

Les pratiques alimentaires des terroirs sénégalais : des ressources invisibles à revaloriser pour une souveraineté alimentaire durable

Abdou Ka^{1,2,*} , Aly Diallo^{1,2}, Sidy Mohamed Seck^{2,3}, Bétémondji Désiré Diatta^{2,4}, Sidaty Sow^{2,4} et Lebem Togtoga³

¹ Université Assane Seck de Ziguinchor (UASZ), route de Diabir, BP 523, Ziguinchor, Sénégal

² IRL 3189 Environnement Santé Société, CNRS, Dakar, Sénégal

³ Université Gaston Berger (UGB), Saint-Louis, Sénégal

⁴ Université Cheikh Anta Diop (UCAD), Dakar, Sénégal

Résumé – Cet article examine l'importance des pratiques alimentaires de trois terroirs sénégalais aux profils agroécologiques contrastés (Casamance, Ferlo et Fouta Toro) dans la construction de politiques alimentaires. Il s'appuie sur une base empirique d'une centaine d'entretiens menés auprès des populations locales. La problématique interroge la façon dont les pratiques alimentaires locales, actuellement marginalisées dans les politiques publiques, peuvent constituer des ressources pour une souveraineté alimentaire durable et équitable. Les résultats révèlent la richesse de ces terroirs, caractérisés par une diversité de mets ancestraux et l'usage de plantes domestiques et sauvages. Toutefois, ces pratiques font face à une double invisibilisation : d'une part, par des politiques alimentaires privilégiant des approches biomédicales ; d'autre part, par le désintérêt croissant des jeunes générations au profit d'une alimentation dite « moderne ». Cet article soutient que cette marginalisation constitue une injustice épistémique qui prive les communautés de leur autodétermination alimentaire.

Mots-clés : souveraineté alimentaire / patrimoine alimentaire / savoirs locaux / injustice épistémique / terroir / Sénégal

Abstract – **Food practices in Senegalese regions: Invisible resources to be revalued for sustainable food sovereignty.** This article examines the importance of food practices in three Senegalese regions with contrasting agro-ecological profiles (Casamance, Ferlo, and Fouta Toro) in the development of food policies. It is based on empirical data from approximately one hundred interviews conducted with local populations. The issue raises questions about how local food practices, currently marginalized in public policy, can be used as resources for sustainable and equitable food sovereignty. The results reveal the richness of these regions, characterized by a diversity of ancestral dishes and the use of domestic and wild plants. However, these practices face a double invisibility: on the one hand, through food policies that favor biomedical approaches; on the other hand, through the growing disinterest of younger generations in favor of so-called “modern” food. This article argues that this marginalization constitutes an epistemic injustice that deprives communities of their food self-determination.

Keywords: food sovereignty / food heritage / local knowledge / epistemic injustice / region / Senegal

1 Introduction

L'alimentation sénégalaise représente un enjeu majeur qui dépasse largement les questions de sécurité alimentaire. Elle s'ancre dans des systèmes complexes de savoirs, de pratiques

culturelles et d'identités territoriales, qui ont longtemps été négligés par les politiques publiques. En quoi les terroirs sénégalais sont-ils riches d'enseignements pour ce qui concerne la compréhension des pratiques alimentaires ? S'attarder sur les changements et les permanences liés à l'alimentation en milieu rural sénégalais permet une mise au jour de la faible prise en compte des savoirs endogènes dans les politiques alimentaires au Sénégal. En réalité, depuis le début

*Auteur correspondant : a.k8@univ-zig.sn

du XX^e siècle, les recherches sur l'alimentation au Sénégal se sont centrées sur la sécurité alimentaire, délaissant ou presque les pratiques alimentaires de tous les jours (Stauble Tercier et Sottas, 2000). Certes, des travaux novateurs ont posé les fondements d'une histoire du goût en Afrique de l'Ouest (Chastanet *et al.*, 2002). Les travaux de Crenn (2011) sur la fabrique de l'identité culinaire nationale au Sénégal ont mis en lumière les processus discursifs par lesquels les représentations de l'alimentation et de la cuisine sénégalaises se sont historiquement construites. La notion de patrimoine alimentaire (Bessière, 2001) s'avère particulièrement heuristique pour la conduite de notre analyse. Elle permet d'appréhender l'alimentation non pas comme un simple répertoire de techniques culinaires, mais comme un système complexe articulant productions agricoles locales, savoir-faire incorporés, représentations sociales et processus de construction identitaire. Pour mener à bien notre travail, nous suivrons une piste de recherche. Elle s'inspire des travaux sur la mondialisation de l'alimentation. Celle-ci est le résultat de la disparition de certains particularismes, de l'émergence de nouvelles formes alimentaires et de la diffusion à l'échelle transculturelle de certains produits et pratiques alimentaires (Poulain et Tibère, 2000).

Aujourd'hui, le gouvernement du Sénégal prône une politique de souveraineté alimentaire. Telle que formalisée dans la Déclaration de Nyéléni, la souveraineté alimentaire renvoie au droit des peuples à disposer d'une alimentation saine et culturellement appropriée, produite selon des méthodes durables, ainsi qu'à leur capacité à définir et à gouverner leurs propres systèmes agricoles et alimentaires (Forum pour la souveraineté alimentaire, 2007). Ce concept transcende la seule question de la sécurité alimentaire en y intégrant des dimensions d'autodétermination politique, de justice sociale et de durabilité écologique, révélant ainsi les enjeux de pouvoir et de reconnaissance qui traversent les systèmes alimentaires contemporains. Au Sénégal, cette ambition est déclinée dans un plan stratégique intitulé « Stratégie nationale de développement 2025-2029 ». C'est l'objectif stratégique 1.4, qui prend en charge la question de la souveraineté alimentaire à travers : (i) le renforcement de l'attractivité et de la compétitivité des pôles de développement ; (ii) le soutien à une industrialisation portée par des champions nationaux au sein des pôles ; (iii) la formalisation progressive du secteur informel ; et (iv) la réduction du coût des facteurs techniques de production (République du Sénégal, 2024). Cependant, cette ambitieuse politique productiviste ne s'est pas suffisamment inspirée des pratiques alimentaires des paysans. Comme le souligne Rodriguez (2015), une véritable souveraineté alimentaire ne peut être assurée sans une autodétermination des peuples, des régions et des pays sur les politiques agricoles et alimentaires. Les communautés doivent être en mesure de définir les orientations déterminant ce qu'elles mangent, ce qu'elles produisent et comment elles le produisent. Or, le plus souvent, ce concept de souveraineté alimentaire est galvaudé, dépouillé de son contenu, réduit à une formule simpliste qui sert surtout à la promotion d'un patriotisme économique destiné à rassurer des populations fragilisées par les changements climatiques, la pauvreté et la mauvaise gouvernance.

Cette marginalisation des pratiques alimentaires locales s'inscrit dans ce que Fricker (2007) conceptualise comme

l'« injustice épistémique », soit une forme d'injustice qui atteint les individus ou les communautés dans leur capacité même à produire et à faire valoir des connaissances. Cette injustice se manifeste sous deux formes distinctes : l'injustice testimoniale, par laquelle les savoirs d'un groupe sont disqualifiés en raison de préjugés identitaires, et l'injustice herméneutique, par laquelle un groupe se trouve privé des ressources interprétatives nécessaires pour donner sens à ses propres expériences sociales. Cette problématique de l'injustice épistémique rejoint les préoccupations des *subaltern studies* (Spivak, 1988), courant de pensée qui interroge la capacité des groupes subalternes à faire entendre leur voix dans les arènes publiques et politiques. Au Sénégal, les populations rurales occupent précisément cette position subalterne. Leurs savoirs alimentaires locaux se trouvent systématiquement écartés des orientations des politiques publiques au profit de solutions technocratiques. Dans cet article, nous nous proposons d'expliquer comment les pratiques alimentaires des terroirs sénégalais, qui constituent de véritables « ressources invisibles », peuvent contribuer à une souveraineté alimentaire durable. Nous entendons par « ressource invisible » toute forme de savoir local et endogène négligée, marginalisée ou peu prise en compte dans les politiques publiques. La notion de terroir est utilisée dans un double sens. Elle désigne à la fois, du point de vue émique, un espace de vie et de production alimentaire porteur de mémoire culinaire, et une catégorie analytique renvoyant à des systèmes alimentaires ancrés dans un territoire (Lamine et Chiffolleau, 2016).

Cette étude a été réalisée dans trois zones agroécologiques du Sénégal : la Casamance (caractérisée par un climat sub-guinéen), le Ferlo (zone sahélienne aride) et le Fouta Toro (espace de transition entre le Sahara et la zone soudanienne). Cette diversité géographique et agro-écologique offre un cadre propice à l'appréhension de la pluralité des systèmes alimentaires locaux et de leurs trajectoires d'évolution face aux changements globaux. Dans ce travail, nous allons d'abord présenter notre méthodologie de recherche, puis analyser les potentialités et les défis des régimes alimentaires propres à chaque terroir étudié, avant de mettre en évidence leur invisibilisation dans les politiques publiques.

2 Matériel et méthodes

Cette étude repose sur une méthode qualitative avec des entretiens semi-directifs d'une durée de 45 à 90 minutes. Les entretiens menés dans les langues vernaculaires des terroirs étudiés ont ensuite été transcrits en français. Ils étaient organisés autour de cinq thématiques principales : l'évolution des pratiques alimentaires pendant les cinq dernières décennies, les mets locaux ainsi que leurs ingrédients, les ressources alimentaires locales, les perceptions des différentes générations face aux changements alimentaires, et enfin les contraintes et opportunités liées à la valorisation des pratiques alimentaires locales. Contrairement aux enquêtes quantitatives visant la représentativité statistique, notre approche qualitative cherche à saisir la diversité des expériences. Les critères retenus sont le genre, l'âge et la position dans le système alimentaire (producteurs, transformateurs, consommateurs). Ils ont été choisis pour leur rôle structurant dans les pratiques et représentations du patrimoine culinaire.

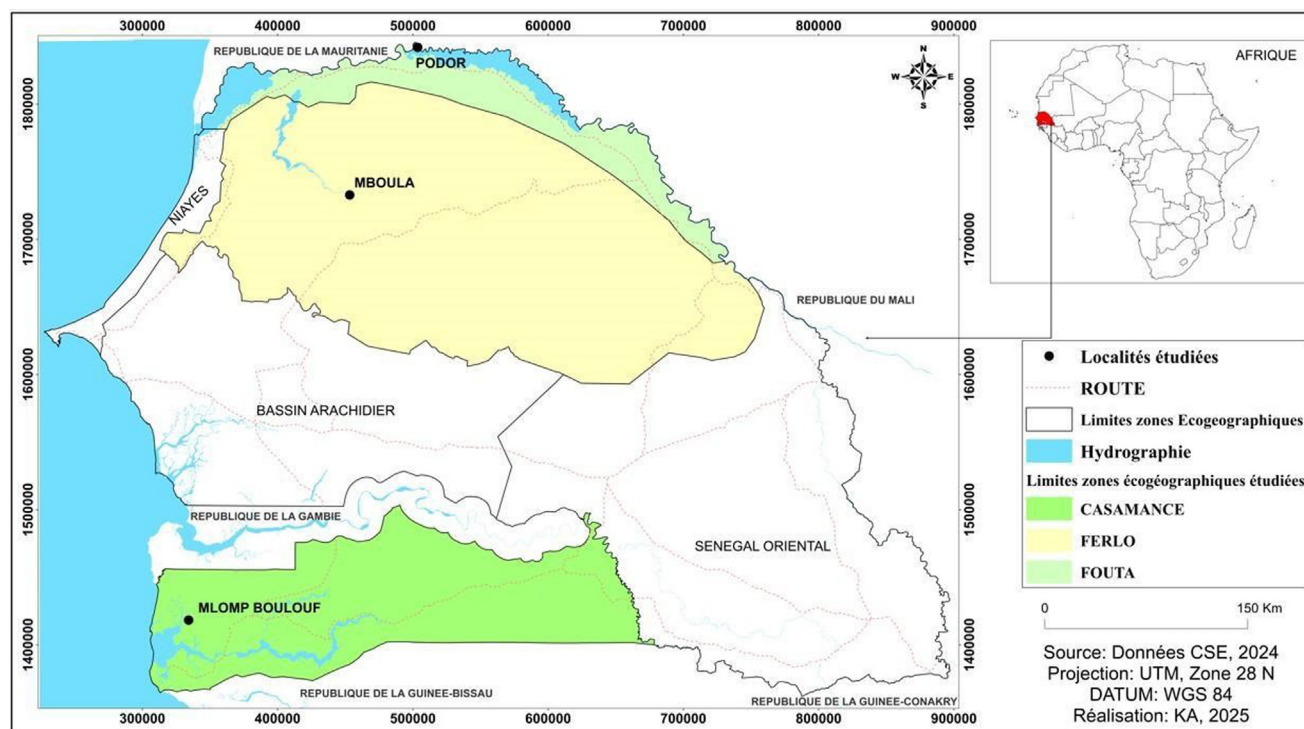


Fig. 1. Localisation des sites d'enquête. Source : Abdou Ka, auteur.
Fig. 1. Location of the survey sites.

Pour la méthode d'échantillonnage, nous avons d'abord eu recours à la technique de la boule de neige (Combessie, 2007). Elle consiste à entrer en contact avec de nouvelles personnes à interroger par l'intermédiaire de celles interrogées précédemment. Après familiarisation avec le terrain, nous avons ensuite opté pour un échantillonnage raisonné afin de sélectionner des participants présentant des profils variés et pertinents au regard de nos objectifs de recherche. L'échantillonnage raisonné est une technique dans laquelle le chercheur choisit délibérément les participants en fonction de leur pertinence et des caractéristiques jugées représentatives du phénomène étudié (Savoie-Zajc, 2007). Il nous a permis d'élargir progressivement notre population d'enquête au sein des terroirs étudiés. Nous avons jugé nécessaire d'arrêter la collecte de données lorsque la saturation a été atteinte sur chaque site de recherche (Guest *et al.*, 2006).

L'enquête a été effectuée dans trois communes : Mlomp Boulouf (Casamance), Mboula (Ferlo) et Podor (Fouta) (Fig. 1). Elle a été réalisée entre avril et juin 2025 et conduite par six enquêteurs répartis en trois binômes. Au total, 101 personnes ont été interrogées, présentant des profils socioéconomiques diversifiés. L'échantillon était composé de 36 hommes et 65 femmes répartis sur les trois zones d'étude : Ferlo ($n=40$), Casamance ($n=31$) et Fouta ($n=30$). En termes d'activités principales, les femmes au foyer étaient les plus représentées avec 41 personnes, suivies des agriculteurs ($n=22$), des éleveurs ($n=14$), des commerçants ($n=10$), des matrones ($n=4$), et d'une personne pour chacune des professions suivantes : maçon, agent forestier, élève, couturière, militaire à la retraite, agent municipal, enseignant, pêcheur, gendarme à la retraite et tisserand. En termes de répartition par âge, 4 répondants avaient entre 19 et 30 ans ;

18 entre 31 et 50 ans ; la tranche 51–70 ans était la plus représentée avec 49 personnes ; et 30 participants avaient plus de 71 ans.

Cette présence sur le terrain a permis de recueillir de nombreuses données qualitatives que nous avons traitées par une analyse thématique (Paillé et Mucchielli, 2021), c'est-à-dire par l'identification de thèmes et sous-thèmes. L'analyse s'appuie également sur des documents de politiques publiques contemporaines tels que le Plan stratégique multisectoriel de nutrition 2015–2017 et la Stratégie nationale de développement 2025–2029.

3 En Casamance : persistance de l'attachement au patrimoine alimentaire face aux pressions environnementales

Les personnes interrogées en Casamance témoignent d'un fort attachement aux pratiques alimentaires ancestrales. Lors de nos enquêtes de terrain, nous avons observé dans les villages du Boulouf (Basse-Casamance) des pratiques alimentaires fortement dépendantes du riz cultivé localement. Celui-ci est la base de l'alimentation des communautés autochtones depuis des temps immémoriaux comme le rappelle cette interlocutrice : « *On ne connaît que le riz. Avant, même au petit déjeuner, nos parents mangeaient les restes du riz du dîner de la veille, le sinang bijëm* » (Femme, 77 ans, Ediamath Casamance). Jusqu'à présent, les repas pris quotidiennement sont généralement à base de riz blanc (ñankatang), accompagné de différentes sauces. Cette centralité du riz est confirmée par d'autres témoignages recueillis dans la zone, comme celui-ci : « *Le Diola ne connaît que le riz.*

À l'heure du déjeuner et du dîner, on a notre riz blanc» (Homme, 82 ans, Etamaya_Casamance). La Casamance constitue un bassin de production de riz local ancien. La production de riz se fait essentiellement dans les mangroves, les bas-fonds et les plateaux. La pratique rizicole est principalement assurée par les femmes (Ollier et al., 2023) (Tab. 1).

Les plats locaux sont majoritairement préparés à base de riz cultivé localement, bien que l'on note également une consommation non négligeable de riz importé. Une étude menée dans la région révèle que la plupart des ménages préfèrent le riz local à celui importé. Le taux de préférence est de plus de 75 % en Basse-Casamance, plus de 90 % en Moyenne-Casamance et près de 85 % en Haute-Casamance (Diouf, 2020). La préférence observée pour le riz local en Casamance peut être attribuée à l'ancrage historique de sa production dans la zone, où les populations ont une bonne opinion de cette céréale (Démont et Ndour, 2015). D'après une interlocutrice âgée rencontrée à Mlomp, la cuisine diola « traditionnelle » se caractérise par l'utilisation du riz local, de produits halieutiques, de l'huile de palme et de condiments fermentés comme le néré : « Pour moi, bien manger, c'est savourer un bon riz accompagné de fitéf [sauce à base d'huile de palme] ou du riz avec des huîtres, accompagné de l'huile de palme » (Femme, 84 ans, Mlomp_Casamance). L'exploitation des produits forestiers non-ligneux est une activité importante dans toute la région naturelle de la Casamance et participe activement à la lutte contre l'insécurité alimentaire (Ndiaye et al., 2024).

En Casamance, les populations interrogées continuent de privilégier des mets ancestraux malgré les effets de la mondialisation et des changements climatiques. Des sauces à base d'huile de palme, de feuilles de manioc, d'huîtres, de poisson, de viande de brousse sont généralement associées au riz local. La majeure partie des ingrédients qui composent ces plats proviennent de la forêt environnante, des étendues d'eau marine ou d'eau douce, ou des exploitations agricoles familiales, d'où la nécessité de développer davantage l'agriculture familiale et de préserver les ressources hydriques, forestières et faunistiques de la région tout en encourageant la main-d'œuvre à rester sur place. Toutefois, la Casamance fait face à des menaces environnementales majeures qui fragilisent ce patrimoine alimentaire : la salinisation des rizières due à la baisse de la pluviométrie et à l'intrusion marine, la déforestation et la surexploitation de certaines ressources halieutiques.

4 Au Ferlo : pastoralisme et alimentation à l'épreuve de l'aridification

À la différence de la Casamance, caractérisée par une pluviométrie abondante, le Ferlo se distingue par son aridité. Avant la sécheresse des années 1970, le Ferlo est décrit par nos interlocuteurs comme un territoire où la nature était généreuse, l'agriculture florissante et où les vaches laitières donnaient du lait en abondance. Selon nos interlocuteurs, à cette époque, l'alimentation des populations se caractérisait par une importante utilisation de mil et de sorgho, de niébé et de cucurbitacées, de produits laitiers et de plantes alimentaires sauvages. Cet extrait d'entretien le confirme : « Avant, au petit déjeuner, on mangeait du couscous de mil avec du lait de

vache. Vers 14h, à l'heure du déjeuner, on mangeait du ñiri meiri [plat à base de brisures et farine de mil, viande et beurre de lait]. À cette époque, on ne connaissait pas le poisson fumé comme aujourd'hui » (Femme, 65 ans, Thiangal_Ferlo) (Tab. 2).

Les mets locaux les plus fréquents étaient préparés à base de mil. Ces derniers étaient accompagnés de lait ou de jus de fruits de plantes sauvages. Le couscous frais était arrosé de lait ou de différentes sauces à base de viande de brousse, de niébé dont les graines et les feuilles étaient associées à d'autres plantes sauvages. Le couscous blanc sec appelé *njorndi*, séché au soleil pour une meilleure conservation, était consommé avec du lait frais sans sucre ou avec du lait caillé sucré. Il constituait un mets simple et nourrissant, très apprécié par les pasteurs lors des transhumances. Aujourd'hui, le couscous blanc sec consommé au Ferlo est différent du *njorndi* originel. En raison de la raréfaction du mil depuis la grande sécheresse des années 1970, le *njorndi* est préparé désormais avec un mélange de mil et de riz. Pour préparer le *njorndi*, nos interlocutrices préfèrent associer le mil avec du riz local de la vallée du Sénégal plutôt qu'avec du riz importé. Elles considèrent le riz de la vallée comme plus compatible avec le mil.

Les conséquences de cette crise climatique ont apporté des changements considérables dans les pratiques alimentaires au Ferlo. L'agriculture pluviale, la chasse et la cueillette de plantes sauvages ont été abandonnées progressivement par les populations au profit d'un important élevage de petits ruminants. Ces animaux sont vendus sur les marchés hebdomadaires afin d'acheter des denrées alimentaires (Ka, 2020). Ce basculement est exprimé avec clarté par plusieurs de nos interlocuteurs. Cet homme rencontré au Ferlo résume ainsi la rupture survenue depuis la grande sécheresse : « L'élevage d'avant était meilleur que celui d'aujourd'hui. Il y avait de l'eau et de l'herbe, nos animaux étaient gras et nous avions du lait en abondance. Quand nous cultivions, nous récoltions beaucoup de mil. Maintenant, nous ne cultivons plus. Nous ne faisons que vendre nos animaux pour acheter de quoi manger » (Homme, 70 ans, Belel Sambaye_Ferlo). Ce que confirme cette femme qui souligne l'irréversibilité du changement : « Avant, on cultivait du mil, c'est de ça qu'on vivait, aujourd'hui on ne mange que du riz » (Femme, 60 ans, Koyli Alpha_Ferlo). Contrairement à la Casamance, les populations du Ferlo estiment être passées à la dépendance totale de l'extérieur. Leur survie repose désormais largement sur les marchés hebdomadaires.

5 Au Fouta : un patrimoine alimentaire à l'épreuve des mutations agricoles et sociales

Le Fouta, dans la moyenne vallée du fleuve Sénégal, présente une situation intermédiaire entre les deux autres terroirs. À la différence du Ferlo tout proche où l'eau est rare, la présence d'une longue vallée généreuse constitue une de ses caractéristiques majeures. Cette région, historiquement caractérisée par des cultures de décrue et une économie agro-pastorale, a été marquée par une transformation majeure avec l'introduction de la riziculture irriguée à partir des années 1930. Cette modernisation agricole, portée successivement par l'administration coloniale, puis par l'État sénégalais, a durablement restructuré les pratiques

Tableau 1. Quelques mets locaux de la Casamance avec leurs ingrédients.**Table 1.** *Some local dishes from Casamance with their ingredients.*

Nom du mets	Ingrédients de la recette
<i>Fitëf</i>	Riz blanc + Sauce à base d'huile de palmiste (<i>ñul</i>), poisson frais légèrement fumé (<i>kong fumé</i>) ou viande, aubergine amère, oignon moulu, manioc, patate douce, sel
<i>Edurang</i>	Riz blanc + Sauce à base de pâte d'arachide, gombo frais gratté, aubergine amère, crevettes, sel
<i>Etoje</i>	Riz blanc + Sauce à base de feuilles de manioc ou feuilles de patate douce, poudre d'arachide, poisson frais légèrement fumé (<i>kong fumé</i>), escargot (<i>yët</i>), poisson séché, sel, huile de palme (<i>tiir</i>), aubergine amère, sel
<i>Bulaben</i>	Riz blanc + Sauce à base de poisson, sel, piment, citron, sel
<i>Patipati</i>	Bouillie de riz, sel, citron, miel ou sucre

Source : auteurs.

Tableau 2. Quelques mets locaux du Ferlo avec leurs ingrédients.**Table 2.** *Some local dishes from Ferlo with their ingredients.*

Nom du mets	Ingrédients de la recette
<i>Laciri e xako</i>	Couscous de mil frais, liant (lalo, bobori, gorel dandandi), hako (feuilles de <i>Leptdenia hastata</i> ou de oulo ou de nofel domrou)
<i>Laciri e kosam</i>	Couscous de mil, liant (lalo, bobori, gorel dandandi), lait frais
<i>Ñele ou Niélé</i>	Couscous de mil en granulés, viande, niébé
<i>Ñiri ñaket</i>	Brisures de mil, farine de mil, viande (autruche, gazelle, mouton, chèvre) ou poisson séché, beurre de lait
<i>Ñiri meiri</i>	Brisures de mil, de niébé, poudre de beref, viande (mouton, chèvre, gibier) ou poisson fumé, farine de mil, beurre de lait

Source : auteurs.

alimentaires locales. Au Fouta, l'alimentation est toujours marquée par la proximité du fleuve. Par le passé, les repas pris au quotidien étaient composés généralement de mil ou de sorgho, dont la farine et/ou les brisures étaient accompagnées de produits laitiers ou de sauces à base de niébé, de plantes sauvages ou de cucurbitacées.

Le témoignage suivant illustre clairement le mode de vie d'antan : « *Autrefois, on préparait des mets nommés karaw, ñiri buna, laciri ñebe. On faisait le troc pour échanger du mil contre du poisson pêché dans le fleuve* » (Femme, 74 ans, Thiofy_Fouta). Cet extrait d'entretien souligne l'existence d'une certaine autonomie alimentaire où la quasi-totalité des ingrédients était issue du terroir. Les échanges de denrées alimentaires se faisaient entre communautés de pêcheurs, de pasteurs et d'agriculteurs. Une étude menée dans la moyenne vallée à la fin des années 1950 évoque la pratique du troc entre les populations autochtones et vient corroborer les propos de nos interlocuteurs. D'après [Boutillier et al., \(1962\)](#), la communauté toucouleur produisait du mil plus qu'elle n'en consommait, environ 4 à 5000 tonnes pour l'année 1958. Avec cet excédent de production, environ 2000 tonnes, elle se procurait les produits laitiers auprès des Peuls et en plus petite quantité auprès des Maures ([Tab. 3](#)).

L'introduction de la riziculture irriguée a créé une situation paradoxale. D'un côté, elle a permis une amélioration de la disponibilité alimentaire et des revenus monétaires pour certains producteurs. De l'autre, elle a fortement concurrencé les cultures locales qui nécessitent moins d'intrants et sont

mieux adaptées à l'écosystème local. Selon [Diatta et Ndiaye \(2021\)](#), la riziculture irriguée pose deux problèmes majeurs : des coûts de production élevés pour les exploitants familiaux, et une commercialisation des récoltes ne permettant pas toujours de couvrir ces coûts. Face à cette situation, les producteurs se tournent vers des cultures de rente (oignon, tomate, patate douce) au détriment des cultures vivrières de subsistance.

Sur le plan alimentaire, la plupart des mets traditionnels continuent d'être consommés, tout en faisant l'objet d'une relative désaffection de la part des jeunes générations. Cette tension générationnelle apparaît sensiblement plus marquée dans le Fouta que dans les deux autres terroirs. Cet extrait d'entretien témoigne de cette tendance : « *Les jeunes ne veulent plus apprendre à préparer ni à manger nos plats locaux. Ils préfèrent les fast-foods* » (Femme, 72 ans, Mbodjène_Fouta). Le recours d'une certaine frange de la population à la restauration rapide met nettement en évidence les changements des pratiques alimentaires en cours dans le Fouta, malgré les tentatives de résistance incarnées par les plus âgés.

Cependant, cette généralisation mérite d'être nuancée. Notre enquête met en évidence des dynamiques de revalorisation du patrimoine alimentaire, portées par des jeunes, notamment des femmes, qui commercialisent des produits locaux transformés (jus de bissap, beignets à base de farine de niébé ou de mil, amandes de *Boscia senegalensis* cuites à la vapeur) sur les marchés urbains ou hebdomadaires. Ces initiatives, encore minoritaires, attestent néanmoins d'une

Tableau 3. Quelques mets locaux du Fouta avec leurs ingrédients.
Table 3. Some local dishes from Fouta with their ingredients.

Nom du mets	Ingrédients de la recette
Gosi makak	Mil légèrement fermenté, sucre de datte ou lait caillé
Karaw	Couscous de mil, sauce au poisson ou aux légumes
Ñiri Buna	Niébé (haricots) bouilli, parfois mélangé à du riz ou du mil
Laciri niébé ou Lathiri niébé	Couscous de mil, niébé, huile, parfois lait
Cajal ou Thiadial	Courge, niébé, oignons, poudre de pépins de melon (<i>béréf</i>)
Ñiri kosam	Lait frais, bouillie ou couscous

Source : auteurs.

réappropriation de la valeur économique et culturelle du patrimoine alimentaire local, sensible également chez certains jeunes.

6 Des pratiques alimentaires invisibilisées dans les politiques publiques

Au-delà des spécificités de chaque terroir, nos résultats mettent en évidence des dynamiques transversales d'invisibilisation des pratiques alimentaires locales dans les politiques publiques. Les pratiques alimentaires ont été profondément modifiées depuis la colonisation par l'introduction massive sur le marché de produits agroalimentaires transformés ou non transformés. Ces produits ont été rapidement adoptés par les populations car ils incarnent la modernité et la praticité. Cette transformation s'accompagne d'un discours ambivalent des populations. D'un côté, ces produits sont valorisés car ils sont associés à un statut social élevé et permettent un gain de temps. De l'autre, ils sont accusés d'être responsables de nombreuses maladies chroniques. Comme l'atteste ce témoignage d'un homme de 72 ans rencontré au Ferlo : « *L'alimentation d'avant était meilleure. Les gens mangeaient à leur faim et étaient en bonne santé. Aujourd'hui nos enfants ont faim. Les "docteurs" disent que le riz [importé] est le responsable de nos maladies* ».

Les données épidémiologiques confirment cette perception. L'enquête STEPS 2015 montre que l'hypertension artérielle touche près de 24 % de la population sénégalaise (26,2 % en zone rurale contre 21,7 % en zone urbaine). Le diabète affecte 2,1 % de la population, avec une plus grande prévalence en zone urbaine (2,9 %) qu'en zone rurale (1,3 %). Il touche plus les hommes que les femmes (2,5 % contre 1,6 %) et dépasse une prévalence de 5,5 % dans la population de plus de 45 ans. La prévalence de l'hypercholestérolémie est de 19,2 % (22 % en zone urbaine et 16 % en zone rurale) (ANSD, 2016). Du point de vue émique, les populations interrogées attribuent au riz blanc importé une responsabilité directe dans les maladies chroniques. Toutefois, les sciences de la nutrition nuancent ce discours : les risques pour la santé résultent d'une combinaison de facteurs, notamment la consommation accrue de produits gras, salés et sucrés, ainsi que d'aliments à fort index glycémique, dont le riz blanc (Swinburn et al., 2019). La préférence du riz local pourrait également s'expliquer, sur le plan nutritionnel, par le fait qu'il est souvent consommé sous des formes moins raffinées, ce qui lui confère un index glycémique généralement plus bas et une teneur en fibres et en micronutriments supérieure par rapport au riz blanc importé (Ngo et al., 2023).

Face à cette situation sanitaire préoccupante, les politiques publiques de lutte contre la malnutrition au Sénégal demeurent régies par des démarches biomédicales favorisant la supplémentation en micronutriments ou les produits enrichis comme les céréales et légumineuses fortifiées, aux dépens des régimes alimentaires locaux. Dans le cadre du Plan Sénégal émergent, un axe spécifique est consacré à l'amélioration de la nutrition. Plusieurs stratégies ont été mises en place, à savoir la supplémentation en fer, la fortification de masse de la farine de blé tendre en fer et acide folique, la bio-fortification du mil et du niébé (CLM, 2015). Bien que ces interventions techniques puissent avoir une certaine efficacité à court terme, elles négligent complètement la richesse nutritionnelle et la diversité des régimes alimentaires des terroirs. Par exemple, aucune stratégie officielle ne valorise l'usage des produits forestiers non ligneux ni des produits halieutiques, alors qu'ils constituent des sources importantes de nutriments, participent au patrimoine alimentaire et offrent une grande diversité nutritionnelle.

Cette orientation techniciste et biomédicale participe à la marginalisation des régimes alimentaires des terroirs dans les politiques alimentaires et constitue une injustice épistémique. Cette situation fait écho aux préoccupations des *subaltern studies* quant à la capacité des groupes marginalisés à faire entendre leur voix dans l'espace public. En nous inspirant de ce cadre analytique, nous pouvons caractériser la position des populations rurales sénégalaises vivant dans des zones éloignées des grands centres urbains. Leurs expériences, leurs savoirs et leurs pratiques tendent à être structurellement invisibilisés, alors que s'imposent à leur détriment les discours portés par les élites urbaines et les experts internationaux.

7 Conclusion

Cette recherche sur les pratiques alimentaires des terroirs sénégalais apporte plusieurs contributions majeures à la compréhension des enjeux alimentaires et nutritionnels au Sénégal.

Premièrement, nos résultats démontrent que le patrimoine alimentaire sénégalais ne se limite pas à un ensemble de recettes locales, mais constitue un système complexe articulant savoirs agronomiques, pratiques culinaires, représentations culturelles et stratégies d'adaptation aux contraintes environnementales. Chaque terroir étudié présente des spécificités remarquables. La Casamance se caractérise par un fort ancrage aux mets locaux ancestraux où le riz local, les produits halieutiques et les produits forestiers non ligneux garantissent une disponibilité plus ou moins régulière des ressources. Mais cette souveraineté écologique invisible est menacée par la

salinisation des terres, l'avancée de la mer et la déforestation. Le Ferlo est marqué par un abandon quasi total des cultures vivrières et un recours à l'élevage à outrance de petits ruminants afin de faire face à l'aridité des terres. Les mets ancestraux sont de moins en moins consommés à cause de la raréfaction des ingrédients de base. Mais les populations font preuve d'une grande résilience face à la pénurie de ressources alimentaires locales. Cette résilience se traduit par l'adaptation des stratégies de subsistance, notamment la vente de bétail pour accéder aux denrées, la transhumance et la préservation de savoirs culinaires liés au mil. Elle s'accompagne toutefois d'une vulnérabilité et d'une dépendance accrues aux marchés extérieurs. Quant au Fouta, les populations sont tiraillées entre la valorisation d'une alimentation ancestrale par les plus âgés et un recours de plus en plus important à l'alimentation « moderne » par les plus jeunes. La vallée du fleuve Sénégal permet de maintenir les cultures locales, mais celles-ci sont concurrencées par les cultures de rente.

Deuxièmement, notre enquête nuance les discours simplistes, souvent portés par des responsables politiques, des médias nationaux et certains acteurs du développement, sur le « désintérêt des jeunes » pour les pratiques alimentaires locales. Si une désaffection existe effectivement, elle s'explique moins par un rejet culturel que par des contraintes matérielles et par l'absence de valorisation institutionnelle de ces pratiques. Par ailleurs, nous avons identifié des dynamiques de réappropriation du patrimoine alimentaire par certains jeunes. Ces initiatives, encore marginales, mériteraient d'être davantage soutenues par les politiques publiques.

Troisièmement, nos résultats confirment l'hypothèse d'une invisibilisation systématique des savoirs et pratiques alimentaires locaux dans les politiques publiques. Cette invisibilisation constitue une forme d'injustice épistémique qui prive les communautés rurales de leur autodétermination alimentaire. Les politiques nutritionnelles et alimentaires privilégient des approches biomédicales et technicistes, qui, bien qu'utiles dans certains contextes, ne peuvent se substituer à une approche plus holistique valorisant la diversité alimentaire locale et les savoirs paysans. Cette marginalisation des savoirs locaux s'inscrit dans une longue histoire coloniale et postcoloniale de dévalorisation des pratiques populaires au profit de savoirs techno-scientifiques importés.

Remerciements

Ce travail a été réalisé grâce au soutien financier de l'IRL 3189 du CNRS. Nous exprimons toute notre gratitude à toutes les personnes qui nous ont accordé leur temps et offert leur hospitalité tout au long de ce travail.

Références

ANSD (Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie). 2016. Enquête STEPS 2015 sur les facteurs de risque des maladies non transmissibles au Sénégal. Dakar (Sénégal): Ministère de la Santé et de l'Action sociale. https://www.ansd.sn/sites/default/files/2022-11/DV-STEPS-1-06-2016%20-%20MF-fin_ANSD%20vf_0.pdf.

Bessière J. 2001. The role of rural gastronomy in tourism. In: Roberts L, Hall D, eds. *Rural tourism and recreation: Principles to practice*. Wallingford (UK): CABI Publishing, pp. 115–118.

Boutillier JL, Cantrelle P, Causse J, Laurent C, Ndoye T. 1962. La moyenne vallée du Sénégal. Étude socio-économique. Paris (France): PUF, 369 p.

Chastanet M, Fauvelle-Aymar FX, Juhé-Beaulaton D, eds. 2002. *Cuisine et société en Afrique : histoire, saveurs, savoir-faire*. Paris (France): Karthala. <https://doi.org/10.3917/kart.chas.2002.01.0005>.

CLM (Cellule de Lutte contre la Malnutrition). 2015. Document de politique nationale de développement de la nutrition (2015–2025). Dakar (Sénégal): Bureau Exécutif National du CNDN, 22 p.

Combessie JC. 2007. La méthode en sociologie. Paris (France): La Découverte, 127 p. <https://doi.org/10.3917/dec.combe.2007.01>.

Crenn C. 2011. La fabrique de l'identité culinaire nationale dans les écrits sur l'alimentation et la cuisine sénégalaises : du regard colonial à celui de Youssou N'Dour. *Food & History* 9(2): 261–306. <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1.102702>.

Démont M, Ndour N. 2015. Upgrading rice value chains: Experimental evidence from 11 African markets. *Global Food Security* 5: 70–76. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2014.10.001>.

Diatta JNE, Ndiaye TMN. 2021. Diversification des cultures dans la vallée du fleuve Sénégal : impacts actuels sur l'autonomisation financière des petits producteurs de riz. *Afrique Science* 18(4): 69–78. <https://www.afriquescience.net/admin/postpdfs/>.

Diouf D. 2020. Étude de la consommation du riz dans trois communes de la Casamance (Ziguinchor, Sédhiou et Kolda). Mémoire de master. Ziguinchor (Sénégal): Département Agroforesterie, Université Assane Seck de Ziguinchor, 58 p. <https://rivieresdusud.uas.zn/xmlui/bitstream/handle/123456789/874/>.

Forum pour la souveraineté alimentaire. 2007. Déclaration de Nyéléni. Sélingué (Mali): Forum pour la souveraineté alimentaire. https://nyeleni.org/DOWNLOADS/Nyeleni_FR.pdf.

Fricker M. 2007. Epistemic injustice: Power and the ethics of knowing. Oxford (UK): Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/acprof:oso/9780198237907.001.0001>.

Guest G, Bunce A, Johnson L. 2006. How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field Methods* 18(1): 59–82. <https://doi.org/10.1177/1525822X05279903>.

Ka A. 2020. Manger au Ferlo (Sénégal). Les charmes risqués des « goûts de la ville ». *Anthropologie et Sociétés* 44(1): 241–258. <https://doi.org/10.7202/1072777ar>.

Lamine C, Chiffolleau Y. 2016. Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : dynamiques et défis. *Pour* 232(4): 225–232. <https://doi.org/10.3917/pour.232.0225>.

Ndiaye S, Djighaly PI, Ndiaye S, Dramé FA. 2024. Dynamique de l'exploitation des produits forestiers non ligneux commercialisés dans le département de Goudomp, Sénégal. *European Scientific Journal* 20(9): 147–161. <https://doi.org/10.19044/esj.2024.v20n9p147>.

Ngo TV, Kunyane K, Luangsakul N. 2023. Insights into recent updates on factors and technologies that modulate the glycemic index of rice and its products. *Foods* 12(19): 3659. <https://doi.org/10.3390/foods12193659>.

Ollier C, Champion L, Rasse M, Mayor A. 2023. Ce sont les femmes qui savent. *Anthropology of Food* 17: 79–103. <https://doi.org/10.4000/aof.14356>.

- Paillé P, Mucchielli A. 2021. *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*, 5^e éd. Paris (France): Armand Colin, 424 p.
- Poulain JP, Tibère L. 2000. Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire : de l'intérêt du laboratoire réunionnais. *Bastidiana* 31-32: 225–242.
- République du Sénégal. 2024. Stratégie nationale de développement 2025–2029. Dakar (Sénégal): Ministère de l'Économie, du Plan et de la Coopération.
- Rodriguez M. 2015. La souveraineté alimentaire, une friche fertile. *Réflexions et Débats* (2): 1–8.
- Savoie-Zajc L. 2007. Comment peut-on construire un échantillonnage scientifiquement valide ? In: *Actes du colloque Recherche qualitative en sciences humaines et sociales : les questions de l'heure* (Hors-série n° 5, pp. 99–111). Montréal (Canada): Association pour la recherche qualitative. https://www.recherche-qualitative.qc.ca/documents/files/revue/hors_serie/hors_serie_v5/RQ-HS-5-Numero-complet.pdf.
- Spivak GC. 1988. Can the subaltern speak? In: Nelson C, Grossberg L, eds. *Marxism and the interpretation of culture*. Urbana (USA): University of Illinois Press, pp. 271–313.
- Stauble Tercier N, Sottas B. 2000. La sécurité alimentaire en questionnaire. Paris (France): Karthala, 272 p.
- Swinburn BA, Kraak VI, Allender S, *et al.* 2019. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change. *The Lancet* 393 (10173): 791–846. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)32822-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)32822-8).

Citation de l'article : Ka A, Diallo A, Seck SM, Diatta BD, Sow S, Togtoga L. 2026. Les pratiques alimentaires des terroirs sénégalais : des ressources invisibles à revaloriser pour une souveraineté alimentaire durable. *Cah. Agric.* 35: 18. <https://doi.org/10.1051/cagri/2026014>