

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

UNIVERSITÉ DE TOAMASINA

FACULTÉ DES LETTRES ET SCIENCES
HUMAINES

ANTHROPOLOGIE SOCIALE EN LIGNE
www.anthropomada.com

**REGARDS ANTHROPOLOGIQUES SUR LA NOURRITURE
CHEZ LES TSIMIHETY**



DOSSIER TECHNIQUE EN MÉTHODOLOGIE DE RECHERCHE

**RANDRIAMANANTSAINA Lalhyss
(Master II)**

Année Universitaire
(2021 – 2022)

I)- FORMULATION PROVISOIRE DU SUJET

REGARDS ANTHROPOLOGIQUES SUR LA NOURRITURE CHEZ *LES TSIMIHETY*

II)- PROBLÉMATIQUE

La nourriture n'est pas que de l'ordre du biologique. Car, elle est loin de s'épuiser dans sa dimension matérielle que l'on peut quantifier à l'aune d'unité de mesure chiffrable (taux en calorie, taux en matière grasse, taux en toxicité). Pour nous les humains, la nourriture est également une réalité sociale que l'on « manipule » symbolique et qui fait appel à toute sorte de rite. Elle possède cet immense pouvoir de nous faire rayonner tant du point de vue du bien-être physique et psychique (la tonalité vitale) que du point de vue de la solidité du lien social qui nous unit à nos semblables. Décidément, la nourriture nous est indispensable. D'ailleurs, privé de nourriture, aucun être vivant n'arrive à survivre. Pour nous les humains par exemple, dès notre vie fœtale, en passant par l'âge adulte, jusqu'à notre dernier souffle, les besoins nutritionnels sont omniprésents sous des formes les plus variées. Au dire d'HIPPOCRATE, ce visage si familier de son temps et de l'Antiquité grecque, « *L'alimentation présente notre première médecine* » (1). Pour celui que l'on considère aujourd'hui comme étant le Père-fondateur de la médecine, la nourriture est donc l'un des moyens les mieux appropriés pour prévenir et pour guérir les maladies. D'où, le lien quasi sacré de la nourriture à la vie. De ce fait, la première occupation de l'homme est de se nourrir chaque jour et surtout, de se mobiliser dans ce sens.

Mais le regard anthropologique sur la nourriture nous emmène encore plus loin que l'horizon proposé par ce Père-fondateur de la médecine moderne. Elle

(1) Cf. Olivier LEPILLER, « Hippocrate » in, POULAIN Jean Pierre (Sous la direction de), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, PUF, Paris, 2012 (pp. 684-689). Cet article est disponible en ligne, en cliquant : http://www.puf.com/Quadrige_dicos_poche:Dictionnaire_des_cultures_alimentaires, (Consulté le 01 / 05 /2021). Lire également, BASDEVANT Arnaud, LAVILLE Maurice, LEREBOUR Eric, *La santé vient en mangeant. Le guide alimentaire pour tous*, Paris, Flammarion, 2001 ; KAPLAN Marion, *Nutrition consciente, les aliments au cœur de votre santé*, Paris, Editions Grancher, 2003 ; SOUCAR Thierry, ROBARD Isabelle, *Santé, Mensonges et Propagandes. Arrêtons d'avalier n'importe quoi*, Paris, Seuil, 2004.

nous renvoie à l'imaginaire aussi bien personnel que collectif. « *Nous nous nourrissons de nutriments mais aussi d'imaginaire. On incorpore en effet, non seulement des substances nutritives mais aussi de la substance imaginaire, un tissu d'évocations, de connotations et de significations ; ainsi non seulement les aliments nourrissent mais aussi signifient* », nous dit à ce sujet Annelise FAVIER de COULOMB, cette anthropologue de la santé et journaliste en même temps (1).

Hier comme aujourd'hui, le « manger » est le lieu d'affirmation identitaire qui avec le temps, finit par se cristalliser en traditions alimentaires qui nous renvoient à des valeurs et à des normes sociales. Ces traditions alimentaires qui varient d'un milieu social à l'autre, d'une ethnie à l'autre voire, d'un pays à l'autre sont à la base de la socialisation (1) et de la sociabilité (2) dans la mesure où le repas est occasion de nouer et de renouer le lien social entre les convives. Car, la nourriture renvoie à l'idée de partage et de communion en vue de consolider la cohésion familiale. C'est bien autour et à propos de la nourriture que le lien social, est le plus souvent invoqué et mis en œuvre, comme l'a souligné Jean-Pierre POULAIN dans l'un de ces ouvrages (3). Dans cette approche, on peut se demander si la nourriture n'est pas l'un de ces passages obligés pour déboucher durablement sur l'amour et sur le respect des parents et des ancêtres.

(1) Par « *socialisation* », nous entendons le processus d'acquisition et de consolidation en permanence des normes et valeurs de son groupe d'appartenance. Ce processus commence dès les premiers liens entre le nourrisson et sa mère, au moment de l'allaitement par exemple. Pour en savoir plus, lire : CORBEAU Jean- Pierre, POULAIN Jean-Pierre, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Editions Privat, 2002 ; DUBUISSON-QUELLER Sophie, *La consommation engagée*, Paris, Editions Sciences Po- Les Presses, 2009 (Le compte-rendu de cet ouvrage par AMILIEN Virginie est en ligne, en cliquant : <http://journals.openedition.org/aofi/7411> (Consulté le 02 / 05 / 2021).

(2) Par « *sociabilité* », nous entendons l'aptitude (innée ou acquise) à entrer en relation personnelle avec un tiers. C'est l'aptitude à vivre en société, dans une démarche de concorde et de fraternité. C'est ce que les Malgaches désignent par le terme de « *fiarahamonina* ». Sur le plan personne, la sociabilité est manifestée, entre autres, par un visage doux et avenant, ou encore, par un visage accueillant et souriant (*tarehy miramirandava ; tarehy mahatehotia*). Sur le plan comportemental, il y a l'adjectif « *malemy toetra* », pour désigner quelqu'un qui arrive toujours à s'ajuster à l'autre car il a une faculté de tolérance et l'esprit de partage, dont le partage de la nourriture et de ses goûts culinaires.

(3) Cf. Jean-Pierre POULAIN, *Sociologie de l'alimentation*, Toulouse, Éditions Privat, 2002.

Dans la société *tsimihety* par exemple, la poule et le coq, comme plat cuisiné (1), ont une portée symbolique plus importante par rapport aux autres animaux de la basse-cour (2). Dans l'imaginaire collectif de ce groupe ethnique de l'*Andrôna*, pour signifier l'accueil chaleureux que l'on veut réserver à un visiteur de marque ou pour fêter la venue au monde d'un nouveau-né dans la famille, on choisit les plus beaux poulets de la basse-cour pour un repas collectif. Au cours de cette rencontre familiale et festive, pour marquer tout le respect que l'on doit aux personnes âgées, on prend soin de réserver les croupions (*vôdihaina*) des poulets abattus, alors que les cuisses (*fé*) et les ailes (*ailatra*) reviennent aux cadets. Car, on pense que ces derniers ont encore du chemin à parcourir jusqu'au soir de leur vie, alors que les aînés ont des longueurs d'avance et certains, déjà en fin de course.

Et quand le repas festif dépasse le cadre familial pour s'ouvrir ainsi sur la communauté villageoise ou sur toute l'étendue de la vallée, les gallinacés ne suffisent plus pour nourrir les convives. On passe alors de la basse-cour au parc à bœufs. Mais, dans les deux cas de figure, on n'offre à l'autre (pour consolider le lien social) que des animaux domestiqués. Par rapport aux animaux sauvages, ces animaux, toujours à porté de main, sont le fruit de la sueur au quotidien. Au village, il a fallu les nourrir au quotidien. En les offrant à l'autre, c'est comme si on offre une partie de soi-même à ce dernier. Il en est tout autrement de la viande d'un gibier qui est le fruit du hasard de la rencontre lors d'une partie de chasse dans la forêt.

L'opposition « village / forêt » qui est au cœur de la vision du monde des *Tsimihety* est déclinée ici au niveau de la nourriture. Une fois que l'on a bien saisi toute la profondeur de cet ancrage de la nourriture dans la dynamique sociale, on est

(1) L'opposition « cru » / « cuit » est l'une des frontières qui séparent le monde animal du monde humain. L'utilisation du feu pour la nourriture suppose tout un savoir-faire qui relève du patrimoine. Le cuit est l'un de ces « lieux où s'enregistrent les mouvements profonds de la société », nous dit à ce sujet Evelyne COHEN et Julia CSERGE dans leur article en ligne qu'elles ont intitulé « L'ratification du culinaire », en cliquant : <https://www.cairn.info/journal-societes-et-representations-2012-2-page-7.htm#no1>

(2) Notons à ce sujet que, dans l'imaginaire collectif des *Tsimihety*, le coq est associé à l'art divinatoire. C'est le coq qui annonce régulièrement la levée du jour. Et quand, en plein jour, il vient chanter au seuil de la porte, c'est pour annoncer, dit-on, la venue d'un invité de marque. La poule, quant à elle, est associée à l'idée d'un lien social solide, d'une fidélité conjugale exemplaire ou encore, d'une sérénité intérieure à toute épreuve. De là ce proverbe que l'on a toujours l'habitude d'adresser aux nouveaux mariés « *Atôvo karaha lamban'akôho ny fanambadiaña : faty hisarahaña* » (Vivez votre vie conjugale à la manière de la poule avec son plumage : seule la mort les séparera ».

en mesure d'apprécier les différentes déclinaisons que les *Tsimihety* ont faites de l'« art du bien- vivre-ensemble » où tout rapport à l'autre et au monde qui nous entoure passe nécessairement par la nourriture (repas familial au quotidien, repas festif, offrandes aux esprits de la terre, des eaux, aux ancêtres, libations aux divinités,...)

Dans ce sens, ce Mémoire de *Master II* sur les dimensions anthropologiques de la nourriture en pays *tsimihety* sera effectivement l'occasion de revisiter Marcel MAUSS sur sa théorie du don et du contre-don.

Car contrairement à ce que pense Marcel MAUSS, la société humaine n'est pas seulement tissée avec des fibres conflictuelles et qui sont extraites à partir de l'instinct de domination dont le *potlatch* en est l'un des modèles exemplaires. En travaillant sur les cérémonies du don chez les Indiens *Kwakiutl* de la côte nord-est des Etats unis d'Amérique, Marcel MAUSS pense avoir enfin trouvé avec le rite du *potlatch* le modèle paradigmatique qui explique le fonctionnement des sociétés humaines, dans leur ensemble. Voici ce qu'il a écrit à ce sujet : « *Nous croyons avoir ici trouvé un des rocs humains sur lesquels sont bâties nos sociétés* » (1). A l'inverse de Marcel MAUSS, nous pensons que dans ses fondements profonds, la société humaine est également désir de l'autre, ne serait-ce que pour le plaisir de se sentir ensemble. C'est ce que les *Tsimihety* appellent « *fihavañaña* ». L'hospitalité, l'échange de biens et de services, les réunions festives et ostentatoires autour de la nourriture sont autant de manifestation du « *fihavañaña* ». Ainsi donc, aux yeux des *Tsimihety*, l'esprit du don ne s'épuise pas dans sa dimension de violence (l'insociabilité décrite par Marcel MAUSS) mais il nous renvoie également au désir intime d'être avec son semblable (la sociabilité à la *tsimihety*). Faut-il rappeler à ce sujet que cette thèse de Marcel MAUSS qui tend à tout généraliser à partir d'un modèle culturel unique a été accueillie avec beaucoup de réserve par certains de ses contemporains, dont Emile DURKHEIM en personne ?

(1) Cf. *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, Paris, PUF, 2012).

D'autres anthropologues plus proches de nous ont suivi le chemin tracé par Émile DURKHEIM (1).

Mais au-delà de ces critiques (2), l'intérêt des travaux de Marcel Mauss, c'est d'avoir montré, terrain à l'appui, que la nourriture servie en grande pompe, comme dans le *potlatch*, est une passerelle qui relie les deux réalités humaines à la fois opposées et complémentaires à savoir, le désir de domination de l'autre et le désir de vivre en paix avec cet autre. Etant fondamentalement un être social appelé à vivre au milieu de ses semblables, l'homme est appelé à entretenir le lien social. L'on se demande alors si modèle culturel et modèle alimentaire ne s'interfèrent sans cesse dans leur « complexité en mouvance » (3), notamment à l'occasion des cérémonies rituelles (4).

Précisément chez les *Tsimihety*, les rites des secondes funérailles sont occasion, pour ceux qui en ont les moyens financiers, d'organiser des repas festifs jusqu'à la démesure. C'est le repas de « *laimbalo* » ou les huit plats différents à présenter en huit services distincts, dans une convivialité en partage. A cette occasion, plusieurs zébus, les plus gras du troupeau, vont être abattus afin de nourrir copieusement toutes les personnes présentes à la cérémonie. Ces différents repas

-
- (1) Cf. Jean Joseph GOUX, *La frivolité de la valeur. Essai sur l'imaginaire du capitalisme*, Éditions Blousson, Paris, 2000. Voici un passage assez significatif de cet ouvrage : « On ne peut sauter du potlatch à la sécurité sociale aussi allègrement » (p.283). Jacques GODBOUT dans son article « L'actualité de l'Essai sur le don », fait la synthèse des différents questionnements soulevés par cette théorie maussienne du don en concluant que si le don archaïque est obligé et réciproque, le don moderne est libre et unilatéral, anonyme et impersonnel, comme les différents dons d'organe (texte intégralement accessible en ligne, en cliquant : <https://www.erudit.org/en/journals/socsoc/1900-v1-n1-socsoc894/011054ar/> (consulté le 02 / 05 / 2021))
- (2) Cf. Jacques GODBOUT, Alain CAILLE, *L'esprit du don*, La Découverte, Paris, 2007. Cet ouvrage est en grande partie accessible en ligne, en cliquant : http://classiques.uqac.ca/contemporains/godbout_jacques_t/esprit_du_don/esprit_du_don.html (consulté le 05 / 05 / 2021) ; lire également, la présentation de ce livre par le CNAM, en cliquant : <https://www.cnam.fr/servlet/com.univ.collaboratif.utils.LectureFichier?IDFICHIER=1295877018010> (consulté le 05 / 05 / 2021).
- (3) Cf. Jean-Pierre POULAIN, « Les modèles alimentaires » in, Jean-Pierre POULAIN, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Privat, Paris, 2002. Ce chapitre I de l'ouvrage est intégralement accessible en ligne, en cliquant : https://www.anisetoile.org/IMG/pdf/03_Chapitre1_01_Poulain.pdf (consulté 05 / 09 / 2021).
- (4) Cf. Igor DE GARINE, « Anthropologie de l'alimentation et Pluridisciplinarité ». *Ecologie humaine*, N°2, (Vol. 19), Paris, 1988 (pp. 21-40). Cet article est accessible en ligne, en cliquant : http://documents.irevues.inist.fr/bitstream/handle/2042/41295/BEH_1988_2_21.pdf? (Consulté le 10 Mars 2020).

gargantuesques doivent être abondamment arrosés de boissons alcooliques importées, sans jamais oublier les boissons ancestrales sous forme de boisson distillée appelée « *laimadio* », « *kavilava* » ou sous forme de boisson fermentée appelée « *laimavo* », « *betsabetsa* ».

Il ressort de tout cela que dans le rapport à la nourriture sous toutes ses formes, la société *tsimihety*, s'inscrit-elle aussi dans une démarche de recherche de surabondance de nourriture que l'on peut mobiliser en cas de besoin (naissance, circoncision, collective, rites agraires, rites funéraires, ...). Mais à l'inverse des autres sociétés traditionnelles, notamment celles décrites par marcel MAUSS, la nourriture n'a jamais été donnée et reçue dans une démarche de violence concurrentielle. Dans les rites des secondes funérailles (*rasahariaña*), cette surabondance de nourriture est avant tout une manière d'honorer les ancêtres en leur offrant de nombreuses têtes de zébu, pour leur signifier qu'ils peuvent être fiers de leurs descendants.

Et puis, il y a l'idée du plaisir du goût de la recherche de la bonne nourriture ancestrale (*nientim-paharazaña*) auxquels les *Tsimihety* sont de plus en plus attachés ces derniers temps. Face au vent du changement et de la modernité qui tend à tout uniformiser et à standardisé jusque dans les villages, les *Tsimihety* semblent de plus en plus s'appuyer sur leur « art culinaire métissé » pour affirmer leur force d'innover. Dans ce sens, la passerelle qui reste à trouver entre tradition et modernité est peut-être à chercher du côté de la nourriture et de ses représentations.

III)- MOTS ET GROUPES DE MOTS-CLÉS

Société ; Alimentation ; Nourriture ; Traditions alimentaires ; Ethnie *Tsimihety* ; Dimensions ; Repas ; Identité ; Symbolique ; Interdictions alimentaires ; Comportements alimentaires ; Statuts sociaux ; Habitudes alimentaires ; Femmes enceintes ; Enfants ; Croyances ; Développement Durable ; modernité ; médiatisation ; Agro-alimentaires ; Technologie alimentaire.

IV)- ESQUISSE DE PLAN DE REDACTION

- **INTRODUCTION GÉNÉRALE**
- **PREMIÈRE PARTIE : PRÉSENTATION DE NOTRE TERRAIN DE RECHERCHE**

Les secondes funérailles sont des rites traditionnels malagasy. Elles constituent aussi l'une des traditions *tsimihety* dont le mécanisme fondamental est basé sur la donation de nourriture abondante aux ancêtres et à la communauté villageoise. Les pratiques de ces célébrations consolident les liens familiaux et sociaux qui sont transmis d'une génération à l'autre.

- ✓ **CHAPITRE I :** La société *tsimihety* prend en considération une importance capitale à leur tradition et leur croyance.
- ✓ **CHAPITRE II :** Région Sofia, une de région dans l'ex-province de Mahajanga, région *tsimihety*.
- ✓ **CHAPITRE III :** Production, préservation, stockage, commercialisation des produits vivriers dans la région *Sofia*
- ✓ **CHAPITRE IV :** Région Sofia vivant dans les traditions ancestrales (Croyances et Coutumes)

- **DEUXIÈME PARTIE : NOURRITURE ET HABITUDES ALIMENTAIRES
*TSIMIHETY***

Dans l'ensemble, les *Tsimihety* sont très attachées à leur tradition surtout au culte des ancêtres. Le respect de cette tradition et des *fomban-drazaña* sont très considérés dès la production de la nourriture jusqu'à la consommation. Et cette pratique qui s'est déjà transmise de génération en génération, c'est à dire en s'intéressant aux liens de parenté à savoir la hiérarchisation et l'organisation sociale.

Comme dans tout Madagascar, certains produits consommés en pays *tsimihety* ne sont pas les mêmes partout. Pourtant, c'est aussi un acte culturel car d'un endroit à l'autre on ne mange pas la même chose et de la même manière. En

termes des ustensiles, ils varient selon la région, certains utilisent fourchettes et couteaux, d'autres des cuillères ou leurs doigts. En effet, la région *tsimihety* a des ustensiles de table spécifiques pour eux. En outre, le repas se fait à des différentes manières, l'une assis à une table et l'autre sur une natte. Les faits alimentaires doivent être recherchés partout où ils se trouvent par observation directe ou indirecte. Dans *Le cru et le cuit*, Claude Lévi-Strauss indique qu'il faut tenir compte quelques points pour étudier les pratiques alimentaires (1) : - Quels sont les nourritures considérées comme comestibles ? - Comment se procurer les nourritures ? - Les modes de préparation. - Les manières de table ? - Comment se déroule la digestion ? - La fonction d'élimination. Certains aliments qu'avant de consommer on traite de passer à l'acte culinaire par contre les autres n'en ont pas besoin. L'axe qui unit le cru et le cuit est caractéristique de la culture d'une société. La nourriture, que ce soit pour le cru et pour le cuit, crée un lien entre « le ciel et la terre », « la vie et la mort », « la nature et la société ».

- ✓ **CHAPITRE I** : Le respect de la tradition et des *fomban-drazaña* sont-ils considérés comme norme sociale impérative dans les pratiques alimentaires ?
- ✓ **CHAPITRE II** : Droit à l'alimentation aux certains groupes de personnes chez les *Tsimihety*
- ✓ **CHAPITRE III** : Dans les traditions ancestrales des *tsimihety* : cuisine, techniques de consommation *Fady* ou Interdictions alimentaires dans la région *tsimihety* : bénéfiques ou défavorables pour la santé ?

• TROISIÈME PARTIE : ORGANISATION SOCIALE *TSIMIHETY* EN RELATION AVEC LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

La nourriture est très souvent chargée de représenter la survivance savoureuse d'une ancienne société. En effet, le choix des aliments dépende toujours à l'environnement qui nous entoure par rapport à la flore et la faune locales et ainsi à notre organisation sociale. Mais l'impact des activités humaines sur la planète a été multiplié due à la modernité et à sa démographie explosée. C'est donc finalement

(1) Cf. Lévi-Strauss CLAUDE, *Le Cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964. Cet ouvrage est disponible en ligne, en cliquant : https://monoskop.org/images/3/3a/Levi-Strauss_Claude_Mythologies_1_Le_cru_et_le_cuit.pdf, (Consulté le 03 /07 / 2020).

une représentation de la modernité qui est impliquée dans la conscience que nous avons des fonctions de notre nourriture. Semble-t-il, vers une adaptation de la société *tsimihety* au monde moderne ?

- ✓ **CHAPITRE I** : Technologie alimentaire,
- ✓ **CHAPITRE II** : Alimentation et budgets familiaux
- ✓ **CHAPITRE III** : De l'opposition à la complémentarité : Traditions et Globalisation
- **CONCLUSION GÉNÉRALE**
- **TABLE DES ILLUSTRATIONS**
- **TABLE DES MATIÈRES**

V)- ESQUISSE DE RECHERCHE BIBLIOGRAPHIQUE

A-) Ouvrages

ADELE Francky, *L'ancestralité malgache et biblique. Le rasahariaña (partage des biens avec les ancêtres) chez les tsimihety*, Thèse de Doctorat, Faculté de Théologie, Université de Fribourg (Suisse), 2015. Ce texte est disponible en ligne, en cliquant : <https://doc.rero.ch/record/256658/files/AdeleF.pdf> (consulté le 23 / 04 / 2020).

BASDEVANT Arnaud, LAVILLE Maurice, LEREBOUR Eric, *La santé vient en mangeant. Le guide alimentaire pour tous*, Paris, Flammarion, 2001.

BORDET Julie, *La mère, son bébé et la nourriture : Approche exploratoire multidisciplinaire*, Thèse de Doctorat (sous la direction du Professeur BENONY Hervé et soutenue le 27 Septembre 2000), Université de Bourgogne. Ce texte est accessible en ligne, en cliquant : <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00589514/document> (Consulté le 10/04/2020).

BOUTAUD Jean Jacques, *L'imaginaire de la table : Convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004.

DARMON Muriel, *La Socialisation : domaine et approches*, ARMAND COLIN, Paris, 2010.

DUCASSE Alain, *Manger est un acte citoyen*, Paris, Ed. Les Liens Qui Libèrent, 2017.

- EVANS-PRITCHARD Edward Evan, *La religion des primitifs à travers les théories des anthropologues*, Paris, Payot, 1965. Cet ouvrage est partiellement disponible en ligne, en cliquant : <http://www.anthropomada.com/bibliotheque/EVANS-PRITCHARD-3.pdf> (consulté le 05 / 03 / 2020).
- FANONY Fulgence, *Öhabölaña betsimisaraka (Proverbes betsimisaraka)*, Antananarivo, Imprimerie Luthérienne, 2011. Cet ouvrage est intégralement disponible en ligne, en cliquant : www.anthropomada.com, (consulté le 04 / 04 / 2020).
- FREUD Sigmund (1912), TOTEM et TABOU. *Interprétation par la psychanalyse de la vie sociale des peuples primitifs*. Cet ouvrage est accessible en ligne, en cliquant : <http://www.anthropomada.com/bibliotheque/Sigmund-FREUD.pdf> (consulté le 05 / 03 / 2020)
- GFELLER Fabienne, *Affirmer son identité à travers l'alimentation. L'exemple d'une habitante d'un Squat*. (Mémoire soutenu à l'Université de Neuchâtel, 2013). Ce texte est accessible en ligne, en cliquant : https://www.unine.ch/files/live/sites/maps-chaire/files/shared/documents/travaux_ecrits/GR10_Fabienne%20Gfeller_travail%20final.pdf (consulté le 21 Avril 2020).
- GODBOUT Jacques, CAILLE Alain, *L'esprit du don*, La Découverte, Paris, 2007.
- INDRIAMANESY André, *Sens de culpabilité chez les Tsimihety de l'Androna oriental*, Travaux pratiques, à l'Institut Supérieur de Théologie et de Philosophie de Madagascar, Ambatoroka, Antananarivo, 1972.
- KAPLAN Marion, *Nutrition consciente, les aliments au cœur de votre santé*, Paris, Éditions Grancher, 2003.
- LAHLOU Saadi, *Penser, Manger : Les représentations sociales de la Nourriture*, Thèse de doctorat (sous la direction du professeur Serge MOSCOVICI et soutenue le 27 Mars 1995), Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales). Ce texte est entièrement accessible en ligne, en cliquant : <http://tel-archives-ouvertes.fr/tel-00167257>
- Emmanuel LEVINAS, *Les Carnets de captivité, Œuvres*, tome I, Paris, Grasset, 2009.
- MANGALAZA Eugène Régis, « Lien et délien de la parentalité (fihavanaña ou filongoa) à travers l'exemple malgache : tradition et modernité », Actes du Colloque International : « Famille et Parentalité : rôles et fonctions », du 16 au 18 Novembre 2005, Faculté des Lettres et Sciences Humaines de l'Université de La Réunion, 16, 17, 18, Saint-Denis de La Réunion, 2005.
- MUTEBA KALALA Damien, *Caractérisation des modes de consommation alimentaire des ménages à Kinshasa : Analyse des interrelations entre modes*

de vie et habitudes alimentaires. (Mémoire soutenu à l'Université de Liège-Gembloux, 2014). Ce texte est accessible en ligne, en cliquant : https://orbi.uliege.be/bitstream/2268/166356/1/MUTEBA_Th%C3%A8se%202014.pdf

OTTINO Paul, *Les champs de l'ancestralité à Madagascar, Parenté, alliance, et patrimoine* Paris, 1998, KARTHALA, ORSTOM, 688p.

RABEARISON, *Les Tsimihety face à leur destin*, (sans mention de Maison d'édition) Tananarive, 1969.

RADCLIFFE-BROWN Alfred, *Structure et fonction dans la société primitive*, Editions du Minuit, Paris, 1968. Cet ouvrage est disponible en ligne, en cliquant : <https://anthropomada.com/bibliotheque/Radcliffe-Brown.pdf>

RAKOTONDRAMORA Jimmy, « *Ny fahendrena sy ny foto-pisainana raketin'ny Rasahariaña fomba-drazana tsimihety Antsirabe centre, Mandritsara* », Mémoire de maîtrise en lettres, Université d'Antananarivo, 2008.

RAKOTOZANANY Anselme, *Le Rasahariaña tsimihety*. (Mémoire soutenu à l'Université du Grand Séminaire Paul VI d'Antsiranana, 1997).

SOUCAR Thierry, ROBARD Isabelle, *Santé, Mensonges et Propagandes-Arrêtons d'avalier n'importe quoi*, Paris, Seuil, 2004.

TONGASOLO Patrice, *Fomban-dRazana tsimihety*, Librairie Ambozontany, Fianarantsoa, 1985.

VIA Céline Marie Yolande : *Nouvelle évangélisation (Cas de l'Eglise Évangélique Shine d'Ankirihiy, district de Toamasina)*, Mémoire soutenu à l'Université de Toamasina, 2014. Ce texte est disponible en ligne, en cliquant : file:///D:/DOCTORAT_DOC%202020/BIBIO%20RECHERCHE%20MADA/MADA%20ANTHROPO/MEMOIRE_Yolande_VIA_Nouvelle_Evangélisation.pdf

B-) Articles sur papier et articles en ligne

AMILIEN Virginie, (Jean-Pierre Corbeau, Jean Pierre Poulain), « Penser l'Alimentation ». *Entre imaginaire et rationalité*. Article mis en ligne, en cliquant : <https://journals.openedition.org/aof/940> (consulté le 30 avril 2020).

DJISTERA Andrianasy Angelo, « Le culte des ancêtres dans la société malgache ». Article mis en ligne en cliquant : http://madarevues.recherches.gov.mg/IMG/pdf/le_culte_des_ancetres_dans_la_societe (consulté le 05 Avril 2020).

DOMENICHI-RAMIARAMANANA Bakoly, « Questions relatives à l'organisation traditionnelle tsimihety », dans *Collection Omaly sy Anio* (Hier et Aujourd'hui), N°17- 18-19-20, Antananarivo, 1983-1984, pp.145-150.

- FRANC Alex, « Les régions naturelles du bassin de la Sofia » (*Nord-ouest de Madagascar*), dans la *Revue du Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement*. Revue en ligne, en cliquant : https://agritrop.cirad.fr/549206/1/document_549206.pdf (consulté le 08 Avril 2020).
- GARINE Igor De, 1988, « Anthropologie de l'alimentation et Pluridisciplinarité ». *Écologie humaine*, Volume. VI9 N° 2, (pp. 21-40). Cet article est accessible en ligne, en cliquant son site web : http://documents.irevues.inist.fr/bitstream/handle/2042/41295/BEH_1988_2_21.pdf?se (Consulté le 10 Mars 2020).
- GERALD Baril, MARIE-CLAUDE Paquette, *Les normes sociales et l'alimentation*, dans la Revue de l'INSTITUT NATIONAL DE SANTÉ PUBLIQUE DU QUÉBEC, Direction du développement des individus et des communautés, Mai 2012. Ce document est disponible sur son site web : https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1486_NormesSocialesAliment_AnalyEcritsScient.pdf (consulté le 04 Avril 2020).
- GIRAUD Frédérique, « GOJARD Séverine, LHUISSIER Anne, REGNIER Faustine », *Sociologie de l'alimentation*. Article mis en ligne, en cliquant : <http://journals.openedition.org/lectures/329> (consulté le 18 mai 2020).
- HUBERT ANNIE, « Nourritures du corps, nourritures de l'âme » *Emotions, représentations, exploitation*. Cet article est accessible en ligne, en cliquant : http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/ANNIE_HUBERT_Nourriture_et__motions_0106.pdf, (consulté le 07 Avril 2020).
- LABRECQUE Marie-France, « L'anthropologie du développement au temps de la mondialisation », *Anthropologie et Sociétés*, volume 24, numéro 1, 2000, (pp. 57-78). Cet article est disponible en ligne, en cliquant : <https://doi.org/10.7202/015636ar> (consulté le 18 mai 2021).
- LEPILLER Olivier, « Hippocrate » in, POULAIN Jean Pierre, (Sous la direction de), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, PUF, Paris, 2012 (pp. 684-689). Cet article est disponible en ligne, en cliquant sur son site web : http://www.puf.com/Quadrige_dicos_poche:Dictionnaire_descultures_alimentaires (consulté le 18 mai 2020).
- MABE Brigitte, « La dimension sociale et culturelle des pratiques alimentaires ». *Dans la revue de : Hommes et Migrations*, n°1105, juillet 1987, (pp. 16-25). Article mis en ligne, en cliquant : https://www.persee.fr/doc/homig_1142-852x_1987_num_1105_1_1101 (consulté le 05 Avril 2020).
- MAGNES Bernard, « *Institutions et Coutumes des Tsimihety* », dans le *Bulletin de Madagascar*, N° 89, Antananarivo, octobre 1953, pp. 1-95.

- Marcel MAUSS, « DONNER, RECEVOIR, RENDRE » ... LE NOM PROPRE. Cet article est disponible en ligne à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-du-mauss-2011-1-page-179.htm>
- MATTEI Louis, « Les *Tsimihety* », dans *Bulletin de l'Académie Malgache, Nouvelle Série*, (Tome XXI), Antananarivo, 1938, pp. 131-195.
- MUNZELE Jean-Macaire Munzimi, « L'Alimentation comme fondement de l'identité culturelle ». Un article publié dans la revue *Mouvements et Enjeux sociaux*, n° 76, janvier-février 2013, pp. 15-30. Article mis en ligne, en cliquant : http://classiques.uqac.ca/contemporains/munzele_jean_macaire/alimentation/alimentation.html
- Nicolas Bricas, *Cadre conceptuel et méthodologique pour analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique*. Montpellier, France, Cirad, série Urbanisation, alimentation et filières vivrières, n°1, 1998, 48p. Article mis en ligne, en cliquant : http://agents.cirad.fr/pjjimj/nicolas.bricas@cirad.fr/Bricas_serie_Urbal1.pdf
- OTTINO Paul, « Les champs de l'ancestralité à Madagascar », Karthala, Paris, 1998, pp.774-778. Cet article est disponible sur la toile, en cliquant : <http://journals.openedition.org/lhomme/2738> (consulté le 08 Mars 2020)
- PAUL Rasse et FRANCK Debos, « L'alimentation, fait total de la société de communication planétaire », *Communication*, Vol. 25/1 | 2006. Cet article est accessible en ligne, en cliquant son site web : <https://journals.openedition.org/communication/1413>, (consulté le 04 04/20).
- POIRIER Jean, RANDRIAMARANA, RAZARAMPARANY, « Les Fady dans la société malgache ». Dans la revue : *Tradition et dynamique sociale à Madagascar*, année 1978, pp. 395-411. Cet article est accessible en ligne, en cliquant : https://www.persee.fr/docAsPDF/ierii_1764-8319_1978_ant_91_986.pdf (consulté le 08 Avril 2020).
- POULAIN Jean-Pierre, « Manger aujourd'hui ». *Attitudes, normes et pratiques*. Editions Privat, Paris, 2002. Disponible sur son adresse web, en cliquant : www.lemangeur-ocha.com
- SOCIETE SUISSE DE NUTRITION : TABULE, « Alimentation et sexualité », *Revue de l'Alimentation*, n°04, Octobre 2004. Article mis en ligne, en cliquant : http://www.sge-ssn.ch/media/Tabula_2004_4_F_Komplet.pdf (consulté le 23 Avril 2020).
- VERDIER Yvonne (Audrey Richard), « Pour une ethnologie culinaire », Année 1969, Tome 9 n°1, (pp. 49-57). Article mis en ligne, en cliquant : https://www.persee.fr/doc/hom_04394216_1969_num_9_1_367018?pageld=T1_57 (consulté le 20 Octobre 2020).