

« Le Patrimoine Culinaire au Yémen et Son Rôle dans la Cohésion Sociale »

Synthèse des résultats

Par:

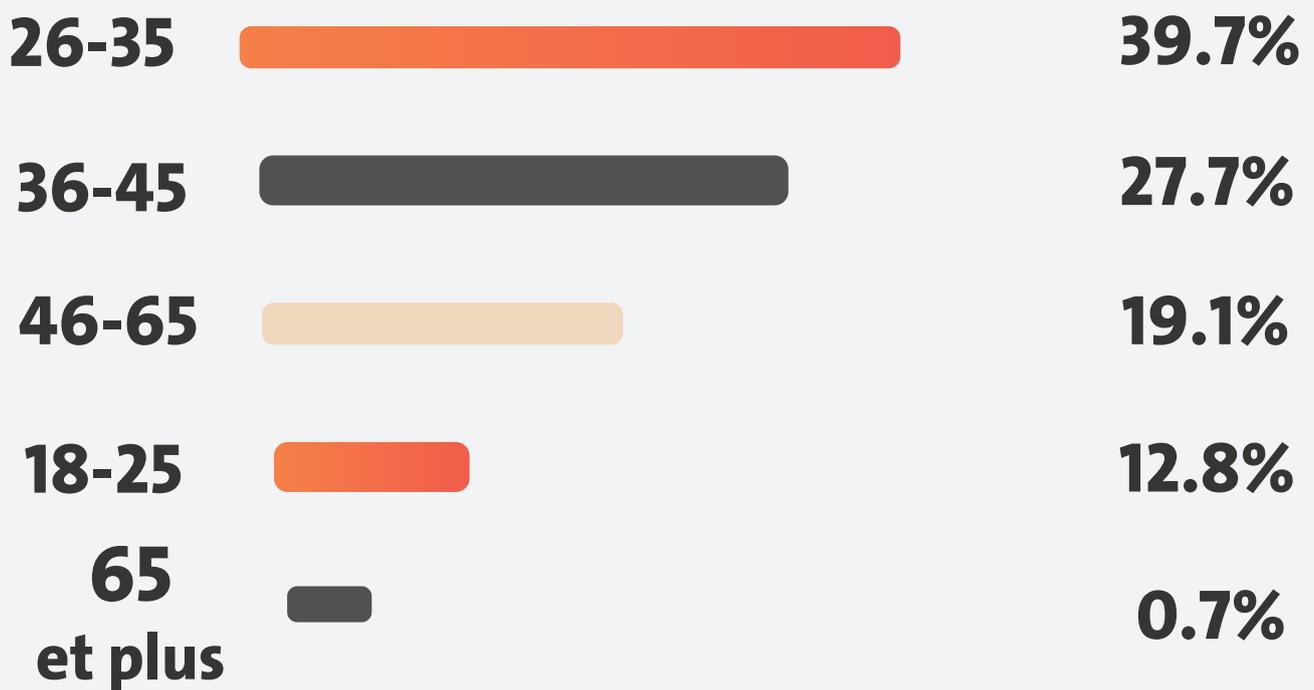
Yomna Ahmed



L'enquête a été menée auprès d'un échantillon de recherche de (219) personnes. La plupart des participants étaient des femmes, à un taux de 55,3%, contre 44,7% d'hommes.



Les tranches d'âge des personnes interrogées variaient puisque 39,7% d'entre eux étaient des jeunes dont l'âge variait entre 26 et 35 ans, dont 27,7% entre 36 et 45 ans et 19,1% entre 46 et 65 ans. En plus, 12,8% avaient entre 18 et 25 ans, et seulement 0,7% avaient 65 ans ou plus.



Les aliments traditionnels jouent un rôle important dans le renforcement de l'identité culturelle des peuples. Ils reflètent l'histoire, les traditions et les valeurs sociales et constituent un symbole vivant de la culture locale. En mangeant ces plats, on savoure le patrimoine culturel et on apprend les histoires des ancêtres. La cuisine traditionnelle porte dans son goût et ses arômes des histoires et des développements historiques. De plus, les aliments traditionnels favorisent la communication et le lien social. Lors de la préparation de plats traditionnels, les gens sont souvent impliqués dans le processus de préparation et de cuisson, partageant des idées et des connaissances entre eux, ce qui renforce les liens familiaux et sociaux. Lorsqu'ils mangent ensemble, la communication et l'interaction entre les individus sont améliorées. Le Yémen est par nature un pays riche en culture, en histoire et en diversité, comme en témoignent la cuisine yéménite et son patrimoine. Il est possible de constater très clairement la diversité des cuisines yéménites, chaque province a ses propres aliments variés. Le patrimoine culinaire yéménite a également contribué de manière significative au renforcement de la cohésion du tissu social yéménite, où la cuisine populaire yéménite a pu rassembler tous les segments de la société yéménite autour d'une même table, indépendamment de toute autre différence.

Sur la base de ce qui précède, l'unité d'information et de sondage d'opinion du « Centre d'information du Yémen » a mené une enquête sur le patrimoine culinaire yéménite et son rôle dans la cohésion communautaire dans le but d'étudier l'orientation d'un échantillon de la société yéménite sur l'importance du rôle joué par la nourriture populaire yéménite dans le renforcement de la cohésion du tissu social au Yémen.

Les résultats principaux

Au début, nous avons interrogé les participants à l'enquête sur l'impact de la diversité de la cuisine yéménite sur la cohésion du tissu social au Yémen. 42,9% d'entre eux ont déclaré que cette diversité a un grand impact et qu'elle contribue clairement au renforcement la cohésion du tissu social, tandis que 29,2% ont déclaré croire le contraire, et 27,9% ont déclaré qu'ils ne savaient pas si la diversité de la cuisine yéménite

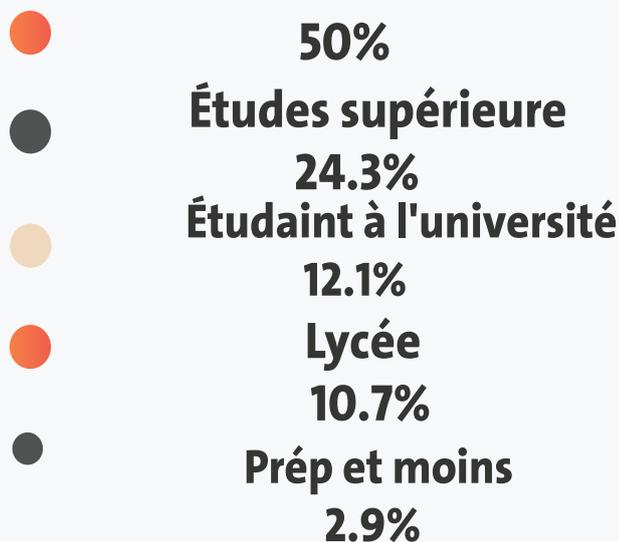
La diversité de la cuisine yéménite a-t-elle affecté le tissu social au Yémen ?



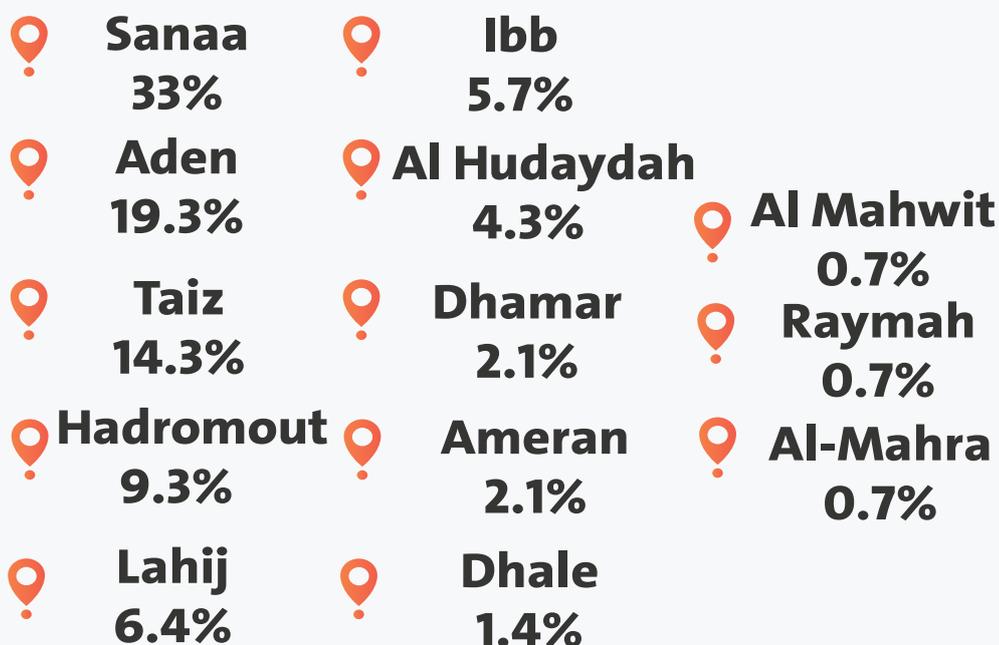
Et à la question « Laquelle des cuisines des gouvernorats yéménites est la plus préférée » pour eux, leurs réponses ont été les suivantes : 48% ont répondu que la cuisine Hadrami était la plus préférée, 31% préféraient la cuisine Sanaani, 18% ont répondu qu'ils préféraient la cuisine Adeni et 3% ont déclaré que la cuisine Tehami était la plus préférée.



En ce qui concerne le diplôme académique, la plupart des participants étaient titulaires d'un baccalauréat avec un pourcentage de 50%, puis ceux d'un diplôme supérieur avec un pourcentage de 24,3%, puis les étudiants universitaires avec un pourcentage de 12,1%, suivis par ceux avec un baccalauréat avec un pourcentage de 10,7% et un taux de 2,9% pour les titulaires d'un certificat préparatoire.



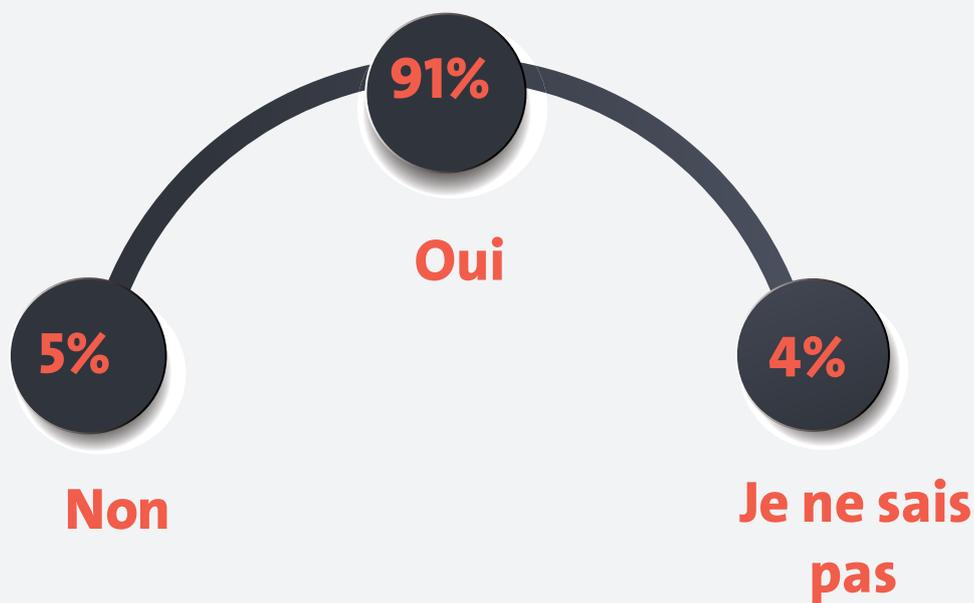
En ce qui concerne la portée géographique de l'enquête, l'échantillon provenait de treize des vingt et un gouvernorats yéménites, à savoir : Sana'a avec 33%, Aden avec 19,3%, Taïz avec 14,3%, Hadramaout avec 9,3%, Lahj avec 6,4%. Ibb avec 5,7%, Al-Hodeïda avec 4,3%, et avec 2,1% pour chacun des gouvernorats de Dhamar et d'Amran séparément, et Al-Dhale' avec 1,4%, et avec seulement 0,7% pour d'Al-Mahweet, Rima et Al -Mahra, chacun séparément.



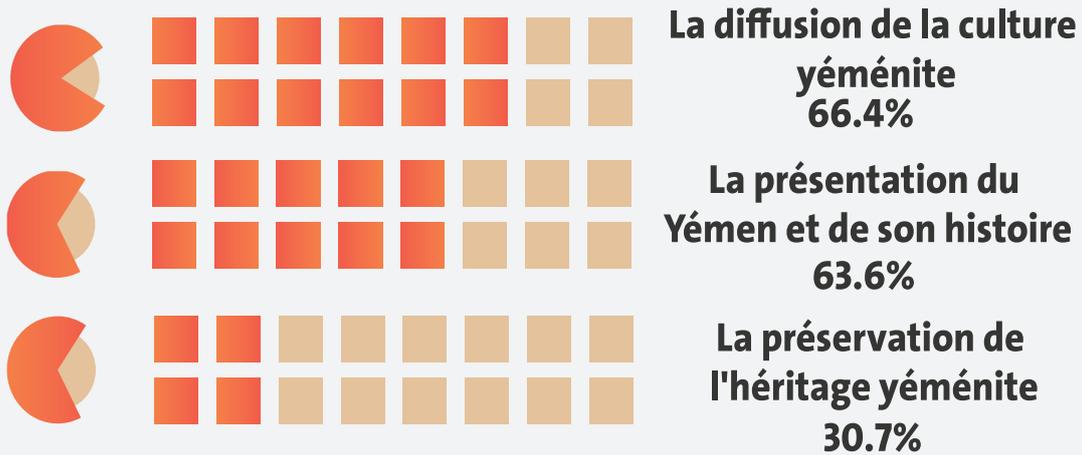
Et comme de nombreuses familles yéménites se sont récemment tournées vers des projets à domicile basés sur des aliments traditionnels pour améliorer leurs revenus, en raison de la poursuite du conflit et de la détérioration de la situation économique, nous avons demandé aux personnes interrogées dans quelle mesure ces projets contribuent à élever le niveau de revenus de vie de ces familles, et leurs réponses étaient les suivantes :

90,7% ont déclaré avoir contribué de manière significative, tandis que 5% estiment qu'ils n'ont pas contribué de manière significative, et 4,3% ont déclaré n'avoir aucune idée sur ce sujet.

Est-ce que les projets à domicile basés sur les plats traditionnels ont contribué à augmenter le niveau de revenu de certaines familles ?



Il est bien connu que le patrimoine culinaire yéménite a contribué de manière significative à la diffusion de la culture et du patrimoine yéménites à l'étranger à travers les restaurants de cuisine traditionnelle yéménite. Pour cette question (une question à choix multiples. Chaque réponse à cette question a été analysée comme un échantillon distinct avec un score estimé à 100%), les réponses étaient comme suit :



Les personnes interrogées estiment qu'il est possible de contribuer à la diffusion du patrimoine culinaire yéménite à travers les éléments suivants (une question à choix multiples, chaque réponse à cette question a été analysée - comme un échantillon séparé - avec un taux estimé de 100 %) :



Soutenir les créateurs de contenu intéressés par le patrimoine culinaire du Yémen



Mettre l'accent sur l'utilisation des médias dans la présentation du patrimoine culinaire yéménite

En conclusion, les participants à l'enquête estiment que la nourriture traditionnelle yéménite renforce la cohésion sociale en favorisant : l'identité culturelle, la communication et les rassemblements sociaux, les relations sociales et familiales et l'interaction culturelle entre les communautés. Ils estiment également que ces aliments jouent un rôle essentiel dans la renaissance du patrimoine culturel et dans la promotion de l'appartenance et de la coopération entre les individus, ce qui contribue à renforcer la cohésion du tissu social.