

De qui les variétés traditionnelles de plantes cultivées pourraient-elles être le patrimoine ?

Réflexions depuis le bassin
du lac Tchad

Éric Garine

ethnologue

Anne Luxereau

anthropologue

Jean Wencélius

ethnologue

Chloé Violon

ethnologue

Thierry Robert

généticien

Adeline Barnaud

généticienne

Sophie Caillon

ethnobiologiste

Christine Raimond

géographe

Si l'on considère qu'un patrimoine est constitué d'entités (matérielles ou non) transmises entre générations de personnes pour signifier leur appartenance à un même groupe social et affirmer la singularité de ce groupe, les variétés traditionnelles de plantes cultivées par les communautés paysannes constituent des modèles intéressants à étudier. La « mise en patrimoine » des éléments d'une culture relève avant tout de mécanismes sociaux et politiques qui sous-tendent les manières qu'ont les groupes humains de se différencier les uns des autres. Toutefois, les objets vivants, et plus particulièrement les plantes domestiquées (espèces et variétés), présentent aussi des caractéristiques particulières sur lesquelles il convient de réfléchir.

Les variétés locales de plantes cultivées sont créées, maintenues et échangées par des générations de cultivateurs. Elles constituent un élément important de l'adaptation des systèmes agricoles aux évolutions écologiques et sociales. Leurs usages, notamment culinaires, peuvent être spécifiques de régions et de cultures particulières. Mais les plantes cultivées voyagent, pas toujours accompagnées des connaissances qui leur sont associées. Elles traversent les frontières culturelles ou politiques ; abandonnées ici, adoptées ailleurs, elles perdent parfois le nom qu'on leur donnait en un lieu, et les liens à leur territoire d'origine s'estompent parfois en même temps que se brouille la perception des caractères particuliers qui les ont fait apprécier dans une culture donnée.

Les éléments vivants (donc mortels) du milieu naturel ont la propriété de se reproduire, avec modification de leur descendance ou à

l'identique lorsque ce sont des clones. Étudier la « patrimonialisation » des êtres vivants revient à analyser un double système de transmission et de reproduction : la reproduction sociale d'un groupe humain est assurée (symboliquement) par la transmission d'un patrimoine constitué d'organismes qui se reproduisent eux aussi et transmettent, en partie, leur propre patrimoine (génétique). La situation des espèces domestiquées est particulièrement intéressante et complexe, car ce sont des organismes biologiques soumis aux lois de l'évolution, mais aussi des artefacts dont l'histoire et la reproduction dépendent, partiellement au moins, des actions et des désirs des cultivateurs. Peuvent-elles alors constituer des patrimoines selon les mêmes processus que d'autres objets ?

L'idée selon laquelle une variété de plante cultivée, sélectionnée et transmise au fil des générations de cultivateurs d'un même groupe social, constituerait une métaphore du lien entre les générations, et donc un objet patrimonial éminent, est séduisante, mais peu vérifiée dans le bassin du lac Tchad. Nos recherches ne montrent guère d'exemples de situations dans lesquelles les ressortissants d'une communauté paysanne revendiquent de manière spontanée et explicite la reconnaissance de droits spécifiques sur des plantes qu'ils cultivent. De tels discours existent pourtant dans la bouche des mêmes acteurs qui mettent en avant, et parfois sortent de l'oubli, l'organisation de rituels tombés en désuétude ou la pratique de certaines danses qui constituent des signes évidents de leur singularité culturelle et de leur appartenance au groupe ethnique.

¹ De rares cas font figure d'exception, notamment les dattiers (LUXEREAU, 2005).

² Plusieurs travaux ont porté sur la manière dont les éléments naturels sont érigés comme patrimoine dans les pays tropicaux (CORMIER-SALEM *et al.*, 2002 ; 2005 ; CORMIER-SALEM et BASSETT, 2007). L'influence de la vogue environnementaliste sur ces processus ne fait guère de doutes tant est important le rôle des organisations internationales dans la mise en place de nombreux programmes de conservation ou de valorisation (CORMIER-SALEM et ROUSSEL, 2009 ; UNESCO, 2009).

Ce mutisme apparent des acteurs¹ à propos de la valeur patrimoniale de leurs plantes cultivées, alors même que se mettent en place des politiques globales de catalogage et de certification des variétés², n'est-il pas, entre autres facteurs, imputable à la nature même de la diversité (spécifique et infraspécifique) des espèces domestiquées ?

Une caractéristique souvent signalée des agricultures de subsistance est qu'on y combine la production de nombreux types de plantes, plusieurs espèces, chacune pouvant être déclinée en de nombreux types nommés ou variétés dites « locales » ou « traditionnelles ». Quel est le niveau de diversité qui constituerait le patrimoine que l'on désire transmettre ? Est-ce l'ensemble des espèces dont la combinaison est essentielle à l'adaptation écologique, à l'équilibre nutritionnel et à la créativité culinaire d'un groupe ethnolinguistique, d'un village ou d'un lignage ? Est-ce une espèce particulière, et dans ce cas, est-ce l'ensemble des variétés connues en une localité ou un petit nombre d'entre elles, peut-être une seule ?

Le programme Plantadiv³ s'est attaché à faire l'inventaire des « variétés traditionnelles » (formes nommées localement par les agriculteurs, ici désignées comme « types nommés ») pour 60 espèces de plantes alimentaires, dans 50 villages au Niger, au Tchad et au Cameroun⁴. Les pratiques de culture et de consommation, ainsi que l'histoire des plantes dans chaque localité ont été relevées. Soixante planches d'herbier, présentant un échantillon sec et plusieurs types de chaque plante, permettent de visualiser rapidement le niveau variétal et motivent des discussions sur la diversité inter- et infraspécifique, ce qui permet une identification botanique acceptable et le recueil des noms dans plusieurs langues⁵.

En complément de ces inventaires de l'agrobiodiversité, une enquête « légère » a été menée en appliquant la technique des listes libres ('free listing' WELLER et ROMNEY, 1988) qui consiste à demander à un échantillon de cultivateurs de chaque localité de citer la liste de toutes les plantes cultivées présentes dans leur village⁶.

La localisation des sites répond à des critères bioclimatiques, culturels et historiques. Deux transects traversent d'ouest en est la zone sahéenne (Niger et Tchad) et soudanienne (Nord-Cameroun et Tchad). Deux autres, nord/sud, partent du lac Tchad pour traverser deux types de paysages particuliers : les zones inondables du Logone et du Chari, ainsi que la juxtaposition de systèmes montagnards (monts Mandara, Poli, Alantika) et les vastes plaines contrôlées par des chefferies peules, où les paysanneries sont plus fortement intégrées au marché (carte 1)⁷. Ce dispositif est complété par des études ethnographiques de longue durée dans la plaine du Diamaré (J. Wencelius, C. Violon) où se combine à une grande diversité culturelle et une densité de population élevée, une grande diversité de plantes cultivées.

L'analyse du nombre cumulé des espèces et des types nommés montre qu'un niveau élevé de diversité se maintient partout, y compris dans le Sahel (tabl. 1).

Un ensemble d'espèces se retrouve dans la quasi-totalité des villages : le sorgho, mais aussi le mil pénicillaire, le niébé, le pois de terre, l'arachide, le maïs, la patate douce, l'oseille de Guinée et le gombo. Le manioc, le riz, le sésame blanc, certaines plantes potagères (tomate, *Cucurbita* spp., *Citrullus* spp., oignon, poivron, morelle amère) sont courantes et peuvent être localement diversifiées (jusqu'à 4 ou 5 types nommés). Les plantes entrant dans la composition des sauces qui accompagnent la « boule » d'aliment de base, apparaissent plus

Inventorier l'agrobiodiversité dans le bassin du lac Tchad

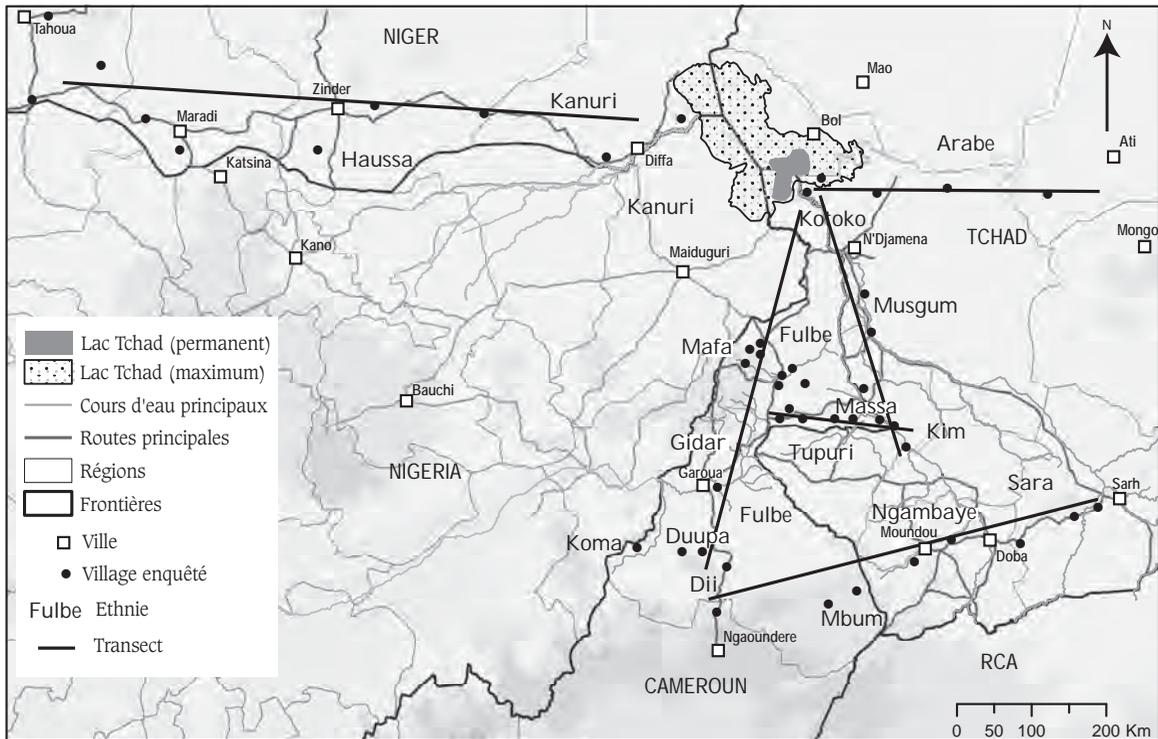
³ Programme « Évolutions de la diversité des ressources génétiques domestiquées dans le bassin du lac Tchad » financé par l'Agence nationale de la recherche.

⁴ Les auteurs remercient A. Abdou, I. Bost, H. Boukar, B. Dieudonné, H. Guibérou, D. D. Goudoum Pierre, A. M. Mabouloum, R. Medina, B. Ombaye, F. Pennec, J. Playe, P. Sohore, C. Soler, H. Tolbert, C. Violon, J. Wencélius pour leurs contributions à ce travail collectif au travers de leur implication et de leurs travaux de recherche en master ou en thèse (universités de Niamey, Ngaoundéré, N'Djaména, Paris I, Paris Ouest, MNHN, et Montpellier 2), ainsi que S. Boubakary (MEADEN) et V. Cao (Cirad) pour le traitement des données.

⁵ Quelques confusions dans la reconnaissance des brèdes et plantes potagères notamment, ont imposé de ramener à 50 le nombre d'espèces retenues dans les analyses.

⁶ Les éléments qui sont cités le plus fréquemment et en début d'énumération sont considérés comme étant les plus représentatifs du domaine sémantique (BOUSFIELD et BARCLAY, 1950). La formulation de la question a été adaptée aux langues étudiées. Cette technique ne peut se substituer à une enquête ethnographique, mais les résultats offrent une appréciation de la manière dont les producteurs hiérarchisent les plantes qu'ils reproduisent.

⁷ L'observation de villages espacés d'une cinquantaine de kilomètres permet de couvrir un échantillon large de diversité ethnolinguistique.



Carte 1 – Localisation des villages enquêtés (prospection Plantadiv 2009-2010).

Sources : Plantadiv, ABN, Prasac. Réalisation : Flora Pennec, Christine Raimond.

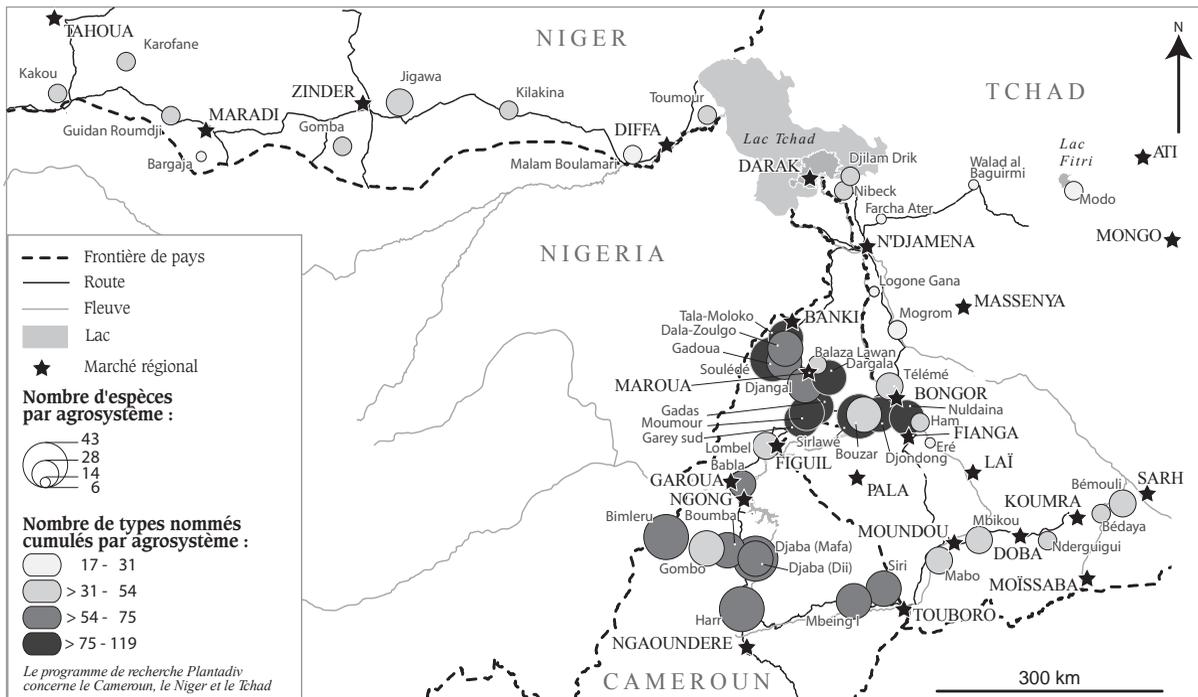
diversifiées dans la zone soudano-sahélienne : la morelle noire, les corètes, les amarantes, les sésames noir ou rouge...

De manière attendue, le panel des plantes est moins étendu dans le Sahel que plus au sud (carte 2), mais les propriétés locales des sols l'orientent aussi : par exemple, au Niger, 21 espèces (82 types nommés) sont cultivées à Bargaja, village hausa bénéficiant d'un généreux bas-fond ; contre seulement 12 (29 types nommés) sur le plateau plus aride de Kalfou, situé un peu plus au nord.

L'analyse multivariée de la diversité infraspécifique pour les 51 espèces présente une typologie grossière des agrosystèmes et confirme des tendances prévisibles (ACP axes 1 et 2, fig. 1a). La composition du cortège de plantes cultivées oppose en effet les agrosystèmes les moins diversifiés (à gauche du graphique) à ceux plus diversifiés en tubercules dans la zone soudanienne (partie haute à droite) ou en céréales en zone soudano-sahélienne (bas à gauche). Cette répartition correspond à un zonage biogéographique bien connu, mais quelques spécificités culturelles s'expriment toutefois

Tableau I – Diversité des types nommés pour 51 espèces dans 48 agrosystèmes.

Classe de plante	Nom commun	Espèce	Min-Max	Moyenne	Ecart-type
Céréale	Sorgho	<i>Sorghum bicolor</i>	1-48	10,63	9,06
Céréale	Mais	<i>Zea mays</i>	0-6	2,27	1,22
Céréale	Mil pénicillaire	<i>Pennisetum glaucum</i>	0-8	1,92	1,82
Céréale	Riz	<i>Oryza spp.</i>	0-4	1,46	1,29
Céréale	Eleusine	<i>Eleusine coracana</i>	0-3	0,44	0,85
Céréale	Blé	<i>Triticum aestivum</i>	0-2	0,15	0,46
Légumineuse	Pois de terre	<i>Vigna subterranea</i>	0-8	3,40	2,14
Légumineuse	Niébé	<i>Vigna unguiculata</i>	0-8	2,13	2,07
Légumineuse	Haricot vert	<i>Phaseolus spp.</i>	0-2	0,21	0,58
Légumineuse	Dalique	<i>Dalichos lablab</i>	0-2	0,13	0,39
Légumineuse	Pois d'angoles	<i>Cajanus cajan</i>	0-1	0,13	0,33
Oléagineux	Arachide	<i>Arachis hypogaea</i>	0-7	2,83	1,77
Oléagineux	Sésame	<i>Sesamum spp.</i>	0-5	1,60	1,12
Oléagineux	Soja	<i>Glycine max</i>	0-3	0,42	0,61
Oléagineux	Hyptis	<i>Hyptis spicigera</i>	0-1	0,13	0,33
Tubercule	Pâtate douce	<i>Ipomea batatas</i>	0-5	1,79	1,11
Tubercule	Manioc	<i>Manihot esculenta</i>	0-5	1,67	1,37
Tubercule	Taro	<i>Colocasia esculenta</i>	0-2	0,52	0,74
Tubercule	Igname ailée	<i>Dioscorea alata</i>	0-4	0,38	0,73
Tubercule	Igname bulbifère	<i>Dioscorea bulbifera</i>	0-2	0,33	0,60
Tubercule	Igname	<i>Dioscorea cayanensis-rotundata</i>	0-3	0,23	0,56
Tubercule	Pomme du Soudan	<i>Salenastemon rotundifolia</i>	0-1	0,19	0,39
Tubercule	Macabo	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	0-2	0,19	0,49
Tubercule	Igname dumetorum	<i>Dioscorea dumetorum</i>	0-2	0,19	0,45
Tubercule	Plectranthus	<i>Plectranthus esculentus</i>	0-1	0,08	0,28
Tubercule	Tacca	<i>Tacca leontopetaloides</i>	0-1	0,02	0,14
Légume et condiment	Courge	<i>Cucurbita spp.</i>	0-6	2,56	1,38
Légume et condiment	Gombo	<i>Hibiscus esculentus</i>	0-5	2,10	1,02
Légume et condiment	Âbergine africaine	<i>Solanum aethiopicum</i>	0-3	1,42	1,18
Légume et condiment	Tomate	<i>Lycopersicon esculentum</i>	0-5	1,40	1,11
Légume et condiment	Piment pilli pilli	<i>Capsicum frutescens</i>	0-4	0,98	0,76
Légume et condiment	Concombre	<i>Citrullus lanatus</i>	0-4	0,75	0,98
Légume et condiment	Piment	<i>Capsicum annum</i>	0-3	0,73	0,71
Légume et condiment	Oignon	<i>Allium cepa</i>	0-2	0,60	0,79
Légume et condiment	Souchet	<i>Cyperus esculentus</i>	0-5	0,54	1,20
Légume et condiment	Canne à sucre	<i>Saccharum officinarum</i>	0-3	0,29	0,68
Brède	Oseille de Guinée	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	1-4	1,73	0,79
Brède	Kénaf	<i>Hibiscus cannabinus</i>	0-4	1,23	1,02
Brède	Corète	<i>Corchorus spp.</i>	0-4	1,21	0,99
Brède	Amarante	<i>Amaranthus spp.</i>	0-3	0,94	1,00
Brède	Ceratoteca	<i>Ceratoteca sesamoides</i>	0-4	0,69	0,72
Brède	Momordica	<i>Momordica charantia</i>	0-2	0,54	0,58
Brède	Morelle à mère	<i>Solanum cf. nigrum</i>	0-2	0,40	0,54
Brède	Cassia tora	<i>Cassia tora</i>	0-2	0,38	0,53
Brède	Cleome	<i>Cleome gynandra</i>	0-1	0,27	0,45
Brède	Hibiscus hasper	<i>Hibiscus hasper</i>	0-2	0,25	0,48
Brède	Luffa	<i>Luffa aegyptiaca</i>	0-1	0,23	0,42
Brède	Justicia	<i>Justicia insularis</i>	0-1	0,17	0,38
Brède	Leptadenia	<i>Leptadenia hastata</i>	0-2	0,15	0,46
Brède	Célosie argentée	<i>Celosia argentea</i>	0-1	0,04	0,20
Textile	Coton Industriel	<i>Gossypium hirsutum</i>	0-1	0,35	0,48



Carte 2 – Répartition du nombre cumulé d'espèces cultivées et de types nommés par village.

Sources : Plantadiv, ABN, Prasac. Réalisation : Charlotte Aubrun, Christine Raimond.

dans le choix d'espèces. Les agrosystèmes diversifiés dans les monts Mandara se distinguent par une grande diversité de céréales et la présence d'ignames, dont certaines ont un rôle rituel (SEIGNOBOS, 1992 ; fig. 1a). La diversité du souchet (fig. 1b) contribue aussi à la singularité de cette zone agricole peu excédentaire : c'est en effet grâce à la vente de petites quantités de cette culture secondaire, en plus des arachides et des haricots, que les femmes se procurent un peu de numéraire (HALLAIRE, 1984). L'association particulière riz/taro/éleusine caractérise les systèmes rizicoles de la région interfluve Logone et Chari, tandis qu'au Sahel, se distinguent les agrosystèmes nigériens plus diversifiés en mil pénicillaire, blé, dolique et canne à sucre (fig. 1b).

Cette typologie, issue de l'observation de la diversité des plantes cultivées par agrosystème, souligne quelques spécificités intéressantes mais elle renseigne peu quant à l'importance accordée aux plantes cultivées par les membres des sociétés paysannes eux-mêmes.

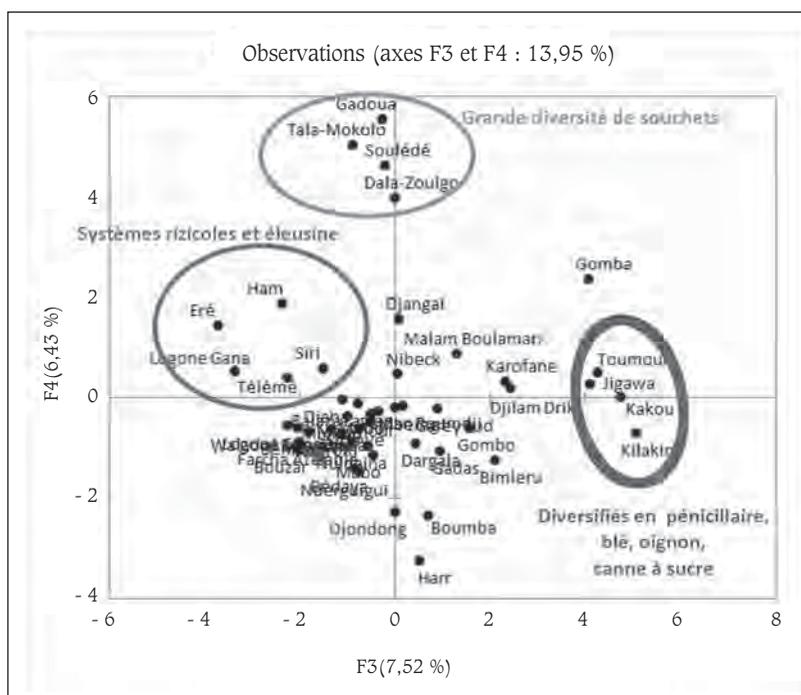
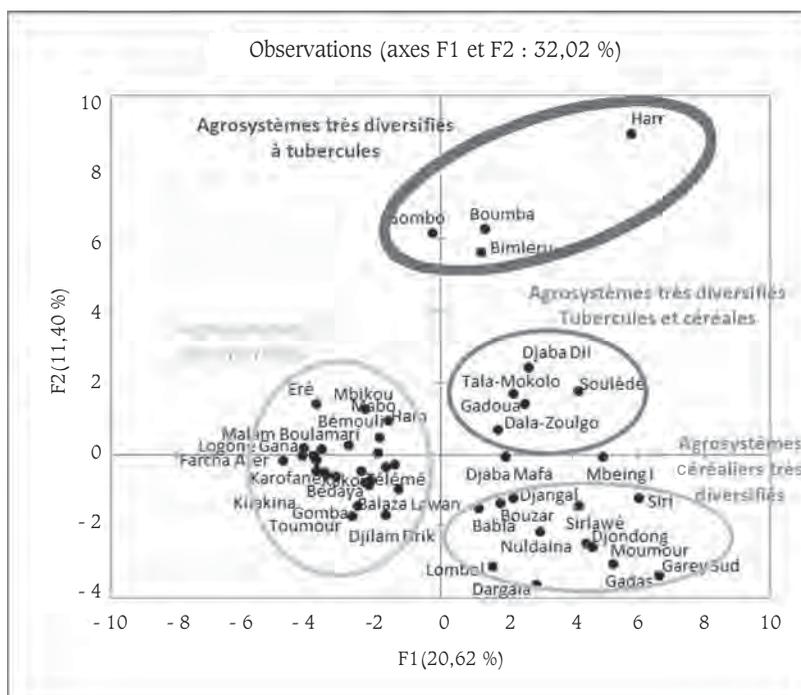


Figure 1a et b – Analyse en composantes principales sur le nombre de types nommés par espèce et par agrosystèmes (51 espèces, 48 agrosystèmes).

Cherchons des « patrimoines » au niveau de l'espèce

L'assignation de la production d'une espèce particulière à une région ou un groupe social spécifique (notamment un groupe ethnique) constitue un fait parfois avéré dont font état certains travaux sur les productions localisées (par exemple en Éthiopie : CHOUVIN, 2005 ; DEMEULENAERE, 2002). Une telle association n'est pas sans rappeler que le rôle central de la production d'une espèce était apparu à certains ethnologues comme un fait constitutif de l'identité de groupe ethnique. C'est ainsi que D. PAULME intitula sa monographie sur les Kissi de Guinée « Les gens du riz » (1954). Mais d'autres auteurs ont mis en garde contre des approches essentialistes de ce genre qui feraient trop peu de cas de l'histoire et de l'organisation changeante des équilibres politiques et écologiques (CHAUVEAU *et al.*, 1981).

Des productions réputées

Certaines productions de régions bien définies ou de groupes sociaux particuliers bénéficient de réputations de qualité ou sont reconnues comme des spécificités culturelles qui peuvent sous-tendre des échanges marchands. Ainsi, les consommateurs nigériens considèrent que le souchet de la région haoussa de Maradi est meilleur que celui de la région Zarma, et ils estiment les pommes de terre des Kel Ewey de l'Air ou les poivrons des Kanuri de première qualité (LUXEREAU, 2005). Dans le nord du Cameroun, si une citadine de Garoua apprend que vous voyagez dans la région de Poli, elle vous demandera probablement de lui rapporter du gombo car celui qui est cultivé par les « Namdji » (surnom peul des montagnards duupa et dowayo) est réputé comme étant « bien gluant », tout comme celui des Guidar dans le Mayo Louti, ou celui « encore plus gluant » des Mbum en provenance de l'Adamawa. Vus des villes, divers bassins d'approvisionnement se distinguent et des réseaux commerciaux s'organisent, comme pour l'igname *dii* en provenance de la région de Mbé (Cameroun), le taro dans la vallée du Logone, le *berbéré* (sorgho repiqué) dans le Salamat (Tchad) ou le Diamaré (Cameroun).

Ces constructions qui associent le plus souvent des espèces à des groupes ethniques ou des petites régions, relèvent en partie du regard de l'observateur extérieur (scientifique, voyageur ou consommateur urbain), et il ne va pas toujours de soi que les paysans eux-mêmes revendiquent explicitement une relation particulière avec la production de l'espèce en question (DEMEULENAERE, 2002 : 399). Un tel paradoxe a déjà été signalé dans le bassin du lac Tchad par J.-C. MULLER (2005) qui a montré comment les Diï de l'Adamawa sont connus comme « le peuple de l'igname » alors que, selon l'auteur, ils apparaissent plus préoccupés par les céréales.

Le pois de terre *sara* (sud du Tchad) représente l'un des rares cas identifiés d'assignation d'une plante cultivée à un groupe ethnique par des ressortissants de ce même groupe. Dans la région de Sahr, le pois de terre, qui est un aliment de base dont on fait « la boule », est produit en grandes quantités et se caractérise par une grande diversité de graines de couleurs différentes. Une demande urbaine importante motive depuis quelques années une sélection pour les grains blancs et leur exportation vers les marchés de N'Djaména. L'existence de ce réseau de commercialisation à longue distance, en plus de l'attribution de vertus gastronomiques et thérapeutiques au pois de terre par les « élites » *sara* (zone de scolarisation ancienne d'où sont issus nombre de cadres de la fonction publique) identifient le pois de terre comme « la plante des Sara ». Mais c'est dans l'arène cosmopolite de la vie urbaine que s'exprime cette association entre l'ethnie et la plante.

Les réputations de ces « produits du terroir », liées à leur provenance géographique et culturelle, relèvent du savoir des commerçants et des consommateurs urbains⁸. Ces savoirs sont exprimés dans les langues nationales ou les langues véhiculaires et il n'est pas aisé d'établir leur pertinence pour les acteurs dans les zones de culture. Producteurs et consommateurs n'ont sans doute pas toujours les mêmes critères pour l'évaluation des produits, ni même pour leur identification. À quel système de classification de la diversité correspondent les identifications des uns et des autres ? La complexité des systèmes de catégorisation et de classification des taxons de rang plus fins que celui de l'espèce nous invite à considérer ce point avec prudence. Là où les urbains ne voient qu'un type, peut être les producteurs en discriminent-ils plusieurs. Mais il importe aussi d'envisager si les produits renommés à l'extérieur des zones où on les cultive sont ceux auxquels les producteurs eux-mêmes accordent leur plus grand intérêt. C'est sans doute parmi ces plantes valorisées par les uns et par les autres qu'il conviendrait de chercher celles que l'on considère comme des patrimoines distinctifs.

⁸ Les informations présentées ici ne proviennent pas toutes d'une étude scientifique systématique, mais de l'expérience quotidienne des coauteurs familiers des pays étudiés.

Bien que l'on puisse envisager la diversification des variétés comme un signe de l'importance culturelle de la plante, un simple décompte des entrées du lexique peut n'être qu'une indication trompeuse, car il n'est pas toujours aisé de déterminer à quelle entité biologique correspond le taxon indigène, ni à quel rang taxinomique il est assigné dans la classification locale.

**L'hyperdiversité
variétale contribue-
t-elle à la valeur
patrimoniale ?**

Alors qu'une base théorique robuste existe pour analyser les systèmes de classification des êtres vivants (BERLIN, 1992), notre compréhension de l'organisation des taxinomies populaires des espèces domestiquées au niveau infraspécifique n'est pas aussi précise (BOSTER, 1985 ; ORLOVE et BRUSH, 1996 : 341). Dans plusieurs systèmes ethnobotaniques on reconnaît plusieurs rangs, ou classes de formes nommées, entre le niveau de l'espèce et les catégories terminales (c'est-à-dire les niveaux infraspécifiques les plus fins) de la classification (MEILLEUR, 1998 ; BENZ *et al.*, 2007).

L'« hyperdiversité » perçue et nommée par les cultivateurs traditionnels a été analysée à propos du manioc dans plusieurs sociétés amazoniennes (BOSTER, 1985 ; ELIAS *et al.*, 2000 ; HECKLER et ZENT, 2008). L'analyse des causes sous-jacentes à cette extrême précision des classifications locales fait l'objet de controverses. Plusieurs analyses soulignent la valeur adaptative de cette diversité dans le choix des variétés les plus productives localement, dans la protection des cultures contre les aléas du climat ou les prédateurs et permettant de tirer parti avec finesse de l'hétérogénéité écologique des milieux. Par exemple, dans le bassin du lac Tchad la gestion fine des cycles des différentes variétés de mil est une dimension importante de l'agriculture de la région sahélienne.

D'autres hypothèses soulignent la diversité des usages permis par un grand nombre de types, et notamment, la possibilité de varier les préparations alimentaires ou d'utiliser diverses parties de la plante. L'existence de sorghos cultivés pour leur canne sucrée, les vertus particulières de certaines variétés pour la préparation de bière, de bouillies, ou les variations contrôlées de la couleur de la « boule » selon les préférences des consommateurs de différentes localités constituent des faits incontestables dans la région (PERROT *et al.*, 2005). Toutefois, ces variations de l'usage ne suffisent pas à expliquer la totalité de la diversité connue. La valorisation de « la diversité pour elle-même » (ELIAS *et al.*, 2000), la valeur esthétique qu'on lui accorde (MEILLEUR, 1998), les usages rituels, ou le maintien de certains types comme support à la mémoire des individus ou des groupes (CAILLON et DEGEORGES, 2007 ; HECKLER et ZENT, 2008 ; MULLER, 2009) ont aussi un rôle dans les choix de maintenir la diversité des plantes cultivées. Dans presque tous les villages zarma nigériens, quelques agriculteurs se distinguent en conservant de manière active des collections de mil qu'ils tentent souvent d'élargir par la recherche de variétés qui « risquent de disparaître », qu'ils n'ont pas dans leurs champs ou tout simplement parce qu'elles « sont belles et plaisent » (LUXEREAU, 2002).

Que l'on procède à des inventaires de l'agrodiversité selon le protocole évoqué ci-dessus, ou que l'on demande à un échantillon opportuniste de cultivateurs de citer de manière impromptue la liste des plantes qui sont cultivées dans leur village (N = 30), on obtient des résultats convergents. Les ignames ne sont citées nulle part avec une fréquence comparable à celle du Sud de la zone d'étude. La situation est la même pour les sorghos dans les plaines du nord du Cameroun. L'analyse de ce corpus fait aussi ressortir les bassins de production des cultures de rente, par exemple les arachides dans le bassin tchadien (Mabo, Mbikou) ou les pois de terre dans la zone sara (Bédaya et Bémouli). Les associations originales mises au jour par l'ACP des données de l'inventaire apparaissent aussi dans le corpus des listes libres : riz et taro sont cités essentiellement dans les villages de Ham, Eré et Logone Gana (Kabalai et Kotoko). C'est aussi une large majorité de personnes des villages kim qui cite l'éleusine, alors qu'elle ne vient à l'esprit que de manière sporadique dans d'autres zones où cette céréale ancienne est pourtant connue.

Ces énumérations par les cultivateurs des plantes qu'ils cultivent révèlent l'importance de la diversité infraspécifique. C'est en particulier remarquable pour les sorghos dans la plaine du Diamaré où sont cultivées des variétés pluviales et des variétés repiquées, mais c'est aussi le cas pour des espèces comme les ignames ou les arachides. Certaines plantes citées par une majorité de producteurs en utilisant des taxons du rang de l'espèce ('sorgho'), le sont aussi par les noms de leurs principales variétés. Ceci nous invite à envisager le niveau infra-spécifique comme discriminant avec plus de finesse les particularités de chaque groupe. La convergence des résultats obtenus par deux méthodes différentes, l'ACP sur la diversité infra-spécifique et le free listing, constitue un indice supplémentaire pour établir l'importance des plantes dans l'agrosystème.

La notion de « valeur culturelle » est apparue dans des travaux anciens d'ethnobiologie (BERLIN *et al.*, 1974 ; LEE, 1979) pour rendre compte du fait que toutes les plantes ou les animaux connus, nommés et utilisés par une société donnée ne jouent pas un rôle équivalent dans son fonctionnement. Certaines espèces sont centrales pour la reproduction matérielle ou symbolique de la communauté ; d'autres, bien que connues des acteurs, ne jouent qu'un rôle secondaire. Quelques tentatives méthodologiques ont été faites pour essayer de mesurer la plus ou moins grande valeur culturelle des plantes et d'évaluer l'impact de cette hiérarchie sur les modes de gestion (TURNER, 1988 ; STOFFLE *et al.*, 1990 ; ATANÁZIO DA SILVA *et al.*, 2006). Ces travaux concernent l'étude de

Quelles sont les plantes cultivées qui ont la plus grande valeur culturelle aux yeux des producteurs ?

la valeur des espèces de la biodiversité non cultivée dans des sociétés où la cueillette est importante.

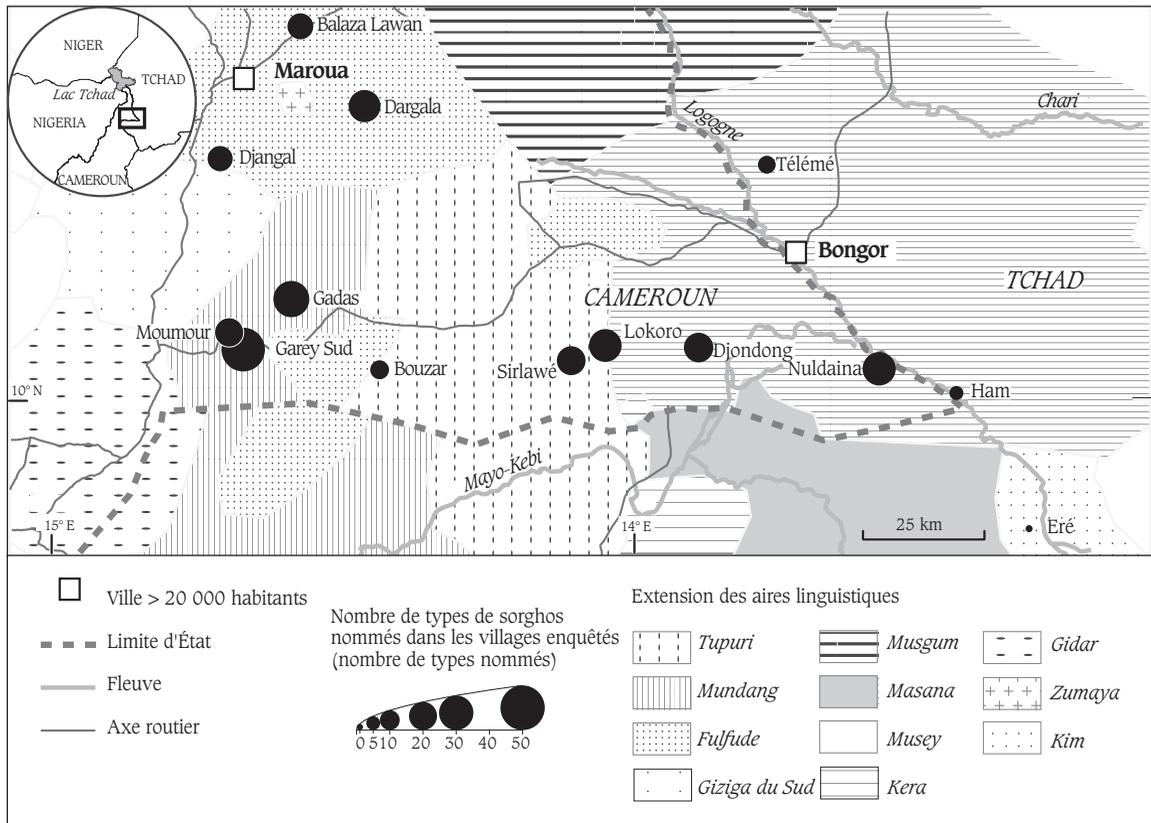
On considérera dans un premier temps que les types nommés les plus susceptibles d'être reconnus de manière endogène comme un patrimoine sont ceux auxquels on accorde la plus grande « valeur culturelle ». On peut s'inspirer des travaux conduits au niveau de l'espèce pour envisager une appréciation différentielle de l'importance des taxons infraspécifiques : pourrions-nous établir pour chaque société une échelle de la valeur accordée aux types nommés par les paysans ? Ce serait une première étape dans le processus de l'identification des types « patrimoniaux », si l'on accepte le postulat selon lequel c'est parmi les types les plus valorisés culturellement que l'on est le plus susceptible de repérer ceux qui sont considérés comme un signe distinctif du groupe qui les reproduit.

Ce sont d'abord les modalités de la gestion et de l'acquisition des plantes qui sont considérées dans les travaux sur la valeur culturelle des catégories biologiques : les plantes les plus cultivées ou les plus fréquemment cueillies sont ainsi jugées plus importantes que celles qui sont seulement nommées ou récoltées de manière sporadique. Certains travaux prennent en compte les substitutions possibles entre types nommés : des types rares peuvent dans ce cadre avoir une importante valeur culturelle s'ils n'ont aucun substitut. La valeur marchande des produits est aussi une dimension lorsque l'inscription des groupes dans l'économie de marché est une stratégie importante. Enfin, une dernière série de critères, cognitifs, prend en compte le fait que certains taxons sont identifiés, nommés et connus d'un grand nombre d'individus dans la société étudiée, tandis que d'autres n'ont pas la même popularité. Il existe pour les premiers un fort consensus quant à leur identification et leurs usages, ce qui contribue à les considérer comme ayant une plus grande valeur que ceux qui sont méconnus, rares ou peu utilisés.

Dans toute la diversité des formes de plantes cultivées maintenues localement dans les agrosystèmes du bassin du lac Tchad, lesquelles sont les plus valorisées et seraient les plus susceptibles de se voir accorder une valeur patrimoniale par ceux qui les reproduisent ?

Des variétés de céréales à valeur patrimoniale dans le Nord-Cameroun ?

Sur l'ensemble de la région étudiée, le sorgho apparaît comme ayant la plus grande diversité de formes nommées avec une dizaine de noms relevés en moyenne par village (et jusqu'à 48 dans un village Moundang de la région du Diamaré, carte 3). Pour vérifier si d'éventuels discours de



Sources : Plantadiv, ABN, MEADEN, ethnologue.com. Réalisation : C. Aubrun.

Carte 3 – Diversité des sorghos nommés dans la plaine du Diamaré (Nord-Cameroun).

revendication patrimoniale portent sur les types nommés auxquels est accordée la plus grande valeur culturelle, nous nous sommes intéressés au cas du sorgho dans trois groupes ethniques du nord du Cameroun : Duupa, de la région montagneuse de Poli, Massa et Tupuri, groupes voisins l'un de l'autre au sud de la plaine du Diamaré.

Les Duupa (environ 5 000 locuteurs) ont mis au point un agrosystème très diversifié en espèces mais peu tourné vers le marché bien que l'on y ait produit en petite quantité les cultures de rente en vogue aux différentes époques (arachide pendant la fin de la période coloniale, coton à la fin des années 1990). Si les gombo « namdji » qu'ils produisent sont valorisés en ville (cf. supra), cela ne demeure qu'une production mineure et peu rémunératrice. Ce sont les céréales qui apparaissent au centre de l'agrosystème et du fonctionnement du système social du fait du rôle symbolique important de la consommation

Classification et valeur culturelle des sorghos par les Duupa (Nord-Cameroun)

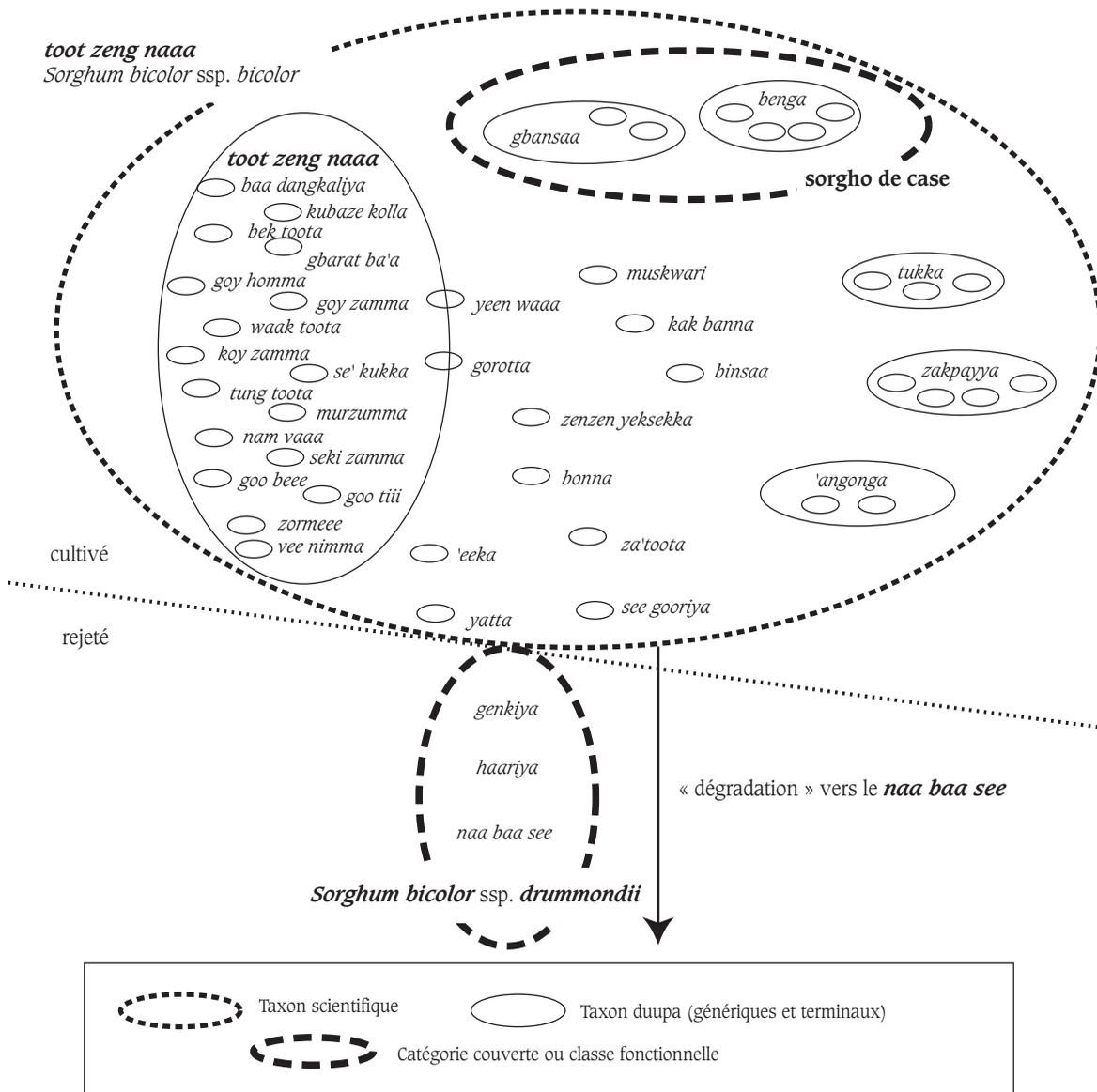


Figure 2 – Classification duupa des sorghos (Nord-Cameroun).

de la bière que l'on en brasse (GARINE, 2002). Historiquement basée sur la production complémentaire de mil, d'éleusine et de sorgho, l'agrosystème est depuis l'après-guerre dominé par la production du sorgho, même si peu de surplus de cette culture sont vendus à l'extérieur de la communauté (RAIMOND et GARINE, 2011).

Les Duupa ne cultivent que des sorghos pluviaux, 59 termes désignant différentes formes ont été recueillis et c'est, après un travail de réduction

de la synonymie, une liste de 46 taxons terminaux qui ont été vérifiés (BARNAUD *et al.*, 2006) et retenus pour établir la classification locale (fig. 2).

Le terme le plus englobant (*toota*), couramment utilisé pour se référer au sorgho, englobe aussi le mil pénicillaire, et, dans certains contextes d'énonciation, l'éleusine⁹. Ces deux espèces, aujourd'hui mineures, continuent à être utilisées lors d'occasions rituelles.

⁹ On peut le traduire par « céréales ».

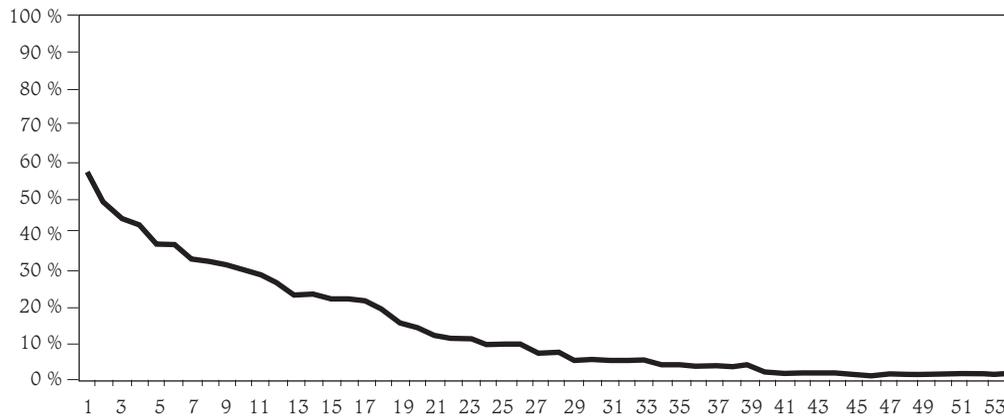
Il est intéressant de noter que le terme *toot zeng naa* est polysémique. Il désigne le groupe variétal le plus fréquemment cultivé et le plus diversifié et correspond plus ou moins aux sorghos de race *guinea*. Par extension, il désigne l'ensemble des formes de l'espèce sorgho par opposition à l'autre céréale importante qu'est le mil pénicillaire (*toot mayya*). D'autres classes discriminent des groupes de variétés sur des critères morphologiques ou la longueur du cycle. Les Duupa reconnaissent aussi différentes formes de « dégradation » entre les variétés et les adventices que l'on cherche à éliminer (BARNAUD *et al.*, 2009).

Les énumérations spontanées des types nommés (fig. 3) corroborent les résultats obtenus par une enquête ethnographique plus approfondie. Les plus cités ne sont pas nécessairement ceux qui sont les plus fréquents dans les champs. Le *kubaze kolla* (42 % des listes) aux grains rouges est parmi les plus connus ; il apparaît dans le plus grand nombre de champs et est le plus abondant, mais il est moins cité que d'autres types qui sont pourtant plus rares. L'essentiel des formes nommées citées dans les listes libres appartient au groupe *toot zeng naa*, qui en compte le plus grand nombre. Les catégories terminales du groupe variétal *toot zeng naa* ont une panicule lâche et un long cycle de développement. Ces types sont distingués par la couleur des glumes et des grains, tous sont cultivés de la même manière et dans les mêmes parcelles, semés dans les mêmes poquets, ont les mêmes cycles de maturation et sont utilisés de la même façon pour les préparations alimentaires¹⁰. Les substitutions de types sont constantes pour tous les usages, et c'est pour ainsi dire toujours des mélanges (semés, récoltés, battus et stockés tous ensemble) qui sont transformés.

¹⁰ La considération de la couleur du grain introduit quelques différences d'usage : les types à grains blancs sont préférés pour la préparation de certaines bouillies ou de l'aliment de base, tandis que c'est avec des grains rouges que l'on prépare la meilleure bière.

Le terme *toot mayya* (mil pénicillaire), inclus dans cette catégorie englobante *toota* (« céréales »), est cité souvent (48 %, en 2^e position) dans ces listes. Cette espèce fut longtemps la principale céréale des Duupa, elle continue d'être appréciée et son utilisation demeure prescrite pour la conduite de certains rituels, mais le mil est devenu rare dans la plaine où se concentre aujourd'hui l'essentiel de la population.

On ne peut ici détailler toute la liste des sorghos connus des Duupa (BARNAUD, 2007), mais deux autres types sont intéressants à commenter.



1 <i>gbansaa</i>	19 <i>bonna</i>	37 <i>dumma</i>
2 <i>toot mayya</i>	20 <i>za'toota</i>	38 <i>beng kpankpanna</i>
3 <i>benga</i>	21 <i>gorotta</i>	39 <i>muskwari</i>
4 <i>kubaze kolla</i>	22 <i>seng zamma</i>	40 <i>tung toota</i>
5 <i>vee nimma</i>	23 <i>zing tokka</i>	41 <i>gbarat ba'a</i>
6 <i>see gooriya</i>	24 <i>toot goo beee</i>	42 <i>genkiya</i>
7 <i>baa dangkaliya</i>	25 <i>yeen waaa</i>	43 <i>kpaktaka</i>
8 <i>se' kukka</i>	26 <i>bek toota</i>	44 <i>haariya</i>
9 <i>toot zeng naaa beee</i>	27 <i>'amma</i>	45 <i>bull sanga</i>
10 <i>toot zeng naaa buyya</i>	28 <i>waak toota</i>	46 <i>zenzen yeksekka</i>
11 <i>kpongamma</i>	29 <i>toot goo tiii</i>	47 <i>koo taa</i>
12 <i>nam vaaa</i>	30 <i>binsaa</i>	48 <i>hiimna notta</i>
13 <i>yatta</i>	31 <i>toot buyya</i>	49 <i>nam vaaa beee</i>
14 <i>zormeene</i>	32 <i>koy zamma</i>	50 <i>naa baa see</i>
15 <i>toot zeng naaa</i>	33 <i>'eekaa</i>	51 <i>toot vacca</i>
16 <i>zakpayya</i>	34 <i>goy homma</i>	52 <i>se'i alla</i>
17 <i>'angonga</i>	35 <i>toot beee</i>	53 <i>zong vaaa</i>
18 <i>tukka</i>	36 <i>zeezee ba'a</i>	54 <i>murzumma</i>

Figure 3 – Fréquence de citation des noms de variétés au cours des énumérations de listes libres faites par les cultivateurs duupa (N = 81) (BARNAUD, 2007).

Le sorgho *yatta* cité dans 23 % des listes (12^e rang) est appelé par certains informateurs « la mère de toutes les céréales (*toota*) ». Il est cultivé en très petite quantité (3 % des panicules d'un champ en moyenne), mais on le trouve dans 39 % des champs. On lui attribue le plus de vertus médicinales et il est nécessaire pour certains sacrifices.

C'est le type *gbansaa* qui vient le plus spontanément à l'esprit des Duupa (57 % des personnes interrogées). Il est parfois appelé *kpongamma* (ou *gbansaa*), un terme cité lui aussi (28 %, 11^e rang). Ses caractéristiques sont reconnues de tous : un cycle court et une

préférence pour les sols profonds. Il est utilisé le plus volontiers pour préparer la bière de céréales : un élément essentiel de la vie sociale et religieuse (GARINE, 2001). Enfin, c'est de tous les sorghos duupa l'un des rares à occuper une place dans les pratiques sacrificielles. Le territoire duupa est parsemé de « lieux sacrés » où les différents groupes lignagers entretiennent des autels sur lesquels sont réalisés des rites secrets qui contrôlent différents aspects du fonctionnement de la nature et de la fertilité des personnes (GARINE *et al.*, 2005). Certains autels sont dédiés à la venue de la pluie ou celle de l'harmattan... d'autres à la production des plantes cultivées. Il existe des sacrifices pour les arachides, les ignames, le gombo... mais seuls deux groupes variétaux de sorgho ont un lieu sacré dédié à leur production. L'un concerne le groupe le plus diversifié, *toot zeng naa*, l'autre est spécifiquement dédié au sorgho *kpongama*. La focalisation du système religieux sur la productivité de ces groupes variétaux est un indice supplémentaire de la valeur culturelle autant que fonctionnelle qui leur est attribuée par les Duupa.

Dans la classification des Massa (Ms) (fig. 4) comme des Tupuri (Tp) (fig. 5), il n'existe aucun taxon qui correspond à l'espèce *Sorghum bicolor*. La catégorie la plus inclusive (Ms *wana*, Tp *coore*), que l'on peut traduire par « céréales », inclut aussi bien les différents types de sorgho que de mil pénicillaire et de maïs.

Il existe quatre groupes intermédiaires dans la classification massa permettant de classer la quasi-totalité des sorghos. *Wan hlawna* (littéralement « céréale rouge ») désigne des types de sorgho pluvial hâtif (entre 70 et 130 jours) majoritairement cultivés dans les champs de case. Les *pakayna* se caractérisent par la longueur de leur cycle (entre 160 et 190 jours), des panicules lâches, des grains dissymétriques et par leur mise en culture dans de vastes champs de brousse. Ces *pakayna*, uniques représentants de la race *guinea* parmi les sorghos massa, constituent une des rares catégories de la classification qui recouvre une entité biologique scientifiquement déterminée.

Les *boroka* sont des sorghos repiqués en utilisant une technique spécifique (à la houe) et sont implantés dans des sols moins argileux que ceux dédiés à l'autre catégorie de sorghos repiqués *donglongona*. Les Massa Bugudum considèrent le *boroka* comme la spécialité de leurs voisins guizey, contrairement au *donglongona* qui leur est venu des Peuls.

Pour les Tupuri, ce sont cinq catégories intermédiaires qui sont reconnues parmi les « céréales » : *gara* (sorgho rouge pluvial), *coklum* (sorgho blanc

Classification des sorghos par les Massa et leurs voisins Tupuri (Cameroun)

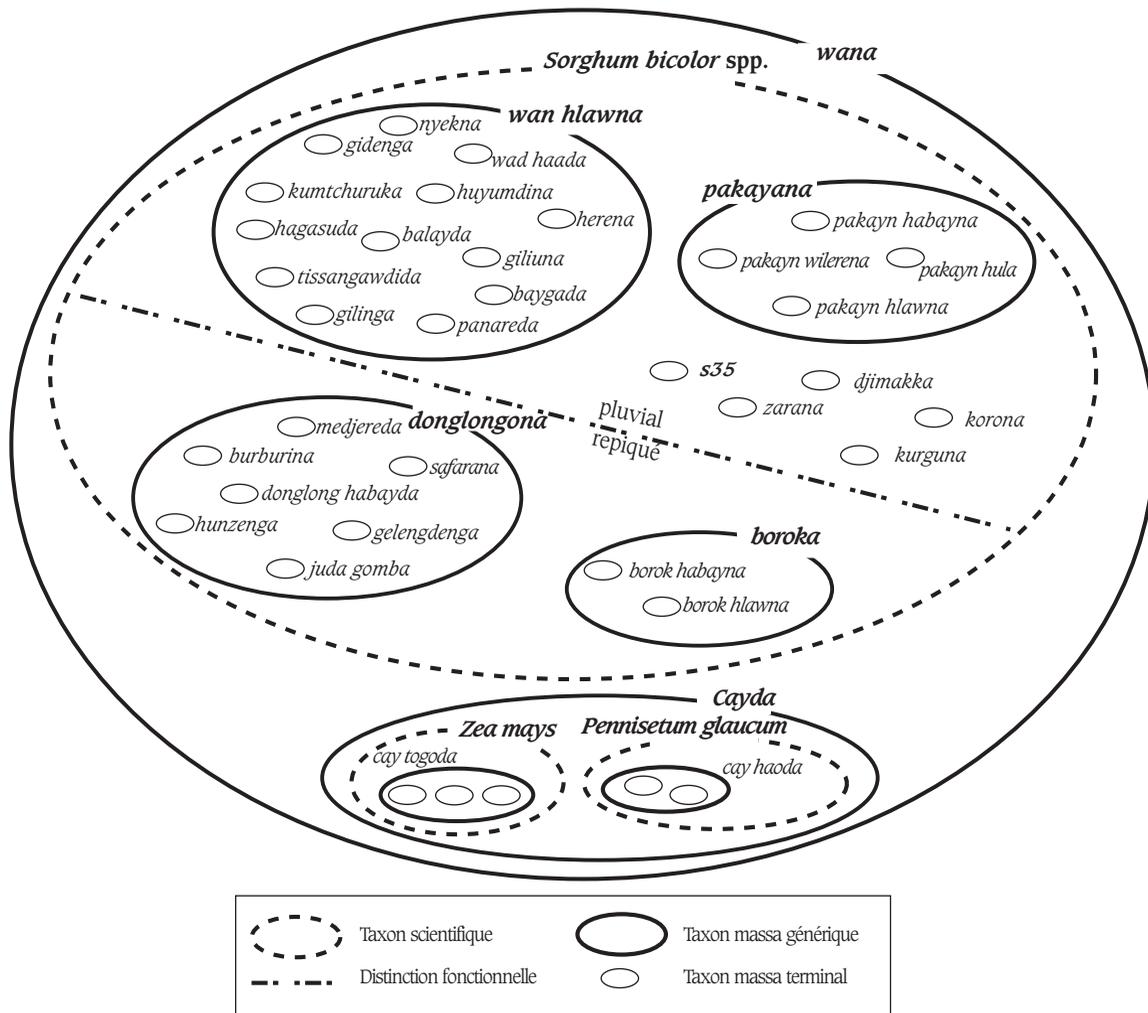


Figure 4 – Classification massa des sorghos (*Massa Bugudum*, nord du Cameroun).

¹¹ Les deux termes sont des synonymes en tupuri. La catégorie intermédiaire correspond aux sorghos appelés par des termes dérivés dans les langues voisines : *borgoyda* (Wina) et *boroka* (Massa).

pluvial tardif), *borgay/babu*¹¹ (sorgho repiqué précoce), *donlon* (sorgho repiqué tardif) et *caare* (mil pénicillaire).

L'absence de taxon intermédiaire lexicalisé recouvrant une distinction écologique et fonctionnelle aussi fondamentale pour les agronomes que celle entre sorgho repiqué et sorgho pluvial est étonnante. En effet, les sorghos repiqués réalisent l'essentiel de leur cycle en pleine saison sèche et requièrent des pratiques agricoles particulières : mise en valeur de terrains argileux inondés en saison sèche, mise en place de pépinière, trouaison et transplantation.

Comme dans le système duupa, la plupart des catégories n'ont pas d'équivalent dans la classification linnéenne et certaines occupent le

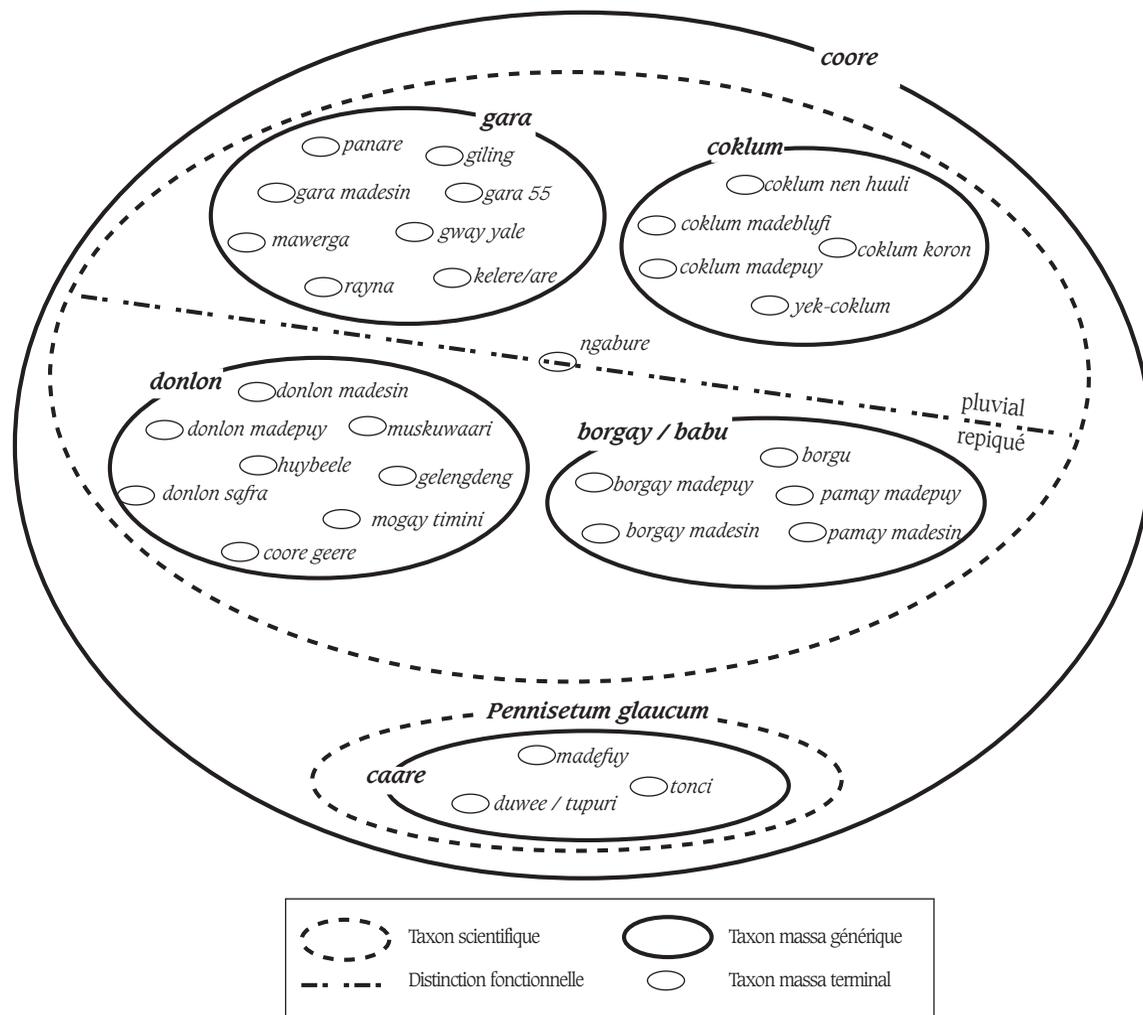


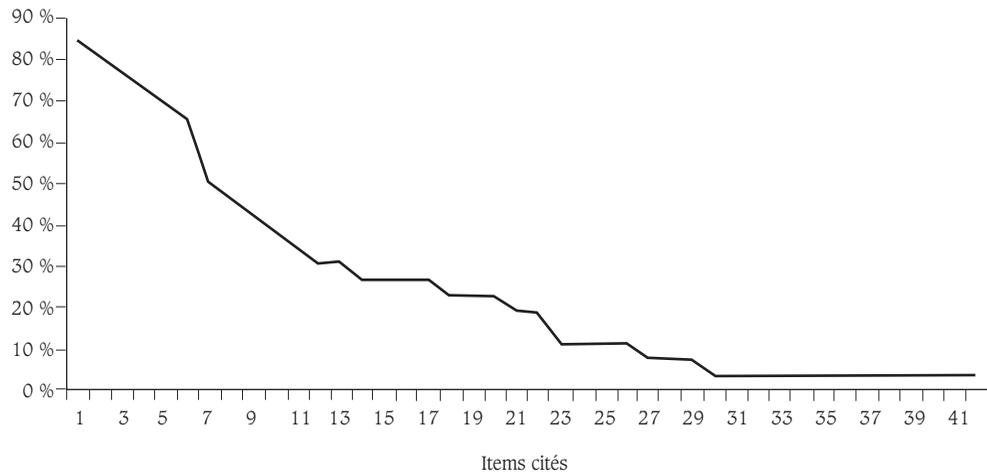
Figure 5 – Classification tupuri des sorghos (nord du Cameroun).

¹² Folk generic au sens de BERLIN (1992).

même rang¹² dans la taxinomie que des espèces cultivées comme le riz, le niébé... dont les taxons sont eux-mêmes plus finement subdivisés en types nommés.

Des listes libres des noms de variétés de sorgho (en posant la question suivante : « Quelles sont toutes les qualités de wana que vous connaissez ? ») ont été collectées chez les Massa-Bugudum (fig. 6). Parmi les céréales (wana), le mil pénicillaire et le maïs sont uniquement cités au niveau spécifique et jamais au niveau variétal, ce qui constitue un signe de l'importance culturelle accordée au sorgho, mais résulte aussi de la plus faible diversité infra-spécifique de ces deux espèces.

Quels sont les sorghos les plus valorisés par les Massa Bugudum et par les Tupuri ?



1 <i>nyekna</i>	sp	16 <i>juda gomba</i>	sr	31 <i>baling</i>	sp
2 <i>hagasuda</i>	sp	17 <i>safarana</i>	sr	32 <i>nawana</i>	sp
3 <i>gidenga</i>	sp	18 <i>wad haada</i>	sr	33 <i>bala</i>	sp
4 <i>pakayna</i>	sp	19 <i>boroka</i>	sr	34 <i>donglong iyuna</i>	sr
5 <i>medjereda</i>	sr	20 <i>cay togoda</i>	Maïs	35 <i>sukutarena</i>	sr
6 <i>burburina</i>	sr	21 <i>s35</i>	sp	36 <i>gelengdenga</i>	sr
7 <i>cayda</i>	Mil pénicillaire	22 <i>donglong hlawna</i>	sr	37 <i>palveda</i>	sr
8 <i>tissangawdida</i>	sp	23 <i>kuntchuruka</i>	sp	38 <i>djimakka</i>	sp
9 <i>huyumdina</i>	sp	24 <i>balayda</i>	sp	39 <i>kilburina</i>	sr
10 <i>donglong habayda</i>	sr	25 <i>gilinga</i>	sp	40 <i>medjered hlawda</i>	sr
11 <i>donglongona</i>	sr	26 <i>jakmarena</i>	sr	41 <i>muskuwaari</i>	sr
12 <i>baygada</i>	sp	27 <i>wan hlawna</i>	sp	42 <i>korona</i>	sp
13 <i>herena</i>	sp	28 <i>nyek wuruna</i>	sp		
14 <i>giliuna</i>	sp	29 <i>wan fiokna</i>	sp		
15 <i>kurguna</i>	sp	30 <i>mulguda</i>	sp		

sp : sorgho pluvial

sr : sorgho repiqué

en gras : taxon intermédiaire

Figure 6 – Fréquence de citation des noms de variétés au cours des énumérations de listes libres faites par les cultivateurs massa (N = 26).

Trois taxons – *nyekna*, *hagasuda* et *gidenga*, cités par plus de 75 % des informateurs – appartiennent tous au groupe intermédiaire *wan hlawna* (« céréale rouge ») qui est la catégorie la plus importante. En effet, la boule de sorgho est préférentiellement préparée à partir de ces variétés, seules prescrites pour les sacrifices offerts aux génies et à être transmises selon des règles précises entre générations de cultivateurs. La présence de variété d'introduction récente comme le *hagasuda*¹³ indique que la valeur culturelle n'est pas induite uniquement par l'ancienneté du type

¹³ Le taxon *hagasuda* (81 %) désigne une variété améliorée introduite dans la région il y a une trentaine d'années par Hagasou, un homme politique massa (MEUS, 2006).

nommé dans l'agrosystème. La reconnaissance de l'origine exogène d'un type ne joue pas non plus négativement sur la fréquence de citation. Le type qui arrive en 5^e position – *medjereda* – est un sorgho repiqué *donglongona* dont la culture a été empruntée par les Massa Bugudum aux Peuls il y a une soixantaine d'années¹⁴. Alors même que la culture du sorgho repiqué est moindre que celle du pluvial, le taxon terminal *medjereda* a tout de même été cité par 69 % des informateurs. Il reste le type le plus cultivé parmi le groupe des *donglongona* et est très apprécié pour ses rendements et la compacité de sa panicule qui limite les dégâts des oiseaux.

Les types les plus cités dans les listes libres ne sont pas seulement ceux qui sont les plus répandus ou les plus utilisés. Le *pakayna*, malgré un fort recul de sa culture au cours des quarante dernières années (SEIGNOBOS, 2000), reste fortement ancré dans l'esprit des paysans massa qui évoquent, le plus souvent au passé, la place qu'il tenait dans leur agrosystème, ainsi que ses qualités gastronomiques. Il s'agit certes d'une « variété des ancêtres », mais son aire d'extension géographique vaste, attestée par l'existence de taxons équivalents dans les classifications des ethnies voisines (*yolobri* en fulfuldé, *galanga* en moussey et *coklum* en tupuri), ne permet guère de le considérer comme un patrimoine distinctif des Massa.

Le *nyekna* (83 %), type le plus cité du groupe *wan hlawna*, est cultivé par presque tous les groupes domestiques, les agriculteurs revendiquent l'ancienneté de la variété et aucun discours ne fait référence à une origine extérieure. Il est le plus volontiers utilisé lors des sacrifices.

Chez les Tupuri, le *gara* (sorgho rouge pluvial) était autrefois le groupe le plus diversifié, mais ce n'est plus le cas en raison de l'importance croissante de la culture du sorgho repiqué tardif (*donlon*). Il reste symboliquement important pour les Tupuri.

Le *coklum* est cultivé en faible quantité par un nombre limité d'agriculteurs et aucun usage social valorisé ne lui est attaché. Le sorgho repiqué tardif (*donlon*) est cultivé dans de plus larges parcelles. Si toutes les concessions ne possèdent pas de terrain propre dans le *kara*¹⁵, la plupart se débrouillent pour louer ou emprunter un petit lopin à cultiver. Mais, d'introduction récente et lié aux Peuls, ce type de sorgho n'est pas valorisé socialement¹⁶ même si ses rendements sont appréciés.

Ce sont le *caare* (mil pénicillaire), le *borgay* (sorgho repiqué précoce) et le *gara* (sorgho rouge pluvial) qui ont la plus forte valeur culturelle. Le mil pénicillaire (*caare*) (trois types) ne représente souvent que quelques

¹⁴ L'origine peule de cette variété est connue de tous et attestée dans le discours des agriculteurs, et la racine du taxon lui-même a été empruntée au fulfuldé *majeeri*.

¹⁵ Zone de cuvette de sols hydromorphes propices à la culture des sorghos repiqués.

¹⁶ Un unique taxon terminal se retrouve hors de ces catégories, le *ngabure*. C'est une variété nouvellement introduite dans les villages étudiés et elle reste difficilement classable.

¹⁷ Les Mbarhay, d'origine moundang, se différencient des autres lignages tupuri en utilisant le mil pénicillaire plutôt que le sorgho rouge pour la préparation de la bière de mil des sacrifices de la nouvelle année.

rangées dans les champs de *gara*, mais il sert de base à la préparation de la boule la plus appréciée, blanche et fine. Il est aussi prescrit pour les sacrifices de la nouvelle année par un lignage assimilé aux tupuri¹⁷.

Le *borgay* est particulièrement intéressant, car bien que ne se vantant pas d'être les spécialistes de sa culture, les Tupuri sont, avec les Guizey, les principaux cultivateurs de ce type ancien de sorgho repiqué. Ils le cultivaient avant l'introduction du sorgho *donlon* (emprunté aux Peuls comme pour les Massa), ce qui en fait une variété traditionnelle par excellence. En plus d'être l'objet de pratiques de conservation particulières (transmission familiale des semences), le *borgay* est attaché à un usage funéraire spécifique : quelques grains sont jetés à terre, près de la tombe des aînés d'un lignage au moment de leur enterrement. Les cultivateurs disent prendre le plus grand soin à conserver les « semences de leur père », mais si ces témoignages font de ces semences un patrimoine familial, aucun discours n'en fait un symbole ethnique et sa place dans l'agrosystème comme dans la vie sociale des cultivateurs, n'est pas aussi importante que celle du *gara*.

¹⁸ Ce type est à l'origine une variété améliorée (S55). Son cycle est de 55 jours. En tupuri, le déterminant '55' est parfois employé pour des formes précoces de plusieurs espèces.

C'est dans ce groupe intermédiaire *gara* que l'on peut distinguer les types nommés les plus valorisés. Trois taxons de rang terminal, le *giling*, le *panare* et le *gara 55*¹⁸, sont cultivés par tous les groupes domestiques. Les semences sont transmises dans le patrilignage au moment de l'installation des fils, mais on accorde moins d'attention à la conservation de leurs semences que pour les *borgay*. Toutefois ces types et, en particulier, le *giling*, sont attachés à nombre d'usages fortement valorisés. Ils servent prioritairement à la préparation de la boule quotidienne. Ce sont aussi ceux dont on fait la meilleure bière de mil qui accompagne tous les événements sociaux importants.

Le *gara*, lui, est non seulement l'ingrédient alimentaire de base, mais c'est aussi la plante la plus abondamment échangée : en grains ou en semences, tout au long de l'année et au moment des semis, entre proches comme entre inconnus. Moins marqué que le *borgay* du point de vue de ses utilisations rituelles, il joue un rôle plus important dans les échanges sociaux.

L'étude de ces trois systèmes de classification des céréales dans le bassin du lac Tchad confirme les résultats obtenus dans d'autres régions du monde sur la précision de la nomenclature et de la classification des types de plantes cultivées. Tous ces types sont différenciés sur la base d'un petit nombre de caractères phénotypiques concernant la forme, la compacité et la couleur de la panicule, la couleur des grains (GIBSON, 2009) et la longueur du cycle de la plante. Dans deux des langues, il

existe un terme générique qui désigne l'ensemble des céréales tandis qu'aucun ne correspond à l'espèce *Sorghum bicolor*. Il est intéressant de noter que le rang de base de la classification des sorghos est constitué par des catégories intermédiaires qui regroupent de nombreux types.

Mais quelle est alors la catégorie à laquelle est attribuée la plus grande valeur culturelle et qui constituerait le patrimoine que l'on souhaite transmettre ? Ce n'est pas la longue liste des catégories terminales de la classification, plusieurs dizaines, qui sont définies par les critères phénotypiques les plus fins, qui apparaît pertinente. Les résultats de nos travaux montrent plutôt que ce sont des catégories intermédiaires qui englobent plusieurs taxons terminaux. Ce sont elles qui sont les plus importantes pour comprendre la logique des représentations autant que celles des usages.

L'ancienneté dans le lieu (ou la durée perçue) et les usages rituels sont certainement des critères importants dans la hiérarchisation de la valeur culturelle des types, mais ils n'apparaissent pas exclusifs. Les singularités agronomiques (type de sol, cycle) et surtout les usages spécifiques (bière, plat rituel) sont aussi des dimensions importantes de l'appréciation des types de plante... mais une valeur culturelle importante localement reconnue suffit-elle à faire un patrimoine ?

Pour les trois exemples ethnographiques discutés, on peut établir que, parmi toute la diversité connue, certains types nommés sont cités plus fréquemment que d'autres et ils ont en effet des caractéristiques ou des usages particuliers qui leur confèrent une place éminente aux yeux des acteurs. L'enquête sur la valeur patrimoniale des plantes cultivées ne peut s'en tenir à ces résultats : il faut déterminer aussi lesquelles sont considérées comme spécifiques de leur culture par les acteurs de la société qui les reproduisent.

Les entretiens approfondis conduits auprès des cultivateurs duupa, massa et tupuri ne révèlent que des résultats en demi-teintes sur ce thème¹⁹. Lorsque E. Garine demande (en 2011) à des paysans duupa quelles sont les plantes qu'ils cultivent et que ne cultivent pas leurs voisins proches ou lointains, la réponse est, après un moment d'hésitation, qu'aucune ne leur apparaît spécifique et, à sophiste sophiste et demi, qu'ils n'ont pas voyagé partout pour savoir ce qu'on cultive dans les autres communautés. Il faut s'adonner assez longuement à l'art de la conversation pour envisager que leurs voisins immédiats, les Dowayo,

Les plantes cultivées à forte valeur culturelle sont-elles un patrimoine distinctif ?

¹⁹ Le terme de patrimoine n'apparaît guère facile à traduire dans les langues locales et il n'est pas certain qu'il soit familier des francophones des zones étudiées. C'est de manière indirecte qu'ont été réunis les éléments sur la valeur patrimoniale éventuelle des plantes dans les trois communautés étudiées.

avec lesquels ils entretiennent de nombreuses relations dans le cadre de rituels, d'échanges commerciaux et matrimoniaux, cultivent moins d'ignames qu'eux et qu'ils privilégient les types de sorgho à grains blancs, tandis que dans les assemblages de sorghos duupa les rouges sont souvent dominants. Quelques types nommés sont considérés comme plus spécifiques de tel ou tel village duupa sans qu'à aucun moment n'apparaisse un discours construit qui fasse d'une ressource cultivée un élément constitutif de l'identité d'une ethnie, d'une localité ou d'un groupe lignager.

Les enquêtes orales réalisées auprès des agriculteurs massa et tupuri amènent des résultats similaires. Ils sont d'autant plus saisissants que ces deux groupes de voisins immédiats se côtoient depuis plusieurs siècles, partageant des institutions, notamment religieuses, échangent, parfois sur un mode violent, des épouses et du bétail, ce qui contribue à une excellente connaissance des singularités culturelles réciproques (GARINE, 1981). Les inventaires de plantes cultivées dans les terroirs de cette région ne permettent pas de relever de différences significatives dans le choix des espèces et c'est au niveau des choix variétaux que certaines différences se font jour.

Lorsque l'ethnologue demande à un agriculteur massa quelles plantes sont exclusivement cultivées par les membres de son groupe ethnique ou par ceux des groupes voisins, il doit faire face à l'incompréhension de son interlocuteur qui lui rétorque que : « tout ce que l'on cultive ici, on le cultive partout ailleurs ».

D'une manière générale, le « discours des origines » des plantes doit être considéré avec prudence. Une collection de 40 panicules de types traditionnels de sorgho, représentative de la diversité trouvée dans le sud du Damaré, a été présentée à des assemblées d'agriculteurs dans 6 villages (3 massa, 1 wina, 1 tupuri, 1 peul)²⁰. Un grand nombre de types sont, dans chaque village, reconnus et nommés par des taxons propres à la langue de l'ethnie dominante de la localité enquêtée. De nombreuses variétés « locales » ont en fait des aires d'extension géographique larges, dépassant les territoires des communautés villageoises et des groupes ethniques. Quelques types sont désignés par un même terme d'une ethnie à l'autre (e.g. un sorgho aux grains gris nommé *giling* chez les Tupuri et les Peuls, *gilinga* chez les Wina et les Massa). D'autres enfin sont nommés par des taxons composés d'un terme de base et d'un déterminant faisant référence à une ethnie particulière ou à une localité très précise (e.g. *wa zarana* : « le mil des Sara » en massa ; *gara saotsay* : « le mil [du village de] saotsay » en tupuri). Ces deux derniers cas semblent indiquer l'existence de variétés

²⁰ Enquête réalisée par J. Wencélius en 2010.

très localisées, attachées à des langues, des groupes ou des terroirs bien définis : constituent-elles pour autant des patrimoines spécifiques de ces localités ou de ces groupes ethniques ? Là encore l'assignation d'une variété à un lieu ou à un groupe ethnique est faite par ceux qui en sont les récipiendaires et pas les « inventeurs ». La variété *wa baygada* (litt. « céréale des Bayga ») est désignée dans le canton de Kumi, à la lisière du pays Bayga²¹, par un autre nom (*wa torbokna* – « céréale de la boue » – car il résiste à de fortes inondations) et les cultivateurs de ce village attribuent à leur tour, son origine à leurs voisins mousgoum qui parlent une autre langue. Il serait certainement intéressant de remonter ainsi à rebours les récits des origines antérieures. Peut-être les informations conduiraient-elles l'enquêteur vers des destinations toujours plus lointaines, mais une autre hypothèse est que le chemin ressemblerait plus à une succession de mouvements browniens et le ramènerait à son point de départ.

²¹ Du nom d'un lignage massa.

L'analyse des discours sur l'ancienneté ou l'origine des plantes cultivées constitue une autre piste intéressante. C. Violon constate que ses hôtes tupuri classent aussi les types de plusieurs espèces, notamment l'arachide, le niébé, le gombo ou encore le tabac, selon qu'elles sont *tupuri*, *plada* (peul) ou *prekos* (du français « précoce »). La première dénomination caractérise les variétés ancestrales, « celles que faisaient déjà nos grands-parents ». Elle s'oppose aux variétés introduites par les « Peuls » au cours du xx^e siècle et à celles des Européens, variétés améliorées, apparues encore plus récemment et qui sont souvent des variétés précoces. Les types *tupuri* seraient *a priori* de bons candidats pour être considérés comme un patrimoine, mais, curieusement, quand on discute de ces qualificatifs, aucun interlocuteur ne semble penser qu'ils sont spécifiques des Tupuri : ils sont aussi cultivés par d'autres, même s'ils sont connus des Tupuri depuis très longtemps.

Le *baburi* (ou *borgay*), le sorgho repiqué précoce, est considéré comme une particularité des agrosystèmes tupuri (HALLAIRE, 1984), et bien que les cultivateurs de ce groupe ethnique soient reconnus comme des spécialistes de ce type nommé qu'ils cultivent depuis plusieurs générations, ils ne revendiquent pas spontanément en être les cultivateurs originaux, principaux ou les plus performants. En revanche, il est intéressant de noter que les cultivateurs prennent le plus grand soin à conserver les « semences de leur père ». Plusieurs témoignages font de ces semences l'objet d'une sorte de patrimoine lignager et l'on observe une valorisation certaine des variétés « des ancêtres », mais aucun des discours ne met en avant la revendication d'une exclusivité de groupes sociaux sur l'agrobiodiversité.

Comme les mils cultivés par les paysans haoussa et zarma du Niger, les sorghos du nord du Cameroun semblent être bien souvent des « patrimoines qui ne disent pas leur nom » (Luxereau, ce volume), alors même qu'ils occupent une place éminente dans la vie quotidienne et dans le système symbolique de ceux qui les cultivent. Il semble qu'il soit plus facile d'attribuer la spécificité de la production d'un type de sorgho à un autre groupe qu'à soi-même.

Les résultats des enquêtes comparatives, par entretiens ou listes libres, révèlent pourtant que la valeur culturelle attribuée aux plantes ne se distribue pas de la même manière dans les différents groupes. Les paysans wina consultés remarquent tout de même que leurs voisins moussey font de grands champs de patate douce, que les Tupuri sont des cultivateurs d'arachides plus enthousiastes qu'ils ne le sont ou que leurs autres voisins guizey sont de meilleurs spécialistes d'une variété précoce de sorgho repiqué. Ce sont des différences de degré dans l'intensité de la production qui sont soulignées et là encore les enquêtés sont plus discrets sur les plantes qui singularisent les autres plutôt qu'eux-mêmes.

Certains cultivateurs tupuri remarquent quant à eux que leurs voisins massa ne consomment pas les sauces préparées avec la fleur de *Bombax costatum* (*mocu*) dont ils sont eux-mêmes friands, ou encore qu'ils utilisent de la pâte de sésame rouge pour accommoder les coqs sacrifiés lors des rituels de la nouvelle année, tandis que leurs autres voisins moussey les cuisineraient, selon eux, avec du sésame blanc²².

Il est remarquable que de telles déclarations ne portent pas tant sur l'appropriation du type de plante lui-même que sur la valeur qu'on attribue aux produits transformés, notamment alimentaires, qui en sont issus. Les variétés de « sorgho rouge » pluvial (*wan hlawna*) qui sont citées avec la plus grande fréquence par les Massa, dont les semences sont transmises lors des rituels funéraires, peuvent apparaître comme symbole de l'identité ethnique lorsque, en gastronomes, des informateurs vantent les qualités de la « boule » d'aliment de base préparée avec ce type de sorgho. C'est la seule nourriture qui procure le sentiment de satiété recherchée par les mangeurs massa (GARINE, 1997), tandis que leurs voisins wina, qui préparent leur aliment de base avec le sorgho repiqué *donglongona*, et en enterrent quelques graines avec leurs morts, se moquent au contraire de cette boule de sorgho rouge indigeste et dont la couleur et la texture sont jugées, par eux, répugnantes.

Peut-être que les codes culinaires discriminent de manière moins équivoque les cultures, que les manières qu'ont les sociétés de pratiquer l'agriculture ?

²² Plus que des groupes ethnolinguistiques, ce sont des lignages qui se distinguent par l'utilisation de plantes différentes pour la préparation des coqs, aux fêtes de nouvelle année. Certains lignages tupuri et massa font la fête du coq (*feo kage* en tupuri et *ngatta* en massa) et utilisent, à cette occasion, le *Grewia mollis*. D'autres participent à une fête plus tardive (*feo luuri* en tupuri et *suma zuluna*) et préfèrent le gombo pour agrémenter la sauce.

Dans l'étonnante diversité biologique des plantes cultivées maintenue encore aujourd'hui dans le bassin du lac Tchad, on repère des productions locales, considérées parfois comme des spécialités de groupes ethniques particuliers, qui sont réputées auprès des consommateurs urbains. On peut aussi montrer comment les producteurs eux-mêmes établissent une hiérarchie parmi les espèces et les variétés qu'ils cultivent ; seules certaines ont une forte valeur symbolique à leurs yeux... mais ce ne sont pas nécessairement celles qui sont réputées au loin.

Plusieurs facteurs contribuent à ce « décalage » de l'appréciation de la valeur de la ressource selon qu'elle est faite de l'en dedans ou du dehors de la collectivité qui les produit.

Les premiers facteurs sont cognitifs. Il existe une différence d'expertise et une variation de la précision des savoirs entre ceux qui sélectionnent et cultivent la plante et ceux qui les transforment, notamment dans la marmite. Toutes les formes nommées par les paysans, parfois plusieurs dizaines, ne constituent pas des catégories pertinentes pour les consommateurs. Le phénomène est amplifié par le fait qu'il existe une forte redondance fonctionnelle entre ces types et que pour la plupart des usages, y compris pour les producteurs eux-mêmes, on peut substituer plusieurs types nommés les uns aux autres. Une telle situation n'est pas exactement semblable à celle que l'on rencontre dans le jeu des constructions patrimoniales qui portent sur d'autres types d'objets tels que des éléments d'architecture, des paysages ou des espèces sauvages. Si une région, ou un groupe social, est identifié à la production d'une espèce, le consensus entre les partis est sans doute facile à obtenir, mais des dissonances des identifications et des savoirs sont probables lorsqu'il s'agit de diversité infra-spécifique. Pour les variétés de plantes cultivées, très diversifiées et difficiles à classer, le dissensus sur la nature exacte de l'objet érigé en patrimoine est probablement un trait fréquent, ce qui constitue peut-être l'une des raisons pour lesquels on observe si peu de patrimoines de ce genre dans la région étudiée.

Ironiquement, ce sont souvent des plantes culturellement secondaires pour les producteurs qui font leur fortune (toute relative souvent) et leur renommée auprès des autres groupes.

Ces incertitudes taxinomiques sont aussi amplifiées par les contingences de l'histoire économique et les hasards de la génétique. Une deuxième série de facteurs est de nature biologique et génétique. Tant la dynamique continue des adaptations des collectivités paysannes aux conditions écologiques et aux vicissitudes du marché, que la curiosité vis-à-vis des nouvelles ressources, favorisent des phénomènes de

diffusion et d'emprunts dont les routes ne sont pas précisément connues. Ces phénomènes contribuent au brassage continu des ressources génétiques elles-mêmes. Pour des espèces partiellement allogames comme le sont beaucoup de celles qui sont cultivées dans la zone, notamment les céréales, ces migrations des plantes contribuent à la réorganisation perpétuelle de la structuration génétique des dites « variétés locales » dont le génome est assurément un palimpseste dont le déchiffrement reste largement à entreprendre. Si certains types nommés de la même manière dans plusieurs localités peuvent attester de l'emprunt d'une variété, et de ses gènes, il peut arriver aussi que l'étude des emprunts linguistiques soit trompeuse et que le mot voyage sans la chose²³. L'étude pluridisciplinaire d'autres cas de ce genre montrerait sans doute au contraire que certains types nommés, ayant chacun un nom spécifique dans différentes langues et considérés comme spécifiques de terroir particulier sont en fait très proches du point de vue génétique.

²³ C'est ainsi qu'une variété de sorgho repiqué nommée dans plusieurs langues *gelengdeng*, du nom d'un village du Logone et Chari au Tchad, en est venue à désigner aujourd'hui dans certaines zones tous les types courts au pédoncule crossé et aux grains blancs et finit par englober tout un ensemble hétérogène de morphotypes dont l'unité génétique est incertaine.

Il y a peut-être une certaine sagesse des paysans qui ne revendiquent pas spontanément l'exclusivité d'une plante qui ne serait le patrimoine que d'eux-mêmes. L'histoire biologique et sociale des incessants brassages du germoplasme des plantes cultivées, bien que mal connue aujourd'hui, pourrait bien montrer qu'il est rationnel pour un paysan de considérer que ce qui est cultivé par son propre groupe l'est souvent aussi par d'autres, et que les « semences de son père » peuvent être à bien des égards semblables à celles des pères des autres. Sagesse des plantes aussi qui font fi, mais pour combien de temps encore, des barrières culturelles impuissantes à limiter leur dissémination et celle de leurs gènes.

D'autres facteurs enfin sont de nature plus sociologique. Il est plus facile de reconnaître qu'un type de plante cultivée est le patrimoine d'un autre que de soi-même, y compris lorsqu'on le cultive depuis plusieurs générations. L'appropriation par un groupe d'une plante cultivée semble « aller de soi ». Patrimoine peut-être, ces quelques semences transmises au fil des générations au sein de lignages, de groupes ethniques ou de localités, mais sans que se cristallisent sur cette transmission les discours qui lui donneraient les attributs d'un symbole d'identité du groupe et qui en ferait un signe exclusif et distinctif vis-à-vis des autres.

Il est remarquable que les mêmes acteurs peuvent produire un discours qui met en avant des éléments de leur culture matérielle comme signe distinctif de leur identité, notamment ethnique ; ce ne sont pas les types de plantes eux-mêmes qui sont alors mis en scène, mais la manière

qu'on a de les utiliser, et en particulier de les cuisiner ou de les offrir en sacrifice.

Les variétés traditionnelles de plantes cultivées peuvent bien être le patrimoine de tous, et la complexité de leur histoire et des mécanismes qui les ont structurées génétiquement fait que c'est sans doute bel et bien le cas, mais c'est lorsqu'elles ont été cuisinées de bonne manière qu'on leur reconnaît le statut d'un patrimoine spécifique et une marque de la différenciation culturelle et ethnique. Cultivée au champ, une variété traditionnelle a peu de chance d'être revendiquée comme le patrimoine d'un groupe, mais c'est dans la marmite qu'elle semble le devenir.

Références

ATANÁZIO DA SILVA V., CAVALCANTI ANDRADE L. De H., PAULINO DE ALBUQUERQUE U., 2006 – Revising the Cultural Significance Index: The Case of the Fulni-ô in Northeastern Brazil. *Field Methods*, 18-1 : 98-108.

BARNAUD A., 2007 – *Savoirs, pratiques et dynamique de la diversité génétique : le sorgho (Sorghum bicolor ssp. bicolor) chez les Duupa du Nord-Cameroun*. Thèse de doctorat, univ. de Montpellier II. www.cefe.cnrs.fr/coev/pdf/theses/ThèseAdelineBarnaud.pdf.

BARNAUD A., DEU M., GARINE É., McKEY D., JOLY H., 2006 – Local genetic diversity of sorghum in a village in northern Cameroon: structure and dynamics of landraces. *Theoretical and Applied Genetics*, 114 : 237-248.

BARNAUD A., DEU M., GARINE É., CHANTEREAU J., BOLTEU J., KOÏDA E. O., McKEY D., JOLY H. I., 2009 – A weed-

crop complex in Sorghum: The dynamics of genetic diversity in a traditional farming system. *American Journal of Botany*, 96 (10) : 1869-1879.

BENZ B., PERALES H., BRUSH S., 2007 – Tzeltal and Tzotzil Farmer Knowledge and Maize Diversity in Chiapas, Mexico. *Current Anthropology*, 48-2 : 289-300.

BERLIN B., 1992 – *Ethnobiological classification. Principles of categorization of plants and animals in traditional societies*. Princeton (New Jersey), Princeton University Press, 336 p.

BERLIN B., BREEDLOVE D. E., RAVEN P. H., 1974 – *Principles of Tzeltal plant classification: an introduction to the botanical ethnography of a Mayan-speaking people of the highland Chiapas*. New York, Academic Press.

BOSTER J. S., 1985 – Selection for perceptual distinctiveness: evidence from

Aguaruna cultivars of *Manihot esculenta*. *Economic Botany*, 39 (3) : 310-325.

BOUSFIELD W. A., BARCLAY W. D., 1950 – The relationship between order and frequency of occurrence of restricted associative responses. *Journal of Experimental Psychology*, 40 (5) : 643-647.

CAILLON S., DEGEORGES P. J., 2007 – Biodiversity: negotiating the border between nature and culture. *Biodiversity and Conservation*, 16-10 : 2919-2931.

CHAUVEAU J.-P., DOZON J.-P., RICHARD J., 1981 – Histoires de riz, histoire d'ignames : le cas de la moyenne Côte d'Ivoire. *Africa*, 51-2 : 621-658.

CHOUVIN E., 2005 – « Les oléagineux dans l'Éthiopie des bords du Rift. Une production identitaire et territorialisée ». In Cormier-Salem M.-C., Juhé-Beaulaton D., Boutrais J., Rousset B. (eds) : *Patrimoines naturels*

au Sud. *Territoire, identités et stratégies locales*, Paris, IRD Éditions : 311-333.

CORMIER-SALEM M.-C., JUHÉ-BEAULATON D., BOUTRAIS J., ROUSSEL B. (eds), 2002 – *Patrimonialiser la nature tropicale. Dynamiques locales et enjeux internationaux*. Paris, IRD Éditions, 468 p.

CORMIER-SALEM M.-C., JUHÉ-BEAULATON D., BOUTRAIS J., ROUSSEL B. (eds), 2005 – *Patrimoines naturels au Sud. Territoires, identités et stratégies locales*. Paris, IRD Éditions, 552 p.

CORMIER-SALEM M.-C., BASSETT T., 2007 – Introduction: Nature as Local Heritage in Africa: Longstanding Concerns, New Challenges. *Africa. The Journal of the International African Institute*, 77-1.

CORMIER-SALEM M.-C., ROUSSEL B. (eds), 2009 – Des produits de terroir pour conserver la diversité biologique et culturelle au Sud ? *Autrepart*, 50.

DEMEULENAERE E., 2002 – « Le *Moringa stenopetala* est-il l'arbre de Konso ? » In Cormier-Salem M.-C., Juhé-Beaulaton D., Boutrais J., Roussel B. (eds) : *Patrimonialiser la nature tropicale. Dynamiques locales et enjeux internationaux*, Paris, IRD Éditions : 371-402.

ELIAS M., RIVAL L., McKEY D., 2000 – Perception and management of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) diversity among Makushi Amerindians of Guyana (South America).

Journal of Ethnobiology, 20 : 239-265.

GARINE É., 2001 – « An ethnographic account to the many roles of millet beer in the culture of the Duupa agriculturalists (Poli Mountains, Northern Cameroon) ». In Garine I., Garine V. (eds) : *Drinking: An Anthropological Approach*, Oxford, Berghahn : 191-204.

GARINE É., 2002 – « Les céréales comme aliment de base des agriculteurs Duupa du Nord-Cameroun ». In Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X., Juhé-Beaulaton D. (eds) : *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala : 243-263.

GARINE É., LANGLOIS O., RAIMOND C., 2005 – « Le territoire est-il bien un patrimoine ? Approche comparative de deux sociétés de la Haute Bénoué (Dii, Duupa, Nord-Cameroun) ». In Cormier-Salem M.-C., Juhé-Beaulaton D., Boutrais J., Roussel B. (eds) : *Patrimoines naturels au Sud. Territoires, identités et stratégies locales*, Paris, IRD Éditions : 177-235.

GARINE I. DE, 1981 – « Contribution à l'histoire du Mayo Danaye (Massa, Toupouri, Moussey et Mousgoum) ». In Tardits C. (éd.) : *Contribution de la recherche ethnologique à l'histoire des civilisations du Cameroun*, Paris, CNRS : 171-186.

GARINE I. DE, 1997 – « Food preferences and taste in an African Perspective: A word of caution ». In

Macbeth H. (ed.) : *Food Preference and Taste: Continuity and Change*, Oxford, Berghahn Books : 187-207.

GIBSON R. W., 2009 – A Review of Perceptual Distinctiveness in Landraces Including an Analysis of How Its Roles Have Been Overlooked in Plant Breeding for Low-Input Farming Systems. *Economic Botany*, 63(3) : 242-255.

HALLAIRE A., 1984 – « Les principales productions ». In Boutrais J., Bouler J., Beauvilain A., Gubry P., Barreteau D., Die'j M., Breton R., Seignobos C., Pontié G., Marguerat Y., Hallaire A., Fréchou H. (eds) : *Le Nord-Cameroun, des hommes une région*, Paris, Orstom : 407-427.

HECKLER S., ZENT S., 2008 – Piaroa Manioc Varietals: Hyperdiversity or Social Currency? *Human Ecology*, 36 : 679-697.

LEE R. B., 1979 – *The !Kung San. Men, Women and Work in a foraging society*. Cambridge, Cambridge University Press, XXV, 526 p.

LUXEREAU A., 2002 – « Variation autour des mils au Niger ». In Chastanet M., Fauvelle-Aymar F. X., Juhé-Beaulaton D. (eds) : *Cuisine des rois, cuisine des ancêtres, histoire de l'alimentation en Afrique*, Paris, Karthala : 21-232.

LUXEREAU A., 2003 – « Diversité des produits de terroir au Niger ». In : *Actes du colloque Les systèmes agroalimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques locales*,

Montpellier 16-18 octobre 2002, GIS SYAL, 10 p pdf CD-Rom

LUXEREAU A., 2005 – « Les produits de terroir au Niger. Identité et changement social ». In Raimond C., Langlois O., Garine É. (eds) : *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*, Paris, IRD Éditions : 263-285.

MEILLEUR B. A., 1998 – Clones with clones: cosmology and esthetics and Polynesian crop selection. *Anthropologica*, XL (1) : 71-82.

MELIS A., 2006 – *Dictionnaire masafrançais : dialectes gumay et haara (Tchad)*. Sassari, EDES.

MULLER J.-C., 2005 – « Quelques vérités sur les Diï, prétendu "peuple de l'igname" (Nord-Cameroun) ». In Raimond C., Langlois O., Garine É. (eds) : *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*, Paris, IRD Éditions : 169-192.

MULLER S., 2009 – Les plantes à tubercules au cœur de la redéfinition des territoires et de l'identité au Vanuatu (Mélanésie). *Autrepart*, 50 : 167-186.

ORLOVE B., BRUSH S., 1996 – Anthropology and the conservation of biodi-

versity. *Annual Review of Anthropology*, 25 : 329-352.

PAULME D., 1954 – *Les gens du riz. Les Kissi de Haute-Guinée*. Paris. Librairie Plon, 324 p.

PERROT N., GONNE S., MATHIEU B., 2005 – « Biodiversité et usages alimentaires des sorghos muskuwaari au Nord-Cameroun ». In Raimond C., Langlois O., Garine É. (eds) : *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*, Paris, IRD Éditions : 242-261.

RAIMOND C., GARINE É., 2011 – *Cultiver pour le marché, cultiver pour la communauté : quelles évolutions du statut des plantes cultivées dans le bassin du lac Tchad ?* Colloque ICAF (International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition), Lasseube, 30-3-2011.

SEIGNOBOS C., 1988 – Chronique d'une culture conquérante : le taro (Tchad méridional et Nord-Cameroun). *Cahiers des Sciences humaines*, 24 (2) : 283-302.

SEIGNOBOS C., 1992 – L'igname dans les monts Mandara (Nord-Cameroun). *Genève-Afrique*, 30 (1) : 77-96.

SEIGNOBOS C., 2000 – « Sorghos et civilisations agraires ». In Seignobos C., Iyébi-Mandjek O. (eds) : *Atlas de la province Extrême-Nord Cameroun*, Yaoundé-Paris, Minrest, IRD : 82-87, pl. 14.

STOFFLE R. W., HALMO D. B., EVANS M. J., OLMSTED J. E., 1990 – Calculating the cultural significance of American Indian plants: Paiute and Shoshone ethnobotany at Yucca Mountains, Nevada. *American Anthropologist*, 92 (4) : 416-432.

TURNER N. J., 1988 – "The Importance of a Rose": Evaluating the Cultural Significance of Plants in Thompson and Lillooet Interior Salish. *American Anthropologist*, 90-2 : 272-290.

UNESCO, 2009 – *Colloque « Localiser les produits : une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle des Suds ? »*. Paris, Unesco 9-11 juin 2009. <http://www.mnhn.fr/colloque/localiserlesproduits/com.php>, consulté le 17/05/2011

WELLER S. C., ROMNEY A. K., 1988 – *Systematic data collection*. Newbury Park, Calif, Sage Publications.

latitudes 23

Effervescence patrimoniale au Sud

Entre nature et société

Éditeurs scientifiques

Dominique Juhé-Beaulaton
Marie-Christine Cormier-Salem
Pascale de Robert
Bernard Roussel

IRD
Éditions

Effervescence patrimoniale au Sud

Entre nature et société

Dominique Juhé-Beaulaton
Marie-Christine Cormier-Salem
Pascale de Robert
Bernard Roussel

IRD Éditions

INSTITUT DE RECHERCHE POUR LE DÉVELOPPEMENT

Collection *Latitudes* 23

Marseille, 2013

« Latitudes 23 » est une collection généraliste, pluridisciplinaire. Elle vise à publier des synthèses thématiques ou géographiques privilégiant les systèmes complexes, croisant différents regards, et à faire le point sur une question à une large échelle de temps et d'espace. Les thématiques privilégiées sont : relations hommes-milieu, gestion des ressources naturelles, environnement-développement. Toutes les disciplines sont concernées, avec une priorité accordée aux approches associant les sciences de la nature et de la société.

Directrice de collection : Marie-Christine Cormier-Salem (marie.cormier@ird.fr)

1^{re} de couverture :

M.-C. Cormier-Salem – Tortue terrestre. Réserve spéciale de faune de Guembeul, Sénégal.

4^e de couverture :

M.-C. Cormier-Salem – Divers produits séchés (huîtres, arches, crevettes et piments), marché en gros de Dakar, Sénégal.

Frontispice :

M.-C. Cormier-Salem – Panier d'huîtres de mangrove de Casamance, cueillies et décortiquées avant d'être fumées et séchées. Sénégal.

Préparation éditoriale : Yolande Cavallazzi

Mise en page : Desk (53)

Coordination-fabrication : Catherine Plasse

Maquette de couverture : Michelle Saint-Léger

Maquette intérieure : Catherine Plasse

La loi du 1^{er} juillet 1992 (code de la propriété intellectuelle, première partie) n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L. 122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans le but d'exemple ou d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1^{er} de l'article L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon passible des peines prévues au titre III de la loi précitée.

© IRD, 2013

ISSN : 1278-348X

ISBN : 978-2-7099-1747-6