Facteurs de l'abandon des aliments préhistoriques dans la région de Buhŭmuza (Burūndi)

Laurent HAKIZIMÂNA
Doctorant
Université du Burundi,
hakizimanalaurent2018@gmail.com
/
Elie SADIKI
Enseignant-Chercheur
Université du Burundi,
sadikielie@yahoo.fr
/
Justine Prisca EHUI
Enseignant-Chercheure
Université Félix Houphouët-Boigny
ehuiprisca@yahoo.fr
/
Oscar TŌYÍ
Enseignant-Chercheur,
Université du Burundi,
toyioscar57@gmail.com
/
Célestin MVŪTSEBÂNKA
Enseignant-Chercheure,
Université du Burundi,
celestin.mvutsebanka@ub.edu.bi

RASS. Pensées Genre. Penser Autrement. VOL 5, No 7(Novembre 2025)

Résumé
L'objectif de cet article est d'expliquer les motifs de l'abandon des aliments préhistoriques au Burundi. L'enquête a été menée auprès de onze informateurs dont les tradi-praticiens, ethnobotanistes et nutritionnistes à Buhumuza. La méthode du choix raisonné est la technique d'échantillonnage privilégiée. Le guide d'entretien et un dispositif d'enregistrement ont permis de recueillir des informations nécessaires. L'analyse des données montrent que la méconnaissance des aliments, la disparition de certaines espèces comestibles, les différences de goût offertes par l'alimentation industrielle et la transformation socio-économique des aliments influencent le délaissement des aliments préhistoriques.
Mots clés : facteurs d'abandon, nutriments préhistoriques, facteurs socioculturels, Buhumuza-Burundi

Factors contributing to the abandonment of prehistoric foods in the Buhŭmuza region (Burundi)

Abstract
The aim of this article is to explain the reasons for the abandonment of prehistoric foods in Burundi. The survey was conducted among eleven informants, including traditional practitioners, ethnobotanists and nutritionists in Buhumuza. The purposive sampling method was the preferred sampling technique. The interview guide and a recording device were used to collect the necessary information. Data analysis shows that a lack of knowledge about foods, the disappearance of certain edible species, differences in taste offered by industrial foods, and the socio-economic transformation of foods are influencing the abandonment of prehistoric foods.

Key words: factors leading to abandonment, prehistoric foods, socio-cultural factors, Buhumuza-Burundi

Introduction

L'acte de se nourrir revêt une signification profonde que la simple réponse à un besoin physiologique et biologique. Il est aussi culturel dans ce sens où il exprime l'identité, les valeurs d'un groupe social ou d'une personne (L. Côté, 2003: 137–162). En effet, la sélection des aliments s'est longtemps révélée être un aspect crucial au sein des sociétés humaines (I. De Garine & S. Hugh-Jones, 1996: 805-816). Ces sociétés vivaient en partie grâce aux ressources provenant de la chasse, de la cueillette et de l'agriculture primitive à l'échelle mondiale (J. Barrau & A. Peeters, 2019: 141-152). L'alimentation naturelle offerte à l'Homme préhistorique était essentielle pour satisfaire ses besoins nutritionnels. Elle était non modifiée et était directement consommée sans ajout de sel ou de sucre (C. M. Hladik, S. Bahuchet, 2011: 96). En outre, cette alimentation était bénéfique pour la santé et s'appliquait aux personnes déjà initiées, sans aucun manque ni risque majeur (V. Laberge Gaudin, 2015: 5).

Certains peuples autochtones actuels notamment en Guyane, ont préservé leurs habitudes ancestrales telles que la chasse, la cueillette, la pêche et l'agriculture sur brûlis, ce qui leur permet de satisfaire entièrement leurs besoins nutritionnels (C. Grasmick et al.,1998: 167–179). A l'état de nature, les hommes du paléolithique consommaient sans aucun doute des végétaux récoltés, bien qu'ils aient clairement favorisé la viande obtenue par la chasse (S. Bahuchet, 1997: 69). Ils avaient une grande connaissance des espèces comestibles, ce qui les a conduits à élaborer des méthodes de production correspondant à leur style de vie (S. Bahuchet et al., 1989: 78-92). Ces comportements alimentaires sont aussi bien préservés par certaines communautés à travers leurs traditions culinaires. En Chine, les denrées alimentaires étrangères ne sont pas priorisées. Les espèces végétales et animales locales destinées à l'alimentation sont considérées comme des produits d'usage strictement médical (G. Métailé, 1979: 119-129).

L'histoire des habitudes alimentaires en Afrique témoigne que les populations se procuraient leur nourriture en pratiquant la chasse, la pêche, la cueillette et le ramassage de fruits et de plantes non cultivées, dans les anciennes monarchies méridionales du couloir central en Afrique des Grands Lacs (K. Zerbo, 1986: 314-315). A côté de ces produits de la nature s'ajoutaient les plantes traditionnelles composées de sorgho, d'éleusine, d'une série de tubercules et de légumineuses (E. Mwōroha, 2019 : 43-81).

Au Burundi, des recherches montrent qu'à côté des substances naturelles, l'ancien régime alimentaire a été utilisé avec succès pour traiter différentes maladies, avant l'introduction de la médecine moderne (M. J. Bigendako, 1990: 22). Ainsi, la recherche réalisée

sur les primates non humains du Parc de la Ruvubú, spécifie le rôle thérapeutique, à l'époque contemporaine, de l'alimentation préhistorique. Cette dernière permet de vivre assez longtemps dans la nature sans traitement en cas de maladie (E. Sadiki, 2020: 25).

Sur le plan sociopolitique, les aliments d'époque préhistorique tels que le sorgho *(amasaká)*, l'éleusine *(uburó)*, l'épinard *(isogó)* et autres ont été déterminants dans la structuration sociale et spirituelle des Burundais (E. Mwōroha, 2019: 43-81). Ils étaient employés dans des cérémonies collectives, symbolisant la gratitude envers les ancêtres et marquant le début officiel des cultures et des moissons *(umuganuro)* (J. Rugomana & F. M. Rodegem, 1971: 205-254). Ces cérémonies prônaient des repas partagés et soulignaient l'importance du pouvoir royal pour la fertilité et la prospérité *(kuryá umwâka)* (J. P. Chrétien, 1982: 145-162).

Malheureusement, l'introduction des cultures étrangères en Afrique a perturbé le régime alimentaire ancestral (D. Schnapper, 1986: 141-168). Au moment de l'invasion des sociétés africaines par les étrangers, les populations locales ont délaissé leur régime alimentaire traditionnel et culturel. (E. Amouzou, 2009: 19-20). Ce phénomène a entraîné des transformations alimentaires influencées par les stéréotypes, les convictions et les perceptions erronées du régime naturel (F. Moutou, 1993: 3-8). Nécessairement, les burundais ont substitué leurs aliments par ceux étrangers afin d'intégrer la nation à l'économie de marché ; ce que les colonisateurs ont dénommé «civilisation» (M. Mukuri, 1990: 394). Paradoxalement, les produits alimentaires locaux, actuellement disponibles dans quelques marchés et centres urbains, sont perçus comme de la nourriture destinée aux personnes défavorisées.

Dans ce contexte, il est apparu indispensable de mener la présente recherche pour comprendre pourquoi les Burundais ont renoncé au régime alimentaire endogène hérité de leur histoire.

1. Méthodologie

Dans le contexte d'une recherche socio-anthropologique centrée sur les éléments qui modulent l'alimentation des communautés locales, la première étape a été d'abord la recherche documentaire. Elle a consisté à chercher, identifier et trouver des documents relatifs au sujet traité. La documentation utilisée concernait essentiellement des dictionnaires, des manuels, des thèses et des articles. Ensuite, il a été opté pour le paradigme compréhensif qui est toujours en affinité avec les méthodes qui font émerger le sens que les informateurs donnent à leur action (D. Cardon, 1996: 177-179).

La recherche a été réalisée sur la colline Hūmuré et ses alentours, au sein de la municipalité de Cânkuzo, dans la région naturelle de Buhŭmuza. Le choix de cette zone s'est basé sur son moindre impact par les troubles sociopolitiques qui ont ravagé le pays. Elle englobe également une vaste portion de la réserve naturelle de la Ruvubu, qui regorge d'espèces végétales et animales, objets de l'alimentation préhistorique. Les informateurs sont des individus, hommes et femmes, ayant au moins soixante ans, sélectionnés sur la base d'un échantillonnage méthodique. Les onze informateurs (agriculteurs, fonctionnaires, fermiers, employés administratifs locaux, membres du clergé, praticiens traditionnels) sont tous originaires de la région rurale de Buhŭmuza. Ils sont supposés avoir reçu des informations relatives aux aliments préhistoriques transmis de génération en génération.

Enfin, les données ethnographiques ont été confrontées avec le contenu des écrits de nos prédécesseurs qu'ils soient nationaux ou étrangers. Le guide d'entretien utilisé en focus groupe portait sur les aliments préhistoriques, les croyances liées aux aliments préhistoriques, la consommation actuelle des aliments préhistoriques, les rituels liés aux aliments préhistoriques et les raisons d'abandon des aliments. Le traitement des données a été fait manuellement par codage, analyse thématique, interprétation et validation pour obtenir les résultats qui suivent.

2. Résultats

Quatre sous résultats sont tirés de l'analyse des données. Ils portent sur la méconnaissance des nutriments, la disparition des espèces comestibles, les différences de goût offertes par l'alimentation industrielle et la transformation socio-économique des aliments.

2.1. Méconnaissance des nutriments

A l'instar d'autres régions Est-africaines, le Burundi préhistorique devait incorporer à sa diète des espèces animales, végétales et éventuellement des produits laitiers pendant la période néolithique. Néanmoins, du fait de l'insuffisance d'études archéologiques sur la période préhistorique, nos connaissances sur les habitudes alimentaires de cette époque sont aussi lacunaires. Au cours de notre étude, nous avons découvert que les jeunes actuels ne sont pas familiers avec la cuisine traditionnelle burundaise, car ils n'ont même pas eu l'opportunité d'en apprendre à l'école. L'absence actuelle de ces connaissances peut être attribuée à un déficit dans la recherche interdisciplinaire. Il y a une absence d'études bio-archéologiques sur l'histoire alimentaire au Burundi. En outre, les travaux sur cette question sont peu fréquents. Les jeunes intellectuels pourraient se baser sur ces recherches pour s'informer sur la cuisine traditionnelle.

Pourtant, les indications actuelles laissent entrevoir un potentiel immense de cette cuisine traditionnelle. Nous avons remarqué que le Burundi renferme de précieux témoignages archéologiques, captivants, pour lesquels il manque des données sur l'alimentation durant la préhistoire. Actuellement, des céréales traditionnelles comme le sorgho rouge, l'éleusine et les courges continuent de faire partie du régime alimentaire au Burundi. De même, cette recherche met en avant l'emploi de la flore et la faune abandonnée pour lutter contre la malnutrition actuelle au Burundi. Cela signifie que l'apport de nutriments essentiels résultait de la consommation d'espèces végétales, animales et autres même actuellement sauvages. Ainsi, comprendre les besoins nutritionnels et se procurer l'alimentation adaptée est un défi crucial pour les populations actuelles. Une expression locale résume parfaitement ce concept : *« indyá mbí ni indyá nké »*, qui signifie que : « *la mauvaise nourriture est insuffisante »*. Tandis que quelques-uns s'inquiètent de satisfaire leur appétit sans considérer l'équilibre nutritionnel, d'autres ignorent même les ingrédients comestibles de la nourriture disponible. Cette absence d'informations complique toujours la réhabilitation, la préservation et la sauvegarde de l'alimentation préhistorique.

2.2. L'extinction de certaines espèces préhistoriques

Le peu d'espèces végétales et animales comestibles qui restent dans différentes localités de la région de Buhŭmuza nourrissent non seulement l'homme mais aussi les animaux du Parc de la Ruvubu. Selon les données recueillies lors des interviews, des actions humaines telles que la surpêche, la déforestation et les changements climatiques diminuent la disponibilité d'espèces animales et végétales sauvages datant de la période préhistorique. Pour cette raison, les communautés sont forcées de recourir à l'alimentation étrangère.

A l'heure actuelle, la région de Buhŭmuza subit une invasion des personnes venues d'autres régions du pays à la quête de terres cultivables. Quant à Mavûkiro Barbatus[1]: *«nous apprécions l'alimentation ancienne mais elle nous manque»*. Ici, les cultivateurs et les braconniers portent la responsabilité de l'extinction de certaines espèces. Ce comportement dévastateur pourrait être le résultat de l'explosion démographique qui fait que les populations recherchent de manière désordonnée des habitats et des ressources alimentaires.

2.3. La différence de saveur proposée par les industries alimentaires

Le sens du goût permet à l'homme de tirer du plaisir ou du déplaisir de ses aliments. Ainsi, les anciens burundais se servaient de cette perception pour sélectionner les nourritures

[1] Mavûkiro Barbatus, Hūmuré, enquête orale du 03/8/2023

bénéfiques pour leur santé, et celles qui ne le sont pas. Le goût sucré leur aurait poussé à sélectionner des espèces comestibles que le corps peut utiliser. La saveur amère, quant à elle, est liée à la prévention et au traitement des différentes maladies. La tradi-praticienne Biregeya Marguerite[2] précise que, jadis, les burundais consommaient les légumes amers pour se protéger contre les maladies verminoses et les risques d'empoisonnement par la nature. Dans ce sens, les goûts alimentaires et leurs aversions sont influencés par la culture et peuvent évoluer avec le temps au sein d'une même société, étant donné que la perception gustative d'un aliment n'est pas universelle.

En abordant dans le même sens, Bukurú Pascal[3]ajoute : *« certains aliments avaient le goût amer mais ils étaient utiles pour la santé »*. Certains légumes traditionnels ont un goût perçu comme désagréable par les burundais actuels. Les informateurs citent notamment du s*olanum nigrum (isogó), vernonia amygdalina (umubirīzi)* et *solanum torvum (indugu).* Le burundais moderne peut refuser de manger ces légumes et préférer la nourriture transformée. Les Burundais apprécient le goût des légumes modernes introduits dans le cadre des programmes alimentaires visant à éradiquer la famine liée à la croissance démographique

Ainsi, dans la cuisine actuelle, ils utilisent les techniques culinaires modernes en ajoutant d'ingrédients pour éliminer la saveur naturelle jugée désagréable. De ce qui précède, la saveur amère serait une des caractéristiques importantes des légumes et aliments appartenant au monde végétal dans l'histoire de l'alimentation burundaise.

2.4. Transformations socio-économiques des aliments

Avec l'introduction des cultures étrangères, s'observe différentes variétés de nouvelles cultures dans le système économique. Cela a entraîné l'abandon des aliments traditionnels qui, selon certains Burundais, étaient moins rentables et ne pouvaient pas être vendus sur le marché local et étranger. Selon Harīndôgó Dorothée[4]: *« nous avons abandonné les cultures préhistoriques aux profits de celles modernes capables de nous procurer de l'argent »*. Actuellement, le régime ancestral n'est plus à la mode. Les populations ont adopté une habitude alimentaire industrielle, qui n'est pas dans leur habitude. Aujourd'hui, on accorde plus d'importance à la quantité énorme de nourriture et à l'argent qu'à la qualité alimentaire. De ce fait, les autochtones ont intégré de nouvelles cultures et aussi adopté de nouvelles pratiques alimentaires à des fins économiques.

[2] Biregeya Marguerite, Cânkuzo, enquête orale du 02/8/2023
[3] Bukuru Pascal, Nyakivumu, enquête orale du 02/8/2023
[4] Harindŏgo Dorothée, Cânkuzo, enquête orale du 02/8/2023

Or, Sindâyihébūra[5] affirme que, jadis, les burundais qui consommaient les aliments préhistoriques ne se faisaient pas soigner comme ceux de nos jours qui s'y rendent dès la naissance.

3. Discussion

Il semble que cette recherche s'insère dans le cadre de transition des pratiques alimentaires traditionnelles vers les produits alimentaires issus de l'industrie. Au Burundi, de multiples raisons justifient l'abandon des aliments préhistoriques. La méconnaissance des aliments préhistoriques s'aligne sur les conclusions de diverses études menées par d'autres chercheurs. Dans cette perspective, l'étude archéologique des pratiques alimentaires préhistoriques demeure très restreinte (E. Sadiki, 2016: 16-19). En outre, ce manque de connaissances est attribué à une lacune dans la recherche interdisciplinaire. Pourtant, le Burundi renferme les éléments archéologiques qui suscitent une profonde attirance (E. Sadiki, 2016: 19-21).

Actuellement, seules les céréales traditionnelles telles que le sorgho rouge, l'éleusine et les courges restent intégrées dans l'alimentation quotidienne (Rugomana & Rodegem, 1971: 205-254). Par ailleurs, ce sont les végétaux sauvages qui ont été utilisés pour combattre la malnutrition (V. Ntakarutimana, 2019: 32). Cela implique que des aliments indispensables sont obtenus à partir des différentes espèces sauvages, dont les archives de l'époque préhistorique restent encore incomplètes. La diminution de ces espèces serait due au changement climatique et aux activités liées à l'expansion qui limitent les zones réservées à la cueillette (C. Crenn et al., 2023: 1–13 ; B.Nzigidáherá et al., 2007: 106). Dans ce cadre, les cultivateurs et les braconniers sont tenus pour responsables (B. Nzigidáherá et al., 2020: 36-38). Tout comme l'urbanisation, la libéralisation des marchés et la globalisation transforment sans cesse les pratiques alimentaires préhistoriques (K. D. Mutéba, 2014: 3-4). D'autres chercheurs avaient prouvé que la concurrence avec les produits manufacturés et l'adaptation à l'économie de la monnaie ont conduit les Burundais à renoncer aux aliments préhistoriques (M. Mukuri, 1990: 394) . Dans ce cadre, des produits alimentaires indigènes tels que les végétaux, les animaux et les insectes sont fréquemment perçus comme « aliments pour les démunis », ce qui impacte leur consommation (CSA, 2018). Cependant, la nourriture transformée serait responsable de plusieurs maladies chroniques chez l'homme (J. Seignalet, 2004: 112).

Concernant la qualité gustative, le sucré aurait incité l'homme à rechercher des aliments riches en glucose, une source d'énergie exploitable par l'organisme (K. Sabrina, 2010: 185-202).

[5] Sindâyihébūra Philibert, Humure, enquête orale du 03/8/2023

Les préférences et les dégoûts culinaires sont façonnés par la culture et peuvent changer au fil du temps dans une même communauté, compte tenu du fait que l'appréciation d'un plat n'est pas la même pour tous (S. Bahuchet, 1997 : 59-71; Hébel, 2010: 41–52). Au Burundi, beaucoup de légumes traditionnelles ont un goût perçu comme désagréable par les Burundais actuels (E. Mworoha, 2019: 43-81).

Actuellement, les personnes qui consomment des conserves les préparent en utilisant des méthodes culinaires contemporaines et en ajoutant divers ingrédients pour atténuer ce goût naturel considéré comme peu agréable. Cependant, le goût amer est culturel et demeure un signal d'alerte de protection contre les substances qui pourraient être nocives pour le fonctionnement du corps humain (G. Métailié, 1979: 119-129; Bolea, 2020: 74-102). De ce fait, ces aliments ont la capacité de défendre l'organisme humain contre certaines maladies chroniques (J. Seignalet, 2004: 112). Ainsi, l'homme devrait se nourrir pour préserver et revitaliser son corps (J. Magimel, 2022: 54-56).

Conclusion

La propagation des maladies chroniques liées à l'alimentation industrielle inquiète actuellement la population burundaise en général et le gouvernement burundais en particulier. La région naturelle de Buhŭmuza abrite actuellement différentes espèces ayant constitué l'alimentation de l'Homme préhistorique. Cela nous a motivé à chercher à comprendre les raisons socio-anthropologiques qui incitent les Burundais à délaisser cette alimentation naturelle au profit d'une alimentation plus industrialisée. En plus de leur qualité nutritionnelle et sanitaire, les traditions et rites liés à ces aliments endogènes sont aussi indispensables pour la cohésion sociale et la transmission des connaissances. Par le phénomène de globalisation et les activités humaines, les aliments préhistoriques sont en diminution. Certaines espèces végétales et animales sont envahies par des produits importés, tandis que d'autres ont été négligées pour leur goût. Etant donné l'importance des aliments préhistoriques pour la survie humaine, il est essentiel d'encourager les Burundais à renouer avec leur régime alimentaire préhistorique. Il est donc crucial d'initier des projets communautaires tels que le reboisement, la sauvegarde et la promotion de certaines espèces comestibles en identifiant celles qui étaient consommées à l'époque préhistorique et qui pourraient être intégrées à l'alimentation contemporaine.

Références bibliographiques

AMOUZOU Essé, (2009). *L'impact de la culture occidentale sur les cultures africaines*, Paris, *L'Harmattan*

BAHUCHET Serge, (1997). *Le comportement alimentaire des Hommes modernes peut-il aider à reconstituer celui des Hommes du Paléolithique? L'alimentation des Hommes du Paléolithique, approche pluridisciplinaire*, 59-71.

Bahuchet Serge et al., (1989). *Se nourrir en forêt équatoriale. : Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique.* UNESCO, Paris, 97p.

BARRAU Jacques & PEETERS Alice, (2019). *Histoire et préhistoire de la préparation des aliments d'origine végétale, les techniques d'utilisation de ces aliments chez les cueilleurs et les cultivateurs archaïques de l'Australasie.* In: *Journal de la Société des océanistes*, n°35, tome 28, 1972. pp. 141-152.

DE GARINE Igor. & HUGH-JONES Stephen, (1996). Facteurs culturels et choix alimentaires. *L'Alimentation en forêt tropicale*, 805-816.

B**IGENDAKO Marie José,** (1990). *Recherches éthnopharmacognosiques sur les plantes utilisées en médecine traditionnelle au Burundi occidental*. Thèse de doctorat, Université Libre de Bruxelles, 352 p.

BOLEA Gaetan, (2020). *Oxydation des acides gras polyinsaturés n-6 au cours de la digestion et altération de la fonction vasculaire : Stratégie de prévention antioxydante par supplémentation en polyphénols de pomme,* Thèse de doctorat, Université d'Avignon.

LABERGE GAUDIN Véronique, (2015). L'alimentation des Premières Nations et des Inuits au Québec..

CRENN Chantal, (2023). Alimentation, environnement et santé : l'Afrique au cœur des changements globaux contemporains. *Anthropology ofFood,17*,1–13.

CHRETIEN Jean Pierre, (1982). *Le Sorgho au Burundi*. In: Journal des africanistes, 1982, tome 52, fascicule 1-2. pp. 145-162.

COTE Louise, (2003). Alimentation et altérité: Autour du Grand Voyage du pays des Hurons de Gabriel Sagard. *Essays on Canadian Writing*, *78*, 137–162.

CSA (Comité de la Sécurité Alimentiare mondiale). (2018). *Nutrition et Systèmes Alimentaires (NSA)*. 1–189.

SADIKI Elie, (2016). *Exploitation archéologique et ethnoarchéologique des enclos des domaines rituels du Magamba, Burunga et Kirwa au Burundi ancien*. Thèse de doctorat, UCAD.

SADIKI Elie, (2020). La nourriture préhistorique des hominidés : une approche à partir de l'alimentation des primates non humains du Parc de la Ruvubú (Burundi). *Revue des sciences humaines et des civilisations africaines*, N° Juin 2021, pp. 21-35

NTAKARUTIMANA Vestine et al., (2019). Valorisation des plantes comestibles de la flore naturelle du Burundi: une contribution à la réduction de la malnutrition. *Bulletin Scientifique sur l'Environnement et la Biodiversité. Centre d'Echange d'Information Sur La Biodiversité CHM-BURUNDAIS, October*, 32-44.

GRASMICK Christine et al. (1998). La pollution mercurielle liée à l'orpaillage en Guyane : contamination des systèmes aquatiques et impact sanitaire chez les Amérindiens du Haut-Maroni. *Journal d'agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, *40*(1), 167–179.

HEBEL Pascale, (2010). Influence de la communication sur l'alimentation. *Communication & Langages, N° 164*(2), 41–52.

CARDON Dominique, (1996). L'entretien compréhensif (Jean-Claude Kaufmann). *Réseaux. Communication-Technologie-Société*, *14*(79), 177-179.

KI-ZERBO Joseph, (1986). Histoire générale de l'Afrique : *Méthodologie et préhistoire africaine*, UNESCO, pp 314-315.

SABRINA Krief, (2003). Métabolites secondaires des plantes et comportement animal: surveillance sanitaire et observations de l'alimentation des chimpanzés en Ouganda. Activités biologiques et étude chimique de plantes consommées. Sciences du Vivant [q-bio]. Museum national d'histoire naturelle- MNHN PARIS, Français.

MAGIMEL Jean, (2022). *L 'histoire de l'alimentation, de la préhistoire à nos jours*. Revue Paysans

et Société, 2022/2 N° 392, pages 54 à 56.
METAILIE Georges, (1979). Cuisine et santé dans la tradition chinoise. In: Communications, 31, 1979. La nourriture. Pour une anthropologie bio-culturelle de l'alimentation. pp. 119-129
MOUTOU François, (1993). *Déplacement d'espèces animales par l'homme: conséquences écologiques et sanitaires*, Anthropozoologica 19, pages 3-6
MUKURI Melchior (1990). *Les transformation de l'agriculture au Burundi sous la colonisation belge (1924 - 1959).* Thèse de doctorat, Ecole des gradués de l'Université Laval.
MUTEBA KALALA Damien, (2014). Caractérisation des modes de consommation alimentaire des ménages à Kinshasa : Analyse des interrelations entre modes de vie et habitudes alimentaires (Thèse de doctorat). Université de Liège-Gembloux-Agro-Bio Tech, Belgique, 179 p., 59.
MWOROHA Émile, (2019). Monarchies, plantes et rituels agraires dans l'Afrique des Grands Lacs est-africains (xve–xixe siècle). *Les Cahiers d'Afrique de LEst*, *52*, 43–81.
NZIGIDAHERA Bénoit et al., (2020). *Habitats du Parc National de la Ruvubu au Burundi. Guide sur la flore pour le suivi de la dynamique des habitats du PNR.*
PUECH Pascal Francis (1978). *L ' alimentation de l ' homme préhistorique*. 1029–1031.
RUGOMANA Joseph & RODEGEM Firmin, (1971). La fête des prémices au Burundi. In: *Africana Linguistica 5, 1971*. pp. 205-254.
SABRINA Krief et HLADIK Claude Marcel (2010). Au menu de nos cousins. Diversité , perception gustative et chimie des aliments des primates. *Revue de Critique et de Theorie Litteraire*. M.T. Dinh-Audouin, L.A. Jacquesy, D. Olivier er P. Rigny (Coord.). La Chimie et l'alimentation, pour le bien-être de l'homme, EDP Sciences. Les Ulis., pp.185-202.
SCHNAPPER Dominique, (1986). Modernité et acculturations. In: *Communications, 43*(1), 141-168.
SEIGNALET Jean, (2004). *L ' alimentation ou la troisième médecine*. 5ième édition, Collectio Ecologie humine François-Xavier de Guibert 3, rue Jean-François-Gerbillon, 75006 Paris.

Laurent HAKIZIMANA est Doctorant en Socio-anthropologie de l'Université du Burundi. Affilié au Centre de Recherche en Langues, Cultures et Sociétés (CRELACS), il conduit ses travaux de recherche au Laboratoire des Cultures et Sociétés (LACUS) en se focalisant sur les aspects socioculturels et sanitaires liés à la nutrition de l'homme préhistorique.

Laurent HAKIZIMANA
Département de Socio-anthropologie
Université du Burundi
hakizimanalaurent2018@gmail.com

Elie SADIKI est Enseignant-Chercheur au Département de Socioanthropologie de l'Université du Burundi. Membre du Centre de Recherche en Langues, Cultures et Sociétés(CRELACS), il effectue ses recherches au Laboratoire de Cultures et Sociétés (LACUS) et développe ses recherche les civilisations préhistoriques et protohistoriques, la préhistoire et l'Archéologie.

Elie SADIKI
Archéologue Préhistorien
Université du Burundi
elie.sadiki@ub.edu.bi/sadikielie@yahoo.fr

Prisca Justine EHUI est Maître de Conférences d'Anthropologie. Elle est membre de l'équipe de recherche Patrimoine, Mémoire, Culture, Histoire et Identité : Culture, Matérialité et Changement social (PAMELCHID-CMCS) de l'Ecole Doctorale Société, Communication, Arts, Lettres et Langues (SCALL) de ladite université. Elle est aussi Responsable de l'axe de recherche : Anthropologie du genre, culture et changement social. Elle concentre ses recherches et publications sur les rapports de genre et aux questions de changement social.

Prisca Justine EHUI
Institut des Sciences Anthropologiques de Développement (ISAD)
Université Félix Houphouët-Boigny (UFHB)
BP V 34 Abidjan 01 (ISAD/SHS/UFHB)
ehuiprisca@yahoo.fr

Célestin MVUTSEBANKA est Spécialiste du sport et de la politique à l'Institut d'Education Physique et des Sports (IEPS). Il est membre du Laboratoire Universitaire de Recherche en Activités physiques et sportives pour le Développement social et santé (LURADS). Il centre ses recherches et ses publications sur les rapports du sport et le développement de la société

Célestin MVUTSEBANKA
Institut d'Education Physique et des Sports (IEPS)
Université du Burundi
celestin.mvutsebanka@ub.edu.bi

Oscar TOYI est Enseignant-Chercheur au Département d'Histoire et Patrimoine de l'Université du Burundi. Responsable du Centre de Recherche et de Développement sur les Sociétés en Reconstruction (CRDSR). Il effectue ses recherches et ses publications sur les populations et les dynamiques urbaines, les politiques publiques de l'habitat dans la ville.

Oscar TOYI
Département d'Histoire et Patrimoine
Université du Burundi
toyioscar57@gmail.com