

paul ulrich otye elom

Université de Maroua

L'*ozan* ou le désir pruritique de « manger bon » chez les Bulu du Sud-Cameroun : une anthropologie de l'addiction au piment en négro-culture

INTRODUCTION

IL est évident qu'on ne peut se contenter de l'organoleptique pour expliquer le fait alimentaire, dans la mesure où l'on sait que l'aspect social y détient une place importante. Aussi pouvons-nous affirmer in *limine* que chaque socioculture se dote d'un répertoire alimentaire et donne une valeur aux différents aliments qui le composent. Vu sous cet angle, on peut dire que le goût n'est ni plus ni moins qu'une construction sociale. On se rendra ainsi compte que chez les Bulu, le goût amer, qui physiologiquement est souvent rejeté, est le goût le plus apprécié par les adultes. Il est donc le goût des *nya boto* ou encore des vrais hommes, tout simplement parce qu'on lui prête un grand pouvoir nutritionnel. Le goût sucré, quant à lui, dans bien des cas, est dévalorisé et considéré comme le goût des enfants, autrement dit, de ceux-là qui n'ont dans la vie sociale qu'une place de strapontin. Dans le même ordre d'idées, les mets bien épicés, surtout ceux qui contiennent une quantité plus ou moins importante de piment (*Capsicum sp.*), sont supposés être les plus savoureux. Toutefois, il convient de dire que le piment intervient surtout dans la cuisine des ressources d'origine animale. Les mets faits à base de viande et de poisson

sont donc les plus prisés, car les plus raffinés selon l'éthos culturel de la société sous étude. Ils sont de ce fait censés provoquer ce que les Bulu appellent *ozan*, désir ardent de consommer des mets à base de viande et de poisson, et qui font ressortir avec vigueur le piquant du piment. Le présent article a pour ambition de montrer ce qui peut faire de *l'ozan* une addiction au piment.

L'OBTENTION DES RESSOURCES ANIMALES CHEZ LES BULU

À partir des données puisées de nos travaux de recherche antérieurs¹, on retiendra que pour obtenir leurs ressources animales, dont la préparation fait toujours intervenir le piment, les Bulu pratiquent la chasse, la pêche et l'élevage.

Pour ce qui est de la chasse, nous pouvons dire que la forêt est le terrain de prédilection de la pratique d'activités cynégétiques. Elles sont uniquement exercées par les hommes et demandent souvent une habilité sans pareille. On ne s'improvise pas chasseur du jour au lendemain. C'est un long apprentissage qui débute souvent dès la petite enfance et demande une bonne connaissance du langage sylvestre. Il existe trois types de chasse: la chasse à courre, la chasse aux pièges et la chasse à l'arme à feu.

La chasse à courre ou à l'affût est relativement facile à pratiquer quand elle se fait en groupe à l'aide de chiens. Le principal animal qu'on traque souvent ici est le rat palmiste qu'on va dénicher de son terrier. Pour la chasse aux pièges, retenons qu'il existe plusieurs types de pièges (*olam*) et leur conception nécessite une très grande habilité, si bien que beaucoup de villageois renoncent souvent à ce type de chasse qui est pourtant la plus pratiquée. Il y a aussi

¹ P. U. Otye Elom, *L'Alimentation dans la zone rurale du Sud-Cameroun. Contribution à une anthropologie nutritionnelle chez les Bulu*, Mémoire de DEA, Université de Yaoundé I, 2006.

les fosses (*ébé*), qu'on creuse sur le passage d'animaux de grosse taille. Cette fosse est recouverte de branchages, tout en donnant l'illusion d'une végétation normale. Enfin, la chasse à l'arme à feu (*ngal*), qui utilise des fusils à cartouches de plombs et des balles. Elle se pratique surtout la nuit et vise d'habitude le gros gibier. Nous pouvons aussi citer la chasse à la fronde, pratiquée par les enfants qui visent les petits oiseaux.

La pêche quant à elle se pratique principalement dans les rivières, les marigots et les ruisseaux qui regorgent de diverses ressources aquatiques. Les activités halieutiques sont donc d'une importance non négligeable. Il existe plusieurs types de pêche :

- La pêche à la ligne que tout Bulu de sexe masculin apprend d'abord, car ne nécessitant pas trop d'efforts et utilisant un matériel accessible à tous. On la pratique avec une canne à pêche. L'habileté du pêcheur est garante de l'importance de la pêche.
- La pêche aux pièges aquatiques qui est également l'apanage des hommes et s'opère la nuit. Il s'agit ici de se rendre armé de dizaines de cannes à pêche aux abords de la rivière et de les y planter en prenant soin qu'appâts et hameçons soient bien dans l'eau.
- La pêche au filet, aussi pratiquée par les hommes. On étale un filet entre les deux rives et les ressources aquatiques viennent s'y encastrier.
- La pêche par vidage d'eau, qui, elle, est exclusivement pratiquée par les femmes. Celles-ci construisent aux abords des rivières des espèces de petits lacs appelés *étok*, autour desquels on met des branchages qu'on étanche avec de l'argile. On laisse une petite ouverture par laquelle passeront toutes sortes d'animaux aquatiques. Cette pêche se fait généralement en groupe.
- La pêche au barrage qui demande la participation de tout le village : hommes, femmes et enfants. On coupe

l'eau en amont de la rivière et on la détourne vers une autre direction grâce à des branchages et de l'argile. Puis, avec ces mêmes éléments, on étanche un autre côté pour empêcher les poissons de s'enfuir. On a ainsi un immense lac qu'on s'empresse de vider pour attraper le poisson.

L'élevage en pays Bulu est loin d'être intensif. Il s'agit généralement d'un élevage de fortune où les animaux sont laissés en divagation et se nourrissent des déchets et insectes qu'ils trouvent eux-mêmes. Les produits de l'élevage sont rarement consommés.

LE PIMENT COMME CONDIMENT INDISPENSABLE DANS TOUS LES METS

Dans le contexte bulu, le bon plat est celui qui est suffisamment assaisonné. Ici, la bonne dose de sel, *nku*, de piment, *ondodo'o*, et d'autres produits qui participent au raffinement du mets sont souvent les principaux critères d'une bonne cuisine. Dans cette communauté anthropique, « la bonne cuisine est celle qui réussit à bien allier sel et piment »². L'épice dont les Bulu se passent rarement, c'est le piment. La bonne cuisine est également celle qui fait ressortir l'*asos*. L'*asos* est la pointe de raffinement apportée au mets pour le rendre plus exquis. Et les aliments utilisés pour l'apporter sont toujours d'origine animale. Si le plat de viande ou de poisson est naturellement raffiné, les soupes dans lesquelles on ajoute certains aliments d'origine animale, comme le poisson sec par exemple, sont également *asos* (qui est aussi une épithète). Une sauce d'arachides ne sera par exemple réellement appréciée que si on y met des ressources carnées ou ichtyologiques et une certaine dose de piment. On peut donc en déduire que ce sont le piment et les aliments d'origine animale qui donnent son caractère

² P. U. Otye Elom, *Alimentation et santé chez les Bulu du Sud-Cameroun : contribution à une ethno-anthropologie de l'aliment-remède chez les Bulu du Sud-Cameroun*, Thèse de Doctorat/Ph.D, Université de Yaoundé I, 2012, p. 120.

hédonique à un mets.

On voit alors que tous les mets ou du moins la plupart sont supposés contenir du piment, qui à n'en point douter relève le goût de la nourriture. Tout cela fait qu'une femme doit toujours s'assurer qu'il y a ce condiment lorsqu'elle fait la cuisine. S'il en manque ou s'il y a des personnes qui ne le supportent qu'en quantités infinitésimales, on remédie à la situation en faisant une pâte de piment.

QU'EST-CE QUE L'OZAN ?

Les recherches que nous avons menées³ ont permis de définir l'*ozan* comme ce désir, ce prurit de manger ce qui selon la vision sapientielle bulu est très bon à manger, succulent, délicieux, exquis. Nous entendons évidemment par là, comme nous l'avons vu supra, les aliments d'origine animale préparés avec une prégnance sur les épices, et principalement le piment. L'*ozan*, il faut le dire, est ici un ressenti normal, qui atteint tout le monde, car il arrive à chacun de vouloir consommer des mets autres que ceux qu'on a l'habitude de voir sur sa table tous les jours (est-il besoin préciser que les Bulu sont plus végétariens que carnivores ?). On dira ainsi : *ma wog ozan*, littéralement : « j'entends l'*ozan* », ce qui signifie qu'on ressent l'*ozan*, ce désir de consommer du bon, du succulent, du pimenté.

Toutefois, il existe des individus pour qui la recherche du « manger bon » va largement au-delà du simple hédonisme alimentaire. C'est à ce moment que l'*ozan* peut être considéré comme une pathologie. Ces individus toujours obsédés par les aliments d'origine animale et pimentés sont appelés des *ozan bot* (sing. *ozan mot*) ou tout simplement, ils prennent l'épithète d'*ozan*. On dira donc par exemple : *a ne ozan*, « il est *ozan* ». Il s'agit alors de bien faire cette distinction entre : *wog ozan*, ressentir

³ *Ibidem*.

l'*ozan*, sensation susceptible d'atteindre tout individu à un moment ou un autre, et *ne ozan*, être *ozan*, qui est un état pathologique chez un individu qui a du mal à manger les mets qui ne sont pas d'origine animale.

Quand l'*ozan* atteint un stade paroxystique, il peut entraîner des comportements alimentaires souvent jugés – à tort ou à raison – à risque. En l'absence de mets carnés, les individus *ozan* mangent exagérément du piment. D'aucuns font des pâtes de piment qu'ils consomment ainsi ou avec des aliments d'accompagnement. Ce qui peut, selon nos informateurs, entraîner des troubles gastriques (même si cela n'est pas justifié) ou blesser l'anus quand on fait ses selles, entraînant ainsi des hémorroïdes. Pour ceux qui ont les moyens d'avoir constamment sur leur table des ressources carnées, il faut savoir que la viande, particulièrement la viande faisandée, entraîne la goutte.

Le phénomène de l'*ozan* comme pathologie est tellement frappant qu'une science comme la psychologie peut permettre de mieux l'appréhender, puisqu'il ne touche que certains individus. Il convient tout de même d'insister ici sur le fait qu'il faut faire un distinguo entre une addiction normale qui suppose que l'on a du mal à manger sans piment et l'addiction pathologique qui amène l'individu à aller jusqu'à se priver de nourriture s'il ne trouve pas sur sa table de la viande ou du poisson. Cela signifie que même si on lui prépare une soupe qui contient le condiment tant apprécié, il a du mal à le consommer. Aussi, vouloir toujours consommer du piment n'est pas un problème en soi, s'il s'agit de le consommer dans des situations normatives.

LES RÉACTIONS ENDO-CULTURELLES FACE À L'OZAN HEZ LES BULU

Assimilé à une pathologie, *id est* lorsque l'individu adopte une consommation frénétique du piment, l'*ozan* devient un problème alimentaire qu'il faut résoudre au

plus vite. Dans la socioculture bulu, il s'agit de repérer cette anomalie alimentaire dès le plus jeune âge et obliger celui qui en souffre à adopter des habitudes alimentaires plus conventionnelles. On le soumettra ainsi pendant un certain temps à un régime végétarien, question d'assimiler que les mets carnés et faits à base de poisson sont des mets circonstanciels. À ce stade, il est permis, voire exigé des parents de l'enfant *ozan* qu'ils le répriment, physiquement si nécessaire. Pour l'adulte, il subira tellement l'admonestation, qu'il essaiera de faire des efforts pour s'améliorer. Tout compte fait, celui qui souffre d'une addiction au piment et qui ne fait pas d'efforts pour s'en débarrasser doit s'attendre à une certaine marginalisation qui l'écarte ainsi quelque peu du commensalisme alimentaire, cher aux peuples négro-africains.

LE RAPPORT ANALYTICO-INTERPRÉTATIF DE L'ADDICTION AU PIMENT EN CONTEXTE BULU

Les méthodes utilisées par l'anthropologie alimentaire et nutritionnelle nous autorisent à apporter des explications argumentées en nous fondant sur une certaine interdisciplinarité. Il est évident qu'une étude alimentaire peut faire intervenir des nutritionnistes et diététiciens, des biochimistes et biologistes, des agronomes et botanistes, des archéologues et historiens, tout comme des ethno-anthropologues et sociologues. S'il est vrai que l'intelligibilisation de nos données s'adossera surtout sur la démarche ethno-anthropologique, nous allons, pour amener le lecteur à faire une meilleure appréhension de l'addiction au piment, commencer par une analyse biochimique de ce phénomène.

L'ANALYSE BIOCHIMIQUE

Les études menées par Antoinette Marcelle Ewolo Ngah (2007) sur le mets *mendim me zon* ou mets des aubergines

que l'on retrouve chez les Bulu et qui contient entre autres ingrédients de l'aubergine (*solanum aethiopicum*), du basilic (*Ocimum gratissimum*), de la citronnelle (*Cymbopogon citratus*), de l'écorce de l'arbre à ail (*Scorodophloeus zenkeri*), de la menthe sauvage (*Mentha sp.*) et du piment, lui ont permis de s'étendre sur la valeur biochimique du condiment qui nous intéresse dans cet article. On apprend ainsi d'elle que le piquant provoqué par le piment provient de la *capsaïcine* qui, quand elle est ingérée par l'organisme, libère des endorphines qui refoulent la douleur et provoquent des réactions hédoniques. Cela fait qu'en consommant régulièrement cet aliment, il se crée une accoutumance. Nous pouvons alors retenir que la consommation du piment bien qu'elle provoque une douleur, provoque dans l'organisme

D'une part des actions nécessaires pour stopper l'origine de la douleur et provoquer aussi la libération des substances calmantes que sont les endorphines qui aident à supporter cette douleur. [...] comme c'est une action voulue et désirée, la phase de lutte est ignorée-chez les personnes accoutumées-pour profiter pleinement des endorphines libérées.⁴

Nous pouvons aussi retenir que contrairement à certaines idées reçues, le piment ne provoque pas de maux d'estomac, mais que les douleurs que certaines personnes ressentent dans cette partie du corps après l'avoir ingurgité proviennent du fait qu'il s'y trouvait déjà des blessures. Il agit alors comme un cautérisant. D'ailleurs, le médecin et nutritionniste George Pamplona-Roger⁵ le met dans la classe des aliments bons pour l'estomac.

⁴ A. M. Ewolo Ngah, //Mendim/me/zon//: *mets des aubergines. Contribution à une approche anthropologique des habitudes alimentaires des Bulu du Sud-Cameroun*, Mémoire de Diplôme d'Etudes Approfondies, Université de Yaoundé I, 2007, p. 76.

⁵ G. Pamplona-Roger, *Santé par les aliments*, Madrid, Safeliz, 2004, p. 189.

L'analyse biochimique du piment nous permet dès lors de voir que certaines personnes, comme pour les autres addictions, notamment celles provoquées par la cigarette, l'alcool ou encore la drogue, sont *accro* au piment, au point que cela peut entraîner des problèmes de santé. En réalité, et on peut le comprendre, ce n'est pas le piment en lui-même qui peut s'avérer délétère, mais le fait que celui qui est atteint de cette addiction ne cherche plus qu'à consommer des mets où les effets du condiment sont le plus marqué. Or, comme on le sait, l'excès de viande peut provoquer plusieurs désagréments sanitaires. Tout comme la cocaïnomanie est une addiction à la cocaïne, la *capsaïcïnomanie* est une addiction à la *capsaïcine* produite par le piment.

L'ANALYSE ET L'INTERPRÉTATION ETHNO-ANTHROPOLOGIQUES

L'analyse dans le sens que nous comprenons induit une compréhension endogène du phénomène culturel. Il s'agit donc de partir du dictionnaire de sens produit par la culture sous étude. En d'autres termes, ici, c'est l'endosémie qui sera de mise. Selon l'anthropologue camerounais Mbonji Edjenguèlè qui est à l'origine de ce concept, l'endosémie qu'il appelle encore endosémie culturelle

Pose que toute culture est mode de vie et les hommes qui le vivent et en vivent ont inventé ce mode de vie impartissant du sens, de la signification à chaque item de l'ensemble de leur univers culturel [...]. L'endosémie pose également que toute culture articule ses actes, ses pratiques, ses modèles de comportement autour d'une sphère de sens, un lieu de justification sociale évidente ou à déchiffrer, sans laquelle et hors de laquelle justification tout trait culturel étranger à l'observateur devient étrange, bizarre, etc.⁶

⁶ Mbonji E., *L'Ethno-perspective ou la méthode de l'ethno-anthropologie culturelle*, Yaoundé, Presses Universitaires de Yaoundé, 2005, p. 95.

L'analyse ethno-anthropologique révèle alors l'ordre vécu constitué des gestes de tous les jours et l'ordre conçu qui donne sens aux pratiques culturelles⁷. L'interprétation anthropologique quant à elle fait appel à l'expérience du chercheur. Elle fait donc intervenir les connaissances scientifiques de ce dernier pour rendre explicite un fait culturel. Notre souci ici est donc de décortiquer les endosens pouvant permettre une appréhension de l'addiction au piment dans la socioculture bulu.

Nous pouvons dire que l'addiction au piment dans sa normalité culturelle participe à la socialisation de l'individu. Il est clair que chez les Bulu, l'adulte qui ne consomme pas de piment sera marginalisé. Chez les Bulu, la consommation du piment peut s'avérer être une preuve que l'on consomme des boissons alcoolisées. Or, pour ceux qui connaissent cette communauté, il est admis que « l'homme qui ne boit pas n'est pas un homme ». En d'autres termes, l'enculturation de l'individu en tant qu'adulte passe nécessairement par la consommation des boissons alcoolisées. Cela suppose que tout consommateur d'alcool est nécessairement consommateur d'aliments pimentés. Dans le cas contraire, il est marginalisé par les individus de sa classe d'âge. Vu dans ce sens, le piment est le condiment masculin par excellence. Il participe de ce fait à l'enculturation alimentaire de l'enfant. Sa manducation par ce dernier peut être vue comme un rite de passage profane. En le consommant, l'enfant montre qu'il peut faire partie de la caste des adultes, car l'enfant qui ne supporte pas le piquant du pimenté pleure lorsqu'il consomme un mets qui contient le condiment. Ce serait d'ailleurs un manquement de ne pas préciser qu'en contexte bulu, le goût du piment et celui de l'alcool ont le même nom. Le piquant qui est le goût du piment se dit *ényan*. Le vin est aussi supposé être *ényan* pour être réellement apprécié. Ce rapprochement

⁷ Mbonji E., *La Science des sciences humaines. L'anthropologie au péril des cultures ?*, Yaoundé, Éditions Étoile et M.I.C, 2001, p. 58.

entre les deux sensations gustatives, celles du piment et du vin, vient appuyer ce que nous avons souligné plus haut, à savoir que le piquant est le goût des adultes.

L'absorption du piment répond également au principe du « je deviens ce que je mange » sur lequel s'est notamment attardé Claude Fischler⁸ dans sa description des caractéristiques de « l'omnivore ». Le piquant du piment vient alors subsumer l'endurance de l'individu dans le corps. Il s'agit pour lui, à partir de ce dolorisme gustatif, de se faire une place de choix dans l'indivis social. Aussi le piment symbolise-t-il chez les Bulu la virilité, l'endurance ou encore la longévité.

Dans le domaine linguistique, on note un lien entre le piment, l'oralité et la communication dans la culture sur laquelle est porté notre intérêt dans cet article. En effet, en explorant les circonlocutions de la langue bulu, on peut se rendre compte que le piquant revêt une connotation que l'on ne peut révéler qu'en s'appuyant sur les endosens. On peut dès lors appréhender la circonlocution en s'appuyant sur Jean Pierre Ombolo⁹ qui parle de cette façon de s'exprimer par référencements, par présupposés, c'est-à-dire en ne désignant « pas directement certaines réalités par leurs noms ; on utilise à la place de ces derniers des termes évoquant des réalités de même nature ou de même genre, mais de qualité moindre ou dégradée, de rang secondaire ou de forme rudimentaire ».

Ce langage détourné est très apprécié dans les communautés négro-africaines. Par rapport à notre sujet, les Bulu disent par exemple « ayon yemva'ane ja nyane », la traduction littérale donne « le clan *yemva'ane* (qui est un clan bulu) fait aussi mal que le piquant (du piment ?) ». Cette assertion est une façon d'exprimer l'attachement que

⁸ C. Fischler, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990.

⁹ J. P. Ombolo, *Être Beti, un art africain d'être un homme et de vivre en société ? Essai d'analyse de l'esprit d'une population*, Yaoundé, Presses Universitaires de Yaoundé, 2000, p. 53.

l'on a pour son groupe d'appartenance. Cela signifie que l'on ne peut accepter de voir souffrir un membre de son clan ou encore que lorsqu'un problème se pose dans le groupe, il faut privilégier l'unité. Cela exprime également la douleur que l'on peut ressentir si l'on insulte par exemple son groupe. On peut aussi entendre dans cette socioculture « mongo ni a ne ondo'o », ou « mongo ni a ne ényan ». La littéralité de ces expressions nous donne « ce garçon est du piment », « ce garçon est piquant ». Ces expressions permettent de mettre un accent particulier sur les qualités exceptionnelles d'un individu. Ces qualités provoquent alors par similitude le même ravissement que l'on éprouve lorsqu'on consomme du piment. Cela peut également montrer le pouvoir de séduction que possède un individu sur la gent féminine. Dans le même environnement social pour sur-appécier les formes physiques d'une femme, il est possible d'entendre « mone minga ni a bili ényan akan », comprenez « cette fille a des fesses qui piquent ». Nul besoin de s'étendre sur un long commentaire pour comprendre que celui qui s'exprime ainsi est en extase devant la protubérance anatomique d'un individu de sexe féminin.

LA COMPRÉHENSION DE L'OZAN À L'AUNE DES PRINCIPES DE LA GASTRONOMIE

Nos recherches en anthropologie alimentaire nous ont permis d'établir un ensemble de principes propres à la gastronomie en général, et à la gastronomie africaine en particulier. Ainsi, nous avons pu ressortir les principes suivants :

- Le principe de l'attachement alimentaire qui stipule que chaque individu entretient une relation étroite avec son répertoire alimentaire culturel. Cela signifie que quel que soit l'endroit où l'on se trouve, on cherche souvent à reproduire les habitudes alimentaires de sa communauté

d'origine, mû par une certaine nostalgie alimentaire. C'est d'ailleurs pourquoi, dans beaucoup de pays du globe des restaurants ethniques. Dans le cadre de notre recherche, le principe de l'attachement se vérifie par le fait qu'il est difficile pour un Bulu de manger un plat qui ne contient pas de piment. De nombreux Bulu ont d'ailleurs l'habitude de dire qu'un « vrai Bulu ne mange pas de plats non-pimentés ».

- Le principe de l'hédonisme ou de l'épicurisme alimentaire qui pose que l'on mange pour éprouver du plaisir, pour procurer des sensations agréables à son palais. Cela signifie qu'aucune cuisine ne se fait uniquement pour des raisons physiologiques. Il y a toujours un besoin hédonique. L'observation de la consommation du piment dans cette communauté montre à suffisance que ce condiment intervient dans la presque totalité des mets supposés être les meilleurs de leur répertoire alimentaire. En dehors de la cuisine des ressources carnées et ichtyologiques, il relève hautement le goût de beaucoup de mets faits à base de végétaux. Même dans le plat dénommé *npkwem*, fait à base de feuilles de manioc et pour lequel le piment ne fait pas partie des ingrédients, le condiment est souvent imposé par certaines cuisinières.

- Le principe de l'incorporation symbolique, que nous avons déjà évoqué plus haut dans la mesure où il s'assimile au principe du « je deviens ce que je mange » de Claude Fischler.

- Le principe de la médicalisation. Selon ce principe, l'on mange aussi pour s'approprier les vertus nutritionnelles de l'aliment. Cela signifie que l'ingurgitation d'un aliment permet d'établir un lien avec la santé de l'individu qui en consomme. D'ailleurs, reconnaît Igor de Garine, « il est rare de voir affirmer un choix purement hédonique. Celui-ci est presque toujours assorti de considérations relatives à la santé... »¹⁰. Pour ce qui est du piment, l'on retiendra qu'il

¹⁰ I. Garine de, « Contribution de l'anthropologie culturelle aux enquêtes

a la réputation, lorsqu'il est consommé dans un bouillon, d'inhiber les effets de l'alcool dans l'organisme. D'aucuns pensent qu'il intervient aussi en crypto-médecine, car celui qui en mange serait susceptible d'être protégé des attaques des sorciers.

CONCLUSION

La fermeture du présent article nous amène à dire que chez les Bulu du Sud-Cameroun, *l'ozan* est une attitude alimentaire normale, et parfois même sollicitée. Toutefois, il entre dans l'anormalité sociale lorsque l'individu n'arrive plus à se passer des aliments pimentés d'origine animale, au point de rejeter tout élément alimentaire végétal. Dans ce contexte, on peut penser que l'addiction au piment reste tolérée tant qu'elle est contrôlée. Qu'à cela ne tienne, on voit bien que le piment reste l'un, si ce n'est le condiment essentiel dans la confection des mets préférés. Une anthropologie de ce comportement alimentaire nous permet de ce fait d'avoir une vision holistique de la socioculture bulu.

BIBLIOGRAPHIE

Ewolo Ngah A. M., //Mendim/me/zon//: « mets d'aubergines ». Contribution à une approche anthropologique des habitudes alimentaires des Bulu du Sud-Cameroun, Mémoire de Diplôme d'Etudes Approfondies, Université de Yaoundé I, 2007.

Fischler C., *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990.

Garine I. de, « Contribution de l'anthropologie culturelle aux enquêtes pluridisciplinaires sur l'alimentation », [dans :] A. Froment *et al* (dir.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social*, Paris, L'Harmattan/Orstom, 1996.

Mbonji E., *La Science des sciences humaines. L'anthropologie au péril des cultures ?*, Yaoundé, Éditions Étoile et M.I.C, 2001.

pluridisciplinaires sur l'alimentation », [dans] A. Froment *et al*. (dir.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social*, Paris, L'Harmattan/Orstom, 1996, p. 356.

Mbonji E., *L'Ethno-perspective ou la méthode du discours de l'ethno-anthropologie culturelle*, Yaoundé, Presses Universitaires de Yaoundé, 2005.

Ombolo J. P., *Être Beti, un art africain d'être un homme et de vivre en société ? Essai d'analyse de l'esprit d'une population*, Yaoundé, Presses Universitaires de Yaoundé, 2000.

Otye Elom P. U., *L'Alimentation dans la zone rurale du Sud-Cameroun. Contribution à une anthropologie nutritionnelle chez les Bulu*, Mémoire de Diplôme d'Études Approfondies, Université de Yaoundé I, 2006.

Otye Elom P. U., *Alimentation et santé chez les Bulu du Sud-Cameroun : contribution à une ethno-anthropologie de l'aliment-remède*, Thèse de Doctorat/Ph. D, Université de Yaoundé I, 2012.

Pamplona-Roger G., *Santé par les aliments*, Madrid, Safeliz, 2004.

ABSTRACT : The *ozan* or the unstoppable desire to "eat good foods" among the Bulu of South Cameroon:

Anthropology of addiction to pepper in negro-culture In bulu context, eating well means eat foods of animal origin, which generally puts a lot of condiments, particularly pepper considered as the key ingredient in the preparation of this type of food. In this socioculture where members are accustomed to eat mostly vegetables, the *ozan* expresses this natural desire that everyone can have for these preferential foods which are meat and fish resources. However, it is important to distinguish having the *ozan*, a desire that everyone can have, and be *ozan* that subsumes the individual finds it difficult to do without this type of food, and traduce in this cultural context, a pathological state which can causes a systematic rejection of dishes where pepper does not enter into the composition. This article aims to show how the unstoppable desire of pepper called *ozan* may appear both as a normal eating behavior and as an anomic one.

KEYWORDS : ozan, food, food addiction, food deviance, pepper

Paul Ulrich Otye Elom est un anthropologue camerounais. Attaché d'Enseignement et Recherche à l'université de Yaoundé I au Cameroun, puis Enseignant-Chercheur à l'Université de Maroua, il est Spécialiste de l'alimentation, la nutrition ou encore des pratiques médicales africaines. Il est l'auteur de : *L'Aliment-médicament dans l'univers culturel beti-bulu*, in Ludovic Lado (Editeur) : Le pluralisme médical en Afrique. Yaoundé, Presses de l'UCAC/Karthala, 2010 ; *Ethnonutrition et ethnodiététique en négroculture*, in Benjamin Alexandre NKOUM (Editeur) : Santé plurielle en Afrique. Perspective pluridisciplinaire, Paris, L'Harmattan, 2011.