

Mangeurs urbains, mangeurs à répertoire gastronomique pluriel : Le lait caillé traditionnel dans la ville de Ouagadougou

AUTEURS: CHARLOTTE KONKOBO/YAMEOGO, SINALY DIARRA, YACOUBA SISSAO, HAGRETOU/SAWADOGO, CHARLES PARKOUDA, DONATIEN KABORE, ROMARIC BAYILLI, CLARISSE DAWENDE/COMPAORE
DTA/IRSAT/CNRST, 03 BP 7047 Ouagadougou 03, Burkina Faso

RESUME

Les villes Africaines ont longtemps été considérées comme le milieu d'émergence de mutations qui favorisent une déconstruction des systèmes alimentaire traditionnel. Le sens de ces mutations urbaines a semblé présenter une rupture d'avec les secteurs de production agricole et pastorale au regard d'importations massives de denrées alimentaires, 40 millions de litre de lait en 2015 pour le Burkina (INSD).

Cependant l'on note une expansion du vivrier marchand (Gariné et al 2005) soutenu par des sociabilités alimentaires novatrices (Corbeau 2002) en milieu urbain qui se diffusent tant dans les groupes géoculturels que les catégories sociales. La ville favorise le dynamisme de l'espace social alimentaire (Poulain 2012) qui n'exclut pas forcément ce qui est « soi » ou de « l'autre »: les deux se conjuguent pour forger au mangeur plusieurs répertoires gastronomique.

Mots clés: lait caillé traditionnel, mangeur, sociabilité alimentaire, espace social alimentaire, répertoire gastronomique

METHODES DE RECHERCHE

Cette investigation s'étale de mai 2015 à juin 2017 selon les étapes suivantes :

ETAPE 1 Le premier défi fut d'identifier dans la ville de Ouagadougou, les acteurs de la chaîne de valeur lait caillé qui semblait inexistantes contrairement aux acteurs lait frais et Yaourt qui sont bien structurés.

ETAPE 2 : entretiens exploratoires sur les acteurs et leurs pratiques d'approvisionnement et de distribution dans la ville de Ouagadougou

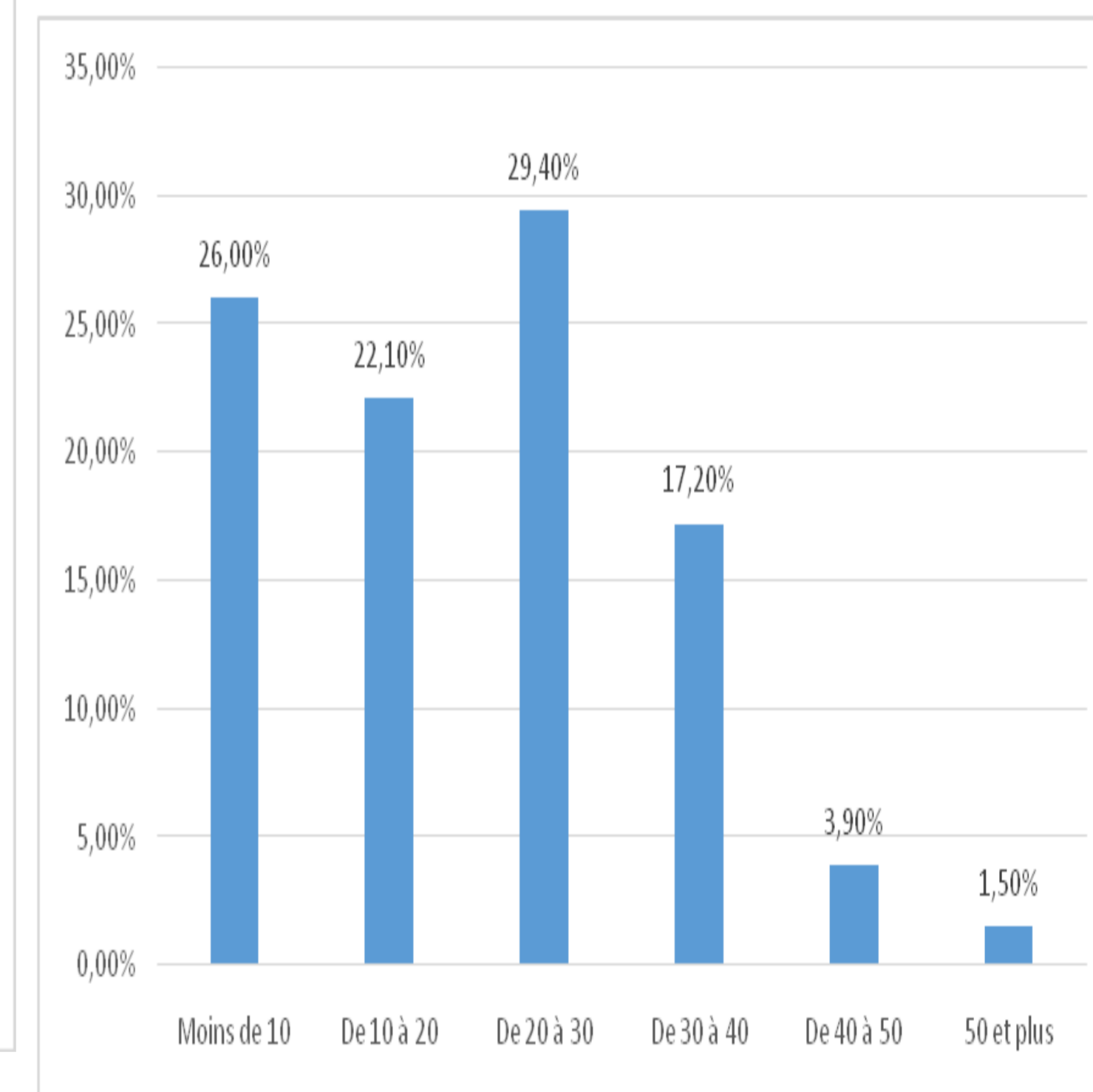
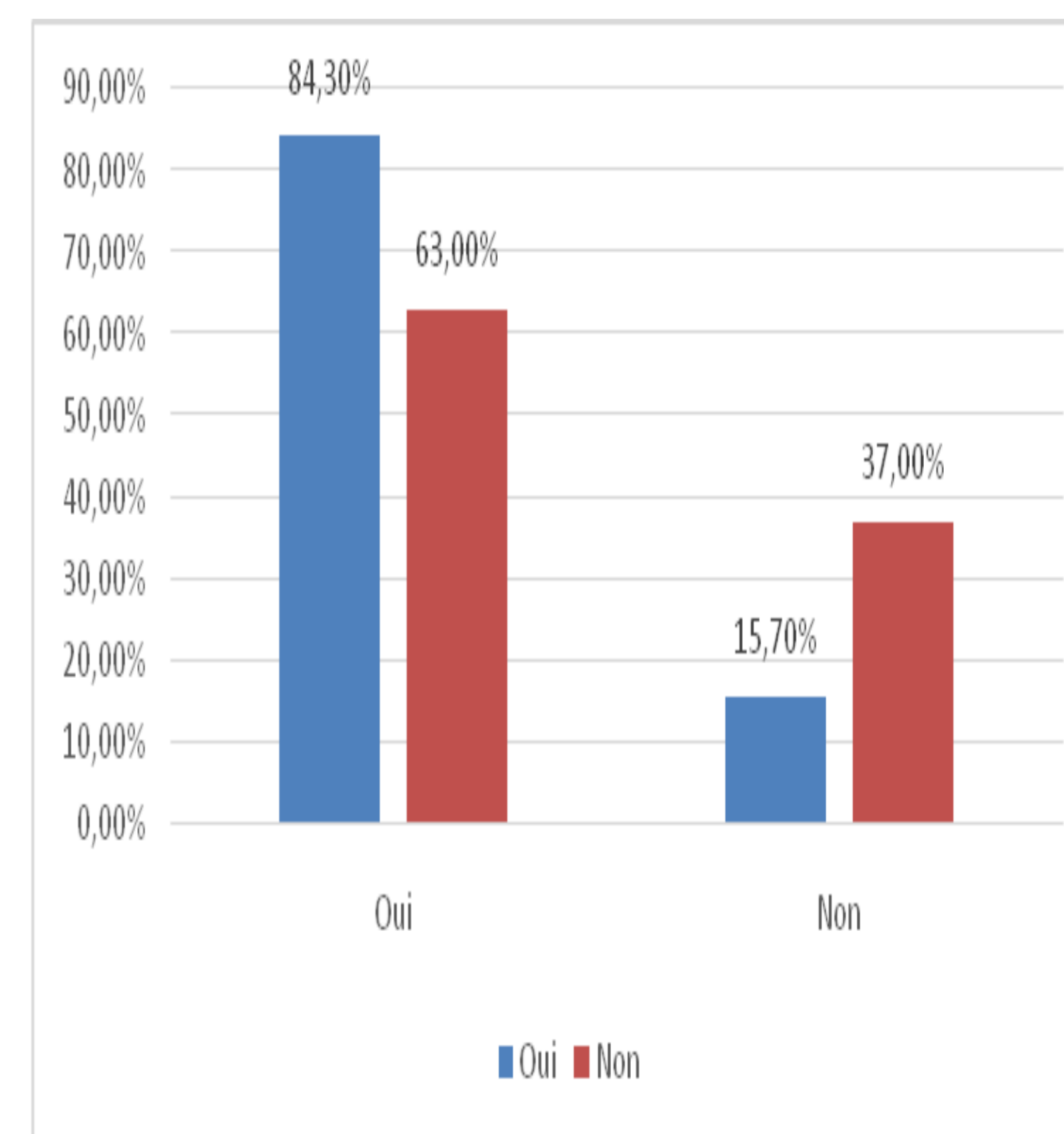
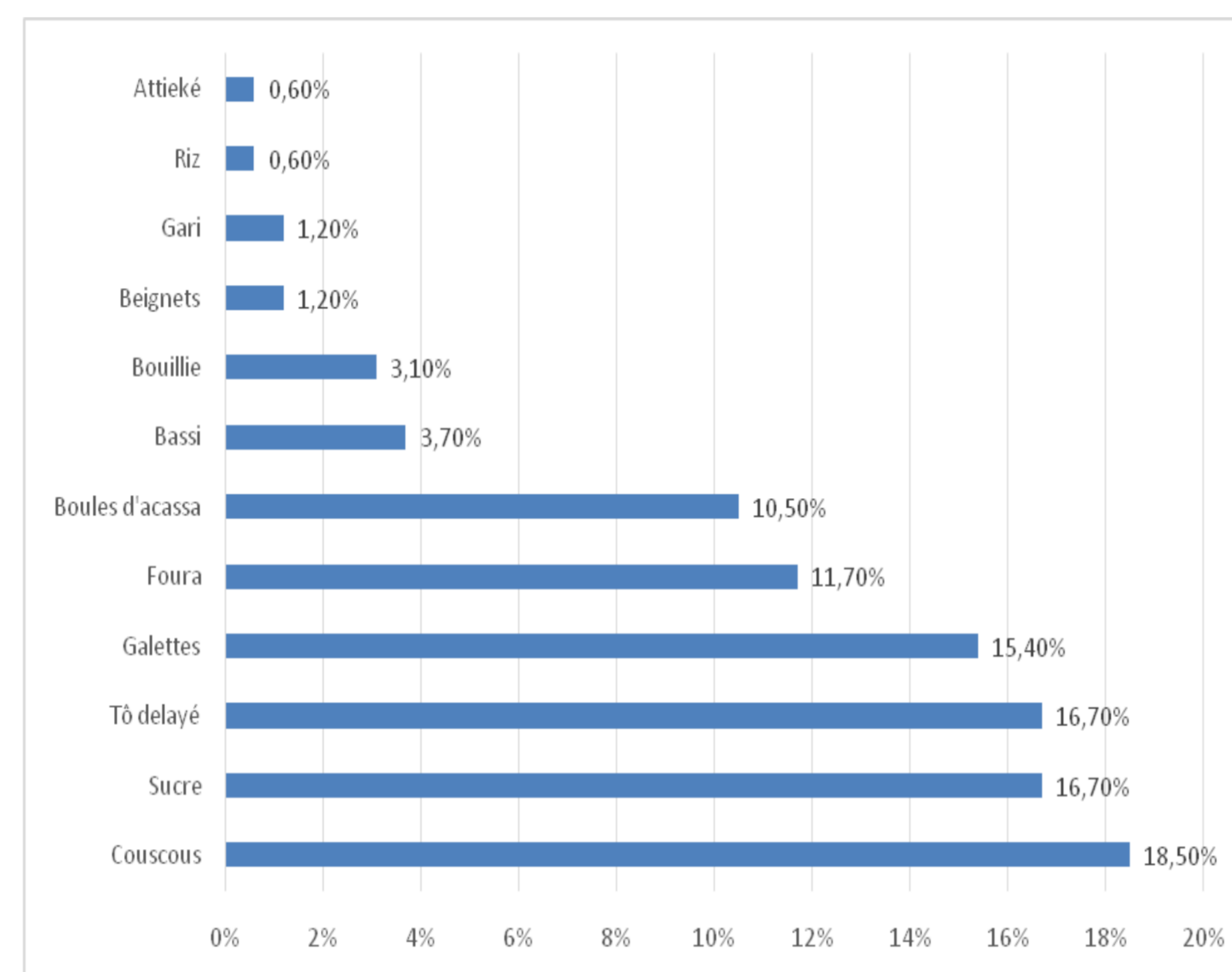
ETAPE 3 : enquête statistique sur 200 individus choisis selon l'échantillonnage aléatoire mais dans un découpage spatial raisonné en termes de zone de disponibilité et de non disponibilité de lait caillé

ETAPE 4: analyses des données avec le logiciel SPSS, , et EXCEL

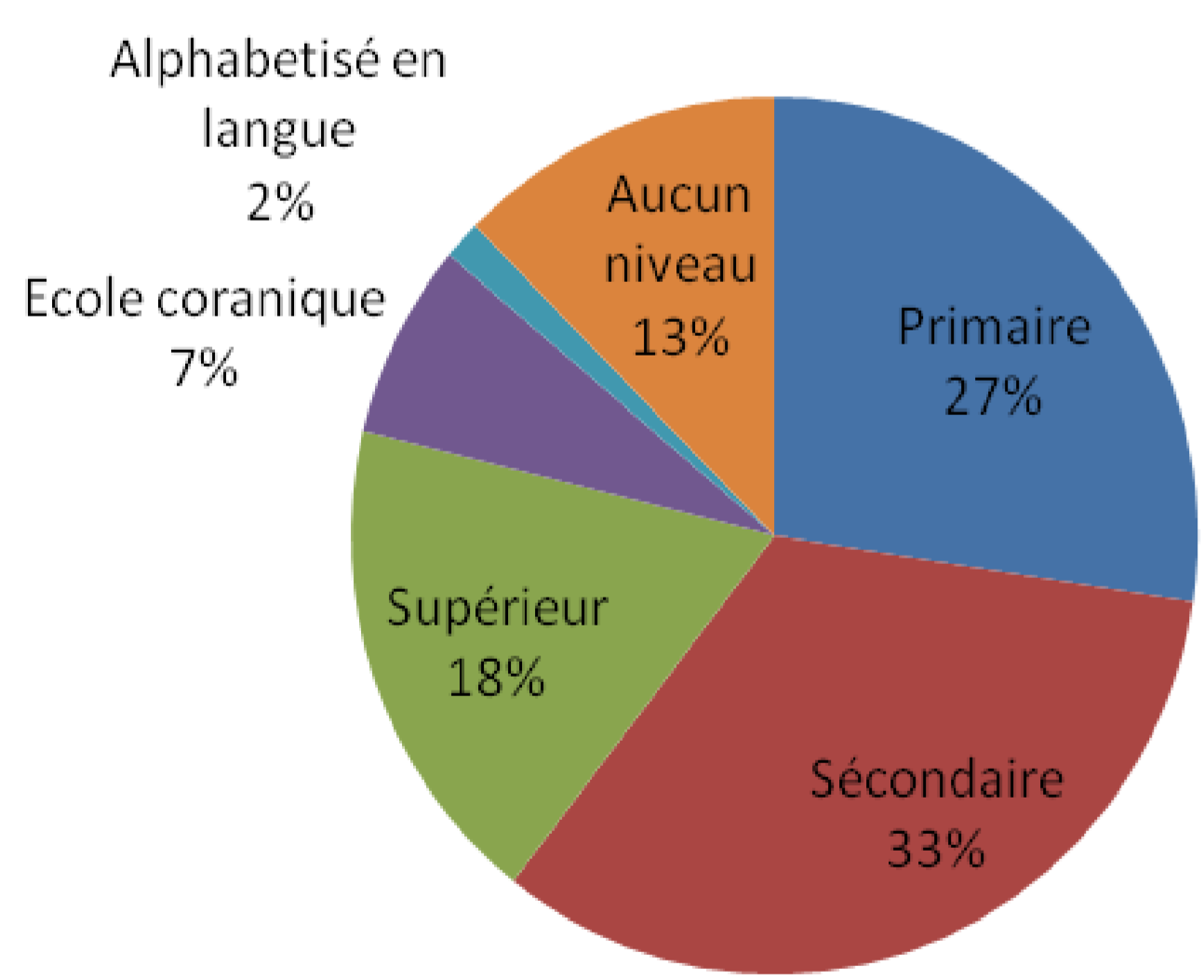


RESULTATS

Aliments et mets associés à la consommation du lait caillé.

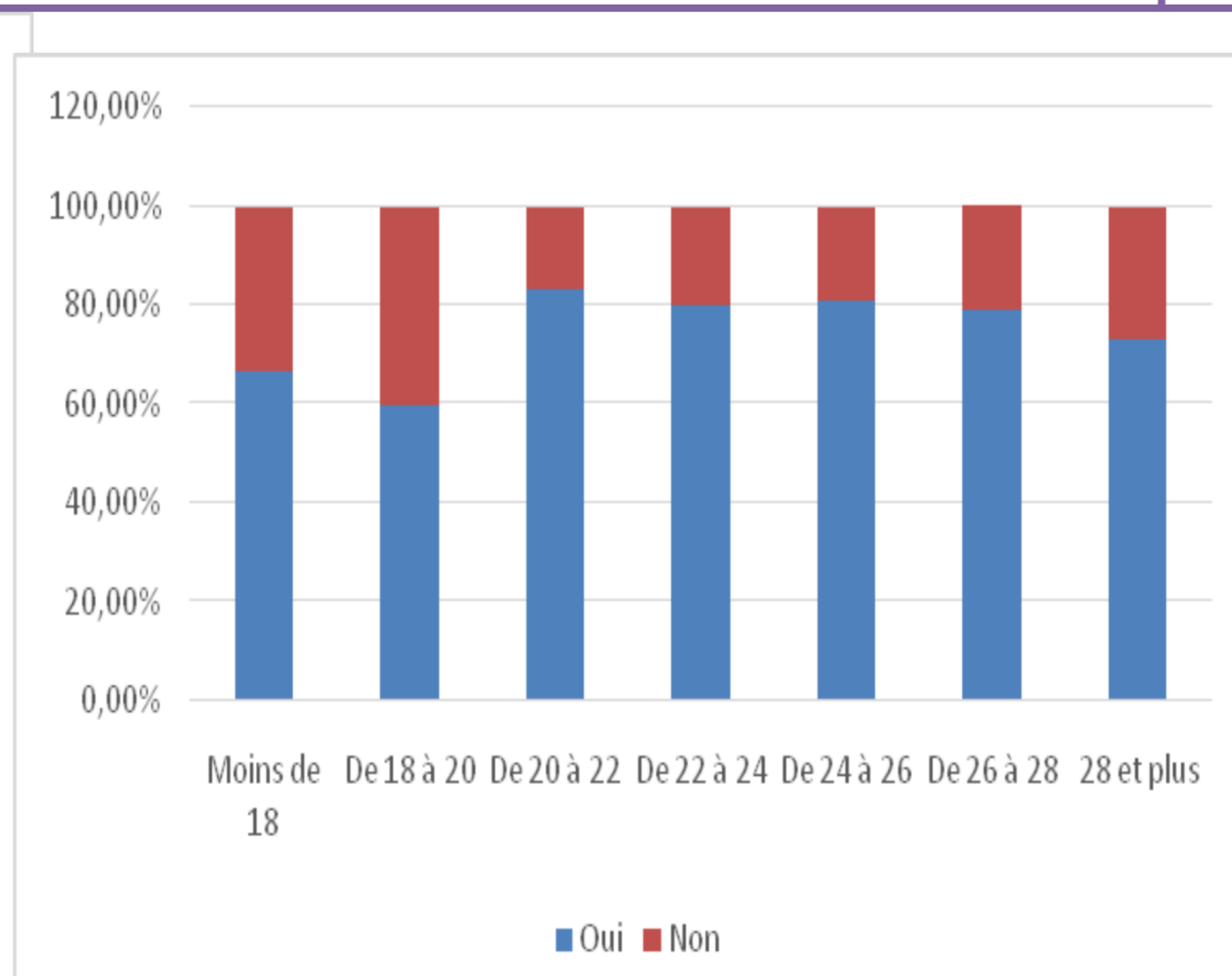
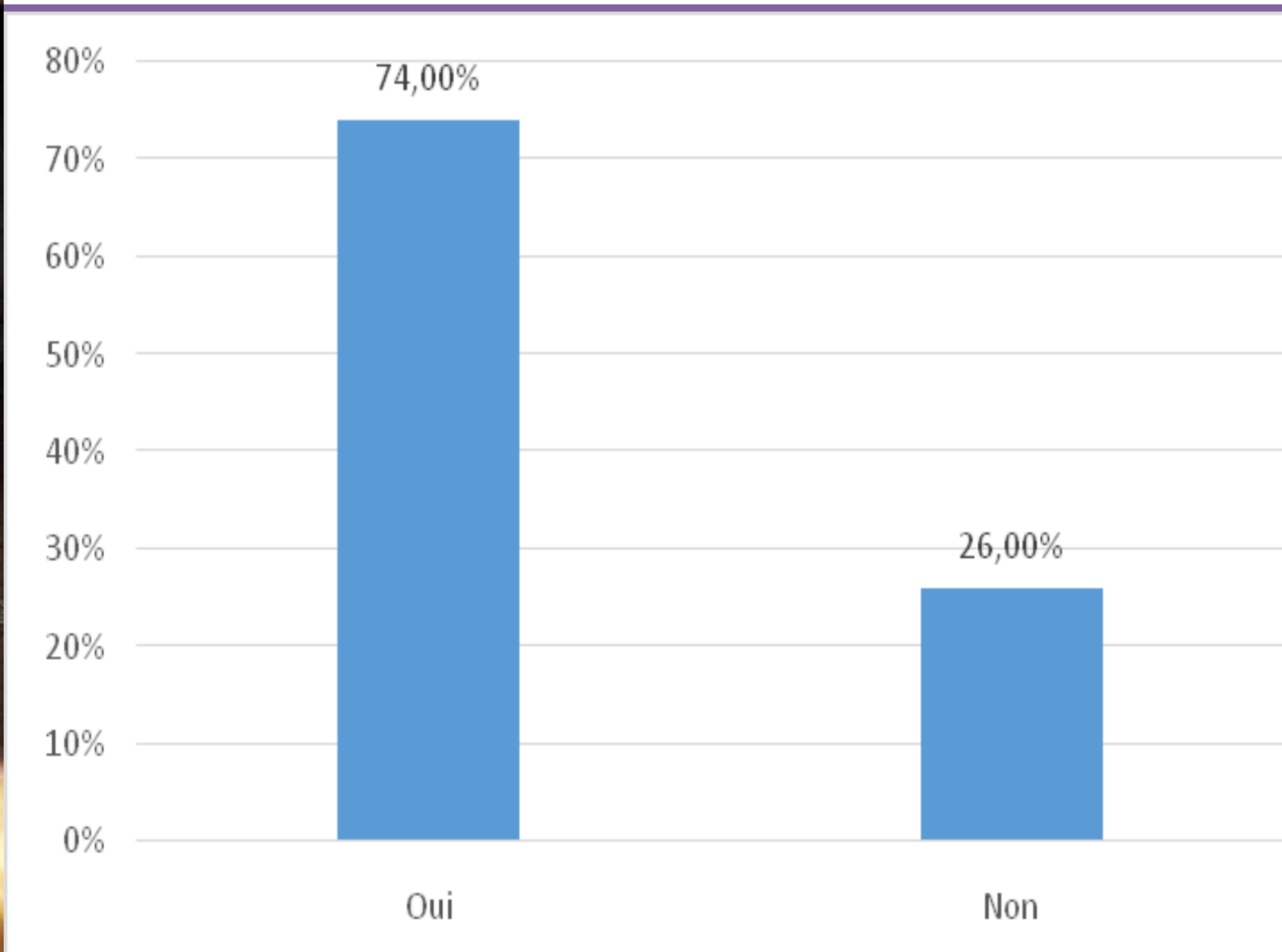


distribution des mangeurs selon leur niveau d'instruction.

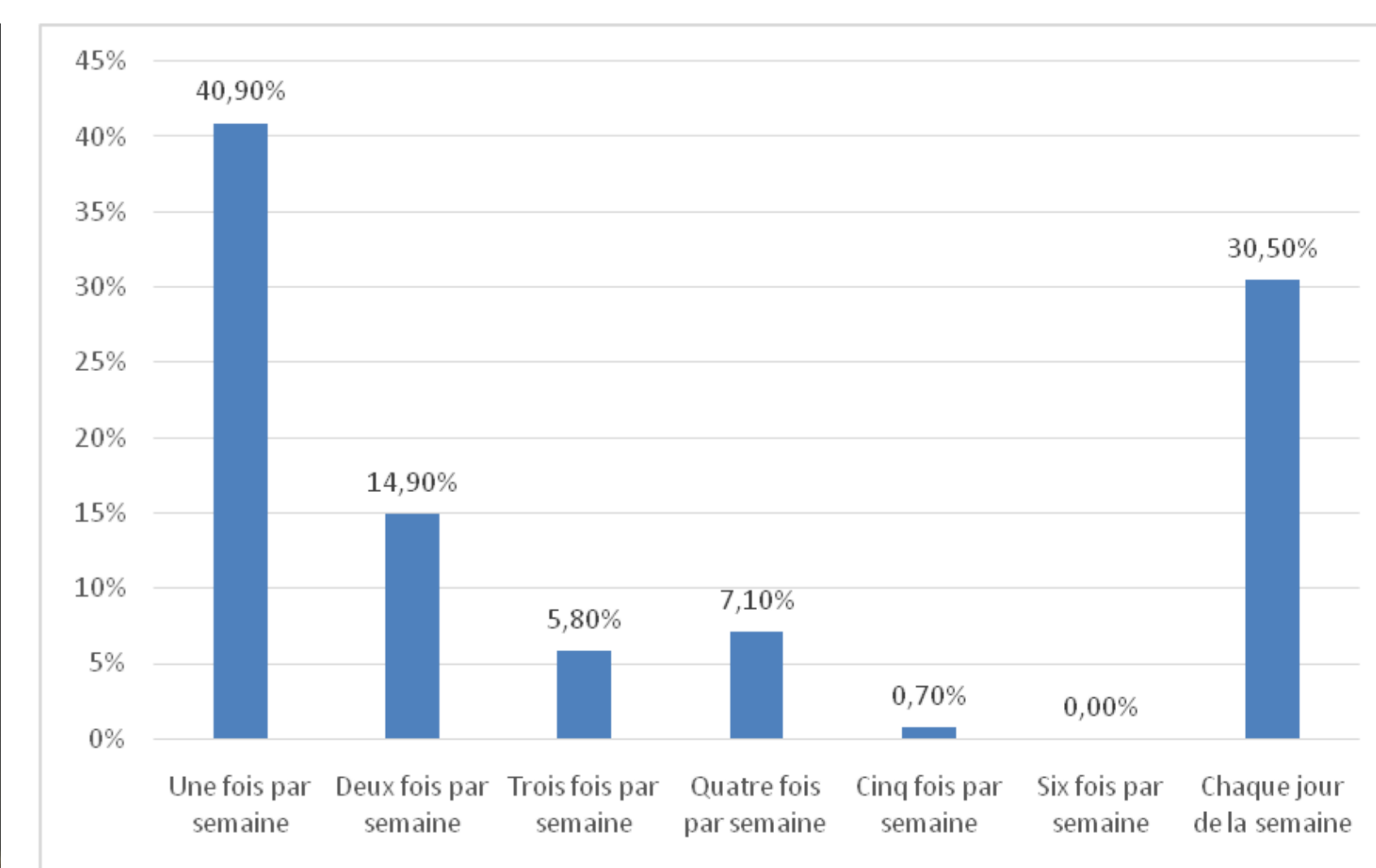


Influence non significative des variables de structures

La quête du lait caillé perçu comme « naturel » comparativement au Yaourt n'est pas le fait d'une sociabilité alimentaire qui s'articule dans la ville de Ouagadougou sous l'influence des variables structurantes suivantes : l'âge, le sexe, la religion, l'instruction scolaire, l'origine géoculturelle et le critère primaire du niveau d'urbanité à savoir le nombre d'année de résidence.



Enracinement de la pratique de consommation et introduction de nouveaux consommateurs. La saisonnalité n'influence pas la consommation dans 70% de cas, le lait caillé fait l'objet d'une consommation ordinaire. En lien avec le yaourt, 87% en consomme aussi, alors que 13% sont des consommateurs exclusifs de lait caillé.



Plus le ménage est de grande taille plus l'on n'y trouve des consommateurs de lait caillé. Cela peut être le fait de sociabilité extractive (Héron 2016) qui s'installe dans plusieurs ménages urbains de grande taille.

CONCLUSION: La proximité des espaces de vente contribue au maintien et au développement de la consommation du lait caillé dans la ville de Ouagadougou, p=99,95%. Ainsi à l'origine de cette sociabilité alimentaire dans l'espace urbain l'on trouve une conjugaison entre proximité spatiale et culturelle

REFERENCES

J P Corbeau et JP Poulain, 2002, penser l'alimentation entre imaginaires et rationalités
J P Poulain 2012, Sociologies de l'alimentation
R Heron, Mangeur urbain entre satisfaction et sécurisation alimentaire 2016