



UNIVERSITÉ TOULOUSE - JEAN JAURÈS
INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE
L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION



MASTER ALIMENTATION

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè

Présenté par :

Lucile Joan

Année universitaire : **2016 - 2017**

Sous la direction de : **Anne Dupuy**



UNIVERSITÉ TOULOUSE - JEAN JAURÈS
INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE
L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION



MASTER ALIMENTATION

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè

Présenté par :

Lucile Joan

Année universitaire : **2016 - 2017**

Sous la direction de : **Anne Dupuy**

L'ISTHIA de l'Université Toulouse Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e).

À Nicole et Paul,

« TATOUAGES. Sur le cou, son tatouage aux traits fins et précis représente un lotus qui a le même graphisme que « Lotus », la marque de papier hygiénique. Avec sa peau très pâle, c'est un peu comme si elle avait un rouleau de PQ coincé entre la tête et les épaules. »

Gauz

REMERCIEMENTS

Les remerciements, quelle page délicieuse à écrire. Je souhaite tout d'abord remercier chaleureusement Tahirou Traoré, mon maître de stage, pour son sourire, son accompagnement et son énergie ainsi que Claire Kabore, Mirrdyn Denizeau et Emmanuelle Cheyns pour nos discussions et leur suivi durant mon stage. J'en profite pour remercier toute l'équipe du GRET pour son accueil, autant à Ouagadougou qu'à Dédougou. J'ai une pensée ici pour chacun de vous. Merci pour cette exquise découverte du souma, dont mon cœur et mon ventre se souviendront pour toujours. Je tiens aussi à exprimer mes remerciements à l'équipe du DTA et ma reconnaissance à Charlotte Yaméogo-Konkobo. Quel plaisir de travailler avec toi et d'apprendre autant professionnellement que personnellement, pour cela un grand merci. Un merci tout évident à Anne Dupuy, ma directrice de mémoire, si pertinente, disponible et incroyablement réactive, qui rend le travail de recherche plus doux et serein. Sans elle ce mémoire ne serait pas le même.

Un merci tout particulier à Edmond pour ses conseils toujours très pertinents et avisés et son humour, je me souviendrai longtemps de nos discussions ! Surtout, je remercie toutes les personnes qui m'ont accueillies à Passakongo, Kouigny, Sankoué et partout ailleurs. Merci à mes familles d'accueil et particulièrement à Dibia, Ami, Sétou, Bassélie, Pauline, Mariam, Anatole, Amandine, Aïsha, Baréssatou et toutes les autres personnes avec qui j'ai plus ou moins longuement échangé et rigolé, Abdou et Chancelle notamment. Oui, j'emmène un petit bout de vous tous en France ! Il y a aussi une place toute remplie de joie pour mes « amis de la buvette », Jocelyne bien évidemment, et tous ceux avec qui causer fut un véritable plaisir ! *Barka wusgo*. Alors merci à Auguste (et ton poisson braisé), Barnabé (et tes brochettes !) et surtout un merci rempli d'arêtes à Benjamin. Agathe aussi, sans qui ce stage n'aurait pas été le même et avec qui l'élevage de poules fut épique et joyeux !

Je ne vais pas m'empêcher ici d'écrire les prénoms de Thomas, Gustave et Samuel, parce qu'ils le valent bien et Romaric, que je n'oublie pas. Et ma famille, quel bonheur de découvrir le Burkina Faso ensemble et de vous exploiter pour la relecture de mon mémoire (ceci est de l'humour). Alors un merci sincère d'être là. La distance ne sépare pas les cœurs !

Seules les montagnes ne se croisent pas, alors, à la revoyure ! Et bonne lecture !

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS	6
INTRODUCTION GÉNÉRALE.....	8
PARTIE 1. LÀ OÙ LE SUJET SE DÉVOILE	10
INTRODUCTION	11
CHAPITRE 1. NUTRITION ET SCIENCES SOCIALES DANS LE CONTEXTE BURKINABÉ	12
CHAPITRE 2. MANGER ET « ÊTRE ENFANT ».....	33
PARTIE 2 : LÀ OÙ SE RENCONTRENT THÉORIE ET RÉALITÉ.....	47
INTRODUCTION	48
CHAPITRE 1. PROBLÉMATISATION ET FORMULATION DES HYPOTHÈSES.....	48
CHAPITRE 2. CONSTRUCTION DE LA MÉTHODOLOGIE	56
CHAPITRE 3. BRÈVES DE TERRAIN	77
PARTIE 3. LÀ OÙ LA RÉFLEXION SE CONCRÉTISE.....	92
INTRODUCTION	93
CHAPITRE 1. ILLUSTRATION DE L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT	94
CHAPITRE 2. GOÛT, DÉSIRES, GESTES ET NORMES	117
CHAPITRE 3. VERS DES PROPOSITIONS CONCRÈTES	128
CONCLUSION GÉNÉRALE.....	134
BIBLIOGRAPHIE.....	136
TABLE DES ANNEXES	141
TABLE DES SIGLES ET DES ABRÉVIATIONS.....	155
TABLE DES FIGURES	156
TABLE DES TABLEAUX	156
TABLE DES MATIÈRES.....	157

INTRODUCTION GÉNÉRALE

Cette recherche est avant tout un lieu de rencontre entre les sciences de la nutrition et les sciences sociales, une envie de créer des relations concrètes entre ces deux approches de l'alimentation, qui se complètent pour tenter de comprendre un peu mieux la complexité de l'être humain. Cette union vise à poser son regard sur la ou plutôt les malnutritions infantiles, dans la Boucle du Mouhoun, au Burkina Faso, pays pluriel de par ses langues, son histoire, sa géographie, bouillonnant d'énergie et de jeunesse. Pays où nombre d'acteurs sociaux, à l'instar du GRET, notre commanditaire, tentent de faire disparaître les malnutritions du jeune enfant. C'est en s'insérant dans cette dynamique que cette recherche questionne l'alimentation du jeune enfant burkinabè et cherche à en apporter des clefs de compréhension.

Dans un premier temps, cela nécessite de se demander ce que manger veut dire. Car lorsque nous parlons d'alimentation, nous parlons en même temps de tous les sens que ce mot comporte et de la complexité qui se cache derrière un acte vital et banal : manger. Parce que manger, c'est avant tout « faire société » (Cardon, 2017, p.2). C'est une manière de vivre ensemble, avec nos diversités, à travers les âges. De la production de denrées alimentaires, à la création de sens, de goûts, de dégoûts et de relations sociales, l'alimentation assure une fonction structurante dans l'organisation sociale (Poulain, 2002, p.11). Elle est donc par définition reliée à l'enfance, cette période qui mène à la vie adulte, où le tout petit apprend à devenir grand, et à s'intégrer à son groupe d'appartenance, à un univers social (Bonnet, 2010, Bonnet et De Suremain, 2014). Mais l'enfance est avant tout une construction sociale qui évolue avec le temps, les valeurs et les normes qui la structure, au sein de chaque société.

Nous mobiliserons ces deux environnements afin de dérouler notre recherche. Cette dernière démarre par une question simple « *comment se fait-il que les enfants mangent ce qu'ils mangent ?* ». De manière plus académique, nous cherchons à comprendre comment, dans les contextes ruraux des provinces du Nayala et du Mouhoun, s'établissent les décisions alimentaires régissant l'alimentation du jeune enfant.

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè Pourquoi cette interrogation ? Parce que nous partons du postulat que pour tenter d'expliquer la malnutrition infantile, il est primordial de nous intéresser au préalable à ce qui forge l'alimentation du jeune enfant et donc à ce qu'il mange.

C'est pourquoi, dans ce mémoire, le lecteur commencera par partir à la découverte du Burkina Faso, afin de lui donner la possibilité de contextualiser la recherche. Puis nous présenterons la situation nutritionnelle des enfants de ce pays, à travers le concept des malnutritions et la façon dont les sciences sociales se saisissent de la question. Cela sera l'occasion d'aborder les solutions qui sont mises en place pour tenter de faire disparaître la malnutrition infantile et de « *contribuer à faire de ce monde un monde véritablement adapté dans lequel tous les enfants pourront pleinement s'épanouir* » (OMS, UNICEF, 2003). Cela nous permettra d'introduire l'identité de notre commanditaire, le GRET, et le projet REPAM, dans lequel cette recherche s'inscrit. Les villages de Passakongo, Koungny et Sankoué seront les lieux d'enquête de cette recherche.

Et pour savoir ce que les jeunes enfants mangent et pourquoi, quoi de mieux que de tenter de saisir, au quotidien, jours après jours, comment se structurent les pratiques alimentaires. C'est à partir de cet instant qu'habitudes, banalités, rituels et petits riens deviendront riches de sens et d'indices. C'est par eux que le lecteur sera invité à découvrir comment s'est mise en place la méthodologie et les enquêtes de terrain. Et surtout comment goûts, normes et usages (Gojard, 2000) tiennent une place prépondérante dans les « pratiques de routines » (Gottlieb, 2000), qui font du quotidien alimentaire du jeune enfant un objet si palpitant à étudier.

PARTIE 1. LÀ OÙ LE SUJET SE DÉVOILE

INTRODUCTION

Le moment où l'on entreprend une recherche, c'est celui où l'on se questionne sur le sujet que l'on va aborder. Pour cela, il est nécessaire de lire de multiples livres, articles, et revues de presse. Ainsi une première bibliographie s'effectue : le sujet s'éclaircit, le contexte d'étude se précise. Puis tout au long de la recherche, il est toujours temps de se questionner, et de retourner mobiliser de nouveaux éléments théoriques. Cela dans l'objectif de toujours mieux comprendre et cerner le sujet d'étude. C'est ce que nous allons aborder dans cette première partie. Ce chapitre débute par une présentation du Burkina Faso afin de permettre au lecteur de se familiariser avec ce pays. Le cheminement démarre par un petit historique laissant la place aux caractéristiques géographiques du pays, à sa pluralité tant au niveau de la population que des arts et coutumes et sa situation économique. Enfin, nous découvrirons ce que l'on produit, récolte, mange et boit au Burkina Faso. Cela nous permettra d'aborder la situation nutritionnelle du pays et spécifiquement la malnutrition infantile, cœur de préoccupation des projets nutrition du GRET. C'est ainsi que nous ferons ressortir comment les sciences de la nutrition et les sciences sociales de l'alimentation s'allient pour donner lieu à de nouvelles réflexions et comment notre commanditaire s'en saisit.

CHAPITRE 1.

NUTRITION ET SCIENCES SOCIALES DANS LE CONTEXTE BURKINABÉ

INTRODUCTION

À votre venue au Burkina Faso, c'est la « bonne arrivée » que l'on vous souhaite avec entrain. Cela sera suivi dans un espace de temps relativement court, d'une causerie autour d'une bière, consommation très appréciée des burkinabès. De rencontres en rencontres, *« on essaie seulement de se faire l'hôte discret d'un peuple qui vit dans un monde où les richesses ne sont pas vénales, un peuple qui a su conserver sa culture et qui, malgré sa lutte quotidienne pour la vie, prend le temps d'accueillir et de partager »* (Janin, 2016, p12).

Le Burkina Faso, « pays des hommes intègres »¹, se situe en Afrique de l'Ouest, entre le Mali et le Niger au Nord et la Côte d'Ivoire, le Ghana, le Togo et le Bénin au Sud. Nous allons ici en donner un aperçu, bien que partiel, afin de donner au lecteur la possibilité de contextualiser plus finement la recherche que nous avons menée.

1. LE BURKINA FASO, « PAYS DES HOMMES INTÈGRES »

1.1 PETIT HISTORIQUE

L'histoire ou dirons-nous les histoires du Burkina Faso sont celles d'une multiplicité de peuples, aux histoires variées, qui se sont retrouvés unis sous la même bannière. De tradition orale, plutôt contés qu'écrits, les événements s'étant déroulés avant la colonisation française sont en partie méconnus. Ils ont vu se faire et se défaire de multiples royaumes, à travers diverses conquêtes et alliances. Le royaume Mossi est celui qui s'est le plus construit selon un modèle hiérarchique, contrairement à d'autres royaumes du Sud et de l'Ouest, non hiérarchisés et qui le sont restés jusqu'à la colonisation française (Janin, 2016, Enée, 2007). Cette dernière est intervenue en 1898. Cela a entraîné différents découpages administratifs de la zone, jusqu'à la création de la Haute-Volta en 1919. Le pays est utilisé comme réserve de main d'œuvre autant pour les pays côtiers que durant la 1^{ère} et la 2nd Guerre Mondiale. La Haute-Volta accède à l'Indépendance en 1960. L'arrivée de Thomas Sankara après le coup d'État de 1983 faisant suite à ceux de 1980 et 1982, créé une

¹ Nom pris en 1984 par le chef d'Etat Thomas Sankara. « Burkina » signifie « intégrité » en mooré et « Faso » signifie « pays », « terre » en dioula.

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè profonde rupture idéologique au sein du pays. Thomas Sankara change le nom du pays le 4 août 1984, en « Burkina Faso », qui se traduit en « pays des hommes intègres ». Il se positionne politiquement comme révolutionnaire. Il est assassiné le 15 octobre 1987. Vingt-sept ans après son assassinat, un nombre conséquent de maquis (cf annexe H, lexique, p. 152) et buvettes affichent fièrement son portrait. En 1991, une Constitution est adoptée par référendum, suivie d'une élection présidentielle en décembre 1991, où Blaise Compaoré se voit élu, et de législatives en mai 1992. C'est en octobre 2014, suite à la volonté de Blaise Compaoré de modifier la Constitution afin d'être rééligible que le peuple burkinabè se mobilise et se soulève jusqu'au départ définitif de celui-ci. S'ensuivent de nombreux rebondissements, jusqu'à l'élection de Marc Christian Kaboré le 29 novembre 2015. Cette insurrection populaire étant récente, elle nous a été contée à de multiples reprises. En quelques sortes, le peuple a désormais pris conscience de sa force.

1.2 CARACTÉRISTIQUES GÉOGRAPHIQUES

Le Burkina Faso est un pays globalement plat, ayant une amplitude de relief inférieure à 600 mètres. On y retrouve de grands espaces naturels tels que le parc du W, à l'Est et des sites naturels majeurs tels que les chutes de Karfiguéla et les pics de Sindou dans le Sud-Ouest ou encore les dunes d'Oursi dans le Nord. Le plateau central, aussi appelé plateau Mossi, se situe à environ 400 m. Le climat du pays est tropical de type soudanien (Enée, 2007). Cela donne lieu à deux saisons, de durées inégales. La saison sèche s'étend d'octobre à avril puis laisse place à la saison des pluies, aussi appelée hivernage, de mai à septembre. L'harmattan est le flux d'air sec qui souffle depuis les hautes pressions sahariennes, déclenchant la saison sèche. Ce sont les hautes pressions océaniques de l'hémisphère Sud qui apportent la pluie. Selon les régions, cette division de l'année varie. Au Nord, la saison des pluies dure en moyenne 3 mois, jusqu'à 4 mois au Centre du pays, ainsi qu'à l'Est et à l'Ouest et jusqu'à 5 mois dans le Sud du pays et notamment au Sud-Ouest à la frontière avec la Côte d'Ivoire où se situe Bobo-Dioulasso. Concernant les températures, elles oscillent entre 42°C au Nord et 38°C au Sud en saison sèche, durant les mois d'avril et mai, les plus chauds de l'année. Les températures vont ensuite en décroissant jusqu'à atteindre 13°C au Sud et 10°C au Nord en décembre et janvier (Enée, 2007). Depuis les années soixante-dix, des cycles de sécheresse sont apparus, ce qui conduit le pays à connaître des périodes de pénuries alimentaires et à développer des stratégies pour palier à ces

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè situations². Durant nos différentes phases de terrain à l'Ouest du Burkina Faso, dans la Boucle du Mouhoun, de nombreux cultivateurs nous ont parlé de la différence qu'il existe par rapport à ce qu'ils ont connu durant leur enfance et du fait que la saison des pluies se fait de plus en plus courte. Ces discours ne font pas office de preuve mais de ressenti par rapport à l'évolution du climat. L'arrivée de la pluie est donc synonyme du début des cultures et de la croissance des plantes. Le sol se couvre d'un duvet d'herbe verte puis les plantes se mettent à croître et à se transformer en grosses touffes, comme nous pouvons le voir ci-dessous.

Figure 1: Photos en saison sèche et en saison pluvieuse : une évolution de la végétation



Source : auteure

La flore est constituée d'arbres bien connus des burkinabès, qui consomment leurs fruits et se servent souvent de leurs propriétés pour se soigner ou encore construire des objets tels que des récipients ou instruments de musique. Il existe dans chaque villages et villes des îlots de forêts denses qui sont la plupart du temps des « bois sacrés », dans les pratiques animistes. Cela permet la préservation des arbres et de toute la faune trouvant habitat à l'intérieur, car il est interdit d'y chasser. La végétation varie selon les zones du pays. C'est dans le Sud-Ouest, au Sud de Bobo-Dioulasso, que s'intensifie la quantité de végétation jusqu'à former des forêts claires. Le climat de cette zone, sa faune et sa flore influe sur le dynamisme agricole et économique de la région. En effet, de par sa situation géographique, cette zone favorise la culture de nombreuses variétés de fruits et légumes, en plus des céréales. De plus, Bobo-Dioulasso est un centre économique, à proximité de la Côte d'Ivoire et du Mali.

² Le Monde. fr. [En ligne]. Disponible sur : http://www.lemonde.fr/planete/visuel/2015/05/30/au-burkina-faso-les-resistants-au-rechauffement-climatique_4643401_3244.html (Consulté le 23 août 2017)

1.3 UN PAYS PLURIEL

Le Burkina Faso est un pays de 19 632 147 habitants (projection INSD 2017)³, composé de 65 ethnies qui se différencient par leurs langues, leurs coutumes et leurs religions de manière pacifique (Asche, 1994, Janin, 2016). Les ethnies les plus représentées sont les Mossi (49%). Viennent ensuite les Peul (8%), les Gourmantché (7%), les Bobo (7%), les Bissa et Samo (6%), les Gourounsi (6%), les Lobi (4%), les Bwaba (3%), et enfin les Sénoufo, Dioula et Marka (2%), les autres groupes forment le reste de la population (8%) (cf annexe A, carte de répartition des ethnies au Burkina Faso, p.142). La langue officielle est le français. Néanmoins les langues les plus couramment parlées sont le mooré, la langue des Mossi et le dioula, la langue des Bambara, provenant du Mali et qui ont introduit le dioula par le commerce et les voyages. Ces deux langues, en plus du français, servent de support pour les échanges entre ethnies. En effet, dans chaque village, même les plus éloignés, il sera possible de trouver au minimum une personne parlant dioula et une autre mooré. Le français a aussi ce rôle unificateur et a l'avantage de s'exporter à l'international.

Il nous faudrait écrire de nombreuses pages pour rendre compte, un tant soit peu, de la pluralité de ce pays, où de nombreuses coutumes se côtoient à travers danses, cérémonies, rites et musiques. Il en est tout autant à dire sur le tissu social, porté par une certaine approche de la famille, une coexistence pacifique entre de nombreuses ethnies et l'alliance et parenté à plaisanterie, à la fois régulateurs sociaux et espaces de jeux. Janin (2016, p.149) les définit comme suit :

« la dénomination d'alliance à plaisanterie définit le lien entre deux groupes, deux villages, deux quartiers, etc. dont les ancêtres ont scellé un pacte d'amitié, souvent suite à un événement spécifique. Quant à la parenté à plaisanterie, elle s'exprime entre groupes ou personnes ayant un lien de parenté contracté généralement par le mariage, comme par exemple entre un grand-père et son petit-fils, ou une épouse et son beau-frère. »

Janin (2016, p.149)

Cela génère de nombreuses altercations, parfois particulièrement inquiétantes vues de l'extérieur, mais qui ne sont que le reflet de ce lien spécifique, forme d'amitié « obligatoire », à laquelle vous ne pouvez pas déroger et qui vous interdit de vous mettre véritablement en colère, d'où sa composante ludique. En parallèle, de nombreuses

³ INSD.bf. [En ligne]. Disponible sur <http://www.insd.bf/n/> (Consulté le 22 août 2017)

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè religions coexistent entre elles. Nous avons un jour rencontré un guide touristique dans un musée de Bobo-Dioulasso, qui nous a ainsi dit « *Au Burkina Faso, on a l'habitude de dire qu'il y a 56 % de musulmans, environ 20 % de chrétiens et 100 % d'animistes !!* ». Il nous signifiait par-là que l'animisme est à l'origine de la spiritualité des burkinabés, sur lesquelles sont venues s'implanter d'autres religions. Toujours aujourd'hui, le pays fait preuve de stabilité et d'espace de tolérance, où une diversité de religions et d'ethnies se côtoient et s'assemblent⁴. Malgré les récentes problématiques de sécurité liées notamment à des attentats terroristes⁵, espérons que l'avenir saura préserver cet équilibre.

1.4 REGARDS ÉCONOMIQUES

Le Produit Intérieur Brut par habitants est de 720 dollars soit 612 euros (Banque Mondiale, 2014)⁶. En 2015, le Burkina Faso a un indice de développement humain de 0,402⁷ selon le Programme des Nations Unies pour le Développement (PNUD). Cela en fait, selon ces critères, un des pays les plus pauvres du monde. En 2016 (PNUD), le pays compte 19,03 millions d'habitants⁸. La population burkinabè est majoritairement jeune car 50% des nationaux au moins de 16 ans (2014)⁹, l'espérance de vie à la naissance est de 59 ans (PNUD, 2016)¹⁰ et le taux de croissance démographique de 3% par an (2014), ce qui est plutôt élevé¹¹. Le territoire du Burkina Faso est divisé en 13 régions et subdivisé en 45 provinces (*cf* annexe B, carte des provinces et régions du Burkina Faso, p.143). C'est dans l'Ouest, dans la région de la Boucle du Mouhoun et précisément dans les provinces du Nayala et du Mouhoun que trouve place notre étude.

L'économie burkinabé, outre l'agriculture, se développe via son artisanat, univers de plus en plus dynamique, notamment depuis la création du Salon International de l'Artisanat de

⁴ Le Monde.fr. [En ligne]. Disponible sur : http://www.lemonde.fr/afrique/article/2017/08/14/attentat-a-ouagadougou-c-etait-un-carnage_5172354_3212.html

⁵ Slateafrique.com. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.slateafrique.com/688921/le-burkina-faso-modele-de-tolerance-religieuse-selon-icg> (Consulté le 23 août 2017)

⁶ Diplomatie.gouv.fr. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/dossiers-pays/burkina-faso/presentation-du-burkina-faso/> (Consulté le 22 août 2017)

⁷ BF.UNDP. [En ligne]. Disponible sur http://www.bf.undp.org/content/burkina_faso/fr/home/countryinfo/ (Consulté le 22 août 2017)

⁸ Ibidem

⁹ INSD.bf. [En ligne]. Disponible sur <http://www.insd.bf/n/> (Consulté le 22 août 2017)

¹⁰ BF.UNDP. [En ligne]. Disponible sur http://www.bf.undp.org/content/burkina_faso/fr/home/countryinfo/ (Consulté le 22 août 2017)

¹¹ INSD.bf. [En ligne]. Disponible sur <http://www.insd.bf/n/> (Consulté le 22 août 2017)

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè Ouagadougou (SIAO)¹². Sont aussi exploités les sous-sols à travers des mines qui exploitent l'or, le calcaire, le cuivre, le zinc, le graphite et le phosphate. Cela se fait souvent dans des conditions extrêmement difficiles, au péril de la vie des mineurs¹³. De plus, le manque de moyens n'a pas conduit le pays à exploiter au maximum ces ressources. La production de coton est aussi un secteur dynamique, le Burkina Faso étant le premier producteur de coton d'Afrique¹⁴. Ce secteur est sujet à controverses et suscite de nombreuses réflexions, notamment depuis l'abandon l'année passée du coton transgénique¹⁵. C'est dans l'Ouest du pays et particulièrement dans la région de la Boucle du Mouhoun que le coton est fortement cultivé, là où nous nous sommes rendus. L'amande de karité est aussi un produit très demandé, son beurre de karité étant très prisé des firmes cosmétiques. Le secteur agroalimentaire se développe de plus en plus, les mangues séchées¹⁶ en étant un des produits emblématiques et prisés des pays européens et maghrébins. Le Burkina Faso est aussi réputé pour ses pagnes traditionnels, tissés en coton, nommé Faso Dan Fani. Ce nom a été promu par Thomas Sankara, en 1986, afin de valoriser sa production. De nos jours, ces pagnes tissés sont au cœur d'un nouvel élan de développement de l'univers de la mode¹⁷. Enfin existe au Burkina Faso une grande part d'économie informelle, notamment de friperies et de nombreux autres objets de la vie courante.

1.5 MANGER AU BURKINA FASO

Nous souhaitons ici rendre compte des principaux aliments produits sur le territoire burkinabè et de ceux pouvant se récolter en brousse. De plus, nous faisons un tour des principaux plats et sauces consommés afin de donner au lecteur une image globale de ce que l'on mange au Burkina Faso, sans aucune prétention exhaustive.

¹² Siao.bf. [En ligne]. Disponible sur <http://www.siao.bf/> (Consulté le 10 août 2017)

¹³ Liberation.fr [En ligne]. Disponible sur <http://www.liberation.fr/apps/2015/08/orpillage-burkina/> (Consulté le 13 août 2017)

¹⁴ Rfi.fr. [En ligne]. Disponible sur <http://www.rfi.fr/emission/20130415-burkina-faso-production-coton-est-augmentation/> (Consulté le 23 août 2017)

¹⁵ Le Monde.fr. [En ligne]. Disponible sur http://www.lemonde.fr/afrique/article/2016/02/16/burkina-faso-les-lecons-a-tirer-de-la-fin-du-coton-transgenique_4866376_3212.html (Consulté le 02 août 2017)

¹⁶ Allafrika.com. [En ligne]. Disponible sur <http://fr.allafrika.com/stories/201006090460.html> (Consulté le 03 juin 2017)

¹⁷ Panifik.com. [En ligne]. Disponible sur <http://www.pagnifik.com/faso-dan-fani-pagne-tisse-burkinabe/> (Consulté le 22 août 2017)

1.5.1 *Ce que l'on y produit et récolte*

La majeure partie de la population active burkinabè vit de l'agriculture. Selon l'Institut National de la Statistique et de la Démographie burkinabè (INSD), en 2014, 77,3% des habitants vivent en dehors des zones urbaines¹⁸. Sont principalement produits le bétail, l'huile et la fibre de coton, le riz, le maïs, le sésame, le sorgho, la gomme arabique, les arachides et l'oignon. Ces dix produits dans leur ensemble représentent 62 % de la production agricole totale (2013)¹⁹. Les cultures telles que le mil, le sorgho, le riz et maïs ont des fonctions vivrières. L'arachide est largement consommée bouillie ou grillée mais aussi exportée. Le coton est fortement cultivé dans l'Ouest du pays et reste une des principales cultures de rente. À cela se rajoute la culture du haricot, de l'igname, du manioc dans le Sud du Burkina et de la canne à sucre dans le sud-ouest. Sont cultivés des légumes, dont les saisons varient : oignons, tomates, haricots verts, choux, courgettes, céleris, aubergines, gombos, aubergines « indigènes », ignames, pommes de terre, patates douces, poivrons, piments, carottes, choux fleurs, mangues, fraises, ananas, anacardes, papayes, bananes, goyaves, oranges, mandrines, pomelo tangelo (croisement entre orange et mandarine), citrons verts. Il est aussi possible de trouver des pommes, des bananes et des ananas qui sont importés. Les légumes poussent toute l'année s'ils sont arrosés.

À cela s'ajoute les fruits et feuilles sauvages provenant notamment des arbres. Le baobab en est un des plus emblématiques. Il est utilisé dans de multiples circonstances, autant dans l'alimentation et la médecine traditionnelle grâce à ses fruits et ses feuilles que dans la fabrication de cordes, d'engrais, ou de potasse grâce à son bois et ses fibres. Cela lui accorde une place culturelle forte. Au baobab s'ajoute le nimier dont les fruits produisent une huile très utilisée en cosmétique. L'acacia dont une variété produit de la gomme arabique. Le manguier produit des mangues, notamment dans la région de Banfora, de mars à juillet. Le karité produit un fruit, le karité, dont la chair est consommée et le noyau permet la fabrication du beurre de karité. Le néré produit des fruits, très utiles dans l'alimentation : on trouve à l'intérieur de ses gousses une pulpe sèche jaune qui est utilisée dans la confection des beignets et couscous de mil notamment. Les graines présentes dans cette

¹⁸ INSD.bf. [En ligne]. Disponible sur <http://www.insd.bf/n/> (Consulté le 22 août 2017)

¹⁹ FAO. [En ligne]. Disponible sur http://www.fao.org/fileadmin/templates/mafap/documents/Burkina_Faso/BURKINA_FASO_Country_Report_FR_July2013.pdf (Consulté le 22 août 2017)

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè gousse sont à l'origine de la fabrication du soumbala, condiment alimentaire phare de la cuisine burkinabé qui se retrouve dans d'autres pays de l'Afrique de l'Ouest (Cheyns et Bricas, 2003). Le *saba senegalensis* produit des fruits appelé liane, très consommés de juin à juillet. Le tamarinier produit une gousse utilisée pour préparer le tô et certains produits agroalimentaires comme des bonbons. La raisinier produit des grappes de raisin, très différent de celui de la vigne. Le rônier est à l'origine de la production de vin de palme, le kapokier pousse en brousse et ses feuilles servent à la confection de la sauce, enfin le calebassier est prisé pour ses fruits très utiles comme récipients culinaires et instruments de musique. À cela s'ajoute de nombreuses plantes et arbres que nous n'avons pas nommés et dont les feuilles sont notamment régulièrement utilisées pour la préparation de sauces. Nous souhaitons simplement évoquer le moringa, arbre « miracle » qui est reconnu pour ses vertus médicinales et de plus en plus prisé à travers le monde²⁰.

1.5.2 Ce que l'on y mange

Les repas sont composés la plupart du temps d'un plat unique à base de céréales et d'une sauce. Ces deux parties sont cuisinées séparément. Le plat peut être préparé à base de maïs, mil, sorgho, riz ou blé. De manière la plus courante, le plat à base de céréales est le tô. Cela ressemble à de la polenta, c'est une pâte à base de sorgho blanc, de mil ou encore de maïs, qui s'accompagne d'une sauce. Cette dernière peut être confectionnée à base d'oseille, de gombo, de feuilles de baobab, de kapokier, d'épinard, etc. Depuis les années 90, et particulièrement les années 2000, le riz fait partie de plus en plus de l'alimentation courante des ménages (Cheyns, 1999). Celui-ci se retrouve à travers des plats tels que le « riz sauce », la sauce accompagnant le riz pouvant être à base d'arachides, de tomate, de légumes, etc. Se cuisine aussi le « riz gras », qui a la spécificité de cuire dans la sauce, ou encore le riz soumbala et le riz avec haricots. Sont aussi confectionnés des couscous à base de mil, de maïs ou de sorgho, qui peuvent être cuits à la vapeur. Existente aussi des plats à base de pâtes alimentaires (spaghettis, coquillettes et macaronis), d'autres à base de haricots tel que le *bagh-benda*. On y mange aussi le *gonré*, un plat à base de haricots et enfin des soupes de poisson ou de viande comme le poulet, les boyaux, les pieds de bœufs, etc. Le matin le plus souvent est consommé la bouillie, souvent faite à base de riz ou de mil

²⁰Wikipedia. [En ligne]. Disponible sur <https://fr.wikipedia.org/wiki/Moringa> (Consulté le 03 mai 2017)

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè auquel on rajoute de l'eau et du sucre ainsi que le tô délayé. Ce dernier est préparé à base de tô couché (qui a été préparé la veille et qui a dormi la nuit dans la maison) qui est mélangé avec de l'eau et du sucre et séparé en petits morceaux. Concernant la viande, il est possible d'en trouver de bœuf, chèvre ou mouton, sous forme fraîche, dans les alimentations ou bien grillées. La viande de porc se trouve aussi crue, mais moins fréquemment, elle est souvent grillée au four et vendue en morceaux avec des oignons. Il est aussi possible de trouver des viandes de volailles, vivantes, grillées ou rôties. À propos des poissons, on en trouve provenant de la mer, de Dakar ou d'Abidjan, parfois de plus loin. Ils sont la plupart du temps séchés, il est possible de les trouver entiers ou émiettés. Il existe des poissons d'eau douce, les espèces les plus fréquentes sont les silures, les carpes et les capitaines. On trouve ces poissons grillés, vendus avec des crudités. De manière générale au Burkina Faso, il est d'usage de manger avec la main droite, mais pas la main gauche, car elle est réservée pour les tâches peu nobles.

Pour l'anecdote, nous avons un jour assisté dans un village du Mouhoun à la préparation du repas de fête de fin d'année de l'école, qui avait lieu le lendemain. Une des préparations consistait à faire frire 20 kilos de maquereaux. Nous avons alors demandé par curiosité la provenance des poissons, en étudiant l'emballage il était inscrit « Origin from Peru ». Cela ne garantit pas à 100% que ce poisson venait bien des eaux péruviennes mais intrigue néanmoins sur l'origine des poissons et le chemin qu'ils ont parcouru.

Il existe des différences de consommation alimentaire entre la ville et la campagne. En milieu urbain, la tendance est à une plus grande diversification alimentaire (Cheyns, 1999, Héron, 2016). Dans le milieu urbain, cela se constate par la consommation accrue de plats non céréaliers (Cheyns, 1999) tels que les omelettes, les ragoûts, l'attiéké, les salades, les petits pois, les frites, etc. De plus, les ingrédients des sauces sont plus nombreux qu'en zones rurales et la présence de poisson et de viande plus fréquente. La restauration hors domicile est aussi créatrice de nouveaux espaces de consommation, qui véhiculent des produits habituellement préparés à la maison (Cheyns, 1999) et seraient créateurs d'innovations (Yaméogo-Konkobo, 2017, en cours de publication).

Enfin, les burkinabè sont de grands amateurs de bière et notamment de dolo (cf annexe H, p.152) qui est une bière artisanale. Elle se boit chaude. Elle est fabriquée dans presque tout le pays et son goût varie selon les personnes qui le fabriquent, les céréales utilisées et les ethnies, son processus étant artisanal. Il est recommandé, pour les non-initiés, d'en boire avec modération !

2. UNE SITUATION NUTRITIONNELLE PRÉOCCUPANTE

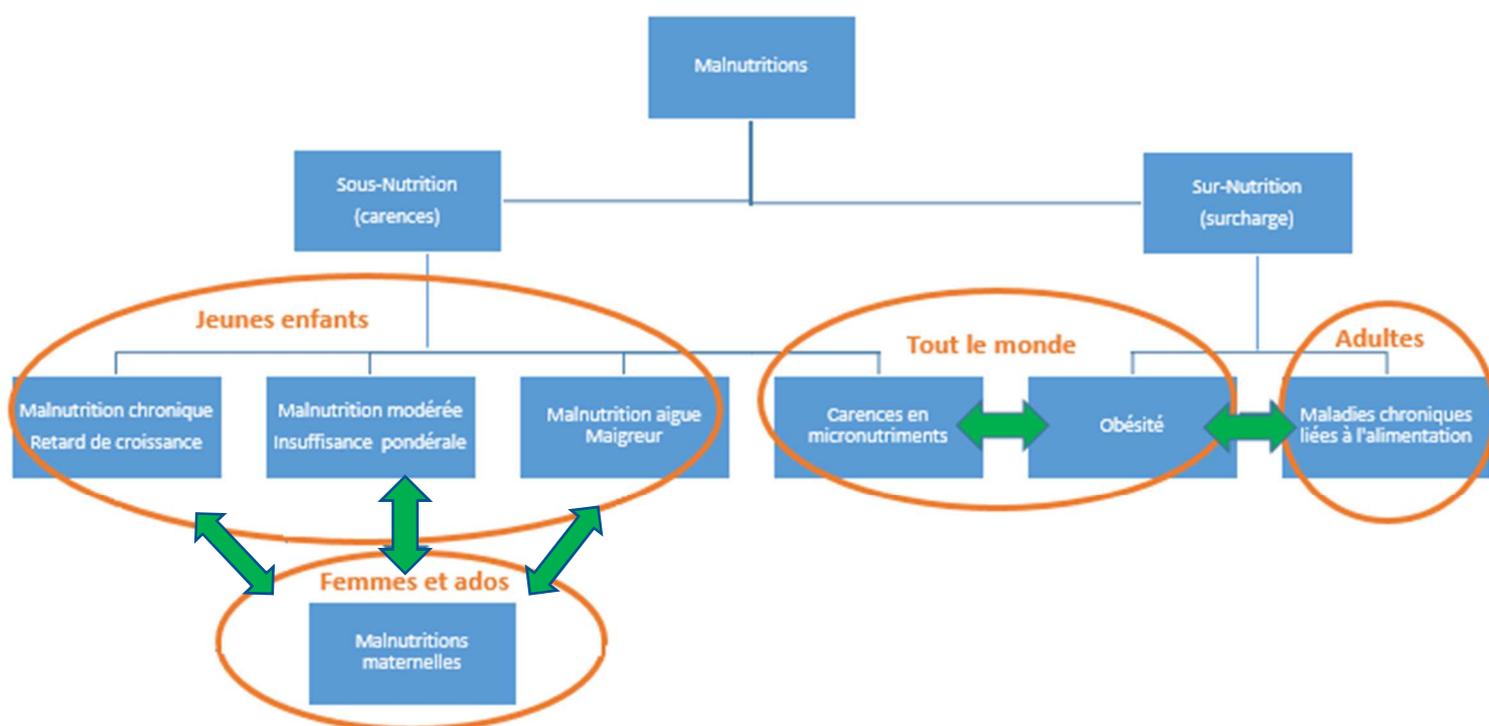
2.1 LES MALNUTRITIONS, ÉLÉMENTS DE DÉFINITION

Les sciences de la nutrition étudient ce dont le corps humain a besoin pour se développer de la manière la plus optimale. Ce que nous mangeons est classifié en nutriments, protéines, lipides, vitamines, qui composent un savant équilibre, permettant de percevoir la relation qu'il existe entre ce que nous mangeons et les effets physiques que cela opère sur le corps humain. Ces savoirs nutritionnels sont jeunes et toujours en construction (Poulain, 2002), et ne cessent de progresser et de croître. Les connaissances ainsi produites permettent de concevoir des normes nutritionnelles, notamment utilisées comme références dans le domaine de l'alimentation infantile.

Une des situations les plus préoccupantes est celle de la malnutrition, ou dirons-nous, des malnutritions, car ses caractéristiques sont multiples. Être en situation de malnutrition signifie être dans « *un état physiologique déséquilibré traduisant un défaut d'adaptation de l'alimentation aux conditions de vie des individus ou populations concernées* » (Maire & Delpuech in Poulain, p.809) Cela se traduit par des situations de « dénutrition » et de « surnutrition ». Ces termes signifient dans le premier cas un manque de calories et de protéines, dans le second cas, un excès de calories (Troubé, 2007). Des adultes aux enfants, quel que soit l'âge de l'être humain, un individu peut se retrouver en situation de malnutrition. De plus, contrairement à ce qu'on peut parfois penser, les malnutritions se situent dans tous les pays du monde, quel que soit le contexte du pays et les conditions de vie de ses habitants. Le schéma ci-dessous permet d'explicitier les différentes catégories qui existent. Il se base sur un cours de Master 1 d'Yves Martin-Prével (2016)²¹ qui nous permet d'illustrer pédagogiquement la notion des malnutritions.

²¹ Martin-Prével Yves. *Nutrition, Alimentation, Développement*. Cours de Master 1SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2016

Figure 2: Schéma explicatif des malnutritions



Source : Schéma adapté d'Yves Martin-Prével (Cours ISTHIA, 2016)²²

Comme indiqué sur le schéma, les malnutritions par carences concernent plus spécifiquement les jeunes enfants. Les sciences nutritionnelles s'accordent pour définir trois types distincts de malnutrition par dénutrition. Selon l'enquête rapide d'évaluation de la situation nutritionnelle chez les enfants de moins de cinq ans (Standardized Monitoring and Assessment of Relief and Transition 2016, SMART), la première est la malnutrition chronique ou retard de croissance, qui se traduit chez les enfants par « une petite taille par rapport à leur âge ». La seconde est la malnutrition aiguë modérée ou insuffisance pondérale qui se définit « par un faible poids par rapport à l'âge » (SMART 2016). La troisième est la malnutrition aiguë sévère ou maigreur, caractérisée par « un poids nettement en dessous du poids normal d'un enfant de même taille » (SMART,2016). Ces différentes situations sont influencées par les malnutritions maternelles, qui se caractérisent le plus souvent par des carences en micronutriments et notamment en fer mais aussi par un poids insuffisant. Ce dernier type de malnutrition concerne l'individu

²² Martin-Prével Yves. *Nutrition, Alimentation, Développement*. Cours de Master 1SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2016

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè humain à tous les âges de sa vie, tout comme l'obésité. Le dernier type de malnutrition est celui lié à des maladies chroniques liées à l'alimentation. Jusqu'alors l'apanage des pays dits « développés »²³, cela est en train d'évoluer^{24,25}. L'une des maladies la plus emblématique est le diabète. De plus, nous assistons à des situations nommées double fardeau : cela signifie que dans un même pays coexistent des malnutritions par carences et des malnutritions par surcharge et cela partout dans le monde²⁶. L'étude des malnutritions conduit à s'intéresser à ses causes et aux moyens de mettre fin à ces situations. Afin de rester dans la logique de la thématique qui nous intéresse, soit l'alimentation des jeunes enfants burkinabè de 6 à 24 mois, nous allons nous pencher plus spécifiquement sur les malnutritions infantiles, leurs origines, et les solutions proposées.

2.2 LES CAUSES IDENTIFIÉES

Les causes conduisant aux malnutritions infantiles seraient principalement de deux origines immédiates selon le Fonds des Nations Unies pour l'Enfance (UNICEF, 1998) : une inadéquation de la ration alimentaire et la maladie. Si l'enfant manque de nourriture ou si cette dernière ne lui convient pas, cela fragilise son corps et ses défenses immunitaires, ce qui le rend plus sensible à la maladie qui va à son tour augmenter les effets de la malnutrition. Cela devient un cercle vicieux. A ces deux causes immédiates s'ajoutent des causes sous-jacentes, classées en trois groupes : l'insécurité alimentaire des ménages, l'insuffisance des services de santé et d'assainissement et la mauvaise qualité des soins apportés aux enfants et aux femmes (UNICEF, 1998). Ces effets reposent sur des causes fondamentales, qui construisent les différents pays, telles que des facteurs politiques, juridiques, culturels, environnementaux, sociaux, économiques ou encore religieux et la place faite aux droits des femmes et des jeunes filles. C'est ce contexte qui va conduire à l'émergence et à la persistance de situations de malnutrition infantile.

²³ Ce mot est ici entre guillemets car il fait écho aux débats autour du développement et de ses définitions, que nous n'aborderons pas ici.

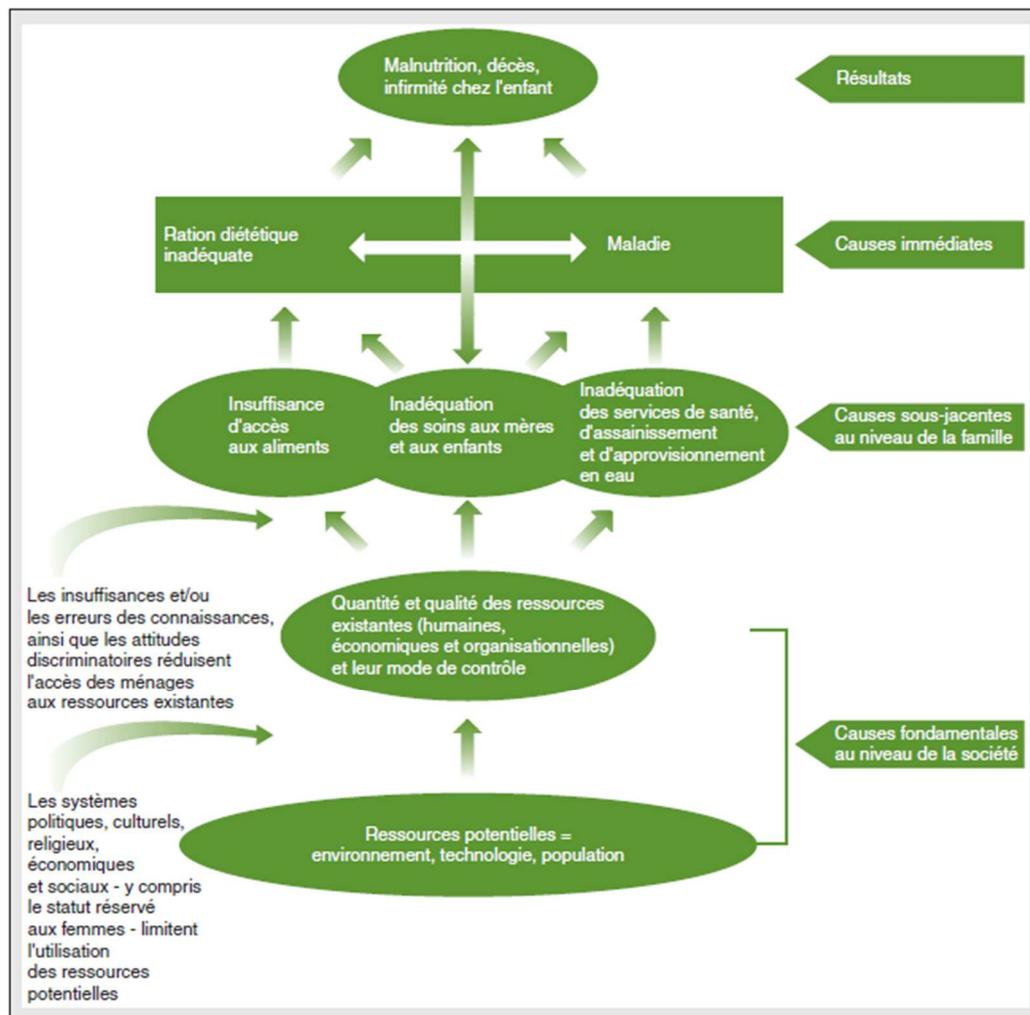
²⁴ OMS. [En ligne]. Disponible sur <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2008/pr14/fr/>

²⁵ PRB. [En ligne]. Disponible sur <http://www.prb.org/FrenchContent/2006/Lespaysendevveloppement.aspx>

²⁶ Martin-Prével Yves. *Nutrition, Alimentation, Développement*. Cours de Master 1SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2016

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè
 Ci-dessous, un schéma de Alissia Lourme-Ruiz, Sandrine Dury, Yves Martin-Prével (2016) qui fut construit à partir d'un article de l'UNICEF (1998). Ce schéma permet d'illustrer de manière pédagogique les éléments que nous venons d'exposer.

Figure 3 : Causes des malnutritions chez les enfants



Source : Lourme-Ruiz, Dury et Martin-Prével (2016), construit d'après Unicef, (1998)

2.3 LA CONSTRUCTION DE SOLUTIONS

Il est nécessaire de comprendre que les débats autour des malnutritions infantiles et de l'alimentation du jeune enfant s'inscrivent dans une démarche globale de lutte contre la faim, l'insécurité alimentaire et la malnutrition de manière globale. Ainsi les Objectifs pour le Développement Durable 2ème édition visent de « libérer le monde de la faim et de toutes les formes de malnutrition d'ici 2030 », selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO, 2017). La préservation des ressources naturelles de la Terre et l'organisation du

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè système alimentaire de demain sont des questions hautement débattues et qui amènent les États à s'engager plus ou moins dans cette voie (FAO, 2017). À travers cela, surgissent les dimensions éminemment politiques et éthiques de la malnutrition. Ainsi, en 1998, l'UNICEF écrit « *les carences en minéraux et vitamines coûtent à certains pays plus de 5% de leur produit national brut du fait des pertes de productivité, mais aussi de capacités et de vies.* » Cela montre les conséquences que peuvent engendrer des situations de malnutritions au niveau d'un État. Puisqu'il est « *criminel de laisser se perdre autant d'intelligence* », institutions internationales, ONG, associations, états, entreprises privées, se saisissent de cette thématique, qui donne lieu à de nombreux projets et pistes de solution. Ainsi, l'OMS et l'UNICEF (2003) ont établi une Stratégie Mondiale pour l'Alimentation du Jeune Enfant et du Nourrisson (ANJE). Cette dernière a pour objectif de « *contribuer à faire de ce monde un monde véritablement adapté dans lequel tous les enfants pourront pleinement s'épanouir* » (OMS, UNICEF, 2003). Afin d'atteindre cet objectif, l'idée est de se reposer sur « *l'importance avérée de la nutrition dans les premiers mois et les premières années de vie et sur le rôle crucial des pratiques d'alimentation appropriées dans la réalisation d'un état de santé optimal.* » (OMS, UNICEF, 2003). L'idée est d'influer à la fois sur l'enfant et la mère, cela à travers une réflexion sur la sensibilisation, la résolution des problèmes rencontrés et les techniques d'intervention. Cela passe également par l'engagement des gouvernements, des organisations internationales et de tout acteur social souhaitant s'investir dans le domaine. Enfin, le but est de construire un cadre optimal pour que dans chaque endroit où le besoin se fait sentir, le jeune enfant ait des pratiques alimentaires qui lui soient adaptées et cela en considérant que « *la mère et son enfant forment une unité biologique et sociale ; ils partagent les problèmes de malnutrition et de santé. Tout ce qui est fait pour résoudre leurs problèmes concerne la mère et l'enfant ensemble.* » (OMS & UNICEF, 2003)

3. RENCONTRE DE LA NUTRITION ET DES SCIENCES SOCIALES DE L'ALIMENTATION

3.1 L'APPORT DES SCIENCES SOCIALES

Nous venons d'aborder l'idée de malnutrition, d'en décrire ses causes et l'approche développée au niveau international pour y apporter des solutions. Nous avons fait le choix de rester généraliste, afin d'apporter un point de vue global. Cela nous permet de faire la transition vers l'étude de la malnutrition et de ses représentations du point de vue des sciences sociales et notamment de l'anthropologie. Nous abordons cette question dans les contextes burkinabè (Roger-Petitjean, 1996) et camerounais (Bernard, Pagezy & Bley , 1999), qui font écho plus largement à la situation en Afrique de l'Ouest. Cela nous permettra de continuer vers la demande qui nous a été formulé par notre commanditaire et son ancrage burkinabè. Nous souhaitons ici faire apparaître comment il serait possible, avec les sciences sociales, de repenser les prises en charge nutritionnelles de la malnutrition infantile.

C'est en 1996 que Myriam Roger-PetitJean s'est intéressée aux représentations populaires de la malnutrition au Burkina Faso. Son étude s'est construite à partir d'une centaine d'entretiens semi-directifs dont 71 ont été analysés. Elle a effectué cette étude dans la ville de Bobo-Dioulasso au Burkina Faso, auprès d'un grand nombre d'ethnies (Mossi, Samo, Senufo, Bobo, Dioula, Gourounsi). Elle fait ressortir dans son travail les mécanismes à l'œuvre dans l'identification de la malnutrition, et quelles en sont les représentations traditionnelles. Cette recherche fait apparaître que la maigreur de l'enfant n'est pas nécessairement perçue comme un signe de morbidité et lorsque c'est le cas, le lien avec la dimension nutritionnelle n'est pas évident : l'enfant peut être maigre car son développement personnel l'amène à être ainsi. C'est la venue de la diarrhée, des vomissements, de mauvaises nuits, qui seront considérés comme signaux alarmants. Néanmoins dans les cas où l'enfant est très maigre, l'alimentation de celui-ci peut être mise en cause, mais plus dans sa composante hygiénique que nutritionnelle. Cependant Myriam Roger-Petitjean soulève que les femmes ayant été scolarisées nettement plus longtemps connaissent le concept de malnutrition et l'idée d'un besoin d'aliments ayant des vitamines. Ces dernières évoquent alors le manque de moyens comme principal frein.

Le deuxième élément majeur qui ressort de l'étude est l'association aux symptômes de la malnutrition de deux entités nosologiques traditionnelles, *sogo* et *sere* (en dioula). Le *sogo* recouvre une situation d'amaigrissement de l'enfant après la naissance et de déshydratation. Le *sogo* est transmis par la mère durant la grossesse ou les quelques premiers jours de la vie de l'enfant suite à un événement mortifère. Celui-ci trouverait ses origines à la fois dans la sexualité et dans l'influence des génies de la brousse ou de la sorcellerie. Il existe un traitement traditionnel pour le *sogo* à base de feuilles et de racines que les mères préparent afin de le donner au nouveau-né sous forme de décoctions pour lui faire boire, le purger et le laver. A la période d'enquête de cette étude, peu de femmes se rendaient au dispensaire afin de soigner le *sogo*. L'autre maladie, le *sere*, est la dénomination correspondant aux syndromes de la malnutrition. Un enfant atteint de *sere* maigrit, n'a pas d'appétit et a des épisodes diarrhéiques fréquents. Cela peut démarrer à partir de 6-7 mois mais cette maladie est encore plus fréquente aux alentours de 1 an. Elle serait déclenchée par des relations sexuelles illégitimes, reprises trop tôt après l'accouchement. De plus, des relations sexuelles effectuées à un moment inapproprié peuvent conduire à une modification du lait, qui devient nocif pour l'enfant, d'autant plus si la femme tombe à nouveau enceinte. Il apparaît donc nécessaire que l'enfant soit sevré avant la survenue d'une nouvelle grossesse, c'est pourquoi des grossesses trop rapprochées peuvent aussi conduire au *sere*. Il apparaît honteux d'avoir un enfant atteint de *sere* et dangereux de « montrer » un enfant atteint de *sogo* car il peut être l'objet d'esprits malfaisants. Pour les femmes, le nouveau-né « parfait » est celui qui dort bien et ne tète pas trop. Cette étude ouvre la voie à une autre approche de la malnutrition, tournée vers des représentations utiles à connaître et à prendre en compte afin de faire évoluer les pratiques médicales dans le domaine. Depuis 1996, ces représentations ont dû évoluer, notamment par le biais du système de santé et des interventions de sensibilisation. Cependant, il nous paraît pertinent d'utiliser ce travail, afin de percevoir plus finement comment se construisent certains mécanismes autour de la malnutrition et comment il est possible de les appréhender. De plus, les représentations ne disparaissent pas du jour au lendemain, même si elles évoluent.

D'autres travaux tels que celui d'Olivier Bernard, Hélène Pagezy et Daniel Bley (1999), dans la vallée du Ntem au Sud-Cameroun, se sont attachés à comprendre les perceptions de la

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè malnutrition du jeune enfant. Ainsi ils évoquent dans leur travail l'association de la malnutrition à une entité traditionnelle, *adjap*. Cette dernière répondrait aux caractéristiques de la malnutrition et serait causée par des rapports sexuels ayant eu lieu trop tôt après l'accouchement, ce qui est considéré comme une déviance sociale. Ainsi, un enfant *adjap* doit se faire soigner avec des techniques traditionnelles. Cela car *adjap* représente une transgression des codes sociaux, sa guérison doit par conséquent être gérée par des codes sociaux. Le lien avec un trouble de l'alimentation ne serait donc pas ou peu présent. Les auteurs défendent à travers leur texte une approche complexe de la malnutrition, tout autant dans l'analyse que dans le phénomène lui-même. Ainsi, « *il convient dès lors d'envisager la malnutrition comme un fait global, prenant également ses racines dans les représentations que les sociétés ont de ce problème.* » C'est de ces approches que surgit la pertinence et l'utilité de solliciter une vision anthropologique et sociale de la malnutrition infantile et plus largement de l'alimentation de l'enfant. Ainsi, les différents programmes et interventions qui se développent dans le domaine peuvent affûter leur conception en y intégrant des dimensions sociales et des représentations construisant le rapport à la malnutrition et à l'alimentation du jeune enfant. De plus, toute représentation est au préalable motivé par un attachement à des valeurs. C'est pourquoi Doris Bonnet écrit « *aujourd'hui, les représentations sociales évoluent par l'adhésion des individus à des valeurs nouvelles véhiculées par les églises ou d'autres groupes d'appartenance. L'éducation des populations ne peut donc se réaliser par la modification en soi des représentations.* » (Bonnet, 1999) Ainsi, ces valeurs nouvelles véhiculées paraissent revêtir une importance cruciale, d'autant plus qu'elles sont au cœur des interventions nutritionnelles exogènes menées par les services de santé, ONG et associations. C'est pourquoi, en accord avec Annie Hubert, « *il paraît fort important, lorsqu'on planifie des campagnes d'éducation nutritionnelle, de connaître l'identité « alimentaire » de l'ensemble de la culture sur laquelle on veut agir, et de chacune de ses catégories. Si l'on veut y introduire de nouvelles valeurs, il faut s'efforcer de respecter cette identité.* »

Fort de ces éléments, nous allons nous pencher sur la manière dont le GRET intègre les sciences sociales dans ses activités. Par la suite nous nous intéresserons plus spécifiquement au jeune enfant et à son alimentation dans le contexte burkinabè.

3.2 LA COMMANDE ET SES ENJEUX

3.2.1 Le GRET

Le GRET est une des 353 ONG officiellement recensées par la Direction Générale du Suivi des ONG (DSONG) fin 2003 (Enée,2006). Depuis sa création en 1976, cette ONG de droit français a pour objectif d'agir « *du terrain au politique, pour lutter contre la pauvreté et les inégalités.* » Son cœur de cible est le développement solidaire à travers des projets diversifiés, s'incluant dans 7 domaines : l'agriculture, la microfinance, les citoyennetés, la santé et la nutrition, l'eau et l'assainissement, les villes, les ressources naturelles et l'énergie. Le Gret développe 150 projets par an dans 28 pays et se compose de 771 professionnels. Dans le cadre du volet Nutrition – Santé, le Gret mène le projet Nutridev, mis en place avec l'IRD en 1994. Celui-ci s'articule autour de projets visant à l'amélioration des pratiques d'alimentation, d'hygiène et de soins et cela dans 12 pays (Burkina Faso, Cambodge, France, Guinée, Haïti, Madagascar, Mali, Mauritanie, Myanmar, Niger, Sénégal, Vietnam). Leur cible principale sont les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de deux ans.²⁷ L'objectif du programme est d'inscrire des actions dans la durée afin de lutter contre la malnutrition infantile et particulièrement la malnutrition chronique. Cela passe par le renforcement des services de santé et par l'accompagnement à la création d'aliments fortifiés développés par des entreprises locales et mises sur le marché. Ce programme insiste sur la sensibilisation des populations à des pratiques d'alimentation, de soins materno-infantiles et d'hygiène vertueuses. Ces actions s'accompagnent de publications d'articles scientifiques contribuant aux politiques publiques des pays d'intervention.

Le programme Nutrifaso est la déclinaison du programme Nutridev au Burkina Faso. Différents projets ont été développés dans les « quartiers non lotis » de Ouagadougou et dans les régions de l'Est et de la Boucle du Mouhoun. Un des projets, situé dans la région de l'Est du Burkina Faso (province du Gourma et de la Gnagna) a démarré en juillet 2015 jusqu'en juin 2016 dans l'objectif de mettre en œuvre au niveau communautaire une stratégie de promotion des pratiques optimales d'ANJE porté par le ministère de la Santé²⁸. Se développe aussi le service AlloLaafia qui innove en passant par la téléphonie

²⁷ Gret.org. [En ligne]. Disponible sur <http://www.gret.org/themes/sante-nutrition/>

²⁸ Gret.org. [En ligne]. Disponible sur <http://www.gret.org/projet/promotion-pratiques-anje-burkina/> (Consulté le 14/06/2017)

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè mobile pour construire un appui concernant la santé maternelle et infantile. Enfin, le programme Nutrifaso a lancé le projet REPAM, dans la Boucle du Mouhoun, que nous allons décrire plus précisément puisqu'il est le support de notre étude.

3.2.2 *Le projet REPAM*

La Boucle du Mouhoun est l'une des principales zones de production de céréales du pays. Elle est surnommée « grenier du Burkina »²⁹ et occupe la place du plus grand producteur et du plus gros marché de céréales du Burkina Faso. D'une manière que l'on pourrait qualifier de paradoxale, bien que la Boucle du Mouhoun soit une région à fort potentiel agricole où de nombreux foyers sont en situation d'autosuffisance alimentaire (Lourme-Ruiz et al., 2016), le taux de malnutritions des enfants reste très élevé (SMART 2016). L'enquête SMART 2016 révèle une prévalence de 8,8 % de malnutrition aiguë globale avec 2,1 % de forme sévère dans la Boucle du Mouhoun. Les taux sont de 7,6% et 1,4% au niveau national. La région ne dépasse pas le seuil critique de l'OMS fixé à 10% de prévalence. (Référence OMS 2006). De plus, 23,6 % des enfants de moins de 5 ans souffrent de retard de croissance dont 6,7 % de forme sévère. La région ne dépasse pas le seuil d'endémie sévère qui est de 30% selon l'OMS (Référence OMS 2006). Au niveau national, les chiffres indiquent 27,3% et 7,4%. Enfin, la prévalence de l'insuffisance pondérale est de 17,3% dont 4,0% de forme sévère, contre 19,2% et 3,7% au niveau national. Ce constat justifie l'intérêt d'un grand nombre d'ONG et la présence de projets visant à « lutter » contre la malnutrition infantile. C'est dans ce contexte et particulièrement dans les provinces du Nyala et du Mouhoun que notre recherche trouve sa place.

Le GRET a lancé en 2014 le projet REPAM « Résilience des populations pauvres et très pauvres et sécurité alimentaire dans la Boucle du Mouhoun »³⁰, financé par l'Union Européenne (UE). Ce projet est mené par le GRET en partenariat avec la Fédération des Professionnels Agricoles du Burkina (FEPAB). Les objectifs sont de renforcer la résilience des populations pauvres en améliorant leurs capacités à surmonter des crises alimentaires structurelles, à travers la production agricole et la connaissance des pratiques

²⁹ Lefaso.net. Ibrahima Traore. [En ligne]. Disponible sur <http://boucledumouhoun.lefaso.net/spip.php?article8>

³⁰ Allafrika.com. [En ligne]. Disponible sur <http://fr.allafrika.com/stories/201405080452.html> (Consulté le 18 janvier 2017)

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè nutritionnelles³¹. Nous ne nous étendons pas ici sur le concept de résilience. Cependant nous souhaitons noter que nous comprenons ce mot de la manière dont le résumé Serge Tisseron (2014, p.13) : « *la résilience est à la fois la capacité de résister à un traumatisme et celle de se reconstruire après lui* ». L'idée de ce projet est d'appuyer des ménages en grande précarité afin de les amener à se sortir de situations complexes, d'entamer un nouveau parcours et de leurs apporter les moyens nécessaires pour ne pas retourner à une situation de pauvreté. Afin d'atteindre ce but, ce programme s'est développé en un volet étude et un volet actions. Dans le cadre de notre travail, nous intervenons dans le volet étude du projet REPAM, et plus spécifiquement celui « Nutrition – Transformation », dans sa composante nutrition. Cette dernière a développé un certain nombre d'actions, réparties en trois dimensions. La première concerne la sensibilisation basée sur l'ANJE, qui concernent les enfants de 0 à 24 mois. Les thématiques abordées sont l'allaitement maternel exclusif jusqu'à 6 mois, la mise au sein précoce, l'hygiène (Femme Enceinte, Femme Allaitante, de l'eau et des aliments), la charge de travail et le nécessaire soutien du mari, les soins à la femme enceinte et allaitante, la prévention du paludisme et de l'anémie chez la femme enceinte et enfin la diversification alimentaire au niveau de la femme³². La seconde dimension concerne l'alimentation de complément du jeune enfant à partir de 6 mois. Cela passe par des démonstrations de toutes les étapes de préparation d'une farine enrichie, afin que les femmes puissent réaliser elles-mêmes des bouillies nutritionnellement adéquates aux besoins de leurs enfants, avec leurs propres aliments. La troisième dimension concerne le soutien et la promotion des farines fortifiées, et notamment la farine Misola. Ces dernières sont fabriquées puis distribuées par des unités de transformation. Les centres de santé et les boutiques sont des points relais pour la promotion de Misola dans les villages où intervient le projet. Enfin, des cinés débats sont organisés, autour de plusieurs thématiques telles que la mise au sein précoce et l'allaitement exclusif pendant 6 mois, afin de faciliter la prise de conscience et la discussion.

³¹ GRET [En ligne]. Disponible sur <http://www.gret.org/2014/05/renforcer-la-resilience-des-populations-vulnerables-dans-le-sahel/>

³² GRET, Projet REPAM. Rapport narratif intermédiaire – semestre 1 de l'Année 3 - Volet Nutrition et Transformation agroalimentaire. 2016. 47p. (Document interne)

3.2.3 L'origine de l'étude

Au fur et à mesure de ce projet, le GRET et l'équipe du projet REPAM – volet nutrition - ont capitalisé de l'expérience et se sont forgés une expertise tout en constatant des blocages quant à la réelle efficacité de certaines actions. Leur premier questionnement est la faible utilisation des farines infantiles fortifiées. Un sachet de format 500 g est vendu au consommateur 500 Francs CFA. Bien que son coût puisse être un blocage pour un certain nombre de ménages, il semblerait qu'il y ait d'autres éléments qui jouent dans cette non-utilisation. De plus, même une fois les sensibilisations effectuées, l'équipe constate toujours un décalage entre les discours et les pratiques réelles des individus. C'est de cette situation, et de l'envie d'y trouver des réponses, que le GRET a formulé ce questionnement :

Comment articuler l'approche physiologique de la nutrition à une approche socio-anthropologique de l'alimentation dans le but de soulever les blocages rencontrés par les actions visant à s'affranchir de la malnutrition infantile ?

Cette interrogation fait écho à la problématique que soulève Jean-Pierre Poulain (2002, p.223) : « *même si les sciences de la nutrition humaine font tous les jours des progrès, elles se heurtent au problème de l'articulation du physiologique et du social* ». Nous allons donc tenter d'apporter un éclairage socio-anthropologique afin d'accompagner l'évolution des programmes de sensibilisation et projets nutrition du GRET, concernant l'alimentation des jeunes enfants. Raphaëlle Héron (2016) écrit ainsi que l'union des sciences sociales et de la nutrition peuvent conduire à une prise en compte des éléments culturels et sociaux de l'alimentation pour dépasser les barrières rencontrées :

« [...] lentement, mais sûrement, la sociologie et l'anthropologie sont mobilisées par les acteurs de la sécurité alimentaire et nutritionnelle, en partenariat avec des nutritionnistes, pour saisir les représentations locales des symptômes de la malnutrition, et comprendre comment sont reçus les messages de sensibilisation à une bonne nutrition. Lever les facteurs psychologiques, sociologiques, et culturels qui pèsent sur le changement social est alors l'objectif à terme des études menées. » (Héron, 2016, page 59)

Pour ce faire, nous allons inviter le lecteur à nous suivre dans le déroulé de cette étude.

CHAPITRE 2. MANGER ET « ÊTRE ENFANT »

INTRODUCTION

Nous entrons ici dans un « chapitre ressource ». Nous avons choisi d’y évoquer les bases théoriques dont nous aurons besoin tout au long de la recherche. L’idée est donc simple, aborder les deux éléments constitutifs de notre recherche : se nourrir et être enfant. Ce chapitre a été rédigé à partir des connaissances acquises tout au long de la bibliographie effectuée durant cette recherche. C’est ici que nous allons apprendre que manger est sujet à une myriade d’analyses et de concepts. Le lecteur aura la joie de découvrir quels mécanismes entourent ses choix alimentaires, comment l’être humain structure son système alimentaire et enfin en quoi le goût en est un élément central. Pour cela, nous nous appuyons sur la socio-anthropologie de l’alimentation et la psychologie du goût et leurs concepts, sans faire de lien spécifique avec le contexte burkinabé. Nous partirons ensuite à la découverte de l’enfance, cette période où l’être humain fait la connaissance de la Terre. De la conception, en passant par la naissance jusqu’au sevrage, l’enfance est marquée d’une multiplicité de pratiques, entourée par les parents mais aussi d’autres partenaires qui accompagnent l’évolution du jeune enfant. Nous allons aborder ces thématiques, en gardant volontairement notre regard sur le contexte burkinabé avec des élargissements en Afrique de l’Ouest.

1. « MANGER », DÉCOMPOSITION D’UN MOT EN PLUSIEURS

1.1 « CE QUE MANGER VEUT DIRE »³³

Par l’acte de manger se construisent une multitude de comportements et de symboles. La nécessité de se nourrir amène l’être humain à s’organiser socialement afin de répondre à ce besoin vital et intime (Fischler, 1990). Il doit jongler, pour vivre, entre la nécessité de se nourrir de produits à la fois comestibles, disponibles et culturellement identifiés. Il est soumis à l’alternance entre les contraintes du biotope dans lequel il évolue et la nécessité de manger ce qui a du sens pour lui, ce qui a une identité sociale et culturelle (Poulain, 2002).

³³ Titre tiré de LAHLOU, Saadi. *Penser-manger*. Paris, France : Les Presses Universitaires de France, 1998, Chapitre 2, p.21

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè Manger c'est arriver à table et ne pas se poser la question de comment utiliser un couteau et une fourchette : c'est partager un savoir et un sens commun. Quelle ne fut pas ma difficulté d'apprendre, les premiers jours de mon arrivée au Burkina Faso, à manger le tô et sa sauce gluante avec ma main droite ! Nous mangeons tous chaque jour et notre alimentation se construit d'une multitude de choses qui vont de soi, des évidences, des banalités et qui pourtant sont au cœur de notre vie et de nos représentations (Lahlou, 1998, p.2). Ces dernières nous permettent de construire un « plan » de nos comportements, de savoir par avance dans les grandes lignes comment nous aurons à nous comporter dans telle et telle situation, avec telle et telle personne. Saadi Lahlou (1998, p.14) écrit à ce propos que « *l'individu se sert des représentations comme d'un mode d'emploi du monde* ». Ce mode d'emploi, il le consulte, l'apprend et y effectue de régulières mises à jour, notamment lors d'un grand changement, qui nécessite de nouvelles clefs de compréhension afin de partager à nouveau des représentations communes.

Manger, c'est aussi « *faire société* » (Cardon, 2017, p.13), parce que cet acte structure notre organisation sociale, de la production à la consommation, en passant par la préparation et la distribution (Poulain, 2002, p.11). À ce propos, Philippe Cardon (2017, p.13) propose une grammaire du manger qui « *doit se comprendre comme le produit d'une longue chaîne allant de la production de biens alimentaires à leur travail culinaire et à leur partage au cours des repas* », regroupant trois règles. La première concerne la production grâce à laquelle nous produisons des aliments que nous pouvons manger. La seconde est le goût, éminemment social, qui construit et forge nos identités alimentaires et identités tout court. La troisième règle concerne les liens commensaux que nous construisons autour des préparations culinaires, et du repas comme temps social unificateur.

Cette grammaire du manger se conjugue avec le mangeur, cet individu qui forge des relations complexes avec son alimentation. Il construit à travers elle son identité alimentaire. Les aliments que consomment le mangeur modèlent ce qu'il est. En les incorporant, ils deviennent la substance intime de l'individu, à la fois porteurs de vie et de mort, d'angoisse et de plaisir (Fischler, 1990, p.66). Jean-Pierre Corbeau ajoute que le mangeur est sensiblement capable de faire évoluer ses réactions et le sens donné à ses actions en fonction du contexte social dans lequel il se trouve et le type particulier d'aliment auquel il est confronté. Il parle de mangeur pluriel (2002).

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè Enfin, les pratiques alimentaires illustrent la façon dont les individus, groupes d'individus et sociétés s'alimentent. Longtemps images de l'affirmation des identités sociales et mobilisées comme des formes d'expression, les pratiques alimentaires s'inscrivent désormais « *au cœur même du processus de construction de l'identité* » (Poulain, 2002, p.174). Et le goût en est un élément majeur (Corbeau in Cardon, 2017, p.68), comme nous allons le voir par la suite.

1.2 SAVOIR QUOI MANGER : LES MODÈLES ALIMENTAIRES

Savoir quoi manger, c'est savoir en quelque sorte ce qui est bon pour soi : ce qui ne va pas nous tuer ou nous transformer, autant physiquement que symboliquement. Pour cela, l'être humain a construit des modèles alimentaires, propres à chaque société, afin de l'aider dans ses choix. Un modèle alimentaire est « *un ensemble de connaissances qui agrège de multiples expériences réalisées sous la forme d'essais et d'erreurs par une communauté humaine* » (Poulain, 2012, p.883). Il possède un caractère « allant de soi » (Fischler, 1990), qui donne une dimension implicite, inconsciente, à toutes les catégories et habitudes mobilisées par les individus quotidiennement. On y retrouve les règles de sélection, de préparation, de service ou encore de consommation des aliments. Poulain (2012, p.883) cite De Garine qui soutient que les modèles alimentaires conduisent à une pluralité de comportements et attitudes alimentaires, permettant une différenciation entre groupes sociaux, entre individus et générant une cohésion sociale au sein du groupe d'appartenance. Cet outil du modèle alimentaire participe à la compréhension de l'identité alimentaire de la population à étudier. Il nous paraît d'autant plus intéressant à mobiliser qu'il est décisif dans le processus de décision alimentaire. En effet, il permet de réduire l'anxiété inhérente à l'acte de manger, car il fait office de référence (Poulain, 2012, p.885). Cette régulation de l'anxiété se fait autant d'un point de vue pratique que symbolique (Poulain et Corbeau, 2002, p.10). L'individu peut alors puiser dans les catégories définies par le modèle alimentaire afin d'effectuer ses choix alimentaires.

1.3 SE STRUCTURER POUR S'ALIMENTER : LE SYSTÈME ALIMENTAIRE

L'idée du système alimentaire vient de la volonté de percevoir comment une société se structure pour s'alimenter. Jean-Pierre Poulain définit un système alimentaire comme « *l'ensemble des structures technologiques et sociales qui, de la collecte jusqu'à la cuisine en passant par toutes les étapes de la production-transformation, permettant à l'aliment d'arriver jusqu'au consommateur et d'être reconnu comme mangeable* » (2002, p.229-230). L'idée est de comprendre le chemin qu'emprunte un aliment de sa production jusqu'à sa consommation. Cet outil permet de schématiser le processus et d'avoir une vision globale des mécanismes à l'œuvre. L'idée de système alimentaire est aussi mobilisée par Annie Hubert (1991) qui propose de considérer « *l'alimentation comme un système qui recouvre à la fois les idées et les attitudes sur la nourriture, l'aspect environnemental au sens du biotope, la structure socio-économique, les schémas de distribution et de consommation alimentaire, et l'état nutritionnel proprement dit du groupe étudié.* » Elle mobilise donc le terme « système alimentaire » pour comprendre plus largement le lien que tisse une société avec son alimentation. L'idée derrière est de pouvoir percevoir sur quels éléments se fonde l'identité alimentaire d'une population.

1.4 LE GOÛT, ÉLÉMENT CENTRAL DE L'ALIMENTATION

Aborder le goût ici, c'est se questionner sur son rôle central dans l'alimentation tout en nous donnant matière à réflexion pour la poursuite du travail. Le goût est un mot à plusieurs faces, à la fois un sens et un ensemble de propriétés (Corbeau in Cardon, 2017, p.68). En mangeant, il déclenche tout un enchaînement de mécanismes cognitifs, testant la saveur, identifiant l'aliment. Au même instant, c'est la lumière du plaisir ou du déplaisir qui s'allume. Et cette lumière est définie autant par des critères affectifs que socio-culturels.

Le goût, qui se définit par les saveurs liées à la gustation, les arômes dus à l'olfaction rétronasale et par les sensations trigéminales déclenchées par la sensibilité chimique du nerf trijumeau (Poltitzer, 2012, p.425) est aussi construit par la perception visuelle, à laquelle s'agrippent toutes les expériences antérieures et la dimension symbolique et imaginaire de la réalité (Chiva, 1979). Le goût est constamment en évolution, se construit et s'apprend. Nathalie Politzer écrit à ce propos que « *l'acquis a un poids écrasant par rapport à l'inné* » (2012, p.426). Ainsi, l'exposition répétée à un même aliment et le contexte de la prise

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè alimentaire influe grandement sur la construction du goût d'un individu. Cela le conduit à attribuer une image sensorielle de chaque aliment, qu'il relie à un « label hédonique » (Politzer, 2012, p.423), qui est une réponse affective au produit. Ainsi, le plaisir « *oriente les choix alimentaires en incitant le mangeur à agir dans un sens qui lui est favorable* » (Politzer, 2012, p.424).

Le goût participe aussi à la construction de son rapport à l'autre. Il est un élément majeur dans ce qui nous définit en tant que « je », avec nos goûts vis-à-vis des personnes qui nous entourent. Cela parce qu'il est réceptacle de constructions et représentations sociales et culturelles (Cardon, 2017). C'est aussi ce qui donne lieu aux dégoûts, il ne peut y avoir de goûts sans qu'il n'y ait de dégoûts. Un peu comme lorsqu'on dit qu'il n'y a pas de vacances sans travail, l'idée est la même. Le goût se construisant à travers des dimensions symboliques, culturelles, religieuses, sanitaires, et se faisant l'amalgame de l'expérience de chacun, il doit pour poser ses frontières, laisser la place au dégoût. En soi, par cette identité protéiforme, le goût se retrouve à « [...] *l'articulation des composantes sociologiques, psychologiques et biologiques de l'alimentation* [...] » (Poulain, 2002, p.74)

Porteur d'identité, le goût se transmet par lien génétique, inter-générationnel et intra-générationnel. D'un point de vue génétique, il existe un goût inné de manière universelle³⁴ pour la saveur sucrée, qui est appréciée par les nouveau-nés (Fischler, 1990, Chiva, 1979). A l'inverse, l'amer déclenche de l'aversion. À forte concentration, l'acide serait fortement rejeté, tout comme le piquant (qui n'est pas à proprement parlé considéré comme une saveur). Cependant, l'acide, le piquant et l'amer sont présents dans de nombreuses cultures, qui inversent la tendance biologique. Matty Chiva (1979) a étudié le « réflexe gusto-facial » qui est la réponse sous formes d'expressions faciales à un goût. C'est ainsi qu'il a pu observer des différences selon la nature du stimuli : salé, sucré, amer, acide (Chiva, 1979). À la naissance, ces « grimaces » sont de l'ordre du réflexe, et deviennent rapidement de mieux en mieux maîtrisées de manière délibérée et consciente par le jeune enfant. Elles servent alors de moyens de communication avec l'entourage social. Il est utile de préciser qu'il existe toute une variété d'intensité de réactions en fonction des individus. En effet, le goût ressenti est propre à chaque individu.

³⁴ Jusqu'à preuve du contraire.

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè La transmission du goût s'opère aussi par la culture. L'enseignement des parents et de la mère du jeune enfant conduisent à une transmission des goûts, règles et normes (Fischler, 1990, p.99). Le goût transmet les règles culinaires et transportent des informations culturelles. Le contexte familial joue un rôle dans l'expérience gustative du jeune enfant notamment en sélectionnant pour lui les aliments qu'il va manger. Cela réduit donc le répertoire alimentaire du jeune enfant, par rapport à tous les potentiels aliments disponibles, et par là même les goûts qu'il va apprivoiser. Il apparaîtrait que ce qui influe le plus est l'expérience répétée des enfants à se conformer à des structures alimentaires précises à travers lesquels il se forme aux goûts du modèle alimentaire familial (Fischler, 1990, p.105 ; Politzer, 2012, p.426). De plus, l'influence des pairs semble décisive lors de la transmission des goûts³⁵, d'autant plus lorsque l'enfant grandit et commence à être en contact avec d'autres sphères sociales que la cellule familiale (Fischler, 1990, p.101).

2. L'ENFANCE, UNE CONSTRUCTION SOCIALE

2.1 QU'EST-CE-QU'« ÊTRE ENFANT » ?

Se demander ce que signifie « être enfant », c'est s'interroger sur ce qui est véhiculé derrière ce mot, quelles représentations et normes construisent l'enfance. Cette dernière serait la période de la naissance, et même parfois avant la naissance (Razy, 2010), qui construit l'individu et l'amène à s'intégrer dans une société, à en maîtriser les codes et les valeurs à travers tout un processus qui va conduire l'enfant à devenir adulte. De manière globale, « *un peu partout dans le monde, l'enfance est un processus plus ou moins long, jalonné par une succession de rituels diversement marqués et d'expériences ordinaires ressortissant à des ordres différents pour les filles et les garçons : sexuel, affectif, alimentaire, relationnel [Guidetti, Lallemand, Morel, 1997 ; Welfel, 2003 ; Razy, Rodet, 2011].* » (De Suremain & Bonnet, 2014) Pour être enfant, il faut alors que la société ait édicté des normes propres à cette catégorie sociale, qui distinguent le jeune humain de l'humain plus âgé, l'humain naissant à celui intégré dans un groupe social. Les contextes environnementaux, sanitaires et religieux façonnent ces normes ainsi que la vision et la

³⁵ Dupuy Anne. *Socio-anthropologie du plaisir alimentaire*. Cours de Master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2016.

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè place donnée à l'enfant. Le fait même que tous ces facteurs soient éléments constitutifs de l'enfance rendent cette catégorie sociale « *éminemment variable selon les sociétés, mais aussi les époques, comme le montrent les historiens [Ariès,1960, Riché, Alexandre-Bidon, 1994]* » (Bonnet et De Suremain, 2014).

2.2 LA PETITE ENFANCE ENTRE DEUX MONDES

En milieu rural burkinabè et dans certaines autres sociétés rurales africaines, « *l'enfant vient d'un "autre monde"* » (Razy, 2010) et cherche à « *repartir d'où il vient* » (Bonnet, 2010, Razy, 2010). Les différents signes corporels exprimés par l'enfant sont comme un langage à interpréter (Razy, 2010). L'enfant parle le langage de l'au-delà et transmet les messages d'esprits, d'ancêtres (Bonnet 2010, Razy, 2010). Ce dont souffre l'enfant peut être le réceptacle d'une transgression sociale commise au sein du lignage comme l'adultère ou des funérailles non accomplies (Bonnet, 2010). Les souffrances du corps de l'enfant permettent d'identifier maladies et malformations physiques. Ainsi, l'enfant étant porteur de messages, « *tout doit être mis en œuvre pour le comprendre, comprendre ses désirs et surtout les combler afin d'éviter qu'il ne reparte* » (Razy, 2010). En effet, l'enfant peut décider par lui-même de mourir, il est acteur de ses choix (Pagezy et all.1999 ; Bonnet, 1996 ; Razy, 2010). De ce fait, les réactions des mères en cas de maladie de l'enfant prennent en compte ce désir de mort. Cela se retrouve à travers une recherche de la « bonne distance » entre la mère et le jeune enfant. Il est nécessaire d'être suffisamment présente pour le protéger tout en construisant petit à petit le détachement pour lui permettre de s'intégrer au monde des humains par lui-même. Cette « bonne-distance » révèle aussi une forme de protection émotionnelle dans les cas où l'enfant choisirait de repartir d'où il vient (Razy, 2010). Lorsque cela arrive, certains acteurs sociaux tels que les organismes à visée humanitaire ont parfois été saisi du peu de réactions émotionnelles de la part d'une mère dont l'enfant vient de décéder. C'est ce que les anthropologues nomment la « négligence sociale », qui fait référence à un détachement apparent de la mère envers son enfant en cours de socialisation (Bonnet, 1996, Pagezy et all., 1999). Lors du décès d'un enfant, l'absence de sentiments forts permet une protection psychologique vitale. Ce comportement est appuyé par les croyances et rituels et renforcé par la pudeur et la retenue, comportements socialement valorisés dans les sociétés africaines (Bonnet, 1996). L'affect est donc maîtrisé mais cela « *ne révèle en rien la nature de l'affect* » (Bonnet,

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè (1996). Ce fonctionnement émotif s'observe aussi en cas de maladie de l'enfant, où les parents et la mère peuvent être perçus comme indifférents à la maladie. Cela est le résultat d'un système de protection autant au niveau de l'individu que du groupe, d'une part parce qu'il est nécessaire de ne pas exposer l'enfant malade afin qu'il reste loin des génies et des sorcières (Jaffré in Bonnet, 1996) et d'autre part parce qu'il existe un sentiment d'impuissance face à la maladie. Dans tous les cas, cela ne signifie pas une absence de sentiments et « *n'esquive pas le drame personnel de la mère* » (Ortigue et Ortigue, 1993) » (Bonnet, 1996).

2.3 UNE CERTAINE IDÉE DE LA FAMILLE

Dans certains pays d'Afrique subsaharienne, dont le Burkina Faso fait partie, la famille est constituée par une représentation lignagère du groupe, c'est-à-dire par toutes les personnes descendant d'un ancêtre connu commun (Bonnet, 2010). C'est pourquoi dans un village, des quartiers entiers peuvent correspondre à une ou deux familles, ce qui représente des centaines de personnes. De ce fait, l'enfant est enfant du lignage et se situe sous le contrôle du chef de lignage, tout comme ses parents, ainsi « *le petit enfant n'est pas seulement celui de sa mère, ni même de ses parents, il est "l'enfant du lignage"* (Rabain 1994). » (Razy, 2010). Dans cette conception, l'enfant a des parents à la fois géniteurs et sociaux (Lallemand 1976 in Razy, 2010). Les anthropologues utilisent le terme de « parentalité ». Pour illustrer ce terme, Elodie Razy (2010) écrit « *s' " [...] il faut toujours plus qu'un homme et une femme pour faire un enfant" (Godelier 2007), il faut également plus qu'un homme et une femme pour que celui-ci grandisse.* »

Du fait d'être enfant du lignage, un enfant, le plus souvent une fille, peut être amené à circuler au sein de la famille en étant confié à un membre qui en exprime le besoin. Cela peut se faire lorsqu'une femme est stérile ou bien n'arrive pas à avoir d'enfants. Dès que l'enfant est sevré (en général 2 ans), il est possible de le confier sans solliciter son avis. Cette pratique de « confiage » s'effectue aussi à l'adolescence, pour que l'enfant puisse aller à l'école ou devienne domestique dans une famille, afin d'apporter son aide. Cela est perçu de différentes manières selon le point de vue : ou bien comme une exploitation de l'enfant ou bien comme une aide quasi-vitale pour la vie de la famille « d'accueil » (Bonnet, 2010).

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè Au sein du système familial, les liens entre générations jouent un rôle fort dans le rapport à l'enfance. Les aînés ont un pouvoir de domination sur les cadets, notamment dans la prise de parole. L'enfant n'est pas incité à mobiliser la parole pour se faire entendre. Cependant, ce modèle est en évolution, et l'augmentation du nombre d'enfants scolarisés questionne ce droit à la parole. Ainsi Doris Bonnet (date) se demande si la confrontation à un autre type de savoir va conduire à une évolution des hiérarchies et à une expression des revendications de la part des plus jeunes.

2.4 GRANDIR ENFANT ET DEVENIR ADULTE

La « parentalité » amène de nombreuses personnes à remplir tout un nombre de fonctions visant à accompagner l'enfant dans sa construction en tant que personne. Elodie Razy se base sur les écrits de Goody (1982) et Godelier (2004) afin de distinguer les différentes fonctions de la parentalité : concevoir et/ou engendrer un enfant ; l'élever (nourrissage, soins, protection) ; le former, l'instruire, l'éduquer ; être responsable de ce qu'il fait ; le socialiser (nom, statut, droits, devoirs) ; exercer l'autorité et interdire les rapports sexuels avec l'enfant. Progressivement, dans les sociétés lignagères, l'enfant va grandir et devenir une personne. Il est accompagné dans ce développement par des pratiques de puériculture, de soins, de rituels et de gestes quotidiens de maternage au travers desquels transparait le statut de l'enfant et les représentations qui lui sont affiliées (Razy, 2010). Toutes ces pratiques sont menées par des personnes présentes autour de l'enfant. Elles ont un rôle affectif et de gardiennage, qu'englobe la notion d' « entourage maternant » développé par Suzanne Lallemand (De Suremain, 2007). C'est en voulant dépasser ce concept que Charles-Edouard De Suremain (2007) mobilise l'idée d' « entourage nourricier » qu'il définit comme *« l'ensemble des personnes, adultes et enfants, appartenant ou non à ce qu'il est convenu d'appeler « la famille » dans une société donnée et qui participent, selon leur statut et leurs prérogatives, à l'alimentation de l'enfant »*. Cette approche permet d'étudier les pratiques alimentaires du jeune enfant dans la sphère familiale en reliant les rôles des individus de chaque génération, du côté maternel et paternel. Il est ainsi possible avec ce concept d'étudier le rôle de l'entourage nourricier dans la prévalence de la malnutrition chez les jeunes enfants (De Suremain, 2007).

Les pratiques alimentaires du jeune enfant se construirait d'ailleurs « à cheval » entre une alimentation pour l'enfant et une alimentation familiale. C'est durant une étude à

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè Brazzaville au Congo que Charles-Edouard de Suremain (2000) a relevé qu'il y a utilisation d'une partie du plat familial pour composer le repas de l'enfant. Il souligne ainsi qu'il est « délicat d'établir une distinction nette entre le plat spécial et les bouillies que les mères « chargent » progressivement de poisson ou de viande, selon leur propre expression ». Il n'existerait donc pas de « plat spécial », qui serait une préparation cuisinée seulement pour les enfants et qui mobiliserait des ingrédients destinés aux adultes (De Suremain, 2000). À ce propos, Suzanne Lallemand a développé l'idée de « nourritures intermédiaires » (De Suremain, 2000). Ces dernières ne sont ni des plats spécifiques ni des plats familiaux, mais un mélange des deux. Ce sont des nourritures permettant la transition d'une alimentation liquide à une alimentation solide en incluant progressivement l'enfant à l'alimentation familiale. Ces « nourritures intermédiaires » accompagneraient ainsi l'enfant à s'intégrer au modèle alimentaire familial jusqu'à être sevré. Et c'est notamment à partir du sevrage que les pratiques de maternage tendent à évoluer vers plus d'autonomie. Jusqu'alors encadré par son « entourage nourricier » (De Suremain, 2007) et particulièrement par sa mère, une fois sevré, l'enfant sera confié à d'autres types de relations qu'il construira notamment avec ses pairs. C'est à ce moment de la croissance de l'enfant que le père et d'autres figures masculines jouent un rôle « plaisir », en rapportant des bonbons, biscuits, yaourts et autres friandises destinées uniquement au jeune enfant (Razy, 2010).

Continuant sa croissance et la construction de son identité alimentaire et sociale, arrive le moment où l'enfant devient adulte. Il existe plusieurs types de repères, variables selon les sociétés, permettant de signifier ce passage. De manière générale, les normes médicales et nutritionnelles fonctionnent par tranches d'âge. Cela permet d'identifier différents niveaux de croissance de l'enfant, jusqu'à l'âge adulte. Dans nombre de pays en développement et notamment au Burkina Faso, l'enfance n'est pas pensée par l'âge mais par le lien intergénérationnel (Bonnet, 2010). C'est le fait d'avoir un enfant à son tour qui détermine le passage à l'âge adulte. Par exemple, une femme de 21 ans célibataire et sans enfant sera toujours considérée comme une enfant. Nous pouvons voir ici la différence de conception qu'il existe et deviner les possibles incompréhensions ou du moins décalages que cela peut entraîner.

Cela nous permet de clarifier le terme de jeune enfant que nous emploierons tout le long de ce mémoire. Nous nous intéressons, suite à la demande du commanditaire, à

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè l'alimentation de l'enfant de 6 à 24 mois. Nous avons donc en tête de nous pencher au maximum sur cette tranche d'âge. Néanmoins, nous utilisons le terme « jeune enfant » tout d'abord parce qu'il s'accorde mieux au sens endogène donné à l'enfance et ensuite parce qu'il nous permet de ne pas cloisonner de manière trop importante la recherche sur un âge. Ainsi nous gardons la liberté d'aller enquêter en partie avant les 6 mois et après les 2 ans, dans les cas où cela paraîtrait pertinent.

2.5 L'ENFANCE ENTRE NORMES ET SAVOIR-FAIRE

L'ensemble des personnes entourant la croissance du jeune enfant, y compris la mère, évoluent au gré d'influences, dont les prescriptions des ONG, centres de santé ou encore des associations. Ces dernières sont constituées de normes. Nous entendons ce mot au sens où l'utilise Séverine Gojard (2006), soit comme des « *prescriptions issues des spécialistes de la petite enfance, qu'il s'agisse de médecins ou de professionnels, diffusées par intervention orale, conseils ou recommandations.* » Les normes sont construites par des institutions légitimées par le monde scientifique, et notamment par les sciences de la nutrition. Mais il existe une deuxième source d'influence qui se caractérise par les recommandations familiales et provenant de groupes de pairs que Séverine Gojard (2006) nomme « usages » et « savoir-faire ». Ceux-ci reposent sur des expériences pratiques, accumulées avec le temps. Lorsqu'il y a non-respect des normes et des savoir-faire gérant l'alimentation du jeune enfant, s'ensuivent des sanctions techniques et morales (Gojard, 2006). Dans le premier cas, une action mal menée va conduire à un échec technique, à un manque d'efficacité. Dans le second cas, elle va conduire à une désapprobation et à une stigmatisation du comportement et potentiellement de la personne ou du groupe de personnes. Nous voyons ici l'importance que recouvre ces normes et savoir-faire et les conséquences qui peuvent s'ensuivre lorsqu'on s'en éloigne.

L'objectif de la diffusion de normes est de conduire à une évolution des pratiques dans un but d'amélioration de la situation nutritionnelle, comme nous avons pu le voir précédemment. Elles sont donc diffusées par de nombreux canaux d'informations, qui cherchent à faire évoluer les connaissances et les représentations des différentes personnes en charge de l'alimentation du jeune enfant et notamment des mères. Cependant, le travail mené par Séverine Gojard (2006) auprès de femmes françaises de milieux populaires en zone urbaine non issues de l'immigration et ayant un diplôme inférieur au baccalauréat

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè montre qu'il existe un grand décalage entre les préoccupations des normes d'alimentation dans la prime enfance et les préoccupations des mères. Les premières se tournent vers l'âge d'introduction des différents aliments comme d'un élément majeur et indispensable, alors même que les mères se soucient beaucoup plus de développer une alimentation basée sur l'acceptation simple, c'est-à-dire ce qui plaît ou ne plaît pas à l'enfant (Gojard, 2006). Ainsi, normes et usages sont parfois en contradiction ou bien peine à trouver un terrain d'entente. Bien que le contexte dans lequel nous développons notre étude soit différent de celui mobilisé par Séverine Gojard, les normes nutritionnelles tendent à être relativement similaires. En effet, le programme ANJE a été développé à un niveau international (OMS, UNICEF, 2003). De plus, l'introduction de normes conduit à véhiculer de nouvelles valeurs, qui seraient à l'origine d'incompréhensions entre univers médical et univers familial et sujet à « de rudes *négociations familiales, des incompréhensions vis-à-vis des services sociaux (et de la protection de l'enfance), [des] divergences de points de vue jamais débattues dans les consultations médicales »* (Bonnet & Pourchez, 2007). Il paraît donc utile de noter que la construction de l'enfant en tant que personne au sein du monde des humains s'accompagne de tout un ensemble d'influences, conseils et recommandations.

2.6 L'ENFANCE À TRAVERS LE MONDE

À travers le monde, il existe différents modèles de l'enfance tels que l'enfant « du lignage », « de la chrétienté », « de la Nation » et « l'enfant comme personne ». Il n'existe pas de rupture nette entre ces différents modèles idéologiques mais plutôt des mélanges et échanges qui conduisent à des évolutions. Ces distinctions poreuses voient émerger « l'enfant sujet de droit » qui semblerait englober progressivement les autres modèles (De Suremain & Bonnet, 2014). Il est intéressant de comprendre que ce dernier modèle est porté par les institutions internationales et notamment l'ONU. Cette vision de l'enfant « onusien » est construite à partir des Droits humains³⁶ et se caractérise par une vision globalisée de l'enfant en tant qu'acteur social. C'est cette approche qui est la plus généralement utilisée dans la conceptualisation des projets d'intervention humanitaire. Cependant, il paraîtrait qu'en pratique il soit complexe d'adopter une approche globale de l'enfant. Ainsi, les projets « catégorisent » les enfants en fonction du statut qu'il occupe (De

³⁶ UNICEF.fr. [En ligne]. Disponible sur <https://www.unicef.fr/dossier/convention-internationale-des-droits-de-lenfant> (Consulté le 03 août 2017)

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè (Suremain & Bonnet, 2014) : enfants malnutris, atteints du sida, travailleurs, maltraités, orphelins, soldats, déscolarisés, etc. Cela peut conduire à une certaine forme de stigmatisation des enfants, notamment dans le cadre d'interventions qui ne visent qu'un seul « type » d'enfants, en excluant ainsi les autres, ce qui peut se révéler créateur d'injustices et de stratégies familiales pour introduire de nouveaux enfants dans le dispositif d'aide afin que les familles non choisies par l'organisme d'intervention le deviennent. Ainsi, durant notre terrain exploratoire, nous avons rencontré des agents de santé nous expliquant que certains parents vont parfois jusqu'à faire en sorte qu'un de leurs enfants soit en situation de malnutrition afin d'être intégré au système de prise en charge³⁷. De plus, il est difficile d'intégrer les enfants aux programmes d'interventions en tant qu'acteurs sociaux actifs (De Suremain & Bonnet, 2014). Cela passe donc beaucoup par les adultes, ce qui peut comporter un certain nombre de limites. Néanmoins les enfants sont aujourd'hui considérés comme de « véritables acteurs dotés d'intentionnalité dans les relations qu'ils tissent avec leur entourage, et aussi comme des citoyens à part entière [Lee, 2001 ; Cheney, 2007 ; Mayall, 2002]. » (De Suremain & Bonnet, 2014). Il apparaîtrait pertinent, selon Edouard De Suremain et Doris Bonnet, d'intégrer les enfants au cœur des projets les concernant.

CONCLUSION ET QUESTIONNEMENT DE DÉPART

À ce stade du déroulement du mémoire, je souhaite me questionner sur la manière dont je vais aborder le questionnement du GRET. J'ai démarré par brosser les caractéristiques du Burkina Faso afin de donner un cadre à l'étude. Puis j'ai continué en me préoccupant plus précisément de la situation nutritionnelle de ce pays et de la malnutrition infantile, cœur de cible des questionnements du GRET. J'ai ainsi pu expliciter les questionnements et la demande qui m'a été faite. Puis j'ai tenté de comprendre ce qui est véhiculé par le mot « manger » et d'en faire ressortir les différentes composantes et particulièrement celle du goût. Par la suite, j'ai abordé des éléments permettant d'éclairer le monde de l'enfance, notamment dans le contexte burkinabais, en me basant sur des auteurs, particulièrement anthropologues, ayant déjà travaillé en milieu rural africain. Une fois tous ces éléments en

³⁷ Entretiens n°8, 11 et 22, respectivement à Kougny, Passakongo et Sankoué, les 30 mars, 3 avril et 04 mai 2017

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè main, qu'en faire ? Comment dérouler la réflexion afin de donner un chemin à la recherche ?

Récapitulons. Au Burkina Faso, dans la Boucle du Mouhoun où le projet REPAM du GRET est implanté, de jeunes enfants sont en situation de malnutrition. À l'aide d'un éclairage socio-anthropologique, j'ai pour objectif de faire la lumière sur « ce qu'il se passe ». Suite à un premier terrain exploratoire, sur lequel je reviendrai par la suite, j'ai pu mettre en corrélation les lectures et la base théorique avec le terrain. Cette confrontation avec la réalité a fait ressortir la pertinence de me focaliser sur ce que l'enfant mange. L'idée est de comprendre pourquoi l'enfant mange ce qu'il mange. Comment pouvons-nous rendre compte de l'alimentation du jeune enfant ? Qu'est-ce qui caractérise les pratiques alimentaires du jeune enfant ? Comment se fait-il que l'enfant mange une chose et pas une autre ? C'est pourquoi nous formulons ainsi notre question de départ :

Comment, dans les contextes ruraux des provinces du Nayala et du Mouhoun, s'établissent les décisions alimentaires régissant l'alimentation du jeune enfant ?

Ce questionnement de départ est passé par mille et une étapes de réflexion m'ayant permis, avec l'aide de mes deux premiers terrains, de formuler une problématique et des hypothèses puis une méthodologie de terrain. Je vais désormais m'y intéresser dans la partie 2, où la théorie que je viens de développer rencontre le terrain.

PARTIE 2 : LÀ OÙ SE RENCONTRENT THÉORIE ET RÉALITÉ

INTRODUCTION

Est arrivé le moment où le puzzle se met en place. La théorie est venue construire la pensée, solidifier les connaissances. En parallèle, le terrain a commencé, afin d'ajuster la réflexion, à apporter de nouveaux éléments, et a permis de s'engager dans de nouvelles voies de lectures et de discussions. Ainsi se problématise, étape par étape, le sujet de la recherche. C'est ce que je vais aborder dans le premier chapitre, qui débute par la problématisation puis par le développement de mes deux hypothèses de recherche. Par la suite, dans le second chapitre, j'aborde la construction méthodologique de cette recherche. Ce sera l'occasion de m'interroger sur ma position de chercheuse, ce que signifie être socio-anthropologue. Ces questionnements sont la base même de la création de cette méthodologie, si demandeuse en réflexion et prise de recul. Ainsi j'exposerai les différents outils mobilisés et les trois phases de terrain que nous avons mené. Cela conduit directement au troisième chapitre, où il est question d'avoir des enfants, de choisir comment s'habiller et d'apprendre de nouvelles langues. En somme, le troisième chapitre donne à réfléchir sur l'accès au terrain et aux techniques pouvant être mobilisées pour faciliter l'accès au terrain.

CHAPITRE 1. PROBLÉMATISATION ET FORMULATION DES HYPOTHÈSES

INTRODUCTION

Ce chapitre est en quelque sorte le cœur palpitant de ma recherche. C'est ici que se crée l'espace d'articulation entre les éléments théoriques que j'ai exposé en première partie, la méthodologie et les résultats qui en découlent. Ainsi, j'expose la logique de ce travail, à travers sa problématisation et la mise en place d'hypothèses.

1. OÙ L'ON S'INTÉRESSE AU QUOTIDIEN ALIMENTAIRE

1.1 LE QUOTIDIEN, C'EST QUOI ?

5h30, le soleil émet une lumière pâle, il est l'heure de se lever. La natte pliée, il est temps d'aller chercher l'eau au puits pour se laver. La journée démarre et le quotidien aussi, avec un mélange de ces tâches à faire jour après jour parce que « *c'est comme ça qu'on fait* »³⁸ et les particularités qui font qu'une journée ne ressemble pas une autre. Alors les jours se succèdent, avec plus ou moins de ressemblances et toujours ces habitudes quotidiennes, qui deviennent routinières : s'habiller, se laver, manger, causer, rire et nombre d'autres. Chaque individu met en place son quotidien, en s'adaptant à son contexte et à sa situation. Les différents domaines de la vie y trouvent une place et s'entrechoquent, parfois s'opposent, il s'agit alors de trouver un savant équilibre entre tous ces éléments. Comme une recherche de cohérence (Hayns, 2009) dans laquelle s'entremêlent les activités domestiques, familiales, professionnelles. C'est ce qui fait écrire à Jean-Claude Kaufmann que « *l'individualité, de même que la relation à l'autrui, se forme à travers les pratiques quotidiennes* » (2005, in Hayns, 2009). Le quotidien revêt un caractère identitaire, qui permet de devenir qui l'on est, de s'inscrire dans un groupe et dans une culture. S'intéresser au quotidien comme sujet de recherche, c'est jeter son regard sur « *un bric à brac de pratiques uniformes, répétitives et invariables* » (Hayns, 2009), sur des gestes, des manières de faire et des plannings. C'est porter son regard sur l'évidence et la familiarité qui permet de comprendre les représentations sociales et culturelles qui structurent les individus.

De plus, le quotidien comporte une dimension routinière, que Gottlieb (2000) analyse à travers ses « *pratiques de routine* », détentrices de valeurs morales, d'interactions sociales et symboliques, d'idéologies sociales conventionnées et de formes de ritualité. Cela signifie que les « *pratiques de routine* » sont le reflet des normes intégrées par chaque individu, ainsi que le soutient Evans (in Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013). Il est possible, par la compréhension du quotidien, de percevoir ce qui régit une partie des comportements des acteurs sociaux. De plus, les « *pratiques de routine* » permettent un allègement de la charge mentale. Il n'est donc plus nécessaire de se questionner à chaque instant, de se demander à chaque petit-déjeuner si on boit du café ou pas : oui, c'est un café noir avec un sucre, à

³⁸ Introduction tirée de nos observations dans le contexte burkinabè, qui se retrouvent dans nos trois cahiers de terrain.

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè 7h, avant de partir au travail, parce que c'est comme ça. Ainsi, les routines relèvent en partie d'automatismes (Dubuisson-Quellier, 2006) et structurent le quotidien (Hayn, 2009) ce qui fait écrire à Giddens (in Hayn, 2009) que : « *les pratiques quotidiennes sont donc marquées par des répétitions et des routines qui aident à réduire la complexité dans la prise de décision et sont dotées d'un fort potentiel d'allègement dans l'organisation du quotidien (Giddens, 1995).* » De par ce rôle, le changement d'une « pratique de routine » prend du temps et tout en étant possible, il est complexe (Dubuisson-Quellier, 2006). Permettant de réduire l'anxiété du choix et d'éviter de s'interroger en permanence, défaire des routines conduit souvent à « *réinstaurer des formes de réflexivité chez les individus (Dubuisson-Quellier, 2012)* ». De plus comme le souligne Doris Bonnet (2007), la modification d'une « pratique de routine » peut générer de la part des individus l'adhésion à de nouvelles valeurs. Celle-ci peut se révéler créatrice de conflits et d'incompréhensions avec l'entourage, au sein de son groupe d'appartenance et vis-à-vis des structures épaulant l'individu dans sa vie.

C'est la lecture du travail de Doris Bonnet sur la toilette des nourrissons au Burkina Faso (2007, p.113-128) qui m'a aiguillé vers l'intérêt de questionner le quotidien alimentaire du jeune enfant. L'auteure explore, dans sa recherche, les dimensions ritualisées et routinières des soins apportés au jeune enfant, et notamment de la toilette du nouveau-né et du bébé. Elle cherche ainsi à « *révéler la dimension socioculturelle et les enjeux sociaux d'une technique de puériculture* » (Bonnet et Pourchez, p.124). De plus, les travaux d'Anne Dupuy (2006) et ceux d'Anne Dupuy et Amandine Rochedy (en cours de publication) ont été décisifs dans ce choix. Ils font ressortir comment l'analyse du « *manger quotidien* » permet de mettre à jour normes, valeurs et représentations s'y côtoyant. Par l'étude des rituels et routines quotidiennes, l'ensemble des activités alimentaires fait sens et permet, par l'analyse des pratiques alimentaires infantiles et celles de son entourage nourricier, d'apporter des éléments favorables à une mise en lumière des mécanismes de construction de l'alimentation du jeune enfant (Dupuy et Rochedy, 2017 ; Dupuy et Rochedy, en cours de publication ; Dupuy, Rochedy, Sarrat, 2017). Je vais donc m'attacher à exposer comment je me suis saisie de l'intérêt porté au quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè dans le contexte rural des provinces du Nayala et du Mouhoun.

1.2 PROBLÉMATISATION

Comme je viens de l'aborder, le quotidien est un espace intéressant à observer pour comprendre ce qui dicte les décisions alimentaires régissant l'alimentation du jeune enfant. Ainsi il permet de comprendre pourquoi certains choix sont faits et pas d'autres, ce qui m'inclut dans la dynamique de ma question de départ : comment, dans les contextes ruraux des provinces du Nayala et du Mouhoun, s'établissent les décisions alimentaires régissant l'alimentation du jeune enfant ? En somme, je souhaite savoir comment il se fait que les jeunes enfants des provinces du Nayala et du Mouhoun mangent ce qu'ils mangent.

Le quotidien alimentaire, à travers ses rituels et ses routines, transporte des valeurs et des normes (Gottlieb, 2000 ; Dupuy et Rochedy, 2017 ; Dupuy et Rochedy, en cours de publication). Ces dernières permettent de comprendre le fonctionnement des individus et d'en extraire les enjeux sociaux et la dimension socio-culturelle (Bonnet et Pourchez, p.124).

Afin d'étudier le quotidien alimentaire du jeune enfant j'ai dû faire des choix. Ce domaine m'ouvre à de multiples dimensions. J'ai choisi de me pencher sur les pratiques de maternage pour plusieurs raisons. La première est qu'un grand nombre de programmes nutritionnels (OMS & projet ANJE, UNICEF) s'attachent à agir sur les pratiques de maternage, il me paraissait donc pertinent d'y apporter un éclairage socio-anthropologique. La deuxième est que la mère a une place prépondérante dans le quotidien alimentaire de l'enfant. Ainsi, les pratiques de maternage font l'objet d'une attention particulière dans cette étude. Je me questionne alors sur la manière dont la mère influence et gère le quotidien alimentaire du jeune enfant, et plus largement, **comment, à travers les pratiques de maternage, se construisent des « pratiques de routine » et des rituels constituant le quotidien alimentaire du jeune enfant ?**

Afin d'explorer ce domaine j'ai sélectionné deux pistes. La première s'intéresse à la transmission du goût et la manière dont le quotidien du jeune enfant, à travers les « nourritures intermédiaires » qu'il consomme, permet de l'intégrer à son groupe d'appartenance. La seconde va chercher à faire émerger les conséquences des sensibilisations nutritionnelles et leur capacité à faire bouger le quotidien alimentaire du jeune enfant. C'est ce que je vais désormais aborder.

2. OÙ L'ON FORMULE DES HYPOTHÈSES

La formulation de mes hypothèses découle d'un mélange entre mon terrain exploratoire, mon terrain inductif et mes lectures bibliographiques. Les trois se sont entremêlés afin de faire ressortir deux hypothèses de recherche. Je ne souhaite pas en développer plus afin d'être précise dans mon travail. Les différentes étapes d'adaptation qui m'ont été nécessaires pour apprendre à vivre au Burkina Faso et le temps imparti pour mener l'étude sont les deux facteurs principaux qui me motivent à être dans cette dynamique de précision. Cela me permet d'ouvrir un pan de la recherche. De plus, je choisis de suivre le conseil d'Anne Dupuy et d'apprendre que tout travail de recherche est travail d'humilité.

Désormais, déroulons mon raisonnement. Dans l'optique d'identifier des « pratiques de routine », je me suis penchée sur l'apprentissage du goût du jeune enfant. Cela autour des pratiques de maternage permettant le passage de l'alimentation lactée à l'alimentation familiale. J'en ai fait ma première hypothèse intitulée : les pratiques de maternage sont les gardiennes de la transmission des goûts familiaux, qui s'opère à travers les « nourritures intermédiaires ». Ma deuxième hypothèse tant à étudier comment les interventions nutritionnelles exogènes viennent s'insérer dans le quotidien alimentaire du jeune enfant. Cela à travers une croissance de la réflexivité des mères qui se ressentirait au quotidien dans les pratiques de maternage. D'où cet intitulé : la diffusion de normes nutritionnelles induit des formes de réflexivité chez les mères qui interrogent leurs « pratiques de routine ». Je vais laisser place à des explications plus approfondies de mes hypothèses où je mets en lien les différents éléments abordés durant la première partie. Au risque de me répéter quelque peu, cela me semble utile afin de savoir où la réflexion se dirige et donner de la place à la réflexion et à l'imbrication de tous les éléments qui s'agglomèrent pour former cette recherche.

2.1 PRATIQUES DE MATERNAGE, GOÛTS FAMILIAUX ET « NOURRITURES INTERMÉDIAIRES »

HYPOTHÈSE 1 : Les pratiques de maternage sont les gardiennes de la transmission des goûts familiaux qui s'opère à travers les « nourritures intermédiaires ».

Lors de mon terrain exploratoire, j'ai observé comment les mamans trempent simplement le doigt dans la bouillie du tô pour l'appliquer sur la lèvre du bas de l'enfant, dès son plus

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè jeune âge, geste par ailleurs observé par Elodie Razy en pays Soninké, au Mali (De Suremain et Razy, 2012, p.452). Par la suite, lorsque l'enfant sort d'une alimentation liquide, un grand nombre de mamans ont souligné l'utilisation de la bouillie du tô ainsi qu'un peu de soupe et de sauce pour accompagner ou composer les bouillies données à l'enfant. J'ai ainsi remarqué, lors de mes deux premières phases de terrain, qu'une partie du plat familial est utilisée pour composer le repas de l'enfant, ainsi que l'avait observé Charles-Edouard De Suremain (2000). Il me paraît donc inadapté d'axer mon analyse sur la recherche d'un « plat spécial » à l'enfant. C'est pourquoi je me base sur l'idée de « nourritures intermédiaires » (Lallemand in De Suremain, 2000). Ces nourritures permettent la transition d'une alimentation liquide à une alimentation solide en incluant progressivement l'enfant à l'alimentation familiale. Or j'é mets l'idée que ces « nourritures intermédiaires » permettent à l'enfant de découvrir et d'appivoiser de nouveaux goûts et de nouvelles textures propres aux goûts familiaux. Le goût étant, selon Jean-Pierre Poulain (2002, p.74) « [...] *l'articulation des composantes sociologiques, psychologiques et biologiques de l'alimentation* [...] », je vois ici ces « nourritures intermédiaires » comme des plats permettant l'insertion de l'enfant au modèle alimentaire familial.

Le rôle de transition des « nourritures intermédiaires » vers les goûts familiaux leurs confèrent un statut aux enjeux multiples. D'autant plus que le goût est constamment en évolution, se construit et s'apprend. Nathalie Politzer écrit à ce propos que « *l'acquis a un poids écrasant par rapport à l'inné* » (2012, p.426). Ainsi, l'exposition répétée à un même aliment et le contexte de la prise alimentaire influe grandement sur la construction du goût d'un individu. Sur tout cela, l'« entourage nourricier » (De Suremain, 2007) du jeune enfant a une influence forte. Ainsi l'alimentation et la construction du goût de l'enfant se modèle au grès des interactions, des rencontres et du contexte. L'enfant apprend beaucoup par mimétisme et se sent valorisé lorsqu'il mange comme ses pairs (Politzer, 2012, p.427). Cela nous rappelle que l'humain est un être éminemment social, qui dès sa naissance va être influencé et accompagné par son « entourage nourricier ». Les « nourritures intermédiaires » auraient donc une importance majeure dans la construction du goût de l'enfant et dans leurs capacités à lui transmettre les normes, les valeurs et les symboles du modèle alimentaire de référence. C'est pourquoi j'é mets l'hypothèse que les pratiques de maternage sont les gardiennes de la transmission des goûts familiaux, qui s'opère à travers

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè les « nourritures intermédiaires ». Je pourrais même aller jusqu'à dire que cette hypothèse est composée de deux parties. La première soutient que les nourritures intermédiaires sont dépositaires des goûts familiaux et la seconde comprend les pratiques de maternage comme régulatrices de la transmission et de l'apprentissage de ces goûts familiaux.

2.2 NORMES NUTRITIONNELLES ET INTERROGATION DES « PRATIQUES DE ROUTINE »

HYPOTHÈSE 2 : la diffusion de normes nutritionnelles induit des formes de réflexivité chez les mères qui interrogent leurs « pratiques de routine ».

Les mères et l'entourage nourricier (De Suremain, 2007) du jeune enfant construisent un quotidien alimentaire où se croisent recommandations familiales et nutritionnelles. Ces dernières sont constituées de normes que j'entends au sens où l'utilise Séverine Gojard (2006). Les interventions de sensibilisation et d'accompagnement effectuées par les centres de santé, les associations et les ONG sont des canaux de diffusion de ces normes, à travers les prescriptions effectuées. Ces dernières interviennent dans un environnement global et complexe et peuvent entrer en contradiction avec d'autres types de recommandations, notamment familiales et provenant de groupes de pairs (Gojard, 2006). Ainsi, il est fortement indiqué aux femmes d'allaiter exclusivement jusqu'à 6 mois sans donner ni eau ni décoction de plantes (Mondiale de la Santé, 2003). Or, les belles-mères et les grand-mères recommandent de donner à l'enfant des décoctions de plantes, notamment pour renforcer l'enfant. J'ai pu le constater lors de mon terrain exploratoire. S'effectue alors une opposition entre normes et savoir-faire, qui sous-tend à une évolution des valeurs de référence. De plus, il existe tout un espace rituel et quotidien autour du soin donné à l'enfant (Bonnet & Pourchez, 2007) qui montre comment se construisent les savoir-faire et l'importance qu'ils occupent. Ainsi l'introduction de nouvelles valeurs à travers les normes nutritionnelles peut amener à des incompréhensions entre univers médical et familial (Bonnet & Pourchez, 2007). Cela m'amène à m'interroger sur les conséquences de l'introduction de normes nutritionnelles, véhiculées par le corps médical et par les interventions nutritionnelles exogènes, sur les repères qu'ont les mères concernant l'alimentation du jeune enfant.

Je suppose que les mères gérant au quotidien l'alimentation du jeune enfant se retrouvent dans une situation d'ambivalence entre le discours familial et nutritionnel. De plus, ces

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè nouvelles normes viendraient questionner et titiller les habitudes et les « pratiques du quotidien » alimentaire du jeune enfant. Cela passerait par une augmentation de la réflexivité des mères sur les « pratiques de routines » alimentaires du jeune enfant. Comme l'écrivent Sophie Dubuisson-Quellier et Marie Plessz, (2013), « *les conversions dans les pratiques de consommation, telles qu'elles sont notamment organisées par les mouvements militants, vont systématiquement s'attacher à défaire des routines et réinstaurer des formes de réflexivité chez les individus* (Dubuisson-Quellier, 2012). » C'est pourquoi j'émetts l'hypothèse que la diffusion de normes nutritionnelles induit des formes de réflexivité chez les mères en charge du quotidien alimentaire du jeune enfant.

Je suppose par la même que le développement d'une forme de réflexivité pourrait être créatrice de culpabilité car « *la charge émotionnelle associée à la tâche d'élevage des enfants renforce d'autant le caractère coercitif de la norme et la culpabilisation des parents qui ne s'y conforment pas* » (Gojard, 2000 p.475). Ainsi les normes, perçues comme des injonctions, viendraient réinterroger les pratiques de routine et insuffler le doute et la culpabilité de ne pas faire comme il faut. C'est-à-dire un état d'incohérence entre les attentes des individus, leurs représentations et leurs pratiques effectives, une difficulté à allier « ce qu'il faut faire » et « ce que je peux et veux faire ». Cela pourrait être un facteur explicatif de l'émergence d'innovations culinaires, à l'image de l'introduction de biscuit dans la bouillie du jeune enfant, pratique observée lors de mon terrain exploratoire. L'espace du culinaire (Poulain, 2002) jouerait alors un rôle de tampon entre normes nutritionnelles et savoir-faire.

CHAPITRE 2. CONSTRUCTION DE LA MÉTHODOLOGIE

INTRODUCTION

Une fois la dynamique de la problématisation et des hypothèses lancée, je vais m'intéresser à la méthodologie, la façon dont je l'ai construite et le déroulement de mes enquêtes sur le terrain. Ce sera l'occasion de me questionner sur ma posture d'apprentie chercheuse et sur la posture réflexive que j'ai choisi d'adopter.

1. ADOPTER UNE POSTURE RÉFLEXIVE

Cette recherche s'inscrit dans un cadre théorique allant puiser dans la sociologie, la socio-anthropologie de l'alimentation, l'anthropologie de l'enfance et l'ethnographie. Je me suis basée sur ces disciplines afin de construire ma réflexion et mes outils d'analyses. Cependant, surgissent des questions méthodologiques. Au croisement de la sociologie, de l'anthropologie et de l'ethnologie, je m'interroge sur la posture à adopter en tant que chercheuse. Le cadre de cette étude, commanditée par une ONG, en dessine les contours. Quelle distance dois-je adopter ? Quelle posture avoir en tant que chercheuse vis-à-vis du terrain ? Comment gérer l'immersion dans un environnement où sont bouleversés mes propres repères personnels, que ce soit au niveau émotionnel ou intellectuel ? Et surtout, comment être rigoureuse dans mon travail ? Afin de trouver des réponses, je suis allée cueillir des outils auprès des auteurs s'étant penchés sur le sujet.

Tout d'abord je souhaite ne pas oublier que l'objectif du métier d'anthropologue est de « rendre compte du réel des autres » (Goulet, 2011, p.18, en citant Bouillon *et al.* 2006, p.16). J'ai gardé cet objectif en tête. Les premiers jours de terrain, rapide est la sensation de se sentir comme une « héroïne » qui vit des aventures « incroyables ». Je me rêvais déjà écrivaine, contant mes palpitantes aventures. Mais comme l'écrit à juste titre Olivier de Sardan (2008), « les aventures ou les mésaventures de l'anthropologue comme héros ne nous intéressent guère. » Alors ce qui m'intéresse c'est l'autre, le comprendre, pouvoir rendre compte de ce qu'il est. Dans cette démarche, il n'est pas rare de sentir poindre mes propres perceptions, prénotions et préjugés. Le premier travail fut donc de mettre à distance ces éléments, d'en prendre conscience afin que mes ressentis ne fusionnent pas avec les personnes que je rencontrais. C'est ce qu'écrit Goulet (2011) en citant Cefaï et

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè Amiraux (2002 p.8) : *« pour le chercheur, il s'agit de maîtriser « la dialectique de l'engagement et du détachement », faute de quoi il en vient à « endosser les croyances de ses enquêtés et à se convertir à leur monde »*. Idée reprise par Arborio et Fourrier (1999, p.83 in Goulet, 2011) qui affirment que *« contre [le] risque [...] de mobilisation inconsciente des préjugés du chercheur, l'auto-analyse consiste à interroger son histoire personnelle pour mettre au jour ses propres catégories de perception de la réalité »*. Me questionner ainsi m'a permis d'apaiser mes interrogations et de faire sans cesse des allers-retours entre mes questionnements intérieurs, ceux de la recherche et mes efforts de conscientisation.

Au fur et à mesure de mes différentes phases de terrain, j'ai commencé à analyser mes données et à faire émerger un regard critique me permettant de sélectionner les voies à emprunter. C'est alors que sont réapparus nombre de questionnements, notamment sur la façon d'interpréter les données, la manière de les comprendre, de les expliquer. J'avais à cœur d'être dans le juste, tout en sentant toute une dimension subjective et approximative dans ma démarche. Et pour cause, ce questionnement est légitime et comporte des solutions, esquissées ici par Goulet (2011) : *« menacé-e comme tout-e chercheur-e, par le risque, dans le travail d'interprétation, de créer des « êtres de raison » (Boudon, 2006), de « surinterpréter » (Olivier de Sardan, 1996), de produire des théorisations ou des généralisations erronées, l'ethnographe s'appuie justement sur un matériau riche et une démarche réflexive à même de le ou de la protéger de conclusions empiriques, voire de généralisations théoriques ou empiriques trop rapides. »*. Ces idées m'ont aidé à être dans une démarche ethnographique. De plus, Olivier de Sardan souligne que le travail anthropologique et les données recueillies ont par nature une dimension approximative (De Sardan, 2008), qui invitent d'autant plus le ou la chercheur-e à s'interroger sur sa propre position et sur la mise en place de rigueur dans le travail scientifique. En effet, *« cette fatalité de l'approximation rend le texte anthropologique d'autant plus vulnérable aux biais interprétatifs et aux dérives idéologiques. »* (De Sardan, 2008). Ce qui nous guette est alors *« qu'on se mette insidieusement à penser à la place de ceux qu'on croit comprendre et qu'on leur prête plus ou moins autre chose que ce qu'ils pensent »* (Lévi-Strauss 2000 p.720 in Goulet, 2011). Étant devenue une apprentie chercheuse avertie par ses prédécesseurs, j'ai tenté tout au long de mon travail d'adopter une démarche réflexive et rigoureuse, avec les moyens, l'expérience et l'intuition que je possédais. Je vais continuer à l'entretenir tout au

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè long de mon travail d'analyse et de rédaction, afin de rendre « *familiers et compréhensibles les sujets de notre enquête* » (De Sardan, 2004), autrement dit, la rencontre avec l'autre.

2. OUTILS MOBILISÉS

2.1 ENQUÊTE QUALITATIVE

Afin de mettre en place la réflexion que j'ai explicitée dans le chapitre 1 (p.48), j'adopte une méthodologie qualitative. Cela me semble le plus approprié car je souhaite comprendre comment les choses se passent et parler du « pourquoi ». Je privilégie une approche me permettant de percevoir la rationalité des acteurs au sens wébérien (Mendras & Etienne, 1996), et ce qui les fait fonctionner. De plus, cette approche est une demande de mon commanditaire. Afin de mettre en place cette enquête qualitative, ma démarche n'est pas linéaire mais bien parallèle, ainsi que le nomme Christophe Lejeune (2014, p.22). Cela signifie que les différentes étapes de problématisation, collecte de données, analyse et rédaction « s'enrichissent mutuellement » (Lejeune, 2014, p.22). Ainsi je n'ai pas procédé par succession des étapes mais par complémentarité.

En effet, dès le terrain exploratoire, j'ai fait émerger des pistes et un début d'analyse. Bien qu'il y ait différentes étapes, elles se sont ainsi construites mutuellement afin de problématiser au mieux cette recherche.

De plus, j'ai adopté une posture socio-anthropologique, allant chercher dans les outils de l'ethnographie. Néanmoins, comme l'écrit Goulet (2011), les deux éléments définissant une démarche ethnographique sont d'une part « *la présence personnelle et effective du ou de la chercheur-e dans la vie du groupe (ou des groupes) étudié(s) et, d'autre part, le respect d'une certaine durée d'enquête qui permet de considérer que l'observation est effective et multiple* ». Dans mon cas, j'ai été personnellement présente dans la vie des différents groupes étudiés, et je me suis questionnée sur ma position de chercheuse. Cependant, ma présence sur le terrain a été relativement courte, car j'ai partagé mes 37 jours de terrain en trois villages. Je suis donc dans une démarche de recherche ethnographique, partant de l'observation des faits, mélangée à une démarche plus classique qui m'a amené à émettre des hypothèses durant mes différentes phases de terrain. J'ai toujours souhaité garder un fil conducteur, afin d'apprendre au fur et à mesure à réduire la focale et avoir une vision de plus en plus pertinente des éléments du terrain (Kaufmann, 1996). Ce mélange d'horizons

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè m'a permis d'étudier les pratiques du quotidien, ses habitudes et rituels, par le biais d'outils méthodologiques.

À travers cette démarche qualitative, j'ai deux types d'objectifs. Le premier est de développer une méthodologie propre à une démarche hypothético-déductive, qui puisse m'apporter des résultats quant à la problématique et aux hypothèses que j'ai formulé précédemment. Le deuxième est d'utiliser une posture ethnologique en me basant sur les faits afin de faire ressortir des éléments à même de me permettre de comprendre « l'identité alimentaire » des cultures étudiées. Cela passe notamment par la compréhension de ce qui fait un repas, le repas étant « *une institution centrale de la société* » (Poulain, 2002, p.157) qui, avec ses dimensions socialisatrices et régulatrices, détient une importance considérable. Ce point d'éclaircissement effectué, je vais désormais m'intéresser aux outils méthodologiques utilisés.

2.2 ENTRETIENS

2.2.1 Conduite d'entretiens

Il existe trois formes d'entretiens : directif, semi-directif, libre. Dans mon cas, j'ai opté pour l'entretien semi-directif car il permet de tenir une discussion organisée permettant de recueillir le discours des personnes, leur vécu, leurs perceptions de la réalité et leur propre vérité³⁹. Comme le souligne Constance Lavoie et Katie Luissier (2012), les entretiens semi-dirigés sont nécessaires à une enquête qualitative en Afrique car « *ce type d'entrevue permet à la fois de s'assurer que l'on couvre les éléments importants pour répondre aux questions de recherche et que l'on donne aux répondants l'opportunité d'apporter leurs propres idées et d'exprimer leurs pensées par rapport aux thèmes abordés (Desai & Potter, 2006).* » Pour être bien mené, un entretien doit permettre d'obtenir la confiance de l'enquêté. L'enquêteur doit se trouver en posture d'écoute constante et ainsi être actif dans la relation d'enquête. Pour cela, il est nécessaire d'apprendre à s'adapter à toute situation afin de susciter de la sympathie chez la personne (Weber et Beaud, 2010).

La conduite d'entretien est un art complexe à maîtriser (Kaufmann, 1996). L'apprentissage de la conduite d'entretiens menés dans trois villages en milieu rural burkinabé fut progressif

³⁹ Oliviera Diana. *Méthodologie d'entretien*. Cours de Master 2 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2017

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè et parfois complexe. J'ai appris les codes et à négocier l'accès au terrain, comme nous allons le voir un peu plus tard (p.84). La présentation de soi est essentielle et j'ai pu l'expérimenter à de multiples reprises. Elle est le premier contact et permet de démarrer le lien de confiance. J'ai enregistré la majorité de mes entretiens afin de pouvoir utiliser ce matériau (Beaud et Weber, 2010). De manière systématique, je demandais toujours l'accord de pouvoir enregistrer l'entretien afin d'être certaine que cela ne poserait pas de problème ni d'inquiétude. Par la suite, je faisais en sorte de banaliser la présence du dictaphone (De Sardan, 2001). Dans la mesure du possible, je prenais des notes. Lors de certains entretiens, j'ai remarqué à quel point la prise de notes a perturbé mon interlocutrice qui se demandait ce que je pouvais bien écrire de si intéressant dans mon carnet. Je tentais donc de lui expliquer pour éviter que naisse l'ombre d'un soupçon. À la fin de chaque entretien, je prenais en photo les personnes avec qui j'avais échangé, avec leur accord. Cela me permettait de garder une trace en image de chaque entretien et de mettre un visage sur tous ces moments d'échange. Ainsi j'ai consigné à chaque fois la photo, le numéro d'entretien, le jour, le lieu et le contexte.

J'ai aussi effectué des entretiens de groupe qui, à l'instar des focus group, ont l'avantage d'être créateurs d'interactions et de faire ressortir l'opinion collective. L'entretien de groupe est une méthode adaptée dans les sociétés africaines dites communautaires et de tradition orale (Simard, 1989 ; Touré, 2010) cependant il est nécessaire de considérer le contexte local avant d'y procéder. Notamment parce que les différences d'âge entre certains participants ainsi que la marginalisation de certaines personnes peuvent conduire à une participation déséquilibrée et peu significative, avec le risque que certaines personnes divulguent des éléments pouvant les mettre en porte-à-faux par la suite (Luisser & Lavoie, 2012, p.78). J'ai à chaque fois demandé à 3, 4 ou 5 femmes de participer à ces entretiens. Le choix des participantes se faisaient le plus souvent selon leur disponibilité, au moment où j'arrivais dans une cour, et par interconnaissance entre les femmes. Par exemple à Passakongo, les dolotières⁴⁰ étaient un lieu idéal pour rencontrer des femmes et en sélectionner certaines afin d'effectuer des entretiens.

⁴⁰ Espace où il est possible de boire du dolo, souvent situé à côté du marché et dans les cours familiales. Tout le monde s'y réunit, femmes comme hommes et enfants, pour causer en buvant du dolo.

2.2.2 Grille d'entretien

Afin de conduire mes entretiens semi-directifs et de groupe, j'ai mis en place une grille d'entretien dès la phase de terrain exploratoire, qui a constamment évolué tout au long de l'enquête. La dernière version est disponible en annexe D (p.147). Pour sa conception je me suis appuyée, en plus de mes différentes phases de terrain, sur mes lectures bibliographiques et sur le projet PUNCH, mené par Sophie Nicklaus, qui s'intitule « comprendre et promouvoir des choix alimentaires sains pour les enfants »⁴¹. Ce projet est conduit dans le contexte français mais ses questionnements se rapprochent dans une certaine mesure de ceux que je formule ici. Cela représente une véritable ressource et m'a aidé à structurer ma démarche et ma pensée.

La grille d'entretien a pour objectif d'être un guide, une trame à suivre⁴². Je gardais toute liberté de m'en éloigner en fonction de la personne enquêtée et de ses réponses afin d'atteindre au mieux mes objectifs. D'autant plus que je l'ai lu et relu de nombreuses fois afin d'avoir tous mes questionnements et mes objectifs en tête. Cela m'a permis de pouvoir m'en détacher pendant les entretiens et d'être la plus connectée possible au discours de l'enquêtée pour m'adapter (Beaud et Weber, 2010).

2.3 OBSERVATIONS ET DISCUSSIONS INFORMELLES

L'anthropologie contient en elle-même une part de découverte et d'apprentissage sur le tas. Ainsi, elle déclenche des processus invitant à l'initiative, à l'autonomie et à l'innovation, comme l'encourage Jean Peneff (2011), d'autant plus lorsqu'il s'agit de mettre en place des techniques d'observation. J'ai mobilisé ces dernières afin d'obtenir à la fois des éléments permettant de répondre à mes hypothèses de recherche et des éléments permettant de comprendre l'« identité « alimentaire » » des populations rencontrées.

Dans chacun des trois villages où je me suis rendue, j'ai choisi de m'immerger dans la vie d'une famille. J'ai également effectué des entretiens auprès de femmes de différents quartiers. Dans la partie consacrée au déroulement de l'étude, je décrirai précisément ces

⁴¹ Lessac.bsb-education.com . [en ligne]. Disponible sur : <https://lessac.bsb-education.com/index.php?page=nos-programmes-de-recherche> (Consulté le 15 juin 2017)

⁴² Oliviera Diana. *Méthodologie d'entretien*. Cours de Master 2 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2017

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè familles qui m'ont accueillie. Je suis consciente que les différentes particularités de ces dernières peuvent introduire des biais dont je veillerai à tenir compte.

Tout au long des phases de terrain j'ai appris à mener de l'observation qui puisse « *être systématique, minutieuse, réflexive, et interprétative* », comme l'écrit Oliver de Sardan (2001). Cela enrichit les paragraphes ci-dessous. Concernant chaque famille où j'ai la capacité de prendre du temps pour observer, je m'attelle à mettre en place les outils décrits ici. Ces derniers me permettent simplement d'atteindre mon objectif premier, celui de comprendre les « pratiques de routine » du quotidien alimentaire du jeune enfant. Les observations participantes et non-participantes sont l'occasion de récolter un grand nombre d'informations connexes qui sont des outils de compréhension du contexte dans lequel j'évolue. Comme l'écrit Annie Hubert (1991), mon idée est de comprendre comment « *à travers son système alimentaire une population exprime ses valeurs, sa structure et ses croyances* ». Le temps dont je dispose est relativement court pour espérer faire ce travail de manière réellement approfondie, en se rapprochant de l'exhaustivité. Cependant, je souhaite, par mon travail d'observation, faire ressortir le maximum d'éléments constitutifs du système alimentaire de chaque ethnie que je côtoie. Dès mon terrain exploratoire, j'ai remarqué une variabilité des constructions du système alimentaire selon les ethnies. Les Bwaba, les Samo, les Mossi et les Dafi, les 4 ethnies principales avec lesquelles j'ai travaillé, ont chacune une forme d'organisation de leur système alimentaire spécifique. J'ai pour objectif, en récoltant ces informations, de montrer l'importance de prendre en compte le contexte lors de la mise en place d'interventions nutritionnelles. Mon idée est de percevoir « *l'identité « alimentaire » de l'ensemble de la culture sur laquelle on veut agir* » (Hubert,1991), afin de permettre aux campagnes d'éducation nutritionnelles du GRET d'être dans une démarche de « *conservation* » et de « *respect des différences* », qui sont des éléments majeurs de réussites (Hubert, 1991). Bien entendu, comme je l'ai précisé plus haut, j'effectuerai ce travail dans la mesure du possible et avec le temps qui m'est imparti.

❖ EFFECTUER UN PLAN DES LIEUX ET DES DÉAMBULATIONS

Effectuer un plan des lieux en inscrivant dans la mesure du possible les déambulations, et en faisant émerger les différents espaces. En effet, il y a des espaces qui se déterminent en fonction des activités qui y sont menées et des espaces qui se déterminent en fonction des personnes qui y vivent et qui y travaillent. Cela me permet de contextualiser les actions (cf annexe G, p.144).

❖ CHIFFRER LES PRATIQUES

Je m'attache à chiffrer, autant que je le peux, le temps passé à chaque étape constitutive du quotidien alimentaire du jeune enfant. Pour cela, je prends comme point fixe une femme, que je suis dans ses déambulations⁴³. Cela me permet de reconstruire la composition d'une journée. Cela se révèle tout de même compliqué à effectuer car il faut se faire accepter et générer suffisamment de confiance. L'autre risque est d'amener la femme à modifier ses pratiques, dans un souci de bien faire, car elle se sent observée. Pour cela, j'essaie au maximum d'effectuer de l'observation participante. Cela contribue grandement à casser la distance qu'il peut y avoir entre moi et elle. Cela permet en plus de justifier de ma présence, en montrant mon implication et ma capacité à vivre et travailler comme elle. Cette démarche me permet de faire ce que Julie Leport écrit vis-à-vis de son terrain, « *la compréhension et l'adoption des habitudes dakaraises deviennent dès lors une étape essentielle dans l'appréhension du terrain.* » Ainsi je comprends et adopte les habitudes du village où je me trouve. Si je souhaite par la suite observer la préparation de la bouillie pour l'enfant, cela devient plus aisé.

❖ CRÉER UN LEXIQUE

Je répertorie le lexique utilisé afin de comprendre les mots et expressions qui font sens. Cela ressort lors des entretiens. Ma différence culturelle m'aide à repérer ces éléments lorsqu'ils ne font pas sens pour moi. Parfois, il m'arrive d'utiliser des mots inadaptés, incompris, ce qui m'amène à tester de nouveaux mots et à comprendre ce qui fonctionne. De plus, je répertorie des mots clefs et leur traduction « mot à mot » en langue locale, ce qui me permet de mieux comprendre comment se structurent certains repères.

⁴³ Annerevillard.com. [en ligne]. Disponible sur : <https://annerevillard.com/enseignement/ressources-pedagogiques/initiation-investigation-empirique/fiches-techniques-initiation-investigation-empirique/fiche-technique-n%c2%b04-comment-construire-une-grille-d%e2%80%99observation/> Consulté le 03 mai 2017

❖ CRÉER DES FICHES BIOGRAPHIQUES

J'effectue des fiches biographiques pour les personnes ressources et les femmes avec qui je passe beaucoup de temps. Ainsi j'essaie tant que possible de retracer leur parcours de vie et leur contexte propre, ce qui m'aide à la compréhension de mon terrain.

❖ EFFECTUER DES PHOTOGRAPHIES ET FILMS

J'accompagne ma démarche de photographies de différents moments de vie. Je prends systématiquement en photo les femmes avec qui j'effectue des entretiens. De plus, dès que j'en ai l'autorisation, j'en profite pour photographier tous les moments qui me paraissent pertinents et utiles.

J'ai parfois recours au film, notamment lors de préparations culinaires, ce qui me permet de regarder à posteriori les gestes effectués. Cela reste minoritaire car il n'est pas évident que tout le monde accepte de se faire filmer. De plus, c'est un matériau riche et difficile à analyser (Weber et Beaud, 2010).

❖ DÉVELOPPER DES RUSES ET DES ASTUCES

Ces observations nécessitent une forte rigueur et de la ruse pour pouvoir écrire sur mon journal de bord durant la journée⁴⁴. En effet, dès que j'écris à côté d'une personne, elle est curieuse de venir lire et se sent tout de suite observée et se demande ce qui suscite autant d'intérêt dans un comportement qu'elle trouve parfaitement normal et habituel. Comme je ne souhaite pas perturber cette habitude et ce quotidien, qui est au cœur de ma problématique, il arrive fréquemment que je ne puisse pas prendre de notes sur le vif. J'utilise donc des prétextes comme les toilettes, le besoin de se doucher, ou de passer un appel, afin d'écrire les éléments les plus importants sur le vif. Par la suite, le soir, je prends du temps pour noter de manière plus approfondie le déroulé de la journée. J'ai progressé tout au long des différentes phases de terrain. J'ai aussi appris à m'organiser. Comme il n'y a pas d'électricité dans les villages, je travaille avec une torche. J'ai parfois dormi dehors avec les autres membres de la famille, afin de m'immerger et de vivre avec eux. Il devient donc moins aisé d'allumer sa torche au milieu de tout le monde pour travailler. J'apprends

⁴⁴ Annerevillard.com. [en ligne]. Disponible sur : <https://annerevillard.com/enseignement/ressources-pedagogiques/initiation-investigation-empirique/fiches-techniques-initiation-investigation-empirique/fiche-technique-n%c2%b04-comment-construire-une-grille-d%e2%80%99observation/> Consulté le 03 mai 2017

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè donc au fur et à mesure les meilleures techniques pour rendre compte au jour le jour des observations effectuées.

❖ RÉPERTORIER LES ÉTAPES DU QUOTIDIEN ALIMENTAIRE DU JEUNE ENFANT

Dans le but de répondre à mes hypothèses de recherche, j'ai comme objectifs d'observer spécifiquement la fabrication de la bouillie donnée à l'enfant. Cela passe par toutes les étapes en amont et en aval y compris. Lors de la fabrication de la bouillie par la mère, je souhaite suivre tout le déroulé, de la céréale jusqu'à l'ingurgitation, en passant par la phase de transformation culinaire. Lorsque la farine utilisée pour la confection de la bouillie est achetée déjà prête, je me renseigne sur son lieu d'achat, sur la personne l'ayant acheté, puis sur toutes ses étapes de transformation et de conservation jusqu'à sa consommation. Cette approche s'inspire du système alimentaire de Jean-Pierre Poulain (2002, p.230), car comme il l'écrit en se basant sur Lewin « *pour qu'un aliment soit consommé par un mangeur, encore fallait-il qu'il parvienne jusqu'à lui* ». Je me focalise ici sur les « pratiques de routine » (Gottlieb, 2000), sans chercher à cartographier la globalité du système alimentaire.

Cela me permet d'obtenir des éléments à analyser pour l'hypothèse 1, concernant la construction du goût de l'enfant. Je verrai ainsi à travers les techniques, les gestes si l'hypothèse est confirmée ou non. Concernant l'hypothèse 2, cela me permet de voir émerger ou non l'influence des normes et des savoir-faire dans les pratiques de routine construisant l'alimentation de l'enfant. Cette phase d'observation s'accompagne de discussions informelles qui pourront, si l'occasion se présente, être enregistrées et qui feront l'objet d'une écriture à posteriori, le soir même sur mon journal de terrain. En effet, elles s'avèrent souvent riches de sens et délivrent la parole.

J'ai au total tenu deux journaux de bord, un numérique et un papier afin de noter mes interrogations et ressentis personnels, ainsi que 3 carnets de terrain (un par phase de terrain) et 3 petits carnets d'observation (un par village).

3. DÉROULEMENT DE L'ÉTUDE

Au préalable, j'ai démarré par un état de l'art regroupant des écrits sur l'Afrique de l'Ouest, le Burkina Faso, l'enfance et plus spécifiquement l'enfance en Afrique de l'Ouest, la malnutrition, les scores de diversité nutritionnelle, l'alimentation au Burkina Faso. Cet éclairage m'a permis d'effectuer un premier terrain exploratoire de 10 jours. Les 6 premiers jours ont été effectués avec Charlotte Yaméogo, sociologue au Département de Technologie Alimentaire (DTA), afin de me donner les outils nécessaires à l'adaptation à ce nouvel environnement. J'ai pu ainsi établir un premier contact avec le terrain et cerner les différences avec tout ce que j'ai pu connaître auparavant dans ma vie. C'est en effet la première fois que je me rends en Afrique et au Burkina Faso. Une période d'adaptation fut donc nécessaire. Ces 6 jours ont donné place à 4 jours de terrain où je fus seule. J'ai acquis de l'autonomie et pu m'approprier les premiers questionnements. J'ai ainsi pu prendre confiance et nouer de premières relations, très utiles pour la suite du travail. J'appelle ce premier terrain la phase 1. Suite à cela, je suis retournée à Ouagadougou afin de faire progresser la réflexion et la problématisation du sujet. Or, je me suis au fur et à mesure aperçue que ma méconnaissance du terrain était quelque chose qui me freinait de manière importante. C'est à ce moment-là qu'est apparue « l'angoisse du commencement » (Dumez, 2016). Je me suis rendue 10 jours dans deux villages, Sankoué et Kougny puis à nouveau 3 jours dans un troisième village, Passakongo. Cela m'a permis de faire des allers-retours entre théorie et pratique, ce qui fit « décoller » la problématisation et la réflexion. Ce fut donc autant un second terrain exploratoire que l'occasion de voir émerger des pistes de réponses aux questionnements que je me posais, dans une démarche inductive. Comme le soutient Agnès D'Arripe (2009) « *le va-et-vient continu entre les lectures et le terrain permet d'affiner et de construire progressivement une problématique solide.* » Cette démarche permet de rester au plus près du terrain en essayant de limiter les biais inhérents à ce travail. Je l'appelle phase 2. J'ai par la suite effectué à nouveau de la bibliographie qui m'a permis de forger ma problématique et mes hypothèses en ciblant plus précisément certains aspects du sujet. Cela donne lieu à la phase 3, terrain « hypothético-déductif », qui s'est déroulée du 04 au 17 juillet (Cf planning ci-dessous, afin de visualiser les différentes étapes de mon travail).

3.1 REVUE DE LITTÉRATURE

Lire fut la première chose que j'ai effectuée afin de démarrer cette recherche. J'ai commencé à me renseigner sur le Burkina Faso, ce pays qui m'était jusqu'alors très peu connu. Je me suis intéressée à son histoire, sa géographie, sa culture, son économie et à son actualité à travers des ouvrages et des thèses (Enée, 2007, Janin, 2016, Heron, 2016), par le biais d'internet et du magazine Jeune Afrique. J'ai aussi questionné l'idée de famine et ses causes (Troubé, 2007) car nous associons souvent Afrique à famine et je souhaite dépasser cette pensée binaire. J'ai aussi débuté par les documents fournis par le GRET concernant leurs projets dans le domaine de la nutrition ainsi que sur le projet REPAM, afin de mieux comprendre les enjeux et les questionnements moteur de cette étude. Pour accompagner ces lectures, je me suis tournée vers des documents traitant des normes internationales en matière de nutrition du jeune enfant et de malnutrition (Unicef, 1998, OMS, 2003) et de l'étude SMART 2016 centrée sur le Burkina Faso qui évalue annuellement l'évolution de la malnutrition pour les enfants de moins de 5 ans. Enfin, je me suis penchée sur la méthodologie d'une étude qualitative (Lejeune, 2014) et spécifiquement dans le contexte africain (De Sardan, LASDEL, 2001) afin de me préparer à mon premier terrain exploratoire. Ainsi que le recommande Stéphane Beau et Florence Weber, j'ai lu afin de ne pas être aveugle une fois sur le terrain mais je n'ai pas voulu trop lire pour ne pas aller chercher ce que je voulais trouver (Beau et Weber, 2010, Lejeune, 2014). Parmi ces lectures, j'ai pris grand plaisir à lire Nigel Barley et *Un anthropologue en déroute* (2001) qui m'a donné du cœur à l'ouvrage.

Au retour de mon terrain exploratoire, j'ai affiné mes lectures. J'ai lu autour de la méthodologie (Beau et Weber, 2010, Dumez, 2016), notamment pour affiner ma technique lors des entretiens (Kaufmann, 1996) en alliant cela à ma propre analyse du terrain. De plus, je me suis questionnée, au fur et à mesure de l'enquête, sur ma position de chercheuse, blanche et française, j'ai donc lu à ce propos (Goulet, 2011, Luissier et Lavoie, 2012, Leport, 2015). En parallèle, je me suis basée sur la socio-anthropologie de l'alimentation, à travers les écrits de Jean-Pierre Poulain (2002, 2012), Jean-Pierre Corbeau, Claude Fischler (1990), Saadi Lahlou (1998) et Philippe Cardon (2017). Je les avais déjà lu auparavant mais je me suis appuyée dessus afin d'affiner ma réflexion. À cela j'ai rajouté les écrits autour de l'anthropologie de l'alimentation (Hubert, 1991, Crenn & Delavigne, 2010) et ceux

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè s'intéressant aux thématiques alimentation et enfance (De Suremain, 2000, 2007, De Suremain & Chaudat, 2006, De Suremain & Bonnet, 2014) et particulièrement Doris Bonnet qui a travaillé au Burkina Faso (1996, 2010, Bonnet & Pourchez, 2007). J'ai aussi lu des articles d'Elodie Razy concernant l'anthropologie de l'enfance et l'étude du quotidien (Razy, 2004, 2010, 2014). J'ai encore plus ciblé mes lectures à partir du moment où j'ai fait le choix, au retour de mon second terrain, de m'intéresser au quotidien alimentaire du jeune enfant, à travers ses dimensions ritualisées et quotidiennes. Cela m'a orienté dans mes lectures et je me suis penchée sur les auteurs ayant étudié le quotidien (Hayn, 2009, Gottlieb, 2000, Kaufmann, 2008) et les évolutions des habitudes du quotidien (Dubuisson-Quellier, 2006, Dubuisson-Quellier & Plessz, 2013) Tout en continuant certaines lectures autour de la petite enfance (Gojard, 2000, 2006) et de la méthodologie (De Sardan, 2008, D'Arripe, 2001, Beau & Weber, 2010, Peneff, 2011).

Cette partie ne se veut pas exhaustive mais permet de livrer une image des principaux auteurs et univers que j'ai mobilisé tout au long de cette recherche.

3.2 PHASE 1 - ENQUÊTE EXPLORATOIRE

Afin de préparer ma venue, Charlotte Yaméogo s'était au préalable rendue sur le terrain pour faire les premiers entretiens dans plusieurs villages. Les objectifs étaient de repérer les villages représentant un terrain d'étude intéressant et où je pourrais me rendre par la suite. Le second point était de faire ressortir des pistes de réflexion et d'étude afin d'orienter la recherche et les lectures. Cela a permis au GRET de redéfinir ses besoins et ses objectifs. Ainsi lorsque je suis arrivée au Burkina Faso, j'ai rapidement pu partir pour 10 jours de terrain exploratoire. Les objectifs étaient de prendre contact avec le terrain, de permettre une transmission des connaissances et intuitions de Charlotte Yaméogo et d'effectuer des entretiens seule afin de prendre possession de l'étude et de pouvoir me l'approprier. De plus, ce terrain a permis de sélectionner les villages où j'allais enquêter de manière active.

Au départ, suite à la demande du GRET et à nos discussions, j'avais prévu de me rendre dans 4 à 5 villages. J'ai ensuite revu à la baisse cet effectif pour plusieurs raisons. Tout d'abord, je souhaite avoir une approche « socio-ethno-anthropologique ». Cette dernière nécessite du temps d'observation et de présence au sein des villages. Plus le nombre est

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè important, plus cela demande du temps. Or, ma durée au Burkina Faso étant de 4 mois et demie, il m'a paru trop ambitieux de choisir 4 à 5 villages. J'en ai donc choisi trois. De plus, j'ai pu constater qu'il est nécessaire de prendre son temps pour générer de la confiance. Le fait d'aller une première fois, puis une seconde, puis une troisième fois dans un village m'a paru intéressant. En effet, cette phase 1 m'a permis de me rendre 3 jours sans dormir à Passakongo, une journée sans dormir à Kougny et deux jours et une nuit à Sankoué. Cette première visite a permis d'être vue et connue au moins de la famille et de certaines personnes du village. J'ai créé un lien en expliquant que j'allais revenir, ce qui a préparé la phase 2 du terrain. Ainsi j'étais attendue, ce qui a par la suite facilité mon « intégration ». Cela fut aussi un moyen de démarrer l'apprentissage des langues locales. Ce dernier point est d'une importance cruciale, car il permet de témoigner de la considération à mes interlocuteurs, comme le souligne Julie Leport (2016).

Je vais désormais détailler comment j'ai choisi les villages. Dans un premier temps, j'ai choisi par intuition et selon les recommandations de Charlotte. Je me suis rendue à Tionkuy, Lanfiera, Soukuy, Passakongo, Kougny et un peu plus tardivement Sankoué (cf annexe F, Découpage du planning de recherche par jours en fonction des zones d'enquêtes, des phases de terrain et des entretiens menés, p.150). Parmi ces villages, comme je l'expliquais, j'en ai sélectionné trois. De manière générale, plusieurs raisons ont été mobilisées. La première est la nécessité d'avoir au moins un village dans le Nayala et un village dans le Mouhoun, deux zones d'intervention du projet REPAM, ainsi le GRET souhaitait que je me focalise sur ces deux provinces. La deuxième raison est la volonté d'avoir des villages où il y a eu intervention du GRET-REPAM et d'autres où il n'y a pas eu d'intervention, afin d'avoir une pluralité de situations et de percevoir si cela a une influence ou pas. La troisième raison est la facilité d'intégration et l'accueil que j'ai reçu, qui a orienté mes choix, avoir des personnes ressources motivées dans chaque village étant primordial. Enfin, j'ai tenté de varier les caractéristiques de chaque village en me basant sur ces critères : religion et ethnie majoritaire, facilité d'accès au village, nombre d'habitants et taille du village. Je fais ci-dessous, la « carte d'identité » des trois villages et des raisons qui m'ont poussé à les sélectionner.

❖ PASSAKONGO

Ce village est situé à quelques kilomètres de Dédougou, dans la province du Mouhoun, ce qui en fait un village très facile d'accès. Il y a une majorité de chrétiens et l'ethnie la plus représentée est celle des Bwaba. Il y a des Peuls dans un campement à l'entrée du village. Au sein du village se situe une unité de production de farine Misola, cette situation m'a parue particulièrement intéressante pour voir si cela a une influence sur les pratiques. De plus, le village est soutenu par une association Visa Verveine pour Passakongo⁴⁵, qui finance une partie de la farine. Un paquet est vendu 125 FCFA au lieu de 500 FCFA à Dédougou. Le projet REPAM n'intervient pas dans ce village. L'électricité est présente seulement dans la moitié du village, celle la plus proche de la grande route reliant Dédougou à Tougan. J'ai été accueillie dans la famille du chef du Comité Villageois de Développement (CVD) avec qui le contact est très bien passé. Il a très rapidement compris la raison de ma présence et a beaucoup cherché à m'aider dans mon travail de terrain. Il voyait dans ma présence un intérêt pour son village, ce qui l'a d'autant plus incité à m'épauler. Il a trois femmes et 17 enfants, dont une fille de 22 ans parlant très bien français. Elle pouvait ainsi m'accompagner lors de mes déambulations et effectuer la traduction des entretiens.

❖ SANKOUÉ

Ce village se situe dans la province du Nayala, la ville la plus proche est Yé. La route qui relie Yé et Sankoué est très mauvaise, ce qui en fait un village enclavé et difficile d'accès en saison pluvieuse. Il y a une répartition relativement égale entre chrétiens et musulmans et l'ethnie Dafi est la plus représentée. Il y a aussi deux familles Mossi et un campement Peul à la sortie du village (en venant de Yé). Il y a 4000 habitants. Il n'y a pas d'électricité. Le GRET n'est pas intervenu dans ce village, il n'a donc pas effectué de sensibilisation nutrition. Cependant, l'ONG ODE (Organisme de Développement des Églises évangéliques) est intervenue dans ce village ainsi qu'un certain nombre d'associations. Je souhaitais à l'origine me rendre à Yé. Mais il m'a été plus aisé d'aller à Sankoué afin de loger chez l'animateur du GRET étant du projet REPAM dans la zone (bien que ce dernier n'intervienne pas à Sankoué). J'ai ainsi été accueillie dans sa cour. Il a une femme et 4 enfants. Il parle un très bon français et son affiliation au GRET a facilité mon intégration.

⁴⁵ Visa verveine pour Passakongo. [en ligne]. Disponible sur : <https://visaverveinepourpassakongo.blogspot.fr/>

❖ KOUAGNY

Ce village se situe dans la province du Nayala, il est situé sur la grande route se rendant à Toma (à environ 40 km), ce qui en fait un village facile d'accès. Tout le village est composé de musulmans, j'ai seulement entendu parler d'une famille chrétienne que je n'ai pas rencontrée. L'ethnie Samo est majoritaire avec quelques Mossi et Peuls. Il y a 6000 habitants et l'électricité est présente dans tout le village. Kouagny fait partie des villages bénéficiaires du projet REPAM, des sensibilisations en nutrition ont donc été effectuées. J'ai été accueillie dans la cour de la mère de l'animatrice du GRET, basée à Toma et responsable du secteur de Kouagny et des villages alentours. Comme pour Sankoué, l'affiliation de l'animatrice au GRET a facilité mon intégration dans la famille. Sa mère ne parle pas français mais elle a 7 enfants dont une de 21 ans habitant à Kouagny qui parle très bien français.

Ce terrain exploratoire m'a permis d'effectuer un certain nombre d'observations. De plus j'ai effectué des entretiens dont la trame est disponible en annexe C (p.144). Comme j'étais en phase exploratoire, j'ai abordé un certain nombre de thèmes, dont les perceptions et représentations liées à la malnutrition infantile. J'ai testé les réactions et connaissances à travers des photos représentant des enfants malnutris que je montrais à la fin des entretiens de groupe. De plus, j'avais acheté des biscuits à 50 francs et de la farine infantile enrichie (type Misola) afin que les discussions tournent autour de ces éléments. Au total, j'ai effectué :

- 1 entretien avec un animateur du GRET
- 2 entretiens avec des employés du GRET-REPAM travaillant dans la nutrition
- 3 entretiens avec des agents communautaires de santé
- 7 entretiens avec des agents de santé
- 1 entretien avec une grand-mère
- 5 entretiens avec une mère
- 6 entretiens de groupe avec des mères

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè J'invite le lecteur à se rendre en annexe E (p.149) afin de connaître les répartitions par zones géographiques des entretiens. De plus, j'ai eu l'occasion d'avoir mes premières longues discussions informelles, sources d'informations et de compréhension.

3.3 PHASE 2 - ENQUÊTE INDUCTIVE

Cette phase a avant tout été motivé par le besoin de mieux connaître les villages où j'allais me rendre ainsi que la population. Les lectures commençaient à s'accumuler et j'avais de plus en plus de mal à les relier au terrain. De plus, je ne souhaitais pas qu'elles «m'étouffent » et que je me rende sur le terrain à la recherche de ce que je voulais voir (Beaud et Weber, 2010). Je suis donc allée à Sankoué, Kougny puis un peu plus tard à Passakongo. J'ai été accueillie par les mêmes personnes avec qui j'avais lié un lien lors du terrain exploratoire. Cela a donc facilité à chaque fois mon installation dans le village, et plus particulièrement à Sankoué. En effet, je suis arrivée lorsque la sœur de mon hôte (animateur au GRET), qui était de passage pour un mois et qui vit en Côte d'Ivoire, était là. Comme elle parle très bien français, elle m'a beaucoup aidé à m'intégrer et j'ai ainsi pu circuler dans le village, ce qui a fortement contribué à me faire accepter et à susciter des discussions. De plus, j'ai noué contact avec deux femmes parlant bien français. J'étais à Sankoué au moment de la fête des masques. J'ai ainsi pu découvrir un pan des rites, croyances et cérémonies et d'apprendre à danser, élément particulièrement immersif et créateur de liens. Concernant ma trame de recherche, je me suis positionnée sur celle construite durant le terrain exploratoire tout en se focalisant plus précisément sur certains points, notamment le goût, l'appétit et les soins médicaux. J'ai cessé d'utiliser les photos cependant j'ai continué à utiliser les biscuits, ainsi que du lait en poudre et de la farine de type Misola pour susciter réactions et commentaires. Cette deuxième phase de terrain m'a conduit à effectuer :

- 4 entretiens avec des mères
- 3 entretiens de groupe avec des mères
- 1 entretien avec un père
- 2 entretiens avec un agent de santé

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè De plus, j'ai eu plus de temps pour échanger librement, causer sur des nattes et observer de nombreux moments du quotidien, où que je sois. Je peux dire que ce terrain a été déterminant dans la construction de ma problématique et parallèlement dans la réflexion menée quant à ma qualité de chercheuse. J'ai notamment senti que ma présence était perçue favorablement à Passakongo, où j'étais la quatrième blanche⁴⁶ à venir loger au village. J'ai été renommée « *Hagnakui* », en bwamu, du nom d'un des quartiers du village. Cette phase deux de terrain fut réellement le moment de construction de liens de confiance.

3.4 PHASE 3 - ENQUÊTE HYPOTHÉTIQUE-DÉDUCTIVE

J'ai abordé cette troisième phase d'enquête dans une démarche hypothético-déductive. Mon précédent terrain m'ayant permis de concevoir une problématique et des hypothèses précises. J'ai procédé dans une optique d'être précise et concise et d'aller récupérer le matériau dont j'avais besoin. Pour se faire, je me suis basée sur deux méthodes de collecte des données : l'observation et l'entretien semi-directif.

J'ai veillé à diversifier mon échantillon en sélectionnant des femmes ayant au moins actuellement un enfant entre 6 mois et 24 mois. Ce fut mon critère numéro 1. J'ai varié leur âge et dans la mesure du possible leurs situations familiales, nombre de coépouses, richesse du foyer, niveau de scolarité. Je m'attachais aussi à effectuer des entretiens dans chaque village et dans chaque quartier des différents villages afin de faire varier au maximum les situations. Mes objectifs de départ étaient d'effectuer au minimum 6 entretiens avec des femmes seules et au maximum une dizaine, ce qui me faisait un minimum de 2 entretiens par villages. Ce chiffre est petit mais il tient compte du temps imparti, du contexte du village, de la saison des pluies qui limite la disponibilité des femmes, et de la façon dont je me suis organisée jusque-là. Au total, j'ai effectué 13 entretiens semi-directifs avec des mères. Ceux-ci se sont accompagnés d'observations participantes et non participantes au sein des familles où j'ai été hébergée et au sein d'autres cours (*cf* annexe G, p. 151) où je partais parfois une journée avec une mère. J'ai aussi effectué des sorties d'une journée en brousse, afin de suivre le parcours d'une mère. Le fait qu'à Passakongo le

⁴⁶ Les mots « blancs » et « noirs » pour désigner des personnes de peau blanche et de peau noire sont très couramment utilisés dans le langage au Burkina Faso et servent ici à décrire notre différence

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè chef de famille soit chef du CVD, qu'à Sankoué le chef de famille soit animateur au GRET et qu'enfin à Koungny une des filles de la famille soit animatrice au GRET joue nécessairement un rôle dans la construction de la famille et son fonctionnement. Ainsi, ce sont des éléments que je veillerai à prendre en compte dans l'analyse car ils peuvent influencer les entretiens. Je tâcherai donc de ne pas généraliser abusivement et de manière inappropriée.

❖ MÉTHODOLOGIE SPÉCIFIQUE HYPOTHÈSE 1

Je souhaite, par cette hypothèse, identifier en quoi les « nourritures intermédiaires » sont ou ne sont pas dépositaires des goûts familiaux et en quoi les pratiques de maternages jouent un rôle dans leur transmission. Cela va passer par une observation fine de l'alimentation des jeunes enfants, de leurs repas, de la préparation des bouillies et donc par un accompagnement de la mère afin d'identifier la façon dont elle organise l'alimentation de ses enfants. Je me suis pour cela inclus dans une famille afin d'allier observation participante et non participante, comprendre et percevoir ce qui se fait. De plus, je me suis rendue dans d'autres cours que celle de ma famille d'accueil et j'ai suivi, autant que faire se peut, des mamans dans leurs déambulations journalières. Cela a le grand avantage de pouvoir confronter son discours et sa pratique et d'identifier certains comportements clefs. Cela a parfois été possible d'effectuer un entretien seule à seule au préalable puis d'avoir des discussions informelles.

❖ MÉTHODOLOGIE SPÉCIFIQUE HYPOTHÈSE 2

Cette hypothèse émerge des entretiens et des focus group effectués lors des deux premières phases de terrain. C'est ainsi que j'ai vu apparaître la présence de doutes, d'hésitations, d'incertitudes, de questionnements. Ils se révèlent le plus souvent à la fin de l'entretien, au moment où j'éteins le dictaphone. La parole se libère alors, et il est très fréquent que les mamans évoquent leurs doutes et me demande de l'aide pour savoir comment faire. C'est ainsi que j'ai appris qu'elles se font parfois « engueuler » au centre de santé et qu'elles ne se sentent pas à l'aise de poser des questions. Cependant, elles évoquent l'importance des conseils qui leurs sont procurés à l'hôpital, tout en soulignant s'en remettre aux recommandations de leur entourage.

Je souhaite ici, par l'intermédiaire d'entretiens semi-dirigés avec des femmes, comprendre ce qu'il se joue. Ces entretiens, afin qu'ils soient pertinents, nécessitent de créer un lien de

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè confie avec les femmes avec lesquelles j'ai à cœur de discuter et de les allier à des espaces de discussions informelles. Les moments de préparation culinaire et de repos sur les nattes sont particulièrement propices à cela. Un mélange d'observation participante et non participante aide à détecter et à comprendre comment se mélangent normes et savoir-faire (Gojard, 2006). Enfin, j'ai essayé de voir en quoi la bouillie avec le biscuit serait un support d'alliance entre normes nutritionnelles et savoir-faire familiaux.

3.5 TRANSCRIPTIONS ET ANALYSE

J'ai effectué au total 37 jours de terrain et 42 entretiens. J'ai découpé les jours de recherche en fonction des zones d'enquête, des phases de terrain et des entretiens menés en annexe F (p.150). Cela s'accompagne d'un tableau récapitulatif de tous les entretiens menés, que ce soit semi-directifs ou en groupe, en fonction du lieu, de la phase d'enquête et des personnes rencontrées (cf annexe E, p.149).

Le GRET m'a donné l'opportunité financière de faire faire pour la transcription de 11 entretiens. La première raison est que la plupart des entretiens n'ont pas été effectués en français, il y a donc un travail de traduction à réaliser que je ne pouvais pas mener. De plus, cela représente un gain de temps intéressant. La transcription étant une étape cruciale et importante pour la préservation des données (De Sardan, 2001, Beaud & Weber, 2010)), j'ai tenté au maximum d'expliquer en quoi consiste le travail aux personnes en charge de la transcription et ce qu'il représente pour mon étude.

Selon les personnes avec lesquelles j'ai travaillé, cela c'est plus ou moins bien passé. A l'heure actuelle, le 20 août 2017, j'attends toujours 2 entretiens qui devraient me parvenir un jour. Je ne vais pas rentrer en détail dans les complexités techniques qui se sont produites, toujours est-il qu'il n'a pas toujours été aisé de coordonner les différentes personnes avec lesquelles j'ai travaillé. Cependant cela m'a permis d'obtenir 9 entretiens retranscrits, ce qui est un matériau utile et intéressant à analyser. Je pouvais rémunérer 10000 FCFA pour un entretien inférieur à 1h et 15000 FCFA pour un entretien supérieur à 1h. Je suis consciente d'avoir perdu une partie des données et surtout je n'ai pas pu commencer l'analyse en même temps que je retranscrivais. Pour pallier à cela dans la mesure du possible, j'ai réécouté les entretiens, afin d'annoter les retranscriptions écrites des émotions et moments d'hésitations me paraissant significatifs et utiles. La partie

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè d'analyse représente la phase « finale », avec la rédaction, de mon travail. Néanmoins, comme je l'ai explicité en début de ce chapitre, ce sont des phases qui se chevauchent tout au long de l'étude. J'ai progressé par analyse thématique⁴⁷, en faisant dialoguer les entretiens et les observations (Beaud et Weber, 2010). Cela est passé par une analyse approfondie des entretiens dont je possédais une transcription écrite ainsi que par l'écoute de certains entretiens que je n'avais pas retranscrits. J'ai travaillé sur mes carnets de notes, que ce soit journaux de recherche et journal de bord, afin de mettre au propre les données et de pouvoir en faire ressortir les éléments pertinents pour ma recherche.

CHAPITRE 3. BRÈVES DE TERRAIN

1. INTRODUCTION

Dans ce chapitre, j'ai pour objectif de faire ressortir les principaux éléments liés au terrain de recherche et à ses caractéristiques. Cela me semble nécessaire car le Burkina Faso n'est pas mon pays d'origine et que je n'y étais jamais allé, ni en Afrique d'ailleurs. De plus, je souhaite permettre au lecteur de comprendre et de situer le contexte dans lequel cette étude s'est déroulée afin d'en cerner plus finement les résultats qui en sont tirés (Goulet 2011, De Sardan, 2004). Cette partie fait écho à la posture réflexive que j'ai choisie d'adopter et que j'ai abordée préalablement (p.56) et s'illustre par ce qu'a écrit Skelton (2001) :

« Tenir compte, respecter et travailler avec la différence signifie d'abord que l'on doit : reconnaître les multiples différences qui existent entre le chercheur et ceux avec qui l'on veut travailler ; réfléchir à ce que ces différences peuvent signifier; et ensuite, penser à la façon de traiter ces différences pour les intégrer à la recherche au lieu de les ignorer. Ceci est aussi relié à la reconnaissance des relations de pouvoir au sein du processus de recherche »
(Skelton, 2001, p. 90)

J'ai travaillé à comprendre, traiter ces différences et à tenir compte dans mes interactions des relations de pouvoir qui s'établissent. Cela représentant une part non négligeable de

⁴⁷ Oliviera Diana. *Méthodologie d'entretien*. Cours de Master 2 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2017

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè mon travail, je vais la détailler dans les paragraphes qui suivent. Ces derniers ont été construits par mes lectures, mes observations, mes entretiens, mes carnets de notes, par l'expérience acquise et par une certaine forme d'intuition et d'interprétation.

2. MA POSITION DE CHERCHEUSE

2.1 ÊTRE BLANCHE ET FRANÇAISE

Dès le lendemain de mon arrivée au Burkina Faso, c'est autour d'une bière, que l'on m'a parlé pour la première fois de la « mythologie du blanc ». C'est ainsi que les burkinabè décrivent cette image que la peau blanche véhicule. Comme je l'ai évoqué précédemment, le passé colonial de ce pays a laissé des traces. Je me retrouvai donc à comprendre ce que cela signifie vraiment et à m'habituer à me faire appeler « la blanche », « nassara » en mooré, « toubabou » en dioula. Le blanc est ainsi perçu comme un dominateur, celui qui a l'argent et qui vient d'un pays riche. Cette dernière phrase est bien entendue réductrice car il y a une pluralité de perceptions qui existent. Cependant, il est nécessaire de comprendre qu'on le veuille ou non, que la peau blanche renvoie des messages forts qu'il faut savoir prendre en compte pour établir une discussion d'égal à égal. Le fait d'être française est aussi un facteur important. La France est un pays relativement critiqué. J'ai fait mon possible pour prendre en compte cette image et ces représentations que je véhiculais afin d'adapter mon comportement (Leport, 2015).

Il y a une différence dans les réactions et dans les représentations entre Ouagadougou, Dédougou et les villages. J'ai rencontré dans ces derniers certains enfants n'ayant jamais vu d'humain à la peau blanche, ce qui entraîne toute une variété de réactions, de la curiosité, à la peur et jusqu'aux hurlements d'angoisse. Les mamans s'amusaient ainsi à poser leurs enfants sur mes genoux afin de tester la réaction de leurs enfants. Ceux qui se mettaient à crier, pleurer et se débattre déclenchaient l'hilarité générale. Ceux qui n'avaient pas peur ou qui se contentaient de me regarder avec de grands yeux déclenchaient l'admiration et étaient valorisés par les autres mamans.

De plus, il existe une grande forme de curiosité sur ce que je viens faire, pourquoi je suis là, qui je suis, et comment je trouve le Burkina Faso, si je m'y plais, ce qui donne lieu à des échanges.

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè
Luissier et Lavoie (2012) soulignent ces caractéristiques :

« La chercheuse blanche en Afrique ne manque donc pas d'attirer regards et questions. Statut matrimonial, nombre d'enfants, salaire, rien n'est privé. On veut savoir combien de temps on va rester, où l'on va aller et, surtout, ce que l'on pense de l'Afrique. Occasionnellement, les femmes rient en nous voyant, les enfants courent derrière nous et se cachent lorsqu'on se retourne, on nous demande des cadeaux... » (Luissier et Lavoie, 2012)

Durant les entretiens et les causeries, les adultes adaptent leur comportement en fonction des représentations qu'ils ont de l'étranger et d'autant plus de l'étranger à la peau blanche. C'est ainsi que j'ai dû apprendre à désamorcer cette distance afin d'éviter de créer des biais trop importants lors des entretiens. Skelton écrit à ce propos :

« Dans une situation où le chercheur d'un groupe dominant interroge des répondants d'un groupe plus marginalisé, comme c'est le cas lorsqu'un chercheur d'un pays donateur conduit un entretien avec un répondant africain, ces tensions se multiplient. Cornwall (2004), Gaventa et Cornwall (2008) et Chambers (2006, 2008) prétendent que cette position de pouvoir du chercheur influence grandement les données recueillies et que cet effet ne peut être mitigé que lorsque le chercheur est totalement conscient de sa position et met en place les mesures nécessaires pour renverser ce rapport. » (Skelton, 2001, p. 90 in Luissier et Lavoie, 2012)

Afin de désamorcer ce rapport de force, j'ai déployé plusieurs techniques : apprendre les salutations et quelques mots de vocabulaire dans les langues locales, participer aux tâches domestiques et culinaires, être présente et accessible pour causer, sourire, adapter la manière de me vêtir, éléments que je vais aborder par la suite. Et par-dessus toute chose, l'outil le plus utile est celui de reconnaître et d'accepter nos différences. Ainsi, intégrer cela en soi permet d'adapter sa gestuelle et son discours de manière beaucoup plus fluide et naturelle.

2.2 BIENTÔT UN ENFANT ?

Dans le milieu rural burkinabé où je me trouvais, la majeure partie des femmes se marient aux alentours de 18, 19, 20 ans et ont des enfants dans les années qui suivent. M'intéressant à l'alimentation des jeunes enfants, j'ai rencontré un grand nombre de mères, ayant entre 18 et 40 ans en moyenne. Durant nos causeries, elles m'ont régulièrement partagé leur étonnement « *Tu as 23 ans ? et tu n'as pas d'enfants ??? Mais il faut grouiller en avoir !!!!* »⁴⁸. Comme je l'ai évoqué précédemment, elles étaient fréquemment curieuses de me questionner sur qui je suis, surtout lors de moments de discussion libre ou autour d'une calebasse de dolo. Voici un exemple de causerie « type » qui a eu lieu à de multiples reprises et que j'ai référé dans mes carnets de notes :

« - *Et toi alors, tu as quel âge ? Tu es mariée ?*

J'ai 23 ans ! Et je ne suis pas encore mariée.

- *Tu as 23 ans ? et tu n'as pas d'enfants ??? Mais il faut grouiller en avoir !!!!*

Haha oui c'est vrai

- *Et tu es mariée ?*

Non pas encore !!

- *Non ? Ah mais il faut te trouver un mari !! On va te marier ici !!!*

Haha rires, bon je vais y réfléchir...

- *Mais pourquoi tu n'es pas mariée ?*

Parce que j'ai voulu finir mes études, ensuite je vais me marier et avoir des enfants. Mais comme ça je pourrai bien m'occuper de mon foyer, être là pour eux.

- *Ah oui, là tu dis la vérité. Mais il faut grouiller te marier ! Tu vas devenir ma coépouse, ça te dit ? Tu vas épouser mon mari !! rires*

Haha ok il n'y a pas de soucis on va être coépouse, on va bien s'entendre ! rires »

Reconstitution à partir de prises de notes de mes 3 carnets de terrain, d'avril à juillet 2017

Concernant ces thématiques, j'ai appris à parler de moi sans mentir, tout en gardant mes distances afin de rester dans une position de socio-anthropologue. Cela nécessite un équilibre à trouver, entre son soi personnel et son soi professionnel.

⁴⁸ Extrait de mes 3 carnets de terrain, d'avril à juillet 2017

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè La taquinerie et l'ironie sont des outils très utilisés lors des causeries et permettent de détendre l'atmosphère tout en apprenant à tisser des liens de confiance. Le sourire est très utile comme outil de communication non verbale.

À travers certaines remarques et entretiens, le fait de ne pas avoir de mari ni d'enfant a influé dans les relations de pouvoir. Lorsque les femmes étaient plus âgées que moi, ayant déjà 4 ou 5 enfants, je paraissais parfois comme une enfant. Cela a permis dans certains cas d'inverser le rapport de force, ainsi elles me dépassaient en expérience et en connaissances.

Mais le plus souvent, mon niveau d'étude pour mon âge a créé une forme de distance et une difficulté à établir un rapport de force d'égal à égal. Ainsi que l'écrivent Luissier et Lavoie (2012) : « *En Afrique, de façon générale, plus une personne est scolarisée, plus elle est perçue comme étrangère aux langues africaines et à la littérature du village.* ». J'étais donc mise à distance, en quelques sortes « pas de ce monde ». De plus, lorsque la femme avec qui j'échangeais aurait souhaité continuer les études comme moi, je sentais une forme d'admiration qui me donnait de la supériorité. J'essayais de rétablir la relation en valorisant son savoir et en lui montrant que je ne suis pas là pour la juger mais pour apprendre.

Lorsque la femme avait le même âge que moi ou était plus jeune, une forme de complicité s'instaurait assez facilement, et le rapport devenait plus facilement égalitaire, d'autant plus que la jeune femme se sentait valorisée d'avoir un ou plusieurs enfants au même âge que moi et ainsi de me transmettre en quelques sortes ses connaissances. C'est une caractéristique aussi soulignée par Luissier et Lavoie (2012) qui expliquent que « *pour plusieurs peuples africains, le fait d'être mariée et d'avoir un enfant élève le statut d'une femme et lui permet de gagner en notoriété. Une femme chercheuse qui n'a pas d'enfant peut par conséquent utiliser cette information pour rehausser le statut d'une répondante plus jeune, mais ayant des enfants, et ainsi établir un rapport plus égalitaire.* »

2.3 PORTER LE PAGNE

Lors de mes premières venues dans les villages, cela ne faisait pas encore très longtemps que j'étais au Burkina Faso. Je suis venue habillée avec des vêtements achetés en France, à l'aspect très occidental : un tee-shirt en coton, souvent de couleur, et un pantalon en coton léger, souvent fleuri ou de couleur claire. Au fur et à mesure des semaines, j'ai appris à porter le pagne simple et à faire coudre des habits en pagne sur mesure. Cela m'a permis

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè de m'adapter et de satisfaire ma curiosité, car « *en reconnaissant qu'il est étranger au milieu africain, le chercheur reste ouvert à l'adaptation. Cette adaptabilité passe parfois par de petits gestes comme le respect du code vestimentaire [..]* » (Lavoie et Luissier, 2012). J'ai donc développé ces petits gestes, en partie par l'habillement et les bijoux.

Lorsque je me suis à nouveau rendue sur le terrain, j'avais avec moi des vêtements de type occidental et des vêtements en pagne, je pouvais ainsi alterner facilement en fonction des jours et des villages. En effet, selon les villages où je me trouvais, le fait que j'attache un pagne simple n'était pas perçu de la même manière. À Sankoué, cela a été très bien reçu, un grand nombre d'hommes et de femmes étaient surpris que même en étant blanche, il soit possible de porter autre chose qu'un pantalon et que je sache attacher un pagne. Cela déclenchait des sourires et une dynamique positive. Cependant, je gardais toujours une « touche » occidentale, de par le sac que j'avais en bandoulière, le foulard qui couvrait ma tête et les tee-shirts que je portais. Autant il était très bien reçu que je fasse comme eux mais il ne fallait pas franchir une sorte de barrière où j'apparaîtrais comme étant eux.

C'est ainsi qu'à Passakongo et Koungny, le port du pagne simple a été reçu moins positivement : comme si je voulais trop leurs ressembler. Par contre, lorsque je portais les modèles de robes cousues en pagne, l'accueil était très favorable. Dans tous les cas, cela déclenchait des sourires et s'ensuivait une atmosphère positive, comme l'écrit Julie Leport (2015) : « *J'ai constaté que mes interlocuteurs percevaient ces tenues comme une adaptation aux habitudes locales et une valorisation de leurs propres goûts. Les discussions entamées suite à un compliment ou une remarque sur ces vêtements étaient d'emblée ancrées dans une atmosphère positive.* » (Leport, 2015) Je peux retenir de cet apprentissage que le comportement le plus valorisé est celui qui sait habilement mélanger habitudes d'habillement françaises et burkinabès, afin d'être cohérent avec ce que l'on est : un mélange de deux horizons.

2.4 LA VIE EN MILIEU RURAL BURKINABÉ

Mon terrain s'est déroulé, comme je l'ai expliqué, dans trois villages. Afin de comprendre au mieux, d'observer et de mettre en place ma méthodologie, j'ai vécu au sein de trois familles qui m'ont accueilli. Le fait d'être étrangère a conduit les trois familles dans lesquelles je suis restée à « être aux petits soins ». En effet, ils étaient, dans les trois villages, inquiets quant aux conditions d'accueil qu'ils pouvaient m'offrir. Ils se préoccupaient de la grande différence qu'il existe entre mes conditions de vie en France et celles chez eux au Burkina. Cette attention fut très utile pour m'habituer rapidement à leur environnement de vie et d'habitation. J'ai par la suite essayé au maximum de me départir de cette attention pour me rapprocher de leur quotidien.

J'ai appris à aller chercher l'eau du puits pour me doucher et pour aider à la cuisine, à confectionner le tô et allumer le feu. Je suis allée cultiver et chercher du bois en brousse. Je me suis rendue à la messe à Passakongo. En bref, j'ai participé au maximum et dans la mesure du possible aux activités quotidiennes. Cela fut affaire de négociation. En effet, l'étranger qui est accueilli n'est pas censé travailler. J'ai donc tout fait pour intégrer le plus rapidement possible les manières d'être des villageois afin de sortir de ce statut et de pouvoir participer aux activités (Luissier et Lavoie, 2012). Les connaissances acquises sur l'alimentation burkinabè m'ont ainsi beaucoup aidé, mes hôtes étaient par exemple agréablement surpris que je sache que le soubala se fabrique à partir des graines de néré. Souvent, s'ensuivait toute une série de questions afin de me tester. Ces discussions donnaient aussi lieu à un échange de connaissances entre « mon monde » et « leur monde », que ce soit des recettes ou des manières de vivre (Leport, 2015). Cela a eu l'avantage majeur d'établir des relations plus égalitaires. Ils ont ainsi compris que je suis capable de faire les mêmes choses qu'eux. Ainsi, tout en restant une étrangère cela permettait en quelque sorte de désacraliser ma position et d'être « normale ». Je n'ai pas cherché en participant à leurs activités à devenir comme eux et à transformer mon identité mais bien à établir un rapport de force le plus égalitaire possible.

3. NÉGOCIER L'ACCÈS AU TERRAIN

3.1 LA LANGUE

3.1.1 *La magie des salutations*

À Passakongo, la langue la plus parlée est le bwaba, à Sankoué le dafi et à Koungny le sang. J'ai appris, autant qu'il m'a été possible, les salutations dans ces trois langues. En parallèle, j'ai aussi appris les bases du mooré, utilisé à Ouagadougou et le dioula, parlé en partie à Dédougou.

L'apprentissage de ces langues me fut extrêmement utile, c'est un facilitateur pour négocier l'entrée sur le terrain et pour tisser des liens de confiance et de respect mutuel. Julie Leport, durant sa thèse à Dakar au Sénégal, a aussi souligné l'importance considérable de l'apprentissage, à minima, des salutations, *« les salutations étant, par définition, le moyen par lequel différentes personnes entrent en contact, la compréhension et l'adoption des habitudes dakaroises deviennent dès lors une étape essentielle dans l'appréhension du terrain. »* (Leport, 2015). Rencontrer quelqu'un et pouvoir lui répondre dans sa langue et non en français est comme un « test de passage » (Leport, 2015), qui permet d'acquérir de la légitimité. Cela peut même devenir un jeu, et de nombreuses personnes rencontrées se plaisaient à m'apprendre à chacune de mes visites un certain nombre de mots.

Cet exercice semble véritablement nécessaire (De Sardan, 2001) et a permis à Nigel Barkley d'écrire ceci : *« Mes efforts pour maîtriser leur langue avaient été payants : ils m'avaient accepté »* » (p.83, 1992)

3.1.2 *Traduire*

Suite au premier terrain exploratoire, Charlotte Yaméogo et moi-même avons réfléchi à la pertinence d'un traducteur. Nous nous sommes aperçues que la présence d'étrangers perturbe les discours et nécessite un temps plus long pour générer de la confiance. Nous avons pensé qu'il serait plus adapté que je trouve une personne vivant au sein du village qui puisse effectuer la traduction plutôt qu'une personne étrangère.

Nous avons dans chaque village, à travers une personne ressource, rencontré un ou plusieurs habitants pouvant nous accompagner lors des entretiens et plus largement au

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè quotidien afin que nous puissions effectuer nos observations. Le GRET m'allouait 2000 FCFA par jour afin que je puisse rémunérer un peu la personne m'accompagnant. Ce choix s'est avéré très utile car ces personnes nous ont aidé à comprendre leur lieu de vie, ses caractéristiques et les femmes rencontrées se sentaient relativement rapidement mises en confiance : j'étais la seule étrangère. De plus, je restais à chaque venue plusieurs jours dans les familles, être seule m'a permis de m'insérer par moi-même, et d'être un « poids » logistique et économique moins lourd que si j'étais venue avec un ou une traductrice.

Néanmoins la complexité de ce choix réside dans la difficulté qu'il y a de trouver une personne, de préférence une femme, parlant bien français, avec qui il est aisé de communiquer et qui sait traduire au « mot à mot » les questions que je pose et les réponses que l'on me fait. Par exemple, il y a un jour où je suis partie circuler dans un village avec une jeune fille actuellement en 3^{ème}, parlant et comprenant un français simple. Ainsi, elle avait un peu de mal à comprendre pourquoi j'étais là mais je ne m'en suis pas aperçue tout de suite. Puis nous sommes entrées dans une cour où elle m'a présenté aux femmes comme une blanche qui vient donner des conseils d'alimentation pour mieux aider les enfants à être forts. Ce n'est qu'en réexpliquant tout au long de la journée la raison de ma présence, en faisant des efforts d'imagination pour simplifier mon vocabulaire, que j'ai réussi à lui faire comprendre pourquoi j'étais là. J'ai pu voir que le simple fait de me présenter de cette manière a déclenché une véritable attente de la part des femmes qui me demandaient très directement si j'allai pouvoir leur donner de la nourriture ou de l'argent. Cet exemple illustre la difficulté qu'il y a de se comprendre clairement et d'être sûre que les bons messages ont été transmis. Se rajoutent aussi les explications concernant la manière de traduire ce qui se dit, afin d'éviter que les propos tenus soient résumés ou déformés, selon ce qui leurs paraît le plus adapté.

De plus, les « traductrices d'un jour » sont prises par leur quotidien et les tâches qu'elles ont à effectuer, cela demande donc de s'adapter à leurs rythmes de vie et d'arriver à trouver un terrain d'entente. Il est arrivé qu'aucune ne soit disponible, j'ai donc effectué des entretiens directement en français, malgré les recommandations de mes prédécesseurs, incitant fortement à communiquer dans la langue natale des participants (De Sardan, 2008 ; Luissier et Lavoie, 2012). Afin d'effectuer un maximum d'entretiens dans les langues

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè locales, j'ai noué un lien avec deux traductrices dans chacun des trois villages, en plus des personnes ressources parlant français.

3.2 LA VITESSE DU TEMPS

Le temps journalier est découpé en trois phases, la matinée, la soirée et la nuit. La notion de week-end n'existe pas, sauf chez les chrétiens qui se reposent et se rendent à la messe le dimanche. Les semaines s'enchaînent et les jours sont des repères pour les rendez-vous mais ne sont pas l'unique manière de structurer les plannings. Les femmes se repèrent beaucoup en fonction du mariage d'une voisine, de la naissance d'un bébé, c'est à-dire d'un événement marquant dans le déroulement du quotidien. Le deuxième élément structurant est le jour de marché. Dans certains villages, le marché a lieu tous les cinq jours, dans d'autres c'est tous les trois jours, cela change selon l'accessibilité et la taille du village. Lorsque les femmes doivent se rendre au CSPS (Centre de Santé et de Protection Sociale) pour faire peser leurs enfants et se rendre aux sensibilisations, c'est le griot qui s'occupe de circuler au sein du village afin d'informer chacun, avec le son du tambour, que nous sommes le vendredi, jour de la pesée des enfants.

La notion du temps est donc différente. Les burkinabè s'amuse d'ailleurs avec ça, ce qui peut donner lieu à des blagues : « *ok Lucile, on se rejoint à 11h, heure de blanc, je vais être à l'heure comme chez vous là-bas, à la minute prêt ! Rires* »⁴⁹. Je ne souhaite pas dire ici que rien ne se fait en fixant d'heures précises, ce qui serait faux, cependant les représentations du temps se caractérisent plus en périodes qu'en heures. Ainsi, j'ai assez peu donné de rendez-vous en heures mais en périodes de la journée, par exemple « *on se voit après la préparation du tô, dans la soirée* »⁵⁰.

⁴⁹ Extrait de mes 3 carnets de terrain, d'avril à juillet 2017

⁵⁰ Ibidem

3.3 L'ALTERNANCE DES SAISONS

J'ai effectué mes périodes de terrain d'avril jusqu'à juillet. D'avril à mai, la saison est sèche, la chaleur tourne autour de 40°C jour et nuit. La saison des pluies, l'hivernage, débute fin mai - début juin dans la zone où j'étais et se confirme véritablement en juillet. Les températures baissent un peu et les pluies se font de plus en plus régulières, la végétation pousse, les cultures commencent, les routes deviennent parfois impraticables car elles se transforment en boue, il est donc difficile de passer, même à moto. Ce sont des données à prendre en compte d'un point de vue logistique lors de la conception de la méthodologie.

De plus, les répondants sont plus disponibles en saison sèche qu'en saison pluvieuse car il y a moins de travail à effectuer et les rythmes de vie évoluent. Afin de pouvoir cultiver au mieux, un certain nombre de familles partent habiter en brousse, donc les villages se vident de leurs habitants. Mes différentes phases de terrain se sont situées dans ces deux périodes. Cela m'a permis d'étudier différentes pratiques quotidiennes. Ainsi j'ai pu appréhender les travaux champêtres et m'y former. Concernant la logistique, le plus difficile à gérer en saison sèche a été la chaleur. En juillet, la saison des pluies avait seulement un peu démarré, cela ne posait donc aucun problème de circulation à moto, simplement un peu de boue sur les pieds. Il fut un peu moins aisé de trouver des répondants et des femmes disponibles cependant j'ai su composer avec relativement aisément. À Sankoué, je me suis rendue en brousse et j'ai mené des entretiens le dimanche, jour du marché, où les habitants reviennent de brousse. A Kouigny, les femmes Samo partent moins aux champs et elles possèdent plus rarement leur propre champ, j'ai pu trouver suffisamment de monde. Enfin à Passakongo j'ai effectué des entretiens le dimanche, jour de la messe, le village étant en grande partie chrétien, un grand nombre de personnes sont rentrées. Les autres jours, j'ai pu rester auprès des quelques femmes présentes au village.

4. CE QUE LA PRATIQUE NOUS APPREND

Nigel Barkley écrit avec humour à propos de la place de l'anthropologue qu'« *au mieux, il peut être regardé comme un imbécile sans malice, susceptible d'apporter quelques avantages au village. A la rigueur, il dépensera de l'argent et offrira des emplois aux gens qui le reçoivent* » (Barkley, p.84, 1992) Ces phrases illustrent qu'il n'est pas évident de faire comprendre les raisons de la présence de l'anthropologue, pourquoi il est là, qu'est-ce qui l'a poussé à venir, si ce n'est pour aider ? Voici un aspect du métier que j'ai dû apprendre à gérer. Étant une étrangère, blanche, en stage pour une ONG, je fus rapidement perçue comme une personne venant aider la population, le village, à se développer. Cela peut se manifester par différentes manières. Soit par une question directe, « *Vous venez ici pour nous aider ?* »⁵¹ ou bien par des manières plus détournées « *Vous savez ici la vie c'est pas facile, on manque de choses, vous savez, il faut nous aider* »⁵². Cela peut se faire sur le ton de l'humour, comme par exemple ici où nous étions en train de causer librement :

« *Si tu rentres et que tu commences à travailler il faut nous envoyer un peu de ton salaire afin que nous aussi on puisse prier pour toi. Rires.* » Entretien de groupe n°7 à Sankoué, traduit du dafi, 12/05/2017

Après échanges avec les différents membres de l'équipe du GRET, j'ai pu me rendre compte que ces derniers se situent dans les mêmes situations vis-à-vis de la population, et qu'il n'est pas aisé de savoir comment se positionner et de quelle manière il est le plus pertinent d'aider (E15 et E17, responsables de la branche Nutrition au GRET-REPAM).

La deuxième attente est apparue lors des entretiens avec les femmes. Lors de mes premiers entretiens, au moment de clore, je demande systématiquement si elles ont des questions à me poser. Cela permet d'établir un échange, elles m'ont donné des informations, en retour je suis disposée à donner aussi. C'est à ce moment-là que ce type de question arrive :

« *Ici nous avons besoin d'aide car les choses sont difficiles. Est-ce qu'elle peut donner des conseils pour que les enfants puissent avoir des forces et pouvoir mieux entretenir les enfants pour les protéger ?* » Entretien n°23 à Sankoué, traduit du dafi, 12/05/2017

⁵¹ Extrait de mes 3 carnets de terrain, d'avril à juillet 2017

⁵² Ibidem

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè. Souvent, ces questions surviennent car les femmes me considèrent comme étant nutritionniste ou travaillant dans la santé. Elles sont plus ou moins habituées à voir des personnes de mon type venir leurs donner des conseils, ma position est donc nouvelle et déstabilisante. J'ai appris par la suite à passer plus de temps en début d'entretien à expliquer qui je suis et à rappeler tout au long de l'entretien que je suis là pour les comprendre et que je ne les juge pas (De Sardan, 2001). Ce sont ces questions de fin d'entretien qui, durant mon terrain inductif, m'ont incitées à m'interroger sur la réflexivité qu'elles peuvent avoir vis-à-vis des soins à procurer à l'enfant.

Un de mes principaux apprentissages a été de travailler sur ma présentation et sur ma position de chercheuse pour éviter au maximum que cela biaise les réponses. L'entretien n°23 est le plus représentatif de la façon dont une mauvaise compréhension et communication peut biaiser les données récoltées. Cet entretien s'est déroulé à Sankoué le 12 mai 2017. J'étais en phase n°2, que je nomme « terrain inductif ». Je souhaitais faire un entretien avec une mère seule. J'étais accompagnée d'une femme pouvant effectuer la traduction du dafi au français et avec laquelle je venais d'effectuer un entretien de groupe. À notre arrivée, dans une cour, nous trouvons une jeune femme prête à échanger avec nous. J'ai tenté autant que possible d'essayer qu'on s'isole quelque part, mais je n'y suis pas arrivée, ma requête paraissant absurde (De Sardan, 2001). L'entretien s'est donc déroulé avec 4 à 5 femmes, de tous âges et des enfants nous entourant. À un moment donné de l'entretien, je questionne la mère sur la gestion de son budget et sur ses revenus. Elle n'a de cesse de m'expliquer qu'elle n'a pas les moyens et je rencontre des difficultés pour contourner cette réponse. Nous arrivons à ce moment :

« - *Est-ce que vous lui payiez le lait en poudre ?*

Il n'y a pas l'argent

- *[...les autres femmes disent : ne dit pas il n'y a pas l'argent]*

Elle réplique en disant pourquoi je ne dis pas est ce que je sais si j'aurai de l'aide »

Entretien n°4 à Sankoué, transcrit du dafi, 12/05/2017. Jocelyne, 22 ans, deux enfants (7 mois et 4 ans), vend des arachides grillées.

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè
Cet extrait montre que la mère avec qui j'échangeais, a en tête de me faire comprendre qu'elle n'a pas les moyens dans l'espoir que je l'aide. Dans son idée, si elle me disait exactement la vérité et qu'elle m'expliquait comment elle se débrouillait pour gagner un peu d'argent, elle réduirait fortement ses chances d'obtenir de l'aide. J'ai compris par la suite qu'elle vendait des arachides grillées et qu'elle gagnait un peu d'argent par ce biais. À la lecture de la transcription, j'ai ainsi pu mieux comprendre son comportement qui m'a paru étrange durant l'entretien. Je suppose que si j'avais mieux pris en compte cette possible disposition d'esprit, j'aurais géré autrement l'entretien et ainsi obtenu des réponses moins biaisées par cette attente.

Au même titre que les salutations permettent de tisser des liens de confiance, les rituels d'accueil et de début d'entretien sont très utiles et nécessaires, ils permettent de gagner « *en confiance et en qualité d'informations* » (Luissier et Lavoie, 2012). De manière systématique, lorsque vous arrivez dans une cour, on vous assoie puis on vous offre de l'eau ou bien du dolo à boire, selon le village et la cour où vous vous trouvez. Cela donne place aux présentations qui permettent ensuite de commencer à échanger. Charlotte Yaméogo, lors de mon terrain exploratoire, m'a appris ces gestes et rituels afin que je les maîtrise au mieux et le plus rapidement possible. Par exemple, lorsqu'on vous offre du dolo, la toute fin restante au fond de laalebasse est versée à terre. Il faut verser devant soi et non derrière, sinon cela est signe de malheur.

Voici ci-dessous un mémento des trucs et astuces à penser durant un entretien.

SIMPLE POINT MÉTHODOLOGIQUE POUR CONDUIRE UN ENTRETIEN

- Une fois le rituel des salutations fini, je suis assise, je peux commencer sans problème directement : « Donc moi c'est Lucile, etc... » « Est-ce qu'il est possible que j'enregistre notre conversation pour mon utilisation personnelle etc. »
- Connaître pour chaque thématique et chaque type de personne interrogée une première phrase, une première question que je peux poser puis dérouler les thèmes.
- AR-TI-CU-LER : j'ai un accent pour les gens d'ici quand je parle français, si je parle trop vite ou que je n'articule pas, ils ne me comprennent pas.
- Décomposer mes questions.

- Simplifier mon vocabulaire.
- Toujours demander si la personne a des questions, pour être dans l'échange et pas simplement recevoir.
- Les gens ici répondent lentement, ils réfléchissent, je ne dois pas stresser au moindre « blanc » et interlude de silence.
- Un long mmmmmh veut souvent dire un acquiescement total, ce n'est pas un signe de « je ne sais pas », « je m'en fous ».
- Souvent, les gens tournent un peu autour du pot : ne pas essayer de creuser directement pourquoi pourquoi pourquoi mais faire des détours.
- Pour faire des détours : donner des exemples, demander des exemples, des histoires, re-formuler, s'attacher à des éléments très matériels et fonctionnels pour revenir à des questionnements plus poussés. Ne pas hésiter de temps à autres à s'inclure et à laisser paraître un petit bout de l'étude pour mettre en confiance.
- Mettre en confiance : « je ne suis pas là pour juger, je souhaite juste comprendre, je ne suis pas médecin, je suis étudiante, vous pouvez vous exprimer librement, je veux simplement comprendre ».

CONCLUSION

J'aimerais conclure par ce que m'a dit Charlotte Yaméogo Konkobo, à la fin du terrain exploratoire que nous avons mené ensemble « *Le seul conseil que je peux te donner, c'est de ne pas juger, sans jugement, tu vas trouver le bon chemin* »⁵³. Ce conseil me fut d'une grande utilité et m'a en effet, servi de guide. Ainsi j'ai tenté « *d'adopter des pratiques de recherche qui sont bien perçues dans les contextes africains tout en permettant au chercheur de rester lui-même* » (Luissier et Lavoie, 2012). Par ce chapitre, j'avais pour objectif de faire ressortir les principales caractéristiques de ce terrain et la manière dont je les avais gérées, en tant que chercheuse. N'aspirant pas à la neutralité mythique du chercheur (Weber et Beaud, 2010), je fais ressortir ici les spécificités de ce qui me fait chercheuse et je donne ainsi les moyens au lecteur de situer la troisième partie qui va venir.

⁵³ Nous ne garantissons pas l'exactitude des mots de cette citation mais nous retranscrivons la manière dont nous l'avons annoté.

PARTIE 3. LÀ OÙ LA RÉFLEXION SE CONCRÉTISE

INTRODUCTION

Après avoir dévoilé le sujet en première partie et concrétisé ma réflexion dans la seconde, je m'attèle ici à finir d'assembler le puzzle. L'objectif est de mettre en exergue les outils théoriques mobilisés en première partie avec ma démarche de terrain et les outils méthodologiques employés pour proposer des pistes de résultat à ce travail. Le premier chapitre sera consacré à la contextualisation de l'analyse et à la construction d'un schéma du répertoire alimentaire du jeune enfant burkinabè. Je m'attèlerai par la suite à rendre compte de l'influence des normes nutritionnelles sur les pratiques alimentaires du jeune enfant et comment elles induisent de la réflexivité chez les mères. Enfin le troisième chapitre sera l'occasion de centraliser les éléments d'analyse afin d'effectuer des préconisations, se voulant aussi pistes de réflexion. Il tendra à s'ouvrir à de nouveaux chemins d'exploration et de réflexion. Ainsi nous nous questionnerons sur la manière dont les politiques nutritionnelles peuvent être reçues et dans quelles mesures elles sont à même de s'inscrire dans la structure sociale constitutive de l'alimentation du jeune enfant burkinabè. Par soucis d'anonymat, tous les prénoms utilisés dans cette partie ont été falsifiés. De plus, nous mobilisons la transcription des entretiens que j'ai effectué (cf annexe E, p.149) ainsi que mes différents carnets. Les entretiens sont codés comme suit :

- entretien 1 : E1 ;
- entretien de groupe 1 : EG1.

Avec chaque verbatim sont mentionnés le prénom de la personne, sa situation, le lieu et la date de l'entretien. Les carnets utilisés sont codés comme suit :

- un journal de bord : JDB-1 ;
- trois cahiers de terrain : CDT-1 (phase 1) ; CDT-2 (phase 2) ; CDT-3 (phase 3) ;
- trois cahiers de notes : CDN-S (Sankoué) ; CDN-K (Kougny) ; CDN-P (Passakongo).

CHAPITRE 1. ILLUSTRATION DE L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT

INTRODUCTION

Dans un premier temps ce chapitre plongera le lecteur dans les éléments connexes au cœur du sujet mais dont il me paraît indispensable de parler. Je débiterai par un tour rapide des différentes activités menées par les femmes et les hommes. Ce sera l'occasion de questionner ce qui construit le fait d'« être femme ». Je continuerai vers le repas, institution (Poulain, 2002) qui permet de comprendre comment sa construction influe sur les pratiques alimentaires du jeune enfant. Cela me permettra dans un deuxième temps de m'intéresser au répertoire alimentaire du jeune enfant et ainsi de dessiner son paysage gustatif.

1. CE QUI ENTOURE L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT

1.1 ACTIVITÉS & JOURNÉE TYPE

Tout au long de mes différents terrains, j'ai effectué des entretiens et des observations qui m'ont permis de répertorier les principales tâches effectuées quotidiennement et comment elles se répartissent entre l'homme et la femme. Mon immersion dans plusieurs familles m'a permis de vivre ce quotidien afin de faciliter sa compréhension. Cela représente un intérêt contextuel afin de mieux percevoir ce qui entoure les pratiques alimentaires quotidiennes du jeune enfant. Je précise à nouveau qu'il faut veiller à ne pas généraliser mes propos. Tout d'abord les rites et coutumes burkinabè sont complexes et je n'ai pu en entrevoir qu'une petite partie (Janin, p.146). De plus, il n'y a pas de généralités, tout est variable en fonction des villages, des ethnies et des individus. J'exprime donc un retour de terrain et d'observations, justement dans l'objectif d'attirer l'attention sur l'importance de comprendre ce qui fait la spécificité de chaque endroit.

Le rôle premier des femmes est de s'occuper de l'entretien de la maison et de la vie domestique. De manière très globale, elle a en charge la cuisine, la lessive, les courses au marché, l'approvisionnement en eau qu'elle va chercher au puit. Elle gère aussi la propreté de la cour et s'occupe des enfants. Selon le fonctionnement du village et de l'ethnie, elle part chercher le bois en brousse ou bien elle peut l'acheter, avec son argent ou celui de son mari. Dans les trois villages où je me suis rendue, il y avait de nombreux puits, il n'était donc pas nécessaire de marcher très longtemps pour aller chercher l'eau. Aller chercher le bois

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè en brousse par contre peut demander de se rendre à 5-6 kilomètres (à pieds ou à vélo), parfois plus, notamment à Sankoué. La femme peut aussi, selon les ethnies et les familles, avoir un petit champ dans lequel elle cultive du mil, du sorgho, du coton, des arachides, du haricot ou encore du sésame. Pour cela, elle demande l'autorisation à son mari d'avoir un champ. Certaines femmes ont aussi des jardins accolés à la cour où elles font pousser des légumes tels que le piment, le gombo, l'aubergine ou encore la tomate, et des herbes pour la sauce du têt, surtout en période d'hivernage. Elle peut aussi développer une activité génératrice de revenus (AGR) comme la vente de beignets, de dolo, la tenue d'un commerce ou d'une petite buvette où il est possible de boire du café ou encore la vente d'épices et de cigarettes. Cela permet à la femme de subvenir à ses propres besoins et d'acheter des petites choses pour les enfants.

L'homme est de son côté en charge de la « gestion de la famille ». Il est responsable des grosses dépenses, du logement et doit pouvoir gérer sa ou ses femmes. Sa principale tâche est de devoir nourrir la famille, il est donc en charge de la gestion agricole. S'il est cultivateur, il sera donc lui-même occupé à cultiver ses champs, d'autant plus lors de la période d'hivernage. Certains sont orpailleurs à Sankoué ou travaillent dans des petites boutiques. D'autres pratiquent l'artisanat étant membres des castes des griots et des forgerons. Ils fabriquent des outils, objets utiles à la société de par leurs caractères pratiques ou sacrés. Dans ces cas le plus souvent ce sont des membres de la famille qui vont cultiver pour eux leurs champs, avec compensation (Janin, 2016, p.145). Devant nourrir la famille, l'homme gère le stock de céréales. Il peut aussi élever des animaux, qui seront vendus et mangés uniquement lors des fêtes ou pour accueillir un étranger. Avoir des bœufs est un investissement monétaire et garantit un plus grand confort familial car ceux-ci peuvent labourer la terre et être vendus si besoin. Suite à de nombreuses discussions informelles, notamment avec Benjamin à Sankoué et Jacques à Passakongo, est ressortie une forme de pression sociale qui repose sur les hommes. Il faut « porter » la famille sur ses épaules et pouvoir la gérer. Ce propos ne doit en aucun cas être généralisé. J'ai simplement pu faire ressortir cet élément de ces discussions et de mes carnets de notes. Il existerait alors une forme de « charge mentale » de l'homme, qui est investi de cette mission de gérer la famille, ce qui met son honneur en jeu. Je souhaite ici souligner cet élément afin qu'il reste à l'esprit du lecteur.

De manière générale, l'homme gère les « grosses dépenses », qui comprennent la scolarité de l'enfant, les médicaments pour l'enfant, sa/ses femmes et lui-même en cas de maladie, ses propres habillements, le logement, ses travaux et réparations, l'achat d'animaux et de matériel agricole (triporteur très prisé). Les dépenses effectuées par l'homme et la femme, dont le partage est variable selon les ethnies, les familles et les couples, sont les nourritures de l'enfant, son habillement, l'équipement scolaire (stylos, cahiers, etc.) et l'argent pour la mouture et une partie des condiments. La femme quant à elle gère les « petites dépenses » du quotidien qui concernent l'achat de condiments souvent en complément de l'argent que lui donne son mari, ses propres habillements, la gestion de son petit commerce si elle en a un. Il est nécessaire de préciser que dans les dépenses communes, la femme est plus facilement rattachée aux dépenses de l'enfant : si l'homme paye la scolarité, elle va payer les outils d'école à l'enfant.

Pour illustrer ces paragraphes, voici comment Corinne m'a fait part durant notre discussion de son programme de la journée :

« - Dans la journée si tu te lèves tu fais la cuisine, on est ménagère. Rires. Et maintenant si tu as le moyen, après la ménage, euh après la cuisine, tu fais ton petit commerce d'abord. S'il a l'heure de préparer, tu arrêtes le petit commerce, tu t'en vas faire la cuisine pour les enfants.

Et donc ce matin-là vous vous êtes levé vous avez fait ça ?

- Oui

Et là vous allez aller faire la lessive ?

- Je vais faire la lessive aussi, après je vais faire le tô

Et vous aller faire d'autres activités aujourd'hui ou pas ? Vous allez avoir d'autres travaux ?

- Oui, après la cuisine, après la lessive, je m'en vais au marché. Si j'ai petit course comme j'explique que je m'en vais chercher les numéros, quoi quoi quoi... »

Entretien n°30, Corinne, 4 enfants, Sankoué, le 09 juillet 2017

Tableau 2, préparation du tô

La fabrication du tô se fait en plusieurs étapes. Pour nous concentrer uniquement sur celles concernant la préparation culinaire, c'est-à-dire à partir du moment où la farine est prête à être préparée. Il faut commencer par faire bouillir l'eau dans laquelle nombreuses sont les femmes à mettre un sac fermé à l'intérieur duquel se trouve du tamarin ou de la liane. Le fait de faire bouillir ces plantes permet de libérer leurs propriétés qui améliorent la conservation du tô. C'est ce qui est à l'origine du goût aigre (acide) du tô. Plus le tamarin ou la liane auront bouilli longtemps, plus le parfum va se ressentir fortement. Une fois la durée d'infusion suffisante, le sac est retiré. On verse alors une partie de la farine dans l'eau et on la laisse cuire, tout en remuant régulièrement. Il faut attendre que le mélange bout et qu'il se forme comme une couche un peu élastique dessus. À ce moment, à l'aide d'unealebasse, il faut réserver une partie de la bouillie dans un récipient, hors du feu. C'est cette bouillie qui se mange avec du sucre. Puis il faut verser le reste de la farine prévue pour le tô sur la bouillie toujours sur le feu. C'est à ce moment-là que le travail de préparation commence véritablement. À l'aide d'une spatule en bois, il faut remuer d'une certaine manière, avec une technique précise, sans s'arrêter, afin que la farine cuise bien et qu'elle s'agglomère avec l'eau. Puis progressivement il faut rajouter un peu de bouillie et attendre qu'elle se mélange à la pâte déjà présente dans la marmite et ainsi de suite, jusqu'à totale utilisation de la bouillie. Selon la farine utilisée, la quantité d'eau et de farine, le tô sera plus ou moins léger. Une fois qu'il est prêt, il est temps d'enlever le tô de la marmite, à l'aide d'unealebasse, et de le mettre dans des plats, qui seront par la suite distribués aux différents membres de la famille. C'est aussi un coup de main à prendre pour arriver à former des sortes de « quenelles » qui composent ensuite différentes couches dans les plats. Selon les localités, les ethnies et les familles, le tô est préparé tous les jours ou tous les deux/trois jours. Sa préparation demande de la force physique, notamment dans les bras, bien que les femmes répètent sans arrêt en riant que « *Non, ce n'est pas dur, ça se fait tout seul, viens essayer !* ». Cependant, je n'ai jamais réussi la préparation d'un tô en entier, mes muscles me suppliant d'arrêter.

(D'après Cdn-S, Cdn-P, Cdn-K)

Figure 4: Extrait de prise de notes lors de la préparation du t^ô le 15 juillet 2017 à Kouigny

Quand on mélange le t^ô, il faut qu'il fasse du bruit, qu'il soit léger. S'il ne chante pas, en faisant un bruit d'air, c'est que la cuisson est mauvaise.
Pendant qu'elle prépare, l'enfant est assis à côté et joue avec cube maggi
Bh30 t^ô sorgho est dans les plats

Source : CDN-K (auteure)

Figure 5 : T^ô de petit mil sauce oseille à Sankoué



Source : auteure

De manière générale, la journée commence aux alentours de 05h-05h30, heure à laquelle démarrent les premières activités. Le soir, surtout dans les villages où il n'y a pas d'électricité, la journée se termine vers 21h-22h. J'expliquais à Evelyne qu'il était difficile pour moi de me lever à 05h30 le matin par manque d'habitude, ce à quoi elle m'a répondu :

« Moi aussi j'aimerais ça mais je peux pas avoir le temps autant quoi. Moi j'aime ça. Les jours que je sais y a pas de travail, je vais rester couchée jusqu'à vers les 6 heures. Et à partir de 5 heures, si à 5 heures je suis réveillée, mais je suis couchée quoi, je me lève pas quand

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè *même mais je ne dors pas. Je me suis habituée à me lever à 5 heures, à 5 heures je me réveille.*

- *Et les enfants aussi se lèvent à la même heure ?*

Oui.

- *Et ils se couchent avant vous ou pas ?*

Oui, il se couchent avant.

- *Et ils se couchent vers quelle heure ?*

À partir de 20 heures l'enfant se couche. » Entretien n°19, Evelyne, 25 ans, 2 enfants de 4 ans et 10 mois, Sankoué, le 03 mai 2017

1.2 ÊTRE FEMME

Ce paragraphe émerge de discussions informelles, de rapides prises de notes et d'un soupçon d'intuition. Un jour que je discutais avec Benjamin, précisément le 06 juillet aux environs de 20h à Sankoué dans la cour familiale, il m'explique que sa femme est enceinte et qu'il fait attention à ce qu'elle consomme, notamment à qu'elle ne boive pas d'alcool. Partagée entre mon regard anthropologique et personnel, je commence à lui expliquer que lorsqu'une femme est enceinte, il faut faire attention à elle, surtout les derniers mois de grossesse. Que si elle continue à piler le mil, elle va vraiment beaucoup se fatiguer, qu'il doit veiller sur elle. Ce n'était pas la première fois que je le provoquais sur le sujet de la femme et de son rôle dans la société. J'en avais d'ailleurs discuté avec Julie, la sœur de Benjamin, qui était présente lors de ma venue à Sankoué (phase 2) et qui s'inquiétait de la grossesse de Laura. Après m'avoir répondu que « *ah Lucile, un jour tu seras ministre de la protection et du droit des femmes.* », il m'explique qu'il a dit à sa femme de faire le tôle sans piler le mil, que ça ne le dérange pas, mais qu'elle refuse.

Quelques jours après, le 9 juillet vers 18h, j'étais dans la cour et je questionnai Benjamin sur les associations et ONG présentes à Sankoué. À ce moment-là, il commence à se mettre à pleuvoir de plus en plus fort, nous partons nous abriter dans une des maisons de la cour. Dehors Laura était en train de préparer le repas et elle avait décidé d'aller chercher de l'eau pour la faire chauffer pour la douche. Elle commence donc à effectuer des allers-retours,

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè sous la pluie battante, pour aller au puit et ramener de l'eau. Benjamin commence à hausser le ton et à lui dire d'arrêter, que ce n'est pas bon de faire ça. Et de me dire que « *vraiment, je n'aime pas quand elle fait ça* ». Mais elle ne s'est pas arrêtée, elle a continué, jusqu'à ce qu'elle ait fini, parce que « *la pluie ça ne fait rien* ». Je regarde Benjamin et je lui dis, « *pourquoi n'allez-vous pas aider votre femme ?* ». Il rigole et me dit que « *non, c'est son rôle de faire ça, mais elle devrait attendre la fin de la pluie* ».

Quatre jours avant, le 05 juillet, je suis partie en brousse chercher du bois avec Evelyne. De retour à Sankoué nous déposons le bois devant sa maison. Elle me dit alors en riant « *ça y est, j'ai mon bois, je suis une femme !* ». Je lui réponds alors avec le même sourire, « *mais alors ... tu n'étais plus une femme quand tu n'avais plus de bois ?* », « *ah non, parce que sans bois ça voudrait dire que je ne peux plus cuisiner* ». (Cdt-3)

C'est à ce moment-là que plusieurs éléments se sont reliés. Pour être une femme et avoir une importance sociale, il semblerait nécessaire d'avoir des enfants (Bonnet, 2010) et d'assurer un certain nombre de tâches pour gérer son foyer. Une femme qui travaillerait trop peu ou qui accepterait de recevoir de l'aide perdrait alors son poids social et une part de son identité. Cela expliquerait pourquoi les interventions exogènes souhaitant faire en sorte que le mari aide la femme à modifier ses habitudes aient du mal à progresser sur ce terrain. De plus, je suis venue de manière volontaire et provocatrice questionner Benjamin sur ces questions. Cela m'a d'autant plus fait réaliser l'importance de « l'inconscient collectif », qui fait que je porte en moi une histoire et des valeurs qui me font analyser les choses d'une manière parfois éloignée de la réalité. On en revient ici à une posture méthodologique et à l'importance de ne pas juger. Ce décalage m'a surtout permis de faire ressortir à quel point la définition de ce que c'est « d'être femme » peut jouer un rôle considérable dans la conception et la mise en place de projets d'intervention. J'ai donc inscrit cet élément sur la liste des « choses à prendre en compte mais que je n'ai pas le temps de creuser ». Alors j'invite le lecteur à prendre note de l'utilité de comprendre la position sociale de la femme si l'on souhaite accompagner son évolution.

2. CE QUE MANGE LES JEUNES ENFANTS BURKINABÉS

2.1 VERS UNE DÉFINITION DU REPAS

Comprendre ce qui fait un repas s'inscrit dans l'étude de l'espace des habitudes de consommation, la quatrième dimension de l'« espace social alimentaire » développé par Jean-Pierre Poulain (2002, p.233) qu'il définit comme tous les « *rituels qui entourent l'acte alimentaire au sens strict, c'est-à-dire l'incorporation.* » L'idée ici est de comprendre le sens que les mangeurs donnent eux-mêmes au mot repas. Cela pour se départir de certaines idées que l'on pourrait avoir, notamment que manger a lieu trois fois par jour. Car les adultes structurent leurs journées alimentaires autour de deux espaces. Celui du repas, nourrissant, qui tient au corps et celui des nourritures spontanées, faites d'aliments « sociaux » et ne remplissant pas la fonction de donner la force, propre au repas. Questionner sur ce que veut dire « manger » suscite souvent les rires. Ainsi, durant l'entretien de groupe n°7 à Sankoué, le vendredi 12 mai, j'ai posé la question durant la causerie.

« *Est-ce que vous avez une définition d'un repas ? Manger, c'est quoi ?* »

- *Femmes : [étonnement, manger c'est quoi ? rires] le repas c'est quelque chose qu'on mange bien afin d'avoir la force et de grandir [dit une femme.]* » Entretien de groupe n°7

Les deux espaces des pratiques alimentaires sont reliés à différents temps sociaux. Concernant les repas, il y a ceux qui se mangent seuls et qui s'adaptent aux activités et ceux qu'on mange ensemble, dans un moment propice à la réunion. Contrairement à ce qui se fait sous nos contrées, la discussion a lieu à la fin du repas, mais pas pendant que l'on mange.

Le 12 mai, j'étais à Koungny dans la cour de la mère de Fatila. Il était environ 15h, je venais d'aller faire des entretiens dans le village. Je voyais donc Fatila pour la première fois de la journée. N'ayant pas mangé depuis le matin, elle me prépare une omelette puis se met à manger du tô une fois que j'ai fini de manger. Je lui demande alors si c'est son repas du midi. Elle me dit que non, c'est son premier repas de la journée, parce qu'elle avait des travaux à effectuer, donc « *c'est comme ça, c'était pas le moment de manger. Maintenant je suis tranquille, je peux manger !* » (Cdn-K).

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè
Nous voyons ici qu'il n'y a pas d'heures fixes pour les prises alimentaires considérées comme des repas. Tout comme leur nombre qui est variable selon les jours. Dans les discours, de nombreuses personnes m'expliquent manger 3 fois par jours, le matin, le midi et le soir. Dans ce que j'ai pu observer, ces trois phases se comprennent comme la matinée (de 05h à 14h), la soirée (de 14h à 18h) et la nuit (18h à 22h). Les repères se font donc beaucoup autour du programme journalier et de la période de la journée, identifiable avec l'intensité du soleil, qui se lève à 06h et se couche à 18h avec peu de variabilité au cours de l'année. Le matin, la prise alimentaire se résume souvent à un thé ou un café, certains jours, de la bouillie de riz ou de mil. Puis dans la journée, il y aura au minimum une autre prise alimentaire qui donne la force et qui remplit. Parfois deux ou trois si vous êtes invité chez quelqu'un. Les horaires des repas sont donc fluctuants, tout comme les moments de la journée où il s'effectue. Mais il est ancré dans les représentations qu'il faut manger 3 fois par jour. Cela m'est donc plusieurs fois arrivé qu'à 16h on me serve le « repas du midi » et à 18h30 le « repas du soir ». Le lendemain, je pouvais manger le repas du midi à 11h et celui du soir à 21h. Avec ce système, il est possible de se nourrir lorsque la faim se fait sentir et/ou que l'organisation de la journée permet de prendre du temps pour s'alimenter. À côté de cela, existe un espace des nourritures spontanées, que je vais détailler par la suite, et qui joue un grand rôle dans le tissage des liens sociaux.

Tout au long du travail de terrain, je me suis interrogée sur l'influence de l'appétit sur les pratiques alimentaires de l'enfant. Pour des raisons de temps et de choix dans la recherche, je n'ai pas approfondi cette direction. Cependant, il semble qu'il y ait une certaine construction de l'appétit, qui coïncide plus ou moins avec la manière dont se construit l'apprentissage du goût. Je mets donc ici l'accent sur nos nombreuses observations qui ont révélées, dans chacun des trois villages, des prises alimentaires multiples chez les enfants, qui pourrait être reliées autant à l'écoute de la faim de l'enfant qu'à son introduction dans le système de fonctionnement des prises alimentaires que je viens d'aborder. Lors de l'entretien n°19, à Sankoué avec Evelyne, le 03 mai, je la questionne sur le rythme alimentaire de sa fille de 4 ans.

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè
« *Est-ce que les enfants là, ils mangent trois fois par jour aussi ou est-ce qu'ils mangent un peu un peu tout le temps ?*

- *Eux ils mangent un peu un peu tout le temps. Comme ici les gens n'apprennent pas aux enfants de manger à des heures régulières, quand l'enfant commence à manger.. seulement, on dit qu'il a faim et ils leur donnent à manger. Moi en tout cas je dis qu'il faut pas habituer les enfants à manger comme ça, c'est pas bon il dit pourquoi moi pas manger, dis Maman donne à manger. Je sais que je vais y arriver un jour et elle est un peu petite donc elle doit manger tous les moments quand elle veut. »*

Elle m'explique ainsi qu'elle est coincée entre sa volonté d'apprendre à sa fille à manger 3 fois par jour parce que c'est ainsi qu'on élève bien un enfant mais comme cette dernière est encore jeune, elle doit l'écouter pour le moment. Nous verrons par la suite comme cette écoute se retrouve dans le processus d'apprentissage du goût et ce à quoi il pourrait faire référence.

2.2 RÉPERTOIRE ALIMENTAIRE

Afin de faire une base de réflexion et de clarifier la situation, j'ai construit un schéma pour illustrer le répertoire alimentaire du jeune enfant. Je vais m'attacher à l'expliquer, point par point. De manière générale, le répertoire alimentaire du jeune enfant est composé de deux types de nourritures : les « nourritures d'enfance » et les « nourritures familiales ». J'emploie le terme nourriture car il est communément utilisé en franco-burkinabé, le mot « aliment » ne faisant pas sens. De plus, ce mot recouvre autant un sens pratique que symbolique, qui convient totalement à ce que j'étudie. Ce schéma concerne l'espace-temps où le jeune enfant commence à avoir une alimentation solide jusqu'au moment où il s'intègre au modèle alimentaire familial. Il a été construit à partir des observations et des entretiens effectués lors des trois phases de terrain. C'est la troisième phase de terrain qui a permis de réunir le plus d'éléments. Ce schéma donne à voir les « nourritures intermédiaires » (Lallemand dans De Suremain, 2000) composant l'alimentation du jeune enfant. Il a été élaboré en fonction de trois critères. Le premier concerne la distinction entre les « nourritures d'enfance » et les « nourritures familiales ».

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè

Les premières sont des nourritures pensées pour l'enfant, les secondes pour la famille et mangées par l'enfant. Le second critère est la place que tiennent ces nourritures en tant que repas ou comme alimentation spontanée (Poulain, 2002, p.234). Enfin le troisième critère repose sur la dimension quotidienne et journalière de l'alimentation du jeune enfant : ce qui est présent sur le schéma comporte les types de nourritures et de préparations que l'enfant peut manger en une journée, ce sont des nourritures quotidiennes. En parallèle de ce schéma les femmes continuent à allaiter leur enfant, jusqu'à leur intégration au modèle alimentaire familial (cf Au fil des mois, p.116).

2.3 NOURRITURES FAMILIALES

2.3.1 *Spontanées*

Cette catégorie concerne tous les aliments ne rentrant pas dans la définition de ce qui fait un repas. En français, nous appelons cela le « grignotage ». C'est un espace du grappillage, qui se consomme tout au long de la journée (Poulain, 2002, p.234). Ces prises alimentaires hors repas, forme d'alimentation spontanée, conduisent à la consommation de différents aliments : arachide, farine de néré, fruits cueillis en brousse tels que la liane, le raisin, le karité ou encore la bouillie du tô avec du sucre. Ces nourritures spontanées sont consommées au grès des activités de la journée. Aller chercher du bois en brousse sera l'occasion de cueillir des fruits pour les manger immédiatement mais aussi pour en ramener à la maison, afin de pouvoir en manger même une fois rentré au village. Le décorticage de gousses de néré ou d'arachides entre femmes sera aussi un moment pour manger ces nourritures. Les jeunes enfants accompagnant leur mère vont presque systématiquement avoir leur part. La mère leur en donne toujours un peu. L'arachide peut devenir objet de jeu, tout comme les grappes de raisin ou le karité. Le jeune enfant tente de porter à sa bouche ces nourritures et la maman l'incite à essayer. Ce sont donc des nourritures familiales dont une petite partie, aussi infime soit-elle, va contribuer à l'apprentissage du goût de l'enfant et devenir un évènement stimulant.

Le 08 juillet 2017, à Sankoué, je suis partie en brousse avec Jeanne afin d'aller cultiver. Nous sommes parties du village à 10h, Jeanne à vélo avec Aguéra (1 an et 2 mois) et moi à pied avec sa deuxième plus jeune fille de 4 ans, Dounia. Arrivée à son champ, nous prenons le café. Peu de temps après, Jeanne étant partie surveiller une de ses parcelles se faire labourer, je suis restée avec Aguéra. Afin qu'elle puisse s'occuper, sa maman lui avait donné des fruits de karités ramassés en chemin. Ainsi Aguéra était assise sur un sac, à découvrir les joies et les difficultés du fruit de karité, dont la chair est très molle et le noyau gros et dur. Bien que jouant plus qu'autre chose, Aguéra mettait régulièrement ses mains à la bouche, testant ainsi le goût particulier du karité.

Figure 7: Aguéra jouant avec les fruits de karité

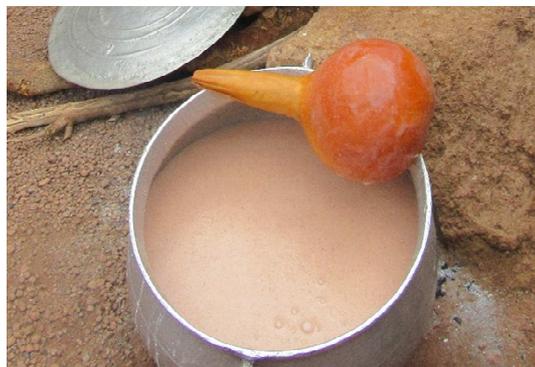


Source : auteure, le 08 juillet 2017, Sankoué

On retrouve aussi dans cette catégorie la bouillie du t^ô, facilement mise à disposition puisqu'elle est disponible durant la préparation du t^ô. Bien que plus généralement dévolue aux enfants, la bouillie du t^ô est aussi consommée par les adultes, comme un en-cas. Ainsi, le 07 juillet je me trouvais dans la cour de Jeanne à Sankoué et nous étions en train de préparer le t^ô ensemble. Nous étions allées chercher la farine au moulin puis j'ai tamisé la farine pendant qu'elle préparait les ingrédients pour la sauce. Ensuite, nous avons effectué ensemble les différentes étapes de cuisson. Au moment où la bouillie du t^ô était prête, elle me dit « *vas-y assieds-toi, tu vas manger la bouillie* ». Elle en prélève un peu pour mettre dans trois récipients, un pour sa fille de 4 ans, un pour un homme venu saluer dans sa cour et un pour moi. Elle ne se sert pas pour elle-même. Je la questionne alors pour savoir qui peut manger la bouillie du t^ô, elle me répond « *nous on peut la manger, et le bébé il peut aussi* » (Cdn-S, 07/07/2017, 18h30). Mais à ce moment-là, elle n'en a pas mangé parce qu'elle devait faire vite « *je dois faire vite pour que tu puisses rentrer à la maison* » (Cdn-S, 07/07/2017, 18h30). Alors j'étais comme sa fille, à manger la bouillie du t^ô dans laquelle elle venait de verser du sucre. Sa fille n'arrivant pas à boire toute la bouillie, Jeanne termine le bol. Par la suite, nous avons fini de préparer le t^ô et elle me dit, « *alors maintenant on va manger* » (Cdn-S, 07/07/2017, 19h30). Nous nous retrouvons, autour du plat de t^ô sauce gombo sec, elle, sa fille et moi et nous nous mettons à manger. Étonnée de mon petit appétit, elle me questionne sur la raison. Je lui réponds que la bouillie, ça m'a déjà bien

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè remplit l'estomac. Elle me regarde en riant que « *la bouillie, ce n'est pas un repas !* » (Cdn-S, 07/07/2017, 19h15).

Figure 8: Bouillie du tô de sorgho lors de la préparation du tô, le 15 juillet 2017 à Kouigny



C'est par prises de notes que j'ai pu transcrire ce moment. Il fait ressortir plusieurs choses. Tout d'abord, la bouillie du tô est mangée avec du sucre, pour compenser son goût aigre. Plus doux (en français, plus sucré, cf annexe H, p.152) que le tô, la bouillie du tô est appréciée et mangée par tous. Elle est autant dévolue à l'adulte qu'à l'enfant, c'est un aliment commun aux nourritures de l'enfance et familiales, créant un lien entre les deux espaces. De plus pour les adultes, manger la bouillie du tô, ce n'est pas faire un repas, c'est comme un encas. Cependant pour les jeunes enfants, il existe les deux situations : la bouillie du tô peut autant remplir la fonction de repas que de nourriture spontanée, tout dépend du contexte et de ce que la maman considère comme bouillie de repas et bouillie pour goûter. J'ai observé les deux situations. L'important à retenir est que la bouillie du tô est régulièrement mangée par les jeunes enfants

2.3.2 *Rassasiantes*

Cette catégorie fait partie des nourritures familiales et concerne les nourritures « rassasiantes », c'est-à-dire, les nourritures permettant de faire un repas donnant la force et coupant la faim. L'idée est la même que pour les nourritures spontanées. C'est durant les prises alimentaires de la maman que le jeune enfant va être mis en contact avec ces nourritures. Souvent, le jeune enfant est proche corporellement de la maman. Dans ce cas, au moment où elle va manger, elle va mettre un peu de la préparation sur les lèvres de l'enfant, cela dès quatre cinq mois. À partir du sixième mois en allant, la maman va donner

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè un peu de ce qu'elle mange à l'enfant, ne serait-ce qu'une bouchée. Le jeune enfant ne se nourrit donc pas avec ça mais il forge son goût. J'ai notamment observé le processus le 05 juillet. Ce jour-là je suis partie vers 09h de Sankoué avec Evelyne. Nous sommes allées chercher du bois et contrôler l'état de son champ. Nous sommes rentrées à pied aux environs de 15h30. N'ayant pas mangé depuis 07h le matin, elle s'est empressée de préparer du riz avec du soubala. Elle a choisi du riz car j'étais son invitée. Une fois la préparation terminée, nous nous sommes installées pour manger ensemble autour du plat. Evelyne avait son bébé de 10 mois, David, sur les genoux. À plusieurs reprises (que je n'ai pas pu compter), elle a donné une bouchée de sa nourriture à son fils (CDT-3). Elle lui porte jusqu'à la bouche ou bien lui met dans la main et il essaye de s'en sortir seul. David a ainsi mangé un peu de la nourriture de sa mère et apprivoise ainsi le goût du riz au soubala. Cet exemple permet d'illustrer comment cet apprentissage des nourritures familiales peut se dérouler.

Au sein de cette catégorie, on retrouve les bouillies régulièrement consommées au petit-déjeuner et faites à base de céréales et d'eau : bouillie de riz, de mil ou de petit mil, à laquelle on peut rajouter du sucre. La bouillie de riz fait grandement penser à la texture du riz au lait. On y trouve ensuite tous les plats familiaux avec en particulier le tôle qui est le plat le plus consommé et dont le goût est spécifique, notamment par son aigreur liée à la technique de fabrication (cf Tableau 2, préparation du tôle). Il existe aussi le tôle couché. Ce plat se fait à partir du tôle de la veille, qui a donc « dormi » pendant la nuit, d'où son nom « tôle couché ». Ce tôle est réduit en morceaux et se mange avec de l'eau et du sucre. Il peut parfois se consommer comme une nourriture spontanée.

2.4 NOURRITURES D'ENFANCE

La branche bleue, située à gauche du schéma, concerne ce qui est pensé pour l'enfant par l'adulte, ce sont les « nourritures d'enfance ». Au sein même de cette catégorie existent trois sous-catégories : spontanées, familiales et spécifiques.

2.4.1 Spontanées

La catégorie des nourritures spontanée est composée de yaourt, lait en poudre, biscuits et bonbons. Ces nourritures ne sont pas considérées comme des repas pour l'enfant et

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè peuvent être données à n'importe quel moment de la journée, selon la disponibilité du produit et les finances de la mère. À partir du moment où l'enfant commence à être véritablement introduit au modèle alimentaire familial, c'est le papa qui se met à apporter ces nourritures spontanées au plus jeune enfant (Razy, 2010). Ces nourritures spontanées semblent avoir un rôle affectif assez fort, c'est une manière de faire plaisir.

2.4.2 Spécifiques

La deuxième catégorie des nourritures d'enfance est constituée de nourritures nommées « spécifiques ». Leur nom signifie que la composition même des plats ne concerne que le jeune enfant. Ce sont des préparations faites et pensées pour le jeune enfant. Il y a trois sous-catégories : les bouillies maison, en version simple et en version « enrichie », les bouillies « prêtes à l'emploi » confectionnées industriellement et les « plats préparés ».

❖ **Bouillies « maison »**

→ « Simple »

La première catégorie concerne les bouillies dont le processus de fabrication est entièrement maîtrisé, de la production des céréales, jusqu'à la préparation culinaire. La bouillie « simple » a l'avantage d'avoir un cout relativement faible. Elle est composée de farine de petit mil qui peut être torréfié avant d'être moulu, à laquelle peuvent être ajouté du sucre et du sel comme pour Saada :

« - *Quelle nourriture donnez-vous à votre enfant ?*

- *Je lui donne de la bouillie.*
- *La bouillie de quelle farine ?*
- *Je lui donne de la bouillie de la farine du petit mil.*
- *Est-ce que vous mélangez quelque chose dans la farine avant de faire la bouillie ?*
- *Bon, comme je lui donnais simplement il ne prenait pas trop ; maintenant j'ajoute un peu de sucre et ça lui plait. »* Entretien 41, 30 ans, 4 enfants, Passakongo, 16 juillet 2017

J'ai rencontré le 15 juillet 2017 à Passakongo, une maman ajoutant du jus de liane mais pas de sucre à la bouillie de sa fille de 8 mois. J'ai effectué avec elle l'entretien n°40, non retranscrit. Elle m'expliquait durant l'entretien avoir introduit du jus de liane dans la bouillie afin d'ajouter de l'aigreur car au départ sa fille refusait de manger la bouillie. Elle s'est donc dit que comme il y avait de la liane dans le tô, peut-être qu'en mettre dans la bouillie du tô permettrait à sa fille d'accepter d'en manger. Cela ayant fonctionné, elle a continué. La bouillie simple avec jus de liane est donc devenue l'élément de référence de l'alimentation de son enfant, afin d'effectuer la transition jusqu'à ce qu'elle mange comme les adultes.

Figure 9: Extrait de prises de notes du 15 juillet 2017 à Passakongo - CDNP

11h45 - J'ai vu Saada à Passakongo - J'ai vu
beignets de haricots
jus de liane + farine petit mil
eau au feu → bouillie
quand ← met le mélange
l'est cuit → repaici → donne à
l'enfant
L'enfant veut un peu
d'aigreur dans sa bouillie et
me veut pas de sucre dans
la bouillie
Jissla est sucrée, lait arachide,
haricots séchés, fait un
mélange.
bonne à l'enfant → l'enfant
rejette → a eu l'idée de
mélanger un peu de
l'aigreur
pas d'énais Jissla + Aigreur.

Source : auteure

La farine de petit mil est connue pour être riche en vitamines. C'est d'ailleurs du tô de petit mil qui est souvent préparé en brousse en période d'hivernage car il nourrit bien, il serait moins « léger » que le tô de maïs et donc plus à même de donner la force comme on me l'a expliqué Saada à Passakongo :

« Pourquoi ne donnez-vous pas autre bouillie de farine à l'enfant que la bouillie de la farine de mil ?

- Selon moi la bouillie de farine de mil est plus riche en vitamine que la bouillie des autres farines.

Comment avez-vous su cela ?

- *Mon père avait l'habitude de nous dire que le tô de petit mil est plus riche en vitamine que le tô des autres céréales. Et moi-même en le consommant je le sens. »*

Entretien n°41, Saada, Passakongo, le 16 juillet 2017

→ **« Enrichies »**

La bouillie simple peut être agrémentée d'autres nourritures telles que l'arachide, le poisson séché, le soubala, le haricot, le biscuit, le sucre et le sel. L'enrichissement de la bouillie simple émane, de ce que j'ai pu observer, des sensibilisations et des recommandations médicales, comme c'est le cas pour Léonce.

« - C'est quoi comme bouillie vous donnez ?

Je fais le mil torréfié plus poisson plus biscuit plus soubala plus sucre plus sel et haricot puis écraser le tout.

[Quelques échanges autour de l'âge d'introduction de la bouillie]

- Qui t'as donné l'idée de la recette de bouillie ?

Ce sont les docteurs

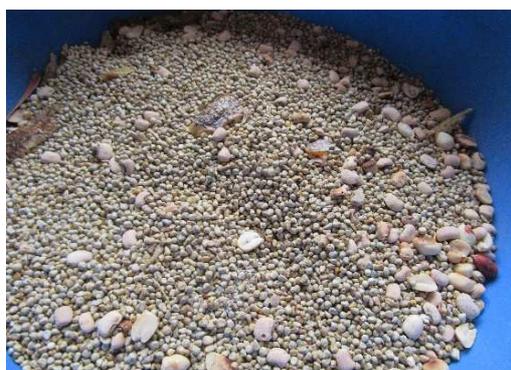
- L'utilisation des biscuits apporte quoi selon toi ?

Ce sont les docteurs qui ont dit d'utiliser les biscuits, le poisson et de torréfier le mil »

Entretien 23, Léonce, 27 ans, 3 enfants, Sankoué, 12 mai 2017

Il existe un décalage entre le déclaratif et la pratique. Des mamans déclarent faire la bouillie enrichie et me « récitent par cœur » la recette de la bouillie.

Figure 10: Ingrédients réunis pour la fabrication de la farine de la bouillie enrichie (petit mil, arachides et poissons séchés) à Passakongo le 3 avril 2017



Source : auteure

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè
En réalité, les mamans rencontrées sont particulièrement bien informées de la possibilité d'enrichir la bouillie avec les aliments cités cependant elles ne le font pas systématiquement. Nous verrons par la suite comment la confiance portée aux agents de santé et à leurs recommandations influe sur les pratiques.

❖ **Bouillies « prêtes à l'emploi »**

Les bouillies « prêtes à l'emploi », préparées à base de farine industrielle, sont un autre type de nourriture d'enfance. J'en ai rencontré quatre sortes : Misola®, Cérélac, Bamisa et la « farine de Zaba » (cf Tableau 3, p.114). Je les nomme « prêtes à l'emploi » car elles ne nécessitent pas de travail préalable à la préparation culinaire. Cependant cela est à relativiser car pour gagner l'argent nécessaire à son achat, il faut aussi travailler.

❖ **Plats préparés**

Enfin, il y a la catégorie des plats préparés, qui sont aussi conçus et préparés pour l'enfant. Cela peut être dû à un refus de la part de l'enfant de nombreuses propositions culinaires, notamment de la bouillie. Les mères vont donc préparer quelque chose de spécifique, capable de convenir aux désirs de l'enfant. C'est lors de l'entretien de groupe n°2 à Kougny, durant le terrain exploratoire, qu'avec Charlotte nous avons discuté de toutes les étapes effectuées par une des mamans pour identifier un plat que l'enfant puisse manger. Celui-ci se trouve être de l'écrasée de pommes de terre qu'elle a par la suite agrémenté de vermicelles. Elle a trouvé des « nourritures intermédiaires » convenant à l'enfant qui a ainsi pu entrer dans le processus d'apprentissage du modèle alimentaire familial :

« - *Combien de temps as-tu donné les vermicelles à l'enfant ?*

J'ai commencé à ses 9 mois et j'ai arrêté lorsqu'il avait 12 mois.

- *Pourquoi as-tu arrêté ?*

Comme il mange de la soupe actuellement, le to, le riz, un peu du tout, il n'y a plus de raison que je continue avec les vermicelles » Entretien de groupe n°2, Kougny, le 30 mars 2017

Tableau 3: carte d'identité des farines infantiles (Misola[®], Bamisa, Cerelac[®], Farine de Zaba)

MISOLA

Misola est une association⁵⁴ souhaitant « *contribuer à l'amélioration de l'état nutritionnel des populations, notamment des enfants âgés de 6 à 60 mois et des femmes enceintes et allaitantes* ». Elle est structurée en réseau dont les actions sont présentes dans 5 pays d'Afrique subsahariens : Burkina Faso, Mali, Sénégal, Niger et Bénin. L'association développe des partenariats avec les programmes de développement nationaux. Au Burkina Faso, c'est l'Association Burkinabée des Unités Misola (ABUM)⁵⁵ qui structure le réseau par délégation d'activités. Le GRET compte parmi les partenaires de Misola⁵⁶. Cette dernière a développé la farine Misola[®] dont la marque est déposée. Cette farine infantile est fabriquée avec des produits locaux (60 % de petit mil (ou de maïs), 20 % de soja et 10 % d'arachide) et enrichie de compléments minéro-vitaminiques. De l'amylase est incorporée afin d'augmenter les capacités énergétiques de la bouillie par rapport aux bouillies habituelles. De plus, les ingrédients sont torréfiés, ce qui améliore le goût, la digestibilité et la conservation du produit⁵⁷. La farine est fabriquée par des Unités de Production Artisanales (UPA) locales structurées en réseau ayant adhéré à la charte Misola. En parallèle, le projet Misola soutient et participe à des projets de sensibilisation afin d'apprendre aux mères à préparer elles-mêmes des bouillies enrichies à partir d'aliments qu'elles peuvent trouver localement et à l'état brut.

BAMISA

L'association "Ca va aller" soutient le village de Sankoué par différents projets⁵⁸ dont le développement de la farine infantile Bamisa⁵⁹. Celle-ci est confectionnée par quatre femmes présentes au sein du village. Elles fabriquent la farine avec les denrées locales : 55 % petit mil, 18 % soja, 18 % sucre, 9 % arachide, sel et selon la saison de la poudre de moringa à rajouter une fois la bouillie confectionnée et parfois du sorgho quand il y a un manque des autres céréales. Cette farine a été mise en place par le Dr Venet du Puy en Velay qui effectue un soutien technique et financier.

⁵⁴ <http://www.misola.org/accueil.html>

⁵⁵ Abum.fr. [En ligne]. Disponible sur : <http://abum.free.fr/> (Consulté le 20 aout 2017)

⁵⁶ Misola.org. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.misola.org/nos-partenaires.html> (Consulté le 08 juin 2017)

⁵⁷ YouTube.com. [En ligne]. Disponible sur : <https://www.youtube.com/watch?v=g7k-Dnigeyw&feature=youtu.be> (Consulté le 08 juin 2017)

⁵⁸ Ça va aller. [En ligne]. Disponible sur : <http://parrainagesburkina.wixsite.com/asso-ca-va-aller/agro-ecologie> (Consulté le 20 aout 2017)

⁵⁹ Ça va aller. [En ligne]. Disponible sur : <http://parrainagesburkina.wixsite.com/asso-ca-va-aller/single-post/2017/06/19/Compte-rendu-mission-Nathalie-et-Patrice-maijuin-2017> (Consulté le 20 aout 2017)

CERELAC®

Cérélaç® est un aliment de complément au lait maternel développé par l'entreprise Nestlé⁶⁰ et prévu pour être consommé à partir des 6 mois de l'enfant. En 2015, une campagne de sensibilisation⁶¹ a été menée, qui s'intègre dans une démarche de lutte contre la malnutrition infantile.

FARINE DE ZABA

C'est à Zaba que des sœurs fabriquent une farine infantile destinée à être consommée par le jeune enfant lorsque le lait maternel ne lui suffit plus. Cette farine est composée de 40 % de farine de petit mil, 24 % de lait écrémé, 24 % de lait entier et 12 % de sucre. Le lait est fourni par Terres des Hommes. Le nom « farine de Zaba » n'est pas officiel, c'est simplement la manière dont nous en avons entendu parler.

2.4.3 Familiales

Les nourritures d'enfance familiales proviennent directement du modèle alimentaire familial. Leur transformation en nourritures d'enfance s'effectue par la manière dont elles sont servies et adaptées à l'enfant. L'idée de cette catégorie est que ce sont des nourritures du modèle alimentaire familial, adaptées à l'enfant, et considérées comme nourritures de repas. Ainsi concernant les bouillies « adaptées », j'en ai identifié une seule sorte, la bouillie du tô. Elle est identique dans son contenu alimentaire à celle consommée en tant que nourriture spontanée par les adultes. Elle est mangée dans les deux cas avec du sucre pour diminuer le goût aigre. La quantité de sucre ajoutée est modulée en fonction du goût de chacun. Elle trouve sa spécificité en tant que nourriture d'enfance dans le fait de sortir d'un espace d'alimentation spontanée pour devenir un aliment de repas.

Les plats adaptés suivent la même logique, ils constituent des aliments de repas. Même si l'enfant mange de la bouillie de temps à autre, ce qui constituera l'essentiel de son alimentation sera ces plats adaptés. Lorsqu'ils sont donnés à l'enfant, une attention particulière est prêtée à la texture. La mère va écraser un peu le tô, afin qu'il soit plus simple à manger par l'enfant, et va éviter qu'il y ait de trop gros morceaux dans la sauce.

⁶⁰ Nestle-cwa.com. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.nestle-cwa.com/en/brands/babyfoods/Cerelac®details> (Consulté le 21 aout 2017)

⁶¹ Nestle-cwa.com. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.nestle-cwa.com/en/media/pressreleases/nestl-burkina-faso-educates-mothers-on-the-importance-of-good-nutrition-through-its-Cerelac®-brand> (Consulté le 21 aout 2017)

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè
La soupe de poisson suit la même logique, le poisson va être écrasé afin que l'enfant puisse manger plus facilement.

2.5 AU FIL DES MOIS

La schématisation du répertoire alimentaire du jeune enfant a permis de savoir ce qu'il mange. Je relie ici les nourritures qu'il mange avec son âge. Cela permet d'avoir des repères temporels. Le schéma ci-dessous s'étend de 0 à 24 mois. Bien entendu, comme il effectue des catégories, il généralise. Certains enfants commencent à manger des nourritures familiales dès 6 mois, d'autres seulement à partir de 18 mois. Cependant il est ressorti de nos observations, de nos entretiens et du travail d'Anne Bichard (2010) un processus global d'évolution dans le temps de l'alimentation du jeune enfant.

Tableau 4: Évolution dans le temps de l'alimentation du jeune enfant

	1. ALLAITEMENT EXCLUSIF	2. ALLAITEMENT ET NOURRITURES D'ENFANCE	3. ALLAITEMENT, NOURRITURES D'ENFANCE ET FAMILIALES	4. ALLAITEMENT ET NOURRITURES FAMILIALES	
ÉTAPES	Le lait maternel est la principale source alimentaire du jeune enfant	Les nourritures d'enfance sont intégrées à l'alimentation du jeune enfant	Les nourritures d'enfance sont majoritaires avec une influence grandissante des nourritures familiales	Insertion au modèle alimentaire familial : l'enfant sort des nourritures d'enfance	
Age en mois	0 mois	5 à 6 mois	7 à 10 mois	12 à 18 mois	24 mois
Évolution du jeune enfant	Augmentation des besoins en lait	Augmentation de ses besoins énergétiques et développement moteur	Deviens plus autonome, essaye de marcher, puis marche debout	L'enfant marche debout	

Source : auteure avec l'appui du travail d'Anne Bichard (2010)

À partir de 12 mois, avec une augmentation à 18 mois, l'enfant se met à manger comme l'adulte. À partir du moment où il n'y a plus du tout de différences entre ce que peut manger l'adulte et le jeune enfant celui-ci a « accepté » la transition, il fait partie du monde social, terrien. Il n'y a plus de raisons de l'accompagner puisqu'il a construit son identité alimentaire, il peut maintenant être plus autonome et se voir confier à ses pairs et à d'autres membres de la famille, notamment les femmes. De 2 ans à 5 ans, comme l'enfant

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè n'a pas encore l'âge d'aller travailler aux champs ou de garder les animaux, il reste encore régulièrement avec sa mère et l'accompagne dans ses déambulations et dans son programme de la journée mais il y a une autonomisation vis-à-vis de la mère qui n'a plus le même rôle qu'auparavant. Ainsi, à Sankoué, dans la famille où j'étais accueillie, la femme du chef de famille est enceinte de son quatrième enfant, prévu pour novembre 2017. Lors d'une discussion avec Benjamin, il me dit « *Esma* [la plus jeune fille, 4 ans] *ne sera bientôt plus un bébé !* ». Il veut m'expliquer que l'attention ne se portera bientôt plus sur elle. L'arrivée d'un nouvel enfant va dérégler cette ordre, Esma va devenir une enfant, plus un « bébé-enfant ».

CHAPITRE 2. GOÛT, DÉSIRES, GESTES ET NORMES

INTRODUCTION

L'idée ici est d'interroger les nourritures intermédiaires, leur rôle et comment se positionne la mère autour de leur apprentissage. Les nourritures intermédiaires sont-elles un support du passage entre deux mondes, celui d'où vient l'enfant et celui des humains ? Si oui, à travers quelles pratiques de routine cette transmission s'effectue ? Je m'intéresse à ce que mangent les enfants à travers le goût comme élément majeur mobilisé dans le processus de construction de l'identité alimentaire du jeune enfant ainsi qu'à l'influence des normes nutritionnelles sur les pratiques alimentaires afin de conclure sur l'idée que la mère n'est pas la seule personne à nourrir son enfant.

1. LE GOÛT, VECTEUR DE PASSAGE ENTRE DEUX MONDES

1.1 UNE NOURRITURE ACCEPTÉE EST UNE BONNE NOURRITURE

Nous avons vu comment l'enfant, lorsqu'il naît, est accueilli dans le monde des humains, et comment il peut décider par lui-même de rester sur Terre ou de s'en retourner d'où il vient. (Bonnet 2010, Razy, 2010). S'établit alors une certaine forme de « bonne distance » entre l'enfant et sa mère (Hubert 2006, Razy, 2010), forme de protection émotionnelle aux cas où l'enfant déciderait de s'en retourner. De ce fait, « *tout doit être mis en œuvre pour le comprendre, comprendre ses désirs et surtout les combler afin d'éviter qu'il ne reparte* » (Razy, 2010). Ainsi, les pratiques nourricières se trouveraient directement en lien avec cette position à adopter. De plus, de nombreux éléments s'agglomèrent et tendent à montrer

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè que la principale priorité de la mère est de trouver ce qui convient à l'enfant, ce qu'il accepte de manger, lorsque vient le moment où le lait maternel ne suffit plus. S'effectue alors des tests, des essais, dans l'idée que si l'enfant accepte un produit pensé juste pour lui, c'est que c'est bon pour lui, qu'il le désire. Cette approche fait écrire à Doris Bonnet que :

« dans le registre alimentaire, il doit, là aussi, manifester sa volonté de manger (Dettwyler, 1986). S'il refuse, les mères ne sont guère incitatives. Une « bonne mère » ne précède pas le désir de l'enfant, elle sait simplement le repérer et y répondre alors que, pour le personnel de santé, il s'agit, au contraire, de « mauvaises mères » qui ne savent pas anticiper les besoins de l'enfant. » (Bonnet, 1996)

On voit ici toute l'ambivalence qui peut se créer. Lors du terrain, cette écoute des réactions de l'enfant est très clairement ressortie. Les femmes m'expliquent systématiquement qu'elles donnent ce que l'enfant aime, cela justifie leurs choix. Comme Evelyne qui m'explique qu'elle s'adapte au goût de sa fille de 4 ans :

« - Et elle, elle préfère quoi ?

Elle, le petit mil. Le tô de sorgho elle mange pas ça. Elle mange un peu mais c'est pas ça.

- Et qu'est-ce qu'elle fait comme tête ? Comment vous savez qu'elle veut pas en manger ?

Des fois elle goûte ça deux ou trois fois, elle dit qu'elle est rassasiée. Je lui demande : tu n'aimes pas le tô de sorgho, elle dit non et le tô qu'elle préfère c'est le petit mil.

- Et est-ce que vous continuez à lui faire tô de sorgho ?

Non.

- Donc vous faites tô de maïs et petit mil, surtout petit mil. Et donc le sorgho vous en faites, vous ne le cuisinez pas du tout ou bien vous cuisinez quand même un peu.

On cuisine, le sorgho commence quand le petit mil manque, ça c'est énervant et commencer le sorgho. Donc s'ils amènent le sorgho, moi je vais le changer contre le petit mil pour préparer le tô » Entretien n°19, Evelyne, 25 ans, 2 enfants de 4 ans et 10 mois, Sankoué, le

03 mai 2017

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè Dans l'idée où l'enfant est acteur de ses choix et donc de sa mort (Pagezy et all.1999 ; Bonnet, 1996 ; Razy, 2010), la mère doit veiller à ne pas anticiper les désirs de son enfant. C'est pourquoi dès le premier ou le second refus, la mère peut être tentée d'arrêter l'essai. Il est ressorti de notre période de récoltes de données que l'arrêt peut aussi faire suite à l'utilisation d'une farine infantile « prête à l'emploi » qui a donné la diarrhée à l'enfant, alors même que celle-ci peut être due à un mauvais lavage des plats ou à une conservation de la bouillie inadaptée. De plus, la mère aura dépensé de l'argent pour son enfant et finalement, l'enfant rejette, elle ne va donc pas tenter de recommencer.

1.2 UNE ODEUR LOUCHE

Les mamans me disent que Misola® a une odeur bizarre, que ce soit à Passakongo ou à Koungny. À Sankoué, je n'ai pas eu de retour de ce type puisque la farine Misola® est très peu présente. Les mamans expliquent le refus de Misola® de la part de leur enfant par cette odeur qu'elles sentent.

« C'est une fois comme elle n'a pas bu j'ai laissé

- *Ce que vous dites c'est l'odeur. Elle a senti mais elle n'a pas voulu goûter.*

Je l'ai donné en vain même forcer mais elle n'a pas voulu

- *Est-ce qu'elle a goûté un peu ?*

Quand on met dans sa bouche elle rejette

- *Est-ce qu'elle a craché ?*

Oui elle fait comme ça » Entretien n°31, Antoinette, Sankoué le 09 juillet 2017

À chaque nourriture que la maman donne à l'enfant, elle goûte, systématiquement. Cela se fait de manière presque ritualisée. On peut penser qu'elle effectue en même temps un contrôle de température et de saveur. Elle a donc la possibilité de vérifier que ce soit le « bon » goût, un goût qui corresponde à ce qu'elle-même connaît et juge correspondre à ce qu'il est bon de manger. Les mères expliquent le refus de l'enfant par l'odeur, possiblement parce qu'elle est inadéquate aux odeurs de référence. L'odeur décrite par les mamans semblerait avant toute chose ne pas passer le « contrôle » de la maman. Cela les rend en quelques sortes suspicieuses. Elles trouvent à Misola des odeurs d'arachide,

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè poisson, soubala, mais avec un truc en plus, quelque chose de différent qui fait cette odeur.

1.3 LE BISCUIT, SOURCE DE VITAMINES

Tout d'abord, le mot « vitamines » est particulièrement bien intégré dans le discours des femmes. Il est assimilé à ce qui « donne la force » à l'enfant. Cela est particulièrement important car une des fonctions premières de la nourriture est de donner la force. Ainsi les vitamines semblent avoir été associées à cette idée et permettre à l'enfant d'éviter la maladie, comme nous l'explique Evelyne lors d'un entretien, le 03 mai à Sankoué. Nous discutons des biscuits qu'elle achète à ses enfants environ tous les deux jours quand elle m'explique que ça leurs donnent de bonnes choses, qu'elle a entendu dire ça.

« Vous entendez parler que ça va apporter de bonnes choses à l'enfant ?

- *Oui.*

Comment vous voyez que c'est une bonne chose ? Si vous deviez me donner une définition ? M'expliquer ce que c'est, vous m'expliqueriez comment ?

- *Ça donne des vitamines à l'enfant.*

Parce que les vitamines ça permet quoi ?

- *Ça permet à l'enfant de ne pas tomber malade. » E19*

Le biscuit remplit en quelque sorte un rôle de protection. Son association à la santé de l'enfant est notamment liée à l'hôpital, aux soins et conseils qui y sont délivrés. C'est durant l'entretien de groupe n°7 qu'une des 3 femmes présentes m'explique qu'au moment de donner la bouillie à l'enfant celui-ci a refusé et qu'il n'a pas non plus voulu manger de tôle.

« Comment c'est arrivé, quand l'enfant a atteint les 06 mois, tu lui as donné la bouillie et il a refusé ?

- *Oui je lui ai donné la bouillie et le tôle, il a refusé. Je suis allée à l'hôpital on a donné des vitamines pour lui et il a commencé à manger du tôle » Entretien de groupe n°7, Sankoué, le 12 mai 2017, enfants de 10 mois*

Ici les vitamines ont un pouvoir de guérison et ont permis à l'enfant de manger à nouveau. C'est sous forme de sirop que l'enfant a pris les vitamines. Ces dernières sont un outil de

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè protection, permettant d'accompagner l'enfant. Elles sont donc porteuses d'une identité médicale. Elles se retrouvent aussi dans les nourritures familiales, comme Mellina me l'explique lorsque je la questionne sur les nourritures de la famille.

« Vous mangez le riz là c'est quoi ? C'est riz sauce ?

- *Oui souvent on mélange tout du riz sauce et du riz gras ça dépend*

Dans la semaine ça peut être combien de fois ?

- *Il faut dire dans le mois que nous mangeons du riz. Rires. Nous préférons le tô que du riz le tô a de la vitamine que le riz. Dans le mois nous mangeons beaucoup le tô »*
Entretien 39, Mellina, 4 enfants dont une de 5 mois, famille en difficulté économique, Kougny, le 13 juillet 2017

Les vitamines interviennent dans la justification de la raison pour laquelle ils mangent plus de tô que de riz. Le tô contiendrait plus de vitamines que le riz, c'est pourquoi il est plus pertinent de manger du tô. Cependant, cette famille dispose de peu de moyens, je suppose donc que d'autres facteurs sous-tendent au choix du tô en plus grande quantité que le riz. Mais par cette association, la mère permet à la fois de faire adhérer les recommandations nutritionnelles avec le modèle alimentaire familial et ses contraintes physiques.

De plus, le biscuit est régulièrement cité comme ingrédient intégré à la bouillie « maison » enrichie des enfants. Le biscuit est écrasé et devient de la farine, mélangé ensuite aux autres ingrédients de la bouillie. Il réunit des éléments intéressants : facile d'accès, peu cher (25, 50 et 100 FCFA), facilement divisible entre les différents enfants de la famille, peut être rajouté facilement dans la bouillie et celle-ci peut aussi se faire sans le biscuit. Et surtout, il est riche en vitamines, donc il permet de répondre aux recommandations du centre de santé. Il assemble la possibilité de faire soi-même la bouillie tout en y ajoutant autre chose. Cependant cela reste une perception puisqu'il n'y a pas de présence réelle de vitamines dans ces biscuits. Enfin, le biscuit est affectif, il fait plaisir à l'enfant en tant que nourriture spontanée. Un peu de plaisir se retrouve donc aussi dans la bouillie « maison » enrichie.

2. TRANSMISSION DU GOÛT ET GESTUELLE

Au quotidien, les mamans font goûter à l'enfant une multitude de nourritures. Lorsque la maman mange, l'enfant est régulièrement à proximité, que ce soit dans son dos ou bien entre ses genoux, en position de V. Lorsque cette situation se produit, il n'est pas rare de voir la maman prélever un peu du têt ou d'autres nourritures pour mettre sur la lèvre de l'enfant ou dans sa bouche. Lorsque l'enfant grandit, ses frères et sœurs peuvent aussi s'amuser à faire goûter à l'enfant, et tenir progressivement le rôle que la mère ou d'autres femmes plus âgées avaient jusque-là. Ces pratiques quotidiennes que les femmes nomment « *faire goûter un peu un peu* », permettent d'apprendre à l'enfant à s'inscrire progressivement dans le modèle familial. Dans le cas de Léonce, elle m'explique que ce sont ses frères et sœurs qui ont été déterminant dans l'apprentissage :

« Comment elle fait pour passer de la bouillie au têt ?

- *Elle remarque que l'enfant refuse un peu un peu la bouillie à partir d'un an donc elle commence à lui donner à manger*

Comment elle habitue l'enfant au têt ?

- *Elle remarque que l'enfant en voyant ses frères manger du têt, il s'étire vers eux donc elle lui fait goûter un peu. S'il apprécie elle continue de lui donner un peu un peu.*

Donc un peu un peu l'enfant apprend à manger. » Entretien 23, Léonce, 27 ans, 3 enfants, Sankoué, 12 mai 2017

Mellina quand a elle me décrit comment l'enfant apprend un peu un peu.

« Quand elle va grandir vous allez lui donner autre nourriture ?

- *Oui ce que nous même on mange ce que l'enfant va manger.*

La nourriture que vous allez manger comment vous allez apprendre à l'enfant ?

- *Du vrai théâtre comme l'enfant est proche de la maman et quand la maman mange elle donne un peu à l'enfant petit à petit c'est dans ça que l'enfant apprend à manger. En ce moment on lui donne dans la main de l'enfant* » Entretien n°39, Mellina, 27 ans, Kougny, le 13 juillet 2017

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè J'ai pu observer, lors des repas des jeunes enfants, que les mères poussent rapidement à l'autonomisation de l'enfant en lui mettant volontairement un peu de t^ô ou de sauce dans la main, afin qu'il apprenne par lui-même à manger, dès qu'elles estiment qu'il a l'âge de débiter le t^ô.

3. PERMÉABILITÉ AUX NORMES NUTRITIONNELLES

C'est durant l'entretien n°39 à Kougny du 13 juillet 2017 que j'ai rencontré Mellina ainsi que ses quatre enfants et son mari qui est venu se joindre à nous à un moment de la discussion. Cette famille a une situation économique faible, elle fait partie du projet GRET Repam à Kougny dans la branche agriculture. Le mari cultive l'intégralité de son champ d'1 hectare et demie à la main, y compris pour labourer. Il a quelques poules et 4 chèvres. Il enseigne à l'école coranique, elle fabrique des cordes et les vend dans le village. Ils s'en sortent un peu avec ces petites activités. Leurs familles respectives sont en ville, leur cour ne compte donc que le mari, sa femme et leurs enfants. Durant l'entretien, ils m'expliquent faire le plus confiance « *aux agents de santé* » et qu'ils sont leur référence pour tout ce qui concerne l'évolution de leur plus jeune fille de 5 mois. Ils paraissent particulièrement perméables aux normes médicales et nutritionnelles. Cela s'explique notamment par la faible présence de l'entourage familial. Pour la mère, son mari et le centre de santé semblent être ses deux principaux points de repères. Il paraîtrait donc que cette situation a conduit à une grande écoute des recommandations médicales et nutritionnelles. Bien qu'ils aient peu de moyens, ils attachent beaucoup d'importance aux recommandations qu'on leur donne et à la mise en place de stratégies pour les appliquer.

Dans le même esprit, j'ai rencontré Mabinty à Passakongo, le 16 juillet, qui a 4 enfants, dont la plus jeune a 08 mois. Elle m'a expliqué avoir donné à son premier enfant la bouillie « enrichie » de petit mil torréfié, arachides et poissons séchés. Par la suite, elle n'a plus eu les moyens de confectionner cette préparation culinaire. Elle a donc dû donner la bouillie du t^ô en remplacement. Cette impossibilité dans laquelle elle s'est trouvée de continuer à donner de la bouillie « enrichie » l'a traumatisé. D'autant plus qu'elle considère que donner Misola® ou bien de la bouillie « enrichie » permet de mieux faire grandir l'enfant et de lui apporter de bonnes choses. Elle a vu une différence dans la croissance de ses enfants, entre le premier et les autres. Cette situation la questionne beaucoup et elle m'explique n'en parler à personne et le garder pour elle-même. Elle n'a pas de belle-mère et son mari est

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè déjà trop pauvre donc elle ne veut pas le surcharger avec ce souci. Enfin, elle ne peut pas poser de questions au CSPS car elle est consciente que s'ils apprennent qu'elle donne la bouillie du tô à ses enfants, elle va se faire gronder et qu'ils ne vont pas apprécier. Selon elle, la bouillie du tô est faite pour rassasier l'enfant mais elle se pose la question de savoir si ça peut vraiment apporter les mêmes choses que Misola®, ou que la bouillie enrichie, qui sont recommandés par le CSPS. Elle se retrouve donc dans une situation de solitude, où elle est consciente de ce qui est « bon » pour l'enfant mais qu'elle ne peut pas atteindre. Elle doit donc faire grandir ses enfants avec des aliments qu'elle juge elles-mêmes inappropriés. Et elle garde pour elle-même ces réflexions qu'elle ne veut pas partager.

Ces deux exemples montrent tout d'abord que chaque situation est très spécifique, en fonction de quelques éléments, d'un entourage plus ou moins présent, de l'appui d'un projet, de la structure du couple et de la famille. Ainsi, il est extrêmement complexe de faire des généralités et de pouvoir proposer des solutions globales alors même que les situations sont plurielles et diverses. D'autre part, le CSPS peut avoir autant un rôle de conseiller en qui on a confiance qu'un rôle de surveillant qui va délivrer des injonctions. Le savoir médical et nutritionnel délivrés par des recommandations construit « ce qu'il est bon de faire pour l'enfant ». Dans un premier temps, comme nous l'avons abordé, cela nécessite d'anticiper les besoins et désirs de l'enfant, ce qui va à l'encontre de la recherche de la « bonne distance » (Razy, 2010). Dans un second temps, savoir ce qui est bon signifie que si ce que vous faites ne correspond pas, vous faites mal. Cela peut s'avérer générateur de culpabilité, qui viendra s'ajouter à la charge émotionnelle que représente déjà le fait d'être mère et d'élever ses enfants (Gojard, 2000). Il semble donc nécessaire d'anticiper les conséquences culpabilisantes que peuvent avoir des recommandations nutritionnelles, visant à aider mais qui peuvent se retrouver contreproductives.

4. LA MÈRE N'EST PAS SEULE À NOURRIR SON ENFANT

Une des premières sources d'influence se trouve dans les regards portés sur le jeune enfant. Montrer un beau bébé est très valorisé socialement. C'est un bébé fort, souriant, qui ne pleure pas trop, qui veut jouer et qui est en bonne forme physique, c'est ainsi qu'on nous décrit un enfant en bonne forme. A Kouigny, le jour où je revenais de l'entretien 39 (13/07), dès que je suis arrivée dans la cour familiale on m'a dit « *Tu as vu comme il est beau le bébé là-bas ! Il est bien formé, elle a un bon corps.* ». A l'inverse, un bébé malade peut générer

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè de la honte ou du mal-être. C'est ce sujet qui m'avait valu un long silence lors de l'entretien n°25 à Sankoué. Il y a dans ce village une grande boutique où une vingtaine de femme travaillent. Je discutais avec l'une d'elle lorsque nous avons abordé le sujet de la maladie de la nourriture⁶². Lorsque je l'ai questionné sur les raisons qui amènent un enfant à être malade et comment elle perçoit les mères qui ont un enfant ayant la maladie de la nourriture, j'ai obtenu pour seule réponse un long silence et des sourires gênés (CDT-2).

A de nombreuses reprises j'ai aussi pu observer comment les mères se font des remarques entre elles, des commentaires sur la bonne manière de faire. Dès qu'elles se rencontrent, elles touchent les bébés de l'autre. Par exemple si l'un des enfants a des boutons sur la peau, les autres femmes vont faire des remarques, donner leur avis ou des conseils. Tout cela contribue à l'évolution de l'enfant et aux choix effectués par les mères. L'enfant se construit aussi par le regard des autres. Tout au long d'une journée, les activités des mères les conduisent à confier la garde de leur enfant à d'autres personnes qui peuvent être les grands frères et grandes sœurs, la belle-mère avec parfois le beau-père qui est dans les environs ou bien d'autres femmes qui sont dans la cour. Ainsi Evelyne confie régulièrement David à la mère de son mari, qui est dans la même cour. J'ai notamment observé cela le 5 juillet 2017, lorsque nous revenions de brousse où nous étions parties chercher du bois.

Figure 11: Extrait de prises de notes du 5 juillet 2017 à Sankoué - CDNS

On est partie à pied avec
le bois sur le vélo.
Arrivée à 13h15.
Elle repart directement pour
aller donner ~~à~~ du
mil à un "petit frère"
et ensuite elle veut me
préparer du riz.
Le petit est chez sa
grand-mère.
13h45, elle est de retour
et repart à la boutique.
J'y attend chez elle.

Source : auteure

Cela lui permet d'avoir « un peu de tranquillité » et de pouvoir vaquer à ses occupations quelques temps. Ces moments construisent l'enfant car il est entouré et pris en charge par d'autres personnes, tout en étant encore très jeune.

⁶² Traduction littérale de malnutrition, que ce soit en bwamu, sang ou dafi

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè C'est ici que les mots d'Elodie Razy (2010) prennent tout leur sens, « *la parenté comme la famille ne font pas exception à la règle. S' " [...] il faut toujours plus qu'un homme et une femme pour faire un enfant" (Godelier 2007), il faut également plus qu'un homme et une femme pour que celui-ci grandisse.* Le jeune enfant est accompagné dans sa croissance par une pluralité de personnes, qui chacune jouent un rôle et divulguent des connaissances.

Notamment les belles-mères, qui ont une influence cruciale à la naissance de l'enfant. Elles sont présentes les 10 premiers jours de la vie de l'enfant, environ. Si la belle-mère ne peut pas être là, une belle-sœur plus âgée que la maman peut venir la remplacer. Son rôle est de transmettre son savoir et de procéder aux étapes de soins et de rituels du début de la vie humaine de l'enfant, comme me l'a expliqué Corinne.

« - *Mais quand votre enfant né est-ce que vous savez comment faire avec lui, comment le laver, comment le prendre dans vos bras ?*

Non les grandes mamans sont à côté. Ta belle-mère là, quand tu vas finir d'accoucher ta belle-mère là elle vient avec toi, elle va s'approcher elle est venue dormir avec moi aussi parce que je savais pas faire apprendre l'enfant, à laver, trouver comment la belle-mère s'occupe bien de l'enfant.

- *Aaah ok. Et ça, ça vous permet d'apprendre à faire ça ?*

Oui d'apprendre à faire. Oui la belle-mère peut faire 10 jours chez toi et ensuite tu te retrouves avec ton petit.

- *Et si vous avez encore des questions vous pouvez aller lui demander ?*

Oui tu demandes à ta belle-mère comment tu dois faire ça avec ton bébé, la belle-mère explique et est-ce que vous posez aussi ces questions-là à l'hôpital » Entretien n°30, Corinne, 4 enfants, vente de Bamisa, Sankoué, 09 juillet 2017

La belle-mère permet ici d'accompagner le passage de l'enfant à la vie humaine (Bonnet, 2010, Razy, 2010) et elle a par la suite un rôle de « consultante ». Elle permet de compléter les autres sources de conseil, notamment provenant de la part du CSPS. Il semblerait que les femmes se détachent des recommandations provenant de la belle-mère ou bien qu'elles fassent en sorte de mélanger leurs conseils avec les influences médicales. Anne Bichard (2010) a aussi observé ce phénomène dans la province de la Gnagna et remarque que les

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè mères prennent une certaine distance avec l'influence des belles-mères, qui doit donc être nuancée. L'autre personne jouant un rôle prépondérant est le mari, qui une « fonction » financière certaine, puisqu'ils peuvent décider de donner de l'argent pour la bouillie de l'enfant. De plus, ils sont sources de recommandations et de conseils dans certaines familles. Ainsi Benjamin surveille de très près sa femme qui est enceinte car il veut absolument qu'elle évite de boire de l'alcool. Son métier d'animateur au GRET lui a fait prendre conscience des dangers que cela représente. Ainsi le 08 juillet au soir, alors que je discute avec Benjamin, je lui dis que sa femme m'a offert du dolo pendant notre causerie de l'après-midi. Il a presque bondi de sa chaise « *Quoi ? elle a bu du dolo ? je vais la gronder !!* » (CDT-3). Je l'ai rassuré sur ce point puisqu'elle n'avait bu que la gorgée de politesse⁶³. Cela montre comment Benjamin effectue un contrôle attentif sur le comportement de sa femme.

Ainsi, les personnes qui entourent la mère ont un véritable rôle. Il est donc à relativiser le pouvoir nourricier qu'exerce la mère sur l'enfant. Le fait que je me sois focalisé sur le rôle de la mère fait ressortir de manière encore plus flagrante à quel point il est impossible de l'isoler dans une relation avec l'enfant et qu'il est nécessaire pour aller encore plus loin dans cette démarche de comprendre comme l'« entourage nourricier » modèle et construit son alimentation et la construction de son identité alimentaire. Il est réducteur de penser en termes de couple femme-enfant et de triade femme-mari-enfant car l'enfant est construit par une multiplicité de personnes (Suremain, 2007 ; Razy, 2010). Ainsi, il ne s'agit pas seulement de focaliser l'attention sur certaines personnes clefs mais de prendre en compte l'ensemble du tissu social et de ses interactions. Cela émerge d'ailleurs comme une piste de continuité de cette recherche.

⁶³ Dans les villages où je me suis rendue, on m'a expliqué que lorsque quelqu'un m'offre à boire, il faut qu'il en boive une gorgée avant moi, sinon cela signifie que cette personne souhaite me causer du tort.

CHAPITRE 3. VERS DES PROPOSITIONS CONCRÈTES

INTRODUCTION

Ce chapitre qui vient en fin de ce mémoire tient à faire apparaître les dimensions concrètes du puzzle. Il est issu d'un mélange de mes lectures, des discussions tenues avec Charlotte Yaméogo-Konkobo et mes collègues du GRET, animateurs comme chefs de projets, des échanges et observations de mes phases d'enquête et de ma réflexion. C'est ici que le lecteur apprendra comment cette recherche a laissé des indices sur les éléments à prendre en compte lors d'une intervention dans un village. On y parle aussi d'écoute, de complémentarité, de vitamines, de désir, et de rêves, car ce chapitre reste avant tout suggestif afin d'inviter à la créativité et à la réflexion partagée.

1. ÉCOUTER POUR LIBÉRER LA PAROLE

Il m'est arrivé à de nombreuses reprises, lorsque je discutais avec des femmes, que celles-ci me remercient d'avoir parlé de la manière dont j'ai parlé, de les avoir écoutées. Elles me disent avoir aimé comme j'étais avec elles. Il est arrivé lors d'entretiens de groupe et des discussions informelles qui se forment naturellement que mes questionnements suscitent des discussions et des échanges de points de vue sans que j'aie à intervenir. Ainsi ressort du terrain un besoin, une envie de la part des femmes, d'être écoutées, de pouvoir s'exprimer librement, sans nécessairement que cela débouche sur des solutions concrètes. Durant ces moments surgissait un espace de parole, où le seul objectif était de pouvoir s'exprimer et faire part de ses doutes, de ses questionnements. Je ne sais dans quelle mesure cela pourrait être mobilisé dans un programme d'intervention, mais il semblerait que ce soit une piste à investir.

2. JOUER SUR LA COMPLÉMENTARITÉ

J'ai constaté qu'il existe de grandes différences entre les villages, ne serait-ce que par leurs structures sociales, leurs géographies ou encore leurs tailles. Il paraît donc indispensable dans le cadre d'une intervention extérieure de comprendre comment se constitue un village, les différentes interventions qui y ont été menées, comment cela s'est passé, quelles ont été les réactions de la population, afin de maximiser l'efficacité des actions qui

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè peuvent y être mises en place. Il semblerait que les villages n'ayant reçu aucune aide extérieure soient extrêmement rares, du moins dans la Boucle du Mouhoun (Enée, 2007).

Dans le seul village de Sankoué, il y a 4 associations, 3 ONG, 9 groupements agricoles dont certains formés avec le soutien des ONG et des associations, un conseil villageois de développement, un chef de terre, un chef de village et deux conseillers municipaux. Cela tisse nécessairement une certaine complexité dans les relations sociales. Étudier cette structure permet de comprendre quelles sont les personnes qui ont une forte influence sur les autres, de quelles manières, comment l'information circule dans le village et comment utiliser le « bouche à oreilles ». L'objectif serait alors de trouver des personnes cibles, ressources, à l'image des portiers économiques de Kurt Lewin (dans Poulain 2002, p.183), qui centralisent des informations et qui sont respectées et écoutées. Ainsi, cela facilite la passation de messages. C'est en échangeant régulièrement sur ces questions dans les trois villages où je me suis rendue que l'on m'a expliqué qu'il vaut mieux se concentrer sur un seul quartier d'un village, et développer une action en profondeur en s'appuyant sur les bonnes personnes plutôt que d'essayer de faire bouger tout le monde. Ainsi, si une partie des personnes « ressources » soutiennent un projet, adoptent de nouvelles pratiques notamment nutritionnelles, cela pourra avoir des conséquences positives sur le reste de la population du village. Dans le domaine de la nutrition, les CSPS ont une forte influence, notamment au niveau de la transmission des normes. Un des moyens d'être complémentaire dans une action serait de venir aider, notamment par des groupes de discussion, les mères à pouvoir trouver par elles-mêmes leurs solutions et s'approprier les discours médicaux et nutritionnels délivrés au CSPS. Afin de développer ces idées plus en profondeur, il faudrait faire appel à des outils de sociologie des organisations, à même de fournir des outils permettant d'analyser la structure institutionnelle et relationnelle d'un village.

3. IDÉES POUR UNE « NOURRITURE VITAMINÉE »

Afin de venir en renforcement des activités proposées par mon commanditaire, et notamment le développement de la farine Misola®, je vais proposer ici quelques pistes d'exploration. Au premier abord, il est tentant d'expliquer l'utilisation globalement faible des bouillies « prêtes à l'emploi » par un manque de moyens. Bien que cette raison soit tout à fait valable, elle n'est qu'un facteur explicatif parmi d'autres. J'ai rencontré des femmes

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè qui seraient en mesure d'acheter de la farine Misola®, particulièrement à Passakongo où son tarif est de 125 CFA car l'association Visa Verveine pour Passakongo en subventionne une partie, et qui pourtant n'en consomment pas. Certains éléments explicatifs émergent.

Le premier serait la proximité qu'il existe entre Misola® et les bouillies enrichies : pourquoi aller acheter ce que je peux faire par moi-même ? Les femmes rencontrées me disent que dans Misola®, c'est « *la même chose que pour nous* » mais « *avec un truc en plus* ». Ce truc en plus ne paraît pas décisif. Il est parfois cité comme étant des vitamines rajoutées dans la bouillie. Si les femmes veulent faire la même chose, il leur suffit d'ajouter des biscuits à la bouillie, ces derniers étant le réceptacle des vitamines donnant la force à l'enfant. Contrairement à Misola®, Cerelac®® semblerait porter une image plus désirable et éloignée de ce qu'elles savent faire. Ainsi, à Kougny, Fatila donne à son enfant de 9 mois autant Misola que Cerelac®®. Une boîte de Cerelac®® permet de faire des repas pour 2 semaines, à 2500 FCFA le pot. Misola® permet aussi de faire des repas pour 2 semaines, à 500 FCFA par sachet. Si les moyens étaient sa seule logique, l'achat de Cerelac®® paraîtrait totalement irrationnel. D'autant plus qu'elle déclare changer toutes les deux semaines, l'achat de Cerelac®® est donc régulier. Cerelac®® jouirait alors d'une plus-value, d'une image désirable, qui répondrait au mécanisme révélé par Dan Ariely (2016) qui veut que plus un produit est inatteignable, plus il est désirable. Et plus il est désirable, plus on en a envie, ce qui valorise le produit. À travers toute la période de récolte de données, nous n'avons pas vu émerger cette forme de désir pour Misola®.

La seconde explication serait que la préoccupation première des mères est de donner à l'enfant des nourritures que celui-ci accepte, « ça passe ou ça ne passe pas » (Gojard, 2006). Il est pour cela impératif que les mères valident l'odeur de Misola® et qu'elles aiment manger pour elles-mêmes le produit. Cela permettrait d'améliorer la vision qu'elles en ont. Ce que l'enfant accepte est ce qui est bon, à partir de ce moment, les arguments valorisant les qualités de Misola® ou de toute autre farine n'auront que peu d'impact, si ce n'est chez les mères très perméables aux valeurs nutritionnelles.

Une idée serait de développer un « manger vitaminé » à insérer dans la bouillie du jeune enfant, afin de rester dans une idée d'apporter un complément à l'alimentation de l'enfant. Pour cela, il faudrait un produit avant tout capable de devenir un aliment, c'est-à-dire de s'intégrer aux représentations et composantes de l'alimentation des populations cibles,

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè d'avoir une identité et une signature sociale. Ainsi, avant même sa dimension nutritionnelle, ce « manger vitaminé » devra s'intégrer aux goûts du modèle familial, susciter du désir, correspondre aux habitudes de consommation, comporter une véritable valeur ajoutée, être agréable à manger pour la maman et procurer du plaisir.

4. QUE VEUT DIRE AIDER ?

Durant la période de terrain, j'ai été confronté à la vision qu'on se fait de moi et que j'ai tout fait pour apprendre à gérer et à prendre en compte. Durant mes nombreux échanges avec de nombreuses personnes, on m'a régulièrement demandé de l'aide. Progressivement, je me suis questionnée sur ce que cela peut bien vouloir signifier. À la fin de l'entretien n°31, mené à Sankoué le 09 juillet 2017 avec Antoinette, elle m'a demandé de l'aide. Ce jour-là, j'ai voulu en savoir plus, d'autant que c'était la troisième fois que je voyais Antoinette et que nous prenions le temps de discuter ensemble. Je lui demande donc à la fin de l'entretien, est-ce qu'elle a des questions à me poser.

« - Est-ce que vous avez des questions à me poser ?

Si vous avez quelque chose pour nous aider

- *Vous aimeriez être aidé comment ? Qu'est-ce qui vous aidez ?*

Comme les nourritures des bébés, si vous allez nous aider avec ça

- *Pour vous aider il faudrait quoi pour la nourriture pour bébé ?*

Comme il y a beaucoup de types de nourriture, à vous de choisir puisque vous connaissez mieux que nous »

Lorsqu'elle m'a répondu cela, je suis restée un instant indécise, en me demandant ce qu'elle entendait par là. Puis Benjamin, qui m'accompagnait pour assurer en partie la traduction quand Antoinette avait du mal avec le français, est venu en appui.

« - Chez nous quand tu veux demander quelque chose à quelqu'un, tu lui laisses le choix de son cadeau ou l'aide qu'elle peut donner.

Où est-ce que vous voulez en venir ?

- *C'est par rapport à la question posée et l'aide à la nourriture pour bébé. Voire ce que vous pouvez faire ? Comme vous connaissez beaucoup ? »*

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè J'ai donc expliqué mon rôle de manière plutôt approfondie et pourquoi il est compliqué de savoir quelle aide apporter car on ne les connaît pas et qu'on ne sait pas de quoi ils ont besoin. Cet épisode m'a questionné sur la différente vision qu'il peut exister du mot aide selon l'approche qu'on en a. Je veux donc souligner ici l'importance qu'il y a de comprendre comment chacune des deux parties se situe dans le cadre d'un programme d'intervention visant à aider la population et d'écouter cette dernière. Cela pour éviter d'être dans des situations où le programme d'intervention semble bien accueilli alors qu'en réalité il ne correspond pas aux véritables besoins de la population (Enée, 2007, p.573).

5. S'AUTORISER À RÊVER

Tout au long de cette étude j'ai pu, en filigrane, me questionner sur le fonctionnement d'un projet nutrition et sur ses enjeux, à travers notamment le projet REPAM mais plus largement grâce à la lecture de la thèse de Gregory Enée (2007) et de multiples discussions avec des individus de tous horizons. En parallèle, je me suis sans cesse interrogée sur cette recherche et spécifiquement sur son sens : « *à quoi ça sert que je fasse tout ça ?* ». Cela peut donner lieu à de multiples questionnements, paraissant parfois comme une perte de temps et conduisant le cerveau à surchauffer. Néanmoins, il y a une raison à cela. Conceptualiser et créer le sens d'un projet lui permet de lui donner corps, de le faire exister et de construire des objectifs atteignables. C'est à partir d'une formation sur la conduite du changement (Claude Pautet, 2016), que j'ai effectuée durant mon précédent stage, que ces quelques lignes trouvent leur origine. Monter un projet c'est avant tout se demander « pourquoi », s'interroger sur le sens que nous lui donnons et partager une vision. Par la suite, l'émergence du pourquoi permet de se demander pour quoi ce projet existe, que cherche-t-on, pour atteindre quels objectifs. C'est ainsi que ce type d'interrogations apparaît : quelles sont nos missions ? Qu'est-ce que veut dire ce projet ? Qu'est-ce qu'on veut qu'il soit demain ? À quoi ça sert ? C'est seulement une fois ces étapes construites que vient le comment, quels moyens mettre en place et de quelle manière.

Alors, pourquoi aborder ces questions, qui s'éloignent du cœur de l'étude pour s'aventurer sur les terrains de la gestion de projet ? Tout d'abord parce que nous croyions à la force de l'intuition, et que celle-ci me dicte de livrer des clefs pour mobiliser cette recherche, clefs qui résident en partie dans le mot « pourquoi ». Il permet de laisser la place à la conceptualisation et à la création et donc à une manière concrète d'unir nutrition et socio-

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè anthropologie de l'alimentation. Le « comment » a tendance à s'inviter immédiatement dans les discussions, à casser la part de rêve. Il déboule avec ses considérations pratiques et ses « oui mais ». Cependant, pour allier deux approches, aux représentations de la réalité et des besoins de l'humain différentes, telles que la nutrition et la socio-anthropologie, il me paraît utile de s'autoriser à rêver, à échanger et discuter librement, pour que des compromis naissent, indépendamment de toutes les contraintes économiques, politiques et pratiques que la vie comporte.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Si ce mémoire était un film, il débiterait par des plans fixes, montrant en accéléré la vie quotidienne dans les villages de Passakongo, Sankoué et Kougny, au Burkina Faso, les lieux où a pris place ce mémoire. On y verrait ces gestes inlassablement répétés, qui s'enchaînent comme une chorégraphie et qui sont au cœur du processus de construction alimentaire du jeune enfant burkinabè. Dans la banalité, la répétition et les rituels, le lecteur a vu surgir des outils de compréhension et d'analyse, permettant de percevoir en quoi les pratiques de maternage accompagnent l'enfant d'un monde à l'autre, lui permettant de trouver sa place au sein de son groupe d'appartenance et de se créer sa propre identité alimentaire.

Le goût joue là-dedans un rôle tout particulier, comme support d'insertion du jeune enfant au modèle alimentaire familial. La transmission des goûts familiaux accompagne l'enfant dans sa construction identitaire et s'intègre dans le processus de rituels et de routines permettant de le guider dans le monde des humains. Ce cheminement repose sur l'écoute des désirs de l'enfant, seule personne capable de décider du monde où elle préfère vivre. Ainsi, les usages régissant l'alimentation du jeune enfant se basent sur l'idée que « ce qui est bon pour l'enfant » est ce qu'il accepte de manger. Or il semblerait qu'un décalage se soit installé avec les normes nutritionnelles qui invitent à l'anticipation des besoins de l'enfant. Il paraîtrait donc intéressant de trouver des compromis et une cohérence permettant d'englober ces deux approches. Concilier ces deux aspects, c'est aussi permettre de limiter l'apparition de situations culpabilisantes pour les mères, parfois tiraillées entre ce qu'elles savent et connaissent et ce qu'elles veulent et peuvent faire. De plus, une mère est avant tout une femme avec ses propres souhaits, désirs et rôles sociaux, tour à tour épouse, fille ou amie, elle fait donc « ce qu'elle peut ».

Bien au-delà de la relation avec sa mère, le jeune enfant se construit avec l'ensemble des personnes, acteurs sociaux, représentations, normes et valeurs qui l'entoure. Par ces multiples dimensions, l'alimentation infantile semble devoir être pensée de manière complexe, en l'appréhendant dans toute sa globalité, au-delà de la relation avec sa mère.

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè

Enfin, cette recherche fut aussi la rencontre entre une chercheuse et son terrain. Rencontre qui amène à la construction de liens, d'échanges et de discussions, instaurant un dialogue entre plusieurs univers. Une recherche créatrice d'espaces communs, où apparaissent de multiples ressemblances, des interrogations communes sur le monde qui nous entoure, en bref, des clefs pour vivre ensemble : les continents se parlent, les préjugés se défont, l'Autre devient ami et semblable. Peut-être qu'une des fonctions des sciences sociales réside dans cette capacité à changer son regard sur l'Autre et à réduire ainsi les distances qui nous séparent, pour contribuer, ne serait-ce que dans une infime mesure, à la construction d'une Terre où nous serions « ensemble ».

BIBLIOGRAPHIE

- Asche Helmut. *Le Burkina Faso contemporain : l'expérience d'un auto-développement*. L'Harmattan, 1994.
- Ariely Dan. *C'est (vraiment?) moi qui décide: les raisons cachées de nos choix*. Flammarion, 2016, 303 p.
- Barley Nigel. *Un anthropologue en déroute*. Payot, 2001.
- Barrey Sandrine, Dubuisson-Quellier Sophie, Gojard Severine, Plessz Marie. *Les effets des prescriptions sur les pratiques de consommation alimentaires : rôle des positions dans la trajectoire de vie et des ressources sociales*. Journées « Gouverner les conduites économiques », 18-20 juin 2012, 37 p.
- Beaud Stéphane, Weber Florence. *Guide de l'enquête de terrain : produire et analyser des données ethnographiques*. La découverte, 2010.
- Bichard Anne. GRET Nutrifaso. *Étude de la perception et des attentes des mères d'enfants de 6-12 mois concernant les aliments de compléments au lait maternel dans le contexte burkinabè*, Septembre 2010, 46 p.
- Bonnet Doris. Présentation. La notion de négligence sociale à propos de la malnutrition de l'enfant. *Sciences sociales et santé*, 1996, vol. 14, n° 1, p. 5-16.
- Bonnet Doris, Pourchez Laurence. *Du soin au rite dans l'enfance*. Érès, 2007.
- Bonnet Doris. La construction sociale de l'enfance : une variété de normes et de contextes. *Informations sociales*, 2010, n° 4, p. 12-18.
- Cardon Philippe. *Quand manger fait société*. Presses universitaires du Septentrion, 2017, 136 p.
- Cheyns Emmanuelle. *Les pratiques d'approvisionnement alimentaire des consommateurs de Ouagadougou (Burkina)*. Éditions Quae, 1999.
- Cheyns Emmanuelle, Bricas N. *La construction de la qualité des produits alimentaires. Le cas du soumbala, des céréales et des viandes sur le marché de Ouagadougou au Burkina Faso*. Montpellier : CIRAD, 2003, 82 p.
- Chiva Matty. Comment la personne se construit en mangeant. *Communications*, 1979, vol. 31, n° 1, p. 107-118.
- Corbeau Jean-Pierre. *Socialité*, in Poulain Jean-Pierre *et al.*, Dictionnaire des cultures Alimentaires. Paris : PUF, Quadrige, 2012, p. 1280-1282.
- Crenn Chantal, Delavigne Anne-Elène. *Les méthodes de l'anthropologie sociale dans les études sur l'alimentation*. in Chapuis-Lucciani Nicole *et al.*, L'anthropologie du vivant, Objets et méthodes. Paris : CNRS GDR 3267, 2010, p. 63-67.
- D'arripe Agnès. Construction d'un dispositif méthodologique et de ses outils : savoir commun et savoir scientifique, de l'induction aux hypothèses. *Études de communication*, 2009, n° 32 [en ligne]. Disponible sur <http://edc.revues.org/904> ; DOI : 10.4000/ edc.904 (consulté le 14-03-2017).

De Suremain Charles-Édouard. Dynamique de l'alimentation et socialisation du jeune enfant à Brazzaville (Congo). *Autrepart*, 2000, vol. 15, n° 15-16, p. 73-91.

De Suremain Charles-Édouard, Chaudat Philippe. Des normes à boire et à manger. *Journal des anthropologues*, 2006, n° 106-107 [En ligne]. Disponible sur <http://jda.revues.org/1228> (consulté le 09-06-2017).

De Suremain Charles-Édouard. L'entourage nourricier de l'enfant. À partir d'exemples en Bolivie et au Congo. *L'Autre*, 2007/3, vol. 8, p. 37-54.

De Suremain Charles-Édouard, Bonnet Doris. L'enfant dans l'aide internationale. Tensions entre normes universelles et figures locales. *Autrepart*, 2014/4, n° 72, p. 3-21.

Delalande Julie. Étudier les enfants d'ailleurs et d'ici : initier des étudiants de sciences de l'éducation à l'altérité culturelle et leur montrer les possibilités d'agir des enfants. *AnthropoChildren*, janvier 2013, n° 3 [En ligne]. Disponible sur <http://popups.ulg.ac.be/2034-8517/index.php?id=1714>

Diagne-Guèye N. R., Diack-Mbaye A., Dramé M., *et al.* Connaissances et pratiques de mères sénégalaises vivant en milieu rural ou suburbain sur l'alimentation de leurs enfants, de la naissance à l'âge de six mois. *Journal de pédiatrie et de puériculture*, 2011, vol. 24, n° 4, p. 161-166.

Dubuisson-Quellier Sophie. De la routine à la délibération. *Réseaux*, 2006, n° 1, p. 253-284.

Dubuisson-Quellier Sophie, Plessz Marie. La théorie des pratiques. Quels apports pour l'étude sociologique de la consommation ? *Sociologie*, 2013, vol. 4, n° 4, p. 451-469.

Dumez Hervé. *Méthodologie de la recherche qualitative : Les questions clés de la démarche compréhensive*. Vuibert, 2016, 251 p.

Dupuy Anne. Jeunes mangeurs, aliments et espaces du quotidien. In : *Actes du colloque: Les enfants et les jeunes dans les espaces du quotidien, sd DANIC Isabelle, DAVID Olivier, DEPEAU Sandrine*. 2006. p. 17. Disponible sur : https://www.researchgate.net/profile/Dupuy_Anne/publication/237020604_Jeunes_mangeurs_aliments_et_espaces_du_quotidien/links/0046351af1d3a11333000000.pdf

Dupuy Anne, Rochedy Amandine. Rituals and routines : what lies behind parents cooking practices regarding toddler's food. In : *Symposium "Cooking as a ritual. Cuisine and culture in the globalized XXIst Century World"*. Institut Paul Bocuse. Juin 2017. Disponible sur https://www.researchgate.net/publication/318701390_Rituals_and_routines_what_lies_behind_parents_cooking_practices_regarding_toddler%27s_food

Dupuy A., Rochedy A., soumis, Socialisations alimentaires et pratiques rituelles durant la petite enfance, AOF.

Dupuy A., Rochedy A. Sarrat C., 2017, « Innovations and constraints in the diet of young children: the example of "homemade" », in : Diasio N. & Julien M.P., Eating habits : from constraint to innovation, PIE Peter Lang, Bruxelles (in press).

Enée Grégory. *La dynamique des ONG au Burkina Faso : une efficacité en question*. Thèse de doctorat, Université de Caen, 2007, 653 p.

Fischler Claude. *L'Homnivore*. Paris : Odile Jacob, 1990, 440 p.

Gojard Séverine. L'alimentation dans la prime enfance. Diffusion et réception des normes de puériculture. *Revue française de sociologie*, 2000, 41-3, p. 475-512.

Gojard Séverine. Changement de normes, changement de pratiques? *Journal des anthropologues*, 2006, n° 106-107 [En ligne]. Disponible sur <http://jda.revues.org/1358> (consulté le 30-06-2017)

Gottlieb Alma. Where have all the babies gone? Toward an anthropology of infants (and their caretakers). *Anthropological Quarterly*, 2000, vol. 73, n° 3, p. 121-132.

Gouez Aziliz. Les dimensions profondément culturelles du manger. *Économie et Humanisme*, 2007, vol. 380, p. 14.

Goulet Jean-Guy. Présentation : L'interdit et l'inédit. Les frontières de l'ethnologie participante. *Anthropologie et sociétés*, 2011, vol. 35, n° 3, p. 9-42.

Hayn Doris. Les pratiques alimentaires du quotidien, un ensemble complexe en mutation constante. *Le Courrier de l'environnement de l'INRA*, 2009, vol. 57, n° 57, p. 53-62.

Heron Raphaëlle. *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*. Thèse de doctorat en sociologie anthropologie, Paris : Université Paris I Panthéon Sorbonne, 2016, 435 p.

Hubert Annie. L'anthropologie nutritionnelle : aspects socio-culturels de l'alimentation. *Cahiers d'études et de recherches francophones / Santé*, juin 1991, vol. 1, n°2, p. 165-168.

Hubert Annie. Nourritures du corps, nourritures de l'âme. Émotions, représentations, exploitations. *lemangeur-ocha.com*, janvier 2006 [en ligne]. Disponible sur <http://www.lemangeur-ocha.com/texte/nourritures-du-corps-nourritures-de-lame/>

Institut national de la statistique et de la démographie. *La région de la Boucle du Mouhoun en chiffres*. 2010, 8 p. [En ligne]. Disponible sur http://www.insd.bf/n/contenu/statistiques_regions/regions_en_chiffres_en_2010/reg_chif_bm_2010.pdf

Janin Sylviane. *Burkina Faso : Pays des hommes intègres*. Éditions Olizane, 2016, 335 p.

Kaufmann Jean-Claude. *L'entretien compréhensif*. Paris : Nathan, 1996.

Lahlou Saadi. *Penser-manger*. Paris : Les Presses Universitaires de France, 1998.

Lallemand Suzanne. Pratiques de maternage chez les Kotokoli du Togo et les Mossi de Haute-Volta. *Journal des africanistes*, 1981, vol. 51, n° 1, p. 43-70.

Lejeune Christophe. *Manuel d'analyse qualitative. Analyser sans compter ni classer*. De Boeck, 2014.

Leport Julie. Cadres social, linguistique et climatique d'une enquête alimentaire à Dakar. Adaptation d'une chercheuse à son terrain. *Bulletin de méthodologie sociologique*, 2015, vol. 127, n° 1, p. 72-84.

Leport Julie. *Dynamiques de changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar*. Thèse de doctorat en sociologie, Toulouse : Université de Toulouse 2 Jean-Jaurès, 2017, 560 p.

Lourme-Ruiz Alissia, Dury Sandrine, Martin-Prével Yves. Consomme-t-on ce que l'on sème ? Relations entre diversité de la production, revenu agricole et diversité alimentaire au Burkina Faso. *Cahiers Agricultures*, 2016, vol. 25, 65001 [En ligne]. Disponible sur <http://www.cahiersagricultures.fr/articles/cagri/pdf/2016/06/cagri160033.pdf>

Lussier Katie, Lavoie Constance. Entre la calebasse et le panier : la conduite d'entretiens semi-dirigés en contextes africains. *Recherches qualitatives*, 2012, vol. 31, n° 1, p. 62-88.

Ministère de la Santé du Burkina Faso. *Enquête nutritionnelle 2016*. 2016, 55 p. [en ligne]. Disponible sur https://www.humanitarianresponse.info/system/files/documents/files/smart_2016.pdf

Morin Edgar. Le défi de la complexité. *Chimères*, 1988, vol. 5, n° 6, p. 1-18.

Olivier de Sardan Jean-Pierre. *L'enquête socio-anthropologique de terrain : synthèse méthodologique et recommandations à usage des étudiants*. LASDEL, 2001.

Olivier de Sardan Jean-Pierre. *La rigueur du qualitatif : les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique*. Louvain-La-Neuve : Academia-Bruylant, 2008, 368 p.

Organisation mondiale de la santé. *Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant*. Genève, 2003 [en ligne]. Disponible sur <http://whqlibdoc.who.int/publications/2003/9242562211.pdf>

Pagezy Hélène, Bernard Olivier, Bley Daniel. *Perception de la malnutrition chez l'enfant préscolaire dans la vallée du Ntem (Sud-Cameroun)*. in Bahuchet S. et al., *L'homme et la forêt tropicale*. Châteauneuf de Grasse : Éditions de Bergier, 2000, p. 629-638.

Peneff Jean. Le sens de l'observation est-il utile en sociologie ? *SociologieS*, octobre 2011 [En ligne]. Disponible sur <http://sociologies.revues.org/3658> (consulté le 15 août 2017)

Politzer Nathalie. *Éducation au goût*. in Poulain Jean-Pierre et al., *Dictionnaire des cultures Alimentaires*. Paris : PUF, Quadrige, 2012, p. 421-430.

Poulain Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation*. Paris : Presses Universitaires de France, 2002, 287 p.

Poulain Jean-Pierre. *Étudier les phénomènes alimentaires*. in Poulain Jean-Pierre et al., *Dictionnaire des cultures Alimentaires*. Paris : PUF, Quadrige, 2012, p. 523-539.

Poulain Jean-Pierre et al. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : PUF, Quadrige, 2012, 1488 p.

Razy Élodie. Le corps et la personne du petit enfant. Ethnographie des « petits riens » du quotidien soninké. *L'Autre*, 2004/2, vol. 5, p. 203-214 [en ligne]. Disponible sur <https://www-cairn-info.nomade.univ-tlse2.fr/revue-l-autre-2004-2-page-203.htm>

Razy Élodie. La construction du lien parents/enfant : détours anthropologiques. *Observatoire : Revue d'Action Sociale & Médico-Sociale*, 2010, vol. 67, p. 69-72.

Razy Élodie. La pratique de l'éthique : de l'anthropologie générale à l'anthropologie de l'enfance et retour. *AnthropoChildren*, janvier 2014, n° 4 [en ligne]. Disponible sur <http://popups.ulg.ac.be/2034-8517/index.php?id=20>

Au croisement entre deux mondes, le quotidien alimentaire du jeune enfant burkinabè

Roger-Petitjean Myriam. Représentations populaires de la malnutrition au Burkina Faso. *Sciences sociales et santé*, 1996, vol. 14, n° 1, p. 17-40.

Tisseron Serge. *La résilience*. Paris : Presses Universitaires de France, Que sais-je ?, n° 3785, 2017.

Troubé Christian. *Les nouvelles famines : des catastrophes pas si naturelles*. Paris : Autrement, Collection Autrement frontières, 2007, 111 p.

Unicef. *La situation des enfants dans le monde 1998*. Unicef, 1998.

TABLE DES ANNEXES

Annexe A: Carte de répartition des ethnies au Burkina Faso.....	142
Annexe B: Carte des provinces et régions du Burkina Faso.....	143
Annexe C: Trame du terrain exploratoire et grilles d'entretien.....	144
Annexe D : Grille d'entretien	147
Annexe E : Nombre d'entretiens effectués en fonction du lieu, de la phase d'enquête et des personnes rencontrées	149
Annexe F: Découpage du planning de recherche par jours en fonction des zones d'enquêtes, des phases de terrain et des entretiens menés	150
Annexe G : Plan de la cour de ma famille d'accueil à Sankoué	151
Annexe H: Lexique	152

Annexe A: Carte de répartition des ethnies au Burkina Faso



Annexe C: Trame du terrain exploratoire et grilles d'entretien

DÉROULEMENT EN 4 ÉTAPES

Étape 1 : trouver une personne ressource qui puisse effectuer l'accueil : animateur GRET, agent de santé, chef du CVD

Étape 2 : comprendre globalement comment fonctionne le village.

Quelles ethnies ? Quelles formes d'organisations agricoles ? Quelles répartitions hommes-femmes ? Quelle taille approximative ? Quelles activités rémunératrices ? Y-a-t-il un marché ? Une route commerciale ? Fonctionnement politique, chef de village ? Visite des jardins ou des zones « emblématiques »

Étape 3 : effectuer des entretiens, avec les grilles d'entretien n°1 et n°2 (cf p.126-127)

- Centre de santé : infirmières, sage - femmes, responsables vaccination
- ACS (Agent communautaire de santé), les trouver via la personne ressource
- Un entretien avec une femme seule ayant un enfant de 6 à 24 mois
- Un entretien de groupe avec 3-4 femmes ayant des enfants âgés de 6 à 24 mois
- Une dame âgée qui a vécu une évolution des pratiques, questionner ses représentations

Étape 4 : aller visiter les boutiques, le marché s'il y en a un

Se renseigner sur la commercialisation de la farine Misola et des différents biscuits. Qui achète ? À quelle fréquence ? Combien de biscuits vendus par semaines ? Combien de biscuits dans un carton de livraison ? Quelle différence de clientèle selon les biscuits ? Depuis quand sont-ils commercialisés ? Les avez-vous commandés pour répondre à une demande ? Pourquoi eux et pas d'autres biscuits ? À quel prix sont-ils vendus ? Vendez-vous de la farine Misola ? Si oui, pourquoi ? Depuis quand ? Y-a-t-il des achats réguliers ? Comment avez-vous connu cette farine ?

TRAME D'ENTRETIEN N°1 : infirmières, sages - femmes, responsables vaccination et agents communautaires de santé

THÈMES	QUESTIONNEMENTS
Contexte général	Depuis quand exercez-vous ici ? Depuis quand êtes-vous agent communautaire de santé ? Avez-vous effectué une formation ? Combien êtes-vous dans le village ?
Malnutrition infantile	Avez-vous recensé des enfants malnutris pour cette année? Combien ? Et pour l'année dernière, en 2016? et en 2015 ? C'était beaucoup? Faites-vous une enquête nutritionnelle ? Chaque année ? Est-ce qu'ici vous faites des mesures anthropométriques ? Quelle est la prévalence de malnutrition ? Nombre d'enfants dans le jaune, le rouge ? Comment identifiez-vous la malnutrition chez les enfants ? Effectuez-vous des pesées ? Fréquences ? Y-a-t-il eu des œdèmes ? En ce moment ?
Rôle du centre de santé	Comment prenez-vous en charge les différents types de malnutrition ? Quels conseils délivrez-vous ? Est-ce au papa et à la maman ? Est-ce que vous faites des visites à domicile ? Donnez-vous des conseils pour la maman enceinte, avant l'accouchement ? Pensez-vous que ces conseils sont appliqués ? Que conseillez-vous à la naissance de l'enfant ? Et à partir de 6 mois, que recommandez-vous ? À partir de quand l'enfant commence-t-il à manger comme la famille ?
Traduction	Dans votre langue, comment vous dites malnutrition ? Comment le traduiriez-vous mot à mot ?
Farines infantiles et recettes améliorées	Proposez-vous de la farine Misola ? Ou une autre sorte de farine enrichie ? Y-a-t-il des vendeuses de bouillie ? Est-ce que les recettes améliorées sont adoptées ?
Plumpy Nut et Vitamine A	Donnez-vous du Plumpy nut ? Comment l'appelle-t-on ici, le Plumpy nut, y-a-t-il un surnom ? Est-il détourné ? En combien de temps un enfant peut-il sortir de la malnutrition en mangeant du Plumpy ? Proposez-vous de la vitamine A ? Pourquoi ?
ONG	Quelles sont les ONG qui vous viennent en aide ? Quelles actions ont-elles mené ? Connaissez-vous ANJE ? Avez-vous suivi une formation ?
Pratiques endogènes et évolutions	Avez-vous perçu une différence entre avant et maintenant pour éviter la malnutrition ? Pratiques difficiles à faire changer ? Lesquelles ?
Organisation du village	Est-ce qu'ici les femmes cultivent avec leurs maris ? Qui gère le stock de céréales ? Qui est en charge de la sauce ? Qui est-ce qui paye ? De quoi est chargé l'homme dans l'éducation de l'enfant ? des vêtements, de la santé, autre ? Est-ce qu'il y a des pratiques qui permettent de favoriser le lait de la femme ? Et la santé de l'enfant ?

TRAME D'ENTRETIEN N°2 : femme seule ayant un enfant de 6 à 24 mois et **groupe avec 3-4 femmes ayant des enfants âgés de 6 à 24 mois**

THÈMES	QUESTIONNEMENTS
Contexte	<p>Pouvez-vous vous présenter ? Votre nom, votre âge, le nombre d'enfants et l'âge de l'enfant qui est avec vous ?</p> <p>Combien avez-vous d'enfants ? Quel âge ont-ils ? Avez-vous allaité ? Si oui, combien de temps ? Pourquoi ? Vous a-t-on donné des conseils pour vous aider ? Au centre de santé, dans la famille ?</p> <p>Avez-vous eu des enfants dans le jaune ou le rouge ? Si oui, qu'avez-vous fait ? Avez-vous fait les pesées ? Et les vaccinations ?</p>
Farine enrichie	<p>Avez-vous utilisé de la farine infantile ? Misola ? Une autre farine ? Est-ce qu'on vous a recommandé Misola ? Qu'est-ce que vous inspire cette farine, qu'est-ce qu'elle évoque ? A-t-elle une odeur qui vous plait ? Que pensez-vous du packaging ? Pour vous, quelle est la valeur ajoutée de cette farine, ce qui fait que vous allez utiliser ça et pas autre chose ? Est-ce facile de vous en procurer ? Que pensez-vous du prix de vente ? Combien de temps vous permet de tenir un sachet ?</p>
Biscuits	<p>Utilisez-vous des biscuits ? Quels types ? À quel moment ? Qu'est-ce qui vous a donné l'idée d'utiliser des biscuits ? Est-ce que l'enfant apprécie ? Quels biscuits utilisez-vous ?</p>
Transition allaitement à alimentation familiale	<p>Comment avez-vous été accompagnée au moment d'arrêter l'allaitement exclusif ? Qui vous a aidé ? Quelles décisions avez-vous prises ? Selon vous, quelle nourriture est bénéfique pour l'enfant ? (Quel aliment fait le plus plaisir à votre enfant ?) L'alimentation de l'enfant nécessite-t-elle des aliments spécifiques ? Quelles inquiétudes avez-vous ou ressentez-vous par rapport à cette période de l'alimentation de l'enfant ?</p>
Structure de la famille	<p>Qui est en charge de la santé de l'enfant, la maman ou le papa ? Et au niveau de l'habillement ? Quelles activités rémunératrices exercez-vous ? Est-ce que vous cultivez avec votre mari ? Est-ce que vous pouvez aller dans le grenier ? Qui s'occupe des ingrédients pour la sauce ?</p>
Montrer les photos	<p>Pouvez-vous les commenter ? Les enfants sur ces deux images ont le même âge. Que pouvez-vous en dire, ces enfants sont-ils malnutris ou pas ?</p>

Annexe D : Grille d'entretien

Thèmes	Questions	Objectifs
Présentations	Pouvez-vous vous présenter ? Quel est votre nom ? Votre âge ? Avez-vous des coépouses ? Êtes-vous née à " <i>nom du village</i> " ? Si oui, dans quel quartier ? Si non, dans quel village ? Vous êtes " <i>nom de l'ethnie</i> " ? Combien avez-vous d'enfants ? Quel âge ont-ils ?	Connaître notre interlocutrice, s'introduire et mettre en confiance
Alimentation du bébé	Si je vous dis « nourriture pour bébé », à quoi ça vous fait penser ? Qu'est-ce qu'une bonne nourriture pour bébé ? Jusqu'à quel âge on doit donner cette nourriture ? <i>Récupérer des exemples, durée d'allaitement, décoctions, recettes des plats préparés</i>	Connaître les représentations, faire apparaître comment se catégorise la petite enfance, de 0 à 6 mois, s'il y a ou non spécificité. Émergence du discours savant.
Allaitement	Avez-vous allaité votre enfant ? Pour quelles raisons ? Qu'est-ce que ça apporte à l'enfant ? Jusqu'à quel âge est-il bon d'allaiter ? Qu'est-ce qui peut faire que vous arrêtez d'allaiter ? Comment avez-vous décidé de l'allaiter jusqu'à <i>6 mois</i> (à adapter selon le discours de l'enquêtée) ? <i>Si enfant n'a pas commencé à manger la bouillie :</i> Comment allez-vous apprendre à manger à votre enfant ? Quels conseils vous a-t-on donné ? Qu'est-ce qu'il est bon de donner à l'enfant en plus du lait ? <i>Pour toutes situations :</i> Quels conseils vous a-t-on donné ? Qui vous a donné ces conseils ? En quoi cela vous a aidé ? <i>Avoir des exemples de conseils, connaître les situations dans lesquelles elles les ont obtenus</i>	
Alimentation de l'enfant	Si je vous dis « nourriture pour enfant », à quoi ça vous fait penser ? À partir de quel mois devient-on un enfant ? Qu'est-ce qu'une bonne nourriture pour enfant ? Qu'est-ce qui le rend fort ? Pourquoi ? <i>Récupérer des exemples de bouillies, de plats préparés</i> Jusqu'à quel mois doit-on donner cette nourriture ? Quels conseils vous a-t-on donné ? Qui vous a donné ces conseils ? À quel endroit ? Est-ce que cela vous a aidé ? <i>Avoir des exemples de conseils, connaître les situations dans lesquelles elles les ont obtenus</i>	Connaître les représentations affiliées à l'enfant et sa nourriture. Y-a-t-il une spécificité ?

Thèmes	Questions	Objectifs
Alimentation de l'adulte	<p>Pour vous, personnellement, qu'est-ce qui est le plus important quand vous mangez ? Qu'est-ce que « bien manger » ?</p> <p>Pouvez-vous me décrire ce moment ? Comment ça se passe ?</p> <p>Quel est votre plat préféré ? Si vous gagnez un peu l'argent, qu'est-ce qui vous fait plaisir de manger ? Qu'est-ce que vous allez préparer ?</p> <p>Est-ce qu'il y a des produits interdits ? Que vous ne pouvez pas manger ?</p> <p>Est-ce qu'il y a des personnes qui mangent autrement ? Qui ont des aliments spéciaux ?</p>	<p>Obtenir des informations sur l'alimentation de la mère, porte d'entrée vers l'alimentation familiale à laquelle l'enfant doit s'adapter, en apprenant ses goûts (cf hypothèse 1).</p>
Préparation des plats, repas et appétit	<p>Comment avez-vous appris à préparer ?</p> <p>À quel moment de la journée préparez-vous ?</p> <p>Un repas, ça vaut combien de fois la journée pour vous ? Et pour l'enfant ? Combien de fois l'enfant peut manger dans la journée ?</p> <p>Comment savez-vous que l'enfant a faim ? Quels comportements ?</p> <p>Quelle quantité est bonne pour l'enfant ?</p>	<p>Comprendre les pratiques de maternage liées à l'alimentation de l'enfant</p>
Transmission et goût de l'enfant	<p>Comment votre enfant apprend à manger le têt ? Goûtez-vous la nourriture avant de donner à l'enfant ? Pourquoi ?</p> <p>Comment savez-vous ce que l'enfant aime manger ?</p> <p>Qu'est-ce que votre enfant préfère ? Comment le savez-vous ?</p> <p>Est-ce qu'il refuse des aliments ? Pourquoi ? Quand il refuse, qu'est-ce que vous vous dites ?</p> <p>À partir de quel mois l'enfant peut manger comme vous ?</p> <p>À partir de quelle année devient-on un adulte ?</p>	<p>Comprendre comment se construit l'apprentissage du goût et des habitudes de consommation. Percevoir le rôle que joue la mère dans ce processus.</p>
Rapport de la mère aux normes et savoir-faire	<p>Comment votre mari vous aide avec l'alimentation de votre enfant ? Et votre belle-mère ? Et votre mère ? Et le centre de santé ? Le guérisseur ? Le marabout ? Quels conseils sont les plus importants pour vous ?</p> <p>À quoi cela vous sert d'aller au centre de santé ?</p> <p>Lorsque votre enfant a un problème, qui peut vous aider ? En qui avez-vous le plus confiance ?</p> <p>Quelles questions vous posez-vous à propos de la nourriture de votre enfant ? Avez-vous des doutes ? Lesquels ?</p>	<p>Percevoir quel discours fait le plus autorité et comment les mères se situent entre normes et savoir-faire (cf hypothèse 2)</p>

Annexe E : Nombre d'entretiens effectués en fonction du lieu, de la phase d'enquête et des personnes rencontrées

Entretiens	Lieu	Personnes rencontrées						Farine infantile
		Mère	Père	Grand-mère	Agent de santé	ACS	GRET	
N°1	Tionkuy						x	
N°2	Tionkuy					x		
N°3	Tionkuy	x						
N°4	Tionkuy				x			
N°5	Passakongo							x Misola
N°6	Kougny					x		
N°7	Kougny				x			
N°8	Kougny				x			
N°9	Kougny							x Farine de Saba
N°10	Lanfiera				x			
N°11	Passakongo				x			
N°12	Passakongo			x				
N°13	Passakongo							x Misola
N°14	Passakongo	x						
N°15	Dedougou						x	
N°16	Soukuy					x		
N°17	Dedougou						x	
N°18	Lanfiera				x			
N°19	Sankoué	x						
N°20	Sankoué	x						
N°21	Sankoué	x						
N°22	Sankoué				x			
N°23	Sankoué	x						
N°24	Sankoué		x					
N°25	Sankoué	x						
N°26	Sankoué	x						
N°27	Kougny	x						
N°28	Kougny				x			
N°29	Passakongo				x			
N°30	Sankoué	x						
N°31	Sankoué	x						
N°32	Sankoué	x						
N°33	Kougny	x						
N°34	Kougny	x						
N°35	Kougny	x						
N°36	Kougny	x						
N°37	Kougny	x						
N°38	Kougny	x						
N°39	Kougny	x						
N°40	Passakongo	x						
N°41	Passakongo	x						
N°42	Passakongo	x						
TOTAL		22	1	1	9	3	3	3

Entretiens de groupe	Lieu	Nombre de mères
N°1	Tionkuy	3
N°2	Kougny	4
N°3	Passakongo	3
N°4	Passakongo	2
N°5	Soukuy	3
N°6	Lanfiera	5
N°7	Sankoué	3
N°8	Kougny	3
N°9	Passakongo	3

LEGENDE	
	Terrain exploratoire
	Terrain inductif
	Terrain hypothético-déductif
N°1	Entretien retranscrit

NB: Nous avons effectué des entretiens de groupe avec des mères ayant au moins un enfant entre 06 et 24 mois. Nous n'avons pas effectué d'entretiens de groupe lors du terrain hypothético-déductif, en accord avec notre méthodologie.

Source : auteure

Annexe F: Découpage du planning de recherche par jours en fonction des zones d'enquêtes, des phases de terrain et des entretiens menés

MARS			
M	M	J	V
28	29	30	31
Tionkuy	Tionkuy & Passakongo	Kougny	Lanfiera
Sortie sur la journée			
E1, E2, E3	E4, E5, EG1	E6, E7, E8, E9, EG2	E10

AVRIL			
L	M	M	J
3	4	5	6
Passakongo		Soukuy	Lanfiera
Sortie sur la journée			
E11, E12, EG3	E13, E14, Ee15, EG4	E16, Ee17, EG5	E18, EG6

MAI	
M	J
3	4
Sankoué	
Immersion	
E19, E20, E21	E22

MAI									
M	J	V	S	D	L	M	M	J	V
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Sankoué					Kougny				
Immersion									
obs.	obs.	E23, EG7	obs.	E24	E25, E26	obs.	E27, E28, EG8	obs.	obs.

MAI	
V	S
26	27
Passakongo	
Immersion	
E29	obs.

JUIN
L
19
Passakongo
Journée
EG9

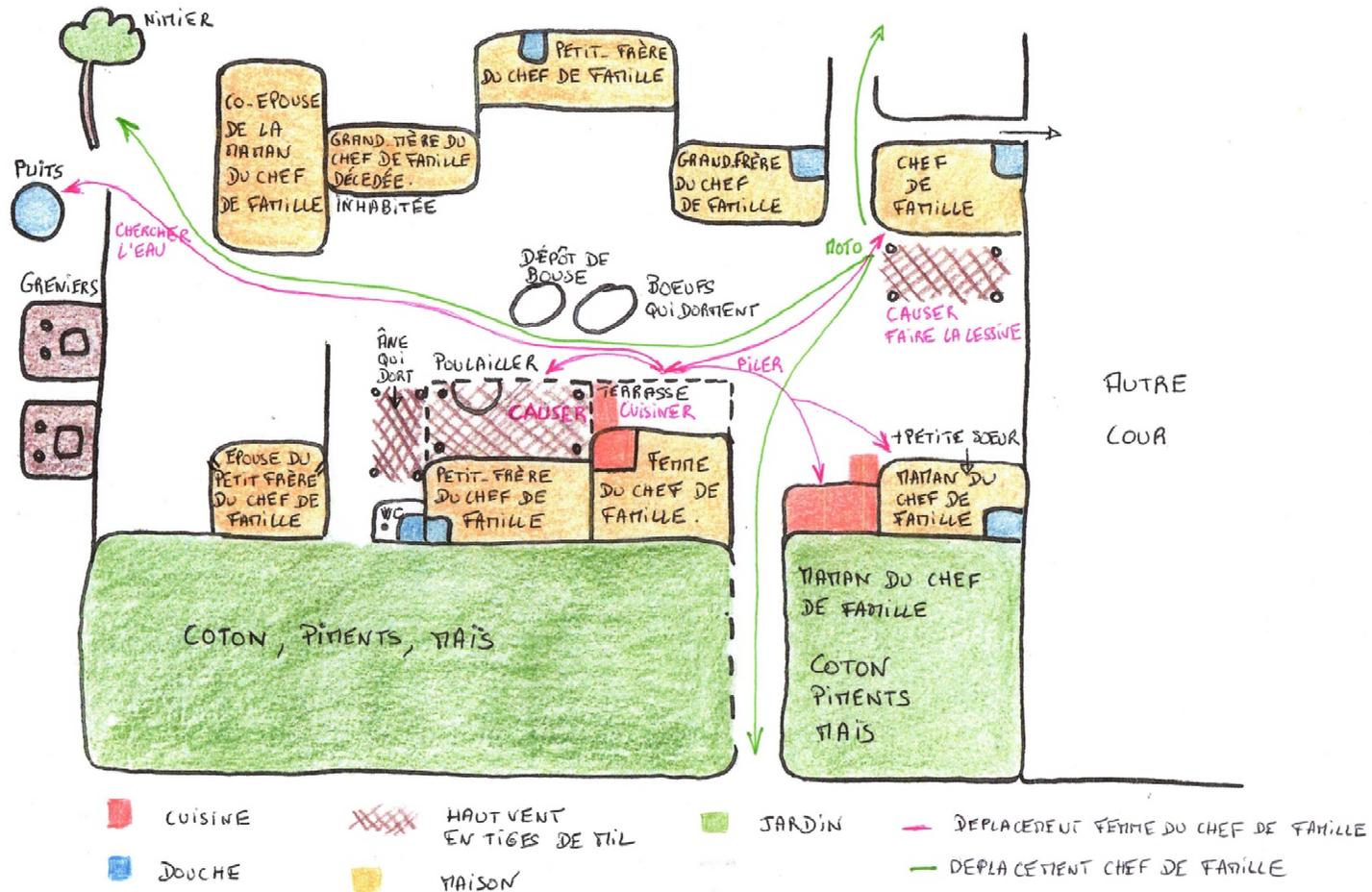
JUILLET													
M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Sankoué						Kougny			Passakongo				
Immersion													
obs.	obs.	obs.	obs.	obs.	E30, E31, E32	obs.	E33	E34, E35	E36, E37, E38, E39	obs.	E40	E41, E42	obs.

LEGENDE			
	Terrain exploratoire		Tionkuy
	Terrain inductif		Lanfiera
	Terrain hypothético-déductif		Soukuy
E1	Entretien n°1		Passakongo
Ee15	Entretien (expert) n°15		Sankoué
EG1	Entretien de groupe n°1		Kougny
E19	Entretien transcrit		
obs.	Observations		

NB: nous avons effectué des observations tous les jours. Il y a certains jours où nous nous y sommes exclusivement consacré, annotés "obs."

Source : auteure

Annexe G : Plan de la cour de ma famille d'accueil à Sankoué



Source : auteure

Annexe H: Lexique

Franco-burkinabè

Jeton: pièce de monnaie

Une « au revoir la France »: une vieille voiture qui a été amenée d'Europe, se décline pour d'autres objets comme les téléphones et les habits

Un 6 mètres: une petite rue transversale non bitumée

Un goudron: une rue bitumée

S'attraper: se rejoindre

La descente: la sortie du travail, « on s'attrape à la descente ? »

Flatter quelqu'un: dire à quelqu'un ce qu'il veut entendre pour obtenir ce que l'on souhaite

Torcher: éclairer avec une torche

Remorquer quelqu'un: le transporter à l'arrière de la moto

Fréquenter une école: étudier dans une école

Goder: boire un verre

Pièces: se dit pour les pièces d'identité

On dit quoi ? Y'a quelles nouvelles ?: Comment ça va ?

Bien tapée: bien fraîche, se dit souvent pour une bière

Je demande la route: je vais m'en aller, j'aimerais partir, à répéter plusieurs fois avant de vraiment se lever pour partir

Y'a rien: tout va bien, c'est cool

Piéter: marcher à pied

S'ambiancer: faire la fête

Maquis: bar dansant où il est possible de se restaurer et qui peut se transformer en boîte de nuit. C'est un lieu idéal pour manger la journée et s'ambiancer durant la soirée et la nuit.

Jusqu'à fatigué: trop

Ça fait deux jours: ça fait longtemps « oh, ça fait deux jours qu'on ne s'est pas vu ! »

La soirée: l'après-midi

Nourriture: alimentation

Préparer: cuisiner

Gagner quelque chose: obtenir, réussir à avoir quelque chose

Bon, ...: mot d'introduction avant une explication

Enlever: utilisé comme « prendre », « il faut enlever ce gâteau »

Devancer: partir avant, venir plus tôt. « Je te devance à l'alimentation, tu me rejoins ? »

L'alimentation: supérette alimentaire

La paresse: la flemme

C'est doux: c'est bon

C'est intéressant: dans une discussion est utilisé pour parler d'une expérience, de quelque chose à faire de cool, qui vaut la peine. Pas de sens de « connaissances » comme en français

Grouiller: se dépêcher, se consacrer à quelque chose en priorité « Il faut grouiller finir ton mémoire »

Dolo: bière traditionnelle, qui saoule, fabriquée par les femmes qui maîtrisent par tradition orale la technique de fermentation. Fabriquée avec du mil rouge ou du sorgho blanc

Sap sap: faire vite. Technique de recharge de crédit, d'unités, pour le téléphone

C'est pas encore arrivé: quelque chose qui n'est pas encore prêt, qui ne s'est pas encore passé et qui va arriver dans un certain temps, à l'inverse, « c'est déjà arrivé » pour quelque chose qui va bientôt venir

Je n'ai pas encore donné Misola «d'abord»: mot souvent mis à la fin pour appuyer un élément

Ou bien?: mot placé à la fin d'un argumentaire, vers l'ouverture à la discussion, tout en attendant pas spécifiquement de réponse

Partir quelque part: aller quelque part. « Je suis parti payer du pain ».

Mooré

Né yibeogo, né zaabré: bonjour, bonsoir

Kibaré: comment ça va

Laafi bé mé: ça va bien, merci

Zaa karamba?: et la famille ?

Barka: merci

Komiobo: maladie de la nourriture

Dioula

Ani sogoma, Ani soubonjou: bonsoir

I ka kéné oua?: comment ça va ?

M'ka kéné: ça va bien

Ani tié: merci

I dansé: bienvenue

doumini mi befenga di: aliment qui donne la force / vitamines

doumouni banafla: maladie de la nourriture

Buamu

Zamaga: enfant qui a la maladie de la nourriture

kayoua dinno: maladie de la nourriture

TABLE DES SIGLES ET DES ABRÉVIATIONS

ABUM : Association Burkinabée des Unités Misola

ACS : Agent Communautaire de Santé

ANJE : Alimentation du Jeune Enfant et du Nourrisson

CDN : Cahiers De Notes

CDT : Cahiers De Terrain

CSPS : Centre de Santé et de Protection Sociale

DSONG : Direction Générale du Suivi des ONG

E: Entretien

EG : Entretien de Groupe

FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations

FEPAB : Fédération des Professionnels Agricoles du Burkina

INSD : Institut National de la Statistique et de la Démographie

JDB : Journal De bord

ODE : Organisme de Développement des Églises évangéliques

OMS : Organisation Mondiale de la Santé

ONG : Organisation Non Gouvernementale

ONU : Organisation de Nations Unies

PNUD : Programme des Nations Unies pour le Développement

REPAM : « Résilience des populations pauvres et très pauvres et sécurité alimentaire dans la Boucle du Mouhoun »

SIAO : Salon International de l'Artisanat de Ouagadougou

SMART : Standardized Monitoring and Assessment of Relief and Transition

UE : Union Européenne

UNICEF : Fonds des Nations Unies pour l'Enfance

TABLE DES FIGURES

Figure 1: Photos en saison sèche et en saison pluvieuse : une évolution de la végétation.....	14
Figure 2: Schéma explicatif des malnutritions	22
Figure 3 : Causes des malnutritions chez les enfants.....	24
Figure 4: Extrait de prise de notes lors de la préparation du tô le 15 juillet 2017 à Kougny	98
Figure 5 : Tô de petit mil sauce oseille à Sankoué	98
Figure 6: Carte mentale des "nourritures intermédiaires" du jeune enfant burkinabè.....	105
Figure 7: Aguéra jouant avec les fruits de karité	107
Figure 8: Bouillie du tô de sorgho lors de la préparation du tô, le 15 juillet 2017 à Kougny	108
Figure 9: Extrait de prises de notes du 15 juillet 2017 à Passakongo - CDNP	111
Figure 10: Ingrédients réunis pour la fabrication de la farine de la bouillie enrichie (petit mil, arachides et poissons séchés) à Passakongo le 3 avril 2017.....	112
Figure 11: Extrait de prises de notes du 5 juillet 2017 à Sankoué - CDNS.....	125

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1: Planning de déroulement du stage	67
Tableau 2, préparation du tô	97
Tableau 3: carte d'identité des farines infantiles (Misola®, Bamisa, Cerelac®, Farine de Zaba)	114
Tableau 4: Évolution dans le temps de l'alimentation du jeune enfant.....	116

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS	6
INTRODUCTION GÉNÉRALE	8
PARTIE 1. LÀ OÙ LE SUJET SE DÉVOILE	10
INTRODUCTION	11
CHAPITRE 1. NUTRITION ET SCIENCES SOCIALES DANS LE CONTEXTE BURKINABÉ	12
Introduction.....	12
1. Le Burkina Faso, « pays des Hommes intègres »	12
1.1 Petit historique.....	12
1.2 Caractéristiques géographiques.....	13
1.3 Un pays pluriel.....	15
1.4 Regards économiques	16
1.5 Manger au Burkina Faso.....	17
1.5.1 Ce que l'on y produit et récolte	18
1.5.2 Ce que l'on y mange	19
2. Une situation nutritionnelle préoccupante.....	21
2.1 Les malnutritions, éléments de définition	21
2.2 Les causes identifiées.....	23
2.3 La construction de solutions	24
3. Rencontre de la nutrition et des sciences sociales de l'alimentation	26
3.1 L'apport des sciences sociales.....	26
3.2 La commande et ses enjeux	29
3.2.1 Le GRET.....	29
3.2.2 Le projet REPAM.....	30
3.2.3 L'origine de l'étude.....	32
CHAPITRE 2. MANGER ET « ÊTRE ENFANT »	33
Introduction.....	33
1. « Manger », décomposition d'un mot en plusieurs	33
1.1 « Ce que manger veut dire »	33

1.2	Savoir quoi manger : les modèles alimentaires	35
1.3	Se structurer pour s'alimenter : le système alimentaire	36
1.4	Le goût, élément central de l'alimentation	36
2.	L'enfance, une construction sociale	38
2.1	Qu'est-ce-qu'« être enfant » ?	38
2.2	La petite enfance entre deux mondes	39
2.3	Une certaine idée de la famille	40
2.4	Grandir enfant et devenir adulte	41
2.5	L'enfance entre normes et savoir-faire	43
2.6	L'enfance à travers le monde	44
	Conclusion et questionnement de départ.....	45
	PARTIE 2 : LÀ OÙ SE RENCONTRENT THÉORIE ET RÉALITÉ.....	47
	INTRODUCTION	48
	CHAPITRE 1. PROBLÉMATISATION ET FORMULATION DES HYPOTHÈSES	48
	Introduction.....	48
1.	Où l'on s'intéresse au quotidien alimentaire	49
1.1	Le quotidien, c'est quoi ?	49
1.2	Problématisation	51
2.	Où l'on formule des hypothèses	52
2.1	Pratiques de maternage, goûts familiaux et « nourritures intermédiaires ».....	52
2.2	Normes nutritionnelles et interrogation des « pratiques de routine ».....	54
	CHAPITRE 2. CONSTRUCTION DE LA MÉTHODOLOGIE	56
	Introduction.....	56
1.	Adopter une posture réflexive	56
2.	Outils mobilisés	58
2.1	Enquête qualitative	58
2.2	Entretiens	59
2.2.1	Conduite d'entretiens.....	59
2.2.2	Grille d'entretien	61

2.3	Observations et discussions informelles	61
3.	Déroulement de l'étude	66
3.1	Revue de littérature	68
3.2	Phase 1 - Enquête exploratoire	69
3.3	Phase 2 - Enquête inductive	73
3.4	Phase 3 - Enquête hypothético-déductive	74
3.5	Transcriptions et analyse	76
CHAPITRE 3.	BRÈVES DE TERRAIN	77
1.	Introduction.....	77
2.	Ma position de chercheuse	78
2.1	Être blanche et française.....	78
2.2	Bientôt un enfant ?.....	80
2.3	Porter le pagne.....	81
2.4	La vie en milieu rural burkinabé.....	83
3.	Négocier l'accès au terrain	84
3.1	La langue	84
3.1.1	La magie des salutations.....	84
3.1.2	Traduire	84
3.2	La vitesse du temps.....	86
3.3	L'alternance des saisons.....	87
4.	Ce que la pratique nous apprend.....	88
	Conclusion	91
PARTIE 3.	LÀ OÙ LA RÉFLEXION SE CONCRÉTISE.....	92
INTRODUCTION	93	
CHAPITRE 1.	ILLUSTRATION DE L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT	94
	Introduction.....	94
1.	Ce qui entoure l'alimentation du jeune enfant	94
1.1	Activités & Journée type	94
1.2	Être femme.....	99

2.	Ce que mange les jeunes enfants burkinabés	101
2.1	Vers une définition du repas	101
2.2	Répertoire alimentaire	103
2.3	Nourritures familiales.....	106
2.3.1	Spontanées	106
2.3.2	Rassasiantes.....	108
2.4	Nourritures d'enfance	109
2.4.1	Spontanées	109
2.4.2	Spécifiques.....	110
2.4.3	Familiales.....	115
2.5	Au fil des mois	116
CHAPITRE 2.	GOÛT, DÉSIRS, GESTES ET NORMES	117
	Introduction.....	117
1.	Le goût, vecteur de passage entre deux mondes.....	117
1.1	Une nourriture acceptée est une bonne nourriture	117
1.2	Une odeur louche.....	119
1.3	Le biscuit, source de vitamines	120
2.	Transmission du goût et gestuelle.....	122
3.	Perméabilité aux normes nutritionnelles.....	123
4.	La mère n'est pas seule à nourrir son enfant	124
CHAPITRE 3.	VERS DES PROPOSITIONS CONCRÈTES	128
	Introduction.....	128
1.	Écouter pour libérer la parole	128
2.	Jouer sur la complémentarité	128
3.	Idées pour une « nourriture vitaminée »	129
4.	Que veut dire aider ?.....	131
5.	S'autoriser à rêver	132
	CONCLUSION GÉNÉRALE.....	134
	BIBLIOGRAPHIE.....	136
	TABLE DES ANNEXES	141

TABLE DES SIGLES ET DES ABRÉVIATIONS	155
TABLE DES FIGURES	156
TABLE DES TABLEAUX	156
TABLE DES MATIÈRES.....	157

RÉSUMÉ

Le Burkina Faso, « pays des Hommes intègres », est situé en Afrique de l'Ouest. C'est dans une de ses régions, la Boucle du Mouhoun, et les villages de Passakongo, Sankoué et Kougny que prend place cette recherche. Le croisement de deux mondes, c'est tout d'abord celui des sciences de la nutrition et des sciences sociales, dont la volonté d'union est la base de ce mémoire. C'est aussi la rencontre entre ce que mange le jeune enfant, entre 6 mois et 24 mois, et le modèle alimentaire familial, qui engrange tout un processus dont nous tenterons d'en dénouer quelques rouages. Cette intersection, c'est aussi celle de plusieurs univers qui construisent l'alimentation de l'enfant, au quotidien, jours après jours, à travers tout un ensemble d'habitudes et de rituels, si banals mais si expressifs et riches de sens. Sens que nous tentons de décoder, tout au long de ce mémoire, afin d'apporter une pierre à l'édifice dans la compréhension de la malnutrition infantile et aux solutions pouvant y être apportées.

Mots-clefs : *Burkina Faso, petite enfance, quotidien alimentaire, malnutrition infantile*

ABSTRACT

Burkina Faso, "country of honest men", is located in Western Africa. This research takes place in one of its regions, the Mouhoun Loop, and more specifically in the villages of Passakongo, Sankoué and Kougny. The basis on which this work relies is the goal to unite two different worlds: nutritional science and social science. It also focuses on linking what young children eat when they are between 6 and 24 months old, and the family dietary model which is composed of many processes that we will try to untangle in this work. This crossroad is also the crossroad of several phenomenon that build the child's alimentation behaviour daily, throughout a wide variety of rituals usually overlooked but playing an important role. Throughout this work, we attempt to unravel these roles in order to better comprehend child malnutrition and potentially find solutions to help solve this issue.

Keywords : *Burkina Faso, early childhood, daily diet, child malnutrition*