



## Préservation et hybridation culinaire : la gastronomie comme marqueur d'identité culturelle des étudiants Comoriens à Ziguinchor

*Culinary preservation and hybridization : Gastronomy as a marker of cultural identity for Comorian students in Ziguinchor*

**Mamady DIEME**

Université Numérique Cheikh Hamidou Kane (UN-CHK)  
Email : [mamadydiem20@gmail.com](mailto:mamadydiem20@gmail.com)

**Moustapha NDIAYE**

Université Numérique Cheikh Hamidou Kane (UN-CHK)  
Email : [moustapha1.ndiaye@unchk.edu.sn](mailto:moustapha1.ndiaye@unchk.edu.sn)

**Mouhamadou MANSOUR DIA**

Enseignant-Chercheur  
Université Numérique Cheikh Hamidou Kane (UN-CHK)  
Email : [mansour.dia@unchk.edu.sn](mailto:mansour.dia@unchk.edu.sn)

**Résumé :** Cet article présente une analyse de l'interculturalité basée sur l'art culinaire du Comores des étudiants comoriens à l'Université Assane Seck Ziguinchor (UASZ). Vingt-trois entretiens ont été réalisés pour recueillir des informations auprès des étudiants comoriens. Les résultats montrent que les procédés gastronomiques servent d'interface opérationnelle pour préserver des interactions culturelles, notamment dans le cadre des repas comme le *pilao*, le *makroud* et le *samoussa*. Ces pratiques gastronomiques, ont pour but de préserver les liens avec leurs racines, tout en restaurant les relations sociales entre les communautés et en renforçant l'esprit de solidarité. Le manque de certains épices ou assaisonnements à Ziguinchor a motivé les étudiants à être plus créatifs, remplaçant ainsi les produits rares par des agréments du terroir. Ce qui permet une intégration festive entre les habitudes comoriennes et les pratiques sénégalaises.

**Mots-clé :** Préservation culturelle, Hybridation culinaire, Identité culturelle, Échanges interculturels, Résilience alimentaire.

**Abstract :** This article presents an analysis of interculturality based on the culinary art of the Comoros, through Comorian students at the Assane Seck University Ziguinchor (UASZ). Twenty-three interviews were conducted to gather information from Comorian students. The results show that gastronomic processes serve as an operational interface to preserve cultural interactions, particularly in the context of meals such as pilao, makroud and samoussa. These gastronomic practices aim to preserve ties to their roots, while restoring social relations between communities and strengthening the spirit of solidarity. The lack of certain spices or seasonings in Ziguinchor motivated students to be more creative, thus replacing rare products with local amenities. This process allows a festive integration between Comorian habits and Senegalese practices.

**Keywords :** Cultural preservation, culinary hybridization, cultural identity, intercultural exchanges, food resilience.

## Introduction

Cet article est une analyse de l'identité culturelle des étudiants comoriens à travers la cuisine. En s'inscrivant dans les universités, les étudiants cherchent à s'adapter à un nouvel environnement à travers la gastronomie. L'inscription dans une université constitue ainsi le premier pas dans leur adaptation à un nouvel espace de vie, ce qui soulève la question de leur intégration dans un environnement accueillant.

En réalité, leur aménagement dans d'autres contrées n'est pas de tout repos. Ce processus s'est poursuivi sur le terrain avec de considérables défis supplémentaires d'accommodation, notamment dans la recherche de nouveaux logis. Ce qui a représenté un tournant décisif dans cette région et a entraîné de nombreuses difficultés d'adaptation et d'intégration. Distants de leur foyer et de leur environnement familial, ces étudiants doivent s'adapter à de nouvelles normes sociales, styles d'apprentissage, langues et ou dialectes.

C'est particulièrement vrai pour les étudiants comoriens de l'Université Assane Seck de Ziguinchor, qui peinent à s'exprimer en wolof. Le wolof, étant la langue la plus parlée au pays et dans le monde universitaire sénégalais. Ils évitent cette situation et tentent parfois d'y remédier par des stratégies de reconstruction identitaire.

Selon Altbach et Knight (2007), la formation universitaire est considérée comme essentiel à l'épanouissement personnel, communautaire voire économique dans un monde de plus en plus interconnecté. Les campus universitaires abritent des étudiants d'horizons divers et offrent des opportunités d'apprentissage, d'échanges culturels et de développement des compétences. L'Université d'Assane Seck (UASZ) à Ziguinchor, au sud du Sénégal, attire des étudiants internationaux, parmi lesquels ceux provenant de Comores.

Situées dans l'Océan Indien, les Comores font face à des défis d'ordre structurel en matière de développement, tels qu'un fort taux de pauvreté estimé à 45 %, de chômage de 35 % et un système éducatif en mutation (Banque mondiale, 2019). Dans ce cadre, les jeunes des Comores aspirent à des opportunités éducatives à l'étranger afin d'enrichir leurs perspectives et de contribuer au progrès de leur nation d'origine (UNESCO, 2018). L'UASZ porte une vision internationale et offre un cadre d'attraction grâce à son cadre multiculturel et ses cursus appropriés.

Toutefois, l'adaptation à un nouvel environnement académique et culturel représente un défi majeur. Bien que le français soit la langue officielle aux Comores, le niveau de maîtrise varie d'un étudiant à l'autre, rendant parfois difficile la compréhension des cours et les échanges au sein de l'université (Lemaitre, 2009). En outre, la distance avec la famille, le choc culturel et les approches pédagogiques interactives spécifiques à l'UASZ peuvent être source de stress émotionnel pouvant nécessiter une adaptation progressive (Berry, 1997). Dans ce contexte, la cuisine constitue un domaine essentiel d'intégration des étudiants comoriens à Ziguinchor. A travers les goûts et les pratiques culinaires et culturelles, il est possible d'analyser les spécificités identitaires ainsi que les mécanismes de différenciation sociale (Bourdieu, 1979). En effet, les préférences culinaires ne relèvent pas uniquement de choix individuels : elles sont aussi des marqueurs de position sociale, façonnées par le capital économique et culturel des individus. Pour les étudiants comoriens, cuisiner et partager des plats traditionnels signifient plus qu'un simple acte ordinaire : c'est un moyen de préservation des repères identitaires, de renforcement de liens communautaires dans un environnement étranger, et du maintien de relation vivante avec leur héritage culinaire. Dans un contexte où l'adaptation peut s'avérer difficile, la cuisine devient ainsi un véritable pont entre leur histoire personnelle et leur quotidien à Ziguinchor.

Les échanges entre étudiants locaux et internationaux contribuent largement à la richesse de la vie universitaire. Elles permettent de déconstruire les stéréotypes et de promouvoir la diversité culturelle au sein de l'institution (Deardorff, 2006). Ainsi, l'alimentation contribue à la préservation et constitue un lieu d'expression des identités en

construction. Elle constitue un moyen d'affirmation de soi, de revendication d'une appartenance à un groupe social et, simultanément, d'inscription dans la modernité (Ka, 2023). En faisant découvrir leurs spécificités culinaires, les étudiants comoriens s'impliquent pleinement dans la vie collective du campus renforçant ainsi la cohésion sociale universitaire.

Les échanges académiques constituent un levier important pour le développement des Comores. Ils permettent aux diplômés d'acquérir un savoir-faire essentiel dans les domaines stratégiques comme l'éducation, l'entrepreneuriat et la santé. Ces acquis leur permettent de contribuer activement à la transformation socio-économique de leur pays (Teferra et Altbach, 2004). Le partage des connaissances, soutenu par des politiques de coopération éducative, participe au renforcement des compétences locales et au rétrécissement des liens régionaux.

Ces différents facteurs nous amènent à émettre la question de recherche suivante : comment l'identité culturelle des étudiants comoriens se manifeste à travers la cuisine et contribue à la transmission des valeurs ? En effet, la culture culinaire joue un rôle important dans le maintien des traditions, en renforçant l'identité face à l'éloignement tout en consolidant le sentiment d'appartenance à la communauté. Cet article est structuré en trois parties. La première partie est axée sur le positionnement théorique et méthodologique, la seconde analyse les résultats de l'étude et la troisième, enfin, discute les résultats de l'étude.

## **1. Positionnement théorique et méthodologique de l'étude**

### **1.1. Positionnement théorique**

Cette étude s'inscrit dans une approche interdisciplinaire. Elle mobilise des approches théoriques de l'ethnoculturel, à la sociologie de l'alimentation en passant par des études migratoires. Le dessein de cette visée est de travailler sur les procédés qui font que l'identité culturelle des étudiants comoriens se manifeste à travers la cuisine et contribue à la transmission des valeurs.

Sur le plan anthropologique, la cuisine représente un marqueur fondamental de l'identité culturelle. Elle joue un rôle important dans l'expression du sentiment d'appartenance et le maintien des liens avec les racines (Fischler, 1990). A l'égard des étudiants du Comores, la production alimentaire traditionnelle dépasse la fonction nutritive : elle constitue un rapport existant avec leur culture d'origine et un moyen de préserver un héritage culturel en perpétuelle évolution.

D'un coup d'œil sociologique les échanges gastronomiques entre les étudiants des Comores orientés à Zinguinchor les populations autochtones participent à la création d'un espace favorable aux cultures hybrides. Selon Fischler (1990), les pratiques culinaires changent à jamais dans les contextes d'échange interculturel. Ces derniers adaptent la plupart du temps leurs recettes en utilisant les produits locaux ou en intégrant des aliments de l'art culinaire sénégalais. Ce qui révèle une dynamique à la fois de conservation des traditions et d'ouverture à l'innovation. Elle favorise la construction de ponts culturels à l'intérieur de la cité universitaire.

Dans le contexte des études migratoires, les travaux récents ont mis en exergue le rôle actif de la mobilité au cours de la recomposition des uniformités culturelles. En mettant en exergue la réflexion de Hall (1992), l'identité peut être perçue non comme une réalité stable, mais comme un processus en perpétuelle transformation. Ce processus est façonné par les trajectoires migratoires et les interactions interculturelles. De la sorte, s'éloigner de son terroir ne se résume pas à traverser une frontière géographique ; cela implique aussi une redéfinition profonde des repères culturels, des pratiques quotidiennes et des formes d'expression identitaire. Sous ce rapport, il semble que les étudiants comoriens établis au pays de la téréngala font face à une diversité de réglementations sociétales ainsi que de modes de vie, les incitant à reconsidérer leur lien à travers leur savoir-faire et savoir être propre à leur éducation antérieure.

## 1.2. Méthodologie

Cette étude aborde la question de l'identité culturelle des étudiants comoriens en situation de migration et d'hybridation<sup>1</sup> culinaire. À cet effet, une recherche documentaire et une enquête qualitative ont été réalisées. La revue documentaire a largement contribué à l'élaboration d'une cartographie des étudiants étrangers. Elle a été effectuée à la fois sur la littérature non publiée (littérature grise) et sur des écrits officiels. Cette compilation de données a permis d'acquérir une maîtrise des connaissances existantes et, par conséquent, d'asseoir les bases nécessaires à l'approfondissement de l'analyse des données qualitatives.

### 1.2.1. Techniques de collecte

La collecte de données a été réalisée à l'Université Assane Seck de Ziguinchor au cours des mois de janvier et mai 2024. À cet effet, entre 2007 (année de création de l'UASZ) et 2023, 45 étudiants comoriens ont été inscrits à l'UASZ. Nous nous sommes référés à cette base de données pour mener cette recherche. Une approche qualitative a été adoptée. La phase de collecte a eu lieu au sein des différentes Unités de Formation et de Recherche (UFR) et des départements, afin de recenser les étudiants comoriens inscrits.

#### - Entretiens semis-directifs individuels

Des guides d'entretien ont été élaborés et administrés aux étudiants comoriens inscrits à l'université. Vingt-trois (23) entretiens individuels ont été réalisés, dont treize (13) avec des hommes et dix (10) avec les femmes sur les thèmes suivants : la conservation de l'identité culinaire, l'identité culturelle des étudiants comoriens, les pratiques alimentaires et les discussions autour des coutumes culinaires.

La dispersion des étudiants comoriens à Ziguinchor ainsi que l'indisponibilité de certains d'entre eux ont été des contraintes. Pour leur identification, la technique de saturation et l'effet « boule de neige », reposant sur les indications de tiers, ont été adoptées. Le guide d'entretien a servi d'instrument principal pour explorer les habitudes culinaires et leur impact sur la formation identitaire des étudiants comoriens à Ziguinchor. Les thématiques principales abordées comprennent la conservation de l'identité culinaire, l'identité culturelle, les pratiques alimentaires et les discussions sur les coutumes culinaires.

Les coutumes gastronomiques et la conservation culturelle en particulier les types d'aliments traditionnels cuisinés, les rituels ou événements spéciaux associés à la cuisine, ainsi que les démarches adoptées sont autant de facteurs contribuant au maintien des traditions culinaires à l'étranger. Par la suite, nous avons examiné l'adaptation et l'hybridation des habitudes alimentaires, en mettant l'accent sur le remplacement d'ingrédients locaux par ceux provenant des Comores, l'incorporation d'éléments de la cuisine sénégalaise dans les plats comoriens, ainsi que l'impact des relations sociales sur la transformation des coutumes culinaires.

Un autre aspect crucial abordé concerne l'importance de la cuisine au sein de la communauté étudiante. L'analyse a montré comment les repas collectifs favorisent la socialisation entre étudiants comoriens, leur intégration dans la communauté universitaire de

---

<sup>1</sup> Le concept d'hybridation, emprunté aux sciences sociales, permet d'analyser comment les pratiques culturelles évoluent au contact de nouveaux environnements. Dans le cas des étudiants comoriens à Ziguinchor, cette hybridation culinaire résulte d'un double enjeu : la volonté de préserver leur patrimoine gastronomique tout en s'adaptant aux contraintes locales, notamment la disponibilité des ingrédients. Face à l'impossibilité d'accéder à certains produits spécifiques de leur pays d'origine, ces étudiants ajustent leurs recettes en intégrant des alternatives locales. Ce processus ne se limite pas à une simple substitution d'ingrédients, mais traduit une capacité d'innovation et d'adaptation qui façonne une nouvelle identité culinaire.

Ziguinchor, ainsi que la promotion de la gastronomie comorienne auprès des autres étudiants. Cette méthode qualitative permet une compréhension approfondie de la double dynamique de conservation et d'hybridation des traditions culinaires chez les étudiants comoriens. Elle examine aussi leur contribution au façonnement identitaire. Enfin, les noms utilisés dans l'analyse des résultats ont été modifiés afin de préserver l'anonymat des personnes interrogées.

- **Critères d'inclusion**

- Être inscrits-es à l'Université Assane Seck de Ziguinchor ;
- Avoir donné un consentement à participer à l'étude.

- **Critères d'exclusion**

- Refus de participation ;
- Absent à la période de l'enquête ;

### 1.2.2. Justification des disparités sur les différents sites de collecte de données

L'étude repose sur un échantillon relativement restreint 23 étudiants comoriens sur les 56 inscrits à l'Université Assane Seck de Ziguinchor entre 2007 et 2023. En effet, plusieurs mesures ont été mobilisées pour renforcer la valeur des résultats et réduire les manquements potentiels, dans le cadre d'une méthode qualitative. Il ne s'agit principalement pas dans cette recherche de produire des résultats statistiquement généralisables, mais de comprendre en profondeur les dynamiques identitaires et alimentaires vécues par cette population étudiante.

Le procédé « boule de neige », adapté aux populations difficiles à identifier, a permis d'atteindre plus de 50 % de la population connue, ce qui donne à l'étude une assise significative malgré son caractère non exhaustif. De plus, la diversité des Unités de Formation et de Recherche (UFR) représentées dans l'échantillon notamment LASHU (6 étudiants), SES (7 étudiants), 2S (31 étudiants) et ST (12 étudiants) garantit une certaine variabilité institutionnelle.

Des disparités dans la présence des étudiants selon les UFR ont également été constatées : ceux inscrits à l'UFR Santé, souvent en stage, ont été sous-représentés, ce qui constitue une contrainte logistique et méthodologique importante.

Afin de minimiser les biais de confusion, plusieurs variables ont été tenues en compte. Le critère du sexe, par exemple, est intégré : 13 hommes et 10 femmes ont participé, permettant d'avoir un aperçu relativement diversifié des pratiques identitaires. Le niveau d'études Licence, Master, Doctorat en dépit d'un classement non systématique, transparaît à travers les UFR impliquées et peut alimenter des analyses transversales. L'enquête a porté principalement sur les dimensions pratiques alimentaires, socio-culturelles, rituelles culinaires, symboles culturels afin de mieux saisir le vécu culturel des étudiants comoriens à Ziguinchor.

Ce faisant, les résultats ne sont pas généralisables suivant une démarche statistique mais selon une approche analytique ou théorique. Les résultats de la recherche sont potentiellement transférables à d'autres contextes similaires, sous réserve de prudence et de mise en perspective. Cette validité transférable repose sur la richesse des données qualitatives recueillies, la profondeur des descriptions et la pertinence des concepts mobilisés, notamment ceux d'identité culturelle, d'hybridation et de migration étudiante. Le croisement de ces données avec une revue documentaire rigoureuse sur la mobilité estudiantine et les dynamiques culturelles vient renforcer la validité externe du travail. Ces choix méthodologiques témoignent d'une rigueur qualitative soutenue et d'un souci constant d'objectivité.

UFR	Nombre d'étudiants inscrits
ST	12
SES	7
2S	31
LASHU	6
Total	56

**Tableau** : Répartition des étudiants inscrits selon les UFR (source : élaboration personnelle).

## 2. Analyse des résultats

### 2.1. Préservation de l'identité culinaire chez les étudiants comoriens à Zinguinchor

À Zinguinchor, la cuisine est utilisée par les étudiants comoriens comme un cadre symbolique privilégié pour maintenir le lien avec leur culture d'origine, en préparant des plats traditionnels. Ces mets vont au-delà de leur simple fonction nutritive : ils incarnent des valeurs profondes de solidarité, de soutien et de partage réciproque. Des plats comme l'*Ugali*, la *Mkatra* (galette de banane) et le *Samoussa* (beignet de forme triangulaire) occupent une place centrale dans leur alimentation quotidienne. Ces plats vont au-delà de leur simple dimension alimentaire : ils transmettent des valeurs d'amitiés et de partage. De plus, ils contribuent à maintenir la connexion culturelle forte chez les étudiants, malgré leur distance avec leur pays d'origine. Ainsi, Iyafu, 25 ans, précise :

L'*Ugali*, la *Mkatra* et le *Samoussa* sont des mets qui symbolisent notre attachement aux valeurs du pays et permet de rester connectés à notre héritage même à des milliers de kilomètres de chez nous. Et le fait de cuisiner ensemble devient pour nous, un acte de partage et de solidarité, mais aussi et surtout une forme de résistance à la solitude et l'éloignement.



**Figure 1** : Le *Samoussa* (Source : données des enquêtes 2024, Zinguinchor).

Le contenu de cet entretien met en exergue la place centrale de la cuisine dans le maintien des rapports et l'existence des étudiants aux Comores. L'*Ugali*, la *Mkatra* et le *Samoussa* vont au-delà d'un simple aliment à déguster : ils sont aussi des moyens de construire des liens sociaux. En préparant et partageant ces plats traditionnels, les étudiants créent une véritable connexion et un espace d'échange qui renforce les valeurs d'hospitalité et de solidarité. Iyafu précise que la cuisine des aliments est le moment qui permet non seulement de préserver les repères culturels mais aussi de minimiser le sentiment d'isolement souvent ressenti par les étudiants vivant loin de leurs familles et de leur communauté. En revenant sur les recettes traditionnelles, Amoins, déclare :

Au-delà des recettes traditionnelles, nous avons appris à les adapter avec les produits locaux. Par exemple, la *Mkatra* que l'on préparait avec de la farine de maïs, ici on y ajoute parfois du riz, ou de l'huile d'arachide locale. Ce mélange entre nos traditions et la modernité nous permet d'innover tout en respectant notre culture. (Enquêtes, 2024).



Figure 2 : La *Mkatra* (Source : données des enquêtes 2024, Ziguinchor)

Le contenu de cet entretien révèle la résilience des étudiants comoriens dans une situation d'indisponibilité des ingrédients traditionnels sur le marché local. En effet, pour préparer ces plats, les étudiants doivent ajuster les recettes traditionnelles en fonction des ressources locales. Cet emboîtement entre coutume et modernisme permet aux étudiants comoriens de s'adapter à leur nouvel espace de vie tout en préservant leurs moeurs gastronomiques. En adaptant la préparation alimentaire en cuisine par le biais d'ustensiles, les étudiants utilisent des mélanges d'épices et d'aliments locaux, reflétant ainsi une entreprenante création culinaire à laquelle obéissent les pratiques culturelles. De cette manière, elle participe à une large propagation de la culture par le biais d'une facette contemporaine.

La cuisine permet de maintenir notre attachement à la culture comorienne. Lorsqu'on se retrouve autour de la table, on se souvient de nos familles et de notre terre. Cela permet aussi de garder des liens mais aussi de nous soutenir. Ce qui permet de préserver nos appartenances à culture du pays même en étant loin de chez nous. (Enquête, 2024)

Cet extrait de l'entretien révèle la dimension émotionnelle de la cuisine. À Ziguinchor, la préparation des repas constitue une forme de « rituel » pour les étudiants comoriens, contribuant ainsi à soulager la douleur liée à la séparation et à consolider leur identité culturelle. Ces moments de cuisine offrent aux étudiants comoriens l'occasion de renouer avec leurs passés tout en construisant des liens profonds avec ceux qui partagent leurs trajectoires. Dans son intervention, Khashim, précise que la table représente un espace de solidarité et de renforcement du sentiment d'appartenance. Elle constitue également un repère essentiel pour ces étudiants confrontés à l'éloignement géographique et à la différence culturelle.

## 2.2. La cuisine comme miroir de l'identité culturelle des étudiants comoriens à Ziguinchor

A Ziguinchor, pour les étudiants comoriens, la cuisine va au-delà de la simple fonction alimentaire : elle constitue un moyen central de préservation et d'expression de leur identité culturelle. Chaque repas devient un rappel de leur histoire personnelle et collective, un pont entre le passé et le présent. Des plats emblématiques comme la « *langouste à la vanille* » ou le « *pilao* » incarnent des héritages familiaux, des souvenirs partagés et une tradition gastronomique qui perdure au fil des générations C'est ainsi qu'admet un étudiant comorien interrogé :

En préparant la langouste à la vanille, je me mets en connexion avec ma tradition culinaire. Elle me met en lien avec ma famille voire mes ancêtres. C'est un moyen de leur rendre hommage, de garder vivante cette histoire culinaire qui m'a été transmise. Et quand mes amis partagent ce plat, ils ne goûtent pas seulement à une recette, ils découvrent une part de ma culture. (Enquête, 2024)

Ce discours témoigne le lien profond qui unit la cuisine à l'identité affective des étudiants comoriens. A travers la préparation des plats traditionnels comme la *langouste* à la *vanille*, ils rendent hommage à leurs ancêtres. Cela permet de renforcer leur connexion avec leur passé. Dès lors, cuisiner devient alors un acte symbolique : un moyen de transmission des valeurs culturelles et de préservation d'une mémoire partagée. Ce partage de ces aliments va au-delà du simple geste convivial : il devient un marqueur de continuité culturelle et un pont vers les autres. Il favorise aussi la rencontre et l'échange avec des personnes provenant d'univers différent.

Le *Pilao* est un plat qui réunit toute ma famille, chaque membre a une touche à y ajouter. En le préparant ici à Zinguinchor, je me sens proche de chez moi. Mais en même temps, je découvre que ce plat, bien que comorien, trouve des similitudes avec d'autres cuisines africaines. C'est fascinant de voir comment chaque culture réinterprète ce plat à sa manière. (Enquête, 2024)



Figure 3 : Le *Pilao* (Source : données des enquêtes 2024, Zinguinchor).

Le contenu de ce discours souligne l'importance de l'échange culinaire dans un environnement multiculturel comme celui de Zinguinchor. Le « *pilao* », plat traditionnel des Comores, illustre parfaitement cette dynamique, en tant que passerelle culinaire entre différentes cuisines africaines. Affy justifie le fait de cuisiner à Zinguinchor comme une manière de se rapprocher de ses origines et d'y rester attaché. Cette pratique contribue également à la construction de son identité tout en lui permettant de mieux reconnaître les similitudes et les singularités culturelles. Il précise qu'à travers les échanges gastronomiques, il devient possible de préserver les traditions. Ainsi, cet interlocuteur précise :

Zinguinchor est un endroit que j'apprécie. Il permet de bien m'épanouir et afficher ma culture tout en embrasant les autres. Dans cette ville j'ai découvert une pluralité des plats me permettant d'apprécier la mienne. Cela m'a aidé à mieux la valoriser davantage. La cuisine devient ainsi un espace de dialogue, un lieu où l'on peut échanger tout en préservant ce qui nous rend unique.

Dans cet extrait, Ahiff met en avant la valeur de l'environnement multiculturel de Zinguinchor qui favorise non seulement la sauvegarde de sa culture comorienne, mais aussi sa mise en valeur par le biais d'interactions avec diverses autres cultures. L'exploration de la diversité culinaire enrichit leur identité personnelle tout en encourageant un échange

interculturel. Ahiff expérimente une cohabitation culturelle où ses marques gastronomiques vont au-delà d'une simple conservation, mais enrichi au contact d'autre tradition. Dès lors, la cuisine devient un lieu d'interaction et de partage, un espace où s'exprime une identité en mouvement, capable de se renouveler sans remettre en cause ses origines.

### **2.3. Les habitudes alimentaires des étudiants comoriens à Ziguinchor : entre continuité et interaction**

En partageant ces repas en groupe ou entre étudiants, ils construisent une dynamique sociale forte qui leur permet d'entretenir non seulement la cohésion entre eux, mais d'affirmer aussi leur attachement à leur culture d'origine. Pendant ce temps, autour de la table, tous les plats chauds sont organisés pour maintenir un lien avec leurs origines, mais également maintenir des interactions à la fois sociales, culturelles avec les nouvelles familles sénégalaises rencontrées au cours de leurs études universitaires. Ainsi Habille, déclare :

Il y a toujours une grande ambiance lorsque nous préparons ces plats à la maison. C'est comme un rituel. Même ici, à Ziguinchor, j'essaie de recréer ces moments avec mes amis. Cuisiner ensemble renforce notre unité et nous rappelle d'où nous venons. (Enquête, 2024)

Le contenu de cet entretien témoigne l'importance de la cuisine dans les interactions humaines en ce sens qu'elle constitue une initiative évocatrice de l'apport social qu'entraîne cette pratique quotidienne. Cuisiner et préparer des menus avec des proches devient une habitude essentielle pour conserver un rapport vivant avec les traditions, même loin du pays d'origine. Ces moments de partage renforcent le sentiment d'appartenance et jouent un rôle crucial dans la conservation des valeurs culturelles. En recréant de tels moments à Ziguinchor, les étudiants du Comores ont assuré la diffusion de leur culture et ont participé activement à la préservation de la cohésion et du sentiment d'appartenance à un groupe. En consolidant, dans les moments de communion et de partage, sur l'art culinaire habituel sénégalais, notre interviewé affirme en soutenant:

Pour moi, cuisiner les plats sénégalais comme le thiéboudienne, ne signifie pas pour autant oublier sa culture, mais surtout montrer notre intégration. Cela ne signifie pas une perte de notre identité. Nous restons toutefois attachés à notre culture. Parfois, on ajoute des touches comoriennes, comme le lait de coco ou des épices spécifiques ; ce qui donne une touche unique à ces plats.

La teneur de ce passage révèle comment les apprenants comoriens optent pour certains plats sénégalais, tout en les intégrant à leur habitude gastronomique propre. Loin d'y voir une perte de leurs repères culturels, les étudiants comoriens y trouvent plutôt un moyen d'adaptation tout en sauvegardant une portion de leur patrimoine. L'usage du lait de noix de coco ou bien l'ajout de condiments locaux dans leurs banquets témoignent cette rencontre entre ces deux traditions. Cela fait ressortir la prétention de conjuguer des usages rituels, nécessitant une nouvelle adéquation gastronomique interculturelle et dynamique. C'est ainsi que, cet interlocuteur affirme :

Il n'y a pas une grande différence entre les plats sénégalais et les nôtres. Je ne vois pas une grande différence entre les mets sénégalais et les nôtres. Mais les plats comoriens me permettent de garder mon identité et mon attachement à mes origines. C'est comme si chaque bouchée me rappelait mes racines. (Enquêtes, 2024)

Ce passage de l'entretien montre de quelle façon la cuisine sert de baliseur culturel à l'endroit des étudiants en provenance des Comores. Quoiqu'ils apprécient des mets sénégalais ou d'autres influences culinaires, préparer et consommer les plats comoriens restent pour eux un moyen fort de préserver leur identité et leur culture d'origine. En maintenant leurs habitudes culinaires traditionnelles vivantes, ils entretiennent un lien affectif et culturel très

profond avec leur terre natale. Cette marche dans la sauvegarde et l'adaptation des coutumes est décisif dans le cadre de leur socialisation tout en entretenant la profondeur de leurs valeurs culturelles, à travers lesquelles ils s'identifient naturellement.

#### **2.4. Les échanges sur les traditions culinaires à l'Université de Ziguinchor**

A l'université Assane Seck de Ziguinchor, les rencontres entre les étudiants étrangers et sénégalais, offrent un espace particulier de dialogue interculturel surtout sur le plan culinaire. A cet effet, les repas deviennent des moments de partage où chacun fait la promotion de ses traditions tout s'ouvrant aux autres. Dans cette logique, les traditions gastronomiques se croisent et s'enrichissent mutuellement. De même, elles donnent aussi naissance à de nouvelles habitudes culinaires. Toutefois, malgré l'importance de ces échanges, les difficultés à trouver des ingrédients pour préparer leurs plats d'origine, demeurent un souci majeur pour les étudiants, notamment comoriens. En revenant sur ses expériences à l'université Assane Seck, cet interlocuteur précise en ces termes :

Nous avons mis en place une amicale à l'université Assane Seck de Ziguinchor. Nous organisons chaque année des journées culturelles. L'objectif est de faire la promotion de nos plats traditionnels. Nous partageons ces plats aux autres sénégalais pour les permettre aussi de découvrir nos traditions culinaires et d'apprécier notre culture. J'apprécie beaucoup cette opportunité, car c'est une manière de montrer la richesse de notre culture, mais aussi de découvrir d'autres cuisines. (Enquête, 2024)

Le contenu de cet extrait révèle l'importance des événements culturels organisés au sein de l'université, offrant aux étudiants un cadre pour faire découvrir leurs traditions gastronomiques. Pour les Comoriens en particulier, ces rencontres sont une occasion d'exposer leur savoir-faire culinaire mais aussi une opportunité d'aller à la rencontre des pratiques alimentaires locales. Dans son témoignage, Koffy déclare que ces moments favorisent une dynamique de partage et de croisement culturel, où les frontières entre différentes cuisines deviennent moins marquées. La gastronomie devient un moyen de partage d'identité et d'ouverture, permettant à chacun d'établir des rapports culturels avec d'autres communautés à travers le geste de partage de repas. Les expériences de cet interlocuteur viennent appuyer celles développées par Koffy lorsqu'il déclare :

Être avec mes amis et cuisiner est une bonne expérience. Mes amis aiment partager et découvrir tout ce qui est mets comoriens. Il arrive à des moments où nous avons parfois des difficultés à trouver certains ingrédients et cela me rend triste. Toutefois, il nous arrive d'en discuter et de chercher des solutions pour en remplacer par d'autres produits locaux. (Enquête, 2024)

Dans cet entretien, Khadim met en avant les difficultés auxquelles les apprenants du Comores basés à Ziguinchor font face dans leur quotidien, notamment l'indisponibilité d'un certain nombre d'épices distinctifs. En effet, certaines recettes traditionnelles requièrent des ingrédients très difficiles à trouver à Ziguinchor. Cette absence peut parfois décourager ces étudiants dans la préparation de leurs plats traditionnels. Face à cette contrainte, les étudiants comoriens explorent des alternatives locales et font preuve parfois d'une grande créativité pour maintenir un lien avec l'héritage gastronomique. Ce processus met en lumière la souplesse des traditions culinaires capable d'évoluer sans perdre leur authenticité. Ainsi, cet étudiant affirme :

Nous retrouver et cuisiner ensemble permet non seulement de garder l'identité des Comores. Et cela fait partir de la vie universitaire. C'est une manière de transmettre nos valeurs, nos traditions, mais aussi d'accepter et de comprendre celles des autres. Ces échanges nous permettent de reconnaître l'importance de la culture dans nos vécus, même loin de chez nous. Et cela me permet de comprendre la culture des autres, surtout celle locale. (Enquête, 2024)

Le contenu de cet entretien témoigne le rôle social et culturel de l'art culinaire conformément aux réalités universitaires. Pour Abdallah, la cuisine dépasse la simple transmission des traditions pour devenir un marqueur de dialogue et d'ouverture mutuelle. A travers ces échanges, les étudiants comoriens renforcent leur attachement à leur valeurs traditionnelles, ce qui facilite leur ouverture aux univers culturels des autres. De cet entretien, il en résulte un processus d'intégration fondé sur la reconnaissance de la diversité culturelle, où chacun trouve sa place dans un collectif.

### **2.5. Les recettes familiales comme un marqueur de l'identité culturelle des étudiants comoriens**

Les habitudes gastronomiques domestiques jouent un rôle central dans la préservation de l'identité culturelle des étudiants comoriens. Des aliments comme le *pilao* ou le *makroud* sont des symboles porteurs de souvenirs, d'héritages et de récits familiaux transmis à travers les générations. A l'image du « *Thiebou djeun* », propre à la réalité culinaire sénégalais, inscrit comme un héritage culturel par l'UNESCO, ces plats représentent bien plus que l'alimentation quotidienne : ils prennent une dimension culturelle et affective, particulièrement surtout lors des fêtes de Korité ou Tabaski ou des rassemblements familiaux

S'agissant des étudiants comoriens vivant à Zinguinchor, préparer ces plats devient un acte fort d'attachement aux valeurs du pays, une façon de faire vivre leur culture loin de leurs pays. C'est un instrument de partage et d'échange qui leur permet de faire connaître leur patrimoine aux autres communautés, comme les événements culturels qu'ils organisent à l'université. C'est ainsi que Amoins 24 ans, soutient :

D'habitude, lors des grands événements mère le *pilao*. C'est un plat traditionnel qui explique notre identité. En le cuisinant, ça me rappelle mes origines et me rend proche de famille. C'est comme un moyen de combler un peu la distance, de recréer une atmosphère familiale, même loin de chez moi. (Enquête, 2024)

Le contenu de cet entretien permet de révéler le caractère affectif que peut porter la préparation des plats familiaux. Pour Amoins, les aliments comme le *pilao*, deviennent le pont entre le passé et le présent, entre l'étudiant et sa famille. A travers la cuisine, il retrouve des repères une atmosphère familiale, recréant ainsi un cadre rassurant loin de chez lui. Cette manière de retrouver l'ambiance du foyer par la gastronomie agit comme une réponse au sentiment d'éloignement. Cet extrait de Oustmane résume ce lien entre la cuisine et l'identité lorsqu'il précise :

En tant que plat spécial de ma famille, le *makroud* me rapproche de ma grand-mère. C'est elle qui m'a appris à le préparer lorsque j'étais au pays. C'est pourquoi je le cuisine chaque fois que j'en ai l'occasion. C'est une manière de garder vivante cette tradition et de la transmettre à mes amis sénégalais. (Enquêtes, 2024)

Dans cet entretien Oustmane explique le contexte par lequel le *makroud*, un autre plat emblématique des Comores, se transforme en un moyen de transmission de valeurs culturelles. Ce passage traduit l'importance de la recette en tant que passerelle vers l'héritage familial. La cuisine comme facteur culturel des étudiants comoriens, et transmise par les générations précédentes incarne un lien profond avec la mémoire collective et les marqueurs familiaux. En faisant découvrir ces aliments aux étudiants sénégalais, les Comoriens ouvrent un écran de partage culturel, tout en veillant à la préservation et à la transmission de leur patrimoine gastronomique. Safty ajoute à cet effet : « le fait de cuisiner les plats traditionnels me rappelle de mes origines. Cela nous permet de garder notre identité culturelle en étant loin de ma famille ». (Enquête, 2024)

Dans cet extrait, Safty met en lumière la dimension mémorielle des recettes familiales en tant que repère. Bien plus que de simples créations gastronomiques, elles transmettent des récits, des traditions et valeurs. Dans cette optique, le *pilao* devient un moyen de diffusion de la mémoire collective, permettant à l'étudiant de rester connecté à ses origines tout en les intégrant à sa réalité actuelle. Préparer ces plats revient ainsi à maintenir le patrimoine culturel et l'histoire familiale. Il renforce ainsi le sentiment d'identité de l'étudiant comorien qui se perçoit comme un relai vivant de cet héritage.

## 2.6. Disponibilité et accès aux ingrédients traditionnels

L'accès aux ingrédients nécessaire à la préparation de leurs plats traditionnels, reste un des défis majeurs des étudiants comoriens à Ziguinchor. En effet, la rareté de certains produits et leur coût élevé complique la possibilité de cuisiner régulièrement les mets comoriens. Pourtant ces contraintes ne freinent pas leur motivation pour la cuisine. Dès lors, les étudiants comoriens développent des initiatives d'échanges culturels, s'organisent de réseaux pour se procurer des produits manquants ou adaptent leurs recettes en y intégrant des équivalents locaux. Cela contribue non seulement à préserver leur identité gastronomique, mais aussi encourager la créativité et la solidarité entre les étudiants. Cet extrait de cet interlocuteur résume le problème de la disponibilité des ingrédients et de leur résilience face à ces difficultés. Il déclare :

Les ingrédients traditionnels sont parfois difficiles à les trouver sur le marché local pour la préparation de nos plats, comme l'*Ugali* ou le lait de coco. Mais on se débrouille. Il nous arrive parfois de faire des achats regroupés ou échanger des produits avec des étudiants d'autres pays. C'est aussi une manière de nous entraider et de maintenir notre culture vivante ici. (Enquête, 2024)

Le contenu de ce passage d'entretien soulève la dimension de l'environnement lié à l'assistance réciproque entre les étudiants du Comores, en présence de l'hypothétique question d'accès aux assaisonnements nécessaires. Certaines actions communes telles que les achats en communs et le partage d'ingrédients entre étudiants permettent aussi de renforcer le lien avec leur héritage gastronomique. Ces dynamiques témoignent que, même loin de leur pays d'origines, l'attachement aux valeurs traditionnelles reste profondément ancré. Ce genre de solidarité agit également comme un rempart contre la perte des spécificités culturelles. Il valorise ainsi les savoirs et les produits transmis de génération en génération, tout en favorisant un véritable esprit de partage. Pour expliquer ces difficultés d'accès aux produits, Habilla soutient :

Par manque d'ingrédients traditionnels, je suis obligé de les remplacer, par exemple, le lait de coco par de la crème ou d'autres ingrédients locaux. Ce n'est pas exactement pareil, mais ça reste proche. Cela me permet de préparer des plats comoriens tout en m'adaptant aux réalités de Ziguinchor. (Enquête, 2024)

Dans cet extrait, Habillat insiste sur la capacité d'adaptation des étudiants comoriens dans un contexte d'indisponibilité des produits traditionnels. En remplaçant certains ingrédients par des produits disponibles localement, les étudiants comoriens font preuve d'une grande capacité d'adaptation, tout en restant attachés à leur culture gastronomique. Ce qui traduit cependant un certain compromis d'autant plus que l'authenticité de certaines recettes peuvent être partiellement modifiée. A ce sujet, les étudiants utilisent une démarche de compromis entre les traditions culinaires et réalités locales. Cette question de réadaptabilité est affirmée par Hame lorsqu'il déclare :

Pour cuisiner, il nous arrive parfois de faire recours aux produits qui sont différents de ceux que nous avons l'habitude d'avoir chez nous. Je ne le trouve pas aussi mal d'autant plus qu'ils

peuvent découvrir d'autres réalités surtout la cuisine sénégalaise. C'est aussi une façon d'enrichir nos recettes tout en maintenant l'esprit de la tradition. (Enquête, 2024)

Dans cet entretien, il ressort la résilience des étudiants comoriens dans un contexte où il est difficile de trouver les ingrédients traditionnels sur le marché local. Si le manque d'ingrédients traditionnels oblige à adapter les préparations gastronomiques, il ouvre aussi la voie à une expression créative. L'intégration des produits locaux, dans les recettes comoriennes donne naissance à un métissage culinaire, où les traditions se mêlent aux influences sénégalaises. Loin d'affaiblir l'identité culturelle, cette transformation est vécue comme un moyen d'enrichir les recettes et de maintenir la culture culinaire vivante dans un contexte moderne.

### 3. Discussion des résultats

Dans ce texte, sont analysées les processus d'adaptation des étudiants comoriens à Ziguinchor. En effet, elle met également en lumière les défis auxquels font face les étudiants comoriens dans leur adaptation à l'environnement socioculturel de Ziguinchor. Ces aspects s'inscrivent dans la continuité de nos précédentes recherches portant sur les populations étudiantes et migrations en contexte multiculturel, en soulignant la place centrale de la gastronomie comme marqueur d'expression de la culture et du lien social. En s'intéressant aux travaux de Fischler (1988), il est à noter que la cuisson des plats traditionnels comme le *pilao* ou le *makroud*, reste un vecteur de consolidation des liens communautaire et sociaux. Il montre que la cuisine est comme un « marqueur identitaire ». Leur aptitude à modifier ces recettes en intégrant des ingrédients locaux tout en conservant leur authenticité est le reflet d'un phénomène de reconnexion culturelle et d'emprunt dans lequel le gastronomique offre le cadre. Il est fréquemment observé dans des environnements multiculturels, comme le soulignent Hobsbawm et Ranger (1983). Elle symbolise une continuité évolutive, où l'ancrage traditionnel trouve une place au sein de la modernité.

À cet égard, les travaux de Ka (2019) rejoignent les constats de la présente étude, en mettant en lumière la capacité d'adaptation des individus face aux défis d'accès des produits de leur terroir. En effet, pour faire face à l'indisponibilité de certains produits, les étudiants comoriens font recours à des alternatives locales. Ka explique que la simplicité de certaines préparations résulte souvent des limites imposées par la conservation et l'indisponibilité des denrées. Toutefois, dans le cas des étudiants comoriens, ce n'est pas de la conservation des aliments qui explique la cohabitation des traditions culinaires, mais bien celle de l'accès aux ingrédients spécifiques.

Par ailleurs, les étudiants comoriens ont développé diverses stratégies pouvant faciliter leur intégration sociale. Il s'agit notamment de l'organisation d'événements culturels au sein de l'université ou la création de réseaux d'entraide. Ces différentes initiatives ont pour objectif de renforcer les liens sociaux que Putman (2000) désigne par le capital social. Il s'agit ici de réseaux relationnels assimilables à des actifs et acquis et utilisables pour faciliter l'accès à des services et biens. Il insiste tout de même sur l'importance des relations interpersonnelles dans la cohésion communautaire. Cependant, il est important de rappeler que la durée de séjour relativement courte (1 à 3 ans) peut limiter leur intégration dans des projets interculturels. A cet effet, les travaux de Tinto (1993) sur l'inclusion des étudiants de minorités culturelles évoque le rôle central des programmes institutionnels spécifiques d'accompagnement des étudiants universitaires, surtout à Ziguinchor.

Ces différents facteurs permettent d'affirmer le rôle et la place importante de la gastronomie dans le processus de construction identitaire des étudiants, mais aussi dans la dynamique entre des courants antagonistes. Il s'agit de la préservation des valeurs culturelles comme marqueur de l'ouverture vers l'emprunt ou la substitution. Les étudiants comoriens résidant à Ziguinchor en sont une parfaite illustration pour expliquer le lien et l'attachement à

leur culture d'origine par la nourriture. Au-delà du rôle de satisfaire un besoin naturel, les repas sont des instances de socialisation, des moments pour se retrouver entre étudiants, mais aussi pour se souvenir symboliquement de leurs origines, de leurs traditions familiales et des moments de partage.

Par rapport à l'inaccessibilité de certains ingrédients pour préparer les plats traditionnels, ils trouvent l'équivalent de leurs *Samoussa* au niveau local. Cela permet d'explorer la spécificité gastronomique et culturelle de Ziguinchor, pourvu que la gastronomie devienne un prétexte ou un lien entre ces différents univers géographiques et culturels. Ces différents facteurs permettent de voir comment la spécificité culturelle se manifeste à travers un plat. A titre d'exemple, le *Pilao* trouve son équivalent qui est le *Thiébou Yap* (riz à la viande) et le *Samoussa* s'apparente au *Fataya* du Sénégal. Chaque pays y met sa particularité dans la composition des nutriments et des épices.

On peut retenir qu'à travers la gastronomie des étudiants comoriens, un phénomène social total (Mauss, 1973) est abordé. Celui-ci permet de voir comment les dynamiques identitaires des groupes, ainsi que les mécanismes d'intégration sociale, de circularité d'habitudes et de pratiques, peuvent contribuer à la transformation de leur existence. La gastronomie est le marqueur identitaire des étudiants comoriens leur permettant de conserver leurs origines.

## Conclusion

Cet article analyse la question des habitudes alimentaires des étudiants comoriens à Ziguinchor en mettant l'accent sur leur identité pouvant faciliter l'adaptation culturelle. En effet, les données révèlent que des aliments tels que l'*Ugali*, la *Mkatra* (galette de banane) et le *Samoussa* sont fréquemment mentionnés comme des éléments essentiels de leur régime alimentaire quotidien. Il ressort également de ces données que les aliments traditionnels tels que la « *langouste à la vanille* » ou le « *pilao* » ne sont pas seulement des recettes gastronomiques mais des patrimoines et des mémoires. De même, il est ressorti que leur transmission culturelle perdure au fil des générations. Concernant les habitudes alimentaires, les résultats témoignent aussi que les cuisines en famille ou en groupe, contribuent non seulement à renforcer liens sociaux, mais à consolider leur identité culturelle.

Par rapport aux traditions gastronomiques partagées dans le cadre universitaire, les résultats de l'étude montrent que les discussions autour de la nourriture deviennent de véritables espaces d'apprentissage mutuel. Elles permettent à chacun de découvrir et d'adopter certains éléments de la culture culinaire de l'autre.

Par ailleurs, un réel problème se pose par rapport à l'accès aux ingrédients traditionnels. A cet effet, les données de terrains révèlent que leur rareté sur le marché local, combinée à leur coût souvent élevé, complique la préparation régulière des plats authentiques.

## Références bibliographiques

- Altbach, P. G. & Knight, J. (2007). L'internationalisation de l'enseignement supérieur : Motivations et réalités. In *Journal of Studies in International Education*, 11(3-4), 290-305. <https://doi.org/10.1177/1028315307303542>
- Banque mondiale. (2019). *Comores – Profil du pays : données, indicateurs et analyse*. Washington, DC : Banque mondiale. Consulté sur le site officiel de la Banque mondiale : <https://www.banquemondiale.org/fr/country/comoros/overview>.
- Berry, J. W. (1997). Immigration, acculturation et adaptation. In *Applied Psychology*, 46(1), 5-34. <https://doi.org/10.1111/j.1464-0597.1997.tb01087.x>.
- Bourdieu, P. (1979). *La Distinction : Critique sociale du jugement*. Éditions de Minuit.
- Deardorff, D. K. (2006). Évaluation des compétences interculturelles chez les étudiants en

- séjour d'études à l'étranger. In *Journal d'études en éducation internationale*, 10(3), 241-266. <https://doi.org/10.1177/1028315306287002>
- Fischler, C. (1990). *L'Homnivore : Le goût, la cuisine et le corps*. Paris, Odile Jacob.
- Hall, S. (1992). *The Question of Cultural Identity*. In S. Hall, D. Held, & T. McGrew (Eds.), *Modernity and its Futures* (pp. 273–325). Cambridge: Polity Press / Open University.
- Hobsbawm, E. & Ranger, T. (1983). *L'invention de la tradition*. La Presse de l'Université de Cambridge.
- Ka, A., & Leport, J. (2023). *Le ceebu jën : un plat révélateur de la dualité de l'alimentation sénégalaise entre approbation sociale et dévalorisation sanitaire*. *Anthropology of Food*, 17. <https://doi.org/10.4000/aof.14113>
- Ka, A., Boetsch, G., & Macia, E. (2019). Interdits alimentaires et aspects symboliques de la cuisine des Peuls du Ferlo (Sénégal) : Entre permanence, changement social et stéréotype. *Émulations–Revue de sciences sociales, Varia (en ligne)*. <https://doi.org/10.14428/emulations.varia.025>
- Lemaître, Mona-Joséphine (2009). *L'enseignement supérieur en Afrique francophone : Enjeux et perspectives*. série CODESRIA.
- Mauss, M. (1973). *Sociologie et anthropologie* (P. Rivet, éd.). Presses Universitaires de France.
- Putnam, R. D. (2000). *Bowling seul : l'effondrement et la renaissance de la communauté américaine*, Simon & Schuster.
- Teferra, D. & Altbach, P. G. (2004). « Enseignement supérieur africain : Défis pour le 21<sup>ème</sup> Siècle ». *Enseignement supérieur international*, 33, 21-24.
- Tinto, V. (1993). *Quitter l'université : repenser les causes et les remèdes à l'attrition des étudiants* (2e éd.). Presses de l'Université de Chicago.
- UNESCO. (2018). *Rapport mondial de suivi sur l'éducation*. UNESCO.