

# La pluralité des références identitaires des styles alimentaires urbains en Afrique<sup>1</sup>

*The plurality of cultural references of food styles in African cities*

*Bricas, Nicolas (1)*

*(1) CIRAD / UMR Moisa (Marchés, Organisations et Stratégies d'Acteurs), TA C-99/15, Montpellier, F-34398, [nicolas.bricas@cirad.fr](mailto:nicolas.bricas@cirad.fr)*

## Résumé

Alors que les débats sur les effets de la mondialisation et la libéralisation tendent à opposer global et local, cet article montre comment l'analyse des comportements alimentaires dans les villes africaines a d'abord conduit à dépasser cette vision duale opposant tradition et modernité, pour aboutir à une vision d'une pluralité de références identitaires. L'article resitue d'abord l'évolution des approches et méthodes de caractérisation de l'alimentation, ainsi que l'attention croissante portée aux pratiques et représentations plutôt qu'aux seuls aliments consommés. Au travers des exemples du riz au poisson sénégalais, de la diffusion et délocalisation de produits de terroir et de la pluralité des références des mangeurs lors de la journée alimentaire, l'article montre que cette pluralité des emprunts renvoie à la fois à la multi-appartenance des mangeurs et à des phénomènes de métissage.

Mots clefs : comportement alimentaire, urbanisation, Afrique, métissage, identité

## Abstract

*The current debate about the effects of globalisation and market liberalisation frequently opposes global food to local food. This paper analyses food styles in urban Africa and shows that this dual approach must be replaced by a more complex vision, based on the plurality of cultural references in actors'*

---

<sup>1</sup> Cet article reprend la première partie de la communication présentée conjointement avec Emmanuelle Cheyns et qui montrait, dans le cas des styles alimentaires présenté ici et dans le cas de la qualification des aliments présenté par cet auteur, la pluralité des références mobilisées par les acteurs. Je remercie donc E. Cheyns qui a contribué à cette conclusion convergente ainsi que Philippe Corcuff, discutant de la communication pour ses questions stimulantes.

*behaviours. A first section presents the evolution of the approaches and methodologies used to characterise food styles. Namely, the type of food consumed is increasingly supplemented by the actors' practices and representations to explain food patterns. In our view, the plurality of references used by consumers can be explained by the fact that eaters belong to several communities at the same time and by cultural interbreeding.*

*Keywords : food consumption, urbanisation, Africa, identity, interbreeding*

## **Introduction**

Depuis quelques années, plusieurs phénomènes sont venus remettre en débat les risques d'une libéralisation des marchés et d'une industrialisation agro-alimentaire sur les identités et cultures alimentaires (Boudan, 2004). La contestation de cette libéralisation et les revendications d'ONGs pour une souveraineté alimentaire, bien que d'abord légitimées par une défense de la paysannerie, mettent en avant la nécessité de sauvegarder la diversité des cultures alimentaires menacée par la « malbouffe » (Bové & Dufour, 2001). Dans un autre registre d'argumentation, la transition nutritionnelle et l'épidémie d'obésité, en particulier dans les pays nouvellement industrialisés, sont associées à l'urbanisation, la globalisation et « l'occidentalisation » des modes de vie et de consommation (Popkin, 1999 ; Hawkes, 2002 ; Maire & Delpeuch, 2004). Le développement rapide des supermarchés est également suspecté d'accroître la consommation de produits alimentaires industriels (Reardon & al., 2003). Ils consacraient l'avènement d'une rationalisation (efficacité, calculabilité, prédictibilité et contrôle) des sociétés et des cultures telle que l'a théorisée Ritzer (2000 et 2003).

Contre ces risques de la globalisation, les produits de terroir (Dutoit, 2003) sont souvent présentés comme porteurs d'alternatives. Issus d'une production agricole et d'une transformation agro-alimentaire moins « intensives », ils valorisent la diversité et sont souvent associés aux circuits de commercialisation directe entre producteurs et consommateurs. C'est en particulier ce que défendent des mouvements comme Slow Food ou l'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (Amap). La tradition, le local, le naturel, l'artisanal, la spécificité, la proximité, sont ainsi opposés à la « modernité », au global, à l'artificiel, à l'industriel, au standardisé, à la distance. Cette opposition n'est pas nouvelle, comme l'ont montré les travaux d'historiens de l'alimentation (Csergo, 1995 ; Flandrin & Montanari, 1996 ; Ferrière, 2002). Elle semble même inhérente à la modernité alimentaire et au statut même de l'alimentation, objet de consommation « incorporé » dans le corps (Fischler, 1990), lui donnant ainsi à la fois un rôle identitaire particulièrement fort et un caractère anxiogène.

L'Afrique sub-saharienne n'échappe pas à cette vision dualiste, partagée entre deux positions contradictoires que Balandier (1971) a résumées en distinguant les « réponses du dehors » et celles « du dedans ». Elle a d'abord été soumise à un projet moderniste de développement qui

devait permettre à ses sociétés de rattraper le modèle des pays industrialisés et qui devait prendre la forme de diverses tentatives de « greffes agro-industrielles ». Ce projet a été, dès son origine, critiqué par certains observateurs qui craignaient les « catastrophes » et les « dégâts » de l'industrialisation agro-alimentaire exogène (Touré, 1981 ; Scardigli, 1983). Cette perception est résumée dans les conclusions d'un colloque africaniste consacré à la question : « *l'artificialisation croissante de la chaîne alimentaire a pour corollaire d'un côté la destruction progressive du tissu humain rural et de l'équilibre biologique et, d'un autre côté, la normalisation et l'homogénéisation des modes alimentaires* » (Mevellec, 1979).

Ces projets d'industrialisation ont cependant connu de nombreux échecs. La plupart des industries agro-alimentaires de transformation de produits agricoles africains qui visaient les marchés intérieurs ont fermé<sup>2</sup>. C'est notamment ce qui a conduit à légitimer, dans le champ du développement, les ressources locales, les savoir-faire et technologies autochtones, traditionnels et endogènes (Muchnik, 1993) et à tenter de les valoriser. Se sont ainsi multipliées les recherches caractérisant les techniques de transformation des aliments « locaux », les filières « courtes » de commercialisation et en particulier d'approvisionnement des villes, qui ont pris de l'ampleur en dehors des interventions de l'Etat et des projets. Ces travaux mettent l'accent sur la richesse, la diversité, la vivacité des ressources, non seulement techniques mais aussi sociales, qui caractérisent ces systèmes alimentaires. Ils montrent que les techniques utilisées sont ancrées dans des traditions et des savoirs locaux et sont partagées par des communautés rurales. Loin d'être immobiles, celles-ci innovent pour faire face aux nouvelles attentes des marchés urbains<sup>3</sup>. Ils révèlent que la confiance nécessaire aux transactions commerciales s'appuie sur des relations de proximité interpersonnelle mais surtout sociale : relations lignagères voire « ethniques ».

Si de nombreux travaux montrent donc que ces « réponses du dedans » constituent des ressources techniques, économiques, sociales et culturelles, c'est généralement avec le projet de mieux les valoriser, de les améliorer. Divers projets de développement ont entrepris de promouvoir les aliments traditionnels, mais après leur avoir fait subir un processus de « modernisation ». Les techniques de transformation des produits sont donc mécanisées et optimisées, la qualité sanitaire est contrôlée et régularisée, les produits sont conditionnés et présentés comme leurs concurrents industriels. L'objectif visé est « d'améliorer la compétitivité » des produits locaux par rapport aux produits importés et industriels. Nombre de ces nouvelles tentatives de développement s'avèrent décevantes, bien que s'étant cette fois

---

<sup>2</sup> Voir notamment les études menées par le groupe Altersial dans les années 80 qui montrent les grandes difficultés de connexion en amont (approvisionnement en matière première) et en aval (débouchés) de ces tentatives d'industrialisation agro-alimentaire en Afrique sub-saharienne. Ces études ont été menées sur les grandes minoteries et maïzeries et les usines de transformation des racines et tubercules, les conserveries de poisson, de tomate, les huileries de palme et les sucreries industrielles et sont notamment résumées dans Bricas & Muchnik, 1985.

<sup>3</sup> Voir en particulier les travaux menés dans le cadre du GIS Syal (Systèmes Agroalimentaires Localisés), notamment les actes du colloque Syal 2002 à Montpellier et Maïzi & al. (Eds) (2002), ainsi que les recherches menées dans les années 90 par le Laboratoire d'Economie des filières du Cirad avec les travaux de Leplaideur et Moustier.

appuyées sur des ressources internes supposées plus mobilisatrices. Certes, elles n'échouent pas aussi manifestement que les grands projets agro-industriels, ces « éléphants blancs » qui ont caractérisé la période de développement précédente. Mais les consommateurs ne se ruent pas sur les sachets de *gari* (semoule grillée), *d'attiéké* (couscous) ou de *foufou* (farine) de manioc, de flocons instantanés d'igname, de fonio précuit, de couscous de mil, sur les bouteilles d'huile de palme rouge industrielle, sur les cubes aromatiques à base de *soumbala* (condiment préparé à partir de graines de néré fermentées). Pourtant, on assistait à une tentative de construire une modernité alimentaire sur la base des traditions et non plus de modèles exogènes.

L'objet de cette contribution est de montrer que les comportements alimentaires urbains, comme les modes de qualification et de production des aliments (Cf. article suivant de E. Cheyns), ne peuvent se réduire à une opposition entre ces deux pôles du local et du global. Ils manifestent l'émergence de formes non seulement hybrides mais originales. Certaines d'entre elles renvoient à des références plus civiques que communautaires, traditionnelles ou exogènes. L'attention qui peut leur être portée représente un enjeu politique important dans des pays où l'identité nationale est encore une construction instable.

Cette contribution s'appuie sur des résultats d'une série d'enquêtes menées dans les années 80 et 90. Dans un premier temps, elle resitue l'évolution des approches et méthodes de caractérisation de l'alimentation. Dans un second temps et s'appuyant sur des exemples, elle montre comment, au travers d'une attention portée aux pratiques et représentations, l'analyse des comportements alimentaires a d'abord conduit à dépasser une vision duale opposant tradition et modernité pour aboutir à une vision d'une pluralité de références identitaires.

## 1. L'évolution des approches du fait alimentaire : des produits aux pratiques et représentations

Dans les années 70, la sécurité alimentaire était initialement perçue comme un problème d'adéquation globale entre offre et demande<sup>4</sup>. Les apports de Sen et la place centrale qu'a prise ensuite la notion d'accès dans cette définition<sup>5</sup>, n'ont pas modifié cette vision d'une alimentation réduite à sa fonction biologique. Dominent alors des visions normatives, tant au plan économique que nutritionnel, qui réduisent l'alimentation à une acquisition (pour l'économiste) et une ingestion (pour le nutritionniste) d'aliments caractérisés essentiellement par leur valeur nutritionnelle. En terme de méthode, on calcule alors des quantités disponibles (Bilans de

---

<sup>4</sup> La définition consensuelle de la Conférence Mondiale de l'Alimentation sous l'égide de la FAO était en 1974 « *Disposer à chaque instant, d'un niveau adéquat de produits de base pour satisfaire la progression de la consommation et atténuer les fluctuations de la production et des prix* ».

<sup>5</sup> En 1986, la définition de la Banque Mondiale devient « *Accès par chaque individu, à tout instant, à des ressources alimentaires permettant de mener une vie saine et active* ». Ce n'est finalement qu'avec l'introduction de la référence aux préférences alimentaires dans la définition de la Conférence Mondiale de l'Alimentation dix ans plus tard, que sont reconnues les dimensions hédoniques, sociales et identitaires de l'alimentation, et du coup son caractère multifonctionnel (Raoult-Wack & Bricas, 2001).

Disponibilités Alimentaires) ou consommées (enquêtes Budget Consommation). Les facteurs de changement sont surtout analysés au travers des variables économiques prix et revenu, les préférences étant considérées comme stables et données (Combris, 1996). Au mieux, ceux qui s'intéressent aux changements de ces préférences, en particulier entre villes et campagnes, supposent un mimétisme des citadins avec les modèles de consommation occidentaux auxquels ils sont particulièrement exposés. Les analyses s'appuient rarement sur des enquêtes où peuvent s'exprimer les consommateurs. L'objet d'observation est leur panier de produits alimentaires. Et le fait que celui-ci comporte du riz importé, du pain ou des sodas, suffit à conclure à l'extraversion de leur consommation ou à la contredire lorsque ce panier s'avère finalement plus riche qu'on ne le pensait en plantain, manioc ou igname (Requier-Desjardins, 1989).

C'est à partir des années 80 que plusieurs enquêtes vont dépasser ces conclusions et montrer que l'activation des références identitaires ne se manifeste pas seulement par le choix des aliments. Elle se manifeste aussi et surtout dans les pratiques mêmes de l'acquisition de ces aliments, dans leur transformation et leur combinaison dans la cuisine et enfin, dans l'organisation et les façons de prendre les repas.

L'objet d'étude se déplace ainsi de la consommation vers les styles alimentaires (Calvo, 1983, 1992 ; Odéyé & Bricas, 1985). Cette notion se dégage d'une approche culturaliste pour s'orienter vers l'évolution conjointe des gestes, des outils et de l'environnement, prenant appui sur les travaux de Leroi-Gourhan (1973), Haudricourt (1987) et de Certeau & Giard (1994). L'alimentation n'est plus caractérisée seulement par la ration (les aliments utilisés), mais aussi par les pratiques d'approvisionnement, de transformation, de préparation et de prise de repas, ainsi que par les représentations autour des aliments et des pratiques. En parallèle, l'objet d'analyse se déplace du consommateur et du ménage vers les usagers auxquels sont reconnues des compétences pratiques. Ces compétences sont d'ailleurs le plus souvent mises en œuvre par des « ménagères » oubliées jusque là dans l'analyse économique (Figure 1).

Consommation alimentaire	→	Styles alimentaires
Consommateur, acquéreur	→	Usager compétent
Ménage	→	Ménagère

*Figure 1 : L'évolution des concepts de l'alimentation*

Les résultats de nos enquêtes dans plusieurs villes africaines et notamment à Dakar, capitale d'un pays particulièrement exposé aux échanges internationaux et aux projets de développement, nous permettent de comprendre ce qu'une telle attention portée aux pratiques et aux représentations a pu révéler.

## **2. Vers la reconnaissance d'une pluralité de références**

## 2.1. L'invention d'un met typiquement urbain

Comme de nombreuses autres villes africaines, Dakar est une ville créée dans le cadre d'un projet colonial. Sa population a été nourrie depuis le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle par des importations de riz d'Indochine puis plus généralement d'Asie, de pain de froment importé de France, de poissons largement disponibles dans ses eaux territoriales et de légumes dont la plupart introduits par les Portugais au XVI<sup>ème</sup> siècle puis par les Français et aujourd'hui largement cultivés à proximité des grandes villes. Les Français ont introduit l'arachide comme culture de rente pour en extraire l'huile qui, bien que majoritairement destinée au marché d'exportation, complète en abondance la ration alimentaire. Dans les traditions alimentaires rurales du Sénégal, le riz et le poisson sont consommés par les populations de la côte et de la Casamance (pour le riz). Celles-ci sont peu représentées à Dakar où dominent les originaires du bassin arachidier à tradition milicole. Pour cette population, riz, pain, poissons frais, légumes, fruits, huile raffinée abondante, sont des nouveautés. C'est cette domination de produits d'introduction et d'origine exogène qui fera conclure nombre d'observateurs à l'extraversion du modèle alimentaire dakarais.

A y regarder de plus près, la combinaison de ces ingrédients dans la cuisine dakaraise est une véritable révolution culinaire. Traditionnellement, tous les plats ruraux sont préparés par cuisson distincte de la base céréalière (mil, sorgho ou riz) et de la sauce. Il s'agit de préparations *niari cin* en wolof, littéralement *deux marmites*. Ce qui s'invente à Saint Louis puis à Dakar, sont des préparations où la base céréalière et la sauce sont cuites dans la même marmite. On les désigne par le terme *ben cin* (littéralement *une marmite*). La plus célèbre de ces préparations mérite une attention particulière : le *ceebu jën* (littéralement *riz au poisson*) qui va rapidement s'imposer comme plat emblématique de l'identité dakaraise. Jusqu'à une période récente où il cède parfois la place à des variantes toujours à base de riz, le *ceebu jën* est consommé le midi par pratiquement tous les Dakarais. C'est à ce repas que l'on invite les amis et connaissances des réseaux urbains. Dès le début du XX<sup>ème</sup> siècle, ce plat se diffuse vers les autres villes africaines où la viande de bœuf remplace le poisson plus rare et devient alors le *riz au gras*. Mais la technique de cuisson reste la même. Rien de moins rural et de moins traditionnel que ce plat qui va devenir bientôt un des symboles de la cuisine sénégalaise en Afrique et de la cuisine africaine en Europe et aux Etats-Unis.

## 2.2. La délocalisation des produits de terroir

D'autres exemples africains montrent que cette histoire n'est pas isolée. Ils révèlent aussi que derrière un produit dit « de terroir » peut se cacher un aliment dont la production, l'usage et même l'image dépassent largement ceux de son terroir d'origine. L'*attiéké*, sorte de couscous de manioc, était à l'origine un produit issu du savoir-faire d'une communauté de la lagune d'Abidjan, les Ebriés. Ceux-ci en revendiquent toujours la paternité et le secret de son véritable savoir-faire de production. Ce produit s'est cependant largement diffusé hors de sa zone d'origine, subissant au passage diverses modifications de procédé (Sotomey *et al.*, 2004). Il est devenu l'un des produits typiques de la Côte d'Ivoire et se consomme désormais dans tout le

Golfe de Guinée et jusque dans des pays comme le Gabon où la forme traditionnelle de transformation du manioc est la pâte fermentée, dite *bâton*. De la même façon, les cossettes d'igname, originaires du pays Yoruba au Nigeria, se diffusent vers l'ouest jusqu'au Togo et deviennent pour les populations urbaines étrangères à ce tubercule, un moyen d'en consommer sans avoir à apprendre les difficiles préparations du *foutou* d'igname<sup>6</sup> (Bricas *et al.*, 1997). Enfin, l'huile de palme rouge de la région ivoirienne de Man a acquis une réputation de qualité qui la fait rechercher non seulement par les originaires de cette zone installés en ville, mais aussi par les Ivoiriens de tout le pays (Cheyns *et al.*, 2004). Mise en bouteille, cette huile se vend désormais dans les magasins chinois de nourriture exotique en Europe.

Dans tous les cas, ces aliments ne relèvent plus ni du local, ni du global. Certes ils sont issus de savoirs-faire initialement localisés, de « traditions ». Ils ont effectivement le statut d'aliments « de terroir » pour ceux qui sont originaires de leur zone d'origine. Mais ils ont acquis aussi l'image d'aliments urbains ou nationaux, voire continentaux pour d'autres qui ne les ont pas connus au village. Selon l'usage qui en est fait, selon les représentations et les mangeurs, ces produits constituent ainsi des repères identitaires différents. Ils représentent, en s'inspirant du vocabulaire qu'Ascher (2005) emprunte par analogie aux hypertextes, des « objets nœuds », renvoyant selon les individus à des mondes différents.

### 2.3. La pluralité des références des mangeurs

Si certains aliments peuvent donc se charger d'une pluralité de sens, les mangeurs citoyens manifestent aussi une capacité à combiner les usages d'une pluralité d'objets et de pratiques. La caractérisation des comportements alimentaires des Dakarais apparaît comme une alternance de produits et pratiques se rapportant, chez un même individu, à des mondes bien différents. Nous avons pu, à partir des discours des mangeurs sur les justifications de leurs pratiques et sur leurs représentations, classer ces mondes en trois grandes catégories (Bricas, 1994) :

- a) Un ensemble d'aliments, de pratiques d'approvisionnement, de pratiques culinaires (se traduisant par des mets particuliers), de façons d'organiser les groupes de commensalité, de valeurs associées à certains aliments ou à certaines pratiques, sont revendiqués comme relevant du *coosan*, terme wolof que l'on peut traduire par **tradition** avec une connotation d'ancrage au **terroir rural d'origine**. Le mil, en particulier sous forme de couscous, certains produits de cueillette, l'approvisionnement direct au village ou les dons reçus des membres de la famille du village décrits par Odéyé & Ndione (1985), la répartition des plats entre hommes, femmes et jeunes enfants, les interdits et recommandations alimentaires propres à chaque lignage ou communauté, sont présents dans les comportements alimentaires de tous les citoyens. Ils sont plutôt activés aux repas du soir ou les jours fériés ou pendant les fêtes.
- b) Un autre ensemble d'aliments, de pratiques et de représentations, est présenté par les mangeurs comme support de la **socialisation urbaine**. Le *ceebu jën* en est un très bon exemple, comme une de ses variantes plus épicée, le *mbaxaal*. Ce plat est préparé de façon

---

<sup>6</sup> pâte pilée

privilegiée lors de réunions des femmes d'associations typiquement urbaines, les *mbotaye*, associations qui ont d'ailleurs fini par prendre le nom de ce plat : les *mbotaye mbaxaal* (O'deyé, 1985). La préparation du thé vert en trois décoctions prises entre amis, les achats quotidiens au marché ou à la boutique du quartier, les prises de repas dans les petits restaurants populaires entre amis ou collègues, le repas de midi, les recettes et les références au savoir scientifique acquis en ville, par les médias, sont autant d'éléments qui jouent leur rôle dans le sentiment d'appartenance au monde urbain.

- c) Un dernier ensemble de produits et pratiques manifeste une relative **liberté individuelle** que permet la ville : la consommation hors du domicile de tartines de pain, le grignotage et les boissons entre repas, la brochette de viande mangée en ville par le mari qui ne peut payer de la viande à toute la famille, le petit déjeuner souvent pris individuellement (qui sont des produits et des pratiques rares au village).

Ces trois mondes sont ceux que l'on retrouve chez la plupart des Dakarois. Ils alternent au cours de la journée, selon les repas, au cours de la semaine, voire de l'année. Ils ne sont pas exclusifs d'autres répertoires plus spécifiques à chacun en fonction de son histoire ou de sa trajectoire propre.

## Conclusion

Ces résultats montrent que la question de l'alimentation des citoyens africains ne peut se réduire à un face à face entre produits locaux et importés, ou à une question de cultures traditionnelles confrontées aux risques de la domination d'une culture mondialisée de la société de consommation. Les mangeurs construisent leur identité alimentaire (et leur identité tout court serait-on tenté de dire compte tenu du statut particulier de l'alimentation dans l'identité), à partir de multiples références.

Une telle conclusion rejoint, dans le cas de l'Afrique, la thèse de J.L. Amselle (1999 et 2001) s'opposant à l'idée de cultures originelles pures et défendant l'idée d'une culture plus syncrétique empruntant à diverses références, puisant dans divers réservoirs, métissant les éléments de plusieurs répertoires. Cette idée se retrouve plus généralement chez Appadurai (1986, 1996) qui indique que la mondialisation ne se traduit pas nécessairement par une uniformisation et que les groupes sociaux construisent des identités mixtes.

Dans le domaine alimentaire, cette pluralité des emprunts recouvre deux phénomènes : d'une part celui de la multi-appartenance des individus (Simmel, 1999) ou des « *mangeurs hypermodernes* » de Ascher (2005), construisant leur régime alimentaire particulier à partir de registres de plus en plus variés. Autant on peut considérer que l'offre alimentaire tend à s'uniformiser avec l'industrialisation et la mondialisation, autant l'infinité des combinaisons que permettent les pratiques alimentaires, maintient, voire augmente, cette diversité. D'autre part, la pluralité recouvre le métissage ou la « créolisation » (Poulain & Tibère, 2000) où plusieurs



influences s'intègrent dans des objets de consommation. Cette association des références permet de dépasser les particularismes culturels et d'inventer de nouvelles formes de socialisation.

Ces conclusions, tirées d'une analyse des styles alimentaires, rejoignent celles issues de travaux ultérieurs portant sur les processus de qualification des aliments et présentés par E. Cheyns dans la communication suivante.

## Références bibliographiques

Amselle J.L., 1999. *Logiques métisses. Anthropologie de l'identité en Afrique et ailleurs*, Paris, Payot, 256 p.

Amselle, J.L., 2001. *Branchements. Anthropologie de l'universalité des cultures*, Paris, Flammarion, 265 p.

Appadurai A. (éd.), 1986. *The social life of things. Commodities in a cultural perspective*, Cambridge, Cambridge University Press, 329 p.

Appadurai A., 1996. *Modernity at large : cultural dimensions of modernity*, London and Minneapolis, University of Minnesota Press, 229 p.

Ascher F., 2005. *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 330 p.

Balandier G., 1971. *Sens et puissance, les dynamiques sociales*, Paris, PUF, 334 p.

Boudan C., 2004. *Géopolitique du goût, la guerre culinaire*, Paris, PUF, 451 p.

Bové J., Dufour F., 2001. *Le monde n'est pas une marchandise ; des paysans contre la malbouffe*, Paris, La Découverte, 262 p.

Bricas N., 1994. Consommateurs en quête d'identité, *Histoires de Développement*, 27, p. 34-37.

Bricas, N., Vernier P., Ategbro E. A. et al., 1997. Le développement de la filière cossettes d'igname en Afrique de l'Ouest, *Les Cahiers de la Recherche-Développement*, 44, p. 100-114.

Calvo M., 1983. Des pratiques alimentaires, *Economie rurale*, 154, p. 44-48.

Calvo, M., 1992. Sciences sociales, alimentation et développement images, métaphores et apories, *Revue Tiers-Monde*, vol. 28, 132, octobre-décembre, p. 727-742.

Cheyns E., 2001. La qualification des produits artisanaux, du marché de proximité à l'échange à distance. Le soumbala au Burkina Faso, *Etudes et Recherches SAD INRA*, 32, décembre, p. 65-78.

Cheyns E., Aka A., Bricas N., 2004. Attentes de qualité et structuration des filières alimentaires : la segmentation du marché urbain des huiles de palme rouges en Côte d'Ivoire, *Cahiers Agricultures*, vol. 13, 1, janvier-février, p. 135-141.

Combris P., 1996. Mangeurs et aliments : que nous apprend l'analyse économique ? in Giachetti I., *Identités des mangeurs. Images des aliments*. Paris, CNERNA-CNRS, Polytechnica, p. 91-122.

- Csergo J., 1995. Nostalgies du terroir, in Bessis S. (éd.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Paris, Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, 154, p. 156-162.
- De Certeau M., Giard L., Mayol P., 1994. *L'invention du quotidien. Tome 1 : Arts de faire. Tome 2 : Habiter, cuisiner*, Paris, Flammarion, 347 p., 415 p.
- Dutoit B., 2003. Appellation d'origine contrôlée (AOC) et indication géographique protégée (IGP) : garde-fous contre la "malbouffe", in Aronovitz A. (éd.), *Gastronomie, alimentation et droit : mélanges en l'honneur de Pierre Widmer*. Zurich, Bâle, Genève, Schulthess, p. 209-220.
- Ferrières M., 2002. *Histoire des peurs alimentaires; du Moyen Age à l'aube du XX<sup>ème</sup> siècle*, Paris, Seuil, 472 p.
- Fischler C., 1990. *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob, 414 p.
- Flandrin J.-L., Montanari M., (éds.), 1996. *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 915 p.
- Haudricourt, A.-G., 1987. *La technologie science humaine. Recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, Ed. Maison des Sciences de l'Homme, 343 p.
- Hawkes C., 2002. Marketing activities of global soft drink and fast food companies in emerging markets : a review, in Yach D., Puska P. (eds), *Globalization, diets and non-communicable diseases*. Geneva, World Health Organisation, p.78.
- Leroi-Gourhan A., 1973. *Milieu et technique*, Paris, Albin Michel édition, 475 p.
- Maire B., Delpeuch F., 2004. La transition nutritionnelle, l'alimentation et les villes dans les pays en développement, *Cahiers Agricultures*, vol. 13, 1, janvier-février, p. 23-30.
- Maïzi P., De Sainte Marie C., Geslin P., Muchnik J., Sautier D. (éds), 2001. Systèmes agro-alimentaires localisés : terroirs, savoir-faire, innovation, *Etudes et Recherches SAD INRA*, 32, décembre, 215 p.
- Muchnik J. (éd.), 1993. *Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales*, Paris, L'Harmattan, 556 p.
- O'deyé M., 1985. *Les associations en villes africaines*, Dakar, Paris, L'Harmattan, 123 p.
- Odeyé M., Bricas N., 1985. A propos de l'évolution des styles alimentaires à Dakarn, in Bricas N., Courade G., Coussy J., Hugon P., Muchnik J. (éds), *Nourrir les villes en Afrique subsaharienne*. Paris, L'Harmattan, Coll. Villes et Entreprises, p. 179-195.
- Odeyé M., Ndione E. S., 1985. Les relations ville/campagne intra-familiales ; le cas de Dakar, in Bricas N., Courade G., Coussy J., Hugon P., Muchnik J. (éds), *Nourrir les villes en Afrique subsaharienne*. Paris, L'Harmattan, Coll. Villes et Entreprises, p. 256-274.
- Popkin B.M., 1999. Urbanization, lifestyle changes and the nutrition transition, *World Development*, vol. 27, 11, novembre, p. 1905-1916.
- Poulain J.-P., Tibère L., 2000. Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire, *Bastidiana*, 31-32, p. 225-241.

- Raoult-Wack A.L., Bricas N., 2001. Food sector development: multifunctionality and ethics. *Agricultural Engineering International : the CIGR Journal of Scientific Research and Development*, III, 10 p.
- Reardon T., Timmer C.P., Barrett C.B., Berdegue J., 2003. The rise of supermarkets in Africa, Asia, and Latin America. *American Journal of Agricultural Economics*, vol. 85, 5, décembre, p. 1140-1146.
- Requier-Desjardins D., 1989. *L'alimentation en Afrique. Manger ce qu'on peut produire*, Paris-Abidjan, Karthala-Pusaf, 166 p.
- Ritzer G., Stillman T., 2003. Assessing McDonaldization, americanization and globalization, in Beck U., Sznaider N., Wibnter R. (eds), *Global America : the cultural consequences of globalization*. Liverpool, Liverpool University Press, p 30-48.
- Ritzer G., 2000. *The McDonaldization of society*, Thousand Oaks, Pine Forge Press, New Century Edition, 430 p.
- Scardigli V., 1983. *La consommation, culture du quotidien*, Paris, PUF, 254 p.
- Simmel G., 1999. *Etude sur les formes de socialisation*, Paris, PUF, 772 p.
- Sotomey M., Ategbo E.A., Mitchikpe E., Gutierrez M.L., Nago M.C., 2004. *Innovations et diffusion de produits alimentaires en Afrique : l'attiéké au Bénin*. Montpellier, Cotonou, Cerna, Cnearc, Cirad, Série Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires en Afrique de l'Ouest, 84 p.
- Touré A., 1981. *La civilisation quotidienne en Côte d'Ivoire; procès d'occidentalisation*, Paris, Karthala, 276 p.