



Mémoire
Présenté par
Hakou
Tchekounang
Diane Philolla

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT
UNIVERSITE DE NGAOUNDERE
Faculté des Arts, Lettres et Sciences
Humaines

Aliments et société en pays bamiléké :
(XXème - XXIème siècle)

Année académique :
2007 - 2008

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT
SUPERIEUR

UNIVERSITE DE NGAOUNDERE

Faculté des Arts, Lettres et Sciences
Humaines
BP : 454 Ngaoundéré



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace-Work-Fatherland

MINISTRY OF HIGHER
EDUCATION

UNIVERSITY OF NGAOUNDERE

Faculty of Arts, Letters and
Social sciences
P.O.Box : 454 Ngaoundéré

THEME:

**Aliments et société
en pays bamiléké :
(XXème - XXIème
siècle)**

**Mémoire présenté en vue de l'obtention du Diplôme d'Etudes
Approfondies (D.E.A) d'Histoire**

Par

**Hakou Tchekounang Diane Philolla
Titulaire d'une Maîtrise d'Histoire**

**Sous la direction de
Bienvenu Denis Nizésété
Chargé de Cours
et**

**la supervision de
Saibou Issa
Maître de Conférences**

Année académique 2007 - 2008



La rédaction de ce mémoire a entièrement été subventionnée par le CODESRIA (Conseil pour le Développement de la Recherche en Sciences Sociales en Afrique) ceci dans le cadre du Programme des Petites Subventions pour la rédaction des Mémoires et Thèses (2008).

Nous saisissons par conséquent cette opportunité pour adresser nos sincères remerciements au CODESRIA qui a bien voulu nous faire confiance dans cette entreprise scientifique.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

SOMMAIRE	Pages
Dédicace.....	.ii
Remerciements.....	.iii
Première partie	
Projet de thèse.....	
I- Objet de l'étude.....	
II- Cadre conceptuel et théorique.....	
III. Cadre géographique et humain de l'étude.....	
IV. Bornes chronologiques	
VI. Revue de la littérature.....	
V. Problématique.....	
VII. Objectifs spécifiques	
VIII. Méthodologie de recherche.....	
IX. Projet de plan	
X. Chronogramme de recherche	
XI Bibliographie indicative	

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

DEDICACE

- A mon défunt père Hakou Jean Marc.

- A ma mère Wandji Jacqueline pour tous les efforts déployés en vue de mon épanouissement intellectuel et mon bien être physique et moral. Qu'elle trouve en ce travail l'expression de tous mes efforts consentis.

- A mon tuteur Baba Marcel pour son assistance morale et matérielle. Qu'il trouve en ce mémoire l'expression d'une sincère reconnaissance

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

REMERCIEMENTS

Mes remerciements s'adressent à ceux qui de près ou de loin, ont contribué à la réalisation de ce travail, qu'ils trouvent l'expression de ma sincère gratitude.

- Je pense particulièrement à notre directeur de mémoire, le Dr Bienvenu Denis Nizésété pour la direction de ce travail, pour sa disponibilité, ses encouragements, ses orientations et ses critiques, qui ont permis la conception et la réalisation de ce travail.
- Mes remerciements particuliers au Pr Saïbou Issa pour avoir assuré la supervision scientifique de ce travail.
- Mes remerciements vont également à l'endroit de tous les enseignants du département d'histoire de l'Université de Ngaoundéré. Je pense au Pr Hamadou Adama, aux Docteurs Gilbert L. Taguem Fah, David Mokam, Martin Mbengué Mguimé, Hamoua Dalaïlou pour la formation qu'ils m'ont donnée.
- Mes remerciements vont à l'endroit du Pr Clergé Tchiengang pour son assistance matérielle.
- Je remercie mon tuteur Marcel Baba pour ses motivations à aller toujours de l'avant.
- J'exprime ma gratitude à mon oncle Hugues Nana pour tous ses efforts consentis à la réalisation de ce travail.
- Je remercie Joseph Tchapidieu et Elisabeth Chiegang pour leur soutien moral.
- J'exprime ma reconnaissance à mes aînés académiques Atoukam Liliane, Francis Fogué Kuate, François Wassouni, pour leurs conseils et la documentation fournie pour la rédaction de ce mémoire.
- Je remercie le Dr Richard Oslisly de l'IRD de Yaoundé et les doctorants en archéologie Pierre Kinyock et Pascal Nlend de l'Université de Yaoundé I pour les documents qu'ils ont mis à notre disposition et leur appui scientifique.
- Ma gratitude s'adresse aux informateurs pour leurs orientations sur le terrain de recherche et leurs informations.
- Je dis merci à mes amis Carlos Mbatchou, Lucas Founou, Bouba Issa, pour leurs soutiens multiples.
- Mes remerciements vont également à Béatrice Eboumbou Kalla, pour son amitié et son réconfort.
- Je remercie mes frères et sœurs Franck Hakou, Marcelle Hakou, Baba Youmbi, Herman Baba, Carole Simo, Charlotte Nzigna.
- Je remercie enfin tous mes camarades de promotion pour leur solidarité.

PREMIERE PARTIE

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

PROJET DE THESE

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

I- Objet de l'étude

Dans les sociétés humaines, dépositaires d'un patrimoine culinaire qui leur est propre et qui varie selon leur histoire et leur culture, les aliments occupent une place de choix. La préparation et la confection des aliments relèvent d'un savoir et d'un savoir faire qui sont néanmoins influencés par l'introduction des nouveaux aliments et des nouvelles méthodes culinaires dans les sociétés africaines. Les Bamiléké de l'Ouest-Cameroun font partie des sociétés qui, au début du XX^{ème} siècle étaient détenteurs d'une tradition alimentaire riche et variée. C'est dans cette perspective que s'inscrit la présente étude intitulée : « **Aliments et société en pays bamiléké : du début du XX^{ème} siècle au début du XXI^{ème} siècle** ». A la suite des influences culturelles étrangères particulièrement dans la deuxième moitié du siècle, les habitudes alimentaires ont changé. La population actuelle semble ignorer la dimension identitaire que véhiculent et incarnent ces aliments. On remarque de plus en plus une volonté de se rapprocher des nourritures occidentales ce qui conduit à l'abandon progressif des habitudes alimentaires traditionnelles. Or, l'aliment qui perd sa valeur n'est pas seulement un souvenir qui disparaît, mais l'histoire d'un peuple qui s'efface. Ce qui met en péril la culture alimentaire des Bamiléké qu'il importe de préserver.

II- Cadre conceptuel et théorique

Pour aborder ce travail, il importe de procéder à la définition des concepts clés afin de comprendre et saisir les contours du sujet.

Les aliments sont toutes substances servant à la nutrition des êtres vivants¹. Ils sont perçus de différentes manières selon qu'on se trouve en géographie et en science agro-alimentaire.

Les sciences agro-alimentaires appréhendent les aliments comme toute substance prise par la bouche qui est capable de fournir de l'énergie, du matériel pour la croissance et la réparation du corps². Trémolière les perçoit comme une denrée comportant des nutriments, tels que les protides, les glucides, les lipides, les sels minéraux et les vitamines susceptibles de satisfaire l'appétit et la croissance³. Les aliments doivent être agréables et bons à la dégustation. Ils doivent également présenter des qualités nutritionnelles, c'est-à-dire être aptes

¹ Fouquet Emmanuel, 2001, *Dictionnaire hachette, langue française*, Paris, Livre hachette, p.39.

² Tchiengang Clergé, 1991, « Cours de denrées alimentaires », ENSIAAC (Ecole Nationale Supérieure des Industries Agro Alimentaires de Cameroun), Ngaoundéré.

³ Trémolière et al, cité par Tchiengang Clergé, 1991, « Cours de denrées alimentaires », ENSIAAC (École Nationale Supérieure des Industries Agro Alimentaires de Cameroun), Ngaoundéré.

à assurer la croissance.⁴ Enfin, les aliments doivent présenter des caractéristiques favorables à engendrer la bonne santé. Ceci s'observe concrètement par leur capacité à assurer la fécondité, l'efficience dans l'activité et la longévité.

Dans le langage de la physiologie, l'aliment est un terme générique qui sert à désigner toutes les matières qui servent habituellement à la nutrition⁵. Du point de vue des besoins qu'ils satisfont, les aliments sont divisés en boissons, condiments, et les aliments proprement dits d'origine animale et végétale.

Selon Honoré Tabuna⁶, un aliment est dit traditionnel lorsque la production, la transformation et commercialisation se pratiquent selon les savoirs et les savoir-faire traditionnels acquis de génération en génération. Il peut être transformé, préparé et marqué culturellement. Les aliments sont nombreux et disponibles dans chaque ethnie, chaque région et chaque pays.

Dans le cadre de cette étude, nous définissons l'aliment comme toute substance pouvant procurer des nutriments au bon fonctionnement de l'organisme des êtres vivants répondant à un besoin d'ordre culturel, religieux, politique, économique et symbolique selon les circonstances qui se présentent.

L'alimentation dérive du mot « aliment » qui s'appréhende comme l'action, la manière de fournir ou de prendre de la nourriture⁷. Elle assure le développement, l'entretien et la réparation des nombreux tissus du corps. Les éléments indispensables à la vie de l'organisme se retrouvent dans des groupes particuliers : les protides, les glucides, les lipides, les sels minéraux et les vitamines⁸. Au sein des ménages bamiléké, on note une diversité de repas parmi lesquels, les repas funéraires, les mets sacrificiels, les repas thérapeutiques, les repas de séduction, les repas nuptiaux, les repas de naissance, les repas de réconciliation et les repas à des fins esthétiques. A ces repas sont associés des interdits et des tabous, ce qui leur donne toute la dimension symbolique et pédagogique qui les entoure.

La définition de société permet d'appréhender certains contours du sujet. De manière générale la société se définit comme un ensemble d'individus vivant en un groupe organisé caractérisé par ses institutions, ses lois et ses règles⁹. Le terme société peut aussi

⁴ Mérien Désiré, 1987, *Les clefs de la nutrition*, Paris, Dangles, p.54.

⁵ Le Littré : le dictionnaire de référence de la langue française, <http://www.dicocitation-com/definition-litre/33508/aliment.php>

⁶ Tabuna Honoré, 2006, « Produits alimentaires traditionnels africains », <http://au-appro.org/fr/breve.php3?idbreve=8>. Consultation du 29 septembre 2008.

⁷ Fouquet Emmanuel, 2001, p.39.

⁸ Mérien Désiré, 1987, p.85.

⁹ *Dictionnaire Larousse illustré*, 2001, Paris, P.311.

s'entendre comme un ensemble d'hommes vivant sous des lois communes soumis à un règlement commun ou réunis pour une action commune comme la défense de leurs intérêts. C'est un milieu humain dans lequel, chaque personne est intégrée et auquel la loi reconnaît une personnalité morale considérée comme propriétaire du patrimoine social.¹⁰ La tradition philosophique depuis Platon et Aristote caractérise la société par sa dimension politique et l'identifie à l'Etat. Par extension, la société est caractérisée par une mentalité collective et une unité sociale globale.¹¹ Dans le cadre de cette étude, la société bamiléké se caractérise par son appartenance à un même fond culturel. Elle est organisée en plusieurs entités traditionnelles autonomes dénommées chefferies dont le nombre dépasse la centaine. Les chefferies bamiléké sont différentes les unes des autres tout en entretenant des articulations fonctionnelles, cultivant ressemblances et oppositions, alliances et conflits.

Pays Bamiléké renvoie à un espace territorial et sociologique des populations dites « bamiléké ».¹² Il faudrait entendre ici par « pays » un territoire délimité et sa population et mieux un peuple. Le terme « bamiléké » est un vocable administrativement fabriqué à l'époque colonial à partir de la déformation et de la mauvaise interprétation d'un explorateur allemand de l'expression « Mba lekeo » qui signifie en langue bali « les gens d'en bas »¹³.

« L'explorateur était parti de la région de Victoria sur la côte en direct du Nord. Etant grimpé sur le Mont Bamboutos, par le versant Nord-Ouest, il aperçut du sommet un paysage dont l'humanisation le frappa fortement ; il demanda alors à son interprète comment on appelait le pays et il lui répondit « Mba lekeo »¹⁴.

Ce terme mal entendu deviendra bamiléké, il désignera au XXe siècle non seulement les populations du pied du Mont Bamboutos, mais celles occupant toute la région comprise entre le fleuve Nkam et Noun.¹⁵

Les travaux portant sur l'alimentation ont intéressé de nombreux chercheurs. On note entre autres les anthropologues (Igor de Garine, Bahuchet Serge, Koppert Georgius), les nutritionnistes (Guion Philippe, Treche Serge), les géographes (Dongmo Jean-Louis), les archéologues (Delneuf Michèle).

¹⁰ *Dictionnaire universel*, 1995, Paris, Hachette, p.810.

¹¹ *La grande encyclopédie Larousse*, 1976, P.11186, vol. 18

¹² Warnier Jean-Pierre, 1985, « Echanges, développement et hiérarchie dans le Bamenda précolonial Cameroun », Stuttgart, Franz, Steiner Verlag, Wiesbaden, GMBH, pp.3-6.

¹³ Dongmo Jean-Louis, 1981, *Dynamisme bamiléké : la maîtrise de l'espace agraire*, Yaoundé, CEPER, p.10. vol.1.

¹⁴ Dongmo Jean-Louis, 1981, p.10.

¹⁵ Notué Jean-Paul, 1988, « La symbolique des arts bamiléké (Ouest-Cameroun) : approche historique et anthropologique, Thèse de Doctorat Nouveau Régime, Université de Paris I, p.5.

Les études portant sur l'alimentation en anthropologie visent à appréhender les valeurs culturelles et les spécificités de chaque peuple sur le plan culinaire. Elles permettent à identifier un peuple à partir d'une culture alimentaire précise. C'est dans cet optique que l'anthropologue Brillat Savarin souligne: « dis-moi ce que tu manges et je te dirais qui tu es ». ¹⁶ De là, apparaît la dimension culturelle, sociale et identitaire de l'alimentation.

En Afrique, l'aliment apparaît comme la résultante des traditions africaines et d'un savoir complexe que les milliers de femmes apprennent et transmettent aux générations à venir. En relayant cette pensée, Jean Marie Violet¹⁷ affirme qu'en Afrique, on ne mange pas seulement pour s'alimenter, mais aussi pour honorer le plat à travers toutes les pratiques symboliques qu'il comporte. Igor de Garine¹⁸ appréhende l'alimentation comme ne se résumant pas seulement à la satisfaction d'un besoin primaire vital. A son avis, l'aliment est aussi un des secteurs de choix où s'exerce son activité symbolique et dans lequel il joue un rôle qui n'est pas exclusivement nutritionnel. A la limite entre la culture matérielle et non matérielle, il est possible de parler de l'organisation sociale et religieuse en relation avec la production alimentaire. C'est le rôle de la nourriture et des plats en tant que marque de la société et même du cosmos.

Les aliments des Bamiléké sont en général constitués des tubercules tropicaux. Le nutritionniste Trèche et Guion¹⁹ mettent en exergue l'apport nutritif des tubercules dont les Bamiléké en sont les principaux producteurs. C'est à ce titre qu'ils affirment qu'à l'Ouest Cameroun, les ignames (*Dioscorea alata*) et les macabo (*Xanthosoma sagittifolium*) prédominent. Ces tubercules sont étudiés en fonction des variations des rendements agricoles, des compositions chimiques et des possibilités d'incorporation dans les régimes alimentaires.

Les recherches menées sur l'alimentation par l'anthropologue Koppert²⁰ ont permis de percevoir l'aliment par rapport aux groupes ethniques en présence. Les populations chasseurs (Mvae) ont un approvisionnement en produits animaliers avec une agriculture diversifiée qui se traduit dans une cuisine plus variée. Chez les Eton en zone cacaoyère, en l'absence gibier,

¹⁶ Brillat Savarin, cité par Garine Igor de, 2002, « Nourriture de brousse chez les Moussey et les Massa du Nord Cameroun » Paris, O.R.S.T.O.M. p.46.

¹⁷ Violet Jean-Marie, 1994, *l'Afrique côté cuisines, regards africains sur l'alimentation*, Paris, Syros.

¹⁸ Garine Igor de, 1996, « Aspects psychoculturels de l'alimentation : motivations des choix interdits et préférences » in *Bien manger et bien vivre (Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social)*, Paris, L'Harmattan.

¹⁹ Trèche Serge et Guion Philippe., 1979, « Etude des potentialités nutritionnelles de quelques tubercules tropicaux au Cameroun », Yaoundé, ORSTOM.

²⁰ Koppert Georgius., 1996, « La consommation alimentaire dans différentes zones du Cameroun » in *Bien manger et bien vivre (Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social)*, Paris, L'Harmattan-ORSTOM.

le manioc (*Manihot utilissima*) est surtout consommé à l'état frais. Leurs protéines proviennent des légumineuses comme les arachides (*Arachis hypogaea*) et des noix de palme (*Elaeis guineensis*) riches en lipides. Les Duupa et les Koma ont des régimes basés sur les plats de céréales (mil) avec une sauce. La bière de mil peut remplacer de temps en temps la nourriture chez les Duupa. La sauce est très simple chez les Koma et plus compliquée chez les Duupa car elle contient des arachides, du haricot (*Vigna unguiculata*) auxquels s'ajoutent toujours des feuilles fraîches ou séchées. L'adaptation de l'alimentation de Mbandjock aux conditions de vie concerne premièrement les repas du matin où le pain, les beignets aux haricots et bouillie vendus dans la rue ou offerts par l'entreprise font leur apparition. L'alimentation de base est achetée (maïs, riz, farine de manioc) en dépit du fait que, les familles pratiquent l'agriculture.

Jean-Louis Dongmo²¹ souligne l'impact du milieu naturel et physique du pays bamiléké sur la production et la consommation alimentaires locales. Cependant, l'auteur insiste non seulement sur ces atouts naturels, mais aussi sur les efforts conjugués des Bamiléké dans l'exploitation de leur nature à des fins alimentaires. Comme le souligne Joseph-Marie Essomba : « aucune étude de civilisation, aucune étude de peuple ne saurait être abordée en dehors des conditions naturelles, en dehors du milieu écologique dans lequel a lieu l'étude »²² La production des ressources alimentaires est donc fonction du climat, du relief, de la faune et de la flore. On comprend aisément que l'alimentation de ce peuple dépend largement de l'environnement géographique parce qu'il forge ses habitudes alimentaires. Les études portant sur l'alimentation en histoire mettent en exergue la place de l'alimentation dans la connaissance de l'histoire des civilisations anciennes et actuelles.

Bahuchet Serge²³ retrace l'origine et la provenance des plantes cultivées en Afrique. Selon ses écrits, l'agriculture des deux derniers siècles en Afrique équatoriale n'a rien à voir avec celle des temps préhistoriques dans la mesure où, les plantes sont originaires d'autres continents. C'est le cas de la banane domestiquée en Asie du Sud-ouest et qui fut introduite sur toute la côte orientale africaine par les commerçants arabes dès le VI^e siècle AD. Elle s'est rapidement répandue dans toutes les régions humides et lorsque les Européens abordent au XV^e siècle la côte occidentale de l'Afrique, le bananier est déjà présent partout. Le taro

²¹ Dongmo Jean-Louis, 1981.

²² Essomba Joseph-Marie, 1992, « Le public et les recherches archéologiques au Cameroun » in Essomba Joseph-Marie (éd.), 1992, in *L'archéologie au Cameroun*, Paris, Karthala, p. 328

²³ Bahuchet Serge, 1989, « Histoire des plantes cultivées en Afrique centrale », in Hladik Claude Marcel, Bahuchet Serge et Garine Igor de (éds), 1989, *Se nourrir en forêt équatoriale. Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*, Paris, Unesco/MAB.

(*Colocasia esculenta*), l'igname (*Dioscorea alata*), aliments de base du pays bamiléké sont originaires de l'Asie. Le manioc est cultivé au Congo pour la première fois en 1611²⁴. Il faut noter que la diffusion de cet aliment fut lente à cause de sa toxicité qui fit un obstacle à sa consommation et on utilisa principalement ses feuilles. La découverte de l'Amérique a eu en Afrique d'importantes conséquences alimentaires. En premier lieu, nous avons la diffusion immédiate du maïs (*Zea mays*), importé de l'Europe dès le premier voyage de Christophe Colomb en 1492, qui entre en Afrique par la vallée du Nil, mais aussi par la côte occidentale directement du Portugal²⁵. On retrouve la culture du maïs au Congo entre 1548 et 1590. L'arachide (*Arachis hypogea*) est une autre plante venue d'Amérique au XVe siècle. La dernière plante américaine à avoir été introduite en Afrique pendant la période coloniale est le macabo (*Xanthosoma Sagittifolium*) particulièrement consommée en pays bamiléké.

Une équipe de chercheurs²⁶ tente de retracer les grandes lignes de l'histoire de l'art culinaire allant de la période préhistorique jusqu'à l'époque contemporaine avec un accent sur la culture alimentaire occidentale. A cet effet, la découverte du feu pendant la période préhistorique est une grande étape qui marque l'invention de la cuisine. La chaleur du feu permet de cuire les aliments. A cela s'ajoute le sel qui joue un rôle primordial dans la conservation des aliments jusqu'à l'invention des boîtes de conserve. On note l'utilisation des ustensiles de cuisson (les pierres plates, outres en cuir, poteries) qui diversifient non seulement les modes de cuisson mais également limitent les risques de brûler les aliments. L'Antiquité quant à elle est matérialisée par l'invention et le développement de l'agriculture qui change les habitudes alimentaires des hommes que se soit en Egypte, en Grèce ou à Rome. Cette tradition qui perdure au Moyen Age est saisissable à travers les grands banquets royaux et aristocratiques. Cependant, les cuisines médiévales européennes se caractérisent par le goût des saveurs acidulées (vinaigre, agrume), les parfums d'épices (gingembre, poivre, clou de girofle, noix de muscade) et les viandes grillées parfumées d'épices. Pourtant les Romains réservaient une grande place aux fruits, légumes et aux herbes aromatiques, ceci grâce au commerce des épices effectué par Marco Paulo (1254-1324) avec la découverte de la route des Indes. La Renaissance est marquée par les pâtisseries et l'utilisation des nouveaux produits comme la tomate, les pommes de terre, le maïs (*Zea mays*), le haricot (*Vigna unguiculata*). On assiste également au plat d'entrée, au plat de résistance et au plat de dessert.

²⁴Bahuchet Serge, 1989, p.37

²⁵ Ibid.p.38

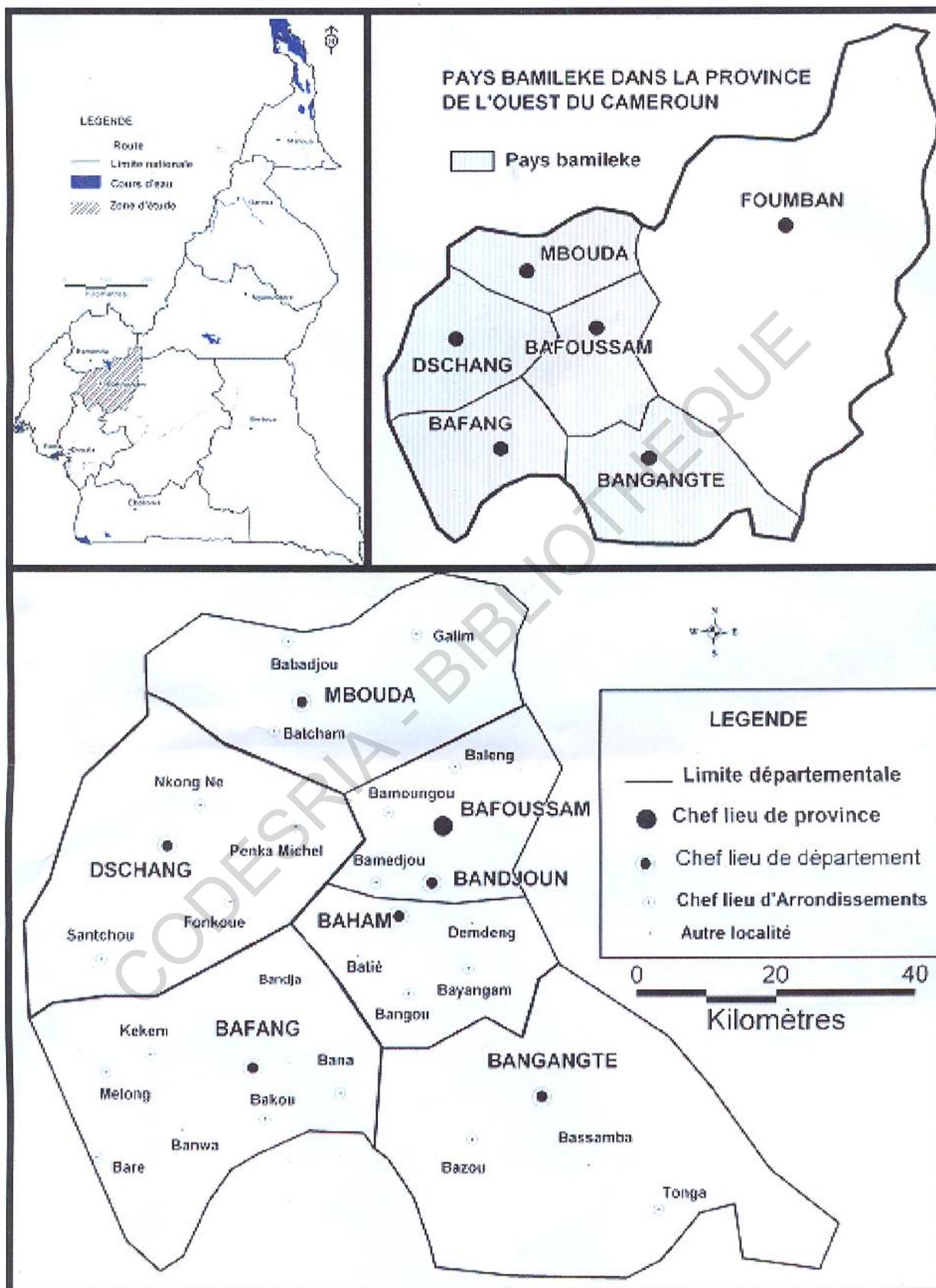
²⁶Verzeau Francis et al, 2005, « Histoire de l'art culinaire » <http://fr. Wikipedia.org/hist de 1% 27 art cul.> Consultation du 12 août 2008

L'époque contemporaine quant à elle est matérialisée par l'amélioration du régime alimentaire, l'alimentation devient plus saine, variée et inclue notamment des quantités importantes de protéines et les techniques de conservation permettant de faire diminuer sensiblement les intoxications alimentaires.

Les travaux portant sur l'alimentation ont également intéressé les archéologues en relation avec son apport dans la connaissance et la restitution du passé des civilisations anciennes. L'archéologie permet de situer dans le temps et dans l'espace les cultures alimentaires dans le but de reconstituer les contextes de productions, de consommation et les systèmes idéologiques. Les fouilles archéologiques entreprises par Delneuf Michèle et Otto Thierry ²⁷ au Nord-Cameroun ont retracé l'origine alimentaire des peuples de cette région à travers les macro-restes carbonisés. Cette recherche a permis d'observer leur relation possible entre l'alimentation, l'économie et l'environnement des groupes humains révélés par les vestiges de leurs habitats. Parmi ses vestiges domestiques mis au jour, plusieurs prélèvements de graines et de fruits carbonisés ont été effectués entre les villages Mowo et Louggeréo. En effet, les espèces identifiées à partir de ces graines et de ces fruits paraissent en relation avec, d'une part la nature de ces habitats et d'autre part l'environnement présent à l'époque de leur mise en place.

Au regard de ce qui précède, le débat sur les aliments est loin d'être achevé. Il était question de jeter un regard synoptique sur l'encrage théorique autour de l'aliment. Ces approches illustrent bien des tendances parfois divergentes. Pour les uns, les aliments sont des supports culturels acquis de génération en génération. Pour d'autres, il s'agit essentiellement d'une substance capable de fournir de l'énergie à l'organisme et comportant des nutriments tels les protides les lipides, les sels minéraux et les vitamines. L'approche adoptée dans cette étude vise à montrer que les aliments permettent non seulement la satisfaction des besoins vitaux mais, sont des vecteurs culturels en pays bamiléké. Ils véhiculent l'histoire et les valeurs traditionnelles intrinsèques à ce peuple.

²⁷ Delneuf Michèle et Otto Thierry, 1995, « L'environnement et les usages alimentaire en vigueur à l'époque protohistorique dans l'Extrême-Nord du Cameroun », in *Milieus, sociétés et archéologues*, Paris, Karthala.



Source : Dongmo J. L., 1981, Le Dynamisme Bamiléké (Cameroun), Adaptation : Bsaka, 2008

Figure 1. Le pays Bamiléké

III. Cadre géographique et humain de l'étude

Le pays bamiléké est un haut plateau d'environ 1400m d'altitude moyenne situé dans l'Ouest Cameroun. Il s'étend sur une superficie de 6200km²²⁸ avec une population de 1.500.000 d'habitants ²⁹et une densité 69,8 habitants km²³⁰. Il est situé entre le 5^e et le 6^e degré de latitude Nord³¹. Le pays bamiléké regroupe sept départements à savoir la Mifi, la Menoua, le Haut-Plateau, le Ndé, le Haut-Nkam, le Bamoutos et le Koung-Khi. Le pays bamiléké est limité au nord par l'Adamaoua, au sud par le Littoral, à l'ouest par le Nord-Ouest et le Sud-Ouest et à l'Est par le Centre.

Le pays bamiléké jouit d'un climat équatorial caractérisé par l'abondance des pluies avec l'alternance de deux saisons; une longue saison de pluie qui dure neuf mois et une courte saison sèche de trois mois. Durant la saison de pluie, on assiste à l'épanouissement des plantes telles le taro (*Colocosia esculenta*), le macabo (*Xanthosoma sagittifolium*), la patate douce (*Ipomoea batatos*), l'igname blanche (*Dioscorea alata*), le maïs (*Zea mays*), le haricot dolique (*Vigna unguiculata*) etc.³² Le climat permet la répartition des cultures vivrières servant à la commercialisation et à l'autoconsommation. Cependant, certaines espèces végétales comme les bananiers (*Musa sapientum*), les bananiers plantains, (*Musa paradisiaca*) les palmiers à huile (*Elaeis guineensis*) ne produisent pas fonction de saison. Ce climat a donné lieu au développement de plusieurs activités économiques à l'instar de l'agriculture, l'élevage, la chasse, l'artisanat, le commerce, la pisciculture et bien d'autres.

En plus des tubercules, des bulbes et des céréales, le milieu naturel a mis à la disposition des Bamiléké d'autres ressources végétales telles les épices utilisées dans la préparation du *nkwi* et de la sauce jaune, notamment : (*Fagara xanthoxyloide*) ou « bouche ouverte », (*Dischrostachys glomerata*) ou « oreilles du lapin », (*Mondia whitei*), ou « racine sucrée », (*Echinops gi ganteusreuse*) ou « racine tubéreuse », (*Piper guineense*) ou poivre de guinée³³etc. Il y a également les graines légumineuses (arachides, pistache), les fruits (jujube sucré, la noix de cola), et les légumes³⁴. Le jujube sucré et la noix de cola sont des éléments incontournables dans les cérémonies matrimoniales, les rites de jugement et dans les

²⁸ Dongmo Jean-Louis, 1981, p. 17

²⁹ Warnier Jean Pierre, 1993, *L'esprit d'entreprise au Cameroun*, Paris, Karthala p.43.

³⁰ Dongmo Jean-Louis, 1981, p. 17

³¹ Ibid, p. 12.

³² Ibid, p.110.

³³ Jiodjo Feudjio Clarisse, 1996, « Identification et évaluation des plantes à épices d'utilisation traditionnelle au Cameroun », rapport de stage, Institut universitaire de technologie de Ngaoundéré, p. 16.

³⁴ Dongmo Jean-Louis, 1981, p. 109.

cérémonies de résolution des conflits à l'Ouest-Cameroun. La flore locale procure non seulement les ressources alimentaires, mais aussi le matériel culinaire comme les feuilles de banane pour emballer le couscous et qui peuvent également être utilisées pour servir à manger et à couvrir les marmites. Les raphiales fournissent le vin de raphia, très apprécié dans la région. Les bois comme le Lusambya (*Cordia myxa*), l'Ebangbembwa oswé (*Trichilia emetica*)³⁵ sont utilisées pour la confection des mortiers, des pilons.

La faune offre des aliments d'origine animale. On trouve en pays bamiléké des animaux sauvages comme rats palmistes (*Ratus*), biches (*Mazama americana*), porcs-épics (*Porcupine*), écureuils (*Sciurus vulgaris*). Les animaux domestiques sont aussi nombreux parmi lesquels, les poules, les coqs, les chèvres (*Capra hircus*) et les porcs et les bœufs. Ces animaux sont importants dans l'alimentation dans la mesure où, elle fournit la protéine animale.

Les sols présentent une texture argileuse et ferrugineuse. La potière exploite de l'argile pour fabriquer divers ustensiles. L'économie des Bamiléké accorde une place importante à l'agriculture. Les sols sont fertiles, perméables et favorables à l'épanouissement des plantes. La fertilisation des sols se fait par matières organiques (déchets de cuisine, fientes d'animaux), les chaumes et l'utilisation des engrais minéraux (l'urée, la potasse).

A l'Ouest Cameroun, le groupe ethnique bamiléké compte une centaine de communautés ethniques parmi lesquelles les Bafou, les Bana, les Batié, les Bandjoun, les Bangou, les Bamena, Bapi, Baleng, les Mbouda, etc. Bien qu'ayant des comportements sociaux et culturels semblables, ces ethnies ne forment pas un groupe homogène sur le plan alimentaire. On trouve aussi dans la région, les Mbo, les Bassa, les Tikar, les Béti, les Mbororo, les Sawa, venus des régions environnantes qui ont sans doute enrichi les habitudes alimentaires des Bamiléké notamment avec les mets comme le *Mbongo tchobi*, le *water fufu and Hero*, et le couscous de maïs aux légumes sautés. Les communautés impliquées dans ce travail sont les Bafou, les Bana, les Batié, les Bandjounais, les Bangou, les Bamena, les Bapi, les Baleng, les Mbouda, les Bagam, les Batcha, les Balessing, les Bamendou, les Foto, les Bayangam. Ces différentes ethnies ont entretenu des rapports conflictuels, matrimoniaux et fraternels qui n'ont pas manqué d'avoir des répercussions sur leurs modes alimentaires. De ces rapports ont résulté une série d'emprunts.

³⁵ Nizésété Bienvenu Denis, 1996, « Les hommes, les arbres, et le bois à l'Ouest Cameroun : d'ethnobotanique, d'archéologie, et de technologie », in *Annales de la Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaines de l'université de Ngaoundéré*, p.83

IV. Bornes chronologiques

Le cadre chronologique de notre étude porte sur le début du XX^{ème} et le début du XXI^{ème} siècle. Le début du XX^{ème} siècle comme première borne renvoie époque traditionnelle, période au cours de laquelle les contacts inter ethniques sont mineurs. Le patrimoine culinaire local se construit et se structure à l'abri des influences étrangères. Les changements s'amorcent dans la deuxième moitié du siècle concernant la fin des XX^{ème} et début du XXI^{ème} siècles. On note des changements à travers la présence des nouveaux outils de cuisine, les nouvelles cultures vivrières et les épices venues d'ailleurs que les Bamiléké intègrent progressivement dans leur culture alimentaire. La christianisation, les contacts avec d'autres peuples du Cameroun, l'ouverture aux recettes culinaires du monde par le biais des médias, le développement rapide des campagnes (routes, eau, électricité, téléphone) etc. bouleversent, modifient et enrichissent l'ethos culturel local par les apports nouveaux au cours des deux dernières décennies. Toutefois, il faut garder à l'esprit que les habitudes alimentaires ne changent pas fondamentalement à l'Ouest Cameroun car les aliments en relation avec les rites de naissance ou avec les rites funéraires demeurent. C'est dans cette logique que Pélissier explique la permanence et la volonté de changement des Bamiléké en ces termes: « La société bamiléké et la civilisation dont elle est porteuse cultive simultanément deux vertus représentées trop souvent comme contradictoires, la fidélité aux valeurs ancestrales et l'aptitude au progrès, le souci de la pérennité et la volonté de renouvellement ».³⁶

V. Revue de la littérature

Pour réaliser une bonne étude sur l'art culinaire, il est nécessaire de consulter au préalable des travaux sur le patrimoine culturel en général et sur les aliments en particulier. Ceci permet de voir ce qui a été fait par les uns et les autres sur ce terrain d'étude afin de donner une orientation à ce travail.

Eldridge Mohammadou³⁷ aborde les traditions d'origines des peuples du Cameroun parmi lesquels les Bamiléké. Il met en exergue la trajectoire que ces derniers ont suivie jusqu'à leur implantation dans leur site actuel. Cette étude s'avère d'une grande utilité pour la connaissance de ce peuple ; leur origine et leur itinéraire.

³⁶ Pélissier, cité par Dongmo Jean-Louis, 1981, p.5

³⁷Eldridge Mohammadou, 1986, *Traditions d'origine des peuples du centre et de l'Ouest Cameroun : Bamiléké, Bamoun, Bamenda/ Bansa, Tikar*, Tokyo, ILCAA

Ghoms Emmanuel³⁸ étudie les origines des Bamiléké à travers leur processus migratoire. Il présente l'artiste dans son environnement en mettant un accent sur les arts anciens Bamiléké en rapport avec l'esthétique corporelle et les sculptures de ce peuple. A partir de cette analyse, il se dégage les grandes séquences de la vie de l'homme bamiléké en occurrence la naissance et la mort qui sont conditionnées par la préparation des mets traditionnels spécifiques.

L'ouvrage de Jean-Louis Dongmo³⁹ traite du milieu naturel et physique du pays bamiléké. Il met en relief le rôle d'un milieu physique favorable sur la base du climat, de la flore, de la faune et du sol dans la production agricole à travers leurs multiples investigations dans le domaine de l'agriculture qui fait d'ailleurs de l'Ouest Cameroun l'un des greniers du pays. Cet ouvrage nous intéresse en ce sens qu'il nous donne une vue large du milieu physique et naturel du pays bamiléké qui aurait sans doute une incidence sur les pratiques culinaires propres à ce peuple.

Raymond Lecoq⁴⁰ aborde les arts plastiques en pays Bamiléké tout en présentant les productions artisanales de quelques tribus dans leur splendeur telles que les sculptures architecturales, les mobiliers et peintures murales. Cette étude nous donne des illustrations sur la production artisanale bamiléké parmi lesquelles nous avons le matériel de cuisine en terre cuite qui semble fondamentales dans la confection et la répartition des mets locaux.

Nizésété Bienvenu Denis⁴¹ dégage les rapports qu'entretient le Bamiléké avec son environnement végétal. Il donne l'utilisation qu'on peut assigner à un arbre, ceci en fonction de sa propriété physique et de son efficacité. Ce travail nous renseigne non seulement sur les caractéristiques que présente le bois utilisé par l'artisan bamiléké dans la sculpture des objets d'art en général, et du bois destiné à la confection des ustensiles de cuisine en particulier. On note entre autres les mortiers, les pilons et les louches et le bois de chauffage qui sont entre autres les acteurs de la cuisine et sont incontestable dans la préparation et la confection des aliments.

³⁸ Ghoms Emmanuel, 1972, « *Les Bamiléké du Cameroun, Essai d'étude historique des origines à 1920* », Thèse de doctorat de 3^e cycle, Université de Paris I, Panthéon -Sorbonne.

³⁹ Dongmo Jean-Louis, 1981.

⁴⁰ Lecoq Raymond, 1953, *Les Bamiléké, Une civilisation africaine*, Paris, Présence africaine.

⁴¹ Nizésété Bienvenu Denis, 1992, « *les hommes et le bois dans les Hauts Plateaux de l'Ouest Cameroun : les éléments pour l'archéologie et la technologie du bois dans les Grassfields* », Thèse de Doctorat Nouveau Régime de l'Université de Paris I, Panthéon -Sorbonne.

Eric Garine⁴² présente les céréales comme étant l'aliment de base des Duupa du Nord Cameroun. La préparation du maïs ou du sorgho s'accompagne de diverses sauces dans lesquelles, on retrouve les arachides, le sésame, les légumes et les condiments qui s'avèrent riches en matières grasses. Cette étude nous renseigne sur les créativité culinaires de ce peuple dont les secrets se trouvent dans de nombreuses substances d'origine animales et végétales.

Catherine Baroin⁴³ aborde les manières de table chez les Toubou, pasteurs musulmans du Sahara central. Ces manières constituent un code strict et structuré, fortement marqué par la notion de pudeur. Le travail de Baroin est d'un grand apport pour toute étude qui se propose d'appréhender les valeurs morales qui régissent l'alimentation dans la vie traditionnelle des peuples en rapport avec les interdits, les tabous etc.

Georges Balandier⁴⁴ accorde une place importante aux ménages des sociétés traditionnelles africaines en général. La préparation des aliments selon lui occupe la majeure partie de la journée des femmes, ceci en raison de la complexité des opérations auxquelles devraient être soumis les aliments de base pour la consommation. A travers cette étude, il donne un sens aux aliments comme le reflet de hiérarchie sociale, aspect culturel que ce travail se propose également d'aborder sur les aliments du peuple bamiléké.

Henry Tourneux⁴⁵ présente le lait comme étant à la base de l'alimentation traditionnelle des Foulbé du Diamaré, pour qui l'élevage demeure une activité importante. Cependant, cette alimentation connaît une évolution à travers les migrations. Ils font ainsi face aux nouveaux plats et ingrédients. Cet article nous intéresse dans la mesure où, il nous édifie sur les influences alimentaires de par les contacts avec d'autres peuples.

Madjélé Philomène⁴⁶ présente les repas dans les sociétés moundang, toupouri et guidar dans lesquelles, elle étudie les ressources vivrières et indique le rôle et la pédagogie qui gravitent autour de ceux-ci. Cette étude nous permet d'appréhender les comportements sociaux culturelles, d'apprécier les modes de préparation et d'étudier les techniques de cuisson des aliments dans les sociétés moundang, guiziga, et guidar du Nord Cameroun.

⁴² Garine Eric, 2005, « Evolution des ressources en matière grasse alimentaire chez les Duupa, Massif poli, Nord Cameroun », Paris, IRD.

⁴³ Baroin Catherine, 2005, « Pudeur et nourriture : les manières de table des Toubou », Paris, IRD.

⁴⁴ Balandier Georges, 1968,

⁴⁵ Tourneux Henry, 2005, « Les préparations culinaire chez les Peuls du Diamaré (Cameroun), Paris, IRD.

⁴⁶ Madjélé Philomène, 2006, « les repas dans les sociétés moundang, toupouri et guidar au Nord Cameroun : permanences et mutations », mémoire de maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré.

Djabo Thomas⁴⁷ dans son ouvrage axé sur les coutumes en milieu bamiléké fait part des rites en rapport avec l'alimentation en fonction de la place que l'on occupe dans cette société. Cette étude nous renseigne sur les aliments sacrificiels à partir de la personne qui offre et celui qui reçoit sans toutefois omettre de s'appesantir sur le lieu, le moment, et le contenu de l'offrande.

Mebenga Luc⁴⁸ focalise ses études sur les rites funéraires des communautés traditionnelles africaines en général et des Béti du Cameroun en particulier, notamment dans le domaine de l'art, de la culture matérielle, de l'organisation sociale et des croyances. C'est à cet effet que l'anthropologie privilégie l'étude des modes de satisfaction des besoins alimentaires. Il consacre une approche multidimensionnelle et pluridisciplinaire dans l'optique d'évaluer le processus de développement des peuples. Ainsi, il ressort une variété de repas consommés avant et après l'enterrement à travers les rites d'entrée et de sortie de veuvage et le banquet d'adieu d'hier à aujourd'hui. Il dégager ainsi la dynamique alimentaire durant les rites funéraires.

Saha Zacharie⁴⁹ étudie la gestion des conflits et la culture de la paix en pays bamiléké en mettant en exergue un ensemble d'ingrédients alimentaires dans le processus de résolution des conflits. Ce travail est intéressant dans la mesure où certains mets interviennent dans la résolution des conflits inter ethniques à l'Ouest Cameroun à savoir les repas sacrificiels. Il est question ici des aliments tels le jujube sucré, *Ziziphus mauritiana*, de la noix de cola, *Cola acuminata* et de l'huile de palme *Elaeis guineensis*

Tchiengang Clergé et Mbougoung Pierre Désiré⁵⁰ donnent une idée sur la composition chimique des épices utilisées dans la préparation de la « sauce jaune » et du « nkwi » (*Triumfetta pentandra*) qui s'accompagnent respectivement du taro et du couscous maïs. Cette analyse nous permet de voir l'apport nutritif de ces épices dans l'organisme en tant qu'aliments de ressource végétale.

⁴⁷ Djabo Thomas, 1993, *les coutumes Bamiléké*, Yaoundé, CEPER.

⁴⁸ Mebenga Tamba Luc, 1996, « Manger durant les rites funéraires : le cas des Béti du Cameroun » in *Bien manger et bien vivre (Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social)*, L'harmattan-ORSTOM, Paris.

⁴⁹ Saha Zacharie, 2005, « *Gestion de conflit et Culture de paix en pays Bamiléké dans l'Ouest Cameroun, du 18^e au 20^e siècle* », Thèse de Doctorat, Université de Yaoundé I

⁵⁰ Tchiengang Clergé et Mbougoung Pierre Désiré, 2005, « *Composition chimique des épices utilisées dans la préparation du Napoh et du Nkwi de l'Ouest Cameroun* », in *tropicutura*

Hakou Tchekounang Diane Philolla⁵¹ étudie les éléments de communication non linguistiques chez les Bangou de l'Ouest Cameroun à travers les arts plastiques, les repas, et l'esthétique corporelle. Ce travail nous édifie sur les ressources alimentaires et leurs symboliques, les typologies de repas, les prescriptions et les interdits alimentaires dans ce groupement du pays bamiléké.

Tamibé Patalé Suzanne⁵² évalue le patrimoine culturel Dowayo en mettant en exergue les traditions alimentaires chez ce peuple. Elle s'appesantit sur les typologies de repas, les modes de préparation et de cuisson et les symboliques qui y sont associées. Cette étude nous permet d'appréhender la place des repas dans le patrimoine culturel et d'en faire un bon usage.

Tarina Jean⁵³ aborde la culture matérielle chez les Massa du Nord Cameroun. Dans ce mémoire, il étudie l'architecture, les arts du feu, les outils agricoles, de chasse et de pêche; les armes offensives et défensives. Ce travail est utile pour notre étude en ce sens qu'il récapitule les ustensiles de cuisine comme faisant partie intégrante du savoir culinaire massa.

Roger Hamad Abbo⁵⁴ présente l'architecture, le mobilier d'intérieur, le matériel culinaire et laitier, l'esthétique corporelle, la littérature orale et la musique comme étant les supports du patrimoine culturel mbororo akou et djaffoun de l'Adamaoua. Cette étude nous renseigne sur les pratiques culinaires chez les peuples nomades dont le matériel culinaire est étroitement lié aux produits laitiers.

Fanta Bring⁵⁵ ressort les stratégies de séduction à travers l'esthétique corporelle chez les Mbororo, les Mboum et les Guiziga tout en évaluant les critères de séductions et l'influence extérieure sur cet art, Cet aspect sera développé dans ce travail qui s'atèle à étudier les repas en tant que technique de séduction.

⁵¹ Hakou Tchekounang Diane Philolla, 2007, « *Eléments de Communication non linguistique dans la société Bangou de l'Ouest Cameroun : Permanences et Mutations* », Mémoire de maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré

⁵² Tamibé Patalé Suzanne, 2002, « Le patrimoine culturel Dowayo : traditions et changements », mémoire de maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré.

⁵³ Tarina Jean, 1999, « Culture matérielle massa, (XIX.ème –XXème siècle) : permanences et mutations », mémoire de maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré.

⁵⁴ Abbo Hamad Roger, 1998, « Le patrimoine culturel mbororo Akou et Djaffoun du Mbéré I(Adamaoua Nord Cameroun) 1920-1990 », mémoire de maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré.

⁵⁵ Fanta Bring, 2006, « *Ethique et Esthétique dans les stratégies de séduction chez les Guiziga, Mboum et Mbororo du Nord Cameroun : permanences et changements* », mémoire de maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré

Mouadjamou Amadou⁵⁶ présente la place de la noix cola dans le commerce au sein des sociétés du Nord Cameroun étant donné que cette partie du pays ne produit pas ce fruit. Cette étude nous donne des informations sur les rites afférents à la noix de cola qui accompagne le Bamiléké dans ses multiples cérémonies (naissances, mariages, deuils, sacrifices...)

Les documents relatifs aux rites culinaires, au patrimoine culturel, à l'alimentation et l'art ont permis de donner une orientation à notre travail en relation avec le terrain d'étude et de lui donner une facture originale.

Au regard de cette revue de la littérature, on note l'engouement des spécialistes de différentes disciplines à inscrire leurs recherches dans des cadres spécifiques en relation avec les ressources et les habitudes alimentaires. Il s'avère désormais important d'approfondir les recherches en vue d'apprécier la diversité des aliments en pays bamiléké en tant que source de leur histoire.

VI. Problématique

Les aliments se révèlent comme un véritable livre qui permet de comprendre le contexte historique et culturel dans lesquels ils ont pris naissance et évolué. La question centrale que pose cette problématique est celle de savoir en quoi les habitudes alimentaires en pays bamiléké permettent d'appréhender l'histoire des Bamiléké aux XX^e et XXI^e siècles sur le plan social, culturel, religieux, politique et économique.

VII. Objectifs spécifiques

Les objectifs à atteindre à l'issue de ce travail sont les suivants :

- présenter le milieu naturel et physique du pays bamiléké et son implication sur l'alimentation locale;
- récapituler les principales ressources alimentaires de ce peuple et étudier leurs apports à l'organisme ;
- identifier les typologies de mets bamiléké ;
- répertorier les mobiliers de cuisine et leurs techniques de fabrication ;
- appréhender les modes de préparation et les techniques de cuisson des aliments ;
- ressortir les prescriptions et les interdits autour des repas ;
- étudier la pédagogie qui se dégage autour des repas,

⁵⁶ Mouadjamou Amadou, 2000, « *Kola, Commerce et Société au Nord Cameroun XIX^e-XX^e siècle* », mémoire de maîtrise d'histoire, Université de Ngaoundéré

- évaluer l'incidence des religions révélées et de la modernité sur la préparation et la consommation des aliments par les Bamiléké.

VIII. Méthodologie de recherche

Pour mener à bien cette étude, divers types de sources seront utilisés, en occurrence les sources écrites, orales, iconographiques, matérielles et l'observation participative.

Les sources écrites seront constituées d'archives, ouvrages généraux, d'articles, thèses et mémoires. Elles seront consultées au centre de documentation du programme scientifique Ngaoundéré- Anthropos, à la bibliothèque municipale de Ngaoundéré, à la bibliothèque centrale de l'université de Yaoundé I. A la bibliothèque du centre culturel de Yaoundé, à la bibliothèque du ministère de la recherche scientifique et de l'innovation et à l'Institut de Recherche et de Développement (IRD). Les sources archivistiques consultées à Bafoussam et Yaoundé nous permettront d'avoir une idée sur les coutumes, les croyances et les mœurs qui auraient influencé l'alimentation de ce peuple.

Les cartes topographiques et climatiques nous permettront de voir l'évolution des sols dans l'espace et dans le temps. Ces documents de géographie nous seront d'un apport capital et sont disponibles dans les bibliothèques des universités du Cameroun, dans les centres de documentation en sciences sociales.

Les documents traitant de la question de cultures, de mœurs, de traditions, de l'alimentation et du patrimoine culturel seront indispensables. L'interdisciplinarité s'avère être une approche importante dans cette étude car l'alimentation représente un domaine important en tant que source de l'histoire au regard de ses ramifications. A cet effet, l'anthropologie alimentaire permet de découvrir l'histoire et la culture des hommes à partir des repas. Ayant un apport nutritionnel à l'organisme, les études en science expliquent la composition chimique des ingrédients alimentaires. La géographie étudie du milieu naturel et physique, indispensable pour comprendre l'influence que le climat, la nature du sol, la flore, le relief, l'hydrographie et la faune exercent sur la production des ressources alimentaires. Ces disciplines nous permettront d'élargir l'horizon de notre entendement et d'acquérir les outils complémentaires d'analyse en matière de culture alimentaire.

Pour effectuer la collecte des données orales, nous envisageons cibler les personnes ressources. Le choix des informateurs sera guidé par les critères suivants : l'âge, le sexe, les connaissances sur le sujet et le statut social. Les entrevues et les entretiens seront basés sur

les questions ouvertes⁵⁷ et fermées. Notre échantillon d'enquête va cibler les hommes et les femmes ayant de bonnes connaissances sur l'histoire et les habitudes alimentaires des Bamiléké. Ces enquêtes seront effectuées en pays bamiléké et ailleurs auprès des ménages, sur les marchés et au sein des chefferies dans les localités comme Bamendjou, Badjoun, Bafou, Bangou, Bamena, Bana Batcha, Bamena etc.

Les sources iconographiques renvoient aux photos, aux schémas, aux dessins et aux tableaux qui occuperont une place importante dans les investigations. Nous procéderons à la prise des vues lors des enquêtes sur le terrain. Nous demanderons aux informateurs des photos pour des besoins de comparaison et d'illustration. Ces différentes données seront complétées par la prise des notes pendant les lectures et les entretiens. L'analyse de ces documents sera susceptible pour mieux expliquer et d'éclairer davantage les sources orales.

La méthodologie d'observation sera importante. Elle sera axée sur l'observation directe et indirecte. Elle consistera à voir, à assister et à apprécier la préparation des aliments. Nous verrons la procédure utilisée pour l'assemblage des ingrédients, leurs sélections, leurs cuissons et sans oublier toute la pédagogie que comporte les repas. L'observation directe sera un moyen efficace pour amener les populations à expliquer en profondeur les rites et pratiques culturelles qui y sont associées. L'observation indirecte quant à elle consistera à scruter les outils pour la confection des aliments encore présents sur le terrain. Sa méthodologie nécessitera l'utilisation des instruments de mesure comme le mètre dépliant.

La méthode d'exploitation des données et la démarche seront centrées sur les données obtenues grâce aux sources écrites, orales et matérielles. Après cette phase, nous nous investirons à l'exploitation et le dépouillement des données collectées. Leur confrontation, leur analyse et leur exploitation critique permettront rédiger ce mémoire selon une approche de type diachronique. Nous tiendrons compte autant que possible du passé et essayer de dégager les permanences et les ruptures afin de comprendre le fil de l'évolution des aliments en pays bamiléké.

⁵⁷ Les questions ouvertes dans l'approche historique d'interview en histoire permettent de limiter les informateurs dans leurs réponses.

IX. Projet de plan

INTRODUCTION GENERALE

Chapitre I- Contexte géographiques et historiques du pays bamiléké

I Contexte géographique

A Situation géographique du pays bamiléké

1. Présentation du relief
2. réseau hydrographique

B. Milieu naturel et impact sur la production des ressources alimentaires

- 1- Le climat
- 2- La flore
- 3- La faune
- 4- Les sols

II. Cadre humain

A- Les Bamiléké

- 1- Origines des bamiléké
- 2- Migrations et implantation des Bamiléké dans leur site actuel

B- Organisation politique et sociale

- 1- Organisation politique
- 2- Organisation sociale

Chapitre II- Le mobilier de cuisine en pays bamiléké

I- Les principaux types de matériel culinaire, leurs techniques de fabrication et leurs différents usages au début du XX ème siècle

- A- Les calebassés
- B- Meules et molettes
- C- Mortiers et pilons
- D- Les poteries
- E- Les feuilles de banane
- F- Les louches et les mouvettes

II- Influences et conséquences du modernisme sur le mobilier culinaire en pays bamiléké à la fin du XX ème siècle et au début du XXI ème siècle

- A- Les influences
- B- Conséquences des influences du modernisme sur le patrimoine bamiléké

Chapitre III. Les ressources alimentaires en pays bamiléké

I- Les ressources alimentaires d'origine animale

A- La chèvre

B- Le porc

C- Le rat

D- La volaille

II- Les ressources alimentaires d'origine végétale

A- Les tubercules et les bulbes

B- Les céréales

C- Les épices

D- Les graines légumineuses

E- Les légumes et les fruits

F- L'huile de palme

G- Les boissons

H- Les aliments divers (cube, bœuf, sel, sucre, lait)

III. Les ressources alimentaires au début XXIème siècle

Chapitre IV- Repas et grands cycles de l'existence de l'homme

I. La symbolique des aliments en pays bamiléké

A. La paix

B. l'amour

C. La réconciliation

E. Le deuil

F. La notabilité

G. La joie

II. Les prescriptions et les interdits alimentaires autour des repas

A. Les interdits permanents

B. Les interdits temporaires

C- Les interdits trompeurs

III. Les permanences de la symbolique des aliments dans la société bamiléké

Chapitre V- Modes de préparation, techniques de cuisson des aliments bamiléké

I. Les techniques de transformation des aliments au début du XXème siècle

A. Assemblage des ingrédients

B. Sélection des ingrédients

C. La cuisson proprement dite

II. Les recettes de cuisine au début du XXème siècle

A. Les ingrédients de base

B. La préparation des aliments

III. Les modes de consommation

A- Le service

B- Le moment de consommation

IV. Les techniques de transformation des aliments, les recettes de cuisine et les modes de consommation au contact de la modernité

Chapitre VI- Pédagogie autour des repas

I- organisation de repas

A. La manière de manger

B. La présentation des aliments

C. pudeur et nourriture

D. initiation de la jeune fille à l'art culinaire

E. Education du garçon

F. Savoir vivre et le statut social

II- Les manières de table au début XXème siècle

Chapitre VII- Mutations et dynamique des aliments en pays bamiléké à la fin du XX ème siècle et au début XXIème siècle

I- Les emprunts alimentaires

A- Les mariages avec d'autres peuples du Cameroun

B- Les échanges commerciaux avec les peuples du Nord et ceux de la côte

II- L'ouverture à la modernité

A- Le rôle des medias

B- Le progrès de la science agronomique et diététique

III- L'action des églises.

CONCLUSION GENERALE

X. Chronogramme de recherche

Période	Durée	Nature du travail
Janvier- mars 2009	3 mois	-Recherche documentaire à Yaoundé (bibliothèque centrale de l'université de Yaoundé I et celle du ministère de la recherche scientifique et de l'innovation, à l'IRD, au Centre Culturel Français)
Avril- juin 2009	3 mois	Recherche documentaire à l'Ouest Cameroun
Août- septembre 2009	2 mois	Collectes des données orales, matérielles et iconographiques dans le Ndé et les Hauts Plateaux
Octobre – décembre 2009	3 mois	Recherche documentaire aux archives nationales de Yaoundé, aux archives regionales de Buea et de Bafoussam
Janvier- mars 2010	3 mois	Transcriptions des informations, organisation des données et présentation des résultats au directeur
Avril- mai 2010	2 mois	Collectes des données orales, matérielles et iconographiques dans la Menoua et la région de Bouda
Juin- juillet 2010	2 mois	Collectes des données orales, matérielles et iconographiques dans le Haut Nkam et dans la Mifi
Août 2010	1 mois	Transcriptions des informations, organisation des données et présentation des résultats au directeur
Septembre – juin 2011	9 mois	Rédaction de la première mouture de la thèse et soumission au directeur pour correction
Juillet- août 2011	2 mois	Recherches complémentaires sur le terrain
Septembre- décembre 2011	4 mois	Revue et réaménagement de l'ensemble de la thèse et soumission au directeur pour correction
Janvier- mars 2012	3 mois	Mise au point de le mouture finale, dépôt et soutenance

XI Bibliographie indicative

N.B : * Documents non lus

Ouvrages

- Altersial, 1985, *Nourrir les villes en Afrique subsaharienne*, Paris l'harmattan. *
- Barreteau Daniel et (eds), 1991, *L'homme et le milieu végétal dans le bassin du Lac Tchad*, Paris, O.R.S.T.O.M.
- Bessis Sophie, 1995, *Mille et une bouche, cuisine et identités culturelles*, Paris, Série mutations*
- Claval Paul, 1995, *La géographie culturelle*, Paris, Nathan.
- Delaroziere, Roger, 1950, *Les institutions politiques et sociales des populations dites bamiléké*, Douala, I.F.A.N
- Djabo Thomas, 1993, *les coutumes Bamiléké*, Yaoundé, C.E.P.E.R.
- Dongmo André, 1974, *Les origines du sens commercial des Bamiléké*, Yaoundé, Saint Paul. *
- Dongmo Jean Louis, 1981, *Dynamisme bamiléké : la maîtrise de l'espace agraire*, Yaoundé, C.E.P.E.R, vol.1.
- Faik-Nzuji Clémentine, 1993, *La puissance du sacré : l'homme, la nature et l'art en Afrique noire*, Paris, Renaissance du livre.
- Favier JC, 1973, *Valeur alimentaire de deux aliments de base africains : le manioc et le sorgho*, Paris, O.R.S.T.O.M.
- Flandrin Jean Louis, 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard. *
- Froment Alain, 1996, *Bien manger et bien vivre (anthropologie alimentaire et développement en Afrique tropicale : du biologique au social)*, Paris, L'Harmattan.
- . *
- Gide André, 1961, *L'alimentation à Rome*, Paris, payot. *
- Ki-Zerbo Joseph, 1992, *Histoire de l'Afrique noire*, Paris, Hatier.
- Lecoq Raymond, 1953, *Les Bamiléké, Une civilisation africaine*, Paris, Présence Africaine.
- Mérien Désiré, 1987, *Les clefs de la nutrition*, Paris, Dangles.
- Mohammadou Eldrige, 1960, *Traditions d'origines des peuples du Centre et de l'Ouest*, Tokyo, I.L.C.A.A
- Mohammadou Eldrige, 2004, *Climat et histoire en Afrique centrale aux XVIIIe-XIXe siècle : L'expansion Baare-Tchamba de la Haute -Bénoué (Cameroun)*, vol.I, African Kingdoms collection II, Edited by Shimada Yoshihito et Mahmoudou Djingui, Nagoya, Japan. *

- Morin Edgar, 1970, *L'homme et la mort*, Paris, Seuil*
- Mveng Engelbert, 1884, *Histoire du Cameroun*, tome I, Yaoundé, C.E.P.E.R.
- Mveng Engelbert, 1980, *l'art et l'artisanat africain*, Yaoundé, C.L.E.
- Mveng Engelbert, 1985 *L'Afrique dans les églises : parole d'un croyant*, Paris, l'harmattan. *
- Mveng Engelbert, *L'art d'Afrique noire, (liturgie cosmique et le langage religieux)*, Paris M.A.M.E.
- Nchoji Nkwi Paul et Warnier Jean-Pierre, 1982, *Elements for a history of the western grassfields*, yaounde, Department de sociologie*.
- Perrois Louis et Notué Jean-Paul, 1997, *Rois et sculpteurs de l'Ouest (la panthère et la mygale)*, Paris, Karthala.
- Pradelles de Latour Charles Henri, 1997, *Le crâne qui parle : Deuxième édition de Ethnopsychanalyse en pays bamiléké*, Paris, E.P.E.L. *
- Raponda-Walther André et Sillans Roger, *Rites et croyances des peuples du Gabon, Collection et Traditions*, Paris, Présence africaine, Sd. *
- Savane Marie Angélique, 1986, *Systèmes alimentaires, femmes et développement en Afrique de l'Ouest*, Genève, U.N.R.I.S.D*
- Scott Drimie, 2003, *food security in southern Africa*, Johannesburg, I.F.A.S*
- Tardits Claude, 1960, *Les Bamiléké de l'Ouest Cameroun*, Paris, Berger-Levrault. *
- Tatsimo Jean, 1993, *La place du « La'kam » chez les Bamiléké (Ouest Cameroun) : le cas des Nda'a*, Douala, Saint François. *
- Thomas Louis-Vincent et Luneau René, 1986, *La terre africaine et ses religions*, Paris, l'harmattan*.
- Treche Serge, 1995, *L'alimentation de complément du jeune enfant*, Paris, O.R.S.T.O.M. *
- Violet Jean-Marie, 1994, *l'Afrique côté cuisines, regards africains sur l'alimentation*, Paris, Syros.
- Warnier Jean Pierre, 1993, *L'esprit d'entreprise au Cameroun*, Paris, Karthala
- Warnier Jean-Pierre, 1985, « Echanges, développement et hiérarchie dans le Bamenda précolonial Cameroun », Stuttgart, Franz, Steiner Verlag Wiesbaden, G.M.B.H.
- Willet Frank, 1990, *L'art africain*, Paris, S.A.R.L.

Articles

- Bahuchet Serge, 1989, « Histoire des Plantes cultivées en Afrique Centrale », in *Se nourrir en Afrique Equatoriale*, Paris, U.N.E.S.C.O.

- Baroin Catherine, 2005, « Pudeur et nourriture : les manières de table des Toubou », Paris, I.R.D.
- Chiengang Clergé et Mbougueng Pierre Désiré., 2005, « Composition chimique des épices utilisées dans la préparation du Napoh et du Nkwi de l'Ouest Cameroun », in *Tropicutura*
- Delneuf Michèle et Otto Thierry, 1995, « L'environnement et les usages alimentaire en vigueur à l'époque protohistorique dans l'Extrême Nord du Cameroun », in *Milieus, sociétés et archéologues*, Paris, Karthala
- Garine Igor de, 1996, « Aspects psychoculturels de l'alimentation : motivations des choix-interdits et préférences » in *Bien manger et bien vivre (Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social)*, Paris, L'harmattan
- Garine Eric, 2005, « Evolution des ressources en matière grasse alimentaire chez les Duupa, Massif poli, Nord Cameroun », in *L'homme et le milieu végétal dans le bassin du Lac Tchad*, Paris, O.R.S.T.O.M. Paris.
- Garine Igor de, 2002 « Nourriture de brousse chez les Moussey et les Massa du Nord Cameroun » Paris, O.R.S.T.O.M.
- Ghoms Emmanuel, 1971, « La naissance des chefferies bamiléké et les relations entre les divers groupements avant la conquête allemande » in *Revue camerounaise d'Histoire*, Yaoundé. *
- Hladik Claude Marcel, 1990, "Food and nutrition in the African rain forest", Paris, C.N.R.S. *
- Koppert Georgius, 1996, « La consommation alimentaire dans différentes zones du Cameroun » in *bien mange et bien vivre (Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social)*, L'harmattan-ORSTOM, Paris.
- Mason Georges, 1939, « Médecins et sorcier traditionnel en pays bamiléké », in *anthropologie*, vol49. *
- Mebenga Tamba Luc, 1996, « Manger durant les rites funéraires : le cas des Béti du Cameroun » in *Bien manger et bien vivre (Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social)*, L'Harmattan, Paris
- Nizésété Bienvenu Denis, 1966, « Les hommes, les arbres et le bois à l'Ouest Cameroun : des éléments d'ethnobotanique, d'archéologie et de technologie du bois », in *Annales*

des facultés des Arts, Lettres et Sciences humaines de l'université de Ngaoundéré,
vol.1

- Nizésété Bienvenu Denis, 2000 « Patrimoine culturel de l'Afrique centrale : fondement d'une intégration régionale véritable », Actes du colloque international sur les dynamiques d'intégration en Afrique centrale, PUY. Yaoundé.
- Pele Jules et Le Berre Sandrine, 1996, « Les aliments d'origine végétal au Cameroun », Yaoundé, O.R.S.T.O.M.
- Tourneux Henry, 2005, « Les préparations culinaires chez les Peuls du Diamaré (Cameroun), Paris, I.R.D.
- Trèche Serge, et Guion Philippe., 1979, « Etude des potentialités nutritionnelles de quelques tubercules tropicaux au Cameroun » Yaoundé, O.R.S.T.O.M.

Thèses

- Chendjou Kouotcho Nganso Jean-Joseph, 1986, « Les Bamiléké de l'Ouest Cameroun: pouvoir, économie et société (1850-1916), la situation avant et après l'accentuation des influences européennes » Thèse de doctorat de 3^e cycle en Histoire, Université de Paris I, Panthéon Sorbonne. *
- Ghomsy Emmanuel, 1972, « Les Bamiléké du Cameroun, Essai d'étude historique des origines à 1920 », Thèse de doctorat de 3^e cycle en Histoire, Université de Paris I, Panthéon Sorbonne.
- Kengne Maurice, 1997, « La religion traditionnelle à Bandjoun, chefferie bamiléké de l'Ouest Cameroun », Thèse de doctorat de 3^e cycle en Histoire, Université de Cocody (Abidjan). *
- Nizésété Bienvenu Denis, 1992, « les hommes et le bois dans les Hauts Plateaux de l'Ouest Cameroun : les éléments pour l'archéologie et la technologie du bois dans les Grassfields », Thèse de doctorat Nouveau Régime, Université de Paris I, Panthéon Sorbonne
- Notué Jean Paul, 1988, « La symbolique des arts bamiléké (Ouest Cameroun) : approche historique et anthropologique, Thèse de Doctorat Nouveau régime en Histoire, Université de Paris I.
- Saha Zacharie, 2005, « Gestion de conflit et Culture de paix en pays Bamiléké dans l'Ouest Cameroun, du 18^e au 20^e siècle », Thèse de Doctorat PHD en Histoire, Université de Yaoundé I

Bah Thierno Mouctar, 1985, « Guerre, pouvoir, et société dans l'Afrique précoloniale (entre le Lac Tchad et la côte du Cameroun, These de Doctarat d'Etat ès Lettres, Université de Paris I, Vol.I,

Mémoires de maîtrise

Hamad Abbo Roger, 1998, « Le patrimoine culturel mbororo Akou et Djaffoun du Mbéré (Adamaoua Nord Cameroun) 1920-1990 », mémoire de maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré. *

Bring Fanta, 2006, « Ethique et Esthétique dans les stratégies de séduction chez les Guiziga, Mboum et Mbororo du Nord Cameroun : permanences et changements », mémoire de maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré*

Hakou Tchekounang Diane Philolla, 2007, « Eléments de Communication non linguistique dans la société Bangou de l'Ouest Cameroun : Permanences et Mutations », Mémoire de maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré *

Madjélé Philomène, 2006, « les repas dans les sociétés moundang, toupouri et guidar au Nord Cameroun : permanences et mutations », mémoire de maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré. *

Mouadjamou Amadou, 2000, « Kola, Commerce et Société au Nord Cameroun XIX^e-XX^e siècle », mémoire de maîtrise d'histoire, Université de Ngaoundéré*

Tamibé Patalé Suzanne, 2002, « Le patrimoine culturel Domawo : traditions et changements », mémoire de maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré. *

Tarina Jean, 1999, « Culture matérielle massa, (XIX^e.ème –XX^eème siècle) : permanences et mutations », mémoire de maîtrise d'Histoire, Université de Ngaoundéré. *

Dictionnaires

Balandier Georges, 1968, *Dictionnaire des civilisations africaines*, Paris, Fernan Hazan. *

Dictionnaire Larousse illustré, 2001, Paris. *

Dictionnaire universel, 1995, Paris, Hachette. *

Fouquet Emmanuel, 2001, *Dictionnaire hachette, langue française*, Paris, Livre hachette*

La grande encyclopédie Larousse, 1976, vol. 18*

Paul Robert, 1985, *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, Paris, Dictionnaire Robert*

Rey Alain, 1993, *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Larousse.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

DEUXIEME PARTIE

ASPECT DEVELOPPE

Chapitre II : Le mobilier de cuisine en pays bamiléké (Du début du XXème siècle - début du XXIème siècle)

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

SOMMAIRE	Pages
Deuxième partie.....	
Aspect développe.....	
Chapitre II : Le mobilier de cuisine en pays bamiléké (XXème siècle - début du XXIème siècle ;,35	
Résumé.....	
Abstract.....	
Introduction.....	
I- les principaux types de matériel culinaire et leur usage.....	
A- Les calabasses.....	
1-Les procédés de production des calabasses.....	
2-Les différents usages des calabasses.....	
3-Les calabasses dans la société bamiléké d’aujourd’hui.....	
B. Meules et molettes.....	
1-Les fonctions des meules et des molettes	
2. Meules et molettes dans les foyers bamiléké modernes.....	
C- Mortiers et pilons.....	
1- Les techniques de fabrication des mortiers et pilons.....	
2-Les usages des mortiers et des pilons.....	
D-les poteries	
1- Les usages domestiques des pots.....	
2-La fonction symbolique des poteries.....	
E- Les feuilles de banane.....	
F- Louches et mouvettes.....	
II- Influences et impact du modernisme sur le mobilier culinaire en pays bamiléké.....	
1- De nouveaux ustensiles de cuisine et les appareils électroménagers.....	
2- L’influence des medias.....	
3- Conséquences des influences modernes sur le patrimoine bamiléké.....	
Conclusion	
Sources et références biblio.....	
Liste des informateurs.....	

Liste des photos	pages
Photo 1 - Calebasse réservée à la conservation des épices traditionnelles.....	
Photo 2 - Calebasse perlée.....	
Photo 3 - Calebasse pyrogravée	
Photo 4 - Castagnette	
Photo 5 –Meule et molettes de dimensions moyennes- matériel de cuisine utilisé pour la mouture des aliments frais.	
Photo 6 _ Mortier et pilon.....	
Photo 7 – Jarre servant à la conservation des graines	
Photo 8 – Poterie à face interne lisse, utilisée pour la cuisson des sauces	
Photo 9 – Pots utilisés pour le service des repas	
Photo 10 – Cruche pour servir et à boire de l'eau.....	
Photo 11 – Poterie réalisée à base de poudre de Padouk.....	
Photo 12 – Poterie royale aux motifs anthropomorphes et zoomorphes.....	
Photo 13 – Petite louche destinée à remuer la sauce.	
Photo 14 – Grande louche réservée au retrait du couscous.....	

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Résumé

Les Calebasses, les meules, les mortiers, les poteries, et les louches constituent les ustensiles de cuisine révélant d'un savoir-faire ancestral. Cette étude renseigne sur les procédés d'acquisition, les techniques de fabrication, les différents usages assignés à ces matériels de cuisine car, ils sont indéniables dans la préparation et la confection des aliments au XX^{ème} siècle. Tirant leur matière première essentiellement du milieu naturel (bois, plante, pierre, argile, bambou), ces outils ont connu une nette mutation avec l'arrivée du modernisme et l'avancée spectaculaire de la technologie vers la fin des années 1980. Ce phénomène a eu un impact tant positif que négatif sur ce patrimoine mobilier. C'est ainsi qu'on retrouve des meubles de cuisine contemporains avec un design alliant nature, fonctionnalité et confort (moule, spatule, théière, thermos, moulin, assiettes aux couvercles démontables, plastiques, appareils électroménagers). Étudiée dans une perspective dynamique, la cuisine bamiléké conserve en dépit des évolutions, des permanences ce qui permet de saisir l'importance de ce savoir culinaire.

Mots clés : Mobilier culinaire - Pays bamiléké – Permanences - Changements- Conservation.

CODESRIA - BIBLIOTHÈQUE

Abstract

The calabash, the gounstones, the earthenware, the banana-trees leaves and the fu-fu turners and the soup-ladles constitute kitchen utensil deriving from ancestral. This Study Informs on the process or methods of acquisition, manufacturing technics, the various use ascribed to use kitchen material. They are undeniable in the preparation and the making up of meals in the early 20th century. Receiving their raw materials essentially from the natural milieu (wood, plant, stone, clay, bamboo), these tools are completely changed with the introduction of modernism and the spectacular progress of technology at the end of the year 1980. This phenomenon had a positive impact and a negative one as well on the movable patrimony. That's why we found contemporary house hold with a design combining nature, functionality and confort (meuld, spatula, tea-pot, vacuum flask, plastic, house hold). Studied in a dynamic perspective, the Bamiléké kitchen conserves its traditional characteristic despite its evolution. This helps to understand the importance of local culture in conserving the patrimony.

Key words: House hold - Bamiléké region – Permanences – Changes - Preservation.

Introduction

La découverte du feu est une grande étape de l'évolution humaine car, elle marque l'invention de la cuisine proprement dite. Depuis les temps reculés, l'homme a développé la fabrication des objets parmi lesquels le mobilier culinaire qui entre dans la préparation, la confection et la consommation des aliments. Il varie dans l'espace et dans le temps. Ces sociétés ont mis sur pied des procédés d'acquisition des matériaux, des techniques de fabrication et les différents usages du mobilier de cuisine. Les ancêtres ne les avaient pas conçu par pure distraction. Ils répondaient à un besoin réel dans la préparation des aliments.

Les données existantes et l'observation directe sur le terrain nous ont permis la production de ce travail dont l'objectif principal est d'étudier le mobilier de cuisine bamiléké au XXème siècle et retracer les différentes étapes de son évolution. Il importe au préalable d'étudier les procédés d'acquisition, les techniques de fabrication et les différents usages assignés à ce mobilier. Ensuite, nous analysons dans une perspective dynamique, l'évolution de ce mobilier en mettant en exergue leur place dans l'histoire culturelle des Bamiléké.

Nos informations proviennent pour la plupart de l'observation et de l'enquête directe sur le terrain. Nous avons aussi fait appel aux données matérielles et iconographiques, aux divers témoignages recueillis auprès des guides, des notables, des artisans, des ménagères et des commerçants

Selon Emmanuel Fouquet, le mobilier est un ensemble d'équipements se rapportant aux meubles⁵⁸. En ce qui concerne la cuisine, Alain Froment⁵⁹ et Hladik⁶⁰ l'appréhendent comme étant un bâtiment construit à part, et distinct de la maison d'habitation. Au XXème siècle, la cuisine était intégrée dans la case d'habitation dans la société bamiléké et équipée d'une gamme variée d'ustensiles à usage multiple. Le mobilier de cuisine apparaît comme un ensemble d'objets d'usage quotidien et d'intérêt domestique dans la cuisine. Ce matériel culinaire est constitué des Calebasses, des meules, des molettes, des mortiers et pilons, des feuilles de bananier, des poteries servant de marmites et d'assiettes. En dépit des différentes mutations qu'il a subies vers la fin du XXème siècle et au début du XXIème siècle, ces ustensiles de cuisine sont encore d'usage de nos jours.

⁵⁸ Fouquet Emmanuel, 2001, p.743.

⁵⁹ Froment Alain, 1999, « La semaine de la science », IRD, P.1.

⁶⁰ Hladik Marcel-Claude (ed), 1989, *Se nourrir en forêt équatorial*, Paris, U.N.E.S.C.O., p.50

I- Les principaux types de matériel culinaire et leur usage

A. Les calebasses

De son nom scientifique *Crescentia cujete*, la calebasse appartient à la famille des Cucurbitacées. C'est une plante herbacée cultivée comme plante potagère pour son fruit.⁶¹ Elle est parfois consommée à l'état frais comme légume et est le plus souvent utilisée à l'état sec pour fabriquer divers objets. Le calebassier est une plante annuelle rampante ou grimpante à longues tiges ramifiées munies de vrilles rameuse opposées aux feuilles. Celles-ci sont alternes, simples, arrondies et pileuses mais douces au toucher⁶². Cette espèce est originaire des régions tropicales. Les calebasses sont généralement travaillées par les femmes et dans des cas rares par des hommes. Elles sont de formes variables, sphériques ou allongées, ressemblant parfois à une bouteille ou à une amphore, avec une partie renflée et un col plus ou moins long. Elles peuvent atteindre 1 m de long, voire plus. Les graines de ce fruit sont semées dès les premières pluies (mars) et les fruits sont récoltés en saison sèche (décembre-février)⁶³. On les retrouve sous diverses dimensions du plus petit au plus grand. Ces dimensions obtenues sont fonction de la fertilité du sol où pousse la plante ou encore de sa nature.

1. Procédés de production des calebasses

La fabrication des calebasses est une activité qui se déroule en saison sèche. Dès leur maturité, les fruits sont coupés des tiges et sont laissés à l'ombre pendant une semaine. A l'aide d'un couteau, l'artisane donne une ouverture au fruit dans l'objectif de laisser pourrir son contenu. Quelques jours après l'opération, l'artisane évide le fruit et racle l'intérieur pour éliminer les graines. Après cette étape, le fruit est rincé à l'eau, puis séché pendant deux à trois semaines environ pour le solidifier. Le rinçage se fait avec moins de délicatesse lorsque la calebasse est destiné à la conservation des épices ou des semences⁶⁴ Mais celle qui est réservée à la conservation de l'eau potable ou de l'huile de palme est soigneusement nettoyée et rincée à plusieurs reprises afin de la débarrasser des odeurs avant l'utilisation du récipient.

⁶¹ Eyraud Marie Claude, 1998, *Les calebasses*, <http://www.blogs-afrique.info/cuisine-afrique/index.php/2007/09/12/344-la-calebasse>, Sépia. Consultation du 28 août 2008

⁶² Eyraud Marie Claude, 1998.

⁶³ Mebek Jeanne, 69 ans, cultivatrice, entretien du 25 juin 2008 à Bangou.

⁶⁴ Djonkep Anne, 45 ans, cultivatrice, entretien du 11 juillet 2008 à Bafou.

Les Calebasses destinées à l'usage des chefs, des notables, des reines étaient pyrogravées et le décor réalisé à l'aide d'un couteau chauffé laissait sur le cuticule de celles-ci, des incisions. Ces incisions étaient constituées de sillons continus et des formes géométriques variées⁶⁵. Ces décors avaient une fonction esthétique et symbolique. Les calebasses destinées à divers usages étaient soit offertes comme cadeau, soit troquées contre les produits agricoles ou vendues aux marchés hebdomadaires.

2. Les différents usages des calebasses

Les calebasses sont à usages multiples dans la cuisine bamiléké et leur utilité varie en fonction de leur taille. On distingue les grandes, moyennes et petites calebasses. Les grandes servent à puiser de l'eau potable, à conserver les semences (arachide, maïs, haricot).⁶⁶ Les calebasses de moyenne dimension servent à la conservation de l'huile de palme. Les petites étaient utilisées pour la conservation des épices et du sel. Elles étaient gardées au plafond de la cuisine afin de rester en contact direct avec la chaleur et la fumée et éloigner ainsi les insectes nuisibles à la conservation de ces denrées.



Photo 1- Calebasse réservée à la conservation des épices © Hakou Diane, Bangou, Juin 2008.

Les noms attribués aux différents types de calebasses se rapportaient à leur contenu. En langue bangou par exemple la calebasse à sel *touo gbek* se rapporte au contenu *gbek* qui veut dire sel. C'est également le cas de *touo che*, calebasse à eau, *che*, qui signifie eau. Les

⁶⁵ Feudjio Robert, 41 ans, commerçant, entretien du 29 juin 2008 à Dschang.

⁶⁶ Tchekounang Elisabeth, 72 ans environ, cultivatrice, entretien du 18 juin 2008 à Bangou

calebasses réservées à la conservation de l'huile de palme sont appelées *touo mwè*, *mwè* qui signifie huile

3. Les calebasses dans la société bamiléké d'aujourd'hui

Les calebasses connaissent d'importants changements dans la société bamiléké actuelle. Reconnues fragiles, les calebasses utilisées pour la conservation des liquides ont été progressivement délaissées au profit des récipients modernes en plastique et en métal comme les gourdes, les bidons et les fûts. Cependant, certaines calebasses résistent tant bien que mal à la concurrence des ustensiles modernes, c'est le cas de celles utilisées pour la conservation des épices qu'on retrouve encore dans certains foyers. Les calebasses sont devenues davantage des objets d'art servant à la décoration des salons.



Photo 2- Calebasse perlée © Hakou Diane, Foto Juillet 2008



Photo 3- Calebasse pyrogravée © Hakou Diane, Bafou, Juillet 2008



Photo 4- Castagnette © Hakou Diane, Foto
Juillet 2008

Les décors sont perlés ou pyrogravés. Les Calebasses sont également utilisées comme instruments de musique, c'est l'exemple des castagnettes utilisées dans diverses danses traditionnelles à l'instar du *Samali*, du *Kena*, du *Pangoup* etc.

B. Meules et molettes

La meule et la molette sont des pièces lithiques servant à écraser les épices, les légumineuses et les céréales. Issues des roches granitiques, meule et molette étaient de précieux instruments qui furent longtemps au service de toutes les femmes bamiléké et d'ailleurs. C'était leur « moulin » et « Moulinex ». La petite fille bamiléké apprenait très tôt à s'en servir. Leur utilisation était quelquefois dangereuse dans la mesure où, elles pouvaient causer des accidents en tombant et en broyant les orteils de son utilisatrice.



Photo 5 –Meule et molette utilisées pour moudre essentiellement des denrées fraîches. © Hakou Diane, Fongo – Tongo, juillet 2008.

1. Fonctions des meules et des molettes

L'utilisation des meules et des molettes est ancienne dans l'histoire humaine. Intégrées depuis la fin du paléolithique dans la préparation des aliments, leurs usages étaient restés constants jusqu'à la première moitié du XX^{ème} siècle. Dans la société bamiléké, il existait trois types de meules : de grandes meules servant à écraser des vivres secs comme le maïs, la moyenne utilisée pour moudre des produits frais comme le haricot dolique (*Vigna unguiculata*), les arachides (*Arachis hypogaea*), le maïs frais (*Zea mays*), la petite meule servant à réduire en pâte les épices traditionnelles comme la racine tubéreuse (*Echinops giganteusreuse*.) Certaines meules sont utilisées pour écraser des plantes médicinales. Celles-là, on ne les retrouve que chez les tradipraticiens.

Cette répartition des meules visait à éviter le mélange des différents aliments frais et secs. Les meules servant à écraser les épices ne pouvaient être utilisées à d'autres fins à cause de son parfum qu'il fallait éviter de faire absorber par d'autres aliments.

2. Meules et molettes dans les foyers bamiléké modernes

En dehors de quelques zones rurales où on retrouve encore des meules et des molettes, ce matériel a progressivement été délaissé au profit des broyeurs modernes dans les centres urbains. Les premiers moulins apparaissent en pays bamiléké dans la deuxième moitié du XX^{ème} siècle, vers 1960 et les mixeurs dans les années 1980. Ils concurrencent fortement les meules. Ces nouveaux outils sont pratiques et appréciés pour leur rapidité, leur facilité d'usage. Les meules rendaient la cuisine bamiléké longue et pénible, exposant les femmes au

mal de dos. Avec l'avènement de ces broyeurs, la plupart des femmes n'acceptent plus de se courber pour écraser à longueur de journée le maïs, les arachides, le haricot dolique etc. C'est dans ce sens qu'il faut comprendre ce propos de Nguimfack Marie: « quelle femme pourrait encore de nos jours accepter de se peiner en écrasant les arachides ou le maïs sur la meule! L'homme blanc nous a tout facilité. »⁶⁷ Toutefois, l'utilisation de ces appareils n'a pas seulement facilité la cuisine bamiléké, ils seraient à l'origine des maladies surtout quand elles sont mal entretenues et exposées aux microbes et à la rouille. A ce sujet, Kepseu Angeline observe : « l'utilisation des machines pour moudre les épices est un danger pour la santé parce que lors de cette opération, il y a des résidus de fer qui se mélangent à la pâte »⁶⁸. Ces machines ont entraîné la paresse chez beaucoup de femmes et certaines poussent plus loin l'abus en broyant les épices du *Nkwi* et de la sauce jaune au moulin, pendant que d'autres achètent de ces épices ensachées aux marchés. On comprend ainsi aisément que l'utilisation des moulins électriques présente des atouts et des inconvénients.

C- Mortiers et pilons

Les mortiers et les pilons constituent les objets les plus connus et les plus usuels des ustensiles bamiléké tout comme au Nord-Cameroun. Le mortier est un récipient permettant de broyer des aliments et de les réduire en pâte ou en poudre sous l'action du pilon. Il tire son nom du latin « *mortarium* » tandis que le pilon tire le sien du verbe latin « *pilare* », signifiant appuyer fortement⁶⁹. L'ensemble est fabriqué par les hommes, précisément en saison de pluies pour éviter que le bois ne se fende sous l'effet de la chaleur de la saison sèche.

1. Les techniques de fabrication des mortiers et pilons

Les mortiers sont fabriqués avec du bois dont le plus utilisé est le *Feh* en bangou et le *Lilo* en dschang. L'artisan préfère l'Ebangbembwa oswé, le *Trichilia emetica* ou *Markamia lutea* pour leur diamètre entre (1 et 1,5 mètre) et pour leur résistance au choc.⁷⁰

Avant l'abattage, l'artisan demande la bénédiction des ancêtres et leur fait des sacrifices suivant des prescriptions bien précises⁷¹. A l'aide de la hache, il l'abat, coupe le tronc à la dimension désirée. Ensuite, le tronc est écorcé et abandonné pendant quelques jours

⁶⁷ Nguimfack Marie, 55ans, ménagère, entretien du 6 juillet 2008 à Dschang.

⁶⁸ Kepseu Angeline, 47 ans, enseignante, entretien du 25 juin 2008 à Bangou.

⁶⁹ M. Ley Fuzeau, 2008, <http://www.blogs-afrique.info/cuisine-afrique/index.php/2007/09/12/344-la-mortier-pilon>, Consultation du 17 août 2008

⁷⁰ Nizésété Bienvenu Denis, 1996, p.83.

⁷¹ Tchakoumeni Joseph, 66 ans, artisan, entretien du 22 juin 2008 à Bangou.

afin de laisser la sève s'échapper. Avant de commencer la taille, l'artisan délimite sur le tronc abattu, les emplacements des éléments de la partie à travailler. Muni de sa hache et de son herminette, il fait un cercle sur la face supérieure du tronc qu'il creuse jusqu'à la profondeur désirée. A la base, il sculpte deux anses servant au transport compte tenu de la taille pour les uns et sans anse pour les autres. Lorsque l'opération est terminée, il les enveloppe à l'aide des espèces végétales pour éviter les fentes. Ils sont ensuite laissés au séchage pendant un mois environ.

Le bois utilisé pour la confection des pilons est également le *Feh*⁷². Le pilon présente une forme longue aux extrémités bossues et arrondies pour les uns (les mortiers avec anses) et un seul bout bossu arrondi pour les mortiers sans anses. Il est léger et facile à manipuler pendant son usage. Ainsi, la branche est taillée et coupée à la longueur voulue. L'artisan le place au feu pour en extraire les écorces. A l'issue de cet exercice, il lui donne sa forme définitive à l'aide d'une herminette, le bout arrondi achève l'opération.

C'est justement au prix d'un dur labeur que l'artisan parvenait à fabriquer le mortier et le pilon. De l'abattage de l'arbre jusqu'à la finition, les artisans s'exposent à des risques majeurs. Les accidents de l'abattage pouvant conduire à l'amputation des doigts ou des orteils ne sont pas moindres de même que sa paume de main qui s'échaude. Cependant, cette activité permet à l'artisan de se nourrir et de vivre.

2-Les usages des mortiers et pilons

En l'absence du moulin dans la première moitié du XXème siècle, ces deux ustensiles de cuisine jouaient un rôle prépondérant dans la préparation des aliments dans la société bamiléké. Les mortiers et les pilons sont de dimensions variables en fonction des usages auxquels ils sont destinés. On distingue deux types de mortiers : ceux de petite taille sans anse avec une forme arrondie et les mortiers de grande taille avec deux anses et une forme beaucoup plus allongée.

⁷² Nana Rigobert, 71 ans, Herboriste, entretien du 24 juin 2008 à Bangou.



Photo 6- Mortier et pilon servant à piler les aliments. © Hakou Diane, Dschang, 2008.

Les plus grands servent à piler le taro, les pommes de terre, le plantain mur, la banane etc. et à confectionner le gâteau de maïs aux feuilles de macabo, le *Koki* qui sont des aliments appréciés par les Bamiléké. Les mortiers à deux anses étaient beaucoup plus utilisés dans la Menoua et servait à préparer le *Koua*, mets de macabo pilé accompagné des légumes ou encore pour piler les légumes (feuilles de manioc, du macabo du *ndolè*)⁷³.

De nos jours, ces différents types de mortiers continuent d'exister et ont toujours les mêmes fonctions qu'autrefois. Néanmoins, on assiste à un léger changement dans la mesure où, certaines ménagères utilisent les marmites et les casseroles à la place des mortiers pour piler certains aliments tels que les pommes, le plantain avec les légumes ou le haricot et toujours avec l'huile de palme.

D- La poterie

La poterie était fabriquée par des potières de la localité. Les pots étaient réalisés à base de l'argile et servaient simultanément de marmites, d'assiettes et de cruches de tailles et de formes variables. Ces produits étaient destinés à la commercialisation, aux rites et à la cuisine.

⁷³ Nguefack Martin, 58 ans, maçon, entretien du 13 juillet 2008 à Foto.

1. Les usages domestiques des pots

La morphologie affectée à un pot dépendait souvent de l'usage auquel il était destiné et des réalités sociales et culturelles d'un groupe donné. Ceci revient à dire que la forme attribuée à un vase correspondait directement à la fonction qui lui est assignée au sein du groupe. Les poteries jouaient un rôle fondamental dans la conservation des aliments, mais aussi et surtout dans la préparation et le service des mets. La potière réalisait des récipients et des ustensiles de cuisine servant de marmites, d'assiettes et de mortier pour pilier le taro. Certains récipients destinés à la cuisson des aliments étaient munis des anses situées au niveau de l'épaule pour faciliter leur transport. On retrouvait dans la société bamiléké des grandes jarres constituées de doubles cols tronqués aux légères lèvres plates, sans trépieds ayant une face interne rugueuse. Celles-ci servaient à la conservation des graines (semences, grains)⁷⁴. Elles n'avaient pas couvercle.



Photo 7 – Jarre servant à la conservation des graines © Hakou Diane, Bangou, juin 2008

Les poteries servant de marmites étaient utilisées pour la cuisson des aliments tels le taro, le couscous, la bouillie et à la préparation de la sauce jaune. Ces récipients destinés à la cuisson avaient une face interne lisse. Il s'agit des récipients dont le volume était compris entre dix et douze litres permettant la cuisson des tubercules telles que les ignames, macabo, patates. Les pots ayant une face interne lisse étaient aussi des récipients destinés à la

⁷⁴ Tchamou Pauline, 74 ans environ, potière, entretien du 13 juillet 2008 à Bangou.

préparation de la sauce et du pilé. Ce modèle présentait une dimension réduite dont le volume pouvait être évalué à cinq litres.



Photo 8 – Poterie, utilisée pour la cuisson des sauces © Hakou Diane, Dschang, Juillet 2008.

On observe également dans la société, des pots servant d'assiettes. Ce sont des pièces de petites dimensions sans col ayant une face interne lisse. Elles sont utilisées pour le service des repas comme le taro à la sauce jaune et le couscous au *nkwi*. Les autres mets se consommaient dans les feuilles de bananier⁷⁵.



Photo 9 – Pots utilisés pour le service des repas © Hakou Diane, Foto, Juillet 2008.

⁷⁵ Dongmo Paul, 71 ans, artisan, entretien du 13 juillet 2008 à Foto.

Les pots destinés à servir de l'eau à boire étaient des bols ayant des cols et des anses pour faciliter le transport. Les usages attribués aux marmites, assiettes et bols étaient étroitement liés à la morphologie et la dimension de celles-ci.



Photo 10 – Cruche pour servir et boire de l'eau © Hakou Diane, Bafou, Juillet 2008.

Avec l'introduction des produits manufacturés d'origine étrangère, ces différents types disparaissent progressivement. Les femmes utilisent rarement ces anciens objets pour cuire ou servir leurs mets. Elles préfèrent les assiettes en faïence, en céramique avec des couvercles aux manches démontables et considèrent ces outils en argile comme archaïques et réservés au passé.

2-La fonction symbolique des poteries

Le rôle symbolique attribué aux poteries était en rapport avec le décor⁷⁶. Sur la majorité des poteries utilisées pour la cuisine du chef, des reines et des grands dignitaires (notables) se trouvaient des frises circulaires aux motifs classiques (anthropomorphes, zoomorphes et géométriques)⁷⁷. Le travail de la poterie n'était pas une activité banale car le décor avait une double dimension dans la mesure où, il se réalisait matériellement et rituellement : il constituait un espace réel et symbolique. Son ornementation ne relevait pas de la seule fonction esthétique, car elle constituait « une écriture où se trouvait consignées les données de la

⁷⁶ Tchamou Pauline, 74 ans environ, potière, entretien du 13 juillet 2008 à Bangou.

⁷⁷ Ghomsi, Emmanuel, 1972, p. 96.

tradition et de l'histoire. »⁷⁸ C'est à ce titre que sur les poteries royales, se trouvaient des cauris renseignant sur le lien intime qui existait entre les grands dignitaires et cet objet précieux. Les motifs zoomorphes comme le scorpion gravé sur les poteries, renseigne sur le rôle de cet insecte utilisé dans les chefferies bamiléké dans le rite de jugement au même titre que la tortue. On retrouve également sur ces poteries, le crâne humain comme motif anthropomorphe, renvoyant au culte des ancêtres ou à la victoire sur l'ennemi⁷⁹. Il existait également sur ces poteries, des figures géométriques comme le losange qui matérialise l'organe génital féminin, symbole de la vie et de la fécondité.



Photo 11 - Poterie royale aux motifs anthropomorphes et zoomorphes © Hakou Diane, Foto, Juillet 2008

Les petits triangles représentés dans un losange traduisent la peau du crocodile, symbole de la procréation et commémorant une femme enceinte dans sa fonction vitale. On a aussi les motifs ressortant à l'intérieur du rectangle, des cercles à espaces vides et par ailleurs, des pointillés. Cette image explique la dualité du monde, le monde des vivants et des morts. Les zigzags quant à eux montrent le dynamisme de l'homme bamiléké à travers son attitude

⁷⁸ Balandier Georges cité par Djache Nzefa Sylvain, 1994, *Les chefferies bamiléké dans l'enfer du modernisme (architecture et ethnologie)*, Paris, édition Djache Nzefa, p. 171.

⁷⁹ Ngansop Robert, 59 ans, cultivateur, entretien du 29 juillet 2008 à Dschang.

agressive et conquérant. Les pétales de fleur renvoient à la fleur du kolatier très répandue dans la région. Son fruit symbolise l'amitié et l'union.

Il y a également des poteries décorées en rouge avec la poudre de padouk (*Pterocarpus osun*) et en blanc avec le kaolin. La poudre de padouk matérialise la beauté de la femme car « il était indispensable dans les noces d'une jeune fille bamiléké au XIXe siècle »⁸⁰ L'argile blanc quant à lui, représentait le deuil, le veuvage chez les femmes. En effet, « lorsqu'une femme perdait son époux, elle devait se oindre le corps avec le kaolin. A demi nue, elle devait parcourir les lieux publics comme le marché avec une assiette en main dans laquelle les gens devait y jeter de l'argent en l'occurrence les amis de son défunt époux»⁸¹.



Photo 11 – Pot peint avec la poudre de Padouk © Hakou Diane, © Hakou Diane, Foto, Juillet 2008.

E- Les feuilles de bananier

Les feuilles de bananier jouaient jadis un rôle fondamental dans l'emballage des mets. Pliées et repliées sur elles-mêmes, ces feuilles servaient de couvercle que l'on posait sur les marmites avec une pierre au-dessus pour éviter que la vapeur ne s'échappe de la marmite et freine le temps de la cuisson des aliments⁸². Les feuilles de bananier minutieusement lavées et découpées, servaient également à partager les repas puisque tout le monde n'avait pas accès aux pots.⁸³

⁸⁰ Tchekounang Elisabeth, 72 ans environ, cultivatrice, entretien du 18 juin 2008 à Bangou.

⁸¹ Fokoué Jean Daniel, 68 ans environ, guérisseur, entretien du 13 juillet 2008 à Foto.

⁸² Kebe, 68 ans environ, cultivatrice, entretien du 23 juin 2008 à Bangou.

⁸³ Kenfack Justine, 56 ans, commerçante, entretien du 12 juillet 2008 à Dschang.

Ces feuilles servaient également de moule car elles étaient utilisées pour confectionner et emballer le gâteau de maïs et du haricot dolique⁸⁴. Elles permettaient aussi d'emballer le couscous de maïs ou de manioc. Le parfum des feuilles apportait non seulement un goût meilleur au couscous mais conservait également la chaleur.

Aujourd'hui, les femmes utilisent de moins en moins ces feuilles pour emballer le couscous, confectionner les gâteaux ou alors servir les repas parce qu'elles ont des solutions de rechange. Elles ont été remplacées par de nouveaux produits comme les moules, les papiers plastiques, les boîtes de conserve, les thermos et les assiettes en plastique, en inox ou en céramique.

F. Les louches et les mouvettes

Louches et mouvettes sont en bois. Il existait deux types de louche : une grande et une petite. La première était beaucoup plus large, utilisée pour retirer le couscous de la marmite. Celle-ci servait également à remuer la pâte du maïs ou du haricot dans le mortier. La seconde, mince était utile dans la préparation de la sauce.



Photo 13 – Petite louche destinée à remuer la sauce. © Hakou Diane, Dschang, Juillet 2008.



Photo 14 – Grande louche servant à extraire le couscous © Hakou Diane, Dschang, Juillet 2008.

La mouvette servait à remuer le couscous de maïs et de manioc⁸⁵. La préparation consistait à verser la farine du maïs ou du manioc dans une marmite d'eau bouillante posée au feu, ensuite, manier cette farine à l'aide d'une mouvette au point d'obtenir une pâte homogène

⁸⁴ Fongang Eugénie, 75 ans, cultivatrice, entretien du 22 juin 2008 à Bangou.

⁸⁵ Mangwa Jules, 57 ans, artisan, entretien du 24 juin 2008 à Bangou.

et bien cuite. Cette opération demandait beaucoup d'énergie aux femmes. C'est un travail très épuisant.

II Influences et impact du modernisme sur le mobilier culinaire en pays bamiléké

De nos jours, le mobilier culinaire bamiléké connaît de profonds bouleversements qui ont des répercussions sur la vie culturelle et sociale de ce peuple. Ce changement s'observe sous deux angles qui sont entre autres l'évolution spectaculaire de la technologie et l'action des médias

1-De nouveaux ustensiles de cuisine et des appareils électroménagers

Les accessoires de cuisine bamiléké font partie intégrante des talents d'expressions traditionnelles en Afrique qui ne sont pas restés immuables face à l'évolution de la technologie. L'arrivée de nouveaux appareils culinaires la fin XXème siècle a concouru à l'abandon progressif des anciens mobiliers. Les espèces végétales produisant les Calebasses, les feuilles de bananier servant d'assiette et d'emballage des mets ont été remplacées par des matières comme le métal, le plastique, l'inox et la porcelaine. Même si les meules résistent tant bien que mal à la modernité, la majorité des femmes ont recours aux appareils électroménagers dans leur cuisine. On retrouve de nos jours de moins en moins les trois types de meules dans les ménages bamiléké comme au début du XXème siècle. On y rencontre au maximum une seule meule. Les plus nantis ont à leur disposition des appareils ultra-modernes comme les mixeurs dont une partie est réservée aux vivres frais et l'autre aux vivres secs. Les moins nantis se rendent sur les marchés ou encore dans les quartiers pour écraser leurs denrées.

2. L'influence des médias

La publicité faite sur le matériel culinaire moderne par le canal de la radio, de la télévision, les magazines et les journaux ont concouru à l'abandon progressif des mobiliers culinaires ancestraux. La médiatisation de ces nouveaux objets incite les femmes à s'intéresser désormais aux appareils électroménagers modernes et aux nouveaux ustensiles de cuisine. Les feuilles de banane servant jadis de moule pour confectionner le gâteau du maïs et du haricot dolique par exemple sont remplacées par les boîtes de conserve usagées et les papiers plastiques. Les Bamiléké ont cessé de manger dans les feuilles, ils utilisent désormais les cuillères, les fourchettes, les couteaux de table, les louches pour accompagner la cuisson et la consommation des aliments. Les femmes bamiléké ont une préférence pour les ustensiles

de cuisine d'origine européenne. Ces objets sont réputés de bonne qualité dans la mesure où ils ne se dégradent pas rapidement. On note également la présence chinoise dans vente du mobilier de cuisine qui est un facteur à l'abandon progressif des ustensiles de cuisine locale. Ils ont banalisé ces produits modernes en réduisant leur prix sur les marchés, ce qui donne le pouvoir à chaque ménagère d'entrer en possession de ces matériels.

3. Conséquences des influences modernes sur le patrimoine bamiléké

L'introduction des nouveaux mobiliers culinaires en pays bamiléké a une forte incidence sur la vie culturelle de ce peuple. Cette répercussion est à la fois positive mais aussi négative.

Sur le plan négatif, le peuple bamiléké est en pleine perte des mobiliers de son patrimoine culturel, de son savoir-faire que l'on devrait préserver afin de les transmettre aux générations futures dans le but de pérenniser une tradition, un savoir et par conséquent une culture. Lorsqu'une tradition est abandonnée à son propre sort, c'est un élément du patrimoine culturel qui est menacé et par conséquent son identité culturelle est en péril. Ces répercussions négatives s'observent à travers l'abandon desalebasses, des poteries, des meules qui connaissent une régression à cause du désintéressement des jeunes et le décès des artisans. Pourtant, cet apprentissage est une sagesse que les jeunes devraient conserver dans leur tradition. C'est à ce titre qu'Engelbert Mveng souligne que l'ignorance de ce dernier est « un danger qui guette la jeunesse africaine, c'est celui de confondre la réalité ethnique et l'héritage culturel et de sacrifier la pérennité des grandes civilisations à la poussière »⁸⁶. On assiste ainsi à la disparition d'un savoir-faire.

Sous un autre angle, la production des nouveaux outils de cuisine est d'intérêt capital dans la vie des Bamiléké. A L'heure de la mondialisation, toutes les femmes veulent s'arrimer à la modernité. En plus du fait que « le temps c'est de l'argent » et que nombre de femmes exercent des professions variées, elles n'ont plus assez de temps à consacrer à la cuisine comme par le passé. C'est pourquoi l'introduction du mobilier moderne est prisée parce qu'elle facilite la préparation et la cuisson des aliments. En dépit de la concurrence des matériaux modernes, quelques ustensiles de cuisine résistent. C'est le cas desalebasses, des canaris, les louches et les meules qui sont utilisés lors des cérémonies traditionnelles où dans des localités dépourvues de machines modernes.

⁸⁶Engelbert Mveng, 1964, p. 41.

Tableau récapitulatif du mobilier culinaire en pays bamiléké

Ustensiles	Matériaux	Lieux d'acquisition	Dimensions	Usages
Calebasses	Fruits évidés et séchés	Champs	D : 55-60 Cm H : 25-30 Cm C : 1-10 L	Conservation de semences, épices, huile de palme, eau
Meules et molettes	pierre de forme oblongue	Sites rocheux		Ecraser maïs, arachides, épices, haricot...
Mortiers et pilons	Ebangbemwa oswé, Lusambya	Forêt Savane	Mortiers sans anses D : 60Cm, H : 30Cm, E : 10Cm, C : 3-5 L Mortiers avec anses D : 30 Cm, H : 45 Cm, E : 7 Cm Pilons H:1,7M, E : 10Cm, C : 2-3 L	Piler la banane, pomme, plantain avec du haricot et remuer la pâte du haricot dolique, du maïs
				Piler le macabo
Poteries	Argile cuite	Bas-fond	D : 20-25 Cm, H : 25-27 Cm, C : 3-5 L	Face interne lisse : piler le taro, cuisson du couscous et sauce Face interne rugueuse : préparation des ignames, taro, patates, gâteau pistache et haricot / conservation
Assiettes en argile	Argile cuite	Bas-fond	D : 10-15 Cm, H : 15-17 Cm, C : 0,25 L	Conservation et service de la sauce
Feuilles de bananier	Bananier	Concessions et champs	L : 3m, l : 60cm	Emballage et service des mets
Louches	Saucissonnier	Forêt	H : 7 Cm, D : 10 Cm, L : 15 Cm	Retrait du couscous de la marmite /préparation des sauces

D : diamètre, **H :** hauteur, **C :** contenu, **E :** épaisseur, **L :** longueur, **l :** largeur.

Conclusion

L'étude des calebasses, des meules, des mortiers et des poteries en tant que principaux ustensiles de cuisine des Bamiléké a permis de comprendre les réalités socioculturelles de ce peuple. Les procédés d'acquisition des matériaux, les techniques de fabrication, les différents usages, l'influence du modernisme et les répercussions qui en découlent sont évoqués dans cette étude. Le mobilier culinaire apparaît comme un patrimoine culturel que l'on se doit de protéger. Ces objets étaient tirés de la nature, car les matières premières en présence étaient les espèces végétales, l'argile, le bambou et les roches. Compte tenu de la difficulté que l'artisan rencontrait pour produire le matériel culinaire, et la fragilité des uns (calebasses, feuilles de bananier, poteries), ces ustensiles sont progressivement abandonnés pour les outils de cuisine moderne. Cependant, il est à noter que ceux-ci présentent des aspects positifs et les inconvénients autant que les anciens mobiliers. Il importe donc de prendre des mesures au niveau local et national pour sauver ce patrimoine de sa disparition.

CODESRIA - BIBLIOTHÈQUE

Sources et références bibliographiques

- Djache Nzefa Sylvain, 1994, *Les chefferies bamiléké dans l'enfer du modernisme (architecture et ethnologie)*, Paris, édition Djache Nzefa.
- Eyraud Marie claud, 1998, *Les calebasses*, <http://www.blogs-afrique.info/cuisine-afrique/index.php/2007/09/12/344-la-calebasse>, Sépia. Consultation du 28 août 2008.
- Fouquet Emmanuel, 2001, *Dictionnaire hachette, langue française*, Paris, Livre hachette.
- Froment Alain, 1999, « La semaine de la science », IRD.
- Ghomsy Emmanuel, 1972, « Les Bamiléké du Cameroun, Essai d'étude historique des origines à 1920 », Thèse de doctorat de 3^e cycle, Université de Paris I, Panthéon Sorbonne.

- Hladik et al, 1989, *Se nourrir en foret équatorial*, Paris, U.N.E.S.C.O.
- Ley Fuzeau, 2008, <http://www.blogs-afrique.info/cuisine-afrique/index.php/2007/09/12/344-la-mortier-pilon>, Consultaion du 17 août 2008
- Mveng Engelbert, 1964, *L'Art d'Afrique noire. Liturgie cosmique et le langage religieux*, Paris, M.A.M.E.
- Nizésété Bienvenu Denis, 1996, « Les hommes, les arbres, et le bois à l'Ouest Cameroun : d'ethnobotanique, d'archéologie, et de technologie », in *Annales de la Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaines de l'université de Ngaoundéré*.

Liste des informateurs

Noms	Agés	Sexes	Professions	Religions	Date et lieu d'entretien
Djonkep Anne	45 ans	Féminin	Cultivatrice	Chrétienne	Entretien du 11 juillet 2008 à Bafou
Dongmo paul,	71 ans	Masculin	Artisan	Chrétien	entretien du 13 juillet 2008 à Bafou
Fanseu Christine	42 ans	Féminin	Ménagère	Chrétienne	Entretien du 12 juillet à Foto
Feudjio Robert	41 ans	Masculin	Commerçant	Chrétien	Entretien du 29 juin à Dschang
Fokoué Jean Daniel	68 ans	Masculin	Guérisseur	Animiste	Entretien du 13 juillet à Foto
Fongang Eugenie,	75 ans	Féminin	Cultivatrice	Chrétienne	Entretien du 22 juin à Bangou.
Guimfack Marie	55ans	Féminin	Ménagère	Chrétienne	Entretien du 6 juillet à Dschang
Kèbè	68 ans	Féminin	Cultivatrice	Chrétienne	Entretien du 23 juin à Bangou
Kenfack Justine	56 ans	Féminin	commerçante	Chrétienne	Entretien du 12 juillet à Dschang
Kepseu Angeline	47 ans	Féminin	Enseignante	Chrétienne	Entretien du 25 juin à Bangou.
Mangwa Jules	57 ans	Masculin	Artisan	Chrétien	Entretien du 24 juin à Bangou
Mebek Jeanne	69 ans	Féminin	Cultivatrice	Chrétienne	Entretien du 21 juin à Bangou
Nana Rigobert	71 ans	Masculin	Herboriste	Animiste	Entretien du 24 juin à Bangou
Ngansop Robert	59ans	Masculin	Cultivateur	Chrétien	Entretien du 29 juin à Dschang
Nguefack Martin	58 ans	Masculin	Maçon	Chrétien	Entretien du 13 juillet à Foto
Tchakoumeni Joseph	66 ans	Masculin	Artisan	Animiste	entretien du 22 juin à Bangou
Tchamou Pauline	74 ans	Féminin	Potière	Chrétienne	Entretien du 21 juin à Bangou
Tchékounang Elisabeth	72ans	Féminin	Cultivatrice	Chrétienne	Entretien du 18 juin à Bangou