



**HAL**  
open science

## Le ceebu jën

Abdou Ka, Julie Leport

► **To cite this version:**

Abdou Ka, Julie Leport. Le ceebu jën. *Anthropology of Food*, 2023, 17, 10.4000/aof.14113 . hal-04025206

**HAL Id: hal-04025206**

**<https://hal.science/hal-04025206v1>**

Submitted on 12 Mar 2023

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## Le ceebu jën

un plat révélateur de la dualité de l'alimentation sénégalaise entre approbation sociale et dévalorisation sanitaire

*ceebu jën: a dish that reveals the duality of food and eating in Senegal*

Abdou Ka et Julie Leport

---



### Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/aof/14113>

DOI : [10.4000/aof.14113](https://doi.org/10.4000/aof.14113)

ISSN : 1609-9168

### Éditeur

Anthropology of Food Webjournal

### Référence électronique

Abdou Ka et Julie Leport, « Le ceebu jën », *Anthropology of food* [En ligne], 17 | 2023, mis en ligne le , consulté le 03 février 2023. URL : <http://journals.openedition.org/aof/14113> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.14113>

---

Ce document a été généré automatiquement le 3 février 2023.



Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International  
- CC BY-NC-ND 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

---

# Le ceebu jën

un plat révélateur de la dualité de l'alimentation sénégalaise entre approbation sociale et dévalorisation sanitaire

*ceebu jën: a dish that reveals the duality of food and eating in Senegal*

**Abdou Ka et Julie Leport**

---

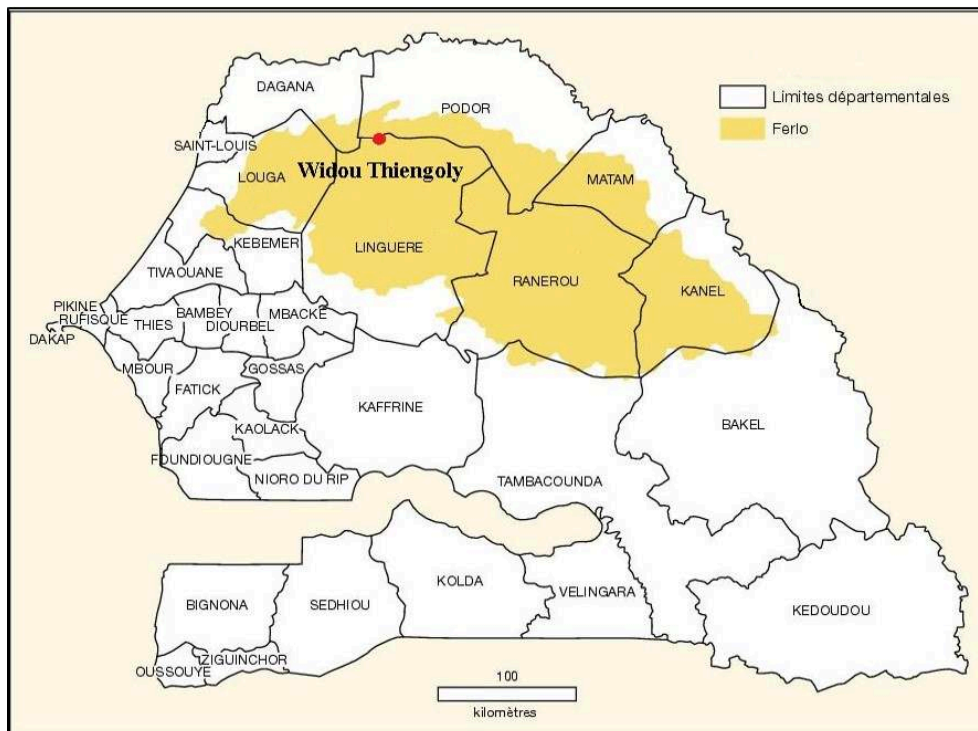
*Ce travail a bénéficié d'une aide de l'État français gérée par l'Agence nationale de la recherche au titre du Labex DRIIHM, programme « Investissements d'avenir » portant la référence ANR-11-LABX-0010, du soutien de la Fondation Véolia Environnement et du Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL).*

## Introduction

- 1 La position géographique et politique du Sénégal lui confère une grande ouverture sur le monde. Cela se traduit par une intégration au marché mondial de l'alimentation et par la présence sur le marché local de nombreux produits importés, que ce soit à Dakar (la capitale) ou à l'intérieur du pays. Dakar est une ville inscrite dans un processus de mondialisation qui conserve toutefois des habitudes et des particularités alimentaires locales. La situation géographique de Dakar (presqu'île) et son port convergent différents facteurs ayant un effet sur la disponibilité et l'accessibilité d'un produit central dans l'alimentation sénégalaise : le poisson. La raréfaction des ressources de la mer, due à la surpêche, constitue un facteur écologique. Les facteurs économiques et politiques découlent de l'histoire longue de la colonisation d'une part et de l'histoire plus récente de la globalisation d'autre part. La présence quotidienne de riz et de poisson dans l'alimentation des Dakarais, les problèmes liés à la filière de la pêche et la place importante du port de Dakar dans les exportations et les importations des denrées alimentaires font de Dakar un lieu privilégié d'étude des phénomènes de changements alimentaires globaux (Leport 2017).
- 2 Quant au Ferlo, zone rurale du Sénégal, il s'étend sur les régions de Louga, de Saint-Louis et de Matam. Il couvre une superficie de 57 269 km<sup>2</sup>, représentant un peu plus du quart de la superficie totale du pays. Des caractéristiques fondamentales distinguent le

Ferlo des autres régions du Sénégal : aridité du climat, prédominance d'une savane arborée et développement de l'élevage extensif. Cet élevage est pratiqué en très grande majorité par les Peuls (Demante 2006). Le Ferlo continue d'être présenté par beaucoup de chercheurs et de personnalités politiques comme résistant aux changements, vivant sur lui-même dans une sorte d'« autarcie exotique » (Manoli et Ancey 2013). Michel Benoit (1988) qualifie les pasteurs peuls nomades d'adeptes d'une société « libertaire » et « égalitaire ». Toujours selon Benoit, en s'éloignant chaque année des vallées avec leurs troupeaux, les Peuls du Ferlo disaient qu'ils allaient vers la brousse vierge, donc vers la liberté d'échapper à la contrainte étatique et la possibilité de vivre leur idéal (*ibid.*). La mobilité de ces pasteurs peuls a ainsi été analysée essentiellement par beaucoup de chercheurs s'intéressant à ce peuple au travers du nomadisme et de la transhumance, délaissant les migrations urbaines et internationales et l'impact de la mondialisation (Ka 2020).

Carte 1 : Localisation du Ferlo



Source : Google images

- 3 Les valeurs, les représentations et les symboles alimentaires circulent entre les villes et les campagnes sénégalaises depuis la colonisation. La grande sécheresse des années 1970, qui avait affecté durement cinq pays du Sahel dont le Sénégal, a accéléré le processus de migration des populations rurales vers les centres urbains et les pays limitrophes (Ka 2016). Les séjours plus ou moins longs en ville et à l'étranger contribuent à modifier les imaginaires et les pratiques alimentaires des populations rurales. Ainsi ceux qui migrent, quand ils reviennent au village, transportent dans leur esprit et leurs valises de nouvelles manières de consommer. Les dynamiques de l'alimentation sénégalaise s'expriment alors dans les allées et venues entre ces espaces marqués par la mondialisation.

- 4 La mondialisation peut être définie comme une circulation de flux de personnes, d'idées et d'objets (Appadurai 1996). Ces flux participent d'une manière notable au façonnement des manières de faire et de penser l'alimentation en milieu urbain comme rural. Pour Fischler (1979), les normes et les pratiques alimentaires locales perdent de l'importance sous l'influence de la mondialisation. De nouveaux produits, de nouvelles manières de manger, dans des configurations originales, s'associent à des habitudes en place. Dans le même ordre d'idées, Corbeau (1994) met en relief les différentes formes que peut prendre ce « métissage » alimentaire et insiste sur ce que permet l'anomie : mutations, prise de conscience du patrimoine alimentaire, innovations. Pour Poulain et Tibère (2000), la mondialisation a pour résultat la disparition de certains particularismes, l'émergence de nouvelles formes alimentaires et la diffusion à l'échelle transculturelle de certains produits et pratiques alimentaires. Dans le Ferlo, zone sahélienne très éloignée des grandes villes sénégalaises, l'alimentation n'échappe pas à l'internationalisation croissante des échanges. Sur ce territoire, l'alimentation est aussi marquée comme ailleurs par les rapports sociaux, politiques et économiques, ainsi que par la pensée symbolique (Crenn et Ka 2019).
- 5 La présence d'un plat partagé par la quasi-totalité de la population sénégalaise et consommé quotidiennement par une large partie de cette population constitue une occasion de comprendre la tension entre le local et le global dans l'alimentation des villes africaines connectées à un milieu rural où les frontières sont labiles, poreuses et foncièrement artificielles. Ce plat s'appelle le *ceebu jën*<sup>1</sup> – riz au poisson en langue wolof – et est constitué de riz, de poisson, d'huile, de légumes et de condiments. Socialement, il est le plat autour duquel se renforce la convivialité. Il cristallise aussi, surtout en ville, un sentiment identitaire. Le *ceebu jën* est considéré comme un emblème national (« plat national ») et un patrimoine alimentaire à valoriser au niveau international<sup>2</sup>. Le patrimoine alimentaire peut être défini comme l'ensemble des éléments matériels et immatériels constituant les cultures alimentaires et définis par la collectivité comme un héritage partagé (Bessière et Annes 2018). Les pratiques alimentaires présentées comme traditionnelles ou nationales reposent à la fois sur des habitudes passées et sur des matériaux locaux contemporains tout en intégrant des éléments émanant de la modernité (Wilk 1999). Pendant la colonisation, l'exemple français était imposé comme modèle à atteindre. Cette politique d'assimilation a porté ses fruits puisqu'encore aujourd'hui, l'Occident demeure un modèle à suivre pour un bon nombre de Sénégalais. Située entre cette volonté de modernisation et son rôle de définition de l'identité, l'alimentation est particulièrement révélatrice des tensions entre le local et le global.
- 6 Cette étude s'inscrit dans un contexte sénégalais où les populations subissent actuellement les répercussions sanitaires d'une globalisation touchant sensiblement les denrées alimentaires (importations massives de brisures de riz, de blé, d'aliments transformés et ultra-transformés). Les maladies d'origine alimentaire sont en nette augmentation. L'hypertension artérielle, le diabète et l'hypercholestérolémie touchent respectivement près de 24%, 2,1% et 19,2% de la population sénégalaise. 29% des femmes en âge de procréer sont en surpoids et 10,5% sont obèses (SECNSA 2019)<sup>3</sup>. Cependant le travail de Poleykett (2021) a révélé une certaine conscientisation chez les populations grâce aux conseils diététiques prodigués par les personnels soignants à travers les médias et au sein des structures hospitalières. L'objectif de ce travail est de mettre en lumière les tensions entre alimentation et santé que la consommation du *ceebu jën* engendre dans les villes et les campagnes sénégalaises et les adaptations que

ces perturbations impliquent. Nutritionnellement, la grande quantité d'huile et de bouillons cubes<sup>4</sup> font du *ceebu jën* un responsable désigné de l'augmentation de la prévalence des maladies cardiovasculaires, de l'obésité, etc. Dans ce contexte, comment les mangeurs urbains et ruraux réagissent-ils ou s'adaptent-ils face aux injonctions, parfois contradictoires, concernant leur alimentation et plus particulièrement le *ceebu jën* ?

- 7 Nous faisons l'hypothèse que la critique des produits de l'agro-industrie (riz, bouillons cubes, etc.) contraste avec le désir de s'inscrire dans la modernisation en termes de consommation alimentaire et implique une ambivalence de discours et de pratiques. Ainsi, les aliments « modernes » ne font plus l'unanimité et sont tantôt maintenus en haut de l'échelle d'appréciation, tantôt relégués.

## Une approche socio-anthropologique

- 8 Dans cette étude nous avons adopté une approche socio-anthropologique longitudinale (2012-2016). Cette socio-anthropologie de l'alimentation s'est focalisée sur le mangeur comme individu social, qui ne peut être détaché du contexte dans lequel il évolue. En ce sens, le mangeur ne peut être réduit ni à son seul statut d'être biologique mangeant pour survivre, ni à son statut de consommateur (Crenn et Delavigne 2010). L'étude a combiné des données qualitatives et quantitatives, incluant des entretiens semi-directifs avec les mangeurs, de l'observation directe et participante et des questionnaires. La partie qualitative de l'enquête comprend des entretiens individuels semi-directifs auprès de 29 mangeurs dakarois et 77 mangeurs du Ferlo et des observations participantes de séances alimentaires (approvisionnement, préparation et consommation alimentaire). L'échantillon dakarois est composé de 13 hommes et 16 femmes, âgés de 20 à 70 ans. Celui du Ferlo est composé de 48 hommes et 29 femmes âgés de 20 à 90 ans. L'échantillon a été constitué à partir de notre réseau puis de proche en proche, ce qui nous a permis d'élargir notre population d'enquête afin d'obtenir un échantillon diversifié. Une étude quantitative a été réalisée à Dakar à travers la passation d'un questionnaire en face à face. L'échantillon est constitué de 820 Dakarois choisis par la méthode des quotas croisés – âge, sexe et quartier d'habitation – afin d'obtenir un échantillon tendant vers la représentativité.

## Le *ceebu jën* : entre local et global

- 9 Le *ceebu jën* se situe, par sa composition mais aussi par sa recette et par les pratiques de consommation associées, entre local et global, entre urbain et rural. En termes de préparation, il se cuisine dans une seule marmite<sup>5</sup>, ce qui fait son originalité par rapport aux plats traditionnels (Bricas 1992). La cuisinière fait rissoler les oignons et le poisson puis prélève le poisson avant d'ajouter les légumes et les condiments – dont le concentré de tomate pour la version « rouge » du plat - avec un peu d'eau. Une fois les légumes cuits, elle les sort de la marmite pour y déposer le riz précuit à la vapeur. La dernière étape, une fois le riz cuit dans l'eau de cuisson des autres ingrédients, consiste à dresser le plat en y plaçant le riz bien étalé et en disposant par-dessus le poisson puis les légumes.

## Un plat porteur de tradition et de modernité

- 10 Dans les discours de nos enquêtés, le *ceebu jën* est un plat sénégalais dit « traditionnel ». Ce critère est déterminé d'une part par le fait que les personnes interrogées l'ont « toujours connu » et d'autre part parce que sa consommation est intégrée aux habitudes. Cet interlocuteur résume parfaitement ces deux dimensions : « *C'est ce qu'on connaît depuis l'enfance. [...] C'est ce que j'ai l'habitude de manger* » (Homme – 33 ans – célibataire – menuisier - Dakar). La répétition fait partie intégrante de la définition de la tradition telle que présentée par Ballini (1981). La présence pluri-hebdomadaire du *ceebu jën* dans les menus des Dakarois en fait un plat « habituel », ancré dans les habitudes. Les personnes enquêtées ont trouvé cette habitude en place dès leur naissance et la perpétuation de cette pratique la situe dans un système de volonté d'imitation des ancêtres qui donne sens à cet acte et en fait une tradition. Ici, nous définissons la notion de tradition dans le sens de Lenclud, c'est-à-dire comme un fait de permanence du passé dans le présent, une survivance à l'œuvre, le legs encore vivant d'une époque pourtant globalement révolue (Lenclud 1987). La mobilisation de la tradition dans les discours des mangeurs face aux évolutions environnementales – au sens large – apparaît comme une façon de se rassurer et de préserver un socle stable sur lequel s'appuyer pour construire à la fois le présent en mouvement et le futur à inventer (Balandier 1968). Le *ceebu jën* est intégré dans des habitudes alimentaires qualifiées de traditionnelles par les enquêtés comme le fait de manger en famille, à domicile, dans un plat commun. 86% des Dakarois ayant consommé du *ceebu jën* au déjeuner de la veille l'ont consommé à domicile et 77 % d'entre eux avec des membres de leur famille. L'inscription du Sénégal dans le système mondialisé<sup>6</sup>, que ce soit en ce qui concerne le marché alimentaire, la diffusion des discours ou les déplacements des individus, confronte les populations à des influences extérieures. La culture et la tradition ne sont pas des données fixes, mais sont le résultat de négociations continues avec le monde extérieur (Schnapper 1986). Les évolutions sociétales liées à cette situation impliquent des dynamiques identitaires, des remises en cause, des déstabilisations et des reconfigurations. L'alimentation est à la fois support et lieu d'expression de ces dynamiques identitaires. Elle constitue un lieu d'affirmation d'une identité, de l'appartenance à un groupe social et, dans le même temps, d'inscription dans la « modernité ». Pour comprendre les pratiques et représentations alimentaires actuelles, il apparaît indispensable de prendre en compte le contexte social et historique.
- 11 L'ambiguïté vis-à-vis des produits associés à la modernité vient probablement de ce que Wilk (1999) a appelé la stratification sociale et qui peut se résumer, en l'appliquant au cas qui nous intéresse, par le fait qu'à l'époque coloniale, des produits consommés par les colons, mais inaccessibles aux populations locales devenaient désirables et étaient valorisés en tant que marqueurs d'appartenance à la classe dominante. À l'inverse, la consommation de produits locaux et « traditionnels » était dévalorisée socialement. Elle relevait de la nécessité, faute de pouvoir se procurer les aliments valorisés. L'échelle d'appréciation de la nourriture situait la nourriture des « blancs », riches, en haut, et celle des locaux, pauvres, en bas (Bourdieu 1979).
- 12 Nos enquêtes révèlent que le riz mangé à cette époque venait totalement de l'extérieur (Amérique du Nord, Asie du Sud-Est). Pour maintenir sa mainmise sur les grandes personnalités locales (surtout en milieu rural), le pouvoir colonial leur faisait des dons

de riz. Au Ferlo comme à Dakar, les premiers à avoir accès au riz, qui constitue la denrée de base du *ceebu jën*, étaient les plus riches. Ainsi, ceux que nous avons interrogés dans le Ferlo racontent que certaines personnes passaient la journée chez les chefs de clan (*ardo*) et les grands propriétaires de bétail (*jarga*) dans le seul but de goûter au riz. « *On mangeait du riz depuis très longtemps mais il n'était pas à la portée de tous. On le mangeait chez ceux qui avaient de gros troupeaux* » (Femme, 68 ans, Ferlo).

- 13 Progressivement cette arme alimentaire (Bessis 1981) allait devenir un aliment de fête qui prendrait une place importante dans les habitudes alimentaires. À l'instar de Mintz (1991), à propos de la consommation de sucre par les classes ouvrières britanniques au XVIII<sup>ème</sup> siècle et autrefois réservé à la noblesse et à la bourgeoisie, sa simple consommation permet dans l'imaginaire de rejoindre les classes aisées. Comme l'usage du sucre, celui du riz traduisait à lui seul l'adoption de l'idéologie de la société marchande, de la mondialisation. Cette innovation alimentaire accompagnait en quelque sorte, l'histoire du pays, l'histoire de sa relation au monde (Crenn *et al.* 2015). Aujourd'hui, les cuisinières préfèrent les plats à base de riz au couscous de mil, et particulièrement avec le riz importé, valorisé pour sa praticité. Le riz importé est plus commode à cuisiner et symbolise la femme moderne libérée des tâches harassantes qu'exige la préparation des céréales traditionnelles (mil, sorgho). « Les choix alimentaires sont utilisés de façon personnelle, sociale et politique pour exprimer et manifester l'appartenance à un peuple, à une nation ; pour se distinguer des autres ; mais aussi pour s'inscrire dans la globalité du monde dans un contexte d'exclusion » (Roy *et al.* 2013 : 237).

### Une composition entre produits locaux et produits importés

- 14 Le *ceebu jën* tel qu'il est préparé aujourd'hui est un exemple de rencontre de produits importés et de produits locaux, d'adaptation lente aux modifications induites par l'inscription du pays sur le marché alimentaire mondial. « Si l'on est ce que l'on mange, ce plat dit beaucoup sur le fonctionnement du Sénégal dans la mondialisation. Il exprime un équilibre porteur de vulnérabilité entre une profonde extraversion et une valorisation des ressources nationales pour la satisfaction des besoins du marché intérieur » (Diop et Magrin 2012 : 317).



Photo 1 : Plat de ceebu jën



Source : M. Moingeon, 2015

- 15 Ces deux aliments principaux : le riz et le poisson illustrent cette cohabitation importé/local au sein du plat. Le riz, présent sur le marché national, brisé la plupart du temps, est, encore aujourd'hui et malgré des tentatives politiques de développement de la filière locale, en grande majorité importé. Le Sénégal est le troisième importateur de riz d'Afrique, derrière le Nigeria et la Côte d'Ivoire. Depuis 2014 les quantités importées sont stables entre 960 000 et 997 000 tonnes par an<sup>7</sup>. Il est le principal facteur de la dépendance alimentaire du Sénégal vis-à-vis du marché international – au côté d'autres produits tels que le blé, les boissons gazeuses et les bouillons dans une moindre mesure. Bien que présent dans la cuisine locale depuis de nombreuses décennies, le riz est associé à l'intégration du pays dans le système mondialisé particulièrement au moment de la colonisation<sup>8</sup>. À l'échelle des mangeurs, tous le connaissent depuis leur naissance<sup>9</sup>, malgré cela, la présence du riz importé rappelle que ce plat n'a pas « toujours » été consommé au Sénégal. Il fut un temps où le riz n'était présent que dans certaines régions très localisées du pays (Casamance, Sénégal oriental et Sine Saloum) et où le *ceebu jën* « n'existait pas ». De ce point de vue, il est perçu comme associé à la « modernité ». Une nuance doit être apportée ici puisque le riz utilisé dans la préparation des plats est majoritairement du riz brisé (sous-produit du riz entier). Il est moins cher que le riz entier. Or le riz brisé tend à se comporter comme le mil lors de la cuisson, ce qui permet aux femmes d'appliquer au riz brisé les techniques de cuisson auparavant réservées au mil. Ainsi, le riz brisé est intégré à des structures de recettes traditionnelles. Le poisson, quant à lui, provient des eaux sénégalaises et fait consensus comme aliment traditionnellement consommé à Dakar et plus récemment consommé dans le Ferlo, suite au développement des moyens de transports et de conservation. Son accessibilité sur le marché local est cependant influencée par la globalisation : les exportations de poissons et le nombre important de bateaux étrangers venant pêcher dans les eaux sénégalaises entraînent une baisse de la disponibilité et une hausse des prix sur le marché local. Il est donc un aliment local dont l'accessibilité est modulée par des paramètres globaux.

- 16 Outre ces deux aliments de base, le *ceebu jën* intègre dans sa préparation de l'huile, produite localement lorsqu'elle est d'arachide ou importée lorsqu'elle est issue d'autres végétaux (soja, palme). Ces huiles importées ne font pas l'unanimité au sein des populations. « *Maintenant, ils ont diabolisé l'huile d'arachide et ils nous imposent des huiles végétales qu'on ne connaît pas mais qu'on est obligé d'acheter parce qu'il n'y a que ça sur le marché* » (Homme, 70 ans, Dakar). Cet extrait d'entretien incrimine à la fois le rôle des campagnes de santé publique : « ils ont diabolisé l'huile d'arachide » et l'importation de produits « inconnus ». Les légumes, quant à eux, sont produits localement – hormis pendant la saison des pluies au cours de laquelle une partie d'entre eux est importée, principalement du Maroc et de la Hollande. Cependant, dans les alentours de Dakar, cette production locale pose quelques problèmes. En effet, l'approvisionnement de la capitale se fait grâce à des cultures installées dans les *Niayes*<sup>10</sup>, anciens marécages à la périphérie de la ville. La qualité sanitaire des produits issus de ces cultures pourrait constituer un risque pour la santé des populations. Il semble que ces cultures soient arrosées avec des eaux usées (Hien *et al.* 2014 ; Tounkara 2015) et, surtout, que l'utilisation des engrais, pesticides et autres produits phytosanitaires, parfois périmés de longue date, soit faite sans contrôles ni précautions particulières (Cissé *et al.* 2008). Des analyses effectuées sur différents légumes vendus dans la capitale montrent des taux de pesticides bien supérieurs aux seuils considérés comme acceptables par l'OMS (Ndiaye *et al.* 2010).
- 17 Entre dépendance aux importations et production locale, le *ceebu jën* est donc situé entre le local et le global et cristallise en un plat les principales questions alimentaires auxquelles sont confrontées les populations et que se posent les dirigeants du pays : dépendance alimentaire vis-à-vis du marché international à travers les importations de riz ; baisse de l'accessibilité du poisson (surpêche, licences de pêche aux bateaux étrangers, exportations) ; qualité sanitaire des légumes (présence de pesticides) ; industrialisation de l'alimentation (bouillons).

## L'ambivalence du ceebu jën

- 18 Le *ceebu jën* est le « plat national » du Sénégal et occupe une place importante dans la définition identitaire à la fois des Sénégalais en tant que groupe (endogroupe) par opposition aux populations des autres pays (exogroupe) et des Sénégalais en tant qu'individus appartenant à ce groupe. Cette appartenance se lit dans les discours à travers la valorisation du plat, mais aussi dans les pratiques de consommation pluri-hebdomadaires. Nous allons ici nous attarder sur le caractère ambivalent de ce plat : d'une part, valorisé socialement et, d'autre part, dénigré du point de vue de la santé. 96% des enquêtés dakarois sont d'accord avec le fait que « le *ceebu jën* est le plat des Sénégalais » et 97% parmi eux estiment que « c'est un plat très bon au goût ». L'aspect identitaire et la valorisation gustative du plat font donc presque l'unanimité. Parallèlement, le *ceebu jën* subit des critiques à propos de l'impact de sa consommation sur la santé. Nous allons développer ici plus en détail les deux aspects de cette controverse sociale.

## Un plat socialement valorisé et porteur d'identité

- 19 Outre l'omniprésence du *ceebu jën* dans les pratiques quotidiennes des populations - 42% des enquêtés dakarois en ont consommé au déjeuner la veille de l'enquête - ce plat détient un statut symbolique et social de première importance qui en fait un élément incontournable du paysage alimentaire local. 89,7% des enquêtés dakarois le citent comme l'un des deux plats représentant le mieux la culture sénégalaise. Comme le soulignent Diop et Magrin (2012 : 317), « les Sénégalais lui portent un attachement qui dépasse l'habitude alimentaire ».
- 20 La définition d'une cuisine nationale participe de la construction identitaire du pays. Toujours selon ces auteurs, « le *ceebu jën* est un emblème, un attribut de la construction nationale ». Cette citation illustre l'importance de ce plat, en particulier dans la construction identitaire du pays. Sa consommation quasi quotidienne entretient l'identité. Selon Tibère et Leport (2018) il assure également un rôle de cohésion sociale dans un contexte multi-ethnique. Dans leur enquête, les auteures montrent que le *ceebu jën* est présenté comme le « plat national » par la plupart des Dakarois. 81% des enquêtés dakarois le citent en premier en réponse à cette demande : « citez deux plats et/ou ingrédients qui, selon vous, représentent le mieux la culture sénégalaise » (Tibère et Leport 2018). La grande majorité de la population le considère donc comme un symbole de la culture sénégalaise. Erman (2011 : 41) indique que « le plat national (...) est en règle générale, un plat unique qui se partage - plutôt que du gastronomique et de l'individuel. Un plat de résistance dans tous les sens du terme ! » Ce plat national doit non seulement être aimé et consommé par le plus grand nombre, mais les membres de la population concernée doivent savoir le préparer. Concernant le *ceebu jën*, les affirmations telles que celle avancée par cette femme [25 ans - Dakar] nous disant que « [*le ceebu jën est*] le plat sénégalais que tous les Sénégalais<sup>11</sup> savent préparer [*et que*] c'est typiquement sénégalais » laissent entrevoir sa place dans la société sénégalaise et permet, au regard des définitions évoquées ci-dessus, de le qualifier effectivement de plat national : il accompagne le sentiment d'appartenance à la fois par inclusion et par exclusion, il est ancré dans les habitudes alimentaires - 67% des enquêtés dakarois déclarent en consommer 2 à 4 fois par semaine et 16% 5 fois ou plus -, aimé de tous - 97% des personnes interrogées à Dakar considèrent que « le *ceebu jën* est un plat très bon au goût » - et la grande majorité des cuisinières du pays savent le préparer - « *Partout où tu vas dans le pays, il n'y a pas une maison qui ne sait pas cuisiner le ceebu jën* » (Homme - 26 ans - célibataire - Dakar ). Il est associé à l'identité sénégalaise : « *Partout où tu peux aller, si tu parles de ceebu jën, on sait que c'est pour le Sénégal* » (Femme - 22 ans - célibataire - Dakar) (Tibère et Leport 2018).
- 21 Le *ceebu jën* occupe également une place centrale dans la gestion du lien social entre les familles et les individus. Il est un rouage essentiel de l'organisation sociale dakaraise. Les enquêtés dakarois le présentent comme « un plat que l'on prépare lorsqu'on a des invités les plus prestigieux » (Femme - 40 ans - Dakar) et nous disent que « *quand on veut bien faire, inviter des amis, c'est le ceebu jën* » (Homme - 54 ans - Dakar). Ainsi, il est socialement admis que lorsqu'un ménage reçoit des invités, un *ceebujën* sera préparé. Le *ceebu jën* est le plat permettant à la fois d'honorer l'invité et de valoriser la famille hôte et sa cuisinière (Leport 2017).
- 22 Ce plat correspond donc à la demande « sociale »<sup>12</sup>, il fait consensus à la fois au sein des familles et vis-à-vis du réseau social, à l'échelle de la société.

## Un plat dénigré du point de vue de la santé

- 23 Ce plat et les ingrédients qui le composent souffrent de critiques concernant principalement les conséquences sanitaires que leur consommation implique. En 1980 déjà, Sankalé *et al.* (1980 : 14), dans une analyse de la place du *ceebu jën* dans l'alimentation des populations suburbaines de Dakar, prévenaient : « Pour qui en abuse, ce qui est courant, comme nous l'avons dit, le *ceebu jën* alourdit et rend moins dispo. Il implique une sieste obligatoire, sans laquelle les performances intellectuelles ou physiques du consommateur sont fortement entamées l'après-midi ». Dans les médias, en parallèle des articles dithyrambiques sur le *ceebu jën* et son rôle social, existent des articles-procès, le plus souvent contre les ingrédients qui le composent et qui seraient cause de tous les maux (riz, huile, bouillon, etc.). De façon générale, l'alimentation sénégalaise est accusée par les nutritionnistes, relayés par les médias, d'être « trop huileuse, trop sucrée ou trop salée » et donc d'être « à l'origine de nombreuses maladies comme les AVC et le diabète, et peut être la source de l'obésité et du surpoids » (Camara 2014). Chaque ingrédient excepté le poisson, pris un à un, fait l'objet de mises en garde et de critiques variées. Le riz, ou plutôt l'excès de consommation de riz, serait, par sa teneur en « sucre », cause de diabète. Ce discours est diffusé dans les émissions télévisées et radiophoniques sur la santé. Il est également intégré par les populations comme en témoigne cette enquête : « *Et le diabète, ça vient peut-être un peu du sucre, du sucre qui vient peut-être du riz. Parce que quand tu as le diabète, on t'interdit le riz* » (67 ans - Dakar). Le riz est également accusé par la plupart de nos enquêtés d'être responsable de nombreux maux comme les ballonnements, les constipations, l'indigestion. Le témoignage de ce vieux pasteur peul rencontré dans un village du Ferlo le confirme : « *Les « docteurs » disent que le riz est le responsable de nos maladies. Il y a beaucoup de gens à qui on a interdit de manger du riz. Même moi j'en fais partie. Je suis en train de mourir de faim. Et je ne vois pas de mil* » (Homme, 72 ans - Ferlo). Ce riz qui était, à l'époque coloniale, une denrée rare et recherchée, est devenu aujourd'hui un aliment à controverses : déprécié pour ses aspects « négatifs » mais tout de même consommé par chacun.
- 24 L'alimentation trop grasse due à la quantité d'huile importante est citée à la fois comme cause de maladies cardio-vasculaires et comme facteur de risque du diabète. L'excès de sodium dans la préparation des plats sénégalais, sous forme de sel ou sous forme de bouillons, est lui aussi un sujet récurrent dans les médias. Il serait la cause de maladies cardiovasculaires, notamment d'hypertension artérielle, de cancers de l'estomac, de calculs rénaux et de diabète (Camara 2014).

Photo 2 : Publicité de bouillon cube



Source : A. Ka 2017

- 25 Le sel et sa consommation excessive subissent les critiques des nutritionnistes et des cardiologues. De manière moins fréquente et moins véhémement, il arrive que paraisse un article incriminant les légumes cultivés en périphérie de Dakar et leur teneur élevée en produits phytosanitaires. Cet homme rencontré dans le Ferlo témoigne de l'intégration de ces discours par les populations : « *Aujourd'hui les gens ne sont pas en bonne santé parce qu'ils ne mangent pas bien. Si on les consulte bien, on verra qu'ils sont tous malades parce que le riz, le mil, les légumes qu'on mange sont remplis de pesticides* (Homme, 52 ans – Ferlo). Finalement, rares sont les ingrédients qui ne sont pas sujets à critique dans le ceebu jën.

## Des stratégies d'adaptation face aux changements environnementaux et socioéconomiques

- 26 Le ceebu jën, du fait de son importance sociale, constitue un lieu privilégié d'observation et de compréhension des changements alimentaires. Il est à la fois un lieu d'adaptation et de résistance aux changements. Au Ferlo, le ceebu jën est parfois qualifié de plat « wolof » à cause de la grande quantité d'huile et d'ingrédients. Contrairement à la cuisine wolof, celle des Peuls est souvent frugale et simple. Le ceebu jën, consommé presque au quotidien dans bourgs du Ferlo et les jours de marchés hebdomadaires lors desquels on retrouve une population plus cosmopolite et sédentaire (fonctionnaires de l'État, agents des projets de développement, commerçants, etc.), symbolise pour certains de nos interlocuteurs du Ferlo l'exubérance des urbains. Au niveau des campements, distants de 5 à 15 kilomètres des bourgs, beaucoup d'habitants du Ferlo mangent du ceebu jën deux jours par semaine et c'est généralement le jour du marché et le lendemain. Nous constatons ici que l'accessibilité géographique joue un rôle important dans la diffusion de ce « plat national » en milieu rural. En revanche, à Dakar c'est l'accessibilité économique qui est la plus décisive.

- 27 Face aux changements environnementaux et à la globalisation, l'importance identitaire et sociale du *ceebu jën* incite les plus démunis et la classe moyenne à maintenir la fréquence de consommation du *ceebu jën* et à mettre en place des stratégies présentes dans les modèles alimentaires : recours à la bouillie de mil le soir, valorisation du riz au déjeuner, etc. Les plus riches prennent plus de liberté avec le modèle alimentaire majoritaire et se réfèrent davantage à des normes issues du monde médical et de la mondialisation pour adapter leur comportement à la situation de changement. Face à la baisse de la disponibilité des produits et aux discours nutritionnels diabolisant ce plat, ils tendent à diminuer la fréquence de consommation du *ceebu jën* tout en maintenant la qualité du plat et des aliments qui le composent – gros poisson, beaucoup de légumes, de nombreux condiments, etc. Cette diminution de la fréquence de consommation du *ceebu jën* amène une diversification des menus et avec elle une forme d'hybridation alimentaire. D'autres types de plats, utilisant des techniques de cuisson limitant les matières grasses par exemple, sont privilégiés. Ainsi, nous notons des stratégies différentes selon les mangeurs. Elles concernent pour certains les aliments, par substitution ou suppression, pour d'autres, les plats et particulièrement la fréquence de consommation de certains plats et enfin, pour d'autres encore, les repas et la structure des journées avec la suppression de la préparation et éventuellement de la consommation d'un repas, modifiant ainsi l'organisation globale de la journée.

## Conclusion

- 28 Que ce soit à Dakar ou au Ferlo, la consommation de *ceebu jën* détient un statut ambivalent et, malgré un environnement différent – urbain vs rural –, les discours et les logiques qu'ils révèlent se rejoignent. Le *ceebu jën* est valorisé d'une part pour son statut de « plat national » et son importance sociale, et dévalorisé d'autre part, principalement du point de vue sanitaire. Pour autant, sa consommation reste importante – voire très importante.
- 29 Dans tout le pays, l'influence de la globalisation et de l'intégration au marché mondial de l'alimentation amène des changements alimentaires, y compris concernant le *ceebu jën*, pourtant pilier de l'identité sénégalaise. L'étude comparée de Dakar et du Ferlo permet de remettre en cause l'idée trop souvent admise – y compris par beaucoup de Sénégalais – selon laquelle le Ferlo serait un vase clos où tout stagne, non soumis aux influences de la globalisation et où l'alimentation serait figée. Que ce soit à Dakar ou au Ferlo, l'alimentation quotidienne est aujourd'hui basée sur une forte consommation de riz importé de l'étranger et de nombreux autres produits de l'agro-industrie. Les importations et le développement des moyens de distribution – marchés hebdomadaires, boutiques, gargotes ou boulangeries artisanales – ont modifié en profondeur le régime alimentaire. Le riz s'est progressivement substitué au mil dont la disponibilité est de plus en plus incertaine. Mais il est également plus prestigieux de consommer des produits venus de l'extérieur. Les migrations internes ont entraîné la diffusion de « nouveaux » plats, dont le *ceebu jën*. Les populations s'approprient ces nouveaux goûts, ces nouveaux aliments. Ce processus est favorisé par la praticité et la facilité de préparation du riz par rapport au mil, des bouillons par rapport aux plantes condimentaires sauvages. L'accessibilité, le goût de la « modernité » sont souvent mis en avant par les femmes dans le choix de l'adoption des produits alimentaires usinés.

Dans le même temps émerge la critique de ces aliments renvoyés à une alimentation globale perçue comme risquée, entraînant des maladies.

- 30 La référence au *ceebu jën* comme « plat national » et emblématique dans les discours permet aux mangeurs de gérer les contradictions entre une consommation quotidienne et une dévalorisation sanitaire. Les questionnements identitaires et symboliques liés aux changements environnementaux (importations, médiatisation, baisse de l'accessibilité du poisson) et donc aux modifications opérées dans la préparation du *ceebu jën*, sont appréhendés par la mobilisation de ce qualificatif de « plat national » qui permet d'affirmer ou de réaffirmer son appartenance au groupe malgré l'évolution du plat en lui-même, qui garde le même nom puisque, si la composition peut varier, la structure reste la même.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- APPADURAI A. 1996. *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- BALANDIER G. 1968. « Tradition et continuité », *Cahiers internationaux de sociologie* 44, janvier-juin 1968, Paris, PUF : 1-12.
- BALLINI M. 1981. « Tradition et innovation dans l'usage des objets de culte mélanésiens : Propositions pour une enquête ». *Anthropology and Aesthetics* 1 : 110-112.
- BENOÎT M. 1988. « La lisière du Kooyaa. Espace pastoral et paysage dans le Nord du Sénégal (Ferlo) ». Paris, *L'Espace géographique* 2 : 95-108.
- BESSIERE J et ANNES A. 2018. « L'alimentation au cœur des sociabilités ville-campagne », *Anthropology of food* [En ligne], 13 | 2018, mis en ligne le 20 juillet 2018, consulté le 05 avril 2021. URL : <http://journals.openedition.org/aof/8297> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.8297>
- BESSIS S. 1981. *L'Arme alimentaire*. Paris : Maspero.
- BOURDIEU P. 1979. *La Distinction. Critique sociale du jugement*. Paris : Minuit.
- BRICAS N. 1992. « L'évolution des styles alimentaires », in Bosc PM, Dolle V, Garin P et Yung JM (Dir.), *Le développement agricole au Sahel ; Tome I: Milieux et défis*. Montpellier, France : CIRAD, Coll. Documents systèmes agraires (17) : 179-210.
- CAMARA MD. 2014. « Notre alimentation est trop grasse, trop salée et trop sucrée ». *Senepus*, [En ligne], consulté le 22 mars 2016 sur <http://www.senepus.com/article/notre-alimentation-est-trop-grasse-trop-sal%C3%A9e-et-trop-sucr%C3%A9e>.
- CISSÉ I., FALL S.T., BADIANE M., DIOP Y.M., DIOUF A. 2008. « Horticulture et usage des pesticides dans la zone des Niayes au Sénégal », in L. Parrot et al., *Agricultures et développement urbain en Afrique subsaharienne : Environnement et enjeux sanitaires*. Paris : L'Harmattan, Coll. Ethique économique, p. 151-159.

- CORBEAU J.-P. 1994. « Goûts des sages, sages dégoûts, métissage des goûts ». *Le métis culturel*. Arles, Actes Sud et Paris : Maison des cultures du monde : 164-182
- CRENN C., DELAVIGNE A.-E. 2010. « Les méthodes de l'anthropologie sociale dans les études sur l'alimentation ». In A.-M. Guihard-Costa, G. Boëtsch, N. Chapuis-Lucciani (dir.) *L'anthropologie du vivant: objets et méthodes*. Paris : CNRS Éditions, 2010, p. 63-67.
- CRENN C., KA A., LEPORTE J. 2015. « Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal », in G. Boëtsch, E. Macia, L. Gueye et Y. Jaffré (dir.), *Santé et sociétés en Afrique de l'Ouest*. Paris : CNRS éditions.
- CRENN C. et KA A. 2019. « *Foodscape* entre migrations et circulations ». in G. Boëtsch, P. Duboz, A. Guisse et P. Sarr (dir.), *La grande muraille verte. Une réponse africaine au changement climatique*. Paris, CNRS Éditions, p 201-212.
- DEMANTE M.-J. 2006. *Appui à la capitalisation des expériences du Projet d'Autopromotion Pastorale dans le Ferlo*. Saint Louis : PAF.
- DIOP O. et MAGRIN G. 2012. « Le poisson du ceebu jën est-il durable ? La pêche maritime sénégalaise face au défi alimentaire », in P. Pillon (dir.), *La faim par le marché, aspects sénégalais de la mondialisation*. Paris : L'Harmattan : 317-344.
- ERMAN M. 2011. « Qu'est-ce qu'un plat national ? ». *Médium* 3 (28) : 31-43.
- FISCHLER C. 1979. « Gastro-nomie et gastro-anomie ». *Communications* 31 : 189-210.
- HIEN E., FAVRE-BONTÉ S., NAZARET S., MASSE D. 2014. « Impact de l'épandage de déchets urbains sur les communautés de bactéries dans les sols cultivés de la périphérie de Ouagadougou, Burkina Faso ». *Acta Horticulturae* (International Society for Horticultural Science – ISHS) 1021 : 315-323.
- IPAR (Initiative Prospective Agricole et Rurale), 2017, *Etude de la consommation des céréales de base au Sénégal*.
- KA A. 2016. *Manger à Widou Thiengoly (Nord-Sénégal) : de l'abondance remémorée à la dépendance au marché*. Thèse de doctorat, École doctorale « Sciences de l'Homme et de la Société », Dakar : Université Cheikh Anta Diop.
- KA A. 2020. « Manger au Ferlo (Sénégal). Les charmes risqués des "goûts de la ville" ». *Anthropologie et Sociétés* 44 (1) : 241-258.
- LENCLUD G. 1987. « La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur la notion de "tradition" et de "société traditionnelle" en ethnologie ». *Terrain* 9 : 110-123.
- LEPORTE J. 2017. *Dynamiques de changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar*. Thèse de doctorat. Toulouse : Université de Toulouse 2 - Jean Jaurès.
- MANOLI C. et ANCEY V. 2013. « Effets ambigus de la mobilité des jeunes pasteurs : entre la sécurisation des conditions de vie pastorales et l'émancipation individuelle au Ferlo, Sénégal », in G. Azoulay, V. Ancey, D. Dormoy, C. Crenn, A. Mangu, A. Thomashausen (dir.). *Mobilités et migrations : Figures et enjeux contemporains. Pluralité des regards et des disciplines*. Paris : L'Harmattan, pp. 185-201.
- MINTZ S. 1991. *Sucre blanc, misère noire. Le goût et le pouvoir*. Paris : Nathan.
- NDIAYE M.-L., Pfeifer H.-R., Niang S., Dieng Y., Tonolla M. et Peduzzi R. 2010. « Impacts de l'utilisation des eaux polluées en agriculture urbaine sur la qualité de la nappe de Dakar (Sénégal) », *Vertigo* 10 (2), <http://vertigo.revues.org/9965>, (consulté le 25 novembre 2015).



- POLEYKETT B. 2021. "Collective eating and the management of chronic disease in Dakar : translating and enacting dietary advice", *Critical Public Health*, disponiblesur DOI: 10.1080/09581596.2021.1898545
- POULAIN J.-P., TIBÈRE L. 2000. « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire. De l'intérêt du "laboratoire" réunionnais ». *Bastidiana* 31-32 : 225-242.
- ROY B., LABARTHE J., PETITPAS J. 2013. « Transformations de l'acte alimentaire chez les Innus et rapports identitaires ». *Anthropologie et Sociétés* 37 (2) : 233-250.
- SANKALE M., WORE I., MOROSOV T., MOROSOV S., DE LAUTURE H. 1980. « La place du "ceebu-jën" dans l'alimentation des populations suburbaines de Dakar ». *Présence africaine* 1 (113) : 9-44.
- TIBÈRE L., LEPORTE J. 2018. « *Ceebu jën* », in Poulain J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*. 2eme Edition, Paris : PUF.
- SCHNAPPER D. 1986. « Modernité et acculturations ». *Communications* 43 : 141-168.
- TOUNKARA S. 2015. « La valorisation des déchets organiques dans le maraîchage "péri-urbain" à Dakar : pistes pour une diffusion massive », in M. Durand, Y. Djellouli et C. Naoarine (dir). *Gestion des déchets. Innovations sociales et territoriales*. Rennes : Presses Universitaires de Rennes : 183-195.
- WILK R. 1999. « "Real Belizean Food": Building Local Identity in the Transnational Caribbean ». *American Anthropologist* 101 (2): 244-255.

## NOTES

1. Selon la version populaire, le *ceebu jën* a été inventé par Penda Mbaye, une femme sénégalaise originaire de la ville de Saint-Louis du Sénégal.
2. Depuis décembre 2021, le *ceebu jën* est inscrit sur la liste des patrimoines culturels immatériels du monde de l'UNESCO.
3. SECNSA, 2019, Enquête Nationale sur la Sécurité Alimentaire, la Nutrition et la Résilience.
4. Dans le cadre de la riposte contre le COVID-19, une nouvelle disposition, instituée par la loi de finance rectificative sur le budget 2021, taxe les bouillons cubes locaux et importés à 25%. Selon le ministère sénégalais des Finances, avec cette mesure, 25 milliards de francs CFA devraient rentrer dans les caisses de l'État.
5. Au Sénégal, on cuisine généralement pour de nombreux convives qui vont au-delà de la famille nucléaire.
6. Cette inscription est un processus en cours depuis des siècles puisqu'avant même la colonisation, Dakar était connecté aux voies commerciales transsahariennes.
7. AgriSénégal, 2021, Évolution de la production et des importations de riz au Sénégal.
8. Précisons ici que l'intégration dans le paysage alimentaire sénégalais des boissons gazeuses et des bouillons a eu lieu au moment de la libéralisation du commerce mondial. Ainsi, différentes étapes de l'intégration du pays dans le système mondialisé peuvent être identifiées : commerce transsaharien, colonisation, libéralisation du commerce mondial.
9. La consommation moyenne annuelle par tête en riz au Sénégal est estimée à 78,1 kg (Ipar 2017).
10. Les Niayes constituent la principale zone de production horticole du Sénégal. C'est un paysage composé de dunes et de dépressions. Ils s'étendent de Dakar à Saint-Louis.
11. L'enquêtee a utilisé le masculin, cependant, dans la grande majorité des cas, ce sont les femmes qui font la cuisine et préparent donc le *ceebu jën*.
12. D'autres populations sont également concernées par l'attractivité du *ceebu jën*, par exemple les touristes ou les populations étrangères résidentielles.

---

## RÉSUMÉS

Les valeurs, les représentations et les symboles alimentaires circulent entre les villes et les campagnes sénégalaises depuis la colonisation. La présence d'un plat partagé par la majorité des Sénégalais et consommé presque quotidiennement par une large frange de cette population constitue une occasion de comprendre les tensions engendrées par la consommation de ce plat. L'accès à l'information sanitaire à travers les médias et les structures sanitaires font du *ceebu jën* un « plat à controverses ». Socialement, il est le plat servi lorsque l'on reçoit des invités, le plat autour duquel se crée et s'entretient le lien social. Nutritionnellement, la grande quantité d'huile et de bouillons en cube en font un responsable désigné de l'augmentation de la prévalence des maladies cardiovasculaires, de l'obésité, etc. Les résultats de cette étude s'appuient à la fois sur une enquête qualitative (entretiens approfondis et répétés, complétés par des observations dans le Ferlo et à Dakar) et sur une enquête quantitative (questionnaire à Dakar), toutes deux concernant l'alimentation domestique.

Food values, representations, and symbols have been circulating between Senegalese cities and countryside since colonization. The presence of a dish shared by the majority of Senegalese and consumed almost daily by a significant section of this population provides an opportunity to understand the tensions generated by the consumption of this dish. Access to health information through the media and public health facilities make the *ceebu jën* a “controversial dish.” Socially, it is the dish served when one receives guests, the dish around which social bonds are created and maintained. Nutritionally, the large quantity of oil and bouillon cubes have caused the dish to be associated with the increase in the prevalence of cardiovascular diseases, obesity, etc. The results of this study are based on both a qualitative survey (in-depth and repeated interviews supplemented by observations in Ferlo and Dakar) and on a quantitative survey (questionnaire in Dakar), both concerning domestic food.

## INDEX

**Keywords :** Ceebu jën, Senegal, food, local, global

**Mots-clés :** Ceebu jën, Sénégal, alimentation, local, global

## AUTEURS

### ABDOU KA

Anthropologue, MCF en anthropologie, Université Assane Seck de Ziguinchor, IRL 3189  
Environnement, Santé, Sociétés (CNRS). asska18@hotmail.com

### JULIE LEPORT

sociologue, Université de Toulouse II – Jean Jaurès. UMR CNRS 5044, CERTOP-TAS ;  
julie.leport@gmail.com