

Dynamique des comportements alimentaires : désacralisation et uniformisation des proscriptions alimentaires ?

Par : EWOLO NGAH Antoinette Marcelle
Université de Yaoundé I

Cas des Ressources Alimentaires Non Conventionnelles (RANC) en contexte urbain camerounais.

Introduction

L'urbanité camerounaise actuelle connaît plusieurs dynamiques, influencées et concurrencées par un ensemble de comportements, de pratiques, de messages (codes) et de symboles tous azimuts, endogènes (avec l'action de forces internes liées à certains paramètres socioculturels) et exogènes (sous l'impulsion des mécanismes d'acculturation et des contacts entre les cultures). Les proscriptions alimentaires originellement et originairement mono-ethnique prendraient une coloration pluri voire multi ethnique en contexte urbain. C'est dans cette dynamique que l'on retrouve les ressources alimentaires non conventionnelles (RANC) : de nature carnée et traditionnellement prosrites pour certaines catégories sociobiologiques, elles connaissent une démocratisation de leur consommation en contexte urbain.

Objectif : Interroger la place, la conception et les représentations des interdits, prohibitions alimentaires en milieu socioculturel urbain et cosmopolite au Cameroun. Comment la pensée culturelle urbaine, lue au travers de l'application ou de la non observance, le travestissement des tabous/interdits/proscriptions alimentaires, explique-t-elle cet ordre de faits ?

Méthodologie : observation directe, récits de vie

I. Contexte spatio-temporel et humain des proscriptions alimentaires

1. Définitions de la proscription alimentaire

- Du latin prohibere, étymologie latine de proscription (Proscriptio-onis)
- Interdire, exclure, bannir, condamner, écarter
- Interdire légalement par voie d'autorité

2. « Filière du manger » : traçabilité du manger et Ressources Alimentaires Non Conventionnelles en contexte urbain Camerounais.

Urbanisation : Douala et Yaoundé comptaient en 2010 respectivement 1.9 et 1.6 millions d'habitants (d'après Africapolis, repris par Dury et Essomba)

Le regard porté sur les pratiques alimentaires urbaines renvoie des images du quotidien de populations qui cultivent, chassent, pêchent, collectent, commercent ou vendent, achètent, cuisinent, mangent, faisant de toutes ces activités des accomplissements qui échouent dans l'assiette et au delà, parce qu'également bons à penser. Dans ce milieu urbain, « on découvre des gens « ordinaires » qui vivent et inventent une culture alimentaire dynamique à partir d'une nature riche et d'histoires multiples et singulières » (Dury et Essomba : 2012 : 21)



Jeune chasseur sortant de brousse, en route vers Yaoundé tenant entre ses mains une vipère fraîchement tuée. Cliché EWOLO NGAH du 4 / 10/17

II - Phénoménologie de la dynamique des comportements alimentaires

Deux tendances se dégagent ou s'observent dans la synergie entre les consommateurs urbains et les proscriptions alimentaires dont sont frappées certaines RANC.

1. Scénarii de désacralisation des proscriptions alimentaires

On observe un rapport relâché, distendu, flottant aux procédures et règles traditionnelles qui organisent l'univers des proscriptions alimentaires, une dilution du cadre normatif.

La consommation de chair de grands singes anthropoïdes, de certains reptiles, de certains oiseaux, etc, (qui constituent le 'tsit menduga' pour le groupe des beti-bulu-fang, littéralement 'viande taboue') est réservée à des « privilégiés » sur la base du statut sociobiologique (âge, sexe et position sociale). Mais on observe un effritement des valeurs liées au respect religieux des codes et conventionnels alimentaires.

« ...les enfants d'aujourd'hui n'ont même plus peur des ancêtres. Je vais donc vous dire : la vipère est en plus très succulente. Tellement succulent comme le fruit interdit...on sait comment ça s'est terminé. Mais pas de panique, les anciens étaient tellement malins qu'ils savaient que s'ils interdissaient de manger la vipère, ils savaient que les jeunes ne la tueraient pas pour la ramener au village et la leur remettre, ils ont donc conçu un petit rituel indispensable pour être autorisé à manger ce plat. Notez Bien : vous êtes chanceux, j'organise ce rituel demain pour un de mes fils en tant que patriarche honoraire » (Propos recueillis sur les réseaux sociaux, Lionel Fomekong, urbain camerounais 05/02/16).

Les espaces de consommation sont aussi bien publics que privés : présence devant des restaurants plus ou moins spécialisés, de certains bars, de plaques ou panneaux comportant des inscriptions qui signalent la manucation des ressources alimentaires non conventionnelles, pourtant interdites dans des communautés villageoises mono ethniques.

Certains espaces requièrent l'anonymat, pour éviter certaines sanctions prévues et applicables par la réglementation en vigueur, certaines RANC étant des espèces protégées. Ainsi ce type de consommation a lieu dans les « tournes-dos », gargotes, chantiers de construction, places de marché, gares routières, ou encore sur les lieux de transit (péages routiers en zone périurbaine).

Les circonstances de consommation appellent généralement des cérémonies profanes organisées par des urbains, ou bien des moments quotidiens de récréation (pauses déjeuners...), ou pendant les week-ends.

Les RANC une fois accommodées ou cuisinées se mangent sous diverses modalités : pepe soup ou bouillons ; ndomba ou mets cuits à l'étouffée ou à l'étouffée ; ovianga, ou pots-pourris qui rappellent des ragouts composés de viandes de natures diverses ; soya ou rôtis (pièces) de viande cuits à la broche, sur un gril ou au four ; braisés ou morceaux de viande, de poisson ou de volaille cuits en l'état ou encore en brochettes sur les résidus ardents de la combustion du bois ; ragouts, noyaux ou hachis de viande sous forme de boulettes ; brochettes de gésiers ; pains chargés ou sandwiches à la McDonald avec pour garniture des morceaux de vipère, de chien, de chat, de tortue...

2. L'uniformisation des proscriptions alimentaires comme évidence et exigence pour mangeur urbain ?

L'urbanisation conduit à une certaine dilution voire à une disparition de la diversité des comportements alimentaires. L'uniformisation est l'aboutissement des mouvements de mixité, de brassage observés dans la dynamique des comportements alimentaires lus sous le prisme de la banalisation des tabous alimentaires. De ce point de vue, la désacralisation légitime l'uniformisation des pratiques alimentaires. De ces mutations des us et usages émergent des « peurs alimentaires » en milieu urbain : « les peurs alimentaires ... apparaissent avec la disparition de la peur de ne pas manger qui fut longtemps et qui reste ... la grande peur alimentaire d'une humanité perçue dans sa globalité » (Corbeau, 2012 :841-842) ; Le choix du consommateur urbain de respecter ou d'enfreindre la proscription alimentaire suscite un mimétisme alimenté par l'absence de sanctions ou de pressions sociale.



Restaurant urbain avec banderole publicitaire présentant le menu du jour sur une plaque amovible. Cliché EWOLO NGAH du 07/11/17



Ndomba Mvieve ou Ndomba, marmite de vipère en court bouillon assaisonné aux épices et aromes du pays tels que les Messép, l'ossim-beti, l'odjom, du piment, des oignons, de la ciboulette en pleine ébullition. Cliche EWOLO NGAH 7/11/2017



Menu morceau et œufs de vipère, accompagnés de plantain pilé, servis à table et prêts pour la manucation. Cliché EWOLO NGAH 07/11/2017

III. Esquisse d'analyse ethnologique des dynamiques des proscriptions alimentaire en référentiel socioculturel urbain camerounais

Selon l'anthropologie classique, le contexte de la communauté villageoise est réfractaire au changement, lequel est différent du contexte urbain où il est inutile de convoquer le tabou, le proscrire, l'espace-temps étant favorable. En ville, l'ouverture au changement est un truisme ; la provenance des urbains d'horizons divers en étant l'une des causes. Des mets prosrits à certaines catégories sociobiologiques, à base de tortue, de vipère, de boa, de python... gardent leur caractère sacré dans le contexte du groupe mono ethnique. De fait, le sacré participe de la régulation sociale. Par contre, lorsqu'on se retrouve en milieu urbain, le « sacro-saint » cède la place au banal. Les détenteurs de la tradition évoluent dans un contexte de privation des libertés et des contraintes, tandis que l'environnement urbain est culture des libertés, des plaisirs, de l'absence de censures. C'est une sorte de déculturation, résultat de la diminution de la pression de la tradition.

Conclusion

Chaque communauté, dans ses missions ou son entreprise de socialisation, d'enculturation devrait préserver, sauvegarder ce qu'elle considère comme code et valeur communautaire, à pérenniser et à transmettre de génération en génération. Culturocide cependant en contexte pluri ethnique, urbain ou cosmopolite, la dynamique alimentaire, tributaire de métissage, d'hybridités désacralisées, standardise. Elle est à l'origine d'une néo culture alimentaire reflétant un certain humanisme. La réalité contemporaine du fait alimentaire qui influence ou déteint sur les autres faits sociaux subsume une culture de la distraction, une « gamification » culturelle avec ses échelles d'appréciation.

Références bibliographiques :

Corbeau, Jean Pierre, 2012 « Méissage ». In Poulain Jean-Pierre, Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris, PUF, pp. 840-848
Dury, Sandrine, et Essomba, Jean Marie, 2012, « Afrique centrale ». In Poulain Jean-Pierre, Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris, PUF, pp. 15-21
Noah, Joudain Innocent, 1981, Les Contes beti du Sud-Cameroun. Le cycle de Kulu-la-Tortue et de Beme-le-Phosphère, Yaoundé, collection Africana. - Roumgere-Eberhardt, Jacqueline, 1988, Quand le python se déroule, Paris, Ed. Robert Laffont