

Festival gastronomique « goûter de mon enfance » de l'ONG KAGNIMIN et socialisation alimentaire des enfants en Côte d'Ivoire

Oulahi Taté Roger

*Chercheur à l'Institut National d'Hygiène Publique,
Abidjan, Côte d'Ivoire ;
Email : outaro72@gmail.com ;*

Attigbi Laurence

*Université Alassane Ouattara,
Bouaké - Côte d'Ivoire,*

Fofana Memon

*Université Peleforo Gon Coulibaly,
Korhogo - Côte d'Ivoire ;*

Dedy Seri Faustin

*Université Félix Houphouët Boigny,
Abidjan - Côte d'Ivoire ;
&*

Dayoro Arnaud Kevin

*Université Félix Houphouët Boigny,
Abidjan - Côte d'Ivoire*

Date de soumission : 26-12-2025

Date de publication : 31-03-2026

Doi : <https://dx.doi.org/10.4314/akiri.v4i2.64>

Résumé

Cet article étudie d'un point de vue sociologique la socialisation alimentaire à travers l'organisation d'un festival gastronomique. C'est une étude qualitative, elle est basée sur des entretiens semi-directifs avec 27 individus. La question de la valorisation des aliments locaux s'inscrit tantôt comme une revendication identitaire, tantôt comme un moyen de réduction de la consommation des aliments ultra-transformés. La valorisation du patrimoine gastronomique dans la socialisation alimentaire est mise en exergue à travers des productions de discours chez des femmes promotrices des aliments locaux. Ces résultats montrent comment un festival gastronomique et culturel participe à la socialisation alimentaire des enfants.

Mots clés : Aliments locaux, Socialisation, Valorisation, Festival gastronomique

KAGNIMIN NGO's "Snack of My Childhood" Gastronomic Festival and food socialization of children in Côte d'Ivoire

Abstract

This article examines food socialization from a sociological perspective through the organization of a food festival. It is a qualitative study based on semi-structured interviews with 27 individuals. The promotion of local foods is sometimes framed as a claim to identity, sometimes as a means of reducing the consumption of ultra-processed foods. The valorization of gastronomic heritage in food socialization is highlighted through the

discourse of women who promote local foods. These results demonstrate how a gastronomic and cultural festival contributes to the food socialization of children.

Keywords: Local food, Socialization, Promotion, Gastronomic festival

Introduction

L'alimentation est inhérente à la vie humaine. Selon S. D'Amore, (2007 : 528), « la nourriture, en tant que miroir symbolique d'identité » permet à chaque individu de définir son identité individuelle et sociale, pour s'identifier à un groupe. L'homme ne peut vivre sans manger, mais les repas sont pris en respectant une certaine temporalité et surtout en milieu urbain où le matin on a le petit déjeuner (i), à midi le déjeuner (ii) et le soir le dîner. En dehors de ces trois repas classiques pris à des heures codifiées, il y a des prises de repas intermédiaires appelés « goûter ». Les heures habituelles de ces goûters sont généralement autour de dix heures le matin et vers seize heures les après-midis. Ces goûters sont la plupart du temps légers et sont surtout offerts aux enfants en attendant les principaux repas quand ils sont à la maison. S'ils sont à l'école, ils prennent les goûters aux heures de la récréation.

Etant donné qu'un « débat sur l'alimentation est bien plus qu'un simple débat sur l'alimentation, c'est aussi un débat sur l'organisation de la société, un débat de civilisation, un lieu de reconstruction sociale des aliments et de modèles alimentaires » (J.P. Poulain, 2002 : 94). C'est pourquoi ce travail de recherche aborde la question de la socialisation alimentaire de la jeune génération à travers l'organisation d'un festival qui fait la promotion des goûters offerts aux enfants.

Autrefois en Côte d'Ivoire, ces goûters offerts aux enfants, étaient réalisés à partir des aliments locaux comme le maïs, le manioc, le mil, la banane, le fonio, l'arachide etc. Ce sont ces goûters qui sont appelés « les goûters de mon enfance » par l'Organisation Non Gouvernementale « ONG KAGNIMIN¹ ». A partir des années 2000 et 2010, l'on assiste en Côte d'Ivoire à une autre forme de consommation où les types de goûters ont changé. Du fait de la mondialisation, on constate que les goûters sont maintenant composés de glaces alimentaires, des hamburgers, des pizzas, des sandwichs, des frites, des sodas etc. On retrouve généralement ces types d'aliments dans la restauration rapide communément appelée fast-food. Des inconvénients sont imputés à ce type de restauration par les promoteurs des « goûters de mon enfance », à travers le discours d'une de ces membres : « Toutes les

¹ ONG KAGNIMIN est une Organisation Non Gouvernementale qui œuvre pour l'autonomisation des femmes. Les femmes promotrices des « goûters de mon enfance » sont membres de cette ONG. Son siège social est situé à Abidjan.

nourritures qu'on appelle fastfood qu'on vend à nos enfants de nos jours contiennent plein de choses telles que (i) la rareté des aliments frais et sains ; (ii) les aliments contiennent des niveaux nocifs de graisses, de sucre et de sel ; (iii) ces aliments seraient à l'origine de l'obésité ». Malgré les inconvénients reprochés à ce type d'alimentation, la consommation des aliments ultra transformés est en train de prendre le dessus sur les anciennes habitudes alimentaires en ce qui concerne les goûters. Or, selon les propos des femmes membres de l'ONG KAGNIMIN, « les goûters de mon enfance sont composés d'aliments locaux », des aliments qui n'ont pas subi de transformation industrielle. Les nutriments en eux sont intacts, d'où la nécessité de faire leur promotion, de les valoriser. A ce jour, des femmes en milieu urbain continuent de faire la promotion des « goûters de mon enfance » malgré la concurrence imposée par la nouvelle consommation de la mondialisation. Cette valorisation du patrimoine gastronomique ivoirien est faite à travers l'organisation chaque année d'un festival des « goûters de mon enfance » afin d'accompagner socialement les femmes qui promeuvent la consommation des aliments locaux.

Cet article a pour objectif de déterminer les opinions des femmes promotrices des « goûters de mon enfance » par rapport à la valorisation des aliments locaux à travers une réflexion sur le lien entre la socialisation alimentaire des enfants et le festival « les goûters de mon enfance ». Les principaux enjeux culturels, économiques et touristiques liés à la valorisation des aliments du terroir ont été mis en exergue en faisant une réflexion sur « les appareils normatifs contrôlant les prises alimentaires » (A. Dupuy & J.P. Poulain, 2008 : 263) dans ce contexte urbain où les temporalités de prise de repas sont souvent codifiées.

1. Cadre théorique de référence et approche méthodologique

1.1. Cadre théorique de référence

D'un point de vue théorique, l'article s'inscrit à la fois dans « une approche socio-anthropologique » (P. Lefèvre & C. E. Suremain, 2002 : 78) et dans le champ de la sociologie de l'alimentation, qui « s'intéresse à l'alimentation contemporaine, aux mutations qui la traversent, aux permanences qui s'y manifestent et les impacts de la mondialisation » (J.P. Poulain, 2002 : 13). Dans la présente étude, l'analyse a porté sur le lien entre la socialisation alimentaire des enfants et le festival « les goûters de mon enfance » qui est un événement culturel et gastronomique.

1.2. Approche méthodologique

1.2.1. Zone de l'étude

La présente étude a été réalisée dans deux communes du district autonome d'Abidjan (Cocody et Treichville). Ces communes dans lesquelles s'est déroulée l'enquête n'ont pas été sélectionnées à priori, le choix de Cocody se justifie par le fait que c'est dans cette commune que s'est déroulée la formation des femmes de l'ONG KAGNIMIN. Le festival « les goûters de mon enfance » s'est déroulé dans la commune de Treichville c'est ce qui justifie le choix de cette commune.

1.2.2. Type d'étude et technique de collecte de données

Il s'agit d'une étude transversale descriptive. Comme principe d'investigation, elle s'inscrit dans une approche qualitative. Cette approche a été privilégiée car il s'agit de comprendre les motivations des femmes promotrices des goûters. L'équipe de collecte de données était composée de quatre sociologues. La première phase de collecte de données a eu lieu dans la commune de Cocody. Les données ont été collectées à l'aide d'un guide d'entretien semi directif. Ce guide d'entretien est composé de deux grandes parties : (i) Les opinions des femmes promotrices des aliments locaux. Cette partie questionne les éléments de sublimation des aliments locaux et fournit les informations ces aliments. (ii) La deuxième partie du guide s'est intéressée aux enjeux de la socialisation alimentaires. Des entretiens semi-directifs ont été administrés le 14 mai 2022 à quinze (14) femmes membres de l'ONG et un responsable de l'ONG après un consentement verbal. Le guide d'entretien des femmes était distinct de celui du responsable de l'ONG. Ils ont été interrogés après la séance de formation qui a précédé l'organisation du festival des « goûters de mon enfance ». Les entretiens ont duré en moyenne trente minutes pour chacun d'eux. Les entretiens ont été enregistrés à l'aide de dictaphone et transcrite après. La deuxième phase de la collecte de données a eu lieu le 29 mai 2022, dans la commune de Treichville, le jour du festival des « goûters de mon enfance ». Lors de cette phase, des entretiens informels ont été réalisés auprès de douze femmes, membres de l'ONG. Ces entretiens étaient qualifiés d'informels car ils ne respectaient pas la configuration classique d'un entretien semi-structuré proprement dit. Il s'agissait de quelques questions tirées du guide d'entretien étaient posées. Chacune des femmes avait un met du terroir sur sa table d'exposition. L'observation directe a été également utilisée comme technique de collecte de donnée. En effet, les mets locaux constituant les « goûters de mon enfance » appartenant à ces dernières ont été observés. La grille d'observation a été renseignée lors de la visite des

stands par rapport aux ustensiles et autres contenants utilisés pour l'emballage des mets locaux.

1.2.3. Echantillonnage et caractéristique de l'échantillon

L'échantillonnage par choix raisonné (P. N'Da, 2002 : 71) a été mobilisé pour cette étude. Ce type d'échantillonnage a été privilégié car Les échantillons qualitatifs ont tendance à être d'abord ciblés et non aléatoires, en partie parce que la définition initiale de l'ensemble est plus spécifique, et en partie parce que les processus sociaux possèdent une logique et une cohérence que l'échantillonnage aléatoire ne percevrait pas (Astier, 1998 : 92)

Au regard de l'objectif de l'étude, à savoir la compréhension des motivations des femmes de l'ONG KAGNIMIN dans la valorisation des aliments locaux, le champ social a intégré l'ensemble des acteurs sociaux de cette organisation non gouvernementale susceptibles de fournir des informations sur la production des mets locaux consommés à des fins de goûter. L'échantillon se structure en deux catégories d'acteurs sociaux : (i) La première catégorie d'acteur est constituée des femmes membres de l'ONG KAGNIMIN. La référence à cette catégorie d'acteur s'est avérée nécessaire car c'est elle qui assure au quotidien la promotion des mets locaux consommés comme des goûters. (ii) La deuxième catégorie d'acteur est composée des dirigeants de l'ONG KAGNIMIN. Le recours à cette catégorie d'acteurs se justifie par le fait que ce sont eux qui organisent chaque année un festival pour soutenir les femmes membres de l'ONG dans la promotion des mets locaux servant de goûters. Au total vingt-sept (27) individus ont été interrogés. Cette taille de l'échantillon se justifie par le fait qu'après la formation 14 mai 2022, 15 entretiens ont été réalisés et le jour du festival le 29 mai 2022, douze entretiens ont été réalisés. Au bout des 27 entretiens, nous avons atteint la saturation c'est-à-dire on n'avait de nouvelles informations dans les réponses, elles devenaient redondantes. Les douze (12) entretiens réalisés le jour du festival n'ont été enregistrés mais des notes sont prises après chaque entretien.

1.2.4. Analyse des données de terrain

L'Analyse de Contenu est la méthode de traitement de données retenue pour cette étude. Elle cherche à rendre compte de ce qu'ont dit les interviewés de la façon la plus objective et la plus fiable possible. Elle est définie comme « *une technique de recherche pour la description objective* » (Berelson, 1952 : 18). Le corpus obtenu, après les transcriptions et le dépouillement des grilles d'observation, a été regroupé par thématique. Un code book a été élaboré à partir des thématiques identifiées. Enfin, une analyse de contenu a été réalisée à l'aide du logiciel Nvivo 14.

1.2.5. Dispositions éthiques

Le consentement éclairé des personnes interrogées était requis avant le début de l'interview. L'échantillon est composé des individus qui ont donné consentement verbal. Ceux qui n'ont pas souhaité répondre à nos questions, n'ont pas été enquêtés.

2. Résultats

Deux parties composent ce travail. La première porte sur les opinions des femmes de l'ONG KAGNIMIN, promotrices des aliments locaux à usage de goûter et la seconde analyse les enjeux culturels, économiques et touristiques de la promotion des aliments locaux à usage de goûter.

2.1. Valorisation des aliments locaux : opinions des femmes promotrices de ces aliments à usage de goûter

Les opinions des femmes sur les aliments locaux à usage goûters se structurent autour de trois points : (i) les repas et les journées alimentaires, (ii) transformation du modèle alimentaire en milieu urbain, (iii) les éléments de sublimation des aliments locaux à usage de goûter.

2.1.1. Les repas et les journées alimentaires en milieu urbain

Généralement, en milieu urbain, les prises de repas se font en trois temps. Le matin le petit déjeuner, à midi le déjeuner, le soir le dîner. Ce modèle alimentaire urbain est caractérisé par des prises de repas intermédiaires appelées goûters. Les goûters se prennent entre le petit déjeuner et le déjeuner vers dix heures du matin puis entre le déjeuner et le dîner vers seize heures dans l'après-midi. Ce sont des repas servis aux enfants en dehors des repas familiaux pour calmer leurs faims. Toutefois, les goûters sont aussi pris par les adultes pendant les mêmes heures indiquées ci-dessus. Ceci leur permet de grignoter avant la prise des repas classiques. C'est ce qu'affirment cette vendeuse de beignet, lorsqu'elle dit : « Ce sont les hommes qui achètent le plus souvent mes beignets » **(MOK3)**

De plus, les goûters sont aussi des repas pris par les élèves à l'école pendant les récréations. Les récréations constituent donc une modalité de prise des goûters. Les élèves sortent des classes à la récréation pour acheter les goûters chez les vendeuses installées dans les écoles ou aux abords des écoles. Cette réalité est mise en exergue par une autre vendeuse de beignet en ces termes : « Les élèves, les travailleurs, (...) tout le monde achète les beignets avec moi » **(MOK7)**

Ces aliments locaux à usage de goûter sont aussi consommés à l'occasion des petits déjeuners comme l'affirme cette enquêtée en ces termes « Les clients les consomment le matin comme petit-déjeuner et comme goûter l'après-midi » (MOK1).

2.1.2. Transformation du modèle alimentaire en milieu urbain : perspective historique

Dans les années 1960, la prise des goûters par les élèves à la récréation se faisait à travers les aliments locaux tels que les bouillies d'igname, de bananes, de taro, de patate, de manioc, etc. A partir des années 1980, les goûters et les petits déjeuners offerts aux enfants ont connu une évolution dans leur composition avec l'introduction des grillades et des beignets. C'est ainsi, une autre vendeuse de beignets répondant à la question, « quel type d'aliment vous proposez pour les goûters ? Elle a répondu en disant ceci :

Ici nous vendons un peu de tout, en plus des bouillies d'igname, de bananes, de taro, de patate, on vend des beignets de manioc, des beignets de mil, des beignets d'haricot et des beignets faits à base de farine de blé, tous ces beignets sont faits à partir de l'huile de palme et des farines ou des pâtes des denrées citées ci-dessus » (MOK13)

Mais à partir des années 2000 et 2010, avec la forte urbanisation de la Côte d'Ivoire, l'on a assisté à une autre forme de consommation où les types de goûters ont changé. Du fait de la mondialisation, on constate que les goûters sont maintenant composés de glaces alimentaires, des hamburgers, des pizzas, des sandwichs, des frites, des sodas etc. On retrouve généralement ces types d'aliments dans la restauration rapide communément appelée fast-food. Toutefois, pour socialiser la jeune génération à la consommation des aliments locaux, des éléments de sublimation sont mis en exergue par les femmes l'ONG KAGNIMIN.

2.1.3. Les éléments de sublimation des aliments locaux à usage de goûter

Un travail important a été réalisé par les femmes l'ONG KAGNIMIN pour valoriser les produits locaux et les inscrire dans une conception « de produits naturels et bio ». On peut noter l'organisation chaque année d'un festival dénommé « les goûters de mon enfance ». Au cours de ce festival, les différents aliments locaux à usage de goûter sont présentés par les femmes membres de cette Organisation Non Gouvernementale.

Les éléments de sublimation et de masterisation évoqués par les femmes promotrices des aliments locaux à usage de goûter sont entre autres : ces aliments ne subissent pas de transformation industrielle, ce sont des aliments naturels et bio. Les ingrédients sont généralement des produits vivriers du terroir. C'est ce qu'affirme cette enquêtée en ces termes :

... les ingrédients qui composent mes goûters sont : Poisson, huile, sel, patates, ignames. Tout ceci est accompagné du jus de gingembre avec du citron et de l'ananas. Tous ces aliments sont des aliments naturels, ils n'ont pas subi de transformation industrielle (**MOK7**).

Cet autre enquêteur idéalise les produits vivriers du terroir en ces termes : « ... nos aliments que nous proposons sont sortis directement des plantations, regardez vous-même mes jus de Bissap, de Gnamakou, ils sont naturels, ils ne contiennent pas de produits chimiques, ils sont intacts » (**MOK22**).

L'autre aspect évoqué par les promotrices des aliments locaux à usage de goûter est l'accessibilité géographique des aliments constituant les ingrédients de ces goûters, c'est ce que met en exergue cette enquêtée lorsqu'elle dit « ... j'achète les ingrédients sur les marchés, surtout au grand marché d'Abobo » (**MOK11**).

Les aliments locaux à usage de goûter et les types de repas faisant l'objet de valorisation par les femmes de l'Organisation Non Gouvernementale « ONG KAGNIMIN » sont listés dans le tableau ci-après.

Tableau 1 : Liste de quelques aliments locaux que l'on retrouve dans les « goûters de mon enfance »

N°	Images du goûter	Nom du goûter	Ingrédients utilisés pour préparer le goûter
1		Coco grillé	Amande de coco sec
2		Apiti (en Bété) Lokounou (en Baoulé) Kpablie (en Yacouba) Koussa (en Tagbana)	Banane plantain mûre, Piment, sel et feuille d'attiéké

3			N'bédé-gboko (en Ebrié) ; Cralo (en Avikam) Agbaclaclo (en Baoulé)	Manioc broyé, huile de palme raffinée, Coco sec et du sel.
4			Atouklou	Semoule de manioc
5			Claclo	Banane mûre, huile de palme
7			Bassi de maïs	Poudre de maïs
8			Chat noir	Les fruits d'une plante

Source : notre enquête, 2023

Il convient maintenant de prolonger la réflexion sur les impacts sociaux du festival « les goûters de mon enfance ».

2.2. Impacts sociaux du festival « les goûters de mon enfance »

A travers la commercialisation des goûters réalisés à partir des denrées alimentaires du terroir, les femmes participent à la vie économique du pays, elles développent les cultures alimentaires locales et favorisent aussi le tourisme alimentaire. Ceci montre que le festival participe non seulement à la socialisation alimentaire des enfants, il a un impact du point de vue culturel, économique et touristique.

2.2.1. Impact culturel et gastronomiques du festival

On observe depuis quelques années un retour au local et à la notion de terroir. De ce fait, dans l'optique de promouvoir et de valoriser les mets du terroir, et plus particulièrement les goûters prisés par les ivoiriens depuis des décennies, un festival gastronomique dénommé « goûter de mon enfance » a été instaurer ces dernières années en Côte d'Ivoire. Ce festival constitue une forme de socialisation alimentaire qui permet aux plus jeunes d'intérioriser les repas du terroir. Cette socialisation alimentaire participe ainsi à la transmission de la gastronomie culturelle ivoirienne à la jeune génération.

La période de ce festival constitue le moment de faire revivre des mets qui tendent à disparaître, mais dont les jeunes ivoiriens d'alors, n'ont pas pu oublier la saveur. C'est aussi le lieu pour ces derniers de se remémorer et de revivre leurs belles années passées à travers ces succulents mets qui leur servait de goûter. Quant aux plus jeunes qui n'ont pas connu cette époque, c'est l'occasion pour eux de se socialiser à ces mets du terroir. C'est ce qui ressort du discours de cette responsable l'ONG KAGNIMIN : « Chaque année, les visiteurs viennent avec leurs enfants pour que ceux-ci découvrent les goûters d'avant, et les enfants ils aiment bien ça. Même certains parents en achètent aussi pour envoyer à leurs enfants à la maison » (MOK6)

Mais, en plus de cet aspect culturel et gastronomique, le festival « les goûters de mon enfance » revêt un intérêt économique chez les femmes promotrices de cet événement culturel et gastronomique.

2.2.2. Impact économique du festival

Aujourd'hui, à travers le festival « les gouters de mon enfance », les femmes promotrices des aliments locaux se font connaître et font la publicité autour de ces produits alimentaire du terroir. Ceci augmente la clientèle consommatrice de ces denrées alimentaires et par conséquent, il y aura nécessairement une augmentation de leurs chiffres d'affaires.

Par ailleurs, le commerce de ces différents mets locaux participe à l'autonomisation financière des commerçantes de ces goûters. C'est de ce défis économique que parle la présidente de l'ONG KAGNINMIN lorsqu'elle affirme : « dans nos sociétés l'importance des femmes n'est plus à démontrer à travers ses différents rôles : reproduction, éducation, contribution financière au ménage et la participation aux activités communautaires ». (MOK10)

2.2.3. Impacts touristiques du festival

Le tourisme et la restauration sont deux secteurs intrinsèquement liés, la gastronomie étant un facteur clé de l'attractivité touristique dans de nombreux pays. C'est pour cela que l'on parle souvent de tourisme gastronomique. De ce fait, la valorisation des aliments locaux à usage de goûter à travers des festivals constitue un attrait touristique non négligeable. Ces festivals constituent aussi une offre de restauration et promeuvent la gastronomie culturelle ivoirienne. En plus, ils contribuent fortement à l'attrait d'une destination touristique pour la Côte d'Ivoire, c'est ce qu'exprime l'un des organisateurs de ce festival en ces termes : « Nous sommes soutenus et encouragé par le Ministère en charge du tourisme parce qu'ils savent que ce festival peut booster la destination touristique de la Côte d'Ivoire ». (MOK14)

3. Discussion des résultats

L'étude a porté sur la valorisation du patrimoine gastronomique ivoirien à travers l'organisation de festivals. Ce festival « les goûters de mon enfance » est une institution de socialisation alimentaire puisqu'il permet aux enfants d'avoir des connaissances sur les goûters qui étaient consommés autrefois. La discussion se structure autour de deux axes : l'idéalisation des aliments locaux et la valorisation des aliments traditionnels.

3.1. Idéalisation des aliments locaux et socialisation alimentaire

Les informations recueillies auprès des enquêtés font référence aux qualités des aliments locaux consommés comme goûter. En effet, pour les promoteurs des « goûters de mon enfance », les différents aliments locaux qui composent ces goûters ont d'énormes vertus. La mise en exergue constante de ces vertus constitue une forme d'idéalisation de ces aliments locaux. Les deux principales vertus souvent évoquées sont : (i) le fait que ce sont des aliments qui n'ont pas subi de transformation industrielle, (ii) les nutriments à l'intérieur de ces aliments sont intacts. L'évocation permanente de ces différentes vertus en présence des enfants lors des festivals « les gouters de mon enfance » est une forme de socialisation alimentaire des enfants.

On retrouve cette socialisation alimentaire dans les travaux de K. Ayadi (2005 : 14), dans lesquels il affirme que « La socialisation de l'enfant - consommateur est liée à plusieurs facteurs que l'on retrouve lors de son éducation alimentaire. Parmi ces facteurs, l'on distingue les pairs, la famille, les médias et l'école ». La similitude dans les deux études est qu'il s'agit d'une socialisation alimentaire. C'est au niveau de l'institution de socialisation que se situe la différence entre la présente étude et celle évoquée précédemment. Dans la présente étude, la socialisation se fait à travers l'organisation d'un festival dénommé « les gouters de mon enfance ». Cela s'opérationnalise en réalité par le fait que le festival peut développer et populariser la consommation de ces goûters faits à base de produits locaux, ce qui pourrait devenir une norme alimentaire.

Les travaux de A. Dupuy et J-P. Poulain (2005 : 265 et 268) sur la socialisation alimentaire répondent aux préoccupations sociales sur les mutations supposées des modèles alimentaires et de leurs transmissions vécues souvent sous le mode dramatique. Leur analyse décrit comment l'enfant parvient à s'adapter, à modeler ses préférences en fonction des situations qu'il rencontre et par mimétisme, il expérimente certaines sensations ou les rejette, il inhibe ou affirme certaines inclinations pour s'intégrer puis se positionner dans un groupe. Le point de convergence avec la présente étude réside dans le fait que le festival « les gouters de mon enfance » est aussi organisé pour répondre aux préoccupations sociales sur les mutations supposées des modèles alimentaires. En effet, du fait de la mondialisation, on constate que les goûters sont de plus en plus composés de glaces alimentaires, des hamburgers, des pizzas, des sandwichs, des frites, des sodas. Ce festival constitue une forme de socialisation alimentaire qui permet aux plus jeunes d'intérioriser les repas du terroir. Cette socialisation alimentaire participe ainsi à la transmission de la gastronomie culturelle ivoirienne à la jeune génération.

3.2. De la valorisation des aliments traditionnels

Selon A. E. Fiamor (2011), la valorisation des aliments désigne la mise en exergue des vertus de ces aliments. La présente étude s'inscrit dans cette approche où les vertus des aliments sont mises en exergue. En effet, dans un contexte de mode de vie urbain et de consommation de plus en plus généralisée dans le monde d'aliments riches en calories, faciles à préparer, mais aussi souvent trop gras/ sucrés/ salés et pauvres en micronutriments, les aliments traditionnels sont souvent délaissés par les consommateurs actuels. Il convient donc d'améliorer l'image et les modes de production et de transformation de ces produits pour mieux répondre aux besoins des consommateurs sans perdre leur authenticité. Le festival les « les gouters de mon enfance » participe à la valorisation des aliments traditionnels à travers la promotion des

produits locaux. On retrouve la question de la valorisation des aliments dans les travaux de O. Lepiller (2016 : 78), où il a montré que les valorisations du naturel peuvent alimenter la production de connaissance et les progrès techniques et sanitaires. A. E. Fiamor (2011) évoque aussi un système valorisant les productions agricoles et artisanales locales dans ces travaux. Elle prône le respect des normes de production et le respect des normes de distribution. Quant à M. Friant-Perrot (2014), elle demande que les produits alimentaires européens soient dotés d'une nouvelle étiquette afin de fournir aux consommateurs une base pour choisir en connaissance de cause les denrées alimentaires qu'ils consomment. Il s'agit là du volet éthique de la valorisation. J. Bessière (2005) aborde aussi la question de la valorisation du patrimoine gastronomique du terroir dans ses travaux. Il analyse surtout les liens entre une offre gastronomique locale et une dynamique de développement touristique territorialisée. On retrouve une similitude entre la présente étude et celle de J. Bessière (2005) car toutes les deux traitent de la question de la valorisation du patrimoine gastronomique du terroir et le développement touristique.

Conclusion

L'étude s'est intéressée à la valorisation des aliments locaux à usage de goûter en milieu urbain. Cette valorisation est faite à travers l'organisation chaque année d'un festival au cours duquel les organisatrices promeuvent la consommation des aliments locaux à usage de goûter. Cette rencontre annuelle participe à la socialisation alimentaire des enfants. Cette forme de socialisation des enfants est non seulement une affirmation identitaire, mais aussi, cela va leur permettre de se constituer leur propre répertoire alimentaire.

La valorisation et l'idéalisation des aliments locaux dans la socialisation alimentaire met également l'accent sur les qualités nutritionnelles desdits aliments. Cela permet de comprendre, sous un angle sociologique, comment les promotrices de ces aliments locaux construisent la valorisation des aliments locaux à usage de goûter.

Références bibliographiques

ASTIER Almedom, 1998, *Méthodes de recherche en sciences sociales sur les maladies*, London School of Hygiene and Tropical Medicine, Keppel Street, Londres WC1E 7H, Royaume-Uni, 128 p.

BERELSON Bernard, 1952, *Content analysis in communication research*. Free Press.

D'AMORE Salvatore, 2007, « Les contextes alimentaires vus, commentés et dessinés par les adolescents. Recherche sur les représentations et les pratiques socio-alimentaires, selon une

démarche multi-méthodologique », *Bulletin de psychologie*, (492), p.527-544.

<https://doi.org/10.3917/bupsy.492.0527>

DUPUY Anne et POULAIN Jean-Pierre, 2008, « Le plaisir dans la socialisation alimentaire », *Enfance*, 60, 261-270. <https://doi.org/10.3917/enf.603.0261>

FIAMOR Anne-Emmanuelle, 2011, « Valorisation alimentaire et développement local », *Anthropologie de l'alimentation* [En ligne], 8 | 2011, en ligne depuis le 13 mai 2011, URL : <http://journals.openedition.org/aof/6797>; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.6797>

FRIANT-PERROT Marine, 2014, « Valorisation des produits agricoles et agro-alimentaires et information des consommateurs dans la proposition de règlement européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (COM 2008 (40) final) », <https://hal.science/hal-01082112v1>, Submitted on 12 Nov 2014, 9782918382065. hal-01082112

BESSIERE Jacinthe, 2005, « Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial. Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir », *Ruralia* [En ligne], 06 | 2000, mis en ligne le 25 janvier 2005, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/154>

KAFIA Ayadi, 2005, « Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur ». [\(hal-00605766\)](#) consulté en ligne sur https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2005-J1_Articles.pdf

LEFEVRE Pierre et SUREMAIN Charles-Edouard, 2002, « Les contributions de la socio-anthropologie à la nutrition publique : pourquoi, comment et à quelles conditions ? » *Cahiers d'études et de recherches francophones / Santé*; Volume 12, Numéro (1) p. 77-85, [En ligne] http://www.jle.com/fr/revues/san/e_docs/ consulté le 15/01/2017.

N'DA Paul, 2002, *Méthodologie de la recherche, de la problématique à la discussion des résultats*. Editions Universitaires de Côte d'Ivoire, 2^e édition, Abidjan, Côte d'Ivoire

LEPILLER Olivier, 2016, « Valoriser le naturel dans l'alimentation », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, Volume 51, Issue 2, April 2016, Pages 73-80. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2016.02.006>

POULAIN Jean-Pierre, 2002, *Sociologies de l'alimentation*. Presses Universitaires de France. <https://doi.org/10.3917/puf.poul.2013.01>