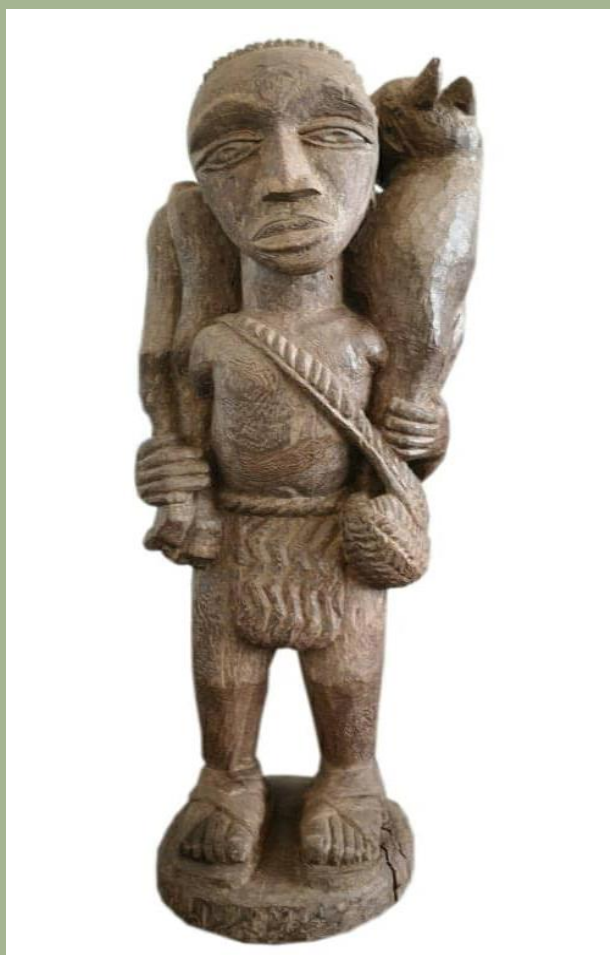


NTELA

_____ N° 02, Vol. 2, Juillet-Décembre 2021 _____



ISSN : 2789-3588

**Revue du Centre Universitaire de Recherche
sur l'Afrique (CURA)**

Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines/Université Marien
Ngouabi, Brazzaville (République du Congo)
BP : 2642, E-mail : cura.congobrazza@gmail.com
Tél. : + 242 066690087 / 055769593 / 044108897

Couverture : Figure de chasseur bantou de l'Afrique centrale. Statuette collectée par le Laboratoire d'Anthropologie et d'Histoire (actuelle Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines de l'Université Marien Ngouabi), entre les années 1975 et 1980. Dans les langues kongo de cette sous-région, le bon chasseur est justement appelé « *NTELA* ». Par métonymie, ce nom symbolise l'homme constamment animé par la quête des savoirs et des connaissances ; un scientifique qui cherche, qui trouve et qui partage ses trouvailles avec les autres au moyen de la publication.

Les opinions exprimées dans les différents textes publiés ici sont celles de leurs auteurs. Elles n'engagent nullement la Revue *NTELA*

Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines/Université Marien
Ngouabi, Brazzaville (République du Congo)
E-mail : cura.congobrazza@gmail.com

NTELA

_____ N° 02, Vol. 2, Juillet-Décembre 2021 _____

ISSN : 2789-3588

**Revue du Centre Universitaire de Recherche
sur l'Afrique (CURA)**

Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines/Université Marien
Ngouabi, Brazzaville (République du Congo)
BP : 2642, E-mail : cura.congobrazza@gmail.com
Tél. : + 242 066690087 / 055769593 / 044108897

Publications semestrielles de la Revue NTELA

Directeur de publication

Yvon-Norbert GAMBEG

Rédacteur en chef

Jean Félix YEKOKA

Comité de rédaction

Jacques Nkeoua Oumba, Paul Kibangou, Régina Patience Ikemou, Rony Dévyllers Yala Kouanzi, Samuel Kidiba, Dieudonné Mouakouamou Mouendo, Didace Kevin Kouloungou Boungou, Jean-Bruno Bayette, Dreid Miché Kodja Manckessi.

Comité scientifique

Jean-François Owaye, Professeur, Université Omar Bongo (Gabon), Miche-Alain Mombo, Professeur, Université Marien Ngouabi (Congo), Georges-Claude Tshund'Olela, Professeur, Université de Kinshasa (RD. Congo), Omer Massoumou, Professeur, Université Marien Ngouabi (Congo), Françoise Blum, Professeur, Université Paris 1, Panthéon Sorbonne (France), Bienvenu Boudimbou, Maître de Conférences, Université Marien Ngouabi (Congo), Joachim Emmanuel Goma-Thethet, Professeur, Adon Simon Affessi, Maître de Conférences, Université Peleforo Gon Coulibaly Korhogo (Côte d'Ivoire), Université Marien Ngouabi (Congo), Dieudonné Tsokini, Professeur, Université Marien Ngouabi (Congo), Pierre Yvon Ndongo Ibara, Professeur, Université Marien Ngouabi (Congo), Joseph Zidi, Maître de Conférences, Université Marien Ngouabi (Congo), Henri Yambéné Bomono, Professeur, Université Yaoundé 1 (Cameroun), Jean Félix Yekoka, Maître de Conférences, Université Marien Ngouabi (Congo), Rogacien Tossou, Maître de Conférences, Université d'Abomey-Calavi (Bénin), Université Marien Ngouabi (Congo), Yvon-Norbert Gambeg, Professeur, Université Marien Ngouabi (Congo), Sophie Pulchérie Tape, Maître de Conférences, Université Peleforo Gon Coulibaly Korhogo (Côte d'Ivoire), Amuri Mpala Lutébélé, Professeur, Université de Lubumbashi (RD. Congo), Didier Ngalebaye, Maître de Conférences, Université Marien Ngouabi (Congo).

Infographie : Dreid Miché KODIA MANCKESSI

SOMMAIRE

Éditorial

Articles

I. SOCIOLOGIE

Pratiques sexuelles des jeunes filles de la commune d'Abobo (Côte d'Ivoire) en contexte d'introduction des ARV dans le champ médical du VIH/sida

Anon Félix N'DIA, Assian Agnès Chantal AHUIE 15

Les implications de la planification familiale dans la dynamique socio-économique et environnementale des populations de la commune d'Agbangnizoun au sud du Bénin

Offin Lié Rufin AKIYO 31

Les fonctions socioculturelles du piment chez les Akyé du Canton N'Kadié en Côte d'Ivoire

Ramatou TRAORÉ, Kouacou ANZIAN, N'drin Claverine Dominique N'GUESSAN LOBOUÉ 47

La politique de municipalisation accélérée en République du Congo et ses implications sociologiques et économiques : cas de Makoua dans le département de la Cuvette centrale

Richard Macaire LENGU 69

La gestion des relations communautaires dans l'industrie minière en Côte d'Ivoire : une étude de cas sur les sites miniers de Bonikro et Hiré

Iguélédjôh Annick SILUÉ épouse OUATTARA, Kouassi Nicolas KOUADIO, Pierre ÉHOUSSOU 89

Les inégalités dans les parcours scolaires : Les redoublements dans l'enseignement secondaire au Cameroun

Mathias ATSATITO 115

II. PSYCHOLOGIE

Comportements civiques organisationnels et stress au travail chez le personnel des services de soins du CHU-Campus de Lomé, Togo

Pazambadi KAZIMNA 145

L'expérience de la thérapie EMDR auprès d'un adolescent vivant avec le VIH au Centre de Traitement Ambulatoire de Brazzaville (Congo)

Patient Bienvenu MOUZINGA-KIMBAZA, Yawa Ossi ESSIOMLE, Edmond Guy Serge DIBALA 161

Schémas précoces inadaptés chez les personnes dépendantes aux substances psychoactives à Lomé, Togo

Kaka KALINA, Marodéqueba BARMA, Reine Soume TENE 177

III. SCIENCES DE L'ÉDUCATION ET COMMUNICATION

Évaluation de la mise œuvre de la démarche expérimentale OPHERAIC dans les collèges de Brazzaville

Chris Poppel LOUYINDOULA BANGANA YIYA 201

Communication pour la promotion de l'allaitement maternel exclusif à Abidjan

Abibata DRAMÉ, Amah Victoire KOUADIO 221

Problèmes d'enseignement du commentaire composé dans des lycées en République du Congo

Ida Rose Aimée PANDI née MABIALA 241

IV. LITTÉRATURE-SCIENCES DU LANGAGE-ANGLAIS

La métaphore du corps et du cœur dans les œuvres poétiques de Patricia Siliadin, Jean-David Messangan, Patron Henekou et de Gilles Bocco

Essotorom TCHAO, Dilone Ograbakou ABAGO, Mawuli Kodjo AVULETEY 267

Quelques aspects stylistiques du discours rapporté chez Patrick Modiano

Arsène ELONGO, Augustin NOMBO, Noé Marius MOUKIAMA NGANKOUSSOU 287

La perception de la nature dans l'œuvre théâtrale de Henri Djombo : pour une approche écocritique Bellarmin Étienne ILOKI	301
Le verbe <i>olia</i> « être » dans la langue <i>likwála</i> Régina Patience IKEMOU	325
Poétique du nominal, du spatial et du fragmenté dans les récits de voyage de Théophile Gautier Didier Judes ONDOUO	335
Transposition linguistique chez des humoristes ivoiriens : cas de le Magnific, Boukary et de Perpignan Médard Brou KOUAKOU	351
Formes et enjeux de passages vers une liberté populaire dans 5 <i>Octobre An Zéro</i> d'APEDO-AMAH Paméssou WALLA	369
<i>L'Autre bord</i> de Jean Kantchébé : une pièce de théâtre à tonalité existentialiste Seexonam Komi AMEWU	383
Upgrading English as a Foreign Language Learners' Speaking Skill through Effective Communicative Activities Azoua Mathias HOUNNOU	397
Grift, Perseverance, and Resilience on the Golden Path to Ascendancy: A Critical Reading of Maya Angelou's "Still I Rise" and Langston Hughes's "Mother to Son." Kodzo Kuma AHONDO	409
Patriarchal System and Women's condition in Flora Nwapa's and Buchi Emecheta's works Flore DIATOULOU, Zéphirin BOKOTIABATO MOKOGNA	427

Le mot de la rédaction

Le comité de rédaction de la revue *Ntela* est heureux de présenter dans cette livraison d'autres articles reçus pour le compte du numéro de décembre 2021. On le voit, il s'agit ici du second volume de ce deuxième numéro qui souligne le dynamisme de la recherche et de la diffusion des savoirs en Afrique, notamment dans l'espace académique CAMES. L'idée de faire deux volumes se justifie par la densité numérique et la diversité originelle des textes retenus par le comité des pairs consultés pour leur évaluation.

Les articles constituant le premier volume de ce numéro concernent trois disciplines des sciences humaines proches que sont l'histoire, la géographie et la philosophie. Ceux réunis dans ces colonnes concernent la sociologie, la psychologie, les sciences de l'éducation, la communication, la littérature, les sciences du langage et l'anglais. Ils viennent des pays comme le Bénin, la Côte d'Ivoire, la République du Congo et le Togo. L'honneur et le plaisir qui sont pour nous de publier, dans ce volume, les vingt-trois textes originaux venus d'horizons scientifiques divers nous confortent dans notre engagement de participer efficacement à la mission de diffuser les savoirs en Afrique et dans le reste du monde.

Le comité de rédaction félicite les auteurs et tous ceux qui ont collaboré dans la matérialisation de cette œuvre. Il leur souhaite, déjà, une bonne fin d'année, dans l'espoir que celle qui s'ouvre bientôt leur offre encore des perspectives meilleures. Les lecteurs de l'ensemble des textes publiés dans ce deuxième numéro sont encouragés à en faire bon usage et à participer, de la sorte, au développement de l'Afrique. La publication du troisième numéro de *Ntela* interviendra en juin 2022. C'est un rendez-vous ferme !

La rédaction

I. SOCIOLOGIE

Les fonctions socioculturelles du piment chez les Akyé du Canton N’Kadié en Côte d’Ivoire

Ramatou TRAORÉ*

Kouacou ANZIAN**

N’drin Claverine Dominique N’GUESSAN LOBOUÉ***

Résumé

Cet article est le fruit d’une étude menée en pays Akyé sur les fonctions du piment dans ses sociétés traditionnelles. L’objectif est de comprendre les logiques d’actions qui orientent la consommation du piment chez les Akyé de ce canton. L’article met en relief les fonctions sociales, culturelles et médicinales du piment. Il montre la préférence de ce peuple pour cet aliment dans ses usages quotidiens, dans ses dimensions symboliques et relationnelles. Pour y parvenir, nous avons opté pour une démarche mixte dans une approche théorique inspirée de l’analyse compréhensive autour du piment.

Mots-clés

Fonction sociale, fonction culturelle, piment, usages, peuple Akyé.

Abstract

This article is the result of a study carried out in Akyé country on the functions of chili peppers in traditional Akyé societies. The objective is to understand the logics of actions that guide the consumption of chilli peppers among the Akyé of N’Kadié canton. The article highlights the social, cultural and medicinal functions of chili peppers in N’Kadié canton. It shows the preference of the Akyé for this food in its symbolic and relational dimensions which make it possible to grasp the use of this fundamental element in their daily practices and their

*Enseignant-chercheur, Université Peleforo Gon Coulibaly de Korhogo (Côte d’Ivoire) ; E-mail : ramatou_traore@yahoo.fr

**Enseignant-chercheur, Université Peleforo Gon Coulibaly de Korhogo (Côte d’Ivoire) ; E-mail : kouacouanzian@yahoo.fr

***Masterant en sociologie, Université Peleforo Gon Coulibaly de Korhogo (Côte d’Ivoire).

multifaceted uses. To achieve this, we opted for a mixed approach in a theoretical approach inspired by the comprehensive analysis around chili peppers.

Keywords

Social function, cultural function, pepper, uses, Akyé people.

Introduction

Plusieurs sociétés sont structurées autour des idéologies, des croyances, des perceptions culturelles et des rites. Toutes ces forces canalisent les comportements des sociétés par le choix de leurs aliments (J. Bammi, 2015, p.3). Ces fonctions motivent exclusivement des idéologies. Chaque société a sa propre culture qui diffère des autres par ses techniques de cuissons, l'organisation de la cuisine et le choix des aliments. Par conséquent, les humains orientent la modalité de leurs choix alimentaires à partir d'une tradition culinaire, considérée comme moyen d'identification culturelle. La consommation du piment a des impacts positifs sur la santé, mais elle est aussi source de nombreux problèmes, notamment le cancer de l'estomac, de l'inflammation de maladies articulaires telles que la bursite et la goutte (J. Bammi, 2015, p. 42). Malgré les inconvénients qui entourent cet aliment, les Akyé du canton N'kadjé lui restent attachés. Dans cette société, la consommation du piment est toujours chargée de symboles, de rituels et de croyances. Ce peuple a choisi le piment comme produit essentiel de son alimentation. De ce fait, la consommation ou l'usage de cet aliment est devenu un marqueur culturel, voire symbolique.

Cette présente étude s'inscrit dans un champ socio-anthropologique. Elle se veut un support d'analyse du rapport au piment dans les sociétés traditionnelles akyé. Le piment est un aliment qui existe dans plusieurs sociétés du monde. En Afrique en particulier, l'usage de ce légume répond à plusieurs besoins (O. B. Fabio, 2013, p. 16). Le piment est consommé pour des besoins nutritionnels, thérapeutiques et socioculturels (D. J. M. Bois, 1927, p. 98). En tant que nutriment, le piment contribuerait à la confection de certains plats africains. La production semble croître selon certaines sources. En effet, au Cameroun, la production du piment est évaluée à 23977, 262 tonnes (Fao, 2015). En Côte d'Ivoire, la production oscille entre 12 et 15 milles tonnes par an pour un besoin estimé à 1 million de tonne

T. Ramatou, K. Anzian, N.C.D. N'Guessan Loboué : Les fonctions socioculturelles du Piment chez les Akyé du Canton N'kadié en ...

(op. cit.). Au Burkina Faso, le piment représente 75% des épices utilisées dans la confection des plats (D. J. M. Bois, 1927, p. 146). Cette forte demande témoigne de l'importance de cette épice dans la confection des plats locaux. En effet, les Ivoiriens consomment généralement le piment comme un condiment afin de donner une saveur aux repas. C'est ce qui pourrait expliquer le fait que dans certaines zones non productrices de ce légume, le piment demeure tout de même présent. Cette épice qui peut paraître ordinaire, se retrouve valorisée dans les sociétés Akan du Sud-est de la Côte d'Ivoire. Étant un aliment préservé, il se retrouve sur les tables à manger et dans les cuisines (B. Dian, 1969, p. 49). Pour le groupe ethnique akyé, l'importance du piment ne se limite pas (exclusivement) ou (uniquement) au niveau nutritionnel. Pour ce peuple, le piment va au-delà. Il est perçu comme une représentation sociale qui signifie protection, victoire. Par conséquent, il est valorisé chaque année en signe de remerciement (A. d'Aby, 1960, p. 67).

Pour les Akyé, le piment a une place fondamentale dans leur société. Rares sont les mets qui ne sont pas accompagnés ou faits à base de piment. En effet, cette épice alimentaire est utilisée pour améliorer le goût et la saveur des repas. Plusieurs variétés de piments sont connues de ce peuple comme « langue d'oiseaux, » « assananin amakou » (le petit piment rond), etc. Cependant, pour la cuisine du « biécosseuh », l'aliment de base, ce peuple reste attaché au piment « assanain amakou ». Il confectionne les repas mêlés de cet additif alimentaire sans distinction de sexe, d'âge, de niveau d'instruction et de revenu. Par ailleurs, il oriente préférentiellement toujours son choix sur le piment « rond », cet ingrédient « rustique » chargé de symbolismes, de rituels, de croyances et de représentations.

On peut faire l'hypothèse que, le piment n'est pas seulement un légume ou une épice d'assaisonnement qui véhicule des représentations mais un système d'actions à travers lesquels les individus se socialisent. Le piment constitue donc une transaction sociale pour le peuple Akyé.

L'objectif de cet article est de déterminer les facteurs susceptibles d'expliquer, le rapport au piment chez les Akyé afin de mieux saisir ses fonctions sociales et thérapeutiques dans les communautés Akyé.

1. Méthodologie

Le canton de N’Kadié a servi de cadre spatial de l’étude, précisément les localités de Moapé, Anaguié, Bouapé et Ahouabo. Ce canton est réputé être une zone de production de produits vivriers et des épices tels que le piment qui y est produit, autoconsommé et commercialisé. Les résultats de terrain nous permettent de dire que la commercialisation du piment dans toutes les localités est uniquement aux mains des femmes. Les récits d’enquêtes montrent que pour le peuple akyé du canton N’Kadié le piment est un marqueur identitaire qui ne constitue pas exclusivement un produit alimentaire d’ornement.

Dans le cadre de cette étude, nous avons adopté la méthode compréhensive et la théorie du choix raisonné. Notre posture de recherche relève de la compréhension. Nous nous référons dans cette perspective à la définition de la compréhension développée par Schurmans (2003, p. 57). L’approche compréhensible du piment se focalisera sur le sens. Cette posture dégage la logique des conduites individuelles et collectives en ce qu’elle se centre sur la mise au jour des significations que chacun d’entre nous attribue à son action. Elle accorde une place à l’histoire.

Pour l’analyse des données, nous avons utilisé deux approches : l’approche historique et l’approche ethnologique. La première approche, c’est-à-dire historique permet de mettre l’accent sur le collectif. En effet, « l’analyse à grand tort de minimiser l’intervention du passé dans la détermination des pratiques actuelles » (L. V. Campenhoudt et R. Quivy, 2011). La seconde approche (ethnologique) permet de collecter des données ou informations afin de pénétrer dans un système complexe pour comprendre la dynamique autour des objets. Il s’agit pour nous de cerner le sens que revêt le piment pour le peuple Akyé. Les acteurs sont guidés par les intentions. Aussi, l’activité sociale dirigée vers autrui est porteuse d’un sens particulier.

L’étude est d’ordre qualitatif. Nous avons privilégié la recherche documentaire, l’entretien et l’observation directe. Le guide d’entretien a permis de confronter les données recueillies lors de l’observation directe avec celles de la population interrogée. Aussi, l’observation directe des pratiques alimentaires a permis de rendre compte des comportements alimentaires des populations. Notre regard a porté sur les activités autour du piment à savoir : les fêtes de générations, les festivals, etc., les consommateurs, les producteurs, ainsi que les

T. Ramatou, K. Anzian, N.C.D. N'Guessan Loboué : Les fonctions socioculturelles du Piment chez les Akyé du Canton N'kadié en ...

ménages. L'échantillon, pour des raisons opérationnelles, était composé de dix femmes de ménages ; cinq commerçantes du piment ; cinq personnes âgées de plus de 60 ans ou Aînés sociaux ; deux femmes enceintes ; dix consommateurs ; deux agriculteurs, soit un total de trente-quatre enquêtés.

Les critères de sélection de ces personnes ressources ont trait au genre, au statut social et la résidence. Dans chaque village du Canton, des villages ont été choisis sur la base de certains critères. Après, le dépouillement, 28 entretiens ont été retenus. Pour le choix des villages, la production et l'existence de marchés permanents ou hebdomadaires ont prévalu. Ce sont ces villages qui ont servi de cadre à l'enquête pilote et à l'enquête proprement dite. Les villages de Moapé, Anaguié, Bouapé et Ahouabo ont été sélectionnés.

2. Résultats

Les fonctions socioculturelles du piment

Les résultats de l'étude révèlent en substance, l'habitude alimentaire qui traduit le comportement alimentaire, c'est-à-dire le goût et le style de vie que les Akyé ont acquis en milieu familial au cours de la socialisation. Ces habitudes et comportements alimentaires sont liés à la culture et au milieu social dont ils sont issus.

Les fonctions sociales

Le piment renforce les relations sociales en pays Akyé. En effet, pour le peuple Akyé, le piment ne constitue pas seulement un élément culturel. Il remplit d'autres fonctions sociales. L'étude présente quatre dimensions essentielles liées à ce produit alimentaire : culinaire, thérapeutique, économique et matrimoniale.

La dimension culinaire

En pays akyé, le piment est un ingrédient plurifonctionnel. Il joue plusieurs rôles. Utilisé quotidiennement comme produit d'assaisonnement, le piment est dans chaque repas et cuisson. Il est donc fondamental en cuisine. Ce que confirment les propos suivants : « Il ne se passe pas un jour sans que je prépare mes repas avec du piment parce que c'est doux oh ! » (K. N. Befon, 2019).

L'utilisation du piment chez les Akyé revêt un caractère symbolique à telle enseigne que pour eux, une bonne épouse est celle qui utilise régulièrement cet aliment dans la préparation des repas. Pour les Akyé, le piment influence l'aspect hédonique des repas. Il agit sur la saveur, l'assaisonnement et la présentation des mets : « Ma nourriture est toujours appréciée par mon mari et mes amies car le piment relève le goût du plat et est très bon en bouche » (C. Apo, 2019).

Tout ce qui touche de près ou de loin à l'alimentation ou au mode alimentaire émane de la culture. Cette culture gastronomique se lègue de générations en générations. En effet, la transmission générationnelle se fait d'aînés à cadets. C'est le cas du piment, que certains consomment depuis des générations. C'est ainsi que la famille a été, de tout temps, la première unité ou cellule d'apprentissage engagée dans la consommation du piment. C'est par l'intermédiaire de celle-ci que les comportements rattachés à cette consommation se sont ancrés dans la culture, par laquelle le symbolisme de cette nourriture, les émotions, les croyances et les attitudes se sont transmises d'âge en âge, génération après génération. Le témoignage suivant de Nogbou Gabriel a une valeur historique, puisqu'il confirme le caractère générationnel de la consommation du piment « lorsqu'on était des enfants nos parents consommaient le piment. Donc nous avons continué à le consommer » (G. Nogbou, 2019).

L'alimentation est un marqueur culturel. Qu'il s'agisse de transmission venant des ancêtres aux générations présentes, un plat familial ramène souvent à des images et à des significations que l'on associe aux aliments : souvenir d'enfance, tradition, réconfort. Empreinte de l'identité et des valeurs culturelles, le piment permet aux individus d'entrer en communion avec des rites provenant de leur enfance. Car la consommation du piment est un moment très précieux parce qu'il rappelle des souvenirs, des moments de partage en famille :

Le piment me rappelle autant de souvenirs de mon. Cela me rappelle les moments où ma mère m'apprenait à préparer avec cette épice. Et la joie qu'on avait d'en déguster, ce qui fait que chaque fois que je mange enfance cette épice tous ces souvenirs me reviennent (E. Amon, 2019).

Les informations recueillies auprès de tous les enquêtés montrent que le piment symbolise pour certains l'acte de bien manger, c'est-à-dire que consommer un repas « pimenté » c'est bien manger : « Selon

T. Ramatou, K. Anzian, N.C.D. N'Guessan Loboué : Les fonctions socioculturelles du Piment chez les Akyé du Canton N'kadié en ...

moi manger les plats pimentés représente une bonne alimentation. Du fait que la consommation du piment donne du plaisir en bouche » (A. D. Yapi, 2019).

En outre, le piment est un légume naturel. Sa consommation ne contient aucun produit chimique pour ses consommateurs. Le piment est synonyme de bonne alimentation :

Pour moi, manger un plat pimenté, c'est bien manger. Car, le piment ne contient aucun produit chimique ce n'est pas comme les autres produits-là qui nous rendent malades, c'est ce qu'on mange en ville qui nous tue (B. Atsain, 2019).

L'utilisation du piment procure une sensation de bien-être chez certaines personnes. Car elles se sentent très bien lorsqu'elles en consomment. Ainsi, le piment est-il assimilé à la satiété et au bien-être par certaines personnes. Il est également prisé pour son caractère naturel et ses vertus thérapeutiques.

La dimension thérapeutique

Dans la communauté Akyé, le piment est un aliment fonctionnel. Les Akyé lui confèrent un puissant remède qui améliore les capacités physiques de l'homme. En effet, la plupart des Akyé reconnaissent les vertus thérapeutiques du piment. Pour ce peuple, le piment sert à soigner une variété de maladies physiques et mentales ainsi que des troubles propres aux femmes enceintes. Ainsi pour les Akyé, le piment participe au bon fonctionnement de l'organisme humain. Il possède des propriétés médicales susceptibles d'impacter la santé du consommateur. Par exemple, certains Akyé pensent que le « biécosseuh », plat préparé à base de piment, a des effets sur la santé. Il permet de prévenir la maladie : « ce vivrier rassasie, pique, et donne la santé ; son originalité en bouche permet une certaine assurance pour ma santé car le goût très piquant m'aide » (N. Vaney, 2019).

Ainsi, consommé régulièrement, le piment protégerait le consommateur :

Pour le profane (sens commun) le piment est mangé pour le bien-être physique. Pourtant la consommation de cette épice est une acquisition de puissance qui désenvoûte tous les sorts lancés par des esprits méchants contre le consommateur (J. Yapo, 2019).

Le piment serait donc doté d'une puissance de désenvoûtement. Les enquêtés prétendent que le piment est un moyen de protection contre les mauvais esprits : « c'est à cause du pouvoir de désenvoûtement du piment que je mange les plats pimentés » (S. Ayenon, 2019).

Ces propos confirment cette connaissance confidentielle qui favorise et justifie la consommation du piment dans certains ménages. Sous cet angle, la consommation du piment procure la sécurité contre les forces du mal. Il est à cet effet perçu comme un antidote, une prise de médicament et non comme une épice ordinaire.

Par ailleurs, consommé régulièrement, les plats à base de piment comme « le biécosseuh » facilite la digestion, participe au bon fonctionnement du rectum et à l'évacuation des déchets (les selles). Konin Noel l'affirme en ces termes :

Le « biécosseuh » me permet d'aller à la selle facilement quand je suis constipé car le piment qui est dans ce plat me soulage de toute sorte de ballonnement ; en tous cas son côté qui pique me fait vraiment du bien. C'est très rare que j'ai des petits bobos, car chaque jour que dieu fait je fais mes purgations » (N. Konin, 2019).

À l'inverse, notons au passage que les individus n'ont pas les mêmes réactions biologiques face à un stimulus.

Ainsi grâce au piment, les Akyé ont rarement des cas de constipation, de bourdonnement du ventre et autres troubles intestinaux. En outre, la consommation du piment chez les Akyé permet de lutter contre les cellules adipeuses responsables du surpoids. Elle permet de limiter les risques d'obésité. De ce fait, le piment apparaît chez les Akyé comme un aliment fonctionnel puisqu'il possède des propriétés capables de lutter contre de nombreuses maladies aux nombres desquelles l'impuissance sexuelle.

En effet, grâce à ses principes actifs, le piment est sans doute une épice qui stimule le désir sexuel. Il contient de la capsaïcine dont l'effet sudorifique agirait sur la libido et les organes reproducteurs. Cette idée est justifiée par les propos suivants :

Je ne mange pas le piment à cause de son goût, mais plutôt, il éveille en moi un deuxième sens et permet mes ébats sexuels très satisfaisants. Il est un excitant naturel, qui réveille mes muqueuses » (P. Anin, 2019).

T. Ramatou, K. Anzian, N.C.D. N'Guessan Loboué : Les fonctions socioculturelles du Piment chez les Akyé du Canton N'kadié en ...

De même, tout comme pour les soins intestinaux, digestifs et aphrodisiaques, le piment a des effets antibactériens et diurétiques. De façon générale, tous les enquêtés perçoivent le piment comme un antibactérien. Il pourrait combattre les bactéries nocives comme les antibiotiques de synthèse. Les molécules contenues dans le piment pourraient détruire ou bloquer la croissance des bactéries. Il est indiqué chez l'adulte et l'enfant dans le traitement de la diarrhée aiguë d'origine infectieuse. Chez les femmes enceintes, l'utilisation régulière du piment par voie rectale soigne les cas de constipation. Cet ingrédient soigne plusieurs maladies chroniques, à cause de son effet très épicé. Ce point de vue est corroboré et justifié par les propos suivants : « depuis mon 1er mois de grossesse jusqu'à mon accouchement le piment m'a servi d'éviter la constipation et à soigner mes plaies internes très rapidement » (K. Api, 2019).

La dimension économique

Le piment chez les Akyé a une dimension économique. Les productrices et vendeuses du milieu rural en tirent des revenus relativement confortables. Contrairement à l'aubergine et à la tomate qui enregistrent des marges négatives, le piment a des marges nettement positives, aux dires de la majorité des vendeuses de ce légume. De même, les productrices sont unanimes sur le fait que « le piment n'est pas trop exigeant en intrants ». En outre, la faiblesse de l'offre permet au paysan de ne pas produire à perte. En réalité, les productrices ne vendent pas la totalité des piments produits.

Le prix du piment sur le marché permet à toutes les couches sociales de l'utiliser en cuisine. Assetou Koné fait remarquer que : « Je trouve le piment moins cher, avec un tas de 50 ou 100 FCFA, cet ingrédient peut être utilisé plusieurs fois en cuisine » (A. Kone, 2019).

Les ménagères Akyé se réjouissent du prix de cette épice. Cette épice a un coût accessible, par conséquent, les femmes ayant une importante somme d'argent en achète suffisamment en vue de la conserver. Cet approvisionnement permet de palier aux périodes de ruptures ou d'accroissements du coût d'achat. Le stockage permet aux familles d'avoir le piment en permanence pour satisfaire l'appétit des visiteurs. Aussi, souvent face à des visites imprévues, la ménagère montre-t-elle son art culinaire à ses visiteurs, étant donné que cette épice est ethniquement prisée. Aussi, le coût de cet ingrédient permet

aux ménages confrontés à des situations financières de parvenir à l'assaisonnement de leurs mets.

Le piment assaisonne une multiplicité de menus chez les Akyé. En outre, cette propriété adaptative de cette épice à tous les mets donne aux ménages à faible revenu un penchant à sa consommation. Avec la saveur du piment, malgré certains manques de condiments en cuisine, ces ménages trouvent leurs repas appétissants.

Par ailleurs, la commercialisation du piment est une activité génératrice de revenus. Les gains découlant de la vente de ce produit par les femmes sont généralement plus élevés que le soutien financier qu'elles reçoivent de leur mari : « Grâce à la vente du piment, je gagne plus d'argent plus que mon mari me donne pour aider mes parents » (A. Abbey, 2019).

Tableau n°1 : Gains moyens annuels générés par les vendeuses de piment par localité

Localités	Gains moyens annuels des vendeuses de piment
Attobrou	600. 000 francs CFA
Alépé	450.000 francs CFA
Ananguié	400.000 francs CFA

Source : (Loboué N'Guessan, 2019)

Il ressort globalement que les femmes affectent l'argent issu de la vente ou de la production du piment à la nourriture, à la santé, aux funérailles et à la scolarité.

La dimension matrimoniale

La non-utilisation du *biéco* (piment) peut engendrer le divorce, et être perçue comme un manque de respect envers les aînés. C'est pour cela que depuis le bas-âge, chaque mère éduque sa famille à l'utilisation du *biéco* dans les repas, afin que celle-ci soit une bonne épouse. Pour le bonheur familial, les bonnes manières de l'utilisation du piment sont enseignées aux jeunes filles pour préserver leur avenir d'épouse. Lorsque le piment manque dans les repas, cela peut engendrer des risques de rejet par les consommateurs. Effectivement, chez les Akyé, le plus important est de savoir adopter les attitudes adéquates de l'utilisation du piment lors de la préparation. Tel est le cas de la sauce « biécosseuh », sauce ordinaire, qui est signe de considération et d'adoption. Les propos suivants sont illustratifs d'une réalité socioculturelle endogène aux allures d'un commandement : « je ne

T. Ramatou, K. Anzian, N.C.D. N'Guessan Loboué : Les fonctions socioculturelles du Piment chez les Akyé du Canton N'kadié en ...

mange aucune sauce à part le biécosseuh à la maison, c'est la meilleure des sauces, surtout quand le piment même est bien fort » (Y. K. Ahimou, 2019).

Ainsi, le piment fait-il partie des habitudes alimentaires des Akyé pour préserver le mariage.

On distingue deux principaux types de « biécosseuh » : le « biécosseuhadalah » fait avec les feuilles d'*attiéké* placée dans le fond de la casserole et le « biécosseuhabuelah » fait dans de feuilles d'*attiéké* sans sauce. Il faut souligner que les recettes de ce plat sont variées d'une région à une autre en pays Akyé. Le « biécosseuh » est transmis de génération en génération, de mère en fille pour plus de convivialité dans les foyers. Selon Nepie Georgette (2019) : « le biécosseuh que je prépare à la maison fait que mon mari ne mange pas dehors. Cette recette m'a été apprise par ma mère » (Nepie Georgette 2019).

Les fonctions culturelles

Le piment constitue un marqueur culturel. Il est comme la ponctuation qui relève la face cachée des mets des habitudes culinaires du peuple akyé. À la lumière de l'imaginaire akyé, nous présentons cinq dimensions culturelles essentielles du piment : le sacré, la combativité, la communauté, l'hédonique et le religieux.

La dimension sacrée

Le *biécosseuh*, au-delà de ses propriétés nutritives, renvoie à des faits sacrés. Car par moment, il relève du spirituel ou du mystique. Certaines caractéristiques du piment renvoient à des symboles de force et de pouvoir. Ce qui fait que chez les Akyé, l'on utilise le piment sur des personnes pour leur communiquer les propriétés symboliques de ce produit.

Chez les Akyé, dans leurs traditions, pour chaque événement cérémonial, le piment est représenté comme signe de bienveillance (D. Boni, 1969, p. 42). Au début de chaque rituel, le chef de terre fait des incantations avec du piment et de la boisson forte (Gin), pour appeler la force des dieux. Par ailleurs, lors des festivals Akyé (fête, cérémonie, etc.), la préparation des repas se fait avec « trois piments rouges » fixés sur un balai, lequel est confectionné avec un limbe des feuilles de palmier déjà utilisés pour commencer la cérémonie. Mais cette pratique se fait sur une termitière. En pays Akyé, elle ne se

pratique pas sur n'importe quelle terre, mais sur « les termitières rouges », qui ont la couleur ocre ou « rouge », semblables au piment. Le piment est fixé sur un balai et par la suite sur la termitière pour protéger l'endroit. Cependant, sur le plan sacrificiel, celui-ci est offert aux esprits des ancêtres pour consommation. L'esprit des ancêtres rendra toute exploitation agricole qui recevra les graines de ce piment fertile. On retient que ce sont les oiseaux qui viennent picorer ce piment et qui iront propager les graines au travers de leurs fientes dans la nature et les exploitations agricoles.

Selon le calendrier agricole, c'est la période de la Noël qui ouvre l'année. En effet, pendant cette fête, le « fougou » est cuisiné. Cette nourriture « spéciale » est différente de celle des autres communautés. Pour les Akyé, ce « fougou » se fait avec la pâte du « piment rouge », qui a servi à faire le combat accompagné d'un « gigot de poulet ». Ainsi, lors de cette fête, un sacrifice est adressé aux ancêtres. Ce sacrifice se fait avec un œuf de poule coupé en deux et de la liqueur, pour dire merci à ceux qui sont partis au combat et en sont revenus dignement. L'incantation qui suit est faite en ce moment précis par le sacrificateur de la cérémonie :

Nous vous appelons à venir manger avec nous car c'est grâce à vous que nous sommes là. Que la nouvelle année qui va s'annoncer nous éloigne de tout malheur et que le bonheur soit à notre porté (Y. Yapo, 2019).

Ce que confirment les propos suivants :

Toutefois qu'une personne a une préférence pour le piment, l'on l'identifie aux Akyé. Cela pour montrer à quel point on nous identifie au piment, et c'est ce qui nous distingue des autres (Y. P. Kato, 2019).

C'est le piment qui nous représente, comme le « tchonron » pour les Sénoufo, la sauce « n'thrô », chez les Ebriés, « le tchéthra » chez le peuple Dida fait remarquer Aboke Sylvestre (2019).

La dimension combative

Le « biéco » (piment) est une épice très ancienne, qui est l'une des principales plantes à être cultivée. Historiquement, le piment était utilisé pour ses vertus médicales et culinaires. Son introduction en Afrique remonterait à la période de la traite négrière. Cette plante alimentaire vient de l'Amérique latine. La diffusion du piment serait liée aux animaux dans leur migration. En effet, on pense que les

T. Ramatou, K. Anzian, N.C.D. N'Guessan Loboué : Les fonctions socioculturelles du Piment chez les Akyé du Canton N'kadié en ...

oiseaux sont les principaux agents de diffusion, car ils jouissent de l'avantage d'être insensibles à sa saveur forte et irritante.

Le peuple Akyé originaire de l'ancienne confédération Ashanti (actuel Ghana) aurait immigré en Côte d'Ivoire lors d'un combat pendant la fête de génération avec les « Ashanti », où le *biéco* « piment rond » leur a servi de moyen ou arme de combat. Après ce combat, les Akyé se sont dits qu'ils devaient conquérir de nouvelles terres. C'est ainsi qu'ils se sont déplacés vers le Sud-est de l'actuelle Côte d'Ivoire et ont fondé la localité de Bouapé. Cette localité fut le premier village du peuple Attié¹. Selon les coutumes akyé, habiter une nouvelle terre exige de faire des cérémonies afin de bénéficier de l'esprit protecteur de la terre. Ce groupe installé à Bouapé, s'est essaimé pour constituer le canton (N'kadié) composé des villages de Bouapé, Ananguié, Ahouabo, Moapé. Pendant leur migration, les Akyé n'ont pas omis d'apporter avec eux le *biéco* « piment rond » qui leur a servi d'arme de combat contre les Ashanti. C'est à la suite de cette bataille qu'ils ont créé un lien fort avec ce *biéco* « piment rond », qu'ils n'abandonnent plus. C'est ainsi que les Akyé vont conserver ces terres et élaborer des pratiques de la culture du piment (rond). Ils vont édicter des règles pour sa culture. En effet, pour les Akyé, le piment est comme un intermédiaire lors des combats, parce que lorsque ces derniers allaient en guerre, le piment leur servait comme un stimulant des sens :

Le piment est le légume principal dans les mets du peuple Akyé. En effet, lorsque le groupe Akan quittait l'ancien empire Ashanti, ces derniers, se frottaient avec du piment et en buvaient aussi. Cela affurait ou réveillait leur sens et leur âme de guerrier. C'est ainsi que le piment est devenu le légume ou la plante la plus utilisée en pays Akyé (P. Anoma, 2019).

Ainsi dans les sociétés Akyé, le piment est associé à la notion de stimulant, comme de la morphine sensée impacter les conditions physiques de celui qui le consomme. Dans l'imaginaire du peuple Akyé, le piment incarne la résistance et la force.

La dimension communautaire

Le piment permet à certains individus de ne pas oublier leur provenance. Car lorsqu'ils le consomment, ils gardent un lien affectif

¹ Bouapé fait partie des villages échantillonnés.

et montrent leur attachement à leur lieu d'origine. Ils transportent de ce fait leurs habitudes alimentaires en ville. Cette consommation leur permet de se sentir comme s'ils étaient en milieu rural. C'est-à-dire, qu'ils se sentent comme s'ils étaient dans leurs différents villages. C'est pourquoi l'adage « On est ce qu'on mange » prend une véritable dimension culturelle où, le système de consommation traditionnel est une transmission d'identité culturelle et de l'histoire des consommateurs. Pour Yala Loba Mathieu (2019),

lorsque je mange un plat pimenté c'est comme si je me retrouvais au village. En plus, le piment était consommé par nos ancêtres, qui ont transmis à nos parents qui à leur tour nous ont transmis cela. On fera de même en le transmettant à nos enfants. Donc cette consommation est devenue comme une tradition pour nous qui dure depuis nos ancêtres (L. M. Yala, 2019).

Cet héritage si important pour certains est plus ou moins bien accepté par les membres de la famille ou de la communauté. La famille dans ce cas n'est qu'un des maillons de transmission. De même, la façon de cuisiner, ou le savoir-faire qui entoure la préparation est tout autant un marqueur qui fait partie du bagage transmis. Outre les traditions, le patrimoine culturel est marqué par la manière de cuisiner un repas « pimenté », quelle que soit l'espèce, il devient symbole de qualité et d'authenticité : « quand tu sais préparer avec le piment rien ne se perd car même l'immangeable devient mangeable » (Ayala Delphine, 2019).

La consommation du piment est un fait de la culture des Akyé, car cela provient de leur culture gastronomique. De plus, le piment est également un symbole identitaire et aide à préserver un lien avec la culture d'origine. Cet aliment est donc ancré dans les habitudes de consommation des Akyé à tel enseigne qu'il est utilisé au-delà même des quantités conseillées, et cela malgré l'abondance des cubes et épices d'assaisonnements.

La dimension hédonique

On retient que le goût du piment et le plaisir qu'ils procurent sont des éléments essentiels qui expliquent le fait que les Akyé préfèrent cette épice. En fait, ils consomment préférentiellement le piment pour ses qualités organoleptiques. Le goût est l'un des éléments clé de la consommation de cet aliment. Lorsqu'on parle de consommer le piment, pour certains, c'est le goût et celui-ci est à la base de leur préférence pour lui. En effet, c'est cette composante qui gouverne

T. Ramatou, K. Anzian, N.C.D. N'Guessan Loboué : Les fonctions socioculturelles du Piment chez les Akyé du Canton N'kadié en ...

d'une manière ou d'une autre leur choix en matière d'alimentation. Le piment a un goût particulier qui lui confère un privilège auprès de ses adeptes. Pour certains, le piment est le meilleur ingrédient en matière d'assaisonnement, car aucun autre produit du genre ne lui est comparable : « Moi particulièrement je consomme les plats pimentés car par leurs goûts très prononcés, ils éveillent en moi de bien-être ; c'est pour cela j'aime les plats épicés » (V. A. Natin, 2019).

En fait, ce qui permet que les émotions liées au goût et à la saveur que procure le piment comportent un facteur d'affirmation ethnique malgré les liens avec le milieu d'établissement. Ces aspects font que lorsque les Akyé voient le piment, ce n'est pas le piment en lui-même qui les attire, mais plutôt le plaisir qu'ils prennent à déguster un plat bien « pimenté ».

La dimension religieuse

Le piment servirait à enlever les mauvais yeux, ou du « mauvais vent » ; balayé sur le corps, il sert à soigner la « frayeur ». En effet, le piment qui a servi au combat est très piquant et protecteur, raison pour laquelle il est utilisé pour contrer les mauvais sorts ou les attaques mystiques relevant de la sorcellerie et des gris-gris. Ce que confirme (Fato Gounin Patrice) quand il dit :

J'ai été hanté par des mauvais esprits, je n'arrivais pas à dormir, la peur faisait que chaque nuit j'étais obligé de regarder la télé, je voyais des ombres noires dans la maison, dans mes rêves, partout. Mes grandes mères, m'ont lavé avec du « piment de combat » et depuis lors, finis les cauchemars (G. P. Fato, 2019).

Le piment est utilisé pour des pratiques spirituelles, pour avoir des faveurs, soit pour la recherche d'un enfant, du travail ou du bien-être. Chez les Akyé, ce rituel se fait au bord d'une rivière sacrée au moyen d'incantations avec « du piment rouge » (*assaninmakou*), afin que ce dernier leur apporte tout ce dont ils ont besoin. C'est ce qu'affirme Xasso Wilfried en ces termes :

Grâce à ce rituel j'ai pu avoir mon enfant, car depuis tant d'années je suis à la recherche, mais aujourd'hui je suis heureuse, le piment rouge nous m'a apportée la joie d'une mère (A. Xasso, 2019).

Les usages du piment sont dictés par la société. Ces normes sont liées au temps et sur le lieu de consommation. Le piment est signe de courage. Il est donné aux personnes jugées faibles, « peureux », peu intrépide pour éveiller en eux le guerrier qui sommeille. C'est fort de cette croyance endogène que Becoufin Coura Kamé, responsable coutumier de Moapé, révèle ce que suit, en évoquant un combat ayant opposé deux frères issus de la même fille :

Il a servi au premier fondateur de notre canton cadet de la famille, à vaincre son aîné. C'est pourquoi, il a quitté la famille en emportant avec lui, le piment. C'est ce qui fait que chez nous, des plats épicés sont toujours donnés aux enfants pour qu'ils soient forts et courageux et souvent même les Akyé disent à leurs enfants que seuls les guerriers mangent le piment, que ce n'est pas pour les faibles (C. K. Becoufin 2019).

De tels propos réaffirment l'idée selon laquelle, le piment incarne le courage et la force. Le peuple Akyé en consommant cette épice transmettrait ses propriétés aux individus. Cela s'illustre bien avec le principe d'incorporation qui postule que : « On est ce qu'on mange » pour dire que l'aliment consommé modifie de l'intérieur et communique ces pratiques. Ce principe crée un lien assez puissant entre la population et son alimentation. Consommer par exemple du piment très « piquant » devient symbole de courage et de force, à l'image du piment que l'on a consommé.

3. Discussion des résultats

Cette étude sur le rapport au piment dans les sociétés traditionnelles Akyé dans le canton N'Gadjé a permis de parvenir à des résultats articulés autour de deux grands axes : les fonctions sociales du piment et les fonctions culturelles du piment.

Au plan social, le piment renforce la cohésion de la famille. En outre, la consommation du piment résulte de la socialisation de l'individu dans la cellule familiale. Faisant partie logique de l'éducation culinaire des Akyé, le piment est un fait social global. Aux yeux de ce peuple, ce légume et aliment possède un potentiel social et vital exceptionnellement efficace et, par conséquent bénéfique. Le piment jouit, incontestablement, d'une considération particulière dans la famille des légumes, au détriment même des autres épices. De nombreux usages de ce légume concourent d'ailleurs à rehausser son prestige, voire à l'entourer d'un nimbe de mystère. Holas (1980,

T. Ramatou, K. Anzian, N.C.D. N'Guessan Loboué : Les fonctions socioculturelles du Piment chez les Akyé du Canton N'kadié en ...

p.398) note que certains légumes en pays Krou, ont des vertus polyvalentes : sociales et prophylactiques.

En ce qui concerne la fonction thérapeutique, plusieurs auteurs ont centré leurs travaux sur l'aspect curatif (de la guérison), et la protection que procure le piment lors de son utilisation. Pour ce qui est de la guérison (J. Bammi, 2008, p. 42 ; J.-B. Ouédraogo, 1997, p. 17), il ressort que le piment permet à bon nombre de personnes d'éradiquer leurs maux. Cette fonction de guérison se traduit par le, fait que le piment utilisé sous forme de tisane permet à l'utilisateur de bien se sentir dans son corps. La tisane pimentée lui permet d'avoir la force. Dans cette logique, les résultats de cette étude font lien aux travaux de ces auteurs. Ils permettent d'avoir une compréhension claire de la perception que se font les populations du canton N'Kadjé sur le piment. À titre d'illustration, (Foba Démou Roland, 2019) affirme :

Je n'ai pas problème de ballonnement et de diarrhée grâce au piment car sa consommation me donne une satisfaction que j'attendais. Le piment me donne la force et me guérit de tous mes maux chroniques, c'est une plante médicamenteuse (D. R. Foba, 2019).

L'usage du piment s'étend au domaine thérapeutique.

Du point de vue culturel, pour Rita (2010, p. 47), le rapport au piment dans les sociétés traditionnelles Akyé du canton N'Kadjé est chargé de symbolisme. Les rituels sont associés à des festivités ou fêtes de génération en guise de reconnaissances adressées aux ancêtres afin qu'ils se souviennent toujours d'eux. En effet, l'auteur montre que le piment est utilisé au-delà de ces dimensions festives. Il analyse la grande influence positive de la consommation du piment dans la vie de l'homme (ou de celui qui le consomme), d'où la protection de celui-ci. Selon les témoignages recueillis auprès des anciens de Moapé : « Tout réussit pour celui qui lui adresse des incantations pour la recherche du bonheur, de l'amour, de la carrière professionnelle, de l'argent ou pour les études ».

Dans la médecine traditionnelle, le piment est également utilisé comme un élément de protection contre les mauvais sorts. De même, (B. Holas, 1980, p. 321) note que toutes les plantes de la pharmacopée empirique africaine ont des propriétés surnaturelles.

À propos de la fonction culinaire, plusieurs auteurs ont abordé le sujet, mais dans une vision différente. Les études ont été orientées vers l'introduction du piment pour une cuisine réussite et pour certains

comme un aphrodisiaque (Vincent et Elie, 2009, p. 96 ; Olivier, 2017, p. 62 ; Fabio, 2013, p. 19). Pour eux, il suffirait d'ajouter un tout petit peu de piment dans la cuisine pour que celle-ci soit savoureuse. Le piment est très utilisé pour les saveurs aromatiques et très épicées. Ses qualités nutritives sont aussi remarquables, car il renferme beaucoup de vitamines (notamment C, B1, A), des minéraux (fer, cuivre, manganèse), etc.

On prête au piment des vertus aphrodisiaques. Certains auteurs (S. M. Tuchal et *al.*, 2015) ont montré qu'il est un stimulant qui a des effets excitants dans son utilisation. Pour un effet garanti, consommer régulièrement du piment pourrait donner l'envie qui contribue à l'acte sexuel dû à la sensation de chaleur qu'il procure. Il est fort et son composant naturel piquant occasionne une excitation sexuelle pour celui qui en fait une composante aphrodisiaque : « Je ne mange pas le piment à cause de son goût, mais plutôt le piquant qui favorise mon ébat sexuel satisfaisant » (K. P. Moky, 2019).

Les travaux évoqués ici relèvent que les facteurs qui influencent les fonctions culinaires s'expliquent par les différents usages qui s'offrent à l'Akyé. On perçoit clairement que les Akyé utilisent le piment pour des raisons différentes allant du goût, à la satisfaction sexuelle, en passant par ses apports thérapeutiques, etc.

Ces résultats corroborent les nôtres dans la mesure où les Akyé du canton N'Kadjé prennent le piment pour faire les sauces et autres usages. Car pour eux, il est un aliment culinaire qui représente leurs mets. Il est également un fruit qui éveille ou réveille l'excitation sexuelle. En outre, un plat est inconcevable sans le piment.

Concernant la fonction économique, certains auteurs ont montré l'importance de cet aliment dans le commerce et dans la satisfaction des besoins domestiques les plus courants, même au sein des familles ayant un faible revenu financier (D. Danko, 2016, p. 72). Leurs travaux ont mis en lumière cet aspect de nos résultats, à savoir la vente et la production du piment par les femmes, et la satisfaction financière relative qu'il procure. De même, contrairement à d'autres légumes du terroir, le piment a une image positive. Ainsi, pour les Akyé du canton N'Kadjé, en plus d'avoir d'autres fonctions, le piment est aussi lucratif, car il apporte de l'argent aux productrices et aux commerçantes qui s'adonnent à sa commercialisation. Les gains obtenus permettent à certains ménages de scolariser leurs enfants et de prendre en charge certaines dépenses de la famille. Les femmes Akyé jouent un rôle essentiel dans la production du piment. L'exploitation

T. Ramatou, K. Anzian, N.C.D. N'Guessan Loboué : Les fonctions socioculturelles du Piment chez les Akyé du Canton N'kadié en ...

de cette filière procure ainsi un revenu personnel par le biais de sa vente sur les marchés locaux. Cependant, la consommation régulière du piment est liée à plusieurs facteurs qu'il faut prendre en compte, pour comprendre l'habitude alimentaire dans les sociétés traditionnelles Akyé du canton N'Kadjé et leur rapport avec le piment.

Conclusion

Le piment est un ingrédient plurifonctionnel chez les Akyé. Il joue plusieurs rôles. Utilisé à l'ordinaire comme produit d'assaisonnement, le piment est de tout temps présent dans l'alimentation des Akyé. Il revêt un caractère symbolique à telle enseigne que pour les Akyé, « une bonne épouse » est celle qui sait faire usage du piment dans la préparation des mets.

Au niveau social, il vient d'être relevé que la consommation du piment se transmet de génération en génération. Ainsi, la famille est-elle la première unité engagée dans la consommation du piment. C'est par l'intermédiaire de celle-ci que les comportements rattachés à cette consommation se sont ancrés dans la conscience collective. Le piment est ainsi un habitus, une manière d'être et une disposition de l'esprit. Par ailleurs, les données ont montré que chez les Akyé, la notion de « bonne épouse » est rattachée à ses capacités à préparer un repas « pimenté ».

Au plan culturel, les résultats obtenus montrent que le piment est un marqueur de l'identité culturelle. Il manifeste une appartenance, une affinité. Le patrimoine culinaire a ses propres normes, qui constituent le cadre de référence de l'expression alimentaire, qu'il s'agisse de transmission venant des ancêtres aux générations présentes. Un plat familial ramène souvent à des images et à des significations que l'on associe aux aliments : souvenir d'enfance, tradition, réconfort. Empreinte de l'identité et des valeurs culturelles, le piment permet aux individus d'entrer en communion avec les mânes des ancêtres, au moyen des rites ou rituels appropriés. La consommation du piment est un moment très précieux. Il rappelle des souvenirs (victoire) pendant des moments de partage en famille. Le piment permet à certains de ne pas oublier leur provenance. Car lorsqu'ils le consomment, ils gardent un lien affectif et montrent leur attachement à leur lieu d'origine. Par ailleurs, la commercialisation du piment est une activité génératrice de revenus. Les gains découlant de la vente de ce produit par les femmes sont généralement plus élevés

que le soutien financier qu'elles reçoivent de leur mari, aussi bien pour leurs besoins personnels que pour l'entretien de leur famille. La santé étant le bien le plus précieux de l'homme, la sauvegarde de celle-ci passe par son alimentation. En effet, les données recueillies sur le terrain montrent que pour les Akyé, le piment est un aliment fonctionnel. Les Akyé confèrent au piment un puissant symbole qui améliore les capacités physiques de l'homme. Ainsi, consommer régulièrement les plats à base de piment comme « le biécosseuh » facilite la digestion, participe au bon fonctionnement du rectum et à l'évacuation des déchets.

Sources et bibliographique

Sources

Liste des répondants par ordre d'apparition dans le texte

N°	Nom/Prénoms	Statut	Âge	Localité d'enquête	Date
1	BEFON Kadjé Noelle	Femme de ménage	42 ans	Moapé	Du 07/03/2019 au 10/03/2019
2	APO Céline	Femme de ménage	40 ans	Moapé	Du 07/03/2019 au 10/03/2019
3	NOGBOU Gabriel	Notable/Ainé/consommateur	68 ans	Ananguié	Du 11/03/2019 au 14/03/2019
4	AMON Elisabeth	Femme de ménage	28 ans	Bouapé	Du 16/03/2019 au 18/03/2019
5	YAPI Assoa Desiré	Notable /Ainé	65 ans	Ahouabo	Du 19/03/2019 au 23/10/2019
6	ATSAIN Bernard	Aîné/Consommateur	62 ans	Ahouabo	Du 19/03/2019 au 23/10/2019
7	VANEY Nadège	Femme de ménage	40 ans	Ahouabo	Du 19/03/2019 au 23/10/2019
8	YAPO Jean	Ainé/consommateur	71 ans	Ananguié	Du 11/03/2019 au 14/03/2019
9	AYENON Simplicie	Ainé/consommateur	62 ans	Moapé	Du 07/03/2019 au 10/03/2019
10	KONIN Noel	Producteur	39 ans	Moapé	Du 07/03/2019 au 10/03/2019
11	ANIN Patrice	Producteur	41ans	Ananguié	Du 11/03/2019 au 14/03/2019
12	API Kune	Commerçante	36 ans	Ananguié	Du 11/03/2019 au 14/03/2019
13	KONE Assetou	Commerçante	31 ans	Moapé	Du 07/03/2019 au 10/03/2019
14	ABBEY Anne	Nourrice consommatrice	27 ans	Moapé	Du 07/03/2019 au 10/03/2019
15	AHIMOU Yao Kalixte	Femme de Ménage	30 ans	Ahouabo	Du 19/03/2019 au 23/10/2019

T. Ramatou, K. Anzian, N.C.D. N'Guessan Loboué : Les fonctions socioculturelles du Piment chez les Akyé du Canton N'kadié en ...

16	NEPIE Georgette	Femme de ménage	38 ans	Bouapé	Du 16/03/2019 au 18/03/2019
17	YAPO Yanon	Consommateur	51 ans	Ananguié	Du 11/03/2019 au 14/03/2019
18	KATO Yabré Paul	Aîné/consommateur	65 ans	Bouapé	Du 16/03/2019 au 18/03/2019
19	ABOKE Sylvestre	Aîné/consommateur	63 ans	Ahouabo	Du 19/03/2019 au 23/10/2019
20	ANOMA Pierre	Consommateur	58 ans	Ahouabo	Du 19/03/2019 au 23/10/2019
21	YALA Loba Mathieu	Consommateur	49 ans	Ahouabo	Du 19/03/2019 au 23/10/2019
22	AYALA Delphine	Ménage	44 ans	Ananguié	Du 11/03/2019 au 14/03/2019
23	NATIN Valérie Aimée	Femme de Ménage	42 ans	Bouapé	Du 16/03/2019 au 18/03/2019
24	FATO Gounin Patrice	Consommateur	58 ans	Bouapé	Du 16/03/2019 au 18/03/2019
25	XASSO Amandine	Consommatrice	32 ans	Bouapé	Du 16/03/2019 au 18/03/2019
26	BECOUFIN Coura Kamé	Consommateur	60 ans	Moapé	Du 07/03/2019 au 10/03/2019
27	FOBA Démou Roland	Consommateur	47 ans	Ahouabo	Du 19/03/2019 au 23/10/2019
28	MOKY Kpé Bruno	Consommateur	36 ans	Ahouabo	Du 19/03/2019 au 23/10/2019

Bibliographique

- AMON d'Aby F.J., 1960, *Croyances religieuses et coutumes juridiques des Agni de la Côte d'Ivoire*, Paris, Larose.
- BAMMI Jean, 2008, « Épices et aromates dans l'art culinaire marocain : les supposées vertus thérapeutiques des épices », *Horizons Magrébins, Le droit à la mémoire* 59(1), p. 181-185.
- BELIVEAU Jean, BELANGER Joslin, et LEVESQUE Jean Louis, 2015, « Un respect mutuel », Vol.52, 3(184), p. 1-33.
- BOIS Désiré Jean Marie, 1927, *Les Plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges*, Paris, Encyclopédie biologique.
- CAMPENHOUDT Luc Van et QUIVY Raymond, 2011, *Manuel de recherche en sciences sociales*, 4^{ème} édition, Hachette.
- DANKO Diana, 2016, *Voyage du piment, une histoire d'oiseaux de grands navigateurs et de passion piquante*, www.alimentarium.org
- DIAN Boni, 1969, *Le pays Akyé, Étude de l'économie agricole*, Thèse de 3^e cycle, Université de Lille.
- FABIO Oberto Barolo, 2013, *Cépage*, Paris, Hachette.

- FAO, 2015, The state of food and agriculture, www.fao.org/publications/sofa
- GENEVOIS Laurent, 1940, *Les épices*, Paris, Nathan.
- HOLAS Bernard, 1980, *Traditions Krou*, Ferdinand Nathan, Paris.
- LABROY Oliver, 1980, « La culture du Piment dans les pays tropicaux », in *Journal d'Agriculture, Trop*, n° 82, 1(908), p. 100-104.
- OLIVIER Carrière, 2014, L'aromatisation des compléments alimentaire : un enjeu de formulation, Université Paul Sabatier, Toulouse.
- OUÉDRAOGO Jean-Bernard, 1997, *Violence et Communauté en Afrique Noire*, L'Harmattan, Paris.
- RITA Alice, 2010, *Pendentif : 16 piments en verre symbolique pour attirer tous les bonheurs*, Éd., ville, pages. www.lachineuse.com
- SCHURMANS Marie Noëlle, 2003, *Les solitudes*, Paris, PUF.
- TUCHAL Sara Moraldi et al., 2015, « Acné Vulgaris », *Nature reviews Disease Primers*, Vol. 1, num. 15(029), p. 1-20.
- www.overblog.org, « le piment-histoire vertus pour la santé et info, tout savoir sur les épices la plus consommée au monde ».

NTELA N° 02, Vol. 2, Juillet – Décembre 2021

Le volume de textes reçus dans le cadre de cette livraison suggère à l'évidence, par l'originalité des sujets abordés, leur variété discursive et leur diversité originelle, que malgré les drames (pandémie de Covid-19, terrorisme, guerres asymétriques, changement climatique et ses effets pervers, etc.) auxquels notre monde actuel est confronté, les chercheurs africains restent déterminés à repousser le plus loin possible les frontières de la recherche. Aussi paradoxal que cela puisse paraître, ces situations anormales leur offrent de meilleures perspectives de réflexions savantes, dont les résultats permettent de mieux comprendre ce qu'est l'homme dans son essence. Ainsi, bravant la peur, les chercheurs améliorent leurs harmoniques afin de livrer au monde des éléments explicatifs de sa complexité. Ils montrent une résilience à toutes ces situations traumatisantes qu'ils exploitent à leur avantage, en tirant d'elles le maximum de ce qui constituent des champs de recherche.

Contributeurs : Anon Félix N'dia, Pazambadi Kazimna, Assian Agnès Chantal Ahuie, Didier Judes Ondouo, Ramatou Traoré, Richard Macaire Lengo, Kouacou Anzian, N'drin Claverine Dominique N'guessan Loboué, Seexonam Komi Amewu, Flore Diatoulou, Offin Lié Rufin Akiyo, Arsène Elongo, Abibata Dramé, Amah Victoire Kouadio, Patient Bienvenu Mouzinga-Kimbaza, Yawa Ossi Essiomle, Edmond Guy Serge Dibala, Bellarmin Étienne Iloki, Paméssou Walla, Chris Poppel Louyindoula Bangana Yiya, Kaka Kalina, Marodégueba Barma, Noé Marius Moukiamama Ngankoussou, Médard Brou Kouakou, Reine Soume Tene, Ida Rose Aimée Pandi Née Mabilia, Essotorom Tchao, Dilone Ograbakou Abago, Régina Patience Ikemou, Mawuli Kodjo Avuletey, Augustin Nombo, Azoua Mathias Hounnou, Zéphirin Bokotiabato Mokogna, Mathias Atsatito, Kodzo Kuma Ahondo.

Infographie : Dreid Miché Kodja Manckessi

ISSN : 2789-3588