



LE CAMP VACANCES CUISINE : CADRE D'EDUCATION DE L'ENFANT EN PERIODE DE VACANCES A LOUMBILA, BURKINA FASO

Adama LOMPO

Sociologue de formation, Université Joseph KI-ZERBO, Burkina Faso

Expert en suivi-évaluation des projets et programmes

Membre du Cabinet d'étude, de recherche, de formation, d'accompagnement et de management, Ouagadougou

Résumé

Amener l'enfant à apprendre en s'amusant ; déconstruire l'idée d'une féminisation traditionnelle de la cuisine pour appréhender une cuisine où les filles et les garçons s'impliquent, non pas de façon hiérarchique mais de façon harmonieuse et complémentaire. Sortir les enfants du sens commun relatif à la cuisine pour penser leur liberté, leur bien-être et de façon plus globale, l'équilibre des familles dans lesquelles la domestication n'est plus forcément féminine. C'est toute l'essence du CVC 2024 de l'Association LYDIE qui a réuni une centaine d'enfants sous régime internat. Mais ce qui nous a motivé dans la rédaction de cet article est la perception de la cuisine au-delà du « feu », des « marmites » et des « ingrédients » pour voir comment la cuisine peut être pensée comme modèle d'éducation de l'enfant. Pour y arriver, nous avons mobilisé une méthode quantitative basée sur une approche individualiste. Des entretiens ont été menés tant, auprès des enfants, qu'auprès des chefs cuisiniers et moniteurs, ce, grâce à une immersion effective dans le camp.

Mots clés : cuisine, éducation, CVC, liberté, féminisation

Abstract

Bringing children to learn while having fun; deconstructing the idea of a traditional feminization of cooking to understand a kitchen where girls and boys are involved, not in a hierarchical way but in a harmonious and complementary way. Taking children out of the common sense of cooking to think about their freedom, their well-being and more generally, the balance of families in which domestication is no longer necessarily feminine. This is the essence of the CVC 2024 of Association LYDE which brought together a hundred children under boarding school regime. But what motivated us in writing this article is the perception of cooking beyond the "fire", the "pots" and the "ingredients" to see how cooking can be thought of as a model of child education. To

achieve this, we mobilized a quantitative method based on an individualist approach. Interviews were conducted with both children and chefs and instructors, thanks to effective immersion in the case.

Keywords: cooking, education, CVC, freedom, feminization

Digital Object Identifier (DOI): <https://doi.org/10.5281/zenodo.15197942>

1 Introduction

La cuisine en tant qu'activité humaine, longtemps considérée par les sociétés traditionnelles africaines comme monopole du sexe féminin, est aujourd'hui quelque peu en mouvement (A. Fouquet, 2019). L'apprentissage des savoir-faire culinaires relevaient de l'autorité des femmes qui les transmettaient à leurs filles. Cette transmission intergénérationnelle des connaissances de l'art culinaire pouvait aussi s'effectuer par l'intermédiaire des mères ou des sœurs au profit de leurs filles ou de leurs sœurs. Aussi simpliste que cela puisse paraître, l'éducation en matière de cuisine prépare la jeune fille à la maturité, à son intégration dans la vie conjugale (J. Lioré, 2010).

Autour du feu, de la marmite ou même du plat, la mère en tant que garante de l'éducation de la jeune fille, prodigue conseils, inculque des valeurs, des normes et des codes dont la fille est censée savoir en vue de préparer son adolescence.

Cependant, aujourd'hui, l'activité culinaire implique maintenant les deux sexes, un « terrain d'aventures » pour les hommes (H. F. Brembeck, 2006). Plusieurs canaux, notamment la télévision, les magazines, l'école ou entre copines/copains, la modernité, permettent aux enfants (filles et garçons) de s'informer sur certaines recettes. Aussi, il est possible de trouver ailleurs, hors de la sphère familiale, des repas tout faits, prêts à la consommation au détriment des repas faits maison (J. Boussoco et al., 2016). De ce fait, les fonctions de la cuisine se trouvent perturbées. Les différents enseignements (sexualité, sociabilité, conseils, normes sociales) que l'enfant est censé acquérir de ses parents autour de l'activité culinaire sont fournis par des sources exotiques. Il arrive également que les éducateurs (père et mère) soient suppléés pour une période déterminée par des centres, organisations ou particuliers qui poursuivent le même objectif et visent les mêmes résultats que la famille de référence de l'enfant.

Toutefois, les études portant sur la cuisine n'ont pas, jusque-là, du moins à notre connaissance, étendu le champ de recherche sur les formes de manifestations de la cuisine en période de camp vacances des enfants ayant moins de 18 ans. Cela dit, « la sociologie a longtemps eu du mal à faire de l'enfant et de l'alimentation des thèmes de recherche » (A. Dupuy et J-P. Poulain, 2008). En outre, plusieurs travaux s'intéressant à l'alimentation, l'analysent comme un besoin physiologique (F. Pujol, 2010). Or, l'alimentation ne renvoie pas à une simple satisfaction d'un besoin physiologique, mais aussi à des réalités psychologiques, sociales et culturelles, savoirs, émotions, valeurs et rituels (S. Lahlou, 1998).

La socialisation de l'enfant entendue comme processus par lequel il acquiert des connaissances devant lui assurer son intégration sociale ne s'opère plus forcément dans le cadre familial, elle se fait de plus en plus hors du cadre familial et aussi hors de/ou à l'école (D. Fablet, 2007). C'est le cas de l'Association LYDIE qui organise chaque

année une activité dénommée « Camp Vacances Cuisine (CVC) » au cours de laquelle les enfants apprennent plus que de la cuisine.

Toutefois, il se pose une question fondamentale sur la place des enseignements dont bénéficie l'enfant (fille comme garçon) pour son épanouissement à travers la cuisine. Autrement dit, les travaux récents sur la cuisine, bien qu'ils aient porté un regard fin sur l'alimentation, occultent par la même occasion, les perceptions formulées autour. La mère en tant qu'éducatrice n'apprend pas simplement à l'enfant comment faire la cuisine, mais aussi comment assimiler des connaissances pour préparer son intégration dans le monde des adultes. Il s'agit de reconsidérer la cuisine dans son ensemble, son organisation et les différents discours sociaux porteurs de sens, formulés par les chefs cuisiniers, les enfants et les moniteurs, lors du CVC 2024. Pris dans ce sens, dans quelles circonstances la cuisine peut-elle être un outil d'éducation de l'enfant ?

La réponse à cette question suscite une articulation harmonieuse de notre travail divisé en trois points. Le premier point comportera une mise au point des informations assorties de la littérature sur la cuisine ; le deuxième s'intéressera à la méthodologie adoptée et ; le troisième, présentera et analysera l'ensemble des données collectées.

2 Revue de littérature

Ce premier point de notre recherche fera l'examen de l'état de l'art sur la cuisine des enfants, tout en présentant de prime abord la structure organisatrice du CVC 2024 qu'est l'Association LYDIE.

2.1 Présentation de l'Association LYDIE et du Camp vacances cuisine

L'Association LYDIE est une structure à but non lucratif qui œuvre pour le bien-être des couches sociales défavorisées à travers des initiatives de développement au Burkina Faso. Elle intervient dans le domaine du développement en œuvrant pour l'amélioration des conditions de vie des couches sociales défavorisées que sont entre autres les veuves, les enfants, les orphelins. Elle développe des initiatives dans les domaines socio-économiques en vue de soutenir les interventions du Gouvernement pour amorcer une dynamique globale de développement du Burkina Faso.

Elle fait de l'épanouissement et du bien-être des enfants un élément incontournable dans son programme d'activités annuel. C'est dans ce sillage que s'est introduite dans l'agenda de l'Association LYDIE, une activité d'envergure dénommée Camp Vacances Cuisine (CVC). Il s'agit d'un cadre de rencontre entre divers enfants, de positions sociales différentes, de catégories idéologiques, de confessions religieuses de toute nature qui, mis ensemble, partagent pendant huit (08) jours durant le même espace porteur de sociabilités. En 2024, le CVC était à sa neuvième édition.

2.2 Retour sur la définition des concepts « enfant » et « éducation »

Nous définirons les concepts « enfant » et « éducation » afin de mieux cerner leurs significations dans le cadre de notre étude.

2.2.1. Enfant

La signification du concept « enfant » peut revêtir plusieurs formes. Son appréhension diffère d'un contexte à un autre, d'une discipline à une autre, selon que ce soit en médecine (15 ans), en droit (moins de 18 ans), en histoire ou encore en sociologie (D. Bonnet, 2010).

Du point de vue sociologique ou socio anthropologique, l'enfant n'est pas défini en fonction du nombre d'années vécues, considérés comme matériel. L'appréhension matérielle de la notion « enfant » est le monopole de la norme ou relevant des instruments juridiques. Du point de vue sociologique par exemple, un homme dont l'âge est de 25 ans peut être appelé « enfant » par ce qu'il n'a pas encore été à l'origine de la naissance d'un enfant. C'est donc la capacité à cet homme de se reproduire qui fera de lui un adulte (D. Bonnet, 2010). On perçoit ici que l'enfant est désigné en fonction de la construction sociale donnée par la société dont il est issu et peut revêtir des définitions variées suivant les sociétés et les cultures. De ce point de vue, selon que l'on soit enfant ou adulte est fonction de son statut matrimonial, mieux, de sa capacité à procréer. Cette représentation sociale de l'âge confère aux aînés le pouvoir de dominer sur les cadets ; les hommes, sur les femmes (A. Querrien, 2020).

Or, selon l'article 1 de la Convention Internationale des Droits de l'Enfant (CIDE) du 20 novembre 1989 dont le Burkina Faso a ratifié le 23 juillet 1990 : « un enfant s'entend de tout être humain âgé de moins de dix-huit ans, sauf si la majorité est atteinte plus tôt en vertu de la législation qui lui est applicable ». En s'appuyant sur ces instruments juridiques, le CVC 2024 a pu mobiliser 134 enfants dont 101 filles et 33 garçons. Mais selon nos constats sur le terrain, ainsi que les rapports journaliers du suivi des activités du camp, il y avait aussi des jeunes dont l'âge est compris entre 18 et 20 ans. Les explications données par le comité d'organisation sont que cela relève d'une doléance de la part des familles dont leurs enfants ont participé aux camps précédents en vue de prendre progressivement en compte les jeunes.

2.2.2. Education

Les rapports sociaux entre l'enfant et les cadets, et entre l'enfant et les parents sont établis en référence à l'éducation que celui-ci a acquis. Les générations des enfants reçoivent des leçons de savoir-vivre des générations adultes qui les préparent à entrer dans la vie sociale. La définition de Durkheim ci-dessous cité permet de mieux comprendre le concept d'éducation :

« l'éducation c'est l'action exercée par les générations adultes sur celles qui ne sont pas encore mûres pour la vie sociale. Elle a pour objectif de susciter et de développer chez l'enfant un certain nombre d'états physiques, intellectuels et moraux que réclament de lui et la société politique dans son ensemble et le milieu spécial auquel il est particulièrement destiné » (E. Durkheim, 1922 : 51).

L'éducation est alors un processus au cours duquel l'enfant acquiert des connaissances devant améliorer son état physique, intellectuel et moral indispensable à son intégration sociale. Plus loin, E. Durkheim (1922) précise que l'éducation relève des façons de faire, d'agir et de sentir que l'enfant est tenu d'assimiler. C'est un ensemble de codes et de règles fournis par les générations adultes à l'endroit des générations qui ne sont pas encore mûres (génération des enfants), un ensemble de « choses normatives » qui définissent la place de l'enfant dans la société. De ce fait, éduquer est :

« imposer à l'enfant des manières de voir, de sentir et d'agir auxquelles il ne serait pas spontanément arrivé. Dès les premiers temps de sa vie nous le contraignons à manger, à boire [...] à des heures régulières [...] ; plus tard nous le contraignons pour qu'il apprenne à tenir compte d'autrui, à respecter les usages, les convenances » (E. Durkheim, 1894 : 39).

Ainsi, le CVC 2024 est un centre, bien que transitoire, d'éducation de l'enfant. Puisqu'à l'occasion, les enfants sont enseignés, formés sur l'expression orale, la santé sexuelle et reproductive, l'usage modéré du téléphone portable. Du sport et des activités de loisirs sont aussi organisés à leur rencontre. Le tout, dans une vaste dynamique d'apprentissage de l'art culinaire où l'enfant est guidé dans la fabrication de mets locaux et exotiques, le ménage, la prise hygiénique des repas. Quoiqu'on dise, la sociologie de l'alimentation a réellement pris corps de façon progressive intégrant entre autres, la portée sociale liée à la prise de repas, la fabrication des mets, l'heure des prises collectives ou individuelles.

2.3 Emergence de la sociologie de l'alimentation

Une revue du contexte d'évolution de la sociologie de l'alimentation permet d'appréhender les facteurs qui l'ont caractérisé par rapport à son acceptation actuelle.

De nombreux travaux ont contribué à l'émergence de la sociologie de l'alimentation. En effet, les travaux de T. De Saint Pol (2017) indiquent trois facteurs dans ce sens. Le premier, porte sur les questions relatives à la santé publique, notamment la croissance des maladies chroniques comme l'obésité. Ce qui a permis de relever les inégalités qui caractérisent ces maladies. Le second facteur porte sur la survenue des crises alimentaires qui se rapportent aux relations entre les individus et l'alimentation ainsi que son intégration dans les cultures culinaires. Le troisième tient à la construction d'un nouvel imaginaire à la « gastronomie française » comme identité individuelle et collective de la population française. Une partie des activités culinaires du CVC 2024 s'inscrit dans le troisième niveau d'émergence de la sociologie de l'alimentation énumérée par T. De Saint Pol (2017). En effet, la fabrication d'un met local beaucoup consommé à Ouagadougou, le *baabenda* a été au cœur de la cuisine de ce camp. Bien que ce soit un plat consommé par beaucoup de burkinabè, il convient de préciser qu'il relève de la « gastronomie *moagha*¹ ». Ce plat a été introduit dans le quotidien des Moosis en réponse à une crise alimentaire, considéré comme « facile à cuisiner » avec peu d'ingrédients accessibles.

La sociologie de l'alimentation a pris son envol à travers des formes de représentations sociales liées à la nourriture. La nourriture véhicule avec elle une identité, une marque culturelle, d'où « l'importance d'un discours sociologique sur la question qui puisse rappeler que nos manières de manger sont le reflet de notre société et de ses évolutions et qu'elles sont loin d'être neutres » (T. De Saint Pol, 2017).

2.4 L'alimentation comme le reflet de l'identité du mangeur

L'ingestion de nourritures, que ce soit crues ou cuites, grillées, bouillies, à la vapeur, sucrées ou salées, contient une dimension symbolique, suscite « plaisir » ou dégoût » et véhicule de multiples croyances et de prescriptions. Cette catégorisation des aliments n'est pas fortuite, elle renvoie aux connaissances, us et coutumes, croyances concernant l'alimentation de chaque société prise individuellement (J. Boussoco et al., 2016). Au CVC 2024, une minorité d'enfants a exprimé son dégoût et désintérêt au plat traditionnel burkinabè fait à base de pâte de farine

¹ Les Moosis où Moagha (adjectif) est une de la soixantaine d'ethnie du Burkina Faso mais majoritaire, selon l'institut national de la statistique et de la démographie (INSD, 2019).

appelé « *to* » et celui du Togo appelé « *to akassa* »². Chose expliquée par sa consommation répétitive en famille ou par le fait que ce plat n'était pas fréquent dans les habitudes alimentaires de ces enfants, et donc méconnu. Cette démarcation confère à ce groupe d'enfants, une identité particulière qui répond à leur statut social qui ne leur donne pas l'opportunité de rencontrer ce type de plat.

Les aliments consommés (crus ou bouillis), la façon dont ils sont consommés (à table ou non, avec la main ou cuillère, baguette), le lieu ainsi que les formes de sociabilités autour du plat, renvoient aux représentations sociales que chaque société a de la cuisine et de l'alimentation (D. Lavenu, 1999 ; J. Bouju et al., 2012). L'aliment met le mangeur dans une culture particulière, un « univers social », selon le concept de J-P. Poulain (2016). Mais les enfants du CVC 2024 sont formés dans la fabrication des aliments locaux et exotiques. Les différents menus proposés pour la formation ont été l'œuvre des organisateurs et ne reflètent pas forcément les caractéristiques socioculturelles des participants. Il en est de même que l'espace (un espace commun à tous les enfants), la façon de manger (selon les désirs de l'enfant).

De même, au-delà du marqueur d'identité dont peut véhiculer la cuisine, elle représente aussi un signe de pouvoir et de différenciation sociale.

2.5 La prise du repas, marqueur de pouvoir ?

Selon les travaux de J. Boussoco et al. (2016), dans la prise des repas, il existe des formes de positionnements et des rapports de pouvoirs entre groupes sociaux. Il peut s'agir notamment des « clivages hommes et femmes, parents et enfants ». Ces clivages définissent en effet les rôles et responsabilités de ces groupes sociaux. Ce qui crée une différenciation entre femmes, enfants et parents sur l'espace social de restauration, la quantité des plats servis ainsi que la qualité de ceux-ci. Toutefois, au CVC 2024, les enfants, lors de la distribution des repas se réunissent dans une même salle à manger suivant les liens affectifs, d'interconnaissance et d'amitié.

La consommation de certains aliments est comme révélatrice de la position sociale du consommateur qu'est l'enfant. C'est pourquoi certains aliments ne sont pas consommés par certaines catégories de personnes car considérés comme appartenant à la classe inférieure ; d'autres, privilégiés uniquement pour leur prestige (M. Halbwachs, 1938). Cette différenciation constatée dans la consommation des aliments donne à chaque mangeur un certain pouvoir, une certaine marque au sein de la société. Au CVC 2024, certains plats dits européens, selon le langage commun, relèvent de la « classe supérieure », celle des « riches ». Ce, du fait de leurs coûts et de leur accessibilité.

Mais le caractère homogène des enfants, étant donné la levée des barrières physiques liées au statut social et au revenu des parents, offre à chaque enfant un plat unique qu'il soit exotique ou local. Au titre des plats locaux, il y a le cas du *baabenda*³ autrefois considéré comme un plat populaire inventé pour affronter la famine, est aujourd'hui

² Originaire du Togo, le *tô akassa* est un plat fait à base de maïs fermenté. Il s'accompagne avec tout type de sauce et de viande.

³ Ce plat a été créé suite à une crise alimentaire dû à une sécheresse prolongée entre 1930 et 1940. À cette époque, il était le plat des familles les plus démunies. Et même à l'heure actuelle, il est beaucoup consommé pendant la période de soudure dans les villages. À ses débuts, le Babenda était un bourratif, un aliment de survie. Il était

consommé par toutes les classes sociales. Que ce soit les mets locaux ou exotiques, il devient courant de percevoir la fabrication de ces plats hors-maison au profit de « tout le monde ». Cependant, l'activité culinaire n'est pas perçue de la même manière par les enfants et les adultes.

2.6 Expression de l'activité culinaire chez les enfants

La prise des repas est un moment porteur de sens car elle fait appel à des connaissances, amis, parents. Au-delà du plat au milieu des enfants mangeurs, c'est aussi un moment de partage d'expériences, de rires, de tristesses, d'histoires à raconter. Cette attitude s'observe plus chez les adultes. En France par exemple, plus de la moitié des prises alimentaires se font en présence de membres de la famille, d'amis ou de collègues. La prise du repas est un temps de convivialité, d'échanges qui participent à la construction du groupe (C. Fischler, 2011). Chez les enfants du CVC 2024, la prise de repas même si elle se fait en compagnie d'amis, de connaissances ou de membres de la famille présents, s'écarte de toute norme car les enfants se contentent de manger, échangeant quelques mots sur leurs propres expériences sur les activités récemment menées dans le Camp, une sorte de moment de joie et non de tristesse, une liberté transitoire qu'il faut en profiter.

Selon A. Dupuy et J-P. Poulain (2008) et I. Garabuau-Moussaoui (2001), la cuisine, au-delà de sa conception traditionnelle qui se fonde sur les normes, les interdits et le « sérieux », celle des enfants est perçue comme une fête, un loisir, un plaisir. Les enfants ont besoins de plus de liberté dans l'activité culinaire au cours de laquelle ils expérimentent leurs nouvelles techniques lues dans les livres, apprises chez les amis et les sœurs. C'est un moment de créativité. Mais cela ne signifie pas que les enfants ne savent pas que la cuisine s'accompagne de règles et de normes (techniques, présentation, types d'aliments, types d'associations d'aliments, temps de cuisson), ils veulent simplement s'inviter dans une pratique « hors-norme », une façon d'affirmer leur liberté. Il s'agit d'une construction identitaire éphémère car les enfants veulent vivre leur génération, une autonomisation vis-à-vis des parents et de la génération d'adulte (I. Garabuau-Moussaoui, 2001). C'est ce qui a été constaté lors du CVC 2024 où certains enfants revendiquent plus de liberté au camp, une sorte de « faire ce qu'on veut ». Cette quête de liberté se ressent dans les activités socioéducatives initiées en faveur des enfants au CVC.

Au sein des familles burkinabè, l'éducation de l'enfant, non seulement est régie par des règles mais est aussi donnée par la mère en ce qui concerne les activités domestiques. Cette dernière commence par lui inculquer des valeurs sur la cuisine considérée comme indispensable à l'intégration d'un foyer conjugal.

2.7 Quand la cuisine participe à la formation de la fille

La cuisine en tant qu'activité sociale qui ne saurait être un simple processus de fabrication d'aliments, a longtemps été considéré comme le monopole de la jeune fille et son élevage est aussi fondé sur l'apprentissage des fondements

essentiellement composé de beaucoup de feuilles comestibles, de très peu de céréales et de l'eau. De nos jours, c'est un plat qui est amélioré et qui a finalement conquis tous les burkinabés grâce à ses saveurs devenues délicieuses. Le Babenda actuel se prépare à base de feuilles d'oseilles et de feuilles de Boulomboulou (épinard d'Afrique) en langue nationale moagha, d'arachide pilé et de riz. On peut également ajouter un peu de soubala en poudre et du poisson sec pilé. Il s'accompagne le plus souvent de la pâte de farine ou du tô. C'est un plat très nutritif et facile à digérer.

de la cuisine. Lorsque la jeune fille sait cuisiner, elle devient apte à se trouver un mari et à être une mère. L'apprentissage de la cuisine, loin d'être exclusivement une activité ludique et nutritive, prépare la jeune fille à entrer dans la cour conjugale.

Au-delà de la transmission verticale des savoirs culinaires qui s'effectuent de la mère à la fille et vice versa, les enfants acquièrent aussi ces savoirs auprès de leurs sœurs, cousines ou amies (J. Barou et M. Verhoeven, 1997, Lioré, 2010). Cette transmission horizontale des savoir-faire culinaires s'est observée lors du CVC 2024 puisque les enfants apprennent directement des organisateurs, des chefs cuisiniers, des moniteurs qui ne sont pas membres des familles des enfants respectifs. Ainsi, le rôle de la femme ou de la mère dans les sociétés ouest-africaines est de transmettre à l'enfant le savoir-faire nécessaire dans le domaine culinaire.

Du reste, certains travaux de recherche montrent que la société devient de plus en plus égalitaire sous impulsion des mouvements féministes. Ce qui explique l'entrée des hommes dans la cuisine (A. Fouquet, 2019). Contrairement à cette vision, lors du CVC 2024, filles et garçons sont tous impliqués dans la fabrication des aliments. Ce qui ne relève pas d'une impulsion « féministe » mais d'une expression de liberté des garçons, une volonté manifeste d'inventer et de « faire comme les filles » qui s'est manifestée dans un cadre de suppléance familiale qu'est le CVC.

2.8 La notion de suppléance familiale dans la cuisine

Les activités socio-éducatives sont caractérisées par la notion de « suppléance familiale » par certains auteurs comme P. Durning (1986) dans *Education et suppléance familiale en internat*. Par « suppléance familiale », on entend « l'action auprès d'un mineur visant à assurer les tâches d'éducation et d'élevage habituellement effectuées par les familles, mises en œuvre partiellement ou totalement hors du milieu familial dans une organisation résidentielle » (P. Durning, 1986 : 102). La « suppléance familiale » ne vise cependant pas à remplacer les parents ou la famille de leur rôle d'élevage de leurs enfants. C'est un temps défini au cours duquel l'enfant est mis entre les mains de professionnels pour assurer la continuité de son éducation. La « suppléance familiale » ne se substitue pas à la famille mais est considérée comme un prolongement des avancées éducatives de celle-ci. Ce concept s'applique également à l'activité du CVC 2024 puisque les organisateurs se substituent aux familles respectives des enfants présents mais de façon transitoire. Ils remplacent les parents pour une période déterminée au cours de laquelle ceux-ci apprendront plusieurs leçons relatives à leur vie et à leur épanouissement, dont la cuisine.

3 Méthodologie

L'étude s'est déroulée dans la région du Plateau central, précisément dans la commune de Loumbila (province d'Ouhritenga) situé à 20 km de la ville de Ouagadougou (capitale du Burkina Faso). Notre population d'étude, du point de vue de Dodge (2007), a été les enfants du CVC 2024, les chefs cuisiniers, les moniteurs.

Nous avons adopté une méthode qualitative dans le sens de H. Doucet (2002) par ce qu'elle correspond à notre objectif de recherche qui vise à comprendre les perceptions autour de la cuisine dans l'éducation de l'enfant. L'individualisme méthodologique en tant que méthode de recherche qualitative a permis de récolter les points de vue de notre population d'étude et sa perception sur la cuisine. La place est accordée ici à l'individu comme agent

autonome, capable de formuler des discours sur son propre vécu (les activités du camp) sans influence extérieure. L'individualisme méthodologique saisi les phénomènes sociaux à deux niveaux : le premier renvoie au fait que ces phénomènes sociaux (activité culinaire) sont le résultat d'actions collectives. La deuxième se penche sur la compréhension de ces actions, c'est-à-dire les bonnes raisons, ce qui pousse les enfants à participer au camp, les membres du comité d'organisation à initier ce camp (R. Boudon et R. Fillieule, 2018).

La technique de la saturation a été observée. Elle stipule qu'à « chaque nouvelle séquence, à chaque nouvel entretien, on obtient de moins en moins d'informations nouvelles » (J-P. Olivier De Sardan, 2008 : 87). Nous avons fait usage également de la technique de l'observation directe qui a aidé à jeter un regard objectif sur les activités liées à la cuisine (J. Vauclair 1984 ; P. Dessus, 2007). Il s'agit de l'organisation des enfants devant les chefs cuisiniers, le temps, l'espace de travail, la prise des repas, les enseignements, le sport et loisirs. Elle a l'avantage d'écarter les jugements de l'observateur puisque celui-ci n'est pas partie intégrante des événements mais peut comporter des biais liés souvent à la mauvaise interprétation des actions. En outre, le guide d'entretien semi-directif et la grille d'observation ont été utilisés comme outils de collecte de données.

La phase terrain s'est déroulée tout au long du CVC 2024, durant huit (08) jours, du 12 au 20 juillet 2024. De la cérémonie d'ouverture à celle de clôture, notre présence effective auprès des enfants, des chefs cuisiniers, des moniteurs, des superviseurs, a permis d'appréhender de façon précise l'expression de la cuisine. Les entretiens se sont déroulés de façon progressive à l'issue de chaque activité auprès d'une population diversifiée. Au total, 15 personnes ont été interrogées dont 03 cuisinières, 03 chefs cuisiniers, 04 moniteurs, 02 superviseurs, 02 agents de nettoyage, 01 chauffeur. Quant aux enfants, 09 entretiens spontanés ont été menés. Des enregistreurs ont été utilisés pour capitaliser les discours afin de les transcrire avec fidélité.

Quant à l'observation directe, des prises de notes ont été faites tout au long des apprentissages de la cuisine. De façon simultanée, l'observation directe a été réalisée par moment avec les entretiens. Il s'est agi de poser directement des questions aux formateurs ou aux enfants sur certaines actions qu'ils posent.

Les données de seconde main ont été explorées dans le rapport d'évaluation du camp et la littérature savante. Quant aux données primaires, elles ont été collectées par nous-même et analysées suivant l'analyse thématique de contenu.

4 Présentation et discussion des résultats

Dans ce point, nous verrons la présentation du Camp et les données assorties des analyses.

4.1 Présentation du personnel du CVC et des campeurs

Le tableau et le graphique ci-dessous indiquent respectivement le personnel mobilisé pour l'organisation du CVC 2024 et les enfants participants selon l'âge.

4.1.1 Présentation du personnel

Tableau 1. repartition du personnel

Responsable	Nombre d'agents
-------------	-----------------

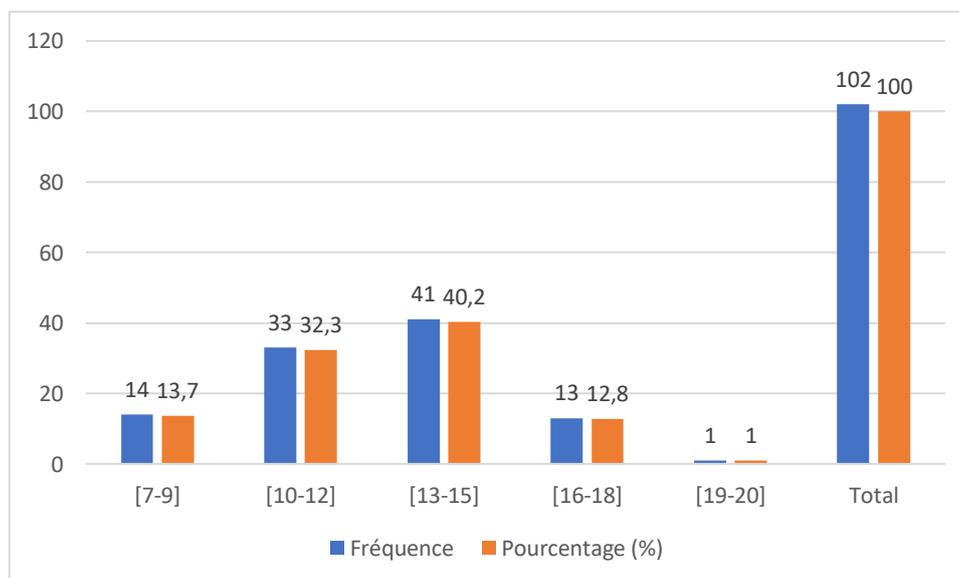
Coordonnateur	01
Coordonnatrice adjointe	01
Chargé de Suivi-évaluation	01
Superviseurs du camp	03
Superviseure cuisine	01
Chargée de communication	01
Moniteurs	06
Formateur en danse	01
Cuisinières	03
Agents de nettoyage	04
Formateurs en cuisine	04
Coachs sportifs	02
Chauffeurs/coursiers	02
Techniciens	02
Agent de santé	01
Agents de sécurité	02
Total	35

Source : rapport d'évaluation du CVC 2024

4.1.2 Présentation des campeurs

L'effectif total des campeurs était de 134 dont 101 filles et 33 garçons. Ces effectifs disproportionnés peuvent s'expliquer par l'essence même du Camp qui est la promotion de la cuisine considérée comme domaine des filles. Mais comparativement au Camp vacances cuisine 2023, le nombre de garçons a augmenté de 8 puisque leur effectif était à 25 à la 8^e édition.

Graphique 1. répartition des campeurs selon l'âge



Source : rapport d'évaluation du CVC 2024

Dans le rapport d'évaluation du CVC 2024, 32 enfants n'ont pas pu répondre aux questions compte tenu de leur jeune âge (moins de 10 ans) et de leur niveau de scolarisation (CP1, CP2). Ce qui donne un total de 102 répondants tel que présenté dans le graphique.

L'enquête a montré que la fréquence d'âge la plus élevée est située au niveau de l'intervalle [13-15] comme âge dominant des campeurs (40,2%). Une des particularités du CVC 2024 est la forte présence de nouveaux campeurs. L'évaluation a montré que 66% des campeurs étaient à leur première fois au camp contre 34% qui y étaient à leur deuxième ou troisième fois.

4.2 Perceptions de la cuisine

Nous étudierons les perceptions de la cuisine par les chefs cuisiniers et les enfants qui s'articulent autour de la nourriture, de la norme sociale et l'art.

4.2.1 La cuisine comme source de nourriture

Dans nos recherches, la littérature ne présente pas des données précises sur la nourriture en tant que finalité de la cuisine. Cependant, les résultats de nos enquêtes montrent que la cuisine est simplement une source de production de nourriture. Nos enquêtés sont revenus sur l'importance du cadre de cette production. Selon eux, faire la cuisine implique le choix d'un cadre approprié qui répond non seulement à la propreté mais aussi aux besoins spécifiques de la personne chargée de faire la cuisine. Le plus souvent, ce cadre peut être la « devanture » d'une cour familiale encore appelée « foyer » ou une « maisonnette » construite à cet effet (J. Bouju et al., 2012). Pour ce qui est du CVC 2024, l'espace qui a été dédié aux activités culinaires est effectivement un cadre approprié, construit uniquement pour la cuisine mais des outils modernes ont été également utilisés, notamment des bouteilles de gaz en lieu et place du bois de chauffe et des foyers portables à la place des cailloux.

Pour les chefs cuisiniers interrogés, le cadre approprié est indispensable pour produire de la nourriture de qualité et porteuse de santé pour les consommateurs. Certains enquêtés qualifient la nourriture d'« indispensable à la survie de l'homme », reconnaissant son caractère indéniable pour le fonctionnement normal de l'organisme humain.

Il est aussi donné de constater, selon les propos de nos enquêtés, que le premier rôle de la cuisine est d'offrir de la nourriture de qualité aux enfants présents au CVC. C'est ainsi qu'une cheffe cuisinière résume ses propos en ces termes : « *La cuisine c'est le bien-être. Sans manger là, on ne peut pas vivre. Faire manger bien les enfants, faire une bonne cuisine* » (cheffe cuisinière, formatrice au CVC 2024). La cuisine est aussi avant tout une construction sociale.

4.2.2 La cuisine comme norme sociale

L'autre dimension de la cuisine est qu'elle est une norme sociale, une sorte de construction sociale dans laquelle sont appelés les enfants du CVC. Dans la littérature, certains auteurs ont insisté sur le caractère normatif de la cuisine du fait qu'elle est enseignée comme valeur sociale aux enfants (J. Barou et M. Verhoeven, 1997 ; A. Dupuy

et J-P. Poulain, 2008). Nos recherches corroborent avec ceux de ces auteurs. Mais cette norme sociale est plus pesante sur la gent féminine, considérée comme dépositaire du domaine domestique.

Une monitrice du CVC 2024 soutient ce propos en ces termes :

« Y en a qui cuisinent juste par ce qu'on cuisine. Y a des femmes qui cuisinent juste par ce qu'on est des femmes. Par ce que je suis une femme, je cuisine par ce que c'est un devoir [...] y en a qui cuisine par ce que c'est un devoir en Afrique et partout dans le monde [...] » (monitrice au CVC 2024).

Ce passage nous situe précisément dans un contexte de socialisation ou de formation de l'enfant, surtout la jeune fille (E. Durkheim, 1894). Il s'agit d'une préparation de cette dernière à l'intégration du monde des adultes, à l'exercice d'activités domestiques pour être « une bonne épouse ». Dans ce cas de figure, faire la cuisine sort du cadre de « loisir », de « plaisir », de « découverte » pour basculer vers l'obligation, la contrainte sociale. Cette façon de voir la cuisine exclut toute liberté et de jouissance.

Mais pour certaines monitrices enquêtées, la cuisine ne doit pas être appréhendée sous l'angle de l'obligation mais du plaisir et de l'affirmation de soi. Certains auteurs y voient une autonomisation des enfants vis-à-vis de leurs parents et de la génération d'adulte lorsqu'ils s'initient à la cuisine et non une sorte de contrainte (I. Garabuau-Moussaoui, 2001). En effet, tout enfant doit être à mesure de faire la cuisine, pour elle-même et pour les autres. Que ce soit les garçons ou les filles présents au CVC 2024, tous doivent faire la cuisine. C'est d'ailleurs l'objectif central de l'organisation du CVC qui veut contribuer à l'autonomisation des filles et des garçons dans les activités culinaires et à leur épanouissement social tant dans leurs familles que dans leurs milieux d'étude ou de travail.

La vision de la cuisine comme « affaire de tous » permet de comprendre les différents changements sociaux et surtout les différentes évolutions du concept de « Genre » dans les sociétés contemporaines. Elle montre également le caractère évolutif des constructions sociales sur les rapports sociaux entre garçons et filles.

4.2.3 La cuisine comme art

Une autre façon de voir la cuisine est son aspect artistique. La cuisine des adultes est un moment d'application de règles (choix du plat en fonction du temps, des ingrédients) alors que pour les enfants, c'est plutôt une occasion de distraction, de jeu, de liberté (Corbeau & Poulain, 2002). Dans tous les cas, le CVC présente aux enfants une façon artistique de faire la cuisine.

Comme tout art, la cuisine aussi implique avant tout l'« amour ». Ce concept employé par un chef cuisinier signifie que la personne qui s'engage dans la cuisine doit avant tout avoir un rapprochement émotionnel avec elle. Il s'agit ici d'« aimer la cuisine ».

Le volet artistique de la cuisine relevé par nos enquêtés décrit surtout le choix du met à préparer, des ingrédients à utiliser, le passage harmonieux de ces ingrédients dans la marmite, le temps de cuisson de chaque ingrédient, le dressage de la table à manger, la disposition des mangeurs et des plats servis. En effet, le choix des mets à cuisiner diffère d'une cérémonie à une autre. Par exemple au CVC, des mets locaux et exotiques sont appris aux enfants. Ce qui leur offre une grande liberté de cuisine en fonction des occasions. Cependant, l'agencement des ingrédients et même leur choix n'est pas un fait du hasard. Cela implique une bonne maîtrise du plat que l'on veut préparer

afin de parvenir à « mélanger les ingrédients et obtenir quelque chose encore plus belle et délicieuse en même temps bonne pour la santé » (chef cuisinier, formateur au CVC 2024).

Faire la cuisine signifie également créer une certaine harmonie entre les outils qu'on utilise, les ingrédients que l'on manipule ainsi que les invités. C'est pourquoi les enfants ont aussi appris le sens de la propreté dans la cuisine et le respect de soi. C'est dans ce sens qu'une de nos enquêtées affirme : « La cuisine, c'est bien travailler, bien faire le repas, se respecter aussi » (chefe cuisinière au CVC 2024).

Voir la cuisine sous plusieurs angles, notamment, la nourriture, la norme sociale, l'art, permet de comprendre son sens ambivalent et la charge sociale qu'elle transporte. Mais la présence des garçons dans l'édition du CVC 2024 suscite des interrogations quant à la construction sociale de la cuisine d'alors.

4.3 Le CVC : une question du Genre ?

Nous verrons, ici, comment les garçons s'approprient progressivement la cuisine et les filles tendent à s'en défaire. Nous appelons ceci une masculinisation et une féminisation de la cuisine.

4.3.1 Masculinisation de la cuisine

Dans l'exploitation des données de la littérature, nous avons remarqué que certains auteurs justifient l'entrée des garçons à la cuisine sous impulsion d'une société de plus en plus égalitaire portée par les mouvements féministes (A. Fouquet, 2019). Ces travaux de A. Fouquet (2009) menés en contexte européen ne décrit forcément pas les motivations du CVC 2024 à Loumbila. Les enfants n'y apprennent pas parce qu'ils ont été motivés par une certaine revendication féministe.

Le CVC 2024 vise à déconstruire cette conception de la cuisine à travers l'implication effective des garçons et des filles dans la fabrication des repas.

Nos analyses nous permettent de catégoriser les différentes raisons en deux ensembles dont l'un dénommé « extérieur » et l'autre « intérieur ». L'« extérieur » signifie que l'enfant mène des activités culinaires hors du cadre familial dans lequel il a été socialisé ; l'« intérieur », lui, renvoie au fait que l'enfant qui devient adulte, fait la cuisine au profit de sa propre famille d'appartenance ou pour soutenir son épouse en cas d'inaptitude.

4.3.1.1 L'« extérieur »

Pour ce qui est du premier ensemble « extérieur », le jeune garçon se détache de sa cellule familiale, loin de sa mère cuisinière et de ses sœurs protectrices. Pour des raisons scolaires ou universitaires, ce dernier est amené à quitter sa famille, sa région ou même son pays pour des destinations étrangères. Dans ce cas de figure, avoir des connaissances en art culinaire devient incontournable pour mener une vie saine et épanouissante. Mais pour certains de nos enquêtés, savoir faire la cuisine en terre étrangère permet d'adopter un comportement rationnel en matière de gestion financière. C'est dans cet esprit qu'un chef cuisinier argumente :

« Moi je suis un homme, un homme qui vient former les filles. Ça veut dire que les garçons aussi peuvent faire la cuisine. Même pendant la formation, j'ai beaucoup dérangé les garçons. Je disais aux jeunes

garçons, vous pouvez vous retrouver à l'extérieur. L'argent que les parents vous envoient, vous ne pouvez pas passer votre temps à aller au restaurant. Mais si tu sais déjà préparer, tu vas t'organiser, l'argent que les parents t'envoient ou ton argent de poche, tu peux économiser » (chef cuisinier, formateur au CVC 2024).

Aussi, de nombreux parents forment leurs garçons autant que leurs filles sur l'art culinaire afin de leur permettre de préparer eux-mêmes ce qu'ils désirent dans les conditions d'hygiène recommandées ; de faire plus d'économie car il est coûteux de se nourrir régulièrement dans un restaurant et enfin, cela peut être une expérience qui peut emmener l'enfant à opter pour la restauration en tant qu'activité professionnelle.

4.3.1.2 L' « intérieur »

En ce qui concerne l'autre dimension de la masculinisation de la cuisine, il faut voir le domaine « intérieur », notamment l'exercice d'activités domestiques par le garçon devenu adulte au même titre que la fille devenue mère. L'éducation du garçon comporte aussi des aspects domestiques : la cuisine. Faire la cuisine pour un garçon est indispensable dans une société en pleine mutation. Ce qui signifie que l'homme n'est plus celui-ci qui est considéré comme « pourvoyeur » car les femmes aussi s'investissent dans le milieu professionnel. Cette féminisation du monde professionnel confère à la femme un double rôle, maintenir son statut de « mère » dans le sens de C. Meillassoux (1992) et celui de professionnelle. Or, ce nouveau statut implique de déplacements et des occupations majeures au même titre que l'homme. Le temps accordé au travail domestique s'amenuise au profit d'un milieu professionnel de plus en plus exigeant. La présence des garçons ou des hommes dans la cuisine permet d'équilibrer les rôles et les tâches, à l'homme de suppléer sa femme en cas d'indisponibilité. Cette indisponibilité peut être pour des faits de service mais aussi de maladie ou de décès. Sur la question, une cheffe cuisinière s'exprime en ces termes :

« Si tu as ta femme qui est malade et que tu ne sais pas faire la cuisine, comment tu vas faire ? Si ta femme est décédée et que tu as des enfants, qui va faire la cuisine pour eux ? » (Cheffe cuisinière, formatrice au CVC 2024).

La présence des garçons au CVC 2024 est le résultat de cette vision de l'Association LYDIE de voir les garçons et les filles s'approprier progressivement le domaine domestique. C'est l'exemple de ce garçon enquêté qui revient sur ce qu'il a appris à l'issue d'une séance de formation :

« J'ai appris à cuisiner plusieurs choses comme la salade heureuse, la mayonnaise de maison, le gâteau à l'ananas, le riz légume, le riz cantonné, la sauce poisson frais, les pizzas, les gratins aux épinards, le poulet à la crème, la sauce béchamel, le poisson à la papillote, la salade d'avocat au jambon » (garçon de 12 ans).

Les résultats de nos enquêtes révèlent aussi que la présence des femmes dans la cuisine est un fait traditionnel et que ce processus de déconstruction des idées communes sur la cuisine doit tenir compte de l'histoire des sociétés traditionnelles burkinabè et de la place de la femme.

4.3.2 Une féminisation traditionnelle de la cuisine

Les rapports entre enfant et parents se situent dans la distribution des enseignements liés à la cuisine qui « sont encore loin d'être réduits à leur seule fonction nutritive mais sont plutôt souvent le centre de l'expression et de la

transmission des rôles familiaux » (J. Barou et M. Verhoeven, 1997 : 96). De même, J. Lioré (2010) considère que les mères ont échoué si toutefois elles n'arrivent pas à transmettre les savoir-faire culinaires à leurs filles. Dans ce cas, la mère a failli à ses rôles au sein de la famille. De ce fait, l'activité culinaire est essentielle dans les sociétés africaines en vue de préparer la jeune fille à la vie d'adulte. Les résultats de notre recherche renforcent ces données de la littérature.

Bien que le CVC s'évertue à inverser les tendances des sociétés traditionnelles qui se fondent sur une féminisation exclusive du domaine domestique, nos analyses révèlent que quoi qu'il en soit, l'homme ne saurait se substituer à la femme et inversement. Les rôles sociaux assignés à chaque groupe social ne peuvent être détruits, abandonnés ou suppléés.

De ce fait, la femme demeure la cheffe des « marmites » si elle ambitionne de jouer pleinement son rôle de femme. Nous reprenons le discours d'une cheffe cuisinière en ces mots :

« C'est la cuisine qui fait la femme. Sans la cuisine, la femme n'est rien même si tu es ministre, même si tu es présidente, tu ne connais pas faire la cuisine, ça ne sert pas. On a vu des grands hommes qui ont divorcé par ce que leurs femmes ne savent pas faire la cuisine » (cheffe cuisinière, formatrice au CVC 2024).

La tendance de démission des femmes de leurs rôles de cuisinières au profit des activités professionnelles a des répercussions sur l'équilibre des familles. Les femmes mariées ne sachant pas faire la cuisine se suppléent par les filles travailleuses domestiques qui deviennent aussi rares. Dans un pareil contexte, les enfants doivent jouer le rôle de cuisiniers pour eux-mêmes et pour leurs familles.

Cette conception des rôles sociaux assignés à l'homme et à la femme laisse transparaître une sorte de « système » social dans lequel chaque composante du système a un rôle prédéterminé à jouer. L'ensemble des composantes forment un tout harmonieux. Selon E. Morin (1976), la notion de « système » voit la société comme « un ensemble organisé par l'interrelation de ses constituants » (E. Morin, 1976 : 150). Partant de ce principe, le changement de rôles et de statut entre l'homme et la femme au sein des familles contemporaines engendrent une situation de désintégration de l'équilibre familial, créant des situations d'« antagonisme » à l'intérieur dudit système, susceptible d'aboutir à une crise sociale.

4.4 Le CVC ou la production de sociabilités

Les notions de solidarité et de sociabilité ont largement été documentées dans la littérature. Bouju et al. (2012) considèrent la sociabilité comme l'ensemble des relations sociales entretenues par des individus appartenant à une même communauté ou à différentes communautés.

Les visites, les salutations, les rencontres, les conversations quotidiennes sont, en effet, des formes de sociabilités qui sont aussi présentes au CVC sous l'égide de la cuisine. Ce faisant, l'homme ne mange pas que ce qui est aliment, il mange aussi des symboles, de l'imaginaire (Corbeau et J-P. Poulain, 2002). Ce qui signifie que la consommation d'un aliment entraîne avec elle non seulement, des valeurs, des règles, des normes, mais aussi une identité particulière.

L'organisation du CVC est un moment de rencontre, de tissage de relations nouvelles, de partage d'expériences entre enfants, d'échanges sur leurs propres conditions de vie au sein de leurs familles et celles de leurs parents. Nos observations ont pu aboutir à des constats parlants sur les conditions de vie des enfants. Ainsi, le CVC 2024 a été un moment pour certains enfants de se partager les réalités de leurs familles respectives ponctuées par moment de conflits conjugaux. Partagés entre admiration pour certaines familles et dégoût pour d'autres, certains ont souhaité que l'Association LYDIE s'ingère dans la résolution des crises familiales qu'ils traversent.

Contrairement à l'idée que le CVC soit une activité exclusive en ce sens qu'elle est réservée à une confession religieuse particulière (protestante), les enfants du CVC 2024 ont exprimé leur profond attachement à la cause humaine indépendamment de l'appartenance religieuse. Pour eux, ce qui compte, c'est l'humanité, la personne humaine et l'amour que les uns portent envers les autres. Les considérations ethnicistes, ségrégationnistes ou discriminatoires ne sont pas des habitudes des enfants au sein du Camp. Une de nos enquêtées s'exprime à ce sujet en ces termes :

« Y a eu plusieurs enfants, y a d'autres qui ne se connaissaient pas, ils ont appris à se connaître, il se sont fait des amis. Y a d'autres qui sont d'autres religions mais ils se sont acceptés comme ils sont », (monitrice au CVC 2024).

En moins de sept jours de cohabitation, les enfants ont su créer un environnement social porteur de solidarité, de vivre ensemble, d'harmonie entre enfants et entre enfants et personnel du camp. Les rapports sociaux entretenus entre enfants et chefs cuisiniers par exemple, produisent des sentiments de joie, de reconnaissance dans un milieu éducatif.

Les relations d'interconnaissance, la formation spontanée de groupes d'enfants, l'assistance des uns aux autres, les causeries entre enfants, ont créé ce que nos enquêtés ont qualifié de « famille ». Pour eux, le CVC 2024 est une famille pour les enfants matérialisée par les parents (chefs cuisiniers, cuisinières, infirmier) qui leur donnent assistance sanitaire, conseils, nourriture, connaissances, et les enfants qui sont considérés comme les cadets devant être assistés par les autres membres de la famille que sont les superviseuses et les monitrices (E. Durkheim, 1922 ; D. Bonnet, 2010 ; A. Querrien, 2020). Dans ce cas de figure, les barrières linguistiques, sociales, religieuses, idéologiques se brisent pour donner place à une sorte d'homogénéisation du camp, une organisation systématique et cohérente.

Un de nos enquêtés résume la situation en ces termes :

« J'ai vu la solidarité qu'il y a ici au sein de ce camp avec les enfants. On ne sent pas qu'il y a de couches sociales, aucune différence de couches sociales. Les enfants se sont réunis, ils ont formé une grande famille. C'est comme une seule entité, on ne sent pas que y a des grands, des petits » (chef cuisinier, formateur au CVC 2024).

Le CVC 2024 est aussi le moment idéal pour les enfants de se faire de nouveaux copains et de nouvelles copines. Ce qui a été matérialisé par les échanges de numéros de téléphones dans l'espoir que les relations tissées au sein du camp se poursuivent à l'extérieur. Ayant constaté les liens qui lient les enfants et le personnel, un de nos enquêtés a comparé le camp à une compétition de Football. En effet, à la différence du Football qui regroupe des

équipes, le camp regroupe plutôt des groupes. Et les liens sociaux qui s'y naissent sont considérés comme nouveaux car les enfants ne se connaissaient pas auparavant. C. Fischler (2011) soutient ces propos en affirmant que la prise du repas est un temps de convivialité, d'échanges qui participent à la construction du groupe (C. Fischler, 2011). Le CVC, au regard de ce qui précède, convient à l'appellation de « suppléance familiale ».

4.5 Suppléance de l'éducation et de la formation de l'enfant

Par suppléance familiale, on entend « l'action auprès d'un mineur visant à assurer les tâches d'éducation et d'élevage habituellement effectuées par les familles, mises en œuvre partiellement ou totalement hors du milieu familial dans une organisation résidentielle » (P. Durning, 1986 : 102). Les résultats de notre enquête s'alignent sur cette définition déjà abordée dans la littérature.

Les mutations dans les sociétés contemporaines surtout dans les grands centres urbains comme la ville de Ouagadougou, l'équilibre des rôles au sein des familles, les charges sociales (éducation, santé, alimentation, eau, électricité, transport, logement) de plus en plus pesantes, résumant les relations dans les familles en ces termes : « il n'y a plus de temps ». L'éducation, la santé, l'alimentation, la formation, sont autant de domaines qui tendent à s'institutionnaliser tout en se désocialisant progressivement. C'est pourquoi, certains de nos enquêtés ont estimé que le CVC est une suppléance aux rôles et responsabilités des parents dans les familles.

Au CVC 2024, les enfants ont été formés sur divers domaines se rapportant aux activités domestiques censées être apprises auprès des parents. Par exemple, plusieurs garçons ne savent pas, y compris les filles, comment est dressé leur lit à la maison puisque cela est toujours rendu possible grâce à la mère ou à la fille travailleuse domestique.

« Moi c'est les crêpes seulement que je fais sinon je ne cuisine pas. Y a la bonne qui cuisine pour nous » (campeur de 14 ans au CVC 2024).

« J'ai appris comment arranger le lit, comment décorer une table à manger » (campeur de 15 ans).

Le CVC est aussi le prolongement de la formation de l'enfant, pas forcément une rupture radicale d'avec le milieu familial. Nos analyses ont permis de constater que même les monitrices chargées de surveiller les enfants ont aussi appris des chefs cuisiniers bien qu'elles soient adultes. Il en est de même que certains enfants qui détenaient des connaissances limitées en matière de cuisine et en développement personnel.

Le camp se positionne également comme une réponse à la désobéissance de certains enfants face à certaines tâches à exécuter en famille. Souvent, par excès de liberté, certains enfants apprennent difficilement de leurs parents mais le CVC ne présente pas ce cas de figure.

5 Conclusion

Le CVC, une des activités d'envergure de l'Association LYDIE est un cadre d'expression de diverses formes de sociabilités, dans le sens de J. Bouju et al. (2012). 134 dont 101 filles et 33 garçons ont pris part au CVC 2024, à Loumbila avec une forte tendance de ceux dont l'âge est compris entre 13 et 15 ans (40,2%). L'ensemble de ces enfants, accompagné par un personnel diversifié et qualifié, ont passé plus d'une semaine au sein de ce Camp, au centre de la cuisine comme outil de leur éducation et de leur formation.

Nous avons pu voir à travers nos analyses que la cuisine est perçue de façon différenciée entre acteurs présents à ce camp. En tant que source de nourriture qui procure bien-être et santé aux mangeurs que sont les campeurs, la cuisine est aussi entendue comme une norme sociale car sa manifestation est régie par des codes sociaux et chaque repas préparé tient compte de la culture et des réalités sociales d'une communauté donnée (J. Boussoco et al., 2016). Ensuite, au-delà de ces deux perceptions, nous avons aussi constaté que la cuisine est appréhendée comme un art par nos enquêtés en ce sens qu'elle implique des règles de propreté, d'agencement, d'organisation, d'amour et de respect.

La question du Genre a été aussi évoquée. Nous avons vu comment la cuisine est un élément de la société dans son versant sexué. Les notions de masculinisation et de féminisation de la cuisine ont été décrites, laissant apparaître, d'une part, l'entrée en cuisine des garçons et d'autre part, le retrait progressif des femmes dans cette arène sociale compte tenu de leurs nouveaux rôles et statuts au sein de la famille (J. Barou et M. Verhoeven, 1997 ; J. Lioré, 2010).

Le CVC en tant qu'activité socioéducative est aussi analysée sous l'angle de la production des formes de sociabilités. Rencontres, échanges, solidarité, entraide ou, de façon plus globale, famille (D. Lavenu, 1999 ; Boujun et al., 2012). La considération du CVC 2024 comme une famille montre les liens sociaux qui s'y sont créés autour du plat, du feu, autour de la cuisine, entre campeurs, entre chefs cuisiniers et campeurs et entre moniteurs et campeurs.

En nous inspirant de P. Durning (1986), nous avons vu que le CVC est une forme de suppléance familiale. Les enfants, réunis sous régime internat au sein du Camp, apprennent des valeurs, des normes, des codes, des savoir-faire et des savoirs vivres qui les préparent à entrer dans le monde des adultes (E. Durkheim, 1922 ; I. Garabuau-Moussaoui, 2001). Le CVC en soi, constitue un substitut transitoire aux familles de ces enfants et jouent le rôle d'éducation et de formation.

En substance, le CVC de l'Association LYDIE est un vaste programme qui regroupent les enfants (garçons et filles) sans discrimination aucune, au cours duquel ils s'initient à la cuisine. L'objectif de ce camp reste la déconstruction du discours social autour de la féminisation de la cuisine pour penser une société harmonieuse où les filles et les garçons participent à l'entretien de la cellule familiale sans une forme d'appropriation exclusive ou de monopolisation de tel ou tel rôle social. Mais cette façon de voir la cuisine ne doit pas produire l'effet inverse, notamment l'exclusion systématique des filles de leurs rôles sociaux historiquement entretenus et culturellement justifiés qu'est la gestion du domaine domestique et ses attributs.

REFERENCES

- [1] BAROU Jacques et MONIEL Verhoeven, 1997, « Alimentation et rôles familiaux. La cuisine familiale des immigrés africains », *Ethnologie française*, vol. 27, p. 96.
[2] BONNET Doris, 2010, « La construction sociale de l'enfance : une variété de normes et de contextes », *Informations sociales*, n°160, p. 12-18.

- [3] BOUDON Raymond, et FILLIEULE Renaud, 2018, *Chapitre II. L'individualisme méthodologique*, Les méthodes en sociologie, p. 45-91.
- [4] BOUSSOCO Julie, DANY Lionel, GIBOREAU Agnès, URDAPILLETA Isabelle, 2016, « Faire la cuisine » : approche socio-représentationnelle et distance à l'objet », *Les Cahiers internationaux de Psychologie Sociale*, n° 111, p. 367-395.
- [5] BREMBECK H. Felix, 2006, « Partager la supervision diététique de l'alimentation, le nouveau combat des femmes suédoises ». *Faire la cuisine, analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité* », *Les Cahiers de l'OCHA*, n°11, p. 118-123.
- [6] DESSUS Philippe, 2007, « Systèmes d'observation de classes et prise en compte de la complexité des événements scolaires », *Carrefours de l'éducation*, n°23, p. 103-117.
- [7] DOUCET Hubert, 2002, « 10. La recherche qualitative », *Presse universitaire de Montréal*, p. 225-248.
- [8] DUPUY Anne, et POULAIN Jean-Pierre, 2008, « Le plaisir dans la socialisation alimentaire », *Enfance*, vol 3, p. 261-270.
- [9] DURKHEIM Émile, 1894, *Les règles de la méthode sociologique*, sixième édition 1967, les classiques des sciences sociales, Chicoutimi Québec, Paris : PUF, 149 p.
- [10] DURKHEIM Émile, 1922/1990, *Éducation et sociologie*, Paris : PUF.
- [11] DURNING Paul, 1986, *Éducation et suppléance familiale en internat*, Paris, C.T.N.E.R.H.I (diff. PUF), p. 102.
- [12] DE SAINT POL Thibaut, 2017, « Introduction, Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales », *l'Année sociologique*, vol 67, p. 11-22.
- [13] FABLET Dominique, 2007. « Les interventions socio-éducatives : comment les définir ? », *La revue internationale de l'éducation familiale* n°21, p. 125-137.
- [14] FISCHLER Claude, 2011, « Commensality, society and culture », *Social Science Information*, n°50, p. 528-548.
- [15] FOUQUET Angèle, 2019, « Quand les hommes cuisinent au quotidien Vers la « masculinisation » d'une pratique domestique », *Terrains et travaux*, n°35, p.161-182.
- [16] GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle, 2001, « La cuisine des jeunes : désordre alimentaire, identité générationnelle et ordre social », *Anthropology of food*.
- [17] HALBWACHS Maurice, 1938, *Esquisse d'une psychologie des classes sociales*, Paris, Librairie Marcel Rivière et Cie.
- [18] LAHLOU Saadi, 1998, *Penser manger*, Paris : Presses Universitaires de France.
- [19] LAVENU Daniel, 1999, « Formes de la sociabilité », *Agora débats/jeunesses*, n° 17, p.19-45.
- [20] LIORE Julie, 2010, « Les mères, les filles et la cuisine "africaine" en situation de migration (Marseille). Analyse comparative (1998-2010) », *Homme et migration*, p. 178-188.
- [21] MEILLASSOUX Claude, 1992, *Femmes, greniers et capitaux*, Paris, L'Harmattan.
- [22] OLIVIER DE SARDAN Jean-Pierre, 2008. *La rigueur du qualitatif : les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique*, Anthropologie prospective – n°3.
- [23] POULAIN Jean-Pierre, 2016, *Le goût : une question de cultures*, TDC, 1022.
- [24] PUJOL Florence, 2010, *Chapitre VII Comportements alimentaires*, Les 100 mots de la diététique et de la nutrition, p. 79-86.
- [25] QUERRIEN Anne, 2020, entretien avec Christine Delphy, « La longue durée de l'exploitation domestique », *Multitudes*, n°79, p. 205 – 210.
- [26] VAUCLAIR Jacques, 1984, « L'observation en ethnologie », *M. michiels-Philippe (Ed.), L'observation* p. 123-136.
- [27] MORIN Edgar, 1976, « Pour une crisologie, *Communications*, La notion de crise » n°25, p. 149-163.
- [28] JACKY Bouju, OUATTARA Fatoumata, TOURE Laurence, BACOU Hambarke, 2012, « Les incivilités de la société civile », *Espace public urbain, société civile et gouvernance communale à Bobo-Dioulasso et Bamako (Communes 1 et 2)* », p. 1-33.