



HWEHWEMUDUA

ISSN-L: 3080-1621

ISSN-P: 3080-1613

REVUE HWEHWEMUDUA

Revue des Lettres, Sciences Humaines et Sociales



Université Peleforo GON COULIBALY
UFR Sciences Sociales
Korhogo - Côte d'Ivoire

www.hwehwemudua.net



revue.hwehwemudua@gmail.com

REVUE DES LETTRES, SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

HWEHWEMUDUA



Juillet 2025

Site : <https://www.hwehwemudua.net>

Courriel : revue.hwehwemudua@gmail.com

Université Peleforo GON COULIBALY

UFR Sciences Sociales

BP 1328 Korhogo

ISSN-L 3080-1621 // ISSN-P 3080-1613

COMITÉ ÉDITORIAL

Directeur scientifique :

KOUASSI Kouakou Siméon, Professeur Titulaire d'Archéologie, Université Polytechnique de San-Pedro, Côte d'Ivoire

Directeur de publication :

KOUAKOU N'dri Laurent, Maître de Conférences d'Histoire, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire

Rédacteur en Chef :

N'GORAN Kouadio Adolphe, Maître-Assistant d'Histoire, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire

Secrétaire d'édition :

KOUAME N'founoum Parfait Sidoine, Maître-Assistant d'Histoire, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire

Secrétaire adjoint d'édition :

KOFFI Amani, Assistant d'Histoire, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire

Trésorier :

ATCHIE Amon Guy Serge, Maître-Assistant d'Histoire, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire

Webmaster :

KOUAKOU Kouadio Sanguen

COMITÉ SCIENTIFIQUE

ALLOU Kouamé René, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
ASSANVO Amoikon Dyhie, Maître de Conférences de Linguistique, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire

BAHA Bi Youzan Daniel, Professeur Titulaire de Sociologie, Université Felix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire

BAMBA Mamadou, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Alassane Ouattara de Bouaké, Côte d'Ivoire

BATCHANA Essohanam, Professeur Titulaire d'Histoire, Université de Lomé, Togo

BEKON Raphael Tanoh, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire.

BIRBA Noaga, Maître de Conférences d'Archéologie, Université Norbert Zongo, Burkina-Faso

BROU Cho Julie Eunice, Maître de Conférences d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire

FAYE Ousseynou, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Cheick Anta Diop, Sénégal

GAYIBOR Théodore Nicoué Lodjou, Professeur Titulaire d'Histoire, Université de Lomé, Togo

GOLE Koffi Antoine, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire
GOMGNIMBOU Moustapha, Directeur de recherches d'Histoire, Centre National de la Recherche Scientifique et Technologique (CNRST), Burkina-Faso
KONAN Kouamé Hyacinthe, Maître de Conférences de Géographie, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire
KONE Issiaka, Professeur Titulaire de Sociologie, Université Jean Lorougnon Guédé, Côte d'Ivoire
KONIN Severin, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
KOUADIO N'Guessan Jérémie, Professeur Titulaire de Linguistique, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
KOUAKOU N'dri Laurent, Maître de Conférences d'Histoire, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire
KOUASSI Kouakou Siméon, Professeur Titulaire d'Archéologie, Université Polytechnique de San-Pedro, Côte d'Ivoire
KOUASSI N'Goran François, Directeur de recherches de Sociologie, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire
LATTE Egue Jean Michel, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire.
MIAN Newson Kassy Mathieu Assanvo, Maître de Conférences d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
NENKAM Chamberlain, Maître de Conférences d'Histoire, Université de Yaoundé, Cameroun
OUATTARA Tiona, Directeur de recherches d'Histoire, Université Felix Houphouët-Boigny -Côte d'Ivoire
SANGARE Abass Souleymane, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire
SOHI Blesson, Maître de Conférences d'Histoire, Université Felix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
SOTINDJO Dossa Sébastien, Professeur Titulaire d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, Bénin

COMITÉ DE LECTURE

AGUIE Yhattey Hervé Thierry, Maître-Assistant d'Histoire, Université Peleforo GON COULIBALY
ANGOUA Adjé Séverin, Maître de Conférences d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
AYEMOU Kadjomou Ferdinand, Maître-Assistant d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
BAKAYOKO Yaya, Maître-Assistant d'Histoire, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire
BANGALIN'goran Gédéon, Maître de Conférences d'Histoire, Université Lorougnon Guédé, Côte d'Ivoire
COULIBALY Kassoum, Maître-Assistant de Philosophie, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire

COULIBALY Moussa, Maître-Assistant de Géographie, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire

DJAMALA Kouadio Alexandre, Assistant d'Histoire, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire

GOULEDEHI Kinva Via Jean Alda, Assistant d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire

KABA Brahima, Maître de Conférences d'Histoire, Université Julius Nyerere de Kankan, Guinée

KABORE Adama, Assistant d'Histoire, Université Norbert Zongo, Burkina-Faso

KANE Métou, Maître-Assistant de Lettres Modernes, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire

KAZIO Didjè Jacques, Assistant d'Archéologie, Université de Bondoukou, Côte d'Ivoire

KEWO Zana, Maître-Assistant d'Histoire, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire

KONE Diloman, Assistant de Lettres Modernes, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire

KONE Kapiéfolo Julien, Maître-Assistant de Géographie, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire

KONE Kpassigué Gilbert, Maître-Assistant d'Histoire, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire

LOUKOU Yao Serges Bonaventure, Maître-Assistant d'Archéologie, Université cheikh Anta Diop, Sénégal

MENE Yao Fabrice-Alain. Davy, Maître-Assistant d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire

OKOU Kouakou Norbert, Maître-Assistant de Sociologie, Université Felix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire

OUEDRAOGO Serges Noël, Maître-Assistant d'Histoire, Université Norbert Zongo, Burkina-Faso

SIDIBE Nohan, Maître-Assistant d'Histoire, Université Polytechnique de San-Pedro, Côte d'Ivoire

TOURE Gninin Aïcha, Maître-Assistant d'Archéologie, Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire

YAO Akpolè Daniel, Maître-Assistant de Philosophie, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire

YEO Mamadou, Maître-Assistant d'Histoire, Université Polytechnique de San-Pedro, Côte d'Ivoire

ZADOU Zidy Armand Didier, Maître de Conférences d'Anthropologie, Université Jean Lorougnon Guédé, Côte d'Ivoire

SOMMAIRE

1- ORPAILLAGE CLANDESTIN, VECTEUR DE MALADIES ET DE RISQUES SANITAIRES DANS LA SOUS-PREFECTURE DE GRAND-ZATTRY, Bedel Wilfried ZELY & Ali DIARRA.....	1
2- MARAICHAGE : DES « NON-LIEUX » À ABIDJAN ?, OUATTARA Zana Souleymane	17
3- LES VIOLENCES BASEES SUR LE GENRE EN REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO : UNE ANALYSE THEORIQUE ET DOCUMENTAIRE, Albert ETETE LONGONYA.....	29
4- L'ALTERNANCE CODIQUE DANS LE CINÉMA BURKINABÈ : CAS DANS LA SÉRIE « COMMISSARIAT DE TAMPY » DE MISSA HÉBIÉ, Abel BOUGMA.....	42
5- PATRIMOINE ALIMENTAIRE HISTORIQUE : UN VECTEUR DE L'IDENTITÉ LOCALE À ABOMEY (BÉNIN), Emilia Mawugnon AZALOU TINGBE.....	53
6- L'AFRIQUE AU-DELÀ DES IMAGINAIRES, Kouadio YAO.....	63
7- IN-SERVICE TRAINING AND LANGUAGE TEACHERS PROFESSIONAL DEVELOPMENT IN CAMEROON: ATTITUDES AND PERSPECTIVES, KUNYUI YVONNE & ATEMAJONG JUSTINA.....	76
8- ÉTUDE DU CRIME ET DES PERSONNAGES CRIMINELS DANS LA BÊTE HUMAINE DE ZOLA, Lassana NASSOKO.....	89
9- FACTEURS ASSOCIÉS AUX PROFILS DE CONSOMMATION DE DROGUES CHEZ DES ÉLÈVES DU SECONDAIRE PRIVÉ ET PUBLIC À ABIDJAN, Yaba Florence ELOYE, Kouakou Bruno KANGA & Kouadio ASKA.....	101
10- LA GOUVERNANCE LOCALE EN CÔTE D'IVOIRE DE 2001 À 2013 : CAS DE LA COMMUNE DE GAGNOA, Dally Luc Olivier ZITIEOUREOU.....	118
11- SPINOZA : CRITIQUE DE LA REPRÉSENTATION PHILOSOPHIQUE DE L'HOMME, MASSIMA LOUWOUNGOU.....	135
12- THE AESTHETICISATION OF PUBLIC BUILDINGS IN YAOUNDE WITH CERAMIC TILES: THE CASE OF THE PEDIMENTS OF THE YAOUNDE-NSIMALEN MOTORWAY ROUNDABOUT, TELE DJOSSEU GHISLAIN LANDRY.....	150

13- LANGAGE IDÉAL ET LANGAGE ORDINAIRE : Où SE TROUVE LA COMMODITÉ POUR L'HOMME ?, Michel SAHA.....	163
14- DESCRIPTION MORPHOSYNTAXIQUE DES ADVERBES DU BISA-BARKA, DIALECTE DU CENTRE-EST DU BURKINA FASO, Oumar LINGANI.....	172
15- APERÇU HISTORIQUE D'UNE MALADIE STIGMATISANTE AU BURKINA FASO : LE CAS DE LA LEPRE DE 1947 À 1994, Serge DOYE.....	183
16- LE DESTIN FRUITIER DE LA COMMUNE DE KORHOGO : ESSOR DE LAMANGUE ET MUTATIONS SOCIO-ECONOMIQUES (1981-2000), SERGE SALIF ASSANE KONATE,	194
17- CONTRIBUTION A LA CONNAISSANCE DU LIEN ENTRE LE DROIT ET LA SCIENCE POLITIQUE EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT, Solim LOWA.....	206
18- L'INFLUENCE DE LA SURDITE SUR LE PROCESSUS DE RECUPERATION DE L'INFORMATION CHEZ LES ENFANTS A TRAVERS LE RAPPEL LIBRE VERSUS ORDONNE : ETUDE COMPARATIVE, Ulrich Ariel YEKE PENDI.....	216
19- LA COMPAGNIE DELMAS-VIELJEUX A L'ASSAUT DE L'ESPACE ULTRAMARIN FRANÇAIS DE LA COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE (1920-1990), Philippe GACHA.....	226
20- CONTRIBUTION DES ACCORDS DE PÊCHE DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DU MILIEU HALIEUTIQUE IVOIRIEN DE 1990 À 2013, Ahossan Arsène ÉLOIFLIN.....	240

PATRIMOINE ALIMENTAIRE HISTORIQUE : UN VECTEUR DE L'IDENTITÉ LOCALE À ABOMEY (BÉNIN)

Emilia Mawugnon AZALOU TINGBE

Sociologie du développement

Université d'Abomey-Calavi (UAC), Bénin

Email : emiliaazaloutingbe@gmail.com

Résumé

La commune d'Abomey, riche de son patrimoine culturel et historique, est également réputée pour sa gastronomie variée qui reflète la diversité des ingrédients locaux et des traditions culinaires. Cette recherche a pour objectif d'analyser l'influence de la diversité des mets locaux sur la construction de l'identité locale. Pour la collecte des données, des méthodes et techniques de recherche qualitative associées aux outils appropriés ont été utilisées. La théorie du symbolisme culinaire développée par M. Douglas (1966, p.187) a été mobilisée pour analyser les systèmes de classification alimentaire et les significations symboliques des pratiques culinaires dans la construction de l'identité collective. La production des données s'est basée sur un échantillon de quarante-trois (43) individus, composé de cuisinières traditionnelles, de détenteurs de savoirs culinaires ancestraux, de chefs de famille, de consommateurs locaux et d'acteurs du patrimoine culturel. Ces acteurs sélectionnés sur la base de l'échantillonnage par "choix raisonné" ont pris part à des entretiens semi-directifs et à des séances d'observation. Il ressort que les pratiques culinaires traditionnelles à Abomey varient selon les groupes sociaux et les générations rencontrées. La transmission intergénérationnelle des savoirs gastronomiques fait que la diversité des mets locaux demeure un élément dynamique de construction identitaire.

Mots-clés : Diversité culinaire, identité locale, patrimoine gastronomique, traditions alimentaires, Abomey.

HISTORICAL FOOD HERITAGE: A VECTOR IDENTITY IN ABOMEY (BENIN)

Abstract

The commune of Abomey, rich in its cultural and historical heritage, is also renowned for its varied gastronomy which reflects the diversity of local ingredients and culinary traditions. This research aims to analyze the influence of local food diversity on the construction of local identity. For data collection, qualitative research methods and techniques associated with appropriate tools were used. The culinary symbolism theory developed by M. Douglas (1966, p.187) was mobilized to analyze food classification systems and the symbolic meanings of culinary practices in the construction of collective identity. Data production was based on a sample of forty-three (43) individuals, composed of traditional cooks, holders of ancestral culinary knowledge, heads of families, local consumers and cultural heritage actors. These actors selected through "purposive sampling" participated in semi-structured interviews and observation sessions. It emerges that traditional culinary practices in Abomey vary according to the social groups and generations encountered. The intergenerational transmission of gastronomic knowledge makes the diversity of local dishes remain a dynamic element of identity construction.

Keywords: Culinary diversity, local identity, gastronomic heritage, food traditions, Abomey.

Introduction

La ville d'Abomey, au cœur du Bénin, regorge de cultures et de traditions culinaires qui reflètent l'héritage historique et les pratiques sociales de ses habitants. La variété des plats locaux, souvent dotés de noms spécifiques, témoigne d'influences multiples qui illustrent les réalités culturelles, économiques et sociales de cette communauté. Ces désignations ne se contentent pas de nommer des mets ; elles portent également des significations profondes évoquant des récits historiques, des rituels ancestraux et des identités culturelles. Chaque nom de plat est ainsi considéré comme un vecteur de transmission de savoirs et de valeurs, participant à la construction d'une mémoire collective. Cependant, avec la mondialisation croissante et l'évolution rapide des modes de vie, la toponymie culinaire d'Abomey semble en perte de vitesse. Les jeunes générations, influencées par des cultures étrangères et par un accès facile à une diversité culinaire grâce aux médias et aux réseaux sociaux, commencent à délaisser ces appellations traditionnelles au profit de noms plus universels. Or, les différents plats de la commune d'Abomey offrent un aperçu captivant des dynamiques identitaires, culturelles et historiques qui caractérisent cette région. Comme le souligne M. Maffesoli (1996, p.73), la culture est un ensemble de signes qui expriment une appartenance. Cela amène à réfléchir à la manière dont ces appellations illustrent l'identité culturelle d'Abomey et établissent des liens entre les différentes générations. ; comme l'indique P. Bourdieu (1979, p.70) qui fait remarquer que "les pratiques culinaires révèlent les structures sociales". Certains mets peuvent être liés à des rites ou à des événements marquants, soulignant ainsi leur rôle dans le tissu social. Les noms attribués à ces plats peuvent également refléter la richesse ethnique de la région et les interactions interculturelles qui se sont déroulées au fil du temps. Dans un contexte où la mondialisation tend à uniformiser nos pratiques alimentaires, ces désignations peuvent devenir des symboles d'authenticité et d'appartenance. Elles permettent aux habitants d'Abomey de revendiquer leur héritage culturel tout en s'adaptant à un environnement global en constante évolution. E. Goffman (1959, p.201) souligne pour sa part que les interactions sociales sont influencées par le cadre culturel dans lequel elles se déroulent. L'analyse des noms des mets peut ainsi offrir un éclairage précieux sur la façon dont ces désignations impactent non seulement les relations au sein de la communauté, mais aussi la perception que chacun a de lui-même et des autres. Les repas partagés autour de ces plats deviennent alors des moments importants où se tissent des liens sociaux et se réaffirment les identités. Enfin, Z. Bauman (2000, p.108) évoque le concept de "liquidité" dans nos sociétés modernes, notant que les identités ne sont plus figées mais en constante redéfinition. Il serait donc intéressant d'explorer comment les mets évoluent avec le temps et s'adaptent aux changements sociaux et culturels. Dans la commune d'Abomey, les mets locaux représentent une diversité culinaire riche intégrant des ingrédients, des techniques de préparation et des recettes qui reflètent non seulement l'histoire et les influences culturelles mais aussi une transmission des savoirs culinaires de cette région. Ces mets locaux jouent un rôle central dans les pratiques culturelles notamment lors des festivités, des cérémonies et des rassemblements communautaires renforçant ainsi les liens entre les membres de la communauté.

Ainsi, cette recherche vise à découvrir comment la diversité culinaire de la commune d'Abomey contribue-t-elle à la construction de l'identité locale et à la transmission des traditions au sein de la communauté. En examinant ces plats sous différents angles culturel, social et historique, nous espérons mettre en lumière leur rôle dans la construction d'une identité locale forte au sein d'un monde en perpétuelle mutation. Il revient donc de se demander : Comment les différents mets locaux dans la commune d'Abomey reflètent-elle l'identité culturelle, économique et sociale de cette Commune ?

1. Méthodologie

La commune d'Abomey, capitale historique de la République du Bénin, est située dans le département du Zou, au centre du pays. Elle est limitée au nord par Djidja, au sud par Agbangnizoun, à l'est par Bohicon et à l'ouest par le département du Couffo. Située à 130 kilomètres au nord de Cotonou (7,19° N ; 1,99° E), elle bénéficie d'un climat tropical avec une saison sèche et une saison des pluies. La commune compte sept arrondissements : trois centraux urbains (Djègbé, Hounli et Vidolé) regroupant 76% de la population, et quatre périphériques ruraux (Agbokpa, Détohou, Sèhoun et Zounzonmè). Abomey est le chef-lieu du département du Zou et sa gouvernance est assurée par un maire et un conseil municipal élus, responsables

des infrastructures, de l'éducation, de la santé et du développement économique. Les arrondissements périphériques restent attachés à l'agriculture malgré la baisse de fertilité des sols et les difficultés d'accès à la terre, tandis que les arrondissements urbains se spécialisent dans le commerce et l'artisanat. Abomey partage avec Bohicon une position de carrefour stratégique, drainant les flux commerciaux du plateau Adja, du Togo, d'Agbangnizoun et de Djidja. La population d'Abomey s'élève à 92 266 habitants (INSAE, RGPH4-2013) et connaît une croissance significative due à l'urbanisation, l'immigration et un taux de natalité élevé, créant des défis de gestion urbaine. La commune présente une diversité ethnique avec les Fon comme groupe majoritaire, accompagnés des Adja et Yoruba. Le fon est la langue principale, le français étant utilisé dans les contextes administratifs et éducatifs. Les structures familiales étendues caractérisent la société locale, avec un rôle économique et social important des femmes dans le commerce et l'agriculture. Les infrastructures éducatives et sanitaires tentent de répondre aux besoins croissants, bien que l'accès varie selon les zones. Capitale de l'ancien Royaume du Danxomè, Abomey concentre du patrimoine historique du Plateau d'Abomey, justifiant son titre de Capitale Historique de la République du Bénin. Ce patrimoine comprend les Palais royaux publics couvrant 44 hectares et abritant le Musée Historique d'Abomey, classé patrimoine mondial (UNESCO, 1985), ainsi qu'une dizaine de palais royaux privés qui servaient de lieux de formation aux princes héritiers. La place Goho et autres places historiques témoignent des événements marquants, notamment la rencontre entre le Roi Béhanzin et le général Dobbs. Cinq marchés historiques ponctuent la commune, dont « Houndjlo », le plus important, créé par le Roi Guézo entre 1830 et 1832. Les temples vodoun et lieux sacrés, comprenant sources et forêts, constituent des espaces d'initiation et de cérémonies rituelles spécialisées. Malgré ce riche potentiel touristique, Abomey reste sous-valorisée et attire peu de visiteurs.

La présente recherche revêt un caractère essentiellement qualitatif en raison de la nature des données collectées d'une part, et des exigences du traitement de ces données d'autre part. La collecte des données a été fortement qualitative dans la mesure où elle a permis non seulement d'avoir un aperçu du comportement et des perceptions des informateurs, mais aussi d'analyser leurs opinions sur la diversité des mets locaux et leur rôle dans la construction identitaire de façon plus approfondie. Pour mieux mener cette recherche, des techniques et outils de collecte des données ont été utilisés. La collecte des données a été facilitée par les techniques suivantes : la recherche documentaire, l'entretien semi-directif et l'observation avec leurs outils respectifs tels que la fiche de lecture, le guide d'entretien et la grille d'observation qui ont été utilisés pour la collecte des données. Les informations collectées ont bénéficié de divers traitements pour l'obtention de résultats objectivement construits. Compte tenu de la nature de la problématique portant sur l'identité culturelle à travers la gastronomie locale, l'analyse du discours de l'acteur est privilégiée. Ce qui justifie l'approche qualitative adoptée. À cet effet, les exigences méthodologiques ont conduit au choix de la technique d'échantillonnage par « choix raisonné ». La recherche a pour but de constituer un apport scientifique à la compréhension du rôle de la diversité culinaire dans la construction de l'identité locale. Ceci implique la mise en exergue de l'influence des pratiques alimentaires traditionnelles sur le développement socioculturel de la commune d'Abomey, mais aussi leur influence sur les différents acteurs de la chaîne gastronomique. Les différents acteurs concernés par ce sujet de recherche sont les cuisinières traditionnelles, les chefs de famille, les détenteurs de savoirs culinaires ancestraux, les consommateurs locaux et les acteurs du patrimoine culturel. L'échantillon de 43 acteurs a été constitué en fonction de leur degré d'implication dans la préservation et la transmission des pratiques culinaires locales et de leur capacité à apporter des éclairages significatifs sur les liens entre alimentation et identité culturelle. Le traitement a consisté à faire une analyse systématique de contenu en mettant un accent particulier sur les propos des enquêtés tels que recueillis lors de l'enquête. Ce traitement a permis d'aboutir à la transcription des propos des enquêtés sous forme de verbatim pour mieux illustrer l'analyse des représentations culturelles et des pratiques alimentaires. La triangulation des données a servi de procédé à la validation des résultats obtenus. Le dépouillement des fiches d'enquête a été effectué manuellement, suivi d'une codification thématique des informations recueillies selon les dimensions identitaires et culturelles étudiées.

2. Résultats et discussion

2.1. Différents mets locaux de la commune d'Abomey

La commune d'Abomey, véritable joyau du Bénin, est non seulement célèbre pour son histoire et sa culture, mais aussi pour sa gastronomie riche et variée. Les plats qui y sont concoctés reflètent l'identité locale, et sont souvent le résultat d'une tradition culinaire transmise de génération en génération. Ainsi nous allons nous accentuer sur quelques mets les plus emblématiques de la commune d'Abomey. Parmi les délices emblématiques qui font la renommée des habitants d'Abomey, on retrouve :

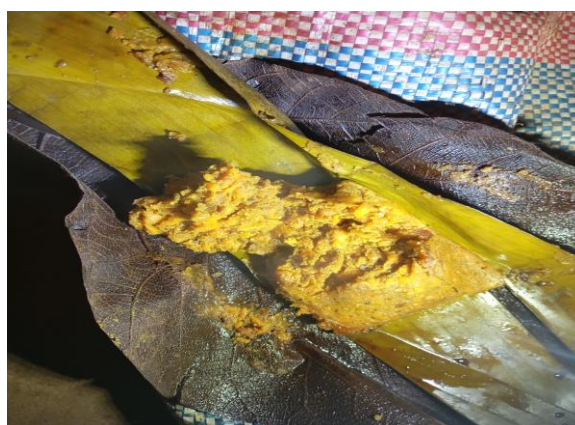
Le **"kowé"** : qui est un repas traditionnel fait à base du haricot et de l'eau recueillie des graines de noix de palme préparés. Il se déguste généralement seul ou accompagné d'akassa à volonté. Ce mets est particulièrement prisé pour sa texture moelleuse et sa capacité à absorber les saveurs des accompagnements. Le kowé est souvent partagé lors des repas en famille ou lors de célébrations, symbolisant l'hospitalité et le partage. Selon Madame S. Colette une commerçante de ce mets, plusieurs substances nutritives entrent dans la préparation de ce mets et elle est réalisée en plusieurs étapes. Elle affirme donc :

« Pour la réalisation de ce mets, nous avons besoin des substances nutritives comme : l'haricot blanc trempé dans l'eau (moulu et non moulu) , l'eau des graines de noix de palme (désin), différents assaisonnements (ail, poivre, tomates et piments écrasés, huile, sel, bouillon,etc ...), farine de maïs, etc... . Il faudra faire le mélange de tous ces ingrédients dans une grande bassine au sol de sorte que ça donne un mélange épais et homogène bien assaisonné et dégageant une saveur adorable au goûter comme à l'odorat puis préparer déjà en attente les feuilles de teck et de banane dans lesquels le mélange serait mis. Ensuite, il est question d'aligner dans une marmite dans lequel il y a déjà de l'eau et un panier en dessus de l'eau le met déjà emballée dans les feuilles. Après alignement des feuilles recueillies du kowé dans la marmite, on couvre la tête avec des pagnes afin de permettre une cuisson rapide et profonde du repas, enfin on cuit le mets sur un feu ardent et bien attisé afin que ça donne le résultat attendu » (S. Colette, commerçante de kowé, 51 ans).

Ce récit met en lumière une démarche culinaire fortement encadrée utilisant des compétences techniques traditionnelles (cuisson à la vapeur, emballage végétal, maîtrise de la température) et dépeint l'appropriation collective de l'espace domestique (« grande bassine au sol », « pagnes »), typique des sociétés communautaires de l'Ouest africain.

La ritualisation de chaque étape (préparation progressive, emballage dans des feuilles particulières, maîtrise des méthodes de cuisson) témoigne d'une transmission intergénérationnelle de savoir-faire qui métamorphose un acte alimentaire en une pratique culturelle identitaire. Dans ce processus, le savoir-faire technique devient porteur de significations sociales et symboliques. La photo 1 montre l'image de kowé déjà préparé

Photo 1 : Le mets local appelé " kowé "



Source : Données de terrain, 2025

Ce mets est un repas local de la commune d'Abomey dont les populations raffolent. Il est exclusivement réalisé à partir des substances nutritives locales de la région et entre dans la préservation de la culture de la commune d'Abomey. La recette de réalisation de ce mets est transmise de génération en génération afin de garder l'héritage et de suivre la bonne voie des ancêtres. C'est dans ce contexte que Madame Y déclare : *« Ce mets existait déjà depuis le temps de nos ancêtres et ça continue d'exister. Elle se perpétue de génération en génération. Dans mon cas, c'est ma maman qui m'a appris à cuisiner ce mets et à mon tour je laisse la main à mes enfants »*. Le "kowé" est l'un des repas les plus emblématiques de l'art culinaire à Abomey car elle fait partir des repas bien apprécié par la population. La réalisation de ce mets nécessite beaucoup d'efforts et ce n'est pas le travail d'une seule personne. Madame H déclare : *« Ce mets ne peut pas être cuisiné par tout le monde car il nécessite beaucoup d'efforts, ainsi dans mon quartier où j'habite (à Hounli) ce n'est que deux (2) dames qui préparent ce mets et en vendent à la population »*. Ceci montre que la réalisation de ce mets n'est en aucun cas facile, ce qui entraîne la réticence des habitants de la population à la cuisine de ce mets bien que ce repas soit un repas aimé de tous.

Le "Lio" : est un repas local fait à base du maïs trempé dans l'eau. À Abomey, le "lio" remplace l'akassa car c'est un repas qui résiste plus dans le ventre. Un enquêtée affirme : *« Je préfère le lio à l'akassa puisqu'elle m'aide à tenir longtemps dans la journée sans avoir trop faim. Avec deux boules et une bonne sauce de légumes j'ai fait ma matinée. Ce n'est que vers l'après-midi que je peux acheter un petit truc avant de penser à me nourrir la nuit »*. La préparation de ce mets est difficile ce qui fait toutes les femmes ne se lancent pas dans la préparation de ce mets. Ce sont les femmes du village de Agbangnizoun et de Hwawé qui se lancent dans la préparation du lio et viennent vendre ça au marché Houndjlo d'Abomey et un peu partout. Le "lio" est préparé pendant au moins 3 jours ; ce qui lui permet de bien cuire et de durer pendant plusieurs jours.

Cette dans cette logique que Madame X affirme que *« On ne finit pas de préparer le lio le même jour, il faut au moins trois (3) jours pour finir la cuisson et être sûr que c'est bien cuit, ce qui lui permettra de durer jusqu'à au moins six (6) jours sans se gâter »*. Une autre enquêtée souligne que *« après la préparation du lio, il faut le couvrir dans des feuilles appelées "zaman" ou dans des feuilles de manioc. Ces feuilles participent à garder pendant plusieurs jours le lio sans qu'il ne se gâte »*. Les feuilles appelées "zaman" sont des feuilles d'arbustes qui poussent à perte de vue dans les champs des villages d'Abomey. Ces feuilles donnent au "lio" une odeur agréable et lui permettent de durer pendant des jours. De plus, les femmes couvrent aussi le "lio" dans des feuilles de manioc seulement qu'avec ces feuilles elles n'arrivent plus à durer pendant des jours. La planche 1 présente le "lio" emballés dans les feuilles de zaman et de manioc et des boules de "lio" déballées pour la dégustation et du "lio" accompagné du fonman gnignan avec du poisson.

Planche 1 : Présentation traditionnelle du "lio" d'Abomey : de l'emballage à la dégustation



Source : Données de terrain, 2025

Cette planche 1 met en lumière la diversité des méthodes de cuisine traditionnelles d'Abomey en montrant le « lio », plat symbolique de cette région. Le recours aux feuilles de zaman et de manioc comme emballage

écologique reflète une compétence traditionnelle qui conjugue utilité et considération pour l'environnement. Le passage du produit de son état emballé à sa forme déballée et prête à être consommée révèle les phases ritualisées de la préparation culinaire locale. Le "fonman gnignan" et le poisson témoignent de l'expertise en matière d'association des saveurs, qui caractérise la gastronomie d'Abomey. Cette variété de présentation du « lio » représente un authentique signe distinctif, qui véhicule les normes culturelles et les habitudes alimentaires qui constituent l'essence de l'identité collective de la Commune.

Le **mandokamè ou mangnignan** : est un mets fait à base de feuilles de légumes (manioc, fonman...), de condiments (tomates, piments, oignons, épices, moutarde, ...), d'huiles (arachide ou rouge selon le goût de chacun) et de protides (poisson, viande, fromage, crevettes, sésame ...). À Abomey, le "mandokamè ou mangnignan", est l'un des mets les plus emblématiques de la Commune. Les ingrédients qui servent à la préparation de ce repas sont des produits de la région. À titre d'exemple, le "afitin", l'un des ingrédients qui donnent une bonne saveur agréable au repas est un produit fait à Abomey même. Il est fait à base du néré et sa transformation se fait par les femmes des villages de Zounzonmè et de Détohou situés dans la commune d'Abomey. Ainsi, selon la perception sociale, Abomey est la région de "l'afitin et du mangnignan". C'est ce que souligne Madame M originaire d'Abomey mais vivant à Porto Novo avec sa petite famille, qui affirme que : « Lorsque je veux aller à Abomey dans ma maison familiale, les gens de mon quartier à Porto Novo me disent de leur ramener d'Abomey du "afitin", du "fonman" et du "lio" ». Ce qui veut dire que Abomey est la région du "Afitin" et du légume.

Pour la préparation du *mandokamè* ou du *mangnignan* il faut comme cité ci-dessus tous les ingrédients nécessaires à la réussite du plat, il est donc obligatoire de réunir les ingrédients comme : les feuilles de légumes (manioc, *fonman*...) qu'ils faut cuire rapidement au feu, les condiments (tomates, piments, oignons, épices, moutarde, ...) qu'il faut écraser ; de l'huile (rouge ou d'arachide), les protides (poisson, viande,...). Ce repas pour sa dégustation est accompagné de l'akassa, du lio ou de la pâte (de maïs, la pâte noire.) selon le goût de chaque individu. Dans la commune d'Abomey, les habitants préfèrent plus le *mandokamè* car ils trouvent que c'est un repas plus rapide et facile à faire selon les dires d'un enquêté, « le *mandokamè* est vite fait ici, il suffit d'avoir tous les ingrédients à ta portée et tu as déjà concocter un bon mets que tu vas manger et être rassasié sans avoir à faire du feu ». La planche 2 montre les résultats du *mandokamè* réalisé avec les feuilles de manioc (*finyinman*).

Planche 2 : Résultats du mandokamè réalisé avec les feuilles de manioc (finyinman)



Source : Données de terrain, 2025

La particularité du *mandokamè* est que ce mets est facile à faire et sa préparation ne dure pas longtemps quand on a à sa portée tous les ingrédients nécessaires. De plus, le *mandokamè* n'a pas besoin de passer sur le feu pour sa cuisson, dans un bol on mélange tous les ingrédients nécessaires pour la réalisation de ce mets et c'est parti pour une bonne dégustation. Par contre, le *mantindjan* est un mets fait de légumes et de

condiments, facile à réaliser mais qui nécessite pour une bonne dégustation une préparation au feu. Il se différencie ainsi du *mandokamè*.

Le Abotin (rouge) ou le gowé (blanc) : est fait à base du mil ou du maïs écrasé au moulin. Pour les habitants de la commune d'Abomey, le "abotin" est comme un désert. Après un repas, les Aboméens peuvent acheter du abotin (rouge) ou du gowé (blanc) selon leur préférence, du sucre et de la glace, puis boire ça comme de la bouillie glacée. Certains parmi eux le mangent ainsi. Selon eux, c'est un dessert riche qui leur permet d'être bien rassasié. Le "abotin ou le gowé" est préparé sous forme d'akassa mais moins dur que l'akassa, et est emballé dans des feuilles de teck. La manière de préparation du abotin ou du gowé permet de relever le goût sucré de l'aliment même si lors de sa consommation on peut ajouter du sucre à volonté. La planche 3 montre l'étape de finalisation de la préparation du abotin (rouge) et l'emballage du abotin (rouge) ou du gowé (blanc) pour la commercialisation.

Planche 3: Finalisation et conditionnement de l'abotin rouge et du gowé blanc pour la vente



Source : Données de terrain, 2025

Pour la commercialisation de l'aliment, les femmes l'emballent dans des feuilles de teck afin de permettre à l'aliment de durer pendant au moins 4 jours sans moisir. Toutes les femmes d'Abomey n'ont pas de faciliter à préparer du abotin ou du gowé puisque ça nécessite du travail et puisqu'à Abomey, les familles sont regroupées sous forme de collectivité, certaines collectivités ont été destinés à la préparation de ce mets afin de pouvoir se faire un peu d'argent et gagner leur vie. On parle de " Abotin " pour signifier le rouge, c'est-à-dire, celui fait à base de mil et on parle de gowé pour signifier le blanc c'est à dire, celui fait à base du maïs. On fait cette différence, puisque dans certaines collectivités, selon la culture d'Abomey, la consommation du mil est interdite ainsi ceux-ci sont contraints de n'en aucun cas consommer tout ce qui est fait à base de mil afin de ne pas attirer le malheur sur leur vie. Certaines personnes n'aiment juste pas consommer du mil à cause de leur état de santé (allergie) ou peut être de façon naturelle. Ils préfèrent donc celui fait à base de maïs. C'est donc à cause de ceux-là que le gowé (blanc) a été créé. Néanmoins, la plupart des habitants de la région préfèrent le " Abotin " (rouge) au " gowé" (blanc).

2.2. Représentations sociales des mets locaux dans la commune d'Abomey

Les plats typiques de la commune d'Abomey, au Bénin, jouent un rôle non seulement sur les tables des habitants, mais aussi dans le cœur des traditions et des pratiques culturelles de la région. Ils représentent une richesse patrimoniale qui va bien au-delà de la simple alimentation. Les mets d'Abomey constituent entre autres :

2.2.1. Un Héritage Culturel

La cuisine d'Abomey est le résultat d'un héritage culturel riche et varié. Les recettes traditionnelles, souvent transmises de génération en génération, portent en elles l'histoire et les valeurs d'une communauté. Chaque

plat raconte une histoire : celle des ingrédients locaux, des savoir-faire culinaires et des événements marquants qui ont façonné la région au fil du temps. Par exemple, le *kowé*, à base d'haricot et de la noix de palme, n'est pas seulement un aliment nourrissant, mais aussi un symbole de l'agriculture locale et du savoir-faire ancestral associé à la culture du haricot et du palmier. C'est ce que souligne Monsieur S., lorsqu'il affirme : « À Abomey la nourriture joue un rôle important surtout dans la culture. Elle provient des héritages que nous avons reçu de nos ancêtres et qui serait perpétués de génération en génération » (S., Sage, 77 ans).

2.2.2. Un Lieu de Rassemblement

Les repas partagés en famille ou entre amis occupent une place centrale dans la vie sociale à Abomey. Déguster un plat traditionnel comme l'*abla* ou le *lio* lors d'un repas dépasse le simple acte alimentaire ; c'est un moment de convivialité qui renforce les liens entre les membres d'une communauté. Ces rencontres autour de la table sont souvent accompagnées d'histoires, de rires et de souvenirs partagés, créant ainsi une atmosphère chaleureuse et accueillante. Les occasions spéciales, telles que les mariages, les fêtes religieuses ou les festivals culturels, sont des moments idéaux pour mettre en avant ces plats emblématiques. Lors de ces événements, la préparation et le partage de mets traditionnels deviennent un rituel sacré qui célèbre non seulement l'unité familiale mais également la culture aboméenne dans son ensemble.

2.2.3. Une Affirmation d'Identité

Dans un monde globalisé où les influences extérieures peuvent parfois éclipser les traditions locales, la cuisine d'Abomey se révèle être un puissant vecteur d'identité. Des plats typiques tels que l'*abotin*, l'*afintin*, ou le *mandokamè* sont autant de symboles rappelant aux Aboméens leur appartenance à une culture unique. La diversité des ingrédients locaux utilisés dans ces recettes reflète également la richesse biologique du Bénin et souligne l'importance de préserver cette biodiversité. En savourant ces mets traditionnels, les habitants affirment leur identité culturelle et leur fierté d'appartenir à une communauté au passé riche. Cela encourage également les jeunes générations à s'intéresser à leur patrimoine culinaire et à perpétuer ces traditions.

2.2.4. Spiritualité et rituels

Dans plusieurs cultures africaines, la nourriture joue un rôle fondamental dans les rituels spirituels et religieux. À Abomey, certains plats sont préparés lors de cérémonies pour honorer les ancêtres ou célébrer des événements significatifs. Par exemple, des mets spécifiques peuvent être offerts lors de rites initiatiques ou lors du passage à l'âge adulte, symbolisant ainsi la continuité des traditions spirituelles au sein de la communauté. Ces pratiques culinaires spirituelles renforcent le lien entre les vivants et leurs ancêtres, illustrant ainsi l'importance que revêtent ces plats dans le tissu social aboméen.

2.2.5. Économie locale et développement durable

La gastronomie d'Abomey ne se limite pas aux traditions. Elle joue également un rôle déterminant dans l'économie locale. Les marchés regorgent de produits frais tels que légumes, fruits et céréales cultivés localement, indispensables à la préparation des plats traditionnels. Cela permet non seulement aux agriculteurs locaux de vivre décemment, mais aussi aux artisans culinaires et restaurateurs de prospérer. En privilégiant l'utilisation d'ingrédients locaux et durables pour concocter leurs plats, les Aboméens soutiennent également une économie circulaire qui valorise leur environnement naturel tout en préservant leur patrimoine culinaire. En résumé, les mets d'Abomey représentent bien plus qu'un simple plaisir gustatif ; ils incarnent une multitude de significations touchant à l'héritage culturel, à la convivialité sociale, à l'affirmation identitaire, aux rituels spirituels et à l'économie locale. À travers chaque plat partagé autour d'une table, la communauté d'Abomey célèbre son histoire vivante tout en regardant vers l'avenir avec espoir et fierté pour son patrimoine culinaire unique. Dans cette commune dynamique du Bénin, chaque bouchée est un hommage à une culture vibrante qui continue d'évoluer tout en restant profondément ancrée dans ses traditions ancestrales.

2.3. Implications des facteurs socioculturels et économiques relatifs aux mets locaux

Les facteurs socioculturels jouent un rôle déterminant dans la préparation des mets locaux de la commune d'Abomey, influençant non seulement les ingrédients et les techniques culinaires, mais aussi le contexte

social et spirituel dans lequel ces plats sont préparés et consommés. La transmission des savoirs est importante ; les recettes traditionnelles sont souvent transmises de mère en fille ou de grand-mère à petit-enfant, renforçant ainsi les liens familiaux et communautaires. Certains ingrédients ont une signification symbolique forte, comme le manioc et le haricot, qui sont associés à la fertilité et à la virilité. Sur le plan sanitaire, elle participe à la procuration d'une bonne santé. La préparation des mets locaux est intégrée dans des rituels et des célébrations communautaires, servant non seulement à célébrer mais aussi à renforcer les liens sociaux, car ces événements rassemblent familles et amis autour d'un même objectif : partager un repas symbolisant l'unité. Sur le plan économique, la cuisine locale joue un rôle important ; la vente de plats traditionnels sur les marchés contribue à l'économie locale et soutient agriculteurs et commerçants. De plus, la préparation de mets pour des événements génère un revenu supplémentaire pour les familles, renforçant ainsi leur autonomie économique.

Cependant, les influences extérieures et l'évolution des modes de vie impacte la préparation des mets locaux. Avec la mondialisation, certaines recettes traditionnelles peuvent être modifiées pour intégrer de nouvelles influences tout en préservant leur essence culturelle et de plus, les jeunes d'aujourd'hui ne s'intéressent plus à la cuisine traditionnelle. Les grands lieux de restauration, ne privilégient plus vraiment la cuisine traditionnelle, la cuisine moderne prend le dessus. L'urbanisation rapide entraîne un changement dans les habitudes alimentaires, avec une préférence pour les plats rapides ou industriels au détriment de la cuisine traditionnelle. Cela affecte également l'accès aux ingrédients locaux nécessaires à la préparation des plats traditionnels. Ainsi, le manque de valorisation des mets locaux a un impact économique négatif sur les agriculteurs et les producteurs locaux qui cultivent les ingrédients traditionnels. Sans un marché pour leurs produits, ils peuvent être contraints d'abandonner leurs pratiques agricoles.

Discussion

Il est fascinant de constater à quel point la nourriture joue un rôle central dans l'expression de l'identité culturelle. Les résultats montrent clairement que les plats ne sont pas seulement des éléments nutritifs, mais aussi des vecteurs de traditions, d'histoires et de valeurs. Chaque recette porte en elle un héritage, une mémoire collective qui unit les générations. En Afrique, le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ces composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'art de bons produits de préférences locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble, le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table, et une gestuelle spécifique pendant la dégustation ; humer et goûter ce qui est servi à table (P. Lardellier, 2011, p.56). Ainsi donc l'on reconnaît un pays à travers sa culture. L'art culinaire se manifeste dans le contenu, la préparation et les modes de présentation des plats. Elle participe aussi activement à la valorisation de la culture de tout pays ou de toute région. De plus, chaque commune ou région est adaptée avec sa culture culinaire comme par exemple la culture culinaire du Nord qui diffère de celle du Sud et vis-versa. L'on reconnaît alors une région grâce à sa culture et surtout grâce à sa gastronomie. La transmission des recettes à travers le temps est une belle manière de maintenir vivante la culture d'un groupe. Cela crée des liens intergénérationnels et favorise un sentiment d'appartenance. Les moments de partage autour d'un repas, qu'il s'agisse d'une fête ou d'une simple réunion familiale, renforcent ces connexions et permettent aux individus de se sentir ancrés dans leur communauté. Comme le dit M. Acakpo (2016, p. 28), la cuisine est également une activité éminemment culturelle, liée aux traditions, aux savoirs-faire locaux. Il veut signifier que la cuisine suit des principes techniques, économiques et socio-culturels. Elle tend à la fois à la satisfaction de besoins biologiques, à créer un lien social et à procurer du plaisir. P. Bourdieu (1996, p. 99) soutient que nos préférences culinaires ne sont pas seulement le résultat de choix individuels, mais qu'elles reflètent des structures sociales plus larges. Selon lui, la manière dont nous mangeons et ce que nous choisissons de consommer sont indissociables de notre position sociale et de notre identité culturelle. La cuisine devient alors un marqueur de distinction, un moyen pour les individus de se situer dans le champ social. Dans le cadre d'une meilleure sauvegarde des biens culturels et d'une protection accrue du patrimoine, des lois sont élaborées permettant d'identifier, d'inventorier et de défendre ces biens culturels (Bernier- Boissard *et al.*, 2012, p. 201). Par ailleurs, l'évolution des recettes face aux influences extérieures met en lumière la capacité d'adaptation des cultures. Le développement des marchés urbains est donc une opportunité pour les producteurs agricoles

de l'Afrique de l'Ouest car il peut servir de moteur à l'essor du développement de leurs agricultures en créant des emplois et des revenus. Cela ne signifie pas une dilution de l'identité, mais plutôt un enrichissement. Pour Hernelin (2012, p. 67), pour soutenir la promotion des paysans, les Organisations Paysannes (OP) ne doivent pas seulement prendre en considération les aspects de production mais également les aspects liés à la consommation. Les communautés peuvent intégrer de nouvelles saveurs tout en préservant l'essence de leurs traditions. Cette dynamique illustre également la richesse de la diversité culinaire, où chaque groupe ethnique contribue à une mosaïque culturelle unique. La richesse gastronomique réside dans le fait qu'avec la même base de produits, de nombreux mets soient réalisés tous plus succulents les uns que les autres.

Conclusion

Cette recherche a permis de comprendre le rôle de la diversité culinaire dans la construction de l'identité locale à Abomey. L'analyse des mets emblématiques (*kowé, lio, mandokamè, abotin*) montre que ces plats fonctionnent comme de véritables marqueurs identitaires, porteurs de savoirs ancestraux et de codes culturels spécifiques. Les résultats démontrent que la gastronomie à Abomey constitue un système symbolique complexe où chaque pratique culinaire participe à la transmission intergénérationnelle des valeurs et renforce la cohésion sociale. L'apport particulier de cette recherche réside dans la mise en lumière des mécanismes par lesquels les techniques d'emballage traditionnel (feuilles de zaman, de manioc), les modes de préparation ritualisés et les circuits de commercialisation locaux contribuent à maintenir l'authenticité culturelle face aux pressions de la mondialisation. La recherche montre également que ces pratiques alimentaires génèrent une économie circulaire locale tout en préservant la biodiversité de cette Commune.

Références bibliographiques

- ACAKPO Maëlle, 2016, *Commercialisation des mets végétariens dans certains restaurants de Cotonou*, Cotonou, Université d'Abomey-Calavi, 57 p.
- BAUMAN Zygmunt, 2000, *Liquid Modernity*, Cambridge, Polity Press, 228 p.
- BERNIER-BOISSARD Catherine, CHASTAGNER Claude, FOURNIER Laurent-Sébastien et CROZAT Dominique, 2012, *Patrimoines et valorisation des territoires*, Paris, L'Harmattan, 256 p.
- BOURDIEU Pierre, 1979, *La Distinction : Critique sociale du jugement*, Paris, Les Éditions de Minuit, 650 p.
- BOURDIEU Pierre, 1996, *La Distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Les Éditions de Minuit, 670 p.
- DEGON Comlan Richard, KIKI Yawo Denis Landry et VISSIN Wilfrid Expédit, 2023, « Réalisation et valorisation de la sauce locale Yoyoè », *Revue Africaine de Recherche en Lettres, Langues et Communication (RA2LC)*, vol. 1, n° 6, pp. 343-356.
- DOUGLAS Mary, 1966, *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, Londres, Routledge, 244 p.
- GOFFMAN Erving, 1959, *The Presentation of Self in Everyday Life*, New York, Anchor Books, 259 p.
- HERNELIN Jean, 2012, *Les organisations paysannes face aux défis de la consommation : une approche sociologique*, Paris, Éditions L'Harmattan, 198 p.
- LARDELLIER Pascal, 2011, *Opéra Bouffe : une anthropologie gourmande de nos modes alimentaires*, Cormelles-Le-Royal, Éditions EMS Management et Société, Collection « Societing », 224 p.
- MAFFESOLI Michel, 1996, *Le Temps des tribus : le déclin de l'individualisme dans les sociétés postmodernes*, Paris, La Table Ronde, 288 p.