



## Abdou Ka

est anthropologue à l'UMI 3189 « Environnement, santé, sociétés » (CNRS/ Université Cheikh Anta Diop/Université Gaston Berger/Université de Bamako/ CNRST).

Il s'intéresse à des questions liées aux changements des pratiques alimentaires dans le Sahel, aux politiques de santé et vieillissement dans les pays du Sud. Chercheur associé au Groupe de recherche international (GRI) sur le « Vieillissement en Afrique ».

*Ka A., Ndiaye L., Crenn C., 2016, « Circulation, dénigrement des savoir-faire autour des plantes médicinales dans le Ferlo », Ethnopharmacologia, n° 56, pp.53-57.*

*Crenn C., Ka A., Leport J., 2015, « Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal », in G Boetsch., L Gueye., E Macia., Y Jaffré., Santé et Société en Afrique de l'Ouest, CNRS Éditions, pp.171-202.*

*Ka A., 2013, « Le jardin polyvalent de Widou Thiengoly : une organisation de femmes connectée à un réseau globalisé », Les Cahiers de l'Observateur International Homme-Milieus Tésékéré, n° 3, p.57-63.*

## Julie Leport

est docteure en sociologie à l'UMR CNRS 5044, CERTOP-TAS, Université de Toulouse II Jean Jaurès.

Ses recherches portent sur les dynamiques de changement des modèles alimentaires et le rôle du modèle alimentaire dans ces changements. La ville de Dakar constitue son terrain d'étude privilégié.

*Leport Julie, 2017, Dynamiques de changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar, Thèse de doctorat, Université de Toulouse 2 Jean Jaurès, Toulouse.*

*Leport Julie, 2015, « Cadres social, linguistique et climatique d'une enquête alimentaire à Dakar- Adaptation d'une chercheuse à son terrain », Bulletin de méthodologie sociologique, n°127.*

*Crenn Chantal, Ka Abdou et Leport Julie, 2015, « Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal » In Boetsch Gilles et al. Santé et sociétés en Afrique de l'Ouest, CNRS éditions.*

## De Dakar au Ferlo : le ceebujën, révélateur de la dualité de l'alimentation sénégalaise prise entre le local et le global

Dakar est une ville ouverte sur le monde et inscrite dans un processus de mondialisation qui conserve toutefois des habitudes et des particularités alimentaires locales. Le Ferlo, zone rurale du Sénégal, est le siège de

changements depuis quelques décennies. Les valeurs, les représentations et les symboles alimentaires circulent entre les villes et le Ferlo depuis la grande sécheresse des années 1970 qui a accéléré le processus de migration

### Mots-clefs

Ceebujën, Dakar, Ferlo, alimentation, local/global.

des populations rurales vers les centres urbains. Les dynamiques de l'alimentation sénégalaise s'expriment alors dans les allées et venues entre ces deux espaces marqués par la mondialisation.

La présence d'un plat partagé par la quasi-totalité de la population sénégalaise et consommé quotidiennement par une partie de cette population constitue une occasion de comprendre la tension entre local et global dans l'alimentation des villes africaines connectées à un milieu rural où les frontières sont difficiles à délimiter. Ce plat s'appelle le ceebujën – riz au poisson en langue wolof – et est constitué de riz, de poisson, d'huile, de légumes et de condiments.

L'accès à l'information sanitaire à travers les médias et les structures sanitaires font du ceebujën un plat à controverses. Socialement, il est le plat servi lorsque l'on reçoit des invités, le plat autour duquel se crée et s'entretient le lien social. Nutritionnellement, la grande quantité d'huile et de bouillons en cube en font un responsable désigné de l'augmentation de la prévalence des maladies cardiovasculaires, de l'obésité, etc. Économiquement, au Ferlo, l'ouverture des marchés hebdomadaires et le développement du transport font du ceebujën un plat de plus en plus consommé alors qu'il était autrefois un plat précieux et rare. À Dakar, la raréfaction du poisson entraîne une augmentation des prix de ce produit, ce qui compromet sa préparation dans certaines familles.

Comment les mangeurs de Dakar et du Ferlo réagissent-ils ou s'adaptent-ils face aux

injonctions, parfois contradictoires, concernant leur alimentation et plus particulièrement le ceebujën ?

Les résultats de cette étude s'appuient à la fois sur une enquête qualitative (entretiens approfondis et répétés complétés par des observations dans le Ferlo, entretiens semi-directifs et observations directes à Dakar) et sur une enquête quantitative (questionnaire à Dakar), toutes deux concernant l'alimentation domestique.

Ces résultats montrent que, face aux injonctions contradictoires, les dakarois tendent : pour les plus aisés, à diminuer la fréquence de consommation du ceebujën tout en maintenant la qualité et la quantité de poisson et parfois en diminuant la quantité d'huile et de bouillon ; pour les personnes de niveau de vie intermédiaire, à augmenter le budget afin de maintenir la fréquence et la qualité du plat ; et pour les personnes les plus pauvres, à maintenir la fréquence de consommation, mais à diminuer la qualité et la quantité de poisson et de légumes. Au Ferlo, le ceebujën est perçu comme le plat des gens de la ville (fonctionnaires de l'administration, agents des projets de développement, etc.) et des patrons, comme un moyen de distinction sociale. Mais il est, par ailleurs, accusé par la plupart de nos interviewés d'être responsable de nombreux maux.

Finalement, au Ferlo comme à Dakar, le ceebujën est aujourd'hui un plat à controverses : déprécié par tous du point de vue de la santé mais consommé par chacun.