

“LE SOUMBARA¹”, ÉPICE DANS LA CUISINE EN PAYS SENOULO : UNE ÉTUDE DE LA CONSOMMATION RÉGULIÈRE ET LES FONCTIONS ASSOCIÉES

Achi Amédée-Pierre ATSE
Université Péléforo Gon
Enseignant-chercheur
Département de Sociologie

Saïba KONE
Université Péléforo Gon Coulibaly
Masterant
Département de Sociologie

Résumé

Le présent travail se propose d'étudier, du point de vue de la socio-anthropologie, les déterminants de la consommation régulière du "Soumbara" chez les senoulo, et les fonctions associées. La démarche méthodologique suivie s'articule autour de la recherche documentaire et les travaux de terrain. Un échantillon de 105 personnes dont 30 adultes (15 femmes et 15 hommes), 34 personnes du troisième âge, 30 femmes enceintes, 01 médecin nutritionniste et 10 autres personnes non Senoulo trafiquantes de l'épice ont été interviewées pour fournir des données relatives aux fonctions sociales et symboliques du "Soumbara" chez les Senoulo. A partir d'une approche à la fois quantitative et qualitative centrée respectivement sur un questionnaire et des entretiens libres, des focus group et l'observation directe, les résultats de l'enquête indiquent que la consommation du "Soumbara" guérit l'anémie chez les enfants, les femmes enceintes et la faiblesse sexuelle chez les personnes âgées. Aussi le "Soumbara" remplit-il des fonctions sociales et symboliques. Il s'agit de la présence permanente de cette épice dans les mets traditionnels et funéraires, d'une part ; et la vénération des dieux "condrho" et "naontcha" par l'offrande d'animaux et de condiments de cuisine et du "soumbara", d'autre part.

Mots clés : "Soumbara"- alimentation- Maladie- adoration- Senoulo.

"Soumbara", spice in the kitchen in senoulo country: a study of the regular consumption and the associated functions

Abstract

The present work proposes to study, from the point of view of socio-anthropology, the determinants of regular consumption of "Soumbara" among the Senoulo, and the associated functions. The methodological approach followed is based on documentary research and fieldwork. A sample of 105 people, including 30 adults (15 women and 15 men), 34 elderly people, 30 pregnant women, 1 nutritionist and 10 other non-Senoulo people who deal in the spice were interviewed to provide data on the social and symbolic functions of "Soumbara" among the Senoulo. Using both a quantitative and qualitative approach based respectively on a questionnaire and open-ended interviews, focus groups, and direct observation, the results of the survey indicate that the consumption of "Soumbara" cures

¹ Le soumbara est un mot bambara qui signifie, « qui a une forte odeur ». Cette odeur est le résultat d'un long processus de traitement de la pulpe et de la transformation des graines de Néré. Ce processus passe par de longs moments de fermentation et de séchage, toute chose qui communique la forte odeur. Ce mot est utilisé pour désigner l'épice qui sert quotidiennement dans la cuisine des Senoulo.

anemia in children, pregnant women, and sexual weakness in the elderly. Soumbara also fulfills social and symbolic functions. It is the permanent presence of this spice in traditional and funerary dishes, on the one hand; and the veneration of the gods "condrho" and "nacontcha" by the offering of animals and kitchen condiments and "soumbara", on the other hand.

Key words: "Soumbara" - food - disease - worship - Senufo.

“Soumbara”, especias en la cocina del país senufo: estudio del consumo habitual y funciones asociadas

Resumen

El presente trabajo se propone estudiar, desde un punto de vista socioantropológico, los determinantes del consumo regular de "Soumbara" entre los Senufo, y las funciones asociadas. El enfoque metodológico seguido se basa en la investigación documental y el trabajo de campo. Se entrevistó a una muestra de 105 personas, incluidos 30 adultos (15 mujeres y 15 hombres), 34 ancianos, 30 mujeres embarazadas, 1 nutricionista y otras 10 personas no senufo que comercian con la especia, para obtener datos sobre las funciones sociales y simbólicas de la "Soumbara" entre los senufo. Basándose en un enfoque cuantitativo y cualitativo centrado respectivamente en un cuestionario y entrevistas libres, grupos de discusión y observación directa, los resultados de la encuesta indican que el consumo de "Soumbara" cura la anemia en niños, mujeres embarazadas y la debilidad sexual en ancianos. La soumbara también tiene funciones sociales y simbólicas. Entre ellas, la presencia permanente de esta especia en los platos tradicionales y funerarios, por un lado, y la veneración de los dioses "condrho" y "nacontcha" mediante la ofrenda de animales y condimentos de cocina y "soumbara", por otro.

Palabras clave: "Soumbara" - alimento - enfermedad - culto - Senufo.

Introduction

Le “soumbara”, communément appelé moutarde africaine, se retrouve presque dans toutes les cuisines des populations du Nord de la Côte d’Ivoire. C’est une épice fabriquée traditionnellement avec les graines du *Parkia Biglobosa* communément appelé néré. Cette épice qui était la prédilection des Malinké, population du Nord de la Côte d’Ivoire, se retrouve un peu partout sur le territoire ivoirien. Le “soumbara” fonctionne un peu comme le sel. En effet, conditionnée souvent dans de petites boîtes, cette moutarde se retrouve sur les tables à manger et dans les cuisines. La demande devenant de plus en plus forte, la production de cette épice apparaît comme une activité lucrative. Cette activité lucrative est tenue, le plus souvent, par les femmes de la région. Sur les marchés des villes du Nord, cette épice est remarquable par la couleur noire des grains du néré (aspect brute) et surtout par leur forte odeur. Certains la consomment sous la forme intermédiaire, plus ou moins naturelle. D’autres, par contre, la préfèrent sous la forme moulue, issue de la transformation traditionnelle des moulins de quartier. La consommation de cet ingrédient n’est pas une particularité ivoirienne dans l’absolu. Certains pays de la région Ouest africaine en sont de grands consommateurs. C’est le cas du Nigeria, où la consommation annuelle du “soumbara” est évaluée à plusieurs dizaines de milliers de tonnes. La seule région Nord du Nigeria compte près de 200 000 tonnes de

graines collectées chaque année pour être transformées (T.Ferré, 1993). Au Togo, sur 100 jours, le “soumbara” est consommé pendant 90 jours par les Cabrais et 60 jours sur 100 par les Mobas (A. Périssé, 1958). Au Ghana, il est utilisé, à 10% dans les repas au nord et 50% dans la région du Nord-Est (NNS, 1962). Selon E. cheyns (1998), au Burkina Faso, notamment à Ouagadougou, 96 % des ménages l'utilisent régulièrement dans les repas. La consommation de cette épice à Abidjan et à Bouaké (villes importantes de la Côte d'Ivoire) n'égale certes pas les quantités dans les autres pays de la sous-région Ouest africaine, mais elle évolue de façon progressive. A Abidjan, J. Chevalier (1910) note qu'en 2010, 35% des ménages l'utilisaient régulièrement dans les cuisines. Cette consommation a évolué de 15% en 2014 ; c'est-à-dire, plus de 50% des Abidjanais se sont intéressés à cette épice. Si les régions les plus éloignées des zones de production du “soumbara” consomment cette épice à plus de 50 % (J. Chevalier, ibden), à quelle proportion les localités du Nord de la Côte d'Ivoire pourraient l'utiliser comme un ingrédient important de la gastronomie Senoufo ?

Les humains utilisent toujours des additifs alimentaires pour améliorer le goût et la saveur des repas. Cependant, très peu de ces additifs produisent des odeurs aussi suffocantes et attirant les mouches comme le “Soumbara”. Cette caractéristique peu hygiénique du “soumbara” n'empêche pas les Senoufo de consommer au quotidien cette moutarde. Ils en font également des portions pour des usages thérapeutiques (M.Touré, 2013). Dans tous les petits coins de la ville de Korhogo, par exemple, le “soumbara” est vendu à 25 FCFA.

Cette accessibilité participe de son expansion et de son utilisation comme une substance “magique” dans les sauces. Tout se passe comme si l'absence de cette épice dans un repas, fait de la ménagère, une mauvaise cuisinière. Ainsi, presque tous les Senoufo affectionnent-ils les repas à “soumbara” sans distinction de sexe, d'âge, de niveau d'instruction et de revenu. Pourtant, avec la floraison d'industries modernes fabriquant des épices prisées sur le marché, les senoufo orientent préférentiellement leur choix vers le “Soumbara”. Or cet ingrédient a un aspect “rustique” (peu attirant) dégageant une odeur suffocante. Il ne fait aucun objet publicitaire des médias. Cependant, parmi ses consommateurs subsistent des intellectuels, des cadres supérieurs et des personnes économiquement fortes. Au regard de ces constats et paradoxes qui précèdent, une interrogation retient notre attention : Quels sont les facteurs susceptibles d'expliquer, malgré l'existence de plusieurs qualités d'épices nutritives sur le marché, le rapport au “soumbara” en pays senoufo, étant donné que cet ingrédient est dépourvu d'hygiène alimentaire avec une odeur désagréable ?

La réponse à cette question suppose le traitement des questions subsidiaires relatives à la consommation du “soumbara” et aux logiques sociales liées à cette alimentation.

Mais avant de présenter la méthodologie de ce travail, il convient d’élaborer les objectifs de cette recherche. En entrant dans cette thématique spécifique, nous voulons étudier les déterminants de la consommation régulière de cette épice chez les senoufo, et les fonctions associées. De façon précise, il s’agira d’abord d’identifier les groupes spécifiques consommant régulièrement le “soumbara” ; ensuite analyser les déterminants de leur consommation et les enjeux associés ; puis enfin étudier les fonctions associées à cette épice chez les Senoufo. En lien avec ce questionnement, cet article se propose d’étudier les déterminants de la consommation régulière du “soumbara” chez les senoufo, et les fonctions associées à cette épice.

I-Méthodologie

D’un point de vue méthodologique, il s’agit de présenter la localisation et le contexte socio-anthropologique du terrain étudié parce qu’« avant toute chose, le terrain est le laboratoire de l’anthropologue » (J.Copan, 1967, p.90). Aussi, il était nécessaire de présenter les modalités de l’enquête dans les localités urbaines et périurbaines de Korhogo.

1-1 Localisation et Terrain

Cette étude s’est déroulée dans la ville de Korhogo, située dans le Nord de la Côte d’Ivoire. Le volet empirique de la recherche s’est effectuée dans deux quartiers de la ville que sont : le quartier Soba et celui de Kasserimé.

Le choix de ces localités, dans la ville de Korhogo, se justifie par la quantité productive du “Soumbara”. En effet, cette épice peut connaître une rupture de stock dans les autres localités, mais, elle ne manque presque pas à Soba et à kasserimé, deux localités qui constituent le marché de gros de cette épice traditionnelle. L’absence de rupture de stock de “Soumbara” dans ces sites inspire une curiosité sociologique et des enjeux particuliers liés à cette épice.

1-2 Les modalités du travail de terrain

Ces modalités se sont essentiellement appuyées sur des données sociodémographiques et empiriques provenant d'une enquête mixte, centrées d'une part sur un questionnaire et d'autre part, sur un guide d'entretien, une fiche d'observation² et des entretiens de groupe. Ces instruments de collecte ont été administrés dans les localités susmentionnées. L'enquête s'est déroulée pendant 12 mois (de Juin 2021 à mai 2022) au cours desquels des localités ont été sillonnées pour collecter les données de l'enquête.

1-3 La technique d'échantillonnage

La technique utilisée est la méthode aléatoire simple où chaque enquêté, membre de la population considérée (15 ans et plus) a la même probabilité de faire partie de l'échantillon (P. N'da, 2002). Cependant, les femmes enceintes ont été identifiées et suivies à la maternité de Soba. Au sein de ce centre de santé, certaines ont été sélectionnées par hasard pour constituer l'échantillon. En plus de ce groupe spécifique, les hommes, les femmes, les personnes âgées, avaient été ciblés. Néanmoins, la catégorie des seniors, des adultes et des femmes enceintes a été privilégiée.

Au total, 105 personnes dont 30 adultes (15 femmes et 15 hommes), 34 personnes du troisième âge et 30 femmes enceintes, 01 médecin nutritionniste, 10 autres personnes non Senoufo trafiquantes de l'épice étaient prévues pour être interviewées et nous fournir des données relatives aux fonctions sociales et symboliques du "Soumbara" chez les Senoufo. Parmi ces personnes (échantillon total), 90 ont été interviewées par questionnaire pour mesurer les fréquences de la consommation des groupes spécifiques et déterminer les logiques et enjeux de leur consommation. Ce questionnaire a concerné 30 adultes (15 femmes et 15 hommes), 30 personnes du troisième âge et 30 femmes enceintes.

Pour ce qui relève de l'enquête qualitative, 15 entretiens semi-directifs ont été effectués, dont dix (10) ont été orientés vers des non Sénoufo, mais trafiquants du "Soumbara", quatre (4) en direction des personnes âgées (non concernées par le questionnaire) et un (01) médecin nutritionniste. Ces entretiens visent à révéler les fonctions

²L'observation s'est faite pendant un temps relativement long. Depuis décembre 2013, lors de notre première prise de service à Korhogo. En effet, cette moutarde est régulièrement exploitée par les femmes. Certaines en font leur activité lucrative. Par ailleurs, il ne se passe un seul voyage où les amis et parents du sud ne nous demandent de leur envoyer cette moutarde.

sociales, thérapeutiques et symboliques incrustées dans la consommation régulière de cette épice.

1-4 Cadre théorique de l'étude

D'un point de vue théorique, l'analyse du discours ou du contenu a été exploitée comme méthode d'analyse. Elle a consisté à relever les enjeux thérapeutiques du "Soumbara" et les fonctions sociales et religieuses. À la suite de l'analyse du discours, la théorie de la représentation sociale a été convoquée. Cette approche a permis de comprendre les vertus thérapeutiques que les consommateurs associent au "Soumbara". En effet, cette épice a la capacité de soigner certaines maladies chroniques. Ce système d'interprétation unifie les Senoufo autour de cette épice, culturellement pensée comme détentrice de pouvoirs thérapeutiques capables d'aménager la longévité chez les humains. Elle nous a, également, permis de comprendre la primauté de l'orientation et l'organisation des conduites alimentaires autour de l'utilisation de cette épice par rapport aux additifs modernes qui foisonnent également sur le marché.

2-Résultats de la recherche

Les résultats de cette recherche sont structurés autour de trois axes majeurs : Les groupes spécifiques dominants dans la consommation du "soumbara", les déterminants sociaux de la consommation préférentielle du "soumbara" et les fonctions sociales et symboliques associées à la consommation du "soumbara"

2-1 Les groupes spécifiques consommateurs de "Soumbara" à Korhogo

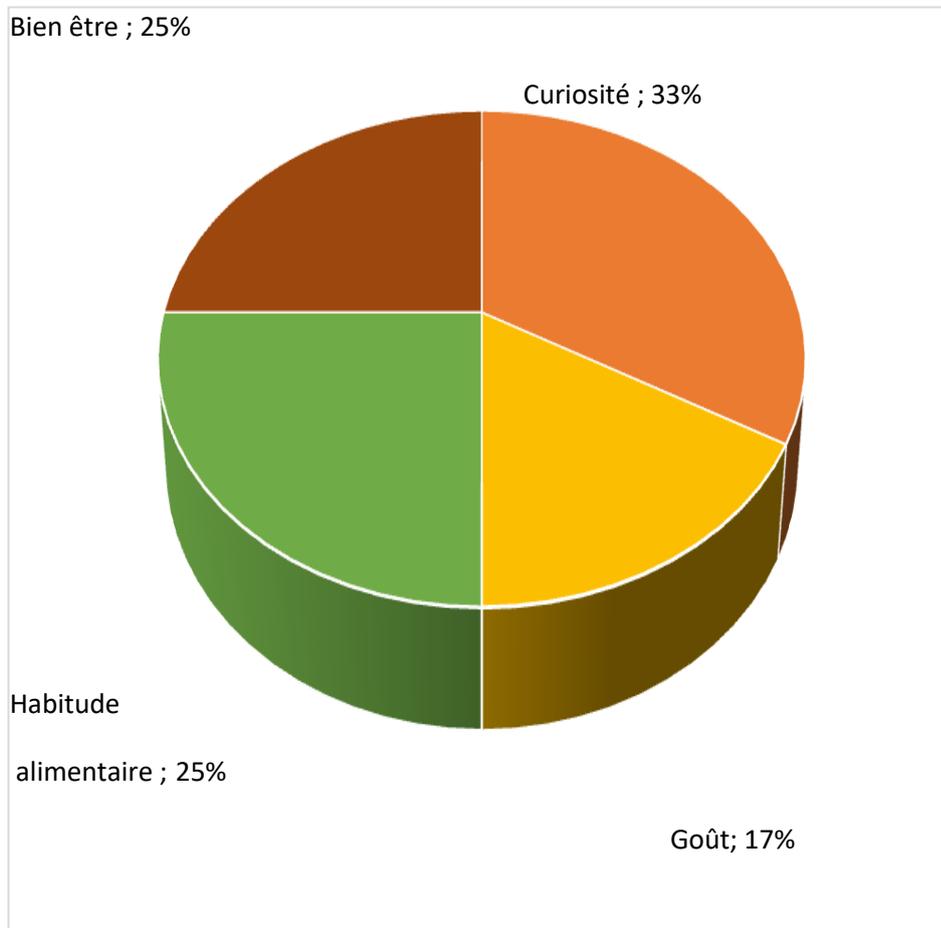
Les consommateurs du "Soumbara" peuvent être regroupés en trois grandes catégories, selon l'intérêt que chacun manifeste envers cette épice. Ce sont : les profanes, groupe étranger qui découvre l'épice ; le groupe spécifique et les femmes enceintes.

2-1-1-Profanes et consommation du "soumbara" à Korhogo

L'expression « profanes », désigne les consommateurs étrangers appartenant à d'autres groupes ethniques de la Côte d'Ivoire et d'ailleurs. Ceux-ci, vivant à Korhogo, remarquent la prééminence de la moutarde dans les cuisines des Senoufo. Ceux-ci développent une appétence, qui à son tour fait naître des attitudes d'adoption de cette épice. Alors, ils y

consomment parfois par curiosité, pour le bien être, par habitude, etc. La figure n°1 ci-après, donne de façon différenciée les proportions de consommation du ‘soumbara’ chez ces profanes.

Figure 1 : Fréquence de consommation du soumbara chez les profanes en pays senoufo



Source : donnée d'enquête de terrain 2022

La structure du graphique présente quatre lobes différenciées. En effet, les plus nombreux (33%) représente la part des profanes qui découvrent le ‘soumbara’ par contrainte. La plupart de ces profanes sont des élèves et étudiants ayant pour tuteur un Senoufo. Leur statut d’élève ou étudiant ne peut obliger le tuteur à confectionner un plat spécial, pour l’élève qui est sous sa charge. Par ailleurs, le protégé ne peut pas indéfiniment refouler le plat qu’on lui donne gratuitement, surtout en contexte d’impuissance économique. C’est ainsi, que la plupart de ces profanes se sont aventurés par contrainte à goûter puis à manger les repas à base de ‘Soumbara’.

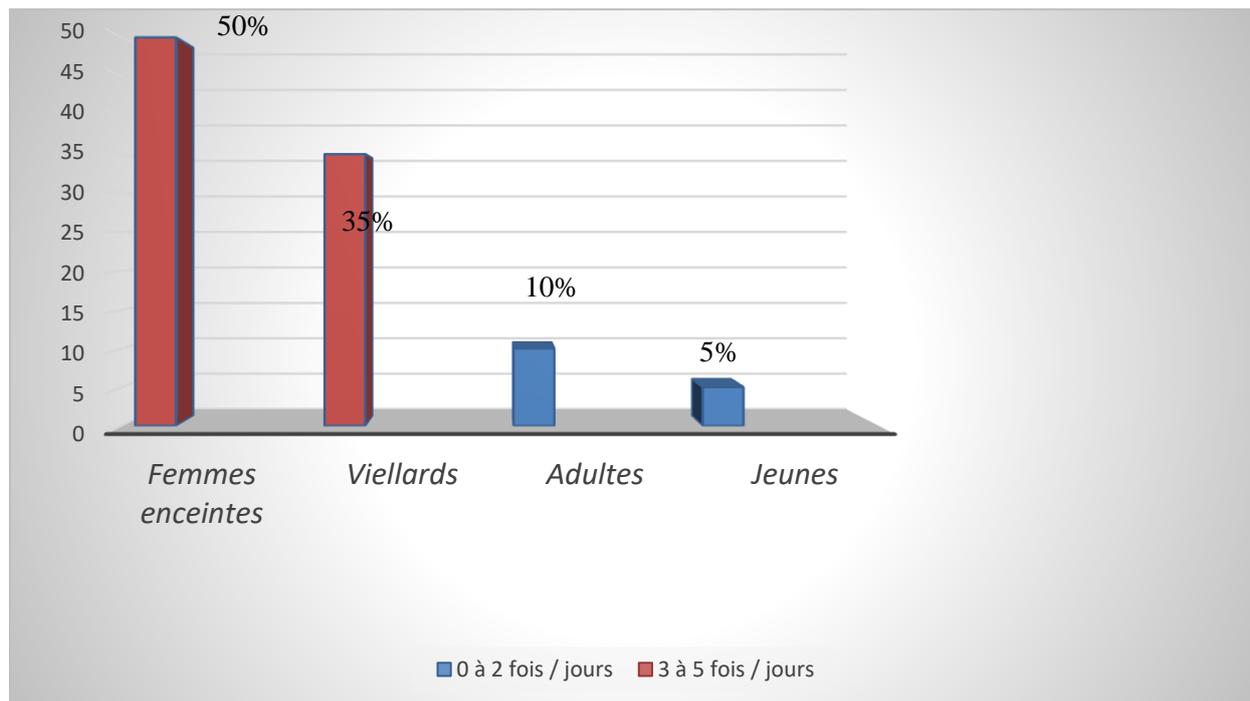
A côté de ce groupe, il existe deux autres groupes de profanes à proportion égale (25%) qui justifient l’adoption du ‘soumbara’ par habitude alimentaire ou le bien être. Cette habitude provient du temps relativement long passé à Korhogo. En effet, à force de consommer une épice, le consommateur en devient parfois un friand. Par ailleurs, les vertus thérapeutiques mises en avant par

les habitués, légitiment l'entrée de nouveaux consommateurs, qui y découvrent le bien être que procure cette épice, selon eux. « Cela fait du bien au corps, par élimination des maladies chroniques », disent certains. Au de-là de toutes ces catégories, il existe également un dernier groupe qui affectionne le "soumbara" pour son goût. Ceux-là, sont de 17%. Un goût jugé délicieux qui conditionne certains consommateurs de ce groupe à avoir la poudre de "soumbara" permanemment sur eux, servant à assaisonner leur repas en dehors du domicile. Cela veut dire qu'ils s'en en passent difficilement au point de se déplacer avec elle. Dans l'ensemble des consommateurs, certains sont réputés comme des consommateurs "hors classe" au regard de leur fréquence de consommation. Il s'agit du groupe ethnoculturel Senoufo. On y trouve des personnes âgées, des femmes enceintes, des adultes, des jeunes et des enfants.

2-1-2 Groupe spécifique et consommation du "soumbara" chez les Senoufo

Le groupe spécifique dont parle cette section concerne les senoufo. Il est composé de femmes enceintes, de vieillards, des enfants et des adultes. Le graphique n°2 ci-dessous donne les fréquences de consommation de chaque strate du groupe.

Figure 2 : Fréquence de consommation de "Soumbara" en fonction des groupes spécifiques



Source : données d'enquête de terrain 2022

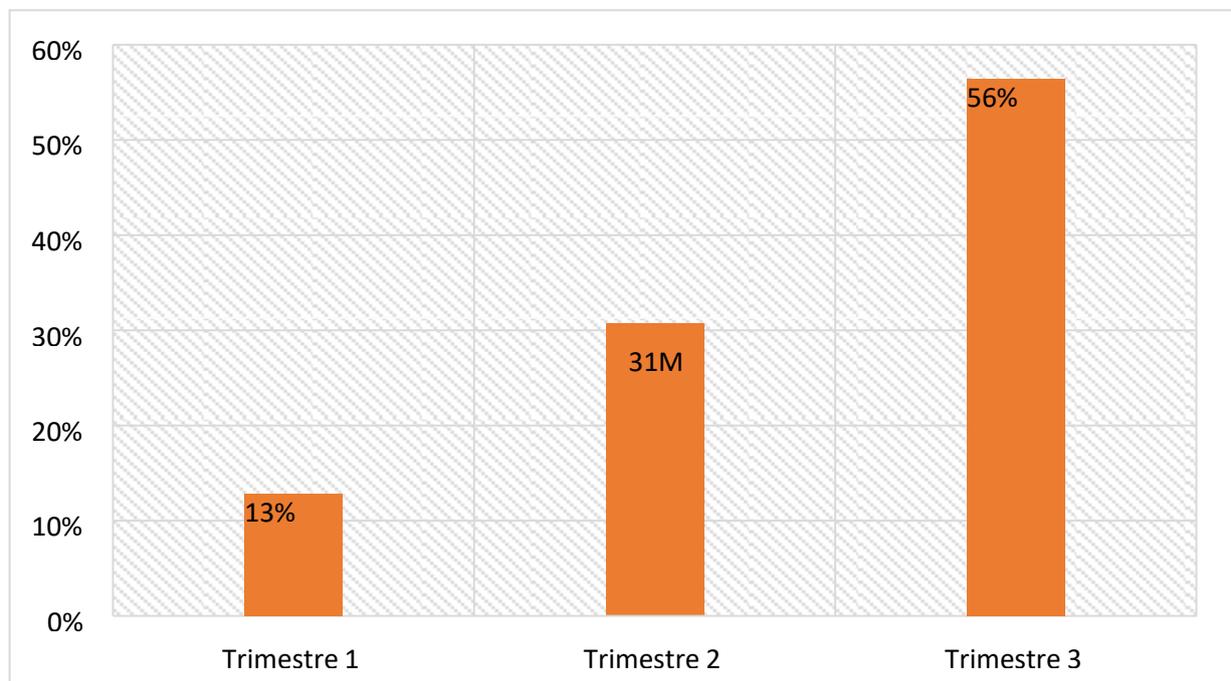
En pays sénoufo, presque toutes les catégories d'âge consomment le "soumbara". Mais les femmes enceintes et les personnes âgées représentent le plus grand effectif de consommateurs de cette épice respectivement avec 50% et 35%. Après eux, viennent les adultes (10%) et les jeunes (5%). Si la consommation journalière, dans cette localité, varie en fréquence et oscille entre 0 et 5 fois, le premier

groupe, c'est-à-dire, les femmes enceintes et les personnes âgées ne goûtent presque rien sans y mêler du "soumbara". Leur consommation varie entre 3 et 5 fois par jour. Cela se justifie par le fait que leurs repas sont exclusivement pris à domicile, donc cuisinés par eux même. Par ailleurs, ils justifient cette consommation préférentielle par la recherche du bien-être physique. Par contre, les adultes et jeunes ne viennent souvent pas à la maison pour prendre leur déjeuner. La distance séparant le lieu de travail et la maison, les contraint à se débrouiller dans les restaurants hors foyer où cette épice est remplacée par des épices agro-industrielles (Cube magi). Leur fréquence de consommation varie entre 0 et 2 fois par jour. Au total, les femmes enceintes demeurent les supers consommatrices de "soumbara" en pays senoufo. Les motifs et enjeux de cette consommation régulière mérite d'être révélés.

2-1-3 fréquence trimestrielle et déterminants de la consommation du "Soumbara" chez les femmes enceintes

Il s'agit particulièrement des parturientes. Identifiées dans les consultations prénatales et suivies durant toute la grossesse, la fréquence de consommation de "soumbara" chez les parturientes est établie selon le graphique n°3 ci-dessous.

Figure 3 : fréquence de consommation du "soumbara" chez les femmes enceintes en pays senoufo



Source : données d'enquête de terrain 2022

La consommation du "soumbara" est fonction de l'âge de la grossesse chez les parturientes. Dans le premier trimestre, 13% des parturientes assaisonnent leur repas avec "Soumbara". Cette consommation augmente avec l'âge de la grossesse. Ainsi, au second

trimestre, l'effectif des parturientes consommant régulièrement le "Soumbara" est-il au-dessus du double de celles du premier trimestre. Au troisième trimestre, plus de la moitié des parturientes (56%) s'intéresse à cette épice. Ce résultat laisse entrevoir que la consommation du soumbara participe à l'entretien de l'état de santé de la femme enceinte.

Cela est d'autant vrai, en questionnant les croyances relatives à la santé de la parturiente chez les Senoufo. En effet, si la grossesse n'est pas une maladie chez la plupart des groupes ethniques, donc chez les Senoufo, la grossesse peut provoquer l'anémie. Ils le disent en ces termes : « Toutes les femmes enceintes sont exposées à l'anémie car, l'embryon, c'est le sang ; l'enfant prend le sang de sa mère pour se développer. Si elle n'a en pas suffisamment, c'est un risque pour le couple mère/enfant », propos d'une parturiente Senoufo institutrice à l'école primaire de Kassirimé.

Ainsi la consommation du soumbara lutte-t-elle contre l'anémie par augmentation du débit sanguin tant chez les enfants, les personnes âgées que chez les femmes enceintes. Par ailleurs, cette épice est réputée dans la régulation de la tension artérielle. Les femmes enceintes consomment cette épice pour faire baisser la tension artérielle qui augmente démesurément pendant la grossesse et l'accouchement.

2-2 Les déterminants sociaux de la consommation préférentielle du "soumbara"

Plusieurs raisons déterminent la consommation préférentielle du "Soumbara". Certaines sont d'ordre naturel et financier, tandis que d'autres répondent au besoin hédoniste et thérapeutique.

2-2-1 Accessibilité financière

Parmi les épices utilisées dans la cuisine, le " Soumbara" reste l'une qui coûte moins chère. Par ailleurs, les utilisatrices peuvent ne pas dépenser de l'argent pour s'en procurer. Il suffit de produire soi-même, par des étapes successives de transformation du néré, pour obtenir de l'épice naturel. Si l'argent manque souvent chez les personnes économiquement faibles, elles s'évertuent à confectionner elles-mêmes le "Soumbara". D'ailleurs, dans chaque maison, il existe une ou deux femmes qui font de l'exploitation de néré leur activité lucrative. Ainsi, le "Soumbara" est toujours permanent dans les cuisines comme le sel. Il n'est plus nécessaire d'aller l'acheter au marché. Par ailleurs, les familles ne disposant pas d'exploitance de néré n'ont pas de grands soucis financiers d'autant qu'une boule de "soumbara" ne coûte que 25 FCFA, et peut être utilisée plus de deux fois. Ce point de vue est justifié par les propos

suivants : « le soumbara est un ingrédient qui est en permanence à ma possession. Bien que je n'arrive pas à le fabriquer, je ne m'en soucie pas parce que son prix sur le marché est très ~~lm~~ Pour moi cette épice est plus bénéfique à un tel coût », propos d'une ménagère.

Cette accessibilité financière élimine certaines contraintes chez les pauvres ménagères. Avec une modique somme de 25 FCFA, toutes les utilisatrices peuvent s'en procurer et améliorer leur cuisine. Ces propos suivants justifient ce point de vue : « Avec un peu de "Soumbara dans la sauce, on a l'impression qu'il y a beaucoup de viande et de poissons. Il donne le goût de sauce viande ou poisson. Il suffit d'avoir 25 F et savoir faire le dosage », propos d'une femme ménagère à Kassirimé. L'utilisation fréquente du "Soumbara" révèle ainsi d'autres propriétés : il procure de l'arôme et du goût au plat.

Photo n°1 : présentation du "soumbara" sous sa forme brute : les boules noires



Source : enquête de terrain : 2022

Cette image ci-dessus présente des boules de "soumbara" en vente au prix de 25 FCFA la boule. Toute ménagère peut en procurer autant qu'elle voudra comparativement aux épices agro-industrielles fabriquées dans les usines. Ces dernières coûtent plus de 50 CFA l'unité. Le choix préférentiel du "soumbara" ne se limite pas seulement à son accessibilité financière. Le "soumbara" est socialement pensée comme un alicament.

2-2-2 Le soumbara : un alicament chez les Senoufo

Le "Soumbara" n'est pas une simple moutarde au goût extraordinaire et à un prix accessible. Il est avant tout, le résultat des savoirs locaux dans le traitement de plusieurs pathologiques, notamment des maladies non transmissibles. Il s'agit du diabète, de l'hypertension et de l'anémie. Selon les Senoufo, la consommation de cette épice combat

même les sorts lancés par les esprits malveillants et sorciers. Il fonctionne comme un médicament qui procure la guérison et la prévention contre les maladies. Ces propos suivants corroborent ce point de vue.

Pour le profane (sens commun) le "soumbara" est mangé pour le bien-être physique. Pourtant la consommation de cette épice est une acquisition de puissance qui désenvoute tous les sorts lancés par des esprits méchants contre le consommateur. Même son odeur chasse les sorciers. Il faut donc l'avoir à la maison, propos d'un octogénaire à Soba.

Ainsi, pour les détenteurs de ce secret de protection, cette épice n'est jamais absente dans leurs différents repas. Le pouvoir de guérison et de désenvoutement du "Soumbara" est loin d'être une réalité symbolique. Les autres enquêtés confirment ce point de vue dans les propos suivants :

C'est à cause du pouvoir de désenvoutement du soumbara qu'on exige à ceux de l'étape "wambélé" (première étape de l'initiation au poro) de ne pas consommer cette épice ni la toucher. Le wambélé, c'est ceux qui portent les fétiches dans l'initiation du poro. Ces fétiches ont souvent pour fonction de produire des actions maléfiques. Donc c'est dans l'intention de ne pas neutraliser le pouvoir de ces fétiches, que les initiateurs font cette recommandation aux initiés ; propos d'un chef de bois sacré à Kassérimé.

Ces vertus thérapeutiques consacrent la consommation régulière du « « Soumbara », non plus dans une perspective du goût et plaisir alimentaire, mais comme un aliment qui soigne et qui assure la sécurité et la prévention contre les maladies et attaques des esprits malveillants.

2-2-3 Le soumbara : produit naturel

La consommation du "Soumbara" est comparée à celle de la multitude d'arômes et d'épices industrielles de toutes couleurs qui foisonnent le marché. En effet, les Senoufo se représentent ces épices comme porteurs de nouvelles maladies comme le cancer, de diabète, et l'hypertension. Ils le disent en ces termes :

Avant, on consommait exclusivement le "Soumbara" et il n'y avait pas de maladie. Aujourd'hui, les gens mélangent le soumbara avec les cubes maggi ou ils préfèrent les cubes maggi seuls. Depuis l'introduction de ces cubes d'assaisonnement, les maladies comme le cancer, le diabète et l'hypertension se sont révélées. Ils disent qu'il faut consommer ces épices à la cuisson or nos enfants préfèrent les manger crues, mélange avec l'attiéké, Propos d'un instituteur à la retraite.

Cela suppose que le vagabondage alimentaire dans la consommation des épices est l'origine de certaines maladies chroniques. Les Senoufo justifient ce point de vue par l'aspect naturel de la moutarde traditionnelle en ces termes :

Moi, j'aime consommer le soumbara parce qu'il est 100% naturel. Il est issu d'un processus de fabrication artisanal sans usage d'un produit chimique quelconque. Et quel que soit la fréquence de sa consommation, il ne produit aucun effet secondaire. Or ce que nous propose le marché industriel est mêlé de conservatifs et de colorants qui créent les problèmes de santé aux populations, propos d'une infirmière consommatrice de Soumbara.

Par ailleurs, si tout excès nuit, la consommation du "Soumbara" fait l'exception. Car toutes les familles en disposent en quantité suffisante dans les petits pots. Ils en consomment sans mesure et modération. Alors que parallèlement, sur les emballages des épices agro-industrielles, on peut lire les effigies suivantes : « A consommer avec modération » ou « A consommer en cuisson ». Ces expressions qui modélisent les comportements des consommateurs sont socialement interprétées comme porteuses des germes des maladies, d'autant plus qu'à côté, la moutarde naturelle de fabrication traditionnelle est consommée sans mesure, et fait du bien aux populations. « Quelle est cette moutarde industrielle qui porte des doutes sur sa consommation », disent certains.

La santé étant une ressource précieuse, les Senoufo, opèrent le choix de leur moutarde en justifiant leur comportement alimentaire par l'aspect naturel et sans effet secondaire de leur épice. C'est pourquoi, malgré la floraison des épices sur le marché, la plupart des femmes senoufo choisissent exclusivement le "soumbara" quoique certaines l'alternent avec les ingrédients agro-alimentaires. Le caractère naturel et invariant de cette épice est le principal mobile de l'omniprésence de cette épice traditionnelle dans les repas et cuisines des Senoufo. Ce propos suivant légitime ce point de vue.

On nous a dit que les cubes alimentaires sont venus remplacer le "Soumbara" sur nos marchés ; Mais année après année, notre penchant sur l'utilisation du "soumbara" en cuisine est immuable. Cette épice demeure l'un de nos meilleurs produits locaux, parce qu'il est neutre, sans produit chimique, propos d'une ménagère à Soba.

2-3 Les fonctions sociales et symboliques associées à la consommation du “soumbara”

Les rationalités qui structurent la consommation du “soumbara” sont de type symbolique, ethno-médicales et sociales.

2-3-1 Fonctions sociales et culturelles

Ces fonctions sont perceptibles lors des cérémonies traditionnelles et les cuisines quotidiennes en pays Senoufo. Ces pratiques sociales légitiment les fonctions sociales de cette épice et particularisent les Senoufo, en termes d'identités culinaires ou commensales.

Les cérémonies traditionnelles, en l'occurrence, les funérailles, les fêtes traditionnelles, les cérémonies de mariage traditionnel sont accompagnées de préparation culinaire. Les spécialités en vogue sont dominées par les sauces où le “Soumbara” constitue la principale épice. Au cours de ces moments de funérailles ou de réjouissance, les Senoufo demandent d'abord les mets à base de “Soumbara”. Les autres spécialités culinaires empruntées d'une autre culture, si elles existent pour varier le menu, sont sollicitées, le plus souvent par les retardataires. En effet, quand les mets à base de “Soumbara” manquent, les senoufo semblent obligés de manger un autre repas où cette épice n'est pas mêlée. Cela suppose que cette épice est le reflet identitaire des Senoufo. Le goût, l'odeur et la saveur de cette épice rappellent à chaque Senoufo son identité et habitude culinaire et gastronomique. La commensalité autour des repas à base de “Soumbara” permet de les unir du point de vue linguistique. En effet, lors de ces cérémonies, tenir une assiette contenant les mets à base de cette épice, est un indicateur de fraternité chez les Senoufo. Ainsi, les civilités et salutations en langue Senoufo sont-elles distillées envers les consommateurs de ces repas à base de cette épice. Tout se passe comme si, lors des manifestations funèbres ou de réjouissance, c'est seulement les senoufo qui doivent participer et manger le “Soumbara”. Or, cette épice convainc de plus en plus d'autres friands qui l'affectionnent. Cette habitude alimentaire est certes, apprise, mais s'acquiert aussi, par le choix qu'elle offre aux consommateurs, furent-ils Senoufo ou non.

2-3-2 Fonction thérapeutique

Si la moutarde traditionnelle est consommée à cause de sa saveur, nombreuses sont d'autres vertus qui légitiment sa consommation régulière. Certains la sollicitent, à titre préventif, pour la régénérescence du corps ; d'autres, quant à eux, s'intéressent à ses vertus curatives et régulatrices du système de défense contre des maladies chroniques.

Soumbara comme un aliment de régénération

La présence du “soumbara” dans les repas est comme un médicament. Ce médicament traite le corps, selon les consommateurs. Son action consisterait à rajeunir les cellules du corps. C’est pourquoi, les groupes spécifiques, notamment les personnes âgées et les femmes enceintes en consomment en première intention. Pour eux, cette épice a le pouvoir de renouveler les cellules et le sang des humains. C’est en cela qu’elle est conseillée aux femmes enceintes et aux personnes âgées qui en ont besoin. Ces propos suivants confirment le caractère thérapeutique de la moutarde traditionnelle : « C’est la poudre magique des femmes enceintes et des personnes âgées. Elle renouvelle instantanément le sang et les cellules. Les femmes enceintes et les enfants qui en mettent dans leur nourriture ne connaissent pas l’anémie ».

Si le “Soumbara” en tant qu’ingrédient est capable de renouveler le sang et rajeunir la cellule, cela sous-entend qu’il restaure aussi la force. Cela est d’autant vrai qu’il est appelé « la poudre des hommes ». Cette métaphore « homme » symbolise certes, la force, puisque les hommes dégagent cette énergie par rapport aux femmes. Mais, l’expression « homme » symbolise la particularité de la gente masculine, en tant que productrice de “semences”. Sous ce vocable, les hommes en consomment en tant qu’aphrodisiaque pour bonifier leurs activités conjugales. Ces propos suivant corroborent avec ce point de vue.

J’ai trois femmes, si je tiens encore, c’est grâce au “Soumbara”. Quand je voyage et que je n’en prends plus, je suis très faible. Mais quand je reprends, en tout cas, mes femmes ne se plaignent pas. Il est naturel, *sans effet secondaire*. Je le conseille à ceux qui prennent des boissons aphrodisiaques et des viagra, car ils ne se feront plus de la peine ; propos d’un polygames chef de quartier.

Au regard de ce qui précède, Il y a lieu de comprendre que des intentions et logiques cachées justifient la consommation régulière du “Soumbara”. Il renferme de nombreuses vertus, selon les fréquents consommateurs.

Régulateur du système de défense du corps humain

Le “soumbara” est reconnu par les Senoufo et les autres groupes ethniques de la Côte d’Ivoire et d’ailleurs comme un « hypertenseur », c’est-à-dire un médicament qui régule l’hypertension artérielle. A ce titre, les hypertendus tiennent chacun une petite boîte contenant la poudre d’assaisonnement. Elle lui sert à assaisonner le repas, en première intention, mais en réalité, c’est un traitement contre l’hypertension. Sa consommation régulière constitue un

comportement de santé, en termes préventif, dans la mesure où tous ceux qui en consomment sont moins exposés aux maladies cardiovasculaires. Ce point de vue corrobore ce propos suivant :

Elle contient de puissants antioxydants, molécules aux multiples bienfaits sur tous les plans. Les antioxydants regroupent en réalité plusieurs substances. Parmi elles, des vitamines, des oligo-éléments et des acides aminés. On peut citer par exemple la vitamine A, C et E, ou le zinc, le sélénium et le manganèse chez les oligo-éléments. Ils rajeunissent les cellules du corps. Ils permettent de booster vos apports avec de bonnes habitudes alimentaires. Ils fonctionnent comme des compléments alimentaires assurant la santé de l'homme », propos d'un médecin nutritionniste du CHR de Korhogo.

Ces propos permettent de comprendre que cette épice, rajeunit les cellules et donne la force aux consommateurs.

2-3-3 Fonction symbolique

Dans les sociétés traditionnelles Senoufo, la consommation ou l'utilisation du "soumbara" est associée à des croyances symboliques et religieuses. Des Senoufo de Korhogo croient en des dieux nommés "condrho" et "nacontcha". Ces dieux sont physiquement représentés par des fétiches soigneusement gardés dans des lieux spéciaux d'adoration dans plusieurs localités en pays Senoufo. Ces dieux auraient des pouvoirs de protection et de pourvoyeur. Ils fonctionnent comme des dieux de providence en satisfaisant des besoins, à la fois sociaux, économiques et politiques des adorateurs. Leur vénération se fait avec l'offrande d'animaux et de condiments de cuisine, dont le "soumbara".

Ces propos suivants justifient ce point de vue.

L'adoration de nos lieux sacrés se fait avec les offrandes d'animaux accompagnés des condiments de cuisine. Cependant certains ingrédients peuvent faire défaut mais excepté le soumbara. Cette exception est une recommandation des esprits afin que le sacrifice puisse être accepté. C'est un rituel qui vient de nos ancêtres. Propos d'un octogénaire à Soba.

La pérennisation de cette pratique sociale fonde sa légitimité sur des valeurs à la fois collectives et individuelles. En effet, cette adoration assure aux adorateurs, non seulement l'apaisement du climat social, mais aussi, un résultat fructueux des activités agricoles.

Selon certains enquêtés, « Ce sont ces fétiches qui régulent les périodes pluvieuses, les coïncidant avec le calendrier agraire. Par ailleurs, les adorateurs n'ont pas le droit de se faire des histoires, toute chose qui assure la paix et la cohésion sociale dans les village ». Aussi cette pratique sociale procure-t-elle des avantages individuels exprimés par la réalisation de vœux individuels de chaque adorateur. Il s'agit par exemple, la santé, la prospérité, la longévité, etc.

Au regard de ces bienfaits, consommer régulièrement cette épice, c'est hautement adorer les dieux "condrho " et "nacontcha" pour espérer bénéficier leur protection. En mangeant donc le "Soumbara" c'est incorporer implicitement les dieux "condrho" et "nacontcha" pour devenir des agents de paix et de convivialité dans les communautés.

Discussion

Le rapport aux épices est un fait social qui a été l'objet d'analyse des sciences sociales notamment la sociologie et l'anthropologie. Certains chercheurs se sont intéressés à la consommation du "soumbara". Il s'agit de (R.Menozzi 1990), (N.Thiamobiga et I.Zagré 2000), et (P.Campbell-Platt, 1980). Leurs travaux ont respectivement mis en exergue les fonctions symboliques et sociales de la consommation du "soumbara". En effet, la consommation de cette épice est une pratique sociale de valorisation et d'intégration sociale des consommateurs. Ce point de vue rencontre les résultats de ce présent travail, dans la mesure où les Senoufo ne consomment pas le "soumbara" dans la seule option de plaisir gustatif. La recherche d'identité et la quête du lien social fondent la consommation préférentielle du "Soumbara". Cette épice est toujours associée à des offrandes aux dieux "condrho " et "nacontcha". La pérennisation de cette pratique sociale fonde sa légitimité sur des valeurs à la fois collectives et individuelles. En effet, cette adoration assure aux adorateurs, non seulement l'apaisement du climat social, mais aussi, un résultat fructueux des activités agricoles. Aussi cette pratique sociale procure-t-elle des avantages individuels exprimés par la réalisation de vœux individuels de chaque adorateur. Ces vœux sont entre autres, la santé, la prospérité, la longévité, etc.

L'invariabilité des résultats depuis les travaux de (P.Campbell-Platt, 1980), peut provenir des croyances représentationnelles qui cimentent le rapport aux épices. En effet, les logiques sociales de consommation demeurent une production idéologique pour maintenir les générations dans cette croyance. S'il n'y a pas de changement, cela suppose qu'il n'y a pas

d'effet secondaire et toxicité liés à cette épice. Par ailleurs, (R.Menozzi1990), (N.Thiamobiga et I.Zagré, 2000), et (P.Campbell-Platt, 1980), ont mis sous silence la fonction thérapeutique du "Soumbara". Cette autre fonction est pourtant l'élément de base qui mobilise les Senoufo et les non Senoufo à la consommation du "Soumbara". C'est ici que les groupes spécifiques, notamment les enfants, les femmes enceintes et les personnes âgées constituent les consommateurs privilégiés. Les femmes enceintes et les enfants espèrent renouveler le sang et les cellules. Les hommes adultes et âgés, quant à eux, espèrent devenir "garçons", c'est-à-dire tonifier leur libido. Ces aspects thérapeutiques particularisent ce travail de recherche.

Certains auteurs comme M. Touré (2013) se sont préoccupés à la dimension économique de cette épice. Pour lui, la consommation préférentielle du "Soumbara" est liée à l'accessibilité financière. Son point de vue corrobore les résultats de cette recherche, dans la mesure où les femmes peuvent faire la cuisine trois fois par semaine avec une quantité d'épice ayant une valeur marchande de 25 FCFA. Cependant, la préférence du "Soumbara" va au-delà de cette considération hautement économiciste. En effet, il y a sur le marché des épices ayant des prix similaires. Mais le choix du "soumbara" est lié à son état de nature, c'est-à-dire une épice naturelle dénudée de produit chimique.

Au regard de cette représentation, les populations sont tentées de solliciter davantage cette épice traditionnelle si elle avait une valeur marchande encore plus forte.

Au sujet de la fréquence de consommation, (E.Cheyns (1998), (O.Boltanski et S.Thévenot, 1991) et (F. Millogo, 2008) révèlent que les potentiels consommateurs de cette épice sont de différentes catégories socioprofessionnelles dans les sociétés traditionnelles mossies au Burkina Faso. Ces résultats convergent vers ceux du présent travail dans la mesure où, la consommation du "Soumbara" n'est plus liée seulement à un groupe ethnoculturel spécifique dans un pays. En Côte d'Ivoire, les Senoufo apparaissent comme le foyer de consommation. Mais ce foyer se diffuse et se nationalise, voire même s'internationalise. En effet, à partir de Korhogo, les autres localités de la Côte d'Ivoire sont alimentées. Le réseau d'alimentation est essentiellement bâti à partir du transport privé et public. En quittant Korhogo, chaque voyageur fait des colis de "Soumbara". Ces colis atterrissent dans toutes les localités de Cote d'Ivoire, voire l'Europe. Ainsi, les fidèles consommateurs ne souffrent-ils pas la rupture de cette épice .Ils en disposent, peu importe le lieu où ils vivent. Dans cette perspective, les femmes enceintes peuvent librement continuer d'entretenir leur grossesse en y consommant. Quant aux hommes et personnes âgées, leur libido ne cessera de faiblir à cause de la consommation permanente de cette épice.

Conclusion

L'étude a permis de déterminer les facteurs de la consommation préférentielle du "Soumbara" en pays Senoufo. La consommation régulière de cette épice n'est pas un effet de mode, encore moins un comportement alimentaire fantaisiste. Elle est fondée sur des principes idéologiques qui présentent cette épice comme un médicament capable de guérir et prévenir plusieurs pathologies, en l'occurrence, l'hypertension artérielle, le diabète, l'anémie, la faiblesse sexuelle, etc. C'est pourquoi, des groupes spécifiques tels que les femmes enceintes, les enfants et les personnes âgées apparaissent comme des consommateurs privilégiés. Le "Soumbara" combat l'anémie chez les enfants ; il renouvelle même les cellules et fonctionne comme un aphrodisiaque pour les hommes et les personnes âgées. À côté de cette fonction thérapeutique, le "Soumbara" remplit des fonctions sociales et symboliques exprimées par sa présence permanente dans les mets traditionnels et funéraires. Aussi est-il utilisé pour vénérer les dieux nommés "condrho" et "nacontcha" par l'offrande d'animaux, de condiments de cuisine et "soumbara". Ces pratiques sociales visent à assurer aux adorateurs, non seulement l'apaisement du climat social, mais aussi, un résultat fructueux des activités agricoles. Toutes ces considérations d'ordre idéologique rendent pérenne la consommation de cette épice.

Références Bibliographiques

CHAMPAGNE Pierre, (1989), Initiation à la pratique sociologique, Paris : édition Dunod, collection Bordas.

CHEVALIER Alfred., (1910), Les Parkia de l'Afrique occidentale, Paris PUF

CHEYNS Emmanuel., (1993), Caractéristiques et facteurs déterminants de la consommation alimentaire urbaine au Burkina Faso : Conséquences pour la valorisation des produits locaux. Mémoire de Dea, Ensam, Cirad-Sar, 80 p.

CHEYNS Emmanuel., (1998), Identification et construction sociale de la qualité de produits agroalimentaires. Le cas de l'alimentation urbaine au Burkina Faso. Thèse de doctorat en économie du développement, Ecole Nationale supérieure agronomique de Montpellier, Cirad Amis, 381 p.

COPANS Jean. (1967). «Le métier d'anthropologue», L'Homme, tome VII,

FERRE Théophile., (1993), Valorisation du Néré (Parkia Biglobosa), Pari Armand colin

GEOFFREY Campbell-Platt.,(1980), African locust bean (*Parkia* species) and its west africanfermented food product, dawadawa, Massachusetts, Reading, MA : Addison-Wesley

MILLOGO Firmin., (2008), Analyse socio - économique de la production du soubala dans la région des Hauts - Bassins avec comparaison des types de production traditionnelle et semi moderne (ALTECH), Mémoire de la fin de cycle, Université polytechnique de Bobo-Dioulasso Burkina.

N'DA Paul.(2002), Méthodologie de la recherche: de la problématique à la discussion de résultats, comment réaliser un mémoire, une thèse d'un bout à l'autre, collection Pédagogie, EDUCI. n°4: 84-91.

TOURE Mabetty., (2013), Les rapports de genre et la _filrière néré en Haute Guinée. Thèse de doctorat, Université Toulouse le Mirail - Toulouse II, Français.