

REVUE ÉLECTRONIQUE SEMESTRIELLE



# Revue

## Infundibulum-scientific

Revue Scientifique des Langues,  
Lettres, Civilisations, Sciences sociales  
et Humaines

Numéro 6

Mars 2024

ISSN: 2789-1666



**Domaines**

Langues, Lettres, Civilisation, Sciences Sociales et Humaines

Éditeur: département d'Espagnol de l'UFR Communication, Milieu et Société (CMS) de l'Université Alassane Ouattara

## INDEXATIONS



<http://journal-index.org/index.php/asi/article/view/12709>



<https://aurehal.archivouverture.fr/journal.read/id/411675>



<https://www.entrevues.org/revues/infundibulum-scientific/>



<https://reseau-mirabel.info/revue/15267/Infundibulum-Scientific//reseau->



## À propos de

La notion de science fait penser indubitablement à plusieurs disciplines. En ce sens, nous disons science de la vie, science du langage, science historique, science économique, etc. Ces différents types de sciences que nous énumérons ne constituent pas des éléments compacts, indissociables. En effet, la Science est un conglomérat de ce que nous pouvons qualifier de sous-sciences ou branches qui, mises ensemble, forment l'élément global qui n'a qu'une seule visée : La Connaissance.

La Revue *Infundibulum Scientific* n'est rien d'autre que ce vecteur Sciences-Connaissance. Elle se veut un carrefour, un croisement de plusieurs disciplines. Notre revue *Infundibulum* ou **Entonnoir** a pour objectif, de diffuser la quintessence des travaux des Enseignants-Chercheurs et Chercheurs de tous horizons, issus des langues, des lettres, des sciences humaines et sciences sociales.

## ÉQUIPE ÉDITORIALE

Directeur de publication : **Dr. PALE Miré Germain (Maître de Conférences, Université Alassane Ouattara)**

Rédacteur en chef : **Dr. DJORO Amon Catherine Épse KOMENAN (Maître de Conférences)**

Secrétaire de rédaction : **Dr. YAO Kouamé Francis (Maître-Assistant, Université Alassane Ouattara)**

Webmaster et Chargé de politiques de diffusion : **Dr. KONE Odanhan Moussa (Université Alassane Ouattara)**

## COMITÉ SCIENTIFIQUE

### Président

Prof. KOUI Théophile, Professeur des Universités, Université Félix Houphouët-Boigny

### Membres

Prof. ADJA Kouassi, Professeur des Universités, Université Alassane Ouattara

Prof. TRO Deho Roger, Professeur des Universités, Université Alassane Ouattara

Dr. ALLABA Djama Ignace, Maître de Conférences – Université Alassane Ouattara

Dr. GATTA née BONY Tanoa Marie Chantale (Maître de Conférences, Université Félix Houphouët-Boigny)

## COMITÉ DE LECTURE

Prof. DESPAGNE BROXNER Colette Ilse, Professeur des Universités, Université Autonome de Puebla (Mexique)

Prof. DIAZ NARBONA Inmaculada, Professeur des Universités, Université de Cadix (Espagne)

Prof. EKOU Williams Jacob, Professeur des Universités, Université Félix Houphouët-Boigny

Prof. ORTEGA MARTIN José Luis, Professeur des Universités, Université de Grenade (Espagne)

Prof. RENOUPREZ Martine, Professeur des Universités, Université de Cadix (Espagne)

Prof. VÁZQUEZ AHUMADA Andrea, Professeur des Universités, Université Autonome de Puebla ( Mexique)

Dr. AGOSSAVI Simplicie, Maître de Conférences, Université d'Abomey-Calavi

Dr. AHOULI Akila, Maître de Conférences, Université de Lomé

Dr. KANGA Konan Arsène, Maître de Conférences, Université Alassane Ouattara

Dr. KOFFI Ehouman René, Maître de Conférences, Université Alassane Ouattara

Dr. KOUA Kadio Pascal, Maître de Conférences, Université Félix Houphouët-Boigny

Dr. OVONO Ébè Marthurin, Maître de Conférences, Université Omar Bongo, Gabon

Dr. OULAÏ Jean-Claude, Maître de Conférences, Université Alassane Ouattara

Dr. SEKONGO Gossouhon, Maître de Conférences, Université Alassane Ouattara

Dr. TOPPE Eckra Lath, Maître de Conférences, Université Alassane Ouattara

Dr. YAO Jean-Arsène, Maître de Conférences, Université Félix Houphouët-Boigny

Dr. YAO Koffi, Maître de Conférences, Université Félix Houphouët-Boigny

Dr. MEDENOU Cossi Basile, Maître de Conférences, Université d'Abomey Calavi

### **COMITÉ DE RÉDACTION**

Prof. KOUI Théophile, Professeur des Universités, (Université Félix Houphouët-Boigny)

Dr. AMENYAH SARR Efua Irène, Maître de Conférences, Université Gaston Berger (Sénégal)

Dr. BOHOSSOU N'guessan Séraphin, Maître de Conférences, (Université Alassane Ouattara)

Dr. DJANDUE BI Drombé, Maître de Conférences, (Université Félix Houphouët-Boigny)

Dr. DJOKE Bodjé Théophile, Maître de Conférences, (Université Félix Houphouët-Boigny)

Dr. DOHO Bi Tchan André, Maître de Conférences, (Université Alassane Ouattara)

Dr. GATTA née TANOVA Boni Marie Chantal, Maître de Conférences, (Université Félix Houphouët-Boigny)

Dr. HOUSSOU Dehouegnon Roméo Dorgelès, Maître de Conférences, (Université Alassane Ouattara)

Dr. KARIDJATOU Diallo, Maître de Conférences, (Université Alassane Ouattara)

Dr. KONAN Koffi Syntor, Maître de Conférences, (Université Alassane Ouattara)

Dr. KOUADIO Djoko Luis Stéphane, Maître de Conférences, (Université Félix Houphouët-Boigny)

Dr. KOUADIO Yao Christian, Maître de Conférences, (Université Alassane Ouattara)

Dr. N'DRE Charles Désiré, Maître de Conférences, (Université Alassane Ouattara)

Dr. N'DRI Paul Amon, Maître de Conférences, (Université Alassane Ouattara)

Dr. PALÉ Miré Germain, Maître de Conférences, (Université Alassane Ouattara)

Dr. BISSIELO Gaël Samson, Maître-Assistant, (Université Omar Bongo, Gabon)

Dr. COULIBALY Mamadou, Maître-Assistant, (Université Alassane Ouattara)

Dr. KOFFI Konan Hervé, Maître-Assistant, (Université Alassane Ouattara)

Dr. N'GUESSAN Kouadio Lambert, Maître-Assistant, (Université Alassane Ouattara)

Dr. SAKOUM Bonzallé Hervé, Maître-Assistant, (Université Alassane Ouattara)

## **NORMES DE RÉDACTION**

La Revue *Infundibulum Scientific* accepte les contributions originales des “Lettres, Langues, Civilisations, des Sciences Sociales et Humaines”, ou tout autre domaine proche.

### **Formatage**

Les contributions à envoyer en fichier Word à la Revue *Infundibulum Scientific* doivent être comprises entre 10 et 18 pages. Le texte doit être justifié, en police Arno Pro, taille de police : 12, interligne : 1,5 et pour la marge : 2,5 cm (Gauche-Droite, Haut-Bas).

### **Langues de publication**

Espagnol, Français, Allemand ou Anglais.

### **Citations**

Les citations de moins de quatre lignes sont présentées entre guillemets dans le texte. Lorsque la citation est supérieure ou égale à quatre lignes, il faut aller à la ligne pour l'insérer (interligne 1) en retrait de 1 cm, taille : 11.

Les citations dans une langue autre que celle de l'écriture sont traduites et intégrées au texte. Le texte d'origine devra être indiqué en note de bas de page, précédé de la mention : **Texte d'origine**.

Les notes de bas de pages sont exclusivement réservées aux citations traduites et aux notes explicatives.

Les références de citation sont intégrées au texte citant, de la façon suivante :

– (Initiale (s) du Prénom ou des Prénoms de l'auteur, Nom de l'Auteur, année de publication, virgule, pages citées précédées de la lettre p suivie d'un espace avant le chiffre).

Exemple : (M. G. Palé, 2019, p. 7) ou pour Palé (2019, p. 7).

Les parties supprimées d'une citation ainsi que toute intervention dans une citation sont indiquées par des crochets droits [...].

### **Structure de l'article scientifique**

Pour un article qui est une contribution théorique et fondamentale : Titre, Prénoms et Nom de l'auteur, Institution d'attache, adresse électronique, Résumé en français, en espagnol et en anglais [250 mots maximum], Mots clés [entre 5 et 7 mots maximum], (chaque résumé est précédé d'un titre) sur la première page.

Introduction (justification du thème, problématique, hypothèses/objectifs scientifiques, approche), Développement articulé, Conclusion, Bibliographie, Annexes si nécessaire.

Pour un article qui résulte d'une recherche de terrain : Titre, Prénoms et Nom de l'auteur, Institution d'attache, adresse électronique, Résumé dans la langue d'écriture, en espagnol et en anglais [250 mots maximum], Mots clés [entre 5 et 7 mots maximum], (chaque résumé est précédé d'un titre), Introduction, Méthodologie, Résultats et Discussion, Conclusion, Bibliographie, Annexes si nécessaire.

Les articulations d'un article, à l'exception de l'introduction, de la conclusion, de la bibliographie, doivent être titrées, et numérotées par des chiffres (exemples : 1. ; 1.1. ; 1.2 ; 2. ; 2.2. ; 2.2.1 ; 2.2.2. ; 3. ; etc.). (Ne pas automatiser ces numérotations).

La pagination en chiffre arabe apparaît en bas de page et centrée.

### **Bibliographie**

Les divers éléments d'une référence bibliographique sont présentés comme suit : NOM, Prénom (s) de l'auteur. Année de publication. Zone titre. Lieu de publication : Zone Éditeur. Position de l'article dans la revue ou l'ouvrage collectif. Dans la zone titre, le titre d'un article est présenté en romain et entre guillemets, celui d'un ouvrage, d'un mémoire ou d'une thèse, d'un rapport, d'une revue ou d'un journal est présenté en italique. Dans la zone Éditeur, on indique la Maison d'édition (pour un ouvrage), le Nom et le numéro/volume de la revue (pour un article). Au cas où un ouvrage est une traduction et/ou une réédition, il faut préciser après le titre, le nom du traducteur et/ou l'édition (ex : 2<sup>nd</sup>e éd.).

### **Exemples :**

**Pour un livre :** SARTRE Jean Paul (1948). *Qu'est-ce que la littérature?* Gallimard : Paris.

**Pour un article :** KONAN Koffi Syntor (2019). « Violence et déchéance existentielles dans Nada de Carmen Laforet ». *N'zassa*, n° 2, 161-172.

**Pour un mémoire ou une thèse :** PALE Miré Germain (2014). *L'impact du pétrole sur la société équato-guinéenne*. Thèse doctorat en Études Ibérique et Latino-Américaine, Abidjan : Université Félix Houphouët-Boigny.

**NB:** Ne sont présentées dans les références bibliographiques que les références des documents cités. Les références bibliographiques sont présentées par ordre alphabétique des noms d'auteur.

### **Sources internet:**

Pour les sources internet ou électroniques, les mêmes dispositions relatives à une source bibliographique s'appliquent, à la différence qu'il faut y ajouter le site web, le jour, le mois, et l'année de consultation.

VITAR Beatriz (1992). «Los intérpretes o lenguaraces en la conquista americana: entre las peregrinas lenguas y el castellano imperial, in *Etnicidad, Economía y simbolismo en los Andes*», pp. 181-193, disponible sur <https://books.openedition.org/ifea/2299?lang=fr>, consulté le 10/06/2021.

### **Typographie française**

– La rédaction s'interdit tout soulignement et toute mise de quelque caractère que ce soit en gras.

– Les auteurs doivent respecter la typographie française concernant la ponctuation, l'écriture des noms, les abréviations... Les appels de notes sont des chiffres arabes en exposant, sans parenthèses, placés avant la ponctuation et à l'extérieur des guillemets pour les citations. Tout paragraphe est nécessairement marqué par un alinéa d'un cm à gauche pour la première ligne.

### **Les Tableaux, schémas et illustrations**

En cas d'utilisation des tableaux, ceux-ci doivent être numérotés en chiffres romains selon l'ordre de leur apparition dans le texte. Les schémas et illustrations doivent être numérotés en chiffres arabes selon l'ordre de leur apparition dans le texte.

## **ÉDITORIAL DE LA REVUE**

Nous portons sur les fonts baptismaux une nouvelle revue scientifique, Infundibulum-Scientific. Pluridisciplinaire, elle entend couvrir le vaste champ des Langues, Lettres, Civilisations, Sciences Sociales et Humaines. Certes, il existe déjà un certain nombre de revues



scientifiques dans ce créneau en Côte d'Ivoire et en Afrique. Mais précisément, *Infundibulum* naît pour encourager l'émulation dans la quête de la qualité. L'ambition que porte *Infundibulum-Scientific* est d'offrir aux chercheurs et aux enseignants-chercheurs Ivoiriens et au-delà, africains, un espace d'échanges d'expériences, de débats et de collaboration, en prêtant une attention particulière aux besoins spécifiques des sociétés africaines aux prises avec des maux qui les déshumanisent.

Quand on enseigne dans une université, il est légitime de mettre ses productions scientifiques au service de sa promotion. Ainsi, nos chercheurs et enseignants-chercheurs, dans de nombreux cas, font leurs travaux scientifiques les yeux rivés sur le CAMES. Il faut inverser les choses. Les travaux destinés au CAMES doivent être conçus comme des contributions pour enrichir les connaissances scientifiques. Le développement de notre pays dépend dans une large mesure de la qualité de ces productions scientifiques, de la pertinence des solutions qui y sont proposées. Alors il faut sortir des sentiers battus pour ouvrir des routes nouvelles si nous voulons arriver à bon port. Il revient aux chercheurs africains de renforcer leur système de recherche confronté à de multiples défis. Mais il ne faut pas démissionner pour autant. Il faut s'armer de courage et de persévérance pour avancer.

Les sociétés africaines, du fait de leur histoire, sont aux prises avec des défis qui ont pour noms, violences politiques, système de santé défaillant ou inexistant, injustices sociales criardes, chômage à grande échelle...Le monde rural est livré à lui-même, privé de la moindre protection sociale, tel l'environnement dans lequel les chercheurs africains exercent leur métier. Ils ne sauraient continuer à fermer les yeux sur les situations dramatiques qui nous entourent et constituent le quotidien de nos peuples. Sociologues, historiens, géographes, politologues, philosophes, théoriciens de la littérature peuvent orienter leurs réflexions vers ces horizons plongés dans des ténèbres. Quant aux linguistes, ils ont le vaste chantier des langues nationales en voie de disparition. Dans le camp des sciences sociales et humaines les chantiers sont nombreux et urgents.

Évidemment, ces types de travaux exigent un engagement, du courage et de la persévérance car il s'agit de la quête de la connaissance destinée à modeler l'environnement humain et social. La qualité intrinsèque d'un ouvrage, d'un article ou d'une communication constitue en soi un passeport y compris pour le CAMES. C'est dire que la qualité est dans le domaine scientifique ce qu'est une panacée pour une maladie donnée ou une clé universelle pour ouvrir le monde.

La revue *Infundibulum Scientific* se donne pour mission, sans prétention aucune, la tâche d'apporter sa contribution à améliorer les productions scientifiques des chercheurs ivoiriens et africains ; et même d'ailleurs. Elle se veut particulièrement exigeante sur la qualité des travaux qui lui sont soumis pour publication. La vocation de cette revue est d'incarner l'excellence. Tous ceux qui veulent collaborer avec *Infundibulum Scientific* doivent s'inscrire dans cette ligne.

**M. Théophile KOUI**  
Professeur Titulaire des Universités CAMES  
Ex-Directeur de publication  
de la Revue *Infundibulum Scientific*

## SOMMAIRE

### I. ALLEMAND

1. **Eckra Lath TOPPE, Koiadia Michée BOUADOU**: Neue literarische Trends: Die Digitalisierung bzw. Neumedialisierung der Literatur am Beispiel des Romans *Connect* von Thea Mengeler.....pp. **12-29**
2. **Rolland Tchima KONE, Léon Charles N'CHO**: Geometrie und linguistik in der literatur am beispiel ernst jandls brachylogischer dichtung .....pp. **30-47**

### II. ANGLAIS

3. **N'Télam OULAM, Yétigolibe BOLDJA**: Illegitimate political power and morality in *A man for all seasons*.....pp. **48 -59**

### III. ANTHROPOLOGIE

4. **Laurent Gnimian KOUDOUGOU, Léa PARE, Nourou BARRY, Patrice TOE** : Barrières et facilitateurs de l'adoption de la chimio prévention du paludisme saisonnier au Burkina Faso.....pp. **60-77**

### IV. ESPAGNOL

5. **Aboubakar SYLLA, Agré Jules-Arnaud AGRÉ et Bi Gohi Marius SEMI** : Le calque comme outil d'analyse traductologique des toponymes dans la version espagnole DE *En attendant le vote des bêtes sauvages* de Ahmadou Kourouma.....pp.**77-95**
6. **Amoin Pauline KOUZEHI** : La tentative de coup d'État de 1981 et la transition politique démocratique en Espagne.....pp. **96-104**
7. **Atta Bredoumou Albert AMOAKON** : La pratique du *Melan* comme base d'une croyance et régulatrice de la vie sociale chez les fang de la Guinée Équatoriale.....pp.**105-115**
8. **Disfing Ohouo Armel YAPI**: Resistencia de las voces femeninas en *El amor en los tiempos del cólera*. Una lectura sociológica a la luz de *América ladina*.....pp.**116-132**
9. **Droh Joël Arnould KEFFA**: La transidentidad guineoecuatorialiana : entre opresión y marginalización en *La bastarda* de Trifonia Melíbea Obono.....pp.**133-149**
10. **Gaëlle M'VE** : La crise de l'asile dans l'Union européenne.....pp. **150-169**
11. **Koffi Édouard KOUAMÉ**: La enseñanza comunicativa del español desde el Epc en el secundario marfileño: dificultades y propuestas.....pp. **170-182**
12. **Kouakou Bruce Antoine Hilaire KOFFI** : La construction identitaire basque catalane et andalouse galicenne (1835-1895) .....pp. **182-192**
13. **Kouakou Moïse KOUASSI** : Étude comparée des expressions idiomatiques baoulé et espagnoles.....pp.**193-206**
14. **Kouassi Aurélien KOUAMÉ**: La guerra civil española en *España en el corazón* de Pablo Neruda y en *España, Aparta de mí este Cáliz* de César Vallejo: entre denuncia, testimonios y solidaridad.....pp.**207-222**
15. **Niamien Pascal YAO** : Le féminisme dans la littérature péruvienne des années 80 : "De la rébellion à la liberté" .....pp.**223-236**



- 16. Oi Bosson Benoit BOSSON** : Analyse de l'escalier et du personnage de l'adolescent comme l'enfer et l'espérance dans *La historia de una escalera* de Antonio Buero Vallejo.....pp. **237-250**
- 17. Oscar Roméo Cassien** : Les actions cubaines en Afrique : De Cuito Canavale à la lutte contre Ébola en Afrique de l'Ouest en 2014.....pp. **251-266**
- 18. Zana Moussa OUATTARA**: Efectos del colonialismo español en Guinea Ecuatorial. La política anti española de Francisco Macías Nguema: entre nacionalismo y dictadura pp.**267-281**

## V. GÉOGRAPHIE

- 19. Assoh Hortance Aman Epse N'GUESSAN, Mathieu Jonasse AFFRO et Bolley Josué Aristide LOUKOU**: Système d'utilisation des milieux humides périurbains et approvisionnement du district d'Abidjan en produits maraichers.....pp.**282-306**
- 20. Baba DIARRA, Cheikh Tidiane WADE** : Caractérisation structurale et agronomique des systèmes de production de l'anacarde (*Anacardium occidentale* L) dans l'arrondissement de Djirédji en Moyenne Casamance dans le Sud du Sénégal.....pp. **307-327**
- 21. Brou Ghislain KOUADIO** : Perception et pratiques organisationnelles liées aux risques sanitaires chez les conducteurs de motos de Bouaké.....pp. **328-343**
- 22. Gondo DIOMANDE, Koffi Bertrand YAO, Gué Pierre GUELE** : Impacts environnementaux et sanitaires des restaurants populaires dans la zone industrielle de Yopougon à Abidjan.....pp.**344-360**
- 23. DANDONOUGBO Iléri, Edem BOTCHI, Mawulolo KOEVI** : Problèmes de mobilité entre le centre-ville et la commune Golfe 7, un milieu périphérique du Grand Lomé au Togo.....pp.**361-376**
- 24. Larissa BLEY** : La gestion de la violence criminelle dans la ville de Duékoué.pp. **377-390**
- 25. Marcel Koko KAMBIRÉ** : L'Espagne et le conflit du Sahara occidental : entre politique de séduction et réalisme.....pp. **391-403**
- 26. Saliou Mbacké FAYE, Mouhamadou Mawloud DIAKHATE** : La réserve de biosphère du delta du Saloum : diversité écosystémique et menaces.....pp. **404-421**

## VI. HISTOIRE

- 27. Sougle-Noma LAGBEMA, Nanbidou DANDONOUGBO** : La mise en valeur du nord-est du bassin de l'Oti (Togo) par l'administration coloniale allemande (1895-1914).....pp. **422-438**

## VI. LETTRES MODERNES

- 28. Bini Kouamé PRAO** : Analyse pragmatique-sémantique du lexème « Kadhafi » dans le langage ivoirien.....pp. **439-451**
- 29. Gardozi EGNIFI** : De la vulgarité langagière dans *Place des fêtes* de Sami Tchak.....pp. **452-467**
- 30. Guelord GO-DZO MAKAMBO** : Le slogan politique chez Denis Sassou Nguesso : arme de conquête et de conservation du pouvoir.....pp.**468-479**

- 31. Joël Arnaud N'guessan YOBOUÉ** : La poésie négro-africaine : une thérapie sociale et socialisante.....**pp.480-491**
- 32. Pierre Lieu WATO, Robert GOUET** : Le *nihidaley* : entre promotion culturelle et facteur de développement économique.....**pp.492-501**
- 33. Séverin NGAKOSSO** : Harcèlements sexuels et viols des Juives : stratagèmes fielleux des personnages nazis pour peaufiner la Shoah.....**pp. 502-514**

## VII. LINGUISTIQUE

- 34. Nébremy DAO**: Morphosyntaxe des verbo-nominaux du marka .....**pp. 515-531**

## VIII. PHILOSOPHIE

- 35. Kobena Maxime TAKY**: Immanence contre Transcendance comme figure de l'antagonisme entre Spinozisme et Judéo-christianisme.....**pp.532-552**
- 36. Mamadou SOUMBOUNOU** : La démocratie à l'épreuve des classes sociales et de la lutte de classes en Afrique.....**pp.553-566**

## IX. SCIENCES DE L'ÉDUCATION

- 37. Amadou Yoro NIANG** : Étude sur les représentations croisées formateurs-futurs maîtres dans les pratiques réflexives en formation initiale au Sénégal.....**pp. 567-583**
- 38. Bruno Youssou NDOUR, Efua Irène AMENYAH SARR** : L'éducation à la petite enfance et développement psychosocial et culturel de l'enfant.....**pp.584-597**
- 39. Salif BALDE** : Analyse des facteurs de motivation des élèves du lycée d'excellence « Mariama Ba » de Gorée.....**pp. 598-613**

## X. SOCIOLOGIE

- 40. Ahouansou Stanislas Sonagnon HOUNDJI, Konan Bah Modeste GNAMIEN, Tano Kouadio ADINGRA, N'Gazoa Solange Élise KAKOU, MARKS Michael, GONZALEZ BEIRAS Camilia, Kouadio Hugue ABO**: Réponses culturelles et itinéraires thérapeutiques du pian chez les communautés baoulé de Zougounou et de Gogokro dans le centre de la Côte d'Ivoire.....**pp. 614- 626**
- 41. Karidja FOFANA épouse KONÉ** : Stratégies de prévention de la consommation de la drogue Kadhafi dans les établissements secondaires d'Assabou à Yamoussoukro (Côte d'Ivoire).....**pp. 627-643**
- 42. Kouadio Alfred YAO, Achi Amédée-Pierre ATSE** : Le « tchonron », une panacée chez les senoufo de Koumabala et de Togoniere en Côte d'Ivoire ?.....**pp. 644-661**
- 43. N'gnanda Anne-Marie KOUADIO, Gouin Bénédicte Edwige TIE, Constant N'DA** : École des maris et implication des hommes dans la santé de la reproduction en milieu rural de Toumodi.....**pp. 662-675**

## LE « TCHONRON<sup>1</sup> », UNE PANACÉE CHEZ LES SENOULO DE KOUMABALA ET DE TOGONIÉRE EN COTE D'IVOIRE ?

**Kouadio Alfred YAO**

**Doctorant**

**Université Péléforo Gon Coulibaly de Korhogo**

[Kouadiov437@gmail.com](mailto:Kouadiov437@gmail.com)

**Achi Amédée-Pierre ATSE**

**Enseignant-chercheur**

**Université Péléforo Gon Coulibaly (Korhogo)**

[atseamedeepierre@gmail.com](mailto:atseamedeepierre@gmail.com)

**Résumé :** Cette recherche vise à expliquer du point de vue de la socio anthropologie, la façon dont l'Aramanthus Hybridus plus connue sous le nom de « tchonron » est socialement considérée comme une panacée chez les Sénoufo de Koumabala et de Togoniéré au Nord Côte d'Ivoire. L'étude porte sur un échantillon de trente et une personnes dont quinze femmes (mariées), quinze hommes (chefs de ménage), un nutritionniste. La modalité du travail de terrain privilégiée est de type qualitatif, centrée sur des entretiens libres, l'observation directe et des focus group. L'analyse des données montre que le « tchonron » est un structurant des relations commensales et sociales chez les Sénoufo. C'est un remède universel par lequel le Sénoufo prétend résoudre tous « les problèmes sanitaire ». A ce titre, il constitue à la fois un moyen de prévention ou de traitement de maladies. Le recours au tchonron comme moyen thérapeutique est une idéologie de prudence. Car il faut manger des aliments exempts de produits chimiques pour rester en bonne santé.

**Mots clés:** Sauce tchonron, alimentation, panacée, santé, Sénoufo.

*"Tchonron", a panacea among the senoufo of Koumabala and Togoniere (Cote d'ivoire)?*

**Abstract :** This research aims to explain, from a socio-anthropological point of view, how Aramanthus Hybridus, better known as "tchonron", is socially considered as a panacea among the Sénoufo of Koumbala and Togoniéré in northern Côte d'Ivoire. The study involved a sample of thirty-one people, including fifteen women (married), fifteen men (heads of household) and one nutritionist. The preferred fieldwork modality was qualitative, based on open interviews, direct observation and focus groups. Data analysis shows that "tchonron" structures commensal and social relations among the Sénoufo. It is a universal remedy with which the Sénoufo claim to solve all "health problems". As such, it is both a means of preventing and treating disease. The use of tchonron as a therapeutic means is an ideology of prudence. Eating chemical-free food is the key to good health.

Key words: tchonron sauce, food, panacea, health, Sénoufo.

*Tchonron", ¿una panacea para los Senoufo de Koumabala y Togoniere (Cote d'Ivoire) ?*

**Resumen:** El objetivo de esta investigación es indagar desde un punto de vista socio antropológico, la manera como el Aramanthus Hybridus, más conocido como "tchonron", es considerado socialmente como una panacea entre los senoufo de Koumbala y Togoniéré, en el norte de Costa de Marfil. El estudio contó con una muestra de treinta y una personas, entre ellas quince mujeres (casadas), quince hombres (jefes de familia) y una nutricionista. El método elegido el cualitativo, basado en entrevistas abiertas,

---

<sup>1</sup> Le nom commun de cette plante est la queue de Renard ou le passe-velours.

observación directa y grupos de discusión. El análisis de los datos muestra que el "tchonron" estructura las relaciones comensales y sociales entre los senufo. Se trata de un remedio universal con el que los senufo pretenden resolver todos los problemas de salud. Como tal, es tanto un medio de prevenir como de tratar la enfermedad. El uso del "tchonron" como medio terapéutico es una ideología de la prudencia. Al fin y al cabo, hay que comer alimentos sin productos químicos para mantenerse sano.

**Palabras clave:** Alimento, salsa tchonron, panacea, salud, Senufo.

## Introduction

En Afrique subsaharienne, les populations ont souvent recours aux ressources naturelles, issues de la foresterie, pour s'alimenter (U. Dembélé et al, 2016 p 50). Ces ressources occupent une place de choix dans la vie quotidienne de ces populations grâce aux multiples usages dont elles font l'objet (G. Ambé, 2001 p 43). Certaines sont utilisées comme remèdes thérapeutiques (N. Ouattara et al, 2016 p 9287) ; d'autres sont orientées pour les besoins alimentaires. Par la pratique, elles se transforment en des supers aliments<sup>2</sup> (L. Aké-Assi, 2014 p 41). En Côte d'Ivoire, il existe presque dans tous les groupes ethnoculturels un super aliment, autour duquel les communautés traditionnelles se structurent (L. Aké-Assi et S. Guinko, 1991 p 2942). Des usages (religieux, sociaux, politiques, etc...) sont aussi organisées ou non, pour valoriser ces aliments (A-P. Atsé, 2015 p 301). Cet aliment consommé le plus souvent de façon préférentielle, est socialement interprété comme comportant des substances nutritives (A. Karrassou, 2016 p 22; A. E. Diatta et al, 2021 p 2 ; C. Nineza et al, 2021 p 226), thérapeutiques (A. Touré et al 2018 p 12827 ; E.R Boa, 2006 p 122) et surtout des charges symboliques (C. Fischler, 1993 p 216). Dans cette perspective, leur consommation satisfait psychologiquement, thérapeutiquement et symboliquement son consommateur dans une visée de traitement ou d'équilibre avec son environnement physique et même cosmique (K. N'guessan et al, 2010 p 1007). Il imprime donc une identité à ces communautés qui lui confèrent ce statut socialement privilégié et valorisé (V. Ntakarutimana et al, 2019 p 33).

La région du Tchologo est l'une des régions en Côte d'Ivoire où l'on retrouve une multitude de plantes disséminées comme le « tchonron », (D. Djeneba et al, 2023, p 742). Cette

---

<sup>2</sup> On appelle super aliment, un aliment qui est culturellement valorisé et consommé de façon préférentiel

plante chlorophyllienne appartenant à la famille des *Amaranthus Hybridus*. Cette ressource alimentaire est insuffisamment valorisée par les autres groupes ethnoculturels malgré ses caractéristiques nutritionnelles intéressantes (D. Djeneba et al, 2023, p 742). Si ce manque d'attention est observé sur d'autres aires culturelles, en revanche chez Sénoufo notamment ceux de Koumbala et Togoniéré, elle est beaucoup prisée. Chez ce peuple, le « tchonron » a, de tout temps, été considéré comme la reine des plantes. Aujourd'hui, deux facteurs la propulsent conjointement sur le devant de la scène : il y a d'un côté ce fameux retour au naturel provoqué par une réelle prise de conscience des effets indésirables des produits chimiques, et de l'autre, l'intérêt toujours plus vivace que lui portent les membres de la communauté sénoufo. La preuve, pas un seul jour ne passe sans que ce mets ne soit au menu dans une famille. Cette appétence particulière du Sénoufo pour cette feuille s'érige en norme sociale à tel point que le « vrai Sénoufo » se reconnaît à travers cette plante.

La littérature sur les feuilles de « tchoron » s'est le plus souvent appesantie sur les seuls aspects nutritifs et commerciaux de cette plante (D. Djénéba et al, 2023, p 742). Les aspects thérapeutiques du « tchonron » pour les Sénoufo de Koumbala et de Totoniéré ont été très peu étudiés. C'est tout l'intérêt de la présente contribution qui vise à montrer d'un point de vue socio-anthropologique, la façon dont cette plante est socialement considérée comme une panacée chez les Sénoufo de Koumbala et de Togoniéré. De façon spécifique, il s'agit d'abord de décrire les connaissances et usages alimentaires liés au « tchonron », ensuite examiner les représentations de la maladie et de la santé en lien avec la consommation du « tchonron » et enfin déterminer les fonctions thérapeutiques (prévention et guérison) de cette plante.

## **1. Matériels et méthodologie**

Il s'agit ici de poser les bases méthodologiques et les procédures qui ont rendues scientifiquement possibles la collecte des données et leur analyse.

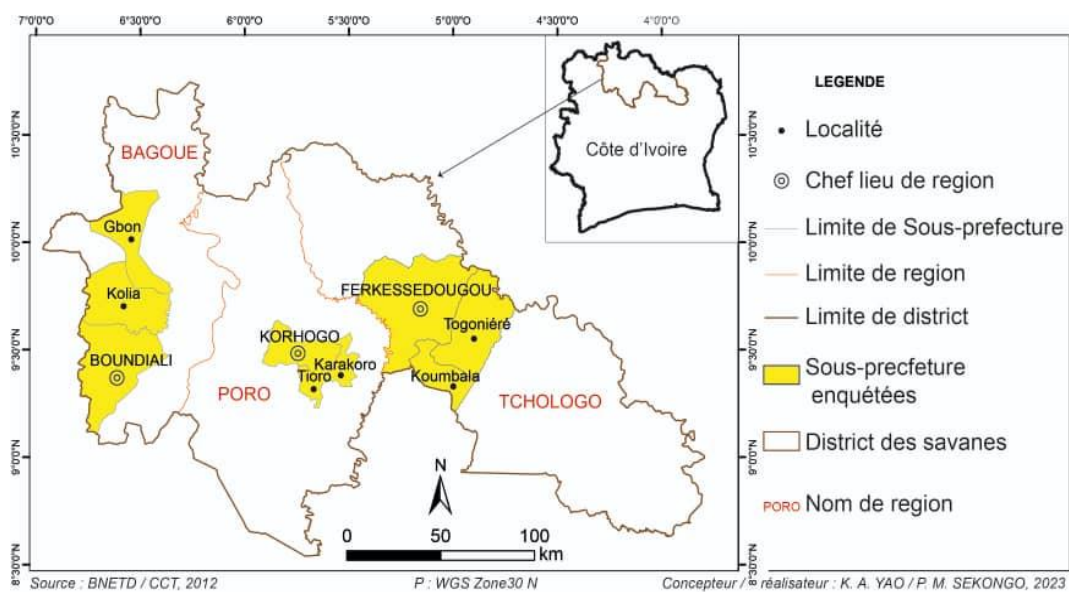
### **1.1. Sites et contexte socio-anthropologique de l'étude**

L'étude a été conduite dans la région du Tchologo au Nord de la Côte d'Ivoire. Ce terrain d'étude se situe géo-physiquement entre le 9°53 et 10 de latitude nord et 6 °49 et 8° de longitude ouest. Le choix de ce site a une double raison. D'abord, cette région fait partie des zones de production et de consommation du « tchonron ». Toutefois, l'enquête ne couvre pas toutes les localités de la région du Tchologo. Pour des raisons pratiques, nous avons décidé de retenir

quelques localités de Koumbala et de Togonieré, significatives de par leur recours fréquent aux feuilles de tchonron pour les besoins alimentaires ou médicaux.

La deuxième justification du choix de ces localités est relative à la faible quantité de données statistiques relatives à la consommation des plantes feuilles, notamment celle du « tchonron ». Du point de vue socio-anthropologique, les Sénoufo appartiennent au grand groupe ethnoculturel Gour. En dépit d'une tradition de forge et de tissage caractéristique de quelques tribus, les Sénoufo sont essentiellement paysans. La vie spirituelle est dominée par la croyance en « Kolotiôlô », dieu puissant et « Katielo », déesse-mère. Plusieurs sociétés initiatiques, dont le « Poro » est la plus importante, jouent un rôle déterminant dans la vie sociale et religieuse des Sénoufo. Leurs imaginaires sociaux associés à la maladie sont fondés sur le port d'objets symboliques de protection (S. Goubo et al, 2016).

Cette étude s'est déroulée sur trois semaines, du 4 au 19 Août 2023. La carte ci-dessous présente les sites de l'enquête.



**Figure 1 :** Localisation des sites d'étude

## 1.2. Méthode d'enquête

L'approche qualitative a servi d'outil d'investigation dans le cadre de cette recherche. Le choix de cette approche comme méthode de recherche est justifié par la nature des données à collecter. En effet, les logiques et enjeux qui consacrent le « tchonron » comme super aliment chez les Sénoufo de Koumbala et Togonieré sont des données de sens qui sont propres à leurs croyances



et imaginaires sociaux. Elles ne peuvent être collectées que par les outils comme l'entretien et l'observation directe.

### **1.3. Échantillonnage et collecte des données**

La technique d'échantillonnage 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, p 28). Cette méthode consiste à interroger tout sénoufo, c'est-à-dire, s'entretenir avec les femmes, les hommes sans établir préalablement une base de sondage. Nous avons cependant privilégié la catégorie des seniors et des femmes adultes. En effet, ils sont dotés d'un riche capital expérientiel dans la connaissance et la manipulation de ces plantes. Sur cette base, ils pourraient nous fournir des informations relatives aux pratiques et usages alimentaires de ces plantes, notamment sur les vertus thérapeutiques.

Au total, trente et une personnes dont quinze femmes (mariées), quinze hommes (chefs de ménage) et (un) 1 nutritionniste ont été interviewées pour nous fournir des données sur : Les connaissances et usages alimentaires du « tchonron », les représentations de la maladie et de santé en lien avec la consommation du « tchonron » et les fonctions thérapeutiques du « tchonron ».

### **1.4. Analyse et traitement des données**

Les données ont d'abord été classées par localité d'enquête, par unité d'observation et ensuite par thème abordé. A l'intérieur de chaque rangement, se trouvent toutes les informations collectées auprès des catégories sociales interrogées (jeunes, femmes, hommes, personnes âgées). Les données d'observation ont connu la même procédure de dépouillement. Cela veut dire que les données qualitatives ont été dépouillées manuellement selon les étapes suivantes : relecture d'ensemble, repérage des mots clés et discours redondants, classification des discours en fonction des objectifs et de la problématique.

Ensuite, nous avons convoqué l'analyse du discours ou du contenu pour relever les mots clés et les discours redondants. Cette méthode nous a permis de rendre compte par l'analyse et l'interprétation de toutes ces données.

Enfin, nous nous sommes appuyés, à la suite de l'analyse du discours, sur les théories métaphoriques de la pensée magique. Cette théorie considère les représentations comme déterminant du comportement humain. A travers les principes d'incorporation et de similitude

de la pensée magique, les constructions identitaires et les effets du « tchonron » sont révélés. En effet, en « devenant à ce qu'on mange » ou en « ressemblant à ce qu'on mange » (C. Fischler, 1996 p 1), les Senoufo attendent incorporer les propriétés symboliques et toutes les vertus socialement pensées (principes actifs et vitamines) comme remèdes que renfermeraient cette plante comestible. Pour eux, si les animaux ne tombent pas malades, ce sont ces plantes mangées qui les soignent. Ce principe de ressemblance structure et mobilise le « tchonron » comme super aliment.

## **2. Résultats de la recherche**

Les résultats de cette étude sont structurés autour des connaissances et usages alimentaires du « tchonron », de ses fonctions thérapeutiques et les enjeux qui ont milité au choix de ce repas au rang de préférence alimentaires.

### **2.1. Tchonron, connaissances et usages alimentaires**

Les plantes-feuilles qui sont généralement utilisées comme ressources alimentaires et qui interviennent dans la concoction du tchonron, ont des noms et significations. C'est à partir de ce système de connaissances et les fonctions associées que les Senoufo transmettent ces savoirs populaires aux jeunes générations.

#### **2.1.1 Nomenclature et aspect ethnobotanique**

Le « tchonron » est une sauce confectionnée à partir de plusieurs variétés de plantes feuilles. Il s'agit des feuilles de queue de Renard ou passe-velours (tchonron) scientifiquement appelées *Amaranthus Hybridus*, des feuilles d'aubergine (*Solanum melongena*) et les feuilles de haricot (*Vigna unguiculata*).

L'*amaranthus hybridus* possède une esthétique attrayante, lui permettant d'habiller des jardins potagers, les plantations, ou encore des espaces verts. Dotées d'une meilleure viabilité, ces plantes se propagent rapidement. Ce caractère fait de cette plante une associée à l'habitat de l'homme. C'est un élément essentiel dans l'alimentation des populations locales.

Les analyses ethnobotaniques menées par (B. Juillerat, 1984) sur l'*Amaranthus hybridus* (le tchonron) montrent que cette plante contient plusieurs nutriments. Selon un nutritionniste interrogé : « Ces plantes contiennent une forte teneur en protéines et en vitamines ainsi que des minéraux. On y trouve le magnésium, le fer, le cuivre, le calcium ou encore le potassium et

aussi une teneur élevée en fibres. Elles sont également riches en hydrates de carbone et en sels minéraux », (Konan, nutritionniste au centre hospitalier Régional de Korhogo).

Au regard de cette composition et la richesse sous-jacente de ces feuilles, l'on comprend aisément pourquoi cette feuille est très prisé chez les Sénoufo du nord de Koumbala et de Togonieré. Les images ci-dessous donnent un aperçu des plantes utilisées fréquemment dans la cuisine chez les Senoufo pour la cuisson du tchonron.

**Photo n°1 : feuilles de tchonron    Photo n°2 : feuilles d'aubergine    photo n°3 : feuilles d'haricot**



**Source : Donnée de terrain,2023**

Ces plantes sont cultivées généralement par les Senoufo dans les jardins potagers. En cas de soudure des feuilles tchonron, leur approvisionnement est assuré par l'achat de ces ressources sur le marché. En senoufo, les feuilles d'aubergine (*Solanum melongena*L) sont nommées « guoyor wara ». «guoyor » signifie aubergine et «wara » feuille. Les Feuilles de Haricot (*Vigna unguiculata*) sont appelées « Djaguele wara » en Senoufo., « Djaguele » signifie haricot et « wara » feuille.

### **2.1.2. Les usages alimentaires du « tchonron »**

Chez les Sénoufo du District des Savanes, la sauce « tchonron » constitue le mets le plus important. Cette sauce de couleur verte est obtenue à partir de plusieurs variétés de plantes chlorophylliennes dont les plus connus et utilisées, comme nous l'avons déjà vu plus haut, sont : l'*Aaramanthus Hybridus* (feuilles de tchonron), le *Solanum melongena*L ( feuille d'aubergine) et le *Vigna unguiculata* ( feuilles de Haricot).

A l'opposé des autres sauces chez les Sénoufo, le « tchonron » n'est souvent pas mêlé de protéines animales dans sa confection. C'est un repas « coco taillé<sup>3</sup> » un terme populaire dont nos informateurs se réfèrent pour décrire un repas pauvre en protéine animale dont la consommation se manifeste fréquemment sous forme d'une alimentation peu diversifiée. Ce propos suivant corrobore ce point de vue : « le tchonron est un repas traditionnel sans viande ni poisson. Nous l'avons toujours mangé comme ça. Certains disent que c'est nourriture de pauvre, mais nous l'aimons comme ça, car nous avons appris à manger depuis tout petit. Sans viande ou poisson, ne nous dit plus rien », dit Silué, habitant de Togoniéré.

Malgré cette pauvreté en protéine animale ou halieutique, le « tchonron » apparaît comme le plat le plus aimé et mangé dans toutes les localités visitées (étudiées). Si cette sauce est beaucoup prisée, c'est parce qu'il permet de vite se rassasier. A ce propos, un enquêté soutient que « C'est avec ça qu'on mange bien ici et on est rassasié ». Cela suppose que la consommation du « tchonron » a une fonction particulière : l'assouissement. Ce rassasiement est, dit-on, « permanent ». C'est-à-dire qu'il « dure » dans le ventre. Cette explication justifie les attitudes de préférence de cette sauce. Ceci dit, on note que « bien manger » rime avec la consommation de ce mets. Dans cette optique, il est avant tout présenté dans son aspect quantitatif, avec l'utilisation fréquente de termes comme « rassasié », « bien manger ».

Les aliments qui servent d'accompagnement au « tchonron » sont « tô<sup>4</sup> » et le riz. Le tô, « n'deguesour » en senoufo est l'un des repas de base chez les Sénoufo. C'est une pâte, plus ou moins épaisse, à base de farine de céréales (le maïs). Outre le tô qui constitue la ration alimentaire dans la région du Tchologo, le riz est fortement représenté.

Le riz appelé « manousour » a séduit les Senoufo depuis qu'il sert à accompagner le « tchonron ». Tous les menus, que ce soit à la maison ou à une quelconque cérémonie festive, le riz finit toujours par voler la vedette aux autres plats quand il est associé à la sauce feuille « tchonron ». Paradoxalement, ce riz, quand il est associé à d'autres sauces, n'est pas beaucoup envié des Senoufo. Cela est traduit par les propos d'un habitant de Koumbala: « quand le repas est composé du riz avec la sauce tchonron, nous vidons l'assiette, mais quand c'est avec d'autres

---

<sup>3</sup> Coco taillé est une expression populaire désignant une tête entièrement rasée. L'absence de chevelure sur la tête est l'image d'un repas sans protéine qu'on rencontre le plus souvent chez les élèves et étudiants, groupes aimant utiliser l'expression « repas coco taillé ».

<sup>4</sup> Repas confectionné à partir de la farine du maïs

sauces comme sauce claire, aubergine ou gombo, il y a toujours reste ». Les photos ci-dessous présentent la texture de la dite sauce.

**Photos n°4 :** Sauce « tchonron » prête à la consommation



**Photo n°5 :** Riz au tchonron



**Source :** Photos de terrain prises par nous-même, septembre 2023

C'est un repas à texture verdâtre où les protéines animales semblent être absentes. Cette sauce, en dehors de ses vertus alimentaires, a aussi des propriétés médicamenteuses.

## **2.2. Le tchonron entre maladie et santé**

La consommation du tchonron est assortie avec le désir de traiter des maladies (guérison ou prévention). Au-delà du goût, la guérison et la prévention sont hautement recherchées.

### **2.2.1. « Tchonron » et maladie**

A la question de savoir « existe-t-il des risques associés à la consommation du tchonron ? » Presque tous les enquêtés sont unanimes pour dire « qu'il n'a pas de risque dans la consommation du tchonron ». L'innocuité associée au « tchonron » et à sa consommation est la preuve que cette recette n'est pas toxique. Elle éloigne donc les maladies car elle est socialement pensée comme naturelle, sans produit chimique. Doit-on considérer ces discours comme une vérité scientifique, ou doit-on les mettre au compte des stéréotypes, des préjugés ou du savoir populaire ? Cependant, les médecins nutritionnistes estiment que :

Aucun aliment n'est source de maladie, c'est plutôt l'échec des techniques de cuisson et les pratiques gastronomiques qui les accompagnent qui sont sources de transmission de bactéries. Ceux-ci entraînent souvent des douleurs abdominales, la diarrhée, les gastrites ou gastro-entérites, c'est-à-dire, l'inflammation de la muqueuse de l'estomac et/ou de l'intestin, etc. Par ailleurs, la forte fréquence de consommation peut aussi induire une maladie.

Cette version scientifique qui incrimine les pratiques alimentaires semble être absente des causes (des maladies) données chez les Sénoufo de Koumabala et de Togoniéré à propos de la consommation du tchonron. En effet, la majorité des Sénoufo de ces localités attachent ou relient la maladie à des phénomènes métaphysiques et religieux. Selon eux, les gens tombent malades parce qu'ils transgressent les principes de vie commune qui se résument au respect des principes et normes sociales (ne pas voler ne pas tuer, ne pas chercher la femme d'autrui, etc.). Ici, les causes des nombreux cas de maladies sont recherchées ailleurs, mais pas dans la consommation du tchonron. On pourrait de ce fait, penser que le résultat de la consommation de ce mets ne peut être que la conservation de la santé. Au total, le tchonron et sa consommation n'entraînent pas de maladies. Au contraire, il a des vertus préventives.

### **2.2.2. « Tchonron » et santé**

S'il y a une chose qui est unanimement reconnue chez tous les enquêtes, c'est le caractère thérapeutique du tchonron. En effet, le tchonron se positionne comme « le remède », « la solution » pour de nombreuses maladies. Sur les 30 entretiens que nous avons menés, la totalité des enquêtés témoigne en faveur des effets « magiques » de cette sauce sur le corps. Tout se passe comme si sa consommation régulière entretient la santé. Dès les premières minutes de la conversation, presque tous les interviewés évoquent la santé. Selon eux « Le tchonron est sans produit chimique et contient des propriétés (des vitamines, des fibres, etc..) qui seraient bonnes pour la santé. C'est une confiture bonne pour corriger la constipation », nous dit Kolotioma B., institutrice à Koumabala.

Au regard de ces propriétés de fraîcheur, de naturelle et sans produits chimiques, cette plante contenant beaucoup de vitamines, reste le choix préférentiel des Senoufo. Toute la chlorophylle, symbolise des principes actifs, selon eux. Ce point de vue est traduit par les propos suivants :

« L'eau verte de la sauce ça soigne, c'est du médicament. Ce sont ces même feuilles que les animaux mangent pour se soigner », propos d'un octogénaire à Koumabala.

Par ailleurs, le ton employé, souvent exclamatif, démontre la certitude acquise par ces habitués, que le tchonron est un produit favorisant une bonne santé.

A ce titre, en cas de problème de santé, le tchonron constitue dans un premier temps l'un des premiers recours pour les populations enquêtées. Dans cette perspective, il est presque



automatiquement associée à la santé, donc indispensable. Toutefois, les personnes rencontrées dans les entretiens s'adressent aux médecins ou aux services de santé si elles ne peuvent faire autrement. Dans ce contexte, comment est-il utilisé dans les perspectives thérapeutiques?

### **2.3. Les usages thérapeutiques du « tchonron »**

#### **2.3.1. La prévention par le tchonron**

« Le premier médicament est ton alimentation » selon un médecin nutritionniste à Ferké, le Sénoufo des localités de Koumbala et de Togoniéré ont intégré ce comportement dans leur rapport quotidien. En effet, la santé, vient en partie de cette image du terroir, par la thématique du bio, souvent associée au local. C'est pourquoi les entretiens sont investis par des termes évoquant le « sans » : sans pesticides, sans OGM (organismes génétiquement modifié), sans artifice.

Les consommateurs interrogés imaginent spontanément le tchonron comme frais, non transformés et corrélativement comme sources de vitamines et d'énergie donc « bon » pour la santé. Un enquêté explique par exemple sa forte consommation de tchonron par son envie et ses préférences personnelles, même s'il n'oublie pas l'aspect sanitaire du tchonron : « On nous dit que c'est bon pour la santé donc je me pose pas trop de question (sur l'aspect sanitaire) parce que j'en mange. Et je constate vraiment que je ne suis jamais constipé, la glycémie est toujours faible, je respire vraiment la forme », propos de Coulibaly, instituteur à Togoniéré.

Ce discours montre que les consommateurs ont de façon consciente ou non, intégré la nécessité de manger équilibré pour vivre en meilleure santé dans leurs représentations alimentaires. En effet, le « tchonron » offre cette double satisfaction. D'une part le consommateur satisfait un besoin physique et nutritionnel et il remplit des fonctions thérapeutiques, d'autre part. La plupart des interviewés sont unanimes. Ils perçoivent la consommation du tchonron comme un « vaccin » utile pour la prévention contre certaines maladies. Ainsi, il est consommé dans ce sens, non plus pour le plaisir gustatif et le rassasiement, mais pour ses propriétés thérapeutiques. En effet, la sauce du tchonron contient des propriétés tonifiantes selon les nutritionnistes. Ils le traduisent en ces termes: « Il contient également des propriétés, bactéricides, anti-infectieuses, antianémiques, purgatives et digestives ».

A ce titre, il constitue chez les Sénoufo, un excellent moyen thérapeutique à tel point qu'il constitue le premier recours en matière de prévention contre certaines maladies comme le diabète, la tension artérielle, le paludisme, l'anémie. Selon un enquêté :

Dès qu'on ressent les premiers signes de la maladie, par exemple le palu, quand ton corps chauffe ou quand tu as des vertiges on prépare le tchonron et on lui donne sous forme de tisane pour boire jusqu'à ce que le palu s'évapore par de son corps par l'urine. En mangeant régulièrement la sauce, c'est comme si tu luttas ainsi contre le palu, l'anémie, le diabète et la tension.

Ce discours fonde et légitime chez le Sénoufo la nécessité d'en consommer tous les jours. En effet, l'image du tchonron véhiculée par ce discours, largement relayé au sein de la société sénoufo, est fonctionnelle avant tout. C'est un alicament, c'est-à-dire aliment- médicament. Dans cette optique fonctionnelle, les plantes utilisées pour confectionner le « tchonron » sont avant tout présentés pour leurs avantages nutritionnels. Nous sommes bien loin ici de l'alimentation en tant que plaisir et rassasiant, mais de l'alimentation en tant que médicament et soin réparateurs des tissus du corps. C'est donc un remède seul à « tout faire ». C'est en quelque sorte la panacée traditionnelle en pays Senoufo.

### **2-3-2- La guérison par le tchonron**

Si la médecine traditionnelle est le recueil des connaissances, des savoirs, des compétences et des pratiques qui reposent, rationnellement ou non, sur les théories populaires, croyances et expériences propres à une culture ; les Senoufo les utilisent pour se maintenir en santé. Ils s'appuient également sur ses savoirs et expériences associés au « tchonron » pour prévenir, traiter et guérir des maladies physiques et mentales. A ce titre, cette spécialité culinaire fait office de « panacée », une sorte de référence chez les Sénoufo du District des Savanes. Au-delà des fonctions physiologiques, sociales, culturelles, identitaires etc.

Le tchonron fonctionne parfois comme un moyen thérapeutique. Il est utilisé par exemple, pour traiter l'hypertension artérielle. Son goût parfois jugé amer et fade n'est plus un obstacle à l'ingestion. Il est surmonté par les malades chroniques comme les hyper glycémiques et hypertendus, qui ne voient que la guérison. Ils en font de la tisane de « tchonron » leur breuvage quotidien et la sauce leur nourriture de chaque jour. Les propos suivants justifient ce point de vue.

Tout le monde sait, dans ce quartier et ailleurs, que les feuilles sont bons pour la santé. Ce sont de vrais médicaments qui soignent de nombreuses maladies. Il y a la tension, l'anémie, le diabète, etc... C'est pourquoi nous en mangeons plusieurs fois par semaine. Depuis que

j'ai fait du tchonron ma seule et unique sauce, ma glycémie est stabilisée. je ne mange plus autre sauce. Propos de Kolotcholoman, paysan à Togoniéré.

Ainsi, le tchonron tient donc une place importante parmi les plantes médicinales les plus usitées en médecine traditionnelle et ce, depuis longtemps. Il est cité parmi les remèdes fait maison ou de grande mère qui intervient dans le traitement de ces maladies précitées mais aussi dans les cas de constipation. Ici, il utilisé comme laxatif. C'est ce que laisse comprendre les propos suivants :

Ceux qui mangent régulièrement le tchonron, ne sont jamais constipés. Ils dégagent correctement à tout moment. Nous n'avons pas besoin de faire le lavement rectal pour se libérer contrairement à d'autres personnes. Tout semble naturel. D'ailleurs, cette sauce lutte contre l'anémie chez les enfants et les personnes âgées. Propos d'une vieille personne.

Par ailleurs, le tchonron est aussi utilisé comme antibiotique naturel pour traiter les infections internes comme de la diarrhée, de la dysenterie et des amibes, des vers, de la digestion difficile, des ulcères du ventre, de la jaunisse, de maladies du foie, des hémorroïdes. Ce témoignage d'enquête justifie ce point de vue.

Nous avons remarqué que les plaies de ventre et autres plaies sont rapidement séchées quand nous mangeons toujours le tchonron. Il favorise la production de sang, et régule les désordres digestifs. En un mot, il stimule le système immunitaire et lutte contre les infestations parasitaires. Si vous remarquez bien, ce sont ces feuilles là que les animaux mangent quand ils font diarrhée, ou quand ils sont mal en point. , propos d'un enquêté à Kombala.

Derrière ces propos se déploie tout un imaginaire, dans lequel le tchonron ramène à l'idée de la vie simple, authentique, car proche de la nature telle que les mangeurs observés, même homme de science, de la santé, se l'imaginent. C'est dans cette perspective, Bakary auxiliaire en santé à Togoniéré fait savoir que : « C'est le remède par excellence pour beaucoup de maladies, avec ça je ne me fais plus trop de soucis pour mes problème d'anémie et de constipation », propos d'un auxiliaire en santé à Togoniéré.

Doit-on considérer ces discours comme une vérité scientifique, ou doit-on les mettre au compte des stéréotypes, des préjugés ou du savoir populaire ? Seule la médecine est habilitée à opérer tel classement. Toutefois, les nutritionnistes reconnaissent que :

Les fibres alimentaires contenus dans les feuilles sont favorables à la santé humaine notamment par réduction de la constipation et des excès alimentaires et donc de l'obésité, l'élimination de certaines substances cancérigènes, prévention des cancers du côlon, réduction des maladies cardiovasculaires et régulation du transit intestinal. C'est ainsi qu'une alimentation qui contient les feuilles peut légèrement contribuer à la prévention de ces différents cas pathologiques.

Ce discours scientifique proche du discours des populations, consolide le statut de panacée que les populations des savanes associent au « tchonron ». C'est ce point de vue schématique, avec les discours nutritionnels sur le « tchonron », qui préfigurent la tension entre l'adossement socioculturel des mangeurs senoufo et les enjeux induits par l'idéal de la santé. Ceci veut que « l'on consomme un produit naturel et sain », le « tchonron » est socialement élu comme ce produit alimentaire fédérateur, répondant aux besoins alimentaires, sociaux et thérapeutiques. Il concilie les perspectives socioculturelle, symbolique et thérapeutique.

### 3. Discussion

Cette étude sur le tchonron, comme une panacée en pays senoufo a abouti en termes de résultat sur trois axes majeurs à savoir : les connaissances et usages alimentaires de cette sauce , les représentations de la maladie et de la santé en lien avec cette sauce et enfin le « tchonron » comme remède à toutes les maladies.

Les résultats recensés dans cette étude sont similaires aux résultats obtenus par A. Karrassou (2016) sur l'usage alimentaires, K. N'guessan, et al (2010) ; F. H. Tra Bi (1997), V. Ntakarutimana (2019) ; A. Guy, (2001) sur les représentations de la maladie et de la santé (Claire N, et Al, 2021 ; Touré A et al 2018) et sur les fonctions thérapeutique. En effet, presque tous les chercheurs qui se sont intéressés à l'utilisation des plantes feuilles dans la satisfaction des besoins ont mis en évidence ces trois facteurs. Concernant les connaissances et usages alimentaires du tchonron, les résultats auxquels A. Karrassou (2016) est parvenu corroborent partiellement ceux de cette étude. Car selon lui, les populations locales ont une connaissance empirique des plantes feuilles. C'est à partir de ce système de connaissances que ces populations confectionnent les sauces. Ces sauces constituent les usages alimentaires les plus importants, dérivés des plantes feuilles ». En effet, les Sénoufo de Koumbala et de Togoniéré intègrent ce concept dans leur rapport au « tchonron ».

Les plantes-feuilles qui sont généralement utilisées comme ressources alimentaires chez les Senoufo ont des noms et significations. La sauce communément appelé « sauce thonron » ou « sauce verte » fait partie de ce système de connaissances et constitue l'usage alimentaire le plus important observé dans le cadre de cette étude. Cette sauce de couleur verdâtre est obtenue à partir de plusieurs variétés de plantes chlorophylliennes dont les plus connues et utilisées sont : l'Aaramanthus Hybridus A l'opposé des autres sauces chez les Sénoufo, le 'Tchonron' n'est souvent pas mêlé de protéines animale dans sa confection. C'est un repas "coco taillé"

un terme populaire auquel les enquêtés se réfèrent pour décrire un repas pauvre en protéine animale dont la consommation se manifeste fréquemment sous forme d'une alimentation peu diversifiée. C'est ce modèle culinaire qui particularise ce travail.

Toutefois, malgré ce statut de « pauvre », le « tchonron » apparaît comme le plat le plus aimé et mangé dans les deux localités visitées (étudiées). Cette propension à considérer la sauce tchonron comme préférence alimentaire est relative à son statut qu'on lui assigne, c'est à dire sa capacité à « rassasier ». A ce propos, les témoignages d'un enquêté sont les suivants : «C'est avec ça qu'on mange bien ici et on est rassasié », Tels sont les propos d'un enquêté.

A propos des représentations de la maladie et de la santé en lien avec l'alimentation, K. N'guessan et Al (2010) ; F. H Tra Bi (1997), V. Ntakarutimana, (2019) ; Guy A., (2001) affirment que les plantes feuilles constituent des propriétés médicinales indispensables à la santé humaine. A ce titre, elles sont perçues comme bonnes pour la santé. Ces résultats corroborent ceux de cette étude dans la mesure où presque tous les enquêtés sont unanimes pour dire «qu'il n'a pas de risque dans la consommation du tchonron». Ce dénie de risque lié à la consommation du « tchonron » nie le lien intrinsèque entre le tchonron et la maladie. Cette version scientifique qui incrimine les pratiques alimentaires semble être absente des causes des maladies données par les Sénoufo de Koumabala et de Togoniéré dans la consommation du tchonron. Pour eux, cette sauce se positionne comme « le remède », « la solution » pour de nombreuses maladies. Sur les 30 entretiens que nous avons menés, la totalité des enquêtés évoque à propos du tchonron, la santé, dans le sens du « bon ». Dès les premières minutes de la conversation, presque tous les interviewés évoquent la santé.

Dans ce contexte, les fonctions thérapeutiques associées au « tchonron » ont fait l'objet de plusieurs recherches. Touré A et al (2018), ont montré l'importance des plantes feuilles dans le domaine de la pharmacopée. Selon eux, l'utilisation des plantes (adventices) dans le domaine thérapeutique montre bien, que les populations de ces localités dépendent plus de la médecine traditionnelle et de la phytothérapie que de la médecine moderne qu'elles jugent coûteuse. Les résultats de leur étude montrent que quarante-cinq affections ou pathologies sont traitées à partir de quatre-vingt-douze recettes à base de ces plantes. Parmi les pathologies les plus citées figurent la hernie, l'impuissance sexuelle, affections qui sont relative à l'accouchement difficile, le manque de vigueur chez l'enfant, l'anémie et l'hémorragie postpartum, etc.

Ces résultats confirment partiellement les nôtres en ce sens que l'Aramanthus Hybridus (le tchonron) et les plantes adventices (*Cassia obtusifolia*, *Celosia argentea*, *Deinbollia pinnata*, etc...) jouent un rôle important sur le plan thérapeutique chez les populations. Cela explique la forte pression qu'exerce la population sur l'espèce, car, selon Anonymous, (2010), plus le nombre de catégories d'usages d'une plante est élevé, plus l'espèce est sollicitée et la pression qui pèse sur elle augmente. C'est dans cette perspective que le tchonron se présente comme une panacée chez les Senoufo.

Toutefois, l'Aramanthus Hybridus (le tchonron) intervient dans le traitement de six (6) maladies. Ce nombre est largement inférieur au nombre des maladies et symptômes recensés par A.Touré et Al, (2018). Cette différence est due d'une part aux différences de considération socioculturelle de certains enquêtés vis-à-vis de des feuilles « tchonron » et d'autre part par la disponibilité d'autres plantes de substitution qui guérissent les mêmes maladies que les feuilles « tchonron ». Plusieurs maladies recensées dans cette étude ont été déjà mentionnées dans la littérature comme susceptibles d'être soignées par les plantes feuilles telles que l'hémorroïde, la constipation, la pression artérielle, le diabète, l'anémie, etc. Les parties de la plante les plus utilisées en pharmacopée sont les feuilles. L'utilisation de ces parties en médecine traditionnelle est conforme aux résultats obtenus sur d'autres espèces végétales (Boa E. R. 2006).

Cependant, A. Touré et al, (2018) dépassent quelque peu nos résultats quand ils abordent les autres usages des plantes feuilles. Ces effets, non explorés dans notre travail, sont entre autres l'esthétique, la chasse, l'habitat, etc... Ces autres usages conditionnent la primauté des plantes feuilles. C'est pour ces raisons qu'elles font l'objet de forte demande en Afrique.

## **Conclusion**

Cette recherche a permis d'expliquer, du point de vue socio anthropologique, la façon dont l'Aramanthus Hybridus plus connue sous le nom commun de queue du Renard ou « tchonron » est socialement considéré comme une panacée chez les Sénoufo de Koumabala et de Togoniéré au Nord Côte d'Ivoire. Les Senoufo ont développé un système de savoirs populaires sur des plantes-feuilles qu'ils consomment préférentiellement en concoctant des sauces sans protéine animale. Cette sauce qui est devenue leur super aliment, est socialement interprétée comme une panacée. Sur la base de sa riche en vitamines, potassium, fer, et autres principes actifs, les senoufo entendent soigner et prévenir les maladies comme l'anémie, la constipation, le diabète, l'hypertension, etc. Trois types d'idéologies structurent ce groupe ethnoculturel dans son



rapport à ce mets. La première, de type économiciste, favorise le profit, par la rétention des ressources financières destinées à acquérir les protéines animales. La seconde, de type ethno-médicale, fournit une prise en charge médicale aux consommateurs. La troisième, de type culturel et social, construit et unit les Senoufo autour d'une solide identité alimentaire.

### Références Bibliographiques

AKE-Assi Laurent, Guinko Sita (1991). *Plantes utilisées dans la médecine traditionnelle en Afrique de l'ouest*. Editionnes Roche Basel : Switzerland.

AKE-Assi Laurent (2014). *Quelques plantes alimentaires de cueillette de l'Afrique de l'Ouest : leur sauvegarde et leur valorisation*. Éditions NEI-CEDA : Abidjan.

AMBE Guy-Alain (2001). « Les fruits sauvages comestibles des savanes guinéennes de Côte-d'Ivoire : état de la connaissance par une population locale, les Malinké ». *Biotechnol. Agron. Soc. Environ*, 2001 5 (1), pp 43–58.

ATSE Amédée-Pierre (2013). *Comportement alimentaire et santé en Côte d'Ivoire*. Thèse unique de Doctorat de sociologie, Institut-Ethno-Sociologie, Abidjan : Université Félix Houphouët-Boigny.

ATSE-Amédée Pierre, ADON Kouadio (2015). « Laisse-moi manger ta viande. Le partage des protéines chez les Akyé » *Journal des anthropologues*, n°140-141, pp. 193-212.

BOA Eric (2006). *Champignons comestibles sauvages: vue d'ensemble sur leur utilisation et leur importance pour les populations*. Produits forestiers non ligneux, 17. FAO, Rome. 157 p

CLAUDE Fischler (1996). « Pensée magique et utopie dans la science. De l'incorporation à la "diète méditerranéenne" ». *Cahiers de l'OCHA*, n°5, pp.1-17.

DEMBELE Urbain, KONE Yénizié, TEME Bino, LYKKE Anne Marie, KOUYATE Amadou, (2016). « Préférences ethnobotaniques des espèces ligneuses locales exploitées pour la production d'huile végétale dans le cercle de Sikasso, Mali ». *Afrika focus*, n°1, pp. 49-65.

DIALLO Djeneba Baba, YAO Konan Thierry, KONÉ Fankroma Martial, (2023), « Caractérisation des procédés traditionnels et niveau d'appréciation de la sauce "tchonron" par les Senoufo au Nord de la Cot d'Ivoire », *Vol 38,n°3*, pp741-754.

DIATTA Eric Arnaud, SAMBOU Bienvenu., NIANG-DIOP Fatimata, DIATTA Malainy, (2021). « Caractérisation du parc agroforestier à *Parkia biglobosa* (Jacq.) R. Br. Ex. Don en basse Cassamance (Sénégal) », *VertigO –la revue électronique en science de l'environnement, Regards / Terrain*.

FISCHLER Claude (1993). « Le complexe alimentaire moderne ». *Communication*, n°55 ; pp 207-224

GAUTIER-Béguin Denise (1992). « Plantes de cueillette alimentaire dans le Sud du V-Baoulé en Côte-d'Ivoire. Description, écologie, consommation et production ». *Boissiera*, n°46, p 341.

GOUBO Siméon, ATSE Amédée-Pierre, IRIGO Gbété Jean-Martin, (2016). « Lecture anthropologique de la maladie et du recours aux soins chez les sénoufo de Côte d'Ivoire ». *Lettres d'Ivoire*, n° 022, pp 331-344.

KARRANDOU Abdeslam (2016). *La Nigelle, une panacée peu connue en Occident*. Thèse Présentée à la Faculté de Pharmacie de Dijon : Dijon.

N'DA Paul (2015). *Recherche et méthodologie en sciences sociales et humaines, réussir sa thèse, son mémoire de master ou professionnel, et son article*. L'Harmattan : Paris.

N'DRI Kouamé, GNAHOUA Guy Modeste., (2008), « Arbres et lianes spontanées alimentaires du département de Gagnoa (centre-ouest de la Côte d'Ivoire) », *Bois et Forêts des Tropiques*, n°4, pp. 65-75.

N'GUESSAN Koffi, ZIRIHI Noel Guédé, N'TAKPE Kama Maxime Boraud (2010). « Étude ethno-pharmacologique des plantes utilisées pour faciliter l'accouchement, en pays Abbey et Krobou, au Sud de la Côte-d'Ivoire ». *Int. J. Biol. Chem. Sci.* N°4, pp 1004-1016.

NINEZA Claire, BIGUMANDONDERA Patrice, NDIKURYAYO Ferdinand (2021). « Détermination de la valeur nutritive des feuilles de *Basella alba* " inderama", cueillies au Burundi ». *Afrique SCIENCE*, N°1, pp. 223-229.

NTAKARUTIMANA Vestine, GAHUNGU Godefroid, NSAVYIMANA Gaston, NDAYISHIMIYE Joel, (2019). « Valorisation des plantes comestibles de la flore naturelle du Burundi : une contribution à la réduction de la malnutrition », *Bull. sci. environ. biodivers*, n°3, pp.32-44.

OUATTARA Doudjo Noufou GAILLE Elodie, STAUFFER Fred, BAKAYOKO Adama (2016). « Diversité floristique et ethnobotanique des plantes sauvages comestibles dans le département de Bondoukou (Nord- Est de la Côte d'Ivoire) ». *Journal of Applied Biosciences*, n°98, pp 9284-9300.

TOURE Awa, IPOU Ipou Joseph, YAO Adou Constant Yves, N'TAKPE Kama Maxime Boraud, N'GUESSAN Koffi (2009). « Diversité floristique et degré d'infestation des mauvaises herbes des agroécosystèmes environnant la forêt classée de Sanaimbo, dans le centre-est de la Côte d'Ivoire ». *Agronomie Africaine*, vol 20, n°1, pp 15-25.

TOURE Awa, YAO Amani Célestin, ADOU Lydie Marie Dominique, IPOU Ipou Joseph, (2018). Utilisations des plantes désignées comme adventices par les populations riveraines de la forêt classée de Sanaimbo (centre-est de la Côte d'Ivoire). *Journal of Applied Biosciences* N°12, pp.12821-12831.

TRA Bi Fézan Honora (1997). *Utilisation des plantes, par l'homme, dans les forêts classées du Haut-Sassandra et de Scio, en Côte d'Ivoire*. Thèse de 3ème cycle, Université de Cocody-Abidjan.