Document generated on 07/05/2025 5:38 p.m.

Anthropologie et Sociétés

Changements alimentaires autour de la banane plantain au Cameroun

Parcours du village de Koumou à la ville de Yaoundé

Plantain Bananas and Food Changes in the Cameroons

From the Village of Koumou to the City of Yaoundé

Cambios alimentarios en torno al plátano en Camerún

Trayecto del pueblo de Kumu a la ciudad de Yaundé

Tite Ngoumou Mbarga

Volume 37, Number 2, 2013

Glocalisation alimentaire
Glocalizing Foodways
Glocalización alimentaria

URI: https://id.erudit.org/iderudit/1017910ar
DOI: https://doi.org/10.7202/1017910ar

See table of contents

Publisher(s)

Département d'anthropologie de l'Université Laval

ISSN

0702-8997 (print)
1703-7921 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Mbarga, T. N. (2013). Changements alimentaires autour de la banane plantain au Cameroun : parcours du village de Koumou à la ville de Yaoundé. *Anthropologie et Sociétés*, *37*(2), 155–171. https://doi.org/10.7202/1017910ar

Article abstract

This article takes an anthropological approach to studying changes in food practices and ideologies in the Cameroons. It explores the consumption of plantain bananas in the village of Koumou and in the capital city of Youndé, bearing in mind that the plantain is a richly symbolic food in the south and central Cameroons. Using ethnographic data gathered in 2003 and 2004, the article focuses on changes in the consumption of plantain bananas resulting from urbanization. Using a class analysis, it presents the development of food differentiations that develop alongside the differentiation of urban social classes, and it proposes some theoretical points about food changes in particular and consumption in general.

Tous droits réservés © Anthropologie et Sociétés, Université Laval, 2013

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

CHANGEMENTS ALIMENTAIRES AUTOUR DE LA BANANE PLANTAIN AU CAMEROUN

Parcours du village de Koumou à la ville de Yaoundé

Tite Ngoumou Mbarga

Introduction

Entre 1986 et 1994, le Cameroun, à l'instar d'autres pays africains, a connu une crise économique sévère qui a abouti à une dévaluation de sa monnaie, le franc CFA (Ngandjeu 1988). Les prix des denrées importées, essentielles à l'alimentation des populations, ont dès lors connu une hausse vertigineuse. Les aléas climatiques (sécheresses, inondations, etc.) qui n'ont pas cessé d'affecter les rendements agricoles et les problèmes liés aux systèmes d'approvisionnement locaux ont contraint les pays aux prises à ces difficultés économiques à être plus dépendants de l'extérieur. Dans ces pays, les modes de consommation occidentaux, y compris de consommation alimentaire, se sont vite répandus grâce à l'essor des médias de masse, notamment, ainsi qu'aux phénomènes migratoire et urbain. Comme d'autres pays, le Cameroun est au cœur de la globalisation alimentaire.

Les plans d'ajustement structurel imposés par la Banque Mondiale et le Fonds Monétaire International en raison des performances économiques médiocres d'un pays comme le Cameroun ont abouti à l'allègement des effectifs de la fonction publique, laissant de nombreuses familles sans ressources, alors que le taux de chômage et le sous-emploi étaient déjà considérables (Institut National de la Statistique 2011). L'augmentation croissante de la proportion des femmes actives (salariées, étudiantes, etc.) a réduit le rôle de celles-ci dans les tâches consacrées à la nutrition de la famille, et le passage à la journée de travail continue dans la fonction publique depuis 1994 au Cameroun a grandement développé la consommation hors domicile. Il est certain que des changements importants interviennent dans l'alimentation d'une population qui vit de plus en plus dans les villes. Ces changements alimentaires ne reposent pas que sur le choix des denrées consommées mais aussi sur la modification des recettes culinaires, sur l'apparition de nouveaux contextes de consommation, et sur les heures de prise des repas du fait que le Cameroun a adopté la journée de travail continue. En effet, ces changements, qui sont à la fois contraints et volontaires, sont l'occasion pour les populations de s'ajuster, d'innover, de se distinguer, etc.

L'objectif de cet article est donc d'explorer les différentes variations de la consommation alimentaire des populations sur une trajectoire allant du milieu rural à l'espace urbain et de montrer que l'urbanisation pousse les consommateurs à transformer leurs habitudes alimentaires. Ici, je comparerai plus spécifiquement les choix alimentaires des populations beti du village de Koumou avec ceux des Beti vivant à Yaoundé, la capitale du Cameroun. Il s'agit précisément de s'intéresser à la consommation de la banane plantain, l'un des symboles de l'identité alimentaire des populations beti qui habitent les régions australes et méridionales du Cameroun. Pour ces populations, la consommation de la banane plantain est très codifiée et elle a lieu, en partie, dans des contextes rituels. En mettant l'accent sur la consommation de la banane plantain dans le cadre de cet article, je n'ai pas la prétention d'aborder toute la consommation alimentaire au Cameroun. Mais cette denrée est tellement centrale à l'alimentation locale que son étude permet de donner une meilleure idée des changements intervenant dans les pratiques de consommation alimentaire au Cameroun.

Les données utilisées dans cet article ont été recueillies dans le cadre d'une enquête réalisée entre février et septembre 2004 dans la ville de Yaoundé et dans le village de Koumou, situé à une vingtaine de kilomètres au sud. La population de Koumou, qui appartient à l'ethnie beti, valorise la consommation de bananes plantains[1]. En première partie, on proposera une approche théorique afin d'étudier les changements alimentaires sous un angle anthropologique en mettant l'accent sur les rapports entre différentiation sociale et alimentaire. La deuxième partie sera consacrée à la mise en contexte de la production et de la consommation de la banane plantain au Cameroun. La troisième s'attardera à l'examen de la consommation de la banane plantain aussi bien dans le village de Koumou que dans la ville de Yaoundé. Nous ne prétendons pas qu'il existe une frontière étanche entre Koumou et Yaoundé mais que les modes de vie traditionnels subsistant de ce village tranchent avec ce que l'on peut observer en ville. Il s'agit simplement ici de s'intéresser aux contextes sociaux et culturels qui donnent accès à cette consommation sachant qu'elle éclaire singulièrement les enjeux identitaires ainsi que les trajectoires de changement alimentaire au Cameroun.

Approche théorique des changements alimentaires

L'être humain est doté d'une pensée conceptuelle dont il se sert pour donner un sens à ses actions et au monde qui l'entoure. Les pratiques alimentaires qui regroupent les activités autour de la production, de la transformation et de

1. Les principales méthodes de collecte des informations sur le terrain étaient l'observation directe ainsi que des entretiens avec des consommateurs. Il s'agissait précisément d'observer les pratiques alimentaires autour de la banane plantain dans différents contextes sociaux et culturels en allant du village à la ville. Mon point de départ a été le village de Koumou pour parvenir à la ville de Yaoundé. J'ai interrogé une vingtaine de consommateurs afin de recueillir leurs points de vue dans le but de cerner les détails concernant certaines configurations consommatoires.

la consommation de nourriture sont au cœur de cette pensée conceptuelle. Les aliments ne sont pas seulement choisis pour les nutriments qu'ils contiennent mais avant tout pour la signification qui leur est accordée (De Garine 1996b : 346). Une telle signification, qui émane de la fonction symbolique des aliments, est socialement et culturellement organisée puisqu'une même denrée alimentaire peut renvoyer à des réalités différentes selon la société dans laquelle on se trouve. C'est pour cette raison que Claude Fischler (1993 : 173-174) a affirmé que « les règles et les pratiques alimentaires sont structurées socialement, et c'est socialement qu'elles prennent leurs sens ». À cet égard, les nombreux déplacements des populations rurales vers les villes constituent à n'en point douter un changement de contexte social susceptible d'entraîner une modification dans les pratiques alimentaires.

Les changements alimentaires se produisent à l'occasion des migrations et de l'acculturation, phénomène qui peut être entendu comme un processus au cours duquel plusieurs sociétés s'interpénètrent culturellement à l'occasion de contacts plus ou moins prolongés (Warnier 1999). Il est donc possible que ces contacts culturels entraînent une modification des schèmes culturels de l'une ou de l'ensemble des sociétés. Dans la mouvance de ces recherches, Marc Dedeire et Selama Tozanli (2007) proposent une approche basée sur les concepts d'ancrage territorial et de distance considérés dans leurs dimensions physiques et cognitives. Ainsi, Dedeire et Tozanli affirment que l'homme rend son territoire mobile et le représente à travers son vécu, son savoir-faire, ses souvenirs et sa culture d'origine au moment de ses déplacements hors des frontières de son terroir. Une fois confronté à d'autres cultures, la possibilité de diffuser sa culture lui est offerte en même temps qu'il a l'occasion de s'imprégner de la culture des autres. Dedeire et Tozanli parlent notamment d'une acculturation mutuelle et paradoxale dans la rencontre de l'être humain avec les cultures qui ne sont pas les siennes. Claude Fischler (1993) exprime la même idée en parlant plutôt du paradoxe de l'omnivore : chaque être humain est attiré par l'innovation ou le changement et s'en méfie en même temps.

Les changements alimentaires peuvent aussi être abordés dans le cadre général des études sur la consommation. La consommation, nous dit Marx (1993 [1867]), se déroule dans un contexte social différent et indépendant de celui de la production en vertu de ce qu'il appelle le fétichisme de la marchandise. En effet, la consommation est productrice de liens sociaux et agit également comme une stratégie de positionnement pour ceux qui y participent (Dufy et Weber 2007). Thorstein Veblen (1972 [1899]) distingue dans les sociétés occidentales qu'il a étudiées un clivage entre deux classes sociales distinctes. L'élément central de cette distinction se situe au niveau de la propriété individuelle. La possession des richesses offre à l'être humain la possibilité de se détacher de tout travail physique pour se consacrer à une vie de loisir. C'est à l'occasion de ces loisirs que les gens ayant une certaine aisance financière se livrent à une consommation ostentatoire des articles de prix. Par ce fait, ils gagnent en réputation et en

honneur. La classe de loisir s'oppose à la classe travailleuse qui n'a ni le temps ni les moyens de rester oisive. Veblen note que « la consommation, comme élément du niveau de vie, prend plus d'importance en ville qu'en campagne » (Veblen 1972 [1899] : 59). Cela n'est pas exclusif aux pays occidentaux. Dans une perspective historique, Georges Balandier (1955) explique que les villes d'Afrique noire fondées sur la colonisation de la fin du XIXe ont entraîné un exode rural massif des populations en quête de travail salarié. Très vite, les flux de personnes s'installant en ville ont vite largement dépassé les besoins urbains en main d'œuvre. En conséquence, la ville a basculé du statut de source organisée de revenu à celui de centre de consommation (voir Raulin 2001 : 50). Dans ses travaux, Balandier va s'atteler à étudier les rapports sociaux occasionnés par l'acquisition des biens de nature à revaloriser les statuts sociaux traditionnels.

L'alimentation permet d'opérer une distinction sociale entre les consommateurs. Ainsi, par exemple, les « goûts de luxe » vont se manifester chez des personnes détenant un certain capital alors que les « goûts de nécessité » sont ceux des classes populaires (Bourdieu 1979). Cette différence entre les classes sociales, dit Denys Cuche (1996), relèverait de la culture en raison du fait qu'à chaque hiérarchie sociale correspond une hiérarchie culturelle. Les rapports entre les groupes sociaux sont donc, en quelque sorte, des rapports de domination et de subordination. Il reconnaît néanmoins que les rapports de domination culturelle ne peuvent se laisser saisir dans l'analyse de la même manière que les rapports de domination sociale puisque « les rapports entre les symboles ne fonctionnent pas selon la même logique que les rapports entre groupes ou individus » (Cuche 1996 : 68).

En analysant les différences culturelles entre les groupes sociaux, Bourdieu utilise le concept d'habitus qui permet aux individus de s'orienter dans l'espace social qui est le leur et d'adopter des pratiques qui sont en cohérence avec leur appartenance sociale (voir Cuche 1996 : 81). En conséquence, chaque groupe social va consommer les produits à sa disposition en essayant d'être cohérent avec les différents schèmes culturels auxquels il a été habitué. Cela est vrai aussi des aliments.

Considérées comme des supports de consommation, les recettes culinaires sont sujettes à de nombreux changements. Claude Fischler (1993 : 151-170) a consacré une partie de son ouvrage *L'homnivore* aux changements alimentaires. Il a notamment identifié deux types de changements liés au système alimentaire et culinaire. Le premier type, qu'il qualifie d'élémentaire, concerne la substitution ou l'adoption de composantes qui forment un système culinaire. La substitution est la conséquence d'un manque ponctuel qui contraint les consommateurs à se rabattre sur une autre denrée disponible, alors que l'adoption fait suite aux contacts interethniques. Dès lors, le schéma alimentaire local est modifié puisqu'un nouvel élément prend la place du précèdent. Fischler qualifie le deuxième type de changement qui intervient dans le système culinaire *et* alimentaire de structurel, puisque seule la syntaxe ou l'ordre séquentiel des

éléments du système se modifie. Cela est notamment visible dans les restaurants où on adapte très facilement les structures culinaires étrangères aux structures culinaires locales ou inversement. Voyons maintenant comment ces changements alimentaires s'appliquent à la banane plantain à Koumou et à Yaoundé.

Présentation de la banane plantain et mise en contexte de sa production et de sa consommation

Brève présentation de la banane plantain

La banane plantain, encore appelée banane à cuire ou simplement plantain, est un fruit issu d'une plante de la famille des musacées connue sous le nom de bananier plantain, *Musa paradisiaca*. Le plantain est un produit farineux à forte teneur en amidon qui le rend pratiquement indigeste lorsqu'il n'est est pas cuit avant sa consommation. Cela est particulièrement vrai lorsque le fruit n'est pas mûr. Lorsque la banane plantain commence à mûrir, la couleur verte de sa peau tend progressivement vers un jaune foncé tirant sur le noir tandis que sa chair amylacée se ramollit et devient sucrée. Dans ce cas, il est possible de consommer le plantain cru. Une telle pratique est toutefois marginale chez plusieurs groupes ethniques au Cameroun, dont les Beti, qui n'accordent que très peu de valeur aux aliments sucrés[2]. La banane douce, *Musa balbisiana*, qui se consomme en dessert, n'est pas appréciée par ces populations en raison de sa saveur sucrée. Les aliments sucrés ne procurent pas la satiété qui revêt du coup une connotation identitaire. Pour les Beti, la vraie nourriture est celle qui est cuite. Il existe de très nombreux cultivars de bananiers produisant des fruits aux caractéristiques physiques différentes qu'on regroupe en deux familles : la famille des bananiers « cornes » dont les fruits, à maturité, sont comparés à ceux d'une vache, et celle des bananiers appelés « *French plantain* », qui produisent des régimes ayant une multitude de petits fruits comparé à ceux de la famille des bananiers « cornes ». Le Cameroun regorge de très nombreux cultivars de l'une et de l'autre variété. Il serait néanmoins fastidieux de les dénombrer en totalité dans le cadre de cet article. On se limite ici à deux de ces cultivars dont la consommation est significative d'un point de vue alimentaire et rituel. Le premier de ces cultivars est appelé *elad*, terme découlant du verbe beti *lad* qui signifie « souder » ou « coudre ». Ce cultivar *elad*, issu de la famille de bananiers corne, produit des régimes de bananes disposant d'un très grand nombre de fruits dont la particularité est que certains d'entre eux sont soudés les uns aux autres à la manière d'une patte palmée de canard. Le second cultivar dont les fruits, à maturité, se fendent dans le sens de la longueur est appelé *amun*, mot beti à peu près équivalent au mot « sourire ». En effet, les fruits du cultivar *amun* appartenant

2. La banane plantain, malgré son importante valeur chez les Beti, est sous-estimée si on la consomme mûre. Le *mendzana* (une purée de banane plantains mûrs) n'est pas considéré comme un repas en raison de sa saveur sucrée.

à la famille des « *French plantains* » sont consommés lors des circonstances particulièrement réjouissantes. Autour de ces cultivars spécifiques de bananiers plantains aux nombreuses qualités gustatives se tissent des représentations qui affectent de manière significative la consommation des fruits.

Contextualisation de la production et de la consommation

Pays d'Afrique centrale, le Cameroun est connu pour sa très grande diversité ethnique, climatique et organique. D'un bout à l'autre du territoire de ce pays, les populations n'ont pas accès aux mêmes ressources alimentaires qui proviennent essentiellement d'importations, d'une agriculture de subsistance et de l'élevage. Malgré une organisation artisanale et un commerce informel des excédents, les systèmes d'approvisionnement réussissent tant bien que mal à nourrir les villes et les campagnes (Ngoumou 2010). Dans la vie quotidienne, la production de nourriture et la cuisine incombent plus généralement à la femme tandis que l'homme occupe des activités génératrices de revenus pour subvenir aux besoins des membres de la famille. Dans bien des groupes ethniques où les individus se considèrent égaux, la compétition se développe autour de la consommation de nourriture. Comparé à d'autres agroécosystèmes africains, en particulier ceux des zones céréalières du Sahel, celui des populations beti se distingue par l'abondance et la diversité des ressources alimentaires. Jusqu'à ce que la colonisation allemande (1884-1922) cause une pénurie de main d'œuvre[3], la productivité des terres ainsi que celle du travail sont restées élevées grâce à la culture itinérante sur brûlis, qui permettait d'avoir sans cesse accès à de nouveaux espaces dont la fertilité est intacte. En conséquence, les femmes chargées de nourrir la famille disposaient suffisamment de loisirs pour la cuisine, et la société beti, jusqu'à la période coloniale, a entretenu un art culinaire raffiné, une tradition de haute cuisine (le *nnam ngon*[4] ou le *domba*[5] sont parmi les plats les plus prestigieux et les plus connus). Celle-ci était socialement et affectivement investie. Le plantain occupe le cœur d'un système culinaire dans lequel les Beti – hommes et femmes – investissent une part importante de leur identité et de leurs relations sociales et économiques. On est proche ici de l'analyse de Goody (1982) sur la cuisine et les classes sociales.

La banane plantain est l'un des féculents les plus consommés à Yaoundé (Efanden *et al*. 2005 : 2). Les populations appartenant à différents groupes ethniques ont une préférence déclarée pour la banane plantain mais consomment plus de riz et de manioc (Dury *et al*. 1998). La forte croissance démographique de la ville de Yaoundé et le niveau de consommation qui en découle réduisent fortement la

3. Les travaux forcés étaient atroces pour les hommes valides, qui étaient en plus exposés à la maladie du sommeil et aux maladies sexuellement transmissibles très meurtrières.
4. Plat à base de graines de courges agrémentées de poisson ou de viande.
5. Plat à base de viande ou de poisson et d'épices, cuit à l'étouffée dans des feuilles de bananiers plantains.

disponibilité en bananes plantains. En outre, l'approvisionnement des marchés urbains est insuffisant, d'où de fréquentes périodes de pénuries. De plus, une hausse des prix depuis 1994 en raison d'une dévaluation du franc CFA a entraîné une hausse du prix du transport et des intrants agricoles souvent importés. Par ailleurs, les revenus des populations correspondant généralement à leurs dépenses alimentaires, les pénuries obligent au moins une diminution saisonnière de la consommation alimentaire (Temple et Dury 2003). Comme on peut s'y attendre, les variations saisonnières de la production de banane plantain font que les prix sont plus élevés en période de rareté, de mai à septembre, et plus bas en période d'abondance, c'est-dire le reste de l'année (Nkenda et Nzouessin 2006 : 18).

Consommation de la banane plantain dans le village de Koumou

Selon le Major Hans Dominique, l'un des premiers colons allemands à s'installer à Yaoundé en 1894, cité par Laburthe-Tolra (1981 : 286) : « C'est avec les bananes dans la marmite que vit et meurt un Yaoundé ». Cette phrase résume à elle-seule la place qu'occupe la banane plantain dans la vie des Ewondo[6]. En effet, ces populations considèrent la banane plantain comme la denrée la plus noble de leur terroir. De ce fait sa consommation est socialement et culturellement organisée. Telle quelle (crue, bouillie ou grillée) ou accompagnant des légumes se consommant fades, cette denrée perd de son intérêt sauf lorsqu'il s'agit d'une consommation à caractère rituel. Les hommes, qui n'ont pas le droit de cuire la nourriture en pays beti, pouvaient en certaines circonstances faire griller la banane plantain, en particulier lors des périodes de chasse dans la forêt, c'est-à-dire hors du village. Théodore Tsala (1985) fait remarquer que dans la société beti d'autrefois, les enfants qui avaient manqué de façon notoire à leurs devoirs étaient condamnés aux repas simplement constitués de bananes plantains. À Koumou, j'ai maintes fois rencontré des femmes affirmant qu'elles ne récoltent les régimes de bananes plantains qu'après s'être assurées d'avoir quelque chose de « bon » à leur associer. La valeur ainsi attachée à la banane plantain repose sur les aliments qui l'accompagnent : viande, poisson, crustacés, mollusques, et certains insectes comestibles. La particularité de ces aliments est qu'ils se mangent « salés », contrairement aux légumes qui se consomment « fades » et sont considérés comme étant de moindre valeur. En effet, la colonisation européenne, notamment avec l'introduction du sel auprès des populations beti, qui ne disposaient jusque-là que d'un simple succédané à base de végétaux[7], a entraîné une transformation des valeurs alimentaires. Le sel des Européens était considéré comme meilleur que celui à base de végétaux produit localement. Le pays beti étant situé à l'intérieur des terres, seuls les rares privilégiés pouvant atteindre la côte pouvait en disposer

6. Les Ewondo sont un sous-groupe de l'ethnie beti. Le mot Ewondo étant difficile à prononcer pour les Allemands, ils l'ont écrit « Yaounde ». À l'origine, Yaoundé était un territoire exclusivement habité par les Beti.
7. À base des feuilles de plantes comme le palmier à huile, le papayer, le bananier plantain.

puisque c'est exclusivement en ce lieu qu'était commercialisé cet ingrédient. S'est donc développée la tradition consistant à valoriser les aliments qui se consomment salés, une tradition qui perdure aujourd'hui. S'il est donc établi que la banane plantain est valorisée par les aliments salés, cette valeur redouble si elle est servie sous forme de pâte, localement désignée par l'expression *ntuba ekon* (littéralement : « pâte de bananes plantains »), qui s'obtient en pilant les bananes plantains cuites à l'aide d'un mortier et d'un pilon. En raison de sa consistance, le *ntuba ekon* est très apprécié des Beti parce qu'il présente surtout l'avantage de tenir au ventre. En effet, le *ntuba ekon* montre le statut social de celui qui en consomme, d'une part, parce que les hommes n'ont pas le droit de piler de bananes plantains (un tel acte est considéré comme un vice) ; et d'autre part, parce qu'il faut une grande quantité de bananes plantains pour en faire une pâte. J'ai rencontré à Koumou une femme qui refusait de piler les bananes pour son mari en représailles vis-à-vis des mauvais comportements de celui-ci à son égard. Cet homme se sentit particulièrement diminué lorsque sa femme lui servit des bananes non pilées en présence de ses amis. Pour rétablir son honneur, il s'appliqua à se réconcilier avec son épouse. Celle-ci lui servit alors des bananes pilées quelques jours plus tard et le mari satisfait invita ses amis à venir se rendre compte de ce fait. À en croire Guillaume Nkodo[8], manger le *ntuba ekon* est véritablement un motif de fierté puisque tout le monde ne peut se payer le luxe de consommer la banane plantain sous cette forme. Pour obtenir cette pâte, il faut non seulement une bonne quantité de fruits mais aussi que la femme qui a le contrôle de la cuisine veuille bien piler le plantain.

Il existe par ailleurs de nombreuses manières de cuire la banane plantain. La plus courante est de la faire bouillir après l'avoir épluchée. C'est généralement le cas lorsque les bananes sont encore vertes, c'est-à-dire non mûres. Lorsque les fruits murissent, il est courant qu'ils soient utilisés pour rehausser le goût de certaines brèdes (comme la feuille de manioc) ou du mets à base d'arachide dont la consommation est prisée en pays beti. À Koumou, comme ailleurs chez les Beti, les populations ont pris l'habitude de préparer une sorte de purée à base de bananes plantains mûres appelée *mendzana*, et qui est considérée comme un coupe-faim plutôt que comme un repas en raison de sa saveur sucrée. Cette purée est prise au petit déjeuner ou au retour des activités agricoles. En de rares occasions, j'ai observé que la banane plantain (verte ou mûre) pouvait aussi être grillée pour soigner diverses maladies comme l'ulcère de Burulis ou l'infertilité. Cette forme de préparation est donc exceptionnelle. Il arrive quelquefois que la banane plantain soit servie sous forme de frites, particulièrement lorsqu'elle est mûre.

En principe, les Beti n'aiment pas manger seuls. Les repas sont pris par les membres d'une famille plus ou moins large accompagnés de leurs invités : tous se servent généralement dans une même assiette, les hommes se retrouvant dans une

8. Entretien du 27 mai 2004 avec Guillaume Nkodo (70 ans).

case qui leur est dédiée tandis que les femmes restent dans la cuisine (De Garine 1996b). En principe, les Beti ont un sens très poussé du partage de nourriture tant au niveau de leur famille clanique qu'au-delà. Laburthe-Tolra (1981) explique que ces partages permettent de construire une certaine hiérarchie entre les membres de la société beti, cette dernière étant considérée comme égalitaire. Chaque individu accroît son prestige à chaque fois qu'il consomme de manière ostentatoire ou offre des repas à base d'aliments carnés associés à la banane plantain. Avant la colonisation, il existait le rituel *bilabi* (tiré du verbe beti *lab* qui signifie : « battre ») durant lequel les hommes rivalisaient à coups d'invitations pour se livrer à une consommation ostentatoire des denrées les plus valorisées de leur terroir. Ce rituel n'existe plus de nos jours. J'ai observé qu'à Koumou toutes les occasions où les hommes se retrouvent ensemble (fêtes, funérailles, récoltes, réunions, etc.) servent d'occasion et de prétexte à la consommation de nourriture, et particulièrement de banane plantain dont l'absence n'est que très rarement envisageable en raison de sa polyvalence sur le plan culinaire – surtout quand on la compare avec d'autres denrées comme le manioc ou l'igname –, de ses qualités organoleptiques, ainsi que du prestige qui lui est associé (Ngoumou 2007).

Consommation de la banane plantain dans la ville de Yaoundé

Yaoundé est une ville cosmopolite dont la population dépasse aujourd'hui les deux millions de personnes (Institut National de la Statistique 2011) qui viennent de tous les coins du Cameroun et même de l'extérieur. Certains de ses quartiers sont réputés pour leur nombre élevé d'habitants. C'est le cas notamment de Mvog-Mbi, Mvog-Ada, Mokolo ou Essos qui connaissent la même effervescence de jour comme de nuit. Certains habitants tirent parti de la présence des marchés dans ces quartiers populaires pour y pratiquer, de manière informelle, des activités commerciales en rapport avec l'alimentation.

Pour se nourrir hors de leur domicile, les gens de Yaoundé se rendent dans des enseignes souvent informelles de consommation alimentaire. Dans le contexte local, ces enseignes – qui sont désignées par les termes « restaurant », « circuit », « snack-bars », « tourne-dos », « aides-mamans », etc. (Bahuchet et Loveva-Baillon 1998) – répondent adéquatement aux besoins alimentaires des populations. Ces lieux de consommation correspondent, d'un point de vue sociologique, à des réalités différentes dans la mesure où les individus, sous la contrainte de leurs revenus et de leurs statuts sociaux, se dirigent vers des endroits propres à la satisfaction de leurs besoins alimentaires en fonction de leurs moyens financiers (Sajo Nana *et al*. 1996 ; De Garine 1996a). On trouve ces petits commerces dans les gares routières, sous les porches des écoles, aux carrefours, aux abords des rues, bref, dans des endroits fortement achalandés. Ce sont de petits commerces informels dont la fréquentation s'est considérablement accrue depuis les années 1990 à cause, notamment, de leur accessibilité et des bas prix pratiqués.

Il faudrait cependant souligner qu'au Cameroun, comme c'est le cas ailleurs, les individus font valoir réussite sociale et prestige à partir de leurs habitudes de consommation. C'est ainsi par exemple que l'image des *feymen*[9] qui bâtissent leur fortune en multipliant des mauvais coups (escroquerie, usage de faux, blanchiment d'argent, etc.) fait recette. Ces *feymen* sont adeptes d'une consommation de luxe (Malaquais 2001 ; Warnier 2001). C'est le cas aussi des rites funéraires, célébrés avec faste, et qui sont devenus des occasions de consommation ostentatoire (Mebenga-Tamba 2009).

A Yaoundé, le nombre de restaurants est très limité comparativement à d'autres types de commercialisation de nourriture. Cela peut s'expliquer par le fait que les citadins n'ont pas la culture de ce genre d'établissements sachant que le niveau de revenu d'une majorité d'entre eux est faible. Les restaurants n'accueillent que des personnes dotées d'un pouvoir d'achat assez élevé : commerçants, cadres de la fonction publique ou des entreprises locales. Les mets qui y sont servis sont relativement élaborés et les recettes culinaires proviennent généralement de la cuisine occidentale. Les produits locaux sont adaptés à cette cuisine. C'est ce qui donne lieu à de nouvelles recettes. C'est le cas du poulet « DG »[10] qui constitue un exemple parmi d'autres. Il est fait à base de poulet et de bananes plantains moyennement mûres, auxquelles on ajoute carottes, poivrons, oignons, échalotes et tomates. Cette recette est très fortement prisée en raison de ses qualités gustatives mais aussi du poulet qui constitue en soi une denrée prisée et très chère. Son prix est discriminatoire pour une grande majorité des populations qui ne disposent que d'un faible pouvoir d'achat. Les restaurants, dont beaucoup sont situés dans les établissements hôteliers haut de gamme (Hilton, Mont-Febe, etc.), dans les quartiers huppés (Bastos, Santa-Barbara, etc.), dans le centre-ville et, dans la moindre mesure, dans les quartiers populaires, accueillent une clientèle aisée disposant de moyens financiers importants et qui se livrent à une consommation ostentatoire de produits de luxe (nourriture, boisson, etc.). Ces lieux de consommation, en plus de proposer de la nourriture, disposent de discothèques où les clients les plus fortunés se livrent au « farotage » (distribution d'espèces sonnantes et trébuchantes aux personnes présentes pour montrer leur rang social). Les plats sont donc souvent dégustés en groupe (amis, collègues, etc.)

Si certains citadins souhaitent consommer les mets de leurs terroirs d'origine, ils peuvent se tourner vers les « circuits » (encore appelés « chantiers ») qui se spécialisent dans ces mets régionaux. À Yaoundé, le terme « circuit »

9. Ce mot est tiré du pidgin parlé au Cameroun et qui veut dire « tromper », « se faire avoir », etc.
10. « DG » veut dire directeur général. Cette recette, qui date de quelques années seulement, coûte assez cher. On l'achète dans les restaurants ; on peut aussi en faire à domicile à condition de débourser une certaine somme. En effet, ce sont des individus aux statuts sociaux élevés, à l'instar des directeurs généraux, qui se procuraient jadis le poulet « DG », d'où ce nom.

(encore désigné par « aide-maman »)[11] renvoie à une réalité qui n'a rien à voir avec son sens français. Ici, c'est un lieu où les individus peuvent trouver les spécialités de leurs terroirs en toute discrétion. On est proche ici des positions de Deideire et Tozanli (2007) qui parlent d'ancrage territorial et de distance. Malgré la distance physique qui sépare les clients de leurs terroirs, ceux-ci ont accès aux repas tels qu'ils sont servis chez eux. Le « circuit » est généralement situé à l'intérieur des quartiers, dans des maisons souvent habitées par les tenanciers et leurs familles. Dépourvu d'enseigne et se situant à l'intérieur d'une maison d'habitation familiale, le « circuit » fonctionne en marge de la loi. C'est par le bouche à oreille que les clients sont renseignés sur sa localisation et les menus offerts. Pour confectionner leurs plats, les tenancières de ces restaurants de fortune accommodent de préférence le poisson d'eau douce ou la viande de brousse (antilope, porc-épic, etc.) avec la banane plantain selon les normes culinaires beti ou d'autres groupes ethniques du Cameroun. Il est d'ailleurs possible de consommer la banane plantain sous forme de *ntuba ekon*.

La difficulté d'obtention des denrées nécessaires à ces plats régionaux est telle que les prix pratiqués dans les « circuits » sont généralement élevés. Pour cette raison, les clients proviennent des couches moyennes de la société. Il s'agit de fonctionnaires, d'agents de l'État ou d'employés d'entreprises privées. Le « circuit » est généralement un lieu de rendez-vous entre amis, entre collègues ou simplement entre amoureux. Ceux qui invitent payent généralement le prix de la consommation. Pour certains, il s'agit d'une occasion de montrer leur importance (voir Veblen 1972 ; Nyamnjoh 2005) ; et pour d'autres, de manger ce qu'ils ont envie de manger sans arrière-pensée sociale. Le prix d'un plat est compris entre 1 500 (3,32 $) et 3 000 FCFA (6,64 $)[12] ou plus. Les plats sont préparés en respectant les normes culinaires traditionnelles afin de préserver le goût. Ici, la consommation de la banane plantain est associée à d'autres mets et joue un rôle de première importance dans le bon fonctionnement des « circuits ». À Mvog-Mbi, quartier populaire de Yaoundé, il existe depuis quelques années une sorte de « circuit » connu sous le nom de « pimenterie » et qui ne propose que les mets pimentés de poissons (*domba*) ou de pistaches (*nnam ngon*). En raison de la réputation de sa cuisine, ce lieu attire une clientèle aisée, occasionnant ainsi une forte hausse des prix des plats dans un lieu qui ne paie pas de mine. Les prix sont passés de 100 (0.24 $) à 2 000 FCFA (2.22 $) en l'espace de quelques années. Les gens s'y rendent en groupe (amis, collègues, etc.).

Il existe d'autres endroits où les habitants de Yaoundé peuvent manger des plats traditionnels. C'est le cas des « snacks bars ». Ils sont éparpillés dans tous les coins de la ville. Ils sont situés à proximité des entreprises, des ministères, des hôpitaux, des universités ou des marchés qui drainent un nombre important

11. Voir Bahuchet et Loveva-Baillon (1998).
12. 1 FCFA équivaut à 0,0024 dollars canadiens. Le Salaire minimum interprofessionnel garanti (SMIG) est de 28 000 FCFA (67 $) par mois.

de personnes. Les choses s'y passent autrement, du fait que, en raison de leurs prix plus modérés, ils sont plus accessibles à un plus grand nombre de personnes. À l'entrée des snack-bars, des fûts en métal sont aménagés dans le but de rôtir du porc, du poulet, du poisson et des bananes plantains qui sont utilisées comme aliments d'accompagnement. En date d'aujourd'hui, un morceau de viande ou de poisson coûte entre 500 (1,21 $) et 800 FCFA (1,94 $) alors qu'un doigt de plantain vaut 100 FCFA (0,24 $). Les clients, hommes et femmes, viennent y boire et manger. Généralement, les hommes invitent des femmes et payent leur consommation. Cela se fait dans une ambiance plus ou moins conviviale. Si la grande partie des clients consomme du porc et des bananes sur place, d'autres en achètent pour les emporter chez eux du fait que dans certains cas, il est plus facile de se rendre dans ces lieux de consommation que de préparer ces plats chez soi en raison des pénuries fréquentes de gaz domestique, des prix élevés du bois de chauffe et des nombreuses coupures d'eau potable.

Malgré leurs prix moins élevés que ceux pratiqués dans les « circuits » et les restaurants, les snack-bars sont encore hors de la portée de beaucoup de gens (Bahuchet et Loveva-Baillon 1998) qui préfèrent se rendre dans les « tourne-dos », sortes de hangars couverts de tôles, de cartons ou de feuilles de nylon munis d'un comptoir et de bancs sur lesquels sont servis différents mets de qualité plus ou moins douteuse. Quand on arrive pour la première fois dans un carrefour d'un des quartiers populaires de Yaoundé, on est frappé par le nombre de « tourne-dos » installés le long des routes principales. Dans les « tourne-dos », on propose à la fois du poisson, des haricots, des omelettes, du pain, du riz, du manioc et de la banane plantain dans un environnement complètement insalubre et quelquefois nauséabond. Le principal, pour les clients, est de pouvoir s'alimenter à faible coût. Le reste est accessoire. À la portée de toutes les bourses, les prix oscillent entre 150 (0,36 $) et 500 FCFA (1,21 $). Le « tourne-dos »[13], comme son nom l'indique, est un endroit où les clients ont presque toujours le dos tourné à la route. Certains d'entre eux ne voudraient pas se faire reconnaître, car l'image de ces lieux de consommation n'est pas toujours très reluisante. J'ai rencontré à Yaoundé un étudiant de l'une des universités les plus huppées de la ville. Il raconte qu'un jour, alors qu'il prenait un repas dans un « tourne-dos », il aperçut dans la rue une amie à qui il faisait des avances. Pour ne pas ternir son image et compromettre ses chances de succès auprès de cette amie, le jeune préféra se cacher sous le comptoir pour ne pas être vu d'elle. On pense localement que seules les personnes situées au bas de la hiérarchie sociale se rendent dans les « tourne-dos ».

Comme la ville est grande et les déplacements longs, les habitants ont besoin de se sustenter en chemin. Les « tourne-dos » répondent convenablement à ce besoin puisque les prix y sont très attirants malgré des conditions d'hygiène

13. Je m'attarde davantage sur les lieux où la consommation de la banane plantain est effective. L'évocation des autres lieux permet d'avoir une vue globale des contextes de consommation à Yaoundé.

douteuses. Toutefois, certaines personnes ne disposent pas d'assez de temps pour aller manger dans les restaurants ou dans les « tourne-dos », alors qu'elles doivent se sustenter et arriver à destination (école, travail, etc.) à l'heure. Elles trouvent en chemin des aliments bon marché et commodes à transporter, vendus dans les coins de la ville où il y a le plus de monde : fruits du safoutier (*Dacryodes edulis*) et doigts de bananes plantain grillés par des femmes, de plus en plus nombreuses à faire ce commerce. Dans ces endroits très achalandés, les femmes viennent s'installer pour vendre leurs denrées. Les passants, les commerçants ou les employés de la fonction publique viennent les déguster. Ils sont originaires de tous les coins du Cameroun. Même les Beti, qui estiment que manger les bananes sous forme de grillade traduit un certain dénuement, se comptent parmi les consommateurs. C'est l'une des conséquences du processus d'acculturation (Dedeire et Tozanli 2007).

Au-delà de ces contextes publics de consommation, il existe une consommation ménagère de bananes plantains. Les populations beti, qu'elles soient de Koumou ou d'ailleurs, tentent de reproduire leurs pratiques alimentaires dans la ville de Yaoundé même s'il n'est pas toujours possible de consommer la banane plantain sous forme de pâte pour les raisons que l'on a vues plus haut (grandes quantités nécessaires et coût afférent élevé). Par ailleurs, j'ai observé dans plusieurs ménages que la banane plantain est consommée sous forme de soupe-repas composée d'un mélange de plantains, de viande ou de poisson et d'autres ingrédients cuits dans une même marmite. Cette façon de faire est conforme aux habitudes culinaires des peuples bamiléké de l'ouest du Cameroun qui valorisent plutôt la consommation de banane douce qu'ils préparent dans différentes soupes. Au-delà de l'acculturation sous-jacente à cette façon de faire, il s'agit aussi d'un changement structurel selon la conception de Claude Fischler (1993).

Conclusion

La libéralisation de l'économie camerounaise marquée par la levée des taxes douanières à l'importation de certaines denrées alimentaires de première nécessité (riz, blé, etc.) n'a que très peu affecté la consommation des produits cultivés localement comme le maïs, le manioc, l'igname ou la banane plantain. Le choc de la dévaluation du franc CFA en 1994 et les épisodes de crises alimentaires de 2007-2008 liées à la hausse généralisée des prix auraient pu eux aussi accélérer l'adoption des produits d'origine étrangère par les Beti. Au contraire, la banane plantain, tout comme d'autres produits locaux, n'a pas fléchi sous le poids des denrées importées. Elle se démarque même des autres produits auxquels on reproche de ne pas « tenir au ventre » et de n'être pas dotés d'une grande polyvalence sur le plan culinaire. De plus, elle est plus commode à consommer en snack (grillée, par exemple) que le riz, qui nécessite au moins d'avoir un contenant. Cependant, la façon de la consommer a beaucoup changé en ville. Ces changements qui peuvent être qualifiés d'élémentaires et de structurels (Fischler 1993) s'expliquent par la citadinité et les enjeux

identitaires. Les contraintes de la vie urbaine occasionnent une consommation hors domicile. Nous parlons de changements élémentaires et structurels dans la mesure où la banane plantain peut être substituée par des denrées telles que la banane douce pour confectionner certains mets. Ces changements structurels ont provoqué des changements de type gustatif puisque les Beti qui ne valorisaient pas la consommation des bananes plantain telles quelles ou grillées, se comptent maintenant parmi les clients réguliers des petits commerces de bord de route où elles sont vendues sous cette forme.

L'analyse minutieuse des contextes de consommation met en exergue la différenciation sociale qui se joue à partir des lieux de consommation et des plats qui y sont proposés. Ainsi, par exemple, les restaurants localisés dans les quartiers huppés ne sont pas accessibles aux couches populaires qui se rendent dans les « tourne-dos » ou les petits commerces situé sur les lieux de passage, comme le bord des routes. Mais la recherche de l'authenticité alimentaire pousse une certaine clientèle à se rendre dans les « circuits » où on propose des mets du terroir.

Cet article montre en outre comment un produit local de première nécessité mis en compétition avec des produits importés vendus à des prix accessibles peut durablement résister aux assauts de la globalisation alimentaire. La banane plantain est certes sensible au changement, mais elle a pu se maintenir parmi les denrées les plus consommées du Cameroun. Cette situation apporte un cinglant démenti à une certaine forme de croyance qui veut que les cultures alimentaires dominantes dament le pion aux cultures alimentaires les plus faibles. La globalisation alimentaire affecte la consommation alimentaire au Cameroun, certes, mais celle-ci a su garder son âme.

Références

BAHUCHET S. et K. LOVEVA-BAILLON, 1998, « Le rôle de la restauration de rue dans l'approvisionnement des villes en viandes sauvages : le cas de Yaoundé » : 171-182, *in* D. Bley *et al*. (dir.), *Villes du Sud et environnement*. Paris, Éditions du Bergier, Travaux de la Société d'Écologie Humaine.

BALANDIER G., 1955, *Sociologies des Brazzavilles noires*. Paris, Armand Colin.

BOURDIEU P., 1979, *La distinction sociale. Critique sociale du jugement*. Paris, Les Éditions de minuit.

CUCHE D., 1996, *La notion de culture dans les sciences sociales*. Paris, La Découverte.

DEDEIRE M. et S. TOZANLI, 2007, « Les paradoxes des distances dans la construction des identités alimentaires par acculturation », *Anthropology of Food*, consulté sur Internet (http://aof.revues.org/index2582.html), le 9 juin 2013.

DE GARINE I., 1996a, « Organisation des repas, valeur attribuée aux aliments et structures socio-économiques » : 78-82, *in* A. Froment *et al.* (dir.), *Bien manger et bien vivre : anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social*. Paris, L'Harmattan, ORSTOM.

—, 1996b, « Aspects psychoculturels de l'alimentation » : 345-364, *in* A. Froment *et al.* (dir.), *Bien manger et bien vivre : anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social*. Paris, L'Harmattan, ORSTOM.

Dufy C. et F. Weber, 2007, *Ethnographie économique.* Paris, Éditions La Découverte.

Dury S., N. Bricas, L. Tchango Tchango et A. Bikoï, 1998, « La consommation et les critères de qualité du plantain à Douala et Yaounde » : 507-524, *in* C. Picq, E. Fouré et E.-A. Frisson (dir.), *Banana and Food Security. Les productions bananières : un enjeu économique majeur pour la sécurité alimentaire*. Douala, INIBAP.

Efanden C. *et al.*, 2005, *Rapport final de l'atelier international « Agriculture et développement urbain en Afrique de l'ouest et du centre »*. Yaoundé, Cirad.

Fischler C., 1993, *L'Homnivore.* Paris, Éditions Odile Jacob.

Goody J., 1982, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge, Cambridge University Press.

Institut National de la Statistique, 2011, *Annuaire statistique du Cameroun 2010*. Yaoundé, Institut National de la Statistique.

Laburthe-Tolra P., 1981, *Les seigneurs de la forêt : essai sur le passé historique, l'organisation sociale et les normes éthiques des anciens Beti du Cameroun*. Paris, Publication de la Sorbonne.

Malaquais D., 2001, « Anatomie d'une arnaque : Feyman et feymania au Cameroun », *Les Études du CÉRI*, 77.

Marx K., 1993 [1867], *Le Capital*. Paris, Quadrige, Presses universitaires de France.

Mebenga-Tamba L., 2009, *Anthropologie des rites funéraires en milieu urbain au Cameroun*. Paris, L'Harmattan.

Ngandjeu J., 1988, *Le Cameroun et la crise : renaissance ou blocage*. Paris, L'Harmattan.

Ngoumou T., 2007, *Le ventre de Yaoundé : banane plantain et approvisionnement urbain.* Thèse de Doctorat, Département des sciences sociales, Université de Paris 5-Descartes.

—, 2010, « Urban Food Provisioning in Cameroon : Regional Banana Plantains Networks Linking Yaounde and the Villages of Koumou and Oban », *Research in Economic Anthropology*, 30 : 187-207.

Nkendah R. et B.-C. Nzouessin, 2006, « Economic Analysis of the Spatial Integration of Banana Plantain Markets in Cameroon, Research Paper », consulté sur Internet (http://depot.gdnet.org/newkb/fulltext/nkendah_spatial_integeration.pdf), le 9 juin 2013.

Nyamnjoh F., 2005, « Fishing in Troubled Waters : Disquettes and Thiofs in Dakar », *Africa*, 75 : 295-324.

Raulin A., 2001, *Anthropologie urbaine.* Paris, Armand Colin.

Sajo Nana E. *et al.*, 1996, « Alimentation et état nutritionnel dans les zones urbaines : l'exemple de Mbandjock » : 327-342, *in* A. Froment *et al.* (dir.), *Bien manger et bien vivre : anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social*. Paris, L'Harmattan, ORSTOM.

TEMPLE L. et S. DURY, 2003, *Instabilité du prix des produits vivriers et sécurité alimentaire urbaine au Cameroun*. Montpellier, Cirad, Série Urbanisation, alimentation et filières vivrières, 6.

TSALA T., 1985, *Mille et un proverbe beti.* Paris, CNRS, ORSTOM.

VEBLEN T., 1972 [1899], *La théorie de la classe de loisir.* Paris, Éditions Gallimard.

WARNIER J.-P., 1999, *La mondialisation de la culture.* Paris, Éditions La Découverte.

—, 2001, « Les nouvelles figures de la réussite et du pouvoir », *Politique Africaine*, 82 : 5-23.

RÉSUMÉ – ABSTRACT – RESUMEN

Changements alimentaires autour de la banane plantain au Cameroun
Parcours du village de Koumou à la ville de Yaoundé

Cet article aborde sous un angle anthropologique le sujet des changements alimentaires au Cameroun. Il explore la consommation de la banane plantain, l'un des symboles de la culture des populations autochtones des régions au sud et du centre du Cameroun, à partir du village de Koumou situé à l'arrière-pays de Yaoundé jusqu'à cette même ville. En utilisant des données recueillies en 2004, l'article jette un regard sur les changements dans la consommation de la banane plantain qui sont dus à l'urbanisation. Utilisant une analyse de classe, il présente la question de la différentiation alimentaire qui accompagne le développement des classes sociales urbaines et propose des points théoriques sur le sujet des changements alimentaires en particulier et la consommation en général.

Mots clés : Ngoumou, changements alimentaires, classe sociale, acculturation, consommation, banane plantain, Koumou, Yaoundé, Cameroun

Plantain Bananas and Food Changes in the Cameroons
From the Village of Koumou to the City of Yaoundé

This article takes an anthropological approach to studying changes in food practices and ideologies in the Cameroons. It explores the consumption of plantain bananas in the village of Koumou and in the capital city of Youndé, bearing in mind that the plantain is a richly symbolic food in the south and central Cameroons. Using ethnographic data gathered in 2003 and 2004, the article focuses on changes in the consumption of plantain bananas resulting from urbanization. Using a class analysis, it presents the development of food differentiations that develop alongside the differentiation of urban social classes, and it proposes some theoretical points about food changes in particular and consumption in general.

Keywords : Ngoumou, Food Changes, Social Class, Acculturation, Consumption, Plantain Banana, Koumou, Yaoundé, Cameroons

Cambios alimentarios en torno al plátano en Camerún
Trayecto del pueblo de Kumu a la ciudad de Yaundé

Este artículo aborda el cambio alimentario en Camerún desde un punto de vista antropológico. Explora el consumo del plátano, uno de los símbolos de la cultura de las poblaciones autóctonas de las regiones del sur y del centro de Camerún, a partir del pueblo de Kumu, situado al interior de Yaundé hasta ésta misma ciudad. A partir de datos recogidos en 2004, el artículo examina los cambios en el consumo del plátano provocados por la urbanización. Gracias a un análisis de clase, presenta la cuestión de la diferenciación alimentaria que acompaña el desarrollo de las clases sociales urbanas y propone puntos teóricos sobre el cambio alimentario en particular y el consumo en general.

Palabras clave : Ngoumou, cambios alimentarios, clase social, aculturación, consumo, plátano, Kumu, Yaundé, Camerún

Tite Ngoumou Mbarga
Community Nutrition Department
Agricultural, Food and Nutritional Science
University of Alberta
410 Agriculture/Forestry Center
Edmonton (Alberta) T6G 2P5
Canada
titebern@ualberta.ca