

# #02 LES PEULS



CAFÉ  
MILK

MILK  
FACTORY

[www.lamilkfactory.com](http://www.lamilkfactory.com)

OCHA  
Observatoire Océan des Habitudes Alimentaires  
[www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com)

## CULTURES ET CUISINES DU MONDE

DANS LE CADRE DES DIMANCHES DÉCALÉS DU MUSÉE DU QUAI BRANLY, LA SÉRIE « CAFÉ MILK : LES CUISINES DU MONDE » VOUS PROPOSE UNE EXPÉRIENCE CULTURELLE ET GASTRONOMIQUE ! CHAQUE SÉANCE ABORDE UNE RÉGION DU GLOBE REPRÉSENTÉE AU MUSÉE ET S'APPUIE SUR LES ŒUVRES DES COLLECTIONS. UN ANTHROPOLOGUE ÉVOQUE LES USAGES ET SYMBOLIQUES ASSOCIÉS AU LAIT DANS CES CULTURES, TANDIS QU'UN CHEF CUISINIER LES RÉINTERPRÈTE À SA MANIÈRE !

### PROVERBE :

Un seul bracelet  
ne tinte pas.

*Proverbe Peul,  
Afrique de L'ouest*

### PROVERBE :

Un Peul sans troupeau,  
c'est un prince sans  
couronne.

*Proverbe Peul,  
Afrique de L'ouest*



#02

# LES PEULS



La dispersion géographique des pasteurs Peuls ou Fulbe (sing. pullo), en Afrique de l'ouest et centrale, induit une grande diversité de leurs habitudes et de leurs comportements alimentaires. Ils ont développé au cours de l'histoire différents modes de subsistance (élevage, gardiennage ou agropastoralisme) et ont des degrés de mobilité divers (sédentaires, nomades ou semi-nomades) qui témoignent de leur plasticité techno-économique. En sus de leur exploitation des écosystèmes par la chasse, la cueillette ou les cultures, les Peuls s'approvisionnent selon leurs besoins en denrées auprès des sociétés environnantes. A leurs contacts, ils ont également opéré divers emprunts culinaires contribuant à une dynamique de leurs pratiques alimentaires.

Malgré la diversité des contextes, les céréales (le mil, le riz, le sorgho ou le millet) et les produits laitiers constituent la base de l'alimentation quotidienne. Le lait frais ou caillé et le beurre de vache sont des ingrédients indispensables à la préparation de plats chauds comme le « couscous » mais également des diverses bouillies froides ingérées en guise de collation au cours de la journée. Ces bouillies sucrées, salées et pimentées à base de lait de vache et d'eau se différencient selon la céréale utilisée et selon les ingrédients ajoutés comme par exemple le tamarin ou le gingembre.

## LAIT, BEAUTÉ ET IDENTITÉ

Les Peuls établissent une pluralité de contiguités symboliques entre le lait et le corps. Le lait de vache est considéré comme un liquide essentiel au bien-être des individus. Possédant des vertus fortifiantes, il offre au corps une protection sanitaire en le purifiant et en le préservant d'excès humoraux à l'origine de maux. Il contribue à la production et au renouvellement des humeurs tels que le sperme ou le lait maternel. Outre ces vertus prophylactiques, le lait et le beurre de vache sont investis d'efficacités esthétiques. Ingérés ou appliqués sur l'épiderme, ils éclaircissent et rendent brillant le teint des hommes et des femmes.

La consommation du lait marque l'union des individus appartenant à une même société et symbolise le degré d'affection existant entre les parents: « j'ai aussi parmi mes braves des Peuls aux oreilles rouges, comme toi, nés du lait et du beurre... » (Hampâté Bâ, 1992 : 35). Lors de l'imposition du nom sept jours après la naissance,



Motifs pastoraux brodés (rideaux de femmes)  
Senossa (Mali)

Photographie : Isabelle Rozenbaum



Photographie : Isabelle Rozenbaum

Transport de lait caillé

les cheveux du nouveau-né sont humectés avec du lait provenant de toutes les calabasses de la famille.

*« ...En la voyant, tu eusses dit que son corps était un miroir...*

*Depuis sa naissance, elle ne buvait que du lait.*

*Un Peul, s'il ne peut avoir du lait, il ne peut avoir la santé.*

*Le lait circule dans le corps. A la femme, il donne quinze choses :*

*mollet arrondi, croupe arrondie, oeil arrondi, le lait donne cela !*

*cou mince, nez mince, ventre mince, le lait donne cela !*

*corps clair, regard clair, dent claire, le lait donne cela !*

*lèvre sombre, gencive sombre, chevelure sombre, le lait donne cela !*

*talon comme foie de brebis, buste comme fin tissu,*

*front comme pièce d'or, le lait donne cela !*

*(Extrait de l'épopée de Boubou ardo Galo*

*recueillie par C. Seydou, 1973).*

## QUAND LE LAIT FAIT LA SOCIÉTÉ

Dans les sociétés où prévaut une idéologie pastorale, les produits laitiers jouissent d'un statut particulier. Leur commerce est assuré par les femmes Peul, ce qui assure aux femmes une place importante dans la société et un pouvoir économique réel. Marqueurs identitaires, leur consommation et partage lors des rites de passages tissent les liens sociaux, renforcent le sentiment d'appartenance et la cohésion du groupe. Par leurs usages et symbolismes, ils participent à une logique d'inclusion et d'exclusion. De par leur influence sur la physiologie et morphologie, ils concourent à différencier les Fulbe des autres groupes composant leur société que sont les griots, les forgerons et potiers, les boisseliers, les tisserands et les anciens captifs agriculteurs. Ils contribuent aussi à la formulation de stéréotypes distinguant les Peuls des populations environnantes.

Dans les récits relatant la création des sociétés peules, l'apparition des Peuls coïncide avec celles des vaches (Dupire, 1962 : 29).

Des quatre trayons,

- le lait du premier est dit celui réservé au veau,
- le lait du second est destiné à la nourriture de la maison,
- le lait du troisième est destiné aux parents,
- le lait du dernier est destiné aux hôtes de passage.

Cette répartition des parts de lait renvoie, en somme, à la façon dont se structure la société globale sur les plans social et politique. Sans entrer dans les détails, soulignons le plus important pour ce qui est ici en jeu : les quatre trayons symbolisent les quatre groupes primordiaux fondateurs de la culture Peul (Seydou Ch.1977 :187).



Photographie - Isabelle Rozenbaum



Photographie - Dorothee Guilhem



Photographie - Dorothee Guilhem



Photographie : Isabelle Rozenbaum



Photographie : Isabelle Rozenbaum

## INFUSION DE KINKÉLIBA

Le kinkéliba est une plante médicinale issue d'un arbuste commun et couramment utilisée au Sénégal. Fréquemment consommé en infusion, le kinkéliba est réputé pour ses propriétés diurétiques, dépuratives et digestives. Il est parfois recommandé en accompagnement de jeûnes ou de diètes, ou en cas de constipation. Le Kinkéliba séché est vendu en bottes (au Sénégal le long des routes en brousse) ou sous forme de sachets de "thé".

Le kinkéliba est la boisson préférée des enfants au petit-déjeuner et celle des adultes dans le courant de la journée.

Préparer une infusion avec un sachet de Kinkéliba. Dans une grande tasse verser la moitié de lait chaud et la moitié d'infusion. Sucrez abondamment.

## PETITS BEIGNETS

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

350 gr de farine

75 gr de sucre

22 gr de levure de boulanger

75 gr de lait

1 pincée de sel

Mettre la farine dans un grand saladier, ajouter le sucre et le sel. Délayer la levure dans le lait et ajouter à la farine. Mélanger énergiquement afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer 1h minimum à température ambiante. Garnir une poche à douille de pâte, constituer de petites boules à faire frire dans de l'huile très chaude. Après cuisson, déposer les beignets sur du papier absorbant. Sucrez à convenance.

## **Milk FACTORY :**

### **Le laboratoire de création de la collective des Produits laitiers**

Mêlant art culinaire et expressions plastiques contemporaines, la Milk Factory est imaginée comme un laboratoire d'idées permettant la confrontation de disciplines et de regards. Elle positionne art et design comme vecteur de modernité, de développement et d'innovation en invitant artistes, designers, chefs, chercheurs de tous horizons à travailler ensemble autour de projets liés aux produits laitiers, à l'alimentation d'aujourd'hui et de demain. Au gré d'expositions et d'événements, la Milk Factory est un lieu d'échange et de dialogue entre le public, les créateurs, les professionnels de la filière laitière ainsi que les médias. C'est un espace de création contemporaine qui permettra de découvrir, apprendre, réfléchir, ouvrir de nouvelles perspectives ; et un site d'information créative sur les produits laitiers.

[www.lamilkfactory.com](http://www.lamilkfactory.com)

## **OCHA :**

### **Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires**

L'Ocha explore les relations que les mangeurs entretiennent avec leurs aliments, à travers une approche pluridisciplinaire centrée sur les sciences humaines et sociales. L'Ocha s'attache particulièrement à comprendre comment les mangeurs pensent leur alimentation afin de comprendre les pratiques alimentaires d'aujourd'hui et surtout celles de demain.

L'importance du plaisir, du partage et de la convivialité dans le modèle alimentaire français, ses évolutions mais également les limites d'une approche trop nutritionnelle de l'alimentation sont autant de voies explorées. Ces dernières années, l'Ocha a notamment été pionnier dans des recherches autour des modèles alimentaires, de l'alimentation des enfants et des adolescents en lien aux représentations du corps et de la santé.

[www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com)

## **Le musée du quai Branly :**

Né de la volonté du président de la République Jacques Chirac, le musée du quai Branly, édifié le long de la Seine selon le projet architectural de Jean Nouvel, est inauguré le 23 juin 2006. Héritier des collections du musée de l'Homme et du musée des Arts d'Afrique et d'Océanie, il expose 3 500 œuvres des arts d'Afrique, d'Asie, d'Océanie et des Amériques avec une collection de près de 300 000 œuvres. Lieu incontournable des cultures et des arts non occidentaux, il constitue aujourd'hui une véritable cité culturelle avec trois salles d'exposition, une salle de spectacle, un salon de lecture, une médiathèque et un cinéma.

[www.quaibrantly.fr](http://www.quaibrantly.fr)

---

## **RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES :**

**Le chef est une femme**, Rougui Dia, Jean-Claude Gawsewitch, 2006

**Sénégal, la cuisine de ma mère**, Youssou N'Dour, photographies I. Rozenbaum, Minerva, 2004

**La cuisine du Sénégal**, Coumba Diop, Hachette Pratique, 2010

**Moi un Mbororo Ndoudi Oumarou peut nomade du Cameroun**.

Henri Bocquené, 1986, Paris, Karthala.

**Le lait des Peuls - Entre les pasteurs peuls et leurs vaches : une "parenté de lait"**,

Sada-Mamadou Ba, 2006, <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/dossiers/Le-lait-des-Peuls.pdf>

**Koumen texte initiatique des pasteurs peuls**, Amadou Hampaté Ba et Germaine Dieterlen, 1961, Cahier de l'homme, Paris : Edition de Mouton and CO

**« Le lait de vache dans les sociétés peules - Pratiques alimentaires et symbolisme d'un critère identitaire »**, Dorothee Guilhem, 2006, [http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences\\_humaines/Doroth\\_e\\_GUILHEM\\_Texte\\_Caf\\_\\_G\\_o.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/Doroth_e_GUILHEM_Texte_Caf__G_o.pdf)

**Pratiques alimentaires et corps féminin : l'esthétique chez les Peuls Djeneri du Mali**,

Dorothee Guilhem, Revue Corps 2008 /1 (n° 4)