

Les mangeurs urbains burkinabè entre sécurisation et satisfaction alimentaire : un regard sur une « population précaire » d'ailleurs

Intro

Bonjour à tous, et merci pour l'invitation et l'organisation de cet évènement très intéressant. Je suis pour ma part socio-anthropologue, j'ai achevé en 2016 une thèse sur l'alimentation en milieu urbain burkinabè, qui avait été financée par le Groupe Nutriset pour lequel je travaille toujours aujourd'hui à mi-temps. Le Groupe Nutriset est une entreprise qui a conçu et qui produit des aliments de lutte contre la malnutrition infantile, et qui promeut aujourd'hui l'autonomie nutritionnelle pour tous. Ma contribution ici sera un petit « pas de côté » géographique, une ouverture du spectre de la thématique à un « ailleurs », au Burkina Faso, mais toujours dans la lignée du cycle des conférences, qui vise à ouvrir la question du seul champ nutritionnel, l'objectif étant de souligner que l'alimentation, même des plus précaires, n'est pas, et peut-être ne doit pas être qu'abordée sous l'angle techniciste de la nutrition.

Juste deux petites mises en gardes rapides avant de rentrer dans le vif du sujet. Il me semble qu'il faille faire attention aux associations « anthropologie/exotisme du terrain » et « Afrique/faim » (pour parler crûment) que semblent suggérer mon intervention ici. La discipline anthropologique n'est pas/plus confinée aux sociétés non occidentales. Et les réalités sociales et alimentaires complexes burkinabè ne peuvent réduire les dynamiques alimentaires à l'objet « faim », c'est d'ailleurs tout l'objet de ma contribution.

Je vais vous présenter rapidement les quatre temps de la présentation.

Le premier sera un rapide état des lieux de l'insécurité alimentaire dans le monde, avec un zoom à l'échelle Ouagalaise, car il ne s'agit évidemment pas de nier l'importance de ce fait. Néanmoins, la nutrition ne peut être l'unique porte d'entrée de l'alimentation, et un regard « misérabiliste » peut aussi empêcher de penser des actions systémiques.

Dans le deuxième temps, je vous présenterai rapidement le bābenda, un plat traditionnel modernisé typique du Burkina Faso, pour illustrer justement les dynamiques sociales, identitaires, et hédoniques qui se jouent aussi dans l'alimentation.

En troisième temps, j'effectuerai un petit détour pour approfondir un aspect de cette fonction identitaire, autour des représentations du moderne et du traditionnel en milieu urbain burkinabè, dans l'objectif de déconstruire l'affirmation présupposée selon laquelle « traditionnel » = « péjoratif ».

Finalement, je conclurai sur des exemples d'action publique qui s'appuient sur ces dynamiques multiples.

1) Sécurité alimentaire sous tension au Burkina Faso

Je me baserai ici sur le « Rapport 2018 de l'insécurité alimentaire dans le monde » de la FAO/FIDA/UNICEF/OMS. Il indique une augmentation du nombre de personnes qui souffrent de la faim depuis 3 ans (atteignant un niveau d'il y a 10 ans). Sans revenir dans les détails sur ce que « souffrir de la faim veut dire » (différentes formes de sous-alimentation, d'insécurité, de précarité), on peut retenir que mondialement, 50 millions d'enfants de moins de 5 ans souffrent d'émaciation (malnutrition

aigüe, rapport poids/taille insuffisante). Dans le même temps, 1 adulte/8 est obèse, 1 enfant /20. 1 femme sur 3 est anémiée. En Afrique de l'Ouest, 21% de la population est considérée comme en « sous-alimentation ». On continue le zoom, (avec des données un peu plus anciennes) à Ouaga, 20% des <5 ans sont en carences alimentaires, 75% des femmes sont anémiées et 36% sont en surpoids/obésité. Il y aurait beaucoup à dire sur ce que veulent dire ces chiffres, leur construction, ainsi que sur les enjeux de la transition alimentaire en cours, mais ils appellent néanmoins un constat clair : les taux de malnutrition infantile et maternelle (en sous-alimentation comme en suralimentation) sont préoccupants. Pour autant, un regard que l'on pourrait qualifier de « misérabiliste », réduisant l'alimentation burkinabè au seul manque nutritionnel ne suffit pas.

Si la contrainte, principalement économique, interfère évidemment avec la réalisation d'une alimentation « idéale », elle est loin d'épuiser les représentations forgées autour de l'alimentation par les mangeurs, ni même de déterminer à elle seule les pratiques. Ce que je veux dire par là, c'est qu'il ne suffit pas d'évaluer un niveau de carences nutritionnelles ou un statut économique pour mettre sur pied des politiques/actions qui répondent aux besoins alimentaires. Car l'alimentation revêt des enjeux autres que nutritionnels, et même dans le manque ou la carence, on observe des espaces de satisfaction, de liberté, ou plus simplement, de construction de soi, qui existent indéniablement. Analyser ces espaces de significations, qui sont de potentiels lieux d'épanouissement, c'est ce que propose la socio-anthropologie. Ce peut être un levier opportun pour participer à la construction de politique publique positivistes.

Dans ma thèse, j'ai tenté de développer une lecture de l'alimentation basée sur 4 fonctions de l'alimentation : les fonctions sociale, identitaire, sensorielle-hédonique et, bien sûr, physiologique. L'idée étant de suggérer aux décideurs qu'en ne se focalisant que sur cette dernière, on risque fortement de créer des politiques/interventions déconnectées des réalités des populations, et donc peu effectives. Pour rendre plus explicite cette question de multifonctionnalité de l'alimentation, je prendrais rapidement ici l'exemple du bâbenda, un plat traditionnel modernisé, sur lequel je viens d'écrire un article dans la cadre d'un ouvrage intitulé « Manger en ville », à paraître en 2020¹.

2) L'exemple du bâbenda, un mets traditionnel pour saisir la multifonctionnalité de l'alimentation

Le bâbenda est une préparation traditionnelle Mossi (ethnie majoritaire du Burkina Faso) caractéristique d'une alimentation rurale, de soudure, lorsque les récoltes de l'année passée sont épuisées ou presque, mais que la nouvelle récolte n'a pas encore eu lieu. Concrètement, il s'agit d'une petite quantité de mil bouilli avec des feuilles de cueillette. Ce plat est synonyme de contrainte, voire d'indigence, ce qui entraîne de nombreux citadins à s'en détacher. Pourtant, il est aussi réapproprié par de nombreux urbains, sous des formes dites « modernisées » (par exemple, on le prépare avec du riz plutôt que du mil, avec des feuilles de cultures, agrémenté d'arachides ou de sauce oignon). Il s'institue progressivement comme emblème d'une alimentation traditionnelle à valoriser.

Dans un milieu urbain multiethnique, certains individus ont besoin de réaffirmer leur lien avec une identité resserrée « du village », de l'ethnie, de la ruralité d'origine. La fonction identitaire prend ainsi le pas sur la fonction physiologique. Mais il ne suffit pas d'être urbain Mossi pour valoriser le bâbenda,

¹ Nicolas Bricas, Olivier Lepiller, Audrey Soula, Chelsie Yount-André, 2020, "Manger en ville. Quand les citadins composent leurs alimentations", Editions Quae.

encore faut-il ne plus associer ce plat à une expérience de la soudure ou au contraire souhaiter magnifier ces expériences. La diversité de ces postures dépend de trajectoires et d'expériences de vie spécifiques (avoir/ne pas avoir souffert directement de la faim, avoir subi la perte d'un proche à cause de la malnutrition, avoir vu son entourage nourricier rejeter le plat, avoir écouté les discours des aïeux sur leurs propres pratiques alimentaires, etc.) et des capacités psychologiques individuelles particulières (résilience, détachement, appropriation, etc.).

Du rejet à la réappropriation, il n'y a pas qu'une question de contrainte, il y a donc aussi des questions de postures, de paraître, de revendication, de dire des choses sur qui l'on est, au travers de ce que l'on mange. Même quand on est pauvre. Cette analyse permet d'éclairer l'un des points structurants que je souhaitais soulever par rapport à l'alimentation urbaine burkinabè et à la transition nutritionnelle, qui relève des différentes représentations du moderne et du traditionnel.

3) Un détour par les représentations autour du moderne et du traditionnel (fonction identitaire)

A préciser que je prends ce cas de figure du moderne et du traditionnel d'une façon un peu arbitraire, comme j'aurais pu en prendre d'autres, tel que l'opposition local/exogène pour rester sur la fonction identitaire, le rapport au corps et le positionnement face à la multiplicité de prescripteurs de normes liées à la fonction physiologique, l'organisation alimentaire domestique pour la fonction sociale... Mais cet exemple du moderne/traditionnel permet de contrer l'association simpliste qui pourrait spontanément être faite entre « traditionnel » « pauvre » et « péjoratif » si on l'aborde trop rapidement.

La distinction est forte entre ce qui renverrait à une ruralité, tantôt décriée et refusée, tantôt valorisée et magnifiée, et ce qui renverrait plutôt à une réalité urbaine, synonyme d'ouverture et de changement, mais aussi de déracinement. Dans les discours des mangeurs interrogés, ce que l'on a l'habitude de faire sans se questionner relève de la « tradition ». Ces pratiques sont désignées par le terme « être né-trouvé », qui veut dire que la pratique était déjà présente à la naissance de l'individu et que cette préexistence légitime à elle seule sa reproduction. A l'inverse, la modernité désigne dans l'ensemble ce qui est « nouveau », que cette nouveauté soit liée à l'industrialisation, qu'elle vienne de l'étranger ou bien qu'elle soit liée à la citoyenneté, et ce, sans qu'il soit nécessaire de dater la nouveauté, de plusieurs décennies à quelques années.

Pour les urbains, les pratiques sociales dites « traditionnelles » relèvent plutôt de normes et de règles « compliquées », inadaptées à la vie urbaine ou que l'on souhaite atténuer. A l'inverse, les plats « traditionnels » sont plutôt considérés comme des plats « simples et naturels » (avec une quantité limitée d'ingrédients, une maîtrise de l'origine et de la qualité), qui met en avant des savoirs-faires spécifiques, souvent reconnus et valorisés. Ce qui n'empêche évidemment pas l'attrait pour certains plats qui ne font pas partie du répertoire considéré comme traditionnel (tel que les gratins pour la cuisine domestique, ou encore les hamburgers, les pizzas, shawarmas et « pain anglais » de la restauration rapide de rue...). Ceux-ci, dans le cadre d'une diversification alimentaire, pour rompre la monotonie, sont effectivement recherchés par ceux qui peuvent y accéder, mais ils comportent les écueils nutritionnels que l'on connaît...

4) Exemple d'action publique s'appuyant sur ces dynamiques au BF

Depuis 2013, un discours laudatif sur « l'alimentation locale », médiatique, politique ou institutionnel, émerge au Burkina Faso, au milieu des considérations nutritionnelles jusqu'ici beaucoup plus audibles dans ce pays largement concerné par la malnutrition et l'aide humanitaire. Les « produits locaux », dont en premier lieu le bâbenda, sont à l'honneur de plusieurs évènements marqueurs d'une volonté de reconnaissance publique des qualités nutritionnelles, sanitaires et économiques des ressources locales. On compte les journées du Koudou organisées par l'ONG OXFAM, la Semaine Nationale des Arts Culinaires organisée par le Ministère de la Promotion de la Femme, les Journées Agro-Alimentaires organisées par la Fédération des Industries Agroalimentaire du Burkina, etc.

Le nationalisme de Thomas Sankara, personnage historique très présent dans l'imaginaire politique burkinabè semble avoir laissé un terreau fertile à ces revendications du « consommer local ».

Ces évènements inclus dans une stratégie intersectorielle permettent à mon sens de lier différents enjeux de taille :

- La qualité nutritionnelle des aliments (un bâbenda « modernisé », riche en micro-nutriments apportés par les légumes feuille mais moins riche en sucre/sel et graisse que la nourriture citadine de rue),
- Le consommer local et l'enjeu du soutien aux agricultures paysannes locales,
- Le respect de marqueurs identitaires et patrimoniaux dans un milieu urbain en très forte croissance démographique et très changeant,
- Et en même temps la promotion de leur diffusion entre les catégories sociales, ethniques, urbains/ruraux, classe d'âge ou de sexe ou de revenus...

En guise de conclusion :

Pour conclure, ce qui me semble intéressant dans tout ça, c'est de déplacer la focale d'analyse. Ne pas voir les pratiques alimentaires des pauvres uniquement sous l'angle de la nutrition et tirer des recommandations sur les comportements à modifier, mais bien partir plutôt de ce qui fait sens, des dynamiques sociales à l'œuvre, des sources de significations, pour mieux les accompagner. Il ne s'agit évidemment pas ici de transposer directement cet exemple en France, mais cela peut être une piste de réflexion intéressante.

A mon sens, l'intérêt de ces évènements de promotion des aliments locaux, c'est aussi qu'ils ne touchent pas que les consommateurs, les mangeurs, mais qu'ils permettent également peut-être de faire un peu bouger les lignes du côté des décideurs politiques (par ex. les agents des ministères) ou institutionnels, sur des enjeux plus politiques.