



ECOLE INTER-ÉTATS
DES SCIENCES ET MÉDECINE
VÉTÉRINAIRES DE DAKAR
BIBLIOTHEQUE

**LA CONSOMMATION DES DENREES ALIMENTAIRES
D'ORIGINE ANIMALE (D.A.O.A.) FACE A LA
TRADITION ET A L'ISLAM AU SENEGAL**



THESE :

présentée et soutenue publiquement le 26 Décembre 1989
devant la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Dakar
pour obtenir le grade de DOCTEUR VÉTÉRINAIRE
(DIPLOME D'ETAT)

par

Yéro Mamadou BA

Né le 15 Juin 1960 à KANEL (Sénégal)

Président du Jury : Monsieur Ibrahima WONE
Professeur à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Dakar

Rapporteur et Directeur de Thèse : Monsieur Malang SEYDI
Professeur Agrégé à l'E.I.S.M.V. de Dakar

Membres ; Monsieur François Adébayo ABIOLA
Professeur Agrégé à l'E.I.S.M.V. de Dakar

Monsieur Louis Joseph PANGUI
Professeur Agrégé à l'E.I.S.M.V. de Dakar

ECOLE INTER-ETATS
DES SCIENCES ET MEDECINE
VETERINAIRES DE DAKAR

ANNEE UNIVERSITAIRE 1988-1989

SCOLARITE

MS/MD

LISTE DU PERSONNEL ENSEIGNANT

I- PERSONNEL A PLEIN TEMPS

1- ANATOMIE-HISTOLOGIE-EMBRYOLOGIE

| | |
|--------------------|------------------------------|
| Kondi M. AGBA | Maître de Conférences Agrégé |
| Jean-Marie AKAYEZU | Assistant |
| J. ALAMARGOT | Assistant |
| Pathé DIOP | Moniteur |

2- CHIRURGIE-REPRODUCTION

| | |
|---------------------|------------------------------|
| Papa El Hassan DIOP | Maître de Conférences Agrégé |
| Franck ALLAIRE | Assistant |
| Moumouni OUATTA | Moniteur |

3- ECONOMIE-GESTION

| | |
|-----------|-----------|
| Cheikh LY | Assistant |
|-----------|-----------|

4- HYGIENE ET INDUSTRIE DES DENREES
ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

(HIDAOA)

| | |
|-----------------|------------------------------|
| Malang SEYDI | Maître de Conférences Agrégé |
| Serge LAPLANCHE | Assistant |
| Saïdou DJIMRAO | Moniteur |

5- MICROBIOLOGIE-IMMUNOLOGIE PATHOLOGIE

1- INFECTIEUSE

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Justin Ayayi AKAKPO | Professeur |
| Mme Rianatou ALAMBEDI | Assistante |
| Pierre BORNAREL | Assistant de Recherches |
| Julien KOULDIATI | Moniteur |

.../...

6- PARASITOLOGIE-MALADIES PARASITAIRES-ZOOLOGIE

| | |
|---------------------|------------------------------|
| Louis Joseph PANGUI | Maître de Conférences Agrégé |
| Jean BELOT | Maître-Assistant |
| Salifou SAHIDOU | Moniteur |

7- PATHOLOGIE MEDICALE-ANATOMIE PATHOLOGIE

ET CLINIQUE AMBULANTE

| | |
|---------------------|------------------------------|
| Théodore ALOGNINOWA | Maître de Conférences Agrégé |
| Roger PARENT | Maître-Assistant |
| Jean PARANT | Maître-Assistant |
| Jacques GODFROID | Assistant |
| Yalacé Y. KABORET | Assistant |
| Ayao MISSCHOU | Moniteur |

8- PHARMACIE-TOXICOLOGIE

| | |
|--------------------|------------------------------|
| François A. ABIOLA | Maître de Conférences Agrégé |
| Lassina OUAÏTARA | Moniteur |

9- PHYSIOLOGIE-THERAPEUTIQUE PHARMACODYNAMIE

| | |
|---------------------|------------------|
| Alassane SERE | Professeur |
| Moussa ASSANE | Maître-Assistant |
| Mohamadou M. LAWANI | Moniteur |

10- PHYSIQUE ET CHIMIE BIOLOGIQUES ET MEDICALES

| | |
|-------------------------|------------------------------|
| Germain Jérôme SAWADOGO | Maître de Conférences Agrégé |
| Samuel MINOUNGOU | Moniteur |

11. ZOOTECNIE-ALIMENTATION

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Kodjo Pierre ABASSA | Chargé d'enseignement |
| Moussa FALL | Moniteur |

- CERTIFICAT PREPARATOIRE AUX ETUDES VETERINAIRES (CPEV)

| | |
|--------------|----------|
| Lucien BALMA | Moniteur |
|--------------|----------|

II- PERSONNEL VACATAIRE

- BIOPHYSIQUE

| | |
|------------|-------------------------------------|
| René NDOYE | Professeur |
| | Faculté de Médecine et de Pharmacie |
| | Pharmacie. |
| | Université Ch. A. DIOP .../... |

- Mme Jacqueline PIQUET
Chargée d'enseignement
Faculté de Médecine et de Pharmacie
Université Ch.A. DIOP

Alain LECOMTE
Maître-Assistant
Faculté de Médecine et de Pharmacie
Université Ch. A. DIOP

Mme Sylvie GASSAMA
Maître-de Conférences
Faculté de Médecine et de Pharmacie
Université Ch.A. DIOP

Mme H. SOW
Assistante
Faculté de Médecine et de Pharmacie
Université Ch.A. DIOP

-- BOTANIQUE-AGRO-PEDOLOGIE

Antoine NONGONIERMA
Professeur
IFAN-Institut Ch.A. DIOP
Université Ch.A. DIOP

-- ECONOMIE GENERALE

Oumar BERTE
Maître-Assistant
Faculté des Sciences Juridiques et
Economiques
Université Ch.A. DIOP

-- AGROSTOLOGIE

- Mr MANDRET
Ingénieur agronome, Agropastoraliste
(I.E.M.V.T.) en poste au Laboratoire
de Hann.

- Mr AIDARA
Ingénieur agronome
Ministère de développement rural

- Dr GROUZIS
Ecologue, ORSTOM

III- PERSONNEL EN MISSION (prévu pour 1988-1989)

- PARASITOLOGIE
- L. KILANI
Professeur
ENV Sidi Thabet (TUNISIE)

S. GEERTS

Professeur Institut Médecine
Vétérinaire Tropicale ANVERS
(Belgique)

-- PATHOLOGIE PORCINE
ANATOMIE PATHOLOGIQUE

A. DEWAELE

Professeur
Faculté Vétérinaire de CURGHEM
Université de LIEGE. (BELGIQUE)

-- PHARMACODYNAMIE GENERALE ET
SPECIALE

P.L. TOUTAIN

Professeur
Ecole Nationale Vétérinaire
TOULOUSE (France)

-- MICROBIOLOGIE-IMMUNOLOGIE

Melle Nadia HADDAD

Maître de Conférences Agrégée
E.N.V. Sidi THABET (TUNISIE)

-- PHARMACIE-TOXICOLOGIE

L. EL BAHRI

Maître de Conférences Agrégé
E.N.V. Sidi THABET (TUNISIE)

Michel Adelin J. ANSAY

Professeur Faculté de Médecine
Vétérinaires
Université de LIEGE (BELGIQUE)

-- ZOOTECNIE-ALIMENTATION

R. WOLTER

Professeur
ENV ALFORT (FRANCE)

R. PARIGI BINI

Professeur Faculté des Sciences
Agraires

R. GUZZINATI

Université de PADOUE (ITALIE)
Technicien de laboratoire
Faculté des Sciences Agraires
Université de PADOUE (ITALIE)

-- INFORMATIQUE STATISTICIENNE

Dr. G. GUIDETTI

Technicien de la Faculté des
Sciences Agraires
Université de PADOUE (ITALIE)

J E

D E D I E

C E

T R A V A I L . . .

- A la gloire du TOUT PUISSANT "ALLAH"
Lui demande pardon sur d'éventuelles erreurs commises dans la traduction de sa parole.

- A mon père MAMOUDOU KOURY BA
Pour les efforts consentis en faveur de ma réussite scolaire.

- A ma mère COUMBA COURO DIALLO
Profonde affection
Puisse ce travail te faire oublier les durs et longs moments de séparation.
Sois en honorée, ma chère et tendre maman.

- A mes chères soeurs Leldo et Hapsa BA
Merci pour l'assistance matérielle et morale.

- A Monsieur Ismaïla LY
Profonde reconnaissance pour la fraternité entre nous et le respect que vous portez à l'endroit de mes parents.

- A mes frères Mamadou et Amadou BA

- A mon cher cousin Mamadou DIALLO
Merci pour la gentillesse.

- A mon ami et frère Aboubakry NDONCO "bass"
Je serai toujours attentif à la sincérité et à la fraternité qui prévalent dans nos relations.
Tu as grandement contribué à l'élaboration de ce travail, il t'appartient aussi
Sincères amitiés.

- A mon ami et frère Amadou BARRY
Sincères amitiés.

- Au personnel du projet BUFFLES DE MAKHANA.
- A tous mes cousins de l'Hexagone
Paris, Mantes la jolie et Creil.
Merci pour les honneurs dans mes différents passages
chez vous
- A mon plus que frère Mamadou Yayé DAFF
Sincères amitiés
- A mon feu cousin Mamadou Samba BA "Dèda"
- A mes amies Amy SY et Diéwo GASSAMA
- A ma très chère patrie LE SENEGAL.

A NOS MAITRES ET JUGES

- Monsieur Ibrahimo WONE

Professeur à la Faculté de Médecine et de Pharmacie
de Dakar.

Vous nous faites un grand honneur de présider ce jury
de thèse.

HOMMAGE RESPECTUEUX

- Monsieur Malang SEYDI

Professeur agrégé à l'Ecole Inter-Etats des Sciences
et Médecine Vétérinaires (EISMV) de Dakar

C'est d'une main de maître que vous avez dirigé ce
travail.

Nous n'oublierons jamais le paternalisme dont vous avez
toujours fait preuve à l'égard de vos élèves.

RECONNAISSANCE ETERNELLE

- Monsieur François Adébayo ABIOLA

Professeur agrégé à l'EISMV de Dakar

Nous réalisons maintenant la rigueur vers laquelle
vous vouliez nous faire tendre.

HOMMAGES RESPECTUEUX ET RECONNAISSANCE PROFONDE

- Monsieur Louis Joseph PANGUI

Professeur agrégé à l'EISMV de Dakar

C'est un grand honneur que vous nous faites de siéger
dans ce jury.

Merci pour l'atmosphère fraternelle ayant toujours pré-
valué dans les rapports avec vos élèves.

PROFONDS RESPECTS.

"Par délibération , la Faculté et l'Ecole ont décidé que les opinions émises dans les dissertations qui leur seront présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner aucune approbation ni improbation".

LISTE DES TABLEAUX

| <u>N°</u> | <u>TITRE</u> | <u>Pages</u> |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1 | - Comparaison des valeurs alimentaires de la chair de poisson et de la viande bovine..... | 14 |
| 2 | - Effectif des personnes interrogées selon l'appartenance religieuse..... | 26 |
| 3 | - Effectif des personnes interrogées selon l'âge.. | 27 |
| 4 | - Effectif des personnes interrogées selon le sexe | 27 |
| 5 | - Espèces animales recherchées..... | 29 |
| 6 | - Age recherché de l'animal de boucherie pour la viande | 32 |
| 7 | - Sexe recherché des animaux de boucherie..... | 34 |
| 8 | - Morceaux et organes recherchés..... | 36 |
| 9 | - Origine géographique recherchée des viandes.... | 39 |
| 10 | - Interdits de la viande liés au nom patronymique | 43 |
| 11 | - Interdits de la viande liés à des raisons diverses | 44 |
| 12 | - Espèces de poissons recherchées par les consommateurs | 55 |
| 13 | - Etat recherché des poissons..... | 58 |
| 14 | - Espèces de mollusques recherchées..... | 59 |
| 15 | - Espèces de crustacés recherchées..... | 60 |
| 16 | - Espèces recherchées pour l'origine du lait | 65 |

| <u>N°</u> | <u>TITRE</u> | <u>Pages</u> |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 17 | - Nature recherchée du lait..... | 66 |
| 18 | - Dérivés recherchés du lait | 67 |
| 19 | - Espèces recherchées pour l'origine de l'oeuf.... | 69 |
| 20 | - Eléments nutritifs apportés par un oeuf de 60,9 grammes (coquille : 5,5 g ; blanc d'oeuf : 37,1 g ; jaune : 18,3 g)..... | 72 |
| 21 | - Composition moyenne des viandes de quelques espèces (pour 100 g de viande consommable)..... | 86 |
| 22 | - Comparaison de la teneur en nutriments de la viande de cheval et de bovin..... | 86 |
| 23 | - Résultats de l'enquête sur l'attitude des sénégalais vis-à-vis des D.A.O.A.interdites par l'Islam.... | 110 |
| 24 | - Consommation de viande au Sénégal par habitant en 1987 | 130 |
| 25 | - Consommation circonstancielle des différentes espèces | 130 |

LISTE DES SCHEMAS

| | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 | - Effets de la sous-alimentation sur l'organisme humain dans les pays en voie de développement..... | 117 |
| 2 | - Relations interdits alimentaires-santé et développement | 119 |

ABREVIATIONS UTILISEES

| | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Bac | : Baccalauréat |
| B.A.N.A.S. | : Bureau d'Alimentation et de Nutrition Appliquée au Sénégal |
| C.E.P.E. | : Certificat d'Etudes Primaires Elémentaires |
| C.P.M.I. | : Centre de Protection Maternelle et Infantile |
| D.A.O.A. | : Denrée Alimentaire d'Origine animale |
| E N D A | : Environnement et Développement en Afrique |
| F.A.O. | : Organisation des Nations Unies pour l'alimenta- tion et l'agriculture |
| O.M.S. | : Organisation Mondiale pour la Santé |
| O R A N A | : Office de Recherches sur l'Alimentation et la Nutrition Africaine |
| P.N.B. | : Produit National Brut |
| P.S.L. | : Paix et Salut sur Lui |
| P P N S | : Programme pour la protection nutritionnelle et sanitaire |
| R.P.G. | : Recensement général de la population |
| S.L.A.P. | : Service de Lutte Anti-Parasitaire |
| S.E.R.A.S. | : Société d'Exploitation des Ressources Animales du Sénégal |
| U.S.A.I.D. | : Agence américaine de développement international |

TABLE DES MATIERES

| | <u>Pages</u> |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| INTRODUCTION | 1 |
| <u>PREMIERE PARTIE : GENERALITES</u> | 3 |
| CHAPITRE 1 : <u>GEOGRAPHIE HUMAINE</u> | 4 |
| 1.1. - Démographie | 4 |
| 1.1.1. - Effectifs et croissance | 4 |
| 1.1.2. - Répartition spatiale | 4 |
| 1.1.3. - Répartition par âge | 4 |
| 1.1.4. - Etat matrimonial | 5 |
| 1.1.5. - Niveau d'instruction | 5 |
| 1.2. - Composition ethnique..... | 6 |
| 1.2.1. - Ouolofs et Lébus | 6 |
| 1.2.2. - Sérères | 7 |
| 1.2.3. - Peulhs..... | 7 |
| 1.2.4. - Toucouleurs..... | 8 |
| 1.2.5. - Diolas, Balantes et Manjakes | 8 |
| 1.2.6. - Mandingues et ethnies apparentées (Malinké, Bambara, Kassouké)..... | 8 |
| 1.2.7. - Soninkés..... | 9 |
| 1.3. - Situation de l'Islam au Sénégal | 9 |
| 1.4. - Situation sanitaire et nutritionnelle | 9 |
| 1.4.1. - Infrastructure sanitaire au 1er janvier 1986 | 9 |
| 1.4.2. - Situation nutritionnelle | 10 |
| 1.5. - Données économiques | 12 |
| Y CHAPITRE 2 : <u>DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE</u> | 13 |
| 2.1. - Présentation des D.A.O.A. | 13 |

| | <u>Pages</u> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2.2. - Nature et importance des D.A.O.A. | 13 |
| 2.2.1. - Importance alimentaires des D.A.O.A. | 15 |
| 2.2.1.1. - Besoins énergétiques... | 15 |
| 2.2.1.2. - Besoins plastiques..... | 16 |
| 2.2.2. - Importance économique | 17 |
| 2.2.3. - Importance sanitaire des D.A.O.A. | 17 |
| | |
| CHAPITRE 3 : <u>NIVEAU D'APPROVISIONNEMENT</u> | 18 |
| 3.1. - Production de viande | 18 |
| 3.2. - Production de la pêche..... | 18 |
| 3.3. - Production de lait et produits laitiers.. | 19 |
| 3.4. - Production d'oeufs et d'ovoproduits..... | 19 |
| 3.5. - Production de miel..... | 20 |
| | |
| CHAPITRE 4 : <u>CONTRAINTES D'ORDRE GENERAL SUR LA</u> <u>CONSUMMATION DES D.A.O.A.</u> | 20 |
| 4.1. - Alimentation | 20 |
| 4.2. - Abreuvement..... | 20 |
| 4.3. - Santé animale | 21 |
| 4.4. - Contraintes sur les productions halieutiques | 21 |
| | |
| <u>DEUXIEME PARTIE : TRADITION ET D.A.O.A.</u> | 22 |
| | |
| CHAPITRE 1 : <u>MATERIEL ET METHODES DE L'ENQUETE</u> | 23 |
| 1.1. - Matériel | 23 |
| 1.1.1. - Questionnaire..... | 23 |
| 1.1.2. - Echantillon | 26 |
| 1.1.3. - Lieux de l'enquête | 28 |
| 1.2. - Méthodes de l'enquête | 28 |
| 1.2.1. - Enquête | 28 |
| 1.2.2. - Exploitation des résultats de l'enquête..... | 28 |

| | <u>Pages</u> |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2.1.2.2.10.- Interdit de la viande d'animaux tués dans les sanctuaires fétiches | 51 |
| 2.1.2.2.11.- Interdit de la viande d'animaux appartenant aux forgerons..... | 52 |
| 2.1.2.2.12.- Interdit de la viande de brebis nullipare | 52 |
| 2.1.2.2.13.- Interdit de la viande d'animaux sacrifiée lors des funérailles | 52 |
| 2.1.2.2.14.- Interdit des cervelles d'animaux | 53 |
| 2.1.2.2.15.- Interdit des tripes à la femme enceinte | 53 |
| 2.1.2.2.16.- Interdit de la chair des reptiles chez les nobles soninkés... | 54 |
| 2.1.2.2.17.- Interdit de la viande de brebis en gestation | 54 |
| 2.2. - Produits halieutiques | 54 |
| 2.2.1. - Eléments recherchés | 54 |
| 2.2.1.1. - Espèces de poisson recherchées | 55 |
| 2.2.1.2. - Etat recherché des poissons | 58 |
| 2.2.1.3. - Mollusques recherchés.. | 59 |
| 2.2.1.4. - Crustacés recherchés... | 60 |
| 2.2.2. - Eléments interdits des produits halieu- tiques | 61 |
| 2.2.2.1. - Produits halieutiques respon- sables de maladies..... | 61 |
| 2.2.2.2. - Produits halieutiques inter- dits pour cause de répugnance | 62 |
| 2.2.2.3. - Produits halieutiques inter- dits chez la femme enceinte | 64 |

| | <u>Pages</u> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2.3. - Lait | 64 |
| 2.3.1. - Eléments recherchés | 64 |
| 2.3.1.1. - Espèce d'origine..... | 65 |
| 2.3.1.2. - Nature recherchée du lait | 66 |
| 2.3.1.3. - Dérivés recherchés du lait | 67 |
| 2.3.2. - Eléments interdits du lait | 68 |
| 2.4. - Oeufs | 69 |
| 2.4.1. - Espèces recherchées pour l'origine de l'oeuf..... | 69 |
| 2.4.2. - Interdits sur les oeufs..... | 70 |
| 2.4.2.1. - Catégorie des enfants.. | 70 |
| 2.4.2.2. - Catégorie des femmes enceintes | 71 |
| 2.4.2.3. - Catégorie des hommes... | 71 |
| 2.5. - Miel | 73 |
| 2.5.1. - Origine recherchée du miel..... | 73 |
| 2.5.2. - Vertus thérapeutiques du miel..... | 73 |
| 2.5.3. - Attributs socio-culturels du miel. | 75 |
| | |
| <u>TROISIEME PARTIE : ISLAM ET D.A.O.A.</u> | <u>78</u> |
| | |
| <u>CHAPITRE 1 : BASES ISLAMIQUES REGLEMENTANT LA CONSOMMA-</u> <u>TION DES D.A.O.A. PAR LE MUSULMAN.....</u> | <u>79</u> |
| 1.1. - Coran..... | 79 |
| 1.1.1. - Chair licite des quadrupèdes..... | 79 |
| 1.1.2. - Chair illicite des quadrupèdes.... | 81 |
| 1.1.3. - Animaux aquatiques..... | 81 |
| 1.1.4. - Oiseaux | 81 |
| 1.1.5. - Denrées illicites mais légitimées par nécessité | 82 |

| | <u>Pages</u> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1.2. - "Hadith" | 82 |
| 1.2.1. - Chair licite des quadrupèdes..... | 84 |
| 1.2.2. - Chair illicite des quadrupèdes.... | 87 |
| 1.2.3. - Oiseaux | 88 |
| 1.2.4. - Quelques recommandations du Prophète | 89 |
| | |
| CHAPITRE 2 : <u>COMMENTAIRE DES INTERDICTIONS FRAPPANT</u> <u>LES D.A.O.A.</u> | 90 |
| 2.1. - Cas du Coran | 90 |
| 2.1.1. - Viande cadavérique | 90 |
| 2.1.2. - Sang | 90 |
| 2.1.3. - Chair de porc..... | 91 |
| 2.1.4. - Agonie accidentelle | 92 |
| 2.1.5. - Viande d'animaux tués sur les autels paëns..... | 92 |
| 2.2. - Cas des "Hadiths" | 93 |
| 2.2.1. - Anes domestiques.... | 93 |
| 2.2.2. - Carnivores..... | 93 |
| 2.2.3. - Rapaces | 93 |
| | |
| CHAPITRE 3 : <u>ABATTAGE RITUEL</u> | 94 |
| 3.1. - Animaux à égorger | 94 |
| 3.1.1. - Egorgeur | 95 |
| 3.1.2. - Cas du foetus | 95 |
| 3.1.3. - Cas de l'omission de la formule "Bismillah"..... | 95 |
| 3.1.4. - Cas de la section complète de la tête | 95 |
| 3.1.5. - Cas de l'égorgement en deux temps. | 96 |
| 3.2. - Animal à poignarder : le chameau..... | 96 |
| | |
| 3.3. - Discussion | 96 |
| 3.3.1. - Etourdissement | 97 |
| 3.3.2. - Suspension aérienne | 98 |
| 3.3.3. - Mise à mort..... | 98 |

| | <u>Pages</u> |
|-------------------------------------------------------------|--------------|
| CHAPITRE 4 : <u>PRODUITS DE LA CHASSE ET DE LA PECHE...</u> | 99 |
| 4.1. - Produits de la chasse..... | 99 |
| 4.2. - Abattage du gibier..... | 100 |
| 4.2.1. - Gibier pris encore vivant..... | 100 |
| 4.2.2. - Gibier pris mort..... | 100 |
| 4.3. - Produits de la pêche | 101 |
| CHAPITRE 5 : <u>ANIMAUX QUI SE MEUVENT SUR LE SOL.....</u> | 101 |
| CHAPITRE 6 : <u>DERIVES ANIMAUX</u> | 102 |
| 6.1. - Miel | 102 |
| 6.2. - Lait et oeuf | 103 |
| CHAPITRE 7 : <u>RITES SACRIFICIELS D'ANIMAUX EN ISLAM</u> | 103 |
| 7.1. - Sacrifice de l' "Aïd el Kebir"..... | 104 |
| 7.1.1. - But du sacrifice..... | 104 |
| 7.1.2. - Personnes concernées par le sacrifice | 105 |
| 7.1.3. - Nature du sacrifice..... | 105 |
| 7.1.3.1. - Espèce et âge..... | 105 |
| 7.1.3.2. - Sexe..... | 106 |
| 7.1.3.3. - Santé de l'animal..... | 106 |
| 7.1.3.4. - Apparence de l'offrande | 107 |
| 7.1.3.5. - Acte sacrificiel..... | 107 |
| 7.1.3.5.1. - Opérateur..... | 107 |
| 7.1.3.5.2. - Moment de l'opération | 107 |
| 7.1.3.5.3. - Opération..... | 108 |
| 7.1.3.5.4. - Utilisation de la viande | 108 |
| 7.2. - Sacrifice de l' "Akika"..... | 108 |
| 7.2.1. - Définition... .. | 108 |
| 7.2.2. - But de l' "Akika | 109 |
| 7.2.3. - Nature du sacrifice de l' "Akika".. | 109 |
| 7.2.4. - Utilisation de la viande..... | 109 |
| 7.2.5. - Cas particuliers..... | 109 |

| | <u>Pages</u> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| CHAPITRE 8 : <u>ATTITUDE DES SENEGALAIS VIS-A-VIS DES</u> <u>INTERDITS ISLAMIQUES</u> | 110 |
| 8.1. - Méthodologie et résultat..... | 110 |
| 8.2. - Commentaires..... | 111 |
| | |
| <u>QUATRIEME PARTIE</u> : <u>CONSEQUENCES DU COMPORTEMENT DES</u> <u>CONSOUMMATEURS VIS-A-VIS DES D.A.O.A</u> <u>ET AMELIORATIONS SOUHAITABLES....</u> | 114 |
| | |
| CHAPITRE 1 : <u>CONSEQUENCES DU COMPORTEMENT DES CONSOMMA-</u> <u>TEURS VIS-A-VIS DES D.A.O.A.</u> | 115 |
| 1.1. - Conséquences des interdits sur l'élevage | 115 |
| 1.2. - Conséquences des interdits sur la santé des populations..... | 116 |
| 1.3. - Impact des interdits sur le développement | 118 |
| | |
| CHAPITRE 2 : <u>DEVENIR DES INTERDITS RELIGIEUX ET TRADI-</u> <u>TIONNELS</u> | 120 |
| 2.1. - Devenir des interdits traditionnels..... | 121 |
| 2.1.1. - Opinions négatives sur l'avenir des interdits traditionnels..... | 122 |
| 2.1.1.1. - Age jeune | 122 |
| 2.1.1.1.1. - Milieu social..... | 122 |
| 2.1.1.1.2. - Niveau d'étude.... | 123 |
| 2.1.1.2. - Age intermédiaire de 30 à 50 ans..... | 124 |
| 2.1.1.3. - Vieil âge des supérieurs à 50 ans..... | 125 |
| 2.1.2. - Opinions positives sur l'avenir des interdits traditionnels..... | 126 |
| 2.1.3. - Opinions neutres sur l'avenir des interdits traditionnels..... | 127 |

| | <u>Pages</u> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2.2. - Devenir des interdits islamiques..... | 127 |
| 2.2.1. - Opinions négatives sur l'avenir des interdits alimentaires islamiques | 127 |
| 2.2.1.1. - Chez les musulmans..... | 127 |
| 2.2.1.2. - Chez les non musulmans. | 128 |
| 2.2.2. - Opinions positives sur l'avenir des interdits alimentaires islamiques | 128 |
| 2.2.3. - Opinions neutres sur l'avenir des interdits alimentaires islamiques | 128 |
| CHAPITRE 3 : <u>RECOMMANDATIONS</u> | 129 |
| 3.1. - Orienter les productions selon le goût des consommateurs..... | 129 |
| 3.2. - Restaurer la structure traditionnelle de la ferme | 132 |
| 3.3. - Améliorer l'approvisionnement..... | 132 |
| 3.4. - Collaboration entre islamologues et scienti- fiques de la technologie alimentaire..... | 133 |
| 3.5. - Education nutritionnelle | 133 |
| 3.5.1. - Son but | 133 |
| 3.5.2. - Ses moyens | 134 |
| 3.5.2.1. - Coordination santé et nutrition..... | 134 |
| 3.5.2.2. - Communication de messages nutritionnels par les média (communiqué indirecte) | 134 |
| 3.5.2.3. - Education scolaire..... | 135 |
| 3.5.2.4. - Communication directe (en milieu rural.) | 135 |
| 3.5.3. - Contenu de l'éducation nutritionnelle | 135 |
| CONCLUSION GENERALE | 137 |

INTRODUCTION

=====

Les denrées alimentaires d'origine animale (D.A.O.A.) ont une importance majeure pour l'homme.

- Au plan nutritionnel, leur richesse en éléments bâtisseurs : acides aminés, acides gras essentiels, vitamines et minéraux en font des aliments indispensables à la croissance et au renouvellement des tissus.

- Au plan alimentaire, leur diversité (produits carnés, produits halieutiques, lait et dérivés, oeuf, ovoproduits et miel) et les nombreuses espèces exploitées en font un produit disponible dont l'intensification de la production permettrait de combler le déficit protéique. Ce dernier, en rapport avec l'apport minimum recommandé par la FAO, est de 1989,25 tonnes toutes protéines confondues (animale et végétale) (28).

Mais malgré des efforts sensibles qui ont amélioré les productions de l'élevage et de la pêche. Il existe des comportements socio-religieux qui freinent la consommation des D.A.O.A. ou qui s'opposent à leur transformation industrielle.

Dans le domaine social, l'importance accordée à la symbolique des aliments et l'étroite liaison entre l'homme et l'animal poussée jusqu'à la parenté illustrée par le totem en constitue un témoignage éloquent.

Au niveau religieux, l'Islam, principale dominante au Sénégal, comporte une législation sur la consommation alimentaire de l'homme. Cette législation, au-delà de son caractère rituel, relève surtout d'un souci d'hygiène.

Il importe d'inclure ces aspects socio-religieux dans l'analyse globale de l'alimentation, si l'on veut combattre la malnutrition et ses conséquences néfastes. D'autant plus que ces restrictions alimentaires concernent le plus souvent des groupes physiologiques très sensibles (enfant, femme enceinte, femme allaitante...).

Ainsi on éviterait de saper d'emblée des faits à la limite culturels, comme l'a fait HUGO Philip (23) pour qui les interdits procèdent d'un phénomène irrationnel.

C'est dans cette logique que nous abordons ce problème de la psycho-physiologie alimentaire. Pour une bonne approche, nous avons divisé ce travail en quatre parties :

- la première partie traitant des généralités s'appesantit sur le facteur humain et sur les D.A.O.A. ;
- la deuxième porte sur la tradition et les D.A.O.A. avec le protocole et les résultats d'enquête ;
- la troisième parlant de l'islam et des D.A.O.A. s'appuie d'abord sur les bases légales : Coran et "Hadith", textes religieux qui sont souvent l'objet d'interprétations fausses parce que zélées ou ternies par les mauvaises volontés ;
- enfin la quatrième partie concerne les conséquences de ces comportements socio-religieux et propose des améliorations.

P R E M I E R E P A R T I E

=====

G E N E R A L I T E S

**

CHAPITRE 1 : GEOGRAPHIE HUMAINE

=====

1.1. - DEMOGRAPHIE

1.1.1. - Effectifs et croissance

Les résultats préliminaires du recensement général de la population (RGP) et de l'habitat 1988 (41) indiquent que la population du Sénégal s'élevait au 27 mai 1988 à 6 881 919 habitants soit une densité moyenne de 35 habitants au km² et un taux d'accroissement naturel de 2,9p.100. Cette croissance rapide de la population rend encore plus aiguë le problème de l'autosuffisance alimentaire qui se pose déjà avec acuité.

1.1.2. - Répartition spatiale

La densité nationale de 35 habitants au km² ne reflète pas la disparité constatée dans la répartition spatiale de la population. Celle-ci est concentrée dans la partie occidentale du pays alors que l'Est reste faiblement peuplé.

La région de Dakar connaît la plus forte concentration humaine avec une densité de 2 728 habitants au km².

D'une manière générale, la population est répartie dans 130 000 localités dont 37 communes (depuis juillet 1984). Ces communes regroupent 39 p.100 de la population domiciliée en 1988. La plupart des centres urbains sont situés sur la frange littorale du pays ; ce qui contribue avec l'exode rural à accentuer le déséquilibre spatial dans la répartition de la population et à poser de graves problèmes d'approvisionnement alimentaire dans certaines agglomérations.

1.1.3. - Répartition par âge

La population sénégalaise est très jeune, les personnes âgées de moins de 15 ans représentent 43 p.100 de la population, les moins de 20 ans 53 p.100 (RGP-1976).

On note un important taux d'accroissement de la population scolarisable, estimé à 4,5 p.100 en 1986, un peu différent du taux d'accroissement de la population active 4,3 p.100 en 1986. Cette situation entraîne une forte pression dans le marché du travail des villes et sur les terres de certaines zones rurales. Par ailleurs, une population aussi jeune ne saurait se contenter uniquement d'aliments énergétiques (céréales) mais devrait surtout disposer d'aliments plastiques (protéines, lipides essentiels, vitamines, minéraux) pour une bonne croissance staturo-pondérale.

1.1.4. - Etat matrimonial

La pratique de la polygamie qui concerne toutes les ethnies est importante. En 1978, 32 p.100 des hommes mariés avaient deux épouses ou plus (42). Cette situation constitue un facteur d'appauvrissement donc de malnutrition, la part du budget familial revenant à l'alimentation n'étant plus compatible avec la taille de la famille.

1.1.5. - Niveau d'instruction

A l'instar de tous les pays en développement, l'analphabétisme élevé est une caractéristique de la population sénégalaise.

Le taux de fréquentation scolaire pour la tranche d'âge 5 à 14 ans était de 36 p.100 en 1976 (RGP-1976) avec 44,7 p.100 de garçons et 27 p.100 de filles. A tous les âges, le taux était plus élevé chez les hommes que chez les femmes. La valeur du taux baisse considérablement avec l'âge à partir de 14 ans.

En 1976, 49 p.100 de la population résidente n'avaient suivi aucun système d'enseignement alors que 30 p.100 avaient fréquenté l'école coranique ou arabe.

En 1987-88, le taux de scolarisation est estimé à 47,6 p.100 par l'Education nationale (40). Ceci est le résultat d'énormes efforts consentis depuis l'indépendance. Cependant, il reste encore beaucoup à faire;

En effet nul ne doute que développement sous-entend bouleversements socio-culturels conduisant à la disparition de multiples préjugés traditionnels. Par ailleurs, l'éducation, outre la qualification professionnelle à laquelle elle peut aboutir, contribue à mieux préparer l'individu à la société moderne du développement.

En conclusion, le profil démographique du Sénégal peut se résumer comme suit :

- croissance rapide ;
- forte proportion de jeunes ;
- niveau de fécondité élevé ;
- forte mortalité infantile ;
- inégale répartition géographique ;
- analphabétisme encore élevé.

1.2. - COMPOSITION ETHNIQUE

Comparé à certains pays, notamment ceux de l'Afrique centrale, le Sénégal compte relativement peu de groupes ethniques. Les plus représentatifs sont répartis comme suit (RGP-1976) :

| | |
|-------------|----------|
| - Ouolof | 40 p.100 |
| - Poular | 23 p.100 |
| - Sérère | 14 p.100 |
| - Diola | 5 p.100 |
| - Mandingue | 5 p.100 |
| - Autres | 13 p.100 |

Autres : groupes ethniques sénégalais et résidents de nationalité non sénégalaise.

1.2.1. - Ouolofs et Lébous

Représentant 41 p.100 de la population, ils vivaient principalement dans le centre et le nord du bassin arachidier. Leur langue, le

ouolof, s'est imposée comme principale langue nationale du Sénégal particulièrement dans les centres urbains. Leur prépondérance numérique s'explique par le caractère très complexe de l'ethnie. Amalgame aux origines diverses, le monde ouolof se définirait surtout par une communauté culturelle marquée par un grand esprit d'ouverture.

Les lébous que l'on assimile aux ouolofs représentent un ensemble d'origine sérère et ouolof, dont le particularisme s'est affirmé à la fin du XVIIIème siècle par la constitution d'un état théocratique musulman dans la presqu'île du Cap-vert (43). Plus de la moitié se trouve concentrée à Dakar et dans les villages de Ouakam, Ngor, Yoff et Cambérène. Nombreux à Rufisque et Bargny, ils peuplent également la côte Nord-Est jusqu'à Cayar et la petite côte jusqu'à Yenne.

1.2.2. - Sérère

Les sérères constituent la deuxième ethnie du Sénégal, 14 p.100 de la population en 1976. Ils sont installés principalement dans le Sine-Saloum et le long de la petite côte. On y distingue deux groupements bien différenciés sur le plan linguistique :

- les sérères du nord-ouest ou de Thiès ;
- et les sérères proprement dits : sine-sine, baol-baol, saloum-saloum, dieghem-dieghem.

L'agriculture est leur principale activité mais on note une migration des jeunes vers Dakar.

1.2.3. - Peulh

12 p.100 de la population, éleveurs nomades en partie sédentarisés, ils essaient entre la plaine semi-désertique du Ferlo et les contreforts du Fouta Djallon. Ethnie pleine de fierté, ces peulhs gardent conscience d'appartenir à une communauté originale, ce qui les rend quelquefois réticents à l'ouverture aux autres cultures. Par ailleurs, cette réticence

rend difficile la mission d'encadrement dévolue au service de l'élevage ; le peulh principal détenteur du capital bétail se refusant d'admettre l'élevage comme une activité économique mais plutôt comme un mode de vie (trans-humance nomadisme).

1.2.4. - Toucouleurs

11 p.100 de la population, ils sont installés dans le cours moyen du fleuve et dans le boundou oriental. Parlant la même langue que les peulhs (le poular), ils refusent la classification officielle qui les séparent de ces derniers avec qui ils forment le groupe Halpular (de ceux qui parlent poular). C'est ainsi que dans leur terroir d'origine, près d'un quart de la population se donnerait comme peulh : nobles torobés sur le fleuve, nomades ou semi-nomades du Diéri.

Ce sont des agro-pasteurs et des pêcheurs. Profondément casté, ce groupe culturel est caractérisé par la même fierté que le peulh avec qui il se distingue par une grande spiritualité islamique.

1.2.5. - Diolas, Balantes, Manjaques

Environ 7 p.100 de la population, ils sont installés en Casamance. Ce sont des groupes que l'on rencontre surtout en Guinée Bissau où ils seraient originaires notamment Balante et Manjaque. Ils sont des agriculteurs, spécialistes de la riziculture. Dans ce groupe, l'on rencontre le plus de chrétiens et d'animistes.

1.2.6. - Mandingue et ethnies apparentées (Malinké, Bambara, Kassonké)

Environ 5 p.100 de la population, ils sont installés en Casamance et au Sénégal oriental. Ils sont agriculteurs spécialisés en riziculture.

1.2.7. - Soninkés

Ils forment 2p.100 de la population. Leur berceau se trouve dans la région du Sénégal oriental et du fleuve. Ils connaissent une forte migration

1.3. - SITUATION DE L'ISLAM AU SENEGAL

Religion de près de 95 p.100 des sénégalais, l'Islam s'étend sur tout le territoire excepté les rares confins sud.

Les musulmans sénégalais se répartissent entre deux grandes confréries majeures (Tidjane et Mouride) qui se caractérisent par leur fermeté en matière de jurisprudence. Initiées par d'anciennes figures locales, ces confréries ont de plus en plus consolidé leur spécificité, la succession du guide spirituel se faisant toujours dans la même lignée.

1.4. - SITUATION SANITAIRE ET NUTRITIONNELLE

1.4.1. - Infrastructure sanitaire au 1er janvier 1986

- - 16 hôpitaux ;
- - 47 Centres de santé ;
- 65 C.P.M.I. (Centre de Protection Maternelle et Infantile)
- 413 Centre P.P.N.S. ;
- 1301 Cases de santé ;
- 487 Maternités rurales ;
- 9 Secteurs des grandes endémies ;
- 4 Instituts ;
- 13 Léproseries ;
- 21 Postes étaient en construction et 8 autres sont fermés

A côté de ces infrastructures, il y a :

- 1 Centre d'appareillage
- 1 Centre d'éducation de réadaptation des enfants handicapés physique ;
- 1 Service de lutte anti-parasitaire (SLAP)
- 2 Polices sanitaires (Port et Aéroport).

Même si la situation des infrastructures sanitaires semble montrer un effort de couverture nationale, on note cependant une disparité régionale. Ainsi, en ce qui concerne les centres de santé, exceptée la région de Tambacounda qui a un centre de santé pour moins de 100 000 habitants, toutes les autres régions ont une couverture qui est loin de la normale.

Pour les postes de santé, seules les régions de Ziguinchor, Saint-Louis, Tambacounda et Fatick en ont pour moins de 10 000 habitants. Les deux nouvelles régions que sont Kolda et Fatick sont toujours sans hôpital.

Par ailleurs, depuis quelques années, les efforts du réajustement structurel de l'économie ont engendré une baisse progressive de la part du budget de l'Etat dans les moyens de la santé ; Ce qui concourt à une augmentation de la participation financière des populations bénéficiaires. C'est devant des difficultés inhérent à une infrastructure toujours insuffisante et un coût de plus en plus élevé des soins pour les populations que l'accent a été mis sur l'immunisation de la population en général et de la population cible en particulier , à travers le programme élargi de vaccination et les campagnes de masse.

1.4.2. - Situation nutritionnelle

La situation nutritionnelle du Sénégal est fortement marquée par un régime céréalier des consommateurs.

La fraction protéique de la ration est le plus souvent d'origine végétale.

Or sur deux concepts qualitatifs majeurs, les protéines végétales sont loin derrière celles animales.

- En effet, elles présentent souvent des facteurs limitant avec la méthionine et la lysine ;
- ensuite, elles sont moins digestibles que les protéines animales.

Il est difficile d'estimer l'utilisation des protéines animales au Sénégal ; les enquêtes nutritionnelles étant rares du fait de leur coût. Ainsi, celle de l'O.R.A.N.A. effectuée en 1977-78 constitue toujours les seules données disponibles. Aucune nouvelle enquête n'ayant été réalisée au cours de ces dernières années, mise à part celle d'octobre-novembre 1983 dans le département de Bignona sur financement de l'US AID et qui a confirmé les résultats antérieurs, à savoir :

- les besoins en protéines sont toujours couverts même assez largement puisque leur taux de satisfaction serait de :
 - 155 p.100 à Dakar
 - 150 p.100 à Louga-Linguère
 - 115 p.100 à Kédougou (44).

Il faut aussi noter que l'enquête réalisée par le B.A.N.A.S. et l'O.R.A.N.A. en 1983 à Bignona révèle un taux d'apport protéique de la ration supérieur (61 grammes) à celui des enquêtes de 1978 (51-58 g).

Cette satisfaction de la couverture des besoins protéiques n'est que quantitative car la part des protéines animales intervenant est déficitaire en zone rurale avec successivement 30 et 10 p.100 à Bignona et Kédougou alors qu'à Dakar, elle est de 50 p.100. Cette différence d'apport de protéine animale s'explique par la consommation de poisson et de viande.

En effet, si en bordure littorale, les produits de la pêche apportent l'équilibre souhaité entre protéines d'origine animale et protéines d'origine végétale, à l'intérieur du pays le déséquilibre est prononcé bien que les besoins totaux en protéine soient largement satisfaits quelques fois.

Pourtant l'immensité de nos potentialités halieutiques est évidente dès lors se pose alors un problème de distribution intérieure de ces denrées vite périssables.

Il conviendrait donc d'améliorer la situation nutritionnelle si l'on veut pallier à l'insuffisance de la couverture sanitaire, l'impact de la malnutrition sur la prédisposition aux infections étant classiquement établi.

1.5. - DONNEES ECONOMIQUES

Avec un produit national brut par habitant (PNB par habitant) d'environ 380 dollars US soit l'équivalent de 133 000 francs CFA, le Sénégal est un pays réellement sous développé.

Le secteur primaire qui domine l'économie a joué de tout son poids dans la balance commerciale : 23 p.100 des importations des biens et services, 75 p.100 des exportations (44). La priorité qui lui est accordée s'est traduite par la mise en place des aménagements hydroagricoles et par l'importance accordée à l'après-barrage en vue de l'autosuffisance alimentaire.

Cependant, les indications ci-dessous révèlent que cet objectif est loin d'être atteint :

- déficit vivrier de 50 p.100
- besoin non encore satisfait en protéines animales (44).

Conclusion :

Au plan qualitatif, les D.A.O.A. constituent les aliments plastiques par excellence (protéines, lipides essentiels, minéraux, etc...). Alors que quantitativement, leur grande variété et le rendement élevé de leur production (viande, poisson) leur confèrent un grand rôle dans l'équilibre alimentaire national. Ainsi, au niveau du secteur des ressources animales, l'objectif est d'assurer aux populations un approvisionnement correct en protéines animales par le biais des différentes productions, ce qui n'est sans contraintes tant au niveau de la production qu'au niveau de la consommation.

CHAPITRE 2 : DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE
=====

2.1. - Présentation des D.A.O.A.

Les denrées animales peuvent être considérées comme les produits destinés à la consommation humaine et animale. Elles proviennent de l'abattage simple des animaux de boucherie (bovin, ovin, équin, camelin), de charcuterie (porcin) et des produits halieutiques (poissons, mollusques, crustacés).

Cependant le lait et produits laitiers, les oeufs et ovoproduits, le miel sont dits d'origine animale parce que élaborés par les animaux domestiques ou sauvages de leur vivant.

Tous ces produits sont commercialisables et vendus en général après des transformations industrielles destinées à améliorer leur stabilité, **exemple** : les conserves alimentaires (produits traités par la chaleur), ou à accroître leur qualités organoleptiques et nutritionnelles, **exemple** : plat cuisiné (denrée animale plus produits végétaux).

2.2. - Nature et importance des D.A.O.A.

Si l'on tient compte de la qualité nutritionnelle, les D.A.O.A. sont représentées dans l'ordre d'importance décroissante par : les oeufs, le lait, les poissons, la viande et le miel.

- Les oeufs présentent une haute valeur nutritive du fait de leur richesse en albumine. Ils correspondent à la protéine de référence en raison de leur teneur en acides aminés essentiels qui sont en proportion équilibrée.

- Le lait est considéré comme protéine de référence par l'O.M.S. (Organisation Mondiale de la Santé) du fait de ses nombreux acides aminés en proportion équilibrée. Sur le plan diététique, la facilité d'absorption et de digestion et les nombreuses formes sous lesquelles il peut être con-

sommé font du lait surtout de vache, chez l'adulte, un excellent aliment. Tandis que chez l'enfant nouveau-né, il demeure l'aliment irremplaçable jusqu'au sevrage.

- Les poissons viennent après les oeufs et le lait puisque leur composition alimentaire est légèrement supérieure à celle de la viande (tableau 1).

- La viande est un excellent aliment protidique. Elle se place immédiatement après le poisson et bien avant tous les aliments végétaux. Dans nos pays sous développés, elle contribue à côté du poisson à protéger contre de graves maladies nutritionnelles : béribéri, pellagre, oedème bénin ou grave. Le rendement et la grande variété des espèces exploitées en boucherie, charcuterie et halieutique font de la viande et du poisson, des produits disponibles et très prisés.

Malheureusement, le caractère très périssable de ces produits rend leur usage difficile dans nos pays du fait de l'insuffisance de la chaîne de froid.

Tableau 1 : COMPARAISON DES VALEURS ALIMENTAIRES DE LA CHAIR DE POISSON ET DE LA VIANDE BOVINE

| CONSTITUANTS p.100 | POISSONS | BOVINS |
|-----------------------|-----------|---------|
| Eau | 70 à 87 | 75 |
| Protides | 10 à 25 | 15 à 18 |
| Lipides | 1 à 22 | 14 - 18 |
| Glucides | 0,5 à 1 | 0,5 - 1 |
| Sels minéraux | 0,8 - 1,5 | 0,5 - 1 |

- Le miel, avec sa teneur élevée en sucre 78 p.100 de glucide, est la D.A.O.A. la plus énergétique donc accusant une faible qualité nutritionnelle. Cependant en thérapeutique, le miel connaît diverses usages : adoucissant, antiseptique des voies respiratoires, antitussif, laxatif léger.

2.2.1. - Importance alimentaire des D.A.O.A.

La finalité de l'alimentation est la réponse à un ensemble de besoins répartis en deux catégories : le besoin énergétique et le besoin plastique.

2.2.1.1. - Besoin énergétique

Tout d'abord l'organisme consomme de l'énergie pour subsister, c'est ce que l'on appelle le métabolisme de base. Cette dépense d'énergie correspond aux fonctions qui ne peuvent s'arrêter chez un homme au repos : contraction cardiaque et respiratoire, digestion, sécrétion rénale et glandulaire, vie cellulaire. Elle dépend évidemment de l'âge et du sexe de l'individu.

L'organisme dépense également de l'énergie pour sa croissance, son entretien et pour lutter contre les écarts importants de température (thermorégulation).

Enfin le besoin de travail est directement fonction de l'activité des individus et de leur mode de vie ; il peut être variable en fonction des individus et dépendra de l'âge, du sexe, du poids corporel, du mode de vie, des activités, de l'environnement, du climat, de l'état de santé...

Les seules sources d'énergie utilisables par l'homme sont apportées par les aliments sous forme de sucre (glucides), de graisse (lipides) et plus accessoirement de protéines (protides):

| | |
|------------------------|---------------------|
| 1 g de glucides libère | environ 4 calories |
| 1 g de lipides libère | environ 9 calories |
| 1 g de protide libère | environ 4 calories. |

2.2.1.2. - Besoin plastique

Un corps humain de 65 kg comprend environ :

- 37 kg d'oxygène ;
- 14 kg de carbone ;
- Quelques kg d'hydrogène et d'azote ;
- renferme également des métaux et métalloïdes.

Tous ces éléments se trouvent sous forme de molécules dont certaines très complexes, dans les proportions approximatives suivantes :

| | | |
|----------------------|---------|-----------------------------|
| Eau | 42,9 kg | |
| Protides | 10,3 kg | |
| Lipides | 8,35 kg | |
| Glucides | 0,2 kg | |
| Cendres | 3,25 kg | (minéraux non combustibles) |
| Substances complexes | traces | (vitamines, hormones) |
| | | ----- |
| TOTAL | 65 kg | |

(Source 50)

Le besoin plastique correspond donc à la nécessité pour un organisme de recevoir les matières premières à partir desquelles, il constitue et entretient cet ensemble de molécules organisées, assurant ainsi la croissance et le renouvellement des cellules qui le composent.

Il est naturellement beaucoup plus élevé chez les enfants et les adolescents que chez les adultes. Malheureusement, ces groupes sont souvent sujet à des restrictions alimentaires relevant de tabous dans notre pays. Par ailleurs, chez l'adulte, il est augmenté par une activité physique intense, une grande fatigue ou une convalescence, la grossesse et l'allaitement.

L'importance des D.A.O.A. réside dans leur valeur nutritionnelle propre qui en fait des aliments plastiques, bâtisseurs, riche en protides, lipides et minéraux. Ce sont ainsi des aliments de choix pour l'homme qui ne doivent plus être considérés comme un ingrédient ou un luxe dans notre alimentation quasiment céréalière.

Les données de la FAO, citées par Kébé (28), indiquent un déficit par rapport à l'apport minimum recommandé de 1 989,25 tonnes en 1986. Mais ce déficit est relatif car en milieu urbain particulièrement, certaines populations ont un excédent de protéines du fait d'une alimentation variée et de revenus élevés, doublé de bonnes informations nutritionnelles.

2.2.2. - Importance économique

L'élevage et la pêche assurent les productions animales. Ils font parti du secteur primaire. Ce dernier qui fait vivre plus de 80 p.100 de la population sénégalaise, est en évolution depuis 1960. Il a progressé de 63,6 p.100 entre 1981 et 1987 (17).

Malgré ce progrès global du primaire au niveau du sous-secteur des productions animales, on enregistre, pour toutes les rubriques, une balance commerciale déficitaire, exceptée celles des oeufs et des cuirs et peaux (48).

Cette situation illustre encore une dépendance vis-à-vis de l'étranger en produits d'origine animale et engendre une fuite importante de devises.

2.2.3. - Importance sanitaire des D.A.O.A.

Si les D.A.O.A. sont source d'aliments et de plaisir, elles n'en demeurent pas moins source de morbidité avec :

- les zoonoses alimentaires (zoonoses virales, bactériennes ou parasitaires) ;
- les toxi-infections alimentaires d'origine virale ou bactérienne ;
- les intoxications et les intoxications.

Cette importance sanitaire requiert un contrôle d'hygiène et de qualité par les structures publiques compétentes et indiquées (services vétérinaires, service d'hygiène). Ce contrôle doit être rigoureux et effectué à tous les stades : de la production à la table du consommateur.

CHAPITRE 3 : NIVEAU D'APPROVISIONNEMENT

=====

3.1. - PRODUCTION DE VIANDE

Les bovins, ovins et caprins fournissent 77 p.100 de la production, les volailles 12 p.100, les porcs et autres espèces 11 p.100.

La consommation de viande a été en 1984 de 10,3 kg par personne par an. Ceci correspond à 28,22 g par personne et par jour.

Le Sénégal est donc actuellement loin de la couverture des besoins en protéine d'origine animale de sa population. Pour faire face à ce déficit, le gouvernement autorise l'importation de produits carnés en allégeant les taxes douanières mais ces produits ne manquent pas d'être sujets aux caprices de la psychologie des consommateurs.

3.2. - PRODUCTION DE LA PECHE

La pêche est l'un des sous-secteurs les plus importants du secteur primaire. C'est un pourvoyeur de devises mais aussi de protéines d'origine animale de bonne qualité et à un prix de revient relativement faible.

Les quantités produites sont importantes mais seule une partie est consommée, soit à l'état frais, soit après transformation artisanale. L'autre partie, représentée par la totalité de la production industrielle et une partie de la production artisanale, est exportée.

3.3. - PRODUCTION DE LAIT ET PRODUITS LAITIERS

La production locale est assez faible, ainsi la consommation locale en lait n'est que de 18 litres par personne et par an mais elle est très variable en fonction de la population (urbaine ou rurale). Actuellement avec les importations, ce chiffre est de 46 litres (tous laits confondus, consommations rurale et urbaine). Le lait en poudre importé alimente l'essentiel des industries laitières, la quantité importée annuellement est d'environ 183 000 tonnes (28).

Les produits laitiers, comme les crèmes, beurres et fromages, sont partiellement ou totalement importés. Ils ne servent qu'à l'alimentation des grandes villes. Le Sénégal a importé en 1987 : 1883 tonnes de beurre, 545 tonnes de fromage ; 74 tonnes de crème.

3.4. - PRODUCTION D'OEUFS ET D'OVOPRODUITS

En matière de production d'œufs, les chiffres sont très contradictoires du fait de l'existence d'un élevage traditionnel et d'un élevage moderne.

En 1980, la production industrielle d'œufs était de 37 800 000 unités alors que la consommation d'œufs est de 200 pour les libanais et les européens, 365 pour les touristes et 20 pour les africains (28). Ainsi les populations autochtones consomment rarement les œufs qui ne sont guère dans leurs habitudes alimentaires. Mais dans les grandes villes, les œufs sont de plus en plus consommés peut-être qu'avec l'urbanisation, l'information nutritionnelle passe de mieux en mieux.

3.5. - PRODUCTION DE MIEL

Actuellement la production locale est en nette régression, de 300 tonnes en 1974, elle est passée à 34,5 tonnes en 1978. Les principales régions productrices sont celles de Ziguinchor, Kolda, Tambacounda, Kaolack, Thiès (Niayes) et la vallée du fleuve Sénégal.

Conclusion :

De l'analyse des productions animales et de leur système au Sénégal, il ressort que le pays est loin de l'autonomie en protéines animales. Pourtant des prédispositions existent à cet effet (ressources halieutiques immenses, capital bétail important, etc...). Mais s'il convient de stimuler les productions, il faut aussi encourager la consommation.

CHAPITRE 4 : CONTRAINTES D'ORDRE GENERAL SUR LA CONSOMMATION =====

DES D.A.O.A.

=====

Ce sont celles liées à la production avec l'alimentation, l'abreuvement, la santé animale.

4.1. - ALIMENTATION

L'élevage dominant au Sénégal est de type extensif. Les animaux ne disposent pas de grandes quantités d'aliments en permanence. Seuls quelques pâturages naturels existent et dont le potentiel est encore très insuffisant en période de soudure. De plus la déforestation et les feux de brousse menacent le bétail.

4.2. - ABREUVEMENT

L'eau est une denrée précieuse dans le Sahel. L'homme et l'animal se la revendiquent. Les points d'eau étant très distants, les animaux se déplacent beaucoup ce qui diminue la part énergétique de l'alimentation destinée aux productions

4.3. - SANTE ANIMALE

Les maladies infectieuses et parasitaires entraînent des mortalités et des baisses de production. L'action des services vétérinaires publiques ne se limite qu'à une prophylaxie des épizooties majeures. Les autres interventions étant à la charge des éleveurs peulhs qui n'ont pas une conception rationnelle de l'élevage.

4.4. - CONSTRAINTES SUR LES PRODUCTIONS HALIEUTIQUES

Ici, nous nous intéressons surtout à la pêche artisanale car c'est elle qui alimente le marché local. Elle est traditionnelle et caractérisée par un armement vétuste.

Le coût du gasoil freine la motorisation, parfois le problème de maintenance également. Mais le facteur le plus important, ici, demeure un réseau national de froid qui permette un approvisionnement correct des populations intérieures.

Conclusion :

Si l'approvisionnement des populations sénégalaises en D.A.O.A. est rendu difficile par des contraintes que nous avons intitulées d'ordre général parce que liées à la production et à la commercialisation donc en amont; en aval, au niveau du consommateur des comportements socio-religieux ont façonné des croyances et habitudes alimentaires que nous allons étudier à travers une enquête. Elle s'est intéressée à toutes les D.A.O.A. grâce à un questionnaire type pour chaque denrée.

D E U X I E M E P A R T I E
=====

T R A D I T I O N E T D . A . O . A .

**

Certains comportements traditionnels se traduisent sur le plan alimentaire par des interdictions absolues ou temporaires de la consommation de quelques produits. Malheureusement, comme le constate d'ailleurs Abdussalam (1), ce sont les D.A.O.A. qui sont le plus souvent concernées contrairement aux aliments végétaux.

Cette particularité se justifie par l'étroite liaison entre l'homme et l'animal. Ces deux êtres vont jusqu'à lier parenté quelquefois. C'est le cas des peulhs qui considèrent le python ("sore") comme un des leurs et qui, par conséquent, l'écartent de leur consommation; ils vont jusqu'à n'oser tuer cet animal pour, au contraire, lui verser du lait en signe d'affection.

Ainsi la plupart des interdits traditionnels, le sont de manière mythologique, symbolique ou totémique.

Parallèlement aux interdictions, la tradition reconnaît des vertus avantageuses (thérapeutiques ou nutritionnelles) à ces produits animaux.

Ces aspects socio-culturels sont ici envisagés dans le cadre de la problématique alimentaire à travers une enquête sur la consommation des D.A.O.A. par les populations sénégalaises.

CHAPITRE 1 : MATERIEL ET METHODE DE L'ENQUETE

=====

Ce chapitre concerne le protocole d'enquête avec la présentation du matériel (questionnaire, échantillon, lieu d'enquête) et de la méthode utilisée (enquête, exploitation des résultats).

1.1. - MATERIEL

1.1.1. - Questionnaire

Le questionnaire utilisé ici est en feuille double.

. Au niveau de l'en-tête se trouve l'identité de l'enquêté avec les paramètres suivants : Ethnie, sexe, âge, profession, niveau intellectuel et zone d'enquête.

. Les cinq D.A.O.A. (viande, produits halieutiques, lait et dérivés, oeuf et miel) occupent le reste des feuilles avec deux grandes rubriques :

a) Eléments recherchés et leur justification :

- Pour la viande, cette question se rapporte à l'espèce animale, l'âge, le sexe, les morceaux-organs et l'origine géographique.
- Pour les produits halieutiques, la question concerne l'espèce de poisson, les états du poisson, les mollusques et les crustacés.
- Pour le lait et dérivés, la question portait sur l'espèce d'origine, la nature et les dérivés du lait.
- Pour les oeufs, la question se rapportant à l'espèce d'origine.

N° FICHE

DATE

ETHNIE :

AGE :

NIVEAU INTELLECTUEL :

SEXE :

PROFESSION :

ZONE D'ENQUETE

| V I A N D E | ELEMENTS RECHERCHES | ELEMENTS INTERDITS | JUSTIFICATION | | OBSERVATIONS |
|-----------------------|---------------------|--------------------|---------------|----------|--------------|
| | | | TRADITION | RELIGION | |
| ESPECE ANIMALE | | | | | |
| AGE DE L'ANIMAL | | | | | |
| SEXE | | | | | |
| MORCEAUX-ORGANES | | | | | |
| ORIGINE GEOGRAPHIQUE | | | | | |
| PRODUITS HALIEUTIQUES | | | | | |
| ESPECE DE POISSON | | | | | |
| ETAT DU POISSON | | | | | |
| MOLLUSQUES | | | | | |
| CRUSTACES | | | | | |

N° FICHE :

DATE :

ETHNIE :

AGE :

NIVEAU INTELLECTUEL :

SEXE :

PROFESSION :

ZONE D'ENQUETE :

| LAIT ET DERIVES | ELEMENTS RECHERCHES | ELEMENTS INTERDITS | JUSTIFICATION TRADITION ! RELIGION | OBSERVATIONS |
|------------------------|---------------------|--------------------|---------------------------------------|--------------|
| ESPECE D'ORIGINE | | | | |
| NATURE DU LAIT | | | | |
| DERIVES DU LAIT | | | | |
| O E U F S | | | | |
| ESPECE D'ORIGINE | | | | |
| M I E L | | | | |
| ORIGINE DU MIEL | | | | |
| VERTUS THERAPEUTIQUES | | | | |

b) Eléments interdits et leur justification.

Cette deuxième rubrique concerne les interdits aussi bien islamiques que traditionnels. Elle se rapporte de manière beaucoup plus générale aux cinq D.A.O.A. sans précision sur les critères de sexe, d'origine, de nature, etc...

La différence de conception au niveau de cette deuxième rubrique vise à recueillir le maximum de renseignements sur les interdits en évitant de diriger les interlocuteurs sur des éléments précis.

Il existe enfin une partie observation dans le questionnaire.

1.1.2. - Echantillon

680 personnes ont été interrogées au hasard. Un échantillon très diversifié à tous les caractères (sexe, âge, religion...) en vue d'une meilleure représentativité.

- Sur le plan ethnique, toutes les composantes de la population sénégalaise ont été touchées surtout les principales (oulof, lébou, sérère, toucouleur, peulh).
- Sur le plan religieux, il y a prédominance nette des musulmans (91 p.100) sur les chrétiens et animistes (9 p.100)

Tableau 2 : EFFECTIF DES PERSONNES INTERROGÉES SELON L'APPARTENANCE RELIGIEUSE

| APPARTENANCE RELIGIEUSE | EFFECTIFS | POURCENTAGE |
|----------------------------------------|-----------|-------------|
| Musulmans | 617 | 91 |
| Non musulmans (Chrétiens-Animistes) | 63 | 9 |
| TOTAL | 680 | 100 |

- En fonction de l'âge

Tableau 3 : EFFECTIF DES PERSONNES INTERROGÉES SELON L'ÂGE

| AGE DES INTERROGES | EFFECTIF |
|----------------------------------|----------|
| Vieux , plus de 50 ans | 121 |
| Jeunes de moins de 30 ans | 344 |
| Groupe intermédiaire 30 à 50 ans | 215 |
| TOTAL | 680 |

On distingue trois groupes :

- les vieux de plus de 50 ans
- les jeunes de moins de 30 ans, plus nombreux
- le groupe intermédiaire ou des adultes, leur âge est compris entre 30 et 50 ans.

- En fonction du sexe, on distingue une prépondérance des hommes (60 p.100) sur les femmes (40 p.100)

Tableau 4 : EFFECTIF DES PERSONNES INTERROGÉES SELON LE SEXE

| SEXE DES INTERROGES | EFFECTIF | POURCENTAGE |
|---------------------|----------|-------------|
| Hommes | 408 | 60 |
| Femmes | 272 | 40 |
| TOTAL | 680 | 100 |

1.1.3. - Lieux de l'enquête

La zone d'enquête comprenait des milieux variés :

- urbain : Dakar (Sicap, Médina), Saint-Louis et Ziguinchor
- Périurbain : Guédiawaye
- rural : Fass Ngom (région de Saint-Louis)
Sibassor (région de Kaolack)
Bignona, Oussouye, Sédhiou, Bambali (Régions de Ziguinchor et Kolda).

1.2. - METHODE D'ENQUETE

1.2.1. - Enquête

L'enquête, commencée en mai 1988, s'est terminée en décembre de la même année. Elle a été effectuée sur la base d'un questionnaire individuel. Ainsi donc chaque exemplaire occupait une personne, ceci a permis de dégager les incidences de certains paramètres (milieu social, niveau d'instruction, sexe....) sur la nature des réponses.

Il faut préciser que, dans cette étude, l'interdit est assimilé à tout ce qui peut demeurer une contrainte, temporaire ou définitive, sur une personne ou un groupe de personnes, caractérisé par une communauté culturelle physiologique ou pathologique, etc...

Les habituelles difficultés (matériel, réticence des populations) ont pu être évitées grâce à la collaboration du notable ou de l'autorité administrative locale (maire, chef de service de l'élevage, etc...).

1.2.2. - Exploitation des résultats de l'enquête

Nous avons dénombré les résultats de l'enquête en tenant compte surtout des critères qui paraissent utiles pour justifier les réponses. Ces résultats, dans leur étude, sont généralement présentés sous forme de tableau avant d'être commentés et discutés.

CHAPITRE 2 : RESULTATS ET DISCUSSIONS

2.1. - VIANDE

Les résultats obtenus sont consignés dans des tableaux contenant les effectifs et les pourcentages. Ces présentations seront ensuite commentées puis discutées.

La méthode demeure valable pour les deux rubriques (éléments recherchés et éléments interdits).

2.1.1. - Eléments recherchés pour la viande

Dans cette rubrique, nous envisageons les préférences sur l'espèce animale, l'âge, le sexe, les morceaux et organes puis l'origine géographique de la viande.

2.1.1.1. - Espèce animale recherchée

Les résultats sont consignés dans le tableau 5.

Tableau 5 : ESPECE ANIMALE RECHERCHEE

| ESPECES RECHERCHEES | OMBRE DE REPONSES | POURCENTAGE DES REPONSES | JUSTIFICATIONS |
|---------------------|-------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------|
| Ovins | 645 | 37,41 | Tendreté viande Saveur viande Caractère sacré |
| Bovins | 423 | 24,53 | Saveur viande Moins cher |
| Volailles | 378 | 21,92 | Saveur viande Tendreté viande |
| Caprins | 150 | 8,7 | Saveur - Tendreté viande |
| Porcins | 77 | 4,52 | Facteur santé Saveur viande |
| Camelins | 33 | 1,91 | Saveur |
| TOTAL | 1706 | 100 | |

Les ovins, bovins et volailles remportent très largement la préférence des consommateurs avec respectivement 37,41 , 24,53 et 21,92 p.100 des réponses.

Viennent ensuite :

- en quatrième position les caprins (8,7 p.100) ;
- en cinquième position les porcins (4,52 p.100)
- et en dernier lieu, les camelins (1,91 p.100).

Les critères de choix des consommateurs sont le plus souvent les caractères organoleptiques de tendreté et de saveur.

Cependant pour les ovins, les personnes âgées évoquent en plus le caractère sacré ("sell" en ouolof) et pour les bovins, les ménagères citent le coût bas.

Seuls quelques amateurs (surtout non musulman citent le caractère nutritionnel à propos de la viande de porc qui serait un facteur de santé. Ce que semble confirmer le terme péjoratif sénégalais "Mbam" (Porc ou âne en ouolof) utilisé pour qualifier un homme très résistant.

D'après les enquêtes réalisées par ENDA à Dakar en 1988, le boeuf remportait largement la préférence des consommateurs, venaient ensuite le mouton et la chèvre. La volaille se place plutôt en troisième position.

Ces résultats semblent confirmer les nôtres sauf pour la chèvre qui se place en quatrième position dans nos résultats, du fait de certains préjugés.

Par ailleurs, le mouton est plus prisé que le bovin mais ce dernier semblait plus courant sur le marché. Ainsi Bambakiabou, cité par (15), suggère qu'à Bamako : "Les trois catégories de consommateurs (aisé, moyen, défavorisé) aimeraient manger du mouton mais se con-

tendent généralement du boeuf parce que moins cher et plus abondant". Ces arguments ont été aussi retrouvés chez les ménagères que nous avons interrogées.

Cependant, les différences interspécifiques ne sont pas grandes sur le plan protidique. D'après Henri cité par (8), la composition relative en acides aminés essentiels est comparable chez toutes les espèces. Les différences sont donc faibles et résultent de quelques déficiences relatives en tel ou tel acide aminé essentiel. C'est le cas de la viande bovine pour la méthionine. Cependant cet aspect est négligeable car il y a compensation par l'apport d'autres acides aminés qui servent à sa synthèse.

Au plan énergétique par contre, on note les grandes différences interspécifiques de la viande. Ainsi les viandes de veau et de gros bovins ont une valeur alimentaire énergétique intermédiaire entre celle de la viande de cheval d'une part et celle des viandes de porc et d'agneau d'autre part (8).

Cette hiérarchie sur la valeur énergétique s'explique par l'abondance relative en matière grasse : les viandes de porc et d'agneau présentant les teneurs lipidiques les plus élevées.

La volaille et le cheval constituent les viandes les moins énergétiques.

Par ailleurs, ces lipides sont plus intéressants en qualité qu'en quantité du fait des prépondérances relatives des acides gras polyinsaturés dont le rôle dans la prévention et le traitement des maladies cardiovasculaires est confirmé ; à l'opposé des acides gras saturés qui seraient plutôt favorisants.

Ainsi d'après Wangen et al., 1971 cité par (8) :
"les lipides du poulet presque exclusivement des phospholipides présentent 70 p.100 d'acide gras insaturé et 30 p.100 d'acide gras saturé"

La viande de lapin qui n'a pas été citée par les consommateurs constitue une source de protéine de grande valeur biologique car plus riche en protéines et plus pauvre en calories et en sodium que la plupart des autres viandes (8). Elle pourrait ainsi être recommandée comme viande de régime.

Les qualités nutritionnelles de la viande du cheval ne sont pas également des moindres, 2 grammes de lipides pour 100 grammes de viande consommable mais bien répartie et de qualité (forte proportion d'acide gras insaturé, grande richesse en protéine notamment pour les acides aminés essentiels). Cependant, cette viande ne semble pas être dans les habitudes alimentaires sénégalaises, aucun interlocuteur ne l'ayant citée lors de notre enquête.

2.1.1.2. - Age recherché de l'animal

Nous nous sommes intéressés à l'âge de l'animal préféré pour la viande. Les résultats sont consignés dans le tableau 6.

Tableau 6 : AGE RECHERCHE DE L'ANIMAL DE BOUCHERIE POUR LA VIANDE

| Age de l'animal | NOMBRE DE REponses | POURCENTAGE DES REponses | JUSTIFICATIONS |
|--------------------|--------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------|
| Jeune \leq 2 ans | 473 | 70 | Viande plus tendre Viande moins grasse |
| Adulte 2-5 ans | 131 | 19 | Viande plus recommandée par l'Islam Meilleure saveur |
| Vieux $>$ 5 ans | 76 | 11 | - Plus de viande - Meilleur embonpoint |
| TOTAL | 680 | 100 | |

En fonction de l'âge, s'identifient trois catégories d'animaux dans le choix des consommateurs pour la viande :

- la catégorie jeune, âgée de moins de 2 ans (antennais - veau), est la plus prisée, 70 p.100 des réponses, tous les types de consommateurs confondus ;
- les animaux adultes, âgés de 2 à 5 ans, arrivent en deuxième position du choix avec 19 p.100 des réponses. Elles proviennent surtout de personnes âgées, préoccupées par des arguments religieux ;
- et enfin, les vieux animaux dont l'âge dépasse 5 ans (date d'apparition des coins adultes) constituent le dernier choix. 11 p.100 de l'effectif les préfèrent surtout de jeunes citadins.

Les consommateurs ont justifié leur choix :

- par la tendreté et le gras qui est moindre chez les antennais et veaux ;
- par la saveur meilleure à l'âge adulte. Par ailleurs, c'est le meilleur âge pour les animaux de sacrifice surtout pour les ovins. Il faut, confient-ils, que l'animal ait perdu une ou deux dents lactéales ce qui correspond à 18 mois ou 2 ans environ. Ces propos relèvent de certains hommes adultes ou vieux, adeptes de l'Islam ;
- par l'embonpoint chez les animaux ce qui n'est d'ailleurs pas le fait de l'âge.

La majorité des consommateurs préfère la viande des jeunes animaux. En effet, l'âge de l'animal est un facteur déterminant des caractéristiques organoleptiques de la viande. Ainsi la tendreté, aptitude d'une viande de se laisser broyer et déchirer facilement pendant la mastication est bien reconnue aux jeunes animaux (70 p.100).

Boccard R. et Bordes P. reconnaissent l'évolution négative de la tendreté avec l'augmentation de l'âge à l'abattage mais ils soulignent toutefois sa faiblesse sauf peut-être au moment de la puberté et dans les muscles plutôt durs (16).

Cependant, dans nos abattoirs, les animaux abattus sont généralement très âgés. Ceci semble trouver une explication dans le mode d'élevage extensif prépondérant qui voit les animaux arriver à l'abattage à un âge très avancé.

La satisfaction du goût des consommateurs pour les animaux jeunes à propos de la viande peut être réalisée avec le développement de l'embouche intensive moderne.

2.1.1.3. - Sexe de l'animal recherché pour la viande

Nous avons voulu savoir si le sexe de l'animal pouvait influencer sur le choix du consommateur pour la viande. Les résultats obtenus sont consignés dans le tableau 7.

Tableau 7 : SEXE RECHERCHE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE

| SEXE DE L'ANIMALE | NOMBRE DE REPONSES | POURCENTAGE DES REPONSES | JUSTIFICATIONS |
|-------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Mâle | 514 | 76 | - Habitude - Signe de vigueur - Plus recommandé par l'Islam |
| Castré | 97 | 14 | - Meilleur embonpoint - Plus tendre viande |
| Femelle | 17 | 2 | - Plus grasse - Plus savoureuse |
| Néant | 52 | 8 | - Pareille viande |
| TOTAL | 680 | 100 | |

A propos du sexe de l'animal pour le choix de la viande, par ordre de préférence décroissant, se placent :

- le mâle 76 p.100
- le castré 14 p.100
- et la femelle 2 p.100

Par ailleurs, 8 p.100 des personnes interrogées ne présentent pas de choix pour le sexe.

- Le choix du mâle est justifié par l'habitude, certains y voient un signe de vigueur, d'autres le considèrent comme une recommandation de l'Islam.
- Les castrés sont appréciés parce qu'ils présentent un meilleur embonpoint et une viande plus tendre.
- Quant aux femelles, quelques rares consommateurs les jugent plus grasses et plus savoureuses.
- Enfin certaines personnes nient l'influence du sexe sur la qualité de la viande.

En réalité le pourcentage très élevé, enregistré par le sexe mâle (76 p.100), ne traduit nullement une entrave à la consommation des viandes de l'autre sexe. D'ailleurs l'achat de la viande se faisant le plus au tas, le sexe de l'animal est difficilement identifié par les clients. En plus 8 p.100 des consommateurs ne jugent pas le sexe important dans ce choix de la viande et prétendent qu'il s'agit plutôt de goût capricieux.

Par ailleurs, si l'efficacité de la castration sur l'embonpoint des animaux est connue de nos éleveurs, cette pratique demeure cependant un peu timide pour des raisons religieuses, l'Islam recommandant surtout le mâle notamment dans l'espèce ovine pour les sacrifices.

2.1.1.4. - Morceaux et organes recherchés par les consommateurs de viande

A la question de savoir les morceaux et organes préférés par les consommateurs de viande, nous avons obtenu les résultats donnés dans le tableau 8.

Tableau 8 : MORCEAUX ET ORGANES RECHERCHES

| MORCEAUX ET ORGANES RECHERCHES | NOMBRE DE REPONSES | POURCENTAGE DES REPONSES | JUSTIFICATIONS |
|----------------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Côtes | 529 | 17 | - se prêtent mieux à la grillade - viande plus os signe de vigueur |
| Foie | 442 | 14 | - tendre - savoureux - bon pour la santé, donne du sang |
| Croupe + queue ("Thialguène") | 371 | 12 | - savoureux - bon rapport muscle-graisse |
| Cuisse | 365 | 12 | - charnue - peu de graisse, viande maigre |
| Filet | 362 | 10 | - Saveur agréable - bonne tendreté |
| Epaule | 298 | 9 | - charnue - beaucoup de viande maigre |
| Sternum | 283 | 9 | - saveur agréable - bonne tendreté - bon rapport graisse-muscle |
| boyaux-tripes ("bir") | 248 | 8 | - rentre dans les bouillons des recet- tes traditionnelles |
| Tête ("Bopp") | 173 | 5 | - Sauce de couscous (bouillon) |
| Pied ("yél") | 124 | 4 | |
| TOTAL | 3159 | 100 | |

Pour les morceaux ou organes préférés, trois catégories peuvent être distinguées en fonction des pourcentages de réponses :

- la première catégorie comprenant les côtes et le foie avec respectivement 17 et 14 p.100, est la plus appréciée ;
- la deuxième regroupant : la croupe ("thialguène" en ouolof) 12 p.100, la cuisse 12 p.100, le filet 10 p.100, l'épaule 9 p.100, le sternum 9 p.100, les boyaux et tripes ("bîr" en ouolof) 8 P.100 ;
- et le dernier choix semble être la tête ("bopp" en ouolof) 5 p.100 et les pieds ("yél" en ouolof) 4 p.100.

En plus des critères organoleptiques (saveur, tendreté, taux de gras faible), les consommateurs ont cité d'autres critères de choix fondés :

- sur les aptitudes culinaires. Ainsi la tête et les pieds sont prisés pour le bouillon, sauce de couscous. Les boyaux et tripes réservés aux bouillons, sauce de riz ; les côtes plus prompt à la grillade que n'importe quel autre morceau ;
- sur la valeur nutritionnelle avec le foie qui aurait des vertus sanitaires hématopoétiques ;
- et enfin, sur des arguments psychologiques, tel celui-là qui présente les côtes comme "la viande par excellence" car renfermant à la fois muscle et os : symbole de vigueur.

Au Sénégal, mise à part les rares boucheries (charcuteries et vitrines réfrigérées des magasins de grandes surfaces qui font appel aux morceaux de la découpe moderne), la viande est vendue au tas. Ainsi ces morceaux de la découpe moderne sont diversement retrouvés dans un tas pouvant même contenir des abats rouges ou blancs.

Cependant il existe une catégorie intermédiaire plus avertie sur la pratique moderne qui tente de faire des efforts de découpe. Ainsi ils peuvent présenter de manière individuelle : le gigot, l'épaule, les côtes, le filet, le foie, les abats blancs et rouges.

Parallèlement à ces présentations, il existe des morceaux assez célèbres comme le sternum et la croupe ("thialguène"). Ils sont appréciés pour leur saveur, leur tendreté et leur teneur en gras. Ceci est d'autant plus vrai que le gras explique la saveur en donnant le persillé lorsqu'il se situe dans les fibres musculaires et qu'il contribue à la tendreté. Hirzel (1930) affirme que le gras dissocie les fibres du conjonctif, les écarte et les brise provoquant ainsi la tendreté relative des viandes bien engraisées (16).

Malheureusement, les consommateurs n'ont cité que le foie comme abat rouge. Le cœur, la rate, les poumons ne sont pas bien appréciés et sont même rejetés dans certains abattages familiaux.

La peau des petits ruminants qui est très bien consommée dans certains pays africains est totalement considérée comme une issue au Sénégal (artisanat, natte pour la prière, réservoir d'eau pour les peulhs transhumants...).

Les abats blancs par contre sont bien connus dans la pratique culinaire sénégalaise.

2.1.1.5. - Origine géographique recherchée des viandes

Au Sénégal, on trouve des viandes produites localement au niveau des abattoirs et d'autres viandes et produits carnés provenant de l'étranger.

Nous nous sommes intéressés aux jugements des consommateurs sur ces produits. Les réponses sont consignées dans le tableau 9.

Tableau 9 : ORIGINE GEOGRAPHIQUE RECHERCHEE DES VIANDES

| ORIGINE RECHERCHEE | NOMBRE DE REPONSES | POURCENTAGE DES REPONSES | JUSTIFICATIONS |
|--------------------|--------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Locale | 588 | 87 | <ul style="list-style-type: none"> - viande plus fraîche plus savoureuse - plus salubre que viandes importées - transformation plus conforme avec l'Islam |
| Importation | 29 | 4 | <ul style="list-style-type: none"> - viandes importées coûtent moins cher |
| Sans réponse | 63 | 9 | <ul style="list-style-type: none"> - nous ne connaissons pas les viandes importées - nous ne pouvons pas nous prononcer |
| TOTAL | 680 | 100 | |

Les résultats dégagent une nette préférence de la viande locale 87 p.100 des réponses favorables, contre 4 p.100 pour les viandes importées. Cependant 9 p.100 des interrogés n'ont pas donné d'avis.

Les amateurs de viande locale prétendent qu'elle est plus fraîche et plus savoureuse, ces propos émanant surtout des ménagères. La plupart des intellectuels s'accordent à dire qu'elle est plus salubre que les viandes importées. Enfin, les consommateurs âgés jugent que sa transformation est plus conforme à l'Islam.

Les viandes importées sont uniquement recherchées pour leur bas prix.

Par ailleurs, ceux qui n'ont pas donné d'avis à la question ignorent totalement l'existence des viandes importées et ne peuvent se prononcer.

Ce dégoût que les sénégalais ont des viandes congelées de l'importation est également trouvé en France où certaines personnes âgées gardent toujours le mauvais souvenir du congelé argentin de la guerre 1914-1918 (16).

La congélation, procédé de conservation qui vise la stabilisation du produit, est rendue responsable d'altération des qualités organoleptiques et nutritionnelles de la viande par certains consommateurs. En effet au plan organoleptique, il existe des modifications mais très légères se rapportant aux aspects physique, histologique, chimique et biochimique.

Ainsi des chercheurs ont essayé de faire déterminer, par des jurys spécialisés, le temps écoulé entre le début de la conservation et la perception de la première différence de qualité. Ce temps qu'ils ont appelé "high quality life" (H.Q.L.) est de 10 mois à -20°C (46), ce qui confirme la légèreté de ces modifications.

Au point de vue nutritionnel, aux températures utilisées dans l'industrie de congélation (-18°C à -30°C), la conservation de la valeur alimentaire des denrées est généralement satisfaisante (46). Toutefois, les remontées de températures, le long de la chaîne de froid, sont à éviter car nuisibles pour la qualité organoleptique, nutritionnelle et défavorable à la conservation ultérieure.

Par ailleurs, la salubrité de ces viandes importées est contestée par les intellectuels, les citoyens branchés sur l'actualité. Ils s'accordent à croire que si les viandes importées sont aussi répandues et aussi bon marché, c'est parce qu'elles représentent des saisies détournées vers nos pays pauvres. Mais cette abondance devrait plutôt être rattachée aux excédents de productions de ces zones fortement subventionnées.

Cependant dans le cadre de la spéculation économique, certaines mauvaises consciences n'hésitent pas à outrepasser les normes d'hygiène régissant ce commerce. Ceci a été bien compris au Sénégal où très tôt une législation et des structures furent admises pour veiller sur la salubrité des denrées alimentaires livrées à la consommation publique donc commercialisées.

En l'absence des normes portant sur la qualité microbiologique de ces produits au Sénégal, les seuils de contamination acceptables pour les viandes ont été tirés de l'arrêté ministériel français du 21 décembre 1979 (46). La police sanitaire du port et de l'aéroport étant chargée de veiller sur toutes les importations.

Parallèlement aux aspects organoleptique, nutritionnel et hygiénique, l'aspect religieux a également été évoqué comme frein à l'engouement pour les viandes importées. Les personnes âgées, très attachées aux principes de l'Islam, doutent sur la vérité de l'espèce indiquée particulièrement concernant les présentations en morceaux. Ce doute ne doit plus tenir car dans les pays développés, les viandes destinées à l'exportation sont traitées dans des abattoirs modernes industriels qui sont régulièrement et rigoureusement inspectés. En plus les progrès de l'inspection sont tels qu'il est possible de reconnaître non seulement l'espèce mais l'âge et le sexe sur la carcace entière, les viscères et morceaux de demi-gros. Mieux l'inspection post-mortem, de création récente, utilise entre autres techniques la sérologie pour faire le diagnostic d'espèce dans les produits fabriqués.

Mais ce septicisme porte plus sur la conformité de l'abattage des animaux avec les normes de l'Islam. Ces réactions ne sont pas du tout nouvelles. En effet, beaucoup de techniciens font remonter de très loin l'inspection de salubrité des viandes mais il semble que les préoccupations très précises des peuples anciens étaient uniquement du domaine du religieux, sans beaucoup de signification technique (16). Cette question de la conformité de l'abattage avec l'Islam est réservée aux chapitres ultérieurs de la troisième partie.

Conclusion :

Les contraintes liées à la production ont conduit à un disponible en viande par habitant et par an assez faible 10,25 kg (39) contre 78,71 dans les pays développés (8).

Malgré ce déficit quantitatif, l'enquête a pu révéler un grand intérêt pour la qualité mais surtout organoleptique (saveur, tendreté et gras) et hygiénique.

Hormis le cas du foie, qui s'est conféré des vertus anti-anémiques favorables à l'hématopoèse, l'aspect nutritionnel n'était le plus souvent évoqué qu'à propos des viandes congelées importées. Ces dernières auraient connu une altération de la qualité nutritionnelle du fait d'une longue conservation.

Cependant des aspects psychologiques liés à la pureté islamique de ces produits sont également évoqués par une certaine catégorie de consommateurs. Il s'agit de personnes âgées intransigeantes sur les principes musulmans. Par ailleurs, certaines denrées se trouvent être victimes d'interdits malgré la valeur nutritionnelle qu'elles peuvent présenter.

2.1.2. - Eléments interdits de la viande

A la question de savoir si certains éléments de la viande et des produits carnés sont interdits de consommation ou non, l'enquête a donné les résultats consignés dans les tableaux ci-dessous.

2.1.2.1. - Résultats de l'enquête sur les viandes interdites traditionnellement

Les viandes interdites par la tradition sont présentées dans les tableaux 10 et 11. Le premier concerne les interdits liés aux noms patronymiques qui groupent 25 p.100 des réponses. Le deuxième lui présente ceux liés aux raisons diverses et qui constituent 75 p.100 des réponses.

Tableau 10 : INTERDITS DE LA VIANDE LIES AUX NOMS PATRONYMIQUES

| CATEGORIE DE PERSONNES VISEES | VIANDE INTERDITE | POURCENTAGE DE REPONSES | ETHNIES AYANT CITE L'INTERDIT | |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| Les nommés SARR | Chameau | 25 | Sérère | |
| DIOUF | Biche, Hérisson | | Sérère | |
| DRAME | Ane | | Ouolof-Mandingue | |
| NDOUR | Hyène | | Sérère-Ouolof | |
| FAYE | Moineau | | Sérère | |
| GADJIKO) | Varan d'eau ("Bar") | | | Toucouleur- Mandingue-Sérère |
| MBODJ) | | | | |
| DABO) | | | | |
| SALL) | | | | |
| SENE | Lièvre-lapin | | Sérère | |
| DIOP | Paon | | Ouolof | |
| BADJINKA | Crocodile | Mandingue | | |
| SOW | Python ("Soré") | Peulh-Toucouleur | | |

Tableau 11 : INTERDITS DE LA VIANDE LIES A DES RAISONS DIVERSES

| CATEGORIE DE PERSONNES VISEES | VIANDE INTERDITE | POURCENTAGE DES REPNSES | ETHNIES AYANT CITE L'INTERDIT |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| Toute personne | viande de chèvre | 13 | S,O,T,D |
| Toute personne | viande de mouton tri-colore ("kharu séré") | 5 | O,S |
| Non disciple du sanctuaire | viande d'animal tué dans les sanctuaires fétiches | 2,9 | D |
| Femme enceinte | viande de brebis en gestation | 1,6 | M |
| Toute personne | viande d'animaux appartenant aux forgerons | 1 | D |
| Toute personne | viande brebis nullipare | 1,3 | M |
| Femme. | chair de lapin et de lièvre | 4,2 | O,S,L |
| Femme allaitante | chair de pigeon | 3,6 | O,S,L |
| Veuf ou veuve | viande d'animaux sacrifiés lors des funérailles | 2,6 | S,O,L |
| Femme enceinte | chair de singe | 1 | S |
| Ceux qui ne sont pas guérisseurs des morsures de serpent | poumon | 3,5 | T,P |
| jeune fille | testicules | 13,8 | S,O,T,D,M |
| Toute personne | Oreillettes du coeur | 4 | S,T,P |
| Ceux qui ne sont pas fils ou fille unique | lobe de spiégel du foie | 14 | O,T,L,P |
| Enfant | cervelle d'animaux | 1 | S,T,O |
| Femme enceinte | tripes | 1,5 | O,S |
| Nobles soninkés | reptiles | 0,5 | SK |

S = Sérère
M = Mandingue

O = Ouolof
L = Lébou

T = Toucouleur
P = Peulh

D = Diola
SK = Sarakholé ou Soninké

2.1.2.2. - Discussion

2.1.2.2.1. - Interdits en fonction des noms
.....
patronymiques
.....

Dans la société traditionnelle sénégalaise, la consommation de certains aliments est liée au nom de famille de l'individu. Il arrive souvent que les membres d'une même famille se refusent à consommer certains aliments.

Cette attitude traduit le respect d'interdits transmis par l'ancêtre fondateur du clan. Les aliments prohibés sont généralement des animaux.

Le refus de consommer ou de tuer ces animaux symbolise une alliance. Les membres du clan voulant ainsi exprimer une reconnaissance pour services rendus par cet animal.

Ainsi chez les nommés GADJIKO, l'histoire raconte qu'un groupe de voyageurs était en rupture de provisions (eau et aliment); très assoiffés, ils se recueillirent sous un grand arbre dont le tronc creux contenait de l'eau et un varan. Ce dernier, après avoir bu, se mit à fouetter l'eau de sa queue, projetant ainsi des gouttes sur les voyageurs assoiffés qui purent ainsi localiser la provenance de l'eau et se désaltèrent, emportant des provisions. Depuis lors ils jurèrent qu'aucun des leurs ne devra tuer ou consommer le varan. Cet interdit par reconnaissance est traduit par "Mbân" en ouolof.

Il est souvent comparé au totem :

"D'une façon générale, le totem est un animal comestible inoffensif ou dangereux et redouté, plus rarement une plante ou une force naturelle (pluie, eau) qui se trouve dans un rapport particulier avec l'ensemble du groupe. Le totem est à la fois l'ancêtre du groupe et son esprit protecteur. Ceux qui ont le même totem sont donc soumis à l'obligation sacrée de ne pas tuer ou détruire leur totem, de s'abstenir de manger de sa chair ou d'en jouir" (19).

C'est ainsi que les habitants de Kaolack doivent ménager le varan qui est leur génie protecteur.

25 p.100 des réponses sur l'existence des viandes interdites concernent donc les interdits liés aux noms patronymiques. Cette constatation est d'autant plus importante qu'elle intéresse plusieurs ethnies. Les raisons évoquées pour justifier ces interdits sont les suivantes :

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| - "La consommation de ces viandes nous cause des malheurs familiaux (maladie)" | 25 p.100 |
| - "Ces animaux nous protègent" | 29 p.100 |
| - "Nous n'en connaissons pas les raisons" | 46 p.100 |
| | ----- |
| TOTAL | 100 p.100 |

Il est intéressant de noter qu'un fort pourcentage (46 p.100) des personnes ayant cité ces interdits liés aux noms patronymiques n'en connaissent pas la raison ; ils sont pour la plupart des jeunes.

2.1.2.2.2. - Interdits sur la viande de chèvre

13 p.100 des personnes interrogées ont révélé que la viande de chèvre est redoutée pour la santé du consommateur. Ce pourcentage paraît important pour trois raisons particulières :

- d'abord parce que l'interdit est en vigueur dans plusieurs ethnies (sérère, ouolof, toucouleur et diola) ;
- ensuite parce qu'il a été justifié de manière presque uniforme ;
- enfin parce qu'il s'adresse à toutes les catégories de personnes.

80 p.100 des personnes ayant cité cet interdit se retrouvent dans la catégorie des personnes âgées, contre 20 p.100 de jeunes qui sont tous des ruraux.

A la question de savoir quels sont les inconvénients de la viande de chèvre, les réponses ont été les suivantes :

| | |
|------------------------------------------------|-----------|
| 1 - "Cette viande donne la lèpre" | 65 p.100 |
| 2 - "Elle donne la fièvre car elle est chaude" | 13 p.100 |
| 3 - "Elle révèle des maladies en incubation" | 22 p.100 |
| | ----- |
| TOTAL | 100 p.100 |

Malgré l'absence de valeur scientifique à ces arguments, leur impact s'est fait sentir sur le choix de cette viande qui ne vient qu'en quatrième position après les ovins, bovins et volailles au niveau de l'enquête.

2.1.2.2.3. - Interdits sur les testicules

13,8 p.100 des personnes enquêtées sur les interdits traditionnels de la viande ont cité le testicule à la jeune fille. Cet interdit, en vigueur chez toutes les ethnies, semble important. En effet, lors des abattages familiaux, il est courant de voir cette gonade mâle laissée aux carnivores domestiques sinon aux jeunes garçons. La raison avancée pour justifier ce tabou est que la jeune fille qui consomme cet organe risque de se pervertir sexuellement.

Cet interdit relève de mimétisme pure, le testicule étant une gonade mâle, la jeune fille serait tenter d'avoir un appétit sexuel intense. Par ailleurs, chez les hommes adultes, le testicule est jugé repugnant parce que appartenant à l'appareil uro-génital.

2.1.2.2.4. - Interdits sur le poumon
.....

Le poumon serait uniquement réservé aux guérisseurs de morsure de serpent chez les toucouleurs et peulhs. Cette croyance a été révélée par 3,5 p.100 des personnes interrogées appartenant toutes à ces deux ethnies. Pour les raisons de ces interdits, les réponses ont été les suivantes :

- répugnance 29 p.100
- ne connaît pas 71 p.100

On peut admettre que ce refus est surtout lié à une répugnance. En effet, chez les toucouleurs, les poumons sont réservés aux carnivores domestiques en général.

Cet organe de l'appareil respiratoire présente une structure qui n'est faite que pour son fonctionnement avec la composition suivante : cartilage, tissu élastique, système vasculaire, les protéines qui le compose (cartilagine, élastine, kératine) sont de faible valeur nutritive. Néanmoins, le poumon peut entrer dans la composition de plats préparés de charcuterie et sert dans la fabrication d'héparine à l'industrie pharmaceutique.

2.1.2.2.5. - Interdits des oreillettes du coeur
.....

4 p.100 des sujets enquêtés citent les oreillettes du coeur parmi les éléments interdits. Ils appartiennent aux ethnies : sérère, toucouleur et peulh. Tous pensent que la consommation d'oreillette de coeur entraîne la tuberculose. Cette maladie infectieuse réputée légalement contagieuse est aussi une zoonose. C'est pourquoi les animaux tuberculeux font l'objet de saisie totale dans le cas de la tuberculose aiguë (soit par contact primaire ou réveil) ou de saisie partielle lors de tuberculose chronique localisée.

Ainsi l'interdiction des oreillettes peut trouver toute sa valeur sur un animal tuberculeux. Mais le coeur salubre présente une valeur alimentaire voisine de celle de la viande, hormis son aspect un peu sec du fait de la forte proportion de tissu fibreux et ostéoïde (16).

2.1.2.2.6. - Interdits du lobe de spiegel du foie
.....

14 p.100 des personnes interrogées sont d'avis que le lobe de spiegel du foie est exclusivement réservé à l'enfant unique (de ses parents) que l'on dit "Badjo" en toucouleur et "Bayo" en ouolof. Ils sont toucouleurs, ouolofs et lébous. Les raisons de cet interdit sont données par les réponses suivantes :

- "En mangeant le lobe de spiegel, on risque de perdre des frères" 58 p.100
- "Ne connaît pas" 42 p.100

Cet interdit ne semble reposer sur aucune logique scientifique. Il serait tout simplement un mimétisme. Le lobe de spiegel qui pend est isolé du reste de l'organe hépatique. Il rappelle ainsi la situation presque similaire de l'orphelin ou de l'enfant unique.

Cependant le foie renfermant des protéines de bonne qualité, du fer, des vitamines A, D, E et du groupe B, possède une valeur alimentaire égale ou supérieure à celle de la viande. Il peut aussi être une issue par son utilisation en pharmacie pour la fabrication des extraits et poudre de foie, facteur de l'hématopoïèse. Il serait regrettable de frapper une telle denrée d'interdit, même en partie infime.

2.1.2.2.7. - Interdit de la chair de lapin et
.....
et de lièvre
.....

Le lièvre et le lapin seraient déconseillés aux femmes d'après 4,2 p.100 des réponses obtenues auprès de personnes appartenant aux ethnies sérère, ouolof et lébou. Les raisons évoquées sont de

deux sortes et ont trait à la fécondité de la femme :

- "La consommation de cette chair fait naître
des jumeaux" 32 p.100 des justifications

- "cette consommation entraîne des troubles
menstruels" 68 p.100

Lapin et lièvre sont des espèces très prolifiques, mais la consommation de leur chair ne pourrait nullement agir sur la fécondité humaine qui dépend d'autres facteurs (héréditaires, sanitaires et nutritionnels). Les troubles menstruels redoutés consistent en une abondance de sang lors des règles. Cet interdit peut être considéré comme un autre tabou par mimétisme.

Cependant la viande de lapin constitue une source de protéine de grande valeur biologique. Elle est plus riche en protéine et plus pauvre en calorie et en sodium que la plupart des autres viandes. Sa faible teneur en lipides et son équilibre particulier en acide gras permet de la recommander comme viande de régime.

2.1.2.2.8. - Interdits de la chair de pigeon

3,6 p.100 des sujets enquêtés se retrouvant dans les ethnies sérère, ouolof et lébou ont répondu que la chair de pigeon est déconseillée voire interdite chez la jeune fille. Ceci semble être lié à la maternité future car cette chair bloquerait la lactation. Mais une liaison scientifique valable serait impossible à établir entre la consommation de cette chair de pigeon et les conséquences redoutées.

Par ailleurs, l'élevage de ce colombiforme en milieu traditionnel est rendu responsable de régression familiale (incendie, pauvreté, mort). On se souvient encore de l'interdiction qui nous a été faite lors de notre tendre enfance d'élever des pigeons dans la maison familiale, malgré l'engouement que l'on manifestait.

2.1.2.2.9. - Interdits de la viande de mouton à
.....
robe tricolore "Kharu séré"
.....

Le mouton à robe tricolore appelé "kharu séré" en oulof et "aklaw" en sérère est redouté tant dans son élevage que dans sa consommation. Un tel animal fait l'objet de charité quand il apparaît dans un élevage. C'est l'avis de 5 p.100 des personnes interrogées qui sont sérère et oulof, du milieu rural. Leur âge avancé indique que cet interdit tend fortement à disparaître. Ces animaux "exotiques" sont assimilés à des génies et leur élevage est rendu responsable de malheurs familiaux.

"Nos ancêtres éleveurs connaissaient bien les animaux et parvenaient même à interpréter leur langage voilà pourquoi, nous redoutons ce qu'ils interdisent".

Ces propos d'un des interlocuteurs sont assez révélateurs du respect et de l'obéissance accordés à la volonté des personnes âgées.

2.1.2.2.10.- Interdits de la viande d'animaux
.....
tués dans les sanctuaires fétiches
.....

Même islamisé ou christianisé, le diola continue ses communions dans les autels fétiches où plusieurs cultes font intervenir des sacrifices d'animaux. Toutefois, ces abattages, rares occasions pour ce groupe en milieu rural de consommer la viande (problème d'habitudes culinaires), ne doivent profiter qu'aux membres du fétiche. En milieu rural diola, il existe encore un attachement profond aux croyances animistes qui donne lieu à plusieurs rites sacrificiels d'animaux.

Cet interdit partiel a été cité par 2,9 p.100 des personnes interrogées et concerne seulement l'ethnie diola. Son fondement est purement culturel.

2.1.2.2.11.- Interdits de la viande d'animaux
.....
appartenant aux forgerons
.....

Cité par 1 p.100 des sujets interviewés, cet interdit en milieu diola est justifié par le fétichisme redoutable auquel le forgeron procède sur ses animaux en vue de les protéger contre les vols. Même à l'abattage, l'autorisation du propriétaire qui signe la levée de l'interdit est indispensable pour la consommation. Ainsi l'on est sûr qu'aucun malheur n'arrivera.

2.1.2.2.12.- Interdits de la viande de brebis
.....
nullipare
.....

1,3 p.100 des sujets interrogés le prétendent. Ils sont tous mandingues. L'effet redouté est la stérilité qui empêcherait d'avoir un enfant à l'image de la brebis n'ayant pas produit. Il existerait une manière de sacrifier cet animal et qui consiste à jeter le couteau immédiatement après avoir tranché les jugulaires.

Dans la conduite moderne d'un élevage, une femelle stérile doit être réformée pour la boucherie au nom de la rentabilité.

Cet interdit, tout comme plusieurs autres, ne relève que d'un mimétisme ordinaire.

2.1.2.2.13.- Interdits de la viande d'animaux
.....
sacrifiés lors des funérailles
.....

Les funérailles sont l'objet de sacrifices d'animaux (bovin, mouton ou porc) selon les moyens et les cultures ou appartenances religieuses. Elles sont au-delà du malheur vécu, l'occasion pour certaines ethnies d'étaler les avoirs. C'est le cas chez le "Djarga" peulh (homme riche) dont les funérailles peuvent engendrer l'abattage

d'une vingtaine de taureaux. C'est le cas également chez les mancagnes où les animaux meurent en même temps que le propriétaire dans le cadre d'un grand festin. Très souvent malheureusement, le veuf ou la veuve se voit interdire une telle viande.

Ceci est rapporté par 2,6 p.100 des personnes interrogées qui appartiennent aux ethnies ouolof, lébou, sérère et toucouleur. Cet interdit partiel semble se justifier par l'amertume éprouvée par la famille du défunt, amertume qui, à elle seule, peut engendrer l'inappétence.

2.1.2.2.14.- Interdits des cervelles d'animaux
.....

Chez les toucouleurs et ouolofs, cet interdit est cité mais faiblement, c'est-à-dire par 1 p.100 de l'échantillon. Il fait donc partie de ces tabous en disparition. Cependant en milieu rural, on continue souvent à déconseiller aux enfants cet aliment qui, dit-on, rend bête et favorise peu l'intelligence.

La cervelle est un aliment protéique facile à digérer, riche en phospholipides et en hormones surrénaliennes. Selon Fernando : "la consommation de 100 grammes de cervelle apporte 1,14 mg de 17 hydroxycorticostéroïde" (18). La cortisone a une action hématopoïétique par stimulation médullaire, d'où augmentation de la production de globule rouge et de plaquette. Par ailleurs, un rôle important est joué par ces glucocorticoïdes dans le métabolisme des glucides, lipides, protéides. Un tel interdit ne peut être que regrettable au regard de tous ces avantages.

2.1.2.2.15.- Interdits des tripes à la femme
.....
enceinte
.....

Quelques réponses, 1,5 p.100, attribuent les croûtes et les boutons du nouveau-né à la consommation par la mère, de tripes pendant la grossesse. Les croûtes et les boursouffures de la tête rappelant l'intérieur de la panse des ruminants, ces réponses se fondent sur le mimétisme absolu.

2.1.2.2.16.- Interdit de la chair des reptiles
chez les nobles soninkés

"Chez les soninkés, la chair de reptile est interdite aux nobles", selon quelques jeunes intellectuels (0,5 p.100. de l'échantillon) encore attachés à la tradition. Dans ce cas précis, il doit surtout être question du varan qui est le reptile sauvage le plus consommé, malgré des interdits partiels

2.1.2.2.17.- Interdit de la viande de brebis
en gestation

La brebis en gestation abattue donne une viande que n'oserait pas consommer une femme enceinte chez les mandingues. Cet interdit faiblement cité (1 p.100 des interlocuteurs) pourrait être valable dans d'autres ethnies, si l'on sait que la femme enceinte est plus sujette aux interdits. Cependant les cas d'abattage de brebis gestante étant rares, la plupart des interviewés n'y ont pas pensé. L'avortement est l'effet redouté lors d'une telle consommation. Il s'agit là encore d'un interdit par mimétisme. L'interruption accidentelle de la gestation chez la brebis risquant de se produire chez la femme enceinte.

2.2. - PRODUITS HALIEUTIQUES

Comme précédemment, les résultats de l'enquête intéressent d'abord les éléments recherchés (espèces de poisson, son état, les mollusques et les crustacés), puis les éléments interdits.

2.2.1. - Éléments recherchés

Ils concernent aussi bien les poissons que les mollusques et les crustacés. 680 personnes ont été interrogées et le nombre de réponses correspond au nombre de citations pour chaque produit. Le pourcentage des réponses est exprimé par rapport au nombre total de citations.

2.2.1.1. - Espèces de poisson recherchées

Les résultats sur l'espèce de poisson recherchée sont consignés dans le tableau 12 par d'importance décroissante.

Tableau 12 : ESPECES DE POISSON RECHERCHEES PAR LES CONSOMMATEURS

| ESPECES DE POISSON RECHERCHEE (noms scientifiques) (noms ouolof ou français) | NOMBRE DE REPNSES | POURCENTAGE DES REPONSES | JUSTIFICATIONS |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------|
| Epinephelus aeneus serranidae " THIOF" | 493 | 17,75 | Saveur habitude |
| Sphyraenia spp. Sphyraenidae "KHEDE" = ("SEDD") | 436 | 15,7 | " " |
| Dentex gibbosus sparidae "DIANKHARFETT" = ("DIARAGNE") | 388 | 14 | " " |
| Schedophilus permarco Stromateidae "KHASSAW" | 212 | 7,7 | " " |
| Epinephelus gaza Serranidae " KAUTIEU" | 171 | 6,16 | " " |
| Epinephelus caninus Serranidae "ROURE" | 115 | 4,14 | " " |
| Epinephelus goreensis Serranidae "DOI" | 97 | 3,45 | " " |
| Pomadasys jubelini Pomadayidae "COROGNE" = ("SOMPANE") | 87 | 3,13 | " " |
| Pagrus ehrenbergi Sparidae "WARAN" | 85 | 3,06 | " " |

à suivre

suite tableau 12

| | | | |
|-----------------------------------------------------------|----|------|--------------------|
| Polydactylus quadrifilis Polynemidae "CAPITAINE" | 81 | 2,92 | Saveur habitude |
| Pagellus bellottii Sparidae "YOUFOUF" | 73 | 2,63 | " " |
| Mycteroperca rubra Serranidae "YATENTE" | 69 | 2,48 | " " |
| Sparus auriga Sparidae "YENNEU" | 62 | 2,27 | " " |
| Mugil capurii Mugilidae "DEME" | 58 | 2,09 | " " |
| Galeoides decadactylus Polynemidae "SIKEN MBAW" | 37 | 1,33 | " " |
| Lethrinus atlanticus Lethrimidae " SIMPOTH" | 23 | 0,83 | " " |
| Lutjanus fulgens Lutjanidae "MAME SIMERE" | 18 | 0,65 | " " |
| Sardinella aurita, S. Mederensis Clupeidae "YABOYE" | 16 | 0,58 | " " |
| Caranx Carangidae "DIAI" | 14 | 0,50 | " " |
| Chelidonichthys Spp. Triglidae "NAWANE" | 11 | 0,40 | " " |
| Pomatomus saltator Pomatomidae "NGOTT" | 11 | 0,40 | " " |
| Scomberomorus Tritor Scombridae "NDIOUNEU" | 9 | 0,32 | " " |
| Pseudolithus senegalensis Sciaenidae "FENTE" | 8 | 0,29 | " " |

à suivre

suite tableau 12

| | | | |
|---------------------------------------------------|------|------|--------------------|
| Pseudopenes prayensis Mullidae "NGOR SIKIM" | 7 | 0,25 | Saveur habitude |
| Scomber japonicus Scombridae "OUO" | 7 | 0,25 | " " |
| Ethmalosa fimbriata Clupeidae "COBO" | 5 | 0,18 | " " |
| Lutjanus goreensis Lutjanidae "NDIAGATOUN" | 3 | 0,11 | " " |
| TOTAL | 2725 | 100 | |

On peut remarquer la grande variété des espèces recherchées, 27 au total. Le "Thiof", réalisant à lui seul 17,75 p.100 des citations, demeure incontestablement l'espèce la plus recherchée des sénégalais. Sa saveur, sa taille et sa fréquence dans les mises à terre font qu'il est bien prisé pour le riz au poisson, plat quotidien de nombreux sénégalais.

"Yaboye" (sardinelle) et "Ngott (tassergal) bien connus au Sénégal ont été peu cités : 0,58 et 0,4 p.100 respectivement.

Les rares femmes ayant mentionné ces deux espèces les considèrent comme des plus savoureuses d'où leur utilisation à côté des "thiof" (Mérrou), "Khéde" (brochet), "Kibaro" ou "Djankharfett"(Dente), "Khassaw" (Demoiselle), "Beur" (courbine ou maigre) et "Waran" (Dorade) qui sont des espèces de premier choix.

Les derniers choix des régions côtières semblent être les possibilités des populations intérieures à faible pouvoir d'achat et confrontées à un problème d'approvisionnement.

Dans les régions sud et nord, les poissons de fleuve (capitaine, carpe, mullet, brochet et silure) sont très prisés, mais la faune fluviale étant en régénération du fait du retour des conditions climatiques favorables, les mises à terre sont faibles et constituées de petits poissons. Actuellement, on assiste à une situation étrange où les "soubalbés" (pêcheurs toucouleurs) qui descendaient approvisionner les gros marchés des villages, viennent maintenant s'y approvisionner auprès des camions frigorifiques.

2.1.2. - Etat recherché des poissons

A côté du poisson frais, il existe des transformations artisanales qui donnent :

- le "Guedj" : poisson fermenté séché ;
- le "Kétiakh" : poisson braisé fumé ;
- et le "tambadiang" : jeune poisson non vidé et séché.

le consommateur ne présente pas le même intérêt pour ces différents produits comme le montrent les résultats du tableau 13.

Tableau 13 : ETAT RECHERCHE DES POISSONS

| ETAT RECHERCHE DES POISSONS | NOMBRE DE REPONSES | POURCENTAGE DES REPONSES | JUSTIFICATIONS |
|-----------------------------|--------------------|--------------------------|----------------------------------------------|
| Poisson frais | 680 | 58 | - plus nutritif - plus hygiénique |
| "GUEDJ" | 252 | 22 | - Savoureux - aromatisant - moins cher |
| "Kétiakh" | 123 | 11 | - Savoureux - moins cher |
| "Tambadiang" | 97 | 8 | - Savoureux - moins cher |
| TOTAL | 1152 | 100 | |

Le poisson frais est prisé par 680 personnes soit 58 p.100 des citations. C'est donc de loin le produit le plus recherché. Sa valeur nutritionnelle est jugée supérieure à celle des poissons transformés. La qualité hygiénique est également plus élevée, nous affirment les consommateurs.

Si les poissons frais ont fait l'unanimité des personnes interrogées, les produits transformés sont plutôt cités par les femmes. En ville, ils sont surtout utilisés comme condiments aromatisants néanmoins certaines affirment les délaisser au profit des aromatisants artificiels. Par contre en milieu rural, ces produits de transformation, loin d'être un condiment, constituent souvent la seule source de protéines animales dans divers mets à la place de la viande et du poisson frais, denrées périssables pénétrant difficilement à l'intérieur du pays. Ainsi par leur présentation, leur prix adapté au pouvoir d'achat des populations et leur goût, ces produits y sont solidement implantés.

Par leur haute valeur nutritive, ces formes de transformation devraient pouvoir, plus que toute autre source de protéine animale usuelle, équilibrer la ration dans les agglomérations reculées et particulièrement en période de disette. Mais des inconvénients liés à leur goût prononcé dû à la fermentation excessive et à leur qualité hygiénique défectueuse soulignée par plusieurs consommateurs, semblent limiter leur utilisation systématique.

2.2.1.3. - Mollusques recherchés

Tableau 14 : ESPECES DE MOLLUSQUES RECHERCHEES

| ESPECE RECHERCHEE DE MOLLUSQUES | NOMBRE DE REPONSES | POURCENTAGE DES REPONSES | JUSTIFICATIONS |
|------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|------------------------|
| Cymbium ("Yet"- "Touffa") | 115 | 41 | - saveur - habitude |
| Huîtres ("Yokhoss") | 92 | 33 | - saveur |
| Moules ("Pagne") Arca senilis | 73 | 26 | - saveur |
| TOTAL | 280 | 100 | |

Trois mollusques transformés artisanalement sont couramment consommés au Sénégal : le plus cité est le "yet" avec 41 p.100 des réponses, contre 33 p.100 pour les huîtres ("yokhoss") et 26 p.100 pour les moules ("pagne"). Ces trois produits se répartissent successivement dans le groupe des gastéropodes pour le cymbium et dans le celui des bivalves ou lamellibranches pour les huîtres et moules. Ils sont très appréciés en général par nos populations, car sur un effectif de 680 personnes, 115 seulement recherchent le "yet" soit 16,9 p.100 contre 13,5 p.100 pour les huîtres et 10,7 p.100 pour les moules.

Ces denrées plus connues en zone littorale sont surtout appréciées par les jeunes filles qui ont donné ces réponses. Les hommes repoussent en général ces produits pour des raisons de goût, d'aspect mais surtout d'odeur. En effet, le "yet" est le produit de la fermentation du gastéropode débarrassé de sa coquille.

2.2.1.4. - Crustacés recherchés

Tableau 15 : ESPECES DE CRUSTACES RECHERCHES

| CRUSTACES RECHERCHES | NOMBRE DE REPONSES | POURCENTAGE DES REPONSES | JUSTIFICATIONS |
|----------------------------------|--------------------|--------------------------|----------------|
| Crevettes- langouste "SIPAKH" | 77 | 86 | Saveur |
| Crabe - "Djonkhobe" | 13 | 14 | Saveur |
| TOTAL | 90 | 100 | |

Parmi les crustacés, les crevettes ont été citées par quelques consommateurs, 77 sur 680. Autrement dit 11,32 p.100 des personnes interrogées. Les crabes sont très faiblement cités, 13 individus sur 680 soit 2 p.100 des interrogés.

Il apparaît donc que les mollusques sont de loin plus consommés que les crustacés au Sénégal. Ces derniers sont seulement cités par quelques habitants de Saint-Louis, de Ziguinchor et une petite élite de Dakar. D'une manière générale, ces espèces sont peu ou pas consommées et sont surtout exploitées pour la pêche industrielle qui les exporte vers les pays développés où elles constituent des denrées de premier choix.

2.2.2. - Eléments interdits des produits halieutiques

A la question de savoir s'il existe des produits halieutiques interdits par la tradition, nous avons recensé trois groupes de réponses : le premier concerne les interdits pour cause de maladie; le deuxième, celui des interdits par répugnance et le troisième, groupe des poissons interdits à la femme enceinte.

2.2.2.1. - Produits halieutiques responsables de maladies

Les espèces de poisson dont les noms suivent et que les enquêtés appellent "Jen bou gnoul" à cause de la chair noirâtre, sont redoutées : "oualass" (bonite à dos rayé), "Ngott" (tassergal), "kirikiri" (thonine), "Diaf bou gnoul" (chinchard noir), "Kobo" (ethmalose), le "bounfoki" (tétrodon tacheté). En effet, 53 p.100 des personnes interrogées considèrent que leur consommation régulière peut être à l'origine des maladies suivantes :

- réactions cutanées (prurit, éruptions cutanées)
- cécité
- oreillons.

Le caractère noirâtre de la chair de ces espèces est dû à sa richesse en myoglobine, pigment rouge équivalent de l'hémoglobine dans le muscle. La myoglobine est particulièrement riche en histidine. Ces espèces ne sont pas toxiques en elles-mêmes à l'état frais ; mais elles sont prédisposées du fait de leur chair riche en sang favorisant

une putréfaction rapide avec l'invasion de quelques germes banaux : E. Coli, protéus anaérobie, streptocoques thermorésistants. Il peut en résulter l'apparition de produits de dégradation des protides dont certains sont toxiques comme l'histamine dérivée de l'histidine. Cependant, les accidents reconnus ont un caractère passager et revêtent l'aspect d'un choc anaphylactique intense.

Le cas du "boun foki" revêt la particularité qui caractérise les diodons et tétrodons. Ces poissons au corps globuleux et hérissé d'épines dont la chair vénéneuse en elle-même est responsable de gastro-entérite ou d'accidents nerveux type curare.

Les huîtres et les moules sont déconseillés car accusés de devenir rapidement toxiques. Quelques habitants de Ziguinchor, d'Oussouye ont insisté sur cet aspect et ils représentent 5 p.100 de l'échantillon.

Cette croyance revêt un aspect intéressant dans la mesure où elle attire déjà l'attention de ces populations sur le caractère très vite périssable de ces mollusques et crustacés qui sont encore plus dangereux s'ils sont capturés dans les zones de déversement des déchets et d'eaux souillées. En effet, outre les dinoflagellés parasites que leurs hépatopancréas peuvent héberger et qui provoquent une altération rapide, il y a aussi le risque lié aux produits toxiques (mercure, plomb...) que ces espèces peuvent fixer au niveau de leurs branchies par filtration.

2.2.2.2. - Produits halieutiques interdits pour cause de répugnance

Certains produits halieutiques sont jugés répugnants pour leur morphologie, leur odeur ou leur aspect gluant. Les espèces suivantes ont été citées par ordre d'importance décroissante.

- Les crustacés cités par 63 p.100 des interrogés sont considérés comme répugnants de la part surtout des populations originaires de l'intérieur et analphabètes. Ces dernières ont tendance à assimiler les crevettes à des cafards ou des blattes ; certains iront jusqu'à frémir à la vue de ces petites bêtes. Ces différentes espèces ont en commun l'appartenance à l'embranchement des arthropodes ce qui leur confère des similitudes (segmentation du corps, appendices articulés, carapace chitineuse).

- Les mollusques cités par 56 p.100 des sujets enquêtés semblent être plus connus des populations que les crustacés du fait surtout des utilisations de leurs produits de transformation dans la cuisine sénégalaise (yeth, touffeu, pagne). C'est toujours leur taille petite et leur morphologie qui font cette répulsion de la part des mêmes individus : populations intérieures (toucouleurs, soninkés, peulhs, quelques ouolofs et sérères).

- Le "Gaïndé Guedj" (requin), *carcharhinus signatus* est déclaré interdit par 34 p.100 des personnes interrogées. Les raisons invoquées sont le fait que cet animal est anthropophage en plus de sa morphologie exotique.

- Le "bounfoki" (tétrodon tacheté) est déclaré répugnant par 17 p.100 des individus qui le jugent interdit pour sa forme affreuse et les épines sur son corps.

- Le "thianker" (raie) *rhinobatos rhinobatos* est déclaré interdit par 15 p.100 des personnes interrogées ; la raison évoquée étant la forme peu ordinaire.

- Le "sik (murène) *Gymnothorax* spp. encore appelé "djanou guedj" traduisant serpent de mer selon 6 p.100 des individus est interdit pour répugnance liée à sa forme rappelant le serpent.

- Le "Dabak" ou "kong", *Arius gambiensis* (silure) est cité interdit par 2 p.100 des personnes interrogées pour son aspect trop gluant.

2.2.2.3. - Produits halieutiques interdits chez la femme enceinte

Certains produits halieutiques sont interdits à la femme enceinte, tantôt pour lui assurer une grossesse normale à terme, tantôt pour prévenir l'apparition d'éventuelles anomalies chez le foetus. Il s'agit :

- du "yet" (cymbium) qui, selon 8 p.100 des personnes interrogées, est interdit chez la femme enceinte car le nouveau-né risque de baver;

- de la raie citée par des diolas (1 p.100) et qui provoquerait l'avortement chez la femme enceinte ;

- de la murène chez les sérères qui est rendue responsable d'accouchement difficile car l'enfant devient gros. C'est ce que déclarent 3 p.100 des individus ;

- enfin du crabe qui doit être prohibé de la consommation de la femme enceinte car le nouveau-né aura la pollakiurie (fréquentes envies d'uriner).

Dans la société sénégalaise traditionnelle, la femme était appréciée sur la base du nombre d'enfants qu'elle avait donné. Pour cette raison, l'infertilité était redoutée ; ainsi la femme enceinte doit éviter la consommation de toute substance capable de compromettre le bon terme de sa grossesse ou la viabilité du futur enfant.

2.3. - LAIT

2.3.1. - Eléments recherchés

Pour le lait, nous nous sommes intéressés à l'espèce d'origine, à la nature et enfin aux dérivés recherchés par les populations.

2.3.1.1. - Espèces d'origine

L'attitude des sénégalais vis-à-vis des différents laits de mammifères a donné les résultats du tableau 16.

Tableau 16 : ESPECES RECHERCHEES POUR L'ORIGINE DU LAIT

| ESPECES RECHERCHEES POUR L'ORIGINE DU LAIT | NOMBRE DE REPONSES | POURCENTAGE DES REPONSES | JUSTIFICATIONS |
|--------------------------------------------|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Vache | 663 | 66 | - Saveur - habitude |
| Brebis | 167 | 17 | - Saveur |
| Chèvre | 124 | 12 | - Saveur |
| Chamelle | 48 | 5 | - Saveur |
| TOTAL | 1002 | 100 | |

Le lait de vache est de loin plus prisé, 663 citations sur 1002 soit 66 p.100. Celles-ci ont fait l'unanimité au niveau des différents groupes : citadins, ruraux, analphabètes, intellectuels, femmes et hommes. Cette préférence est sans doute due à l'habitude comme ils l'ont déclaré. En effet, le lait de vache est le plus rencontré sur les marchés.

Le lait des petits ruminants vient après, avec respectivement 17 p.100 pour la brebis et 12 p.100 pour la chèvre. Ces deux laits sont presque inconnus en milieu urbain ; la plupart des citadins affirme ne les avoir jamais consommés ou vus. En milieu rural, on note une faible production de lait des petits ruminants qui, d'ailleurs, fait l'objet de compétition entre le jeune mammifère et l'éleveur.

Le lait de chamelle a été faiblement cité, 48 réponses sur 1002, soit 5 p.100. Une minorité ayant vécu la tradition maure loue la saveur de ce lait et lui reconnaît une grande valeur nutritionnelle.

2.3.1.2. - Nature recherchée du lait

Le lait fermenté et le lait frais sont tous bien acceptés respectivement 55 p.100 et 45 p.100 des réponses (tableau 17) ce qui traduit une légère préférence du fermenté. En effet, ce dernier se consomme avec plusieurs mets à base de mil, de riz, etc... Mais il est surtout utilisé comme boisson d'absorption courante "Njar" (dessert, réception d'hôtes, etc...).

Le lait frais est plutôt consommé en milieu rural, mélangé à du couscous le soir ou le matin au petit déjeuner. C'est un produit d'autoconsommation dont les éleveurs troquaient l'excédent contre du mil.

En ville, ce sont surtout les laits transformés industriellement qui sont utilisés (concentré sucré, non sucré, lait en poudre) et principalement au petit déjeuner.

Tableau 17 : NATURE RECHERCHEE DU LAIT

| NATURE RECHERCHEE DU LAIT | NOMBRE DE REPONSES | POURCENTAGE DES REPONSES | JUSTIFICATIONS |
|---------------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Lait fermenté ou | 654 | 55 | Saveur habitude aliment riche |
| Lait frais | 542 | 45 | Saveur |
| TOTAL | 1196 | 100 | |

2.3.1.3. - Dérivés recherchés du lait

Le beurre a été plus apprécié, 396 citations sur un total de 695 soit 56 p.100 (tableau 18). Ce choix est lié au bas prix et à la disponibilité de ce produit dans les centres urbains ou la vente au détail dépasse le produit emballé pour se faire même par tranche de 25 francs CFA. Ainsi en milieu urbain, ce produit est devenu une consommation courante surtout au petit déjeuner et en pâtisserie.

Tableau 18 : DERIVES RECHERCHES DU LAIT

| DERIVES RECHERCHES DU LAIT | NOMBRE DE CITATIONS | POURCENTAGE DES CITATIONS | JUSTIFICATIONS |
|----------------------------|---------------------|---------------------------|----------------------------------------|
| Beurre | 396 | 56 | - Saveur - Economique - Habitude |
| Fromage | 172 | 25 | - Nutritif - Savoureux |
| "Diwu gnor" | 127 | 19 | - Odeur - Saveur |
| TOTAL | 695 | 100 | |

Le fromage vient après le beurre, avec 25 p.100 des citations, mais la plupart des individus déplorent sont prix élevé et l'assimile à un produit réservé aux européens ("toubab").

Le "diwu gnor" produit traditionnel obtenu par la cuisson du beurre est également très apprécié surtout en milieu rural. Son odeur et sa saveur agréables font qu'il est souvent utilisé dans des mets déjà cuits comme aromatisant. Il est commercialisé traditionnellement dans les marchés urbains par les vendeurs de lait.

2.3.2. - Eléments interdits du lait

Le lait est un aliment symbole de pureté par excellence du fait de sa couleur et de son caractère naturel, aussi il est très prescrit pour les sacrifices.

Outre cet aspect mystique, la valeur nutritionnelle de cette denrée a été depuis longtemps reconnue empiriquement par nos anciens ce qui a contribué à lui donner une place importante dans l'alimentation ; l'adage peulh qui consiste à jurer au nom du lait est assez édifiant "é barké kossam".

Un tel aliment ne pouvait faire l'objet de nombreux interdits. En effet, à la question de savoir s'il existe des interdits traditionnels qui frappent le lait, seuls deux ont été enregistrés :

- Le lait de chèvre accusé d'engendrer des maladies à l'image de la viande de cette espèce, cité par 11 p.100 des personnes interrogées surtout des vieux et des ruraux ;

- Le "Njar", lait caillé coupé d'eau interdit chez la jeune fille. Le risque de voir disparaître la virginité est redouté, cité par 4 p.100 des individus qui sont des femmes âgées analphabètes appartenant aux ethnies toucouleur, peulh et ouolof.

Ces interdits sont d'ailleurs mineurs si l'on se réfère aux faibles pourcentages et à la nature des personnes qui les citent, appartenant surtout à la catégorie des vieux.

Par ailleurs, certains peulhs prohibent la pasteurisation du lait après la traite. Selon eux, en chauffant le lait, on blesse l'animal dont il est issu. Ce dernier, en retour, prie pour se séparer de son propriétaire méchant. Cet interdit sur le traitement du lait par la chaleur ignore tous les avantages inhérents à cette pratique pour privilégier un aspect culturel.

2.4. - OEUFS

Pour ce qui est des oeufs, nous nous sommes intéressés aux choix éventuels que pourraient avoir les consommateurs sur leur espèce d'origine, et sur les interdits éventuels qui les frappent.

2.4.1. - Espèces recherchées pour l'origine de l'oeuf

Tableau 19 : ESPECES RECHERCHEES POUR L'ORIGINE DE L'OEUF

| ESPECES RECHERCHEES POUR L'ORIGINE DE L'OEUF | NOMBRE DE REPONSES | POURCENTAGE DES REPONSES | JUSTIFICATIONS |
|----------------------------------------------|--------------------|--------------------------|-----------------------------------------------|
| Oeuf de poule | 391 | 57 | - Saveur - Habitude - bon pour la santé |
| Oeuf de cane | 25 | 4 | - Saveur - Taille |
| Oeuf de pintade | 12 | 2 | - Saveur |
| Néant | 252 | 37 | Ne consomment pas d'oeuf |
| TOTAL | 680 | 100 | |

L'oeuf de poule a été cité par 391 personnes soit 57 p.100 des interrogés, ce qui traduit une consommation plus courante par rapport aux oeufs de cane 4 p.100 et aux oeufs de pintade 2 p.100. Les arguments pour les oeufs de poule sont la saveur, la richesse nutritionnelle traduite par l'expression : "facteur de santé" ; mais surtout l'habitude car la plupart affirment n'avoir jamais vu d'oeuf d'une autre espèce de volaille.

Quelques particuliers ayant déjà élevé les canes et les pintades apprécient beaucoup leurs oeufs. Ces deux espèces sont faiblement consommées même pour la chair.

Enfin, 37 p.100 des personnes interrogées ne consomment pas du tout les oeufs, quelle qu'en soit l'espèce d'origine. Elles sont surtout des personnes âgées vivant en milieu urbain qui y voit un aliment pour enfant surtout du fait de la quantité faible. En milieu rural, c'est surtout pour une répugnance ou des tabous que la consommation d'oeuf est désavouée.

2.4.2. - Interdits sur les oeufs

La qualité exceptionnelle des oeufs en tant qu'aliment ne se discute pas car on connaît l'intérêt primordial des aliments du groupe constructeur d'origine animale dont les oeufs font partie, surtout pour la catégorie vulnérable : enfants, femmes enceintes et mères allaitantes. Pourtant toutes les classes de la population n'en consomment pas et on peut dire qu'en milieu traditionnel le goût pour ce produit commence seulement à peine à se manifester : nombreux sont encore ceux qui refusent d'en manger ou d'en donner à leur famille, principalement aux femmes et aux enfants.

Ainsi à la question de savoir s'il existe des interdits traditionnels qui frappent les oeufs, nous avons obtenu 210 réponses affirmatives soit 29 p.100 de l'effectif. Nous les avons classés en catégories de personnes cibles.

2.4.2.1. - Catégorie des enfants

113 personnes (environ 16 p.100 de l'effectif total), constituées surtout de femmes analphabètes, citent l'interdiction des oeufs aux enfants pour les raisons suivantes :

- "la parole sera tardive" ;
- " l'intelligence sera faible".

Ces propos sont à mettre en rapport avec le grand silence de l'oeuf (son caractère hermétique) bien que contenant une vie.

2.4.2.2. - Catégorie des femmes enceintes

71 enquêtés, soit environ 10 p.100 de l'effectif total, en majorité des femmes des différentes ethnies, se sont prononcés sur l'interdiction de l'oeuf à la femme enceinte. Les raisons évoquées ci-dessous concernent le bon terme de la grossesse et l'état du futur enfant :

- "risque d'accouchement dystocique ; la consommation d'oeuf donnant un gros volume au fœtus" ;
- "la consommation de jaune d'oeuf retarde la délivrance chez la nouvelle parturiente" ;
- "le futur enfant se réveille toujours tôt le matin".

2.4.2.3. - Catégorie des hommes

26 personnes, soit 4 p.100 de l'effectif total, appartenant surtout au milieu rural, ont avancé l'argument suivant :

- "l'oeuf rend l'individu sombre".

Ils veulent ainsi dire que toute prédication est difficile voire impossible sur une personne qui consomme des oeufs. Ceci est également à mettre en rapport avec le grand "mystère" qui règne dans l'oeuf hermétiquement fermé. Cette croyance se fonde ainsi sur un rapprochement, un mimétisme entre deux phénomènes. En effet, les sénégalais sont encore attachés aux croyances mystiques et aiment régulièrement consulter les voyants ou marabouts avant d'entreprendre toute grande initiative (mariage, voyage, etc...).

Les interdits qui frappent l'oeuf semblent ignorer sa grande valeur nutritive qui le place en tête de toutes les productions

animales (tableau 20) : excellente source qualitative et quantitative de protéine, l'oeuf est également une source de phosphore organique très assimilable (phospho-protéines, phospholipides), de fer (de ce fait, il complète le lait) et de vitamines surtout liposolubles. Sa faible teneur énergétique lui confère un grand intérêt diététique. Le seul élément nutritif faisant défaut dans les milieux internes de l'oeuf est le calcium. Pourtant il est retrouvé dans la coquille. Ainsi en 1951, Ewing (8) affirmait avec humour : "Ce n'est pas la faute de la poule si l'homme est assez bête pour rejeter la coquille !".

Tableau 20 : ELEMENTS NUTRITIFS APPORTES PAR UN OEUF DE 60,9 GRAMMES
(Coquille : 5,5 g - Blanc d'oeuf : 37,1 g - Jaune : 18,3 g)

| | EN VALEUR ABSOLUE | EN POURCENTAGE DU BESOIN QUOTIDIEN D'UN HOMME |
|-------------|----------------------|--------------------------------------------------|
| Protéines | 6,70 g | 10 |
| Calories | 70,0 | 4 |
| Calcium | 0,03 g | 5 |
| Phosphore | 0,11 g | 10 |
| Fer | 1,55 mg | 10 |
| Vitamine A | 500 U i | 12 |
| Vitamine D | 30 U i | 10 |
| Thiamine | 90 U g | 5 |
| Riboflavine | 300 U g | 15 |
| Niacine | 750 U g | 7 |

D'après Summers et al., 1972 cité par (8).

2.5. - MIEL

A propos du miel, nous nous sommes intéressés à l'influence de son origine sur le choix des consommateurs et à l'existence de vertus thérapeutiques éventuelles.

2.5.1. - Origine recherchée du miel

A la question de savoir l'origine recherchée du miel, 659 sujets, soit 97 p.100 des interrogés se sont tous prononcés pour le miel d'abeille local (*Apis mellifica*). Leurs arguments sont les suivants :

- "miel plus naturel car résultant d'une cueillette artisanale donc plus sûr" ;
- "notre flore est plus propice à un miel agréable".

21 personnes, soit 3 p.100 des interrogés, n'aiment pas le miel à cause de la concentration élevée en sucre.

2.5.2. - Vertus thérapeutiques du miel

A la question de savoir s'il existe des attributs thérapeutiques du miel, les réponses suivantes ont été obtenues sur un effectif de 680 personnes:

| | | |
|------------------|-----|---------------|
| - Oui | 208 | soit 31 p.100 |
| - Ne connaît pas | 472 | soit 69 p.100 |

31 p.100 des individus reconnaissent des vertus thérapeutiques au miel, ils sont surtout des personnes âgées, des analphabètes et des ruraux.

Les rares citadins de ce groupe n'ont pas toujours été en mesure de citer les vertus thérapeutiques tout en reconnaissant leur existence.

Cette situation semble s'expliquer par l'ignorance presque absolue de la pharmacopée traditionnelle chez les jeunes. 69 p.100 des personnes ne connaissent pas d'usage thérapeutiques au miel, ils sont en majorité des jeunes et des citadins.

Il a été demandé à ceux qui ont répondu oui de citer les attributs thérapeutiques qu'ils connaissent au miel, à côté de ceux reconnus dans la pratique moderne : adoucissant, antiseptique léger des voies respiratoires, antitussif et laxatif léger.

Ainsi, en rapport avec la propriété adoucissante, nous avons entendu :

- "antipyrétique chez l'enfant lors des poussées dentaires, à boire et enduire sur la gencive" ;
- "traitement des rhumatismes en per-os régulièrement" ;
- "traitement de la rougeole chez l'enfant en accélérant le processus par arrêt de la fièvre et apparition des éruptions cutanées qui marquent la fin de la maladie" ;
- "le miel est un excipient de plusieurs médicaments traditionnels".

En rapport avec les propriétés d'antiseptique des voies respiratoires et antitussif, nous avons les réponses suivantes :

- "antitussif chez l'enfant ;
- "traitement du hoquet", bruit rauque produit par la vibration des cordes vocales à l'appel d'air assez fort produit par la contraction spasmodique du diaphragme ;

- "traitement de la chute de l'épiglotte en per-os"
dans ce cas précis, les interlocuteurs ont parlé d'une
petite langue qui se trouvait au fond de la bouche et
ont montré l'épiglotte ;
- "le miel est particulièrement recommandé chez les asthma-
tiques" ;
- "antiseptique des voies aériennes et buccopharyngées
chez les nouveau-nés" ;
- "traitement de l'inflammation catharrale de la bouche
en enduisant sur la muqueuse".

En rapport avec la propriété laxative, les réponses ont
été les suivantes :

- "contre la constipation" ;
- "contre les maux de ventre" ;
- " contre les parasites intestinaux" ;
- "contre l'ulcère gastrique".

Enfin, en rapport avec la valeur hautement énergétique du
miel, 79 p.100 de glucide (), nous avons obtenus les réponses suivantes :

- "stimulant intellectuel" ;
- "utilisé comme fortifiant" ;
- "utilisé comme aphrodisiaque dans les cocktails suivants :
miel, beurre, gingembre ou miel plus oeuf dans le traite-
ment de l'impuissance".

2.5.3. - Attributs socio-culturels du miel

- "Le miel est le premier aliment du nouveau-né chez les
musulmans en association avec de l'eau. Cette pratique courante chez nous

est appelé "tokhantal" en ouolof. Il s'agit d'un rite, sorte d'initiation du nouveau-né à la communauté musulmane et qui contribue à consolider la foi du futur adepte" ;

- "Le miel serait un facteur de longévité, nos ancêtres aimaient le garder pour en absorber régulièrement" ont affirmé certaines vieilles personnes ;

- "Lorsque la mort survient dans les quarante jours suivant l'absorption du miel, le paradis est assuré" ;

- "chez les diolas, l'hydromiel, boisson alcoolisée, issue de la fermentation du miel, est bien apprécié. En effet, on lui attribue non seulement une aptitude à révéler les maladies, mais il prépare aussi un bon devenir au mourant qui voit beaucoup de ses péchés diminuer, donc prédisposer au paradis" ; propos de vieux diolas chrétiens de Bignona et Oussouye ;

- Le miel mis dans un flacon et placé au seuil de la porte détourne la foudre".

Toutes ces considérations prouvent que, dans le passé, le miel avait connu une consommation courante comme le dénote ces propos éloquents d'un vieillard : "le goût agréable du miel est à l'image de ses nombreux avantages".

De nos jours, cette denrée est encore autoconsommée en milieu rural surtout dans les régions sud (Ziguinchor, Kolda, Tambacounda).

En milieu urbain, sa consommation est quasi-nulle et liée à des circonstances exceptionnelles où sont recherchées les valeurs symbolique et thérapeutique.

Conclusion :

Dans la pratique traditionnelle, si nous considérons l'homme et l'animal, nous pouvons définir quatre formes de rapports selon le rôle de l'animal :

- 1) - L'utilisation technique (élevage, pêche, chasse) faisant de l'animal source de denrées alimentaires diversement appréciées selon les habitudes culinaires.
- 2) - L'animal n'est qu'un double de l'homme, ce qui explique les phénomènes de totemisme et de mimétisme ;
exemple : le python est un peulh, donc mérite le respect de ces derniers.
- 3) - L'animal est lié à l'homme par un pacte mythique c'est-à-dire un contrat qui aboutit au seul respect mutuel des partenaires ;
C'est le cas du varan chez les nommés GADJIKO.
- 4) - Il est un protecteur de l'homme. Dans ce cas, l'animal est souvent l'objet de sacrifices rituels permettant le contact avec les esprits supérieurs dont il faut nécessairement tenir compte pour la bonne marche de l'existence.
En effet, il serait, selon les cas, à l'origine du bonheur ou du malheur dont les êtres humains sont sujets.

Cependant, l'avènement de l'Islam au Sénégal avait jeté de nouvelles bases, plus rationnelles dans le domaine du choix de la nourriture, marquées par des considérations hygiéniques et qualitatives. Toutefois, l'orthodoxie de la pratique islamique n'étant pas toujours de règle, on continue à voir les survivances de croyances traditionnelles aberrantes en alimentation.

TROISIEME PARTIE

=====

I S L A M E T D . A . O . A .

Nous avons choisi l'Islam pour traiter de l'attitude religieuse dans le domaine alimentaire.

Les raisons sont liées à la prépondérance de cette religion (plus de 90 p.100 de sénégalais), à son ancienneté. Mais surtout au fait que le comportement islamique n'est pas toujours le reflet de l'Islam tel qu'il est tracé par la "charia" (loi islamique). Le plus souvent, il s'agit de considérations et d'attitudes devant une religion pas toujours comprise à cause de la barrière linguistique.

Ainsi, dans ce qui suit, nous avons choisi de consacrer le premier chapitre à l'étude des textes religieux d'où seront extraits les versets et "Hadiths" relatifs aux animaux dont la consommation de la chair est permise ou prohibée. Ensuite, nous nous sommes intéressés aux méthodes de transformation particulièrement à l'abattage rituel légitimant la consommation de la chair des animaux licites. Enfin, les rites sacrificiels d'animaux en Islam seront envisagés.

CHAPITRE 1 : BASES ISLAMIQUES REGLEMENTANT LA CONSOMMATION
=====
DES D.A.O.A. PAR LE MUSULMAN
=====

Elles sont constituées par le Coran d'une part et par les "Hadiths" d'autre part.

1.1. - CORAN

Livre sacré des musulmans, le Coran a été révélé par Dieu à Mohamed (PSL) avec l'intermédiaire de l'ange Gabriel. Il s'agit d'un message divin en pur arabe et destiné à l'humanité toute entière. C'est un recueil de 114 chapitres ou sourates qui ont été donnés soit à la Mecque soit à Médine, de la quarantième année du prophète jusqu'à sa mort, à savoir vingt trois ans plus tard.

Après la mort du prophète Mohamed (PSL), en 632, les textes sacrés furent rassemblés sur ordre du premier calife Aboubekr. Omar, son successeur, continua son oeuvre. Ainsi, une vingtaine d'années après la mort de Mohamed (PSL), le livre sacré fut établi.

Code religieux et juridique de tout musulman, le Coran se veut également un guide sanitaire et hygiénique par ses prescriptions alimentaires auxquelles ont été consacrées des chapitres importants : "les troupeaux", "la table servie" et les "abeilles". Dans ces sourates (chapitres), nous allons envisager des versets relatifs aux produits licites et d'autres concernant les prohibitions en matière de produits alimentaires d'origine animale.

1.1.1. - Chair licite des quadrupèdes

"Les troupeaux", verset 144-145.

"Il a placé pour vous huit unités de couples : deux parmi les ovins, deux parmi les caprins. Dis ! a-t-il déclaré illicites les deux mâles ou les deux femelles, ou ce que renferme l'utérus des deux femelles ? Avisez-moi en tout savoir si vous êtes véridiques".

" Deux parmi les camélidés et deux parmi les bovins. Dis ! a-t-il déclaré illicites les deux mâles ou les deux femelles, ou ce que renferme l'utérus des deux femelles, ou bien avez-vous été témoins quand Allah vous a conseillé cela ?"

"Les troupeaux", verset 140 :

"Les impies ont dit : ce qui est dans le ventre de ces bêtes est pur pour nos mâles et illicite pour nos épouses... Allah les récompensera de ce qu'ils débitent".

Ces différents versets étaient destinés à lever des doutes chez les premiers musulmans qui considéraient tantôt comme illicites les animaux mâles tantôt les femelles ou leurs produits (4).

"Table servie", verset 87-89

"Oh ! vous qui croyez, ne déclarez pas illicites les excellentes nourritures qu'Allah a déclarées licites pour vous, et ne soyez point transgresseur !... Mangez de ce qu'Allah a attribué comme licite et excellent. Soyez pieux envers Allah en qui vous êtes croyants".

"Les troupeaux", verset 143

"Il a mis pour vous en vos troupeaux, portage et vêtue. Mangez de ce qu'Allah vous a attribué..."

"Table servie", verset 5-7

"Aujourd'hui licites sont pour vous les excellentes nourritures, la nourriture de ceux à qui était donnée l'écriture, est licite pour vous et votre nourriture est licite pour eux".

Dans cette sourate, Dieu nous a autorisé à consommer la chair provenant des animaux égorgés par les adeptes des religions révélées, tels que les chrétiens et les juifs. Il ne faut pas bien entendu, que l'animal soit de ceux dont la chair est interdite aux musulmans ou qu'il soit mort naturellement ou qu'il ait été égorgé au nom d'une idole par exemple.

"Les abeilles", verset 5

"Les dromadaires ont par Lui (dieu) été créés pour vous, pour vous s'y trouvent vêtue, utilité et nourriture que vous mangerez".

"Le croyant", verset 79

"Allah est celui qui a déposé pour vous les chameaux pour que vous les montiez et en mangiez".

1.1.2. - Chair illicite des quadrupèdes

"Table servie", verset 4

"Illicites ont été déclarés pour vous, la chair de la bête morte (naturellement), le sang (répandu par égorgement ou celui d'une bête morte non égorgée, même en petites quantités), la chair du porc ainsi que tout ce qu'on retire de lui (sang, graisse et autres dérivés), la chair de ce qui a été consacré à un autre qu'à Allah (sacrifiée aux faux dieux, sur laquelle on n'a pas invoqué le nom de Dieu), la chair de la bête étouffée, de la bête tombée sous les coups, de la bête morte d'une chute ou d'un coup de corne, de la chair de ce que les fauves ont dévoré, sauf si vous l'avez purifiée (égorgé à temps), la chair de ce qui est égorgé devant les pierres dressées (autels paëns)".

1.1.3. - Animaux aquatiques

"Licites ont été déclarés pour vous le gibier de la mer et la nourriture qui s'y trouve, jouissance pour vous et les voyageurs. Illicite a été déclaré pour le vous le gibier de la terre ferme, aussi longtemps que vous êtes sacralisés..." ("Table servie", versets 96-97).

"C'est Lui qui a assujetti la mer pour que vous mangiez une chair fraîche d'elle, et en tiriez des bijoux..." ("Les abeilles", 14).

1.1.4. - Oiseaux

"Les croyants t'interrogent sur ce qui est déclaré licite pour eux" ; réponds (leur) licites pour vous sont les excellentes nourri-

tures, mangez (aussi) de ce que prennent pour vous ceux des oiseaux de proie que vous dressez tels des chiens selon les procédés qu'Allah vous a enseignés. Proférez toutefois le nom d'Allah sur leur prise".

"Table servie", verset 6-4.

1.1.5. - Denrées illicites mais légitimées par nécessité

A un homme affamé, craignant pour sa vie, il est permis d'aborber ce qui est interdit à part le venin dont la toxicité serait immédiatement fatale à l'individu (surtout en présence d'une lésion de la muqueuse digestive). Ainsi viande de porc, viande cadavérique, sang... lui seront autorisés pour sa survie.

"Table servie", verset 3

"Envers ceux qui se trouvent contraints en temps de disette et sans intention sacrilège à consommer des aliments interdits, Dieu est absoluteur et miséricordieux".

Si le Coran a été bien explicite pour les interdictions, il n'en a pas été pour les chairs autorisées ; comme le montre le verset 96-97 qui dit que le musulman peut manger toute chair de bonne nature, sans pour cela préciser l'espèce.

Cependant les riches enseignements du "Hadith" permettent de lever tout équivoque dans l'esprit du fidèle, tant pour la consommation de produits licites que pour les abattages et sacrifices d'animaux en Islam.

1.2. - "HADITH"

Durant la vie de Mohamed (PSL) et après sa mort, un complément législatif du Coran a été recherché dans l'étude des actes ("sunna") et des discours ("hadith") du prophète.

Ainsi par la tradition ou "Hadith", on désigne des informations transmises oralement par une chaîne de "garants", remontant dans le temps jusqu'à un personnage qui, ayant approché Mohamed (PSL), raconte ce qu'il se rappelle avoir entendu dire, ou avoir vu faire, en une circonstance donnée soit par le prophète soit par un de ses intimes.

Selon sa nature, l'information a pu servir soit à la jurisprudence soit entre autres à l'exégèse coranique.

Du milieu du VIII^e siècle jusqu'à sa fin, l'ensemble de cette tradition fut recueilli, mais l'imperfection du système est sans conteste. C'est ainsi que de la nécessité de codifier les règles de la religion musulmane, naquirent les rites en Islam avec les quatre grandes écoles qui portèrent les noms des savants auteurs : les écoles Hanafite, Malékite, Safiite et Hanbalite.

Au Sénégal, comme dans la quasi-totalité de l'Ouest africain et au Magreb, le rite Malékite est le seul en vigueur.

A l'opposé du Hanafite qui est plus libéral, celui de l'Imam Malick se veut conservateur car s'appuyant en premier lieu sur le Coran et la Sunna sans vouloir trop s'en éloigner. C'est pourquoi certains le jugent sévère. Cependant, un autre facteur dynamique le caractérise, à savoir la notion de "maslaha", jurisprudence fondée sur le droit coutumier de Médine et le consensus (Ijma) des docteurs de Médine sur une question donnée.

Ainsi, différents "Hadiths" consacrés à la chair des animaux seront cités. Nous les classerons en textes relatifs à ce qui est licite puis ce qui est prohibé parmi les quadrupèdes et les oiseaux. Enfin, nous verrons quelques recommandations du prophète.

1.2.1. - Chair licite des quadrupèdes

"Vous est autorisée la consommation de la chair des ruminants, à l'exception de celle qui est interdite par le Coran" (bêtes mortes, étouffées), d'après El Boukhari, Ennissai.

La consommation de la viande de cheval est licite du fait de la levée de l'interdiction. Tel est l'avis des docteurs de la foi. En effet, Abou Daoud et Ennissai rapportent que, selon Jahi Ibn Abdallah, le prophète avait interdit, le jour de la bataille de Khaiber, la consommation de la viande des ânes domestiques tout en permettant celle de la race chevaline.

Ailleurs, les deux Cheikhs Ennissai et Ibn Maja rapportent qu'Asma, fille d'Abou Bekr, a dit : "Du temps du prophète, nous avons égorgé un cheval et consommé sa viande" (4).

Cependant, les adeptes du rite de l'Imam Malick se voient déconseillés la consommation de la viande chevaline qui n'est pas un interdit du Coran ou du "Hadith". Cette désapprobation viendrait de la sourate suivante : "Dieu vous donne des chevaux, des mulets, des ânes pour vous servir de monture" 16 - "les abeilles"-8. Les Malékites se limitent strictement à cet usage du cheval (monture). Alors que les autres rites considèrent cette sourate comme une citation de l'un des bienfaits qu'on peut tirer du cheval.

L'interdit de la viande équine se trouve ainsi fondé sur des arguments théologiques et des interprétations coraniques douteuses. Le même phénomène a été observé en Europe où le christianisme s'est efforcé de faire disparaître l'hypophagie dès le VIIe siècle. Mais la consommation de ce produit sera vite réhabilitée grâce à l'action vigoureuse de certaines personnalités telle que Isidore Geoffroy Saint-Hilaire qui, au terme de 17 lettres et 226 pages de plaidoyers, concluait en ces termes, en 1856 : "la viande de cheval est saine, parfaitement saine... la viande

de cheval n'est pas seulement mangeable, elle est bonne. La viande de cheval, si abondante, si saine, est donc en même temps bonne et très propre à entrer dans la consommation" (20).

En effet :

- les qualités bouchères sont réelles et marquées par des rendements carcasses élevés : 70 p.100 pour les jeunes poulain des races lourdes européennes (8) ;
- les qualités organoleptiques intéressantes sont caractérisées par une grande tendreté qui est une principale motivation d'achat comme le montrent les résultats de l'enquête ;
- les qualités nutritionnelles ne sont pas des moindres (tableaux 21 et 22). Ils indiquent globalement :
 - . peu de lipides (2 g pour 100 g de viande consommable) mais bien répartis et de qualité (acides gras insaturés en forte proportion) ;
 - . viande riche en protéine et notamment pour certaines acides aminés essentiels ;
 - . viande riche en fer et pauvre en sel ;
- enfin au plan hygiénique, la viande de cheval est réputée saine car naturellement peu contaminée. Ce qui fait qu'elle est consommable crue ou partiellement cuite, sinon incorporée à des charcuteries.

Au regard de toutes ces qualités, l'intégration d'un tel produit dans les habitudes alimentaires sénégalaises pouvait être facile si ce n'était la persistance de l'interdit, peu absolu d'ailleurs, et le symbolisme attaché au cheval, qualifié "d'animal noble" par certains.

Tableau 21 : COMPOSITION MOYENNE DES VIANDES DE QUELQUES ESPECES
(pour 100 g de viande consommable)

| ESPECE | GROS BOVIN | VEAU | PORC | MOUTON | CHEVAL |
|--------------------------|------------|-----------|-----------|---------|-----------|
| EAU (g) | 53 -71,6 | 68 - 70 | 52 - 60 | 58 - 64 | 73,2-75,2 |
| PROTEINES (g) | 15,5-19,3 | 19,1-19,5 | 14,6-16,6 | 15,6-18 | 21,6-23,3 |
| LIPIDES (g) | 13-28 | 9-12 | 23-32 | 17-26 | 0,5-3,0 |
| GLYCOGENE ET DERIVES (g) | 0,7-2,0 | - | 0,2-0,8 | - | 2,4 |

Source : J.Pitre, 1975, extrait du (8)

Tableau 22 : COMPARAISON DE LA TENEUR EN NUTRIMENTS DES VIANDES
DE CHEVAL ET DE BOVIN

| C H E V A L | COMPARAISON AUX BOVINS |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Eau : 73,2 à 75,2 p.100 | Plus stable à cause de la faible variabilité |
| Lipide : 0,5 à 3,06 p.100 | Plus faible |
| Cendre : 1 à 1,12 p.100 | |
| Glycogène : 2,4 p.100 | Supérieur (0,9 p.100) |
| ATP : 0,63/mM/100 g | Supérieur (0,50) |
| Matière azotée : 21,6 à 23,3 p.100 | Supérieur (1,67 à 20,7) |
| Acides aminés totaux (en mg p.100) 19,136 | Supérieur |
| Acides aminés essentiels : 9,448 | Supérieur (7,875) |

Source : J.PITRE, 1975, extrait de (8)

Sans demander le développement de la production de la viande équine à partir d'animaux jeunes, on pourrait exploiter les animaux de réforme : chevaux de travail et éventuellement chevaux de sport. Ceci aurait de manière sensible influé sur le niveau de consommation quand on connaît l'importance relative de l'effectif équin au Sénégal, 200 000 têtes (5).

Mais la nature éthique et religieuse de l'homme dans le domaine du comportement alimentaire détermine d'autres critères de choix plutôt abstraits, mais qui méritent une attention particulière parce que tout aussi déterminant que l'olfactogustatif du somatique. Ces concepts représentent l'axe de ce que Margaret Mead appelle : "l'Idéologie alimentaire" de l'homme, et que Jean Trémolières a nommé "la diététique des profondeurs"(12).

Devant une telle situation, le vœu formulé, en 1844, par M.M. Charles et Félix Villoroy, trouve une grande admiration : "espérons pour le bien-être des chevaux et des hommes que le préjugé contre la viande de cheval disparaîtra comme tant d'autres préjugés ont déjà disparu et disparaissent journellement et que l'usage de cette nourriture finira par devenir aussi général que celui du boeuf et du mouton" (8).

1.2.2. - Chair illicite des quadrupèdes

- La consommation de la viande des ânes domestiques est illicite sauf en cas de famine.

- Il est illicite de manger la chair des bêtes féroces (lion, tigre, léopard, etc...). Abou Houraire, d'après les Cheikhs et les quatre Imams, rapportent que le prophète a dit : "la chair de toute bête féroce possédant des carnassières ("Nab") est illicite" (4). Cependant on peut tirer profit de leur peau tannée. La précision est nécessaire car si le Coran prohibe la consommation de la viande de porc, le "Hadith" interdit sa vente ainsi que celle de toute bête morte.

- La viande du loup, du renard, du chien, du chacal, du singe, du chat et celle des animaux de leurs espèces est interdite.

En résumé, il s'agirait des ânes domestiques et des carnivores domestiques et sauvages. Notons que la viande de chien est consommée en Chine et dans certaines tribus africaines.

1.2.3. - Oiseaux

La consommation de la chair des gallinacés, domestiques ou non, est permise. Cependant, il est préférable de garder pendant trois jours, avant leur abattage, les animaux qui vivent en dehors des basses-cours.

On blâme la consommation de la viande des animaux non domestiques se nourrissant la plupart du temps d'excréments humains (animaux dits "El-Djallala").

Toutefois, si ces animaux sont gardés pendant quelques jours, jusqu'à la disparition de l'odeur répugnante, on peut consommer leur viande et boir leur lait. Ce délai d'attente de quelques jours est logique. De nos jours, il est pratiqué surtout en agriculture pour éviter les effets nocifs des produits de traitement phytosanitaires sur la santé des consommateurs.

Le musulman peut consommer la chair de l'outarde, du pigeon, de la perdrix et du passereau.

Ennissai rapporte que, selon Abdallah Ibn Omar, le Prophète a dit : "Toute personne qui tue un passereau ou plus, sans avoir préservé ses droits, en est responsable devant Dieu".

- " Mais quels sont, Oh prophète, ces droits ?", lui dit-on.
- "L'égorger puis le manger et non lui couper la gorge puis le jeter".

La viande des oiseaux de proie (animaux à "Meklel" ou serres), tels que le faucon, l'orfraie, l'épervier, le gerfant, l'aigle, le vautourest illicite. Il en est de même du corbeau qui se nourrit de charogne, du hibou et du milan.

1.2.4. - Quelques recommandations du Prophète

- Il est prohibé de consommer toute partie détachée du corps d'un animal vivant telle que la queue grasse d'une brebis ou une patte. Le Prophète a dit : "Toute partie coupée d'un animal vivant est comme le cadavre". Abou Daoud, Ettermidhi, Ibn Maja et El-Hakim rapportent, selon Ibn Mahid, que le Prophète a dit : "Toute partie détachée d'un être vivant est sans vie".

- Il est blâmable de consommer la vésicule biliaire, la vessie, les parties génitales de la femelle et du mâle, les testicules et les glandes.

La première attitude qui consiste à détacher des parties d'un animal vivant rentre dans le cadre de la barbarie pure et de nos jours, les défenseurs du droit des animaux s'érigeraient contre.

La vésicule biliaire, la vessie et les organes génitaux, de nos jours, connaissent d'autres usages en artisanat et en pharmacie ; ces derniers ne font pas l'objet de blâme, contrairement à la consommation.

- Mohamed (PSL) a ordonné de ne pas tuer quatre parmi les bêtes, la fourmi, la huppe, l'abeille et un oiseau qui chasse le moineau. Ces animaux que nous reconnaissons utiles (élaboration de miel, dégradation de la matière organique du sol pour l'obtention d'humus, protection des champs de céréales...) méritent d'être protégés.

- Par contre, le Prophète Mohamed (PSL) recommande la destruction de cinq animaux nuisibles : le rat, le scorpion, le corbeau, sa femelle et le chien enragé. Cette recommandation se passe de commentaires, le danger que représentent ces espèces ne passant pas inaperçu.

CHAPITRE 2 : COMMENTAIRE DES INTERDICTIONS FRAPPANT LES
=====

D.A.O.A.
=====

2.1. - CAS DU CORAN

Le Coran fournit les interdictions formelles en matière de produits animaux.

2.1.1. - Viande cadavérique

La viande cadavérique correspond à une évolution septique conduisant rapidement à la putréfaction du fait de l'anaérobiose poussée (inhérent à l'arrêt du fonctionnement respiratoire) et de la mise en veille des mécanismes de défense immunitaires de l'animal. Ces deux faits favorisent une explosion de la flore bactérienne endogène dans un milieu de culture que constitue le cadavre.

Une telle viande ne peut avoir que des effets nocifs pour le consommateur et se trouve en premier lieu au titre des saisies pour insalubrité.

2.1.2. - Sang

L'interdit absolu de la consommation du sang peut être expliqué par un double aspect **hygiénique** et coutumier.

En effet, ce milieu liquidien de l'organisme est favorable au développement de germes microbiens du fait de sa composition riche en substances organiques. Ce qui lui confère un caractère vite putrescible.

Par ailleurs, les pratiques sanguinaires des peuplades anté-islamiques suffisaient pour justifier l'interdiction. Ainsi Stabou, cité par (4), rapporte que les Scythes dans le désert, saignaient leurs juments et buvaient de leur sang pour se désaltérer ; tandis que chez les Romains, pour combattre l'épilepsie, on se précipitait dans l'arène, autour d'un gladiateur expirant pour boire son sang fumant.

2.1.3. - Chair de porc

Outre le problème hygiénique engendré par les habitudes malpropres du porc, sa viande, trop riche en matière grasse donc de conservation et de digestion difficiles, pouvait également être redoutée pour des raisons sanitaires liées à la transmission à l'homme de parasites dangereux comme la larve du trichine, le taenia échinocoque et le taenia armé.

Cependant les progrès scientifiques remarquables accomplis justifient la levée de cet interdit aux yeux des partisans de la rigueur scientifique contemporaine. Parmi ces progrès, nous avons :

- en technologie : les procédés de conservation par le froid ;
- en zootechnie : la production de porc non gras (race Danoise par exemple) ;
- en parasitologie : technique d'examen histologiques des trichines (trichinoscopie).

Mais en tant que croyant, nous ne saurions renier une loi divine. Par ailleurs, le meilleur croyant est celui qui se nourrit plus de l'esprit que du corps. C'est dans cette logique qu'il faut inscrire le jeûn observé au mois de Ramadan.

2.1.4. - Agonie accidentelle

L'agonie accidentelle regroupe les animaux victimes d'un traumatisme mortel. Le Coran les cite avec "la bête étouffée, la bête tombée sous les coups, la bête morte d'une chute ou d'un coup de corne" ou "la chair de ce que les fauves ont dévoré". En effet, sur ces animaux morts ou mourants, il y a mise en veille de l'appareil circulatoire entraînant une saignée incomplète. La section des jugulaires et des carotides est précédée par un arrêt de l'activité cardiaque d'où forte rétention de sang dans la carcasse.

En réalité ce sont là des viandes cadavériques bien qu'elles ne le soient pas légalement.

2.1.5. - Viande d'animaux tués sur les autels paëns

L'interdit de la viande d'animaux tués sur les autels paëns rentre dans le cadre de la logique monothéiste incarnée par l'Islam. Ce dogme avait pour vocation d'amener les néo-convertis à rompre avec des pratiques qui avaient interverti l'ordre divin en assimilant le tout puissant à des objets que ses propres créatures choyées devaient vénérer.

Ainsi par cette interdiction, le Coran rappelle aux fidèles qu'il n'y a qu'un seul Dieu qui doit être vénéré et que les sacrifices doivent être faits à son nom et non en celui de quelque autre divinité.

Ce catalogue d'interdits absolus parce que relevant du Coran (parole de Dieu) a été complété par les "Hadith" (propos et actes du Prophète).

2.2. - CAS DES "HADITHS"

2.2.1. - Anes domestiques

Leur interdit relève des "Hadiths" mais connaît une observance absolue de la part des musulmans.

Au niveau des familles rurales et des régions déshéritées, les nombreux services rendus par les ânes (transport, traction attelée, exhaure) dépassent de loin leur potentiel nutritionnel.

2.2.2. - Carnivores

Les carnivores domestiques et sauvages sont prohibés de la table du musulman. Cet interdit paraît mineur de conséquences. En effet, de nos jours, même chez les non musulmans, ces animaux ne sont pas consommés et sont convoités à d'autres fins (compagnie, chasse, gardiennage) qui leur confèrent une valeur dépassant de loin des animaux de boucherie.

Par ailleurs, l'espèce canine est redoutée pour le kyste hydatique qu'il peut transmettre à l'homme.

2.2.3. - Rapaces

Aigle, vautour, épervier et autres, aux habitudes carnassières et se nourrissant de charogne, semblent être unanimement rejetés même par les non-musulmans.

Conclusion :

Par le Coran, parole de Dieu, le musulman se voit formellement interdire, sauf en cas de nécessité absolue (famine...), les éléments suivants :

- viande cadavérique ;
- sang ;
- chair de porc ;
- chair d'animal en agonie accidentelle ;
- viande d'animaux tués sur les autels paëns.

Par les "Hadith", propos et actes du Prophète transmis de génération en génération depuis ses proches, le musulman se voit interdire :

- les ânes domestiques ;
- les carnivores domestiques et sauvages ;
- les rapaces.

Cependant nul ne doute que le respect de ces interdits relève d'une profession de foi comme l'illustrent les propos éloquentes de l'Imam Ibn Hambal, mort en 855 : "Quand nous recevons une "tradition" sur le licite et l'illicite, nous nous montrons stricts. Quand, au contraire, nous recevons une "tradition" sur les fastes du Prophète, nous nous montrons coulants".

CHAPITRE 3 : ABATTAGE RITUEL =====

L'animal ne figurant pas sur la liste des interdits doit subir un procédé d'abattage rituel afin de voir sa viande légitimée pour la consommation. Deux catégories sont distinguées selon les procédés : les animaux à égorger et l'animal à poignarder.

3.1. - ANIMAUX A EGORGER

Les ovins, les caprins, les bovins et les volailles sont des animaux à égorger et non à poignarder sauf pour les bovins car il a été établi que le Prophète le fit.

L'animal à égorger est couché sur le côté gauche face à la Kaaba, l'outil utilisé doit être bien tranchant ceci pour éviter toute souffrance inutile à l'animal. Après avoir prononcé le nom de Dieu "Bismillah, Allahou akbar", on tranche sous le larynx : gorge, oesophage, vaisseaux et nerf. Il est déconseillé de poursuivre au point de sectionner complètement la tête.

3.1.1. - Egorgeur

Il doit être habilité à exercer cet acte, c'est-à-dire jouissant de ses facultés mentales, pubère ou avoir l'âge de raison. Il n'y a pas d'inconvénient que ce soit une femme, un chrétien ou un juif. Dieu dit : "Vous pouvez licitement user des aliments des gens des écritures" (5-"la table servie"-5).

3.1.2. - Cas du foetus

Le foetus complètement formé est normalement sacrifié par le sacrifice de sa mère donc il est marable. Le Prophète dit à ce propos : "Vous pouvez le manger si vous voulez. L'immolation de sa mère lui en tient lieu", rapporté par Ahmedet Abou Daoud.

3.1.3. - Cas de l'omission de la formule "Bismillah"

L'omission du nom de Dieu lors du sacrifice n'est pas préjudiciable. Dieu pardonne en cas d'oubli ; et le Prophète dit : "mon peuple est délié de toute responsabilité en cas d'oubli et de contrainte", rapporté par Tabarani.

3.1.4. - Cas de la section complète de la tête

L'exagération dans l'égorgement jusqu'à la section complète de la tête est déconseillée néanmoins on est autorisé à faire usage de la chair de la bête ainsi immolée.

3.1.5. - Cas de l'égorgement en deux temps

La bête est considérée illicite si l'opérateur lève la main pour recommencer après une pause si petite soit-elle. Néanmoins, les docteurs de l'Islam estiment que, si la première opération a été déjà suffisante pour provoquer la mort, on peut consommer la chair de la bête.

3.2. - ANIMAL A FOIGNARDER : LE CHAMEAU

Ce procédé du poignardage est uniquement utilisé sur le chameau. Cependant, il est légitimé sur le bovin.

Le chameau mis ainsi debout, le pied antérieur gauche lié, reçoit un coup de poignard dans la fossette sus sternale sectionnant la carotide à cet endroit très rapproché de l'aorte et du coeur. En effet, à ce niveau, la carotide n'est pas protégée comme l'est plus haut par les vertèbres cervicales.

Ibn Omar, passant près d'un homme qui avait agenouillé sa chamelle pour la tuer, lui dit : "Mets-la debout, le pied lié, c'est la Sunna (pratique) du Prophète".

Si, au lieu de tuer la bête avec un poignard (comme le chameau), on l'égorge ou inversement, l'acte est reprochable mais la chair est licite.

3.3. - DISCUSSION

Si dans les pays musulmans, il existe une similitude pour les procédés rituels d'abattage, on note cependant des différences avec ceux des abattoirs occidentaux au niveau des étapes suivantes : étourdissement, suspension aérienne et mise à mort de l'animal.

3.3.1. - Etourdissement

C'est un procédé qui vise à endormir l'animal par différentes méthodes de plus en plus perfectionnées (traumatique, électrique, gaz carbonique).

Les avantages qu'il présente sont la facilité de contention, la sécurité des ouvriers et la suspension de l'animal permettant de récupérer totalement du sang non souillé par les germes du sol en vue de la charcuterie. Cependant, la conformité de ce procédé avec les normes de la charia islamique n'a pas manqué de susciter des interrogations chez certains musulmans se référant au verset 4 la sourate "Table servie" qui interdit la chair de la bête tombée sous les coups à l'instar de l'étourdissement traumatique. Ce procédé est licite si la mort de l'animal n'est pas dû à ses effets mais plutôt à la saignée qui le suit. Dans ce cas précis, les meilleures méthodes sont celles dont les effets peuvent être quantifiés en fonction des doses appliquées, ainsi nous avons :

a) Etourdissement électrique qui repose sur le fait qu'un courant électrique d'intensité suffisante traversant les centres nerveux provoque une dépolarisation des neurones et entraîne une disparition de la sensibilité et de la motricité. Les normes suivantes permettent d'obtenir l'anesthésie souhaitée tout en préservant les grandes fonctions (respiratoire, cardiaque...) pour une durée d'application du courant de 2 à 5 secondes, un voltage de 15 à 90 volts et une intensité de 0,2 à 0,3 ampères, nous avons une puissance de :

- 430 à 440 watts pour les taureaux ;
- 255 à 300 watts pour les vaches ;
- 200 watts pour les petits ruminants et porcs (16).

b) Etourdissement à l'anhydride carbonique.

Ce procédé est basé sur les propriétés anesthésiantes du gaz. Il est utilisé surtout pour les porcs en Scandinave et aux Etats-Unis à l'état expérimental pour les bovins.

3.3.2. - Suspension aérienne

Pour obtenir une saignée complète et éviter la contamination de la plaie, l'animal est immédiatement suspendu après l'étourdissement dans les abattoirs modernes. Par contre, dans la pratique musulmane, l'animal est égorgé à même le sol et dans une position bien déterminée :

- decubitus latéral gauche ;
- tête à gauche de l'opérateur ;
- membres face au soleil levant.

3.3.3. - Mise à mort

Elle se fait en pratique moderne par la saignée et non par l'égorgeement. Il s'agit d'ouvrir les veines jugulaires en utilisant des couteaux de saignée de plus en plus perfectionnés avec le trocard ou le couteau à canule remplaçant progressivement celui à lame simple. Il permet une évacuation du sang grâce à un tuyau relié à une pompe à vide.

Conclusion :

Deux impératifs justifient le procédé moderne d'abattage :

- le premier, technologique, traduisant la volonté de récupérer totalement le sang pour l'alimentation (charcuterie) ;
- le deuxième, hygiénique, se traduit par la suspension de l'animal en vue d'éviter une souillure de la plaie de saignée par les germes du sol.

Mais la consommation du sang étant prohibée par l'Islam, l'imperfection de l'égorgeement s'en trouve nécessairement atténuée.

Par ailleurs, malgré les faiblesses qu'accuse l'égorgeement par rapport à la saignée dans la récupération du sang, l'exanguination est assez complète pour assurer une présentation correcte de la carcasse et sa bonne conservation ultérieure.

Ainsi donc l'abattage rituel en Islam est conforme aux normes d'hygiène. Il est cependant souhaitable de veiller sur l'hygiène de l'aire d'égorgeage en procédant à un carrelage de la surface et en ayant recours au nettoyage et à la désinfection systématique.

ÉCOLE INTER-ÉTATS
DES SCIENCES ET MÉDECINE
VÉTÉRINAIRES DE DAKAR
BIBLIOTHÈQUE

CHAPITRE 4 : PRODUITS DE LA CHASSE ET DE LA PÊCHE
=====

En considérant les usages techniques, il apparaît que les considérations islamiques précitées concernent seulement les animaux d'élevage. Cependant, la chasse, la pêche et leurs produits sont également abordés de façon particulière par l'Islam.

4.1. - PRODUITS DE LA CHASSE

La chasse concerne les animaux sauvages vivant sur terre. Elle est permise à l'homme non sacralisé. Dieu dit : "une fois désacralisés, il vous sera licite de chasser" (5-"Table servie"-2). Cette sourate interdit la chasse et la consommation de gibier pendant que l'on est en pèlerinage.

Par ailleurs, il est déconseillé de pratiquer la chasse pour le seul plaisir de la faire. Cette mesure exprime, au-delà d'un simple interdit, une volonté de sauvegarde de l'écosystème. Elle trouve bien sa place dans le contexte actuel où les chasses sportives et le braconnage déciment la faune sauvage en conjuguant leurs effets à ceux de la sécheresse.

Tous les produits de la chasse ne sont pas licites. Il existe en effet des gibiers interdits et des gibiers autorisés.

Le Coran cite, pour les interdits, les suidés sauvages et ce qui a été dévoré par les fauves.

Le "Hadith" lui cite : les carnivores sauvages, la viande des oiseaux de proie (faucon, orfraie, vautour, épervier, gerfaut, aigle...) et ceux vivant de charogne (corbeau, hibou, milan).

4.2. - ABATTAGE DU GIBIER

Deux cas peuvent se présenter selon que le gibier est pris encore vivant ou mort.

4.2.1. - Gibier pris encore vivant

Il doit être égorgé. On ne doit pas le laisser mourir sans l'immoler. Le prophète dit : "Ce que tu chasses avec ton chien non dressé et que tu arrives à égorger, tu peux le manger". Si le chien dressé, tue un gibier pour son propriétaire, cette chair est légitime pour la consommation à condition que le nom de Dieu ait été prononcé avant de lancer le chien après le gibier. En effet, le chien dressé ne fera que tuer l'animal, il n'en mangera pas. "Vous pouvez vous nourrir des proies saisies par des carnassiers dressés à cet effet, selon que Dieu vous a enseigné ! Mangez de ce gibier qu'ils ont chassé pour vous, en ayant eu soin, au préalable, d'invoquer le nom de Dieu sur l'animal".

4.2.2. - Gibier pris mort

Il peut être consommé si les conditions suivantes ont été remplies :

- Il faut que le chasseur soit habilité à faire le sacrifice c'est-à-dire être musulman, pubère ou avoir l'âge de raison ;

- Dire "Bismillah" donc prononcer le nom de Dieu en tirant sur le gibier ou en envoyant son chien à la chasse ; car le Prophète dit : "Ce que tu chasses avec ton arc en invoquant le nom de Dieu, tu peux en manger" ;

- Le gibier doit être chassé avec un outil pointu, Les outils non acérés tels que bâton ou pierre assomment le gibier et le rendent illicite à moins qu'on arrive à l'égorger.

Interrogé sur la chasse avec une tige de flèche sans pointe, le Prophète répondit : "Si la bête reçoit le coup transversalement et meurt, n'en manges pas : c'est une bête assommée".

4.3. - PRODUITS DE LA PECHE

La pêche est permise à l'homme qu'il soit sacralisé ou non (pèlerinage ou non). Elle englobe toutes sortes de poissons et d'animaux marins. Seules deux espèces sont à éviter : "in'sanol'ma" la sirène, pour sa ressemblance avec l'homme, et le "cochon de mer" qui correspond au marsouin parce que son nom rappelle celui du cochon.

Les poissons meurent dès qu'ils quittent l'eau et ils sont naturellement morts. Dans tous les cas, on ne doit les faire cuire vivants. Le Prophète dit : "Deux bêtes mortes nous sont autorisées à manger : les poissons et les sauterelles", rapporté par Behakî.

Il n'ya pas d'exceptions notables, la consommation de la chair des animaux aquatiques (poisson, mollusque et crustacé) est permise.

CHAPITRE 5 : ANIMAUX QUI SE MEUVENT SUR LE SOL =====

Ce sont des animaux généralement répugnés par l'homme pour la consommation.

- Il est interdit de manger les insectes sauf les sauterelles. En effet, Ibn Omar rapporte que le Prophète a dit : "Sont permis pour vous, deux parmi les bêtes mortes et deux parmi les sangs, voir riche en sang. Ce sont les poissons et les sauterelles d'une part, le foie et la rate d'autre part".

Cet interdit, si évident qu'il puisse paraître, mérite tout de même une attention. En effet, quelques uns de ces animaux rampants font l'objet de consommation importante dans certains pays tropicaux. C'est le cas des chenilles comestibles au Zaïre. Dans ce pays, ils constituent un aliment d'appoint non négligeable. Un paysan en consomme de l'ordre de 30 à 50 g par repas (9). Elles peuvent assurer un apport important d'acide aminés, de minéraux et de vitamines.

Mais si la valeur nutritionnelle des chenilles est intéressante, il ne reste pas moins vrai que les facteurs organoleptiques de cet aliment (forte odeur, aspect extérieur...) peuvent constituer une limite à sa consommation.

- Les : tiles et les petites bêtes rampantes (rats, souris, serpents, hérissons, lézards, fourmis, guêpes, moustiques, scorpions...) sont aussi prohibés de la table du musulman. Cependant l'observance de leur interdit est sans conséquence majeure pour l'homme quand on sait que leur valeur alimentaire est faible et que certains d'entre eux sont toxiques.

CHAPITRE 6 : DERIVES ANIMAUX =====

Des éclaircissements sont également nécessaires sur les autres produits animaux en vue de lever tout doute ou équivoque dans l'esprit du fidèle consommateur. Il s'agit du miel, du lait et des oeufs.

6.1. - MIEL

Le miel est un aliment symbole en Islam. Ainsi, au lieu d'interdits, il fait plutôt l'objet de recommandations comme on peut le remarquer à travers les "Hadith" suivants :

- D'après Moslim (51), un individu vint voir le Prophète pour lui dire que son frère digère mal, le Prophète lui dit : "donnes-lui du miel" ;

- Ibnoul Djawzi rapporte que le Prophète considère le miel comme laxatif ;

- Selon Zoukhry, le Prophète recommande le miel comme stimulant intellectuel ;

- Enfin Abou Khourairata rapporte ces propos éloquents du Prophète : "Retenez ces deux médicaments : le miel et le Coran".

Le corps assaini des maladies par le miel et l'âme purifié par le Coran, codes de bonne conduite. Les deux composantes de l'être humain (corps et âme) deviennent ainsi parfaites.

6.2. - LAIT ET OEUF

Les prohibitions du lait et des oeufs suivent celles de leur espèce d'origine. Les animaux habituellement exploités pour ces denrées étant tous licites (ruminants domestiques pour le lait et gallinaceae domestiques pour les oeufs), nous pouvons considérer que ces denrées ne font pas l'objet d'interdiction explicite.

CHAPITRE 7 : RITES SACRIFICIELS D'ANIMAUX EN ISLAM =====

Deux circonstances demandent des sacrifices d'animaux en Islam. Il s'agit de l'"Aïd El Kébir" et de l'"Akika".

L'importance de ce chapitre se justifie par l'impact de ces évènements sur le cheptel ovin et sur l'économie nationale du fait des importations massives entraînant ainsi une sortie de devises.

A la lumière de la signification de ces sacrifices, de leur but et des personnes qu'ils interpellent sur leur devoir, certains excès de la pratique pourraient être évités.

7.1. - SACRIFICE DE L'"AID EL KEBIR"

Le sacrifice est l'immolation d'une bête pour l'amour de Dieu, le matin de l'Aïd. Dieu dit : "Prie: ton maître et sacrifie " ("L'abondance", verset 108).

7.1.1. - But du sacrifice

Le sacrifice vise quatre objectifs :

- Solliciter la grâce de Dieu qui dit : "Dis : ma prière, mes sacrifices, ma vie et ma mort appartiennent à Dieu, maître de l'Univers sans associé" (6-"le bétail"-162).

- Faire revivre le souvenir de l'acte d'Abraham, la sommité du monothéisme, auquel Dieu a révélé de sacrifier son fils Ismaël qui fut par la suite racheté par un bœuf céleste envoyé sur l'ordre de Dieu qui dit : "Nous rachetâmes l'enfant par un bœuf considérable" (37 -"les rangs" - 107).

- Faire largesse à sa famille, le jour de l'Aïd et répandre la joie parmi les pauvres.

- Rendre hommage à Dieu qui nous a soumis ces animaux et qui dit : "Mangez-en et distribuez-en tant à ceux qui s'abstiennent de mentir qu'à ceux qui le font. Nous vous avons assujetti ces animaux peut-être en seriez-vous reconnaissants. Ni leur chair, ni leur sang ne parviennent à Dieu. Seule votre piété comptera pour Lui" (22-"Le pèlerinage-37).

7.1.2. - Personnes concernées par le sacrifice

Tout musulman qui en a les moyens est concerné par le sacrifice, hommes, femmes, responsable de famille ou non, car les mérites sont grands pour celui qui en est capable. Le Prophète dit : "l'homme n'accomplit pas une action plus agréable à Dieu, le jour de l'Aïd, que celle d'offrir un sacrifice. Le jour de la résurrection, l'offrande viendra intacte, avec cornes, sabots, poils et laine. Le sang qui en coule est estimé de Dieu avant même qu'il ne touche le sol. Soyez-en heureux".

Les Malékites vont jusqu'à faire une précision nette en assignant l'obligation du sacrifice à tout musulman qui a gardé l'équivalent du prix du mouton en épargne pendant 12 mois **saas** avoir besoin d'en recourir pour quoi que ce soit.

Par ailleurs, une seule bête peut suffir comme offrande à tous les membres de la famille, même nombreuse. Abou Ayoub dit : "Du vivant du Prophète, le chef de famille sacrifiait la bête aussi bien pour lui que pour toute sa famille".

Le Prophète a offert un sacrifice au nom de tout son peuple, tout musulman dépourvu de moyens bénéficie de ce sacrifice.

7.1.3. - Nature du sacrifice

Elle est précisée en fonction de l'espèce, du sexe, de l'âge et de la santé.

7.1.3.1. - Espèce et âge

Par ordre de priorité, on exige les ovins, les caprins, les bovins et les camelins :

- pour les ovins, il faut une bête âgée d'au moins un an environ ;

- pour les caprins (chèvre) qui suivent, une année révolue ;
- pour les bovins, deux ans révolus ;
- pour les chameaux, quatre ans révolus.

Le Prophète dit : "ne sacrifiez que des "Moucinas", à moins d'impossibilité. Dans ce cas, vous pouvez recourir à des moutons moins âgés"(Moslim).

Le "Moucina" est la bête de la deuxième dentition. L'âge d'un an recommandé pour le mouton du sacrifice donne largement le temps de reconstituer les effectifs du cheptel ovin après l'important déficit dû à l'Aïd.

7.1.3.2. - Sexe

Pour le choix du sexe, les mâles sont préférés aux castrés et ces derniers aux femelles. C'est là une mesure judicieuse favorable aux options rationnelles de l'élevage moderne qui préconise peu de mâles pour plusieurs femelles.

7.1.3.3. - Santé de l'animal

Il existe des normes obligatoires portées sur l'état de santé de l'animal. Ainsi, le Prophète déclare non accepté :

- "- la bête borgne dont le défaut est visible ;
- la bête manifestement malade ;
- la bête visiblement boiteuse ;
- la bête étique "

L'animal doit être valide et sain. Cette recommandation s'identifie de nos jours à l'inspection anté-mortem systématique dans les abattoirs publics.

7.1.3.4. - Apparence de l'offrande

La meilleure offrande est un bœlier cornu, ayant des taches noires autour des yeux et au niveau des pattes. C'est ce genre de sacrifice que le Prophète aimait offrir, comme le montre ces propos d'Aïcha : "Le Prophète a sacrifié le jour de l'Aïd, un grand et beau bœlier cornu qui mangeait dans le noir, marchait et regardait dans le noir". Cette métaphore signe le noir qui entoure la bouche, les yeux et les pattes.

7.1.3.5. - Acte sacrificiel

L'acte sacrificiel comporte des recommandations portant sur l'opérateur, le moment de l'opération, et l'opération elle-même en pratique, mais surtout sur l'utilisation du produit fini, viande.

7.1.3.5.1. - Opérateur

Le propriétaire est préféré pour opérer l'acte sacrificiel ; cependant, tous les docteurs sont unanimes sur la possibilité de laisser la charge à un autre.

7.1.3.5.2. - Moment de l'opération

Le moment du sacrifice est très important : il a lieu le matin de l'Aïd après la prière et non avant. Le Prophète dit : "qui sacrifie sa bête avant la prière, c'est de la viande qu'il s'offre ; mais qui le fait après la prière, c'est un vrai sacrifice rituel conforme à celui que font les musulmans".

Il est toutefois possible de retarder le sacrifice au deuxième ou troisième jour de l'Aïd. Le Prophète dit : "tous les jours de "Tach'rik" sont valables pour le sacrifice" (C'est-à-dire le 11, le 12 et le 13 Dhoul-hidja). Cette faveur offre à certaines familles où de nombreux sacrifices doivent se faire, parce que regroupant plusieurs

mariés ou personnes aptes à la charge, d'étaler la consommation de la viande sur des jours en procédant à des abattages successifs.

7.1.3.5.3. - Opération

L'opérateur doit coucher la bête face à la Kaaba (pierre noire la Mecque) et prononcer le nom de Dieu en ces termes : "Bismillah, Allahou Akbar". Il s'agit donc du procédé d'abattage rituel dans l'exécution.

7.1.3.5.4. - Utilisation de la viande

La viande de l'animal doit suivre un véritable "circuit sacrificiel". En effet, il est bon de partager la bête en trois parties :

- un tiers pour la famille,
- un tiers distribué en aumône
- et un tiers offert aux amis.

Le Prophète dit : "Mangez-en, conservez-en et faites-en l'aumône". Il est cependant possible d'offrir toute la viande du sacrifice comme il est possible de la conserver.

Certains musulmans payent le boucher abattant sur la viande du sacrifice. Cette pratique n'est pas permise.

La règle de l'utilisation de la viande du sacrifice, montre une volonté de faire bénéficier à toutes les catégories sociales d'aliments à haute valeur nutritive mais chers.

7.2. - SACRIFICE DE L'"AKIKA"

7.2.1. - Définition

Le sacrifice de l'"Akika" correspond à la bête égorgée au septième jour de la naissance du nouveau-né.

C'est une "Sunna", pratique du Prophète, recommandée au tuteur de l'enfant qui en a les moyens. Le Prophète dit à ce sujet : "Tout enfant est tributaire de son "Akika" qui a lieu le septième jour de sa naissance. Ce jour-là, on lui donne son nom et on lui coupe les cheveux", "Hadith" rapporté par Abou Daoud et Nassa'i.

7.2.2. - But de l'"Akika"

Le but de l'"Akika" est de rendre hommage à Dieu du don de l'enfant et le prier, par cette offrande, de protéger le nouveau-né.

7.2.3. - Nature du sacrifice de l'"Akika"

L'animal à sacrifier doit répondre aux mêmes conditions que celles de la bête à sacrifier pendant l'"Aid" en âge et absence de défauts.

7.2.4. - Utilisation de la viande

La viande sera partagée en trois parties comme à l'"Aid": pour la famille, l'aumône et les amis.

7.2.5. - Cas particuliers

- Si le sacrifice n'est pas fait au septième jour de la naissance, on peut l'accomplir le 14^e ou le 21^e jour ;

- Si le nouveau-né est mort avant le septième jour, il n'y a plus de sacrifice à faire ;

- Par ailleurs, la déclaration du nom de l'enfant peut être faite dès le 1^{er} jour, mais l'immolation ne peut être antérieure au 7^e jour.

CHAPITRE 8 : ATTITUDE DES SENEGALAIS VIS-A-VIS DES INTERDITS
 =====
 ISLAMIQUES
 =====

8.1. - METHODOLOGIE ET RESULTATS

Nous avons cherché à connaître l'attitude des sénégalais vis-à-vis des prescriptions islamiques sur les D.A.O.A., en particulier celles qui concernent les prohibitions.

680 personnes ont été interrogées, soit 100 p.100 de l'effectif de l'échantillon. Cet échantillon comportait 63 non musulmans (chrétiens et animistes).

Ainsi à la question de savoir :
 Quelles sont les D.A.O.A. interdites de consommation chez les musulmans ?
 Nous avons obtenu les résultats consignés dans le tableau 23.

Tableau 23 : RESULTATS DE L'ENQUETE SUR L'ATTITUDE DES SENEGALAIS VIS-A-VIS DES D.A.O.A. INTERDITS PAR L'ISLAM

| ELEMENT INTERDIT | NOMBRE DE CITATIONS | POURCENTAGE DES CITATIONS | JUSTIFICATION |
|-----------------------------------|---------------------|---------------------------|---------------|
| Suidés domestiques et sauvages | 632 | 31 | Islam |
| Carnivores domest. et sauvages | 391 | 19 | " |
| Equidés (âne-cheval) | 273 | 13 | " |
| Animal non égorgé rituellement | 214 | 10 | " |
| Animal égorgé par un non musulman | 169 | 8 | " |
| Animal cadavérique | 137 | 7 | " |
| Rapace | 84 | 4 | " |
| Singe | 76 | 4 | " |
| Lait d'animaux interdits | 38 | 2 | " |
| Oeufs d'oiseaux interdits | 38 | 2 | " |
| TOTAL | 2052 | 100 | |

8.2. - COMMENTAIRES

- Les suidés domestiques et sauvages ont été déclarés interdits par 632 personnes soit 93 p.100 de l'effectif de l'échantillon et 31 p.100 du nombre total de citations. Ils demeurent de ce fait l'interdit majeur car mentionné par toutes les catégories d'âge et même par quelques chrétiens. Il faut noter que le chiffre total de 680 n'a pas été atteint, du fait de quelques chrétiens qui se sont abstenus de se prononcer sur la question.

- Les carnivores domestiques sont les plus cités (19 p.100) après le porc ce qui traduit une vigueur de cet interdit. En effet, la consommation de ces espèces est totalement inconnue chez nous.

- Les équidés (âne-cheval) viennent en troisième position des interdits islamiques sur la consommation avec 19 p.100 des citations. Un grand nombre d'individus les déclarent licites, certains parlent d'équivoque sur la question du cheval. Cependant, ni le Coran, ni le "Hadith", comme on peut le constater, ne l'ont déclaré illicite. Tout ce qu'on peut dire c'est qu'un accent a été mis sur le rôle locomoteur du cheval par le Coran et que l'interdit n'est absolu que chez les adeptes du rite de l'Imam Malick dominant au Sénégal.

- Les singes et les rapaces ont été peu cités, 4 p.100 pour chaque espèce et le plus souvent par des érudits attachés profondément aux principes islamiques. Ces deux interdits, pourtant bien en vigueur, passent inaperçus aux yeux de la grande majorité des personnes interrogées. Ceci est tout simplement dû au fait qu'il existe déjà d'autres motifs justifiant traditionnellement leur interdit. Il s'agit des mœurs alimentaires pour les rapaces et du caractère anthropomorphe pour les singes.

- Les laits d'animaux interdits et les oeufs d'animaux interdits ont été faiblement mentionnés avec 2 p.100 pour chaque cas. Hormis quelques érudits, la grande majorité des personnes interrogées ne déclarent rien sur ces deux denrées en ce qui concerne la question des interdits.

Cette attitude s'explique par le fait que le lait et les oeufs disponibles sur le marché proviennent uniquement d'animaux licites :

- bovins et petits ruminants pour le lait ;
- gallinaceae domestiques pour les oeufs.

- Le miel n'a nullement été cité en interdit. Cet aliment semble plutôt être un symbole en Islam du fait des nombreuses recommandations que le Prophète en a fait.

- Le poisson et autres produits halieutiques, mollusques et crustacés, n'ont pas été cités comme interdits islamiques par nos interlocuteurs. Cette attitude est conforme aux principes du Coran et des "Hadith".

- Enfin, les enquêtés n'ont nullement relaté la question du sang qui est pourtant un aliment interdit de façon absolue car relevant du Coran. Cette omission montre qu'il ne s'agit pas d'un aliment traditionnel mais plutôt connu avec l'avènement de la charcuterie moderne. Il est très faiblement consommé par une minorité aux habitudes ou tendances occidentales.

Conclusion :

Les prescriptions alimentaires contenues dans les textes religieux (Coran et "Hadith") si elles ne sont pas exagérées ou mal interprétées, ont également une valeur hygiénique et sanitaire indéniable.

Leur respect ne s'oppose guère aux objectifs d'autosuffisance alimentaire, dans la mesure où mis à part la viande porcine, tous les autres interdits ont été observés avant l'arrivée de l'Islam chez nous.

Par ailleurs, dans le cadre des innovations technologiques, il importe de tenir compte de ces lois religieuses qui sont immuables parce que constituant le fondement de l'Islam. En effet, pour le musulman, la

parole de Dieu (Coran) est sacrée, elle surpasse en noblesse et mérite toute autre parole. Parallèlement, les recommandations du Prophète ("Hadith") méritent le respect et la considération de tout croyant, Dieu dit à ce sujet : "Ce que le messager vous apporte, prenez-le et ce qu'il vous déconseille, abstenez-vous-en" (59-"Le rassemblement"-7).

De plus, conformément à la sagesse et à l'omniscience divine, ces lois religieuses sont assouplies par des tolérances salutaires, ainsi :

- La chair de tous les animaux déclarés illicites (porc, âne domestique...) est autorisée en cas de famine ("Table servie", verset 4) ;
- et la chair des animaux abattus selon les procédés des adeptes des religions chrétienne et juive est licite pour le musulman ("Table servie", verset 5-7).

Au total, les prescriptions alimentaires islamiques s'adaptent bien au contexte actuel si le comportement du musulman reflète correctement les textes religieux (Coran et "Hadith").

QUATRIEME PARTIE

=====

CONSEQUENCES DU COMPORTEMENT
DES CONSOMMATEURS VIS - A - VIS
DES D . A . O . A . ET AMELIORATIONS
SOUHAITABLES

**

CHAPITRE 1 : CONSEQUENCES DU COMPORTEMENT DES COSOMMATEURS
=====

VIS-A-VIS DES D.A.O.A.
=====

Vis-à-vis des denrées alimentaires d'origine animale, on peut estimer que le consommateur sénégalais a très souvent un comportement restrictif fait d'interdits fondés sur des aspects socio-culturels ou des répugnances liées à des caprices morphologiques de l'animal, donc peu pertinents. Cette restriction ne manquera pas de conséquences malheureuses tant sur l'élevage et la santé des populations que sur le développement.

1.1. - CONSEQUENCES DES INTERDITS SUR L'ELEVAGE

Les interdits qui frappent les denrées alimentaires d'origine animale en engendrent d'autres sur l'élevage de leurs espèces d'origine ou tout simplement en constituent un facteur de découragement.

En effet, si la chair de pigeon est interdite aux femmes allaitantes pour des raisons physiologiques, leur entretien dans la basse-cour est rendu responsable d'incendie ou d'appauvrissement familial.

La faiblesse ou l'absence de culture domestique en milieu rural, serait sans doute liée aux interdits qui frappent ces animaux chez les femmes qui risqueraient ainsi des grossesses gémellaires et chez d'autres individus pour des raisons totémiques comme les nommés SENE.

L'exploitation traditionnelle des crevettes ou leur vente sur nos marchés pourrait être développée à l'image de ce qui se passe dans le domaine industriel sénégalais. Malheureusement, les crustacés font trop souvent l'objet de répugnance à cause de leur morphologie caractéristique des arthropodes. Celle-ci évoque en effet des cafards, les blattes et beaucoup d'autres petits animaux considérés comme nuisibles et sales.

Par ailleurs, le porc étant interdit par l'Islam, les populations musulmanes ne veulent même pas pratiquer son élevage limité aux contrées chrétiennes (petite côte, Casamance) et à quelques exploitations améliorées au niveau des centres urbains. Pourtant le porc, animal rustique, pouvait être développé à travers le territoire national ce qui aurait permis d'accroître les revenus de façon substantiel en milieu rural.

Une telle situation ne milite guère en faveur des objectifs du VIe plan de développement économique et social qui visaient 12,7 kg par habitant et par an.

1.2. - CONSEQUENCES DES INTERDITS SUR LA SANTE DES POPULATIONS

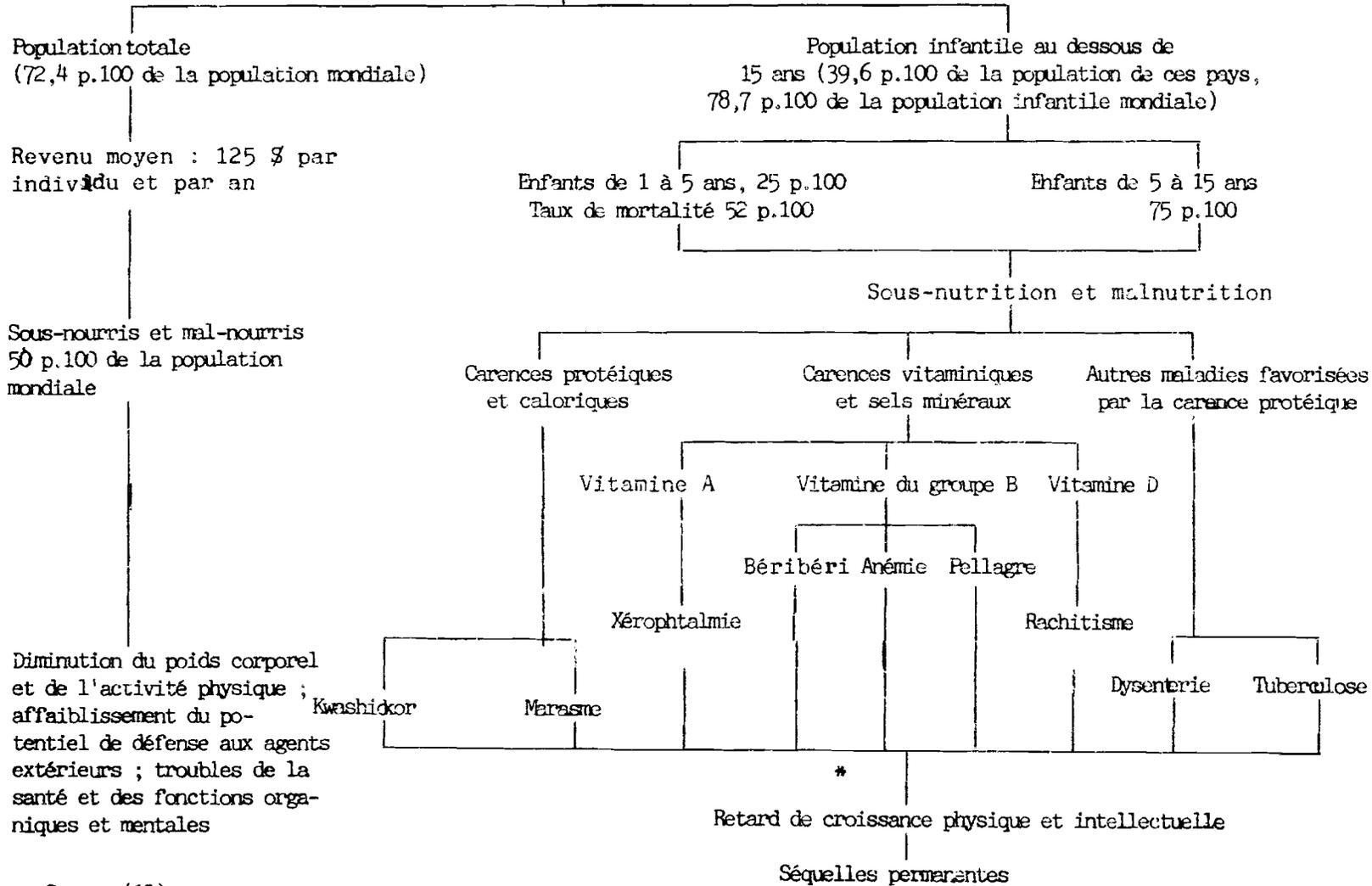
Les conséquences de ces habitudes alimentaires restrictives sur la santé découlent de l'étroite relation de celle-ci avec la nutrition. Le schéma n° 1 montre les effets de la sous-alimentation sur l'organisme humain dans les pays en développement.

Au Sénégal, le VIe plan a défini les groupes cibles touchés par la malnutrition protéino-énergétique. Il s'agit :

- des ruraux : leur alimentation accuse une faible qualité du fait d'une forte prédominance des végétaux. Ceci entraîne une pauvreté en protéines particulièrement en certains acides aminés comme la lysine. De plus, l'alimentation est plus pauvre pendant l'hivernage, moment où les besoins sont accrus à cause du travail intense ;
- des enfants de moins de 6 ans : les taux moyens nationaux de malnutrition protéino-énergétique étaient de 26,75 p.100 en 1982 et 27 p.100 en 1983. Malgré les besoins liés à la croissance, ils se voient souvent interdire de toucher le milieu du bol qui recèle de protéines animales (poissons, viande) ou de vitamines (légumes). Ces aliments de valeur étaient réservés aux personnes âgées ;

Schéma n°1 : EFFETS DE LA SOUS-ALIMENTATION SUR L'ORGANISME HUMAIN
DANS LES

Pays en voie de développement



Diminution du poids corporel et de l'activité physique ;
affaiblissement du potentiel de défense aux agents extérieurs ; troubles de la santé et des fonctions organiques et mentales

Source (13)

- des adultes : selon le VIe plan, 19 p.100 des adultes de 20-60 ans sont touchés, et 40 p.100 des individus de plus de 60 ans sont maigres ;
- des femmes enceintes et allaitantes qui manquent de protéines mais surtout de calories. Ces dernières, malgré leur physiologie particulière caractérisée par des besoins très accrus, ne sont en rien privilégiées. Elles partagent le repas avec toute la famille dans un bol commun.

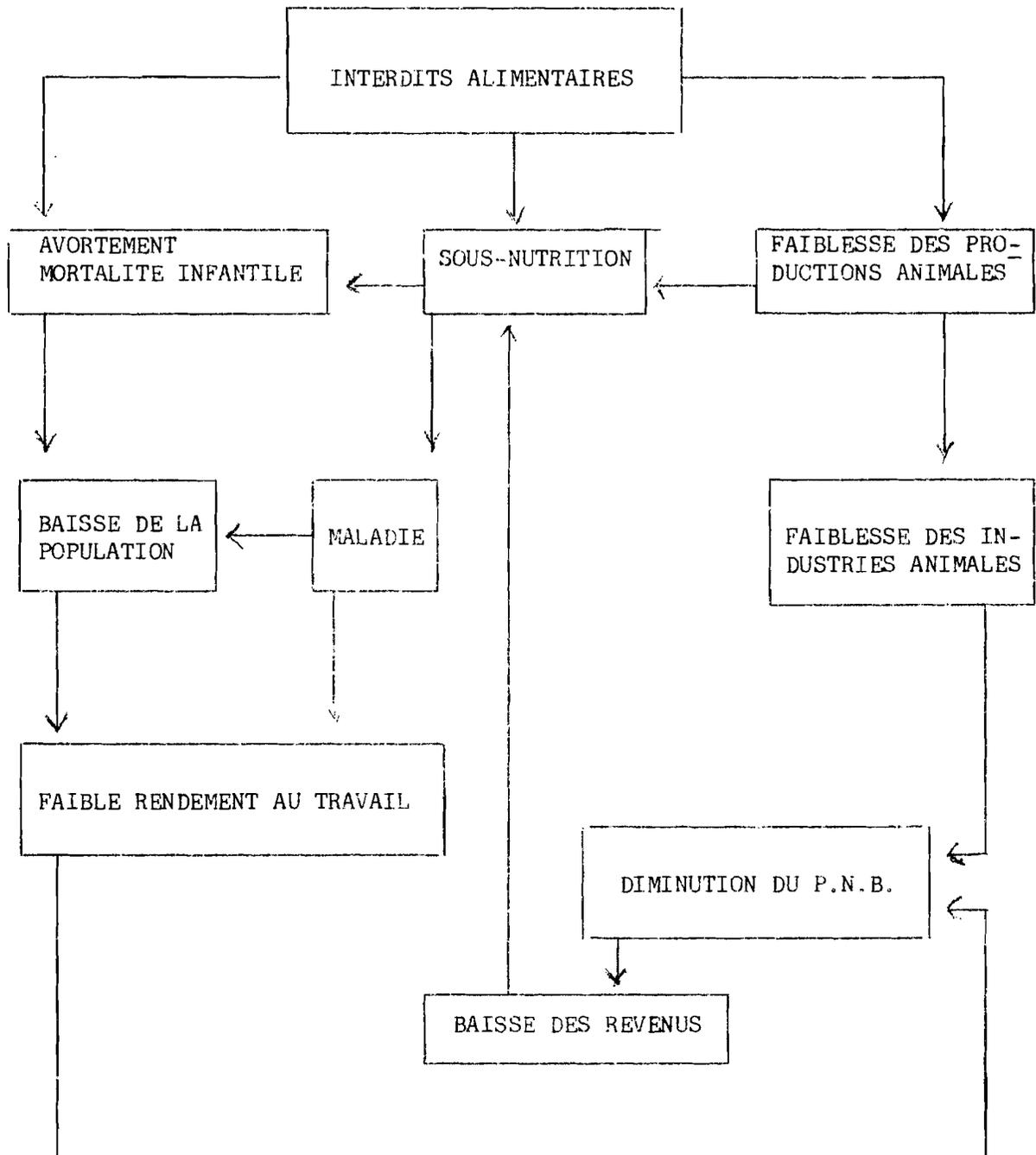
1.3. - IMPACT DES INTERDITS SUR LE DEVELOPPEMENT

Les interdits alimentaires et le développement économique présentent une corrélation négative. En effet, la productivité d'un pays dépend de ses disponibilités alimentaires. Ce fait s'illustre par diverses interactions que nous avons essayé de schématiser (n° 2).

Trois mécanismes d'action des interdits se dégagent de ce schéma :

- a - l'avortement et la mortinatalité, notés dans le groupe des femmes enceintes, des femmes allaitantes et des enfants, limitent le taux d'accroissement de la population. En effet, une forte population n'est pas source de pauvreté. C'est plutôt l'inactivité qui en serait la cause.
Par ailleurs au niveau des enfants malnutris, on note de mauvaises prédispositions scolaires eu égard à leur croissance cérébrale bloquée de manière irréversible par une carence d'apport en éléments bâtisseurs (50) (protides, lipides...).
- b - Asthénie et faiblesse généralisée sont notées chez les adultes, se traduisant par une baisse du rendement au travail physique et intellectuel qui est compromis surtout avec les cas d'anémie nutritionnelle fréquents.

Schéma n° 2 : RELATIONS INTERDITS ALIMENTAIRES-SANTE ET DEVELOPPEMENT



c - L'élevage est aussi une activité économique dont les interdits alimentaires demeurent quelquefois un véritable frein par le manque de l'élevage de certaines espèces chez les musulmans ou par la tradition.

L'impact des interdits alimentaires sur le développement semble se résumer par le trinôme : Alimentation-Santé-Développement.

En effet, la conjugaison d'une population faible (en effectif et en vigueur) à la restriction de certaines sources de productions animales, suffit à expliquer l'inconvénient des interdits alimentaires sur le développement. Ces inconvénients sont d'autant plus regrettables que la plupart d'entre eux relèvent de mythes ordinaires ou de mimétisme ; aussi le devenir de ces interdits religieux et traditionnels nous a paru intéressant à envisager.

CHAPITRE 2 : DEVENIR DES INTERDITS RELIGIEUX ET TRADITIONNELS =====

L'urbanisation et la civilisation occidentale perturbent de plus en plus le mode de vie des sénégalais. D'un côté, ils veulent vivre selon leur temps, de l'autre, ils restent attachés à leurs croyances qui relèvent d'une autre mentalité.

Leur personnalité socio-culturelle actuelle surtout en milieu urbain se compose d'un fond négro-africain, d'éléments islamiques ou chrétiens et de données d'origine occidentale. Ces différentes composantes n'étant pas toujours dans les mêmes proportions, nous avons pu dégager trois types de comportement sénégalais.

Tout d'abord, celui des adultes citadins, instruits qui s'adaptent fort bien à la vie moderne tout en conservant certaines valeurs traditionnelles qu'ils jugent positives. Ils servent de référence à ceux de leur génération qui ne sont pas allés à l'école mais que la ville a modelés.

Ensuite, les jeunes qui ont fait des études ont un comportement ambivalent. Ils sont en effet, ballotés entre les idées nouvelles et l'empreinte de l'éducation traditionnelle qu'ils ont reçue de leurs parents.

Enfin, le lot des analphabètes vieux ou d'un certain âge qui restent fortement attachés aux croyances et à la ligne de conduite prônée par les anciens.

Il faut toutefois reconnaître qu'il existe quelques particularités :

- certaines ethnies sont plus conservatrices que d'autres ;
exemple : sérère, toucouleur et diola.
- Les garçons sont plus aptes à transgresser les interdits que les filles qui sont moins autonomes.
- Les interdits religieux sont plus acceptés aujourd'hui que les interdits traditionnels car relevant d'un dogme qui leur confère un caractère obligatoire.

La société sénégalaise pourra-t-elle résister encore longtemps à la civilisation industrielle qui risque de l'aliéner et de la déculturer ? C'est tout le problème des devenirs et particulièrement celui des interdits qui se trouve donc posé. Les avis de nos interlocuteurs sont partagés sur ce point.

2.1. - DEVENIR DES INTERDITS TRADITIONNELS

A la question de savoir si les sénégalais continueront à observer les interdits alimentaires traditionnels, nous avons obtenu les réponses suivantes :

| | | |
|-------------|-------|-----------|
| Non | 449 | 66 p.100 |
| Oui | 203 | 30 p.100 |
| Ne sait pas | 28 | 4 p.100 |
| | ----- | ----- |
| TOTAL | 680 | 100 p.100 |

2.1.1. - Opinions négatives sur l'avenir des interdits traditionnels

449 personnes soit 66 p.100 des personnes interrogées pensent que les sénégalais n'observeront plus ces interdits alimentaires traditionnels. Leurs effectif en fonction de l'âge donne :

| | | |
|---------------|-------|-----------|
| Jeune | 297 | 66 p.100 |
| Intermédiaire | 113 | 25 p.100 |
| Vieux | 39 | 9 p.100 |
| | ----- | ----- |
| TOTAL | 449 | 100 p.100 |

2.1.1.1. - Age jeune

Les jeunes, avec 66 p.100 des réponses, sont plus susceptibles de transgresser ces lois traditionnelles.

2.1.1.1.1. - Milieu social

Le milieu social dans lequel vivent ces jeunes nous a paru intéressant :

| | | |
|-------------------|-------|-----------|
| Milieu rural | 38 | 13 p.100 |
| Milieu périurbain | 98 | 31 p.100 |
| Milieu urbain | 166 | 56 p.100 |
| | ----- | ----- |
| TOTAL | 297 | 100 p.100 |

On remarque que les jeunes citadins sont plus rebelles à ces traditions ; les raisons étant :

- une plus grande ouverture sur l'occident avec les grands moyens d'information (cinéma, télévision...)
- la faiblesse de l'autorité parentale en milieu urbain ;
- le taux de scolarisation plus élevé en ville.

2.1.1.1.2. - Niveau d'étude
.....

Il a été intéressant sur le pourcentage de ces opinions de jeunes peu favorables quant à l'avenir des traditions. Ce pourcentage s'élève avec le niveau d'étude. Cependant celui des analphabètes est supérieur à celui des certifiés du primaire et égal presque à celui des brevetés du secondaire. Ce résultat s'expliquerait par le taux élevé d'analphabètes au Sénégal.

| | | |
|-----------------------------|-------|-----------|
| Analphabètes | 73 | 25 p.100 |
| Certificat d'étude primaire | 19 | 6 p.100 |
| Brevet | 74 | 25 p.100 |
| Bac-Université | 130 | 44 p.100 |
| | ----- | ----- |
| TOTAL | 297 | 100 p.100 |

En résumé, la volonté de transgresser les lois alimentaires traditionnelles semble être surtout le fait de jeunes citadins :

- plus informés sur la civilisation occidentale ;
- plus vite libérés de l'autorité parentale ;
- et présentant un taux de scolarisation et un niveau intellectuel plus élevés.

2.1.1.2. - Age intermédiaire de 30 à 50 ans

Ce groupe formé d'adultes est intéressant à plus d'un titre. En effet, ici, on rencontre des pères et mères de familles, responsables de l'éducation des enfants, de la pérennité des héritages culturels. Ils représentent 25 p.100 des non favorables au devenir des interdits traditionnels. Leur milieu social est plus ou moins homogène :

| | | |
|-------------------|-------|-----------|
| Milieu urbain | 69 | 61 p.100 |
| Milieu périurbain | 32 | 28 p.100 |
| Milieu rural | 12 | 11 p.100 |
| | ----- | ----- |
| TOTAL | 113 | 100 p.100 |

Ils sont des citadins pour 89 p.100, ce qui dénote qu'en ville l'héritage culturel est de plus en plus menacé et avec lui, le cortège des interdits traditionnels. Les parents chargés de l'éducation traditionnelle n'y croient presque plus.

Le niveau intellectuel de ces adultes semble avoir été plus déterminant :

| | | |
|----------------|-------|-----------|
| Analphabètes | 18 | 16 p.100 |
| C.E.P.E. | 21 | 19 p.100 |
| Brevet | 35 | 31 p.100 |
| Bac-Université | 39 | 34 p.100 |
| | ----- | ----- |
| TOTAL | 113 | 100 p.100 |

Ces nombreux intellectuels sont pour la plupart des fonctionnaires. Ils aspirent à un niveau de vie élevé grâce à un revenu mensuel permanent et à un début de rationalisation de la gestion du budget familial. Cette situation offre une bonne place à l'éducation et à l'alimentation moderne, incluant des denrées comme les oeufs, le beurre, le fromage, la crème et la volaille, produits jusque là considérés comme propres à l'européen ("gnamu toubab").

2.1.1.3. - Vieil âge, des supérieurs à 50 ans

Les vieux ont donné 9 p.100 de réponses négatives ayant trait à l'avenir des interdits traditionnels. Ils sont en majorité issus du milieu urbain :

| | | |
|-------------------|-------|-----------|
| Milieu urbain | 19 | 49 p.100 |
| Milieu périurbain | 12 | 31 p.100 |
| Milieu rural | 8 | 20 p.100 |
| | ----- | ----- |
| TOTAL | 39 | 100 p.100 |

Ces vieux citadins, le plus souvent analphabètes, sont plus aguerris par les profondes mutations culturelles s'opérant sous leurs yeux, impuissants depuis des décennies. Pour eux, la disparition des interdits alimentaires traditionnels ne serait pas surprenante.

Conclusion :

Impressionné par l'influence de l'occident, un grand nombre des enquêtés (66 p.100) croit que les interdits ne sont plus observés surtout en ville. Les arguments pour justifier cette conviction étant les suivants :

- Chez les adultes analphabètes :

- . Plusieurs interdits sont transgressés sans conséquence;
exemple : la viande de chèvre qui donnerait la lèpre et l'oeuf qui retarderait le langage chez l'enfant.
- . L'éducation sanitaire des agents de la santé tant à la radio que dans les structures hospitalières, plusieurs femmes ont répété qu'un oeuf représente un kilogramme de viande sur le plan nutritionnel, d'après des enseignements reçus dans ces structures sanitaires.

- Jeunes et adultes intellectuels

- . le taux de scolarisation croissant ;
- . Le phénomène de brassage culturel au niveau des centres urbain ;
- . Les séjours à l'étranger ;
- . Le fondement erroné (peu scientifique) de ces interdits.

- Chez les vieux

- . Non respect des traditions par les jeunes ;
- . Ces interdits ne riment pas avec l'Islam orthodoxe, ce sont des "Bida" ;
- . Il faut admettre que le destin de la société n'est pas lié à celui des ancêtres, comme en témoignent les profondes mutations qui s'opèrent quotidiennement.

2.1.2. - Opinions positives sur l'avenir des interdits traditionnels

31 p.100 des personnes interrogées pensent que les interdits seront toujours observés. Pour la plupart, analphabètes, vieux et ruraux, ils ont le plus souvent émis les argument suivants :

- conformité avec la volonté des anciens par respect des interdits traditionnels ;
- les interdits sont salutaires pour la santé.

2.1.3. - Opinions neutres sur l'avenir des interdits traditionnels

Enfin quelques interlocuteurs 3 p.100 des personnes interrogées préfèrent ne pas répondre car ils ne peuvent prédire l'avenir.

2.2. - DEVENIR DES INTERDITS ISLAMIQUES

A la question de savoir si les interdits islamiques continueront d'être respectés par les musulmans au Sénégal, les réponses suivantes ont été obtenues sur 680 personnes interrogées dont 63 non musulmanes :

| | | |
|----------------|------------------|-----------|
| Oui | 606 musulmans | 89 p.100 |
| Non | 11 musulmans | 2 p.100 |
| Non | 15 non musulmans | 2 p.100 |
| Pas de réponse | 48 non musulmans | 7 p.100 |
| | ----- | ----- |
| TOTAL | 680 | 100 p.100 |

2.2.1. - Opinions négatives sur l'avenir des interdits alimentaires islamiques

2.2.1.1. - Chez les musulmans

Une petite minorité d'individus musulmans, 2 p.100 de l'effectif total (680) est pessimiste au sujet de l'avenir des interdits islamiques surtout alimentaires. Cette catégorie est essentiellement constituée de jeunes citadins à niveau intellectuel élevé qui pensent que la valeur d'un aliment réside dans ses vertus nutritives et son innocuité. La plupart reconnaît avoir commencé à transgresser ces interdits alimentaires islamiques lors de séjours en occident (consommation de viande porcine par exemple). Par ailleurs, ils ajoutent qu'en milieu urbain, il est fréquent de voir dans les magasins de grande surface des jeunes musulmans s'approvisionner en viande de porc (saucisson, jambon et autres produits carnés).

2.2.1.2. - Chez les non-musulmans

Quelques chrétiens, environ 2 p.100 de l'effectif total, ont confirmé cette tendance des jeunes musulmans citadins à transgresser les lois islamiques. Lors des fêtes chrétiennes, ils auraient partagé avec eux des mets à base d'aliments prohibés par l'Islam. Par ailleurs, ils signalent que l'alcool, prohibition majeure dans l'Islam, est de plus en plus consommé par les jeunes musulmans citadins.

2.2.2. - Opinions positives sur l'avenir des interdits alimentaires islamiques au Sénégal

La grande majorité des musulmans, soit 89 p.100 de l'effectif total, est fermement convaincue de l'avenir des interdits islamiques. On y trouve toutes les catégories : intellectuels ou non, jeunes ou vieux, citadins ou ruraux, hommes ou femmes. Les arguments avancés relèvent de leur grande foi islamique.

En effet, tout musulman est tenu au respect obligatoire des lois alimentaires du Coran, parole de Dieu. Ce fort pourcentage montre l'attachement des musulmans sénégalais à l'Islam malgré l'influence des courants modernes.

2.2.3. - Opinions neutres sur l'avenir des interdits islamiques

Quelques non musulmans, 7 p.100 de l'effectif total, surtout constitués de personnes âgées, n'ont pas voulu se prononcer sur la question par respect pour la religion d'autrui.

Conclusion :

Si les interdits traditionnels sont menacés par les tendances modernes, les interdits religieux, eux, se maintiennent avec l'Islam, religion de plus de 90 p.100 de sénégalais. Il est heureux de constater qu'il ne porte que sur une denrée majeure (la viande de porc).

Par ailleurs, l'aspect hygiénique de ces lois alimentaires l'emporte largement sur l'obstacle nutritionnel qu'elles pourraient constituer dans l'analyse de certaines rigueurs scientifiques, d'autant plus qu'il existe une dérogation en cas d'extrême nécessité : "Envers ceux qui se trouvent contraints, en temps de disette et sans intention sacrilège à consommer des aliments interdits, Dieu est absolu et miséricordieux" ("Table servie"-3).

CHAPITRE 3 : RECOMMANDATIONS =====

Parmi les mesures à prendre pour stimuler la consommation des D.A.O.A., il faudra :

- restaurer la structure traditionnelle de la ferme pour favoriser l'auto-consommation d'aliments de qualité ;
- orienter les productions animales au goût des consommateurs ;
- améliorer l'approvisionnement ;
- développer la collaboration entre islamologues et scientifiques de la technologie alimentaire ;
- procéder à une éducation nutritionnelle destinée à encourager la consommation de toutes les D.A.O.A. non prohibées par l'Islam.

3.1. - ORIENTER LES PRODUCTIONS SELON LE GOUT DES CONSOMMATEURS

Les résultats de l'enquête ont révélé une préférence notoire des consommateurs pour les espèces suivantes : ovins, bovins, volailles. Ils confirment de ce fait les chiffres de la direction de l'élevage qui établit la consommation de viande au Sénégal par habitant en 1987 (tableau 24.).

Tableau 24 : CONSOMMATION DE VIANDE AU SENEGAL PAR HABITANT EN 1987
(Direction de l'élevage)

| TYPE DE VIANDE | DISPONIBLE Kg/HABITANT |
|-----------------|------------------------|
| Viande bovine | 3,74 |
| Viande ovine | 1,59 |
| Viande caprine | 0,95 |
| Viande porcine | 0,88 |
| Viande cameline | 0,013 |
| Viande importée | 0,79 |
| Volaille | 1,16 |
| TOTAL | 9,123 |

En effet, en dehors de l'alimentation courante, ces espèces sont très recherchées lors de certaines circonstances socio-religieuses (tableau 25) et font ainsi l'objet de spéculation intenses. C'est le cas du mouton de tabaski dont le prix peut atteindre 200 000 F CFA, défilant celui du taureau d'embouche.

Tableau 25 : CONSOMMATION CIRCONSTANCIELLE DES DIFFERENTES ESPECES

| ESPECES | CIRCONSTANCES D'ABATTAGE |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MOUTON | - Fête de tabaski - Baptême - Réception d'hôte - Sacrifices diverses |
| BOVIN | - Mariage - Tamkharit - Retour d'un pèlerinage à la Mecque - Funérailles - Sacrifices diverses |
| VOLAILLE | - Fête de Noël - Fête de fin d'année - Fête de Korité |

Il conviendrait d'encourager davantage la production de ces espèces, tant en élevage traditionnel qu'en élevage moderne (embouche intensive ou semi-intensive).

- Au plan traditionnel

Il faudra augmenter la productivité par une intensification qui obéit aux différents commandements suivants :

- 1 - la sédentarisation des éleveurs : point de départ pour un meilleur encadrement ;
- 2 - l'identification permet le contrôle des performances ;
- 3 - la prophylaxie, pour prémunir contre les épizooties ;
- 4 - le déparasitage prépare le matériel animal à bien fonctionner ,
- 5 - les cultures fourragères : l'alimentation ne devant plus être un facteur limitant ;
- 6 - les réserves fourragères, base d'un programme alimentaire judicieux ;
- 7 - le rationnement : alimentation et eau en quantité suffisante ;
- 8 - l'habitat : son entretien et sa protection facilités ;
- 9 - le fumier : maximiser le rendement s'il est de bonne qualité

Ces concepts tout à fait nouveaux pour l'élevage traditionnel errant ne peuvent être vulgarisés que par le biais d'un encadrement correct, donc disposant de moyens adéquats.

Au plan moderne

Ici, les octrois de crédit doivent être développés par la caisse nationale du crédit agricole (C.N.C.A.S.) pour encourager des initiatives du genre : "Opération tabaski" avec les moutons, "opération korité" ou "fin d'année" avec les volailles. De telles actions, outre, le déficit circonstanciel qu'elles peuvent juguler, permettent aussi d'intéresser les populations urbaines à l'élevage ; ce qui peut constituer un frein à l'exode rural et un moteur à l'initiative privée en milieu rural.

3.2. - RESTAURER LA STRUCTURE TRADITIONNELLE DE LA FERME

Il s'agit de promouvoir à l'échelle rurale, les petites exploitations domestiques (petits élevages, jardin maraîcher familial, etc...). Elles se distinguent des grandes activités agricoles par leur taille et leur finalité. En terme d'espace et de main d'oeuvre, ces petites unités représentent un investissement incomparablement moindre que les grands champs de culture.

Le but de ces petites opérations est moins d'accroître substantiellement les disponibilités vivrières totales que de favoriser l'auto-consommation d'aliments de qualité, apportant des vitamines, minéraux et protéines pour améliorer l'alimentation de base. On peut citer les poulets hybrides, meilleurs producteurs de chair et d'oeufs que les races locales mais tout aussi résistants et peut exigeants que ces dernières ; Les lapins, espèces à cycle court et prolifiques ; les légumes-feuilles, source de vitamine A et les agrumes pour leur teneur en vitamine C.

3.3. - AMELIORER L'APPROVISIONNEMENT

Certaines denrées comme les viandes importées et le poisson sont presque exclusivement consommées en zone littorale où se trouvent les grands centres urbains. Toutefois, l'insuffisance des infrastructures et

installations frigorifiques s'oppose à la distribution de ces produits à l'intérieur du pays quelle que soit la situation économique des populations intéressées. Malgré une récente réorganisation qui a confié la gestion des installations frigorifiques à la SERAS, le problème de l'approvisionnement intérieur demeure toujours. Il convient de développer ces infrastructures pour satisfaire les populations éloignées.

3.4. - COLLABORATION ENTRE ISLAMOLOGUES ET SCIENTIFIQUES DE LA TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Pour éviter les freins à la consommation inhérent à une mauvaise interprétation ou à des doutes sur la conformité islamique des produits, la collaboration entre islamologues et scientifiques de la technologie alimentaire est plus que nécessaire.

En effet, face aux conditions nouvelles, telle l'utilisation d'ingrédients pour la fabrication de certaines denrées et face aux litiges sur les questions d'importance majeure (étourdissement par les différentes méthodes, hypophagie), les érudits devraient trouver un consensus sur la conformité ou non avec les règles de la Sharia (loi islamique).

3.5. - EDUCATION NUTRITIONNELLE

3.5.1. - So. . . but

Il s'agit d'amener les populations à de meilleurs comportements alimentaires par l'attitude consistant à :

- revoir certaines pratiques qui interdisent les aliments à haute valeur nutritive ;
- initier les populations à la physiologie et à l'hygiène alimentaire.

Le tout conduisant vers une amélioration de l'état nutritionnel et sanitaire pour un plus grand développement économique et social.

3.5.2. - Ses moyens

3.5.2.1. - Coordination santé et nutrition

Cette conjonction bisectorielle constitue la meilleure façon d'assurer la couverture nutritionnelle des femmes enceintes, des nourrissons et des enfants vulnérables d'âge préscolaire. Au demeurant, chaque composante potentialise l'autre. Il en résulte une réduction de la mortalité infantile, de la durée moyenne des maladies de l'enfance, du nombre de nouveau-nés de faible poids et la fréquence de la malnutrition grave ou plus discrète.

3.5.2.2. - Communication de messages nutritionnels par les médias (Communication indirecte)

Dans un contexte de développement rural, les médias signifient essentiellement la radio (rarement télévision, journaux, livres, panneaux publicitaires, etc...). La communication de message nutritionnel utilisant comme support la radio ou la télévision devra adopter une des formules suivantes :

- des "spots" publicitaires" de 15 à 60 secondes chacun, plusieurs fois par jour, pendant les programmes de grande écoute ;
- des spectacles ou des thèmes de nutrition : comédies, chansons populaires ;
- des émissions d'information telles que documentaires, consultations radiophoniques ;
- des cours radio ou télédiffusés.

Les médias peuvent ainsi contribuer à modifier certains comportements qui sont à l'origine de problèmes nutritionnels à condition :

- /que le message n'inspire pas la crainte ;
- qu'il s'adresse à la famille en général, aux femmes en particulier, souvent responsables de la cuisine ;
- qu'il soit pertinent, c'est-à-dire convaincant.

3.5.2.3. - Education scolaire

Le volet éducation pourra trouver sa place dans les chapitres : économie familiale ou sciences naturelles (biologie) au niveau des programmes scolaires.

3.5.2.4. - Communication directe (en milieu rural)

Les monitrices rurales pourront directement communiquer des messages nutritionnels aux femmes du village par le biais de :

- causeries,
- séances d'animation
- séances de démonstration,
- stages pratiques,
- conseils personnalisés à domicile ou dans un centre.

En plus des agents spéciaux formés pour la circonstance, il y aura tout le personnel médical, le personnel enseignant des écoles et même des bénévoles issus de la population concernée, pour participer à cette éducation nutritionnelle après une formation brève mais bien adaptée.

3.5.3. - Contenu de l'éducation nutritionnelle

Nous avons retenu six thèmes dont la compréhension par les populations conduira inéluctablement à une amélioration de la situation sanitaire et nutritionnelle grâce à des habitudes alimentaires peu sensibles aux caprices culturels. Il s'agit :

- 1 - du rôle des nutriments dans le corps humain : les populations seront informées sur le rôle joué par les protéines, les glucides, les lipides, les éléments vitaminiques et minéraux dans le fonctionnement de l'organisme ;
- 2 - d'informations sur la valeur nutritionnelle des principaux aliments disponibles dans la localité notamment celle des produits animaux qui coûtent cher et font souvent l'objet d'interdits ;
- 3 - d'informations sur les maladies nutritionnelles en général et les carences en particulier avec : causes-conséquences-remèdes ;
- 4 - d'initiation sur les facteurs de variation des besoins nutritionnels pour les groupes vulnérables (femmes enceintes, femmes allaitantes, nourrissons, enfants d'âge préscolaire) ;
- 5 - de contribution à la levée de certains interdits en apportant la preuve de leur innocuité et de leur valeur nutritive ;
- 6 - d'initiation à l'hygiène alimentaire surtout des denrées très périssables : initiation par des techniques simples (observation) sur l'évolution septique et aseptique des denrées alimentaires, et démonstration de l'efficacité des méthodes de conservation.

C O N C L U S I O N G E N E R A L E

=====

Les denrées alimentaires d'origine animale, malgré leur grande valeur nutritionnelle, protéique entre autre, sont souvent influencées dans leur consommation par l'Islam et la tradition.

Au cours de l'enquête effectuée dans différents milieux (rural, périurbain et urbain), nous avons interrogé 680 personnes. Cet échantillon comportait des individus de diverses catégories en âge, sexe, ethnique, religion et niveau intellectuel.

Au plan traditionnel, les résultats sur les éléments recherchés et ceux sur les interdits ont révélé que, pour la viande, l'espèce ovine est la plus recherchée malgré une plus grande disponibilité de la viande bovine et de volaille.

Par ailleurs, les productions locales sont de loin plus cotées que les importations qui jouissent d'une mauvaise réputation aux yeux des consommateurs (viande insalubre, sans goût et peu conforme à la charia islamique).

L'âge et le sexe de l'animal, sans toutefois constituer une entrave, présentent néanmoins un intérêt aux yeux des consommateurs qui préfèrent les jeunes animaux d'une année environ et du sexe masculin.

Cependant, cette denrée est souvent frappée d'interdits. C'est le cas de la viande de chèvre accusée d'engendrer des maladies ou d'en révéler, alors que d'autres interdits relèvent d'aspect mimétique, symbolique, totémique ou mythologique.

Parmi les produits halieutiques, les poissons à l'état frais demeurent l'élément majeur intervenant dans la consommation. Ici, l'espèce constitue un critère de choix important, les deux espèces préférées se trouvent dans les familles des Serranidés (Mérrou) et Desparidés (Dorades).

Mais certaines espèces sont rendues responsables de maladies : poissons à chair rouge (thon, tassergal, chinchard noir).

Les Mollusques et crustacés faisant souvent l'objet de répugnance liée à leur morphologie, sont très peu prisés.

Le lait, particulièrement celui de la vache, est très apprécié et presque de manière égale dans ses deux états, frais et caillé. Hormis celui de la chèvre, accusé de révéler ou de provoquer des maladies, cette denrée considérée comme un aliment pur ne semble pas connaître d'interdits mais est plutôt l'objet de sacrifices courants.

Si la valeur nutritionnelle de l'oeuf a été perçue par un certain nombre d'individus surtout en milieu urbain, il n'en demeure pas moins qu'un pourcentage encore assez élevé continue à croire à des interdits sur l'oeuf pour des raisons surtout abstraites.

Les consommateurs du miel, bien que peu nombreux, ont insisté sur le produit d'abeille local. Aliment béni parce que beaucoup utilisé par le Prophète Mohamed (PSL), le miel est très loin de faire l'objet d'interdits. Au contraire, on lui reconnaît de nombreuses vertus thérapeutiques.

Par ailleurs, l'Islam, religion de près de 90 p.100 des sénégalais, possède une législation particulière sur les denrées animales licites pour la consommation, les méthodes de transformation industrielle (abattage, préparation de charcuterie) et les sacrifices d'animaux. Celle-ci, tirée du Coran (parole de Dieu) et des "Hadith" (propos et actes du Prophète), présente au-delà de son caractère rituel une signification hygiénique et sanitaire. En effet, exceptée la viande de porc, toutes les autres interdictions (sang, animaux tués sur les autels païens, etc...) sont mineures de conséquences.

Cependant des litiges tenant aux différences d'interprétation des écoles de la charia, se posent à propos de la viande de cheval, des procédés d'abattage industriels (notamment dans l'étourdissement) et de la technologie alimentaire moderne utilisant des ingrédients pouvant dériver des sources prohibées (sang, graisse de porc...). Il demeure donc un problème dans l'application des lois alimentaires islamiques, particulièrement dans les pays occidentaux qui comptent de plus en plus de musulmans.

C'est dire qu'au-delà des critères nutritionnels et organoleptiques, la nature ethnique et religieuse de l'homme déterminent d'autres critères de choix beaucoup plus abstraits tels: l'affection, le totem et le pacte institué entre l'homme et l'animal interdisant la consommation de ce dernier. Ainsi, de nombreux interdits traditionnels, d'ailleurs menacés de disparition par les tendances modernes, ne tiennent qu'à des mobiles socio-culturels.

Le plus regrettable demeure le fait que les cibles de ses privations (femmes enceintes, femmes allaitantes, nourrissons et enfants d'âge préscolaire) constituent le groupe le plus vulnérable aux restrictions alimentaires et que l'élevage de certaines espèces (lapin, porc columbiforme...) ne puisse connaître un bon essor.

Devant une telle situation, il importe d'orienter les productions selon le goût des consommateurs, de promouvoir les petits élevages domestiques destinés à l'autoconsommation d'aliments de qualité, d'améliorer l'approvisionnement par un réseau de froid plus développé, de favoriser le dialogue entre islamologues et scientifiques de la technologie alimentaire pour confirmer la légitimité de certaines innovations et enfin de procéder à une éducation nutritionnelle pour amener les musulmans à consommer toutes les D.A.O.A. non prohibées par l'Islam.

B I B L I O G R A P H I E

**

1 - ABDUSSALAM M.

Protective food habits .-
Proc. 8th int. symp. WAVFH
DUBLIN/IRLAND ; 1981 ; 223-230.

2 - ABDUSSALAM M.

Islamic rules governing food .-
Xème Symposium international de l'Association Mondiale des
Vétérinaires de l'Hygiène des Denrées Alimentaires ;
2 au 7 juillet 1988 - STOCKHOLM (Suède).

3 - AUJOULAT L.P.

Santé et développement en Afrique .-
Paris : Armand Collin ; 1970 - 225 p.

4 - BENELMOUFFOK A.L.D.

L'Hygiène des denrées alimentaires et lois religieuse
de l'Islam .-
Thèse Méd. Vét. - Toulouse ; 1968 ; 40 p.

5 - BINCO Revue mensuelle

Proce 8th int. Symp. WAVFH .-
DUBLIN/IRLAND ; 1981 ; 30-8-/4-9 ; 223-230.

6 - BRETTE C.

La viande de porc .-
Cah. Nutr. diét. n° 1 ; 1988 ; 46 à 69.

7 - BUCAILLE M.

La Bible, le Coran et la Science : les écritures saintes examinées à la lumière des connaissances modernes .-

Paris : Segliers ; 1985 ; 12e édit. rev. et corr. ; 255 p.

8 - Cahier de nutrition et de diététique, revue bimestrielle, fascicule I, vol. XIII - Fév. 1988

Productions animales .-

Paris : société de nutrition et de diététique de la langue française ; fév. 1988

9 - Cahier de nutrition et de diététique, revue bimestrielle, fascicule 6, vol. XII - Déc. 1987

Paris : Société de nutrition et de diététique de la langue française ; Déc. 1987.

10 - CAZEUNEUVE J.

Sociologie du rite : tabou, magie, sacré .-

Paris : PUF ; 1971 ; 334 p.

11 - CLAUDIAN J.

Le "pur" et l'"impur" dans la pensée et le comportement alimentaire de l'homme .-

Cah. Nutr. diét. XVII ; 3 ; 1982 ; 215-219.

12 - CLAUDIAN J. ; TREMOLIERE J. -

Psychologie de l'alimentation
in univers de la psychologie

Paris : Edition Lidis ; 1975.

13 - COLEON J.

La consommation des produits animaux

Cahier. Nutr. diét n° 1 ; 1988 ; 17-27.

- 14 - COSTA D.
Trinôme santé-alimentation et développement économique .-
Développement et civilisation n° 17 ; 1964.
- 15 - COULIBALY J. ; KIABOU B. ; TRAORE I. ; KONE A. ; BEN ABDALLAH.
L'invasion des viandes étrangères en Afrique de l'Ouest .-
Vivre autrement ; 1988 ; n° 8 et 9 ; 17-26.
- 16 - CRAPELET C.
La viande des bovins .-
Traité d'élevage moderne, tome VIII
Paris : Vigot frères ; 1966 ; 486 p.
- 17 - FALL M.
Industrie des conserves de poisson au Sénégal .-
Thèse Doct. Vét. ; 1987 ; n° 14.
- 18 - FERRANDO R.
Les substances toxiques des aliments .-
in aliments traditionnels et non traditionnels
Rome : collection FAO ONU ; 1979.
- 19 - FREUD S.
Totem et tabou .-
Paris : Payot ; 1932 ; 11 p.
- 20 - GEOFFROY SAINT-HILAIRE.
Lettres sur les substances alimentaires et particulièrement
sur la viande de cheval .-
Paris . Massa Ed. ; 1956 ; 266 p.
- 21 - GHIGLIONE J. ; MATCLON B.
Les enquêtes sociologiques : théorie et pratique .-
Paris : A. COLLIN ; cop. 1978 ; 301 p.

- 22 - GIRARD J.
Les Bassaries du Sénégal: fils du Caméléon dynamique d'une culture troglodytique .-
Paris : L'harmattan ; cop.1984 ; 967 p.
- 23 - HUGON Ph.
Les blocages socio-culturels du développement en Afrique noire .-
Etude du Tiers monde ; p. 699-709.
- 24 - JULLA B.
Qualités nutritionnelles et organoleptiques des viandes bovines .-
Cah. Nutr. diét. n° 1 ; 1988 ; 27-35.
- 25 - JUNG C.G.
Problèmes de l'âme moderne .-
Genève : Ed. Buchet/Chastel ; 1960.
- 26 - KAKE I.B.
Histoire et traditions .-
Bingo ; revue mensuelle ; 1981 ; 10-14.
- 27 - KAMARA S. ; AJAVON.
Attitude des sénégalais à l'égard des aliments interdits aux jeunes filles et aux femmes .-
Dakar : extrait du bulletin de l'IFAN ; 1981 ; 43 ; 3-4.
- 28 - KEBE C.
Etude des protéines conventionnelles et non conventionnelles au Sénégal .-
Thèse Doct. Vét. ; Dakar ; 1989;n° 13.

- 29 - KESTELOOT L. ; MBODJ C.
Contes et mythes ouolof .-
Dakar : NEA ; 1983 ; 232 p.
- 30 - KODONDI K.K. ; LECLERQ ; BOURGEAY-CAUSSE M. ; PASCAUD A. ;
GAUDIN-HARDING F.
Intérêt nutritionnel des chenilles d'attacidés du Zaïre -
Composition et valeur nutritionnelle .-
Cah. nutr. diét. ; n° 6 ; 1987 ; 469-473.
- 31 - LEGRAND D.
Situation actuelle de l'aviculture sénégalaise : types et
méthodes d'élevage des poulets de chair et des pondeuses .-
Thèse Doct. Vét. ; Dakar ; 1983 , n° 3.
- 32 - LEVIS-STRAUSS C.
Le totémisme aujourd'hui .-
Paris : PUF ; 1983 ; 159 p.
- 33 - LOUIS-VINCENT T.
Les religions d'Afrique noire - textes et traditions sacrés .-
Paris : Librairie Fayard-denoël ; 1969 ; 407 p.
- 34 - MARTIN V.
Notes d'introduction à une étude socio-religieuse des popula-
tions de Dakar et du Sénégal .-
Dakar : frat. St-Dominique ; 1964.
- 35 - MEAD M.
The factors of food habits .-
J. Am. diet. Assoc. ; 1943.

- 36 - MICHAU C. ; MARCOCCHI N. ; MICHEL F. ; SCHWERTZ A. ; ROEDERER M. ;
MEJEAN L.
Evolution de la consommation alimentaire après une éducation
nutritionnelle adaptée en milieu scolaire .-
Cah. Nutr. diét. n° 6 ; 1987 ; 479-483.
- 37 - NDIAYE A.R.
La place de la femme dans les rites au Sénégal .-
Dakar : NEA ; 1986 ; 143 p.
- 38 - OUHAYOUN J. ; GALLDIN F.
La viande de lapin .-
in cah. nutr. diét. ; n° 1 ; 1988 ; Paris ; 41-61.
- 39 - REPUBLIQUE DU SENEGAL - MINISTERE CHARGE DES RESSOURCES ANIMALES
Plan d'action pour l'élevage .-
Dakar : MDRA ; 1988 ; 76 p.
- 40 - REPUBLIQUE DU SENEGAL - DIRECTION DE LA STATISTIQUE
Situation économique du Sénégal .-
Dakar : direction de la statistique ; 1986 ; 476p.
- 41 - REPUBLIQUE DU SENEGAL - DIRECTION DE LA STATISTIQUE
Résultats préliminaires du recensement général de la
population et de l'habitat .-
Dakar : direction de la statistique ; 1988 ; 19 p.
- 42 - REPUBLIQUE DU SENEGAL - SOCIETE AFRICAINE D'EDITION
Le Sénégal en chiffres .-
Dakar : Société africaine d'édition ; 1982-1983 ; 304 p.
- 43 - REPUBLIQUE DU SENEGAL - INSTITUT GEOGRAPHIQUE NATIONAL
Atlas national du Sénégal .-
Dakar : IGN ; 1977 ; 147 p.

- 44 - REPUBLIQUE DU SENEGAL - MINISTERE DU PLAN ET DE LA COOPERATION
VIIe Plan de développement économique et social du Sénégal,
1985-1989 .-
Tome II : Secteur primaire
Dakar : Ministère du Plan et de la Coopération ; mars 1985 ;
248 p.
- 45 - ROSSIER E. ; BERGER C.
La viande de cheval : des qualités indiscutables et pourtant
méconnues .-
Cah. nutr. diét. ; n° 1 ; 1988 ; 35-41.
- 46 - SACKO M.O.
Contribution à l'étude de la qualité bactériologique des
viandes de volailles congelés importées au Sénégal .-
Thèse Doct. Vét. ; 1988 ; n° 41.
- 47 - SI HAMZA B.
Le Coran : textes, trad. française et Coran .-
Encyclopédie d'après la tradition, des différentes écoles de
lecture, d'exégèse, de jurisprudence et de théologie, les
interprétations mystiques, les tendances schismatismes et les
doctrines hérétiques de l'Islam et la lumière de théories
scientifique, philosophique, et politique moderne.-
Paris : Fayard ; 1985 ; 2 vol. , 2291 p.
- 48 - SYLL M.
Les productions animales dans l'économie sénégalaise :
situation et perspectives .-
Thèse de Doct. Vét. ; Dakar ; 1989 ; n° 12.
- 49 - THIAKANE M.
Contribution à l'étude des interdits alimentaires chez les
sérères sine-sine .-
Thèse Doct. en Méd. ; Dakar ; 1981 ; n° 93.

50 - WATIER B.

Un équilibre alimentaire en Afrique. Pourquoi ? .-
Paris : Hoffmann-La Roche ; 1981 ; 58 p.

51 - ZAD AL MAHAD Ibn A. KDAÏM AL JAWZI

Traité de droit musulman .-

SERMENT DES VETERINAIRES DIPLOMES DE DAKAR

"Fidèlement attaché aux directives de Claude BOURGELAT, fondateur de l'enseignement vétérinaire dans le monde, je promets et je jure devant mes Maîtres et mes Aînés :

- D'avoir en tout moment et en tous lieux le souci de la dignité et de l'honneur de la profession vétérinaire,
- D'observer en toutes circonstances les principes de correction et de droiture fixés par le code déontologique de mon pays,
- De prouver par ma conduite, ma conviction, que la fortune consiste moins dans le bien que l'on a, que dans celui que l'on peut faire,
- De ne point mettre à trop haut prix le savoir que je dois à la générosité de ma patrie et à la sollicitude de tous ceux qui m'ont permis de réaliser ma vocation.

Que toute confiance me soit retirée s'il advienne que je me parjure".

LE CANDIDAT

VU

LE DIRECTEUR
DE L'ECOLE INTER-ETATS
DES SCIENCES VETEPINAIRES

LE PROFESSEUR RESPONSABLE
DE L'ECOLE INTER-ETATS DES
SCIENCES ET MEDECINE VETERINAIRES

VU

LE DOYEN
DE LA FACULTE DE MEDECINE
ET DE PHARMACIE

LE PRESIDENT DU JURY

VU ET PERMIS D'IMPRIMER.....

Dakar, le

LE RECTEUR, PRESIDENT DE L'ASSEMBLEE
DE L'UNIVERSITE DE DAKAR