

**Université d'Abomey-Calavi**  
**Faculté des Sciences Agronomiques**

**ENSTA**  
*Laboratoire de  
Nutrition Humaine  
(LNH)*

**EESAC**  
*Laboratoire des  
Dynamiques Sociales et  
des Etudes du  
Développement  
(LADyD)*

**GIZ-Bénin**  
**Initiative spéciale « Un SEUL MONDE sans Faim »**  
**SEWoH**

*Projet de Sécurité Alimentaire et Renforcement de la  
Résilience (ProSAR)*

## **Etude sur les déterminants socio-culturels des pratiques et comportements alimentaires des femmes dans la Commune de Kérou, Ouassa- Péhunco, Natitingou, Toucountouna et Tanguiéta**



**RAPPORT**

Juin 2018

## Sommaire

Résumé.....	4
I. Contexte.....	6
II. OBJECTIFS Et Résultats Attendus.....	6
1. Objectifs .....	6
2. Résultats attendus .....	7
III. Méthodologie.....	7
1. Zones d'étude, participants et taille de l'échantillon .....	7
2. Sélection des villages et des ménages .....	Erreur ! Le signet n'est pas défini.
2.1. Sélection des villages .....	9
2.2. Sélection des ménages .....	9
3. Sélection des participants aux focus group .....	Erreur ! Le signet n'est pas défini.
4. Synthèse des entretiens, focus et observations effectués (préciser le nombre par groupe cible et par site .....	10
5. Méthodes de collecte des données (surtout les observations et le séjour au sein des ménages.....	Erreur ! Le signet n'est pas défini.
IV. Résultats.....	11
1. Caractéristiques socioculturelles et sociodémographiques des ménages.....	11
1.1. L'âge moyen des chefs de ménages enquêtés .....	Erreur ! Le signet n'est pas défini.
1.2. La taille moyenne des ménages enquêtés .....	Erreur ! Le signet n'est pas défini.
1.3. Nombre moyen d'enfants de 0 à 23 mois dans les ménages enquêtés ..	Erreur ! Le signet n'est pas défini.
1.4. Les religions pratiquées par les ménages enquêtés .....	Erreur ! Le signet n'est pas défini.
1.5. Répartition des ménages par type de famille .....	Erreur ! Le signet n'est pas défini.
2. Dotation naturelle et systèmes de production agricole .....	12
2.1. Dotations naturelles et systèmes de production agricole : une situation contrastée et dynamique .....	12
2.1.1. Sobourarou et Gonri dans la commune de Ouassa-Péhunco .....	12
2.1.2. Kota et Tikouati dans la commune de Natitingou (Et Tikouati ?).....	13
2.1.3. Tantougou et Takissari dans la commune de Toucountouna (Très peu détaillé, pas d'info sur le système de production) .....	13
2.1.4. Kongourou et Boni dans la commune de Kérou .....	14
2.1.5. Tiélé et Mamoussa dans la Commune de Tanguiéta .....	14
2.2. Evolution des systèmes de productions.....	14
3. Pratiques alimentaires et évolutions selon les cibles (femmes enceintes, mères nourrissons, enfants de 6 à 23 mois, pères) .....	15
3.1. Les différents mets consommés au sein des ménages .....	15

3.1.1.	Au petit déjeuner .....	16
3.1.2.	Au déjeuner .....	19
3.1.3.	Au diner .....	22
3.2.	Les différentes sauces consommées dans les ménages .....	25
3.3.	Les sources de protéines .....	27
3.4.	Les fruits consommés dans les ménages visités .....	29
4.	Organisation autour de l'alimentation : de l'approvisionnement au service du repas .....	30
5.	Evolution des pratiques alimentaires .....	31
6.	L'alimentation des femmes enceintes et allaitantes et des enfants de 0 à 23 mois .....	32
6.1.	L'allaitement maternel .....	32
6.1.1.	Eléments factuels et discussion informelle (issus de l'observation des enquêtés) ....	32
6.1.2.	Déroulement de l'allaitement maternel .....	33
6.1.3.	Le colostrum .....	33
6.1.4.	L'allaitement maternel exclusif .....	35
6.1.5.	L'arrêt de l'allaitement maternel .....	36
6.2.	Les obstacles éventuels à l'allaitement maternel .....	37
6.2.1.	La relation mère-enfant à l'accouchement .....	37
6.2.2.	Le fait de « ne pas avoir de lait » .....	37
6.2.3.	La maladie .....	38
6.3.	L'alimentation de complément .....	39
6.3.1.	Le calendrier d'alimentation de complément au lait maternel .....	39
6.3.2.	Caractéristiques des bouillies .....	41
6.3.3.	Caractéristiques des aliments solides .....	42
6.4.	Interdits alimentaires ou aliments déconseillés aux enfants et aux mères .....	43
7.	Accès à l'eau et hygiène dans les soins aux enfants .....	45
7.1.	Ouassa (Gonri et Sobourarou) .....	46
7.2.	Tanguiéta (Tiélé et Manmoussa) .....	46
7.3.	Natitingou .....	49
	Discussion et Conclusion .....	52
	Références Bibliographiques .....	55

## Résumé

Cette étude s'est penchée sur les facteurs explicatifs des comportements liés à l'alimentation et à la nutrition des femmes (groupe cible du ProSAR) dans les cinq communes d'intervention du ProSAR dans l'Atacora qui reste un département aux indicateurs alarmants en la matière. Six (06) ethnies occupant les territoires concernés de l'Atacora ont fait l'objet durant trois (03) mois d'une enquête socio-anthropologique. Des entretiens individuels, focus group appuyés par des observations lors de séjours en ménages auprès des groupes cibles ont permis de documenter les pratiques et comportements des femmes en général, et plus particulièrement des gestantes, des allaitantes et des enfants de 6 à 59 mois en termes d'alimentation et de nutrition.

Au niveau des villages enquêtés, les dotations naturelles : existence de forêts, de bas-fonds, de ressources minières, en plus de constituer des avantages pour les communautés ont favorisé un développement d'activités de revenus tels que le maraîchage pratiqué par des femmes organisés en groupement (et appuyé par des interventions ou non), l'extraction de pierres ornementales et de l'or. Dans ce travail, un intérêt particulier a été porté sur la répartition des tâches de production et de soins aux enfants en bas âge (0 à 23 mois). La principale source d'approvisionnement des ménages en aliments est la production agricole. En suivant les calendriers agricoles, la disponibilité des vivres est fonction de la saison agricole ; ce qui affecte dans une grande mesure le contenu de l'assiette des membres du ménage. La répartition de l'alimentation dans un ménage constituant un aspect important de la situation alimentaire des individus, nous avons observé chez des enfants en bas âge (0 à 23 mois) et des jeunes enfants (de 23 à 59 mois) les fréquences et la composition des repas servis par les mères. Dans toutes les communes, les parents consentent à un effort pour que les trois (03) repas d'un jour soient assurés (petit-déjeuner, déjeuner et dîner) même dans la période de soudure. Pour le petit-déjeuner, des revendeuses de nourriture sont très sollicitées ; même si les "mets recyclés" sont très prisés. Ces mets recyclés constituent la première option des ménages sans ressources financières.

La pâte de farine de maïs (associée aux cossettes de manioc) a été le principal mets consommé dans les ménages, dans toutes les communes. Durant la saison des pluies, elle est substituée souvent par l'igname pilée (de décembre en mars) surtout dans les communes de l'Atacora-Est (Kérou et Péhunco). Même si une diversification de sauces est observée surtout dans l'Atacora-Ouest (Tanguiéta, Toucountouna, Natitingou), la disponibilité des différents ingrédients entrant dans la préparation des sauces est saisonnière : la préparation des sauces évolue aussi en fonction des différentes saisons de l'année. Toutefois, la sauce la plus consommée sur l'ensemble des cinq communes est la sauce de feuilles sèches de gombo. Elle représente 48% des sauces consommées à Péhunco et 84% des sauces consommées à Kérou durant la période de l'enquête. Elle est suivie de la sauce de gombo frais ou séché qui représente 18% des sauces consommées à Péhunco, 28% à natitingou, 22% à Tanguiéta, 16% à Toucountouna et 6% à Kérou. D'autres ingrédients tels que pâte d'arachide, les graines de courge, faux fromager, l'amarante, le crincrin 'sauvage' ou de jardin, feuilles de niébé et niébé, les feuilles et pulpes de graines de baobab rentrent dans la composition des sauces et participent à la diversité des sauces le long de l'année. La pratique du maraîchage et la disponibilité des légumes frais dans les villages pratiquant le maraîchage, constitue un facteur important de diversification des sauces dans les communes telle que Péhunco. La diversification est également basée sur les ressources naturelles existantes, notamment les arbres et herbes sauvages. Les sources de protéines répertoriées dans les dix villages durant la période de l'étude sont regroupées en quatre catégories : la viande et le lait, le poisson, le fromage et les œufs. Quand on considère les cinq communes, on constate que les sources protéines les plus consommées par les ménages sont dans l'ordre croissant le poisson dans Tanguiéta et Natitingou avec respectivement 28% et 23%, la viande et le lait dans Péhunco et Kérou avec

respectivement 16% et 9% et le fromage dans Kérou et Péhunco avec respectivement 23% et 15%. En moyenne 34% des mets consommés sont accompagnés de viande ou de lait, ou de poisson (fretin, poisson fumé de Malanville) ou encore de fromage de lait de vache ou de soja. Cette moyenne est pratiquement la même dans toutes les communes enquêtées. Chez les peulhs, les enfants ont significativement plus souvent accès aux protéines animales (nomment le lait de vache, élément protecteur contre la malnutrition). Toutefois la consommation de la viande est rare dans les ménages peulhs contrairement au ménage bariba. La chasse qui est pratiquée essentiellement par les bariba serait la cause de cette différence.

Les investigations autour de la consommation des fruits ont révélé qu'elle se fait au gré des saisons et de la floraison des arbres ; elle est très faible à cause des perceptions que les communautés ont des fruits et ceci varie d'un groupe ethnique à un autre. Ainsi, chez les peulh par exemple, on se moque volontiers de ceux qui consomment chaque jour des fruits car "pour eux les fruits ne sont pas considérés comme un vrai aliment". Ce sentiment n'est pas largement partagé par les autres ethnies chez qui les fruits (quand ils sont disponibles dans une saison) peuvent valablement remplacer les moments de repas tels que le petit déjeuner, le déjeuner.

L'allaitement maternel exclusif pour les nourrissons de 0 à 6 mois n'est respecté chez aucun des groupes socioculturels rencontrés. L'introduction d'aliments liquides et solides (5 mois pour la bouillie, 9 à 12 mois pour la pâte + sauce) est observée dès l'âge de 5 mois. Les investigations autour de la pratique de l'allaitement maternel exclusif, révéleront d'une part, que les mères introduisent des tisanes entre 0 et 6 mois pour les raisons de santé et culturelle (protection notamment). D'autre part, la plupart des mères s'accordent à dire que "le lait maternel (en dehors de l'apport d'autres liquides) reste et devient vite insuffisant avant les 6 mois". Les femmes considèrent que l'introduction de la bouillie est possible à partir de 4 à 5 mois après la naissance. Elles constatent qu'à cet âge, « le lait devient insuffisant quantitativement et qualitativement ». Une comparaison entre les bouillies montre que seuls les enfants peulhs consomment des bouillies lactées. L'enfant Peuhl du fait de leur consommation de lait de vache seul ou avec la bouillie reçoit donc un apport en aliment de croissance. Peu de mères déclarent faire un plat spécialement pour l'enfant car n'y voyant aucun intérêt du moment où l'enfant peut consommer le repas familial. D'autres en évoquent la possibilité, mais sont limitées par la disponibilité de moyens financiers.

Chaque culture véhicule des croyances et pratiques que la science moderne de nutrition ne parvient pas à expliquer. En ce qui concerne l'alimentation de la femme enceinte et des enfants à bas âge, certaines restrictions sont émises et influencent les pratiques alimentaires. Les interdits/tabous alimentaires traditionnels imposés aux femmes gestantes, allaitantes, voire aux nourrissons ont quand même un impact sur la santé de ces groupes cibles. Ces interdictions/tabous ont révélé pour la plupart être des interdictions de consommation de produits protéinés : œufs, poulet, viande de brousse (totem) pour des raisons culturelles.

Les questions d'accès à l'eau potable n'ont point été occultées puisque faisant partie des éléments d'appréciation de la qualité de l'hygiène et des soins observés par les femmes dans la préparation des repas et les soins aux enfants. L'accès à l'eau dans les villages d'enquête est possible grâce à la présence de sources d'eau naturelles (marigot, cours d'eau) et d'infrastructures d'adduction d'eau publique (pompes à motricité humaine). La vaisselle est faite rarement avec du savon ainsi que le lavage des mains qui est fait avec de l'eau simple chez les enfants comme chez les adultes au moment des repas. L'inexistence de latrines dans la majorité des ménages rencontrés dans les villages d'enquête explique la pratique de défécation à l'air libre encore très courante.

## I. Contexte

Le programme mondial « Sécurité alimentaire et nutritionnelle, renforcement de la résilience » a été initié par le BMZ dans le but d'améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle et la résilience à la famine des groupes vulnérables, notamment les femmes en âge de procréer et les enfants en bas âge en Afrique Subsaharienne et en Asie. Réparti sur trois ans à partir de 2014 dans onze pays partenaires dont le Bénin, il encourage l'adoption de stratégies multisectorielles à plusieurs niveaux orientées vers la réalisation des objectifs stratégiques de l'initiative SEWoH « Un seul monde sans faim ». Dans les composantes pays, les mesures sont liées à des interventions existantes dans des secteurs concernés afin de créer des synergies et de mettre avec plus d'intensité l'accent sur l'amélioration de la situation alimentaire et nutritionnelle des femmes et des enfants et/ou sur la résilience à la famine des personnes vivant dans un contexte fragile.

Au Bénin, le programme est mis en œuvre dans le département de l'Atacora, à travers le projet de sécurité alimentaire et renforcement de la résilience (ProSAR). Pour concevoir des interventions portant sur la situation actuelle des bénéficiaires potentiels, des études sont nécessaires pour collecter les informations permettant d'identifier les causes de la malnutrition dans une population cible.

Au lancement du ProSAR, une étude de base a été réalisée dans le but de fournir des informations récentes et précises sur la situation alimentaire et nutritionnelle des femmes en âge de procréer, les nourrissons et les jeunes enfants dans la zone d'intervention du projet. A mi-parcours du programme, un examen a été réalisé afin de réajuster les hypothèses d'impact, et d'optimiser les synergies présentes dans le milieu d'intervention. Les conclusions de ses études ont montré que le défi pour le ProSAR est de focaliser ses interventions vers la diversité alimentaire durable à tous les niveaux en se fondant sur un changement de comportement. Pour cela le programme devra progresser sur la base d'un concept stratégique, soutenu par une analyse genre et socio-culturelle approfondie du groupe cible spécifiquement dans les zones locales d'intervention. Cela requiert une très bonne connaissance des comportements et pratiques alimentaires et de leurs fondements au sein des ménages ou communautés.

La présente étude a pour but d'aider à mieux comprendre les comportements alimentaires des femmes, groupe cible du ProSAR dans les cinq communes d'intervention de l'Atacora.

## II. Objectifs et Résultats Attendus

### 1. Objectifs

L'objectif de l'étude est de construire un concept de changement de comportement alimentaire basé sur les fondements socioculturels des pratiques alimentaires des mères d'enfants de 6 à 23 mois dans les cinq communes d'intervention du ProSAR dans le département de l'Atacora. Plus spécifiquement, l'étude aura pour objectifs de :

- Décrire les pratiques alimentaires et les comportements endogènes qui favorisent ou défavorisent un bon état nutritionnel des enfants et des femmes ;
- Analyser les constructions ou fondements socioculturels derrière ces pratiques et comportements ;
- Elaborer des hypothèses conceptuelles pour le changement de comportement et de pratiques alimentaires fondées sur le poids des constructions socioculturelles identifiées

## 2. Résultats attendus

Au terme de l'étude, les résultats ci-après sont attendus :

- Les pratiques et comportements alimentaires endogènes favorisant ou défavorisant un bon état nutritionnel des enfants et des femmes sont documentés pour les cinq communes
- Les constructions socioculturelles fondant ces pratiques et comportements sont analysées
- Des hypothèses conceptuelles pour le changement de comportement et de pratiques alimentaires fondées sur le poids des constructions socioculturelles identifiées sont proposées

## III. Méthodologie

### 1. Zones d'étude

La recherche s'est déroulée dans le département de l'Atacora au Nord-Ouest du Bénin. Le département s'étend sur une superficie de 20 499 km<sup>2</sup> (8). Il est limité au Nord-Ouest par la République du Burkina Faso, au Sud par le département de la Donga, à l'Est par les départements de l'Alibori et du Borgou, et à l'Ouest par la République du Togo. La végétation caractéristique est la savane arborée, arbustive et herbacée dominée par les espèces ligneuses comme le Néré, le karité, le baobab, le tamarinier, le kapokier, le caïlcédrat, le rônier, et le faux fromager. On y retrouve encore quelques forêts galeries en voie de disparition. L'Atacora abrite une population de 769 337 habitants, répartis en neuf communes (8). On y dénombre plusieurs groupes sociolinguistiques: Bètammaribè, Waama, Dendi, Batombou, Peuhls, Yorouba, Fon, Natimba. L'habitat y est mixte. Le type rural est dominant et se caractérise par des habitations traditionnelles (tatas, cases rondes, cases rectangulaires en terre de barre, couvertes de tôle ou de paille). L'habitat de type urbain se caractérise par des constructions en matériaux durables dans les agglomérations et dans certains milieux ruraux. L'économie du département repose sur l'agriculture, l'élevage, la pêche, l'artisanat et le commerce. Sur le plan santé et nutrition, le département montre des taux de 37,2% ; 22,6% et 7,5% respectivement pour la malnutrition chronique, l'insuffisance pondérale et la malnutrition aigue globale (MAG) (9). Le taux de létalité de la malnutrition chez les enfants de 0 – 5 ans est de 22% dans le département de l'Atacora (10). L'étude s'est déroulée dans les communes de Natitingou, Toucountouna, Tanguiéta, Pèhunco et Kérou.

#### Natitingou

Située au Centre du département de l'Atacora, la commune de Natitingou couvre une superficie de 3045 km<sup>2</sup>, soit 12,8% de la superficie totale du département (8). Elle est limitée par les communes de Toucountouna au Nord, de Kouandé au Sud et à l'Est, et de Boukombé à l'Ouest. Le réseau hydrographique se réduit aux marigots, rivières et ruisseaux dont la plupart tarit en saison sèche. Les plus importants cours d'eau qui l'arrose sont : le Yarpao, le Koumagou, et le Winmou. La commune de Natitingou compte une population de 107 776 réparties en 65 villages et quartiers de ville, regroupés dans 09 arrondissements que sont: les arrondissements urbains de Natitingou I, II, III et IV; et les arrondissements ruraux de Perma, Kouandata, Tchoumi-Tchoumi, Kotopounga et Kouaba (8). Les principaux marchés de la localité sont Natitingou, Yarikou, Kouaba, Perma, Takonta, Kotopounga, Pèporiyakou, Tigninti. Sur le plan nutritionnel, la malnutrition chez les enfants de 6 – 59 mois s'y présente sous les formes : MAG (4,2%) ; malnutrition chronique (26%) ; et insuffisance pondérale (14%) (9).

## **Toucountouna**

Située au Nord-Ouest du Bénin, la Commune de Toucountouna est limitée au Sud par la Commune de Natitingou, au nord par la Commune de Tanguiéta, au Sud-Ouest par la Commune de Boukoumbé, et à l'Est par la Commune de Kouandé (8). Toucountouna couvre une superficie de 1600 km<sup>2</sup> et est composé de trois arrondissements (Toucountouna, Tampégré et Kouarfa) et 22 villages et quartiers de ville. Le réseau hydrographique est plus dense dans la partie ouest de la Commune avec le bassin de la Koumagou qui se jette dans le Kéran au Togo (8). Plus à l'Est se trouve le bassin (le plus important) supérieur de la Pendjari qui déverse ses eaux dans la volta au Ghana après avoir drainé le Nord de la République du Togo. Du point de vue nutritionnel, la commune présente des taux de 5,7% ; 38,4% et 23,6% respectivement pour la MAG, la malnutrition chronique et l'insuffisance pondérale parmi les enfants de 6 -59 mois (9).

## **Ouassa-Péhunco**

La commune de Péhunco est située entre les vallées de l'Alibori à l'Est et celle de la Mékrou à l'Ouest. Elle est limitée au Nord par la commune de Kérou, au Sud par la commune de Djougou dans le département de la Donga, à l'Est par la commune de Sinendé dans le département du Borgou et à l'Ouest par la commune de Kouandé (8). La commune de Péhunco a une superficie totale de 1 900 km<sup>2</sup>. Elle est composée de trois arrondissements et de 26 villages et quartiers de ville. La commune de Péhunco est drainée par le fleuve Mékrou dans les arrondissements de Péhunco et de Gnèmasson et par de nombreuses rivières. Ce réseau hydrographique est complété par des cours d'eau dont la plupart ont un caractère saisonnier. La population de la commune est peuplée de 78 505 habitants. Les taux de MAG, malnutrition chronique et l'insuffisance pondérale sont respectivement de 3,7% ; 39% et 17,7% parmi les enfants de 6 -59 mois (9).

## **Kérou**

Située au Nord-Est du département de l'Atacora, la Commune de Kérou est limitée au nord par la République du Burkina Faso, à l'Est par les communes de Banikoara et de Gogounou dans le département de l'Alibori, au Sud-Est par la commune de Sinendé dans le département du Borgou et au Sud par la commune de Péhunco (8). A l'Ouest, elle fait frontière avec la commune de Kouandé et au Nord-Ouest elle est limitée par la commune de Tanguiéta. La commune de Kérou est située entre les vallées de l'Alibori à l'Est, la chaîne de l'Atacora à l'Ouest et le fleuve Pendjari au Nord-Ouest. Kérou s'étend sur une superficie de totale 3 745 km<sup>2</sup>. La commune de Kérou est irriguée par deux grandes rivières permanentes, le Mékrou et la Pendjari, avec de nombreux affluents. A l'Est les affluents de l'Alibori irriguent la commune (8). La commune compte une population de 89 265 habitants distribués dans quatre arrondissements et 28 villages et quartiers de ville. Sur le plan nutritionnel, les enfants de 6-59 mois présentent des taux de 7,5% de MAG, 38% de malnutrition chronique, et 24,1% d'insuffisance pondérale (9).

## **Tanguiéta**

La Commune de Tanguiéta située dans le Nord-Ouest du département de l'Atacora couvre une superficie de 5.456 km<sup>2</sup>. Elle s'étend sur deux milieux physiques distincts au Nord-Ouest et à l'Ouest : la plaine et la Chaîne de l'Atacora et limitée : Au Nord par la Pendjari ; a l'Est et au Sud Est par les communes de Toucountouna et de Boukoumbé ; à l'ouest par les Communes de Matéri et de Cobly ; à l'est par les communes de Toucountouna, Kérou et Kouandé. Elle est traversée par la route Inter-Etat Bénin Burkina Faso. La Commune est favorable à un réseau hydrographique dense organisé autour de la Pendjari, principal cours d'eau de la commune. La Pendjari fait une boucle depuis l'est de la commune pour aboutir à la commune de Matéri à l'ouest après avoir traversé le parc dans le nord. Les

autres rivières de la commune sont des affluents de la Pendjari. On peut citer : Magou, Tchoutchoubou Tanongou, etc. Les chutes de Tanguiéta et de Tanongou sont des points d'eau remarquables de la commune. La population de la commune est estimée en 2016 à 82 975 habitants.

### 1.1. Choix des villages

Le choix des villages d'intervention était lié à l'étude de référence du ProSAR préalablement menée. La raison de cette approche était également d'apprécier l'effet tâche d'huile ; c'est-à-dire l'impact des interventions de ProSAR, dans les villages cibles, sur les populations des villages alentours. En résumé, les critères ayant conduit au choix des villages sont les suivants :

- Arrondissements couverts par le ProSAR,
- villages parmi ceux n'ayant pas fait l'objet de l'étude de référence,
- deux villages ayant deux mêmes ethnies dominantes et
- contraste de l'environnement des villages en dotations en ressources naturelles.

Ainsi, deux villages de non interventions du ProSAR ont été choisis par commune en fonction de leurs similitudes et de leurs dissemblances. En dehors du critère "ethnie dominante", le choix de ces villages a pris en compte leurs caractéristiques physiques, notamment les dotations naturelles contrastées pour savoir dans la mesure du possible, l'influence de ces dotations sur les pratiques alimentaires observées. Les villages couverts par cette recherche se présentent comme suit :

Tableau 1 : Présentation des villages sélectionnés par Commune

Communes	Villages
Natitingou	Kota
	Tikouati
Toucountouna	Tatougou
	Takissari
Tanguiéta	Tiéélé
	Mamoussa
Kérou	Kongourou
	Boni
Ouassa-Péhunco	Gonri
	Sobourarou

Source : Données du terrain, 2018.

### 1.2. Choix des ménages

Les ménages cibles étaient ceux dans lesquels l'on retrouve une mère et un enfant dans la tranche d'âge de 6 à 23 mois. Par village, 10 ménages ont été choisis, donnant 20 ménages pour chaque commune. Dans chaque village, une typologie exhaustive des ménages a été faite avec des informateurs clés (CV et ses conseillers assistés d'autres personnes ressources), en trois catégories à savoir : ménages prospères, ménages moyennement prospères et ménages pauvres. Après cette étape un choix aléatoire a été fait parmi ces ménages en présence des informateurs clés pour avoir dix (10) ménages par village à raison de 5 ménages par ethnie dominante. En plus, les ménages ayant des enfants de moins de 5 ans ainsi que leurs mères ont été également observés.

Au total, 100 ménages à raison de 20 par commune ont été sélectionnés et ont fait l'objet de suivi durant la recherche. Ces ménages ont été choisis de manière à couvrir la diversité sociolinguistique et économique des villages.

## **2. Collecte des données**

L'approche méthodologique utilisée est qualitative basée sur des outils socio-anthropologiques. Des entretiens semi-directifs et l'observation directe ont été utilisés pour la collecte des données de terrain. La combinaison de ces outils offre l'avantage de confronter les discours des acteurs à leurs pratiques quotidiennes.

### **2.1. Focus group**

Deux focus groupes ont été organisés par ethnie dans chaque village. Le premier focus group était constitué des personnes ressources : le chef du village, les chefs religieux/traditionnels et les leaders d'opinions et le second concernait les grands-mères et femmes en âge de procréer. La taille des focus groupes variait de 5 à 10. Les questions abordées au cours de ces focus groupes sont relatives à l'histoire du village, à l'évolution des systèmes de production, des pratiques alimentaires et à leur signification. Au total, 10 focus group avec personnes ressources ont été organisés dans les 5 communes. Il en a été de même avec les femmes en âge de procréer avec qui 10 focus group ont été organisés dans les 5 communes à raison de 2 focus group par commune. . Il en a été de même avec les femmes en âge de procréer avec qui 10 focus group ont été organisés dans les 5 communes à raison de 2 focus group par commune.

### **2.2. Entretiens approfondis**

Deux jours ont été effectués dans chaque ménage des dix (10) villages pour l'observation directe. Au cours de ce séjour, des entretiens ont été également réalisés. En définitive, il a été réalisé dans chaque ménage :

- deux (2) entretiens avec le chef de ménage sur la taille du ménage, l'alimentation et son évolution dans le temps, les systèmes de culture et leur évolution ;
- un (1) entretien en plusieurs actes avec les femmes en âge de procréer sur les comportements et les pratiques alimentaires dans les ménages ;

### **2.3. Observation**

L'observation et les échanges à bâtons rompus furent principalement les méthodes utilisées pour la collecte de données. Des discussions ont été menées avec les chefs de ménages, leurs femmes, les filles, les belles filles, les tantes etc. Une attention particulière a été accordée aussi aux entretiens avec des personnes rencontrées par concours de circonstances et avec d'autres personnes reconnues détenteurs de savoirs endogènes. Une stratégie employée est de partir d'un sujet général ou d'un fait dont les ethnographes ont été témoins pour engager la discussion en ayant toujours à l'esprit la finalité qu'est de comprendre la logique des autochtones par rapport à leur alimentation. L'observation participante a aussi servi à cet effet. Les ethnographes n'ont pas hésité à partager avec les membres des ménages impliqués dans la recherche, certaines de leurs activités. Ainsi ont-ils participé à la construction de case, à la collecte de noix de cajou, etc. dans cette veine, certains ethnographes ont pu assister à la cérémonie de Dikountiri (circoncision) depuis les préparatifs jusqu'au jour-j. Une triangulation des informations obtenues de manière formelle et de manière informelle, a permis de filtrer celles qui étaient les plus crédibles.

### 3. Analyse des données

Les entretiens ont été enregistrés avec les enregistreurs et transcrits grâce au logiciel Word. Le matériau ainsi obtenu a fait l'objet de deux traitements. Le premier traitement a consisté à repérer et à relever pour tous les ménages les mets aliments consommés durant les deux jours d'observation du réveil jusqu'au coucher. Ces informations ont fait l'objet de traitement dans le tableur Excel. Le second traitement a consisté à faire une analyse de contenu du discours des interviewés en fonction des thématiques et des objectifs de l'étude. Ce deuxième traitement nous a permis de cerner la logique et la rationalité qui soutendent les pratiques alimentaires observées.

## IV. Résultats

### 1. Caractéristiques socioculturelles et sociodémographiques des ménages

La religion, la taille moyenne des ménages, le type de famille (monogamie ou polygamie), le nombre d'enfants de 6 à 23 mois et l'âge moyen des chefs de ménages sont présentés dans le tableau 2.

L'âge moyen des chefs de ménage enquêtés est 44 ans avec des variations entre communes et entre villages (Tableau 2). Les communes de Tanguiéta et de Natitingou sont celles où les chefs de ménages sont les plus âgés avec respectivement une moyenne d'âge de 50 et de 49 ans tandis que celles de Péhunco est celle où les chefs de ménage sont les plus jeunes avec en moyenne 33 ans.

En moyenne les ménages enquêtés sont composés de 9 personnes avec de fortes disparités entre communes. La taille de ménage la plus élevée est celle de la commune de Kérou qui 15 personnes tandis que la moins élevée est celle de Péhunco qui est de 7.

Concernant le nombre moyen d'enfants de 0 à 23 mois dans les ménages, la commune de Kérou est également celle qui a enregistré la moyenne la plus élevée en ce qui concerne le nombre d'enfant de 0 à 23 mois dans les ménages avec une valeur de 9 enfants de moins de 23 mois en moyenne par ménage. Le trio Tanguiéta-Toucountouna-Natitingou a le nombre d'enfants de 0 à 23 mois le plus bas avec 2 enfants de cette tranche d'âge par ménage.

Globalement, les ménages sont également répartis entre l'islam, le christianisme et les religions traditionnelles avec respectivement 34%, 31% et 35%. Mais la situation semble plus nuancée à l'intérieur des communes. Ainsi, la majorité des ménages des communes de Péhunco et de Kérou, soit respectivement 70% et 80% se réclament de l'islam tandis que 75% et 80% des ménages de Toucountouna et de Natitingou se réclament des religions traditionnelles. La commune de Tanguiéta est la seule où 80% des ménages enquêtés sont du christianisme.

Quand on s'intéresse à la nature des familles visitées, on se rend compte que 47% des ménages sont monogamiques contre 53 de polygamie. Quand on s'intéresse de plus près aux communes, on se rend compte que les 5 communes se divisent en 2 blocs : le bloc des pro-polygamie qui regroupe Péhunco (60%), Kérou (70%) et Tanguiéta (70%)/. A leur opposé, nous avons le bloc pro-monogamie qui regroupe Toucountouna (60%) et Natitingou (75%).

Une lecture croisée des différentes caractéristiques socio-culturelles des ménages étudiés nous permet de constater que les ménages de la commune de Péhunco ont les chefs de ménage les plus jeunes avec une moyenne de 33 ans et la plus petite taille de ménage, soit 7 personnes par ménage en moyenne. Tout comme les ménages de Kérou, les ménages de Péhunco pratiquent majoritairement l'islam avec respectivement 8 et 7 ménages sur 10. Mais les ménages de Kérou se distinguent de ceux de Péhunco par leur taille qui est la plus élevée, soit 15 personnes par ménage en moyenne, et par le

nombre d'enfants de 0 à 23 mois par ménage qui est de 9, soit le nombre le plus élevé. Aussi, on constate que les ménages de Natitingou et de Touncountouna ont plusieurs traits en commun. Ils sont majoritairement monogames avec respectivement 7,5 et 6 personnes sur 10 et pratiquent principalement les religions endogènes avec respectivement 8 et 7,5 personnes sur 10. Enfin, ils ont en commun avec les ménages de Tanguiéta la plus petite taille soit 2 personnes en moyenne par ménage. Enfin, les ménages de Tanguiéta en dehors de leur petite taille sont majoritairement polygames et chrétiens et ont les chefs de ménage les plus âgés avec une moyenne de 50 ans.

Tableau 2 : Caractéristiques sociodémographiques des ménages

Variables	Péhunco	Kérou	Tanguiéta	Touncountouna	Natitingou	Total
Age moyen des chefs ménages en années	33 (21 ; 57)	44 (32 ; 68)	50 (30 ; 70)	43 (36 ; 70)	49 (28 ; 65)	44
Taille moyenne du ménage	7	15	10	8	8	9
Nombre moyen d'enfants de 0-23 mois par ménage	4	9				
Proportion de monogames	40	30	30	60	75	47
Proportion de polygames	60	70	70	40	25	53
Islam	70	80	20	0	0	34
Christianisme	15	15	80	25	20	31
Religions traditionnelles	15	5	0	75	80	35

## 2. Dotation naturelle et systèmes de production agricole

L'existence de forêts, de bas-fonds, de ressources minières et les principales cultures pratiquées constituent des éléments clés à prendre en compte pour étudier les pratiques alimentaires d'une communauté. Les évolutions durant ces dernières années et les raisons qui expliquent ces évolutions au niveau des systèmes de production agricole (cultures de rente/cultures vivrières) sont traités dans cette section.

### 2.1. Dotations naturelles et systèmes de production agricole : une situation contrastée et dynamique

#### 2.1.1. Sobourarou et Gonri dans la commune de Ouassa-Péhunco

La principale ressource naturelle dont dispose le village de sobourarou est la forêt. Le village dispose d'une forêt classée (dont l'exploitation est interdite) située à l'est du village et d'une forêt non classée à l'ouest qui est exploitée pour les activités champêtres. Elle est détruite pour faire le champ et on y chasse les animaux de brousse (rats, perdrix, singe, buffle...). Le village dispose d'un petit marigot non exploité qui se sèche très vite en saison sèche. Les principales cultures rencontrées dans le village de sobourarou sont les céréales (maïs, sorgho, mil soja) et haricots ; les tubercules (igname, manioc). La culture du maïs est la culture la plus dominante (allant de trois hectares à des dizaines d'hectares selon la capacité du producteur). Elle est suivie de l'igname (allant de demi-hectare à cinq hectares selon la capacité du producteur). Le maïs, le coton et l'anacarde constituent les principales cultures de rente pratiquées par la majorité des producteurs. Comme le maïs on accorde une grande importance à la

culture de coton. Outre l'anacardier ; le kapokier, le néré, le baobab, le manguier et le rônier sont les espèces forestières ligneuses que l'on retrouve à Sobourarou.

Le village de Gonri dispose de bas-fonds aménagés et propices au maraichage et de petits marigots pour la pêche. L'igname et les céréales telles que le maïs et le sorgho sont les cultures principales suivies du coton et des légumineuses. Les produits de maraichage sont principalement la tomate ; le piment ; la carotte, le chou, légume verte etc. On y cultive aussi la canne à sucre et la banane. Le tabac est cultivé autour des cases.

### **2.1.2. Kota et Tikouati dans la commune de Natitingou**

L'existence de bas-fond dans le village de Kota favorise le maraichage. Néanmoins, il faut noter que le maraichage reste une activité très peu développée dans le milieu. Ceci expliquerait le paradoxe quant au fait que les ménages observés ne pratiquent pas le maraichage comme une activité régulière mais occasionnelle. Les champs de légumes sont en effet peu nombreux et appartiennent à quelques têtes seulement. A la saison des pluies, les populations abandonnent aussitôt le maraichage et retournent dans leurs champs de mil, sorgho et autres cultures principales. Les bas-fonds sont plutôt appropriés pour les butes d'ignames. Ceci s'explique par la nature caillouteuse du sol en général de la commune.

La chasse est une activité qui n'est plus aussi intensément pratiquée qu'auparavant à cause des espèces animales qui sont en voie de disparition. On y trouve rarement le gros gibier comme les biches et gazelles. Ainsi, les populations se contentent uniquement des rats de brousses, les lièvres, les écureuils. C'est aussi une activité héritée des parents qui aujourd'hui revêt un aspect ludique. Souvent, les jeunes partent chasser en groupe entre amis avec leurs chiens ou accompagnés de leurs parents. La forêt de kota est un lieu de prédilection pour la chasse. Les habitants de Tikouati, sans village à proximité, doivent aller plus loin. La chasse peut se faire à toute occasion propice par les jeunes garçons et les adolescents qui ont leurs propres lance-pierres qu'ils portent avec eux dans leurs déplacements avec les adultes, soit en allant au champ, soit du retour des champs. Les cibles fréquemment visées sont les oiseaux. En addition, les enfants (6-12 ans) s'intéressent aussi aux margouillats qu'ils braisent et mangent hors domicile, à l'insu des parents, par crainte de représailles.

Le cours d'eau du village de Kota a plusieurs fonctions. Les populations s'y approvisionnent pour boire, faire la cuisine, faire la lessive sur les lieux, et pour autres besoins domestiques. En saison pluvieuse, les ménages possédant chez eux un puits peuvent s'en contenter vu qu'ils ne sont plus arides. A Tikouati, on trouve seulement des points d'eaux, stagnants qui ne tarissent jamais, d'où les populations s'approvisionnent. Dans les 2 villages parcourus, le seul point d'adduction d'eau potable fonctionnel est situé dans l'un des quartiers de Kota. Il permet aussi de desservir les ménages alentours.

Deux ressources importantes que possède le village de Kota sont : une carrière de pierres et des mines d'or. Ces deux ressources occupent une bonne partie de la main d'œuvre du village. De nombreux hommes préfèrent en effet s'investir dans la recherche d'or au niveau des sites identifiés. Une minorité se concentre plutôt sur la carrière des pierres qui sont taillées, vendues et exposées le long de la route inter-état Natitingou-Cotonou.

### **2.1.3. Tantougou et Takissari dans la commune de Toucountouna**

Il n'y a pas de forêt proprement dite dans les deux villages. Le village de Tantougou possède deux bas-fonds qui permettent de faire le maraichage et certaines cultures toute l'année. L'un situé à Tantougou centre permet de cultiver les produits maraichers tels que les légumes : le crincrin, l'amarante, le gombo, le piment, la grande morelle, la tomate et autres cultures comme l'igname. Le second situé

dans le quartier de Tokotingou sert à cultiver l'oignon, la tomate, le chou, les légumes, le piment, le riz. Contrairement à Tantougou, le bas-fond du village de Takissari s'est asséché, entraînant l'arrêt de la culture du riz. Néanmoins certains ménages visités font le maraîchage à proximité des marigots. En dehors des marigots, le village de Takissari possède des gisements d'or et de fer.

#### **2.1.4. Kongourou et Boni dans la commune de Kérou**

Situé à 12 Km de l'arrondissement de Kérou centre, le village Boni était au départ une ferme pour les habitants de wanrou gourou un quartier de Kérou centre. Ils s'y rendaient avec leurs familles pendant la saison des travaux champêtres et revenaient à la fin des travaux. Au fil des années ils s'y installèrent. Ce village est traversé par le fleuve Mékrou et possède une grande rivière qui constitue la principale source d'approvisionnement en eau pour le village puisque les deux pompes à motricité humaine existant dans le village sont gâtées. On note également l'existence d'un site de maraichage et des bas-fonds par endroit. La pêche y est mieux développée comparativement au village de Kongourou à cause de la présence du fleuve Mékrou. Les produits issus de la pêche sont vendus au bord du fleuve et les gens quittent le centre-ville pour s'en procurer. Le reste est fumé et vendu au marché.

Situé à 9 Km du centre-ville de Kérou, le village de Kongourou est le village de l'arrondissement de Brignamaro possédant une Forêt sacrée, le plus grand nombre de pieds de rôniers de toute la commune. Ce village possède également un site de maraichage. Même si la chasse y est interdite au regard de la législation en vigueur, elle en constitue une des activités majeures. Cette activité joue sans doute un rôle négligeable quant à la subsistance des ménages. Une tâche particulière incombant aux femmes est la cueillette des gousses de néré (entre mars et mai) et de noix de karité entre mai et juillet. Les graines de néré sont essentiellement utilisées pour la préparation de la moutarde locale, un condiment assez relevé et légèrement acide, qui sert d'ingrédient pour divers mets. Les noix de karité servent à la fabrication de beurre, de savon (avec addition de cendre) et d'huile. On y trouve également dans le village des espèces végétales exploitables dominantes comme le rônier, le manguier, le baobab, l'anacardier, le kapokier et le faux fromager.

La production agricole au niveau des deux villages est essentiellement orientée vers la culture vivrière, dont les principaux produits sont le maïs le soja l'igname, le manioc le sorgho ou le mil. De petits volumes de riz, et d'arachide sont cultivés. L'élevage fait partie intégrante des activités de la population de cette commune.

#### **2.1.5. Tiélé et Mamoussa dans la Commune de Tanguiéta**

En termes de dotation naturelle le village de Tiélé regorge des marigots qui en période de pluie servent de réserve en produit de pêche. Sa proximité avec le parc Pendjari est un atout pour les produits de chasse et autres. De petites forêts sont aussi à signaler et renferment des fruitiers tels que le rônier, le manguier, le néré, le baobab etc. Pour le village de Mamoussa on note également la présence de ses éléments en dehors des marigots qui se font rares ici.

Les principales cultures vivrières pratiquées dans les deux villages sont : le maïs, le haricot, le sorgho, le mil, le riz, l'igname. Les cultures de rente sont le coton, l'acajou et le sésame.

### **2.2. Evolution des systèmes de productions**

De nos jours, les principales cultures vivrières observées dans les villages sont le maïs, le sorgho surtout dans les villages abritant des communautés de peulh et l'igname (surtout dans les villages de Ouassa-Péhunco et de Kérou). Ce trio est suivi du mil, du haricot, du soja, du riz et des produits maraîchers qui constituent les cultures vivrières secondaires. Si hier, le sorgho était la principale culture dans les

villages visités suivie de la culture de l'igname et du mil, aujourd'hui il n'est cultivé principalement que par les peuhls.

Le changement majeur observé ces dernières années au niveau des cultures vivrières est l'introduction du maïs. La principale raison avancée par les producteurs pour justifier son introduction dans les systèmes de production est la dureté des travaux pour la culture du sorgho. En effet, selon les producteurs la culture du sorgho nécessite beaucoup plus d'effort. Mais à la question de savoir pourquoi les peuhls continuent de cultiver le sorgho, la réponse est « les peuhls sont moins nombreux que nous ». Ainsi nous retenons que complexité de la culture de sorgho et la pression démographique seraient les principaux raisons de l'abandon de la culture du sorgho au profit de la culture du maïs. Mais au-delà des raisons avancées par les producteurs, le rendement du maïs et l'existence d'un marché d'écoulement du maïs seraient aussi des raisons qui justifient ce changement observé.

En effet avec l'introduction des semences améliorées de maïs au Bénin dans les années 60, les paysans se sont rendus compte que la culture du maïs est plus bénéfique pour eux car elle nécessite moins d'entretien que le sorgho et que pour la même quantité d'input à l'hectare, la quantité de maïs récoltée est deux fois supérieure à celle du sorgho. Avec la pression démographique, le nombre de bouche à nourrir devenant de plus en plus important, la culture du maïs a pris le dessus sur la culture du sorgho. Aussi la demande élevée du maïs par le marché du sud du Bénin a favorisé cette transition. Avec la demande grandissante du maïs sur le marché, les paysans se sont rendus compte que la vente de maïs contribuera à l'amélioration significative de leur revenus monétaires. De plus l'engrais du coton est aussi propice pour le maïs et améliore plus le rendement du maïs et par ricochet le revenu des ménages. Le développement du maïs s'est fait accompagner par celui du manioc dans ces villages pour des raisons éminemment de confort alimentaire. En effet, ces populations ne conçoivent pas la consommation de pâte de maïs ou sorgho pure. Pour qu'elle soit bien tendre et n'occasionne pas l'indigestion, la pâte de maïs ou de sorgho doit incorporer de la farine du manioc.

Si pendant longtemps le coton a été la seule culture de rente des localités concernées, aujourd'hui la situation a beaucoup évolué et il faudra prendre en compte des cultures telles que le soja, le sésame, le cajou et le maïs.

Par ailleurs, le maraichage et la production de riz prennent de plus en plus d'ampleur dans les villages de Ouassa-Péhunco, de Toucountouna, et de Tanguiéta à cause de l'existence des bas-fonds aménagés.

La conséquence directe de ces changements, dont la transition sorgho- maïs est le pivot, est le changement de l'aliment de base dans les localités. En effet, autrefois la pâte de sorgho était le repas principal aussi bien des bariba et des peuhls des communes de Ouassa-Pehunco et de Kérou que des populations de Natitingou, Toucountouna et Tanguiéta. Mais avec le passage de la culture du sorgho à la culture de maïs, la pâte de maïs accompagné de la sauce de gombo est devenue le principal repas des populations de nos jours.

### **3. Pratiques alimentaires et évolutions selon les cibles (femmes enceintes, mères nourrissons, enfants de 6 à 23 mois, pères)**

#### **3.1. Les différents mets consommés au sein des ménages**

Divers mets sont consommés dans les ménages des villages visités. Ces mets sont pour la plupart produits à partir de la récolte des populations notamment le maïs, le sorgho, l'igname, le soja, le karité, le manioc et autres. Dans cette section, nous présentons les différents mets consommés par les membres des ménages durant la période d'immersion effectuée par les ethnographes. Ces mets seront

présentés en fonction des différents moments de la journée. On ne saurait faire une description fidèle des différents mets consommés par les membres des ménages sans s'intéresser à toutes les vendeuses de nourritures qui se multiplient dans les villages. C'est pour cela qu'une attention particulière sera accordée à ces acteurs afin d'apprécier leurs implications sur les pratiques alimentaires.

### 3.1.1. Au petit déjeuner

Au petit déjeuner, les produits les plus consommés sont le maïs, le mil, le sorgho et le manioc. Le maïs, le mil et le sorgho sont transformés dépelliculé ou non, en bouillie acide ou non qui se boit aussi bien par les enfants que les adultes. En dehors de la bouillie, ces céréales sont transformées en pâte chaude ou recyclée pour servir de principal mets pris en petit déjeuner dans les cinq communes cibles. A Péhunco par exemple, la pâte de la veille avec la sauce (25% des ménages), la bouillie de maïs dépelliculé avec beignets à base de blé (23%), et la pâte (mil, sorgho, maïs, manioc) accompagnée de la sauce (19% des ménages) constituent les trois mets les plus consommés au petit déjeuner. A Kérou, c'est la bouillie ou pâte acide délayée, la pâte de la veille avec sauce et le riz avec sauce ou au gras qui forment le trio en tête avec respectivement 49%, 16% et 14%. A Natitingou aussi, c'est la bouillie de maïs, mil ou sorgho sans lait, la pâte (mil, sorgho, maïs, manioc) avec sauce et la pâte de la veille avec sauce qui viennent en tête des mets les plus consommés au petit déjeuner avec respectivement une fréquence de 30%, 24% et 23% des ménages. A Tanguiéta, c'est aussi la pâte (mil, sorgho, maïs, manioc) avec sauce, la bouillie de maïs, mil ou sorgho sans lait et la pâte de la veille avec sauce qui sont les trois mets les plus consommés au petit déjeuner par respectivement 46%, 22% et 21% des ménages. La situation est similaire à Toucountouna avec le trio pâte de la veille avec sauce, bouillie de maïs dépelliculé avec beignets à base de blé et pâte (mil, sorgho, maïs, manioc) avec sauce qui dominent les autres mets au petit déjeuner avec respectivement 24%, 18% et 18%.

Au total, huit (8) mets se dégagent de la liste des mets consommés au petit déjeuner comme les plus importants au regard de leur fréquence (Figure 1).

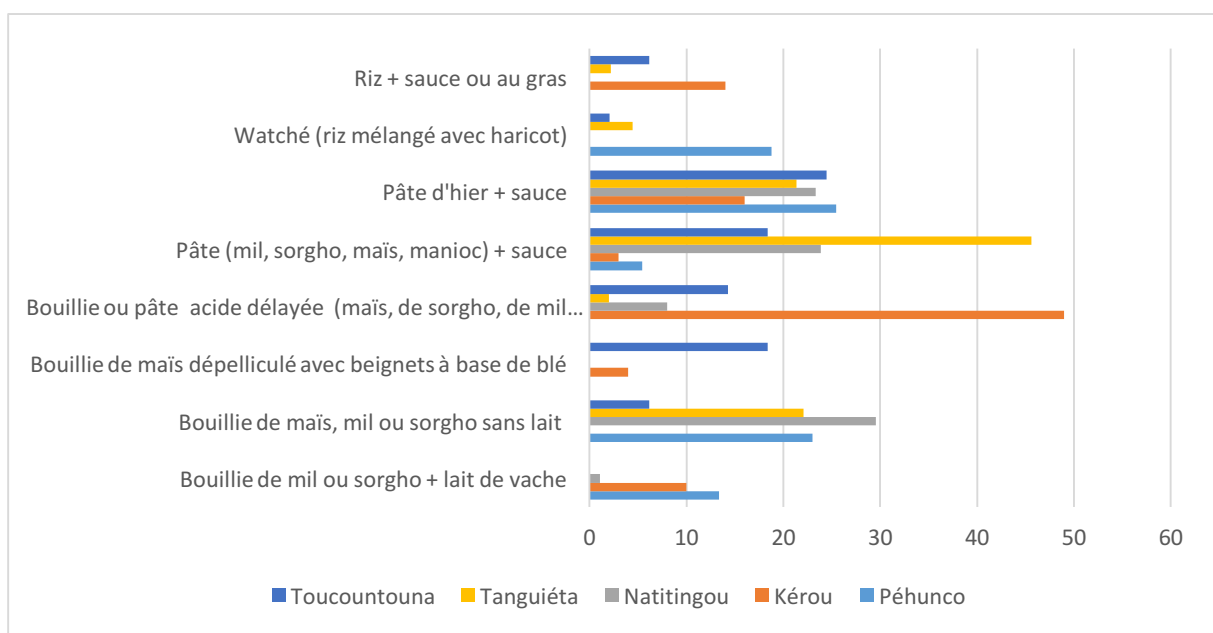


Figure 1 : Principaux mets consommés au petit déjeuner

Ces mets sont composés principalement de céréales

Tableau 7 : Aliments entrant dans les mets du petit déjeuner

Mets	Composition
Bouillie de mil ou sorgho + lait de vache	Mil, sorgho et lait de vache
Bouillie de maïs, mil ou sorgho sans lait	Maïs, mil ou sorgho
Bouillie de maïs dépelliculé avec beignets à base de blé	Maïs, blé
Bouillie ou pâte acide délayée (maïs, de sorgho, de mil ou mélange de farine)	Maïs, mil ou sorgho
Pâte (mil, sorgho, maïs, manioc) + sauce	Maïs, mil, sorgho, manioc et légumes feuilles
Pâte de la veille de la veille + sauce	Maïs, mil, sorgho, manioc et légumes feuilles
Watché (riz mélangé avec haricot)	Riz, haricot
Riz + sauce ou au gras	Riz et légumes fruits

Trois constats se dégagent de ces informations. Premièrement, le mets le plus consommé au petit déjeuner et qui se retrouve dans tous les villages des cinq communes cibles est la pâte de la veille accompagnée de sauce. Ce mets constitue la première option des ménages sans ressources financières. Elle est présente tant chez les bariba que chez les wama, les ditamari et les berbas. Dans la majeure partie des cas, la pâte n'est pas réchauffée avant d'être consommée. Cette pratique qui relève d'une habitude que peu de populations ont du mal à expliquer serait certainement due à l'incorporation de la farine du manioc dans la préparation de la pâte et/ou à la contrainte associée au fait de devoir faire le feu le matin avec la charge de travail qui attend souvent les mères. Deuxièmement, le deuxième met le plus consommé qui se retrouve avec une variante près dans tous les villages est la bouillie. Dans les communes de Kérou et de Péhunco où on rencontre les peulhs, la bouillie de mil ou de sorgho est mélangée au lait de vache. Mais c'est une minorité qui consomme cette bouillie enrichie au lait. La grande majorité des ménages consomme la bouillie de mil ou de sorgho sans lait et sucre (Péhunco, Natitingou, Tanguiéta), la bouillie de maïs dépelliculé (Toucountouna) et la bouillie ou pâte acide délayée (Kérou). Le dernier constat est que la pâte chaude avec sauce est le troisième met le plus consommé et se retrouve surtout dans les ménages des communes de Natitingou, Tanguiéta et Toucountouna. A sa place, les ménages de Péhunco consomment le watché et ceux de Kérou, du riz avec sauce. Ce faisant, au lieu de l'alternance bouillie (maïs, mil ou sorgho)-pâte de la veille-pâte chaude avec sauce observée dans les ménages de l'Atacora ouest (Natitingou, Tanguiéta et Toucountouna) au niveau des petits déjeuners, on observe une alternance bouillie (maïs, mil ou sorgho)-pâte de la veille-watché ou riz avec sauce. Cette alternance qui favorise une certaine diversification va de pair avec le développement des AGR et l'autonomisation des femmes au niveau des villages de Ouassa-Péhunco et de Kérou. Ce qui a le double avantage que les parents disposent de ressources monétaires pour donner l'argent aux enfants et/ou se payer le petit déjeuner et soutenir l'artisanat agroalimentaire local. L'une des AGR les plus pratiquées par les femmes est la restauration collective. Ayant connu un développement important au cours des 10 dernières années, elle représente un facteur important favorisant la diversification alimentaire. En dehors du watché et du riz avec sauce de tomate, le couscous d'igname (wassa-wassa), le gâteau d'haricot (toubani blanc) sont entre autres les mets que l'on trouve pour le petit déjeuner, qui sont rarement préparés au sein des ménages mais qu'on peut consommer auprès des restauratrices hors domicile. L'inventaire des points de vente de nourriture dans les deux villages de la commune de Kérou ont permis de mieux apprécier la diversité et l'ampleur de ce nouveau facteur à prendre en compte dans l'analyse des pratiques alimentaires au sein des ménages.

Tableau 8 : Mets vendus en restauration collective au petit déjeuner dans les villages de Kérou

Menus	Nombre de points de vente	Les types d'acheteurs les plus fréquent
La bouillie de maïs/sorgho	04	Tout le monde (hommes, femmes et enfants)
Watché (riz mélangé avec du niébé et bouilli accompagné de piment, oignon et d'huile)	03	Enfants, jeunes hommes et quelque femme
Igname pilée	02	Les hommes uniquement
Wassa-wassa (couscous à base de farine de cossette d'igname)	04	Enfants et hommes et quelques femmes
Couscous de maïs (tambour)	01	Les jeunes hommes
Pate de maïs	02	Les hommes (vieillard en particulier)
Gâteau d'haricot	06	Tout le monde sauf femme et vieillard
Beignet de blé	03	Tout le monde
Akassa	01	Hommes (jeunes et vieillards)

Trois constats se dégagent de la lecture de ces tableaux. Les matins, il a été dénombré dans le premier village de la commune de Kérou 21 restauratrices contre cinq dans le second village. Ceci montre que les villages ne sont pas actuellement dans la même situation. Cependant ce phénomène ira en se généralisant au regard des dynamiques socio-économiques en cours actuellement. En d'autres termes, même au village, les enfants achèteront de plus en plus leurs nourritures au dehors les années à venir. Deuxièmement, la majorité des mets qui sont préparés et vendus par les vendeuses ne le sont pas souvent au sein des ménages ; ce qui en fait une opportunité de variation et de diversification alimentaire. Troisièmement, il a été observé que ces lieux sont plus fréquentés plus par les hommes et les jeunes que par les femmes. Ceci pourrait s'expliquer par le regard de la société qui ne valoriserait pas assez la femme qui ne cuisine pas. Mais ce qui est évident, c'est que les enfants des communes de Péhunco et Kérou ont une offre plus diversifiée pour le petit déjeuner comparativement à leurs homologues de Natitingou, Toucountouna et Tanguiéta.

Il a été observé aussi, que tous les membres des ménages n'ont pas toujours déjeuné surtout dans l'Atacora Ouest. A Natitingou, il y a 10 petits déjeuners sur les 40 où tous les membres n'ont pas déjeuné. Les pères et les mères sont les membres qui n'ont pas du tout déjeuné ces 10 fois alors que les enfants se sont souvent contentés de prendre soit la pâte de la veille soit la bouillie de sorgho ou encore les fruits du rônier ou du baobab. En dehors de ce constat, la différence entre ce que le père, la mère et les enfants consomment au petit déjeuner est très faible. Ceci n'est pas le cas dans les communes de Péhunco et de Kérou où il existe une nette différence entre ce que les enfants prennent au petit déjeuner et ce que consomment leurs parents. Les enfants consomment principalement le watché, le riz avec sauce tomate, le wassa-wassa et la bouillie alors que les parents consomment la pâte et l'igname pilée. A Tanguiéta, il y a 6 petits déjeuners sur les 40 où le père et/ou la mère ne prennent rien. Mais à chaque fois, on a observé que même si les parents ne prennent rien, ils s'arrangent pour que leurs enfants mangent au petit déjeuner. Ceci s'explique beaucoup plus par la monotonie que par le manque de nourritures. Il faut en effet observer que ces cas sont plus fréquents au sein des ménages dans lesquels la pâte est consommée au petit déjeuner, au déjeuner et au dîner.

A Toucountouna, il y a eu 5 petits déjeuners sur les 40 où le père et/ou la mère ne prennent rien ou se contentent de mangues et de faux fromages au petit déjeuner. Les enfants quant à eux prennent la pâte de la veille ou la bouillie acide au moment où leurs parents ne prennent rien.

Enfin, les ménages peuhl habitant dans des hameaux reculés du centre des villages et dispersés dans la brousse ont un accès limité aux différents menus présentés précédemment. La bouillie de sorgho accompagné du lait de vache (kètè-booun), la pâte de sorgho ou de maïs accompagné de la sauce deombo séché constitue les principaux mets des membres de ces ménages au petit déjeuner.

La figure suivante présente de façon exhaustive tous les mets consommés au petit déjeuner ainsi que leur fréquence de consommation par commune.

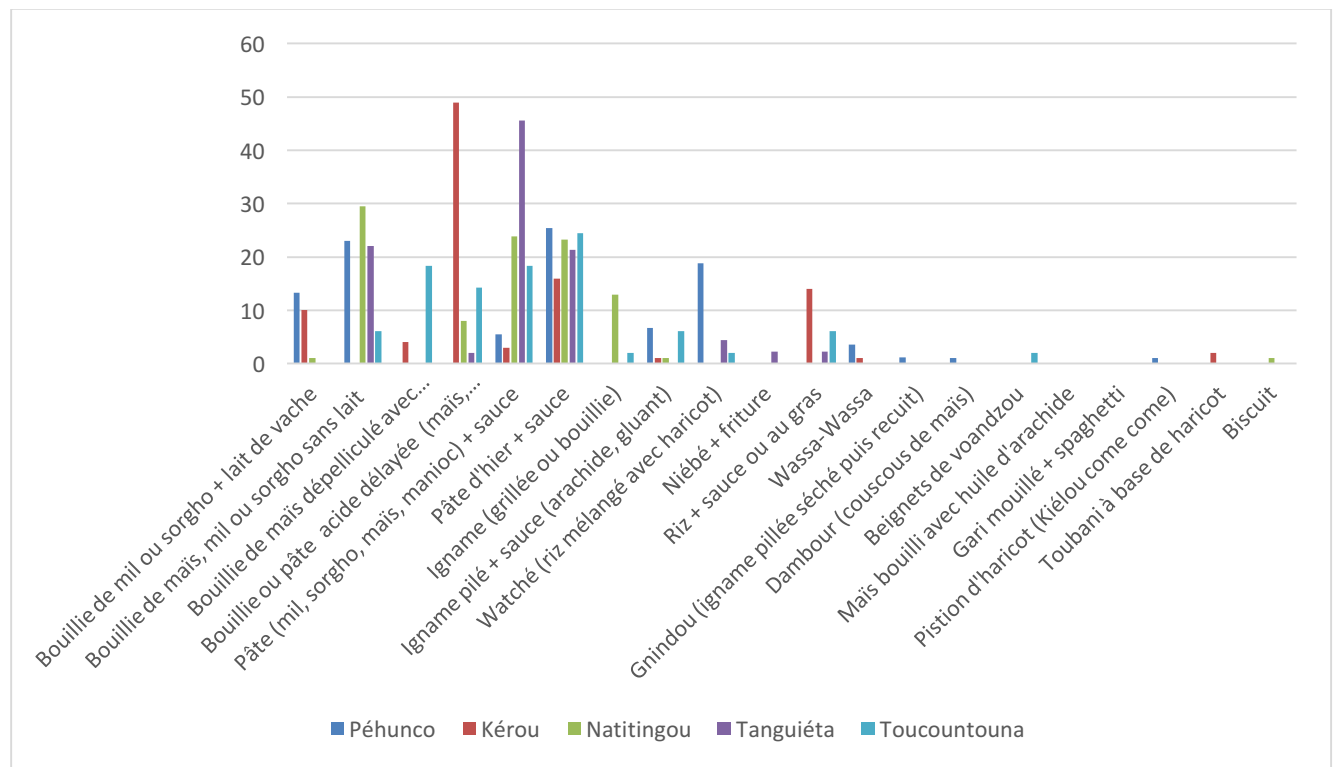


Figure 2 : Fréquence des mets consommés au petit déjeuner

### 3.1.2. Au déjeuner

Au déjeuner, les produits les plus consommés sont le maïs, le mil, le sorgho et le manioc. Le maïs, le mil ou le sorgho sont transformés dépelliculé ou non, en bouillie acide ou non qui se boit aussi bien par les enfants que les adultes. En dehors de la bouillie, ces céréales sont transformées en pâte chaude qui est le principal met pris au déjeuner dans les cinq communes cibles. A Péhunco par exemple, la pâte chaude de maïs (mélange avec le manioc) avec la sauce, la bouillie du mil ou du sorgho avec ou sans le lait constituent les trois mets les plus consommés au déjeuner avec respectivement 67%, 13% et 14%. A Kérou, c'est la pâte de maïs avec le manioc avec sauce, la bouillie du maïs et du sorgho et l'igname grillé qui forment le trio en tête des mets consommés au déjeuner avec respectivement 70%, 13% et 5%. A Natitingou aussi, c'est l'igname grillé, le riz avec sauce, la bouillie ou pâte acide délayée et le watché qui viennent en tête des mets les plus consommés au déjeuner avec respectivement une fréquence de 29%, 17% et 13%. A Tanguiéta, c'est aussi la pâte (maïs et manioc) avec sauce, l'igname pilé et le watché qui sont les trois mets les plus consommés au déjeuner avec respectivement 64%,

23% et 8%. Enfin, à Toucountouna, le trio des mets les plus consommés au déjeuner est composé de la pâte de maïs (plus manioc) avec sauce, de l'igname grillé et du riz avec sauce avec respectivement 36%, 23% et 10%.

Au total, dix (10) mets se dégagent de la liste des mets consommés au déjeuner comme les plus importants au regard de leur fréquence. Ces mets qui sont présentés dans la figure suivante sont composés principalement de céréales comme on peut s'en rendre compte dans le tableau ci-dessous :

Tableau 10 : Aliments entrant dans les mets du déjeuner

Mets	Composition
Bouillie de mil ou sorgho + lait de vache	Mil, sorgho et lait de vache
Bouillie de mil ou sorgho	Maïs, mil ou sorgho
Bouillie de maïs dépelliculé avec beignets à base de blé	Maïs, blé
Bouillie ou pâte acide délayée (maïs, de sorgho, de mil ou mélange de farine)	Maïs, mil ou sorgho
Pâte (mil, sorgho, maïs, manioc) + sauce	Maïs, mil, sorgho, manioc et légumes feuilles
Igname (grillée ou bouillie)	Igname
Igname pilé + sauce (arachide, gluant)	Igname, arachide, légumes feuilles et fruits
Watché (riz mélangé avec haricot)	Riz, niébé
Niébé + friture	Niébé et légumes fruits
Riz + sauce ou au gras	Riz et légumes fruits

Pour une meilleure compréhension, les données relatives aux mets consommés au déjeuner en fonction des communes ont été représentées par la figure 3. A l'analyse de cette figure, on constate que dans les ménages peuhl de Kérou et de Péhunco, la pâte de sorgho accompagnée de la sauce de feuille de gombo sèche avec ou sans le fromage de soja ou le fromage de lait de vache est le repas généralement consommé par les femmes et les enfants qui sont les membres du ménage qui déjeunent à la maison. Sinon, le principal repas consommé par les peulhs au déjeuner est la bouillie de sorgho accompagné du lait de vache. Les hommes sont les principaux consommateurs de la bouillie en guise de déjeuner. Ce qui fait de la bouillie le deuxième repas pris au déjeuner à Kérou et à Péhunco avec respectivement 15% et 27%. L'importance de ce met est due au fait que les hommes et les jeunes garçons conduisent les bœufs à travers la brousse et donc sont absents du ménage à l'heure du déjeuner. En conséquence, ils emportent la bouillie de sorgho dans des gourdes en plastique en vue du déjeuner.

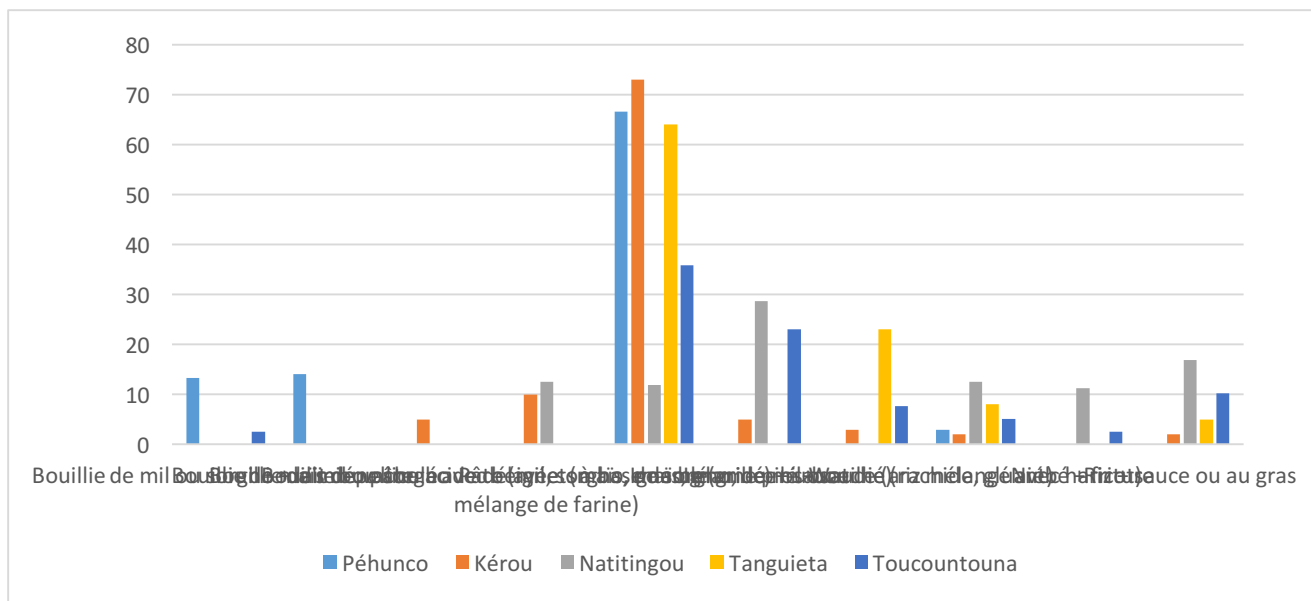


Figure 3 : Principaux mets consommés au déjeuner

La lecture du tableau 11 permet de constater aussi que le déjeuner est plus diversifié au niveau des ménages de Natitingou et de Toucountouna contrairement aux ménages des autres communes. Comme pour les petits déjeuners, il a été constaté aussi que les vendeuses de nourritures constituent une alternative pour les ménages surtout dans les villages de Kérou et de Péhunco.

Tableau 11 : Mets vendus au déjeuner dans les villages de Kérou

Menus		Type de clients les plus fréquents
La bouillie de sorgho	01	Tout le monde
watché	02	Les malades et les étrangers
Le riz simple	01	Les malades et les étrangers
Akassa+fromage de soja + piment	01	Tout le monde
Akassa	01	Les jeunes hommes

Tableau 12 : Mets vendus au déjeuner dans le village de Péhunco

Menus		Type de clients les plus fréquents
La bouillie de maïs	03	Tout le monde
Le riz avec du niébé (ouaké)	02	Les malades et les étrangers
Piston de haricot	02	Les malades et les étrangers
Akassa+fromage de soja + piment	04	Tout le monde
Bouillie de tapioca	01	Les jeunes hommes

### 3.1.3- Au diner

Au diner la pâte de maïs ou la pâte de sorgho accompagnée de diverses sauces est le principal met consommé dans les ménages indépendamment de la commune. Durant la saison des pluies, elle est substituée souvent par l'igname pilée (de décembre en mars) surtout dans les communes de Kérou et de Péhunco. Par ailleurs, la viande de brousse, le poisson des bas-fonds, le fromage de soja et le fromage de lait de vache sont plus consommés au diner comparativement aux autres repas. Sur 100 diners observés, 83 à Péhunco, 85 à Kérou, 93 à Natitingou, 92 à Tanguiéta et 75 à Toucountouna étaient constitués de pâte de maïs mélangé au manioc accompagnée par diverses sauces. Les autres mets consommés en dehors de la pâte de maïs sont l'igname pilé (15% à Kérou et 3% à Toucountouna) le riz avec sauce ou au gras (10% à Péhunco, 8% à Tanguiéta et 5% à Toucountouna), le niébé (8% à Toucountouna), le Gnindou (igname pillée, séchée et recuit) (7% à Péhunco) et la bouillie ou pâte acide délayée (3% à Natitingou).

Les communes dans lesquelles les diners sont les plus diversifiés sont Toucountouna, Péhunco et Natitingou contrairement aux communes de Kérou et Tanguiéta comme on peut s'en rendre compte sur la figure suivante.

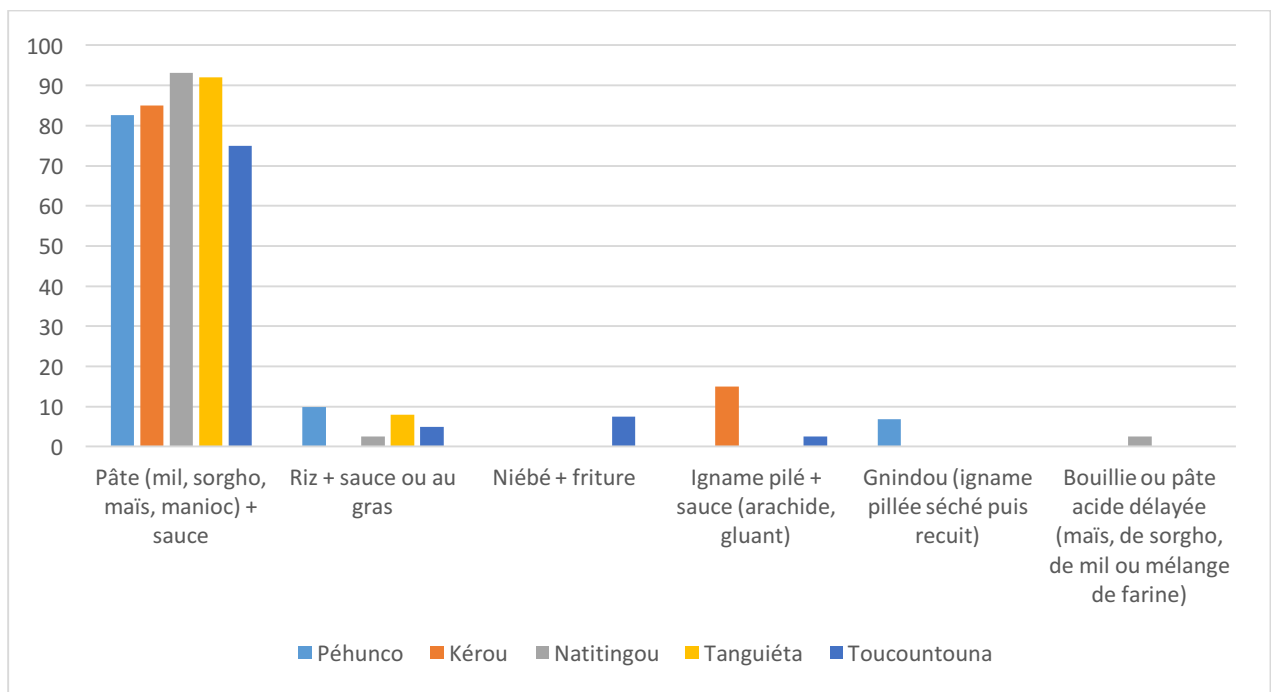


Figure 4 : La place de la pâte dans le régime alimentaire dans les villages visités

Source : Données de terrain, 2018

A Péhunco, la pâte de maïs est consommée par 30% des ménages au petit déjeuner, 67% des ménages au déjeuner et 83% des ménages au diner. A Kérou, elle est consommée par 19% des ménages au petit déjeuner, 73% des ménages au déjeuner et 85 % des ménages au diner. A Natitingou, elle est consommée par 47% de ménages au petit déjeuner et par 93% des ménages au diner. A Tanguiéta, elle est consommée par 67% des ménages au petit déjeuner, 64% des ménages au déjeuner et 92% des ménages au diner. Enfin, à Toucountouna, 42% des ménages consomment la pâte au petit déjeuner, 36% au déjeuner et 75% au diner. Les spécificités et particularités de chaque commune sont mises en exergue sur les figures suivantes :

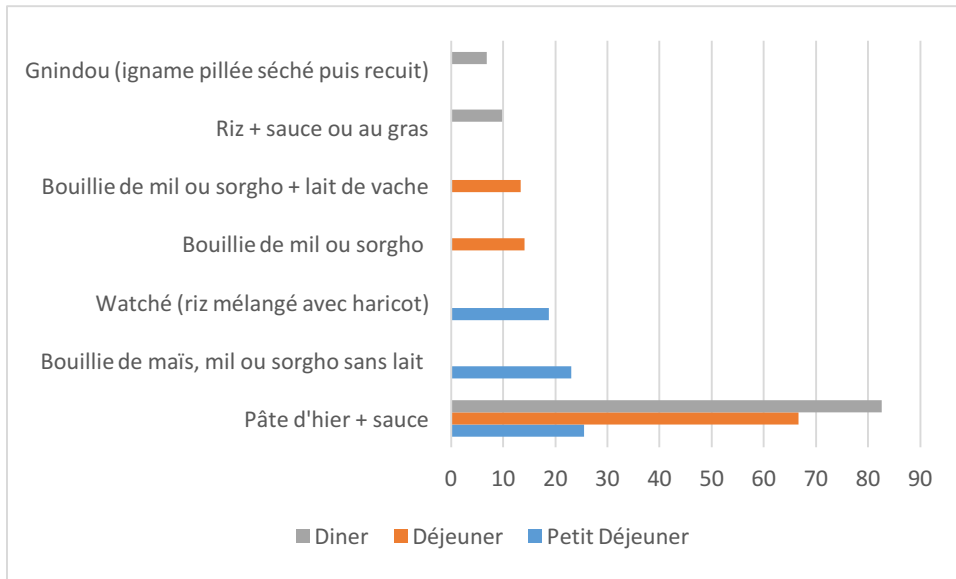


Figure 5 : Mets consommés au diner dans la commune de Ouassa-Péhunco

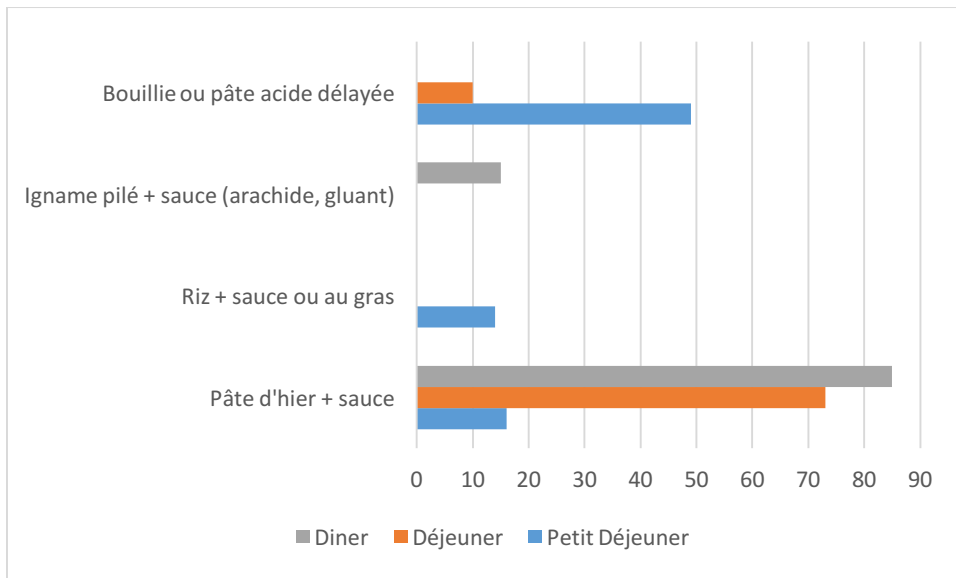


Figure 6 : Mets consommés au diner dans la commune de Kérou

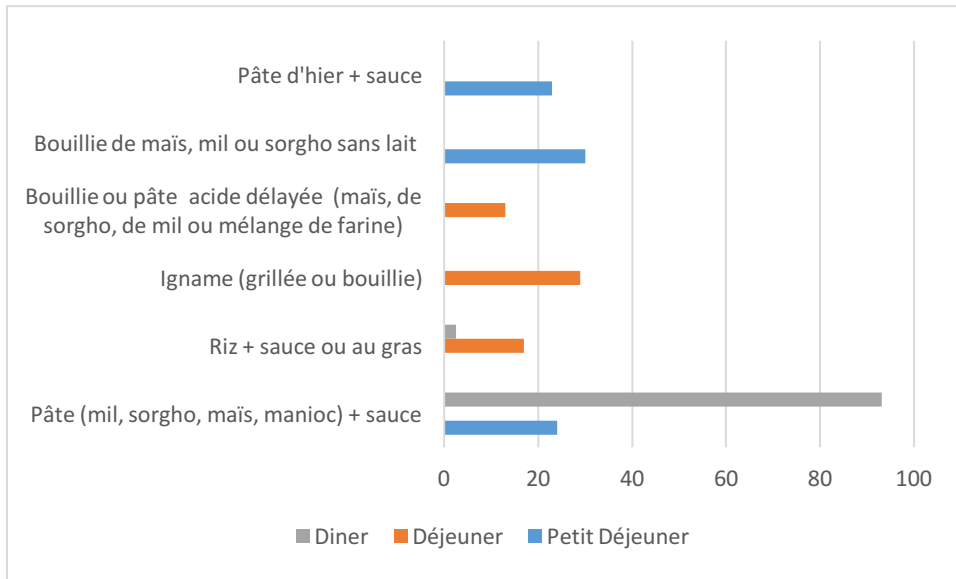


Figure 7 : Mets consommés au dîner dans la commune de Natitingou

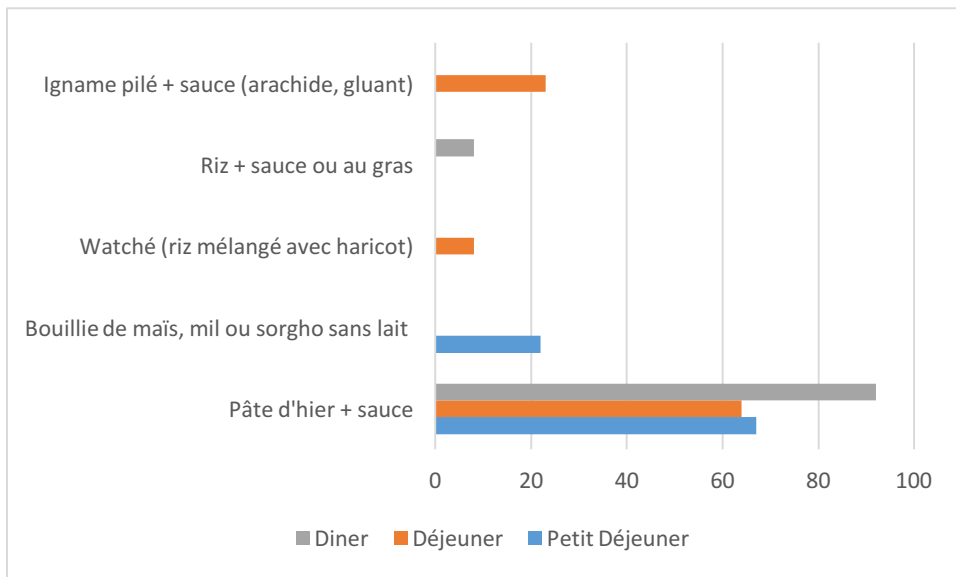


Figure 8 : Mets consommés au dîner dans la commune de Tanguiéta

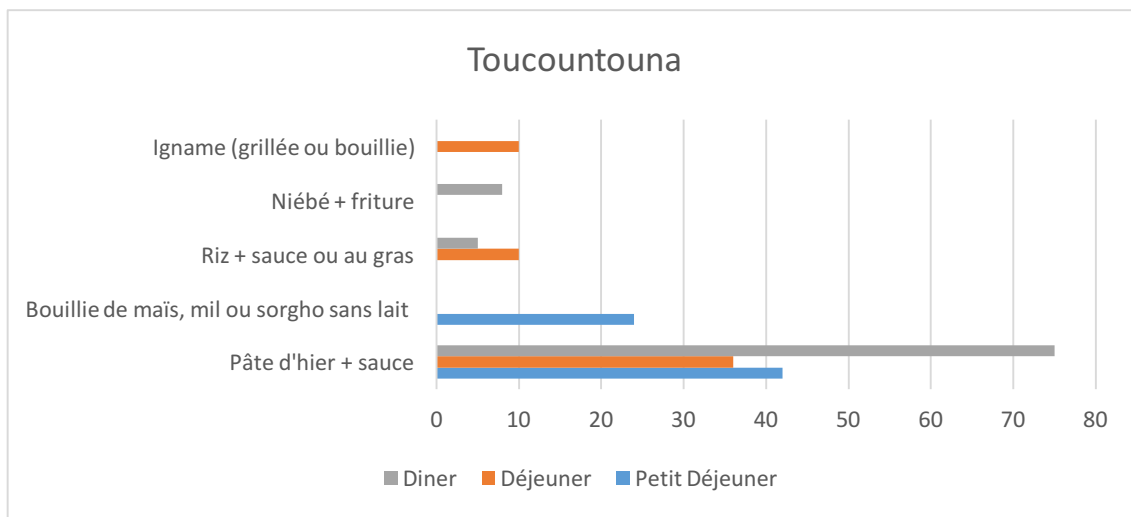


Figure 9 : Mets consommés au diner dans la commune de Toucountouna

### 3.2. Les différentes sauces consommées dans les ménages

Dans un contexte où la pâte de maïs sous la forme chaude ou recyclée constitue le principal mets aussi bien au petit déjeuner, au déjeuner qu'au diner, la sauce constitue un accompagnement essentiel aussi bien pour diversifier et rompre avec la monotonie alimentaire que pour apporter à l'organisme les autres éléments dont il a besoin. Au total, une vingtaine de sauce ont été répertoriées dans les 5 communes comme on peut le constater au niveau de la figure 10.

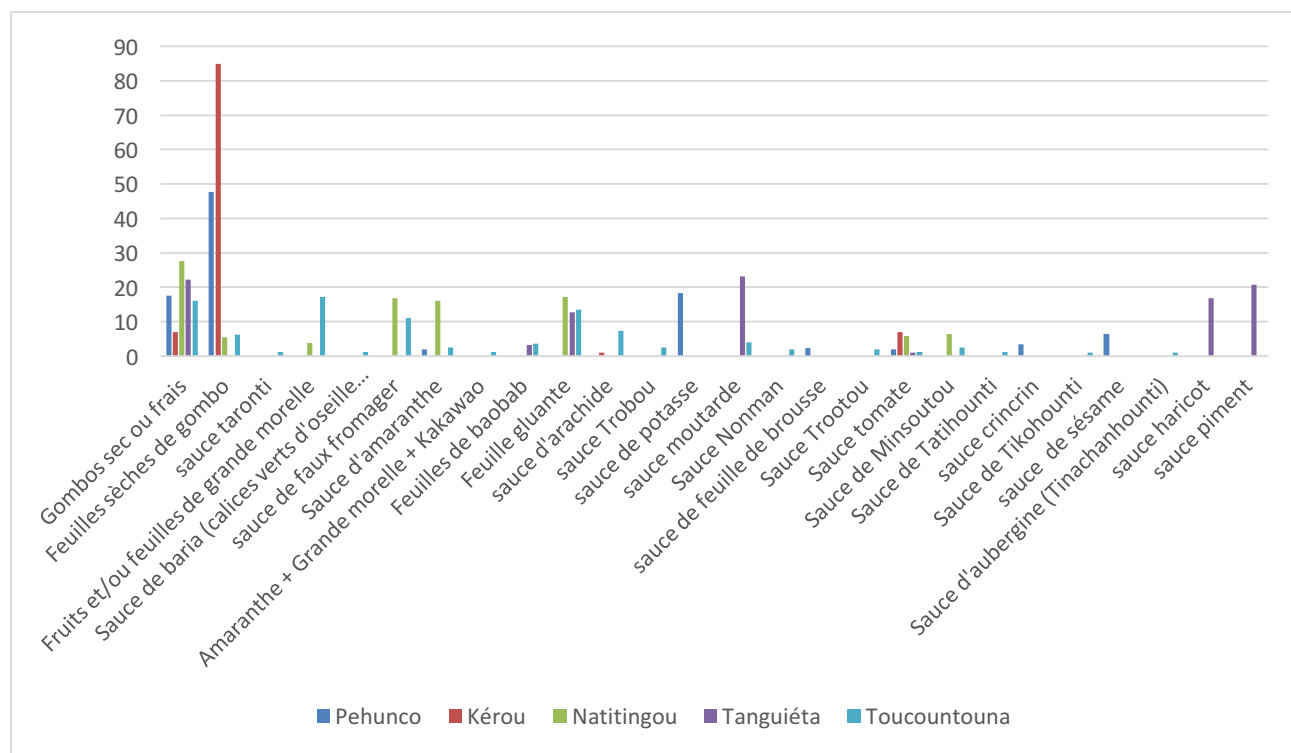


Figure 10 : Sauces consommées dans les ménages visités

La sauce la plus consommée sur l'ensemble des cinq communes est la sauce de feuilles sèches de gombo. Elle représente 48% des sauces consommées à Pehunco et 84% des sauces consommées à

Kérou durant la période de l'enquête. Elle est suivie de la sauce de gombo frais ou séché qui représente 18% des sauces consommées à Péhunco, 28% à Natitingou, 22% à Tanguiéta, 16% à Toucountouna et 6% à Kérou. En dehors de ces deux sauces dont les ingrédients sont le gombo ou les feuilles de gombo, le sel, l'eau et le piment, les autres sauces consommées durant la période de l'enquête sont la sauce des fruits et feuilles de la grande morelle, la sauce des calices verts d'oseille de guinée + potasse + pâte d'arachide ou de sésame, la sauce du faux fromager, la sauce d'amaranthe, la sauce gluante, la sauce d'arachide, la sauce de potasse, la sauce de moutarde, la sauce de haricot, la sauce de piment, la sauce de baobab, etc.

Cette diversité cache tout de même des situations contrastées. Elle est plus caractéristique de l'atacora ouest (Natitingou, Toucountouna et Tanguiéta) que de l'atacora est (Péhunco et Kérou) qui est dominé par la sauce de gombo frais et sec et de feuilles sèches de gombo suivant les saisons. En effet, la disponibilité des différents ingrédients entrant dans la préparation des sauces étant saisonnière, la préparation des sauces évolue aussi en fonction des différentes saisons de l'année.

Mais globalement, si les sauces rencontrées dans les communes de Kérou et de Péhunco sont moins diversifiées par rapport à celles rencontrées à Natitingou, Toucountouna et Tanguiéta, il faut reconnaître que du point de vue composition, elles sont les plus riches. En effet, les ingrédients utilisés pour préparer les sauces dans l'atacora est sont souvent le piment, le sel, le beurre de karité ou l'huile, le cube et l'eau en plus du légume. Alors que dans l'atacora ouest, il a été remarqué l'utilisation d'autres légumes tels que la tomate, le chou et surtout les protéines. La pratique du maraîchage et la disponibilité des légumes frais qu'il entraîne dans les villages pratiquant le maraîchage, constitue un facteur important de diversification des sauces dans les communes de Péhunco. Tandis que dans l'atacora est, la diversification est basée sur les ressources naturelles existantes, notamment les arbres et herbes sauvages.

Globalement, la commune ayant le meilleur score de diversification des sauces est la commune de Toucountouna avec un taux de diversification (calculé par rapport au nombre de sauces rapporté au nombre de fois où la pâte a été consommée) de 44%. Elle est suivie des communes de Natitingou et de Péhunco avec respectivement 19% et 15%. Les ménages ayant les taux de diversification des sauces les plus faibles se retrouvent à Tanguiéta et à Kérou avec respectivement 10% et 8%.

La composition des sauces rencontrées dans les ménages de Toucountouna se présente comme suit :

Tableau 15 : Ingrédients utilisés pour la préparation des sauces

<b>Différentes sauces</b>	<b>Ingrédients</b>
Sauce des feuilles de baobab	Huile, fretins, sel, cube, moutarde, piment, oignons, potasse, eau
Sauce de gombo frais	Huile, tomate, fretins, piment, ail, poivre, sel, moutarde, potasse, eau
Sauce de gombo sec	Huile, tomate, fretins, ail, poivre, sel, moutarde, piment, cube, potasse, eau
Sauce de grande morelle	Huile, tomate, fretins, moutarde, piment, sel, cube, oignon, potasse, eau
Sauce Aléfo	Huile, tomate, fretins, moutarde, sel, cube, oignon, potasse, eau
Sauce d'arachide	Fretins, oignon, moutarde (un peu), sel, cube, potasse, eau

Sauce de fleurs jaunes	Huile, oignon, piment, moutarde, sel, cube, tomate, potasse, eau
Sauce "trobou"	Huile, oignon, piment, moutarde, sel, cube, fretins, potasse, eau
Sauce d'arachide aux frétins et faux fromagers	Potasse, eau, piment, moutarde, sel, cube
Sauce de moutarde	Oignon, fretins, sel, cube, huile, potasse, eau, piment
Sauce de moutarde avec faux fromagers	Potasse, sel, cube, huile, oignon, piment
Sauce d'huile rouge aux oignons	Potasse, sel, cube, fretins, eau piment
Sauce gluante de "kalalou"	Huile, fretins, tomate, sel, cube, eau, piment + feuilles
Sauce "fokodé"	Huile, fretins, tomate, sel, cube, eau, piment, potasse + feuille
Sauce "aléfo" avec gboma et kakawao	Huile, fretins, tomate, sel, cube, eau, piment, potasse + feuilles
Sauce kakawao	Huile, tomate, fretins, oignon, sel, cube, potasse, eau, piment + feuilles
Sauce de faux fromage	Potasse, huile, eau, fretins, eau, oignon, sel, cube, piment, eau
Sauce de feuilles sèches de gombo	Eau, potasse, tomate, fretins, sel, cube, piment + feuilles sèches
Sauce trootou	Potasse, eau, huile, tomate, fretins, sel, cube, piment + feuilles
Sauce Messoutou	Potasse, eau, huile, tomate, fretins, sel, cube, piment + feuilles
Sauce de "yorikarikobou"	Ail, poivre, eau, tomate, sel, huile, cube, moutarde, piment, potasse + feuilles

Source : Données de terrain, 2018

### 3.3. Les sources de protéines

Les sources de protéines répertoriées dans les dix villages durant la période de l'étude sont regroupées en quatre catégories : la viande et le lait, le poisson, le fromage et les œufs. Quand on considère les cinq communes, on constate que les protéines les plus consommées par les ménages sont dans l'ordre croissant le poisson dans Tanguiéta et Natitingou avec respectivement 28% et 23%, la viande et le lait dans Péhunco et Kérou avec respectivement 16% et 9% et le fromage dans Kérou et Péhunco avec respectivement 23% et 15%. La seule commune dans laquelle les œufs ont été consommés durant l'étude est la commune de Toucountouna dans 3% des mets consommés aussi bien au petit déjeuner, au déjeuner qu'au dîner.

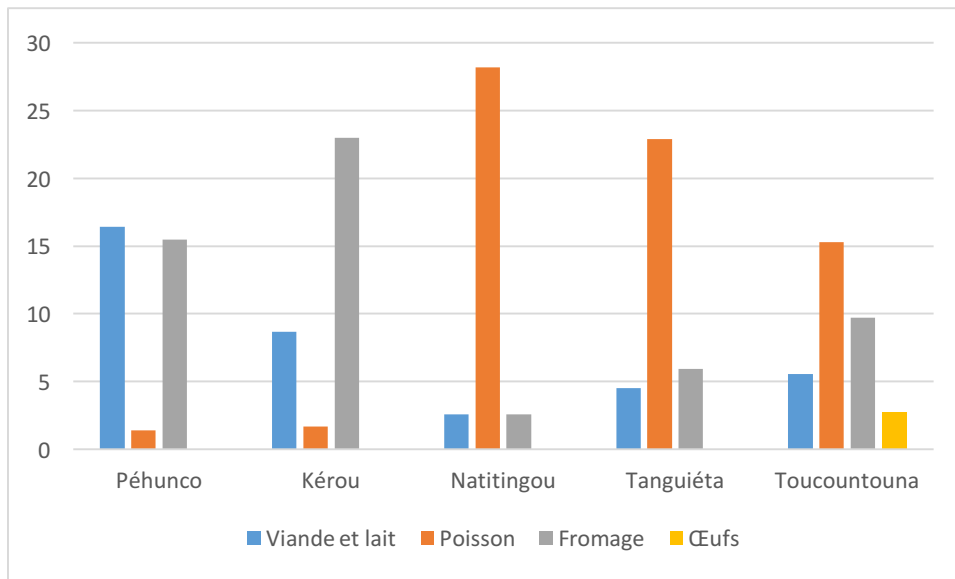


Figure 11 : Sources de protéines des ménages visités

Au total, en moyenne 34% des mets consommés sont accompagnés de viande ou de lait, ou de poisson ou encore de fromage de lait de vache ou de soja. Cette moyenne est pratiquement la même dans toutes les communes enquêtées à la seule différence que les sources de protéines diffèrent d'une commune à une autre comme on a pu le constater sur la figure 11.

Globalement, les mets les plus protéinés sont les diners et les petits déjeuners comme on peut s'en rendre compte sur la figure 12. La consommation du lait au petit déjeuner et au dîner dans Péhunco et Kérou s'explique par la présence de communautés peul qui ajoutent le lait systématiquement à la bouillie qui est consommée à n'importe quel moment de la journée.

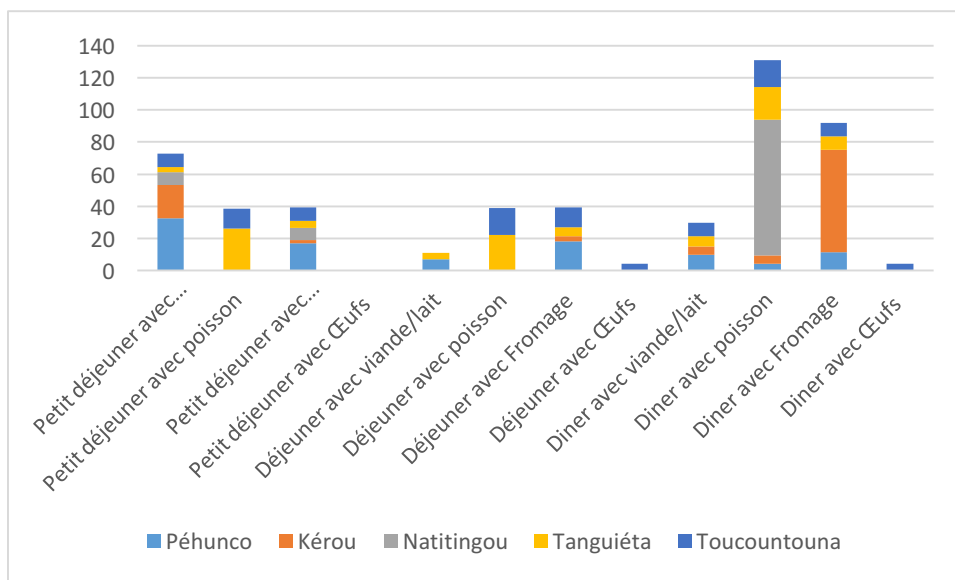


Figure 12 : Répartition des sources de protéines en fonction des types de mets

Une lecture spécifique des données permet de se rendre compte qu'à Péhunco, ce sont les petits déjeuners qui sont les plus riches en protéines contrairement à Kérou et à Natitingou, ce sont les diners qui sont les plus protéinés. Dans les ménages de Tanguiéta et de Toucountouna, la protéine est

pratiquement équitablement répartie dans les trois mets que consomment les membres de ménages dans une journée.

Les viandes consommées sont le bœuf, le mouton, la volaille, le porc et le gibier. Elles sont consommées généralement lorsqu'il y a des événements particuliers mais si le ménage dispose d'argent, il peut en acheter auprès des vendeuses ambulantes qui vendent des morceaux de 100 F. Par ailleurs, la majeure partie des membres de ménages ayant consommé la viande durant cette enquête l'ont mangé en achetant à manger auprès des vendeuses de nourritures. Dans les villages de l'Atacora Est où l'artisanat agroalimentaire est peu développé, même si le petit élevage est une pratique ancienne qui rend disponible la volaille, les chefs de ménage ne les utilisent prioritairement que pour les sacrifices ou pour la vente en vue d'avoir de l'argent pour régler une urgence.

Les poissons sont utilisés surtout sous la forme séchée et fumée. Le poisson provient soit de Malanville, du Burkina ou est pêché dans les cours d'eaux existants dans les villages. Ils sont souvent consommés en entier avec la tête et les arêtes. Dans certains ménages, ils sont même pilés et réduits en poudre avant d'être introduit dans la sauce pour permettre à tout le monde d'en profiter et surtout aux tout petits de ne pas être déranger par les os. En dehors des poissons classiques, il a été observé aussi dans certains ménages que les grenouilles sont fumées, séchées et consommées dans les ménages surtout par les hommes. Les enfants de 7 à 12 ans pratiquent aussi la chasse aux margouillats dans l'après-midi dans certains villages de Natitingou qu'ils fument et consomment en dehors des ménages. Cette consommation qui se fait hors ménage par peur des représailles des parents est toléré vu que les parents en sont de toutes façons informés.

#### **3.4. Les fruits consommés dans les ménages visités**

La consommation des fruits est très faible et se fait au gré des saisons et de la floraison des arbres. Les perceptions que les habitants ont des fruits varient d'un groupe ethnique à un autre. Ainsi, les peulh se moquent volontiers de ceux qui consomment chaque jour des fruits car pour eux les fruits ne sont pas considérés comme un vrai aliment. Ce sentiment n'est pas largement partagé par les autres ethnies chez qui les fruits peuvent valablement remplacer les autres mets tels que le petit déjeuner, le déjeuner. Il a été observé chez beaucoup de personnes adultes comme jeunes justement que le petit déjeuner ou le déjeuner ont été constitués uniquement de mangues. La consommation des fruits ne suit donc pas un rituel du genre de celui de l'apéritif ou du dessert.

La question de la consommation des fruits chez les populations de l'Atacora ne date pas d'aujourd'hui. C'est depuis le temps de leurs ancêtres paysans, qu'ils consommaient les fruits. En effet, en se rendant au champ, en forêt pour la chasse, les paysans prenaient plaisir à déguster les fruits qu'ils rencontraient. C'est ainsi qu'ils en ont connu un grand nombre qu'ils pouvaient manger à leur guise. Généralement, il faut distinguer deux types de fruit : les fruits sauvages et les fruits domestiques. Parmi les fruits sauvages, on peut citer le rônier, le baobab, le néré, le karité, le faux fromager, etc. Parmi les fruits domestiques on peut citer la mangue, la pomme d'acajou, etc. La fréquence de consommation des fruits par les ménages enquêtés est présentée par la figure 13. On remarque que les fruits n'ont été consommés durant la période de l'étude que dans les communes de Natitingou, Tanguiéta et Toucountouna. Il s'agit essentiellement des mangues. Et on peut dire que si dans les ménages de Kérou et Pehunco il n'y a pas eu consommation de fruit, c'est certainement parce que les mangues n'y étaient pas encore disponibles.

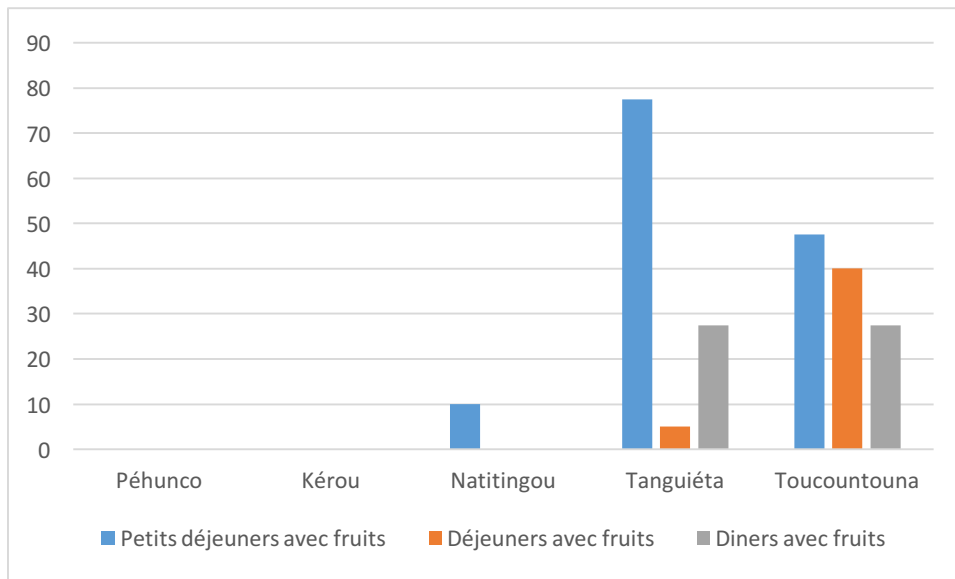


Figure 13 : Fréquence de consommation des fruits dans les ménages visités

#### 4. Organisation autour de l'alimentation : de l'approvisionnement au service du repas

Chaque ménage possède une organisation lui permettant de s'approvisionner en aliment. La principale source d'approvisionnement des ménages en aliment est la production. Après la récolte une partie des produits (maïs, sorgho, soja, haricot, manioc et igname) est stockée dans des sacs à l'intérieur des cases ou dans les greniers traditionnels.

L'autre partie des produits issue de la récolte est vendue au marché. La vente des produits issue de la récolte du coton et des noix d'acajou constitue la principale source de revenu en termes de liquidité (argent) pour faire face aux dépenses quotidiennes du ménage. Elle permet aussi aux ménages de s'approvisionner en céréales en cas de rupture de stocks. Il faut noter que la période de rupture s'étend du mois de mai au mois juillet.

En raison des petites superficies de champs exploités par la majeure partie des ménages de l'Atacora (surtout l'ouest), le stock en produits alimentaires (maïs, sorgho, igname) parvient très rarement à suffire aux ménages jusqu'à la prochaine récolte. L'achat des produits alimentaires constitue donc une source très importante d'approvisionnement des ménages. Les dépenses sont assurées pas le chef ménage qui est l'homme dans la plupart des cas. Mais les femmes aussi participent parfois aux dépenses grâce aux ressources issues de la vente de leurs productions ou AGR. La vente de la boisson locale "Tchoukoutou", de la volaille, du surplus de céréales, des produits maraichers et l'artisanat constituent la principale source de revenus de ces femmes dans les ménages

Dans les villages visités, la femme du chef ménage est la première personne qui se charge de la transformation et des préparations culinaires. D'autres personnes comme ses belles filles, ses filles interviennent aussi dans les préparations. Durant toute la période de la collecte des données, les trois (3) repas par jour n'ont pas toujours été respectés par tous les ménages visités. Il faut noter que l'enquête s'est déroulée de janvier à avril, une période où les ménages étaient censés avoir tous encore du stock dans leurs greniers. La période de soudure selon eux allant de mai à juillet. Durant cette période, le nombre de repas peut varier de 3 repas à 2 repas voire 1 repas par jour. Les repas sont pris souvent individuellement ce qui n'a pas toujours été le cas. Entre temps on mangeait tous en famille ; les filles avec leur maman et les garçons avec leur papa mais maintenant les choses ont changé parce

que nous sommes plus nombreux, difficile de réunir tout le monde à la même heure pour le repas pouvait-on entendre. Chacun vaque à ces occupations du retour du champ.

Dans la majorité des ménages de l'Atacora-Est (Péhunco et Kérou), la cuisine est toujours commune dans le ménage que ce soit un ménage polygame ou monogame. Et c'est la première femme qui prépare toujours la sauce et la deuxième femme la pâte dans le cas des ménages polygamiques. Dans le cas des ménages monogamiques où vit la belle-mère, c'est la belle-mère qui prépare la sauce si le beau-père est toujours vivant, si le beau-père n'est plus, la belle-mère peut décider de déléguer la tâche à sa première belle fille mais le jour ou le chef de ménage ramène de la viande à la maison, c'est la belle-mère qui s'occupe de la partager et c'est également elle qui décide de quoi préparer et de quoi manger dans le ménage. L'attention est plus accordée à la sauce du soir qu'à celle de midi. À midi la sauce peut être préparée par celle qui a fait la pâte. Par ailleurs, on commence toujours la cuisine par la sauce et tant que celle qui doit faire la sauce n'a pas commencé par faire le feu, celle qui doit faire la pâte doit attendre par signe de respect à la première femme si non si elle commence par faire le feu pour la pâte, la fumée du feu peut rendre aveugle celle qui doit préparer la sauce.

Chez les peulh l'organisation autour de la cuisine est tout à fait différente. Dans un ménage polygamique ou monogamique où vivent le beau-père ou la belle-mère, la cuisine est faite par la belle fille, la belle-mère peut s'occuper d'autres choses dans la maison comme s'occuper des enfants. Dans le cas des ménages polygamiques la cuisine est faite tour à tour chaque jour par les femmes du chef ménage. Dans d'autres cas de ménage polygamique la cuisine peut être individuelle ou chaque femme prépare dans le ménage et mange avec ces enfants en servant bien sur le chef ménage, le chef ménage peut se retrouver de deux à trois repas pour le dîner ou le déjeuner selon le nombre femme qu'il a.

Enfin, dans les ménages de l'Atacora-Ouest (Natitingou, Toucountouna et Tanguiéta), l'organisation autour de la cuisine est plus individualiste. Chaque femme s'occupe de sa cuisine et prépare pour elle, ses enfants et son mari. Si la femme a de grandes filles, elle peut se faire aider par cette dernière.

## **5. Evolution des pratiques alimentaires**

Le nombre de repas pris dans la journée dans la plupart des ménages enquêtés varie entre un (1) et quatre (4) par jour. Dans l'Atacora-Est, le déjeuner et le dîner sont les repas les plus consistants, qui se consomment à la maison en famille, nécessitant ainsi la mobilisation des femmes pour la préparation et le service. Le petit déjeuner est souvent acheté et pris hors du ménage (chez le bariba). Ce qui n'est pas le cas dans l'Atacora-Ouest où le dîner est le repas le plus important. A midi, chacun se débrouille nous a confié un de nos interlocuteurs. Ce nombre de repas quotidien varie peu en fonction de l'ethnie et de la période de l'année. En effet chez le peuhl (les hommes en activités) le déjeuner est pris hors ménage et est constitué essentiellement de la bouillie de sorgho et du lait de vache qu'ils emportent en quantité suffisante et qu'ils en boivent à chaque fois qu'ils en ont envie. Aussi au cours de la saison pluvieuse où les activités champêtre deviennent intenses, le nombre de prise de repas quotidien a tendance à augmenter à cause de l'effort physique déployé (4 à 5 fois par jour). Il faut noter que les variations du nombre de repas pris quotidien sont significatives d'une région à une autre et d'un ménage à un autre. Les communes de l'Atacora-Est connaissent moins ce problème par rapport à celles de l'Atacora-Ouest tout comme un ménage composé de deux agriculteurs est moins exposé à ce risque comparativement à un ménage composé de deux orpailleurs dans Natitingou.

Aussi il est à noter que la nourriture est souvent servie en quantité suffisante et rares sont ceux qui arrivent à finir la nourriture à eux servie surtout dans l'Atacora-Est. La règle étant que lorsqu'un membre du ménage arrive à manger toute la nourriture qu'on lui sert, la ménagère estimera donc qu'il n'est pas rassasié et doit augmenter cette quantité pour les repas prochains.

A l'heure du repas plusieurs groupes peuvent se former pour la consommation. Cependant la prise individuelle des repas est la pratique la plus adoptée par la quasi-totalité des ménages enquêtés. Cela est dû en fait à l'absence des hommes du ménage aux heures du repas. Néanmoins il arrive de voir des femmes manger avec les enfants de la tranche de deux (02) à vingt-trois (23) mois ou plus. Aussi, des groupes de jeunes garçons ou de jeunes filles se forment quelque fois pour la prise de repas. Cependant il est très rare de voir le chef du ménage prendre un repas avec l'une de ces épouses ; peut-être avec les petits-enfants avec tout autre membre du ménage.

Enfin, il a été observé en dehors des trois repas classiques le grignotage, la collation, la prise de bouillie de pâte fermentée de mil. La consommation de fruits est récurrente en saison des fruits.

## **6. L'alimentation des femmes enceintes et allaitantes et des enfants de 0 à 23 mois**

En ce qui concerne l'alimentation de la femme et des enfants, certaines restrictions sont émises et influencent les pratiques alimentaires. Même si la marge de manœuvre des ménages quant au respect scrupuleux de ces restrictions qui varient d'une ethnie à une autre n'est pas négligeable, il importe de les répertorier et de les considérer comme de potentiels leviers en vue d'engager le dialogue sur les pratiques alimentaires des populations de l'Atacora.

### **6.1. L'allaitement maternel**

#### **6.1.1. Eléments factuels et discussion informelle (issus de l'observation des enquêtés)**

La mise au sein des enfants n'a pas de fréquence. Elle se fait au besoin et selon que le bébé le réclame. Elle se fait aussi partout où se trouve la maman et son enfant sans aucune précaution ou soin d'hygiène.

Il faut noter que lorsque la jeune maman manque de lait pour allaiter son enfant aux seins, il y a la cérémonie traditionnelle de lavage de seins que les grandes mères font à la nourrice.

\* Chez les berba, la femme allaitante doit consommer la pâte de maïs avec la Sauce de Xantozylum + potasse + piment + huile pendant les trois premiers mois. La sauce pimentée est la deuxième sauce conseillée aux femmes allaitantes. Pour explication de la part des femmes « le Xantozylum et le piment lavent le ventre de la maman et guérissent les plaies internes » parce qu'on suppose que la poche qui contenait le bébé a créé une plaie interne qu'il faut soigner. Outre ses repas spécifiques les femmes sont autorisées à prendre les autres repas.

\* Chez les peulh, la femme enceinte ne mange que la pâte de sorgho et la bouillie de sorgho cela permet de maintenir enfant et mère en bonne santé. Des interdits sont suivis par la gestante : il s'agit de la consommation de la viande de cabris et la viande du rat de brousse. Après l'accouchement, la bouillie de maïs et de sorgho accompagné du lait de vache est utilisée pour stimuler la sécrétion lactée.

L'accouchement à domicile est très pratiqué chez les peulhs que chez le bariba qui privilégie l'accouchement dans les centres de santé. La mise au sein précoce est la règle chez les Bariba et les peulhs. Elle est pratiquée généralement dans les heures qui suivent l'accouchement (après le premier bain du bébé). En cas de mise au sein différée pour une raison ou pour une autre, l'enfant ne reçoit entre-temps que de l'eau. La tisane est fréquemment donnée au bébé pendant ses premiers mois. L'âge au sevrage est très tardif, jusqu'à 29 mois chez le peulhs.

Les mères peulhs décident plus fréquemment que les mères bariba de sevrer à l'occasion d'une nouvelle grossesse, en cours ou souhaitée. Le sevrage peut être progressif ou au contraire brutal, surtout chez les Peulhs, en empêchant parfois l'accès au sein ou en appliquant sur les mamelons un répulsif (fiente de volaille ou vernis à ongle).

L'âge à l'introduction du premier aliment (autre que le lait maternel) se situe plus tard chez les Bariba ( $7,6 \pm 2,1$  mois) que chez les Peulhs ( $5,0 \pm 2,5$  mois). La durée totale d'allaitement tend à être la même chez les Bariba ( $27,3 \pm 4,8$  mois) et chez les Peulhs ( $27,6 \pm 7,4$  mois), la différence n'étant cependant pas significative.

Les mères peulhs donnent des bouillies de sorgho avec le lait de vache, contrairement aux mères bariba qui donnent des bouillies de sorgho et de maïs, très rarement lactées. Pour l'enfant de tranche de 6 à 23 mois les céréales et l'igname sont les sources énergétiques chez le bariba et chez les peulhs. L'utilisation de sauces constituées de légumes ou feuilles (gombo, feuilles de baobab) et de condiments permet un apport de minéraux et de vitamines.

Les enfants bariba bénéficient de meilleures conditions sanitaires ainsi que d'une meilleure gestion de l'allaitement, que les enfants peulhs. L'eau consommée tend à être de plus bonne qualité chez les Bariba que chez les Peulhs ; mais la différence n'est pas significative. Cette différence serait due à l'accès difficile aux forages publics à cause de la distance séparant les campements de cette source d'eau. La possession de latrines est significativement plus fréquente chez les bariba que chez les peulhs

### **6.1.2. Déroulement de l'allaitement maternel**

La plupart des mères allaitant leurs enfants ont déclaré allaiter leur enfant à la demande. Les conseils sur l'allaitement sont promus par les grands-mères, les mères. Un des conseils donnés aux mères est l'alternance de sein lors de l'allaitement. Mais les raisons évoquées diffèrent d'une ethnie à une autre.

Pour les Bariba, il faut alterner de sein dans la mesure où un des deux seins est peu nutritif et ne contient que de l'eau, tandis que l'autre sein est plus riche en apports et nourrit l'enfant.

*« Il existe un sein qui contient de l'eau, l'autre de la nourriture solide »*

*« L'un est de l'eau, l'autre de la nourriture »*

*« Il faut donner les deux seins pour que l'enfant soit rassasié »*

*« Il ne faudrait pas que l'enfant laisse l'un au détriment de l'autre »*

L'alternance des seins lors de la tétée est aussi partagée par les femmes peulh qui disent qu'il faut alterner de sein pour que l'enfant soit « rassasié ». Une grand-mère peulh a ajouté que les femmes doivent alterner de seins pour que le cerveau de l'enfant se développe correctement.

*« Les femmes alternent de sein pour que l'enfant ait plusieurs mémoires. Si l'enfant ne tète qu'un sein il n'aura qu'une seule mémoire »*

Quelques mères peulh et bariba précisent à ce sujet, que le troisième jour après la naissance, après avoir jeté le colostrum, elles font téter l'enfant au sein droit pour « que tous les enfants s'entendent ; ce même départ dans la vie évite les disputes, les incompréhensions entre frères et sœurs ».

### **6.1.3. Le colostrum**

L'objectif premier du débat était de définir la perception du colostrum par les mères, d'une part, pour mieux appréhender par la suite la nature et les raisons de leur comportement (Guély, 1998) et d'autre part, pour lever toute ambiguïté autour de l'expression « donner le sein pour la première fois » et des termes comme première tétée, premier lait. En admettant que les mères n'envisagent pas le colostrum comme un premier lait mais plutôt comme une entité bien distincte. Lorsque l'on cherche à savoir combien de temps après l'accouchement la mère a donné le sein à son enfant pour la première fois ;

donner le sein pour la première fois peut alors signifier, pour elle, donner du « lait blanc » et pas le colostrum. Même si elle aura donné à téter le colostrum, elle pourra, à partir de cette distinction, nous indiquer la date de venue du lait blanc qui correspond pour elle à une véritable tétée.

Nous envisagerons la perception du colostrum selon les principaux groupes socioculturels rencontrés dans les villages visités.

#### **a) Perception et comportement par rapport au colostrum chez les Bariba**

Toutes les mères reconnaissent une différence entre la première sécrétion lactée et les suivantes. C'est avant tout une différence de couleur puis de consistance pour certaines mères. Les jeunes mères le décrivent comme un lait jaune. Les mères plus âgées le décrivent comme un lait rougeâtre. Une seule mère le décrira comme « gluant et sale ». Toutes les mères enquêtées, ignorent pourquoi il existe une différence entre les premières sécrétions et celles d'après. Ce lait, pour d'autres mères plus jeunes, ne semble pas avoir de fonction particulière : « C'est naturel », voilà tout. Le colostrum a cet aspect car « c'est la première fois » déclare une jeune mère. C'est donc un lait inachevé, peu nutritif, qui sort à peine.

*« Après plusieurs tétées, le lait devient bon, c'est de l'eau, puis ça devient de la nourriture. Le lait blanc est le bon lait » (Mère allaitante, Kerou, 2018).*

*« C'est de l'eau, puis ensuite c'est de la nourriture »*

*« Le lait blanc est le bon lait »*

Les mères plus âgées, savent que le colostrum protège et renforce le nourrisson vis-à-vis des infections.

*« Ce lait donne la force au bébé »*

*« Il donne la force au bébé, c'est un bon lait »*

*« Cela fortifie l'enfant »*

Les premières sécrétions sont données dès leur apparition qui se manifeste le jour même de l'accouchement pour certaines mais pour la majorité le lendemain, d'autres au-delà. Elles peuvent être stimulées par la mise au sein du nouveau-né ou venir d'elles-mêmes ou encore elles mettent la peau d'igname épluché non cuit sur les seins qui les font gratter et des heures après le lait sort.

*« Le soir ou le lendemain, car à l'accouchement il y a pas de lait systématiquement »*

*« Le soir ou le lendemain, le sein se gonfle et le lait vient »*

*« Oui, on le donne le lendemain »*

*« Oui les mères le donnent, quand le sein se gonfle, qu'il est dur, et rempli »*

*« A l'accouchement le lait ne vient pas tout de suite, les tétons sont bouchés, au fur et à mesure que l'enfant tète le lait vient, change de couleur et devient blanc »*

*« J'ai dû attendre 3 ou 4 jours, il n'y avait pas de lait »*

Les mères plus âgées ont confirmé, qu'il ne s'agit pas d'un savoir à transmettre, un conseil donné aux plus jeunes, mais plutôt un geste naturel que chaque mère effectue.

## **b) Perception et comportement par rapport au colostrum au sein de la communauté peulh**

Toutes les mères de cette communauté reconnaissent également une différence entre les premières sécrétions et les suivantes. Chez les femmes peulh du village contrairement à ce qu'on n'a pu remarquer chez les Bariba, d'autres femmes ne donnent pas le colostrum à leurs enfants et pour cause : Une mère expliquera que la grossesse est responsable de la couleur du lait après l'accouchement, cette couleur n'est pas la couleur originelle du lait maternel. C'est avant tout une différence de couleur puis de consistance pour quelques mères. Ce premier lait ne porte aucun nom.

*« Le premier lait est moins léger que le deuxième et rougeâtre »*

*« Avant les 3 jours, le lait n'est pas blanc, couleur rouge blanc pendant une semaine. On donne de la bouillie d'arachide à la mère pour que le lait devienne blanc »*

*« Incolore comme de l'eau puis blanc »*

Il est possible qu'en interrogeant davantage de mères la description du colostrum puisse s'élargir et se rapprocher même de celle des bariba. La différence fondamentale, se tient plutôt au niveau du comportement (lié à la représentation qu'elles ont) vis-à-vis de celui-ci.

*« C'est la grossesse qui fait que le lait change, on vidange alors pendant 3 jours et le lait retrouve sa couleur »*

*« Les 3 premiers jours le lait change de couleur. Là, on ne peut pas donner le sein à l'enfant. Il faut appuyer sur le sein et laisser couler. Au bout de 3 jours le lait devient blanc ».*

Cependant les liquides éventuellement introduits avant la première tétée sont de l'eau avec du sucre et la bouillie du mil composé des petits poissons et du biscuit ou de la tisane.

### **6.1.4. L'allaitement maternel exclusif**

Généralement l'allaitement maternel exclusif pour les nourrissons de 0 à 6 mois n'est respecté chez aucun des groupes socioculturels rencontré. Nous avons cherché à savoir pourquoi l'allaitement maternel n'était pas exclusif jusqu'à 6 mois. D'une part, les mères introduisent des liquides entre 0 et 6 mois pour les raisons évoquées ci-dessous. D'autre part, la plupart des mères s'accordent à dire que le lait maternel (en dehors de l'apport d'autres liquides) reste et devient vite insuffisant (dès 4 à 5 mois pour certaines).

Comme nous avons pu le décrire, l'introduction des liquides intervient précocement, bien avant la première tétée. Après la mise au sein, le fait de continuer à donner de l'eau et maintenant ajouté apparaît tantôt comme une première nécessité, tantôt comme une pratique indétrônable.

*« On donne la tisane à l'enfant pour le protéger contre les mauvais esprits et le maintenir en bonne santé »*

*« Le lait seul ne suffit pas, il faut donner de l'eau »*

*« C'est la tradition »*

*« On doit donner de l'eau pour que l'enfant ait la force »*

Le roi d'un village de Kérou ajouta :

*« que quand une femme accouche nouvellement, l'enfant naît avec son second qui est un esprit et c'est pourquoi l'enfant pleure souvent la nuit et la tisane qu'on donne à l'enfant permet de renvoyer l'esprit dans l'au-delà ».*

Une jeune mère dit n'avoir donné de l'eau qu'à partir de 4 mois sous les conseils de la sage-femme : « à 4 mois j'ai donné de l'eau sinon l'enfant ne peut pas prendre de poids »

En ce qui concerne le fait de donner la tisane à l'enfant après l'accouchement, elle ne l'a pas fait parce que dans la période sa maman était malade et ne connaissant pas la composition de la tisane, elle s'est abstenue de le faire et à décider de suivre les conseils de la sage-femme.

#### **6.1.5. L'arrêt de l'allaitement maternel**

Nous avons cherché à connaître les raisons qui font qu'une mère arrête de donner le sein à son enfant. Il apparaît assez clairement que l'âge de l'enfant est le facteur principal de l'ablactation. Les mères interrogées s'accordent à dire que cet âge se situe entre 1 an ½ et 2 ans. A cet âge l'enfant est autonome sur tous les plans et le fait d'arrêter d'allaiter n'a pas d'impact sur sa santé. Une mère plus âgée ouvre le débat par un sourire.

*« Moi c'est 1 an 1 mois car après je tombe enceinte [...] non les femmes allaitent jusqu'à 2 ans. A cet âge l'enfant est assez grand (sous-entendu il est armé pour la vie), il marche (sous-entendu bien), il peut tout manger de (signe de son autonomie alimentaire) »*

*« L'enfant fait des pas, il mange bien »*

*« L'idéal c'est 2 ans, mais à Kongourou ce serait plutôt 1 an et 6 mois »*

Cette dernière phrase fait référence aux comportements des femmes d'aujourd'hui. Lors des entretiens individuels il apparaît que l'âge des 2 ans reste un repère important dans la prise de décision. Une chose est certaine, elles ne semblent pas vouloir aller au-delà.

*« Après 2 ans l'enfant mord »*

*« 1 an 6 mois en moyenne, maximum 2 ans car à 2 ans c'est du sang qu'il tète »*

*« Au-delà de 2 ans l'enfant risque de devenir fou car c'est du sang que l'enfant va téter à la place du lait »*

*« A 2 ans il n'y a plus de lait »*

*« A 2 ans. Avant cela l'enfant n'a pas de force et si on arrête l'enfant risque de dépérir »*

*« Vers les 2 ans le lait change de couleur donc il ne comporte pas les éléments nécessaires »*

C'est un repère, une mise en garde des anciennes qui plane au-dessus des têtes de chacune d'entre elles. Une règle qu'il est difficile d'enfreindre car il y va de la santé de son enfant. Alors chacune fait ses propres calculs : Deux ans c'est long, un nombre important de mères déclarent rencontrer des difficultés pour allaiter leur enfant au-delà de 1 an et demi, se disent fatiguées par les tétées, les plus jeunes veulent retrouver une certaine " indépendance " profiter de la vie, se libérer de cette tâche. En fait, une mère peut décider d'arrêter de donner le sein si l'enfant mange bien les aliments solides, s'il

est en bonne santé (depuis un certain temps) et s'il marche bien. C'est uniquement si ces trois conditions sont réunies, que la mère peut envisager le sevrage.

## **6.2. Les obstacles éventuels à l'allaitement maternel**

### **6.2.1. La relation mère-enfant à l'accouchement**

Nous avons cherché à savoir s'il existait des coutumes entraînant une séparation physique de la mère et de l'enfant suite à l'accouchement. Puis nous avons cherché à savoir si au centre de santé, l'enfant était séparé de la mère les premiers temps. L'objectif était de voir si ce paramètre « temps de séparation » avait des répercussions sur la première mise au sein du nouveau-né. La plupart ont accouché à l'hôpital. Après l'accouchement, elles laissent l'enfant aux soins de la sage-femme. Ceci le temps « de nettoyer l'enfant, d'attacher le nombril » puis l'enfant est ramené à la mère. La séparation dure une heure en moyenne. Suite à cela l'enfant est placé dans un berceau « aux côtés de la mère ». A domicile, la mère dort aux côtés de son enfant. Seule une jeune mère déclara qu'elle dort mal accompagnée de l'enfant car elle adopte une mauvaise posture par « peur de l'étouffer » et donc l'enfant dort avec la grand-mère. De retour à la maison, une natte est placée aux côtés de la mère. La grand-mère (généralement) ou une parente dort à l'autre extrémité de la natte. L'objectif est de « suivre l'enfant de près » car « il arrive que la mère dorme profondément » fatiguée par l'accouchement. Si l'enfant pleure et que la mère n'entend pas alors la grand-mère réveille la mère pour qu'elle donne le sein. L'allaitement maternel à la demande de l'enfant est initié dès les premiers instants.

*« A la maison la femme est tout le temps auprès de l'enfant, elle dort avec lui »*

*« A l'hôpital l'enfant a son lit, à la maison la mère dort avec l'enfant dès les premiers instants »*

*« De retour à la maison, je dors avec elle ! »*

La durée entre l'accouchement et la toute première tétée ne varie pas en fonction du lieu de naissance de l'enfant mais en fonction de la physiologie de chaque mère comme nous avons pu le décrire précédemment : « A la maison, la femme est tout le temps auprès de l'enfant, elle dort avec. Mais le lait arrive le lendemain là encore »

Enfin en ce qui concerne le reste de la population, nous avons pu voir que le fait d'accoucher à l'hôpital, constituait plutôt un atout pour la prise du colostrum par le nouveau-né.

### **6.2.2. Le fait de « ne pas avoir de lait »**

Au cours de l'enquête et des focus groupes, certaines mères disaient « ne pas avoir de lait » pour allaiter leurs enfants. Nous avons voulu savoir ce qu'elles entendaient par le fait « de ne pas avoir de lait ». Les femmes Bariba nous indiquent qu'à l'accouchement pendant les premières heures il n'y a pas de lait et que cela se retrouve chez la plupart des femmes. « Un jour après, le lait vient ».

C'est une situation normale, ce n'est pas cela qu'elles appellent « ne pas avoir de lait ». Au-delà d'un jour, si le lait ne vient toujours pas alors il y a problème. Le fait de « ne pas avoir de lait » peut signifier une absence totale de sécrétions mammaires ou une insuffisance de celles-ci au-delà de 24h après l'accouchement.

Cela dépend de la physiologie de chacune et de son alimentation.

*« Quand la femme accouche, elle n'arrive pas à donner à téter à l'enfant, rien ne sort »*

*« Cela n'arrive pas souvent. Les jeunes mères disent pour la plupart avoir eu du lait « tout de suite »*

*« C'est quand le lait est insuffisant, il n'y a pas assez de lait dans le sein. Il faut attendre après l'accouchement. Cela dépend de chaque femme et de sa morphologie »*

*« Après l'accouchement, il n'y a pas de lait. Chez certaines le sein se remplit vite, mais d'autres doivent attendre 3 à 4 jours. Chaque femme est différente cela dépend de son organisme »*

Dans ce cas, le proche entourage conseille à la mère de manger différents aliments et de réaliser un massage du sein à l'aide de beurre de karité.

Pour les mères Baribas le « fait de ne pas avoir de lait » semble n'intervenir qu'à la suite de l'accouchement, du moins elles n'en évoqueront le problème que durant cette période. Les femmes peulhs décrivent ce problème sur l'ensemble de la période d'allaitement. Pour faire venir le lait certains procédés sont communs à ceux des Bariba comme la bouillie de riz, ou l'arachide, d'autres semblent plus spécifiques comme le lait de vache ou le massage de la tête. Là encore, les jeunes mères disent ne pas avoir rencontré ce genre de problème.

*« C'est rare, du jamais vu. Dans ce cas la mère peut boire du lait de vache, de la bouillie, de l'arachide fraîche »*

*« Cela arrive, cela dépend de l'aliment que l'on prend. Pour faire venir le lait il faut prendre de la bouillie de riz »*

*« Pendant ce temps je donne de la bouillie à mon enfant, j'en mange aussi et comme ça le sein se repose et le lait vient »*

*« Cela arrive souvent soit parce que la mère est trop jeune pour avoir un enfant, soit parce qu'elle a atteint la ménopause. Il faut alors masser la tête de la mère avec de l'eau chaude et presser le sein avec de l'eau chaude »*

### **6.2.3. La maladie**

Pour les mères lorsqu'une femme arrête d'allaiter c'est généralement un geste définitif. Au-delà de quelques jours le lait donne la diarrhée à l'enfant.

*« Temporaire non. Si une mère arrête c'est définitif »*

*« Une mère peut arrêter de donner le sein quand elle est malade mais après trois jours l'arrêt devient définitif, sinon le lait donne la diarrhée à l'enfant. On lui donne alors du riz, ce sont nos mères qui nous le conseillent »*

Les obstacles à l'allaitement sont le décès de la mère, la maladie (elles n'ont cité aucun nom de maladie). Si l'obstacle est la maladie, il semble que cette maladie doit être sévère pour empêcher la mère d'allaiter.

*« Si la mère est très malade, elle ne peut pas allaiter l'enfant. Même lorsque l'enfant est malade il continue de téter, tant que l'enfant n'a pas deux ans on n'arrête pas »*

*« Si la mère n'a pas mal, elle doit le faire » disent d'autres mères qui ne conçoivent pas qu'une mère puisse arrêter d'allaiter son enfant.*

Les femmes seront nombreuses à décrire une maladie du sein qui empêche d'allaiter. Les mères peuvent être gagnées par les Fourmies Magnans. Il faut alors soigner la mère, une réaction inflammatoire se produit, l'enfant ne veut plus téter.

*« Il y a des bêtes dans le sein, les femmes vont à l'hôpital et reçoivent une ordonnance et une prescription d'un lait en poudre »*

*«Le Sein est douloureux, gonflé, l'enfant tète la première fois et refuse par la suite »*

### **6.3. L'alimentation de complément**

#### **6.3.1. Le calendrier d'alimentation de complément au lait maternel**

Nous ne parlerons ici que des aliments semi-liquides et solides. Nous nous sommes intéressés aux principaux déterminants du choix des aliments donnés à l'enfant au cours de son calendrier d'alimentation. Il apparaît que les comportements et le développement de l'enfant sont des repères guidant les mères au cours du processus d'alimentation de complément. « Les pleurs » de l'enfant sont le principal déterminant du choix de la période d'introduction de la bouillie et des aliments solides. Au cours du premier mois passé avec le nouveau-né, la mère constate que les pleurs de l'enfant cessent en lui donnant le sein. C'est dans cette optique, ce schéma de cause à effet, que la mère interprètera par la suite les pleurs de l'enfant comme un désir de manger et non comme une ouverture, une manifestation de l'intérêt qu'il porte à l'environnement dans lequel il évolue.

Les femmes considèrent que l'introduction de la bouillie est possible à partir de 4 à 6 mois après la naissance. Elles constatent qu'à ces âges, « le lait devient insuffisant » quantitativement et qualitativement. Cela se manifeste par des pleurs successifs de l'enfant malgré une mise au sein répétée.

*« Vers les 4 mois, il n'y a plus assez de lait, l'enfant pleure, il n'est pas rassasié on lui donne la bouillie »*

*« On complète le lait pour qu'il ait plus de force »*

*« Non, il faut ajouter de la bouillie dès 3 mois. En grandissant, le lait devient insuffisant pour lui. Certaines ont beaucoup de lait donc elles ne trouvent pas cela nécessaire (sous-entendu de donner de la bouillie). Ce qui n'est pas le cas de certaines»*

*« Certaines ont assez de lait elles attendent jusqu'à 6 mois pour donner la bouillie »*

*« A 3 mois le lait n'est pas suffisant [on demande alors à quoi les mères voient cela] l'enfant pleure après la tétée »*

*« A 4 mois il faut donner la bouillie [on demande à quoi les mères voient cela] c'est parce que l'enfant pleure le lait ne suffit pas tellement »*

Les femmes envisagent l'introduction des aliments solides entre 6 et 8 mois. Elles constatent qu'à ces âges le lait maternel complétement par la bouillie ne suffit plus à « rassasier » l'enfant. Là encore, cela

se manifeste par des pleurs fréquents aux cours des journées, suite aux prises alimentaires. La mère décide alors d'introduire les aliments solides.

« C'est parce que l'enfant pleure après qu'on lui ai donné la bouillie »

« La bouillie, je lui ai donné mais il n'était plus rassasié donc je lui ai donné la pâte avec la sauce non pimenté »

« A 5 mois les mères ressentent que l'enfant n'est plus rassasié par la bouillie alors elles donnent la pâte »

Les pleurs de l'enfant ne semblent pas être le seul déterminant dans le choix de la période de l'introduction des aliments solides. L'enfant peut également refuser au bout d'un certain temps la bouillie. C'est un phénomène récurrent, décrit par l'ensemble des groupes.

« Avant je lui donnais la bouillie puis il l'a refusé donc je lui ai donné du riz»

« De 3 à 5 mois, si l'enfant refuse la bouillie, on donne la pâte ou le riz. Sinon jusqu'à 5 mois on donne la bouillie [on a demandé alors si l'âge de 5 mois constitue un repère pour les mères afin d'arrêter la bouillie ou de passer aux aliments solides] c'est comme ça que ça s'est passé pour nous. Ce n'est pas l'âge qui compte mais c'est selon le bon vouloir de l'enfant »

Le développement de l'enfant influence également cette décision. A partir de 6 mois pour les mères, l'enfant commence « à faire quatre pattes », les dents apparaissent. Pour la mère c'est une période où l'enfant a besoin d'énergie, où il commence à être armé pour s'attaquer à des aliments plus durs. C'est aussi la période où il faut habituer l'enfant à manger les aliments solides. D'autres mères soutiennent que ce sont ces repères qui encouragent, avant toute chose, les mères à donner les aliments solides. Mais en même temps, parmi ces mêmes mères, certaines ont dit avoir donné les aliments solides car leurs enfants pleuraient toujours après avoir bu la bouillie. Une mère apporte une nuance : « si l'enfant refuse la pâte, il n'est pas encore temps d'arrêter la bouillie ». D'autres femmes ont donné la bouillie quand l'enfant se tenait debout. Ces repères semblent être identiques entre les deux groupes d'étude.

« Toutes les mères le font »

« C'est s'il fait 4 pattes qu'on donne la pâte, la bouillie à 4 mois c'est pour renforcer le sein »

« 6 mois c'est l'âge pour introduire la pâte »

« C'est l'âge où il a les dents »

« C'est l'âge où il fait 4 pattes »

« C'est l'âge où il lui faut de la force »

« A 8 mois il a ses dents et se tient debout, la bouillie ne suffit plus [l'enfant pleure beaucoup] on arrête de lui donner »

« A 8 mois, il se dirige à 4 pattes vers la marmite pour faire comme ses frères »

« A 8 ou 9 mois, il faut habituer l'enfant à manger »

Les focus groupes n'ont pas permis de savoir si les mères attendaient que l'enfant ait les dents pour donner les aliments solides. Cependant d'autres mères disent qu'elles donnaient l'igname lorsque l'enfant s'asseyait, même si les dents n'avaient pas encore surgi :

« Si l'enfant s'assoit et qu'il a les dents on lui donne d'igname. Maintenant si l'enfant s'assoit et qu'il n'a pas de dents, on lui donne quand même d'igname pour qu'il s'habitue comme un entraînement »

Il est évident qu'en fonction du développement de l'enfant, la mère donnera d'abord la bouillie puis les aliments solides. Cependant, il a été montré qu'elle n'hésitera pas à donner directement des aliments solides afin de calmer les pleurs de son enfant, si ce dernier refuse la bouillie. C'est pourquoi nous avons choisi les pleurs de l'enfant comme le premier déterminant dans le choix d'introduction de l'aliment de complément. Les discussions et observations confirmeront que toutes les mères ne donnent pas de la bouillie à leur enfant.

« Cela dépend de l'enfant on lui donne ce qui lui convient, ce qu'il mange »

« A 3 mois mon enfant a refusé la bouillie donc je lui ai donné de l'igname bien pilé »

« Si l'enfant mange ce qu'on lui donne c'est bon, on ne tient pas compte de son âge, même si à trois mois il mange le riz on lui donne. On fera en sorte que ce riz soit bien mouillé pour que l'enfant puisse le manger »

L'introduction des aliments solides entraîne généralement l'arrêt de la prise de la bouillie. D'une part car les pleurs cessent, l'enfant est pleinement rassasié et d'autre part, une fois que l'enfant est habitué aux goûts des plats solides, il ne veut plus de bouillie.

« Une fois que l'on donne le riz l'enfant dort »

« Après avoir mangé le riz, les ignames l'enfant refuse la bouillie »

### **6.3.2. Caractéristiques des bouillies**

Chez les femmes Bariba, la bouillie donnée à l'enfant est composée de la farine de maïs, de mil ou de sorgho mélangé avec des petits poissons, le tout écrasé au moulin pour en faire de la bouillie, seul aliment de transition entre le lait maternel et la pâte de maïs ou l'igname pilé, qui est le plat de l'adulte dans la symbolique. Les mères accordent une importance à la qualité nutritionnelle de la bouillie et à une bonne préparation de celle-ci. Elle doit dans l'idéal, contenir du lait en poudre, du sucre, de la farine de maïs, de mil. Certaines disent y rajouter des éléments comme du poisson, un oeuf. Cela dépend du budget de la famille, du goût de l'enfant.

« La farine et le sucre ce n'est pas suffisant il faut du lait »

« Quand tu vois que tu ne vas pas pouvoir y mettre du lait, tu mets le sucre »

« Une bonne bouillie doit contenir du lait, un peu de sucre, du jaune d'oeuf »

« Si on a pas d'oeuf on peut faire lait et sucre »

« Je donne de la bouillie en ajoutant du lait. Si je n'ai pas de lait je prends du sucre »

« Il faut une bouillie sans sucre sinon mon enfant ne prend pas »

*« Il faut du sucre mais pas en excès car cela peut causer des ennuis à l'enfant »*

*« Le lait est essentiel, sinon mon enfant refuse de boire la bouillie »*

L'ajout du lait maternisé dans la recette de la bouillie est une recommandation de la sage-femme.

Certaines en tiennent compte, selon leurs moyens financiers, elles s'adaptent. Quand l'enfant commence à manger des aliments solides, certaines arrêtent le lait dans la bouillie car l'alimentation de l'enfant a alors un coût élevé. Notons enfin que le lait dont elles parlent souvent c'est le lait de vache.

*« Cela dépend des mères, mais il faut du lait dans la bouillie, chaque fois que l'on prépare jusqu'à l'arrêt de la bouillie. C'est un conseil de la sage-femme, elle dit que c'est plus riche »*

*« Il faut du lait, du sucre, c'est bon pour l'enfant, on sent qu'il est en bonne santé. C'est riche, il y a des vitamines »*

*« Ceux qui conseillent de mettre du lait, c'est à l'hôpital là-bas, on vit une époque bizarre »*

Les mères en général disent préférer préparer la bouillie plutôt que de l'acheter, pour des raisons de qualité nutritionnelle, et d'hygiène, les doses à respecter dépendent du goût de chaque enfant. Pour l'ensemble les bouillies confectionnées par les mères répondent aux besoins de l'enfant. Mais dans la réalité la majorité achète la bouillie "coco", qu'elles trouvent convenable, prête à consommer. Elle fait gagner du temps à la mère.

Le mode de préparation des bouillies et la distribution de celles-ci ne varient pas en fonction des saisons. C'est la farine de maïs ou du sorgho qui est essentiellement utilisée selon le groupe ethnique. Ils sont stockés ou achetés lorsque c'est fini dans le grenier, si bien que les mères en disposent toute l'année. Certaines mères alternent les farines pour ne pas dégoûter l'enfant et pour varier les sources d'apport nutritionnel.

La consistance de la bouillie est augmentée avec l'âge de l'enfant. Semi-liquide pour faciliter la prise de la bouillie et sa digestion, elle sera alourdie pour provoquer la satiété chez l'enfant.

Le terme semi-liquide n'existe pas. Les mères emploient des termes qui traduisent une consistance intermédiaire, entre liquide et solides. Au début la bouillie est « un peu liquide » comme le lait maternel. La meilleure définition sera donnée par une femme plus âgée : « Ce que la cuillère peut prendre tu donnes à l'enfant ». On comprend que « la cuillère laisse échapper l'eau trop liquide, il faut que ce soit plus lourd pour que cela reste dans la cuillère, mais pas trop, sinon la cuillère a du mal à découper et cela déborde de la cuillère c'est ce qu'il faut donner à l'enfant ».

### **6.3.3. Caractéristiques des aliments solides**

Lorsque l'enfant arrive à manger des aliments solides, il accède généralement directement au plat familial. Quelques mères évoquent la possibilité de retirer certains éléments pour l'enfant, ou de choisir les morceaux que l'enfant va manger. Peu déclarent faire un plat spécialement pour l'enfant ni voyant aucun intérêt. D'autres en évoquent la possibilité, cela resterait une question de moyen financier. Par rapport à l'époque des plus anciennes, l'igname pilé est donné assez tard, après les un an ou les deux ans, car les mères jugent cet aliment difficile à ingérer et à digérer. Elles donnent plutôt la pâte de maïs accompagnée de la sauce du plat familial.

#### 6.4. Interdits alimentaires ou aliments déconseillés aux enfants et aux mères

Des discussions auprès des mères et le focus group nous ont révélé un tabou « si un enfant mange un œuf, du poisson ou de la viande, plus tard il sera un voleur ».

L'ensemble des autres focus group, nous ont permis de vérifier que, ce tabou n'est en fait qu'un « faux argument », une mise en garde née d'un conflit entre les générations, une manière de justifier le fait que les aliments d'origine animale ont une valeur monétaire élevée et que l'on ne peut pas toujours en donner à l'enfant.

Certaines mères y croient, d'autres n'ont jamais entendu parler de cela.

*« Jamais entendu cela »*

*« C'est ce qui se raconte mais on donne quand même »*

*« Ma tante me conseille de donner du poisson »*

La question a été posée directement à une grand-mère. Elle répond que :

*« ce n'est pas un interdit ; l'enfant peut manger de tout, seulement les jeunes mères aujourd'hui gâtent trop leurs enfants en leur donnant du poisson et de la viande à tous les repas. Si plus tard les moyens financiers font défaut l'enfant risque de voler pour obtenir la viande à laquelle la mère l'aura habitué. Si l'on donne du poisson, de la viande et que plus tard on ne peut plus lui donner est-ce que c'est bon ? ».*

Les seuls aliments réellement interdits sont fonction « des totems » du père. A l'origine, du temps des guerres les ancêtres pour fuir ou combattre l'ennemi se transformaient en un animal ; chaque famille connaît l'animal dans lequel l'ancêtre se transformait. Par peur de manger leurs ancêtres ou par respect, les membres de la famille ne mangent pas l'animal en question qui est devenu un totem. Aujourd'hui il s'agirait également d'un aliment qui rendrait le père malade.

Les aliments déconseillés sont fonction de chaque mère et de son expérience aux côtés de l'enfant. Les éléments qui reviennent de façon assez récurrente portent sur les méfaits du piment que l'on peut retirer du plat familial ou ne pas l'écraser lors de la cuisson, et la mangue qui donne la diarrhée.

##### Interdits alimentaires chez les femmes peulh

- Elles ne mangent pas la viande de bœuf venant de leur troupeau car ils se familiarisent avec les bœufs et ils profitent du lait, les déjections rendent leurs terres fertiles, les utilisent aux champs pour la traction animale
- Ne consomment pas des œufs (suivant les propos émiques des enquêtées, un œuf est mangé par une personne mais le poulet par le ménage ; pour ce, il faut donc laisser les œufs devenir poulet).

##### Interdits alimentaires chez les femmes berba

- Chez les femmes allaitantes, les trois premiers mois sont les mois dont l'alimentation diffère de celle des autres femmes. Ainsi l'alimentation chez la femme allaitante est la suivante : La sauce d'haricot est interdite aux femmes allaitantes sauf si on y ajoute le Xantozylum et la femme allaitante ne doit pas prendre de sauces gluantes

### Interdits alimentaires chez les femmes waama

- La femme qui accouche ne mange pas de poulet jusqu'au jour où commence le sevrage de l'enfant (arrêt définitif de l'allaitement)
- Mari et femmes ne mangent pas dans même bol que sa femme aussi longtemps que le mari n'est pas encore circoncis.
- Les femmes ne mangent pas l'écureuil si selon le voyant, le bébé sera un futur leader de son clan, ainsi, il portera la fourrure de l'écureuil (dissidences avec nouvelles religions).
- Une femme ne mange pas les viandes en général et le chien en particulier.
- Le chien lui particulièrement est élevé au titre d'être humain car il aurait, lorsque tous étaient absents, sauvé la vie du bébé en le sortant de la maison en incendie pour le mettre à l'abri du feu.
- Une femme qui n'a pas fini ses cérémonies peut seulement manger la pintade.
- Un enfant ne mange pas les œufs sinon il est vu comme gourmand.
- Une femme enceinte, ne mange pas de gibier gris, rouge, biche.)
- Elle peut manger le boa car confère au bébé sa force et son habileté à glisser dans ses mouvements, facilitant donc la sortie de ce dernier.
- La tisane confère qualités à l'enfant (robuste, chanteur, santé).

### Interdits alimentaires chez les femmes otamari

- Une nourrice ne doit plus consommer la viande de coq ni de poule jusqu'à ce que l'enfant cesse de téter. Ainsi, on lui fait une cérémonie dont le signe est la présence d'anneaux de duvets de volaille à la cheville et au poignet de la mère et de l'enfant.
- La femme qui accouche ne mangera plus jamais le poulet, l'écureuil, la biche.
- Les femmes ne mangent pas l'écureuil si selon le voyant, le bébé sera un futur leader de son clan, ainsi, il portera la fourrure de l'écureuil (dissidences avec nouvelles religions).
- Une femme ne mange pas les viandes en général et le chien en particulier, c'est une disgrâce pour elle, sa famille, son mari. Si elle est célibataire elle risque fort de ne pas avoir de mari.
- une femme accoutumée à manger la viande ne fait qu'exposer sa vraie nature de sorcière (Seule une vieille femme peut manger la viande après avoir fini ses cérémonies.)
- Une femme qui n'a pas fini ses cérémonies peut seulement manger la pintade.
- Servir la pintade à une femme c'est lui fait honneur.
- Un enfant ne mange pas les œufs sinon il est vu comme gourmand.
- Après la pêche les jeunes filles et enfants ont droit seulement aux crabes et crevettes uniquement.
- Après accouchement la femme peut manger le poulet.
- Une femme enceinte évite de manger les choses dont l'anatomie paraît bizarre de peur que les caractéristiques de l'animal retombent sur son enfant.
- Une femme enceinte, ne mange pas de gibier gris, rouge, biche
- Elle peut manger le boa car cet animal confère au bébé sa force et son habileté à glisser dans ses mouvements, facilitant donc la sortie de ce dernier.
- Une femme enceinte ne mange pas la tortue car cet animal n'a pas de sein et peut ainsi empêcher la sécrétion lactée ;
- La tisane confère qualités à l'enfant (robuste, chanteur, santé).

### Interdits alimentaires chez les femmes bariba

- Les femmes enceintes ne doivent pas manger d'igname pillée, la mangue, ni la pomme d'acajou si non elles auront un accouchement difficile
- Une femme qui vient d'accoucher ne doit pas manger du sel pendant 7 jours pour permettre à son enfant d'être en bonne santé et doit manger dans une calebasse
- Les Bariba ne mangent pas le singe, le varan sinon on perd la vue
- La femme ne mange jamais ensemble avec son mari sinon elle ne va plus respecter son mari
- Les enfants ne doivent pas manger de la viande sinon ils deviennent plus tard des voleurs

#### 6.5. Calendrier de travail des mères

Selon le cadre conceptuel des déterminants de l'état nutritionnel du jeune enfant, une des causes sous-jacentes (au niveau de la famille) de la malnutrition est "une attention insuffisante aux problèmes des mères et des enfants". En effet, comme nous avons pu le voir, la mère joue un rôle essentiel tout au long du processus d'alimentation de l'enfant. Elle prépare les repas, en détermine la valeur nutritive et le niveau d'hygiène. Elle veille aux soins de l'enfant. L'emploi du temps journalier des mères et son impact sur les repas de l'enfant. Le temps disponible de la mère est un paramètre central ; il agit directement sur le nombre, la qualité et la durée des repas de l'enfant. La mère est au champ en moyenne 5 jours dans la semaine. Le jour du marché, la mère va au marché pour acheter ou vendre des produits. Elle amène aussi l'enfant à la vaccination. Le samedi, elle s'occupe du foyer. Le dimanche est en principe un jour de repos, si la mère est catholique, elle ira à l'église.

Nous avons cherché à savoir si pendant la période intensive des travaux champêtres, le nombre de repas et/ou la qualité diminuaient, faute de temps ou de fatigue des mères.

La mère amène l'enfant au champ que l'enfant soit « sevré ou pas ». Certaines mères disent essayer de trouver quelqu'un pour nourrir l'enfant, il s'agit le plus souvent de la grande sœur de l'enfant. Cette personne part aux champs, elle est chargée de nourrir l'enfant pendant que la mère travaille. Sinon la mère fera des pauses pour nourrir l'enfant. Les mères disent donner en moyenne 3 repas par jour. Toutefois le nombre de repas pendant la période du champ, peut diminuer « à cause de la fatigue et du temps qui manque ». Pour d'autres, le nombre de repas ne doit pas diminuer, car sinon l'enfant pleure et la mère sera gênée pour travailler.

*« Quelle que soit la fatigue, il faut préparer le repas pour l'enfant »*

*« Non car sinon l'enfant pleure, il faut que l'enfant soit rassasié pour pouvoir travailler. C'est la même chose à la maison »*

*« Si tu ne donnes pas assez, l'enfant va pleurer »*

*« Les repas peuvent diminuer ou pas diminuer pour l'amour de l'enfant »*

#### 7. Accès à l'eau et hygiène dans les soins aux enfants

Cette section présente le type d'eau consommée, les conditions de transport et de stockage, l'eau utilisée pour la vaisselle et le lavage des mains, l'utilisation de savon pour la vaisselle et le lavage des mains. Les données présentées sont issues plus des observations de pratiques et comportements des populations.

### **7.1. Ouassa (Gonri et Sobourarou)**

Malgré l'existence de forage à motricité humaine dans les deux villages enquêtés, l'eau de puits traditionnelle est la principale source d'eau utilisée par la ménagère pour la préparation et la boisson dans le village de Sobourarou contrairement à Gonri où l'eau de la pompe à motricité humaine ( 02 points d'eau publique fonctionnels sur 4 ) est largement utilisée par la totalité des ménages pour l'approvisionnement en eau de boisson. Une fois puisée, l'eau est transportée par les femmes dans des bassines pour être ensuite stockée dans les jarres traditionnelles non couvertes et installées en plein air dans la cour des concessions. Cette eau stockée est utilisée aussi bien pour la vaisselle et la toilette. La vaisselle est faite avec du savon ou de l'eau recueillie après la cuisson du fromage de soja contrairement au lavage des mains qui se fait par un rinçage à l'eau simple aussi bien par les adultes que les enfants.

Chez le peuhl, la distance entre les campements et les pompes publiques est la principale cause de l'abandon de l'eau de forage au profit de l'eau de puits.

Dans le village de sobourarou où deux (02) des pompes sont en panne depuis plusieurs mois, l'eau de puits est largement utilisée pour la boisson, la cuisine et la vaisselle. Aussi les femmes préfèrent utiliser l'eau issue des puits creusés à proximité sur la cour des concessions au lieu de se déplacer à la pompe publique située quelque mètre.

### **7.2. Tanguiéta (Tiélé et Manmoussa)**

En matière d'eau, le village dispose de pompe à motricité humaine auxquelles les ménages ont accès en tout temps. L'approvisionnement se fait par les femmes et les fillettes. L'eau à boire est récupéré dans des bidons (anciens bidons d'huile récupérés de 25l) par certains ménages ; mais d'autres avec des bassines vont prendre et conservent dans des jarres couvertes ou non (voir photos). Les jarres servent plus à conserver l'eau utilisée à la cuisine, pour faire la vaisselle ou pour la lessive.



Photo 1 : Bidon de 25L pour prise d'eau

Photo 2: Bidon d'eau à boire dans la chambre



Photo 3a : Opération de prise d'eau à la pompe du village à Tiélé (source : Auteur, Avril 2018)



Photo 3b : Opération de prise d'eau à la pompe du village à Tiélé (source : Auteur, Avril 2018)

Il est observé une pratique des femmes au lieu de collecte de l'eau qui se décrit par une récupération de l'eau coulant sur le rebord lorsque la manœuvre de pompage est faite pour prendre l'eau dans les bassines ou les bidons ; l'eau qui déborde est recueillie dans une autre bassine et est utilisée pour faire la vaisselle ou la lessive ». Comme le montre la photo suivante :



Photo 4a : récupération d'eau pour la vaisselle ou la lessive par une mère à la pompe dans le village de Tiélé  
(source : Auteur, Avril 2018)



Photo 4b : récupération d'eau pour la vaisselle ou la lessive par une mère à la pompe dans le village de Tiélé  
(source : Auteur, Avril 2018)

Un système de cotisation annuelle par les ménages (1000 frs CFA) pour constituer une épargne (pouvant servir à la réparation en cas de panne du forage) est institué par les autorités locales. Certains ménages du fait de l'incapacité à payer cette composition vont chercher de l'eau au marigot pour s'en servir dans leur ménage. Cette eau ne subit aucun traitement et est utilisée pour les besoins du ménage à savoir : boisson, vaisselle, lessive et bains. La vulnérabilité d'une partie de la communauté face à l'incapacité d'approvisionnement en eau potable (à la pompe à motricité humaine du village) pour raison financière explique la pratique de trou creusé comme le montre les photos de la page suivante :



Photo 5 : Opération de collecte d'eau dans un trou par des femmes à Tiélé (source : Auteur, Avril 2018)

### 7.3. Natitingou

En ce qui concerne l'accès à l'eau, dans le village de Kota, le cours d'eau (voir photo 6 page suivante) a plusieurs fonctions : les populations s'y approvisionnent pour boire, faire la cuisine, faire la lessive (elle se fait sur les lieux) et pour autres besoins ménagers.



Photo 6 : cours d'eau de Kota servant pour les besoins en eau de la communauté

Mais pour les ménages ne résidant pas à côté du cours, l'approvisionnement en eau est fait autour des quelques puits traditionnels (existants dans certaines concessions) et également à la pompe à motricité humaine (quartier voisin). En saison sèche, l'approvisionnement se fait dans le cours d'eau pour la boisson, la cuisine et autres activités domestiques. On puise l'eau du puits juste pour la douche étant donné qu'elle est très trouble. En saison pluvieuse par contre, les femmes n'ont plus besoin d'aller jusqu'aux sources pour répondre aux besoins domestiques en eau (boisson, cuisines, lessives etc.) ; l'eau de pluie coulant des toitures est privilégiée. Dans le village de Kota, certaines familles conservent leur eau à boire dans des marmites à couvercle et d'autres utilisent de gros tonneaux en plastique à couvercle.

Dans le second village de la Commune de Natitingou où la collecte de données a été faite, il n'existe pas de cours d'eau/ bas-fonds exploitables, ni de forage à motricité humaine, ni de puits dans les concessions, l'accès à l'eau est un défi pour les habitants. Durant la saison sèche, il existe 2 points d'eau dans le village (non tarissables, voir photos 7) où les femmes et leurs enfants (filles), vont s'approvisionner pour les besoins des ménages (boisson, cuisines, lessives, toilette). A la saison des

pluies, les populations dépendent de l'eau de pluie qu'elles recueillent dans des jarres en terre cuite, des marmites.



Photo 7a : Trou creusé pour créer une source d'eau servant pour les besoins en eau de la communauté à Tikouati



Photo 7b : Trou creusé pour créer une source d'eau servant pour les besoins en eau de la communauté à Tikouati

Dans les ménages des villages Kota et Tikouati aucun traitement préalable de l'eau n'est observé avant son utilisation à la cuisine ou comme boisson.

Même si par moment, il a été observé un lavage de mains avant la prise de repas chez des enfants, cette pratique d'hygiène n'est pas ancrée dans les comportements. Les adultes comme les enfants se rincent juste la main à l'eau simple. Le savon ne s'utilise que pour la toilette, la lessive et pour la vaisselle (uniquement les matins pour le nettoyage des ustensiles utilisés la veille dans le ménage ; sinon on procède à un rinçage à l'eau simple avec un filet nettoyant).

#### **7.4. Kérou (Kongourou et Boni)**

La principale source d'eau utilisée pour la cuisine et pour la boisson dans le village de Kongourou est l'eau de forage avec des pompes à motricité humaine au nombre 04 dont 02 abîmées. L'eau de boisson est conservée dans les jarres traditionnelles non couvertes et installées au dehors "pour en faciliter l'accès à tous". Chez les peuhls, la distance entre les campements et les points d'eau publics est la principale cause de non approvisionnement d'eau de forage au profit des trous creusés par eux-mêmes qui leur sert de source d'eau pour leurs différents besoins.

Dans le village de Boni la principale source d'eau est le puits traditionnel non protégé qui est utilisé pour la boisson et pour toute autre tâche ménagère. Les 02 forages avec des pompes à motricité humaine existants dans le village sont en panne. Il n'y a pas d'installation de d'AEV et le seul puits traditionnel n'arrive pas à couvrir tout le village ; d'autres ménages sont obligés de s'approvisionner en eau du marigot. Pendant la saison sèche le seul puits s'assèche et tous les habitants font recours aux marigots.

#### **7.5. Toucountouna (Tantougou et Takissari)**

Tantougou dispose de plusieurs forages encore fonctionnels et des puits traditionnels traités par la population. Cette eau constitue l'eau de boisson et d'usage domestique. Les forages existent dans presque tous les quartiers, externalité d'un projet. L'usage de savon est rare pour la vaisselle. L'observation a montré que ce sont les panicules de sorgho en plus du sol latéritique qui servent à nettoyer les marmites. Un coup d'éponge est passé dans les assiettes puis rincées.

Takissari dispose deux forages (pompes à motricité humaine) fonctionnels et de deux (02) marigots. Comme dans les autres villages, l'approvisionnement des ménages pour les besoins en eau ( cuisine, vaisselle, lessive et toilette) est assuré par les femmes et les filles avec des bassines. L'eau des marigots est utilisée pour la fabrication des briques, la construction des maisons et l'arrosage des jardins ; cette tâche est assurée par les hommes à l'aide des bidons d'huile végétale de 25 L.

L'accès à l'eau dans les villages d'enquête est possible grâce à la présence de sources d'eau naturelles (marigot, cours d'eau, puits traditionnel) et d'infrastructures d'adduction d'eau publique (pompes à motricité humaine..). Dans la description des pratiques d'approvisionnement en eau de boisson, les bidons (anciens bidons d'huile récupérés de 25l) et bassines sont utilisés par les femmes et fillettes (qui exécutent cette tâche dans tous les ménages) pour ravitailler les jarres d'eau ou les bidons d'eau. La qualité de l'eau n'est pas une donnée importante : dans les ménages des villages, aucun traitement préalable de l'eau (qui n'est pas pris à une pompe d'eau à motricité humaine) n'est observé avant son utilisation à la cuisine ou comme boisson.

En ce qui concerne la présence de latrines pour la gestion des fèces, elles sont quasiment inexistantes dans certains villages. Même s'il est noté la présence de quelques latrines dans les villages de Gonri, de Kota, Kongourou dans des concessions contrairement à Tiélé, Sobourarou, Boni, Tantougou et Takissari, la défécation en plein air est très pratiquée par toutes les communautés rencontrées dans le cadre de ce terrain. Les enfants de 0 à 5 ans n'ont pas de vase ou un lieu spécifique pour faire leurs fèces et pour le nettoyage, les mamans utilisent de l'eau simple sans savon et parfois les feuilles des plantes à portée de main. L'usage d'eau pour le nettoyage n'est pas observé ni un lavage des mains (à l'eau propre et au savon) de la mère après cette opération.

Pour ce qui est de l'hygiène buccale, il n'a pas été observé un soin particulier des mères sur les enfants, cibles de ce travail. C'est plutôt à partir de l'adolescence, que les jeunes enfants utilisent la brosse végétale comme les adultes.

## Discussion et Conclusion

L'objectif de la présente étude est de construire un concept de changement de comportement alimentaire basé sur les fondements socioculturels des pratiques alimentaires des mères d'enfants de 6 à 23 mois dans les cinq communes d'intervention du ProSAR dans le département de l'Atacora. Pour ce faire, il faut décrire préalablement et finement les pratiques alimentaires et les comportements endogènes qui favorisent ou défavorisent un bon état nutritionnel des enfants et des femmes. Ce n'est qu'après cette étape descriptive et compréhensive que l'analyse des constructions ou fondements socioculturels des pratiques alimentaires pourrait permettre l'élaboration des hypothèses conceptuelles pour le changement de comportement et de pratiques alimentaires fondées sur le poids des constructions socioculturelles identifiées.

Le présent rapport se focalise donc sur les deux premiers objectifs spécifiques que sont la description des pratiques alimentaires et l'analyse des constructions et fondements socioculturels. Globalement, les pratiques alimentaires observées au niveau des différents ménages enquêtés dans les communes d'intervention du ProSAR sont caractérisées par une faible diversification alimentaire marquée par la prédominance des céréales et une insuffisance ou une irrégularité dans la satisfaction des besoins alimentaires surtout en périodes de pré-soudure (Mars-mai) et de soudure (Juin-Août). Dans ce contexte, la situation alimentaire des femmes et des enfants de moins de 0 à 23 mois est plus préoccupante au regard des contraintes qui pèsent sur eux. La lecture croisée des pratiques alimentaires entre ménages, entre villages et entre communes permet de mettre en exergue cinq types de déterminants à savoir : les facteurs physiologiques, les facteurs socioculturels, les facteurs économiques, les facteurs biophysiques et les facteurs individuels.

Les facteurs physiologiques font référence à la faim, aux besoins (poids/taille, âge, croissance, etc.) et à l'état de santé. Si dans la science, il est fait une corrélation entre l'âge, le type d'activité exercé et les besoins, les populations rencontrées par contre n'en font pas. Dans leur compréhension, les besoins des hommes sont les mêmes, c'est-à-dire la force, l'énergie. Le rôle des aliments est donc de donner la force aux Hommes pour pouvoir vaquer à leurs différentes activités. La conscience d'une différence de besoins et indirectement d'une différenciation des différents mets en termes d'apports spécifiques suivant l'âge, les activités et la situation spécifique des uns et des autres est à développer. Les enfants sont des adultes en miniature. Ils ont donc les mêmes besoins que les adultes avec qui ils partagent les mêmes mets. Si on ne leur donne pas un met, c'est soit parce qu'il est un interdit dans leurs coutumes ou parce qu'il va causer des problèmes pour l'enfant à cause de sa composition (piment) ou de sa facilité à être digéré (igname pilé) mais pas pour sa richesse, ni pour son apport spécifique au regard des besoins de l'enfant. La même logique est observée au niveau des femmes enceintes où les interdits alimentaires se justifient souvent par le souci de ne pas avoir des difficultés lors de l'accouchement.

Les facteurs socioculturels renvoient aux traditions, croyances, religions, valeurs et normes propres aux communautés et qui influencent l'alimentation. Les habitudes alimentaires et plus spécifiquement les interdits alimentaires constituent la matérialité de cette dimension socioculturelle de l'alimentation. Jadis créateur de lien social et de convivialité, l'acte alimentaire est de plus en plus marqué de nos jours par un certain individualisme lié indubitablement au contexte économique et à l'évolution de la structure familiale et globalement du lien social qui s'est effrité. Il faut attendre les diners ou les repas organisés lors d'un travail collectif pour voir les gens manger ensemble. Cette individualisation de l'acte alimentaire est plus poussée dans l'Atacora-Ouest par rapport à l'Atacora-Est. En dehors des interdits alimentaires liés aux clans et ethnies en présence, les pratiques alimentaires n'autorisent pas une grande différenciation entre les ménages du point de vue socioculturel, la trame socioculturelle étant la même dans les cinq communes à savoir : trois principaux

repas par jour, importance du diner par rapport aux deux autres repas, importance de l'homme dans le service, importance de la pâte de maïs ou mil mélangé au manioc. Les aspects qui constituent des lignes de fractures entre communautés et entre ménages d'une même communauté sont notamment la non unicité du plat chez certains groupes tels que les peulhs où la bouillie constitue un met qui entre pratiquement dans tous les repas (déjeuner et diner), l'importance des repas achetés au dehors dans les ménages de l'Atacora-Est surtout chez les enfants et les hommes. L'importance des vendeuses de nourritures dans l'alimentation des ménages est un élément récent qui nous rappelle que les facteurs culturels sont dynamiques.

Les facteurs économiques prennent en compte les activités et les revenus des ménages. Ils constituent des régulateurs dans la mesure où ils déterminent in fine le stock disponible au niveau des ménages et indirectement le pouvoir d'achat de ces derniers en cas de rupture de stock. Dans un contexte où presque tous les chefs de ménage sont des producteurs agricoles avec une minorité d'artisans (orpailleurs), la capacité financière est un facteur très déterminant sur les pratiques alimentaires. Ce facteur à lui seul est en mesure de faire évoluer les autres facteurs tels que les facteurs socioculturels, l'environnement alimentaire et les préférences alimentaires. C'est le cas du maïs qui a remplacé les autres céréales autrefois consommés dans le département de l'Atacora à cause certes de sa productivité mais surtout du prix et de la forte demande. L'achat des nourritures au dehors qui constitue un facteur de diversification aujourd'hui et qui pourrait avoir d'autres effets dans l'avenir est également en lien avec les facteurs économiques. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard que cette pratique soit plus développée dans les villages de l'Est spécialisé historiquement dans la culture du coton (culture de rente) par rapport à l'Ouest peu favorisé par la nature.

Les facteurs biophysiques englobent le climat, la production agricole et alimentaire, la disponibilité et la profusion alimentaire et l'offre alimentaire (existence et proximité de restaurants, cafétariats, cantines, vendeuses). Ils correspondent à ce qu'on pourrait appeler l'environnement alimentaire. Ces facteurs prennent en compte les dotations naturelles des localités ainsi que la manière dont ces dotations influencent l'état nutritionnel des enfants et des femmes. Il se dégage qu'aussi bien entre villages qu'entre communes, que les dotations naturelles des communautés ont un impact sur leurs pratiques alimentaires. Mais cet impact est ambivalent et dépend surtout de la nature des dotations. Quand elles favorisent la production et la diversification agricoles comme la disponibilité de terres fertiles, de bas-fonds et de forêts, les dotations naturelles influencent positivement les pratiques alimentaires. Mais quand elles entrent en concurrence avec la production agricole comme l'extraction de l'or, les dotations naturelles influencent négativement les pratiques alimentaires. Les règles et lois qui réglementent l'accès et l'exploitation de ces dotations naturelles peuvent aussi constituer un facteur inhibiteur de leur impact positif.

Les derniers facteurs sont les aspects individuels qui concernent les goûts, préférences alimentaires, et aspects psychologiques. Ces facteurs nous rappellent que même si nous sommes dans des contextes où les pratiques alimentaires sont socialement façonnées et déterminées par la tradition, les valeurs et normes, l'individu a toujours une marge de manœuvre en termes de quoi manger et comment manger. Mais cette liberté, cette capacité à choisir, à décider est tributaire d'autres facteurs tels que les facteurs économiques. Ce qui explique sans doute une différence notable dans l'alimentation des ménages des femmes membres de groupements de maraichage de Gonri par exemple.

En résumé, les différences de pratiques alimentaires entre ménages d'une part et entre groupes ethniques d'autre part, traduisent des différences de revenus des chefs de ménages comme l'ont souligné de nombreux travaux d'économistes. Mais elles traduisent également d'autres dimensions de nature plus sociale telles que l'âge, le niveau d'instruction et la capacité financière des mères,

l'organisation familiale, les connaissances et représentations des populations et l'environnement dans lequel vivent les ménages de même que ce que leur culture leur permet de faire.

## Références Bibliographiques

- AKOGBEDE G. (2018) Etude des déterminants socio-culturels des pratiques et comportements alimentaires des femmes dans la commune de Kérou, Mémoire de Master 2 (version provisoire) à l'Ecole d'Economie et de Socio-Anthropologie pour le Développement rural (EESAC/FSA) 81p.
- *Analyse Globale de la Vulnérabilité et de la Sécurité Alimentaire (AGVSA)*, (2014), Programme alimentaire mondial des Nations Unies, Rome, Italie, 146 p.
- CODESRIA 2011, *Genre et dynamiques socio-économiques et politiques en Afrique*, Série sur le Genre du Conseil pour le développement de la recherche en sciences sociales en Afrique, DAKAR, pp. 106-128
- FANOU FOGNY N. et TRENTMANN C. (2016), Enquête de référence sur la nutrition – Bénin Pour le programme mondiale Sécurité alimentaire et renforcement de la résilience, 90 p.
- FAO (1996), La nutrition dans les pays en développement, Division de l'alimentation et de la nutrition, Rome pp. 3-67
- FAO (2012). L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde. Rapport FIDA, WFP et FAO, pp73.
- FAO/PAM. (2009). Analyse Globale de la Vulnérabilité, de la Sécurité Alimentaire et de la Nutrition (AGVSAN). 168P
- FAO (2011) Aperçus Nutritionnels par Pays-Bénin : Division de la nutrition et de la protection des consommateurs
- HUBERT A. L'alimentation comme pratique culturelle. In : Fassin D, Jaffré J, eds. Sociétés, Développement et Santé. Paris : Ellipses, 1990 : 259-73.
- HUBERT A. l'anthropologie nutritionnelle : aspects socio-culturels de l'alimentation. In Cahiers Santé 1991 ; 1 : 165-8.
- INRA, 2010, Les comportements alimentaires Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ? Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, 275 p.
- INSAE (2016), Effectifs de la population des villages et quartiers de ville du Bénin (RGPH-4, 2013), 85 p.
- INSAE (2016), Principaux indicateurs socio démographiques et économiques du département de l'Atacora (RGPH-4, 2013), 35 p.
- 
- MAEP, (2014). Politique Semencière Nationale du Bénin. Rapport provisoire. 34p.
- MEDEMAKOU I. (2018) Etude sur les déterminants socio-culturels des pratiques et comportements alimentaires des femmes dans la Commune de Ouassa-Péhunco, Mémoire de Master 2 (version provisoire) à l'Ecole d'Economie et de Socio-Anthropologie pour le Développement rural (EESAC/FSA), 97p.
- MEGNIGBETO J. (2018) Etude sur les déterminants socio-culturels des pratiques et comportements alimentaires des femmes dans la Commune de Toucountouna, Mémoire de Master 2 (version provisoire) à l'Ecole de Nutrition, des Sciences et Technologies Alimentaires/FSA, 113p.
- MESSINOU A. (2018) Etude sur les déterminants socio-culturels des pratiques et comportements alimentaires des femmes dans la Commune de Ouassa-Péhunco, Mémoire de

Master 2 (version soutenue) à l'École d'Économie et de Socio-Anthropologie pour le Développement rural (EESAC/FSA), 99p.

- MICHIKPE C.E.S. (2007). Towards a food-based approach to improve iron and zinc status of rural Beninese children: enhancing mineral bioavailability from sorghum-based food. PhD Thesis Wageningen University. The Netherlands.
- NUTRITION INFOS (2008), La revue des professionnels de la nutrition et de la diététique, n°5, 3<sup>ème</sup> trimestre.
- OHANETE J. (2018) Etude sur les déterminants socio-culturels des pratiques et comportements alimentaires des femmes dans la Commune de Ouassa-Péhunco, Mémoire de Master 2 (version provisoire) à l'École d'Économie et de Socio-Anthropologie pour le Développement rural (EESAC/FSA), 112p.
- OMS (2003), Régimes alimentaires, nutrition, et prévention des maladies chroniques, Rapport d'une Consultation OMS/FAO d'experts, Série de Rapports techniques 916.
- POULAIN J.P. (2002), Manger aujourd'hui : Attitudes, normes et pratiques, édition Privat
- POULAIN J.P. (2002), Sociologies de l'alimentation, PUF