine de sa mère, qu'elle à aimer dans son enfance, la jeune femme apporte bien des modifications par emprunt à la tradition différente de sa belle-mère, sur les conseils de ses collègues de bureau ou en souvenir des dernières vacances à l'étranger.*

Bien que la famille demeure une référence de premier choix dans la transmission culinaire en particulier surtout lorsqu'on y retrouve un membre cordon bleu, l'influence de l'entourage dépasse largement le socle familial : échanges de recettes entre amis et collègues, les livres de recettes, les fiches de cuisine avec leur variante électronique via internet qui sont les sources d'information traditionnelles et modernes. On constate aussi chez la jeune fille une volonté à se détacher un peu des recettes maternelles, de ne pas appliquer au pied de la lettre, de vouloir la moderniser, ajouter sa touche personnelle.

### **2.2.8. La formation culinaire en zone rurale : une activité implicite**

La transmission culinaire ne se représente pas chez les mères et filles comme quelque chose de formalisée et d'explicite, rentrant dans la cadre d'une démarche rationnelle et volontaire d'apprentissage et d'enseignement : l'observation étant le premier stade de la transmission, on apprend et on transmet un peu malgré soi. Par ailleurs, ce qui est transmis ce sont beaucoup plus des valeurs et des représentations que des savoir-faire techniques : si les mères considèrent qu'il est dans leur rôle éducatif de transmettre certaines bases, ce sont bien les valeurs et les représentations associées à l'alimentation qui sont au cœur de la transmission. Difficile donc de dire où commence et où se termine la transmission culinaire : d'une part, les pratiques culinaires sont intimement imbriquées dans les modes de vie, d'autre part, les représentations attachées à la cuisine rejoignent, au-delà de leur contenu culturel, l'univers plus large des valeurs et opinions liées à l'alimentation.

En outre, nous avons observé ici que, quel que soit le « le point de départ », la pratique culinaire évolue au fil des années, par le biais d'un processus d'apprentissage et d'expérience, qui peut intervenir tout au long de la vie, au gré des circonstances. Aussi, de la même manière que les représentations du « *savoir culinaire* » ne se structurent pas autour d'une définition technique de la cuisine : certes, le « *savoir-faire* » et l'expertise interviennent, mais ce sont avant tout les dimensions sensuelles, intuitives, conviviales, voire « *magiques* » et « *alchimiques* », de la cuisine qui sont évoquées.

La diversification croissante des sources d'informations ou d'inspirations sensibles d'une génération à une autre a été ici mis en en exergue. De nos jours l'attitude des jeunes générations démontre un certain recul, loin de toute auto – culpabilisation : après tout, elles se mettront à la cuisine le jour où elles en auront envie ou besoin et auront à leur disposition un grand nombre de sources d'information et d'apprentissage pour y parvenir. Nous avons aussi noté l'ouverture sur des nouveaux univers culinaires, de nouveaux goûts les cuisines venues d'ailleurs. Les changements combinés à l'évolution générale des modes de vie et de consommation, nous emmènent sur une diversification des pratiques culinaires : elles deviennent plus « volatiles », variables selon les moments, les circonstances, les envies, et aussi plus difficiles à codifier et à prévoir. La jeune génération souhaite maîtriser l'utilisation de son temps, quitte à choisir certains repas (lorsque l'alimentation n'est pas un « *moment prioritaire* ») et à passer du temps à cuisiner par envie. Les modalités de transmission et d'apprentissage culinaire se font par observation et participation progressive des enfants à la préparation des repas.

### **2.2.9. La jeune fille dans l'initiation culinaire en zone rurale**

Bien que la famille soit l'institution par excellence de la transmission des valeurs et des usages dans laquelle l'apprentissage par imitation reste prépondérant, elle montre des limites dans cette apprentissage, Raison pour laquelle les institutions d'enseignements prennent la relève dans le but de compléter cet apprentissage, sur laquelle compte non seulement les parents pour former les jeunes, mais aussi l'ensemble de la communauté afin de former les jeunes selon les principes partagés.

L'école à travers l'instruction ouvre à une connaissance de l'être et du paraître à travers les cours spécifiques, des programmes dédiés. C'est le cas ici des programmes d'enseignements ménagés, l'éducation familiale, ou de l'économie domestique qui ont été conçus. ( nous pouvons assimiler ces programmes aujourd'hui à : l' éducation sociale et familiale (ESF) ; Industrie d'habillement ( I H ) et bien d' autres programmes d'enseignements que nous observons dans nos lycée et collèges d'enseignements techniques et générales ) et qui visent tout aussi à éduquer les enfants sans discrimination de sexe à améliorer les conditions de l'équilibre familial , l'épanouissement individuel et du bien-être social et qui protègent les intérêts des gens dans leur vie quotidienne . Dans notre texte, les programmes d'enseignements ménagers ont pour rôle d'éduquer et instruire les filles afin de les préparer à devenir « des femmes dépareillées ».

nous pouvons aussi faire le parallèle avec les écoles ménagères qui avaient été créés à l'époque de la colonisation par les blancs, ces écoles qui avaient pour rôle d'apprendre à nos grands-mères à tenir un foyer car les blancs estimaient qu'elles avaient encore beaucoup à apprendre dans ce sens .avec l'évolution, le monde changeait, les normes nouvelles s'imposaient et l'Idéal féminin des évolués africains se détachait progressivement de la rustique villageoise pour se rapprocher de la bourgeoise blanche raffinée, avec sa robe fleurie, son salon bien lavé, sa table soigneusement dressée, son sourire de maitresse de maison, etc.

Pour ce faire, il a fallu donc former les jeunes filles, et en particulier les promises en mariage. On formait les filles à l'entretien d'une maison, à la confection des vêtements modernes, à la préparation des mets modernes, bref à la fonction de ménagère. L'église catholique y dispensait les fondements de l'éducation chrétienne, ces écoles étaient nommées les SIXA et la formation pouvait durer 15 ans, les filles devaient apprendre un ensemble de bonnes manières pour devenir des épouses parfaites. Il s'agit ici, d'essayer d'établir un lien entre les pratiques domestiques et traditionnelles, l'enseignement destiné aux filles et l'ouverture vers une professionnalisation féminine qui a d'ailleurs amenée les femmes à travailler hors de la maison. Attribuer des savoir-faire particuliers aux filles ou femmes (compétences techniques et scientifiques) rejoint celles de la fonction sociale traditionnelle réservée aux femmes et réaffirmée au XX<sup>e</sup> siècle.

### **2.3. Théories explicatives du sujet**

Tirée du grec « theorein » qui signifie contempler, observer, examiner, le concept de « théorie » peut être considéré comme « *un ensemble cohérent d'explication, des notions ou d'idées sur un sujet précis, pouvant inclure des lois et des hypothèses induites par l'accumulation des faits provenant de l'observation* ». Du point de vue de Whitman (1894, p. 39) le concept de « théorie » est perçu comme « *un modèle ou un cadre de travail pour la compréhension de la nature et de l'humain* ».

#### **2.3.1. La théorie de l'apprentissage social (Bandura, 1963).**

La nature humaine est en partie gouvernée par le choix que l'on fait des valeurs et des normes d'évaluation personnelle. Pour Bandura, la croyance sur son auto-efficacité ou le sentiment d'efficacité (SEP) est le fondement de la motivation, du bien-être et de l'accomplissement humain. Ce sentiment ne consiste pas seulement à savoir, qu'il faut être motivé ou ce qu'il faut faire. Il s'agit plutôt d'une capacité productrice au sein de laquelle des sous-compétences cognitives,

sociales, émotionnelles et comportementales doivent être organisées efficacement pour servir de nombreux buts.

La théorie de l'apprentissage social construite par Bandura repose sur trois piliers théoriques fondamentaux à savoir : le rôle des processus vicariants, symboliques et auto-régulateurs. L'apprentissage vicariant ou par modelage est fondé sur l'observation réfléchie d'un modèle remplissant certaines conditions favorables aux yeux de l'observateur. C'est un processus qui comporte quatre facettes à savoir : l'attention, la mémorisation, la reproduction et la motivation ; le deuxième pilier renvoie au potentiel humain de symbolisation pour analyser ses propres expériences, afin de communiquer, créer, imaginer, anticiper et évaluer ses propres actions ; les processus auto-régulateurs mettent en exergue le rôle de l'action propre du sujet. L'apprentissage social ou « *social learning* » est un apprentissage qui découle de l'utilisation des médias sociaux. Pour Vaufrey, l'apprentissage est pour bon nombre *réduit à une injonction frénétique d'usage des outils numériques de réseautage social dans les organisations* (2010, p.108). Bandura publie en 1963, *social learning and personality* dans lequel se forge le concept de l'apprentissage social. Pour cet auteur, tout apprentissage est social en ce sens que nous apprenons en regardant les autres et en tentant ensuite de les imiter.

Pour lui, l'observation suivie de l'imitation permet de faire des économies dans le processus d'apprentissage car si on observe attentivement une personne compétente dans un domaine, et que l'on s'attèle à reproduire son comportement, l'on n'a pas besoin de procéder par une fastidieuse série d'essais-erreurs (comme le défendaient les behavioristes) pour parvenir au comportement ou au savoir – faire juste. Il convient donc d'observer une personne dont on se sent proche pour reproduire son comportement et, lorsque l'on réussit à reproduire à un niveau satisfaisant le comportement observé, cela génère un sentiment d'auto-efficacité qui est essentiel.

Gaonac'h et al (1995), souligne la position particulière de l'apprentissage social. Les apprenants apprennent beaucoup en observant leur entourage et, en tentant d'imiter ce qu'ils observent. Ces capacités d'imitation apparaissent alors très tôt. C'est une forme d'apprentissage fortement présente dans la vie quotidienne. Cette théorie décrit comment l'enfant peut apprendre de nouveaux comportements en observant d'autres personnes. Il imite des modèles de comportement qui font l'objet de récompenses et non de punition. Bandura (1963) désigne trois procédures d'acquisition qui ont leur source dans l'entourage de l'individu. L'apprentissage dit

vicariant est donc celui qui résulte de l'imitation par l'observation d'un pair qui exécute le comportement à acquérir ; la facilitation sociale désigne l'amélioration de la performance de l'individu dirigé par un ou plusieurs observateurs qui conduisent la formation dans le groupe ; l'anticipation cognitive qui est l'intégration d'une réponse par raisonnement à partir des situations similaires.

La théorie de l'apprentissage social selon Bandura nous permet ainsi de mettre en lumière les différentes approches pédagogiques mises en exergue de manière implicite dans l'apprentissage culinaire en zone rurale. En effet, la maman ou la grand-mère formatrice, disposent chacune d'une expérience, quelles ont reçu de leurs mères et qu'elles souhaitent transmettent à leurs filles. De ce fait l'apprentissage de la cuisine en zone rurale ne fait l'Object d'un apprentissage formel avec des méthodes pédagogiques en vigueur. Il s'agit plutôt de la mise exergue d'une pédagogie implicite qui n'est pas consciente. C'est donc dans ce sens que l'on fait appel à cette théorie de Bandura.

### **2.3.2. La théorie de l'apprentissage expérientiel (Linderman, 1926 ; Dewey, 1938)**

Définie à ses débuts comme une démarche de construction de savoir, la notion « d'expérential learning » glisse au fil du temps vers la recherche et entraîne avec elle la notion d'apprentissage. Depuis la moitié XX<sup>ème</sup> siècle, l'éducation expérentielle ou « *expérential learning* » s'est développée autour de la notion d'apprentissage et d'expérience en tenant compte de la culture, l'environnement, l'action communautaire, le changement social. Trois auteurs influents placent l'expérience au centre de la pensée éducative. Dewey (1938), envisage l'expérience comme une source importante de l'apprentissage et ne se détache jamais du système scolaire institutionnalisé où l'expérience est considérée comme un des concepts clés de l'éducation nouvelle. En effet, l'expérience est la vie elle-même et s'inscrit résolument dans le temps. De plus il s'agit d'un événement social qui implique des contacts et des communications à l'intérieur desquels se joue sans cesse le principe de l'inter action entre conditions objectives de l'environnement et les états subjectifs de la personne. Car pour Dewey (1938), chaque expérience devrait contribuer à préparer une personne à des expériences futures plus poussées et plus profitables.

Pour Keeton (1976), apprendre par expérience est vu comme « *l'apprentissage qui survient en dehors de salle de classe.* » (Keeton, 1976, p.4). Coleman (1976), traite le sujet mais de manière différente en opposant assimilation de l'information (à l'école) et l'apprentissage expérentiel (en

dehors de l'école). C'est dire tout ce qui s'apprend de manière informelle, au travail, au sport... C'est l'apprentissage à travers l'expérience de la vie. C'est un apprentissage au cours duquel l'apprenant est directement en contact avec la réalité qu'il étudie. L'apprentissage expérientiel y voit quatre plans d'expérience selon Torbert à savoir : le monde extérieur, le comportement de la personne, sa structure interne d'un point de vue cognitif, émotionnel et sensible, et l'évolution de sa conscience et de ces buts dans la vie. Pour Kolb (1984, p.155), l'apprentissage est « le processus par lequel le savoir est créé à travers la transformation de l'expérience. »

Pour Coleman, l'apprentissage expérientiel met l'accent sur la participation qui procure à l'individu des occasions de faire des expériences et d'apprendre à partir des situations réelles de la vie (1972). Cet apprentissage va au-delà des limites formelles de la classe. Coleman (1995). La conception dynamique de l'apprentissage et partant de l'éducation perçue comme « l'acquisition des connaissances, des habiletés et des attitudes par l'étude l'expérience et l'enseignement. » Jarvis (1983, P.5). L'auteur va plus loin lorsqu'il affirme « *qu'apprendre est la transformation de l'expérience dans la connaissance, les habiletés et les attitudes.* » Jarvis, (1987, p.164).

En outre, la participation individuelle de chaque apprenant à son apprentissage ; les liens entre l'activité d'apprentissage et le monde extérieur (salle de classe, institution d'enseignement.) ; le contrôle par l'apprenant de l'expérience d'apprentissage dans lequel il s'engage dès lors qu'il peut y intégrer ses propres modes de fonctionnement sont là les caractéristiques de l'éducation expérientielle d'après Boud (1978). L'expérience est donc une réponse totale d'une personne à une situation, ou à un évènement, il s'agit de ce qu'elle ressent, ce qu'elle conclut plus tard dans le temps ou dans l'immédiatement après l'évènement.

Pour Merriam et Clark (1993), l'expérience acquise par le formé doit avoir un impact sur l'amélioration de ses compétences et de ses habiletés. Par contre, plusieurs auteurs ont critiqué les précurseurs de l'apprentissage expérientiel. Pour Usher (1992), le reproche qui peut être fait à Knowles, Kolb ou Jarvis est que l'expérience est présentée comme si elle était vécue essentiellement de façon individuelle sans tenir compte du lien étroit qui existe entre l'expérience et la situation historique et sociale du sujet. Issu de pratiques sociales de l'éducation des adultes et poussé par elles au cours de son élaboration et de son évolution, l'apprentissage expérientiel semble vivre un paradoxe. En effet, né loin des bancs de l'école, pour légitimer les apprentissages réalisés

en dehors des institutions scolaires, il est ramené dans le giron scolaire comme si l'école s'estimait la seule à rendre justice à tous ces savoirs issus des situations de la vie.

L'expérience est donc en fin de compte un événement qui nous traverse ou que nous traversons. La formation à l'art culinaire est donc une expérience à vivre par la jeune fille formée. Il s'agit d'une expérience qu'elle peut se faire elle-même ou alors par le biais d'un accompagnement structuré. Dans les sociétés rurales, l'apprentissage est perçu comme un processus qui se vit par l'individu lui-même. L'initiation de la jeune fille à l'art culinaire peut donc prendre corps à travers une approche pédagogique expérientielle. Ici, la maman formatrice laisse le soin à la jeune fille elle-même de vivre l'expérience culinaire afin de s'approprier les « secrets » de la cuisson. Ainsi, la théorie de l'apprentissage vicariant convoquée nous permet d'expliquer les approches pédagogiques mises en lumière dans ce processus d'initiation.

### **2.3.3. La théorie de l'étayage (Bruner, 1998).**

La théorie de l'étayage prend appui sur les travaux de Vygotsky. En effet, Vygotsky (1978) donne clairement à l'enseignant un rôle fondamental de guide, d'assistant, de modélisateur de l'apprentissage et pas seulement celui « d'aménageur de situations » où évolueraient les élèves. La nature sociale et culturelle du développement entraîne une redéfinition des relations entre développement et apprentissage qui passe par l'introduction d'un concept scientifique nouveau : la zone proximale de développement. Pour comprendre le rapport entre développement et possibilité d'apprentissage, Vygotsky propose de distinguer deux niveaux de développement : le niveau de développement présent ou actuel (évalué par ce que l'enfant est capable de faire seul) et le niveau de développement potentiel ou proximal (évalué par ce que l'enfant est capable de faire avec l'aide d'un adulte ou d'un pair plus expérimenté).

Les instruments psychologiques ne sont pas organiques ou individuels mais sociaux. Ils résultent des expériences des générations précédentes et sont socialement élaborés car c'est au travers de l'interaction sociale que la conduite instrumentale devient significative. Pour Vygotsky, (1985, p. 237), le développement cognitif implique une transformation qualitative des fonctions psychiques qui deviennent des fonctions psychiques supérieures se caractérisant par « l'intellectualisation et la maîtrise, c'est à dire la prise de conscience et l'intervention de la volonté ». L'intériorisation des médiateurs instrumentaux, à l'origine externes, marque le passage d'une régulation externe à une régulation interne. Dans cette perspective, l'apprentissage apparaît donc

comme un constituant essentiel du développement, il en est la condition préalable : « l'apprentissage donne donc naissance, réveille et anime chez l'enfant toute une série de développements internes qui, à un moment donné, ne lui sont accessibles que dans le cadre de la communication avec le formateur et la collaboration avec les camarades, mais qui une fois intériorisés, deviendront une conquête propre de l'enfant...

Le trait fondamental de l'apprentissage consiste en la formation d'une zone proximale de développement (Vygotsky, 1985). Pour que l'interaction soit productive, il faut que la formation de la pensée qui se fait en contexte tienne compte de l'origine des apprenants. Il est essentiel que les deux systèmes cognitifs (adulte et apprenant) en présence disposent d'une surface de recouvrement suffisante. Il faut que l'adulte utilise un langage adapté à l'enfant, qu'il tienne compte des prérequis maîtrisés par celui-ci, qu'il vérifie les représentations qu'il met en œuvre, et il convient également que l'interaction prenne place dans le cadre d'un échange centré sur la coopération à l'occasion d'une activité commune dans laquelle s'engage le formé et le formateur. Cet engagement doit se faire dans un contexte qui conduise à une participation active de chacun à la résolution conjointe de la tâche de sorte que ce qui a pu être réalisé dans cette activité conjointe soit internalisé par l'apprenant. Prolongeant cette idée de Vygotsky, le processus d'étayage de Bruner (1998) émerge et qui est une interaction pédagogique qui prend place au sein d'une communauté d'apprenants. Celles-ci consistent, pour le partenaire plus avancé, à prendre en charge les parties de la tâche avancée en lui permettant de se concentrer sur les parties de la tâche qui lui sont accessibles. Ceci permet d'épauler un sujet dans la résolution d'un problème qu'il ne pourrait résoudre seul.

L'étayage sert à soutenir et stimuler les comportements de l'apprenant mais aussi à comprendre les buts à atteindre et les moyens d'y arriver. La première chose que le formateur met en place dans l'étayage, c'est de préserver le formé de toutes distractions en essayant de garder constamment l'attention du formateur et du formé dans l'interaction. La deuxième chose, c'est le formateur qui fournit des moyens de représentation lorsque le formé ne peut pas encore comprendre le but qu'il faut atteindre. La troisième chose, c'est de souligner l'importance des « formats d'interaction ». Le psychologue Bruner décrit les différents moyens dont l'adulte ou le spécialiste disposent pour venir en aide à une personne moins compétente que lui. Pour mieux comprendre, Bruner s'est centré sur une tâche particulière.

C'est un travail exigeant qui dépasse le savoir-faire des enfants, cette tâche demande l'appui d'une tutrice. Suivant l'âge des enfants, Bruner remarque différentes interventions de l'adulte pendant l'activité. C'est là, qu'il distingue plusieurs fonctions qu'il va nommer « les fonctions d'étayage » (1999, p.63-64), soit les processus de soutien de l'adulte. Il en détermine six : - l'enrôlement : il s'agit d'intéresser l'enfant à la tâche, de capter son attention en fonction des exigences que celle-ci demande. Réduction des degrés de liberté : l'adulte simplifie la tâche pour que l'enfant trouve la solution, Le tuteur comble les lacunes. Pour cela, il va poser des questions afin de guider l'enfant vers le but qu'il doit atteindre. Maintien de l'orientation : l'enfant est souvent attiré par les bruits de l'extérieur. Son attention est vite détournée. L'adulte doit le protéger contre les différentes distractions et maintenir la motivation de l'élève pour la tâche.

Signalisation des caractéristiques dominantes : le rôle de l'adulte est de signaler à l'enfant les éléments importants à retenir de la tâche. *Le fait de signaler les caractéristiques dominantes procure une information sur l'écart entre ce que l'enfant a produit et ce que lui-même aurait considéré comme une production correcte.* Contrôle de la frustration : le tuteur essaie d'éviter que les difficultés rencontrées se transforment en échec et entraînent un sentiment de démotivation face à la tâche. La démonstration ou « **présentation de modèles** » : le tuteur montre une manière de faire en verbalisant pour que l'enfant puisse la refaire ultérieurement. Le tuteur peut aussi achever la tâche que l'apprenant a commencée ou lui expliquer les différentes étapes. Les fonctions d'étayage, exposées ci-dessous, sont utiles aujourd'hui pour analyser les activités en classe au cours desquelles le maître tient le rôle de tuteur. Ce que Bruner nomme les « formats d'interaction » consistent en situations ritualisées et jeux de rôles répétitifs.

Bruner a constaté que de multiples apprentissages se faisaient grâce aux formats d'interaction. Ces formats sont construits la plupart du temps juste au-delà des capacités de l'enfant afin de travailler dans « **la zone proximale de développement** » (ZPD). La ZPD correspond à la différence qui existe entre la capacité d'un sujet à résoudre un problème seul et sous la guidance d'un adulte ou d'un pair plus avancé. Celle-ci définira les possibilités de développement à court terme d'un sujet dans le cadre d'une action éducative faisant intervenir une interaction sociale conduite sous la direction d'un sujet plus avancé. La théorie de l'étayage nous permet donc d'étudier le processus de formation de la jeune fille à l'art culinaire comme un processus de formation qui se fait par l'étayage.

## 2.4. Formulation des hypothèses de la recherche

Grawitz (2004 p.326), définit l'hypothèse comme *une proposition de réponse à la question que l'on se pose au sujet de l'objet étudié. Il s'agit du choix d'une réponse particulière à la question posée.* Elle permet la sélection des faits à observer en vue de leur interprétation pour une meilleure vérification. Dans le cas de la présente recherche, l'hypothèse générale est la réponse à la question principale posée.

### 2.4.1. Formulation de l'hypothèse générale

C'est une réponse à la problématique générale. Une proposition que l'on veut défendre ou discuter. Selon Rossi (1980, p. 17), l'hypothèse générale est « *celle qui définit les effets des variables sur le comportement* ». Elle sert à envisager une réflexion plus approfondie, à orienter vers des informations plus ou moins précises ; à permettre le choix concernant les objectifs précis de la recherche et des méthodes d'enseignement des connaissances. Rikam (2009), pour sa part définit l'hypothèse générale comme celle qui est générique et qui ne donne pas la possibilité au chercheur de quantifier ou de mesurer les différentes variables y afférentes. Dans le cadre de la présente étude, l'hypothèse a été formulée ainsi qu'il suit : *les Approches pédagogiques utilisées en zone rurale qui favorisent l'initiation culinaire de la jeune fille.*

### 2.4.2. Opérationnalisation des variables de l'hypothèse générale

Dépelteau (2015, p. 210) définit la variable comme « *un élément d'une hypothèse à laquelle on peut attribuer plusieurs valeurs et comme son nom l'indique varie* ». Une variable est un élément qui peut prendre plusieurs valeurs ou modalités, un système d'expérimentation ou d'observation (Fozing, 2013). Dans l'hypothèse précédemment formulée, nous avons une variable indépendante et une variable dépendante.

#### 2.4.2.1. La variable dépendante

La variable dépendante est le phénomène que le chercheur tente d'expliquer, encore appelée variable réponse. C'est l'effet dans la relation cause à effet dépendante (Long 2008). La variable dépendante est la variable que le chercheur tente d'expliquer. D'après Ngo Kopla (2012), la variable dépendante est le facteur que le chercheur essaye ou veut expliquer. Dans l'hypothèse générale précédemment, elle est « *initiation culinaire de la jeune fille* ».

#### **2.4.2.2. La variable indépendante**

Il s'agit de la variable que le chercheur manipule. C'est la cause dans la relation de cause à effet. Elle est censée avoir une influence sur une autre dite dépendante (Long 2008). Selon Yao, (2005, p. 89) la variable indépendante : « sert à expliquer les relations qui existent entre elle et la variable indépendante ». Elle est la cause du phénomène qu'on étudie. C'est elle qui fait subir l'action. Bref, c'est celle que le chercheur veut mesurer et manipuler. Dans l'hypothèse formulée, elle est la suivante : « *Approches pédagogiques* ».

#### **2.4.3. Formulation des hypothèses de l'étude**

Dans un travail scientifique, les hypothèses de recherche découlent de l'hypothèse générale. Il s'agit des hypothèses qui sont mesurables, opérationnelles, et qui mettent les variables dépendantes et celles indépendantes en relation. Elles orientent ainsi la recherche de façon spécifique et précise. Du fait des exigences méthodologiques et pour des besoins de congruence, chacune des hypothèses de recherche formulées répond à une des questions secondaires posées en amont. La première hypothèse sera la tentative de réponse à la première question secondaire et ainsi de suite jusqu'à la troisième hypothèse de l'étude.

**HP.1.** *L'approche pédagogique basée sur l'apprentissage expérientiel en zone rurale influence l'initiation culinaire de la jeune fille.*

**HP.2.** *La pédagogie mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale impact sur l'initiation culinaire de la jeune fille.*

**HP.3.** *La pédagogie axée sur l'étayage en zone rurale favorise l'initiation culinaire de la jeune fille.*

Thème <b>Approches pédagogiques dans l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale</b>	Questions de recherche	Hypothèses de recherche	Objectifs de l'étude	Variables de l'étude	Modalités	Indicateurs
	<b>Question principale</b> Quelles sont les Approches pédagogiques utilisées en zone rurale qui favorisent l'initiation culinaire de la jeune fille ?	<b>Hypothèse générale</b> Les Approches pédagogiques utilisées en zone rurale qui favorisent l'initiation culinaire de la jeune fille.	<b>Objectif général</b> Analyser les Approches pédagogiques utilisées en zone rurale qui favorisent l'initiation culinaire de la jeune fille.	<b>Variable indépendante</b> Approches pédagogiques utilisées en zone rurale	<b>Modalité 1</b> L'approche pédagogique basée sur l'apprentissage expérientiel en zone rurale	<b>Sous thèmes</b> Apprentissage par essai-erreur <b>Indicateur 2</b> L'apprentissage par action
					<b>Modalité 2</b> La pédagogie mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale	<b>Indicateur 1</b> L'apprentissage par observation  <b>Indicateur 2</b> L'apprentissage par imitation
<b>Modalité 3</b> La pédagogie axée sur l'étayage en zone rurale					<b>Indicateur 1</b> Mentorat entre pairs <b>Indicateur 2</b> Tutorat entre pairs	
			<b>Variable dépendante</b> Formation culinaire de la jeune fille.	<b>Modalité</b> Maitrise des pratiques culinaires Maitrise de la cuisson des mets traditionnels	<b>Indicateur 1</b>  <b>Indicateur 2</b>	
<b>Question secondaire N° 1 :</b> L'approche pédagogique basée sur l'apprentissage expérientiel en zone rurale influence-t-	<b>Hypothèse spécifique N°1 :</b> L'approche pédagogique basée sur l'apprentissage expérientiel en zone rurale influence	<b>Objectif spécifique N°1 :</b> Étudier l'influence de l'approche pédagogique basée sur l'apprentissage expérientiel en zone	<b>Variable indépendante :</b> L'approche pédagogique basée sur l'apprentissage expérientiel en zone rurale	<b>Modalité 1</b> L'approche pédagogique basée sur l'apprentissage expérientiel en zone rurale	<b>Indicateur 1</b> Apprentissage par essai-erreur  <b>Indicateur 2</b> L'apprentissage par action	

	elle l'initiation culinaire de la jeune fille ?	l'initiation culinaire de la jeune fille.	rurale sur l'initiation culinaire de la jeune fille.			
	<p><b>Question secondaire N° 2 :</b> La pédagogie mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale impacte-t-elle sur l'initiation culinaire de la jeune fille ?</p>	<p><b>Hypothèse spécifique N°2 :</b> <i>La pédagogie mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale impacte sur l'initiation culinaire de la jeune fille.</i></p>	<p><b>Objectif spécifique N°2 :</b> Examiner l'impact de la pédagogie mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale sur l'initiation culinaire de la jeune fille.</p>	<p><b>Variable indépendante :</b> La pédagogie mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale</p>	<p><b>Modalité 2</b> La pédagogie mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale</p>	<p><b>Indicateur 1</b> L'apprentissage par observation</p> <p><b>Indicateur 2</b> L'apprentissage par imitation</p>

	<p><b>Question secondaire N° 3 :</b> La pédagogie axée sur l'étayage en zone rurale favorise-t-elle l'initiation culinaire de la jeune fille ?</p>	<p><b>Hypothèse spécifique N°3 :</b> <i>La pédagogie axée sur l'étayage en zone rurale favorise l'initiation culinaire de la jeune fille.</i></p>	<p><b>Objectif spécifique N°3 :</b> Analyser en quoi la pédagogie axée sur l'étayage en zone rurale favorise l'initiation culinaire de la jeune fille.</p>	<p><b>Variable indépendante :</b> La pédagogie axée sur l'étayage en zone rurale</p>	<p><b>Modalité 2</b> La pédagogie axée sur l'étayage en zone rurale</p>	<p><b>Indicateur 1</b> Mentorat entre pairs</p> <p><b>Indicateur 2</b> Tutorat entre pairs</p>
--	--	---	--	--	---	--

## **CHAPITRE 3 : MÉTHODOLOGIE DE L'ÉTUDE**

Il s'agit dans cette partie de définir la méthodologie de cette recherche. Ce qui implique dans la logique de Fortin et Gagnon l'élaboration d'un *plan d'ensemble qui précise les activités à accomplir ou les conditions particulières à appliquer dans la conduite de la recherche pour répondre aux questions de recherches ou pour vérifier les hypothèses* (Fortin et Gagnon, 2016, p.166). À cet effet, le chercheur détermine le type d'étude, la présentation et la description du site, la définition des critères de sélection des sujets, l'élaboration de l'instrument de collecte des données et la technique d'analyse. Il faut préciser que la conception d'un devis s'appuie essentiellement sur la compréhension des phénomènes.

### **3.1. Type de l'étude**

La méthodologie de son étymologie est un mot composé en trois syllabes entre autres meto (après, qui suit), odos (chemin, voie, moyen) et logos (étude). Ainsi, la méthodologie renvoie aux méthodes de recherche permettant d'arriver à certains objectifs au sein d'une science. La méthodologie de la recherche renvoie à l'ensemble des techniques et méthodes que le chercheur mobilise pour mener une étude. Elle exprime en outre, l'ensemble des moyens mis en exergue pour répondre à une question de recherche, tester les hypothèses et rendre comptes des résultats (Fonkeng, Chaffi et Bomda. 2014, p.83). Pour Gautier (1992), la méthodologie est l'art de diriger l'esprit humain dans la recherche de la vérité. Il est donc question dans notre étude de définir dans un premier temps la nature ou encore le type d'étude qui va guider notre recherche.

Dans le cadre de notre recherche, tout en considérant le cadre théorique convoqué et la problématique mise en lumière, la démarche choisie dans cette recherche est explicative. En effet, La présente étude est une réflexion sur les facteurs pédagogiques qui ont un impact sur le développement et la compétence culinaire chez les jeunes filles en zone rurale. Il s'agit donc d'une réflexion sur l'ensemble des approches méthodologiques utilisées en zone rurale pour transmettre les secrets culinaires perçus comme une forme de perpétuation, de conservation d'une culture face à un monde en pleine expansion, face à la modernité et aux émigrations. Elle est fondée sur des analyses descriptives des données telles que les paroles écrites ou dites et le comportement observatoire des personnes (Taylor et Bodgan, 1984).

D'un point de vue pratique, ce type de démarche analyse des données difficilement quantifiables et permet de comprendre les acteurs dans des situations complexes afin de mettre

en évidence des lois universelles. La démarche méthodologique adoptée est orientée vers une étude purement qualitative. La présente recherche s'inscrit de ce fait dans le champ des sciences de l'éducation qui s'intéressent aux situations éducatives (Van Der Maren, 2010) et plus particulièrement celui de l'orientation conseil. La situation éducative dont il est question dans cette recherche n'est pas une situation construite par le chercheur (Van Der Maren, 2010) mais bien plus, elle est construite sur la base d'un matériel dont nous devons tenir compte et elle s'exprime en valeurs, en concepts et notions socialement construites par les différents acteurs. L'objet de la recherche en éducation et dans le cas de cette recherche est donc socialement donné. La recherche en éducation conduit à la construction de divers types de savoirs.

### **3.2. Site de la recherche**

#### **3.2.1. Présentation du site de l'étude**

Likoundbiam est un village de la région du littoral Cameroun, situé dans la commune de Ndom. Situé à proximité du village Toubagom et Logmandeng

**Latitude** : 4,32355° ou 4°19'' nord

**Longitude** : 10,91337° ou 10° 54' 48'' est

Likoundbiam est située proche du village Nyahendel et Mbay Bati

#### ***Population et développement :***

En 1967, la population de Likoundbiam était de 301 habitants, essentiellement des populations Babimbi 3 du peuple Bassa. La population de Likoundbiam était de 401 habitants dont 194 hommes et 207 femmes, lors du recensement de 2005.

#### ***Relief :***

Le village Likoundbiam a pour arrondissement Ndom et la Sanaga maritime comme département. Le relief est caractérisé par de nombreux sommets. Le territoire est dominé par la présence de la forêt et de la savane.

#### ***Flore et faune :***

Le village est situé dans une zone forestière, celui-ci est caractérisé par une faune très riche où on y retrouve la présence des ongulés (gazelles, etc.), des rongeurs tels que (les porcs épic, les rats palmistes, les *Aula codes*, etc.). Toutefois, on y retrouve d'autres espèces telles que les Gibs Hamaché, les Céphalophes à dos jaune, les civettes, les varans, les crocodiles, les pythons, etc.

La flore dans son ensemble y est également très riche en formations forestières avec des essences variées. Les principales espèces ligneuses sont entre autres : l'iroko (*Chlorophora Exelsa*), le fraké (*Terminalia Superba*), le sapelli (*Entandrophragma Cylindricum*), le Belinga

(Nauclea Diderrichii), L'ébenier (Diopyros Crassiflora), le Doussié blanc (Afzelia Pachyloba), etc.

***Climat :***

La température moyenne de la région oscille autour de 24°C. Les températures mensuelles les plus basses sont relevées au mois de juillet (22,5°C à Ndom) et les plus élevées au mois d'avril (24,6°C à Ndom).

Les précipitations annuelles moyennes se situent le plus souvent entre 1500 et 2000mm (hauteur moyenne mensuelle de pluie à Likoundbiam sur les 20 dernières années : 1750mm).

Les maximas de précipitations sont enregistrés en avril-mai et en septembre-octobre

***Pédologie :***

La grande partie des sols du village Likoundbiam est fertile. L'on peut observer des sols profonds, latéritiques, caillouteux, argileux, riches en matières organiques...

***Transport :***

Yaoundé- Likoundbiam : 6000 donc 3000 allé et 3000 retours par voiture.

Pour s'y rendre on emprunte les véhicules (cars) à Etoa-Meki Yaoundé.

Distance : moins de 156KM, ou moins de 97miles. Pour parcourir cette distance en voiture, il vous faut moins de 147 minutes, ou 2h.

**3.2.2. Justification du choix du site**

Le choix de ce site de l'étude trouve sa justification dans le fait que notre étude concerne les zones rurales. En géographie, on peut distinguer trois principales zones. Il s'agit entre autres des zones urbaines dont les caractéristiques infrastructurelles sont modernes. Les services sociaux sont disponibles et accessibles en qualité et en quantité et surtout, il s'agit des services de proximité. Les zones urbaines sont caractérisées par la modernité de leur environnement. À côté des zones urbaines, nous avons les zones péri-urbaines qui se développent aux abords des grandes villes. À côté de ces deux grands groupes géographiques, l'on distingue les zones rurales. Les zones sont caractérisées pour la plupart par la précarité du service, l'archaïsme des services et de l'environnement. Le choix de la présente étude est donc porté sur les zones urbaines. Il s'agit donc d'expliquer les méthodes mise en exergue par les démarches d'initiation en zone rurale en vue d'initier les jeunes filles à l'art culinaire.

### **3.3. Méthode de collecte des données**

L'analyse qualitative dont il est question dans cette recherche s'inspire de l'approche proposée par Paillé et Mucchielli (2013) pour qui, la recherche qualitative s'apparente à une expérience du monde, une transaction expérientielle, une activité de production de sens qui ne peuvent être réduits à des opérations techniques. Selon eux, l'analyse qualitative comporte ceci de mystérieux du fait qu'elle s'inscrit dans la construction d'une sensibilité (celle du chercheur) et d'une expérience (celle de d'un participant à la recherche). Aussi, l'analyse qualitative est une activité humaine qui sollicite l'esprit curieux, le cœur sensible et la conscience attentive.

Nous avons opté pour la démarche qualitative car elle est une démarche discursive de reformulation, d'explicitation ou de théorisation de témoignages, d'expériences ou de phénomènes. Nous nous inscrivons dans la logique de Paillé (2013). En effet, la logique dans ce type de démarche participe d'après Paillé (2013), de la découverte et de la construction de sens. La démarche qualitative adoptée ici ne nécessite ni comptage, ni quantification pour être valide, généreuse et complète, même si elle n'exclut pas de telles pratiques. Ainsi, son résultat n'est dans son sens ni une proportion, ni une quantité, c'est une qualité, une extension, une conceptualisation. L'analyse qualitative est comprise ici comme une activité de l'esprit humain tentant de faire du sens face à un monde qu'il souhaite comprendre et interpréter, voire transformer. En effet, les sujets déficients visuels dont il est question dans cette recherche ont leur propre représentation de la communauté dans laquelle ils se retrouvent et pour comprendre ces différentes représentations, une incursion au cœur de leur mode de vie a été nécessaire.

#### **3.3.1. Collecte des données par entretien.**

D'après Fonkeng et Chaffi (2012), les données sont des informations ou des faits présentés sous la forme des nombres à partir desquels des déductions peuvent être faites. Alors la phase de collecte des données est une étape importante dans une recherche qui se veut scientifique. C'est un matériel qui sert de base à la discussion et à l'inférence. Les recherches en sciences sociales peuvent être classifiées en trois grandes catégories. Il s'agit notamment des recherches expérimentales qui répondent au principe de vérification des hypothèses et l'établissement des liens causaux ; des recherches exploratoires qui s'articulent sur des concepts et développent des hypothèses ; des recherches descriptives qui établissent les faits et

corrélations, qui cherchent à établir une relation entre les variables à partir des approximations des plans d'expérience rigoureux.

Pour ce qui est de notre étude, la méthode de collecte des données qualitative qui sera utilisée ici est *l'entretien*. Doron & Parot (2007) définissent le terme « entretien » comme étant l'action d'échanger les paroles avec une ou plusieurs personnes. C'est aussi un moment où peuvent se rencontrer le chercheur et le sujet de l'étude, il peut alors s'établir un champ d'intersubjectivité. L'entretien désigne aussi un procédé d'investigation scientifique, utilisant un processus de communication verbale, pour recueillir les informations en relation avec le but fixé. On distingue généralement l'entretien semi-directif, l'entretien non directif, l'entretien directif. L'entretien semi-directif est une des techniques qui permet de centrer le discours des personnes interrogées autour de différents thèmes définis au préalable par l'interviewer et consignés dans un guide d'entretien.

Ce type d'entretien permet de compléter les résultats obtenus par d'autres techniques en apportant une richesse et une précision plus grandes dans les informations recueillies, grâce notamment à la puissance évocatrice des citations et aux possibilités de relance et d'interaction dans la communication entre l'interviewé et l'interviewer.

### **3.3.2. L'entretien semi directif**

L'entretien semi directif pour lequel nous avons opté, est une combinaison entre les deux autres formes d'entretien. Ici le thème principal de l'entretien est décomposé en sous-thèmes, mais cette dernière laisse la libre expression à l'interviewé pour chacun des sous-thèmes. L'entretien semi-directif selon Quivy & Capenhoudt (2006, p.174), n'est « *ni entièrement ouvert, ni canalisé par un grand nombre de questions précises. Généralement, le chercheur dispose d'une série de questions-guides, relativement ouvertes, à propos desquelles il est impératif qu'il reçoive une information* »

### **3.4. Instruments de collecte des données**

Les recherches qualitatives cherchent à comprendre la réalité à travers les individus qui en font partie. Du point de vue de Patton (1987), elles sont développées pour aider les chercheurs à mieux comprendre les individus et les contextes sociaux et culturels dans lesquels

ils sont enracinés. Il est nécessaire de noter que le choix de méthode devra résulter de sa pertinence au regard de la problématique étudiée. Une recherche qualitative s'appuie sur des données non numériques, elle vise à décrire le comportement d'une population cible et à analyser ces opinions. Dans le cadre de notre recherche qualitative, l'instrument qui sera utilisé est le guide d'entretien.

### 3.4.1. Le guide d'entretien

Selon Van Der Maren (2010), l'entretien vise à obtenir des informations sur les perceptions, les états affectifs, les jugements, les opinions, les représentations des individus, à partir de leur cadre personnel de référence et par rapport à des situations actuelles. Aussi, Pour Van der Maren (2010), l'entrevue, qu'elle soit libre, semi-structurée ou structurée, vise à colliger des données ayant trait au cadre personnel de référence des individus (émotions, jugements, perceptions, entre autres) par rapport à des situations déterminées ; elle porte sur l'expérience humaine dont elle cherche à préserver la complexité.

Le guide d'entretien offre une formule ouverte, large, évolutive et souple qui permet une proximité entre nous et les adolescents qui constituent la population de cette étude, condition nécessaire à l'émergence de cette quête de sens commune. Le guide d'entretien permet de mettre en exergue deux éléments phares de la recherche : le caractère évolutif des données et le contact direct avec les participants à la recherche. Pour ce faire, nous l'avons construit et reconstruit au fil des entretiens. Cette construction-reconstruction du guide d'entretien au fil de l'entretien témoigne au sens de Mucchielli (2013) de la progression de l'analyse en cours de recherche. Nous avons opté pour le guide d'entretien parce qu'il nous permet de donner la parole aux femmes (formatrices) et aux jeunes filles (initiées). Avec l'entretien, les jeunes filles initiées à l'art culinaire sont les principales expertes de la recherche ; c'est à partir de leur discours que nous construisons le sens de cette recherche. Comme l'affirme Daunais (1993), choisir le guide d'entretien, c'est donner la priorité aux sujets plutôt qu'à leur conduite.

### 3.4.2. Présentation du guide d'entretien

En ce qui concerne notre recherche, l'instrument utilisé est le guide d'entretien de type semi dirigé. Le guide d'entretien repose sur trois (03) principales parties : ***un entête, le corps du guide et la conclusion du guide***. Le corps du guide d'entretien est subdivisé en quatre (04)

thèmes de deux sous-thèmes chacun. Pour ce qui est de la troisième section du guide, il s'agit de collecter les informations socio démographiques des répondants. Ci-dessous présenter, le guide qui a permis la collecte des données sur le terrain.

### **GUIDE D'ENTRETIEN**

#### **Thème 1 : Approches pédagogiques mettant en exergue l'étayage en zone rurale**

- *Sous - thème 1* : Mentorat entre pairs
- *Sous - thème 2* : Tutorat entre pairs

#### **Thème 2 : Approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rurale**

- *Sous - thème 1* : Apprentissage par essai-erreur
- *Sous - thème 2* : Apprentissage par actions

#### **Thème 3 : Approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale**

- *Sous - thème 1* : Apprentissage par observation
- *Sous - thème 2* : Apprentissage par imitation

#### **Thème 4 : Formation à l'art culinaire**

- **Sous - thème 1** : Maitrise de l'art culinaire
- **Sous - thème 2** : Conservation des techniques culinaires

### **3.5. Procédure de collecte des données**

Au terme de l'analyse théorique, nous avons conçu notre outil de collecte de données. Après sa validation, nous avons envisagé l'étape de descente sur le terrain. Celle-ci s'est déroulée en deux étapes : une étape de contacte et une phase de collecte proprement dite ou pratique.

### 3.5.1. La phase de contact

Une première descente a été faite sur le terrain, L'objectif de cette descente était de prendre contact avec les enquêtés du village choisi comme lieu de collecte des données. Il a fallu avoir les autorisations pour collecter les données, Il s'est agi de simple entretien avec les différents habitants du village afin d'avoir leur consentement pour participer à la recherche. La première phase ici a consisté à rencontrer les femmes (formatrices) et les jeunes filles (initiées) afin de leur expliquer l'objectif de l'étude.

### 3.5.2. La phase pratique

D'après Savoie-Szac (2011), pour procéder à l'entretien semi-directif, les étapes suivantes doivent être respectées. A la *phase d'introduction*, présenter le sujet d'étude à l'interviewé tout en restant assez évasif pour ne pas créer de biais particuliers ; *A la phase de début d'entretien*, mettre l'interviewer en confiance pour lui permettre de s'exprimer librement ; *A la phase de réponse*, collecter un maximum d'informations auprès de l'interviewé. Pour y parvenir, chacun des thèmes a été abordé en laissant les répondants s'exprimer librement tout en s'assurant qu'à la fin de l'entretien, ils ont abordé tous les thèmes figurant sur le guide d'entretien. Ici l'ordre d'apparition des thèmes n'a pas d'importance. L'interviewé peut aborder un thème avant que l'intervieweur ne le lui ai proposé. L'essentiel ici est d'approfondir la pensée de l'interviewé pour comprendre les raisons qui le poussent à agir d'une manière ou d'une autre.

*A la phase de conclusion* ou de fin d'entretien, il s'agit de s'assurer que l'interviewé n'a aucune autre information à apporter. Le but de cette phase ayant été de ramener doucement la réalité pour obtenir les informations complémentaires. Pour réussir à procéder effectivement comme nous venons de le présenter, il convient de se servir d'un support qui dans le cas d'espèce est le guide d'entretien. La phase pratique c'est la phase qui a concrètement consisté à faire les entretiens avec les formatrices et les jeunes filles initiées qui ont acceptées de répondre et de prendre part à l'entretien. Après la première phase considérée comme la phase de prise de contact, une deuxième descente a eu lieu sur le terrain et cette deuxième descente a donc consisté à véritablement passer ces entretiens.

Les entretiens individuels de l'enquête sont semi directifs. Ils se sont déroulés auprès de deux catégories d'enquêtés notamment les formatrices et les jeunes filles formées. La technique a consisté à soumettre un champ de l'étude ou certaines caractéristiques du champ de l'étude à la réflexion. Nous avons présenté un champ de réflexion assez large et nous nous sommes insérés ensuite dans la logique exprimée par la personne interrogée. De la sorte, les répondants avaient toute la liberté de s'avancer vers un aspect du champ qui leur paraissait particulier, pertinent en ce moment de la réflexion. Ils s'orientaient tout à fait librement dans diverses directions en abordant tel aspect plutôt que tel autre. Par exemple, un sujet commençait sa réflexion au présent et la terminait au passé. C'est précisément là écrit Albarello (2003, p. 72) « *l'intérêt de la méthode semi directive c'est d'identifier dans quelles directions s'orientent les sujets interrogés et reconstituer ultérieurement la logique sociale des directions choisies* ».

### **3.6. Échantillonnage et échantillon de l'étude**

L'échantillon selon Amin (2005) est une représentation de la population. D'une autre manière, l'échantillon devrait être une représentation parfaite de la population totale avec toutes ses spécificités, ses caractéristiques. Ceci permet donc à la fin de l'étude de pouvoir faire une généralisation des résultats de l'étude. L'échantillonnage d'après Tsafack (1980) est un processus permettant d'obtenir l'échantillon.

#### **3.6.1. Technique d'échantillonnage**

La technique d'échantillonnage est la sélection d'une partie dans un tout qui produit une sélection d'échantillon à étudier. Pour Tsala (2006), c'est un rassemblement de tous les cas qui répondent à un ensemble déterminé de caractères spécifiques. C'est donc le processus par lequel on détermine l'échantillon d'étude. L'un de ses buts majeurs est l'atteinte d'une représentativité impartiale de la population d'étude ; ceci permettant de limiter le plus possible les cas de biais et de discrimination dans la recherche. Ainsi, l'échantillonnage est constitué de deux principaux types à savoir l'échantillonnage probabiliste et non probabiliste ou encore aléatoire et non aléatoire. Pour le cas échéant, Selon Varkevisser (1993), l'échantillonnage est la sélection d'un nombre d'unités faisant partie de la population d'étude.

La recherche s'inscrivant dans une approche qualitative, le choix des participants a obéi à la technique d'échantillonnage par choix raisonné typique. D'après Fortin et Gagnon (2016), dans ce type d'échantillonnage, les éléments de la population sont choisis à partir des critères

bien précis afin que les éléments soient représentatifs du phénomène à l'étude. En effet, ceux-ci sont choisis suivant les critères de faisabilité, de ressemblance à la population cible, ainsi que des critères subjectifs dépendants du choix de l'enquêteur. De ce fait, après avoir décidé des critères de choix des participants à notre étude, nous nous sommes rapprochés des différentes administrations admettant des employés déficients visuels. L'objectif ici était d'obtenir auprès des responsables une documentation nécessaire pour la collecte des données auprès de leurs employés.

### **3.6.2. Échantillon : Critères d'inclusion**

Les critères d'inclusion désignent ici l'ensemble des caractéristiques propres à la population définis par le chercheur qui la rend apte à participer à l'étude. Du point de vue de Fortin (2016), ils décrivent les caractéristiques que doit posséder un sujet pour faire partie de la population cible. Dans cette recherche, les éléments d'inclusion à la recherche sont au nombre de trois à savoir :

- Être âgé de 15 à 20 ans ;
- Être une fille ;
- Être Installée en zone rurale ;
- Être une mère avec pour enfant une jeune fille

Au regard de ces critères d'inclusion, l'échantillon de notre étude est constitué d'une part de femmes, mères formatrices. Et d'autres parts de jeunes filles initiées dont l'âge varie entre 15 et 20 ans.

### **3.6.3. Échantillon : Critères d'exclusion**

Les critères d'exclusion ici servent à déterminer les sujets qui ne feront pas partie de la population cible en raison de leurs caractéristiques différentes (Fortin et Gagnon, 2016). Comme critères d'exclusion dans le cadre de cette recherche, nous pouvons citer l'âge, le lieu géographique de résidence et le sexe. Il s'agit donc d'exclure tous les participants de sexe masculin, mais aussi ceux de sexe féminin qui ne sont pas dans la tranche d'âge. Il s'agit également d'exclure tous les participants qui ne résident pas en zone rurale.

### 3.7. Méthode et instrument d'analyse des données

Il existe une panoplie d'analyse qualitative que le chercheur peut mobiliser en fonction des objectifs de son étude. Dans le cas de notre recherche, nous avons choisi l'analyse de contenu qui consiste à retranscrire les données qualitatives, à se donner une grille d'analyse, à coder les informations recueillies et à les traiter. L'analyse décrit le matériel d'enquête et en étudie la signification. Cette partie approfondit les principales étapes de l'analyse de contenu.

Dans l'analyse de contenu le chercheur rend compte de ce qu'ont dit les interviewés de la façon la plus objective possible et la plus fiable possible. Pour Berelson (1952), c'est une technique de recherche pour la description objective, systématique et quantitative du contenu manifeste de la communication. Le traitement des données qualitatives a été mené d'un point de vue sémantique (Andreani, Conchon, 2001). Le traitement sémantique des données qualitatives consiste à étudier les idées des sujets interrogés (analyse empirique), les mots qu'ils utilisent (analyse lexicale) et le sens qu'il leur donne (analyse de l'énonciation). Dans le cas de ce traitement dit « *sémantique* », l'analyse a été conduite à la main, selon la démarche de l'analyse thématique de contenus.

#### 3.7.1. Méthode d'analyse des données : analyse thématique de contenus

L'analyse thématique de contenus est le principal outil d'analyse de données mobilisée dans cette recherche. Elle a permis de repérer les unités sémantiques qui constituent l'univers discursif des différents énoncés. De ce fait elle s'est rapprochée de l'approche de Berelson (1952) qui la conçoit comme un ensemble d'outils regroupant à la fois les analyses de presse et l'analyse systématique, objective, quantitative et qualitative du contenu de toute communication, écrite ou verbale, linguistique ou paralinguistique.

Il est question pour nous dans cette partie de transcender les différents discours pour aller au-delà du sens. En effet, les données collectées sur le terrain constituent la matière première et il faut les raffiner pour n'en retenir que l'essentiel du discours pour faire des inférences. Car d'après Nga Ndong (1993), l'analyse de contenu permet d'atteindre au cœur des messages, à leur face latente et à leur dimension invisible. En effet, elle absout et cautionne chez le chercheur cette attirance vers le caché, le latent, le non-apparent, le potentiel d'inédit détenu par tout message (Bardin, 2013) ; ce qui traduit ce que présente Gurvitch (1963).

Pour lui en effet, c'est ce qui est caché qui est le plus véridique et, ce qui est caché l'est volontairement par les acteurs. Il est donc nécessaire de procéder à l'analyse de contenu des différents discours des femmes migrantes. La question du sens dans l'analyse des comportements sociaux se revêt donc être une question centrale dans la recherche sociale et en science de l'éducation. L'analyse de contenu convoquée ici a pour but de connaître les déterminants sociocognitifs qui rendent compte de la capacité d'insertion socioprofessionnelle de sujets déficients visuels. Elle procède des traces de discours recueillis sur le terrain au cours des entretiens.

L'analyse thématique de contenus permet de déterminer les thèmes développés dans le discours. Le but de cette analyse est de repérer les unités sémantiques qui constituent l'univers du discours. Pour réaliser cette tâche, nous avons procédé en deux étapes : La détermination des unités significatives et leur catégorisation. La conception de l'analyse thématique de contenus envisage de considérer les textes comme des objets qui peuvent être saisis et analysés essentiellement comme s'ils avaient les mêmes caractéristiques que les objets matériels. C'est une technique objective systématique et quantitative des descriptions du contenu manifeste de la communication. Cette analyse a pour but de mettre au jour ce qui structure, ce qui organise et produit la diversité des distinctions de sens qu'aura relevé la phase heuristique de la description du contenu des discours.

Aussi, faisons-nous une analyse des discours des formatrices et des jeunes filles initiées en nous référant également à l'approche biographique. En effet, analysant les parcours, les trajectoires, et le processus de construction des savoirs, toute réflexion ayant pour objet la l'initiation fait appel à un cadre théorique spécifique et une méthodologie particulière. Pour parvenir à la réalisation de l'analyse du contenu des différentes conversations, nous avons commencé par dégager les éléments sémantiques fondamentaux en les regroupant en catégorie.

### **3.7.2. Procédure d'analyse des données**

Après la phase de collecte (entretiens individuels), nous avons procédé à la transcription des données. Avant de procéder à la transcription des données des entretiens individuels, nous avons d'abord procédé à une lecture flottante en réécoutant les entretiens pour nous approprier les contenus et comprendre les logiques des discours et des différents échanges. Après cette

phase d'écoute, nous avons procédé à un retour au corpus en laissant flotter notre imagination, notre intuition tout en restant attentif aux *flashes* qui, à chaque fois traversaient notre esprit. Aussi, nous avons ordonné les matériaux et avons retenu ceux que nous avons jugés les plus riches.

Dans le cadre de cette recherche, la première étape consistait à faire l'inventaire des informations recueillies et les mettre en forme par écrit. Il était question de s'approprier un texte appelé verbatim qui représente les données brutes de l'entretien. La retranscription permettait d'organiser le matériel d'enquête sous un format directement accessible à l'analyse. Plutôt que de traiter directement des enregistrements audios, il est préférable de les mettre à plat par écrit pour en faciliter la lecture et en avoir une trace fidèle (Auerbach, Silverstein, 2003). Nous avons retranscrit les interviews à la main (Silverman, 1999) puis nous les avons saisis. Le report mot à mot de tout ce que disait les interviewés, sans en changer le texte, sans l'interpréter et sans abréviation. De temps en temps, en fonction de la pauvreté du discours verbal nous avons intégré les comportements gestuels d'approbation ou de rejet (par exemple les mimiques).

Le codage est l'étape la plus sensible de l'analyse des données qualitative. Il consiste à explorer ligne par ligne, étape par étape, les textes d'interviews ou d'observations (Berg, 2003). Il décrit, classe et transforme les données qualitatives brutes en fonction de la grille d'analyse. Les données qualitatives étant retranscrites, avant de les coder, une grille d'analyse est construite. Elle est composée de critères et d'indicateurs que l'on appelle les catégories d'analyse. Leurs choix peuvent être établis d'après des informations recueillies ou être déterminés à l'avance en fonction des objectifs d'étude.

### **3.7.3. Instrument d'analyse des données**

Les données qualitatives étant retranscrites, avant de les coder, une grille d'analyse a été construite. Elle est composée de critères et d'indicateurs que l'on appelle les catégories d'analyse. Leurs choix sont établis d'après des informations recueillies et déterminées à l'avance en fonction des objectifs d'étude.

**Tableau 1:** Grille d'analyse thématique de contenus

Thèmes	Codes	Sous thèmes	Codes	Analyse et appréciation			
				(0)	(+)	(-)	(+ou-)
<i>Thème 1</i>	<b>A</b>	<b>Sous-thème 1</b>	<b>a.1</b>				
		<b>Sous-thème 2</b>	<b>a.2</b>				
<i>Thème 2</i>	<b>B</b>	<b>Sous-thème 1</b>	<b>b.1</b>				
		<b>Sous-thème 2</b>	<b>b.2</b>				
<i>Thème 3</i>	<b>C</b>	<b>Sous-thème 1</b>	<b>c.1</b>				
		<b>Sous-thème 2</b>	<b>c.2</b>				
<i>Thème 4</i>	<b>D</b>	<b>Sous-thème 1</b>	<b>d.1</b>				
		<b>Sous-thème 2</b>	<b>d.2</b>				

Source : Enquête de terrain 2023

Ce tableau d'analyse présente les modalités présentées sous forme de code. Ces modalités nous ont permis d'observer la présence ou l'absence d'indicateurs dans les discours des interviewés. Ces codes et significations sont différents en fonction des indicateurs car le nombre d'indices diffère d'un indicateur à l'autre. Ainsi, la modalité (Xa0) signifie qu'il y a une absence dans le discours. C'est-à-dire, le fait est absent dans les discours. La modalité (Xa +) signifie une présence dans le discours. Ici les faits sont présents dans les discours.

Le sujet l'exprime de façon claire et on y retrouve les modalités des disparités liées au genre. La modalité (Xa -) revient à dire qu'il y a présence dans le discours mais dans le sens contraire des variables. Les modalités des disparités liées au genre apparaissent mais demandent à être précisées. Tandis que la modalité (Xa=) signifie qu'il y a une confusion dans les propos. Les sujets ont des doutes ou sont confus dans leurs propos. À chaque fois, nous avons eu à cocher dans la case correspondante à l'indicateur pour traduire les différentes apparitions. Cependant, l'absence de l'information dans le discours ne signifie pas forcément que l'information n'est pas importante. Elle peut être latente, la question était de voir comment elle apparaît dans le discours.

**CHAPITRE 4 : PRÉSENTATION, ANALYSE ET  
INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS**

Après avoir présenté dans le chapitre précédent la méthodologie, il sera question pour nous dans ce chapitre 4 d'analyser les différentes données collectées. Ainsi, ayant utilisé la méthode qualitative dans cette recherche et pour la collecte des données, Il sera question pour nous dans ce chapitre de présenter clairement les résultats obtenus et les analyser pour mieux expliquer notre étude. Cette analyse portera donc sur plusieurs étapes. Il s'agira tout d'abord de procéder à la présentation des données idiomatiques des répondants de cette étude il est important de préciser que la collecte des données à concerner d'une part les jeunes filles en initiation culinaire et d'autre part leurs parents et grands-parents perçus comme formateurs. Cette logique rejoint la définition que Durkheim 1928 propose à l'éducation comme étant l'influence des générations adultes ou expérimentées sur celles qui le sont moins. D'autre part il s'agira de procéder à l'analyse des données collectées sur le terrain.

#### **4.1. Analyse des données idiomatiques des répondants**

Les données de la présente étude ont été collectées auprès d'une population diversifiée triée par le biais d'un échantillonnage à choix raisonné. Ainsi, la collecte des données s'est faite auprès de dix (10) répondants. Il s'agit entre autres des mamans qui sont perçues comme des formatrices et des jeunes filles en initiation les données idiomatiques des répondants sont consignées dans le tableau ci-dessous.

**Tableau 2:** Répartition des participants selon leurs données idiomatiques.

RÉPONDANT	SEXE	AGE	NIVEAU D'ÉTUDE	PROFESSION	VILLAGE
Répondant 1	Féminin	17 ANS	CM2	Sans emploi	Likoundbiam
Répondant 2	Féminin	19 ANS	CM2	Sans profession	Likoundbiam
Répondant 3	Féminin	16 ANS	3ème	Élève	Likoundbiam
Répondant 4	Féminin	20 ANS	CM1	Cultivatrice	Likoundbiam
Répondant 5	Féminin	18 ANS	TLE	Élève	Likoundbiam
Répondant 6	Féminin	15 ANS	AUCUN	Ménagère	Likoundbiam
Répondant 7	Féminin	21 ANS	AUCUN	Cultivatrice	Likoundbiam
Répondant 8	Féminin	19 ANS	2nd	Élève	Likoundbiam
Répondant 9	Féminin	80 ANS	AUCUN	Agricultrice	Likoundbiam
Répondant 10	Féminin	63 ANS	AUCUN	Agricultrice	Likoundbiam

Source : enquête de terrain 2023

Les données issues de ce tableau permettent de constater que l'étude a collecté les données auprès de huit (08) jeunes filles et deux (02) femmes âgées considérées comme des matriarches et formatrice. En effet, l'analyse des données de ce tableau révèle clairement que le niveau d'étude moyen ici est l'école primaire quelques-unes des répondantes ont un niveau d'étude secondaire. Pour ce qui est de l'emploi, 85% des répondants sont sans emploi et exercent dans le domaine de l'agriculture. 15% de ces répondants sont des élèves. Les répondants sont toutes issues du même village.

#### 4.2. Présentation et analyse des résultats.

Il est question dans cette section de notre chapitre de procéder à la présentation et analyse des données du terrain. Il est important de rappeler que l'analyse des données est de type thématique. Les données seront ainsi présentées par thème en suivant la logique du guide d'entretien.

#### 4.2.1. Approche pédagogique mettant en exergue l'étayage en zone rurale et la formation culinaire de la jeune fille.

Il s'agit ici de la présentation des avis des participants en lien avec le thème 1 de la recherche et les sous thèmes qui meublent ce thème. En effet, il faut préciser que le type d'entretien utilisé ici est l'entretien semi directif.

**Tableau 3:** impact du mentorat entre paire sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Sous Thème	Répondants et verbatim	Code (A1)
Impact du mentorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.	Mentorat entre pairs favorise la transmission des connaissances de génération en génération, dans mon cas par exemple, j'ai appris la cuisine Chez mes parents, mes tantes, mes grands-mères. Ces mentors qui étaient des personnes âgées et possédant une certaine expérience. Le mentorat favorise Aussi le développement de la personnalité (confiance en soi), le développement des habiletés. <i>(Répondant 1)</i>	(A1(++))
	Très souvent ton ou tes mentors se mettent à te blâmer, insultes, bastonnades. Aussi, j'ai eu beaucoup de difficultés à retenir car, chaque Mentor venait avec sa méthode qui était différentes de l'autre. <i>(Répondant 2)</i>	(A1(++))
	L'impact ici peut être positif comme négatif, positif parce que tu apprends de plusieurs personnes et donc tu te retrouves avec plusieurs Méthodes d'apprentissages ou techniques ce qui constitue un avantage. L'impact négatif vient du fait que, tu t'embrouilles car, tu ne sais parfois quelle méthode utiliser et comment faire pour distinguer la bonne méthode De la mauvaise, et parfois il y'a des répercussions dans ton repas. <i>(Répondant 3)</i>	(A1(+/-))
	Tu apprends avec des gens qui prennent le temps avec toi, doucement doucement. <i>(Répondant 4)</i>	(A1(++))
	Ça permet d'améliorer la collaboration, et le travail d'équipe, sans oublier le partage des connaissances. <i>(Répondant 5)</i>	(A1(++))
	Moi, je n'aime pas trop ce type d'apprentissage parce que, ça m'empêche de réfléchir par moi-même, en plus ça m'oblige à Faire comme tu veux, je reproduis ce que tu me montre alors que moi je peux penser autrement. <i>(Répondant 6)</i>	(A1(+/-))
	C'est grâce au mentorat que j'ai appris à cultiver les champs, et à cuisiner parce que mes parents me montraient comment tenir la houe,	(A1(++))

	<p>Comment creuser un sillon, comment éplucher le macabo, piler les noix de palme, laver une assiette, une marmite. Mais aussi mes grands-parents et arrières</p> <p>Grands-parents donc le mentorat a un bon impact.</p> <p><b>(Répondant 7)</b></p>	
	<p>Moi je pense qu'on ne peut véritablement pas apprendre sans un ou des mentors, car il nous faut toujours des personnes expérimentées autour de nous pour nous guider dans notre apprentissage, pour nous prendre dès la base et nous élever, pour moi pas de mentor, pas d'apprentissage, si non</p> <p>Comment saurons-nous que nous avons appris s'il y'a personne pour nous guider étape par étape</p> <p><b>(Répondant 8)</b></p>	<b>(A1(+/-))</b>
	<p>À mon époque, on nous éduquait pour faire de nous des excellentes ménagères, des excellentes femmes au foyer capables de s'occuper d'un ménage, je veux dire par là, faire le ménage, cultiver les champs, s'occuper de son mari et de ses enfants. C'était ça notre école</p> <p>Ce qui veut dire que nous avons des mentors chargés de nous initier à ces différentes tâches, il y'avait pas une école comme</p> <p>Il en existe aujourd'hui pour apprendre à le faire. Donc les mentors qui étaient nos aînés plus expérimentés que nous, étaient chargés de nous former</p> <p>Dans les différentes tâches. Ça pouvait être nos parents, nos oncles ou tantes et même nos beaux-parents car bon nombre d'entre nous allait en mariage</p> <p>De façon précoce, forcée et donc ce sont les beaux-parents qui se substituaient en parents, pour vous former, pour vous apprendre ils étaient nos tuteurs,</p> <p>Nos mentors. Le mentorat, nous permet d'acquérir des connaissances auprès des plus expérimentés, seulement il faut tomber sur un bon mentor ou des</p> <p>Bons mentors qui vont pouvoir consacrer du temps pour toi, pour que tu assimiles bien, dans le cas contraire ton apprentissage ne sera pas complet.</p> <p><b>(Répondant 9)</b></p>	<b>(A1(++))</b>
	<p>À mon époque il n'existait pas internet, encore moins la télévision ; les parents ne trouvaient pas utile d'envoyer les enfants à l'école</p> <p>Surtout les filles, ces dernières étaient destinées à aller en mariage, s'occuper de leur foyer, donc notre part d'éducation c'était apprendre à entretenir</p> <p>Une maison. Notre école c'était apprendre à cuisiner, cultiver les champs, faire la lessive, la vaisselle, ... etc. Auprès de nos proches, (parents, oncles, grands-parents ...etc.) qui nous servaient de mentors dans</p>	<b>(A1(++))</b>

	<p>L'apprentissage ou encore l'initiation à devenir une bonne femme. Sans ces mentors, nous ne pouvions véritablement pas apprendre, il nous fallait des guides pour nous tenir par la main et nous guider. Le mentorat pour ma part peut être positif quand vous avez à faire à des bonnes personnes qui se soucient de votre apprentissage, et qui sont patients</p> <p>Il est négatif quand vous avez à faire à des personnes qui ne sont pas soucieuses de vous et qui ne sont pas patientes. Aussi, quand vous avez à faire à plusieurs mentors la tâche devient plus difficile, oui vous bénéficiez de plusieurs méthodes techniques ou connaissances, mais la rétention devient plus difficile et vous ne savez pas quelle est la bonne méthode ou technique ensuite vous subissez des pressions car chaque mentor veut faire valoir sa méthode.</p> <p><i>(Répondant 10)</i></p>	
--	--	--

Tableau 3 : impact du mentorat entre paire sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Le mentorat est le moyen par lequel un jeune ou moins expérimenté se fait accompagner par un pair plus âgé et plus expérimenté. En effet le mentorat intervient considérablement dans le processus de formation des jeunes générations. Si Durkheim (1922) considère l'éducation comme le processus de formation des jeunes par des générations plus aguerries, il est donc clair que le mentorat occupe tout son rôle dans le principe d'initiation des jeunes filles à l'art culinaire. Selon les déclarations des jeunes filles initiées et des formatrices, il est clair que le mentorat se fait entre les mamans formatrices et les jeunes filles initiées. Il est important de préciser que ce processus de formation est implicite et est imbriqué dans le quotidien de la jeune fille, il faut donc noter ici que la jeune fille n'a toujours pas conscience de la formation qu'elle subit. Très souvent, cette initiation est perçue par la jeune fille comme une punition. Les déclarations des participantes de cette étude montrent toutes que le processus de mentorat joue un rôle important dans l'initiation culinaire de la jeune fille en milieu rural cf. répondant n° 1 et 7.

**Tableau 4:** impact du tutorat entre pairs dans l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Sous Thème	Répondants et verbatim	Code (A2)
Impact du tutorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale	L'apprenant participe à son propre apprentissage, dans la mesure où quelqu'un de plus expérimenté que toi te vient en aide non pas pour faire À ta place mais en t'expliquant comment s'y prendre pour mieux réussir par toi-même. <i>(Répondant 1)</i>	(A2 (++)
	La difficulté c'est que, ton tuteur t'oblige souvent à travailler comme lui il t'a montré, il refuse que tu utilises d'autres méthodes, ce qui peut limiter Tes connaissances. <i>(Répondant 2)</i>	(A2 (++)
	Bastonnades, insultes de tout genre, frustrations ; dans mon cas par exemple, mon tuteur ne savait pas très bien s'y prendre pour m'expliquer, C'est du genre il te montre ou t'explique une fois et tu n'as pas le droit de te louper par la suite, si non ce sont des brimades, gifles et tout. <i>(Répondant 3)</i>	(A2 (++)
	La personne qui se charge de toi te gronde, comme moi, mon oncle m'a beaucoup tapé pour la cuisine, j'ai beaucoup souffert dans ses mains. Il permet à l'apprenant de combler ses lacunes, ça permet aussi d'améliorer les performances. <i>(Répondant 4)</i>	(A2 (++)
	C'est la même chose que je viens de dire pour la première question, je n'aime pas qu'on soit derrière mon dos à gronder, taper, Parce qu'on veut me montrer quelque chose, en m'obligeant de faire comme toi. <i>(Répondant 5)</i>	(A2 (++)
	Je sais cuisiner aujourd'hui parce que j'ai eu des tuteurs qui m'ont aidée, qui m'ont guidée pour que je m'améliore dans mon apprentissage, Seulement j'en ai pris des coups, par exemple : les brimades, les bastonnades, quand tu as un tuteur qui est stricte, ce n'est pas facile surtout chez nous les noirs, On explique et montre tout avec la chicotte. <i>(Répondant 6)</i>	(A2 (++)
	Tout comme le mentorat entre pairs, on ne peut réellement apprendre que si nous avons un ou des tuteurs auprès de nous pour évaluer notre Apprentissage, pour nous corriger et s'améliorer. <i>(Répondant 7)</i>	(A2 (++)
	Le tutorat a sa place dans l'apprentissage, dans l'initiation, à mon époque, ce sont nos tuteurs ou nos mentors qui étaient nos enseignants, c'est eux qui étaient	(A2 (++)

	<p>Chargés de nous dire comment, faire, quoi faire et quand le faire. Ceci s'accompagnait toujours comme dans tout apprentissage surtout chez nous en Afrique</p> <p>Des brimades, des punitions allant jusqu'à la bastonnade.</p> <p>Mais c'était nécessaire, aussi la difficulté c'est lorsque tu te retrouves avec plusieurs tuteurs ou mentors avec chacun sa méthode cela perturbe. <b>(Répondant 8)</b></p>	
	<p>Tout comme le mentorat, le tutorat est indispensable dans l'initiation, c'est le tuteur ou tes tuteurs qui te servent de guide, ils évaluent la façon dont tu progresses dans ton</p> <p>Apprentissage. Le tutorat nous permet d'apprendre auprès des plus expérimentés, mais le point négatif c'est souvent le fait que ton tuteur t'impose sa façon de faire</p> <p>Il refuse que tu procèdes autrement, sans compter des injures, bastonnades certaines fois. <b>(Répondant 9)</b></p>	<b>(A2 ++)</b>
	<p>Tout comme le mentorat, le tutorat est indispensable dans l'initiation, c'est le tuteur ou tes tuteurs qui te servent de guide, ils évaluent la façon dont tu progresses dans ton Apprentissage. Le tutorat nous permet d'apprendre auprès des plus expérimentés, mais le point négatif c'est souvent le fait que ton tuteur t'impose sa façon de faire Il refuse que tu procèdes autrement, sans compter des injures, bastonnades certaines fois. <b>(Répondant 9)</b></p>	<b>(A2 ++)</b>

Schwartz (1973, p 53), considère que « tous les milieux de vie sont ou peuvent être éduquant : la famille l'est nécessairement, mais aussi les mass-médias et, pourquoi pas, les magazines, les métros, les administrations, la rue. » Cette définition que propose Schwartz (1973), laisse entrevoir l'éducation comme toute forme de savoir, d'expérience, d'éducation qui se fait hors du cadre institutionnel qu'est l'école. En d'autres termes, l'école n'est pas le seul cadre à même de valoriser la transmission des savoirs entre individus. Autrement dit, la famille selon la définition de l'auteur, est le premier cadre éducatif, le premier vecteur de l'éducation pour un individu. Cette éducation familiale est donc complétée par la société, les médias, les pairs, les magazines etc. Si tous les milieux de vie sont bons pour apprendre, alors, la famille favorise une formation de base de l'individu. Cette formation se fait donc à partir des approches pédagogiques telles que le tutorat. Ainsi, dans la formation à l'art culinaire, le tutorat occupe une place importante.

Elle favorise les interactions entre les apprenants ce qui permet un échange de compétence. Cette pratique permet la fixation des compétences et la fixation des performances cf. répondant N°6 et 8 qui reconnaissent la place du tutorat.

#### 4.2.2. Approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

**Tableau 5:** Effet de la formation essai-erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Sous Thème	Répondants et verbatim	Code (B1)
Effet de la formation essai-erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.	La formation par essai-erreur nous donne la possibilité d'apprendre de nos erreurs, et met à jour notre ignorance. <i>(Répondant 1)</i>	<b>(B.1 (++)</b>
	Cette forme d'apprentissage permet de se remettre en cause, voir là où on a fait l'erreur dans le but de la corriger. <i>(Répondant 2)</i>	<b>(B.1 (++)</b>
	La meilleure façon d'apprendre c'est en commettant des erreurs et en les corrigeant, les erreurs nous permettent de mieux s'améliorer. <i>(Répondant 3)</i>	<b>(B.1 (++)</b>
	C'est par nos erreurs que nous apprenons, si je n'avais pas fait des erreurs, je ne serai pas capable aujourd'hui de bien peler le macabo. <i>(Répondant 4)</i>	<b>(B.1 (++)</b>
	Je me trompe donc j'apprends ! l'erreur permet d'instaurer un climat de confiance, dans lequel l'erreur n'est plus stigmatisée mais, nous permet Plutôt de construire notre savoir. <i>(Répondant 5)</i>	<b>(B.1 (++)</b>
	Bon ! ici tu peux te décourager à force de ne pas réussir ce que tu veux et abandonner, comme tu peux décider de continuer jusqu'à ce que Tu arrives aux résultats. <i>(Répondant 6)</i>	<b>(B.1 (++)</b>
	Essayer et ne pas réussir n'est pas un drame, la vie est faite ainsi, des échecs on tombe on se relève, et on avance en tirant des leçons de nos Erreurs, pour ne plus les reproduire. Si tu ne te relève pas tu vas abandonner et tu n'auras rien appris parce que tu n'acceptes pas l'échec qui est un phénomène Naturel et normal dans la vie. Au contraire, l'essai-erreur doit être une source de motivation pour continuer à se battre. C'est en expérimentant qu'on apprend, si on expérimente pas et donc n'osons pas essayer, nous ne pouvons pas apprendre. C'est vrai l'erreur Peut - nous faire peur, nous pousser même à abandonner, mais c'est aussi grâce à ces erreurs que nous nous améliorons et progressons. <i>(Répondant 7)</i>	<b>(B.1 (++)</b>
	On ne peut pas prétendre à un apprentissage sans faire des erreurs, très souvent on ne réussit pas au premier essai, il nous faut beaucoup du temps	<b>(B.1 (++)</b>

	<p>Pour aboutir au résultat, cela a été le cas pour moi, j'ai dû essayer encore et encore pour pouvoir concocter le met de pistache, la sauce d'arachide, Le mbongô, creuser un sillon ...etc. Pour moi il y'a pas apprentissage sans erreurs, l'erreur en question nous forge, l'erreur à mon avis c'est l'apprentissage en lui-même, on échoue, On se relève on recommence jusqu'à ce qu'on réussisse et ne fassions plus ces erreurs. On apprend de nos erreurs, l'erreur n'est pas un crime, c'est Un fait naturel et normal, moi par exemple l'erreur me pousse à ne pas baisser les bras face à une situation, d'autres par contre se dégonflent face à l'erreur. <b>(Répondant 8)</b></p>	
	<p>Ce que je peux dire ici c'est que, l'erreur lorsqu'on apprend n'est pas grave, il faut juste savoir l'accepter. C'est en acceptant l'erreur qu'on apprend à travers la correction Le problème ici c'est que, plusieurs personnes baissent les bras à force d'essayer et échouer ça décourage certains, alors que pour d'autres, l'essai-erreur est source de Motivation. <b>(Répondant 9)</b></p>	<b>(B.1 (++)</b>
	<p>Ce que je peux dire ici c'est que, l'erreur lorsqu'on apprend n'est pas grave, il faut juste savoir l'accepter. C'est en acceptant l'erreur qu'on apprend à travers la correction. Le problème ici c'est que, plusieurs personnes baissent les bras à force d'essayer et échouer ça décourage certains, alors que pour d'autres, l'essai-erreur est source de Motivation. <b>(Répondant 10)</b></p>	<b>(B.1 (++)</b>

Youth Forum (2012, p. 7), déclare *il est essentiel que chacun apprenne et accumule des compétences, tout au long de la vie et dans tous les aspects de celle-ci* et si *l'éducation non-formelle est une composante essentielle du processus d'éducation et de formation tout au long de la vie* (Youth Forum, 2012, p. 7), il apparaît alors qu'il faut repenser les critères de l'éducation, pour ne pas la restreindre à l'éducation formelle et accorder une plus grande place à l'éducation non-formelle. Par conséquent, celle-ci doit pouvoir bénéficier d'une meilleure reconnaissance et d'outils permettant d'attester et de faire valoir les compétences qu'elle permet d'acquérir. L'auteur met clairement l'accent sur l'apport des expériences et des connaissances acquises tout au long de l'évolution d'un individu. Ces connaissances et compétences acquises lui servent de prérequis dans un processus de formation antérieur. Ainsi, la formation par le processus essaie et erreur permet ainsi une fixation et une assimilation plus rapide des apprentissages. Cette forme de pédagogie fait en sorte que le formé prenne conscience du fait

que l'apprentissage n'est pas un piège, il n'est non plus un fait dont toute erreur serait fatale. Lorsqu'on sait que l'erreur dans l'apprentissage est un signe même de l'apprentissage, il apparait ainsi clair que l'apprentissage par l'essai-erreur favorise le développement de la compétence et l'apprentissage.

Les répondants interrogés à cet effet reconnaissent tous que l'essai et l'erreur permette un meilleur apprentissage dans le processus d'initiation culinaire. Les répondants 7 et 8 nous le confirment dans leurs déclarations.

**Tableau 6:** Effet de l'apprentissage par action sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Sous Thème	Répondants et verbatim	Code (B2)
Effet de l'apprentissage par action sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.	Chacun veut montrer qu'il connaît, dans mon cas cela a créé des mésententes entre nous parfois, mais ça permet aussi de mettre tout le monde A contributions, ensuite on apprend aussi à travers les expériences des uns et des autres. <i>(Répondant 1)</i>	<b>B.2(++)</b>
	L'apprentissage par actions permet le partage des expériences, ça donne aussi confiance en soi dans la mesure où on se sent utile. <i>(Répondant 2)</i>	<b>B.2(++)</b>
	L'apprentissage par action favorise la cohésion sociale, car on apprend en groupe, ça favorise aussi le développement du leadership Car, dans un groupe il faut toujours un meneur. <i>(Répondant 3)</i>	<b>B.2(++)</b>
	L'apprentissage par action permet de mieux apprendre, parce que vous vous partagez les idées, et aussi comme vous êtes entre vous les gens De la même catégorie, il n'existe pas trop de complexes. <i>(Répondant 4)</i>	<b>B.2(++)</b>
	Il permet à l'apprenant d'être acteur de son propre apprentissage et de développer des compétences dans des conditions réelles. <i>(Répondant 5)</i>	<b>B.2(++)</b>
	Je ne peux pas apprendre en groupe, je n'aime pas, cela entraîne toujours les problèmes surtout entre filles, c'est chacun qui veut montrer qu'il Connait plus que l'autre. <i>(Répondant 6)</i>	<b>B.2(++)</b>
	L'apprentissage par action nous permet déjà de partager nos connaissances entre nous, c'est une forme d'entraide chacun apporte son idée, son	<b>B.2(++)</b>

	Expérience pour résoudre un problème, on tisse des liens, on dialogue, on communique entre nous peu importe où tu viens, on apprend des nouvelles Choses. <b>(Répondant 7)</b>	
	L'apprentissage par actions peut être bénéfique comme il peut ne mener nulle part. il est bénéfique parce que les uns et les autres apprennent À travers les différentes expériences partagées, il est source de socialisation, développe la confiance en soi et même le leadership, mais, il peut aussi Être un danger car parfois les uns et les autres ne s'accordent pas, chacun se croit meilleur que l'autre, ce qui peut entraîner certaines frustrations. L'apprentissage en groupe permet le partage des expériences, il permet aussi de sortir de la timidité, mais moi personnellement je n'aime pas, car Il entraîne aussi beaucoup de désordre, et très souvent ralentit l'apprentissage, chacun veut montrer qu'il connaît, chacun veut que son idée soit prise en compte Au détriment des autres. <b>(Répondant 8)</b>	<b>B.2(++)</b>
	L'apprentissage par action est bien dans le sens où on apprend des uns et des autres à travers le partage de nos expériences, c'est une forme d'entraide. Sauf que cette forme d'apprentissage génère souvent des conflits Dans la mesure où chacun veut être le leader, chacun veut faire prévaloir son idée aux dépens de celles des autres. Si non, l'apprentissage par action développe en nous la confiance en soi. <b>(Répondant 9)</b>	<b>B.2(++)</b>
	L'apprentissage par action est bien dans le sens où on apprend des uns et autres à travers le partage de nos expériences, c'est une forme d'entraide. Sauf que cette forme d'apprentissage génère souvent des conflits. Parce que chacun veut être le leader, chacun veut faire prévaloir son idée aux dépens de celles des autres. Si non, l'apprentissage par action développe en nous la confiance en soi. <b>(Répondant 10)</b>	<b>B.2(++)</b>

L'éducation est perçue comme *l'ensemble des connaissances intellectuelles, culturelles, morales acquises dans ce domaine par quelqu'un, par un groupe*. Cela veut tout simplement dire que dans le processus d'éducation, il y a un ensemble de connaissances qui ne sont pas toujours transmises à l'école. Cette partie de l'éducation est assurée par la société qui joue un double rôle dans la mise en lumière de l'éducation tant formelle que non formelle. D'ailleurs, ce concept d'institution reste ambigu car, la famille et la société sont également des cadres institutionnelles. Ainsi, l'action en éducation est très importante. Elle joue un rôle de premier

ordre dans le processus d'apprentissage. L'action permet ainsi à l'apprenant de réaliser de manière active les tâches qui lui sont données. Pour ce faire, elle favorise mieux la pratique et le développement des compétences. Ainsi, dans le processus d'initiation à la cuisine, cette approche permet de mettre la jeune fille au pied du mur car elle doit poser des actions à travers lesquelles on va évaluer son niveau de maîtrise et d'apprentissage.

Ainsi, l'action facilite l'évaluation des acquis. Le répondant 9 qui est une formatrice reconnaît le rôle de l'évaluation suivi du répondant 7.

#### 4.2.3. Approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

**Tableau 7:** Influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Sous Thème	Répondants et verbatim	Code (C1)
Influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.	Cet apprentissage permet d'apprendre sans expérience, il suffit juste d'observer même comme cela implique d'être attentionné et pouvoir retenir. <i>(Répondant 1)</i>	C.1. (++)
	Ce n'est pas la meilleure forme d'apprentissage, car il suffit d'être un peu discret et quelque chose d'important nous aura échappé. <i>(Répondant 2)</i>	C.1. (++)
	On apprend de nos modèles, dans mon cas ce sont mes parents qui ont toujours été ma source d'inspiration, c'est un apprentissage naturel Il permet aussi d'allier théorie qui ici est l'observation, à la pratique. <i>(Répondant 3)</i>	C.1. (++)
	C'est le meilleur apprentissage, car, tu le fais seul, il y'a personne pour te dicter ce que tu dois faire ou pas, personne pour te gronder ou taper Tu dois seulement bien regarder, retenir et reproduire. <i>(Répondant 4)</i>	C.1. (++)
	L'influence ici peut être négative si les résultats sont nuisibles ou indésirables.	C.1. (++)
	Pour apprendre en observant, il faut être très attentif sinon tu ne pourras pas, et aussi pouvoir retenir ce que tu vois, moi je pense que C'est un apprentissage qui correspond le plus aux tout petits qui ont la tête encore vide. <i>(Répondant 5)</i>	C.1. (++)
	L'observation c'est la première forme d'apprentissage à mon avis, pour nous autres qui n'avons pas fait des études, l'observation nous est	C.1. (++)

	<p>Très utile ce, depuis notre tendre enfance, à défaut de ne savoir écrire ou lire nous avons développé l'observation et aussi la rétention, car, il ne suffit Pas de regarder mais de pouvoir retenir ce que tu observes si tu veux le reproduire. Mais, l'observation peut aussi être trompeuse on observe et copie aussi Ce qui n'est pas bon pour nous ça peut donc nous induire en erreur. <b>(Répondant 6)</b></p>	
	<p>L'observation joue un très grand rôle dans l'apprentissage, car il faut pouvoir observer, retenir, pour en fin reproduire, donc l'observation fait appel À la vue donc les yeux, une bonne mémoire pour mémoriser et espérer reproduire. Tout apprentissage commence d'ailleurs par l'observation et surtout être Une personne attentionnée si non l'observation n'aura servie à rien car dès qu'un détail nous échappe nous ne pouvons plus reproduire ce que nous avons Observé. <b>(Répondant 7)</b></p>	<b>C.1. (++)</b>
	<p>Tout apprentissage commence par une observation, dans toutes les étapes de la vie, de la naissance jusqu'à l'âge adulte, l'observation joue Un très grand rôle dans le domaine de l'apprentissage. C'est en observant qu'on arrive à reproduire ce qu'on voit, sans observation nous ne pouvons pas Apprendre, nous ne pouvons pas reproduire, sans observation il y'a pas apprentissage. <b>(Répondant 8)</b></p>	<b>C.1. (++)</b>
	<p>L'apprentissage par observation nous permet non seulement de voir ce qu'on nous apprend, mais aussi de pouvoir reproduire cela, seulement apprendre par observation demande beaucoup d'attention, car il suffit d'un petit Moment d'inattention pour ne plus pouvoir reproduire ou comprendre ce qu'on a observé. Si non tout apprentissage commence par l'observation. <b>(Répondant 9)</b></p>	<b>C.1. (++)</b>
	<p>L'apprentissage par observation nous permet non seulement de voir ce qu'on nous apprend, mais aussi de pouvoir reproduire cela, seulement apprendre par observation demande beaucoup d'attention, car il suffit d'un petit Moment d'inattention pour plus pouvoir reproduire ou comprendre ce qu'on a observé. Si non tout apprentissage commence par l'observation. <b>(Répondant 10)</b></p>	<b>C.1. (++)</b>

Les apprenants apprennent beaucoup en observant leur entourage et, en tentant d'imiter ce qu'ils observent. Ces capacités d'imitation apparaissent alors très tôt. C'est une forme d'apprentissage fortement présente dans la vie quotidienne. Cette théorie décrit comment l'enfant peut apprendre de nouveaux comportements en observant d'autres personnes. Il imite

des modèles de comportement qui font l'objet de récompenses et non de punition. Il existe trois procédures d'acquisition qui ont leur source dans l'entourage de l'individu. L'apprentissage dit vicariant est donc celui qui résulte de l'imitation par l'observation d'un pair qui exécute le comportement à acquérir ; la facilitation sociale désigne l'amélioration de la performance de l'individu dirigé par un ou plusieurs observateurs qui conduisent la formation dans le groupe ; l'anticipation cognitive qui est l'intégration d'une réponse par raisonnement à partir des situations similaires.

Ainsi, l'observation dans l'art culinaire joue un rôle important, il s'agit pour les formés d'apprendre en regardant et en reproduisant. Chacun des formés de cette étude reconnaît le rôle de l'observation sans lequel l'apprentissage serait très difficile, à l'instar du répondant 6 et 10.

**Tableau 8:** Influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Sous Thème	Répondants et verbatim	Code (C.2)
Influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.	Elle permet le transfert des comportements, coutumes, entre les générations, tel est mon cas car aujourd'hui il y'a des techniques que j'utilise En cuisine que j'ai imitée chez mes parents, grands -parents etc... (( <i>Répondant 1</i> ))	C.2. (++)
	L'influence est négative parce que, ce n'est pas tout ce qu'on imite qui est avantageux pour nous, on peut imiter quelque chose qui plus tard Nous coûterons cher. ( <i>Répondant 2</i> )	C.2. (++)
	Il facilite l'apprentissage, car ici il est plus pratique que théorique. ( <i>Répondant 3</i> )	C.2. (++)
	C'est la terre à terre, tu regardes et tu reproduis juste, mais il faut bien regarder sinon tu ne pourras pas bien reproduire, donc tu ne vas pas réussir. ( <i>Répondant 4</i> )	C.2. (++)
	L'imitation ne permet pas un apprentissage complet, et profond car imiter seulement ne suffit pas, il nous faut quelqu'un pour nous corriger, Pour attirer notre attention sur le comportement que nous imitons s'il est bon ou pas. C'est comme ça que moi j'ai appris en observant et en imitant parce que je ne sais ni lire, ni écrire, c'est en regardant et en pratiquant que j'ai	C.2. (++)

	Appris à cuisiner, mais ça demande beaucoup de travail parce qu'il faut vraiment pouvoir capter et garder dans ta tête pour ne pas oublier. <i>(Répondant 5)</i>	
	C'est grâce à l'observation et à limitation que j'ai appris à cuisiner de mes parents que j'ai gardé les techniques et méthodes en cuisine, Que j'ai conservé les recettes de mes grands-parents. <i>(Répondant 6)</i>	<b>C.2. (++)</b>
	L'imitation c'est la mise en pratique de ce que nous avons observé au fil du temps, c'est la partie pratique de l'observation, elle permet Aussi la transmission des savoirs, car on a tendance à imiter ce qu'on observe, l'homme est le produit de ce qu'il observe ou imite dans la Société. <i>(Répondant 7)</i>	<b>C.2. (++)</b>
	Nous autres qui n'avons pas fait des études, c'est par imitation que nous avons apprise, on nous montrait, on observait, ensuite on imitait bref on essayait De reproduire comme on pouvait, c'est grâce à l'imitation que nous avons pu intégrer ce que nos parents, nos grands-parents nous ont inculqué. C'est Grâce à cette imitation que nous avons aussi transmis nos connaissances à nos enfants et petits-enfants. Pour ce qui est de comment on procède ou on a procédé pour former nos enfants dans le domaine culinaire, moi en particulier j'ai commencé par apprendre à mes Filles à faire la vaisselle, elles m'accompagnaient faire les champs, donc j'ai commencé par faire en sorte qu'elles côtoient le domaine culinaire d'une manière, où d'une autre, en côtoyant déjà tout ce qui ont trait à la cuisine elles ont fini par s'intéresser à celle-ci. Quand on rentrait du champ, je demandais qu'elles m'aident à préparer le repas, une pouvait m'aider à griller les arachides, l'autre peler le macabo et ainsi de suite. Ce qui fait qu'elles ont commencé à cuisiner assez tôt, elles m'observaient faire, j'étais leur guide, leur mentor et tuteur. Et je le reste encore aujourd'hui pour elles, Mais aussi pour mes petits et arrières petits fils. <i>(Répondant 8)</i>	<b>C.2. (++)</b>
	L'observation et l'imitation vont ensemble, il y'a pas imitation sans observation, l'imitation c'est la suite de l'observation. Seulement on observe et n'imites pas seulement ce qui est bon, mais aussi ce qui est mauvais alors il faut faire le choix Dans ce que nous observons et imitons. Dans tous les cas, l'imitation permet le transfert des connaissances. N'ayant pas fait des études, c'est à travers l'observation et l'imitation que j'ai pu intégrer ce que je connais aujourd'hui et que j'ai réussi à transmettre à mes enfants et petits-enfants, rien qu'en	<b>C.2. (++)</b>

	<p>observant et en reproduisant. Ce n'était Pas facile car il devait falloir mémoriser tout cela. Pour ce qui est de comment j'ai appris la cuisine à mes filles, je les ai obligés à le faire, elles étaient dans l'obligation de m'aider à un moment donné, car seule je ne pouvais vraiment pas m'en sortir, entre m'occuper du ménage, faire les Champs, préparer à manger j'avais vraiment besoin d'un coup de pouce à un moment donné. Ce qui fait qu'elles m'accompagnaient au champ, je les guidais, je les montrais comment creuser des sillons par exemple dès l'âge de huit ans, Je les montrais comment déterrer le manioc, couper les feuilles de manioc, récolter les arachides. Une fois à la maison, tout le monde mettait la main à la pâte pour préparer le repas, même si cela n'était pas toujours facile car certains de mes Enfants faisaient la tête, ne voulaient pas participer dans les tâches. Mais je les y obligeais ils n'avaient vraiment pas de choix et ce sans distinction de sexe, filles comme garçon, c'est vrai il fallait composer tout ça avec les études Mais avec beaucoup de volonté on y arrivait. Moi je n'ai pas laissé, ou donné le choix à mes enfants, chacun avait l'obligation de participer aux différentes tâches, donc chez moi, filles et garçon savent très bien cuisiner, bref ils savent faire tout ce qui concerne les tâches ménagères. (<b>Répondant 9</b>)</p>	
	<p>L'observation et l'imitation vont ensemble, il y'a pas imitation sans observation, l'imitation c'est la suite de l'observation. Seulement on observe et n'imite pas seulement ce qui est bon, mais aussi ce qui est mauvais alors il faut faire le choix (...) Mais avec beaucoup de volonté on y arrivait. Moi je n'ai pas laissé, ou donné le choix à mes enfants, chacun avait l'obligation de participer aux différentes tâches, donc chez moi, filles et garçon savent très bien cuisiner, bref ils savent faire tout ce qui concerne les tâches ménagères. (<b>Répondant 10</b>)</p>	<p><b>C.2. (++)</b></p>

L'observation suivie de l'imitation permet de faire des économies dans le processus d'apprentissage car si on observe attentivement une personne compétente dans un domaine, et que l'on s'attèle à reproduire son comportement, l'on n'a pas besoin de procéder par une fastidieuse série d'essais- erreurs (comme le défendaient les behavioristes) pour parvenir au comportement ou au savoir – faire juste. Il convient donc d'observer une personne dont on se sent proche pour reproduire son comportement et, lorsque l'on réussit à reproduire à un niveau satisfaisant le comportement observé, cela génère un sentiment d'auto- efficacité qui est essentiel. L'apprentissage vicariant ou par modelage est fondé sur l'observation réfléchie d'un

modèle remplissant certaines conditions favorables aux yeux de l'observateur. C'est un processus qui comporte quatre facettes à savoir : l'attention, la mémorisation, la reproduction et la motivation ; le deuxième pilier renvoie au potentiel humain de symbolisation pour analyser ses propres expériences, afin de communiquer, créer, imaginer, anticiper et évaluer ses propres actions ; les processus auto- régulateurs mettent en exergue le rôle de l'action propre du sujet. Ainsi, on comprend que l'apprentissage par l'observation se combine avec le processus d'imitation ou de reproduction.

C'est cette capacité à reproduire qui fait que le sujet apprend facilement. Cf répondant 10.

## **CHAPITRE 5 : DISCUSSION DES RÉSULTATS**

Le chapitre qui précède nous a permis d'une part de transcrire les données issues des entretiens avec les participants, d'autre part de procéder à l'analyse thématique de verbatim obtenus. Il s'agit donc dans le présent chapitre de procéder à l'interprétation des résultats en prenant appui sur le cadre théorique convoqué plus haut. Il s'agira après de procéder à la mise en lumière des implications et des perspectives de cette étude.

### **5.1. De l'approches pédagogiques à l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale**

Dans cette section de notre chapitre, nous allons procéder à l'interprétation des résultats. Pour ce faire nous allons confronter les données obtenues dans le cadre théorique et celles obtenues dans le cadre opératoire. Cette interprétation va s'appuyer sur les hypothèses spécifiques émises.

#### **5.1.1. De l'approche pédagogique basée à l'apprentissage expérientiel en zone rurale influence l'initiation culinaire de la jeune fille.**

Selon Linderman (1926) et Dewey (1938), l'éducation expérientielle s'est développée autour de la notion d'apprentissage et d'expérience en tenant compte de la culture, l'environnement, l'action communautaire, le changement social. Les deux auteurs influents placent l'expérience au centre de la pensée éducative. Dewey (1938), envisage l'expérience comme une source importante de l'apprentissage et ne se détache jamais du système scolaire institutionnalisé où l'expérience est considérée comme un des concepts clés de l'éducation nouvelle. En effet, l'expérience est la vie elle-même et s'inscrit résolument dans le temps. En effet, l'apprentissage expérientielle offre des avantages indéniables à l'apprenant en basant le processus d'acquisition de ses compétences autour de l'observation et de la reproduction. De ce point de vue, l'apprentissage expérientielle permet ainsi à la jeune fille en formation un environnement dans lequel elle peut mettre en œuvre les compétences reçues tout au long du processus d'initiation. Ainsi, le processus d'apprentissage se déroule dans un environnement qui offre des interactions entre l'apprenant et le formateur. Pour ce faire, il ressort que l'approche pédagogique par expérience favorise l'apprentissage de l'art culinaire aux jeunes filles. C'est ce point de vue qui se dégage de la déclaration de l'apprenante N°1.

L'apprentissage expérientiel est donc un événement social qui implique des contacts et des communications à l'intérieur desquels se joue sans cesse le principe de l'inter action entre conditions objectives de l'environnement et les états subjectifs de la personne. Pour Dewey

(1938), chaque expérience devrait contribuer à préparer une personne à des expériences futures plus poussées et plus profitables. C'est à ce titre que le processus d'apprentissage expérientiel met en exergue l'apprentissage par essai erreur et l'apprentissage par action. Il s'agit donc d'un apprentissage pratique et opérationnel qui met l'apprenant dans le bain de l'apprentissage. Ainsi, il apprend par l'action et par l'activité pratique et réflexive car, il peut revenir sur ses actions afin de mieux les corriger. C'est ce que pense Le répondant 7 (B.1 (++)).

Dans le même sens, Keeton pense qu'apprendre par expérience c'est « *un apprentissage qui survient en dehors de salle de classe.* » (Keeton, 1976, p.4). L'apprentissage expérientiel (en dehors de l'école), c'est dire tout ce qui s'apprend de manière informelle, au travail, au sport... C'est l'apprentissage à travers l'expérience de la vie. C'est un apprentissage au cours duquel l'apprenant est directement en contact avec la réalité qu'il étudie. C'est donc un modèle pédagogique informel qui est mis de manière inconsciente en exergue dans l'initiation culinaire de la jeune fille en milieu rural. L'apprentissage expérientiel ne saurait se faire sans essai-erreur, c'est ce que déclare un des répondants par ailleurs formateurs qui a formé de nombreuse génération de jeune fille à l'art culinaire. Le (**Répondant 8** (B.1 (++)), corrobore ce point de vue.

En somme Selon Coleman (1972), l'apprentissage expérientiel met l'accent sur la participation qui procure à l'individu des occasions de faire des expériences et d'apprendre à partir des situations réelles de la vie. La formation à l'art culinaire est une expérience à vivre par la jeune fille formée. Il s'agit d'une expérience qu'elle peut se faire elle-même ou alors par le soin d'un accompagnement structuré. Dans les sociétés rurales, l'apprentissage est perçu comme un processus qui se vit par l'individu lui-même.

La formation de la jeune fille à l'art culinaire prend ainsi corps à travers une approche pédagogique expérientielle. Ici, l'adulte formateur laisse le soin à la jeune fille elle-même de vivre l'expérience culinaire afin de s'approprier les « *secrets* » de la cuisson. En somme, la pédagogie axée sur l'apprentissage expérientiel favorise l'initiation culinaire de la jeune fille en milieu rural. À travers les processus d'essai-erreur et l'action mise en exergue durant cette initiation, la jeune fille peut aisément apprendre en compagnie d'un tuteur, d'un guide qui peut être sa mère, sa grand-mère, un autre parent (tante, sœur aînée). L'apprentissage par l'action favorise les interactions entre les pairs ce qui facilite l'apprentissage. Ce point de vue est

confirmé par le répondant 2. En somme, il apparaît que l'apprentissage expérientiel dans la formation de la jeune fille à l'art culinaire favorise le développement des compétences, la maîtrise des techniques culinaires par cette dernière.

### **5.1.2. De la pédagogie mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale impact sur l'initiation culinaire de la jeune fille.**

La famille et la société sont des institutions par excellence de transmission des valeurs et des usages dans lesquelles l'apprentissage par observation et imitation reste prépondérant. À ce titre, l'apprentissage culinaire ou la formation à la maîtrise de la cuisine sont des activités quotidiennes qui ne nécessitent aucune formalité. La transmission des techniques culinaires ne se représente pas chez les mères et filles comme quelque chose de formalisée et d'explicite, rentrant dans la cadre d'une démarche rationnelle et volontaire d'apprentissage et d'enseignement. L'observation étant le premier stade de la transmission, on apprend et on transmet un peu malgré soi. Ce qui est ainsi transmis est constitué de valeurs, des représentations et des savoir-faire techniques.

Si les mères considèrent qu'il est dans leur rôle éducatif de transmettre certaines bases, ce sont bien les valeurs et les représentations associées à l'alimentation qui sont au cœur de la transmission. Les pratiques culinaires sont intimement imbriquées dans les modes de vie. Les représentations attachées à la cuisine rejoignent, au-delà de leur contenu culturel, l'univers plus large des valeurs et opinions liées à l'alimentation. En effet, le processus d'apprentissage social ici prend corps par le biais des processus d'observation et d'imitation cf. Le répondant 6 (C.1(++)) qui reconnaît la place de l'observation dans le processus de formation à l'art culinaire.

Selon Fischler (1993), La transmission s'étend au niveau du goût, de la sélection des produits (frais), la convivialité (dimension sociale) de partager un repas en famille ou entre amis. Ici, l'apprentissage se fait par observation et imitation car l'apprentissage social se révèle comme un phénomène normal et quotidien qui ne nécessite aucune formalité. L'observation est le premier stade de l'apprentissage culinaire de la jeune fille. Les jeunes filles observent leur mère faire la cuisine, elles participent ensuite de manière plus active en étant associées à certaines tâches sous la surveillance directe de leur mère ou d'un adulte, et acquièrent une certaine

autonomie. C'est dans ce sens que le répondant 8 (C.1++) ainsi que le 9 reconnaissent l'importance de l'observation comme mécanisme d'apprentissage.

L'apprentissage culinaire se fait le plus souvent en observant, cette observation est le plus souvent passive, inconsciente, l'enfant voit sa mère cuisiner mais ne la regarde pas de façon attentive dans le but de mémoriser les faits et gestes de la mère. Cette observation passive se déroule très souvent au cours des échanges entre mère et fille dans la partie cuisine le plus souvent réservée aux femmes.

Il apparaît ainsi que l'initiation à l'art culinaire est un processus social qui se fait soit de manière accompagnée ou étayée soit tout seul. Mais très souvent, l'apprentissage social dans l'art culinaire implique que la jeune fille apprenne par ses propres moyens. C'est à ce titre que Fischler (1993, p.21), affirme : *l'initiation ou la formation culinaire s'opère de moins en moins dans la famille d'origine et de plus en plus au contraire au moment où l'on quitte cette famille pour s'installer seul ou en couple*. Par ailleurs, l'apprentissage social se fait au quotidien. C'est dans ce sens que Chauffaut (1990), soulève l'importance du rôle de la grand-mère dans l'apprentissage social. Selon Chauffaut (1990), *l'une des principales fonctions des grands parents est la transmission*. Ceci trouve son sens dans le fait que les grands parents disposent en général de plus de temps que les parents se faisant, ils associent plus les petits enfants dans leurs différentes activités de façon plutôt formelle en y mettant toute leur énergie.

La transmission est ici générationnelle car elles sont dépositaires de l'héritage culinaire familial surtout celle des plats traditionnels. À ce titre, le répondant 8 (C2 (++)), reconnaît la place de l'art culinaire comme stratégie générationnelle. La pratique culinaire évolue au fil des années, par le biais d'un processus d'apprentissage et d'expérience, qui peut intervenir tout au long de la vie, au gré des circonstances. Aussi, de la même manière que les représentations du « savoir culinaire » ne se structurent pas autour d'une définition technique de la cuisine certes, le « savoir-faire » et l'expertise interviennent, mais ce sont avant tout les dimensions sensuelles, intuitive, conviviale, voire « magique » et « alchimique », de la cuisine qui sont évoquées. La diversification croissante des sources d'informations ou d'inspiration sensible d'une génération à une autre a été ici mise en évidence. En somme, l'apprentissage social par le biais de l'observation et de l'imitation favorise positivement l'apprentissage des techniques et méthodes culinaires par la jeune fille en milieu rural (répondant 9 (C.2 (++)).

### **5.1.3. De la pédagogie axée sur l'étayage en zone rurale favorise l'initiation culinaire de la jeune fille.**

L'étayage joue un rôle important dans les processus d'apprentissage. En effet, l'étayage met sur pied des pratiques de tutorat et de mentorat. Le tutorat est cet ensemble d'interaction qui se développe entre les pairs de mêmes niveaux. Il s'agit entre autres d'un partage d'expérience entre des jeunes filles toutes en formation à la maîtrise de l'art culinaire. Par ailleurs, l'étayage met sur pied également des pratiques de mentorat qui représentent l'ensemble d'échanges et d'interaction entre les pairs de niveaux différents. Il est clair que la pratique d'étayage dans l'initiation des jeunes filles à l'art culinaire permet le développement des interactions entre elles et les formatrices. Ces interactions qui facilitent et améliorent l'apprentissage des techniques culinaires Cf déclaration du répondant 5. On comprend avec cette déclaration que le tutorat et le mentorat mis en exergue dans l'apprentissage par le biais de l'étayage permet de développer les interactions, le partage et la collaboration dans l'initiation culinaire.

Dans la même logique, Bruner (1998), appuie cette vision en affirmant que l'étayage sert à soutenir et stimuler les comportements de l'apprenant mais aussi à comprendre les buts à atteindre et les moyens d'y arriver. Pour ce faire, le formateur fournit des moyens de représentation lorsque le formé ne peut pas encore comprendre le but qu'il faut atteindre. Enfin, Bruner (1998), met un accent fort sur les « *formats d'interaction* ». En effet, pour lui, les interactions dans l'étayage sont importantes et incontournables pour l'apprentissage de l'art culinaire par la jeune fille. Ce n'est que par le biais des interactions que la jeune fille peut mieux apprendre à faire la cuisine (répondant 6 (A.2(++)).

L'étayage est mobilisé dans l'apprentissage des jeunes filles en zone rurale pour transmettre les valeurs et techniques culinaires. En dehors du fait qu'elle permet de s'ouvrir au monde, (en mangeant ou en cuisinant plusieurs variétés), outre cela, savoir cuisiner est important, car cela permet de « se débrouiller dans la vie ». La maîtrise de la cuisine fait partie des connaissances de base pour devenir un adulte autonome. Aussi, cela permet de bien s'alimenter, cuisiner avec ses enfants est une forme de transmission d'enseignement informel, les parents en profitent pour susciter le développement des habiletés de leur enfants ainsi que des compétences telles que les techniques de bases de la cuisine, les enfants développent à la fois des habiletés culinaires, gustatives, et académiques ( la capacité à patienter , être

méthodique , à se tenir ,habiletés à être prudent, précis , les mélanges , découvrir les textures). Cette pratique permet de mentorer les enfants et les initier à l'art culinaire (répondant 7 (A1(++)).

Selon Bruner (1998), dans le processus d'étayage, le tuteur essaie d'éviter que les difficultés rencontrées se transforment en échec et entraînent un sentiment de démotivation face à la tâche. La démonstration ou « présentation de modèles » : le tuteur montre une manière de faire en verbalisant pour que l'enfant puisse la refaire ultérieurement. Le tuteur peut aussi achever la tâche que l'apprenant a commencé ou lui expliquer les différentes étapes. Cuisiner c'est aussi un moment d'échange, de communication entre parents et enfants car, il partage non seulement une même activité mais aussi des sensations et des réflexions (l'odeur d'un mélange, casser des œufs etc.). Cuisiner avec ses enfants peut aussi pour des enfants ayant un trouble de langage ou un retard de langage aider à améliorer cela inconsciemment et aussi développer la motricité fine (la motricité fine correspond à l'ensemble des mouvements précis, coordonnés et contrôlés des mains et des doigts que l'on va mobiliser dans le but d'accomplir un geste volontaire ; ces mouvements sont essentiels pour l'autonomie au quotidien : manger s'habiller, tenir un stylo...). En somme, cuisiner avec ses enfants permet de développer plusieurs acquis, c'est une occasion de communication : autour d'une activité productrice, parents et enfants mettent la main à la pâte pour l'atteinte d'un objectif commun.

## **5.2. Implications de l'étude**

Au terme de cette étude, dans un contexte marqué par une perte de valeurs culinaire et par ailleurs de valeur culturelle, il est important que des mesures soit prises en vue d'assurer une conservation de nos valeurs culinaires. Les constats font état de ce que de nombreuses jeunes filles aujourd'hui sont tournées vers la cuisine occidentale, tout comme de nombreux restaurant et espace culinaires dans nos rues mettent davantage l'accent sur la cuisine étrangère très souvent au détriment de la cuisine locale. Il revient donc aux autorités compétentes de prendre des mesures pour assurer la pérennisation de la cuisine locale. Il en est de même pour les parents qui depuis des années sont de plus en plus tournés vers leurs carrières professionnelles En délaissant leurs enfants. Cet état de chose peut ainsi conduire à une acculturation de notre société. La présente étude permet donc de tirer de nombreuses leçons. Elle met ainsi en exergue plusieurs implications.

### **5.2.1. Implication sur le plan de l'éducation : une initiation des apprenants à l'art culinaire local.**

Sur le plan de l'éducation, la présente étude permet de tirer plusieurs leçons. Ainsi, sur le plan éducatif, il est important qu'un accent soit mis sur l'initiation des jeunes filles et même des jeunes garçons à l'art culinaire local. Selon la loi d'orientation de l'éducation au Cameroun N°98/004 du 14 avril 1998, il ressort selon l'article 5 (1) l'éducation a pour mission : « *la formation de citoyens enracinés dans leur culture, mais ouverts au monde et respectueux de l'intérêt général et du bien commun* ». Ainsi, la maîtrise de la cuisine locale par les apprenants ou encore l'enseignement de l'art culinaire aux apprenants tant au primaire qu'au secondaire est un facteur de promotion de l'enracinement dans notre propre culture, cette étude implique donc qu'il faut pour des besoins de conservation et pérennisation culturelle intégrer l'initiation à la cuisine dans les curricula de formation des apprenants de l'enseignement général.

### **5.2.2. Implication sur le plan des curricula de formation : importance de l'orientation de la formation primaire et secondaire à la cuisine locale**

Pour ce qui est des curricula, la présente étude implique la conception et la mise en application des curricula orientés vers l'initiation culinaire dans nos programmes d'enseignement. Le constat montre que seuls les apprenants de l'enseignement technique bénéficient de la formation à la cuisine. Et même cette formation est encore questionnable car lorsqu'il s'agit de former les jeunes à la pâtisserie, nous remarquons que les formations tournent autour de la conception et réalisation des gâteaux de type occidental. Or dans notre culture, il existe des gâteaux de koki, des gâteaux de maïs, des gâteaux de manioc et macabo. Cette recherche implique donc la mise sur pied des curricula de formation axés sur l'initiation des apprenants à l'art culinaire.

### **5.2.3. Implication sur le plan institutionnel : importance de la valorisation de la cuisine locale**

Pour ce qui est des institutions nationales, il s'agit entre autres du ministère des arts et de la culture, du ministère de l'emploi et de la formation professionnelle, du ministère de la jeunesse et de l'éducation civique. L'étude implique en ce qui concerne ces institutions de procéder à la valorisation de l'art culinaire. À travers des foires culturelles, des festivals, ces institutions doivent valoriser l'art culinaire. On peut par exemple organiser le concours de la

meilleure cuisine ou encore du meilleur cuisinier local au même titre que l'on célèbre la beauté camerounaise à travers le concours de miss Cameroun.

### **5.3. Perspectives de l'étude**

Au terme de cette recherche, nous pouvons relever des insuffisances et des manquements sur plusieurs plans tant théoriques qu'empirique et opératoire. Ainsi, les perspectives de cette étude seront orientées sur le plan théorique et sur le plan opératoire.

#### **5.3.1. Perspectives théoriques**

La présente étude sur le plan théorique a pris appui sur trois théories notamment la théorie de l'apprentissage social de (Bandura, 1963), la théorie de l'apprentissage expérientiel (Linderman, 1926 ; Dewey, 1938) et la théorie de l'étayage (Bruner, 1998). En termes de perspective théoriques, il apparait après une auto analyse critique de notre propre recherche que plusieurs autres théories auraient pu être mises en exergue dans cette recherche. Il s'agit entre autres de la théorie de l'accompagnement, de la théorie de l'autodétermination qui met en exergue les facteurs de motivation intrinsèques et extrinsèques.

Selon Ryan et Deci (2002), La théorie de l'autodétermination est parmi les principales théories qui permettent de mieux comprendre et de mieux expliquer la motivation. C'est une théorie qui facilite l'identification des différents facteurs du contexte social qui viennent affecter la motivation. Cette théorie propose l'existence des types de motivation autodéterminées qui ont des répercussions importantes sur le développement de la personne (Piché, 2003). Selon Ryan et Deci (2002), l'être humain possède une tendance innée à s'actualiser. Cette tendance intégrative repose sur l'environnement dans lequel l'individu évolue et sur sa capacité à satisfaire trois besoins psychologiques fondamentaux notamment la compétence, l'appartenance sociale et l'autonomie. Plus le contexte nourrit ces besoins, plus les conséquences seront positives pour la personne. Dans ce sens, la théorie permet de mettre en exergue l'apport de la pédagogie expérientielle, du tutorat et du mentorat sur la motivation de la jeune fille à apprendre et maîtriser les techniques culinaires.

Pour ce qui est de l'accompagnement, de son étymologie, le verbe accompagner vient du Latin AC-cum-pagnis, ac (vers), cum (avec), pagnis (pain), l'implication ici est la relation de cheminement. L'accompagnement est alors perçu comme une activité destinée à mener un individu vers une destination, sur la base d'une relation de partage. Paul (2009), définit

l'accompagnement comme *une posture d'aide à la construction des savoirs complexes où le formateur est impliqué dans une dimension relationnelle singulière comportant des fonctions de guidance méthodologique et de témoin de progression*. Accompagner renvoie à l'idée de cheminer avec l'autre. Il est cependant possible de lui venir en aide lors de cet accompagnement sans pour autant faire à la place de l'autre. Il s'agit plutôt de faire émerger ses capacités qui l'aideront à son développement, notamment en ce qui concerne la pédagogie. En somme, la pédagogie de l'accompagnement serait donc un véritable facteur d'apprentissage au même titre que l'étayage et la pédagogie expérientielle.

Pour Foucart (2009), Le vocable accompagnement est de plus en plus utilisé dans nos sociétés actuelles. C'est une pratique qui englobe plusieurs sphères de la vie sociale. Elle intègre de multiples domaines de la vie tels que : le travail social, les soins palliatifs, l'hôpital, l'éducation. Cet auteur fonde sa théorie sur le fait que l'accompagnement n'est pas une donnée naturelle mais plutôt à construire. Dans une telle conception, l'accompagnement se présente comme une aide à la construction de soi et du lieu dans lequel émerge l'individu. L'accompagnement pour ce dernier doit être mis en scène de manière contemporaine plus précisément, elle doit être liée à la souffrance qui est une manifestation concrète du non intégrable et du non justifiable.

### **5.3.2. Perspectives pratiques**

Sur le plan pratique ou méthodologique, la présente étude s'est orientée vers une recherche essentiellement qualitative avec pour méthode de collecte des données une enquête par le biais des entretiens individuels. Par contre, l'adoption d'une recherche quantitative par le biais des questionnaires aurait permis de toucher un plus grand nombre de répondant une plus grande population. OU encore, l'usage de la recherche quantitative par le biais d'une expérimentation des approches pédagogiques aurait également permis une meilleure collecte des données un peu plus fiables. Sur le plan qualitatif, la méthode par observation aurait également portée des fruits. Car aurait permis de collecter les données de près.

## **5.4. Difficultés et suggestions de l'étude**

Pour conduire à terme ce travail, nous avons fait face à de nombreuses difficultés tant sur le plan théorique que sur le plan opératoire. Il s'agit donc ici de présenter ces difficultés et d'en proposer des solutions provisoires.

### **5.4.1. Difficultés**

Étant novice dans la rédaction des mémoires, la prise en main et la rédaction de ce travail n'a pas été évidente. La construction du cadre théorique n'était pas facile. Il faut noter que la bibliothèque de la Faculté n'étant pas suffisamment fournie, il a fallu faire de nombreuses recherches en ligne pour avoir accès à certains documents pouvant servir de cadre théorique à notre étude. Sur le plan méthodologique par ailleurs, il est important de préciser que la rédaction de ce mémoire a été une première expérience dans la recherche scientifique.

De ce fait, construire un tel travail n'aura pas été évident. Il a fallu entre autres consulter d'anciens mémoires pour maîtriser la méthodologie et le contenu de chaque partie du travail et surtout s'adapter au rythme de travail de notre encadrant pour qui la contribution dans la réalisation de ce travail a été salvatrice. Il faut noter également que sur le plan opératoire, la collecte des données n'a pas été évidente car nous nous sommes trouvés obligés de faire un déplacement car faut-il le rappeler l'étude a été orientée en zone rurale. En outre, la transcription des données audio a nécessité un travail très fastidieux car les données brutes et primaires collectées auprès des répondants pour certains étaient en langue nationale (Bassa), il a donc en dehors de la transcription fallu faire une traduction fidèle de ces données en Français

### **5.4.2. Suggestions**

Nous formulons ainsi de nombreuses suggestions. Ces suggestions sont dirigées vers différents acteurs. Face aux nombreuses difficultés rencontrées, nous faisons les propositions de solutions suivantes : Pour ce qui est de la Faculté des Sciences de l'Éducation, nous proposons l'intégration d'une unité d'enseignement intitulée méthodologie et démarche de la recherche pratique plus sérieuses, Car les enseignements et la formation reçus dans le cadre de la rédaction de mémoire ne nous a pas été assez bénéfique car ces enseignements étaient superficiels et légers. L'objectif dans cette unité d'enseignement étant d'initier les étudiants à la recherche pratiques et à la rédaction opérationnelle des mémoires, car nombreux parmi les

étudiants que nous sommes souhaitent poursuivre les études en Doctorat. Ces compétences nous seraient utiles.

Il faut également préciser que la non maîtrise de la méthodologie et une mauvaise expérience vécue peut être la cause du découragement et de la démotivation de certains étudiants à poursuivre leurs études. Nous suggérons entre autres un meilleur équipement de la bibliothèque de la Faculté avec des ouvrages fiables et surtout l'installation d'une connexion internet fluide afin de faciliter la recherche. Nous proposons en outre, une vulgarisation ou alors la mise sur pied d'une bibliothèque numérique interne pour faciliter l'accès aux anciens mémoires.

## **CONCLUSION GÉNÉRALE**

Parvenues au terme de cette étude qui avait pour objectif d'analyser les Approches pédagogiques utilisées en zone rurale qui favorisent l'initiation culinaire de la jeune fille, l'étude a ainsi posé le problème de l'influence des méthodes pédagogiques dans l'initiation culinaire de la jeune fille en milieu rural. Ce problème a donné lieu à la formulation de trois hypothèses de recherche formulée ainsi qu'il suit : L'approche pédagogique basée sur l'apprentissage expérientiel en zone rurale influence l'initiation culinaire de la jeune fille ; La pédagogie mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale impact sur l'initiation culinaire de la jeune fille ; La pédagogie axée sur l'étayage en zone rurale favorise l'initiation culinaire de la jeune fille. Pour ainsi vérifier ces hypothèses émises, l'étude a opté pour une méthodologie essentiellement qualitative par le biais d'une enquête qui a utilisé comme outil de collecte des données les entretiens individuels semi dirigés auprès d'un échantillon de dix (10) sujets constitués entre autres de huit (08) jeunes filles formées et de deux (02) formatrices triées par le biais d'un échantillonnage à choix raisonné.

Pour analyser ces données, l'étude a opté pour une analyse thématique de contenus. Les résultats ainsi obtenus révèlent que la formation de la jeune fille à l'art culinaire peut prendre appui sur une approche pédagogique expérientielle. Dans ce cas, l'adulte formateur laisse le soin à la jeune fille elle-même de vivre l'expérience culinaire afin de s'approprier les pratiques et méthodes de la cuisson. La pédagogie axée sur l'apprentissage expérientiel impacte positivement sur l'initiation culinaire de la jeune fille en milieu rural. À travers notamment les processus d'essai-erreur et l'action mise en exergue durant cette formation. De ce fait, la jeune fille peut aisément apprendre en compagnie d'un tuteur, d'un guide qui peut être sa mère, sa grand-mère, un autre parent (tante, sœur aînée).

Mieux encore, la pédagogie par l'apprentissage social dans l'art culinaire implique que la jeune fille apprenne par ses propres moyens. La transmission est ici générationnelle et se fait de la mère à la fille en passant par la grand-mère, car elles sont dépositaires de l'héritage culinaire familial surtout celle des plats traditionnels. L'observation est le premier stade de l'apprentissage culinaire de la jeune fille, elle est suivie de l'imitation. Les jeunes filles observent leur mère faire la cuisine, elles participent ensuite de manière plus active en étant associées à certaines tâches sous la surveillance directe de leur mère ou d'un adulte, et acquièrent une certaine autonomie.

Enfin, la pratique d'étayage dans la formation des jeunes filles à l'art culinaire facilite le développement des interactions entre elles, mais aussi avec les formatrices par le biais des mentorats et tutorat. Ces interactions qui, à travers l'étayage servent à soutenir et stimuler les comportements de l'apprenant mais aussi à comprendre les buts à atteindre et les moyens d'y arriver. Pour ce faire, le formateur fournit des moyens, des techniques et des méthodes qui vont aider le formé à développer une autonomie et mieux apprendre.

Au terme de ces résultats, l'étude implique de nombreuses dispositions qui doivent être prises par tous les maillons de la société si l'on veut promouvoir, conserver et valoriser l'art culinaire. Et surtout si l'on veut que la jeune fille d'aujourd'hui maîtrise et sache faire la cuisine. L'étude implique en ce qui concerne les institutions de procéder à la valorisation de l'art culinaire, à travers des foires culturelles, des festivals, ces institutions doivent valoriser l'art culinaire. Mieux encore cette étude implique la conception et la mise en application des curricula orientés vers la formation culinaire dans nos programmes d'enseignement. Sur le plan éducatif, il est important qu'un accent soit mis sur l'initiation des jeunes filles et même des jeunes garçons à l'art culinaire local. Par ailleurs, la maîtrise de la cuisine locale par les apprenants ou encore l'enseignement de l'art culinaire aux apprenants tant au primaire qu'au secondaire est un facteur de promotion de l'enracinement dans notre propre culture. Il est important d'intégrer l'initiation à la cuisine dans les curricula de formation des apprenants de l'enseignement général.

## **REFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES**

- Action for the Rights of Children (ARC) (2001). *Questions Fondamentales Éducation*, Édition David Nosworthy.
- AFNOR. (2010). *Responsabilité sociétale : comprendre, déployer, évaluer*. La Plaine Saint-Denis : AFNOR Éditions.
- Akam, E. et Mimche, H.b(2020). Une diversité ethnique sans pareille. In *Kengne Fodouop (Ed), le Cameroun. Autopsie d'une exception plurielle en Afrique. (Pp.131-150). Paris : L'Harmattan*.
- Albéro, B., et Guérin, J., (2014). L'intérêt pour l''activité' en sciences de l'éducation. Vers une épistémologie fédératrice ? *Transformations : Recherches en Éducation des Adultes*, 11, 11- 45.
- Arvisais, O. et Charland, P. (Juin 2014). Conflits armés et Éducation pour tous : Quelle éducation pour les réfugiés à l'aube de la date butoir de 2015 ? *Chaire UNESCO de développement curriculaire de l'UQÀM*, Série- Question CUDC, 1-8.
- Bandura, A. (1986). *Social foundations of thought and action. A social cognitive theory*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall.
- Bandura, A. (2005). Guide for constructing self-efficacy scale. In F. Pajares, et T. Urdan, (Eds.), *Self-efficacy beliefs of adolescents* (pp. 1-43). Greenwich, CT : informati Age.
- Bandura, A. (2007). *Auto-efficacité, le sentiment d'efficacité personnelle* (1ère édition anglaise, 1997). Bruxelles, De Boeck.
- Banque Mondiale (2004) : *Rapport annuel*. vol. 1, p 180.
- Bourdieu, P. (1984). La jeunesse n'est qu'un mot, entretien avec A-M. Métalité, « les jeunes et l'emploi », *Association des âges, 1978, p.520-530, rééd. Dans Questions de sociologie*. Paris, Minuit, P.143-154.
- Chatel, E. (2001). L'incertitude de l'action éducative : enseigner une action en tension. In J.-M. Baudouin et J. Friedrich (eds.), *Théories de l'action et éducation*. Bruxelles : De Boeck, p. 179-201.
- Delaire, G. (1985). *Commander ou motiver ?* Les éditions d'Organisation.
- Descroix, S. et C. Leoup (2002). Organiser l'évaluation d'une action de développement dans le Sud : un guide pour les ONG du Nord, Hors-Série, N°2, 82p
- Dionne, M. (1982). *Les écoles alternatives*, Rimouski, Université du Québec à Rimouski.

- Éla, J-M. (2001). *Guide pédagogique de formation à la recherche pour le développement en Afrique*. Paris : L'Harmattan.
- Evans, K. M. (1981). *La Planification de l'Éducation non formelle*, Paris, Éd. Unesco.
- Fonkeng Epah, G. et Chaffi, C. I. (2012). *Précis de méthodologie pour étudiants et chercheurs en sciences sociales/sciences humaines*. Yaoundé : inédit.
- Fonkeng, G. E., Chaffi, C. I et Bomda, J. (2014). *Précis de méthodologie de recherche en sciences sociales*. Yaoundé : graphicom.
- François, V. (2015). *La démarche scientifique pour restaurer l'estime de soi. Une expérimentation adaptée en CLIS*. Mémoire professionnel : CAPA-SH option D.
- Grawittz, M. (1996). *Méthodes de recherche en sciences sociales (8ème édition)*. Paris : Dalloz.
- Kassenti, T., Savoie Zajc, L. (2006). *Recherche en éducation : Etapes et approches*. Université de Sherbrooke, Faculté des sciences de l'éducation : Edition du CRP.
- Le Bortef., G. (2005), *Construire des compétences individuelles et collectives, Editions d'Organisation, pp151*
- Lebrun, M., Smidts, D., et Bricoult, G. (2011). *Comment construire un dispositif de formation ?* Bruxelles : De Boeck.
- L'Écuyer, R. (1987). L'analyse de contenu : notion et étapes. *Dans J. P. Deslauriers (Éd.), Les méthodes de la recherche qualitative, (p. 49-65)*. Québec : Presses de l'Université du Québec.
- Legendre, R. (2005). *Dictionnaire actuel de l'éducation*. 3e édition. Montréal : Guérin.
- Masciotra, D. (2005.) Réflexivité, métacognition et compétence. *Vie Pédagogique, février, mars 2005, 134 : 29-31*.
- Meirieu P. (2001), *le paradoxe de l'apprentissage in Éduquer pour former*. Editions sciences humaines, Auxerre.
- Mialaret, G. (2011). Les sciences de l'éducation, p .116, paris, PUF, coll. *Que sais-je ? Rééd 2011, (ISBN 9782130586142) présentation*.
- Mimche H. (2016), *Méthode de recherche en sciences humaines et sociales : la recherche quantitative*.

- Mimche, H. et Alawadi, Z. (2012). Faciliter la socialisation universelle sans compromettre la qualité de l'éducation au Cameroun. In *Réponses africaines aux défis de l'éducation*, Ed. His Lineage.
- Mongieu, P. (2008). Réaliser son mémoire ou sa thèse. *Québec : Presses de l'Université du Québec Le Delta I*, 2875, boul. Laurier, bur. 450 Québec (Québec) Canada G1V 2M.
- Paillé, (2003), la méthode qualitative, postures de recherche et travail de terrain, Armand colin.
- Paillé, P., et Mucchielli, A. (2008). *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales* (2e éd.). Paris : Armand Colin.
- Piaget, J. (2007). *Le rôle de l'imitation dans la formation de la représentation* (1962). The role of imitation in the formation of mental Representation in children (1962). *L'évolution psychiatrique*, 72,625-631.
- Robert, A.D. et Bouillaguet, A. (1997). *L'analyse de contenu. Que sais-je ?* Paris : PUF.
- Savoie-Zajc, L. (2009). *L'entrevue semi-dirigée*. Dans B. Gauthier (dir.), *Recherche sociale : de la problématique à la collecte de données* (5e éd. ; p. 337-360). Québec, Canada : Presses de l'Université du Québec (1re éd. 1982).
- Savoie-Zajc, L. (2011). *La recherche qualitative/interprétative en éducation*. Dans Karsenti, T. et Savoie-Zajc, L. (dir.), *La recherche en éducation. Étapes et approches* (3e éd. ; p. 123-148). Saint-Laurent, Canada : Renouveau pédagogique.
- Tsafak, G. (2001). *Comprendre les sciences de l'éducation*. Paris : L'Harmattan.
- Tsafack, G. (2004). *Méthodologie générale de recherche en éducation*. Yaoundé : CUSEAC.
- Tsala, J-ph. (2006). *La psychologie telle quelle perspective africaine*. Yaoundé Cameroun : Presse de l'Université Catholique d'Afrique Centrale.
- Van Der Maren. (2010). *Notes de recherche en méthodologie qualitative. La maquette d'un entretien. Son importance dans le bon déroulement de l'entretien et dans la collecte de données...* Recherche qualitative 2010-sftg.eu
- Van der Maren, J.-M. (2012). Historique des perspectives de recherche : de la vérité aux énoncés hypothétique. *Recherches qualitatives*, HS (12), 9-28.
- Van Zanten, A. (éd). (2008). *Dictionnaire de l'éducation*. Paris : PUF.

## ANNEXES

UNIVERSITE DE YAOUNDE I  
\*\*\*\*\*  
FACULTE DES SCIENCES DE L'EDUCATION  
\*\*\*\*\*  
CENTRE DE RECHERCHE ET DE FORMATION  
DOCTORALE EN SCIENCES EN SCIENCES  
HUMAINES SOCIALES ET EDUCATIVES  
\*\*\*\*\*  
UNITE DE RECHERCHE ET DE FORMATION  
DOCTORALE EN SCIENCES DE L'EDUCATION  
ET INGENIERIE EDUCATIVE  
\*\*\*\*\*  
DEPARTEMENT D'EDUCATION SPECIALISEE  
\*\*\*\*\*



THE UNIVERSITY OF YAOUNDE I  
\*\*\*\*\*  
THE FACULTY OF EDUCATION  
\*\*\*\*\*  
POSTGRADUATE SCHOOL FOR HUMAN,  
SOCIAL AND EDUCATIONAL SCIENCES  
\*\*\*\*\*  
DOCTORAL UNIT OF RESEARCH AND  
TRAINING IN SCIENCE OF EDUCATION AND  
EDUCATIONAL ENGINEERING  
\*\*\*\*\*  
DEPARTMENT OF SPECIALIZED EDUCATION  
\*\*\*\*\*

### ANNEXE 1 : GUIDE D'ENTRETIEN

Monsieur/ Madame, nous menons dans le cadre de notre mémoire de fin d'études sur le thème : « *Approches pédagogiques dans la formation culinaire de la jeune fille en zone rurale* ». Nous vous prions donc de bien vouloir répondre en toute sincérité et nous vous assurons la confidentialité des informations que nous allons obtenir auprès de vous.

#### Informations sociodémographiques

Date de l'entretien : .....

Lieu de l'entretien : .....

Heure de début : .....

Heure de fin .....

Nom : ..... de

l'enquêteur : .....

Âge ..... du

répondant : .....

Sexe : .....

....

Niveau d'étude : .....

Poste répondant : .....

Expérience professionnelle : .....

.....

Pendant cet entretien, je voudrais aborder avec vous un certain nombre de thèmes et sous-thèmes en rapport avec la transmission de l'art culinaire en milieu rural et surtout les méthodes pédagogiques utilisées implicites ou explicites. L'impact de ces méthodes sur la maîtrise des pratiques culinaires des jeunes filles.

Thème 1 : approche pédagogique mettant en exergue l'étayage en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous thème 1 : Que pouvez-vous dire de l'impact du mentorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.....

Sous thème 2 : Que pensez-vous de l'impact du tutorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.....

Thème 2 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous thème 1 : Que pensez-vous effet de la formation essai-erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.....

Sous -thème 2 : Que pouvez-vous dire de l'effet de l'apprentissage par action l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.....

Thème 3 : Approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Sous-thème 1 : influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.....

Sous-thème 2 : influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.....

## ANNEXE.2 : VERBATIM ISSUS DE LA TRANSCRIPTION DES ENTRETIENS INDIVIDUELS AVEC LES FORMATRICES ET LES FORMEES

Répondant 1

Date de l'entretien : 27 octobre

Heure début : 4h30

Heure de fin : 08h00

Age : 17 ans

Profession : sans emploi

Lieu de l'entretien : village likoudbiam

Nom de l'enquêteur : Ngo Bikat

Niveau d'étude : cm2

Thème 1 : approche pédagogique mettant

Réponse : mentorat entre pairs favorise la transmission des connaissances de génération en en exergue l'étayage en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous thème 1 : impact du mentorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Génération, dans mon cas par exemple, j'ai appris la cuisine

Chez mes parents, mes tantes, mes grands-mères. Les mentors étaient des personnes âgées et possédant une certaine expérience. Le mentorat favorise

Aussi le développement de la personnalité (confiance en soi), le développement des habiletés.

Sous thème 2 : impact du tutorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponse : l'apprenant participe à son propre apprentissage, dans la mesure où quelqu'un de plus expérimenté que toi te vient en aide non pas pour faire le

À ta place mais en t'expliquant comment s'y prendre pour mieux réussir par toi-même.

Thème 2 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous thème 1 : effet de la formation essai-erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponses : la formation par essai-erreur nous donne la possibilité d'apprendre de nos erreurs, et met à jour notre ignorance.

Sous -thème 2 : effet de l'apprentissage par action sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponses : chacun veut montrer qu'il connaît, dans mon cas cela a créé des mésententes entre nous parfois, mais ça permet aussi de mettre tout le monde

A contributions, ensuite on apprend aussi à travers les expériences des uns et des autres.

Thème 3 : Approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème 1 : influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponses : cet apprentissage permet d'apprendre sans expérience, il suffit juste d'observer même comme cela implique d'être attentionné et pouvoir retenir.

Sous-thème 2 : influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponses : elle permet le transfert des comportements, coutumes entre les générations, tel est mon cas car aujourd'hui il y'a des techniques que j'utilise

En cuisine que j'ai imité chez mes parents, grands -parents etc...

Répondant 2 :

Date de l'entretien : 25 octobre

Lieu de l'entretien : village likoundbiam

Heure de début : 10h

Heure de fin : 13h

Nom de l'enquêteur : Ngo Bikat

Age du répondant : 19 ans

Niveau d'étude : cm2

Profession du répondant : sans profession

Thème1 : approche pédagogique mettant en exergue l'étayage en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème 1 : impact du mentorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : très souvent ton ou tes mentors se mettent à te blâmer, insultes, bastonnades. Aussi, j'ai eu beaucoup de difficultés à retenir car, chaque

Mentor venait avec sa méthode qui était différentes de l'autre.

Sous-thème2 : impact du tutorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : la difficulté c'est que, ton tuteur t'oblige souvent à travailler comme lui il t'a montrée, il refuse que tu utilises d'autres méthodes, ce qui peut limiter

Tes connaissances.

Thème2 : approche pédagogique mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : effet de l'apprentissage par essai-erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : cette forme d'apprentissage permet de se remettre en cause, voir là où on a fait l'erreur dans le but de la corriger.

Sous-thème2 : effet de l'apprentissage par actions sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : l'apprentissage par actions permet le partage des expériences, ça donne aussi confiance en soi dans la mesure où on se sent utile.

Thème3 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille :

Réponses : ce n'est pas la meilleure forme d'apprentissage, car il suffit d'être un peu discret et quelque chose d'important nous aura échappé.

Sous-thème 2 : influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : l'influence est négative parce que, ce n'est pas tout ce qu'on imite qui est avantageux pour nous, on peut imiter des choses qui plus tard Nous coûterons cher.

Répondant 3

Date de l'entretien : 19 novembre 2023

Lieu de l'entretien : village likoundbiam

Heure de début : 8h

Heure de fin : 9h

Nom de l'enquêteur : Ngo Bikat

Age du répondant : 16 ans

Sexe : féminin

Niveau d'étude : BEPC

Profession : élève.

Thème1 : approches pédagogiques mettant en exergue l'étayage en zone rurale, et l'initiation pédagogique de la jeune fille.

Sous-thème1 : impact du mentorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : l'impact ici peut être positif comme négatif, positif parce que tu apprends de plusieurs personnes et donc tu te retrouves avec plusieurs

Méthodes d'apprentissages ou techniques ce qui constitue un avantage.

L'impact négatif vient du fait que, tu t'embrouilles car, tu ne sais parfois quelle méthode utiliser et comment faire pour distinguer la bonne méthode

De la mauvaise, et parfois il y'a des répercussions dans ton repas.

Sous-thème2 : impact du tutorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : bastonnades, insultes de tout genre, frustrations ; dans mon cas par exemple, mon tuteur ne savait pas très bien s'y prendre pour m'expliquer,

C'est du genre il te montre ou t'explique une fois et tu n'as pas le droit de te louper par la suite, si non ce sont des brimades, gifles et tout.

Thème2 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rural et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : effet de l'apprentissage par essai-erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille :

Réponses : la meilleure façon d'apprendre c'est en commettant des erreurs et en les corrigeant, les erreurs nous permettent de mieux s'améliorer.

Sous- thème 2 : effet de l'apprentissage par actions sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : l'apprentissage par action favorise la cohésion sociale, car on apprend en groupe, ça favorise aussi le développement du leadership  
Car, dans un groupe il faut toujours un meneur.

Thème3 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : on apprend de nos modèles, dans mon cas ce sont mes parents qui ont toujours été ma source d'inspiration, c'est un apprentissage naturel  
Il permet aussi d'allier théorie qui ici est l'observation, à la pratique.

Sous-thème2 : influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : il facilite l'apprentissage, car ici il est plus pratique que théorique.

Répondant4

Date de l'entretien : 26 novembre 2023

Lieu de l'entretien : village likoundbiam

Heure de début : 14h

Heure de fin : 17h

Nom de l'enquêteur : Ngo Bikat

Age du répondant 20 ans

Sexe : féminin

Niveau d'étude : cm1

Profession : cultivatrice

Thème1 : approches pédagogiques mettant en exergue l'étayage en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : impact du mentorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : tu apprends avec des gens qui prennent le temps avec toi, doucement.

Sous-thème 2 : impact du tutorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : la personne qui se charge de toi te gronde, comme moi, mon oncle m'a beaucoup tapée pour la cuisine, j'ai beaucoup souffert dans ses Mains.

Thème2 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème 1 : effet de l'apprentissage par essai -erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille :

Réponses : c'est par nos erreurs que nous apprenons, si je n'avais pas fait des erreurs, je ne serai pas capable aujourd'hui de bien peler le macabo.

Sous-thème2 : effet de l'apprentissage par actions sur la formation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponse : l'apprentissage par action permet de mieux apprendre, parce que vous vous partagez les idées, et aussi comme vous êtes entre vous les gens  
De la même catégorie, il n'existe pas trop de complexes.

Thème3 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponses : c'est le meilleur apprentissage, car, tu le fais seul, il y'a personne pour te dicter ce que tu dois faire ou pas, personne pour te gronder ou taper  
Tu dois seulement bien regarder, retenir et reproduire.

Sous-thème2 : influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : c'est la terre à terre, tu regardes et tu reproduis juste, mais il faut bien regarder sinon tu ne pourras pas bien reproduire, donc tu ne vas pas réussir

Répondant5

Date de l'entretien : 30 novembre 2023

Lieu de l'entretien : village likoundbiam

Heure de début : 17h

Heure de fin : 21h

Nom de l'enquêteur : Ngo Bikat

Age du répondant : 18 ans

Sexe : féminin

Niveau d'étude : terminale

Profession : élève

Thème1 : approches pédagogiques mettant en exergue l'étayage en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous- thème 1 : impact du mentorat entre pairs et l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : ça permet d'améliorer la collaboration, et le travail d'équipe, sans oublier le partage des connaissances.

Sous-thème2 : impact du tutorat entre pairs et l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : il permet à l'apprenant de combler ses lacunes, ça permet aussi d'améliorer les performances.

Thème2 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rural et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : effet de l'apprentissage par essai-erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : je me trompe donc j'apprends ! L'erreur permet d'instaurer un climat de confiance, dans lequel l'erreur n'est plus stigmatisée mais, nous permet Plutôt de construire notre savoir.

Sous-thème2 : effet de l'apprentissage par actions sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : il permet à l'apprenant d'être acteur de son propre apprentissage et de développer des compétences dans des conditions réelles.

Thème3 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zonz rurale :

Réponses : l'influence ici peut être négative si les résultats sont nuisibles ou indésirables.

Sous-thème2 : influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : l'imitation ne permet pas un apprentissage complet, et profond car imiter seulement ne suffit pas, il nous faut quelqu'un pour nous corriger, Pour attirer notre attention sur le comportement même que nous imitons s'il est bon ou pas.

## Répondant 6

Date de l'entretien : 1<sup>er</sup> décembre 2023  
 Lieu de l'entretien : village likoundbiam  
 Heure de début : 20h  
 Heure de fin : 23H  
 Nom de l'enquêteur : Ngo Bikat  
 Age du répondant : 15 ans  
 Sexe : féminin  
 Niveau d'étude : aucun  
 Profession du répondant : ménagère

Thème1 : approches pédagogiques mettant en exergue l'étayage en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : impact du mentorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : moi, je n'aime pas trop ce type d'apprentissage parce que, ça m'empêche de réfléchir par moi-même, en plus ça m'oblige à  
 Faire comme tu veux, je reproduis ce que tu me montres alors que moi je peux penser autrement.

Sous-thème2 : impact du tutorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale :

Réponses : c'est la même chose que je viens de dire pour la première question, je n'aime pas qu'on soit derrière mon dos à gronder, taper,  
 Parce qu'on veut me montrer quelque chose, en m'obligeant de faire comme toi.

Thème2 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous -thème1 : effet de l'apprentissage par essai-erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille rurale.

Réponse : bon ! Ici tu peux te décourager à force de ne pas réussir ce que tu veux et abandonner, comme tu peux décider de continuer jusqu'à ce que  
 Tu arrives aux résultats.

Sous-thème2 : effet de l'apprentissage par action sur l'initiation culinaire de la jeune fille rurale.

Réponse : Je ne peux pas apprendre en groupe, je n'aime pas, cela entraîne toujours les problèmes surtout entre filles, c'est chacun qui veut montrer qu'il  
 Connait plus que l'autre.

Thème3 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille rurale.

Réponses : pour apprendre en observant, il faut être très attentif sinon tu ne pourras pas, et aussi pouvoir retenir ce que tu vois, moi je pense que C'est un apprentissage qui correspond le plus aux tout- petits qui ont la tête encore vide.

Sous-thème2 : influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille rurale.

Réponse : c'est comme ça que moi j'ai appris en observant et en imitant parce que je ne sais ni lire, ni écrire, c'est en regardant et en pratiquant que j'ai Appris à cuisiner, mais ça demande beaucoup de travail parce qu'il faut vraiment pouvoir capter et garder dans ta tête pour ne pas oublier.

Répondant 7

Date de l'entretien : 25 octobre 2023

Lieu de l'entretien : village likoundbiam

Heure de début : 20h

Heure de fin : 23h30min

Nom de l'enquêteur : Ngo Bikat

Age du répondant : 21 ans

Sexe : féminin

Niveau d'étude : aucun

Profession du répondant : cultivatrice

Thème1 : approches pédagogiques mettant en exergue l'étayage en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : impact du mentorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponse : c'est grâce au mentorat que j'ai appris à cultiver les champs, et à cuisiner parce que mes parents me montraient comment tenir la houe, Comment creuser un sillon, comment éplucher le macabo, piler les noix de palme, laver une assiette, une marmite. Mais aussi mes grands-parents et arrière Grands-parents donc le mentorat a un bon impact.

Sous-thème2 : impact du tutorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponse : je sais cuisiner aujourd'hui parce que j'ai eu des tuteurs qui m'ont aidée, qui m'ont guidée pour que je m'améliore dans mon apprentissage,

Seulement j'en ai pris des coups, par exemple : les brimades, les bastonnades, quand tu as un tuteur qui est stricte, ce n'est pas facile surtout chez nous les noirs,  
On explique et montre tout avec la chicotte.

Thème2 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : effet de l'apprentissage par essai-erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponse : essayer et ne pas réussir n'est pas un drame, la vie est faite ainsi, des échecs on tombe on se relève, et on avance en tirant des leçons de nos  
Erreurs, pour ne plus les reproduire. Si tu ne te relève pas tu vas abandonner et tu n'auras rien appris parce que tu n'acceptes pas l'échec qui est un phénomène  
Naturel et normal dans la vie. Au contraire, l'essai-erreur doit être une source de motivation pour continuer à se battre.

Sous-thème2 : effet de l'apprentissage par actions sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponse : l'apprentissage par action nous permet déjà de partager nos connaissances entre nous, c'est une forme d'entraide chacun apporte son idée, son  
Expérience pour résoudre un problème, on tisse des liens, on dialogue, on communique entre nous peu importe où tu viens, on apprend des nouvelles  
Choses.

Thème3 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponse : l'observation c'est la première forme d'apprentissage à mon avis, pour nous autres qui n'avons pas fait des études, l'observation nous est  
Très utile ce, depuis notre tendre enfance, à défaut de ne savoir écrire ou lire nous avons développé l'observation et aussi la rétention, car, il ne suffit  
Pas de regarder mais de pouvoir retenir ce que tu observes si tu veux le reproduire. Mais, l'observation peut aussi être trompeuse on observe et copie aussi  
Ce qui n'est pas bon pour nous ça peut donc nous induire en erreur.

Sous-thème2 : influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille rurale.

Réponse : c'est grâce à l'observation et à limitation que j'ai appris à cuisiner de mes parents que j'ai gardé les techniques et méthodes en cuisine,  
Que j'ai conservé les recettes de mes grands-parents.

Répondant 8

Date de l'entretien : 31 octobre

Lieu de l'entretien : village likoundbiam

Heure de début : 10h

Heure de fin : 23h

Nom de l'enquêteur : Ngo Bikat

Age du répondant : 19 ans

Sexe : féminin

Niveau d'étude : seconde

Profession du répondant : élève

Thème1 : approche pédagogique mettant en exergue l'étayage en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : impact du mentorat dans l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponse : moi je pense qu'on ne peut véritablement pas apprendre sans un ou des mentors, car il nous faut toujours des personnes expérimentées autour

De nous pour nous guider dans notre apprentissage, pour nous prendre dès la base et nous élever, pour moi pas de mentor, pas d'apprentissage, si non

Comment saurons-nous que nous avons appris s'il y'a personne pour nous guider étapes par étapes ?

Sous-thème2 : impact du tutorat dans l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponse : tout comme le mentorat entre pairs, on ne peut réellement apprendre que si nous avons un ou des tuteurs auprès de nous pour évaluer notre

Apprentissage, pour nous corriger et s'améliorer.

Thème2 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : effet de l'apprentissage par essai-erreur dans l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponse : c'est en expérimentant qu'on apprend, si on expérimente pas et donc n'osons pas essayer, nous ne pouvons pas apprendre. C'est vrai l'erreur

Peut faire peur, nous pousser même à abandonner, mais c'est aussi grâce à ces erreurs que nous nous améliorons et progressons.

Sous-thème2 : effet de l'apprentissage par actions sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponse : l'apprentissage par actions peut être bénéfique comme il peut ne mener nulle part. il est bénéfique parce que les uns et les autres apprennent

A travers les différentes expériences partagées, il est source de socialisation, développe la confiance en soi et même le leadership, mais, il peut aussi

Être un danger car parfois les uns et les autres ne s'accordent pas, chacun se croit meilleur que l'autre, ce qui peut entraîner certaines frustrations.

Thème3 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponse : l'observation joue un très grand rôle dans l'apprentissage, car il faut pouvoir observer, retenir, pour en fin reproduire, donc l'observation fait appel  
 À la vue donc les yeux, une bonne mémoire pour mémoriser et espérer reproduire. Tout apprentissage commence d'ailleurs par l'observation et surtout être  
 Une personne attentionnée si non l'observation n'aura servie à rien car dès qu'un détail nous échappe nous ne pouvons plus reproduire ce que nous avons  
 Observé.

Sous-thème2 : influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Réponse : l'imitation c'est la mise en pratique de ce que nous avons observé au fil du temps, c'est la partie pratique de l'observation, elle permet  
 Aussi la transmission des savoirs, car on a tendance à imiter ce qu'on observe, les hommes sont le produit de ce qu'ils observent et  
 Imitons dans la société.

Répondant 9

Date de l'entretien : 1er décembre

Lieu de l'entretien : village likoundbiam

Heure de début : 08h

Heure de fin : 23h

Nom de l'enquêteur : Ngo Bikat

Age du répondant : 80 ans

Sexe : féminin

Niveau d'étude : aucun

Profession du répondant : agricultrice.

Thème1 : approches pédagogiques mettant en exergue l'étayage en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : impact du mentorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

À mon époque, on nous éduquait pour faire de nous des excellentes ménagères, des excellentes femmes au foyer capables de s'occuper  
 D'un ménage, je veux dire par là, faire le ménage, cultiver les champs, s'occuper de son mari et de ses enfants. C'était ça notre école,

Ce qui veut dire que nous avons des mentors chargés de nous initier à ces différentes tâches, il y'avait pas une école comme

Il en existe aujourd'hui pour apprendre à le faire. Donc les mentors qui étaient nos aînés plus expérimentés que nous, étaient chargés de nous former

Dans les différentes tâches. Ça pouvait être nos parents, nos oncles ou tantes et même nos beaux-parents car bon nombre d'entre nous allait en mariage

De façon précoce, forcée et donc ce sont les beaux-parents qui se substituaient en parents, pour vous former, pour vous apprendre ils étaient nos tuteurs,

Nos mentors. Le mentorat, nous permet d'acquérir des connaissances auprès des plus expérimentés, seulement il faut tomber sur un bon mentor ou des

Bons mentors qui vont pouvoir consacrer du temps pour toi, pour que tu assimiles bien, dans le cas contraire ton apprentissage ne sera pas complet.

Sous -thème 2 : impact du tutorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Le tutorat a sa place dans l'apprentissage, dans la formation à mon époque, ce sont nos tuteurs ou nos mentors qui étaient nos enseignants, c'est eux qui étaient

Chargés de nous dire comment, faire, quoi faire et quand le faire. Ceci s'accompagnait toujours comme dans tout apprentissage surtout chez nous en Afrique

Des brimades, des punitions allant jusqu'à la bastonnade.

Mais c'était nécessaire, aussi la difficulté c'est lorsque tu te retrouves avec plusieurs tuteurs ou mentors avec chacun sa méthode cela perturbe.

Thème2 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : effet de l'apprentissage par essai-erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

On ne peut pas prétendre à un apprentissage sans faire des erreurs, très souvent on ne réussit pas au premier essai, il nous faut beaucoup du temps

Pour aboutir au résultat, cela a été le cas pour moi, j'ai dû essayer encore et encore pour pouvoir concocter le met de pistache, la sauce d'arachide,

Le mbongô, creuser un sillon ...etc.

Pour moi il y'a pas apprentissage sans erreurs, l'erreur en question nous forge, l'erreur à mon avis c'est l'apprentissage en lui-même, on échoue,

On se relève on recommence jusqu'à ce qu'on réussisse et ne fassions plus ces erreurs. On apprend de nos erreurs, l'erreur n'est pas un crime, c'est

Un fait naturel et normal, moi par exemple l'erreur me pousse à ne pas baisser les bras face à une situation, d'autres par contre se dégonflent face à l'erreur.

Sous-thème 2 : effet de l'apprentissage par actions sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

L'apprentissage en groupe permet le partage des expériences, il permet aussi de sortir de la timidité, mais moi personnellement je n'aime pas, car

Il entraîne aussi beaucoup de désordre, et très souvent ralentit l'apprentissage, chacun veut montrer qu'il connaît, chacun veut que son idée soit prise en compte  
Au détriment des autres.

Thème3 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille rurale.

Tout apprentissage commence par une observation, dans toutes les étapes de la vie, de la naissance jusqu'à l'âge adulte, l'observation joue  
Un très grand rôle dans le domaine de l'apprentissage. C'est en observant qu'on arrive à reproduire ce qu'on voit, sans observation nous ne pouvons pas  
Apprendre, nous ne pouvons pas reproduire, sans observation il y'a pas apprentissage.

Sous-thème2 : influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Nous autres qui n'avions pas fait des études, c'est par imitation que nous avons appris, on nous montrait, on observait, ensuite on imitait bref on essayait  
De reproduire comme on pouvait, c'est grâce à l'imitation que nous avons pu intégrer ce que nos parents, nos grands-parents nous ont inculqué. C'est  
Grace à cette imitation que nous avons aussi transmis nos connaissances à nos enfants et petits-enfants.

Pour ce qui est de comment on procède ou on a procédé pour former nos enfants dans le domaine culinaire, moi en particulier j'ai commencé par apprendre à mes  
Filles à faire la vaisselle, elles m'accompagnaient faire les champs, donc j'ai commencé par faire en sorte qu'elles côtoient le domaine culinaire d'une manière, où  
D'une autre, en côtoyant déjà tout ce qui a trait à la cuisine elles ont fini par s'intéresser à celle-ci. Quand on rentrait du champ, je demandais qu'elles m'aident  
À préparer le repas, une pouvait m'aider à griller les arachides, l'autre peler le macabo et ainsi de suite.  
Ce qui fait qu'elles ont commencé à cuisiner assez tôt, elles m'observaient faire, j'étais leur guide, leur mentor et tuteur. Et je le reste encore aujourd'hui pour elles,  
Mais aussi pour mes petits et arrières petits fils.

Répondant 10

Date de l'entretien : 08 décembre

Lieu de l'entretien : village likoundbiam

Heure de début : 21h

Heure de fin : 23h

Nom de l'enquêteur : Ngo Bikat

Age du répondant : 63ans

Sexe : féminin

Niveau d'étude : CE1

Profession du répondant : agricultrice.

Thème1 : approches pédagogiques mettant en exergue l'étayage en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : impact du mentorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

À mon époque il n'existait pas internet, encore moins la télévision ; les parents ne trouvaient pas utile d'envoyer les enfants à l'école

Surtout les filles, ces dernières étaient destinées à aller en mariage, s'occuper de leur foyer, donc notre part d'éducation c'était apprendre à entretenir

Une maison. Notre école c'était apprendre à cuisiner, cultiver les champs, faire la lessive, la vaisselle, ... etc. Auprès de nos proches, (parents, oncles, grands-parents ...etc.) qui nous servaient de mentors dans

L'apprentissage ou encore l'initiation à devenir une bonne femme. Sans ces mentors, nous ne pouvions véritablement pas apprendre, il nous fallait des guides pour nous tenir par

La main et nous guider. Le mentorat pour ma part peut être positif quand vous avez à faire à des bonnes personnes qui se soucient de votre apprentissage, et qui sont patients

Il est négatif quand vous avez à faire à des personnes qui ne sont pas soucieuses de vous et qui ne sont pas patientes. Aussi, quand vous avez à faire à plusieurs mentors la tâche

Deviens plus difficile, oui vous bénéficiez de plusieurs méthodes techniques ou connaissances, mais la rétention devient plus difficile et vous ne savez pas quelle est la bonne

Méthode ou technique ensuite vous subissez des pressions car chaque mentor veut faire valoir sa méthode.

Sous-thème2 : impact du tutorat entre pairs sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Tout comme le mentorat, le tutorat est indispensable dans la formation, c'est le tuteur ou tes tuteurs qui te servent de guide, ils évaluent la façon dont tu progresses dans ton

Apprentissage. Le tutorat nous permet d'apprendre auprès des plus expérimentés, mais le point négatif c'est souvent le fait que ton tuteur t'impose sa façon de faire

Il refuse que tu procèdes autrement, sans compter des injures, bastonnades certaines fois.

Thème2 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : effet de l'apprentissage par essai-erreur sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

Ce que je peux dire ici c'est que, l'erreur lorsqu'on apprend n'est pas grave, il faut juste savoir l'accepter. C'est en acceptant l'erreur qu'on apprend à travers la correction

Le problème ici c'est que, plusieurs personnes baissent les bras à force d'essayer et échouer ça décourage certains, alors que pour d'autres, l'essai-erreur est source de

Motivation.

Sous -thème 2 : effet de l'apprentissage par actions sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

L'apprentissage par action est bien dans le sens où on apprend des uns et autres à travers le partage de nos expériences, c'est une forme d'entraide. Sauf que cette forme d'apprentissage génère souvent des conflits

Dans la mesure où chacun veut être le leader, chacun veut faire prévaloir son idée au détriment de celles des autres. Si non, l'apprentissage par action développe en nous la confiance en soi.

Thème3 : approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.

Sous-thème1 : influence de l'apprentissage par observation sur l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale.

L'apprentissage par observation nous permet non seulement de voir ce qu'on nous apprend, mais aussi de pouvoir reproduire cela, seulement apprendre par observation demande beaucoup d'attention, car il suffit d'un petit

Moment d'inattention pour plus pouvoir reproduire ou comprendre ce qu'on a observé. Si non tout apprentissage commence par l'observation.

Sous-thème2 : influence de l'apprentissage par imitation sur l'initiation culinaire de la jeune fille rurale.

L'observation et l'imitation vont ensemble, il y'a pas imitation sans observation, l'imitation c'est la suite de l'observation. Seulement on observe et n'imité pas seulement ce qui est bon, mais aussi ce qui est mauvais alors il faut choisir

Ce que nous observons et imitons. Dans tous les cas, l'imitation permet le transfert des connaissances.

N'ayant pas fait des études, c'est à travers l'observation et l'imitation que j'ai pu intégrer ce que je connais aujourd'hui et que j'ai réussi à transmettre à mes enfants et petits-enfants, rien qu'en observant et en reproduisant. Ce n'était

Pas facile car il devait falloir mémoriser tout cela.

Pour ce qui est de comment j'ai appris la cuisine à mes filles, je les ai obligés à le faire, elles étaient dans l'obligation de m'aider à un moment donné, car seule je ne pouvais vraiment pas m'en sortir, entre m'occuper du ménage, faire les

Champs, préparer à manger j'avais vraiment besoin d'un coup de pouce à un moment donné. Ce qui fait qu'elles m'accompagnaient au champ, je les guidais, je les montrais comment creuser des sillons par exemple dès l'âge de huit ans,

Je les montrais comment déterrer le manioc, couper les feuilles de manioc, récolter les arachides. Une fois à la maison, tout le monde mettait la main à la pâte pour préparer le repas, même si cela n'était pas toujours facile car certains de mes

Enfants faisaient la tête, ne voulaient pas participer dans les tâches. Mais je les y obligeais ils n'avaient vraiment pas de choix et ce sans distinction de sexe, filles comme garçon, c'est vrai il fallait composer tout ça avec les études

Mais avec beaucoup de volonté on y arrivait.

Moi je n'ai pas laissé, ou donné le choix à mes enfants, chacun avait l'obligation de participer aux différentes tâches, donc chez moi, filles et garçon savent très bien cuisiner, bref ils savent faire tout ce qui concerne les tâches ménagères.

**ANNEXE 3 : QUELQUES PHOTOS ISSUES DE LA COLLECTE DES DONNEES DE TERRAIN**





## TABLE DES MATIÈRES

SOMMAIRE .....	.....
DÉDICACE.....	ii
REMERCIEMENTS .....	iii
LISTE DES ABREVIATIONS ET SIGLES .....	iv
LISTE DES TABLEAUX.....	v
RÉSUMÉ.....	vi
ABSTRACT .....	vii
INTRODUCTION GÉNÉRALE.....	1
CHAPITRE 1 : PROBLÉMATIQUE DE L'ÉTUDE. ....	5
1.1. Contexte et justification de l'étude.....	6
1.1.1. La conception de l'éducation extrascolaire.....	6
1.1.2. Les méthodes pédagogiques en éducation extrascolaire .....	8
1.1.3. Place sociale de l'art culinaire au Cameroun : une transmission héréditaire .....	10
1.2. Position et formulation du problème .....	11
1.3. Questions de recherche.....	13
1.3.1. Question principale .....	13
1.3.2. Questions secondaires .....	14
1.4. Objectifs de recherche .....	14
1.4.1. Objectif général.....	14
1.4.2. Objectifs spécifiques .....	14
1.4.3. Pertinence de l'étude .....	15
CHAPITRE 2 : FACTEURS PEDAGOGIQUES DE L'INITIATION CULINAIRE DE LA JEUNE FILLE EN MILIEU RURAL.....	17
2.1. Analyse conceptuelle.....	18
2.1.1. Analyse du concept d'approches pédagogique .....	18
2.1.2. Analyse de la notion d'initiation.....	19
2.1.3. Définition du concept de Jeune fille .....	20
2.1.4. Analyse du concept Art culinaire.....	20
2.2. Revue de la littérature.....	21
2.2.1. Le Cameroun : une mosaïque culinaire .....	21

2.2.2. Spécificités culinaires par région au Cameroun.....	23
2.2.3. La cuisine : un élément pour construire les identités (Sylva et Beagan, 2011) .....	25
2.2.4. Les spécificités de l'art culinaire (Fischler, 1993).....	27
2.2.5. Approches pédagogiques dans l'initiation à l'art culinaire en zone rurale (Fichler, 1993) .....	29
2.2.6. Rôle des grands parents notamment de la grand-mère dans la transmission culinaire .....	30
2.2.7. L'expérientiel dans la formation culinaire .....	31
2.2.8. La formation culinaire en zone rurale : une activité implicite .....	32
2.2.9. La jeune fille dans l'initiation culinaire en zone rurale .....	33
2.3. Théories explicatives du sujet.....	34
2.3.2. La théorie de l'apprentissage expérientiel (Linderman, 1926 ; Dewey, 1938).....	36
2.3.3. La théorie de l'étayage (Bruner, 1998).....	38
2.4. Formulation des hypothèses de la recherche .....	41
2.4.1. Formulation de l'hypothèse générale.....	41
2.4.2. Opérationnalisation des variables de l'hypothèse générale .....	41
2.4.3. Formulation des hypothèses de l'étude.....	42
<b>CHAPITRE 3 : MÉTHODOLOGIE DE L'ÉTUDE.....</b>	<b>46</b>
3.1. Type de l'étude .....	47
3.2. Site de la recherche.....	48
3.2.2. Justification du choix du site.....	49
3.3. Méthode de collecte des données .....	50
3.3.1. Collecte des données par entretien.....	50
3.3.2. L'entretien semi directif.....	51
3.4. Instruments de collecte des données.....	51
3.4.1. Le guide d'entretien .....	52
3.4.2. Présentation du guide d'entretien.....	52
3.5. Procédure de collecte des données .....	53
3.5.1. La phase de contacte .....	54
3.5.2. La phase pratique .....	54
3.6. Échantillonnage et échantillon de l'étude.....	55

3.6.1. Technique d'échantillonnage .....	55
3.6.2. Échantillon : Critères d'inclusion .....	56
3.6.3. Échantillon : Critères d'exclusion.....	56
3.7. Méthode et instrument d'analyse des données .....	57
3.7.1. Méthode d'analyse des données : analyse thématique de contenus.....	57
3.7.2. Procédure d'analyse des données.....	58
<b>CHAPITRE 4 : PRÉSENTATION, ANALYSE ET INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS</b> .....	<b>61</b>
4.1. Analyse des données idiomatiques des répondants .....	62
4.2. Présentation et analyse des résultats. ....	63
4.2.1. Approche pédagogique mettant en exergue l'étayage en zone rurale et la formation culinaire de la jeune fille.....	64
4.2.2. Approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage expérientiel en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.....	69
4.2.3. Approches pédagogiques mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale et l'initiation culinaire de la jeune fille.....	73
<b>CHAPITRE 5 : DISCUSSION DES RÉSULTATS</b> .....	<b>79</b>
5.1. De l'approches pédagogiques à l'initiation culinaire de la jeune fille en zone rurale... 80	
5.1.1. De l'approche pédagogique basée à l'apprentissage expérientiel en zone rurale influence l'initiation culinaire de la jeune fille.....	80
5.1.2. De la pédagogie mettant en exergue l'apprentissage social en zone rurale impact sur l'initiation culinaire de la jeune fille.....	82
5.1.3. De la pédagogie axée sur l'étayage en zone rurale favorise l'initiation culinaire de la jeune fille .....	84
5.2. Implications de l'étude .....	85
5.2.1. Implication sur le plan de l'éducation : une initiation des apprenants à l'art culinaire local.....	86
5.2.2. Implication sur le plan des curricula de formation : importance de l'orientation de la formation primaire et secondaire à la cuisine locale.....	86
5.2.3. Implication sur le plan institutionnel : importance de la valorisation de la cuisine locale .....	86
5.3. Perspectives de l'étude .....	87
5.3.1. Perspectives théoriques .....	87

5.3.2. Perspectives pratiques .....	88
5.4. Difficultés et suggestions de l'étude.....	89
5.4.1. Difficultés .....	89
5.4.2. Suggestions .....	89
CONCLUSION GÉNÉRALE .....	91
REFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES .....	94
ANNEXES .....	98