



Raphaëlle Héron

est docteure en socio-anthropologie et ingénieure en agro-développement à l'international (ISTOM).

Elle est actuellement chercheuse associée à l'UMR D&S (Paris 1 Panthéon-Sorbonne/IRD) ainsi que chargée de mission en socio-anthropologie au sein du groupe Nutriset, notamment animatrice d'un projet de recherche académique portant sur la sécurisation alimentaire (SAOATI), en partenariat avec l'IEDES.

Le bâbenda, un « mets traditionnel modernisé ». Trajectoire d'une spécialité culinaire burkinabè vers la ville

Le bâbenda est un plat traditionnel mossi (l'ethnie majoritaire du plateau central du Burkina Faso, où se trouve la capitale Ouagadougou) qui fait actuellement, en milieu urbain, l'objet d'une « modernisation » populaire. Le bâbenda était à l'origine (et est toujours, en milieu rural) un plat préparé avec peu de ressources, caractéristique d'une alimentation pauvre de soudure. A l'époque de la soudure, les réserves en céréales des ménages sont épuisées, ou presque, mais la saison des pluies peut déjà avoir commencé, favorable à l'apparition de certaines feuilles sauvages comestibles. Ainsi, le bâbenda consiste en une bouillie peu dense de mil grossièrement pilé et de feuilles cueillies en brousse. Il s'agit d'économiser les quantités de céréales utilisées par rapport à un repas « en temps normal », où le tô, sorte de polenta dense et élastique élaborée à partir de farine de mil généralement accompagné de sa sauce, est d'usage. Le temps de fête verra quant à lui

un tô accompagné d'une sauce comportant de la viande, ou mieux encore, un plat de « riz au gras ».

Ce statut de « plat de pauvre », ou de « plat traditionnel », a fait que de nombreux citadins (les classes populaires ou moyennes néo-urbaines) se sont détachés de ce plat évocateur des temps de contraintes. Nombreuses sont les réactions de rejet aujourd'hui à l'évocation de ce plat. Pourtant, il est également revisité et réapproprié par d'autres citadins. Il devient un mets incontournable au menu des buffets de fêtes (comme les mariages), et il s'achète auprès de restauratrices spécialisées pour les en-cas ou à midi.

Il est réapproprié comme marqueur identitaire fort, porteur d'un bagage historique, symbolique et affectif fort pour les urbains, car « les objets ou pratiques deviennent disponibles pour un plein usage symbolique et

Mots-clefs

fonctions de l'alimentation, modernisation, Ouagadougou, sociabilités

rituel [le lien « au village] quand ils ne sont plus entravés par leur utilisation pratique [le plat de disette] » (Hobsbawm et Ranger, 1995). Sa trajectoire urbaine renvoie à une dynamique plus large de revalorisation de plats et de mets considérés comme « traditionnels », notamment par une évolution des recettes, des manières de les préparer, de les consommer, et surtout des représentations les concernant.

Cette réappropriation est effectivement possible car le bābenda est réadapté « matériellement et mythologiquement » (Fischler, 2001) pour conformer le plat (sa composition, son usage, son image) à des représentations en constante évolution. Par exemple, le bābenda urbain sera bien plus fréquemment préparé à partir de riz pilé ou de maïs qu'à partir de mil. On y ajoutera de la ciboule, du bouillon cube, des arachides et on l'accompagnera d'une sauce huile-tomate-oignons. Autant d'éléments caractéristiques d'une alimentation urbaine contemporaine, en constante redéfinition.

L'analyse de cette trajectoire du bābenda s'appuie sur une thèse en socio-anthropologie de l'alimentation soutenue en décembre 2016, réalisée à Ouagadougou et Bobo-Dioulasso. Onze mois de terrain ont permis de réaliser 61 entretiens semi-dirigés auprès d'urbain.e.s de catégories sociales et économiques variées sur la thématique de l'alimentation, 38 jours d'« immersion » en famille pour observer les pratiques alimentaires (individuelles ou

collectives) et l'organisation domestique autour des repas, et presque 11 mois d'observation de restauration de rue.

Nous proposons de mobiliser le schéma de la satisfaction alimentaire (Héron, 2016), qui articule quatre fonctions universelles de l'alimentation : la fonction physiologique, la fonction sociale (dans le sens des droits et des devoirs en termes d'approvisionnement, de préparation et de commensalité), la fonction sensorielle-hédonique et la fonction identitaire. Ce qui est « mangeable » répond à des normes et des représentations définies conjointement par ces quatre fonctions. Le mangeur construit effectivement des représentations spécifiques (Lahlou, 1998), qu'il met en œuvre par des pratiques contextualisées, répondant tant à un modèle alimentaire commun (Poulain, 2001) qu'à des aspirations et des marges de manœuvres plus individualisées qu'on appellera « sociabilités » (Corbeau, 2012). C'est à partir de la catégorisation des sociabilités, qui mobilisent différemment les fonctions de l'alimentation, que nous analyserons la trajectoire de ce « mets traditionnel modernisé », qui oscille ainsi entre rejet argumenté d'un plat faisant écho à une classe sociale ou une histoire dévalorisée, revalorisation d'une fonction identitaire par rapport à celle physiologique, ou bien observance d'un modèle alimentaire mossi bien particulier, dont la recette est partie intégrante de la culture culinaire.