



SPECIAL VOLUME (ORIGINAL ARTICLE)

## Manger la semoule du manioc (Gari) : une culture alimentaire du Bénin transposée à l'Université d'Abomey-Calavi

Pierre Codjo Meliho <sup>a, \*</sup>, Jacqueline Folaké Tinouola <sup>b</sup>, Charles Lambert Babadjide <sup>b</sup>

<sup>a</sup> Université Nationale d'Agriculture (UNA)

<sup>b</sup> Université d'Abomey-Calavi (UAC)

### RÉSUMÉ

Outre sa fonction biologique pour combler les besoins nutritionnels du corps, l'alimentation constitue l'un des supports importants de la construction et de la reconnaissance de l'identité individuelle et collective sous un fond culturel. Ainsi, l'objectif de cette recherche est de décrire le comportement alimentaire des étudiants du Campus Universitaire d'Abomey-Calavi en associant les facteurs identitaire et culturel sous-tendant la pratique du délayage de la semoule du manioc (*gari*). Cet objectif doit permettre de répondre à l'hypothèse que « *Les comportements alimentaires de base peuvent être récupérés et transposés dans les espaces universitaires multi-identitaires et pluriculturels* ». Réalisée par une approche qualitative, la recherche a fait recours à l'échantillonnage à choix raisonné pour interroger quarante-trois personnes. Ces informateurs ont participé à des entretiens semi-directifs individuels complétés par des observations participantes ayant donné un corpus analysé par l'approche des interactions sociales restitué en trois résultats. *Primo*, pour contourner l'accessibilité financière de l'alimentation, il a été créé l'Association des Délayeurs Nocturnes (ADN), intégrée à l'Ensemble Artistique et Culturel des Etudiants (EACE) pour promouvoir l'alimentation de la semoule du manioc (*gari*). Ces organisations fédèrent toutes catégories d'étudiants pour célébrer la fête du *gari*, un moment de convivialité qui prône une culture alimentaire marquant l'identité béninoise et d'ailleurs en Afrique. *Secundo*, les résultats présentent l'historique de la production du manioc et ses dérivés. *Tertio*, les résultats mettent en lumière les coûts d'achat du *gari* à la mesure, l'ordonnance de la fête du meilleur délayeur nocturne, la quantité nécessaire utilisée et les lots aux lauréats. En conséquence, les pratiques alimentaires relatives à l'alimentation à la semoule du manioc (*gari*) en milieu universitaire valorisent cet aliment de base des Béninois et contribue à la sécurité alimentaire au prix de l'atteinte des ODD d'ici 2030.

**Mots clés** : semoule du manioc (*gari*) ; Association des Délayeurs Nocturnes (ADN) ; fête du *gari* ; espace universitaire multi-identitaire ; Campus d'Abomey-Calavi

### ABSTRACT

Food does not only fulfill a biological function to meet the nutritional needs of the body but constitutes one of the important supports for the construction and recognition of individual and collective identity under a cultural background. As such, the objective of this research is to describe the eating behavior of students of the University Campus of Abomey-Calavi in connection with the identity and cultural factors underlying the practice of mixing cassava semolina commonly called *gari*. This objective must make it possible to respond to the hypothesis that "Basic eating behaviors can be recovered and transposed into multi-identity and multicultural university spaces". Based on a qualitative approach, the research used the reasoned-choice sampling technique to interview forty-three people. These informants took part in semi-directive interviews supplemented by participant observations which gave a corpus analyzed by the approach of social interactions restored in three results. Firstly, to circumvent the financial accessibility of food, the Association of Nocturnal Delayers (ADN) was created, integrated into the Artistic and Cultural Ensemble of Students (EACE) to promote the feeding of cassava semolina (*gari*). These organizations bring together all categories of students to celebrate the cassava flour festival (*gari*), a moment of conviviality that promotes a food culture that marks Beninese identity. Second, the results focus on the history of cassava production and its derivatives. Third, the results shed light on the costs of buying *gari* by measure, the order of the party of the best night mixer, the quantity needed, used and the prizes for the winners. As a result, food practices relating to cassava semolina (*gari*) food in academia enhance this staple food of Beninese and contribute to food security at the cost of the SDGs by 2030.

**Keywords**: cassava semolina (*gari*), Association of Nocturnal Mixers (ADN), *gari* festival, multi-identity university space, Abomey-Calavi Campus

### 1. Introduction

À l'échelle globale, les campus universitaires favorisent, à travers le monde, la création ou l'élargissement des villes dès que les populations atteignent 500 à 20000 habitants. Ainsi, ce qui caractérise les villes est la part importante de leur population non agricole. Puisque, les citoyens dépendent largement des ruraux pour leur alimentation et l'autonomie

alimentaire des villes se limite au mieux aux légumes, voire à la volaille (N. Bricas, 2015, p. 17). En Afrique de l'Ouest, par exemple, les habitants des campagnes comme ceux des villes achètent désormais une très large part des produits qu'ils consomment. Puisque les villes ont toujours été un espace d'innovation et elles font converger et se mélanges des gens venus d'ailleurs (P. Bonkena Bokombola, et al., 2018, p. 507), chacun se

\* Corresponding author: Pierre Codjo Meliho

E-mail address: [pmeliho@gmail.com](mailto:pmeliho@gmail.com)

Received in Aug 2022 and accepted in Sep 2024

déplaçant avec un fond culturel particulier, notamment sur le plan de l'alimentation.

C'est à juste titre que l'objectif de cette recherche est de décrire et d'analyser le comportement alimentaire des étudiants du campus universitaire d'Abomey-Calavi en lien avec les facteurs socio-économique et culturel sous-tendant la pratique du délayage de la farine du manioc communément appelé gari. Cet objectif doit permettre de répondre à l'hypothèse que « Les comportements alimentaires de base peuvent être récupérés et transposés dans les espaces universitaires multi-identitaires ».

En effet, les pratiques alimentaires ont une histoire et relèvent des normes, valeurs et cultures. Loin d'être figées par la coutume, les habitudes alimentaires connaissent des évolutions lentes ou des mutations rapides en relation avec le contexte historique, économique et social. C'est pourquoi, les villes se sont révélées de hauts lieux de mélange et de cohabitation sortant souvent du cadre ethnique et devenant des lieux de rencontre de plusieurs valeurs et identités culturelles (P. Bonkena Bokombola, M. Poncelet, B. Michel, C. Kinkela Savy, 2018, p. 507) en matière de se nourrir, s'alimenter.

*« Si l'homme a besoin de nutriments : de glucides, de lipides, de protéines, de sels minéraux, de vitamines, d'eau... qu'il trouve dans les produits naturels faisant partie de son environnement, il ne peut les ingérer, les incorporer que sous forme d'aliments, c'est-à-dire de produits naturels culturellement construits et valorisés, transformés et consommés dans le respect d'un protocole d'usage fortement socialisé »* (J-P, Poulain, 2002, p. 11).

L'alimentation a une fonction structurante de l'organisation sociale d'un groupe humain. Elle correspond donc à la satisfaction d'un besoin primaire de l'Homme. Celui-ci étant le seul animal doté de pensée conceptuelle et vivant en société fondée par une culture.

En fait, se préoccupant de l'importance de l'alimentation, les premiers anthropologues culturels qui ont centré leur intérêt sur l'alimentation furent Audrey Richards (1932) puis Margaret Mead et Guthe (1945). Ceux-ci accordent de l'importance aux attitudes vis-à-vis de la nourriture. Leur réflexion a été inspirée d'une perspective psychanalytique à l'Ecole Américaine de la Personnalité de Base. C'est dire que l'alimentation fait partie des cinq besoins fondamentaux de l'homme, un être multidimensionné à l'équilibre de la psyché, du social et du physique. Pour maintenir son équilibre sanitaire, dans la perspective de l'OMS, l'homme a nécessairement besoin de s'alimenter. Certains auteurs considèrent l'alimentation comme un fait social (Poulain J.-P., 2002, p. 11 ; Lahlou S., 1998), mieux un fait culturel (P. C. Meliho et al., 2019, p. 86), car elle implique des processus d'acquisition, de préparation et de conservation propre à une culture. C'est aussi un acte qui s'apprend durant toute la vie à travers des savoirs, des représentations des types d'aliments, des pratiques et possède des dimensions matérielles, économiques, religieuses, culturelles et symboliques (Appadurai, 1981, p. 494 ; Bonte et Izard, 2007, p. 751).

Ainsi, l'homme effectue ses choix alimentaires parmi les potentialités qui lui sont offertes en modifiant l'existant dans son milieu de vie. Doté de pensée conceptuelle, détenteur d'un langage qui lui permet de thésauriser et de transmettre les expériences passées, il voit ses pulsions fondamentales, dont la faim, remodelées dès sa naissance par un formidable corpus de techniques, de règles, de représentations et de

symboles qui lui sont transmis de génération en génération ; c'est ce qu'on appelle sa culture façonnée par la socialisation dans une organisation sociale, un objet d'étude de la sociologie.

En sociologie, l'alimentation est considérée comme un fait social, dont l'analyse peut renvoyer à la question de l'appartenance sociale ou culturelle, reflétant l'identité des mangeurs dans l'espace social. L'aliment, la façon de le manger, les règles de partage qui régissent les pratiques alimentaires et les représentations qui leurs sont associés dans cet espace, participent à la construction de l'expression des rapports sociaux (L. Tibere, 2015, p. 15). Un regard sur la notion d'espace montre qu'il est relationnel, vital, social, culturel, physique, virtuel et peut être privé ou public, multidimensionnel et sans cesse construit. A titre d'exemple, l'espace universitaire répond à ces caractéristiques.

En réalité, l'espace université est aussi un « espace social alimentaire » mettant en évidence la cohabitation de plusieurs cultures, permettant d'intégrer les acteurs sociaux dans un espace commun (J. P. Poulain, 2002, p. 12). Mais, dans toute sa complexité, elle révèle aussi les changements importants affectant la société à laquelle ces mangeurs participent (J. Barou, 1997, p. 7). Du coup, les pratiques ou habitudes alimentaires sont « les façons selon lesquelles des individus ou des groupes d'individus, en réponse aux pressions sociales et culturelles, choisissent, consomment et mettent à contribution certaines portions des disponibilités alimentaires » (Guthe et Mead, 1945). Ces habitudes alimentaires varient d'un continent à un autre, d'un groupe socioculturel à un autre et d'un individu à un autre, sont transposées à l'université marquant de fait son identité multiculturelle, pluriculturelle et transculturelle. Autrement dit, l'alimentation est le résultat d'une combinaison de facteurs biologiques, économiques, sociaux et culturels, conduisant ainsi à des pratiques différenciées selon les groupes sociaux, et que l'on retrouve dans l'espace universitaire, notamment les campus, etc.

Sur le Campus Université d'Abomey Calavi (CUAC), plusieurs pratiques alimentaires soutenues par divers facteurs sont notées chez les étudiants. En effet, au moment où certains étudiants préfèrent s'alimenter au grand restaurant universitaire, en abrégé « restau U », d'autres préfèrent se nourrir dans les restaurants ou centres commerciaux réservés à des catégories de personnes privilégiées (P. C. Meliho, J. F. Tinouola, M. Abdou, 2019). D'autres encore, compte tenu de leur relation et les diverses activités qu'ils mènent sur le campus, préfèrent d'autres types de pratiques alimentaires. L'exemple des délayeurs nocturnes en est une bonne illustration.

Pour contribuer au débat autour de l'acte alimentaire qui peut être analysé sous de multiples approches, notamment la culture (identité, patrimoine culinaire), la santé (nutrition, obésité), l'économie (production), la géopolitique (espace, territoire), la justice sociale (équité, égalité), cette recherche revisite les comportements alimentaires, les habitudes et pratiques des étudiants de l'Université d'Abomey-Calavi sous l'angle des sciences humaines et sociales. La recherche a été menée par une approche collaborative disciplinaire croisant la sociologie à l'anthropologie, sous un angle purement qualitatif.

## 2. Matériel et Méthodes

La mise en route de cette recherche a couvert la période 2016 - 2017 pour satisfaire à la soutenance du mémoire de Licence en sociologie-

anthropologie sous notre co-encadrement. Les données ont été recueillies sur le Campus Universitaire d'Abomey-Calavi (CAC), ayant servi de cadre de référence empirique (Méliho, 2014) par une démarche qualitative. En réalité, les matériaux ont été obtenus à partir d'une immersion ethnographique durant environ trois mois sur la période considérée tâchée du statut d'étudiante ayant vécu la réalité en description analytique. La démarche a été donc fondée sur l'observation participante et directe d'une durée couvrant le déroulé de la fête du meilleur délayeur nocturne, soit trois jours. Elle a été couplée avec les entretiens semi-directifs individuels d'une durée d'une heure maximum dans ce milieu universitaire cosmopolitique à l'image de la ville de Cotonou. Le campus universitaire d'Abomey-Calavi, est bien une cité dans la cité ou dans l'univers cosmique. L'échantillonnage utilisée a consisté à identifier, par choix raisonné, les étudiants du Campus Universitaire d'Abomey Calavi (CUAC) participants ou acteurs privilégiés de l'organisation de la nuit des délayeurs nocturnes. L'échantillon est constitué de 43 personnes dont 40 étudiants du CUAC, participant ou non à la nuit des délayeurs nocturnes, 2 responsables et membres de l'Ensemble Artistique et Culturel des Etudiants (EACE) et 1 responsable du centre des œuvres universitaires et sociales (COUS-AC) au regard des acteurs disponibles et libre de participer à l'enquête. Ceux-ci ont répondu à, entre autres questions, « Comment a été institué la nuit des délayeurs nocturnes ? » ; « Pourquoi le choix de la semoule gari ? » ; « Qui sont les acteurs privilégiés de l'organisation de la fête du gari ? » ; etc. Les matériaux recueillis ont été restitués à travers les résultats ci-dessous à partir d'une analyse par l'approche des interactions sociales. Cette approche a constitué d'une part, à la tri-thématique des données pour leur mise en corpus, et d'autre part, à leur utilisation sous forme de verbatim, encadré et d'autres formes d'illustrations.

### 3. Résultats

Les résultats sont présentés sous la forme thématique et illustrés par des verbatims, un encadré et 1 tableau en sept points.

#### 3.1. Regard historique sur la production du manioc au Bénin

Du point de vue scientifique, les botanistes désignent la plante du manioc par le nom *Manihot Esculenta* Grantz (ACCT, 1981). Cependant, cette plante est connue sous des noms très divers selon les pays. Le manioc est un produit vivrier importé par les Africains des Amériques, en particulier du Brésil, de leur retour en Afrique de l'Ouest. Il a une place de choix dans la production agricole béninoise. Il représente en effet 32% de la production vivrière nationale et occupe 68% de superficies emblavées dans l'ensemble du pays (Ahoissi, 2008). La production du manioc relève de la compétence des populations d'Adjachè (Porto-Novo) vers les années 1900 (Djossou, 2017, p. 32).

Ainsi, la culture du manioc a connu un développement très important au Bénin, de même que les techniques de sa transformation en farine (gari) traduisant de fait une importation des habitudes alimentaires brésiliennes. Cette culture a connu également un développement intensif au Togo, entre les 2 guerres, pour son usage industriel (amidon pour l'industrie textile) ; ce qui a contribué à l'extension de sa production dans l'Ouest du Bénin. En outre, le développement des palmeraies a engendré la nécessité de développer une culture peu exigeante en main-d'œuvre et à rendement élevé, contribuant à l'alimentation des populations rurales ;

la culture du manioc répondait précisément à cette exigence. Après la culture de l'ananas, le manioc occupe une place prépondérante au Bénin. Les exploitations de manioc n'ont cessé d'augmenter ces dernières années au Bénin et sa production se pratique en culture unique ou en association avec d'autres (Djossou, 2019, p. 35).

Le manioc devient ainsi une plante "commerciale" dès 1975, avec la demande croissante des pays frontaliers comme le Niger et le Nigéria (importation de gari par l'intermédiaire des béninois immigrés dans ces pays, attirés par le boom des matières premières). Aujourd'hui, de nouveaux enjeux apparaissent. D'une part, il y a la demande croissante du marché international (en particulier européen) de cossettes de manioc en tant que produit de substitution des céréales dans la composition d'aliment du bétail, la contribution des produits déshydratés dérivés du manioc (gari, tapioca, attiéké, farine de cossettes, ...), le remplacement du blé par la farine du manioc dans la panification (fabrique du pain). D'autre part, le gari assure la sécurité alimentaire des concentrations urbaines par la longue durée de conservation, le prix à la consommation plus faible que celui d'autres produits alimentaires de base comme le maïs, le mil, le sorgho, le riz, ... jusqu'à un passé récent. Mais avec la rareté du maïs au cours des dernières saisons agricoles de 2023 le prix du gari est en nette augmentation, favorisant ainsi une forte demande. Ce qui nécessite l'arrimage de l'offre à la demande pour les besoins futurs.

En conséquence, le manioc joue un rôle prépondérant dans la sécurité alimentaire des populations du Bénin et est consommé sous plusieurs formes dérivées (Djossou, 2019, p. 9).

#### 3.2. Produits dérivés du manioc et l'importance de sa farine : la semoule ou gari

Le manioc est consommé par la majorité de la population, plus particulièrement dans le Centre et le Sud du Bénin, en complément du maïs ; le Nord étant traditionnellement une région de culture et de consommation d'igname, en complément du mil et du sorgho. Son prix faible d'hier en fait un aliment de base dont la consommation s'accroît avec la paupérisation rurale et urbaine, entraînant sa cherté progressive. Plusieurs aliments entrant dans la consommation alimentaire sont dérivés du manioc au Bénin sous différents aspects :

- farine : *tapioka* et *gari* (non fermenté, fermenté, *fifa* ou humide, *gari go* ou *han gari* à gros, grain, *Soxu*, *Soxu MimEn* ou tamisé et très fin) ;
- pâte : *foufou*, *lafou*, *gari yingnan* sous forme de couscous, piron ou *Eba*, *ablo yoki* (une pâte de manioc cuite à la vapeur dans un four artisanal) ;
- *agbéli* (pulpe fermentée mélangée avec la farine de maïs fermentée et cuite sous forme de pâte) ;
- bouillie : *tapioka* bouillie sur le feu à l'eau pris avec du lait et / ou du sucre ;
- manioc grillé ou fris ;
- beignets : *klaklou* (friandise à l'huile de coco ou d'arachide sous forme de boulette de purée de manioc râpé et assaisonné), *Dohungoli* (friandise à l'huile de palme sous forme de boulettes de purée de manioc râpé et assaisonné) ;
- cossettes : racines de manioc rouis (*finyin djèva*) découpées puis séchées au soleil (Djossou, 2019, pp. 45-47).

Quelques dérivés du manioc sont illustrés par les Figure 1 et Figure 2.



Figure 1. Friandise à l'huile de palme (Dohungoli).



Figure 2. Friandise à l'huile d'arachide.

Source : Prise de vue, Djossou, 2017

En effet, plusieurs qualités de *gari* existent sur le marché comme listés ci-dessus, en fonction de la variété des tubercules utilisés et du mode de préparation : durée de la fermentation, taille des grains, mode de séchage (100% cuisson sur feu de bois ou finition par séchage au soleil). Le *gari* constitue l'un des principaux aliments de base des populations au Bénin. Il se présente sous la forme d'une semoule de couleur blanchâtre ou jaunâtre, à grains secs et durs et se caractérise par un goût acidulé. Le *gari* est l'un des nombreux dérivés alimentaires du manioc produits à partir des racines fraîches. Il est fabriqué à partir de racines de manioc écrasées pour en faire une pâte, puis fermentées et tamisées pour obtenir une semoule (*gari*). Cette semoule est ensuite torréfiée pour fabriquer le produit final, qui est croustillant. Le *gari* est une nourriture populaire en Afrique de l'Ouest et en bonne voie de devenir un produit commercialisable (IITA, 1990).

Le *gari* se consomme sec, en accompagnement d'haricots bouillis, délayé dans de l'eau froide (boisson très prisée, notamment par les jeunes), ou encore sous forme de " Piron " (mélangée à l'eau bouillie à 100°, on obtient une pâte solide, très consistante, qui accompagne différentes sauces, notamment la viande de porc (frise ou grillée). De même qu'au Togo, Ghana et Nigéria, le *gari* représente au Bénin une composante importante du régime alimentaire des populations, tant rurales qu'urbaines. Il est consommé par toutes les couches de la population, en particulier les étudiants. La valeur nutritive du *gari* est souvent améliorée par ajout du lait de coco, de lait concentré sucré, de sucre et de jus de citron en cas de délayage.

Depuis quelques années, l'aire de consommation de la semoule (*gari*) issu de la transformation du manioc s'est étendue à de nombreux autres pays d'Afrique grâce aux migrations de populations et aux échanges technologiques et commerciaux. Compte tenu de son importance socio-économique, différentes études ont été menées au Bénin sur la préparation et la caractérisation du *gari*. La transformation est artisanale, villageoise et exécutée par les femmes selon une technologie entièrement manuelle comportant plusieurs opérations : épluchage / décorticage → lavage → râpage (Résidu pâteux) des racines du manioc → pressage en sac et fermentation (3 à 6 jours) → tamisage grossier → cuisson à feu doux sur → tamisage-granulage → *gari* (les étapes illustrées par les Figure 3 et Figure 4).



Figure 3. Râpage mécanique des tubercules de manioc.



Figure 4. Cuisson du gari à la chaîne.

Source : Prise de vue, Djossou, 2017

Ces figures retracent les origines ou sources des produits alimentaires consommés par les étudiants pendant la célébration de la fête des delayeurs nocturnes. Il en résulte que le système alimentaire, deuxième dimension de l'espace social alimentaire (Poulain, 2002, p. 229) est ainsi mise en évidence. Il prend en compte les différents acteurs intervenants dans la production, la transformation, les techniques et moyens utilisés, les idées véhiculées dans le parcours de l'aliment (Melihou, Sènouvo, et Kpatchavi, 2019, p. 81) avant d'être reconnu comme mangeable, d'où sa consommation. Nous pouvons ainsi dire que l'aliment se déplace dans la société et subit une série de transformation avant d'arriver à la table du mangeur où il est consommé à différents prix.

### 3.3. Prix à la consommation de la semoule alimentaire dérivée du manioc : le gari

Le prix du gari est très variable suivant la période de l'année, d'une part, et suivant sa qualité et son origine géographique, d'autre part. Cette variabilité apparaît dans les relevés des prix sur les marchés périodiques, publiés par l'ex ONASA (lettre d'information sur la sécurité alimentaire - système d'alerte rapide LISA-SAR, en 2006 et 2008). La moyenne annuelle du prix du gari "ordinaire" durant les périodes considérées (126 FCFA / Kg) est le plus bas des prix des produits agricoles suivies par la Direction de la Promotion, de la Qualité des Produits et du Conditionnement (DPQPC). Le gari est donc un produit alimentaire très économique il y a quelques années. La haute valeur calorifique du manioc (398 kcal/100 g de matière sèche, soit environ 126 kcal/100 g de tubercule) en fait un produit essentiel de la sécurité alimentaire, en particulier pour les populations les plus démunies, en milieu rural comme en milieu urbain. Ainsi, existe-t-il un marché pour le gari "haut de gamme"; celui produit dans la région de Savalou a une réputation de très grande qualité; son prix peut atteindre 400 FCFA/Kg. Certains acheteurs se rendant sur place pour s'en faire la provision. Les supermarchés de Cotonou vendent du gari de 1<sup>er</sup> choix, conditionné en sachets, à des prix très supérieurs à celui du gari vendu en vrac (prix relevés dans 3 supermarchés de Cotonou) : 375 à 550 FCFA / Kg. De même, des produits à base de gari, auquel sont ajoutés du sucre, du lait concentré, du lait de coco, du jus de citron, des graines d'arachide, sont vendus à des prix très élevés : entre 800 et 850 FCFA / Kg pour les produits qui ont pu être identifiés. Actuellement, c'est-à-dire courant cette année 2024, le kilogramme du gari est vendu à partir de 350 à 450 FCFA quel que soit la qualité. Le Tableau 1 en fin de page montre les instruments de mesure comparés au kilogramme et les prix de la quantité du gari relevé durant la période couverte par la recherche, soit 2017.

Les données présentées dans ce tableau laissent comprendre que le prix du gari varie en fonction de sa qualité et la mesure retenue, désirée ou voulue. Il en résulte que les approches économiques de la consommation alimentaire, considère le prix comme un facteur déterminant essentiel de la différenciation et de l'évolution de la consommation. La disponibilité du produit sur le marché en abondance et de façon régulière sur une longue période permet l'accroissement de sa consommation et les consommateurs à y devenir fidèles (Bricas, 1998, p. 13), soit individuel ou en réseau social.

Tableau 1. Variété des instruments d'échange et variabilité des prix du gari.

Instrument de mesure	Equivalent en kilogramme	Qualité du gari et son prix			
		Soxu	Soxu mimin	Fifa	Hangnan / Vessi
Tohungolo	1	200	250	175	200
Plastique	10	2000	2500	1750	2000
Grande bassine	60	10000	9500	8000	12000
Sac de polyéthylène	120	18000	19000	15250	14000

Source : E. A. Djossou, 2017, p. 59

### 3.4. De l'origine à l'intérêt de l'Association des Délateurs Nocturnes (ADN) au CUAC

Créé en 1977 sur l'initiative d'un groupe d'étudiants, l'Ensemble Artistique et Culturel des Etudiants (EACE) est un club UNESCO (Organisation des Nations-Unies pour la Science, l'Education et la Culture) Universitaire au service de toute la jeunesse (béninoise et africaine) en général et des étudiants en particulier. C'est une association culturelle ayant un but non lucratif de défendre les idéaux de l'UNESCO. L'EACE est membre de la Fédération Béninoise des Clubs UNESCO (FBCU) et fondateur du réseau ouest-africain des clubs UNESCO universitaires.

En effet, la fête de gari est une célébration annuelle initiée par l'Ensemble Artistique et Culturel des Etudiants (EACE) en collaboration avec l'Association des Délateurs Nocturnes (ADN) de l'Université d'Abomey-Calavi (UAC). La fête de gari a démarré depuis 25 ans environ. Elle a été initiée par les artistes de l'EACE d'entre temps, qui, après les répétitions nocturnes se retrouvaient en cabine pour partager quelques plats ou quelques bols de gari. De là est née l'Association des Délateurs Nocturnes de gari (la semoule de manioc) qui est par la suite intégrée à l'EACE en tant qu'institution faitière de la fête du gari, pour marquer une culture alimentaire communautaire transposée en milieu estudiantin, universitaire.

L'intérêt que les étudiants accordent à cette fête se traduit par l'affirmation d'un membre de l'EACE.

« L'engouement que cela suscite au sein de la communauté estudiantine est grandissant et chaque année, nous avons un peu plus de participants au concours. Cette année, la particularité est qu'il n'y aura pas de jury officiel, ce sera la communauté estudiantine et les étudiants eux-mêmes qui vont désigner les vainqueurs » (Entretien n°12, CUAC, Juillet 2016).

L'analyse de ce verbatim montre que le comportement des étudiants traduit une acceptation totale de la fête de gari suivi d'un sentiment d'appartenance de la part des étudiants du Campus Universitaire d'Abomey-Calavi (CUAC), acteurs, co-acteurs et participants à la fête. Aussi, le discours de l'informateur introduit-il la notion d'appartenance à l'espace social universitaire. Poulain (2002) considère que la formation des pratiques alimentaires est un apprentissage que forment nos valeurs, en nous liant fortement à la société d'appartenance. C'est par l'alimentation que se tissent et s'entretiennent les relations sociales. A travers les relations sociales qui se créent entre les étudiants par

l'alimentation, il est à noter un nombre important d'étudiants qui participent à chaque fête de gari organisée par l'EACE. Ceci s'illustre par

l'affirmation d'un interviewé : « Nous enregistrons généralement une centaine de participants environ, que nous scindons en des groupes de dix ou de douze. On met les femmes d'un côté et les hommes de l'autre, parce qu'ils ne compétissent pas dans les mêmes conditions » (Entretien N°12, CUAC, Juillet 2016). Ces propos mettent en exergue l'intérêt et l'importance du gari dans la consolidation et la consommation alimentaire des étudiants du Campus Universitaire d'Abomey-Calavi (CUAC). La présence des hommes et des femmes à cette fête est une preuve de l'appropriation du délayage du gari dans la vie quotidienne des étudiants et étudiantes par respect du genre. Le gari est d'ailleurs le premier médicament, mieux le premier intrant de l'ordonnance de la fête du meilleur délateur nocturne.

### 3.5. Ordonnance de la fête du gari

Le *gari* est la semoule, objet principal dans l'organisation de la fête. Au-delà de cet aliment, il faut noter également les accompagnants tels que : le *tapioca* (une farine granuleuse du manioc), du sucre, des boîtes de lait, des noix de cocos (*agonkè*) et de galettes (*klouiklouï*). Précisons que la fête du meilleur délayeur est soutenue par le Centre des Œuvres Universitaires et Sociales d'Abomey-Calavi (COUS A-C) à travers un sponsoring en nature, notamment le don du *gari*. Pendant le déroulement du concours chaque candidat choisit l'objet de l'ordonnance répondant à son goût dans l'accompagnement du *gari*. Les propos de l'informateur ci-dessous illustrent bien cet aspect de la fête.

« Chaque candidat choisit selon sa convenance. Mais généralement, ils prennent le *gari* seul, parce qu'ils disent que lorsqu'ils prennent le *gari* accompagné, non seulement il leur est difficile de digérer, mais aussi cela encombre l'estomac et leur crée des problèmes gastriques, et ils vont s'enfermer la nuit durant dans les toilettes. Certains vomissent séance tenante, d'autres vont passer la nuit dans les toilettes. Mais il y en a qui viennent voir comment cela se passe, juste en pèlerinage, qui prennent les ingrédients, alors que d'autres viennent avec l'intention de gagner » (Entretien N°21, CUAC, Octobre 2016).

Ces propos expriment, qu'en réalité, la consommation des aliments est relative aux « mangeurs » en ce sens qu'il existe une diversité d'autres aliments accompagnant le *gari*. Le *gari* est l'aliment le plus consommé par les candidats au cours de l'évènement au détriment des autres aliments prévus dans l'ordonnance de la fête. Le *gari* devient, un aliment indispensable pour l'organisation du concours des meilleurs délayeurs. Ainsi certains candidats, pour des raisons de santé, préfèrent-ils consommer seulement le *gari* pendant ou après l'évènement. La Figure 5 en fin de page présente l'ordonnance de la fête de *gari* ainsi que les acteurs chargés de l'organisation de l'évènement y inclus les candidats au jeu concours. Il faut noter également sur cette figure, la présence des acteurs culturels de l'EACE qui accompagnent l'évènement avec leurs instruments de musique. En conséquence, la liberté de s'exprimer par le biais de la fête se rattache davantage à une notion de droit et de jouissance assurée ici par les tambours, gongs, etc. L'excès que suscite la fête peut donc être permis par les différentes institutions de la société. Bien qu'elle soit représentative de nombreux excès, la fête ne demeure pas pour autant anarchique. Bruckner (2000) la montre dans l'euphorie perpétuelle en affirmant que nous ne sommes pas maîtres de nos divertissements. L'ambiance festive divertissant dans le présent contexte nécessite une dose optimale de la semoule de manioc, le *gari*.



Figure 5. Composantes et acteurs de l'organisation de la célébration de la fête de *gari* à l'UAC. (Source : EACE, 2016)

### 3.6. Quantité de *gari* nécessaire à l'organisation de l'évènement

L'Etat béninois à travers le COUS-AC et d'autres partenaires individuels ont pris de plus en plus conscience des problèmes alimentaires des étudiants. Ainsi, ils financent l'organisation de la fête de *gari* organisée par l'EACE comme en témoignent les propos ci-dessous.

« D'habitude, le COUS-AC met à notre disposition deux sacs de 100 kg de *gari*, et au cours de la soirée, les autorités présentes sont aussi servies. On leur fait du *gari* à la "modernité", c'est-à-dire avec de la glace, du lait, etc. Donc, après le concours, il ne reste généralement plus que quelques mesures de farine sur les deux sacs de 100 kg » (Entretien N°15, CUAC, Juillet 2016).

Comme l'illustrent ces propos, la célébration de la fête de *gari* dépend du soutien de l'institution en charge de la restauration des étudiants sur le Campus Universitaire d'Abomey-Calavi ainsi que la participation des autorités désireuses volontiers d'accompagner ou de vivre l'évènement.

En réalité, l'ordonnance de la fête de *gari* vient de la participation des divers partenaires dont le principal est le COUS-AC qui met à la disposition de l'EACE des sacs de la semoule matière première (le *gari*). A propos de la quantité de *gari* offerte aux compétiteurs, les propos d'un informateur restitués sous forme d'encart en fin de page illustrent la manière dont cet aliment est utilisé au cours de la compétition.

On retient des propos restitués en Encadré 1 que les candidats sont, soit bien préparés pour l'évènement, soit sont de véritable délayeurs de *gari*. Il faut aussi noter que ce n'est pas la quantité de *gari* consommé qui détermine le meilleur « délayeur de *gari* », mais plutôt la rapidité du candidat à vite prendre son aliment sans frauder. Les aspects qui matérialisent la fraude sont, entre autres, « ne pas avoir encore du *gari* dans la bouche », « ne pas verser du *gari* par terre au cours de la consommation » et « s'assurer qu'il n'y a plus de *gari* dans le bol du candidat ». L'analyse qui en découle permet de dégager deux types de délayeurs : les amateurs et les délayeurs professionnels. A priori, rien n'oppose les délayeurs amateurs aux délayeurs professionnels. Les amateurs sont ceux qui aiment consommer du *gari* pour le plaisir d'abord, parce qu'ils aiment en consommer, et éventuellement, parce qu'il n'y a pas d'autres choix pour satisfaire son besoin alimentaire. Les délayeurs professionnels, sont ceux qui ont fait profession publique de leur engagement. L'étymologie du délayeur professionnel traduit un jeu parfois amusant, et ce n'est pas sans arrière pensée que nous y référons ici. La profession est d'abord une affaire d'engagement mais l'engagement en tant qu'il fait l'objet d'une déclaration publique, d'une exposition au su et au vu de tout le monde. De ce point de vue, la différence entre le délayeur amateur et le délayeur professionnel se joue sur la manière d'apparaître sur la scène. D'une certaine manière, le sentiment qui amène l'amateur à faire ce qu'il fait demeure une affaire privée, son jardin secret, tandis que le délayeur professionnel fait l'objet d'un positionnement social assumé publiquement. On pourrait donc distinguer ici un engagement privé d'un engagement public. Ainsi, sont qualifiés de délayeurs amateurs les candidats participants au jeu concours parce que le professionnel fait un choix que l'amateur ne fait pas. Celui de consacrer la part la plus importante de sa vie à sa passion, et de s'avancer ainsi dans le champ social. L'amateur, de ce point de vue, est un dilettante, c'est à dire celui qui se délecte, qui prend du plaisir, et donc n'attendant pas de prix.

**Encadré 1 Discours sur la ration et le processus de sélection.**

A ce niveau, nous donnons une bonne quantité de gari aux candidats. Depuis quelques années, on utilise des bols adaptés qui peuvent contenir trois sachets de gari de 25 FCFA pour chaque étape. Ce n'est pas une quantité assez importante et ce n'est pas non plus négligeable. Supposons qu'il y a six étapes à franchir et que vous preniez six bols ; ça fait trois sachets de 25 FCFA multipliés par six et ce n'est pas négligeable. Derrière chaque candidat, il y a un surveillant pour vérifier s'il n'y a pas du gari à terre ou au fond du bol, ou encore dans la bouche. Chez les femmes, il y a trois phases, et chez les hommes, cela peut aller à six. Celui qui aura eu le temps ou l'efficacité de finir cette mesure-là, sera consacré champion au terme des différentes phases. Il faut aussi dire que c'est une question de rapidité. Puisqu'on sert la même quantité de gari à tout le monde. C'est le premier qui arrive à finir sa ration, sans répandre le gari par terre, et qui ne conserve pas une quantité dans sa bouche ou dans son bol, qui est déclaré capable et apte à passer au second tour par le jury, et ainsi de suite. On fait un certain nombre de tours avant la finale, comme je le disais tantôt. Et à la finale, on procède au classement par ordre de mérite. Il n'y a pas un temps précis. C'est comme une course. On donne simplement le top et on attend. De plus en plus, les candidats s'entraînent avant de venir. Actuellement, il y a un rude entraînement dans les cabines. Donc, quand on donne le top, souvent, en moins d'une minute, certains finissent déjà leur ration. Lorsqu'ils finissent, ils soulèvent leur bol et le surveillant lève leur main et les met de côté, puis le jury se charge du classement. On prend les cinq premiers, et on procède ainsi par élimination jusqu'en finale.

Source : Entretien N°21, CUAC, Octobre 2016

**3.7. Prix aux trois premiers meilleurs « délayeurs du gari »**

Au regard de l'organisation de la compétition, au premier tour, les organisateurs répartissent les candidats en de petits groupes. Il est attendu comme meilleur délayeur du gari, le premier de chaque groupe qui arrive à finir sa ration, sans répandre le gari par terre, qui ne conserve pas une quantité dans sa bouche ou dans son bol. C'est celui-là qui est déclaré capable et apte à passer au second tour par le jury, ainsi de suite. Après un certain nombre de tours avant la finale, le jury procède au classement par ordre de mérite.

Ainsi, les trois premiers « meilleurs délayeurs de gari » sont récompensés et reçoivent les prix suivants :

- ✓ Premier prix : une enveloppe financière de 10.000 FCFA, 15 kg de gari, une boîte de lait, un paquet de sucre, des noix de cocos et des galettes (*klouiklou*) ;
- ✓ Deuxième prix : une enveloppe financière de 5.000 FCFA, 10 kg de gari, une boîte de lait, un paquet de sucre, des noix de cocos et des galettes (*klouiklou*) ;
- ✓ Troisième prix : une enveloppe financière de 3.000 FCFA, 10 kg de gari, une boîte de lait, un paquet de sucre, des noix de cocos et des galettes (*klouiklou*).

Il faut noter, en dernier lieu, que tous les participants à l'évènement ont droit à 1 kg de gari, des noix de cocos et des galettes (*klouiklou*) comme prime d'encouragement et de participation au jeu concours. A

l'observation de la manière dont la fête est enthousiasmée, on retient que les délayeurs de gari abordent l'alimentation comme un facteur d'intégration, d'unité, de brassage interculturel et de construction sociale, mieux une construction identitaire et culturelle. La Figure 6 en fin de page présente un gagnant du jeu concours du meilleur délayeur du gari à la session de 2016.

La figure montre le meilleur délayeur de gari édition 2016 avec les lots qui lui sont offerts lors de la célébration de la fête organisée par l'EACE. Ce lot est composé d'une enveloppe financière de 10.000 FCFA, 15 kg de gari, une boîte de lait, du sucre, de noix de cocos et des galettes (*klouiklou*). Pour chaque étudiant, le gari peut être envisagé comme l'aliment d'un cérémonial hautement ritualisé, permettant d'inclure celui qui le reconnaît et de marginaliser ou exclure celui qui le méconnaît ou le mépris. Le temps et l'endroit de la célébration, le choix des aliments, les formes de manger (correspondant à l'emploi d'ustensiles, aux manières d'utiliser ses mains ou ses doigts), la présentation des mets suivant un certain ordre ainsi constituent l'ensemble de ces rituels qui font du repas une cérémonie aux couleurs du gari, la semoule de manioc, en discussion ici.



Figure 6. Remise de prix au premier meilleur délayeur du gari en 2016. (Source : EACE, 2016)

**4. Discussion**

La présente recherche sur l'alimentation de la communauté universitaire a été conduite dans la perspective des champs disciplinaires de la sociologie et de l'anthropologie.

Du point de vue sociologique, l'alimentation est prioritairement considérée comme un fait social total, dont l'analyse renvoie à l'appartenance sociale ou culturelle, reflétant l'identité culturelle (Grunebaum, 1973), mieux la citoyenneté culturelle (Akpi, Méliho, Kpatchavi, Laleye, 2019) des acteurs. Selon Corbeau et Poulain (2002) le concept de phénomène social total s'applique bien à la culture de l'alimentation. En réalité, ce dont on est conscient est qu'on n'est pas les premiers à aborder le concept d'alimentation. Nous abordons les préoccupations relatives à la pratique alimentaire et la prise de repas dans le contexte de la modernité alimentaire, qui a transformé le rapport des hommes à leurs aliments, et est marqué par une « logique normative éclatée et profondément contradictoire » (Godin, 2010, p.5).

Chez le mangeur humain, le psychologique, le social et le culturel ne sont pas les seules dimensions qui s'ajoutent au biologique. Le social influe sur le comportement alimentaire de l'homme bien avant sa naissance. Son patrimoine génétique est lui-même co-déterminé par des facteurs sociaux et culturels. La lignée dont est issu l'individu interagit avec ses divers milieux d'insertion, dans lesquels les « modèles alimentaires » (Fischler, 2001) jouent un rôle important. Les avancées scientifiques des sciences

humaines et sociales appliquées à l'alimentation, ouvrent de nouveaux espaces de recherche et de discussion scientifique, notamment sur la régulation des comportements alimentaires. Dans le cas d'espace la consommation publique du *gari* est régulée par l'organisation de la fête annuelle du meilleur délayeur nocturne.

Ainsi, le rapport à l'alimentation évolue aussi du fait que la sphère sociale présente des mutations importantes qui peuvent restructurer les événements qui interagissent. La fête des délayeurs nocturnes n'a pas connu de transformation observable, mais parfois aboutit à donner de l'insomnie certains participants du fait de la gastro-anomie maifestée par des cas de diarrhée, vomissement, colique, etc. On doit les contributions scientifiques en « *gastro-anomie* » à Fischler (2001, p. 212) depuis début des années 1990. Ce dernier pointe une baisse des contrôles sociaux et la montée de l'individualisme favorisant la transformation des pratiques alimentaires (déstructuration, désocialisation, etc.). L'individu est beaucoup plus autonome dans ses choix, mais il affranchit des encadrements sociaux (temps, rites, commensalité). Cette liberté, selon Ascher (2005) porte en elle les germes de l'incertitude, et le mangeur moderne doit faire le choix, les sociétés modernes se caractérisant par une hausse de la réflexivité, de la dépendance et de l'interdépendance.

Dans cette même perspective, Poulain (2002a), qui s'inscrit dans le même paradigme nuance et préfère parler de « *crise de légitimité de l'appareil normatif* », soit le foisonnement de discours contradictoires sur le mode de ce qu'« il faut » : « multiplication des discours hygiénistes, esthétiques, identitaires, des modes qui les traversent » (Poulain, 2002a, p. 71). On en retient ici un bourrage de l'estomac par certains consommateurs du *gari* lors de la célébration de la fête du meilleur délayeur nocturne. Une forme de « *cacophonie alimentaire* » agrémentée par les sons, gongs et tambours lors de la fête. L'interprétation qui en découle, c'est que, les individus sont envahis de messages, qui évoluent en fonction des découvertes scientifiques, des politiques publiques et des interactions entre les acteurs pour matérialiser le manger bon, mieux les meilleures manières de bien manger pour éviter les problèmes de santé. C'est bien le travail d'une anthropologie de l'éducation pour la santé, mieux de l'éducation thérapeutique. L'individu doit faire une chose et son contraire : « manger plus et moins, plus vite mais mieux, plus varié mais moins cher » (Godin, 2010, p. 17) à l'image des délayeurs nocturnes de la semoule à base de manioc, le *gari* du Bénin.

En rapport avec l'anthropologie, l'alimentation ne satisfait pas seulement un besoin physiologique. Comme le dit Lahlou (1998), c'est aussi une activité sociale, culturelle, symbolique et cognitive. En effet, là où les sciences exactes (physiologie, nutrition, ...) voyaient du « comportement alimentaire », on perçoit finalement des pratiques sociales et là où on parlait de « superstitions », d'ignorance, ce serait plutôt en réalité, des croyances et des représentations en rapport avec l'alimentation, la nutrition. Cette notion de représentations sociales est née de la notion de représentation collective (Durkheim, 1912) et a été conceptualisée par Moscovici (1901) à l'occasion de son étude sur la psychanalyse. Mais pour Moscovici, les représentations seraient des données relevant de l'activité cognitive des groupes et des individus dans des contextes particuliers et non pas des données collectives mentales qui s'imposeraient aux personnes, comme le pense Durkheim (1912).

Selon Régnier, Lhuissier et Gojard (2006), l'alimentation permet au mangeur de construire son identité à l'instar de l'identité culturelle de

l'islam (Von Grunebaum, 1973). Elle constitue un marqueur identitaire et social des groupes ; notamment des étudiants qui peuvent, par l'intermédiaire de la cuisine ou de la restauration, maintenir un lien affectif avec leur communauté en construction. Dans leur analyse de la diversité des rapports à la consommation et à l'alimentation, certains auteurs envisagent l'alimentation comme constituant, un support de l'identité aussi bien individuelle que collective. Ainsi, les représentations et les symboles associés à l'alimentation et aux pratiques alimentaires représentent-ils un enjeu majeur, celui de conférer une identité aux mangeurs et plus largement à certains groupes sociaux, comme c'est le cas des délayeurs professionnels de la semoule de manioc (*gari*). De ce fait, l'alimentation renvoie à l'appartenance ou à la non-appartenance d'un individu à un groupe social et permet à ce même groupe d'affirmer sa différence avec autrui. Dans la continuité de leur raisonnement, certains auteurs vont considérer le caractère marquant de l'alimentation « *puisque au-delà de sa fonction identitaire, l'alimentation agit également comme un marqueur social* » (Régnier, Lhuissier et Gojard, 2006, p. 8). Ces auteurs notent, à ce propos, que certaines différences sociales en matière de consommation alimentaire persistent de nos jours. En conséquence, divers facteurs d'évolution contribuent aux changements alimentaires et aux transformations qui en découlent. L'urbanisation modifie les contraintes et ouvre de nouvelles possibilités pour organiser l'alimentation. La nature et le rythme d'activité des individus déterminent leurs conditions d'accès à l'alimentation et à l'organisation de leur repas.

## 5. Conclusion

L'analyse de l'évolution de la consommation alimentaire à l'Université d'Abomey-Calavi met en débat l'influence du brassage culturel dans les pratiques alimentaires des étudiants. Il s'agit d'une réflexion qui a croisé deux approches majeures des sciences sociales et des humanités : la sociologie de l'alimentation et l'anthropologie de l'aliment. Dans cette perspective, la démarche utilisée est qualitative et a permis de discuter de sept résultats synthétisés ici en trois points. Premièrement, les résultats, dans une démarche diachronique ont interpellé l'histoire de la production du manioc en Afrique de l'Ouest d'une part et au Bénin d'autre part. Ainsi, de son nom scientifique *Manihot Esculenta Grantz*, la plante du manioc est-elle connue sous des noms très divers selon les pays. C'est un produit vivrier importé par les Africains des Amériques, en particulier du Brésil, de leur retour en Afrique de l'Ouest. Deuxièmement, le manioc a été présenté sous ses formes dérivées dont :

- farine : *tapioka* et *gari* (non fermenté, fermenté, *fifa* (non sec), *gari go* ou *han gari* (gros grain), Soxu, Soxu Mimin ou tamisé et très fin ;
- pâte : *foufou*, *lafou*, *gari yingnan* sous forme de couscous, *piron* ou *eba*, *ablo yoki* (une pâte de manioc cuite à la vapeur par un four artisanal) ;
- *agbéli* (pulpe fermentée mélangée avec la farine de maïs fermentée et cuite sous forme de pâte) ;
- bouillie : *tapioka* bouillie à l'eau pris avec du lait et / ou du sucre ;
- manioc grillé ou fris ;
- beignets : *klaklou* (friandise à l'huile de coco ou d'arachide sous forme de boulette de purée de manioc râpé et assaisonné), *Dohungoli* (friandise à l'huile de palme sous forme de boulettes de purée de manioc râpé et assaisonné) (voir photos ci-dessous) ;

- cossettes : racines de manioc rouis (*finyin djèva*) découpées puis séchées au soleil.

Au troisième résultat, il a été restitué le prix à la consommation de la farine alimentaire dérivée du manioc : le *gari*, l'histoire et l'intérêt de l'association des délateurs nocturnes au Campus Universitaire d'Abomey-Calavi (CUAC), l'ordonnance de la fête du *gari*, la quantité nécessaire et utilisée et les prix aux meilleurs lauréats.

Au regard de ces résultats, on retient que les aliments qui ont un ancrage socioculturel indéniable sont porteurs de valeurs, de symboles et du poids de l'histoire et de l'identité des mangeurs. Ainsi, au-delà des déterminants économiques, faut-il reconnaître qu'il y a des facteurs culturels qui sont liés à l'alimentation des étudiants et qui les enchâssent dans le délayage devenu un rituel annuel dans l'espace universitaire du Campus Universitaire d'Abomey-Calavi. En conséquence, les pratiques alimentaires relatives à l'alimentation à la semoule du manioc (*gari*) sur le Campus Universitaire d'Abomey-Calavi valorisent cet aliment de base au Bénin et renforce la sécurité alimentaire au prix de l'atteinte des ODD d'ici 2030.

### Remerciements

Ce texte présenté à la publication des actes du premier colloque de l'UNA résulte d'un mémoire de Licence rédigé et soutenu en 2016 par la contributrice TINOUOLA Folakè Jaqueline sous la direction du Professeur BABADJIDE Charles Lambert. Nous tenons à ce sujet à remercier, en premier lieu, les autorités administratives de l'Université d'Abomey-Calavi, l'institution poteuse de la charge scientifique du travail qui a été fait, notamment le Département de Sociologie-Anthropologie. Ensuite, nous voudrions adresser nos sentiments de reconnaissance à l'endroit de tous les acteurs du DECANA de la FASHS et du Département de Sociologie-Anthropologie d'où nous avons reçu les compétences d'une analyse des faits culturels, notamment par l'approche des sciences sociales et des humanités contextualiser en lien avec l'alimentation ici. Enfin, nous remercions les acteurs de l'Ensemble Artistique et Culturel des Etudiants (EACE), de l'Association des Délateurs Nocturnes (ADN) et tous les participants au jeu concours dédié à cet événement rassembleur à rythme annuel sur le Campus Universitaire d'Abomey-Calavi.

### Contributions des auteurs, limites et perspectives

Les auteurs ont contribué à différentes charges en ce qui concerne la rédaction de cet article. D'abord, le mémoire dont le texte a été inspiré a été rédigé sous la direction du Professeur Charles Lambert BABADJIDE. Ensuite, Dr (MC) MELIHO Pierre Codjo s'est chargé de la restructuration du texte et de sa mise en conformité avec les lignes éditoriales de la revue de l'UNA. Enfin, Madame TINOUOLA Folakè Jaqueline a été auteur du mémoire de Licence Professionnelle en Sociologie-Anthropologie d'où le texte a été tiré. Elle a régulièrement accompagné Dr MELIHO dans la nécessité de fournir des informations complémentaires à la bonne texture du texte et à sa relecture.

En ce qui concerne les limites, et ce, à propos de la généralisation des données issues de la présente recherche, il faut noter une impossibilité de cette option, car l'espace universitaire du Campus Universitaire d'Abomey-Calavi a été considéré à l'échelle d'une monade sociologique dont les données sont contextualisées. Ces dernières ne peuvent donc pas

être généralisées car les quatre espaces universitaires relevant de la carte universitaire du Bénin (UAC, UP, UNSTIM et UNA) ne se ressemblent pas. Pour preuve, le Centre des Œuvres Universitaires et Sociales (COUS-AC) ne couvre pas tous les campus universitaires du Bénin. Ainsi les campus universitaires de l'Université Nationale d'Agriculture (UNA) ne disposent pas de service de restauration offert aux étudiants. Ce qui ne peut permettre une comparaison et une généralisation.

Au sujet des observations sur la démarche méthodologique, il faut comprendre que l'approche qualitative utilisée ici ne repose pas sur le recours à un logiciel de traitement qualitatif des données afin de penser à une modélisation. Donc l'échantillonnage à choix raisonné ayant permis de mobiliser 43 personnes est bien représentatif des données présentées.

En conséquence, l'inclusion des statistiques pour prouver la rigueur scientifique de la recherche pourrait être mis en perspective pour des recherches futures incluant le taux de consommation du *gari*, les préférences alimentaires et les prix, qui d'ailleurs s'arriment au flux du marché de consommation.

En perspective, nous sommes d'avis que certains aspects moins développés ici tels que le volet quantitatif de la recherche pourrait être pris en compte par une recherche ultérieure.

### Références bibliographiques

- Aaron J.-P., 2013. Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle. Paris. Les Belles Lettres. 345 p.
- Abriç J.-Cl., 1989. « L'étude expérimentale des représentations sociales », in Jodelet, D. (Ed). Les représentations sociales. Paris. PUF. Collection sociologie d'aujourd'hui : 187-203.
- Agence de Coopération Culturelle et Technique (ACCT), 1981. Le manioc : sa culture et sa transformation. Société technique d'entreprises chimiques (Sévères). 64 p.
- Ahossi R. E., 2008. La culture du manioc et ses effets socio-économiques dans la Commune de Ketou. Mémoire de Maîtrise. Abomey-Calavi. Département de Géographie et Aménagement du Territoire. FLASH/UAC. 98 p.
- Akpi E. A., Meliho P. C., Kpatchavi C. A., Laleye A., 2019. « Citoyenneté culturelle au prisme des conflits de paternité chez les Aïzo d'Abomey-Calavi : une contribution anthropologique ». Revue ECHANGES. N° 012 : 180 - 198.
- Appadurai A., 1981. « Gastro-Politique en Asie du Sud Hindoue », Symbolisme et cognition, Vol.8. N°3 : 494-511.
- Ascher F., 2005. Le mangeur hypermoderne. Paris. Odile Jacob Editions. 331p.
- Barou J., 1997. « Pratiques alimentaires et identités culturelles ». in Ethnologie française, n°1 : 7-8.
- Bonkena Bokombola P., Poncellet M., Michel B., Kinkela Savy C., 2018. « La consommation alimentaire et son évolution à Kinshasa, République Démocratique du Congo ». Tropicultura. N° 36. Ed 3 : 506-519.

- Bricas N., 1998. Cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique. Montpellier. CIRAD. Série Urbanisation, alimentation et filières vivrières. N° 1. 47 p.
- Bruckner P., 2000. « L'euphorie perpétuelle. Essai sur le devoir de bonheur », Autres Temps, Cahier d'éthique sociale et politique. N° 67. 118 p.
- Corbeau J.-P. et Poulain J.-P., 2002. Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité. Paris. Editions Privat. 209 p.
- Djossou A. E., 2019. Savoir locaux autour de la transformation et la commercialisation du manioc dans l'Arrondissement de Tangbo-Djèvié. Mémoire de Licence (dir. Codjo Adolphe Kpatchavi ; codir. Pierre Codjo Mèliho). Abomey-Calavi. DSA / FASHS / UAC. 74 p.
- Durkheim É., 1912. Les formes élémentaires de la vie religieuse. Le système totémique en Australie. Livre I. Questions préliminaires (pp. 1-138 de l'édition papier). Paris. Les Presses Universitaires de France. 1968. Cinquième édition. Collection "Bibliothèque de philosophie contemporaine". 647 p.
- Fischler Cl., 2001. L'omnivore. Paris. Odile Jacob Editions. 448 p.
- Fischler C., 1990b. L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps. Paris. Odile Jacob Editions. 414 p.
- Godin L., 2010. Le mangeur en équilibre entre plaisir et contrôle. Les formes de la normativité dans l'alimentation contemporaine. Mémoire de Maîtrise en sociologie. Université de Laval (Québec). Faculté des Sciences Sociales. 125p.
- Guthe C., Mead M., 1945. « Manuel d'étude des habitudes alimentaires ». Bulletin du conseil national de la recherche. Académie nationale des sciences. N°111
- IITA, 1990. Le manioc en Afrique Tropicale. Chayce publication service Royaume Uni, 190 p.
- Institut National de Recherche Agricole du Bénin (INRAB), 1996. Plan directeur de la recherche agricole du Bénin, Cotonou
- INSAE, 2003. Troisième recensement général de la population et de l'habitation de février 2002 : Principaux indicateurs sociodémographiques, Direction des études démographiques. Cotonou. <http://www.insae.bj>. Consulté le 9 septembre 2019.
- Izard M., Bonte P., 2007. Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie. Paris. PUF. Quadrige, dicos, sciences humaines et sociales. 864 p.
- Lahlou S., 1998. Penser manger Alimentation et représentation sociale. Paris. PUF. Coll. Psychologie sociale. 239 p.
- Lahlou S., 2006. « Représentations sociales et choix alimentaires ». CNRSEHESS. 46è JAND. 13 p.
- Mathe Th., Pilorin Th., Hebel P., 2008. « Du discours nutritionnel aux représentations de l'alimentation », Cahier de recherche. N° 252. Paris. CREDOC. 74 p.
- Meliho P. C. et Agbodjavou M. K., 2018. « Diabète et travail : l'espace socioprofessionnel comme milieu d'inobservance du guide alimentaire chez le diabétique au sud Togo ». in ANOH Kouassi Paul, TUO Péga et YMBA Maïmouna. Espace, territoires, sociétés et santé. Collection Sciences Humaines. EDUCI :191-205.
- Meliho P. C., Tinouola J. F., Abdou M., 2019. « Regard sociologique sur le marché de l'alimentation Entre restaurant universitaire et centres commerciaux au Campus d'Abomey-Calavi (CAC-Bénin) ». in Mélanges en l'honneur du Professeur Emérite Albert NOUHOUAYI. Editions LARRED : 517 - 535
- Meliho P. C., Dikpo Th. T., 2019. « Représentations de la thérapie de l'angine chez les enfants à l'interface du social et du biomédical à Zè ». Annales de la FASHS Nouvelle édition. N° 002. Volume 2 : 110 – 132.
- Meliho P. C., 2014. Constructions sociales des risques de maladies autour de l'eau chez les Ayizo de Sèdjè-Houègoudo à Zè (sud-Bénin). Thèse de doctorat unique (dir. Nouhouayi Albert). Université d'Abomey-Calavi. 326 p.
- Meliho P. C., Senouvo B., Kpatchavi C. A., 2019. « Mangeable versus proscrit à la mère allaitante Entre l'émiq Xwla (Grand-Popo) et l'éthique santé publique-anthropologie », Revue Sapientia Hominis : 77 – 89.
- Moscovici S., 1961. La psychanalyse, son image et son public. Paris. PUF. Bibliothèque de psychanalyse. 521 p.
- ONASA, 2008. Système d'alerte rapide. LISA-SAR N°229 Mai. 16 p.
- ONASA, 2007. Système d'alerte rapide. LISA-SAR N° 214 à 224
- ONASA, 2006. Système d'alerte rapide. LISA-SAR N°203 Mars. 14 p.
- Oufueme B., 2007. « La restauration « populaire » dans la conurbation Cotonou/Porto-Novo/Abomey Calavi (Bénin) ». Revue CAMES - Nouvelle Série B, Vol. 009 N°2-2007 (2ème Semestre).
- PADAP, 2003. Etude de faisabilité Rapport définitif Tome 2. IIED. FSA/UNB. 158 p.
- PADSA, 2001. Analyse des coûts de production de certaines spéculations (Ananas - Anacarde - Arachide - Maïs - Mangue - Manioc - Niébé - Piment) Tome 8 : Piment. Document définitif. 37 p.
- Poulain J.-P. (dir.), 2012. Dictionnaire des cultures alimentaires. Paris. PUF. 1465 p.
- Poulain J.-P., (2002a). Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques. Ed. Privat. 235 p.
- Poulain J.-P., (2002b). Sociologie de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire. Paris. Ed. PUF. Coll. Sciences sociales et sociétés. 286 p.
- Poulain J.-P., 2002. Les apports des sciences sociales à la compréhension de l'alimentation humaine. Paris. Université de Toulouse Le Mirail. CERTOP-TAS. CNRS. 100 diapositives.
- Poulain J.-P., 2003. L'espace social alimentaire : un concept pour comprendre les modèles alimentaires. Paris. Université de Toulouse Le Mirail. CERTOP-TAS. CNRS. 52 diapositives.
- Poulain J.-P., 2007. Le mangeur humain Entre choix conscient et surdétermination. Paris. Université de Toulouse Le Mirail. CERTOPTAS. CNRS. 32 diapositives.

Regnier F., Lhuissier A., Gojard S., 2006. Sociologie de l'alimentation. Paris. La Découverte. 121 p.

Richcads A., 1932, Faim et travail dans une tribu sauvage, une étude fonctionnelle de la nutrition chez les bantous du sud, Routledge, Londres

Salemi O., 2008. Comportements et pratiques alimentaires des diabétiques Essai d'analyse socio anthropologique. INRA. SFER. CIRAD. 12 p.

Seligman, (1932). Hunger and Work in a Savage Tribe. A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu by Audrey I. Richards, M.A., Ph.D., with a Preface by Professor Bronislaw Malinowski, London : Routledge. 1932. 10s. 6d. Africa, 5(4), 516-518. doi:10.2307/1155412. 238 p.

Tibere L., 2015. Manger créole. L'alimentation dans les constructions identitaires à La Réunion, XVIIème congrès de l'AISLF.

Tinouola F. J., 2017. Culture alimentaire chez les étudiants du Campus-Universitaire d'Abomey-Calavi. Mémoire de Licence (dir. BABADJIDE L. Charles). DSA-FASHS-UAC. 75 p.

Von Grunebaum G. E., 1973. L'identité culturelle de l'islam. Paris. Gallimard. 305 p