

Revue Scientifique du



laboratoire
Ville Société Territoire
(laboVST)

Le Journal des Sciences Sociales

N°25 - Juin 2023

ISSN 2073-9303

LE JOURNAL DES SCIENCES SOCIALES

CONSEIL SCIENTIFIQUE

- Prof Simplicie Y. Affou, Directeur de Recherches (Institut de Géographie
Tropicale, IGT, Abidjan) Tel : Cel : (00225) 0707 70 85 57,
E-mail : syaffou@yahoo.fr ou affou@ird.ci
- Prof Alphonse Yapi-Diahou, Professeur Emérite de Géographie (Université Paris 8),
Cel : 0033668032480 ; Email : yapi_diahou@yahoo.fr
- Prof Brou Emile Koffi Professeur Titulaire de Géographie, (Université Alassane
Ouattara,), Cel.: (00225) 0103589105 ; E-mail : koffi_brou@uao.edu.ci
- Prof Roch Gnabéli Yao, Professeur Titulaire de Sociologie, (Université Félix
Houphouët Boigny) ; Cel : 07 08 18 85 96 Email roch.gnabeli@laasse-
socio.org
- Prof Jonas Guéhi. Ibo, Directeur de Recherches (Université Nangui Abrogoua),
Cel : (00225) 0505 68 48 23 E-mail : ibojonas@yahoo.fr
- Prof René Joly Assako Assako, Professeur Titulaire de Géographie, Université
Yaoundé, Cameroun ; Email rjassako@yahoo.fr
- Prof Ferdinand A. Vanga, Professeur Titulaire de Sociologie (Université Péléforo
Gon Coulibaly), Tel : (00225) 01 03 48 91 60 / 05 05 083 702
E-mail : ferdinand.vanga@upgc.edu.ci af_vanga@yahoo.fr

COMITE EDITORIAL

Directeur de Publication

Simplice Y. Affou, Directeur de Recherches (Institut de Géographie Tropicale, IGT, Abidjan) Tel: Cel: (00225) 07 07 70 85 57 E-mail : syaffou@yahoo.fr
ou affou@ird.ci

Rédacteur en Chef

Alphonse Yapi-Diahou, Professeur titulaire de Géographie (Université Paris 8)
Cel : 0033668032480 ; Email : yapi_diahou@yahoo.fr

Rédacteur en Chef Adjoint

Jonas Guéhi. Ibo, Directeur de Recherches (Université Nangui Abrogoua)
Cel : (00225) 05 05 68 48 23 E-mail : ibojonas@yahoo.fr

Secrétariat du Comité de Rédaction

Assué Yao Jean-Aimé, Maître de Conférences, Université Alassane Ouattara,
Bouaké, (00225)0103192952, Email assueyao@yahoo.fr

Konan Kouakou Attien Jean-Michel, Maître assistant, Université Alassane
Ouattara, Bouaké, (00225)0707117755, E-mail : attien_2@yahoo.fr

Yapi Atsé Calvin, Maître assistant, Université Alassane Ouattara, Bouaké,
(00225)0707996683, E-mail : atsecalvinyapi@gmail.com

Yassi Gilbert Assi, Maître de Conférences de Géographie, Ecole Normale
Supérieure d'Abidjan, Cel.: (00225) 07 75 52 62; E-mail:
yassiga@gmail.com

Secrétaire aux finances

Bohoussou N'Guessan Séraphin, Maître de Conférences de Géographie, Université
Alassane Ouattara, Bouaké, Côte d'Ivoire, (00225)0505483129,
E-mail : bohounse@yahoo.fr

COMITE DE LECTURE

- Abdoul Azise SODORE, Maître de Conférences de Géographie/aménagement, Burkina Faso
- Adaye Akoua Assunta, Maître de Conférences de Géographie, Université Félix Houphouët Boigny, Abidjan
- Allaba Ignace, Maître de Conférences d'études germaniques, Université Felix Houphouët Boigny, Abidjan, Côte d'Ivoire
- Assué Yao Jean-Aimé, Maître de Conférences de Géographie, Université Alassane Ouattara, Bouaké, Côte d'Ivoire
- Bally Claude Kore, Maître de Conférences de Sociologie des organisations, université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire
- Beka Beka Annie, Maître de Conférences de géographie, École Normale Supérieure, Gabon
- Biyogbe Pamphile, Maître de Conférences de Philosophie, Ecole Normale Supérieure, Gabon
- Bohoussou N'Guessan Séraphin, Maître de Conférences de Géographie (Université Alassane Ouattara)
- Christian Wali Wali, Maître-Assistant de Géographie, Université Omar Bongo de Libreville, Gabon
- Coulibaly Salifou, Maître-Assistant de Géographie, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire
- Diarrassouba Bazoumana, Maître de Conférences de Géographie, environnementaliste, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire
- Djah Armand Josué, Maître de Conférences de Géographie, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire
- Dosso Yaya, Maître-Assistant de Géographie, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire
- Eleanor FUBE MANKA'A, Maître-Assistant de Géographe, ENS/Université de Yaoundé I, géographie des aménagements ruraux
- Gokra Dja André, Maître de Conférences, Sciences du Langage et de Communication, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire
- Hugo PILKINGTON, Maître de Conférences, Géographie de la santé, université de Paris 8, France
- Kadet G Bertin, Professeur Titulaire de Géographie, Ecole Normale Supérieure (ENS), Abidjan
- Koffi-Didia Adjoba Marthe, Maître de Conférences de Géographie, Université Félix Houphouët Boigny,

Koffi Yeboue Stéphane, Maître de Conférences de Géographie, Université Peloforo Gon Coulibaly, Korhogo

Kouadio M'bra, Kouakou Dieu-Donne, Maître de Conférences de sociologie de la santé, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire

Kouame Konan Hyacinthe, Maître de Conférences de Géographie, Université Peloforo Gon Coulibaly, Korhogo

Kra Kouamé Antoine, Maître de Conférences d'Histoire, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire

Kramo Yao Valère, Maître-Assistant de Géographie, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire

Loukou Alain François, Professeur Titulaire de Géographie TIC, Université Alassane Ouattara, Bouaké, Côte d'Ivoire

Moatila Omad Laupem, Maître-Assistant de Géographie, Université Marien Ngouabi (Brazzaville- Congo)

Ndzani Ferdinand, Maître-Assistant de Géographie, Ecole normale supérieure, université Mariën Ngouabi, République du Congo.

Ngouala Mabonzo Médard, Maître-Assistant de Géographie, Ecole normale supérieure, université Mariën Ngouabi, République du Congo.

N'guessan Adjoua Pamela, Maître-Assistant de Sociologie, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire

Soro Debegnoun Marcelline, Maître-Assistante de Sociologie, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire

Yao Célestin Amani Maître de Conférences de Bioanthropologie, Université Félix Houphouët Boigny, UFR SHS - ISAD

Yassi Gilbert Assi, Maître de Conférences de Géographie (Ecole Normale Supérieure Abidjan)

SOMMAIRE

	Pages
OUATTARA Minantcho KRAMO Yao Valère KOUAKOU Kouamé Serge	« Disponibilité de ressources de santé et sécurité sanitaire dans le département de Niakara (Centre- Nord de la Côte d'Ivoire) » 7
Hippolyte Pépin NDEY NGANDZO Normand Borich EYOKA	Contribution des relations commerciales Brazzaville-Maty dans le processus de l'autonomisation des femmes 25
GNEPEHI Dje Gnamian Gildas ASSUÉ Yao Jean- Aimé OKA Kouakou Ferdinand	Difficile insertion professionnelle des jeunes dans la sous-préfecture de Toumodi (Centre-Sud de la Côte d'Ivoire) : facteurs et effets socio-spatiaux. 39
Appolinaire D. GNANVI Comi Serge DANSOU	Systèmes d'assainissement et risques sanitaires dans la ville de Cotonou (République du Bénin) 56
Maliki Christian	Taxis-motos : solution à une crise quotidienne de mobilité au nord de Brazzaville (République du Congo) 78
SAMINOU OUMAROU Halimatou ABDOURAHAMANE Mohamed Moctar	Habitudes alimentaires chez la population de la ville de Maradi (république du Niger) : de la transformation des aliments à la préparation culinaire 93
DIABAGATE Souleymane KOFFI Brou Emile	Enjeux et défis de l'assainissement des eaux usées à Abobo (Abidjan) pour une ville durable 114

N'GUESSAN Tenguel Sosthene	Accès à la sécurité alimentaire et à la nutrition dans un contexte de vulnérabilité lie au VIH/SIDA en Côte d'Ivoire	129
Syviney Franck Laurel BAKANAHONDA Chelmyh Duplosin LINGUIONO	Les problèmes du transport privé de personnes dans la ville de Brazzaville (République du Congo)	152

Habitudes alimentaires chez la population de la ville de Maradi (République du Niger) : de la transformation des aliments à la préparation culinaire.

Eating habits among the population of the city of Maradi (Republic of Niger): from food processing to culinary preparation

SAMINOU OUMAROU Halimatou

Doctorante

Laboratoire d'Etudes et de Recherches en Sociologie et en Anthropologie (LERSA) de l'Université Abdou Moumouni de Niamey/Niger
Ecole Doctorale des Lettres, Arts, Sciences de l'Homme et de la Société (ED/LARSHS)

Email : halimatousaminou@yahoo.fr

ABDOURAHAMANE Mohamed Moctar

MC, Chercheur au Laboratoire d'Etudes et de Recherches en Sociologie et en Anthropologie (LERSA) de l'Université Abdou Moumouni de Niamey/Niger, Email : abdrmane75@yahoo.fr

Résumé : L'objectif de cette étude est d'identifier les habitudes alimentaires chez la population de la ville de Maradi. Leur alimentation se compose principalement de céréales transformées et quelques feuilles ou plantes vertes. L'alimentation est un fait social tout comme les autres faits sociaux tels que le mariage. La sociologie de l'alimentation s'intéresse de ressortir les relations interindividuelles de groupes culturels et leurs habitudes alimentaires. Les données qualitatives sont obtenues à travers des entretiens semi-directifs réalisés auprès de quatorze femmes formatrices sur quarante (14 sur 40) et deux (2) responsables de la Direction régionale de l'agriculture de Maradi et du Réseau National des Chambres d'Agriculture du Niger (RECA). Ces deux (2) cibles secondaires ont été interviewées en marge de la collecte des données. L'analyse thématique de contenu permet d'aboutir aux résultats sur la transformation des céréales d'une part et sur la consommation des céréales et des feuilles vertes d'autre part. En effet, ces aliments restent disponibles et accessibles selon les saisons et participent quotidiennement à alimenter la population. Les résultats démontrent d'abord des transformations des produits agroalimentaires notamment les céréales et quelques légumineuses. Ensuite, ces aliments subissent des préparations culinaires à base de céréales, de quelques légumineuses et de feuilles vertes et enfin précise d'autres plats préparés sans feuilles vertes. Toutes ces activités se déroulent dans une interaction entre membres de la société. L'alimentation représente ce symbole dans ces interactions sociales au sein de cette population. Au-delà de ce qui précède, les céréales les plus consommées restent le maïs, le mil, le sorgho, le blé et le riz. Elles sont préparées suivant des méthodes de transformations spécifiques aux groupes socio-culturels rencontrés. La prise des repas est tant individuelle que collective selon les catégories sociales.

Mots-clés : céréales, feuilles vertes, femmes, Niger

Abstract: The objective of this study is to identify the eating habits among the population of the city of Maradi. Their diet consists mainly of processed cereals and some leaves or green plants. Food is a social fact just like other social facts as marriage. The sociology of food is interested in highlighting the inter-individual relationships of cultural groups and their eating habits. Qualitative data is obtained through semi-structured interviews conducted with fourteen women processors out of forty (14 out of 40) and two (2) officials of the Regional Directorate of Agriculture of Maradi and the National Network of Chambers of Agriculture of Niger (RECA). These two (2) secondary targets were interviewed on the sidelines of data collection. The thematic content analysis leads to results on the processing of cereals on the one hand and on the consumption of cereals and green leaves on the other. Indeed, these foods remain available and accessible according to the seasons and participate daily in feeding the population. The results first demonstrate transformations of agri-food products, in particular cereals and some legumes. Then, these foods undergo culinary preparations based on cereals, some legumes and green leaves and finally specifies other dishes prepared without green leaves. All these activities take place in an interaction between members of society. Food represents this symbol in these social interactions within this people. Beyond the above, the most consumed cereals remain maize, millet, sorghum, wheat and rice. They are prepared using processing methods specific to the socio-cultural groups encountered. The taking of meals is both individual and collective according to social categories.

Keys words: cereals, green leaves, women, Niger

Introduction

Dans un rapport d'étude, le Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale [CSAM] (2012, p. 6) affirme que la « sécurité alimentaire est assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine ». En effet, l'Etat du Niger reconnaît l'importance de l'alimentation en son article 12 alinéa 1 qui stipule,

« Chacun a droit à la vie, à la santé, à l'intégrité physique et morale, à une alimentation saine et suffisante, à l'eau potable, à l'éducation et à l'instruction dans les conditions définies par la loi. L'Etat assure à chacun la satisfaction des besoins et services essentiels ainsi qu'un plein épanouissement » (Association Nigérienne pour la Défense des Droits de l'Homme et Fonds des Nations Unies pour la Population, 2010, p. 18).

En Afrique Subsaharienne, la majorité des aliments consommés sont, entre autres, le maïs, le manioc, la patate douce, des fruits et légumes (tomate, aubergine, ananas, papayer...) et proviennent du continent américain à travers la transplantation de ces plantes en Afrique. Cependant, les disponibilités alimentaires sont déterminées par l'accroissement démographique, l'urbanisation rapide et la monétarisation de l'économie dans les milieux en voie de développement alors que les « [...] disponibilités commerciales varient selon le type de produits » Afrique (J.-H. DOMINIQUE, 2007, p. 499). De nos jours, les chaînes alimentaires restent en grande partie composées de productions agricole et halieutique (J. GARNOTEL, 2014).

Les « habitudes alimentaires » d'un groupe ou d'un peuple englobe d'une façon générale, aussi bien les aliments ingérés, la forme sous laquelle ils le sont (modes de préparation :

cuisine, recettes, modes de consommation : repas, manières de table), leur fourniture (production, achat, échanges) que ceux qui sont rejetés (tabous) ou font l'objet d'une consommation rituelle ou restrictive (selon l'âge, le sexe, l'état de santé, le statut, la catégorie sociale, etc.) ; [...] » (B.-G. ARIANE, 1980, p. 368). La sociologie s'intéresse donc à ce fait social qui fait partie des gestes quotidiens. L'alimentation est donc indispensable, incontournable et nécessaire pour toutes les sociétés. La société nigérienne possède une variété de préparations culinaires à l'instar de la population de la ville de Maradi. Cette ville est la troisième grande ville du Niger mais : « [...] ne dispose pas tous les atouts pour avoir une vocation internationale ; l'économie de la ville est à dominante rurale, traditionnelle, avec un commerce certes vivant et vivace, mais dominé par l'informel ; le faible niveau d'exportation et la qualité des produits exportés ne confèrent pas, pour le moment à la ville de Maradi, une renommée internationale vue sur plusieurs angles ». Telles sont les raisons scientifiques du choix de cette ville, qui influencent les habitudes alimentaires.

Face à l'urbanisation et la modernisation des villes, il est intéressant d'actualiser les connaissances dans le domaine de l'alimentation qui est un fait social auprès des femmes transformatrices qui sont directement en contact avec les aliments. L'alimentation permet des échanges, des interactions entre individus et au-delà tous les membres de la société s'unissent autour d'un plat, d'un repas. Deux théories (2) permettent de mettre en lumière les habitudes alimentaires chez la population de la ville de Maradi. Premièrement, l'interactionnisme symbolique permet d'étudier ce phénomène social qui est l'alimentation. Deuxièmement, la théorie du fait social qui décrit l'alimentation comme un fait inhérent à toute société comme le disait E. DURKHEIM (p. 19) : « les phénomènes sociaux sont des faits naturels, soumis à des lois naturelles » et « Est fait social toute manière de faire, fixée ou non, susceptible d'exercer sur l'individu une contrainte extérieure [...] » (p. 14). L'alimentation est diversifiée et se modernise dans cette ville qui concentre population multiculturelle. Comment se présentent les habitudes alimentaires chez la population de la ville de Maradi ? Comment se transforment les aliments ? Quelle est la composition de leur alimentation ? Comment s'effectue la prise des repas au sein de leur ménage ? En effet, les habitudes alimentaires chez la population de la ville de Maradi sont liées à la consommation des aliments à base de céréales tels que le blé, le mil et le maïs parce que ces aliments sont disponibles et accessibles. Ces questions nous permettent de répondre à l'objectif de cette étude qui est de décrire les habitudes alimentaires chez la population de la ville de Maradi avec une entrée les femmes transformatrices de cette localité.

Le présent article présente la méthodologie suivie pour collecter les informations relatives aux habitudes alimentaires chez la population de la ville de Maradi. Il retrace les différentes transformations subies par les aliments en questions et présente les formes de préparations culinaires à base de céréales et de feuilles/plantes vertes consommées selon les groupes ethniques auxquels appartiennent ces femmes transformatrices.

1. Méthodologie

Pour réaliser cet article, l'approche qualitative a été privilégiée dans une démarche sociologique. La collecte des données a été faite grâce à un canevas thématique structuré. Le guide d'entretien a permis de recueillir les données concernant les typologies d'aliments transformés et les céréales les plus consommées ainsi que les différents plats préparés et consommés chez la population de la ville de Maradi avec une entrée chez les femmes transformatrices qui représente une communauté (kanuri, haoussa, touareg, djerma, targui et

sonrai). La technique d'échantillonnage est non probabiliste. La méthode d'échantillon par réseau ou boule de neige a permis d'interviewer les femmes transformatrices de la ville de Maradi. L'échantillon n'est donc pas prédéfini au début de la collecte des données. La participation à une foire agro-alimentaire près de la Mairie Centrale de la Ville de Maradi en Novembre 2022 a été bénéfique pour repérer les femmes transformatrices en vue de préparer la collecte des données. En marge de cette foire, des échanges ont porté sur les produits transformés avec quelques exposantes et un contact d'une femme transformatrice de céréales a été pris. Cette dernière avait fourni un contact de la Présidente du Réseau pour l'Autonomisation des Femmes Entrepreneures de Maradi (RAFEM). Suite à ce deuxième échange, la Présidente du RAFEM informa d'une rencontre ordinaire qui regroupera les femmes pour les activités dudit réseau. Ce fut alors l'occasion de rencontrer les femmes transformatrices et entrepreneures et de prendre les rendez-vous pour les éventuels entretiens. Séance tenante, six (6) contacts de femmes ont été pris. Nous avons procédé aux appels téléphoniques pour fixer les rendez-vous. Ces femmes enquêtées nous ont donné d'autres contacts de femmes à la demande. Cette méthode de boule de neige a permis de réaliser un total de quatorze (14) entretiens. Nous avons réalisé que nous avons interviewé une femme qui était la présidente dudit réseau. Nous avons pris un deuxième rendez-vous auprès de ladite présidente pour cibler d'autres femmes. Compte tenu de la saturation des données recueillies, nous nous sommes également permis de calculer le taux d'échantillonnage pour l'obtention d'un échantillon représentatif de la population mère en question, il était de 4 femmes sur les 40 s'il s'agissait d'une approche quantitative. Ces entretiens se sont réalisés avec les femmes transformatrices (FT) au niveau de leurs domiciles dans les quartiers de Maradi tels que Zariya 1 et 2, Bourdja, Gao, Ali Dan Sofo (ADS), Bouzou Dan Zambadi (BDZ) et au grand marché central de la ville dont une femme a préféré être interviewée dans sa boutique. Les actrices interviewées se composent de : kanuri (3), haoussa (5), touareg (1), djerma (3), targuie (1) et sonrai (1). Huit (8) sur quatorze des femmes enquêtées possèdent leurs propres boutiques ou paient une location où sont exposés les produits transformés tandis que les autres produisent dans leurs maisons pour vendre sur place ou pour emporter ailleurs pour les expositions et foires. Les femmes les plus équipées possèdent des petites unités de transformation dans un espace aménagé. Elles constituent les seules cibles de cette étude. Comme critères d'inclusion, il y a l'appartenance au réseau des femmes transformatrices de Maradi (FT) et le genre féminin. Les femmes interviewées ne font pas toutes parties du RAFEM (Réseau pour l'Autonomisation des Femmes Entrepreneures de Maradi) et toutes ces femmes interviewées appartiennent au réseau des Femmes Transformatrices (FT). Le RAFEM s'associe aux femmes transformatrices pour qu'elles puissent bénéficier de formations ou pour participer à des foires alimentaires. C'est à ce titre qu'une foire a été organisée au profit des membres, en novembre 2022 derrière la mairie centrale de la ville de Maradi. Il y a eu une forte affluence des femmes venues exposer leurs produits agro-alimentaires. Ce groupe de femmes effectue des échanges via les réseaux sociaux tels que WhatsApp ainsi que des rencontres qui se tiennent dans l'enceinte du grand marché central de Maradi où une salle leur a été octroyée par la SOGEMMI-SA (Société d'exploitation et de Gestion du Marché de Maradi). Nous nous sommes également entretenus avec un responsable de la Direction Régionale de l'agriculture de Maradi et un responsable du Réseau National des Chambres d'Agricultures du Niger (RECA). Concrètement, ces deux (2) hommes ont été interviewés de façon informelle (c'est-à-dire sans un canevas structuré) en marge de cette étude pour compléter les données d'enquêtes. Au total 16 personnes dont 2

hommes ont été enquêtés dans la réalisation de cet article. La collecte des données s’est déroulée de décembre 2022 à février 2023. La technique d’analyse qualitative des données est celle de l’analyse thématique. La principale difficulté relevée lors de cette étude concerne le manque d’images des plats préparés à base de céréales et de feuilles/plantes vertes au moment de la collecte des données. La population de la ville de Maradi est dynamique où se côtoient plusieurs types de commerce de nourriture, ambulantes, du sur-place avec une nouvelle dynamique, celle de manger dans les restaurants-glaceries-pâtisseries. Le commerce alimentaire est très florissant et nous sommes intéressés à connaître les habitudes alimentaires qui caractérise cette population en particulier en chez les femmes transformatrices de la ville de Maradi. Dans les lignes suivantes, il est présenté la ville de Maradi.

Carte 1 : Présentation du chef-lieu ou ville de Maradi



Source : Souleymane ABDOU GALADIMA, Niamey, Mai 2023

La ville de Maradi, capitale régionale du Katsina et du Gobir, capitale économique du Niger, est une commune à statut particulier ou ville, selon l'ordonnance N°2010-55 du 17 septembre 2010. Tout comme les autres villes de Tahoua, Niamey et Zinder, la ville de Maradi est érigée, de son statut de communauté urbaine en commune à statut particulier ou ville selon l'ordonnance N°2010-056 du 17/9/2010. Maradi, une région riche de ses ressources naturelles et de sa population entrepreneuriale, est subdivisée en huit (8) départements auxquels s'ajoute la ville de Maradi, chef-lieu de la région, subdivisée en trois (3) arrondissements communaux.

On ne peut parler de la ville de Maradi, sans évoquer les aspects de sa croissance démographique rapide, de son poids économique, de la vitalité de son économie, du dynamisme de sa population et de ses mutations fonctionnelles. La ville de Maradi est située à 645 km de Niamey la capitale politique nationale et à 45 km de Jibia, à 90 km de Katsina et 250 km de Kano, villes frontalières et centres importants d'échanges, se trouvant dans la partie nord de la République Fédérale du Nigeria. A l'origine, la ville de Maradi était, une agglomération de type rural située dans la vallée d'une rivière communément appelée « Goulbi Maradi ».

Le peuplement qui était jadis composé principalement de « Katsinaoua » et des peulhs, compte en son sein, actuellement des « Gobiraoua » fruit d'un brassage de proximité et de plusieurs liens sociaux, économiques, politiques, culturels et administratifs. Les femmes transformatrices sont implantées dans la ville de Maradi et constituent une communauté représentative des groupes culturels locaux. Elles s'occupent de la transformations/vente des aliments selon leurs moyens et écoulent leurs produits localement ou dans les autres régions du Niger ou à l'international pour les plus nanties. Elles jouent un rôle essentiel dans la réduction des tâches domestiques pour les populations/amateurs de produits transformés et s'insèrent dans cette interaction triangulaire (transformatrice-produits transformés-clients). Il arrive que ces femmes transformatrices consomment quelques fois les produits qu'elles fabriquent elles-mêmes, une autoconsommation en cas de mévente ou pour le plaisir.

2. Résultats

Les habitudes alimentaires chez la population de la ville de Maradi reposent essentiellement sur les céréales et les légumineuses. La transformation des aliments touche toutes les céréales et les légumineuses et se présentent au cœur des préparations culinaires des groupes socio-culturels rencontrés lors de cette étude. Ceci démontre combien l'usage de ces céréales est nécessaire, voir incontournable dans les rapports sociaux (de la vente à la consommation en passant par la transformation) et même au sein des ménages concernés.

Les résultats sont centrés sur deux (2) principaux points. D'abord, les résultats exposent les pratiques des femmes dans la transformation des céréales et autres légumineuses. Ensuite, sont présentés les acteurs intervenants dans la chaîne de la transformation et enfin, les préparations culinaires sont décrites.

2.1 Typologies des céréales et légumineuses transformées à Maradi

Les catégories d'aliments listées (cf. tableau 1) lors de cette étude se composent de céréales telles que le mil, le maïs, le riz, le blé (formes non transformée et transformée sous forme de farine) et le sorgho. Il faut également noter la disponibilité des légumineuses comme le niébé, le soja ; les tubercules (igname, pomme de terre, patate douce, manioc), le souchet et le moringa. Dans cette étude, nous présentons les céréales et quelques légumineuses en mettre

le lien avec les feuilles vertes qui entrent dans les habitudes alimentaires de la population de la Ville de Maradi. En effet, toutes les femmes enquêtées utilisent les moulins pour leur besoin de transformation des céréales sauf une femme qui utilise le décorticage manuel si la quantité de la commande est minime.

Tableau N°1 : Types des aliments

Céréales	Légumineuses
Sorgho	Niébé/Haricot
Blé	Soja
Mil	Arachides
Maïs	Sésame
Riz	souchet

Source : Données de terrain, Décembre 2022-Janvier 2023, Maradi

Une pluralité de produits est obtenue après les transformations agro-alimentaires. Les données de terrain font ressortir une diversité de produits. Ces produits sont destinés aussi bien à la vente et qu'à la propre consommation des femmes transformatrices.

Les céréales sont transformées en plusieurs sous-produits et participent dans les habitudes alimentaires des populations de Maradi. Il est important de rappeler la nécessité de la transformation des céréales chez les populations pour leur consommation. Le sorgho est transformé en plusieurs produits directement consommables. A partir du sorgho, l'on obtient du « *dégué* » (cf. photo 2) qui sont des granulés, du « *tukudi* » (sucré et non sucré), de la farine pour les pâtes ou « *tuwo* » (cf. photo 3), farine pour bouillie, couscous.

Le mil est transformée en granulés pour ajouter dans les bouillies, il y a les grains de « *dégué* » simples et pour garnir les yaourts ; la farine pour bouillie, « *tukudi* » (cf. photo 4) sucré et non sucré pour diabétiques, couscous, « *monie* » (mot d'origine sénégalaise, en hausa « *gudajin koko* »), boule (« *hura* »), « *gumba* » (farine de mil épicée et fermentée, consommée liquide avec du lait caillé ou yaourt). Le « *tukudi* » est une forme de préparation composée de mil, de fromage sec ou « *tchuku* », d'ingrédients pour parfumer ou garnir cette recette.

Le maïs est une céréale qui est transformée et se présente sous formes de couscous, de farine pour les pâtes (cf. photo 5), de couscous cru et précuit, de farine infantile pour les nourrissons. Il y a aussi un maïs pour préparer le popcorn appelé localement « *buhun shiririta* » ou « *buhun lalata* ». Le riz sert à préparer le couscous, les beignets « *kossaye* », de la farine pour bouillie, du couscous précuit nature et couscous précuit garni de carottes et de petits poids, « *dambu* », « *brabusko* ». Le mélange du riz et du maïs permet d'obtenir une pâte et de la préparer sous formes de galettes. Aussi, la farine de blé sert à préparer le « *greba* » qui est un biscuit sucré; des biscuits simples ou avec coco appelé roche coco ; il y a aussi le pâté qui est une préparation composée de farine de blé, du poisson et des condiments.



Source : Données de terrain, Décembre 2022- Janvier 2023, Maradi



Source : Données de terrain, Décembre 2022- Janvier 2023, Maradi

Toutes les céréales mélangées rentrent dans la préparation des farines infantiles. Du couscous est obtenu à partir des trois céréales (cf. photo 6). A partir du niébé est obtenue de la farine pour préparer le « *dan wake* » qui veut dire littéralement « *filis du niébé* ». L'on ajoute à cette farine de niébé de la poudre de manioc séchée, une petite quantité des feuilles de baobab séchée et quelques fois du natron. Il y a aussi du couscous (produit sur commande) (cf. photo 7), des biscuits à base de niébé, de la boule « *hura* », de la farine simple pour biscuits et galettes, et des spaghettis à base de niébé. Le mélange du niébé et du blé permet d'obtenir du couscous. Le soja est aussi une légumineuse très consommée par la population de Maradi. Le soja est transformé en plusieurs sous-produits tels que le jus de soja ou « *soya milk* ou lait de soja ».

Les arachides sont transformées en amuse-gueule (arachides sucrées et salées), pâte d'arachide, huile, tourteaux d'arachides « *kuli-kuli* » ; « *lougga* » et « *kantin ghana* » (obtenu du mélange d'arachides et de sucre). La transformation du sésame permet d'obtenir de l'huile, des biscuits ou gâteaux sucrés ou salés et de la pâte. Le souchet se présente sous forme de biscuits et se mélange à toutes les céréales pour fabriquer les bouillies infantiles des enfants souffrant de la malnutrition et adaptés pour les mères ; du jus naturel, de « *dakuwa* »

(souchet pilées jusqu'à l'obtention d'une pâte huilée). Une des enquêtées nous confiait qu'elle a des projets futurs pour l'apprentissage et la production de l'huile de souchet.



Source : Données de terrain, Décembre 2022- Janvier 2023, Maradi

2.2 Acteurs intervenants dans la chaîne de la transformation

Les acteurs intervenant dans la transformation sont pluriels et composés de femmes, d'hommes, de jeunes. Cette activité fait intervenir des fois des talibés, des parents proches, des domestiques, des voisins. Les hommes, assistés par certains jeunes ou d'adolescents, s'occupent de la gestion des moulins à grain du quartier.

Les femmes qui possèdent des petites unités de transformations font également appel à des jeunes pour pouvoir manœuvrer les machines en cas de besoin. Dans le cadre de leur production, elles se font aider par d'autres collègues dont le nombre varie selon la quantité à produire. Certaines productrices ont recours aux services payants des membres de la famille (sœurs). De plus, cette main-d'œuvre est diverse : il y a les femmes exodantes ou saisonnières « *yan cin rani* » qui quittent les villages environnants pour s'installer dans la ville de Maradi à la recherche du travail. Cette catégorie constitue une cible privilégiée pour les femmes transformatrices en quête de main-d'œuvre. D'autres personnes (talibés, domestiques ou employés de maison) sont mobilisées dans les transformations et les productions.

En résumé, les moyens utilisés vont des moulins à grains aux ustensiles de cuisine tels que les bassines, les seaux en plastiques, les calebasses, les tamis, les nattes pour le séchage ou les salles ventilées, les plateaux ou « *hoyhoy* » (en hausa) etc. Les travaux domestiques (ce sont les travaux manuels exercés par les femmes à l'échelle familiale et qui ne nécessitent pas l'utilisation des moulins extérieurs) de la transformation des céréales concernent le tri pour enlever le son, le lavage des grains, le tamisage, le mélange. Seule une femme enquêtée nous confiait que l'usage des calebasses est dépassé.

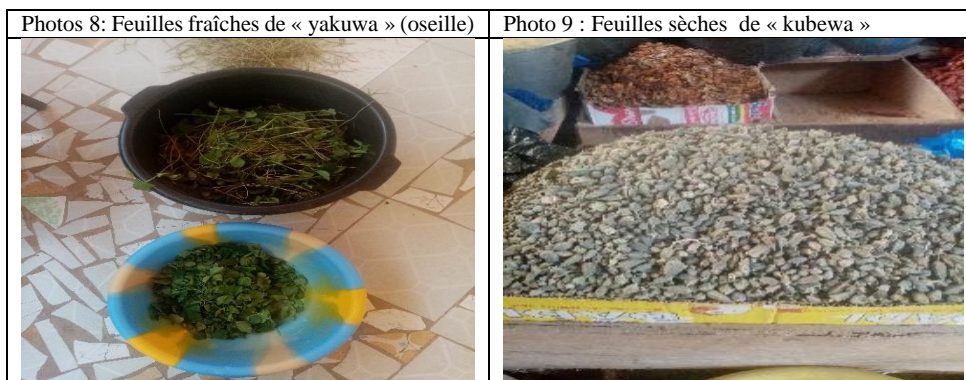
2.3 Préparations culinaires par la population

Il s'agit de présenter les types de préparations culinaires qui varient selon le groupe ethnique des enquêtées. La population de la ville de Maradi est métissée et présente des groupes sociaux qui possèdent leurs préparations spécifiques ou les ont importées en s'installant dans la ville. Mais, il y a des plats standards ou communs aux autres groupes sociaux, c'est-à-dire qu'ils se retrouvent dans presque tous les groupes ethniques.

Tableau N°2 : Préparations culinaires et groupe ethnique

Nom de la cuisine	Mode de préparation
« <i>Burabusko</i> » (fait à base de mil, de maïs, de riz)	Pour ce plat, il faut décortiquer les céréales à coque comme le mil et le maïs, enlever le son à l'aide d'un « <i>hoyhoy</i> » ou plateau, laver les grains, les faire sécher, broyer pour obtenir des petits grains, tamiser, ensuite mettre les grains dans de l'eau chaude et laisser cuire. Ce plat s'accompagne avec la sauce de feuilles d'oseilles aigre ou sauce d'arachides, « <i>kubewa</i> » (cf photo 11), « <i>yodo</i> ». (kanuri)
« <i>Kourba-kourba</i> » ou « <i>tuwon tuke</i> » ou « <i>tuwon lapshi</i> » ou « pâte » (fait à base de mil, de maïs, de sorgho, de riz)	Pour faire ce plat, il faut décortiquer ou non les céréales en les faisant fermenter pendant 1 à 3 jours. Après, il faut essorer les grains et passer au moulin pour obtenir une farine. Chauffer de l'eau, après ébullition, prendre une petite quantité de farine pétrie avec de l'eau puis verser dans l'eau bouillante. Laissez cuire pendant quelques minutes. Retirer une partie de la pâte bouillante et mettre de la farine en tournant avec la spatule. Reverser la pâte bouillante dans la marmite puis tourner. Laisser cuire et servir. Ce plat s'accompagne de sauce de feuilles vertes (cf. photos 10) : « <i>kuka</i> », « <i>yodo</i> », « <i>kubewa</i> (« <i>bussassa</i> » (sèche) ou « <i>danya</i> » (fraîche) », « <i>yakuwa</i> » (cf photo 9), « <i>faku</i> » (toutes les ethnies). Pour le mil on peut faire une sauce contenant des haricots et « <i>kubewa</i> » (djerma), sauce de feuilles de « <i>abazey</i> » (targui) ou « <i>taffassa</i> » en hausa, sauce arachide + sésame (sonrai). La pâte de maïs est accompagné de sauce « <i>tapshe</i> » (sauce à base de grains d'arachides frais pilés ou avec de la pâte d'arachide en ajoutant des feuilles vertes d'oseilles et/ou d'amarante) (typique à Maradi, mangé par toutes les ethnies).
« <i>Dambu</i> » (à base de riz, ou de mil, ou de maïs)	Ce plat est accompagné de feuilles « <i>takuka</i> » (en hausa touareg ce sont des feuilles de haricot qui poussent après la récolte des haricots, les feuilles sont tendres et ce sont elles qui sont utilisées), de feuilles de moringa (toutes les ethnies en mangent). Accompagné aussi de sauce de poisson frais (djerma). Le « <i>dambu</i> » est un aliment favori chez les djerma.
Riz « <i>shinkahwa</i> »	Il est accompagné de sauce de feuilles vertes de « <i>yakuwa</i> » (oseille) ; de « <i>aleiyahu</i> » (amarante) ; de « <i>faku</i> » ; « <i>kofoye</i> » (feuilles de baobab) « <i>kubewa</i> » (gombo frais) ; ou de sauce de pâte d'arachides + oseille (cf. tableau 2). Ce plat est assez prisé par tous les groupes culturels présents à Maradi. Quant à la pâte de maïs, elle est accompagnée de sauce « <i>tapshe</i> » qui est une sauce à base de graines d'arachides pillées et des feuilles vertes tels que l'oseille et l'amarante « <i>yakuwa</i> et <i>aleiyahu</i> ». Il faut remarquer que la sauce « <i>tapshe</i> » accompagne également les galettes de riz.
« <i>Dambu dussa hatsi</i> » (à base de sons de mil)	Il est préparé avec les sons de mil qui contiennent des petits grains de mil non tamisés. Il est accompagné de feuilles vertes « <i>tabadeh</i> » (hausa) ou « <i>gassaya</i> » (touareg).
« <i>Tuwon tsaki</i> » (une variante du « <i>burabusko</i> »)	Ici les granulés de la céréale (maïs ou mil) sont cuites dans l'eau bouillante. Il est accompagné de sauce de feuilles vertes : « <i>alheiyahu</i> » et oseille
« <i>Kaffa</i> »	C'est une autre variante de pâte de maïs. Il est accompagné de sauce de feuilles vertes telles que « <i>faku</i> » ou « <i>kubewa</i> » (hausa)

La lecture de ce tableau fait ressortir que les habitudes alimentaires des populations à Maradi se composent principalement de plats préparés à base de céréales transformées. L'usage des feuilles vertes permet d'obtenir des variétés de plats. Les feuilles sont composées de « faku », « yodo », « alheiyahu », « yakuwa », « kuka », « tabadey », « takuka », « taffassa », « moringa » et « kubewa » qui constitue les fruits de la plante. Il y a des préparations culinaires destinées à la vente. Par exemple, les galettes de riz et de sauce « tapshe » constituent un plat très vendu dans la ville de Maradi. Le « tousme » (couscous de mil) qui est accompagnée de feuilles fraîches de haricot ou feuilles de manioc est consommé chez les djerma ; il est mangé le matin tout comme au repas du midi. Aussi, T. OZAIROU et Z. M. FARIDA (2021) nous en disent plus sur ce plat : « Le tousmé est une brisure obtenue à partir des grains de mil ou maïs « entier », c'est-à-dire sans enlever le son et les germes. Les brisures sont mélangées avec du natron et des feuilles (moringa, niébé ou manioc) préalablement coupés en très petits morceaux ou écrasés dans un mortier. Brisures et feuilles sont ensuite précuites à la vapeur et séchées [...] ». Aussi, le « tabaneyze » désigne la sauce de feuilles de « yodo » assaisonnée avec des grains de « wake » chez les djerma.



Source : Données de terrain, Décembre 2022- Janvier 2023, Maradi



Source : Données de terrain, Décembre 2022- Janvier 2023, Maradi

Les préparations culinaires font intervenir une variété de feuilles vertes qui restent disponibles et selon les saisons pour celles qui poussent pendant la saison hivernale. Elles s'achètent dans les marchés de la place et chez les boutiquiers du quartier. Elles se présentent fraîches, sèches. Par exemple pour les feuilles comme « *takouka* », elles ne sont disponibles que pendant la saison pluvieuse (en touareg ce sont des feuilles de haricot qui poussent après la récolte des haricots, les feuilles sont tendres et ce sont elles qui sont utilisées). Il s'agit également des feuilles de « *foubey* » (djerma), « *gassaya* » (touareg) ou « *tabadey* » (hausa). La consommation de ces aliments joue un rôle social, culturel. En effet, les interactions se créent, se diffusent et se maintiennent dans un environnement jovial. Il y a de la joie de partager son repas avec un étranger qui vous visite, qui vient échanger des nouvelles avec vous. Les Hausa offrent généralement de la boule ou « *hura* », à défaut c'est de la bouillie de mil qui est servie dans une calebasse avec une louche recouverte d'un « *hoyhoy* ». Culturellement, le nigérien accueille un visiteur avec de la nourriture, qui est disponible tout le temps sauf en cas de pénurie du ménage. Lors des événements sociaux, ce sont les femmes qui s'affairent autour des marmites en vue de préparer des mets délicieux pour les invités. Elles discutent, se partagent les dernières nouvelles et d'autres contacts se créent. Le tableau ci-dessous retrace les feuilles ou plantes vertes consommées auprès de nos enquêtées. Il présente les noms locaux et les noms scientifiques correspondants de ces feuilles ou plantes vertes. Elles sont variées, elles sont disponibles sur place, d'autres sont recherchés à l'alentour de la ville de Maradi tels que le moringa qui ne s'achète que dans les jardins appelés « *tayer* » à Djirataoua (situé quelques km de la ville de Maradi).

Tableau N°3 : Liste de feuilles/plantes vertes consommées et leurs noms scientifiques

Feuilles/plantes vertes consommées	Noms scientifique ou équivalent de la plante
Kuka (hausa), koo nya foy (djerma).....	Baobab : Adansonia digitata L.
Kubewa (hausa), lafoy (djerma), gombo (français).....	Gombo : Abelmoschus esculentus
Yodo (hausa), ganda foy (djerma), ambunu (Tchad).....	Yodo : Ceratotheca sesamoïdes Endl.
Tabadey (en hausa), gassaya (touareg), foubey (djerma).....	Gynandropsis gynandra (L.) Briq.
Faku ou malohiya.....	Corchorus olitorius L.
Yakuwa ou souré (hausa)	Oseille : Rumex acetosa
Goriba (hausa), kangaou (djerma).....	Doum : Hyphaene thebaica
Alheiyahou.....	Alheiyahou : Amarante
Abazey (targui), tafassa (en hausa).....	Tafassa: Cassia obtusifolia L.
Takouka (feuilles tendres de niébé).....	Niébé: vigna unguiculata
Moringa.....	Moringa: Moringa oleifera
Feuilles de patates douces.....	Patates douces: Ipomoea batatas
Feuilles de manioc.....	Manioc : Manihot esculenta

Sources : Données de terrain, Décembre 2022-Janvier 2023, Maradi/ M. DIARRA-DOKA et A. LUXEREAU (2004), A. ROY CLIVE (1962)

« Nous consommons l'oseille à trois (3) dimensions qui représentent les feuilles, les fleurs et les graines. Nous n'arrivons pas à capter les autres feuilles vertes qui sont des plantes sauvages. L'oseille est plantée et cueillie. » (Extraits d'une rencontre avec un responsable de la Direction Régionale de l'agriculture de Maradi (DRA/M), Maradi, le 10/02/2023). Pour revenir à ces trois (3) dimensions évoquées par le responsable, il faut retenir d'abord que les feuilles sont utilisées comme condiments aux sauces (sèches ou fraîches) ; ensuite les fleurs couramment appelés « *bissap* » sont consommées sous formes de boissons rafraîchissantes, et enfin les graines sont transformées sous formes de moutarde africaine ou « *sombala* » « *dawdawa* » pour assaisonnements divers. Les feuilles vertes qui sont utilisées par les

femmes poussent en saisons hivernales (« *yodo* », « *faku* », « *tabadeh* », « *kubewa* », « *kuka* », « *abazey* », « *takouka* ») où on retrouve une grande quantité pour les usages de tous. Une partie de ces feuilles est séchée pour conservation et peut couvrir toute l'année en participant aux repas des populations et le cycle reprend.

Il existe cependant des préparations culinaires sans feuilles vertes après de nos enquêtes. Ce tableau 3 ci-dessous montre donc les autres plats consommés à base de céréales ou légumineuses mais qui ne contiennent pas de feuilles vertes. Ce sont des aliments qui sont à base de céréales à l'instar du blé et de légumineuses. Ils sont préparés avec les sauces rouges ou blanches (sans tomates ajoutées) ou en forme de riz au gras appelés couramment « *souroundou* » ou « *yassa* » selon les groupes culturels.

Tableau N°4 : Autres plats préparés sans feuilles vertes

Plats préparés sans feuilles vertes	
« Tuwon wake » (appelé encore « tubani »)	Il est accompagné de jus d'oignon et tomate et d'huile, de piment sec assaisonné.
« Tayba » (pâte cuite molle obtenue à partir de la poudre de manioc séché)	Ce plat accompagné d'une sauce de jus de tamarin pimenté avec quelques condiments.
« Alala » (pâte de niébé)	La pâte de niébé est assaisonnée d'épices ou de protéines et cuite à la vapeur dans des sachets ou récipients ou dans de l'eau bouillante. Il est accompagné de jus de sauce d'oignon de tomates et d'épices.
Pâtes alimentaires (à base de blé)	Les pâtes alimentaires sont préparées et accompagnées de sauce rouge (djerma)

Source : Données de terrain, Décembre 2022-Janvier 2023, Maradi

Un autre plat assez transversal et consommé par la population à Maradi est le « *wake da shinkafa* » (mélange de niébé et de riz). Il faut noter que le premier mot placé met en exergue la plus grande quantité de niébé ou de riz à utiliser que le second. Par exemple, si l'on écrit « *shinkafa da wake* » cela veut dire que la quantité du riz dépasse celle du niébé à préparer et vice versa. Ce plat est présent chez les groupes culturels en général et chez les Djerma en particulier.

3. Discussion

3.1 De la transformation de céréales

Les céréales sont des plantes cultivées pour leurs grains riches en amidon et destinés à l'alimentation humaine ou animale (J.-F. CRUZ et al. (2019)). La consommation des aliments est nécessaire pour assurer l'équilibre de la société en général et pour le maintien nutritionnel de l'humanité en particulier. Pour leur consommation, la population de la ville de Maradi s'adonne à des activités entrant dans le cadre de la transformation des céréales. Il existe des plats préparés à base de céréales transformées accompagnées de sauces assez diversifiées selon les cultures d'appartenance.

Le rapport de la Commission économique pour l'Afrique en collaboration avec l'Union Africaine, la Banque Africaine de Développement et le Programme des Nations Unies pour le Développement (2018, pp 79-80) a cité Staters qui évoque un ensemble de processus dans

la chaîne de transformation après les récoltes. Il s'agit de : gestion des plants/semences ; récolte ; séchage ; transport vers la propriété ; séchage ; battage/décorticage - pour certaines céréales ; épiluchage/écaillage - pour certaines plantes-racines ; fermentation ou étuvage - pour certaines plantes-racines ; séchage ; protection contre les attaques d'insectes lors du stockage ; emmagasinage ; stockage ; transport ; commercialisation ; mouture/transformation ; commercialisation ; utilisation. De ce fait, les femmes transformatrices exercent ces activités pour apporter leur aide pour la société et contribuer au bien-être du ménage, en particulier pour les femmes actives. Du coup, elles participent dans la réduction de la corvée pour les ménages fonctionnaires ; ces ménages se procurent des produits transformés pour leurs préparations culinaires parce que les céréales sont déjà prêtes à l'emploi. Les difficultés qui sont liées à la transformation de céréales avant de les cuisiner n'existent plus.

Les céréales sont des plantes de la famille des graminées cultivées pour leur grain (caryopse, fruit à parois mince adhérent à la graine, caractéristique de la famille). Cela comprend des grandes céréales comme le blé, le riz, le maïs, l'orge, l'avoine et le seigle, et plus petites comme le sorgho, le millet... Une graminée est une plante herbacée à fleurs de la famille Poaceae, les Poacées, historiquement Gramineae. (Dictionnaire Aquaportail, 15 février 2023). Une céréale est une plante dont les graines servent de base à l'alimentation humaine et animale. Le terme de céréales vient de cères, déesse romaine de l'agriculture (correspondant à la déesse grecque Déméter). On distingue deux (2) types de céréales : les céréales complètes et les céréales raffinées. Les céréales sont dites complètes si elles possèdent les trois (3) parties du grain qui sont l'enveloppe (le son), l'amande et le germe. Elles sont appelées raffinées ou blanches si elles sont séparées de l'enveloppe et du germe. Les fibres alimentaires, les vitamines et les minéraux restent les nutriments contenus dans les céréales complètes (M.-C. RAY, 2017).

Les légumineuses sont anciennes, très anciennes. Il s'agit d'une espèce de plante nutritivement riche qui existe depuis des millions d'années, une sorte de plante miracle qui pousse dans n'importe quelle condition et dans tous les climats. Elles appartiennent à la famille des Fabacées, le troisième plus grand groupe des plantes au monde. Elles sont composées de familles de plantes telles que les petits pois frais, les haricots verts, les graines de soja et la luzerne, classés comme légumes selon la FAO. Les légumes secs (légumineuses déshydratées) sont consommés partout dans le monde en ragoûts, en farine, en purée, en accompagnements, en collation et en desserts. « Elles constituent une source riche de protéines et en acides aminés et viennent compléter parfaitement les céréales » (FAO, 2016, p. 13).

Après la pré-transformation des céréales (décorticage), les techniques traditionnelles de mouture permettent la transformation des grains en farine plus ou moins fine selon l'usage. La première technique est dite par battage (mortier et pilon) et la deuxième se fait par frottement des grains entre deux pierres (moulin à molette). P. BLOCKMANS et F. DEWALE (2006, p. 7) ajoutent l'existence aussi des transformations alimentaires grâce aux moulins. L'usage donc de ces moulins permet aux femmes la réduction du temps du pilage qui va du décorticage à la mise en farine des céréales, donc la réduction des corvées domestiques. C'est pourquoi ces céréales doivent être en quantité et en qualité suffisantes et bien transformées pour la ration de chaque membre du ménage.

Rappelons que la transformation des céréales a un double but, c'est-à-dire qu'elles sont premièrement destinées à la consommation du ménage (rôle social) et deuxièmement les

produits issus de la transformation sont commercialisés (rôle économique). C'est dans le même ordre d'idées que J.A. LUC MOUGEOT (2006, p.8) affirme que : « Les femmes achètent directement des producteurs, et revendent la marchandise en plus petites quantités ou la transforment et vendent les aliments préparés ». Les céréales subissent des transformations manuelles (c'est-à-dire par transformation par manipulation) et des transformations motorisées (c'est-à-dire au moulin à grain qui peut être soit une décortiqueuse, une farineuse). En effet, les céréales nécessitent un décortilage particulier selon leurs natures tandis que pour la mouture, leurs caractéristiques sont identiques et varient en fonction du réglage de l'engin utilisé. La transformation alimentaire est dite industrielle si elle provient des usines et fabriques mécanisées. Les industries agro-alimentaires fabriquent à partir des matières premières les huiles, friandises et biscuits, ou produits à base de céréales (couscous de blé, macaronis) et destinés à la préparation de plats (A. BICHARD, 2018, p. 16). Ces produits proviennent de l'extérieur tel que le Maghreb, Moyen Orient, etc. Cependant, lors de notre enquête l'on remarque que les produits transformés par les femmes le sont artisanalement. J.F. CRUZ et al. (2019, p. 84) expliquent une méthode artisanale de la pré-transformation du mil et du sorgho, qui est similaire à celle du maïs. En effet : « Le décortilage traditionnel, réalisé au pilon et mortier par les femmes, est généralement précédé d'un trempage rapide ou d'une aspersion d'eau des grains de manière à assouplir les enveloppes et à faciliter le détachement du péricarpe et d'une partie du germe du grain. Les sons sont ensuite séparés de l'albumen par vannage à l'air et/ou lavage à l'eau. En transformation traditionnelle, le travail de décortilage du maïs est habituellement plus long et plus pénible que pour le mil ou le sorgho. Le décortilage est rarement poussé jusqu'au dégermage, car la farine produite ensuite est généralement consommée immédiatement ».

La consommation d'un aliment est fonction de la classe sociale et varie selon le revenu du consommateur. Pour A. SAUVY (1956, pp 160-161), « [...] les riches consomment moins de produits primaires que les pauvres, plus de services tertiaires et plus de produits secondaires, absorbant beaucoup de travail ». Il faut remarquer que la transformation des céréales revêt une double fonction auprès des femmes: la consommation locale et la vente (sur commande, par exposition aux foires, par exportation à l'étranger).

La transformation alimentaire joue un rôle important au sein de la société, elle mobilise un ensemble d'acteurs. En effet, ces activités sont menées par la population dans son ensemble mais par les femmes particulièrement qui sont en première ligne dans ce secteur. Le statut social de la femme se remarque et lui permet de vaquer à plusieurs occupations commerciales. C'est pourquoi J.A. LUC MOUGEOT (2006, p. 8) citant Hovorka (1999) disait que : « on s'attend aussi à ce que la femme entretienne la maison, y prépare les repas et prenne soin des enfants, des malades et des personnes âgées, [...] ». La femme est donc considérée comme multitâche. À la suite, M. KILANI et M. WAZIRI MATO (2000, p. 112) précisent que: « Les principales activités sont la vente des plats cuisinés de manioc, la préparation de beignets de haricots ou celle des galettes de mil ». Ces activités assurent aux femmes un revenu issu de leur commerce. Se créent alors des interactions sociales : interactions propriétaire-clients-consommateurs, c'est-à-dire entre une catégorie sociale de clients tous confondus, entre attentes des clients, paiements et emballages dans des sachets plastiques ou dans des papiers journaux ou sacs de ciments en papiers ; d'autres mendiants attendent les clients généreux qui feront l'aumône en leur payant une quantité de galettes, ces mêmes mendiants qui assistent les vendeuses de galettes en attisant le feu, etc.

Malgré les avancées technologiques du 21^{ème} siècle, les transformations alimentaires restent artisanales pour une population en quête d'industrialisation. En effet, il est à constater que certains pays qui produisent plus de nourriture ont mis en valeur le côté industriel en mettant en avant : une meilleure organisation ; de meilleurs outils ; une meilleure sélection ; de meilleurs engrais (meilleure compréhension du rôle de la fumure) ; la lutte contre les maladies des plantes (R. LONGET, 2000, p. 97). Ceci reste un défi à relever à Maradi en particulier et au Niger en général. Les aliments transformés industriellement sont disponibles sur place et concurrencent les aliments transformés traditionnellement (artisanalement). C'est donc pourquoi les aliments industrialisés sont de plus en plus acceptés que les produits transformés et vendus sur place, parce que « la société industrielle est animée par des changements permanents » (H. MENDRAS, 1975, p. 136). Ceci confirme que « le développement de la société industrielle n'englobe pas toute la population, elle laisse à l'écart des groupes qui demeurent dans leur condition et qui se paupérisent par rapport à l'ensemble qui s'enrichit » (Idem, p. 150). Des études menées en Afrique et en Amérique Latine ont révélé que l'alimentation représentait d'ores et déjà la principale dépense de la majorité des familles pauvres, même en l'absence de pénurie alimentaire. Nombreuses sont les familles qui doivent consacrer la majeure partie, sinon jusqu'à 80%, de leur revenu à ce « produit de luxe essentiel » et, pour certaines, un repas par jour représente la norme. Pour ces familles, et même pour bon nombre de familles à revenu moyen, les aliments importés sont tout simplement hors de portée et ne constituent donc pas une solution de rechange (J.A. LUC MOUGEOT, 2006, p. 69). L'on peut affirmer que les ressources financières contribuent de manière à assurer une disponibilité et un équilibre alimentaire, en réalité la possession ou non de ces ressources favorisent un mieux vivre ou une précarité permanente. Par contre pour R. LONGET (2000, p. 95) certaines civilisations sont ainsi particulièrement frugales ; d'autres sont particulièrement voraces en calories. Et si, au Moyen Age et dans certains pays du Sud, le fait d'être bien gras est signe de richesse, aux Etats-Unis aujourd'hui ce sont plutôt les pauvres qui engraisent, parce qu'ils se nourrissent très mal.

De plus, la visibilité d'un produit permet d'attirer les consommateurs. C'est alors pour eux de l'occasion de découverte de la texture, du goût et de la texture des aliments proposés. C'est pourquoi l'image qu'un produit reflète permet au consommateur de s'en procurer selon un dicton en hausa qui dit : « *daga gani a ke so* » qui veut dire littéralement « *c'est en voyant qu'on aime la chose* ».

3.2 De la consommation des céréales transformées

La consommation des céréales transformées reste d'actualité parce que les produits transformés localement et sont sans additifs. Les matières premières sont locales, fraîches contrairement aux autres produits industriels qui sont dénaturés. Dans leur rapport, Y. ISSA et I. OUMAROU (2006, pp 18-19) relatent les différentes transformations du mil selon quelques groupes ethniques au Niger. En effet : « Le repas familial chez les Hausa, les Touaregs et les Peuls se compose habituellement de boule « *fura* », de pâte « *tuwo* » et de bouillie « *kunu* ». Ordinairement, pour la boule comme pour la pâte, le mil est pilé puis séparé ensuite du son qu'on consomme à part. Le son est aussi vendu ou donné aux animaux [...] ». A Maradi, principalement chez les Hausa, ce sont les pâtes ou « *tuwo* » qui sont les plus consommées. Pour A. BICHARD (2018, p. 17) : « les pratiques de consommation varient d'une famille à l'autre mais présentent des caractéristiques communes. En général, on prend trois repas au cours de la journée. Le matin, le repas peut être pris à la maison. Il se compose

alors souvent du plat de pâte ou « *tô* » de maïs de la veille réchauffé ; mais d'autres pratiques existent (bouillie ou pain par exemple). Le repas du midi, est très souvent composé d'un plat de riz, alors que le soir, la pâte de maïs est le plat consommé par un grand nombre de ménages. En effet, les sauces sont préparées avec des feuilles vertes comme l'affirme H. DUPIN (1975, p. 482) : « En Afrique, à Madagascar et ailleurs, diverses feuilles sont incorporées aux plats les plus usuels, or ces feuilles apportent souvent des quantités appréciables de protéines, de calcium, de fer, ce qui joue un rôle très positif dans la valeur nutritionnelle des repas ».

Les populations de la ville de Maradi interagissent autour des aliments qui symbolisent l'unité, le partage, la sociabilité. Les hommes, les femmes et les enfants se rassemblent autour d'un plat, partagent cette préparation culinaire. Un des plats assez rares évoqué par une des femmes est le « *dambun dussa hatsi* » qui est le « *dambu* » à base de sons de mil. La préparation de ce plat constitue un savoir-faire par les femmes expertes. Il n'est donc pas permis à toute femme de le préparer parce qu'il requiert un savoir-faire hérité. Il est servi à des occasions spéciales comme repas aux invités. Il y a aussi le « *tukudi* », une forme de préparation composée de mil, de fromage sec ou « *tchuku* », d'épices (gingembre séché, clous de girofle, poivron rouges secs) pour parfumer. Cette préparation se consomme en grande quantité pendant la saison chaude d'où l'affluence de la vente ambulatoire de cette préparation en plus de celle du « *kunu* ». Le petit sachet coûte 50 F cfa qui vaut à peu près 33 ml. Cette préparation est servie lors de toutes cérémonies sociales, telles que les baptêmes ou de mariages par la classe moyenne. C'est ainsi que des femmes apprêtent de grands récipients pour contenir la quantité de « *tukudi* » à préparer, la quantité de lait caillé ou « *solani* » ou « *madara* » en rajoutant le sucre nécessaire et en remuant le tout avec une quantité d'eau et de la glace pour rafraîchir la préparation. Elle est servie après le déjeuner attachée dans des sachets blancs ou partagés dans des bols en plastiques ou verres jetables ; elle peut être servie en tant que dessert ou servie avant le déjeuner en guise de rafraîchissement. Cette eau est communément appelée « *ruwan zumunci* » qui veut dire littéralement « l'eau de la fraternité » chez les Hausa et s'offre à l'étranger en guise d'accueil. A défaut, c'est de la boule « *fura* » ou « *hura* » qui est présentée par les moins nantis et pour ceux qui sont pauvres, c'est de l'eau est servie. Ailleurs, au cours de cérémonies, c'est de la bouillie de mil est servie le matin en guise de petit-déjeuner ou quelques fois de la pâte de mil accompagnée de la sauce de gombo « *kubewa* » avec des grains de niébé tel que le « *tabaneyze* » décrit plus haut. Autour de ce partage de repas ce créent des relations entre serveurs et mangeurs autour des aliments qui sont au cœur des interactions.

Tous ces plats sont traditionnels parce qu'ils sont préparés localement avec les produits locaux et constituent la présentation culinaire de la ville de Maradi et constituent de ce fait leurs habitudes alimentaires.

3.3 Approches sociales de la prise des repas à Maradi

La population de la ville de Maradi est très hiérarchisée. Les groupes sociaux se côtoient et montrent des attitudes dans les prises de repas. Il existe une variété de préparations culinaires à base de céréales et de feuilles vertes selon les cultures d'appartenance à Maradi tels que décrit précédemment. Ces préparations sont consommées par les hommes, les femmes, les enfants de tous âges. À Maradi, il est à remarquer que le repas familial est pris selon deux approches soit individuelle, soit collective. Individuellement, ce sont les parents hommes et femmes qui sont concernés et se servent dans les assiettes. Collectivement, les plats

réunissent les enfants et quelques fois, les mères et les enfants autour d'une cuvette, d'un plateau ou communément appelé « *tré* » ainsi que lors des cérémonies où les repas sont également servi dans les « *tré* ». Cependant, il y a une différenciation selon le genre dans la prise des repas. En effet, les filles et garçons mangent séparément selon la culture d'appartenance. Par exemple à Maradi, le poids de la religion Islamique influence les pratiques et les normes sociales (E. GRÉGOIRE, 1990, p. 208). C'est ainsi que les filles peuvent manger séparément et vice-versa. Les plats préparés se conservent dans des tasses en thermos pour conserver la chaleur ou dans des tasses simples où les repas peuvent refroidir vite. Elles sont fermées pour que le repas soit protégé des insectes et même de la poussière. Si le repas servi n'est pas consommé, il est donné aux mendiants. Le restant de la nourriture non servi est conservé au réfrigérateur. Et pourtant « [...] la préparation du repas est l'apanage des femmes » (G. DUMESTRE, 1996, p. 690) mais elles se font assisté par les aide-ménagères ou les enfants du ménage.

Conclusion

Au vu de ce qui précède, les céréales restent les plus consommées en subissant plusieurs formes de transformation. Les préparations varient selon les groupes culturels et ce sont les céréales qui jouent le rôle central dans l'alimentation. Les ménages moyens consomment beaucoup plus les céréales à midi et le soir en accompagnant les sauces de feuilles vertes ; d'autres plus aisés ajoutent quelques salades aux repas du soir pour varier leur alimentation. Les hommes, les femmes et les enfants mangent et doivent se nourrir pour se maintenir en bonne santé. Les aliments constituent des symboles qui représentent la vie, la santé pour la population de la ville de Maradi, et au-delà pour toute l'humanité. Aucune société ou groupe culturel ne pourrait subsister, se reproduire, se maintenir sans manger. Et le fait de manger permet des interactions entre une pluralité d'acteurs.

Pour conclure, les céréales et les feuilles vertes garantissent une sécurité alimentaire pour la population de Maradi en général et chez les femmes transformatrices en particulier parce que ces produits sont disponibles et accessibles. Ils constituent donc les habitudes alimentaires choisies. L'on remarque chez ces consommateurs que le mil occupe la première place en ce sens qu'il est plus facile à être préparée contrairement au maïs qui a une texture plus dure, occupant la deuxième place chez les consommateurs ; après le sorgho occupe la troisième place et le riz qui est largement consommé mais n'occupe pas la première place. Mais il se présente également des préparations où les feuilles vertes sont introduites directement dans le repas à base de céréales telles que le « *dambu* ».

Références bibliographiques

1. Association Nigérienne pour la Défense des Droits de l'Homme et Fonds des Nations Unies pour la Population, 2010, *La constitution dans toutes les poches, Constitution de la 7^{ème} République promulguée*, Imprimerie de l'Union, Niamey
2. BICHARD Anne, 2018, « Le marché des produits transformés au Niger : Perceptions et pratiques des consommateurs » https://reca-niger.org/IMG/pdf/fopat_-_rapport_phase_2_-_0604vf2.pdf consulté le 10 octobre 2022
3. BLOCKMANS Paul et DEWAELE François, 2006, *Dossier de synthèse sur les différents types de moulins dans les pays en développement*, Ingénieurs Assistance Internationale.

- Ingénieurs sans frontières. Tiré de <http://www.isf-iai.be/wp-content/uploads/2015/07/manuel-moulins-20061.pdf> consulté le 18 janvier 2023
4. BRUNETON-GVERNATORI Ariane, (1980), « Le changement des habitudes alimentaires depuis le début du siècle Perception et enseignement », *Ethnologie Française*, 10(4), 367–378. <http://www.jstor.org/stable/40988626> consulté le 5 avril 2023
 5. Comité de la sécurité alimentaire mondiale, 2012, 39^{ème} session, Rome, <https://pnin-niger.org/pnin-doc/web/uploads/documents/48/Doc-20191009-110509.p> consulté le 29 juin 2022
 6. Commission économique pour l'Afrique, Union africaine, Banque africaine de développement et Programme des Nations Unies pour le développement [CEA, UA, BAD, PNUD], 2018, *Rapport sur le développement durable en Afrique. Vers un continent transformé et résilient*, Addis-Abeba, 136 p
 7. CRUZ Jean-François, HOUNHOUGAN Joseph D., HAVARD Michel et FERRÉ Thierry, 2019, *La transformation des grains*, Collection Agricultures tropicales en Poche, Quae, Presses agronomiques de Gembloux, CTA, Versailles, Gembloux, Wageningen, 182 p. + cahier quadri 16 p. tiré de <https://agritrop.cirad.fr/594973/1/ID594973.pdf> consulté le 03 février 2022
 8. DIARRA-DOKA Marie et LUXEREAU Anne, 2004, « Déboisement-Reboisement en pays Hausa : Evolution des paysages et du rapport à l'arbre », *Annales de l'Université Abdou Moumouni*, N° spécial, pp. 139-153 https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/2022-07/010039704 consulté le 03 Mai 2023
 9. Dictionnaire en ligne : définitions de Céréales <https://www.aquaportail.com/definition-5348-cereale.html> 15 février 2023
 10. DOMINIQUE Juhé-Beaulaton, 2007, « Évolution des pratiques alimentaires en Afrique subsaharienne : de l'introduction des plantes américaines aux cubes Maggi », Une histoire de goûts, Nourriture, culture et littérature, In CABARELLO Oscar (sous la dir.), CHEVRIER Jacques, COURADE Georges, DOZON Jean-Pierre, ÉKOUÉ Sophie, 2007, *Politique Africaine n°67 : la France et les migrants africains*, Notre librairie : revue des littératures d'Afrique, des Caraïbes et de l'Océan Indien, Karthala, 172 p
 11. DUMESTRE Gérard, 1996, « De l'alimentation au Mali (Food in Mali) », *Cahiers d'Études Africaines*, 36(144), 689–702, <http://www.jstor.org/stable/4392733> consulté le 21 septembre 2022
 12. DUPIN Henri, 1975, « Évolution de l'alimentation dans les pays en développement: Éléments favorables et défavorables », *Revue Tiers Monde*, 16(63), 461–487, <http://www.jstor.org/stable/23589175> consulté le 27 septembre 2022
 13. DURKHEIM Émile, 1937, *Les règles de la méthode sociologique*, Presses Universitaires de France, 1^{ère} édition, Paris,
 14. GARNOTEL Joseph, 2014, « Mémoires d'avenir » in, *Au banquet de la nature. Alimentation, agriculture, agriculture et politiques*, Versailles, Editions QUÆ, PP 7-8, URL : <https://www.cairn.info/--9782759221509-page-7.htm> consulté le 19 septembre 2022
 15. GRÉGOIRE Emmanuel, 1990, *Les Alhazai de Maradi (Niger), Histoire d'un groupe de riches marchands sahéliens*, ORSTOM, Collection TRAVAUX et DOCUMENTS n°187, Paris <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://horizon.documentation.ird.fr/exl->

- [doc/pleins_textes/pleins_textes_5/pt5/travaux_d/23390.pdf&ved=2ahUKEwieu9GdhMb_AhUiolwKHeyZAEsQFnoECBYQAQ&usq=AOvVawOPw5rJGu8jofyEYEUBT5E](#)
H consulté le 15 juin 2023
16. ISSA Younoussi et OUMAROU Issaka, 2006, *La crise alimentaire à Guidan Roundji 2004-2005*, Etudes et Travaux N°65, LASDEL
 17. KILANI Mondher et WAZIRI MATO Maman, 2000, *Gomba Hausa : Dynamique du changement dans un village sahélien du Niger*, Payot Lausanne. Dijon-Quetigny
 18. LONGET René, 2000, « L'alimentation entre nature et culture, In Nicole S.T. et Beat S. (sous la dir), 2000, La sécurité alimentaire en questions : dilemmes, constats et controverses, Karthala, Paris
 19. MENDRAS Henri, 1975, *Eléments de sociologie*, Armand-Colin, Paris, 262 p
 20. MOUGEOT Luc J.A., 2006, *Cultiver de meilleures villes : Agriculture urbaine et développement durable*, CRDI (centre de recherches pour le développement international), Ottawa
 21. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2016, *Légumineuses : Des graines nutritives pour un avenir durable*, <https://www.fao.org/3/i5528f/i5528f.pdf> consulté le 10 février 2023
 22. RAY Marie-Céline, 2017, Céréale : qu'est-ce que c'est ? <https://www.futura-sciences.com/planete/definitions/botanique-cereale-16261/> consulté le 15 février 2023
 23. RÉPUBLIQUE DU NIGER, RÉGION DE MARADI, VILLE DE MARADI, CABINET DU PRÉSIDENT, 2016, Document cadre de la vision Maradi à l'horizon 2041 (Vision, Problématique, Défis, et Enjeux, Axes de développement et Programmes majeurs), Maradi.
 24. ROY CLIVE Abraham, 1962, *Dictionary of the Hausa Language*, 2nd edition, Lowe and Brydone, London
 25. SAUVY Alfred, 1956, *Théorie générale de la population. Volume 1 : Economie et Population*. Presses Universitaires de France. 2^{ème} édition. Paris
 26. TALATA Ozairou, ZAKOU MOUSSA Farida, 2021, « Premier essai de présentation des différents produits locaux transformés à base de céréales », Réseau National des Chambres d'Agriculture du Niger (RECA)