

GERMIVOIRE



www.germ-ivoire.net

Revue scientifique
de littérature,
des langues et
des sciences sociales

ISSN: 2411-6750



Université Félix Houphouët Boigny



www.germ-ivoire.net

**REVUE SCIENTIFIQUE DE LITTÉRATURE
DES LANGUES ET DES SCIENCES SOCIALES**



21/2024 (Décembre)

Directeur de publication:

Paul N'GUESSAN-BÉCHIÉ
Université Félix Houphouët-Boigny Abidjan-Cocody

Éditeur:

Département d'allemand
Djama Ignace ALLABA
Université Félix Houphouët-Boigny Abidjan-Cocody

Comité de Rédaction:

Brahima DIABY (Université Félix Houphouët-Boigny Abidjan-Cocody)
Ahiba Alphonse BOUA (Université Félix Houphouët-Boigny Abidjan-Cocody)
Djama Ignace ALLABA (Université Félix Houphouët-Boigny Abidjan-Cocody)
Aimé KAHA (Université Félix Houphouët-Boigny Abidjan-Cocody)

www.germ-ivoire.net

INDEXATION:

HAL (<https://aurehal.archives-ouvertes.fr/journal/read/id/166880>)

Fatcat (<https://fatcat.wiki/container/qq5brdiztnatfkcb3ce5kxaypi>)

Mirabel (<https://reseau-mirabel.info/revue/15265/Germivoire>)

ROAD (<https://road.issn.org/>)

Comité scientifique de Germivoire

Prof. Dr. Dr. Dr. h.c. Ernest W.B. HESS-LUETTICH
Stellenbosch University Private Bag X1

Dr Gerd Ulrich BAUER
Universität Bayreuth

Prof. Stephan MÜHR
University of Pretoria

Prof. Dakha DEME
Université Cheikh Anta Diop - Dakar

Prof. Aimé KOUASSI
Université Félix Houphouët-Boigny (Abidjan)

Prof. Paul N'GUESSAN-BECHIE
Université Félix Houphouët-Boigny (Abidjan)

Prof. Kasimi DJIMAN
Université Félix Houphouët-Boigny (Abidjan)

Prof Kra Raymond YAO
Université Félix Houphouët-Boigny (Abidjan)

Prof Daouda COULIBALY
Université Alassane Ouattara (Bouaké)

TABLE DES MATIÈRES

Editorial	7
------------------------	----------

Anglais

Maurice Gning

The Mystery of Human Being in Tom Stoppard's <i>Jumpers</i> , <i>Rosencrantz and Guildenstern are Dead</i> and Pinter's <i>The Birthday Party</i> and <i>The Caretaker</i>	8 – 26
--	--------

Issaga NDIAYE

Le récit épistolaire dans <i>Frankenstein</i> et ses réécritures	27 – 37
--	---------

Alpha Oumar BALDE / Ousmane NGOM

Identity and Trauma: The Impact of War on Child Soldiers in the Work of Iweala and Beah	38 – 56
---	---------

Ibrahima DIEME

The processes of religious values reform and building of new ethics in Victorian literature: Illustrations in <i>Silas</i> by George Eliot	57 – 71
--	---------

Espagnol

Cossi Basile MEDENOU / Blaise R. AKOKPONHOUE

Valor filosófico y religioso de la obra <i>El Gran Teatro del Mundo</i> de Pedro Calderón de la Barca.	72 – 88
---	---------

Victor Kpan

El impacto de la revolución portuguesa en el cambio político en España	89 – 101
--	----------

Géographie

Anastasie MENDY

Analyse prospective de l'alimentation de Dakar en eau potable	102 – 121
---	-----------

BOMBOMA Matiédou / AMADOU SANNI Mouftaou / YENTAGUIME Faïdibe / DASSA Kolou Simliwa

Variabilités pluviométriques : caractéristiques et impact sur la santé mentale des agriculteurs dans la région des savanes au nord Togo	122 – 141
---	-----------

Dosselimingnon Benoit SORO, Nambégué SORO, Karnon KONE

Analyse des changements spatio-temporels des unités d'occupation des sols par imagerie satellitaire dans la région de Gbêkê (centre de la Côte d'Ivoire)	142 – 161
--	-----------

Histoire

Yvan Comlan OWOULA BOSSOU

L'africanisation de la paix à l'épreuve de l'Intelligence Artificielle	162 – 175
--	-----------

N’kongon Lakoun Richard

Quand le social souffre des ajustements structurels, une analyse du contexte ivoirien des années post-1970 176 – 190

Lettres (Littérature / Langue)**Patric Itoua**

Littérature et héritage traditionnel du Royaume de Loango : Le rite du Tchikumbi dans *L’or des femmes* de Mambou Aimée Gnali 191 – 202

Kintossou Armand ADJAGBO

Conte et théâtre en Afrique d’expression française: quelle adaptabilité à l’ère du numérique ? 203 – 214

Séverin NGAKOSSO

Protagonistes obscurantistes antisémites lors du nazisme 215 – 227

Pierre Stéphane DOUI & Ernestine KOSSI-SINDO

La conjugaison française : éléments de justification des difficultés des élèves de la classe de 3^{ème} du Lycée de Gobongo (RCA) 228 – 241

Alioune WILLANE

Races, maladies et malaises sociaux : Quand la différence stigmatise. Lecture comparative de *Saint Monsieur Baly* de Williams Sassine et *Je suis quelqu’un* de Aminata Aidara .. 242 – 256

David Sawadogo / James Kwaku Dumenyah / Lewis Koffi Merz

Comparaison entre le concept de focalisation chez Gérard Genette et d’Alain Rabatel 257 – 270

Yaye Fatimata Thioro FALL

Le wolof urbain dans sa dynamique d’hybridation : l’émergence de néologismes morphologiques 271 – 287

GNACHOUÉ Boni Blaise Gautier / KOUASSI Kouakou Roland

La séduction du patrimoine agricole africain par la qualification grammaticale : quels enjeux esthétique, cathartique, cultural et culturel dans *Climbié* de Bernard Dadié ? 288 – 302

Psychologie**BAWA Ibn Habib**

Perceptions de compétence et risque de décrochage : une étude auprès des étudiants de l’Université de Lomé au Togo 303 – 320

Sciences de gestion**Dr Boubacar SANOGO / Dr Oumar BAH / Dr Bréhima SOGODOGO**

La mise en place d’un management participatif dans une entreprise : cas de l’Université Internationale Privée d’Excellence du Mali 321 – 336

Sciences de la communication

ZERBO Tiémoko Euloge Konan

De la quête effrénée d'audience à la buzzilité dans l'espace audiovisuel ivoirien 337 – 348

Sociologie

TOGBE Codjo Timothée

L'enlèvement des *Àkàjà* dans le lac Ahémé au sud-ouest du Bénin : perceptions et vécus des acteurs 349 – 365

OUEDRAOGO Moussa, OUBDA Abdoul-Karim, Sébastien YUGBARÉ

Centralité de l'image du corps et adaptation au contexte de travail d'un combattant survivant des attaques terroristes au Burkina Faso 366 – 381

Théséphore Toliton DIKPO

Repression anti-drogues au Bénin : cerner le phénomène par ses tendances lourdes .. 382 – 397

Baké Marie Thérèse SEKO OROU, Gwladys KOMAGBE, Wanignon Alphonse DOSSOU, Abdoulaye BENON MONRA, Souaïbou FAROUGOU, Antoine CLINQUART, Marc PONCELET, Roch L. MONGBO

Production de fromage de lait de vache *wagashi gassirè* au Bénin : entre logique de reproduction sociale et logique de marché 398 – 420

AGBADJAGAN Yacinte Vidéou / Prof Yvette Onibon Doubogan / N'koué

Emmanuel SAMBIENI

Analyse descriptive et comparative de concepts et modèles théoriques de recherche sur la radicalisation et l'extrémisme violent 421 – 441

N'DA Roseline Gbocho / Koffi Antoine N'GORAN / Alexandre KIDA

Crise COVID-19 et fréquentations hospitalières : les centres de santé ivoiriens à l'épreuve des imaginaires sociaux en contexte pandémique 442 – 457

MEGNE M'ELLA Ghislain Désiré Diether / Irène Mengue Obame ép. Mboulou

Nouvelle tendance, les élèves en situation de surpoids et/ou d'obésité, quelle gestion pendant le cours d'EPS au Gabon ? 458 – 476

MAHAMADOU Zakari

Effet du statut conjugal des parents, du genre des élèves sur leur rendement scolaire.. 477–492

Éditorial

Un panorama riche et diversifié des sciences humaines et sociales

Le présent numéro de *Germivoire* vous propose une nouvelle fois un voyage intellectuel à travers les méandres de la recherche en sciences humaines et sociales. Notre table des matières, aussi riche que variée, témoigne de la vitalité de ces disciplines et de leur capacité à interroger notre monde en constante évolution.

Des littératures anglaise et française aux enjeux géopolitiques en passant par les questions d'identité, de mémoire et de trauma, les contributions réunies dans ce numéro offrent un panorama complet des préoccupations actuelles des chercheurs.

Les études littéraires occupent une place de choix dans ce volume. De l'analyse des personnages de Tom Stoppard à l'exploration des enjeux identitaires dans les œuvres postcoloniales, les auteurs nous invitent à une réflexion approfondie sur les mécanismes de la représentation et les enjeux de la construction identitaire.

Les sciences sociales ne sont pas en reste. Les articles consacrés à l'histoire, à la géographie et aux sciences politiques nous permettent de mieux comprendre les dynamiques sociales, les mutations des sociétés et les défis auxquels elles sont confrontées.

Enfin, les sciences humaines et sociales ne sauraient se passer d'une réflexion sur les enjeux contemporains. Les articles consacrés à l'intelligence artificielle, à la mondialisation et aux changements climatiques témoignent de l'engagement des chercheurs à apporter leur expertise aux grands débats de notre temps.

Nous espérons que cette nouvelle livraison de *Germivoire* vous donnera l'occasion de découvrir de nouvelles perspectives et de nourrir votre curiosité intellectuelle.

La rédaction (I.A.)

PRODUCTION DE FROMAGE DE LAIT DE VACHE *WAGASHI GASSIRÉ* AU BÉNIN : ENTRE LOGIQUE DE REPRODUCTION SOCIALE ET LOGIQUE DE MARCHÉ

Baké Marie Thérèse SEKO OROU¹, Gwladys KOMAGBE², Wanignon Alphonse DOSSOU³, Abdoulaye BENON MONRA⁴, Souaïbou FAROUGOU⁵, Antoine CLINQUART⁶, Marc PONCELET⁷, Roch L. MONGBO⁸

Résumé :

Cet article présente les premiers résultats d'un projet de recherche pluridisciplinaire visant à améliorer les processus de production et de conservation du lait caillé et d'un fromage traditionnel, le *Wagashi Gassiré*, par le biais d'une recherche-action en partenariat avec les acteurs de la filière laitière au Bénin (WALAC). Il propose une analyse des logiques des acteurs sous-jacentes à la production du fromage local *Wagashi Gassiré* et de la marge de manœuvre des transformateurs dans le choix des itinéraires technologiques comme condition facilitant l'acceptabilité des propositions d'amélioration. Pour la collecte des données primaires, une enquête a été réalisée dans les communes de Nikki et de Dassa-Zoumé auprès de 85 acteurs, dont 33 hommes et 52 femmes appartenant à toutes catégories d'acteurs. Celle-ci a permis d'identifier les acteurs de la chaîne de *Wagashi Gassiré* et d'analyser les différentes logiques développées autour de cette activité. Les résultats mettent en évidence une pluralité d'acteurs impliqués dans la production et la commercialisation du *Wagashi Gassiré*, ainsi qu'une diversité de logiques: socioculturelle et économique, environnementale, sanitaire et scientifique. La production vise principalement à la reproduction sociale; elle répond aux besoins de subsistance et constitue une activité subsidiaire, les revenus étant destinés à l'achat d'objets, de biens et de services domestiques, ainsi qu'à de petits investissements.

Mots-clés : Acteurs, logiques, innovation, *Wagashi Gassiré*, Bénin.

Abstract :

This article presents the initial findings of a multidisciplinary research project aimed at improving the production and preservation processes of fermented milk and a traditional cheese, *Wagashi Gassiré*, through action-research conducted in partnership with stakeholders in the dairy sector in Benin (WALAC). It provides an analysis of the underlying logics of actors involved in the production of the local cheese *Wagashi Gassiré* and examines the leeway available to processors in choosing technological pathways, as a condition facilitating the acceptability of proposed improvements.

To collect primary data, a survey was conducted in the communes of Nikki and Dassa-Zoumé involving 85 stakeholders, including 33 men and 52 women from all categories of actors. This survey identified the actors in the *Wagashi Gassiré* value chain and analyzed the various logics underpinning this activity. The results highlight a plurality of actors involved in the production and commercialization of *Wagashi Gassiré*, as well as a diversity of logics: sociocultural and economic, environmental, health-related, and scientific.. The production is primarily oriented towards social reproduction, addressing subsistence needs and serving as a supplementary activity, with revenues allocated to the purchase of household goods and services, as well as small-scale investments.

Keywords: Actors, logics, innovation, *Wagashi Gassiré*, Benin.

Introduction

Au Bénin, le lait de vache issu de troupeaux familiaux ou collecté est utilisé pour produire un fromage frais appelé *Wagashi Gassiré* (WG) dans les langues locales (dendi et peul). La technologie de production traditionnelle du *Wagashi Gassiré* joue un rôle essentiel dans la transformation artisanale du lait frais. Un nombre important de recherches scientifiques a été consacré aux aspects technologiques et microbiologiques de ce produit laitier. Ces études ont mis en évidence les propriétés nutritionnelles du WG (M. V. Aïssi et al., 2009; M. V. Aïssi et al., 2016; F. Okry et al., 2017); la diversité des technologies de production du *Wagashi Gassiré* repose principalement sur la variété des pratiques de coagulation dans le système de production traditionnel (J. Dossou, 2006; PAFILAV, 2014). Des essais visant à améliorer la coagulation du lait ont donc été réalisés par Baba-Moussa et al. (2007) et Aisso et al. (2016). Sur le plan microbiologique, C. Boko et al. (2016) et P. Sessou et al. (2019) ont respectivement analysé la contamination par les moisissures de ce produit et recensé les micro-organismes pathogènes et d'altération. Par ailleurs, la conservation reste un défi pour les acteurs de cette chaîne de valeur. Diverses études menées au Bénin ont identifié sept (7) méthodes de conservation du WG : séchage solaire, conservation dans le lactosérum, dans l'eau simple, dans de l'eau colorée au lactosérum, cuisson quotidienne dans des sacs plastiques blancs ou noirs, friture et fumage (P. Sessou et al., 2013; PAFILAV, 2014; I. Youssao et al., 2015). Des tentatives d'amélioration de la conservation du *Wagashi Gassiré* ont été réalisées par J. Dossou et al. (2006), S. Burt (2004), M. Kèkè et al. (2008), P. Sessou et al. (2012; 2013), J. Dossou et al. (2016), M. Mazou et al. (2012) et Tchobo et al. (2014).

Du point de vue socio-économique, les recherches ont permis d'établir une typologie du fromage (WG) basée sur la couleur, la forme, l'épaisseur et la zone de production (Dossou et al., 2006; Kora, 2005). R. Chabi Toko (2016) ainsi que T. Biershenk et R. Forster (2004) ont discuté de la gestion des revenus des produits laitiers dans les ménages peuls et de la saisonnalité de ces produits. Les circuits commerciaux, les facteurs et les acteurs influençant les fluctuations des prix ont été identifiés selon la période d'achat, la morphologie du produit (taille, poids et apparence), les lieux de production et d'achat, la saison, le type de vendeur et le profil de la clientèle (PAFILAV, 2014; A.H. Soulé et al., 2012). Une analyse de la chaîne de valeur du fromage peul dans les départements de l'Atacora et de la Donga (N.S.M. Sagbo, 2011) montre que le WG est une activité créatrice de valeur, dont la distribution est inégalement répartie entre les transformateurs et les commerçants (grossistes et détaillants), ces derniers générant un chiffre d'affaires plus élevé que les transformateurs.

L'objectif de ce travail est de produire des connaissances sur les logiques sous-jacentes au choix des techniques et aux objectifs de production du *Wagashi Gassiré* dans les communes de Nikki et Dassa-Zoumé. Plus spécifiquement, il s'agit, dans un premier temps, d'identifier les différents acteurs de la chaîne de valeur du WG, et, dans un second temps, d'analyser leurs logiques d'action. Cela s'inscrit dans un contexte où la valorisation et l'amélioration de ce produit sont attendues tant par les communautés locales que par les milieux scientifiques, à l'instar d'autres produits agricoles tels que l'ananas et le soja (C. Delhoume & D. Caroux, 2015).

L'analyse des logiques apparaît essentielle pour aborder les améliorations des processus de production, de conservation et de commercialisation, qui sont fondés sur des logiques technologiques, économiques et socioculturelles que tout effort d'amélioration doit intégrer. Cette étude montre l'importance de la logique a priori des innovations de processus pour l'amélioration de la qualité du WG. Elle expose la nécessité de prendre en compte les logiques de production du WG et, en particulier, la marge de manœuvre des productrices dans la fabrication du WG en vue d'améliorer les techniques de production. La première étape consiste à examiner l'itinéraire technologique afin d'identifier les différentes logiques sous-jacentes aux diverses techniques de production du WG. Ces logiques doivent être considérées pour améliorer la qualité et la compétitivité de la chaîne de valeur du WG au Bénin.

1. Matériels et Méthodes

1.1. Présentation du cadre de recherche

Cette recherche a été menée dans les communes de Dassa-Zoumé et Nikki. La commune de Dassa-Zoumé est située dans la partie centrale du Bénin, tandis que celle de Nikki se trouve au nord du pays. Sur le plan agricole, la zone d'étude se situe dans le quatrième pôle de développement agricole (PDA 4), regroupant le Borgou Sud, la Donga et les Collines, selon la nouvelle division du secteur agricole au Bénin. La commune de Dassa-Zoumé compte 112 122 habitants (INSAE, 2016:18), issus de plusieurs groupes socioculturels, principalement des Fons et apparentés (48,1 %) ainsi que des Yorubas et apparentés (41,4 %), auxquels s'ajoutent les Adja, Peuhl et Yom-Lokpa. Dans cette commune, l'agriculture, pratiquée par 78,2 % de la population, occupe une place prépondérante dans les activités économiques (INSAE 2016:11). La commune de Nikki regroupe 151 232 habitants composés de plusieurs groupes ethniques, parmi lesquels les Peuls (44,7 %) et les Batombou (40,3 %) sont les plus représentés (PDC, 2017:25). Environ 70 % de la population de Nikki vit de l'agriculture (PDC, 2017:26).

1.2. Méthodes de collecte des données

La collecte de données a eu lieu en 2021. À Nikki, elle a été réalisée dans cinq villages : Gourou, Sakabansi, Gah-Marou et Biro. De même, à Dassa-Zoumé, cinq sites de collecte de données ont été visités : Otcha, Gamba, Godogossoun, Kpékouté et Moumoudji. Ces sites et groupes cibles ont été sélectionnés par choix raisonné. Les critères de sélection étaient que les sites devaient regrouper au moins six (6) acteurs du même groupe cible et être situés dans un espace réduit. Ce critère a été retenu pour faciliter l'organisation des groupes de discussion. Dans les deux communes cibles, 20 entretiens individuels et 8 groupes de discussion ont été menés, regroupant 65 répondants, soit un total de 85 acteurs issus de différentes catégories.

1.3. Cadre théorique de la recherche

Cette recherche vise à réduire les contentieux dans les premières phases de l'innovation technologique en éclairant l'acceptabilité sociale d'un projet d'avancement technologique dans un système sociotechnique. Les conditions initiales ou contextes d'un projet ou d'une innovation constituent les premiers éléments du cadre analytique. Elles permettent de comprendre les structures de base et les logiques, mettant en évidence la diversité des logiques d'action et la pluralité des mondes (S. Baba, 2016) dans un système sociotechnique. Le second élément, le processus de négociation, aborde la logique d'action, les problèmes, les enjeux (problématisation), la traduction (construction d'acteurs et de réseaux), ainsi que l'interaction entre différents mondes sociaux menant à des stratégies de négociation et de coordination. Enfin, le résultat du processus de négociation, qui constitue le troisième élément, met en lumière les logiques et les compromis. Ce cadre sera testé ici dans la perspective de comprendre l'acceptabilité sociale, dans le but d'anticiper d'éventuels conflits suite à l'introduction d'une innovation dans les processus de production, de conservation ou de commercialisation du WG. Il appelle à intégrer la logique sociale dans les conditions initiales du projet d'amélioration, dans le processus de négociation lui-même et dans les résultats. Cette logique serait transversale et interviendrait tout au long de la trajectoire de négociation pour favoriser l'acceptation sociale. À notre avis, la logique d'action des acteurs sous-tend leur acceptabilité au niveau microsocial (L. Boltanski et L. Thévenot, 2015 ; L. Boltanski et L. Thévenot, 1991). Par conséquent, cette étude considère et vise à montrer que la logique sous-jacente au comportement productif des acteurs est le fondement de l'analyse de l'acceptation ou du rejet de toute innovation (Alliance Athena, 2013).

2. Résultats

Les résultats se déclinent en deux axes à savoir les acteurs de la chaîne de valeur et les logiques que développent chaque auteur dans la production, la commercialisation et la consommation du WG.

2.1. Cartographie des acteurs de la chaîne de valeur WG

Trois grandes catégories interviennent dans la chaîne de valeur WG Communautés locales, les agents de développement, les acteurs scientifiques

2.1.1. Les communautés locales

Constituées des principaux acteurs de la chaîne, elles incluent les agropasteurs, productrices, les collecteurs, les commerçantes et les consommateurs.

Les agropasteurs interviewés appartiennent majoritairement au groupe socioculturel peul aussi bien à Dassa-Zoumé (93%) qu'à Nikki (73%) et fournissent du lait de vache aux productrices qui sont principalement des femmes d'ethnie peule à l'exception des structures semi-modernes de transformation du lait de vache (les mini-laiteries installées au nord du Bénin) dans lesquelles interviennent des hommes. Cette présence massive des femmes dans cette activité s'explique par le fait que le lait est considéré par les communautés peuhles, comme un bien féminin, les commerçantes, et les consommateurs qui forment la base de la chaîne de valeur. Les collecteurs quant à eux sont de deux ordres : les collecteurs de lait et les collecteurs de WG. Ils servent d'intermédiaires entre les fournisseurs de lait et les transformatrices d'une part et entre les productrices et les commerçantes d'autre part. A Dassa-Zoumé, les collecteurs font partie de trois groupes socioculturels dominants : le Peul, le Idatcha et le Fon tandis qu'à Nikki ils sont essentiellement peuls. Le système commercial du WG engage principalement les femmes (98%). La commercialisation est effectuée par des acteurs appartenant à une diversité de groupes socioculturels appartenant deux grandes classes de commerçantes : les « commerçantes productrices » et les « commerçantes revendeuses ». Enfin, dans les deux communes cibles, les produits laitiers sont consommés autant par les femmes que par les hommes scolarisés ou non. Ils sont de catégories socioculturelles très diversifiées.

2.1.2. Les agents de développement

Quant à la catégorie des agents de développement, elle regroupe les agents de l'Agence Territoriale de Développement Agricole (ATDA), des Directions Départementales de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche (DDAEP) ainsi que des acteurs d'ONG et de

coopératives tels que la coopération des Agriculteurs Français et Développement International (AFDI), l'Organisation Néerlandaise de Développement (Stichting Nederlandse Vrijwilligers) et la Coopération suisse qui, à travers plusieurs projets constituent des structures d'appui.

2.1.3. Les acteurs scientifiques

Les chercheurs constituent la dernière catégorie d'acteurs. La Faculté des Sciences Agronomiques de l'Université d'Abomey-Calavi (FSA-UAC), la Faculté des Sciences et Techniques de l'Université d'Abomey-Calavi (FAST-UAC), la Faculté d'Agronomie de l'Université de Parakou (FA-UP) et l'Université Nationale d'Agriculture (UNA), l'Université de Liège (FMV et FASS) et l'Université Catholique de Louvain appuient la chaîne de valeur par des travaux de recherche.

2.2. Logiques des acteurs

La production de *Wagashi Gassiré* est un lieu d'interactions entre plusieurs catégories d'acteurs sociaux développant une pluralité de logiques. Ces logiques varient en fonction de trois grandes catégories d'acteurs impliqués : les communautés, les agents de développement et les scientifiques.

2.2.1. Logiques communautaires

Dans les communautés, nous avons recensé trois types de logiques qui sous-tendent la production et la commercialisation du lait caillé et du *Wagashi Gassiré* : les logiques sociopolitiques, les logiques économiques et les logiques culturelles.

- Logiques socioculturelles et politiques

Les logiques sociopolitiques regroupent dans ce travail, le prestige, la logique de consommation, de l'identité, de la hiérarchisation sociale dans la production du lait caillé et du *Wagashi Gassiré*.

o Le prestige social

La production du *Wagashi Gassiré* confère, selon les acteurs communautaires des deux communes en étude, un statut social aux productrices. Ce produit symbolique de la culture peule est associé à des savoir-faire traditionnels transmis à travers un système de valeurs.. C'est ce qui ressort de cet extrait d'un entretien à Nikki :

« Chez moi, la fabrication du *Wagashi Gassiré*, c'est plus qu'un simple travail. C'est un savoir que ma mère a reçu de sa propre mère et qu'elle m'a transmis. Si quelqu'un

maîtrise la technique de production de WG, la personne se fait une place dans la communauté. Les gens savent que cette dernière connaît les secrets du fromage et qu'elle est capable de réaliser un produit valorisant notre culture. En tout cas, chez moi, à chaque fois que je vends mon WG sur le marché et que les clients reviennent, je me sens fière de ce que je fais ». (productrice de WG, Gah-Maró, janvier 2021)

Ce prestige est également lié à l'identité peule, où le rôle des femmes dans la production du fromage devient un vecteur de reconnaissance culturelle et de distinction sociale. Comme le pense cet agropasteur « *Le Wagashi Gassiré*, c'est notre fierté, et à travers lui, nos femmes font reconnaître la valeur de ce que nous sommes » (Agropasteur, Gamba, janvier 2021). Dans ce contexte, les productrices ne sont pas seulement des actrices économiques, mais des gardiennes et des ambassadrices de la culture peule, renforçant leur position sociale. Ainsi, la production du WG constitue un mécanisme par lequel les femmes peules gagnent en reconnaissance sociale et symbolique, tout en perpétuant des savoirs et des pratiques qui définissent une partie importante de l'identité collective de leur communauté.

- La logique de consommation

Le *Wagashi Gassiré* lui, est avant tout, un produit alimentaire. Toutefois, il est un élément clé du patrimoine culinaire peul, apprécié pour ses qualités culturelles, symboliques et sociales. Sa consommation dépasse les besoins nutritionnels, jouant un rôle central dans les cérémonies sociales et rituelles comme les mariages et les funérailles, où il marque le statut social.

La consommation du WG est également développée dans les habitudes alimentaires des communautés non-peules. Aux dires de celle-ci, plusieurs motifs expliquent la consommation du WG. Il s'agit de la quête des protéines dans l'alimentation, la richesse du WG en éléments nutritifs, la facilité à le manger, l'énergie qu'il contient et qu'il procure, l'accessibilité financière, la complétude, la douceur, la santé : « Le WG procure la santé contrairement à la viande qui donne les "maux de genoux" (Arthrose) » (consommateur, Dassa-Zoumé, janvier 2021). La quasi-totalité des enquêtés consomme le WG hors du ménage. En d'autres termes, le WG est plus consommé dans les plats cuisinés et vendus que dans les plats préparés dans les ménages.

- La logique identitaire

La production du *Wagashi Gassiré* repose sur des techniques traditionnelles et renforce les liens communautaires au sein des Peuls, qui monopolisent cette chaîne de production. La logique identitaire est au cœur de ce processus, où chaque étape, de l'approvisionnement en lait à la

transformation, est marquée par des dynamiques socioculturelles spécifiques aux Peuls. Ce groupe, éleveur de bétail, contrôle l'accès au lait, ce qui limite la participation d'autres ethnies, notamment à Dassa où les Fons et Idatcha sont minoritaires dans la transformation du lait. L'approvisionnement en lait est souvent privilégié pour les membres de la communauté peule, surtout les femmes, et les pratiques de production sont transmises de mère en fille comme un héritage culturel. Cette transmission de savoir-faire est vue comme un élément essentiel de l'identité peule, avec une exclusion des femmes non peules dans l'approvisionnement en lait. Comme le témoigne cette commerçante Mahi :

« Tout au début, je produisais le WG et j'en achetais pour revendre également. Mais, j'ai abandonné la production du WG pour me consacrer uniquement à sa commercialisation parce que j'ai des difficultés à m'approvisionner en lait. Les Peuls préfèrent se vendre le lait entre eux... Actuellement, je collecte le WG que je revends» M D commerçante de WG (52 ans, 18 octobre 2021).

Les Peuls considèrent la production du WG comme un héritage « *fina tawa* » qu'ils doivent transmettre de mère en fille. Elle constitue également un instrument de socialisation des filles au sein de leur groupe culturel. Des initiatives modernes, comme les mini-laiteries, échouent souvent faute d'approvisionnement en lait, les producteurs peuls refusant de collaborer avec des gestionnaires extérieurs à leur communauté. C'est ce que retrace cette déclaration d'une productrice de Nikki :

« La gestion de la mini laiterie a été confiée à une autre femme du sud du Bénin qui n'était pas membre de notre association. Elle a travaillé pendant un bon moment, disons près d'un an, elle a fini par abandonner. Après son départ, la gestion fut confiée encore à un autre homme toujours venant du sud du Bénin qui, à son tour, a demandé que nous travaillions pour lui et de lui donner nos « papiers » (dossiers), nous avons refusé... Il faut que la gestion se fasse par les Peuls, eux seuls peuvent bien faire le travail du lait ». (productrice, membre de l'association Weeti, 15 janvier 2021)

- **Logiques économiques**

Les logiques économiques rassemblent deux logiques majeures : la logique de subsistance et la logique de maximisation de profit.

o Moyen de subsistance

La production du *Wagashi Gassirè* constitue une stratégie de subsistance pour les ménages peuls au Bénin, notamment à Nikki et dans une moindre mesure à Dassa-Zoumé. Le WG, auparavant destiné à la consommation familiale et à la gestion des surplus, est désormais principalement produit pour la commercialisation en raison de sa forte demande sur les marchés

locaux et régionaux. La production de WG implique souvent plusieurs membres de la famille, y compris les hommes et les enfants, ce qui en fait une activité collective.

Les femmes peuvent considérer la production du WG comme leur principale source de revenus. Une productrice de Koussoukou explique : « Sans le lait la femme n'a pas d'argent, c'est le lait qu'elle peut vendre ou transformer pour trouver de l'argent et satisfaire à ses besoins financiers et de ceux de ses enfants ». À Dassa, une autre productrice témoigne : « Je produis du WG pour me faire un peu d'argent ». La vente de WG permet de financer les dépenses domestiques et de faire face aux périodes difficiles. Bien que les quantités réservées pour la consommation familiale aient diminué, les débris et les produits non vendus sont utilisés au sein des ménages. Ces activités contribuent à la résilience des familles face aux aléas économiques et environnementaux.

- Maximisation du profit

La maximisation du profit est une logique observée chez les commerçantes de lait caillé (LC) et de Wagashi Gassirè (WG) de Nikki et Dassa-Zoumé, ainsi que chez certaines commerçantes-productrices de WG à Dassa-Zoumé. Ces productrices vendent leur production, souvent directement aux grossistes dans des villes comme Cotonou, Abomey-Calavi et Porto-Novo, et adoptent plusieurs stratégies pour maximiser leurs revenus. Elles choisissent des techniques de production optimisées pour le rendement, notamment le choix du coagulant (tiges plutôt que feuilles de Cp) pour obtenir un WG de meilleure qualité (blanc et compact), qui correspond aux préférences des consommateurs. Une productrice de Issalou (17 octobre 2020) donne les raisons du choix de coagulant qu'elle utilise : « Ce sont les tiges seules que j'utilise. Je n'utilise pas les feuilles parce que si on les utilise on obtient une grande quantité du lactosérum et une petite quantité de WG. Les autres qui utilisent les feuilles ne le savent pas ». Une autre productrice de Otcha 2 (6 janvier 2022) renchérit la précédente idée en ces termes :

« C'est en l'absence de la mère qu'un enfant tète les seins de sa grand-mère. C'est la même chose pour l'usage de la feuille pour la production du fromage. C'est par manque de tige que les feuilles servent à la production. Sinon nous préférons les tiges pour avoir une bonne coagulation et une bonne quantité de WG ».

Ces dires montrent en effet que ce sont des logiques économiques qui sont en arrière-plan de choix de la tige comme coagulant. Les femmes qui optent pour cette pratique pensent au rendement en opérant leur choix. Les productrices adaptent également leurs méthodes pour augmenter la production, diversifiant les sources de lait et employant parfois de la main-d'œuvre salariée. Certaines ont développé des réseaux de distribution, élargissant leur marché au-delà

des marchés locaux pour atteindre des centres urbains et même des marchés transfrontaliers. Elles ont aussi adopté des techniques comme l'ébouillantage du WG dans des sachets en plastique pour prolonger sa conservation et faciliter son transport, répondant ainsi à une demande croissante dans les grandes villes du sud du Bénin. Toutefois, cette méthode présente un risque sanitaire en raison de la migration potentielle de produits chimiques du plastique vers le fromage.



Photo : Préparation de Wagashi Gassiré ensachés
Prise de vue : SEKO OROU, octobre 2022

2.2.2. Logiques des agents de développement

Cette section évoque trois logiques autour de la production du WG développées par les agents de développement qui constituent des acteurs influents.

- Logiques économiques

L'industrialisation de la production constitue une priorité pour l'État béninois, qui met en œuvre des politiques agricoles et des programmes de soutien visant à accroître la productivité et à répondre à la demande croissante des marchés urbains. Des infrastructures modernes, telles que des mini laiteries (Nikki, Gogounou, Bembéréké, Bassila, Tchaorou et Kérou) et le Centre Culturel Peul (CCP) à Ouassa-Péhunco ont été mises en place pour améliorer la qualité et la quantité de production. Dans cette logique, l'objectif principal est la maximisation des profits. Cela passe par la réduction des coûts de production et l'augmentation des volumes grâce à l'introduction de pratiques modernes, telles que la gestion optimisée des troupeaux, l'introduction de races laitières améliorées, et la création de fermes d'État. Ces pratiques visent à garantir des produits uniformes tout en améliorant la rentabilité de la chaîne de valeur.

- **Logiques sanitaires**

Dans un souci de garantir la sécurité des produits laitiers, les agents de développement mettent en œuvre des actions concrètes pour promouvoir les bonnes pratiques d'hygiène (BPH). La formation des producteurs et transformatrices sur des protocoles sanitaires de base, tels que le lavage des mains, l'hygiène personnelle et le maintien de la chaîne du froid, est une priorité. En parallèle, la prévention des maladies transmissibles entre les animaux et les humains, telles que la brucellose et la tuberculose, est également un enjeu majeur. Les contrôles de la qualité du lait, y compris la pasteurisation et la surveillance vétérinaire, contribuent à réduire les risques sanitaires. De plus, l'élaboration de normes de fabrication et la certification des produits laitiers visent à garantir la sécurité, la traçabilité, et à faciliter l'accès à des marchés plus exigeants.

- **Logique environnementale**

La question de l'impact environnemental de la production laitière est devenue une priorité, surtout dans un contexte de changement climatique et de dégradation des ressources naturelles. Des projets sont mis en place pour encourager des pratiques durables, telles que l'utilisation de foyers améliorés, qui réduisent la consommation de bois et limitent les émissions de gaz à effet de serre. Ces initiatives visent à favoriser un développement durable en préservant les écosystèmes locaux tout en améliorant les conditions de production pour les communautés pastorales.

Ainsi, ces trois logiques – économiques, sanitaires et environnementales – se combinent pour promouvoir un développement durable de la filière laitière, alliant rentabilité, sécurité alimentaire, et respect des enjeux environnementaux.

2.2.3. Logiques des acteurs scientifiques

Deux logiques sous-tendent les actions des scientifiques à savoir : la visibilité des savoirs endogènes et les innovations scientifiques.

- **Visibilité des savoirs endogènes**

Les actions de révélation des savoirs locaux s'articulent autour de plusieurs dynamiques interdépendantes qui visent à mettre en lumière, valoriser et préserver les connaissances traditionnelles souvent enracinées dans des contextes spécifiques. Tout d'abord, la logique de préservation et de transmission cherche à protéger ces savoirs face aux risques de disparition dus à la modernisation. Les efforts de documentation et de transmission visent à maintenir ces connaissances au sein des communautés, tout en les inscrivant dans des cadres formels comme

les archives ou les projets culturels. Ainsi, depuis 4 décennies environ plusieurs travaux ont été réalisés sur le WG. Ces travaux ont permis de connaître ce produit sur plusieurs champs disciplinaires (économie, microbiologie, technologie alimentaire, Sociologie et anthropologie etc.). Cette visibilité des savoirs locaux se fait dans les cadres de recherche formels, tels que les études de cas, les publications académiques, et les projets participatifs. Elle s'accompagne d'une logique de co-production des connaissances, où les détenteurs des savoirs locaux ne sont plus considérés uniquement comme des "objets" d'étude, mais comme des acteurs à part entière du processus de recherche.

- **Innovations scientifiques**

Les chercheurs travaillent sur l'amélioration des techniques de production, de conservation et commercialisation pour augmenter l'efficacité, la qualité, la sécurité et la rentabilité du *Wagashi Gassiré*. Cela inclut l'optimisation des procédés de coagulation (proposition de la poudre CÉCALOP) la sélection des cultures microbiennes, proposition de nouvelles méthode de conservation (proposition d'emballage à partir des agro-matériaux locaux pour une meilleur conservation du WG, mise sous emballage sous vide ...), des propositions d'organisation marchandes pour l'équité dans la répartition de la valeur ajoutée. Par exemple, "l'optimisation des procédés de fermentation et la sélection des cultures microbiennes permettent d'améliorer les caractéristiques organoleptiques du fromage tout en garantissant une production constante." Cela implique également un contrôle rigoureux des conditions de maturation, essentiel pour le développement des saveurs. Ces innovations sont souvent technologiques, organisationnelles pour améliorer la sécurité alimentaire qui est une priorité majeure. Les scientifiques proposent des méthodes innovantes pour assurer que le fromage soit exempt de contaminants. « Nous avons réalisé des tests pour détecter les agents pathogènes et assurer la conformité aux normes de qualité. Ces efforts sont cruciaux pour maintenir la confiance des consommateurs et éviter les crises sanitaires » explique un enseignant de l'UAC. La logique d'innovation et d'adaptation met en évidence la capacité des savoirs locaux à évoluer et à répondre aux défis contemporains. Ces connaissances ne sont pas figées, mais constituent une source d'innovation, notamment pour s'adapter aux changements environnementaux et technologiques. Dans ce cadre, ces savoirs sont reconnus comme des solutions résilientes face aux défis climatiques ou aux transformations sociales.

3. Discussion

L'analyse des pratiques et représentations des acteurs de la chaîne de valeur du WG révèle que le lait occupe une place importante dans la socialisation des communautés peules, participant à la transmission culturelle et au renforcement du savoir-faire féminin. Apprendre à transformer le lait en fromage Wagashi Gassirè fait partie du processus d'éducation socioculturelle, transmis principalement de mère en fille, préservant ainsi cette activité en tant que source de capital social et humain (P. Jimmy et al., 2017).

La logique de subsistance décrite par J-P. Olivier de Sardan (1995 : 118) comme la résistance des communautés Zerma du Niger aux conflits qui les opposaient aux colons diffère de la logique des subsistance des Peuls qui est considérée ici comme les stratégies qui leur permettent de subvenir aux besoins quotidiens des ménages. De toute façon cette logique ne suit pas une rationalité purement économique, mais est plutôt orientée vers le maintien des ressources et des liens sociaux dans un cadre collectif, illustrant l'adaptabilité et la résilience des communautés paysannes face aux pressions économiques et sociales modernes. D'ailleurs, dans les sociétés traditionnelles, l'économie est étroitement liée aux relations sociales. Comme le montre Polanyi, l'économie de subsistance n'est pas distincte des institutions sociales et vise à maintenir des liens sociaux et des avantages acquis plutôt qu'à maximiser le profit matériel (K. Polanyi, 1977 : 102). Les actions économiques sont orientées vers la satisfaction des besoins du groupe (famille, village, communauté) et sont intégrées dans un cadre collectif. Polanyi souligne que les logiques économiques paysannes sont profondément enracinées dans les valeurs communautaires et dans une utilisation équilibrée des ressources disponibles (J.M. Sourisseau et al., 2012). La logique de subsistance, présente dans les sociétés paysannes modernes, se traduit par une résilience face aux adversités grâce à l'exploitation de différents types de capitaux (naturel, social, financier, etc.) pour assurer la survie du groupe plutôt qu'une simple accumulation de richesse. Selon J. Elster (2010), les paysans agissent de manière rationnelle, mais leur rationalité diffère de la rationalité économique occidentale traditionnelle. Elle se concentre davantage sur l'adaptation des moyens aux fins recherchées dans un contexte incertain et multifactoriel, ce que F. Landy (1998 : 191) appelle la « rationalité formelle ». Les paysans, notamment dans les pays tropicaux, sont influencés par des objectifs économiques, mais aussi culturels et sociaux.

Les modèles économiques utilitaristes, qui réduisent l'action humaine à la maximisation du profit, sont limités pour décrire les motivations paysannes. (F. Landy, 1998 : 191) critique l'idée que les paysans des sociétés traditionnelles agissent de manière irrationnelle ou sous contrainte

; ils font des choix rationnels basés sur des priorités locales et spécifiques. Cela met en évidence une vision plus nuancée des logiques paysannes, qui incluent la rationalité et la liberté de choix au sein de contraintes environnementales, sociales et économiques. Cette logique vise selon lui à réduire les besoins monétaires tout en assurant la survie des familles dans un contexte de vulnérabilité économique et environnementale (F. Landy, 1998 : 193).

On pourrait dire que la production de fromage ne se limite pas aux intérêts économiques encore appelé « intérêt d'avoir » qui se distingue de l' « intérêt d'être » (A. Caillé, 2000 : 63). Ce dernier englobe des dimensions telles que le prestige, la réputation et la reconnaissance sociales. Ainsi, les motivations derrière la production de WG à Nikki et à Dassa-Zoumé sont largement influencées par des considérations de prestige et de statut social, dépassant les avantages économiques pour inclure des aspects symboliques et sociaux (E. Pannier, 2021 : 10). La transformation de lait de vache en WG est alors une perpétuation d'un savoir-faire traditionnel et féminin. Cette position est partagée par A.S. Sow (2006 : 6) qui affirme que : « le travail du lait est le seul travail noble dont une femme peule de pasteur doit s'occuper. Elles sont perçues comme spécialistes de cette activité par les populations voisines non peules ».

Le processus d'apprentissage de production de WG participe de la socialisation des enfants filles et les prépare à l'affirmation de leur identité. Si on peut dire que la vache est un patrimoine familial, référent identitaire de tous les Peuls, le lait pourrait être perçu comme un « patrimoine », un patrimoine féminin dont les savoirs et savoir-faire sont développés et transmis par les femmes (S. Sow, 2005). Il construit les représentations peules de la féminité à travers le statut social accordé au sexe féminin. Même si parfois de nouvelles opportunités marchandes du lait de vache (collecte du lait par les mini laiteries par exemple) ont tendance à montrer une expropriation du domaine féminin par les hommes (M. Querre, 2003). C'est le cas de l'introduction des innovations (les mini laiteries de Kolda) dans le secteur laitier qui a induit à une réorganisation des tâches au sein des familles d'éleveurs et favorisé la prise en main du commerce laitier par les hommes (S. Ba Dia, et Diao, 2002 ; Dia, 2009) cités par (S. Magnani, 2016 : 306).

La disposition et la catégorisation sociale du bétail selon l'âge et le sexe, les pratiques de la traite du lait, la gestion du lait selon le genre ainsi que les pratiques de transformation et de consommation sont des marqueurs de l'identité peuhle (Ba S. M. 2004, p.38).

Les logiques identitaires se manifestent dans différents contextes (individuel, conflictuel, professionnel), chacun ayant des implications spécifiques pour la construction et la perception de l'identité dans la société. Ainsi, T. Rabeyron (2022) aborde le « moi identitaire » qui repose

sur l'authenticité, la conformité et la destinée, postulats qui forment une structure déterministe et donnent au sujet un sentiment d'appartenance et d'intégrité personnelle. Selon lui, se conformer à ce « moi authentique » devient une forme d'auto-aliénation, où le sujet est encouragé à « devenir lui-même » en se conformant à des prescriptions d'identité. Par contre, E. Veuillet (2022) étudie la manière dont l'ethnicité devient un facteur de structuration et de politisation dans les contextes de conflit. Dans ce cadre, l'ethnicité devient non seulement un critère de catégorisation sociale, mais aussi une logique de hiérarchisation qui façonne les rapports sociaux et politiques. Ce phénomène montre comment l'identité peut être utilisée pour légitimer des affiliations politiques, réorganisant ainsi l'espace social dans des contextes de guerre civile. G. Redjimi, (2020) analyse les tensions identitaires qui émergent de l'individualisation croissante des parcours de formation.

Cependant, déjà dans les travaux de M. Kees (1994 : 27), elle montre que le lait était réparti après la traite pour une combinaison des pratiques : la consommation, la vente et la transformation en WG pour la commercialisation. Ainsi, la transformation commençait par s'instaurer dans la gestion tout comme la consommation. La fabrication de fromage présente cependant l'avantage de permettre la conservation du lait excédentaire, et donc de pouvoir le consommer ou le vendre à une date ultérieure (T. Bierschenk R. Forster, 2004: 28). Elle confère donc un pouvoir économique à la femme lui permettant faire face à ses obligations économiques (M. Querre, 2003). Également, dans certaines régions, le lait est échangé contre des céréales, en période de famine. Le fromage est donc un objet marchand tout comme le lait l'est au Sénégal ; et, c'est cela qui donne un sens économique au véritable objet de prestige (S. Magnani, 2016 : 298). Loin de se limiter à une simple activité de production, la transformation du lait en LC et en WG permet aux familles rurales de diversifier leurs sources de revenus et de réduire leur vulnérabilité économique. Cette diversification est particulièrement importante dans un contexte où les activités pastorales sont parfois affectées par des facteurs climatiques, la disponibilité des pâturages ou les conflits d'accès aux ressources.

De plus en plus, on note un développement des logiques économiques dans toutes réalités sociales. Ainsi, D. Chabanet et N. Richez-Battesti (2021), montrent un glissement vers des logiques marchandes et concurrentielles au détriment des logiques de transformation sociale. Ce phénomène révèle la montée en puissance de la logique marchande dans des structures historiquement ancrées dans des objectifs sociaux. La logique marchande se développe en réponse à une demande locale, illustrant l'interdépendance entre économie locale et dynamique de marché.

Ces stratégies, soutenues par des ONG et des acteurs institutionnels, cherchent à accroître les bénéfices économiques pour les productrices et à mieux intégrer la filière dans l'économie formelle (R. Beaujeu, M., Kolie, J. F Sempéré, & C. Uhder, 2011; A. Roumane, A. (2017). Une logique économique soutient l'Alliance pour une révolution verte en Afrique (Agra), créée en 2006 est positionnée pour l'offre semencière dans laquelle le dispositif de formation de jeunes sélectionneurs africains s'intègre harmonieusement (D. Clavel, 2016).

Conclusion

Cette recherche explore les diverses logiques qui influencent les choix techniques et les pratiques de transformation du lait dans la production du fromage *Wagashi Gassiré*. Au-delà d'une simple activité économique, la production de WG reflète les rôles culturels des Peuls, en la définissant comme une activité essentiellement féminine. Elle offre aux femmes une source de revenus leur permettant de répondre aux besoins sociaux de leurs ménages et, dans une moindre mesure, de soutenir l'accumulation et l'investissement. Dans les communes de Dassa-Zoumé et de Nikki, au Bénin, la transformation du lait reste principalement perçue comme une activité de subsistance.

Cette étude s'appuie sur un cadre analytique de l'acceptabilité, mettant en lumière le rôle des logiques dans l'adoption des innovations. Reconnaître et intégrer les logiques des acteurs apparaît crucial pour développer des améliorations technologiques et microbiologiques qui limitent les controverses, tout en favorisant une acceptabilité sociale élargie.

La chaîne de valeur *Wagashi Gassiré* révèlent une dynamique complexe, soutenue par trois grandes catégories de logiques : sociopolitiques, économiques et culturelles. Les différents acteurs – productrices, commerçants et consommateurs – agissent selon des motivations propres, qui renforcent souvent les pratiques traditionnelles tout en générant des résistances face aux changements. Du côté des agents de développement, deux logiques prédominent : les logiques économiques et sanitaires. Quant aux scientifiques, leurs approches sont principalement guidées par les logiques sanitaires et d'innovation. Cependant, ces diverses logiques sont parfois en tension, ce qui fragmente les approches et complique la mise en œuvre d'innovations cohérentes et efficaces.

En somme, la prise en compte des logiques variées qui coexistent au sein de la chaîne de valeur est essentielle pour harmoniser les efforts des différents acteurs. En embrassant cette complexité, il devient possible de préserver un précieux savoir-faire tout en valorisant le

Wagashi Gassiré sur les marchés modernes. Cela contribuera à assurer un avenir durable pour ce produit emblématique et les communautés qui en sont les gardiennes.

Références bibliographiques

Aïssi, M. Vahid, Aïssou, R. C. Richmy. C. B., et Soumanou, Mohamed Mansourou (2016) : “Influence de la complémentation des vaches laitières Girolando importées au Bénin sur les caractéristiques physico-chimiques du lait et du Waragashi (fromage peul)” : Bulletin de la Recherche Agronomique du Bénin (BRAB) Numéro spécial Agronomie, Société, Environnement & Sécurité Alimentaire. In : <http://www.slire.net> ISSN 840-7099 [12.04.2023].

Aïssi, Vahid M., Soumanou, Mohamed Mansourou, Bankolè, Honoré, Toukourou, Fatiou, et de Souza, Comlan A. (2009) : Evaluation of Hygienic and Mycological Quality of Local Cheese Marketed in Benin, *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*, 3(3): 2397-2404, 2009 ISSN 1991-8178.

Aïssou, Richmy. C. B., Aïssi, M. Vahid, Youssao, Abdou Karim Issaka, et Soumanou, Mohamed Mansourou (2016): Caractéristiques physico-chimiques du fromage Peulh produit dans les conditions optimales de coagulation à partir du lait de deux races de vaches du Bénin. In : *Nature & Technologie B- Sciences Agronomiques et Biologiques*, n° 14/ Janvier 2016, pp 37-43.

Akrich, Madeleine., Callon, Michel. et Latour, Bruno (1988) : A quoi tient le succès des innovations? : L’art de l’intéressement, Gérer et comprendre. *Annales des Mines*, 11, pp.4-17.

Alliance, Athéna (2013) : Rapport du groupe pluridisciplinaire de l’alliance Athéna réunissant des représentants de différentes sciences humaines et sociales à d’autres spécialistes de l’énergie afin de dresser un état des lieux et de proposer des pistes de recherches pour les SHS sur l’énergie, *Sciences Sociales et Santé*, Vol. 31, n° 1, mars 2013, 94p..

Ba Sada Mamadou, 2004, Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es. Le lait des Peuls, Kosam Foulbé. *Anthropozoologica*, 39 (1) : 27-41.

Baba, Sofiane (2016) : “Vers un cadre conceptuel socio-constructionniste pour appréhender l’acceptabilité sociale.” In : *Éthique publique* <https://doi.org/10.4000/ethiquepublique.2865> [11.05.2023].

Baba-Moussa, Farid, Baba-Moussa, Lamine, Ahissou, Hyacinthe, Bokossa, Innocent, Capochichi, Bénédicte, Toukourou, Fatiou, et Sanni, Ambaliou (2007) : Propriétés coagulantes de *Calotropis procera* et ses possibilités d'utilisation en industrie agro-alimentaire, *Sciences et Médecine, Rev. CAMES- Série A*, Vol. OS.

Beaujeu Raphaël, Kolie Michael, Sempéré Jean-François, & C. Uhder, (2011) : Transition démographique et emploi en Afrique subsaharienne. Comment remettre l'emploi au cœur des politiques de développement, *À savoir*, 5, 217.

Bierschenk, Thomas. et Forster, Reiner. (2004) : L'organisation sociale des Peuls dans l'est de l'Atacora (République du Bénin, communes de Kouandé, Péhunco et Kérou), Institut für Ethnologie und Afrikastudien Department of Anthropology and African Studies. *Édition revue et cor.* 94 p.

Boko, Cyrille, Adjé Yvette, Atindogbe, Gilbert, Hounmanou, M. G. Yaovi, Dossa, François, Sessou, Philippe, et Farougou, Souaïbou (2016) : Evaluation of the production technologies and the microbial and physico-chemical qualities of curdled milk produced in Benin. *J. Appl. Biosci*, 104: 10019-10033.

Boltanski, Luc et Thevenot, Laurent (1991) : *De la justification. Les économies de la grandeur*. Paris : Éditions Gallimard.

Burt, Sara (2004) : Essential oils: their antibacterial properties and potential applications. In: *International journal of food microbiology*, 94(3), 223-253

Caillé Alain, 2000, Anthropologie du don. Le tiers paradigme, Paris : Desclée de Brouwer

Callon, Michel (1986) : Éléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint-Brieuc. *L'Année sociologique* : vol. 36, p. 169-208.

Chabanet Didier and Richez-Battesti Nadine, (2021) : Le processus d'institutionnalisation de l'économie sociale et solidaire en France au prisme de la loi de juillet 2014 : quand les logiques marchandes et concurrentielles prennent le pas sur les logiques de transformations sociales. *Management international-Mi*, 25(4), 101-115. DOI: <https://doi.org/10.7202/1083845ar>

Chabi Toko, Rahanatou. (2016). *Place de l'élevage bovin dans l'économie rurale des Peulh du Nord Bénin*. Thèse de doctorat, Université de Liège (Gembloux) 229 p.

Clavel, D. (2016) : Afrique : une politique semencière sous influence. *Natures Sciences Sociétés*, Vol. 24(2), 168-172. <https://doi.org/10.1051/nss/2016016>.

de Sardan Jean-Pierre Olivier, 1995, Anthropologie et développement : Essai en socio-anthropologie du changement social, collection: "*Les classiques des sciences sociales*", Site web: <http://classiques.uqac.ca/>, 2287p.

Delhoume, Catherine & Caroux, Delphine (2015) : Quel rôle des agriculteurs dans la transition énergétique? Acceptation sociale et controverses émergentes à partir de l'exemple d'une chaufferie collective de biomasse en Picardie. *VertigO*, 14(3).

Dossou, Joseph, Hounzangbe-Adote, Sylvie, Soulé Hamidou, (2006) : Production et transformation du lait frais en fromage peul au Bénin ; Guides de bonnes pratiques, version validée lors de l'atelier national du 14 juillet 2006. http://www.repol.info/IMG/pdf/Fiche_Wagashi_Gassiré_Gassiré_VF.pdf [20.05.2019].

Dossou, Joseph, Montcho, Karel Jules, Londji, Serge, Atchouke, G. D. Laurent, et Odjo, Sylvanus (2016) : Procédé amélioré de conservation et de stabilisation du fromage peuhl par l'effet combiné du traitement thermique et du conditionnement sous vide. *Eur. Sci. J.*, 12 : 189-209.

Dossou, Wanignon Alphonse, Seko Orou Baké Marie Thérèse, Komagbe Gwladys, Sessou, Philippe, Youssao, Abdou Karim Issaka, Farougou, S., Hounhouigan, Djidjoho Joseph, Mahillon Jacques, Mongbo, Roch, Poncelet, Marc., Madode, Yann E., Douny Caroline, Scippo, Marie-Louise, Clinquart, Antoine. and Azokpota, Paulin (2022): "Processing and Preservation Methods of Wagashi Gassiré a Traditional Cheese Produced in Benin". In : *Helyon*. <https://ssrn.com/abstract=4094943> [15.06.2023].

Elster Jon, (2010). Rationalité et sciences sociales. L'annuaire du Collège de France. *Cours et travaux*, (109), 583-601.

Fontan, Jean-Marc, Klein, Juan-Luis et Tremblay, Diane-Gabrielle (2004) : Innovation et société : pour élargir l'analyse des effets territoriaux de l'innovation. *Géographie, Économie, Société*, 6 (2004) 115–128.

Fournis, Yann & Fortin, Marie-José (2015) : Une définition territoriale de l'acceptabilité sociale : pièges et défis conceptuels. *VertigO*, 15(3).

Halawany-Darson, Rafia. (2010) : Le Traitement de l'information dans le processus de prise de décision du consommateur: le cas de la traçabilité des produits alimentaires. Gestion et management : Université d'Auvergne-Clermont-Ferrand :VETAGRO Sup - *Campus Agronomique de Clermont*, 474p.

INSAE (2016) : Cahier des villages et quartiers de ville du département des collines. (RGPH-4, 2013). Cotonou, pp.1-15.

INSAE (2016) : Cahier des villages et quartiers de ville du département du Borgou. (RGPH-4, 2013). Cotonou, pp.1-15.

Jimmy, Paul, Moumouni Ismail Okry, Florent, et Fanou Fogny, Nadia, (2017). Capital social et transmission du capital humain chez les femmes peulhs transformatrices de lait de vache au Bénin. Ann. UP, Série Sci. Nat. Agron, Vol.7 (No.1), pp 138-144.

Kees, Marlis. (1995). Production artisanale et commercialisation du fromage au Bénin : Présentation, recommandation d'amélioration et possibilités du transfert de la technologie. Rapport de recherche GTZ, Université Eschborn, RFA. pp 43-58

Kees, Marlis., Bio, Demo, Guiwa, Clarisse, Massim-Ouali, Alice (1994). Manuel pour la fabrication du fromage peul. Natitingou, Bénin, 20p.

Kèkè, Martin, Yèhouénu, Benoît, Dahouénu, E, Dossou, Joseph et Sohounhloué, Dominique (2008) : Contribution à l'amélioration de la technologie de fabrication et de conservation du fromage Peulh waragashi par injection de *Lactobacillus plantarum*. Ann Sci Agronom Bénin, 10(1):73-86.

Komagbé, Gwladys, Dossou, Wanignon Alphonse, Seko Orou, Baké Marie Thérèse, Sessou, Philippe., Azokpota, Paulin., Youssao, Issaka Abdou Karim, Hounhouigan, Djidjiho Joseph, Scippo, Marie-Louise, Clinquart, Antoine, Mahillon, Jacques. and Farougou, Souaïbou (2023): State of the art of breeding, milking, and milk processing for the production of curdled milk and Wagashi Gassirè in Benin: Practices favoring the contamination of its dairy products. Front. Sustain. Food Syst.

Kora, Sero., (2005) : Contribution à l'amélioration de la technologie de production du fromage peul au Bénin. Thèse d'ingénieur agronome, Université d'Abomey-Calavi, Bénin, pp.1-30.

Landy Frédéric et Landy Frédérick, (1998) : Rationalité et objectifs des exploitations paysannes, Un exemple d'Inde du Sud, *Revue Tiers Monde*, p. 189-209.

Magnani, Sergio, 2016, Le lait local au Sénégal: intensifier pour développer?! Dynamiques sociotechniques et anthropologie des pratiques. École doctorale de l'EHESS, Thèse pour l'obtention du grade de docteur en Anthropologie sociale et Ethnologie. : 392 p.

Mazou, Mouaïmine, Tchobo, Paul, Degnon, René G., Mensah, Guy Appolinaire, Soumanou, Mohamed (2012): Effect of temperature and salt on the quality of Waragashi during storage in Benin Republic. In: *Afr. J. Food Sci.* 6 (20), 494-499.

Okry, Florent, Chogou, Sylvain Kpenavoun, Fanou-Fogny, Nadia, Moumouni, Ismail et Hounhouigan, Joseph (2017): Local Governance of a Dairy Sector in Benin Republic: Actors, Roles, Power Relationships and Perception of Interdependency. In: *Asian Journal of Agricultural Extension, Economics & Sociology*, 2320-7027, DOI: 10.9734/AJAEES/2017/38050

Olivier de Sardan, Jean-Pierre (1995) : Anthropologie et développement : Essai en socio-anthropologie du changement social. Chomedey : Ville Laval, Québec, Col. "Les classiques des sciences sociales", pp150-163.

PAFILAV (2014) : Etude des filières lait et viande. *Projet d'appui aux filières lait et viande*. 102 p.

Pannier Emmanuel, 2021, Balises conceptuelles, terminologiques et méthodologiques pour aborder les transferts non marchands, *Moussons* n° 37, 27-52.

PDC (2017) : Commune de Nikki. CIRADEL, pp.17-77

Polanyi, Karl. "The economic fallacy, (1977): *Review (Fernand Braudel Center)* : 9-18.

Rabeyron Thomas (2022) : Identités blessées et souffrances narcissiques-identitaires: à propos de La dictature des identités de Laurent Dubreuil. *In Analysis*, 6(1), 85-96.

Redjimi, Goucem. (2020): L'expérience de l'individualisation des parcours de formation: entre construction de soi et tensions identitaires. *Formation emploi. Revue française de sciences sociales* 152 49-73.

Roumane Adil, (2017) : Structures coopératives et valorisation économique de la biodiversité: cas de la filière d'huile d'argan au Maroc. *Revue internationale de l'économie sociale*, (346), 59-72.

Sagbo, Nicaise Sheila Mahutin (2011) : Analyse des chaînes de valeurs ajoutées du fromage Peulh au Nord Benin. Thèse pour l'obtention du diplôme d'ingénieur agronome : Faculté des Sciences Agronomiques, AUC, Bénin, 114p.

Sessou, Philippe (2013) : Valorisation du fromage Peuhl Wagashi Gassiré au Bénin : Pratiques endogènes de conservation, screening des moisissures de contamination et perspectives de lutte biologique. Thèse de doctorat unique : Université d'Abomey-Calavi.

Sessou Philippe, Farougou Souaïbou, Azokpota Paulin, Youssao, Abdou Karim Issaka, Yèhouenou, Boniface, Ahouniou Serge, Sohounhloue, Dominique (2013) : Endogenous methods for preservation of wagashi, a Beninese traditional cheese. In : *African Journal of Agricultural Research*, 8(31), 4254-4261.

Sessou, Philippe, Farougou, Souaïbou,, Azokpota, Paulin, Youssao, Abdou Karim Issaka, et Sohounhloue, Dominique (2012) : In vitro Antifungal activities of Essential oils extracted from Fresh Leaves of *Cinnamomum zeylanicum* and *Ocimum gratissimum* against Foodborne pathogens for their use as Traditional Cheese Wagashi conservatives. *Research Journal of Recent Sciences*, 1 (9), 67-73.

Sessou, Philippe., Farougou, Souaïbou, Azokpota, Paulin, Youssao, Abdou Karim Issaka, Yèhouenou, Boniface, Ahounou, Serge, et Sohounhloué, Dominique (2013) : Endogenous methods for preservation of wagashi, a Beninese traditional cheese. *African journal of agricultural research*, 8(31), 4254-4261.

Sessou, Philippe, Farougou, Souaïbou, Yèhouenou, Boniface, Agbangnan, P, Azokpota, Paulin, Youssao, Abdou Karim Issaka & Sohounhloue, Dominique (2013): Investigation on aflatoxin M1 content of traditional cheese wagashi produced in Benin. *African Journal of Food Science and Technology*, Vol. 4(4) pp. 76-79.

Sessou, Philippe, Keisam, Santosh, Tuikhar, Ngangyola, Mariama, Gagara, Farougou, Souaïbou,, et Jeyaram, Kumaraswamy (2019): High-throughput Illumina MiSeq amplicon sequencing of yeast communities associated with indigenous dairy products from Republics of Benin and Niger. *Frontiers in Microbiology*, 10, 594.

Soulé, Abdou Hamidou (2015) : Analyse du système de production de lait dans les élevages bovins et fonctionnement des mini-laiteries installées au Nord-Bénin. Thèse de doctorat : Sciences Agronomiques et de l'eau de la faculté des sciences agronomiques de l'Université d'Abomey-Calavi, 188p.

Soulé, Abdou Hamidou Tchobo, Aimé et Bio, Edwige. (2012) : Capitalisation des expériences de commune de Ouassa-Péhunco cas de la chaîne de valeur ajoutée fromage « wagashi » amélioré. 82pp.

Sourisseau, Jean-Michel, Bosc, Pierre-Marie, Fréguin-Gresh, Sandrine, *et al.* Les modèles familiaux de production agricole en question. Comprendre leur diversité et leur fonctionnement. *Autrepart*, 2012, vol. 62, no 3, p. 159-181.

Sow, Salamatou (2005) : “Le lait, patrimoine des Peuls pasteurs du Niger : pratiques alimentaires, représentations et usages non alimentaires chez les Gaawoo’be du Gourma”. In : Patrimoines naturels au Sud : territoires, identités et stratégies locales. Ed. par Cormier M-C. D. Juhe-Beaulaton. Boutrais, J., Roussel, B. Paris : IRD ; MNHN. 419-442. http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers10-07/010037553.pdf. [05.08.2021].

Strauss, Anselm (1978), *Negotiations. Varieties, contexts, processes, and social order*. San Francisco, Jossey-Bass.

Tchobo, Paul Fidèle, Ahouannou, Clément, Amegnoin, Ayaba N., Mazou, Mouaïmine, Alitonou, Guy A. Sohounhloue, Dominique, Soumanou, Mohamed Mansourou (2014): Physico-chemical and microbiological characteristics of dried wagashi: African Journal of Food Science, Vol. 8(8), pp. 447-455.

Veillet Emmanuelle (2022) : Guerre civile et régimes identitaires: l’ethnisation du conflit en Équatoria-Occidental (Soudan du Sud). *Critique internationale*, 93(2), 112-131.

Youssao, Abdou Karim Issaka (2015) : Programme National d’Amélioration Génétique. Rapport annuel du Projet d’Appui aux Filières Lait et Viande (PAFILAV) : Cotonou, Bénin, 344 p.