



Savoirs et pratiques alimentaires locaux en milieu rural sénégalais : transformations et enjeux pour la durabilité des systèmes alimentaires

Abdou Ka

Université Assane Seck de Ziguinchor. Département de Sociologie. BP 523 Ziguinchor (Sénégal). E-mail : a.k8@univ-zig.sn

IRL 3189 Environnement, Santé et Sociétés (CNRS). BP 5005 Dakar (Sénégal)

Reçu le 20 août 2026, accepté le 19 septembre 2026, publié en ligne le 29 septembre 2026

DOI : <https://dx.doi.org/10.4314/rafea.v9i3.30>

RESUME

Description du sujet. Le double fardeau de la malnutrition constitue un défi majeur pour les systèmes alimentaires ouest-africains. Les savoirs et savoir-faire alimentaires locaux pourraient contribuer à des stratégies nutritionnelles mieux adaptées aux territoires et aux contextes socioculturels.

Objectif. Cette étude analyse les savoirs, pratiques et règles alimentaires des agropasteurs peuls de Haute-Casamance (Sénégal) et examine leurs transformations au regard des changements environnementaux, économiques et sociaux.

Méthodes. Une étude qualitative a été menée en mars et avril 2026 dans le département de Vélingara, au Sénégal. Des entretiens semi-directifs individuels ont été réalisés en *pulaar* auprès d'une quarantaine de participants, sélectionnés par échantillonnage raisonné, complété par la technique de boule de neige. Les entretiens ont été transcrits, traduits en français et analysés selon une approche thématique itérative.

Résultats. Les résultats mettent en évidence un système alimentaire reposant sur la diversité des ressources issues de la cueillette, de la chasse, de la pêche, de l'élevage et de l'agriculture. Son fonctionnement est également structuré par l'adaptation aux cycles écologiques, la commensalité, la redistribution intrafamiliale et des règles relatives à certaines espèces et plantes alimentaires ou médicinales. Ces pratiques contribuaient à maintenir une diversité des ressources et des modalités de consommation. Leur déclin, associé notamment à la déforestation, à la marchandisation et à l'homogénéisation des régimes alimentaires, fragilise ce système.

Conclusion. La valorisation des savoirs et pratiques alimentaires locaux constitue une piste pour concevoir des politiques alimentaires et nutritionnelles plus durables, culturellement adaptées et ancrées dans les réalités territoriales sénégalaises.

Mots-clés : Savoirs alimentaires locaux, savoir-faire alimentaires, système alimentaire, double fardeau de la malnutrition, diversité alimentaire/Sénégal.

ABSTRACT

Local Food Knowledge and Practices in Rural Senegal: Transformations and Challenges for Food System Sustainability

Description of the subject. The double burden of malnutrition poses a major challenge for West African food systems. Local food knowledge and practices could contribute to nutrition strategies that are better adapted to specific regions and sociocultural contexts.

Objective. This study analyses the food knowledge, practices and norms of Fulani agro-pastoralists in Upper Casamance, Senegal, and examines how they have changed in response to environmental, economic and social transformations.

Methods. A qualitative study was conducted in March and April 2026 in the Department of Vélingara, Senegal. Individual semi-structured interviews were conducted in *pulaar* with approximately forty participants selected through purposive sampling, supplemented by snowball sampling. The interviews were transcribed, translated into French, and analysed using an iterative thematic approach.

Results. The findings highlight a food system based on diverse resources derived from gathering, hunting, fishing, livestock keeping and agriculture. Its functioning is also shaped by adaptation to ecological cycles, commensality, intra-family food redistribution, and rules governing certain food and medicinal species and plants. These practices contributed to maintaining resource and consumption diversity. Their decline, associated particularly with deforestation, commodification and dietary homogenisation, is weakening this system.

Conclusion. Valuing local food knowledge and practices may contribute to the development of more sustainable and culturally appropriate food and nutrition policies grounded in local realities in Senegal.

Keywords: Local food knowledge, food know-how, food system, double burden of malnutrition, dietary diversity/Senegal.

1. INTRODUCTION

Pendant longtemps, les politiques nutritionnelles en Afrique subsaharienne ont principalement ciblé la sous-nutrition. Le retard de croissance, l'émaciation et les carences en micronutriments restent des problèmes importants de santé publique en Afrique. Au Sénégal, la situation demeure préoccupante chez les jeunes enfants, avec de fortes disparités entre les régions (ANSD et ICF, 2019). Parallèlement, le pays connaît une transition nutritionnelle marquée par l'augmentation du surpoids, de l'obésité et des maladies chroniques liées à l'alimentation. La sous-nutrition, les carences en micronutriments et le surpoids coexistent désormais au sein d'une même population, d'un même ménage, voire chez un même individu. Cette situation correspond au « double fardeau de la malnutrition » (Swinburn *et al.*, 2019) et s'inscrit dans une transformation plus large des systèmes alimentaires, caractérisée par des changements dans la production, la distribution, la commercialisation et l'urbanisation, ainsi que par la progression des aliments ultra transformés.

Au Sénégal, une étude récente montre que les aliments ultra transformés représentent une part importante des apports énergétiques et contribuent fortement aux apports en sucres libres, en lipides et en sodium chez les adultes vivant à Dakar (Kébé *et al.*, 2025). Une autre étude portant sur les produits préemballés disponibles dans les supermarchés confirme la place croissante des aliments transformés, dont le profil nutritionnel est souvent défavorable (Onifade *et al.*, 2025). Ces résultats montrent que les choix alimentaires ne dépendent pas uniquement des connaissances individuelles, mais également de la disponibilité, du prix et de la promotion des aliments. Un panel national d'experts souligne également l'insuffisance des environnements alimentaires favorables à la santé et la nécessité d'agir sur l'offre alimentaire, la promotion des produits destinée aux enfants et la valorisation des aliments locaux (Manga *et al.*, 2022).

Dans les zones rurales, ces changements sont aussi liés aux transformations des systèmes de production. La diversité des cultures et des ressources disponibles peut contribuer à la diversité des régimes alimentaires. Une revue portant sur les pays à revenu faible et intermédiaire montre ainsi qu'une plus grande diversification agricole est associée à une augmentation modeste de la diversité alimentaire des ménages (Allen *et al.*, 2014). Cette relation est particulièrement importante pour les

communautés rurales dont les moyens d'existence reposent sur la complémentarité entre agriculture, élevage, pêche et collecte de ressources naturelles. Toutefois, une grande diversité agricole ne garantit pas, à elle seule, une alimentation équilibrée.

Dans cette perspective, l'étude des savoirs et pratiques alimentaires et agropastoraux locaux présente un intérêt particulier. Elle permet de mieux comprendre comment les populations identifient, produisent, sélectionnent et associent les ressources alimentaires, ainsi que les règles sociales qui encadrent ces pratiques et leurs modalités de transmission entre générations. Il ne s'agit pas de considérer les pratiques anciennes comme supérieures aux pratiques actuelles, mais d'identifier celles qui pourraient contribuer aujourd'hui à une alimentation plus diversifiée et à des systèmes alimentaires plus résilients.

C'est dans cette perspective que les populations peules de Haute-Casamance, dans le département de Vélingara, région de Kolda, au Sénégal ont été étudiées. L'objectif de cet article est d'analyser les savoirs alimentaires et agropastoraux rapportés par ces populations et d'examiner leur contribution potentielle à la diversité alimentaire. L'étude décrit les principales ressources et pratiques évoquées pour la période antérieure à la sécheresse des années 1970, les mécanismes sociaux et écologiques qui les soutenaient, ainsi que les transformations récentes du système alimentaire et leurs implications pour la prévention du double fardeau de la malnutrition au Sénégal.

2. MATERIEL ET METHODES

2.1. Type d'étude et collecte des données

Cette étude qualitative repose sur des entretiens semi-directifs individuels visant à recueillir les pratiques alimentaires et agropastorales, les savoirs associés et leurs transformations, ainsi que les expériences et les représentations des participants dans leur contexte social et culturel. D'une durée d'environ une heure, les entretiens ont été réalisés en *pulaar*, langue des Peuls et principale langue des participants, puis transcrits et traduits en français. Certains termes en *pulaar* ont été conservés et expliqués afin de préserver leur sens culturel.

Le guide d'entretien portait sur cinq thèmes principaux. Il abordait les savoirs alimentaires, les savoirs et pratiques agropastoraux, l'utilisation des

ressources locales, les règles de préparation, de distribution et de consommation des repas, ainsi que les transformations survenues depuis les grandes sécheresses des années 1970. L'étude a été conduite conformément aux critères COREQ (Tong *et al.*, 2007).

2.2. Sélection des participants

Les participants ont été sélectionnés selon un échantillonnage raisonné visant à assurer une diversité de profils en fonction du sexe, de l'âge et de la place occupée dans le système alimentaire. Le recrutement a débuté par un échantillonnage en réseau, selon la technique dite « boule de neige », puis a été complété par une sélection raisonnée. Une attention particulière a été accordée aux personnes participant à la production, à la transformation ou à la préparation des aliments, ainsi qu'aux personnes âgées susceptibles de transmettre des connaissances sur les pratiques anciennes. La collecte des données s'est poursuivie jusqu'à l'atteinte de la saturation des données (Guest *et al.*, 2006).

2.3. Site et période de l'étude

L'enquête a été menée en Haute-Casamance. Il s'agit d'une zone principalement rurale où l'agriculture et l'élevage occupent une place importante. Au total, 47 personnes ont participé à l'étude, dont 22 hommes et 25 femmes. Parmi elles, 24 étaient agriculteurs, 12 agropasteurs, 5 commerçantes, 4 femmes au foyer, un maître coranique et un maçon. La répartition selon l'âge était la suivante. Sept participants avaient entre 19 et 30 ans, 19 entre 31 et 50 ans, 19 entre 51 et 70 ans et 2 avaient 71 ans ou plus.

2.4. Analyse des données

Les entretiens, intégralement transcrits, ont été analysés selon une approche thématique itérative, combinant les thèmes définis dans le guide d'entretien et ceux qui ont émergé au cours de l'analyse. Ces thèmes ont ensuite été comparés selon les profils des participants (Braun *et al.*, 2021). Des documents récents de politique publique portant sur l'alimentation, la nutrition et l'agriculture ont également été utilisés en complément. Les résultats sont présentés par thèmes et illustrés par des extraits anonymisés, conformément aux principes de transparence recommandés pour les études qualitatives.

3. RESULTATS

3.1. Savoirs alimentaires, diversité des ressources et pratiques nutritionnelles

Les entretiens décrivent, pour la période antérieure aux années 1970, une organisation régulière des repas quotidiens, fondée sur le mil (*maaja lebbi*) -

Pennisetum glaucum (L.) R. Br, le sorgho (*mbayeri*) - *Sorghum bicolor* (L.) Moench, le maïs (*tubaño*) - *Zea mays* et le riz de bas fond (*maaro*) - *Oryza glaberrima*. Le matin, les repas comprenaient des bouillies légères (*moni, gosi*). À midi, le *kode*, préparé à base de mil ou de maïs, était accompagné d'une sauce à l'arachide (*mafe gerte*) ou au baobab (*mafe lalo*). Le soir, le couscous de mil (*laciri*) était consommé avec de la poudre de baobab (*lalo boye*) et une sauce à base de feuilles sauvages (*jambo*). Boubacar, 70 ans, agropasteur à Kandia, décrit ainsi le repas du soir. « Pour le dîner, on cuisinait du couscous de mil. Pour la sauce, on mettait du poisson séché, des feuilles de plantes sauvages et du sel, mais pas de bouillon cube. » Le sucre était peu disponible et réservé aux occasions particulières. Faty, 45 ans, commerçante, explique ainsi son usage. « On utilisait le sucre seulement quand on avait un hôte de marque ».

Les fruits et les plantes sauvages, notamment *Saba senegalensis*, *Parkia biglobosa* et *Adansonia digitata*, occupaient également une place importante. Boubacar rapporte à propos du *kappe* : « Quand une personne mangeait un *kappe*, elle pouvait rester toute la journée sans avoir faim ».

Certains aliments étaient également associés à des usages préventifs. Rama, 60 ans, décrit l'utilisation d'une huile de noix (*conoje*) contre la fièvre des enfants. Aïcha rapporte aussi l'usage des fruits du néré contre la constipation. Ces pratiques correspondent aux savoirs rapportés par les participants et ne constituent pas des preuves d'efficacité.

Des pratiques particulières concernaient les femmes enceintes, les femmes allaitantes et les jeunes enfants. Coumba rapporte la consommation de *yamitare*, préparé à partir de feuilles pilées et de couscous, tandis que Saly mentionne le *yambito*, consommé pour favoriser la lactation. Binta, 64 ans, affirme à propos des grossesses anciennes : « Elles accouchaient normalement, sans aucune complication et sans aller à l'hôpital. » Cette perception sociale ne doit pas être interprétée comme une donnée médicale. L'alimentation complémentaire des nourrissons reposait sur une bouillie de mil (*ruy*), enrichie avec du lait caillé ou du jus de baobab. Saly précise : « Ce plat a de la vitamine, il permet aux nourrissons d'être solides et en bonne santé ».

Enfin, des interdits alimentaires liés aux lignages participaient à l'organisation du système alimentaire. Les personnes du lignage Baldé évitent, par exemple, de consommer la perdrix. Ces interdits contribuent à l'identité collective et peuvent avoir des effets indirects sur l'utilisation des ressources naturelles.

3.2. Savoirs agropastoraux, agrobiodiversité et gestion locale des ressources naturelles

L'ensemble des participants s'accorde sur un accès, avant les années 1970, beaucoup plus large aux pâturages. Demba, 71 ans, agropasteur, établit un lien entre l'abondance du fourrage et la production de lait : « *Il suffisait de traire trois vaches pour nourrir plus de dix personnes. Nous, on avait toujours du lait en abondance* ».

L'agriculture reposait sur plusieurs variétés locales de mil, notamment *maaja lebbi*, *mbayeri ndaneri* et *souna*, ainsi que sur le maïs, cultivés avec des techniques manuelles comme le semis au moyen du pic communément appelé *tebo*. Demba explique la sélection du *maaja lebbi*, une variété résistante aux oiseaux : « *C'était une autre variété de mil, avec des barbes qui piquaient les oiseaux* ».

La riziculture de bas fond, appelée *faro*, était principalement pratiquée par les femmes et destinée aux cérémonies plutôt qu'à la consommation quotidienne. Saly décrit le repiquage manuel : « *Tout cela se faisait à la main et on ne mettait aucun produit chimique* ».

La chasse ainsi que la pêche saisonnière, constituaient d'importantes sources de protéines animales. Samba, ancien chasseur, rapporte son expérience : « *Je tuais, en une seule journée, plus de sept lièvres. J'étais un chasseur redoutable, pourtant je n'utilisais que mon lance pierre* ». Demba associe la diminution du gibier au recours croissant au poisson séché : « *Les gens mangent aujourd'hui du poisson. C'est parce que la viande se fait rare* ». Cette évolution traduit un passage progressif de l'autoproduction vers une dépendance plus importante aux échanges commerciaux.

La transhumance nécessitait également des aliments pouvant être conservés, comme le couscous sec, appelé *dakkiri* ou *njorndi*, que Boubacar décrit ainsi : « *Il peut rester des mois sans périmer* ». Enfin, Khady, 51 ans, décrit une règle visant à protéger certaines plantes médicinales, dont l'utilisation comme bois de chauffe était interdite : « *Toute plante qui intervenait dans les soins des enfants, on ne la brûlait pas* ».

3.3. Mécanismes sociaux et écologiques de la diversité alimentaire

Au-delà des ressources disponibles, les entretiens mettent en évidence les mécanismes sociaux et écologiques qui contribuaient à maintenir la diversité alimentaire. La consommation des fruits sauvages suivait les périodes de fructification, notamment pendant le *cedcele*, qui correspond à la période qui précède l'hivernage. Ydi, 40 ans, explique : « *On est en période de cedcele, au début de l'hivernage, une période où beaucoup de plantes voient leurs feuilles et leurs fruits se développer* ».

Les repas collectifs du dîner, organisés dans des espaces dédiés appelés *hurorde* et *jooke*, avaient une fonction sociale qui dépassait la seule alimentation. Mamoudou précise : « *La personne qui était absente sans justification lors des repas en groupe ne mangeait pas à son retour* ». Hawa ajoute : « *C'est là-bas que le chef de ménage décidait de ce que chacun allait faire le lendemain* ».

La coexistence, au sein d'un même ménage, de plusieurs activités de subsistance, notamment la cueillette, la chasse, la pêche, l'élevage et l'agriculture, permettait de réduire les risques alimentaires lorsqu'un événement affectait l'une de ces activités. Maari, 68 ans, résume cette perception : « *On ne mangeait aucun produit chimique* », tandis que Fanta, 50 ans, affirme : « *Tout était naturel* ». Ces déclarations correspondent toutefois à des perceptions rétrospectives et non à des mesures objectives.

Enfin, les techniques de transformation et de conservation, notamment le séchage de la viande (*ceeli*) et du couscous, ainsi que la préparation de poudre de néré fermentée (*ojji*) et de poudre de baobab (*lalo*), permettaient de prolonger la disponibilité des aliments au-delà de leur période de production. Elles réduisaient ainsi la dépendance aux produits frais et permettaient de constituer des réserves utilisables pendant la période de soudure.

3.4. Transformations des pratiques alimentaires, de l'environnement et des dynamiques sociales

L'ensemble des participants associe les transformations alimentaires actuelles à la dégradation de l'environnement, notamment à la déforestation liée à l'extension des cultures, à la production de charbon de bois et à l'habitat. La crise climatique des années 1970 n'est pas évoquée spontanément. Lamine, 65 ans, témoigne : « *Il n'y a plus d'arbres qui donnent des fruits ici. Il n'y a plus de brousse, tous les arbres ont été coupés pour donner de l'espace aux champs agricoles* ».

La place croissante du riz importé d'Asie et des produits industriels, notamment l'huile raffinée, le bouillon cube et le sucre, s'ajoute à ces changements. Aminata, 58 ans, décrit cette évolution : « *Le riz est devenu une routine alimentaire pour tous.* » Plusieurs participants associent le recul du mil à des changements digestifs. Coumba affirme : « *Quand on mangeait les plats à base de mil, on n'avait pas de constipation* ».

La commensalité diminue également. Les espaces de repas collectifs, tels que le *hurtorde* et le *jooke*, laissent progressivement place à une consommation plus individualisée, en lien avec la scolarisation et les activités professionnelles. Fatimata, 47 ans,

associe cette évolution à un affaiblissement des relations familiales : « *Le fait qu'on ne mange plus ensemble, cela a beaucoup impacté notre cohésion* ». L'expression « *korel am, bedel am* » (« ma louche, mon van ») résume ce passage d'une logique de partage à une logique plus individualisée.

L'alimentation des nourrissons et des femmes enceintes ou allaitantes évolue également vers un recours accru aux produits pharmaceutiques et aux recommandations médicales. Toulaye, 37 ans, explique : « *Puisque mes seins n'ont pas de lait, j'achète du lait à la pharmacie pour mes enfants.* » Elle rapporte aussi les conseils reçus au poste de santé : « *Manger de la banane et des œufs* ».

Les pratiques funéraires montrent également des changements dans les formes de solidarité. Amy, 59 ans, décrit des dépenses désormais importantes en riz, oignons et huile lors des décès, alors que les voisins apportaient auparavant spontanément de la nourriture. Enfin, la transmission des savoirs culinaires entre générations semble s'affaiblir, avec des perceptions différentes selon les générations. Amy déplore que : « *les filles d'aujourd'hui n'apprennent plus très tôt les savoirs culinaires* », tandis que Nafy, 32 ans, estime au contraire qu' : « *on ne doit pas apprendre trop tôt à la fille à cuisiner* », afin de préserver son développement. Cette divergence traduit davantage une transformation des modalités, des détenteurs et de la valeur sociale de la transmission qu'une disparition progressive des savoirs.

4. DISCUSSION

4.1. Évolution du système alimentaire et double fardeau de la malnutrition

Ces résultats permettent de dégager trois caractéristiques nutritionnelles du système alimentaire peul décrit et d'éclairer, par comparaison, certains mécanismes du double fardeau actuel de la malnutrition. Premièrement, la diversité des aliments consommés, notamment les céréales locales, les fruits sauvages, la viande de brousse, le poisson de saison et le lait, contribuait à une alimentation variée et pouvait favoriser les apports en micronutriments. Cette situation contraste avec un régime actuel davantage centré sur le riz blanc poli, l'huile et le bouillon cube. Les plantes alimentaires sauvages peuvent en effet fournir des nutriments essentiels aux populations rurales ouest-africaines (Freiberger *et al.*, 2018). Leur disparition, que les participants associent à la déforestation, peut réduire les possibilités de diversification alimentaire et contribuer indirectement au risque d'apports nutritionnels insuffisants.

Deuxièmement, l'ancien régime semblait présenter une densité énergétique plus faible, en raison

notamment d'une faible consommation de sucre, d'un usage limité de l'huile et de la consommation de céréales locales peu raffinées. Cette situation contraste avec le régime actuel. Cette évolution s'inscrit dans la transition nutritionnelle observée en Afrique subsaharienne (Nel et Steyn, 2022) et pourrait contribuer à l'augmentation simultanée du surpoids, de l'obésité et des maladies non transmissibles, alors que certaines formes de sous nutrition persistent (Escher *et al.*, 2024). À Dakar, les aliments ultra transformés contribuent déjà de manière importante aux apports en énergie, en sucres libres, en lipides et en sodium (Kébé *et al.*, 2025).

Troisièmement, les repas collectifs organisés autour du *hurtorde*, avec un contrôle social de la présence et une répartition des portions selon l'âge et le sexe, favorisaient une organisation collective de l'alimentation et pouvaient limiter certaines formes de consommation individuelle excessive. L'individualisation croissante des repas, associée à l'urbanisation, peut au contraire favoriser des régimes alimentaires différents au sein d'un même ménage. Certains membres peuvent consommer davantage de produits industriels, tandis que d'autres restent exposés à des apports insuffisants. Cette situation correspond à une forme du double fardeau de la malnutrition, désormais bien établie dans les pays à revenu faible et intermédiaire (Escher *et al.*, 2024).

4.2. Savoirs alimentaires locaux et perspectives pour les politiques nutritionnelles

Ces résultats montrent l'intérêt d'une meilleure intégration des savoirs alimentaires locaux dans les politiques nutritionnelles. Trois principales pistes peuvent être envisagées. La première concerne la valorisation des espèces sauvages et des variétés vivrières locales menacées. Le recul de certaines cultures ancrées dans les pratiques locales n'est pas nécessairement inévitable. Les aliments issus de la biodiversité alimentaire africaine présentent des intérêts nutritionnels, environnementaux, économiques et culturels encore insuffisamment valorisés (Gido *et al.*, 2021). Plusieurs céréales et légumes autochtones d'Afrique de l'Ouest présentent également une densité intéressante en micronutriments (Lara-Arevalo, 2024). Les initiatives récentes de transformation du tamarin en sirop, mentionnées par plusieurs participants, illustrent ce potentiel, à condition de renforcer les capacités de transformation et de commercialisation.

La deuxième piste concerne l'articulation entre les ressources locales et la communication nutritionnelle destinée aux femmes enceintes, allaitantes et aux jeunes enfants, notamment face au décalage parfois observé entre les recommandations reçues dans les structures de santé et les ressources

réellement accessibles. Des aliments complémentaires élaborés à partir de cultures africaines autochtones peuvent présenter un intérêt nutritionnel et économique lorsqu'ils sont correctement formulés (Lovdal *al.*, 2025). L'objectif n'est pas de remplacer les pratiques alimentaires locales par les recommandations médicales, mais de rechercher une complémentarité entre ces deux sources de connaissances.

La troisième piste concerne le renforcement des liens entre les politiques agricoles, environnementales et de santé publique. Les transformations des systèmes alimentaires africains résultent de facteurs multiples qui dépassent le seul secteur de la santé (Lartey *et al.*, 2025). En Haute-Casamance, la dégradation des ressources naturelles peut ainsi réduire la disponibilité et la diversité des aliments accessibles aux ménages ruraux. Cette situation appelle une approche intégrée, cohérente avec les principes des systèmes alimentaires durables (Darmon *et al.*, 2016).

4.3. Portée des résultats et limites de l'étude

La portée de ces résultats dépasse le seul cas des Peuls de Haute-Casamance. Les transformations observées, notamment la dégradation des ressources naturelles, la marchandisation de l'alimentation et l'affaiblissement des formes anciennes de partage, s'inscrivent dans des évolutions plus larges décrites dans plusieurs systèmes alimentaires africains (Gido *et al.*, 2021) et chez d'autres populations pastorales du Sahel (Ka *et al.*, 20020). La démarche adoptée, fondée sur l'étude des pratiques selon les générations et le sexe, puis sur leur comparaison avec les pratiques actuelles, pourrait être reproduite dans d'autres contextes culturels et écologiques.

Ces résultats doivent toutefois être interprétés au regard de certaines limites inhérentes à la nature de l'étude. Les données reposent sur des entretiens rétrospectifs, qui constituent une source précieuse d'informations sur les perceptions, les pratiques et les transformations alimentaires, tout en pouvant être influencés par des erreurs de rappel ou par une représentation idéalisée du passé. Ces éléments invitent à considérer les résultats avec prudence, sans pour autant diminuer la portée des tendances récurrentes mises en évidence. Bien que diversifié selon l'âge, le sexe et la localité, l'échantillon demeure circonscrit à un seul département. Les résultats ont ainsi vocation à éclairer les dynamiques observées dans ce contexte particulier plutôt qu'à être directement extrapolés à l'ensemble des populations peules du Sénégal ou de l'Afrique de l'Ouest.

Par ailleurs, les données recueillies permettent principalement d'appréhender les perceptions et les pratiques alimentaires décrites et ne visent pas, à elles seules, à établir des associations statistiques

avec les indicateurs anthropométriques, biologiques ou cliniques du double fardeau de la malnutrition. Ces différents constats ouvrent des perspectives de recherche complémentaires, notamment à travers l'articulation d'approches qualitatives, d'enquêtes alimentaires quantitatives et de mesures anthropométriques et biologiques, afin d'approfondir la compréhension des relations entre pratiques alimentaires, transformations des systèmes alimentaires et état nutritionnel.

5. CONCLUSION

Les savoirs alimentaires et agropastoraux décrits dans cette étude ne constituent pas un ensemble de pratiques figées. Ils se sont construits progressivement en fonction des conditions écologiques, économiques et sociales du milieu. Ces savoirs restent présents dans les pratiques et les représentations des populations, notamment chez les personnes âgées. Le maintien de préférences pour le *kodde* ou le *laciri* plutôt que pour le riz blanc, ainsi que le recours à certaines pratiques thérapeutiques héritées, avec toutefois une prudence nécessaire concernant leur efficacité, montrent qu'ils occupent encore une place dans la vie quotidienne. Leur transmission apparaît cependant de plus en plus fragile.

Cette étude montre également que certains de ces savoirs peuvent contribuer à la conception de systèmes alimentaires plus diversifiés, durables et adaptés au contexte local. Leur valorisation doit toutefois s'appuyer sur une mise en relation des pratiques présentant un intérêt nutritionnel, environnemental ou culturel avec les connaissances scientifiques actuelles. Il ne s'agit donc pas de reproduire à l'identique les pratiques anciennes, mais d'identifier celles qui peuvent répondre aux besoins alimentaires actuels tout en tenant compte du contexte local.

Plusieurs perspectives peuvent être envisagées. Sur le plan scientifique, des analyses de la composition nutritionnelle des espèces sauvages citées, associées à des enquêtes alimentaires et à des mesures anthropométriques et biologiques, permettraient de mieux comprendre les relations entre les pratiques alimentaires locales et l'état nutritionnel des populations. Sur le plan des politiques publiques, des initiatives pilotes pourraient soutenir la conservation, la transformation et l'utilisation des ressources alimentaires locales, notamment dans les actions d'éducation nutritionnelle destinées aux femmes enceintes, aux femmes allaitantes et aux jeunes enfants.

Enfin, la préservation des savoirs alimentaires et agropastoraux constitue une priorité. Elle pourrait porter notamment sur les variétés locales de mil, les calendriers de cueillette, les procédés de transformation et les usages ancestraux des plantes.

Cette sauvegarde devrait être accompagnée d'une évaluation scientifique de la valeur nutritionnelle et de la sécurité de ces ressources. Une telle démarche permettrait d'identifier, avec les communautés concernées, des pistes adaptées pour renforcer la diversité, la résilience et la qualité nutritionnelle des systèmes alimentaires face aux enjeux actuels.

Remerciements

L'auteur remercie chaleureusement toutes les personnes ayant contribué, de près ou de loin, à la réalisation de ce travail.

Références

- Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie (ANSD) & ICF, 2019. *Sénégal : Enquête démographique et de santé continue (EDS-Continue 2019)*. ANSD & ICF, 77 p.
- Allen T., Prosperi P., Cogill B. & Flichman G., 2014. Agricultural biodiversity, social-ecological systems and sustainable diets. *Proceedings of the Nutrition Society*, 73, 498–508.
- Braun V. & Clarke V., 2021. *Thematic analysis: A practical guide*. SAGE Publications, 376 p.
- Darmon N., Lacroix A., Muller L. & Ruffieux B., 2016. Quelle alimentation pour des systèmes alimentaires durables ? *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 51, 304–314.
- Escher N. A., Andrade G. C., Ghosh-Jerath S., Millett C. & Seferidi P., 2024. The effect of nutrition-specific and nutrition-sensitive interventions on the double burden of malnutrition in low-income and middle-income countries: A systematic review. *The Lancet Global Health*, 12, e419–e432.
- Freiberger C. E., Vanderjagt D. J., Pastuszyn A., Glew R. S., Mounkaila G., Millson M. & Glew R. H., 1998. Nutrient content of the edible leaves of seven wild plants from Niger. *Plant Foods for Human Nutrition*, 53(1), 57–69. <https://doi.org/10.1023/A:1008080508028>
- Gido E. O., Ayuya O. I., Ochieng J. & Nzuma J. M., 2021. A review of indigenous food crops in Africa and the implications for more sustainable and healthy food systems. *Nutrients*, 13, 419.
- Guest G., Bunce A. & Johnson L., 2006. How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field Methods*, 18, 59–82.
- Ka A., Boetsch G. & Macia E., 2020. L'alimentation des pasteurs peuls du Sahel. Entre globalisation, désir de « modernité » et risques sanitaires. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 55, 47–52. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2019.11.001>
- Kébé S. D., Diouf A., Sylla P. M. D., Badiane A., Mama O. M. & Idohou-Dossou N., 2025. Ultra-processed foods consumption is associated with intakes of critical nutrients related to non-communicable diseases among adults in Dakar, Senegal. *International Journal of Public Health*, 70, 1608374.
- Lara-Arevalo J., Laar A., Chaparro M. P. & Drewnowski A., 2024. Nutrient-dense African indigenous vegetables and grains in the FAO Food Composition Table for Western Africa (WAFCT) identified using Nutrient-Rich Food (NRF) scores. *Nutrients*, 16, 2985.
- Lartey A., Guthiga P., Tefara W. *et al.*, 2025. Transforming Africa's food systems: Building resilience to deliver healthy diets. *Proceedings of the Nutrition Society*, 84(3), 197–203. <https://doi.org/10.1017/S0029665124007481>
- Lovdal T., Skaret J., Drobac S., Okole W., Sone L., Rosa-Sibakov N. & Varela P., 2025. Canned complementary porridges for infants and young children (6–23 months) based on African indigenous crops: Nutritional content, consistency, sensory, and affordability compared to traditional porridges. *Maternal & Child Nutrition*, 21(1), e13752. <https://doi.org/10.1111/mcn.13752>
- Manga J. S., Diouf A., Vandevijvere S., Diagne M., Kwadjode K., Dossou N. *et al.*, 2022. Evaluation and prioritisation of actions on food environments to address the double burden of malnutrition in Senegal: Perspectives from a national expert panel. *Public Health Nutrition*, 25, 2043–2055.
- Nel H. & Steyn N. P., 2022. The nutrition transition and the double burden of malnutrition in sub-Saharan African countries: How do these countries compare with the recommended Lancet Commission global diet? *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19, 16791.
- Onifade Y., Diouf A., Faye M. H., Fall F., Sacks G., Idohou-Dossou N., Swinburn B. & Vandevijvere S., 2025. Nutritional quality and on-package marketing of pre-packaged foods and non-alcoholic beverages for sale in Senegalese supermarkets. *BMC Public Health*, 25, 1238. <https://doi.org/10.1186/s12889-025-22295-1>
- Sinthumule N. I., 2023. Traditional ecological knowledge and its role in biodiversity conservation: A systematic review. *Frontiers in Environmental Science*, 11, 1164900.
- Swinburn B. A., Kraak V. I., Allender S., Atkins V. J., Baker P. I., Bogard J. R. *et al.*, 2019. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: The Lancet Commission report. *The Lancet*, 393, 791–846.
- Tong A., Sainsbury P. & Craig J., 2007. Consolidated criteria for reporting qualitative research (COREQ): A 32-item checklist for interviews and focus groups. *International Journal of Quality in Health Care*, 19, 349–357.