



**Journal des anthropologues**  
Association française des anthropologues

**106-107 | 2006**  
**Des normes à boire et à manger**

---

## La « résistance » de l'huile rouge

Transformation des modèles alimentaires au Cameroun

*Red Palm Oil « Resistance ». Transformations of Food Models in Cameroon*

**Claire Lamine**

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jda/1341>

DOI : 10.4000/jda.1341

ISSN : 2114-2203

### Éditeur

Association française des anthropologues

### Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2006

Pagination : 225-243

ISSN : 1156-0428

### Référence électronique

Claire Lamine, « La « résistance » de l'huile rouge », *Journal des anthropologues* [En ligne], 106-107 | 2006, mis en ligne le 16 novembre 2010, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jda/1341> ; DOI : 10.4000/jda.1341

---

Ce document a été généré automatiquement le 30 avril 2019.

Journal des anthropologues

---

# La « résistance » de l'huile rouge

Transformation des modèles alimentaires au Cameroun

*Red Palm Oil « Resistance ». Transformations of Food Models in Cameroon*

Claire Lamine

---

- 1 De nombreux travaux ont mis l'accent sur l'impact de l'urbanisation sur les pratiques alimentaires, à travers l'adoption de modèles influencés par les produits importés (Bricas et al., 1986 ; De Garine, 1991 ; Essomba, 2004). Les aliments « traditionnels » sont de moins en moins distribués dans les villes tandis que les habitudes alimentaires urbaines se propagent dans les régions rurales (Goody, 1984), certaines couches sociales urbanisées jouant un rôle central d'« intermédiaires culturels » (Chrétien, 1991) dans l'adoption d'aliments porteurs du signe de la modernité. Ces évolutions résultent également de la structuration des marchés par les acteurs institutionnels – à travers le soutien à la production et/ou les restrictions aux importations – mais aussi par les acteurs non institutionnels (secteur agro-alimentaire et média).
- 2 Les modèles alimentaires, « traditionnels » ainsi que les produits qui en formaient la base, sont-ils dès lors condamnés ? C'est de longue date que les grandes villes africaines sont confrontées aux modèles occidentaux et que les évolutions sont loin d'être univoques. D'une part, certains produits introduits ne remettent pas en cause la structure fondamentale des régimes alimentaires ; d'autre part, l'attrait d'aliments rapides à cuisiner ne compense pas totalement le prestige d'une nourriture « élaborée », un élément central dans le rôle et la place des femmes. La majorité des auteurs insistent sur le caractère syncrétique et complexe de ces évolutions (Calvo, 1997). Pour ne pas s'arrêter à une interprétation « molle » d'un tel constat et lui donner de la chair, nous nous proposons de restituer la complexité et l'hétérogénéité des transformations à l'œuvre. Le cas de l'huile rouge nous servira ici de support.
- 3 Un premier regard sur la place de l'huile rouge sur le marché des corps gras, sur sa désirabilité sociale et sur son accessibilité financière conduirait à lui conférer un simple rôle de substitut bon marché à d'autres corps gras plus désirables. Cependant, l'analyse de sa place dans les pratiques et les représentations, à partir d'une enquête menée à Yaoundé<sup>1</sup>, nous conduit à introduire des nuances et à distinguer différentes catégories de

plats selon que l'huile rouge peut ou non être remplacée par l'huile raffinée, ou encore être évitée au profit de cette dernière. Il apparaît alors qu'elle a deux fonctions culinaires : une fonction de condiment irremplaçable, lorsqu'elle donne un goût spécifique (dit « traditionnel ») aux plats locaux ; et une fonction de matière grasse de cuisson substitutive à l'huile raffinée lorsqu'elle sert à faire cuire ou frire les aliments, usage pour lequel l'huile raffinée est souvent préférée car jugée mieux adaptée à un usage à haute température. C'est précisément ce double statut, apparemment paradoxal, qui permet à l'huile rouge de résister, à la fois comme condiment incontournable pour certains plats « traditionnels » dans lesquels elle n'est pas remplaçable, et comme substitut meilleur marché pour des plats plus « modernes ». L'huile rouge apparaît finalement comme un révélateur et un indicateur de l'attachement de différents groupes ethniques camerounais à leur cuisine et à leurs pratiques culturelles, car elle est aussi un remède et un élément majeur de nombreux rituels, et des évolutions et combinaisons qui se dessinent sous l'influence des modèles occidentaux.

## La place de l'huile rouge dans des modèles alimentaires en transformation

- 4 Bien que l'huile rouge soit en concurrence avec d'autres corps gras parfois plus attractifs, les statistiques de consommation montrent qu'elle reste un aliment majeur. Elle compte pour 60 % environ de la consommation d'huile totale (Dury, 2001), représente 2,5 % du budget alimentaire des ménages, et apparaît comme leur septième poste budgétaire juste après le bœuf, le pain, la bière, le plantain, le riz et le maquereau.

### L'impact de l'histoire et des normes

- 5 L'huile rouge est extraite des inflorescences femelles du palmier *Elais Guineensis* ou « eleis ». Celui-ci pousse, à titre d'espèce favorisée, dans les clairières forestières ou les zones périforestières du Cameroun méridional, en-dessous de 1 300 mètres d'altitude. Si le palmier à huile a toujours été exploité par les populations de ces zones pour leur alimentation (huile, vin, alcool) et leur hygiène (savons, pommades), il fait aussi l'objet, depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle, d'une exploitation de plantation.
- 6 L'huile brute, communément appelée huile rouge<sup>2</sup>, est obtenue par différents procédés de pressage des noix de palme : le pressage domestique est fait au pilon ou par foulage aux pieds, la production artisanale utilise des presses mécaniques. Enfin, le déchet est pressé dans de grandes unités industrielles. Une petite moitié de cette huile brute industrielle est vendue « en vrac » sur les marchés urbains par des grossistes et revendeurs, le reste étant transformé dans l'industrie savonnaire ou agro-alimentaire (Rafflegeau et Ndigui, 2001).
- 7 Aujourd'hui, le Cameroun est le troisième producteur africain d'huile de palme (après le Nigéria et la Côte-d'Ivoire) et le neuvième mondial (Bakoumé et *al.*, 2002). Cette production est fortement dépendante des politiques publiques. Au XIX<sup>e</sup> siècle, c'était dans certaines régions comme le Bamenda un élément central des systèmes politique et économique (Warnier, 1985). Après l'indépendance, c'est sous l'impulsion de l'État que se sont étendues les plantations, dans un contexte de développement des grandes cultures qui n'est pas sans évoquer un « fantasme de l'espace homogène » (Chrétien, *op. cit.*). Ces

grandes plantations sont à présent privatisées ou en voie de l'être et les pouvoirs publics soutiennent plutôt des programmes villageois de production artisanale. Cette production artisanale, qui s'est développée grâce à l'équipement en pressoirs mécaniques et à l'amélioration des taux d'extraction, reste quantitativement inférieure à la production industrielle, mais est devenue décisive du fait du vieillissement des grandes palmeraies des usines et de la saturation foncière des bassins de collecte des usines (Bakoumé et *al.*, *op. cit.*). L'État conserve un rôle important au travers de l'accès au matériel végétal sélectionné, parfois détourné, et des taxes à l'importation protégeant le marché national de la concurrence de l'huile asiatique au prix de revient bien moins élevé.

## La cuisine camerounaise, entre résistance et ouverture aux modèles alimentaires urbains contemporains

- 8 On décrit en général les structures culinaires d'Afrique Noire comme fondées sur l'association entre un aliment de base et de la sauce, le premier (céréales ou tubercule) apportant la majorité des calories et la seconde, l'essentiel des protéines et des lipides (De Garine, 1980). Cette structure, d'ailleurs plus universelle qu'africaine, offre toutefois bien plus de variété. Au Cameroun, où les structures culinaires sont au carrefour de deux « traditions », celle des cuisines forestières et sahéliennes (Calvo, *op. cit.*), les aliments de base des zones sud, largement forestières, sont les féculents (manioc, igname, banane plantain, etc.) et ceux des zones nord, les céréales (mil, sorgho, riz, maïs, etc.). Or, ici comme ailleurs, de nombreux changements ont affecté ces structures culinaires : le changement d'échelle des unités de consommation et le passage à la famille nucléaire, le développement du travail à l'extérieur et, bien sûr, l'arrivée sur le marché de nouveaux produits. Ainsi, le riz a été adopté massivement au cours des dernières décennies et préféré à des produits locaux pour sa facilité et sa rapidité de préparation. Les produits à base de blé se sont eux aussi généralisés (pain et pâtes alimentaires). Cette évolution découle en grande partie des politiques d'aide alimentaire et d'exportation des pays du Nord. C'est le même type de phénomène qui affecte l'huile rouge, laquelle se trouve aujourd'hui de plus en plus concurrencée par des huiles raffinées, jugées plus adaptées aux modes culinaires « modernes ».
- 9 À Yaoundé, l'évolution des modèles alimentaires se complexifie sous l'effet des migrations en provenance d'autres régions. De cette évolution, la place relative de différents types de plats dans l'alimentation des ménages est un bon indicateur. À partir de notre enquête, trois types de plats ont été distingués : les plats camerounais « traditionnels », les plats urbains « modernes » et les plats « européens ». Les premiers sont des plats de diverses origines culturelles, à base d'ingrédients locaux (notamment feuilles et tubercules divers, huile rouge, arachide). Les seconds, « modernes », sont des plats assez simples et rapides à préparer, de plus en plus fréquents dans les menus ordinaires (riz, sauce tomate, viande, poisson, frites, œufs, salades). Les troisièmes, enfin, sont souvent des spécialités françaises (ratatouille, viandes en sauce, pâtisseries) cuisinées dans les classes aisées ou lors d'occasions exceptionnelles.
- 10 Il apparaît que les plats camerounais représentent environ les deux tiers des plats cités par les ménagères<sup>3</sup>. Cela donne un indice de la résistance relative – ou de l'ajustement – de la cuisine camerounaise aux transformations contemporaines. Mais cela ne signifie pas pour autant que la manière de préparer ces plats reste inchangée... et l'huile rouge sera un indicateur de tels changements.

## Les deux fonctions culinaires de l'huile rouge

- 11 Les consommateurs trouvent sur les marchés urbains trois types d'huile rouge – huile rouge artisanale, huile brute industrielle, toutes deux vendues en vrac, ainsi qu'une huile embouteillée plus chère et bien moins consommée – et différentes huiles raffinées, davantage connues par leur marque que par leur composition, et en général appelées huiles d'*arachide* (huile de coton, huile de palme raffinée, huile de soja).

### Condiment irremplaçable, ou matière grasse de cuisson substituable ?

- 12 L'étude des variations de l'usage de l'huile rouge en fonction des types de plats offre un angle de vue sur sa « résistance pratique » potentielle face aux évolutions des modèles alimentaires. L'huile rouge peut être utilisée soit crue, soit chauffée mais encore rouge, soit enfin blanchie, ce qui suppose de la chauffer plus longtemps et à haute température. Mais, dans certains plats, on lui préfère d'autres corps gras. L'usage de l'huile peut ainsi être différencié en fonction des types de plats – de *mets*, disent les Camerounais – selon trois catégories :
1. les plats « traditionnels » à l'huile rouge, dans lesquels l'huile est utilisée rouge, et non blanchie, et ne peut être renforcée par l'huile d'*arachide* (*koki, taro, macabo, malaxé, pilé*). Ce sont souvent des plats à base de féculents mélangés à de l'huile rouge, ce qui leur donne une couleur orangée et un goût très caractéristiques. De cette catégorie se rapprochent les plats à base de noix de palme pilées dans lesquels ces dernières peuvent parfois être remplacées par de l'huile rouge (*okok, kwem, zom*).
  2. Les plats « traditionnels-substituables » qui se préparent avec de l'huile rouge chauffée et en général blanchie (*mbongo, sauce arachide, sauce gombos, condré, ndolè*) et pour lesquels le remplacement par l'huile raffinée ou par un mélange des deux huiles est possible voire désirable.
  3. Les plats « modernes » qui se préparent de préférence avec de l'huile raffinée, laquelle peut être remplacée par l'huile rouge blanchie (*sauce tomate, poisson frit, viande « rôtie » [poêlée], frites*).
- 13 Cette analyse des usages de l'huile rouge montre qu'en cuisine, elle a deux fonctions :
- une fonction de condiment identificateur et irremplaçable lorsqu'elle donne un goût spécifique aux plats « traditionnels ». Dans cette fonction, elle ne peut être remplacée par un autre corps gras. Ce goût spécifique est défini par les ménagères comme « traditionnel », naturel, typique : l'huile rouge donne aux plats « *un goût si je peux dire naturel typiquement de chez nous* » (Eve, 46 ans, Béti).
  - Une fonction de matière grasse de cuisson substituable lorsqu'elle sert à faire cuire ou frire et peut être remplacée par de l'huile raffinée, qui est souvent préférée, car elle *présente mieux, brille plus, donne un bon goût, ne colle pas* – sous entendu au palais et à la langue – et surtout, elle *ne dort pas*, c'est-à-dire reste fluide. Cette expression met en jeu les qualités matérielles de l'huile rouge qui est plus dense et fige plus facilement en refroidissant. Or, c'est la même qualité matérielle qui la rend mieux adaptée à certains plats, ceux pour lesquels les ménagères veulent justement une huile *qui pèse*, c'est-à-dire dense et pas trop fluide.

## Un substitut bon marché à des corps gras plus désirables ?

- 14 L'huile rouge étant en général l'huile la moins chère sur les marchés, on peut supposer que l'attachement des ménages à ce produit est en fait subordonné à cet avantage comparatif. Les enquêtes de consommation récentes semblent corroborer cette hypothèse et révèlent une diminution de sa consommation proportionnelle à l'augmentation des revenus des ménages au profit des huiles raffinées (Dury, *op. cit.*).
- 15 Pourtant, notre enquête sur les marchés, en interrogeant les ménages sur la présence effective des différentes huiles à la maison, leur usage de l'huile rouge dans le cas où leurs revenus augmenteraient, puis dans celui où, ponctuellement, le prix de l'huile rouge rejoint celui des huiles raffinées, offre un point de vue plus nuancé. Elle montre que les ménages ont toujours de l'huile rouge à la maison, et en général les deux types d'huile, ce que confirme l'observation des cuisines. Seule une minorité utilise exclusivement l'huile rouge ou, à l'inverse, n'en dispose pas de manière permanente à la maison, ne l'achetant que ponctuellement pour cuisiner des plats particuliers.
- 16 De même, la grande majorité estime que même si leurs revenus augmentaient, ils conserveraient l'huile rouge pour des plats particuliers, ces plats « traditionnels ». Seuls 11 % cesseraient d'en consommer. Lorsque enfin on leur demande comment ils réagissent lorsque son prix se rapproche de celui des huiles raffinées, ou qu'il l'atteint, chaque année, dans les périodes de pénurie dues à des cycles de production saisonniers, seules 5 % des personnes disent arrêter totalement d'en consommer, les autres diminuant leur consommation au profit de l'huile d'*arachide* (42 %), continuant à en consommer (52 %). L'enquête confirme l'attachement des consommateurs à l'huile rouge. Si les analyses des statistiques de consommation montrent que cet attachement est subordonné, en terme de quantité consommée, à son coût relatif par rapport aux autres huiles, notre approche nuance ce constat en identifiant une base assez inamovible à cet attachement, puisque l'huile rouge n'est jamais abandonnée totalement du fait du maintien de plats « traditionnels » dans lesquels elle est irremplaçable. Substituable, l'huile rouge l'est même moins que l'huile raffinée : elle peut servir pour tous les plats puisque la blanchir permet de la substituer à l'huile d'*arachide*, alors que symétriquement, aucun procédé ne rend l'huile d'*arachide* substituable à l'huile rouge.

## Bon goût « traditionnel » et naturel, et bon goût « raffiné »

- 17 Lorsque l'huile rouge joue le rôle de matière grasse de cuisson, elle doit remplacer l'huile raffinée de la manière la plus satisfaisante possible. Une bonne huile rouge sera alors une huile qui « prend le goût de l'huile d'*arachide* » (Rose, 30 ans, Douala). De nombreuses ménagères lui reprochent de garder un goût âcre et de « fumer » lorsqu'on la chauffe pour la blanchir. Car chauffer l'huile rouge, c'est « éliminer la couleur rouge pour donner un goût propre au met », dit un jeune homme dans un groupe de discussion.
- 18 Ce goût « propre » de l'huile rouge – de préférence industrielle – bien blanchie ou de l'huile d'*arachide* ainsi que l'association de cette dernière à un plus bel aspect des plats évoquent l'idée d'un bon goût « raffiné », celui de l'huile raffinée, précisément, puisque l'huile dite d'*arachide* est de fait une huile – souvent de coton ou de palme – raffinée industriellement. À ce goût « raffiné » s'oppose le goût « traditionnel » ou « naturel » de la bonne huile rouge, surtout si elle est artisanale, pour ceux qui l'apprécient. Goût

« traditionnel » qui découle de son origine locale : ainsi, l'huile artisanale est appelée « huile du village », ou « huile bassa », parce qu'elle provient en général du pays bassa. Ce choix illustre le besoin de qualifier l'origine territoriale du produit (Cheyins et al., 2002). Quant au goût naturel, il est lié à la proximité plus forte du fruit, la noix de palme : « on la chauffe, elle est plus sucrée, c'est comme si tu mangeais le palmiste[la noix de palme] » (Isabelle, 37 ans, Bamiléké).

- 19 Les pratiques culinaires combinent en général les deux huiles. Une même femme qui peut reprocher à l'huile rouge de fumer et de devenir âcre quand elle la blanchit tiendra fortement à elle pour préparer des « plats traditionnels » où elle l'utilise crue. Certaines choisissent d'ailleurs, dans un même plat, d'allier les qualités des deux types d'huile, comme l'explique une jeune femme qui m'apprend à réaliser le *ndolè*, un plat douala de la catégorie des plats « traditionnels-substituables » composé de feuilles d'une plante portant le même nom, de viande, d'arachide, de condiments et d'huile rouge blanchie ou mélangée, voire remplacée par l'huile d'arachide :

*Certaines femmes utilisent la rouge surtout pour l'économie car elle coûte moins chère. D'autres mettent la raffinée pour éviter le goût de l'huile rouge ou alors parce qu'elles la préfèrent pour le ndolè et aussi parce qu'elles ont des moyens de s'en offrir pour cette cuisson. Quant à celles qui font le mélange des deux, elles le font pour allier le goût des deux huiles [et] avoir un bon goût du naturel plus du raffinement.*

- 20 Cette interprétation sociologique spontanée souligne la présence de ces deux goûts spécifiques, le goût naturel et le goût raffiné, associés respectivement à l'huile rouge et à l'huile raffinée. D'autres femmes distinguent les habitudes de préparation villageoises et citadines :

*Quand tu n'as pas l'argent, tu prépares à la façon du village et quand tu as l'argent tu prépares à la façon de la ville (Rosine, 50 ans, Béti).*

- 21 L'on devine que ville, argent et raffinement d'une part, s'opposent à village, pauvreté et simplicité d'autre part.

## Le propre et le pur

- 22 Il peut sembler paradoxal que l'huile raffinée, de provenance industrielle, soit associée au « propre ». Cette association est pourtant fréquente dans le corpus d'entretiens. Si l'huile rouge industrielle est souvent préférée à l'huile artisanale, du moins à Yaoundé, malgré son prix en général supérieur, c'est parce que cette dernière est jugée plus « risquée », du fait d'un processus de production perçu comme plus irrégulier, moins contrôlé, ou encore moins « propre », moins « hygiénique ». Ceux qui associent la fabrication industrielle au « propre » et la fabrication artisanale au « sale » sont ceux que l'origine et le parcours de vie ont éloignés de la campagne et de la production artisanale. Inversement, les personnes qui y sont plus familières sont plus enclines à qualifier l'huile rouge artisanale et son mode de fabrication de naturels, à parler du soin apporté dans le travail, et se réfèrent plus fréquemment à la notion de pureté. Le même aspect du processus de production, par exemple le foulage aux pieds qui se pratique dans certains cas pour la production artisanale (en l'absence de presse) est, selon les discours, associé à une notion de saleté ou au contraire de naturel et de propreté. On retrouve ici les deux conceptions fondamentales de la pureté, opposant le « pur-propre » et le « pur-naturel » : le pur comme apuré, ou épuré par un processus industriel, *versus* le pur d'origine naturelle ou manuelle, sans adjonction (Douglas, 1998).

## Des évolutions composites

- 23 Si les deux fonctions de condiment irremplaçable et de matière grasse de cuisson substituables confèrent à l'huile rouge une certaine résistance pratique, celle-ci n'est pas homogène. Elle varie en fonction de l'origine ethnique qui apparaît comme un déterminant de l'attachement à l'huile rouge, de l'appartenance sociale réelle ou visée, et de l'âge.
- 24 Regardons d'abord le facteur culturel. À Yaoundé, ville de 900 000 habitants qui a connu durant plusieurs décennies une forte croissance démographique, aujourd'hui ralentie, plus de la moitié de la population vient de l'extérieur. La majorité est originaire de la province du centre, c'est-à-dire de la région même de Yaoundé, et appartient au groupe de population Bété-Pahouin ou « Bété » ou aux groupes « assimilés » (Eton, Ewondo notamment). Mais toutes les ethnies camerounaises sont présentes dans la capitale, notamment les Bamilékés (très représentés dans les milieux d'affaires et souvent considérés comme étant en situation ou en quête d'hégémonie), les Bassas, deux ethnies originaires de l'ouest, et dans une moindre mesure, les Doualas, originaires du littoral (Franqueville, 2000 ; Zognong, 2002).
- 25 En croisant l'origine des plats et l'origine des ménagères, notre enquête fait apparaître des phénomènes que l'on peut qualifier d'« endocuisine » (maintien de la cuisine de son groupe culturel) et d'« exocuisine » (adoption de plats propres à d'autres groupes culturels). Les Bétés apparaissent les plus attachés à leur cuisine puisque leur rapport endocuisine/exocuisine, calculé à partir des plats camerounais les plus cités dans les entretiens, est de 38 pour 26 soit environ trois plats de leur région d'origine pour deux d'autres régions, contre un rapport inversé de deux pour trois chez les Bamilékés et de un pour quatre chez les Bassas.
- 26 Les ménages originaires d'autres régions adoptent donc beaucoup plus les plats de la région d'accueil (bétés) que les Bétés n'adoptent les plats des autres régions. Les femmes des autres régions revendiquent d'ailleurs cette intégration par les pratiques culinaires et alimentaires :
- Lorsqu'on est en ville on part un peu dans les réunions on voit comment d'autres femmes préparent, parfois on change la façon de préparer (Esther, 40 ans, Bassa).  
Je mange tout, même la nourriture des Bassa, même la nourriture des Douala, on mange tout, même la nourriture des Bétés, comme nous sommes à Yaoundé, nous avons tout appris à manger (Colette, 46 ans, Bamiléké).*
- 27 C'est que les pratiques culinaires et alimentaires participent des processus d'insertion dont elles sont un analyseur social majeur (Calvo, *op. cit.*).
- 28 Ces différences entre groupes culturels valent aussi pour la consommation de l'huile rouge. Ainsi, les consommateurs bamilékés et doualas sont proportionnellement plus nombreux à la préférer à l'huile d'*arachide* et leur consommation d'huile rouge, lorsque le prix de celle-ci augmente, est plus résistante que chez les Bétés.
- 29 L'huile rouge, comme plus largement la nourriture, joue un rôle de marqueur établissant et signalant des différences et complémentarités entre groupes culturels. Mais c'est aussi un marqueur social (De Garine et al., 1996) et il faudrait affiner l'analyse pour déterminer si à statut social comparable, l'origine ethnique est encore déterminante. C'est d'ailleurs le statut social désiré plus que le statut social réel qui souvent oriente les pratiques.

Toutefois, si l'on considère en général que l'adoption de modèles de comportement occidentaux se fait *via* les « élites ». Ici, les ménages relativement aisés semblent plutôt combiner des modèles « traditionnels » auxquels ils sont attachés et des modèles occidentaux qu'ils adoptent partiellement, sachant qu'ils ont finalement les moyens de maintenir cet équilibre (en termes financier mais aussi de temps passé à cuisiner ou d'aide pour ces tâches).

- 30 Enfin, l'âge est un facteur important : l'huile rouge ne disparaîtra-t-elle pas progressivement au fur et à mesure que les modèles alimentaires « modernes » et/ou occidentaux s'installent chez les ménages plus jeunes ? L'analyse de discussions de groupe (menées avec une quarantaine de jeunes gens des deux sexes) montre que s'ils disent manger en majorité des plats camerounais, ils sont plus attirés par les plats « modernes » et occidentaux qu'ils jugent plus « rapides » (riz, pâtes, œufs, purées) ou plus « raffinés » (salades, poulet « DG », pour directeur général, plat incontournable dans les restaurants en vogue de la capitale dont le nom révèle avec ironie l'envie de s'identifier aux élites...). Ce besoin de rapidité éloigne ces jeunes de l'huile rouge, car cuisiner avec elle prend du temps : soit parce qu'il s'agit d'un plat « traditionnel » long à préparer soit parce qu'il faut faire blanchir l'huile avant de l'utiliser pour frire quelque chose. Les « petits mets » (plats rapides et simples) que consomment les célibataires nécessitent plutôt de l'huile raffinée, nous expliquent ces jeunes. Il resterait toutefois à comprendre si ce désintérêt relatif des jeunes relève davantage d'effets de cycle de vie ou d'effets de génération (Babayou et Volatier, 1997). Lorsqu'ils se mettent en ménage, reviennent-ils vers les modèles « traditionnels » ? Ou bien l'attachement à la cuisine « traditionnelle » et, partant, à ses composants majeurs tels que l'huile rouge, est-il le fait des générations plus anciennes par opposition aux générations plus récentes et de ce fait condamnée à terme ? Autrement dit, l'huile rouge conservera-t-elle dans le long terme sa fonction de condiment aux côtés de celle de corps gras de substitution ?

## Du remède au rite, les fonctions non alimentaires de l'huile rouge

- 31 L'avenir de l'huile rouge ne dépend pas que de ses fonctions culinaires : elle est aussi un remède et un produit symbolique essentiel dans la dot et dans certains cultes, deux aspects qui confortent sa place dans la culture camerounaise.
- 32 Les représentations des effets de l'huile rouge sur la santé sont ambivalentes : si sa fonction thérapeutique semble omniprésente, son statut diététique fait l'objet de représentations contrastées. Toutes les personnes interviewées en parlent comme d'un remède utilisé « au village » et souvent en ville aussi pour des maux aussi divers que les plaies, les abcès, les indigestions, les intoxications, les dents, le paludisme, etc.
- J'ai vu ma grand mère mélanger les feuilles du village avec l'huile rouge et poser sur une plaie (Callisté, 20 ans, Béti).*  
*Quand on a mal au ventre, si on a été empoisonné, quand on vomit, ça arrête les vomissements, deux cuillères à soupe (Chantal, 21 ans, Béti).*
- 33 En revanche, l'effet de l'huile rouge sur la santé comme aliment est controversé. Pour certains, c'est elle qui « donnait la bonne santé et la longévité » aux ancêtres et continue à la donner à la famille, car elle est nourrissante et fournit de « bons éléments », notamment aux enfants. Pour d'autres au contraire, elle contient beaucoup de cholestérol et n'est pas indiquée, ce qui montre l'influence des modèles occidentaux de la santé et les

processus de conformisation (De Garine et al., *op. cit.*). De fait, sa qualité nutritionnelle est attestée par les scientifiques, notamment pour son apport en vitamine A (Zagré et al., 2002)<sup>4</sup>. Mais les effets négatifs du blanchiment de l'huile sur ses qualités nutritionnelles sont plus rarement évoqués par les consommateurs rencontrés. D'autant que des conflits de normes, liés par exemple aux contradictions entre les politiques de santé publique et les actions publicitaires de lobbies agro-alimentaires, deviennent source de confusion.

34 L'huile rouge, comme toute ressource vitale, a aussi une valeur symbolique importante (De Garine, 2002). C'est que la nourriture est un contrepoint majeur des relations sociales et des célébrations : à travers le don, le partage et l'échange, elle crée des liens entre les vivants et, au travers des rituels, des liens entre ces vivants et les âmes de leurs ancêtres. Pour plusieurs groupes, l'huile de palme est l'élément indispensable de nombreuses pratiques rituelles.

35 Dans les chefferies de l'ouest du pays, elle est utilisée, avec la poudre de *padouk*, pour oindre le *fon* (« roi ») et préserver ainsi sa pureté (Warnier, *op. cit.*). Dans la « tradition » Bamiléké, elle est présente dans les rites liés à la protection vitale et à la fécondité. On oint d'huile rouge le nouveau-né pour qu'il soit invisible aux yeux de créatures néfastes en quête de sang pur. Elle est mentionnée dans son rôle de protection contre la sorcellerie :

*C'est la nourriture de protection contre les sorciers, oui contre tous, quand tu te oins de ça donc tu ne peux pas être atteint (Isabelle, 37 ans, Bamiléké).*

36 Elle est aussi un élément essentiel de la dot : la belle-famille en reçoit en général une « tine » (soit 20 litres), dont un litre est « traditionnellement » prélevé et remis aux ancêtres afin qu'ils participent à la bénédiction du mariage. La jeune fille sera ensuite embaumée d'huile rouge afin d'être féconde. Toujours chez les Bamilékés, l'huile est présente dans les rituels liés aux ancêtres. Lorsqu'on se recueille auprès d'eux, on en arrose leurs crânes, gardés dans une petite « case à crâne », pour qu'ils donnent leur bénédiction aux officiants :

*Pour nous on croit à nos ancêtres, par exemple peut-être quand tu as peut-être un trop de malchance, on peut te dire va sur le crâne de ton grand père, et quand tu le feras il faut arroser un peu avec de l'huile de palme (relate la même femme).*

37 L'huile rouge apparaît également dans certains rites bétis<sup>5</sup>. À la suite d'un décès accidentel, considéré comme une malédiction, un rite appelé *tso'ogo*, qui symbolise l'écoulement de sang, est effectué pour éviter que ceux qui restent en vie ne subissent eux aussi des situations malencontreuses. L'huile de palme transforme alors le mal qui s'est produit en bien pour l'avenir. C'est aussi le cas lorsque quelques gouttes d'huile annulent la malédiction portée par un parent sur son enfant en effaçant les paroles sorties de sa bouche. Un autre rite permet aux Bétis de rompre le contact avec leurs morts : dans ce rite de séparation, on teinte d'huile de palme tous les vêtements qui accompagnent le mort dans sa dernière demeure. Cela permet de briser le lien qui risquait mystiquement de subsister à travers des vêtements donnés par un proche au défunt.

38 Les deux types de rites évoqués ici, bamiléké et bété, *a priori* en opposition puisque l'huile de palme rouge permet d'un côté d'établir un lien avec les ancêtres et, de l'autre, de rompre le contact avec les morts, se rejoignent pourtant en ce qu'ils expriment la faculté qu'aurait l'huile de transformer le mal en bien et son pouvoir plus général de purification. Ainsi, cette notion de pureté, déjà présente dans le registre profane du culinaire, est également au cœur de l'usage sacré de l'huile rouge, ce qui témoigne de la forte continuité entre sacré et profane.

## Conclusion

- 39 Bien que menacée par la concurrence d'autres corps gras, l'huile de palme rouge conserve une place dans des pratiques culinaires en transformation grâce à sa double fonction de condiment « traditionnel » irremplaçable dans nombre de plats régulièrement cuisinés et de corps gras bon marché qui peut se substituer à des huiles raffinées plus coûteuses pour des plats « modernes ». L'huile rouge sert ici de point de perspective sur l'évolution des pratiques alimentaires des citadins et illustre les ambivalences entre l'attachement à la cuisine locale et la désirabilité d'une cuisine citadine, voire occidentale, à base d'ingrédients nouveaux et importés. De fait, de nombreux ménages valorisent deux goûts spécifiques associés respectivement à l'usage culinaire de l'huile rouge et à celui de l'huile raffinée : le goût « traditionnel » ou « naturel » et le goût « raffiné ».
- 40 Les modèles « modernes » transforment ainsi les usages « traditionnels » sans totalement les renier. Cela est vrai de la cuisine tout comme des autres usages de l'huile rouge. Ainsi, dans la dot, elle reste présente dans les mariages contemporains et nul ne songerait à la remplacer par de l'huile d'arachide, mais tous ajoutent des cadeaux plus « modernes » comme la bière ou encore l'alcool étranger. L'huile de palme rouge est un révélateur important de changements sociaux plus larges, et de leur caractère syncrétique.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- BABAYOU P., VOLATIER J.-L., 1997. « Les effets d'âge et de génération dans la consommation alimentaire », *Cahiers de recherche du Credoc*, 105.
- BAKOUME C., JANNOT C., RAFFLEGEAU S., NDIGUI B., WEISE S., 2002. *Études sur la relance des filières hévéa et palmier à huile*. Documents IRAD, CIRAD, IITA. Yaoundé.
- BRICAS N., COURADE G., COUSSY J., HUGON P., MUCHNIK J. (dir.), 1986. *Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne*. Paris, l'Harmattan.
- CALVO M., 1997. « Toujours Africains et déjà Français : la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation », *Politique africaine*, 67 : 48-55.
- CHEYNS E., BRICAS N., AKA A., 2002. « Des circuits courts et des réseaux sociaux : la proximité pour qualifier un produit territorial, l'huile de palme rouge en Côte-d'Ivoire », *Colloque SYAL*, octobre 2002, Montpellier.
- CHRETIEN J.-P., 1991. « L'histoire de longue durée de la consommation alimentaire en Afrique », in De GARINE (dir.), *Les changements des habitudes et des politiques alimentaires en Afrique*. Paris, PubliSud : 63-83.
- DE GARINE E., 2002. « Les céréales comme aliment de base des agriculteurs duupa du nord-Cameroun », in CHASTANET M., FAUVELLE-AYMAR F.-X., JUHE-BEAULATON D. (dir.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*. Paris, Karthala : 243-263.

DE GARINE I., 1980. Évolution contemporaine des croyances et interdits alimentaires en Afrique, *Présence Africaine*, 113 : 129-146.

DE GARINE I. (dir.), 1991. *Les changements des habitudes et des politiques alimentaires en Afrique : aspects des sciences humaines, naturelles et sociales*. Paris, PubliSud.

DE GARINE I., HUGH-JONES S., PRINZ A., 1996. « Facteurs culturels et choix alimentaires : généralités », in HLADIK C.M., HLADIK A., PAGEZY H., LINARES O., KOPPERT G., FROMENT A. (dir.), *L'alimentation en forêt tropicale. Interactions bioculturelles et perspectives du développement*, vol. II. Paris, UNESCO : 805-815.

DOUGLAS M., 1998. « La pureté du corps », *Terrain*, 31 : 5-12.

DURY S., 2001. Consommation des huiles et graisses dans les villes du sud Cameroun. Note de travail CIRAD/IITA, Yaoundé.

ESSOMBA J-M., 2004. *Évolution des styles alimentaires : la consommation des produits laitiers*. DEA d'anthropologie, Université de Yaoundé I.

FRANQUEVILLE A., 2000. « Le Paysage urbain de Yaoundé », in *Du Cameroun à la Bolivie. Retour sur un itinéraire*. Paris, Karthala : 164-206.

GOODY J., 1984. *Cuisines, cuisine et classes*. Paris, Centre Georges Pompidou.

RAFFLEGEAU S., NDIGUI B., 2001. *Synthèse d'enquêtes agro-économiques réalisées dans une centaine d'exploitations élaïcoles au Cameroun*. Document MINREST-IRAD-CIRAD, Yaoundé.

WARNIER JP., 1985. *Échanges, développement et hiérarchie dans le Bamenda précolonial (Cameroun)*. Stuttgart, Franz Steiner Verlag.

ZAGRE N-M., DELISLE H., TARINI A., DELPEUCH F., 2002. « Évolution des apports en vitamine A à la suite de la promotion de l'huile de palme rouge chez les enfants et les femmes du Burkina Faso », *Cahiers Santé*, 12 : 38-44.

## NOTES

1. Cette enquête, réalisée dans le cadre du programme de recherche « Évaluer les forces et les faiblesses de différents modes de coordination pour le développement de démarches de qualité dans les filières agricoles du sud » (INRA/CIRAD), a été menée de juillet à septembre 2003 grâce à un accueil à l'IITA à Yaoundé, avec la collaboration de J.-M. Essomba (IITA) et de Ch. Messina (IRAD), anthropologues. Prolongeant des travaux menés par E. Cheyns (CIRAD) en Côte-d'Ivoire, l'enquête réalisée comprend 40 entretiens compréhensifs auprès de ménagères (dont 30 à Yaoundé), 22 auprès de professionnels, 5 groupes de discussion, une enquête quantitative auprès de 100 personnes et l'observation d'interactions sur les marchés. Le présent texte s'appuie sur les seuls résultats concernant l'évolution des pratiques culinaires urbaines et la place de l'huile rouge.

2. Sa couleur va en fait d'un rouge orangé à un rouge sombre, ces nuances de couleur étant pour les ménagères « expertes » un gage de qualité.

3. Plutôt que de suggérer une liste de plats, on a pris en compte le nombre de plats que les femmes disent cuisiner. Il s'agissait de moins guider les interviewées, même si l'on n'évite pas le risque de surreprésentation des plats « totems » (selon l'expression de M. Calvo). Si elle ne remplace en rien une enquête ethnographique de longue durée, cette approche rend bien compte de la valeur accordée aux différents plats et, le protocole étant le même d'un ménage à l'autre, permet d'effectuer des comparaisons entre ménages et entre groupes ethniques.

4. L'insuffisance de vitamine A peut entraîner la cécité nocturne et des maladies des yeux. L'huile rouge est également riche en acide palmitique (acide gras saturé) et en acides oléique et linoléique (insaturés).
  5. Je remercie J-M. Essomba d'avoir recueilli des informations complémentaires sur ce point.
- 

## RÉSUMÉS

Au Cameroun, comme dans d'autres pays producteurs et consommateurs, l'huile de palme rouge brute tend à être concurrencée par les huiles raffinées. Ce phénomène s'inscrit dans le cadre de transformations plus larges des modèles alimentaires, liés à l'urbanisation et aux changements de l'offre. L'huile rouge est-elle condamnée par ces évolutions ? L'enquête menée auprès de ménagères de Yaoundé montre qu'elle reste un aliment essentiel dans les pratiques culinaires grâce à sa fonction culinaire de condiment irremplaçable pour des plats bien spécifiques et à son rôle plus générique de corps gras, peu coûteux, pour un ensemble de plats plus large. Cette « résistance pratique » est en outre indissociable d'une « résistance symbolique » tenant aux fonctions non alimentaires de l'huile rouge, laquelle est aussi un remède et l'élément central de plusieurs rituels.

In Cameroon, as in other countries where palm oil is produced and used, crude red oil tends to be out-competed by refined oils. This phenomenon takes place in a context of more global transformations of food models linked to urbanisation and changes in supply. Is red palm oil doomed as a result of these evolutions? A study conducted among Yaoundé housewives shows that it remains an essential element in food practices, thanks to its culinary function as an irreplaceable condiment for specific « traditional » dishes, and to its more generic role as a cheap fat for many other common dishes. This « practical resistance » is inseparable from a « symbolic resistance » due to its non-culinary functions, as red oil is also a medicine and a central element of many rituals.

## INDEX

**Mots-clés :** alimentation, Cameroun, condiment, huile, migrations

**Keywords :** Cameroon, condiment, food, migrations, palm oil

## AUTEUR

**CLAIRE LAMINE**

Institut National de Recherche Agronomique

INRA

Ingénieur de recherche, sociologue. Eco-Innov, INRA Grignon.

clamine@grignon.inra.fr