

Esther KATZ*

ADOPTION DU MANIOC PAR LES VILI ET LES YOMBÉ DU CONGO. Innovations culinaires

Le Congo est aujourd'hui l'un des plus grands consommateurs au monde de manioc, aliment cependant inconnu dans ce pays jusqu'au XVII^e siècle. Importé par les Portugais pour nourrir les esclaves sur les bateaux à destination de l'Amérique, le manioc s'est rapidement diffusé sur la côte congolaise, puis progressivement vers l'intérieur des terres. Nous examinons ici ses modes de préparation chez les Vili et les Yombé du Kouilou. Ces populations ont réussi à créer un éventail largement ouvert de recettes. Elles témoignent soit d'innovations, soit de l'adaptation de techniques traditionnelles à ce nouveau produit, qui s'est en fait substitué à plusieurs autres plantes.

Congo, Kouilou, Vili, Yombé, alimentation, techniques culinaires, manioc, tubercules, changements techniques, ethno-histoire, transferts de techniques.

Le Congo est aujourd'hui, après le Zaïre, le plus grand consommateur au monde de manioc (Massamba et Trèche 1995), aliment cependant inconnu dans ce pays jusqu'au XVII^e siècle. Importé par les Portugais pour nourrir les esclaves sur les bateaux à destination de l'Amérique, le manioc a très rapidement fait son chemin le long de la côte congolaise, puis progressivement vers l'intérieur des terres. En s'appropriant cette plante, les habitants du Congo ont dû également inventer et adapter des manières de le cuisiner. Ils sont parvenus à un éventail particulièrement varié de recettes dont certaines sont très élaborées.

Nous examinerons ici les modes de préparation du manioc chez les Vili et les Yombé du Kouilou, région située au bord de l'océan Atlantique. Les Vili vivent sur la plaine côtière, caractérisée par une végétation de savane ou de mosaïque forêt-savane; les Yombé vivent dans le massif forestier du Mayombe, dans le prolongement immédiat de la plaine. Les Vili et les Yombé pratiquent l'agriculture, la cueillette, parfois un petit élevage, la chasse et la pêche dans les lacs et les rivières, et dans le cas des Vili, en mer. La pêche maritime est la principale source de revenus dans les villages côtiers, tandis que les villages forestiers subsistent grâce à la production de bananes et éventuellement

* ORSTOM, Département «Ressources, Environnement, Développement», 209-213 rue la Fayette, 75480 Paris Cedex 10.

d'un travail salarié dans les campements forestiers. Actuellement, un pourcentage important de ces populations vit dans la ville portuaire de Pointe-Noire, capitale économique du pays. Mais en ville ou à la campagne, le manioc est toujours l'aliment de base.

Le vili et le yombé sont des langues bantoues du groupe kongo, toutes deux mutuellement intelligibles. Les Vili et les Yombé utilisent également comme langue véhiculaire, le monokutuba (ou kikongo véhiculaire) en tant que moyen de communication avec les autres groupes ethniques de l'aire kongo¹. Selon leurs mythes, les Vili et les Yombé sont, comme toutes les populations kongo, originaires de «Kongo Dia Nthotila», site de l'ancien royaume du Congo localisé au nord de l'actuel Angola; mais ils se seraient installés au XIV^e siècle sur leur actuel territoire, qui constituait, au moment de l'arrivée des premiers explorateurs portugais en 1482, le royaume de Loango (Hagenbucher-Sacripanti 1973).

Les récits de voyageurs des XVI^e et XVII^e siècles relatent que les habitants de la côte du Loango cultivaient le «mil» (ou sorgho) (*Sorghum bicolor*) et la banane plantain (*Musa spp.*); en zones forestières, ils utilisaient très probablement aussi le taro asiatique (*Colocasia esculenta*) et les ignames (*Dioscorea spp.*). Dès la fin du XVI^e siècle, le maïs (*Zea mays*) y fut introduit par les Portugais et prit le nom du sorgho (*lisangu*, pl. *masangu*). La culture du manioc fut mentionnée pour la première fois en 1620 : des Portugais le cultivaient sur une île à l'embouchure du fleuve Congo, pour nourrir les esclaves embarqués vers l'Amérique (Nsondé 1995). En 1648, selon le missionnaire Jean-François de Rome (1964 : 90, cité par Nsondé 1995 : 151), le manioc tenait déjà lieu de «pain» aux habitants de la côte et à la fin du XVIII^e siècle, selon l'Abbé Proyard (1776), missionnaire français au royaume de Loango, il constituait la base de la subsistance. Le nom portugais-tupi du manioc, *mandioca*, utilisé jusqu'à cette époque, devint alors *mayaka*, encore usité aujourd'hui. Sa diffusion à l'intérieur des terres se fit progressivement jusqu'au XX^e siècle (Savorgnan de Brazza 1994; Bahuchet et Philippon 1998).

Le manioc présente des avantages indéniables par rapport à d'autres plantes cultivées dans cette région. Il résiste aux insectes, il peut être récolté au fur et à mesure des besoins et par conséquent ne nécessite pas de stockage. Ses rendements sont supérieurs à ceux du sorgho et surtout de l'igname. Non seulement son tubercule, mais aussi ses feuilles sont comestibles, comme le taro, le tubercule peut être cuisiné comme l'igname, mais on peut aussi en tirer une farine, comme le sorgho. Mieux encore que le maïs, il s'est substitué à cette céréale, qui

¹ Par ailleurs, ils sont scolarisés en français.

a quasiment disparu, et a remplacé partiellement l'igname, le taro et la banane².

LES TUBERCULES : DES PRÉPARATIONS ANCIENNES AUX CRÉATIONS MODERNES

Rappelons que tout le travail agricole est le domaine des femmes ainsi d'ailleurs que les préparations, du rouissage à la cuisson.

Pour les Congolais, un repas doit être composé d'une part de poisson ou de viande, du gibier de préférence, et d'autre part d'un aliment féculent à saveur neutre, en général du manioc ou éventuellement de la banane, du taro ou de l'igname³. Le manioc dans son ensemble est appelé *mayaka* (singulier *liyaka*). Mais les gens établissent une distinction entre les variétés douces (*nguti*, pl. *vili singuti*, pl. *yombé tchinguti*), qui peuvent être mangées telles quelles, et les variétés amères (*mayaka*), qui nécessitent une détoxification.

MANIOC DOUX

Le tubercule de manioc doux est mangé cru avec des arachides crues et de la noix de coco. Consommé ainsi, on l'appelle *nguti* en *vili* et en *yombé* et *nkaba* en *monokutuba* (Dello, com. pers.⁴). Ce mets sert de court repas ou d'en-cas dans la journée. Il est censé stimuler la virilité. On peut aussi piler le tubercule et en faire des boules, comme avec la banane plantain.

Le tubercule de manioc peut être bouilli ou cuit à la vapeur; on l'appelle alors *ntimba* (pl. *vili sintimba*, pl. *yombé tchintimba*), et en *monokutuba* *nkaba yakuya*, «tubercule cuit». Cette préparation peu valorisée est consommée comme aliment de disette. Le *gari* est confectionné à partir de manioc cru râpé et séché au soleil, puis frit. Ce plat est très commun chez les Béninois qui l'ont probablement introduit au

² J'ai analysé en détail dans un autre article (Katz 1998) les processus d'introduction et d'adoption du manioc et du maïs dans cette région ainsi que leur substitution à d'autres plantes. Je ne présente ici que brièvement les résultats de cette analyse. Sur l'introduction du manioc et du maïs dans l'ensemble de l'aire bantoue, voir Bahuchet et Philippon (1998); sur ce sujet dans l'aire Kongo, voir Nsondè (1995). Sur les plantes cultivées auparavant, voir les mêmes travaux ainsi que Vansina (1985).

³ Sur l'alimentation en Afrique centrale, voir Hladik *et al.* (1989). Sur les Nzabi du Congo, voir Dupré (1982 : 92-96).

⁴ Jean Dello, linguiste au centre ORSTOM-DGRST de Pointe-Noire, m'a également aidée à dresser l'inventaire des préparations du manioc. Je l'en remercie.

Congo (une colonie de pêcheurs béninois vit à Pointe-Noire depuis les années soixante).

MANIOC AMER

L'aliment de base est cuisiné à partir des tubercules de manioc amer détoxifiés par rouissage, dans une mare aménagée à cette fin. La femme les dépose soit dans un sac, soit directement sur le fond de la mare tapissée de palmes ou de feuilles de Marantacées et recouverts alors par les mêmes feuilles; ils sont laissés de deux à cinq jours dans la mare —voire six ou sept en saison sèche— et rincés (*ku-sukula*); ensuite on retire à la main la fibre centrale. Puis on égoutte les tubercules dans un sac ou une hotte en palme (*mutete*). Les Vili les épluchent (*ku-tunda*) généralement avant de les rouir, tandis que les Laari (groupe kongo de la région de Brazzaville) en enlèvent la peau après rouissage (elle se détache alors très facilement); dans ce dernier cas, les préparations gardent une couleur grisâtre peu appréciée des cuisinières vili qui préfèrent exécuter un laborieux épluchage. Chez les Vili, des pratiques magiques visent à éviter le vol du manioc. La femme plante un bâton ou un cœur de régime de noix de palme dans la mare et fait des incantations. Une tige de balai avec un piment est posée dessus, afin de provoquer un panari à tout voleur éventuel⁵.

Racines cuites

Les racines cuites constituent le premier type de recettes, qu'on trouve dans l'ensemble du Congo, mais plus particulièrement au sud du pays et uniquement en zone rurale (Massamba et Trèche 1995). Elles exigent un rouissage de 2 ou 3 jours.

La recette la plus commune dans les villages vili est le *mayaka mankatu*. Ce mets porte le même nom en yombé, mais s'appelle aussi *mayaka malambu*, «manioc cuisiné» (de *ku-lamba*, cuisiner). En monokutuba, on l'appelle *bikedi* (sg. *kikedi*). Les tubercules rouis, coupés en morceaux dans le sens de la longueur sont cuits à la vapeur, puis lissés à la main. Leur apparence est ainsi un peu brillante. La cuisson à la vapeur est réalisée dans une vieille marmite percée, tapissée et recouverte de feuilles de Marantacées, placée au bain-marie sur une petite casserole ou sur des lianes pliées à l'intérieur d'une très grande marmite. On le mange chaud ou froid.

⁵ Cette information, ainsi que certaines précisions dans les techniques de rouissage et de préparation de la *chicouangue* (voir ci-dessous), ont été recueillies par Fernand Makosso, enquêteur au centre ORSTOM-DGRST de Pointe-Noire, que je remercie.

Le *mayaka mankatu* est attesté dès la fin du XVIIIe siècle par l'Abbé Proyart :

«On prépare la racine de manioc de plusieurs manières : après l'avoir fait fermenter dans l'eau pendant plusieurs jours, on la coupe, suivant sa longueur, par tranches qu'on fait griller, ou bien on fait une espèce de compote. Les nègres ont pour cela des vases de terre à deux fonds : ils mettent le manioc sur le premier, qui est percé en forme de couloir; le fond inférieur est plein d'eau : ils ferment le vase hermétiquement et le mettent sur le feu : l'évaporation de l'eau bouillante fait cuire le manioc, qui serait insipide s'il était cuit dans l'eau.» (1776 : 13).

Les Yombé cuisinent les *mitselo* (sg. *ntselo*), moins communs chez les Vili : tubercules rous coupés en petites tranches à moitié cuites (jusqu'à obtenir une consistance un peu molle), puis plongées dans l'eau froide pendant plusieurs heures (en général la nuit), rincées (au petit matin) pour enlever l'amertume et servies froides (le résultat est très insipide). Elles sont particulièrement appréciées avec de l'arachide et du poisson salé. Les Vili font une bouillie à base de tubercules rous (*mbwata*).

Les Yombé originaires du Cabinda (région d'Angola limitrophe du Kouilou) préparent aussi un plat qu'ils appellent *mpoti* avec des morceaux de tubercule de manioc bouilli cuits dans la sauce de noix de palme (*mwamba*, en français local *mwambe*). Ils cuisinent également les tubercules de manioc bouillis ou la banane ou l'igname bouillies avec de la *mwambe* et des feuilles de diverses espèces, appelées *bwinini*, tout comme le plat.

Farine

Le deuxième type de recettes est à base de tubercules rous et séchés en cossettes, puis réduits en farine, généralement par pilonnage dans un mortier en bois. Les cossettes sont appelées *bikongo* (sg. *tchikongo*) en vili, la farine *foufou* en monokutuba et en français local (*mfufu* dans d'autres langues kongo). Les Vili et les Yombé consomment assez peu le manioc sous cette forme, contrairement aux populations kongo de l'intérieur qui en confectionnent des boules de pâte élastique, appelées aussi *foufou* et communes en Afrique centrale. Les Vili font aussi une bouillie (*mbwata*) à base de *bikongo*.

Ces recettes sont les plus anciennement attestées. En 1648, le missionnaire Jean-François de Rome (1964) écrivait que les tubercules de manioc étaient rous pendant deux ou trois jours, puis séchés au soleil. Les morceaux de tubercule secs étaient ensuite directement cuits à la braise ou alors râpés en une farine mangée en «potage», recette qui semble correspondre au *mbwata*. Le même missionnaire décrivait aussi

une préparation de céréales (probablement de sorgho) nommée *mfundi*, similaire à la recette du *foufou* actuel :

«Lorsqu'ils veulent manger, ils mettent une marmite d'eau sur le feu, et tandis que l'eau bout, ils y versent de la farine qu'ils retournent continuellement avec un bâtonnet; ils en mettent jusqu'à ce que l'eau soit absorbée; il en résulte une sorte de masse pâteuse. On l'extrait de la marmite et on la laisse quelque temps couverte d'étoffes pour qu'elle durcisse un peu. Elle leur sert de pain et ne nuit en rien à la santé. Elle ne se conserve pas plus de trois jours», (1964 : 89-90, cité par Obenga 1985 : 27)

Le *mfundi* est mentionné dans diverses sources historiques. Jusqu'au début du XVIII^e siècle, il désignait une préparation pâteuse à base de farine de céréales (sorgho de préférence); dans un dictionnaire de la fin du XVIII^e siècle, ce terme se référait à une farine de maïs, puis au XIX^e et au début du XX^e siècles, il concernait plusieurs aliments mais était surtout défini comme un gruau, une bouillie ou un «pouding à la farine de cassave» (Nsondé 1995).

Chicouangue

Le troisième type de recettes est aujourd'hui le plus populaire dans toute l'Afrique centrale où on l'appelle en français local *chicouangue*. En vili, on l'appelle *tchikwanga* et en yombé *kikwanga* (pl. *bikwanga*), en monokutuba *kwanga*. Dans chaque région, la recette a ses variantes. Selon la forme et la taille, chaque type de *chicouangue* porte un nom différent. Ces recettes ne semblent pas apparaître dans les sources historiques. Au vu de leur élaboration, leur création est peut-être tardive. D'après des informations recueillies chez les Vili du sud, la *chicouangue* était très peu consommée autrefois et se serait généralisée sous l'influence d'autres groupes ethniques tels que les Laari.

Après le rouissage, le premier défibrage et l'égouttage, les femmes enlèvent les autres fibres à l'aide d'un couteau (*ku-songa miyaka*) ou par filtrage, puis elles les égouttent pendant deux ou trois jours, dans un grand sac de farine, par exemple. Elles placent ensuite le manioc défibré sur un grand plateau rectangulaire en bois, appelé *liyaba* ou *tchifu tchibikwanga* (i.e. mortier à *chicouangue*) dans lequel on place une grande règle en bois avec des dents (*musu*) qui sert à laminer le manioc⁶. Les femmes le malaxent (*ku-nika*), puis laissent reposer la pâte pendant un jour ou deux dans un bol couvert. Elles cuisent ensuite la pâte (*tchiputi/kiputi*) à la vapeur, la pétrissent à nouveau, et la

⁶ *Musu* signifie également «pilon». Selon Trèche et Massamba (1995), certaines ménagères réalisent aussi cette opération dans un mortier à percussion verticale avec un pilon.

roulent selon la forme désirée. Le plus communément, on en fait une boule un peu ovale (*liku:ndi/diku:ndi*), dont on rectifie la forme à l'aide d'un morceau de bois. On l'enveloppe ensuite dans des feuilles de Marantacées, d'abord dans des petites feuilles, puis dans de plus grandes, afin que l'eau ne s'infilte pas, et on attache le tout avec une ficelle (autrefois avec des tiges végétales, *mvuka*). Le résultat s'appelle alors *chicouangue* (et non plus «pâte» ou «boule»), qu'on cuit ensuite à la vapeur pendant une heure ou deux⁷. On utilise, comme pour les racines cuites, une marmite au bain-marie tapissée de feuilles de Marantacées, on y place les *chicouangues* et on recouvre avec un sac, puis avec un couvercle (*tapu*). Au lieu de *chicouangues*, on confectionne parfois des *mingwele*, plus petites⁸. Les feuilles de Marantacées se trouvent dans les sous-bois, en lisière de forêt sur la plaine côtière (*makaya malenda*) ou en pleine forêt dans le Mayombe (les grandes feuilles sont appelées *kyekyela* et les petites *tchinzombi*).

LES FEUILLES : LES TRANSFERTS DE TECHNIQUES

La consommation des feuilles de manioc est attestée dès le XVIII^e siècle par l'Abbé Proyart (1776 : 13) : «La feuille de manioc se mange aussi en guise d'épinards». Actuellement, la préparation la plus commune est celle du *mbeu* ou *tchilembi* (en yombé *kilembi*, pl. *dibeu*, *bilembi*), connue en monokutuba et en français local sous le nom de *saka-saka*. La femme pile les feuilles dans un mortier en bois (*tchifu/kivu*, pl. *bifu/bivu*), et les cuit avec de l'huile de palme (*mafuta*) ou de la sauce de noix de palme (*mwamba*) ou encore de la pâte d'arachide (*tchisulu*). Avec l'huile de palme, elle ajoute souvent des petits morceaux de poisson et un peu de piment. Certains Vili et Yombé du Cabinda utilisent, au lieu d'un mortier à percussion verticale, un tronc d'arbre évidé (d'une seule pièce, «comme une pirogue») de forme rectangulaire avec une râpe (du même bois) au milieu; le râpage (*ku-kula*) s'exécute alors à l'horizontale; cet ustensile a pour nom *nkumbi* (pl. *mikumbi*). Les Yombé originaires du Cabinda préparent un autre plat, le *mpoti* (mentionné ci-dessus), avec des feuilles de

⁷ D'autres aliments sont cuits à la vapeur dans des paquets de feuilles, notamment les poissons d'eau douce. Ces paquets sont appelés *tchifundu* en vili, *maboké* en français local et en lingala (langue véhiculaire du nord du Congo).

⁸ Les Laari confectionnent aussi une grosse *chicouangue* qu'il faut couper en morceaux. On l'appelle *nzenga*, de *ku-nzenga*, «couper». Depuis environ 1990, ce terme en est venu à désigner en argot laari —passé ensuite en monokutuba— des fesses volumineuses. Cette création linguistique aurait eu lieu sur un marché de Brazzaville où une certaine Ma' Léonie, au postérieur avantageux, vendait des *nzenga*.

manioc ou des feuilles de taro pilées, mélangées à du taro ou de la banane pilés et de la *mwambe*. Il est donc probable qu'avant l'introduction du manioc, le *saka-saka* ait été cuisiné avec des feuilles de taro pilées.

Les Vili consomment occasionnellement deux autres préparations. Dans le premier cas (*liyeyuka*), de jeunes feuilles de manioc sont mises à fermenter dans des feuilles pendant quelques jours, puis cuites avec de la *mwambe* ou de la sardine séchée⁹. Aux vieilles femmes revient généralement la confection de ce plat employé aussi contre les vers intestinaux et associé à la fécondité (Dello, com. pers.). Dans le second cas (*unyabi*), les jeunes pousses sont juste chauffées pour être ramollies, puis mélangées à de la *mwambe* et du poisson fumé.

Le *saka-saka* a aussi un usage rituel chez les Vili. Lorsqu'on veut écarter la pluie pour la célébration d'un rite, une ou plusieurs personnes qui ont ce pouvoir allument un feu, plantent une machette ou un balai dans le sol, agitent un balai vers le ciel pour faire fuir les nuages, crachent du sel vers le ciel et jettent du sel et du *saka-saka* dans le feu dont la fumée éloigne aussi les nuages¹⁰. Chez les Vili du Sud, lors des cérémonies de mariage, la femme sert un plat de *saka-saka* à son époux, comme symbole de prospérité.

Par tous les avantages qu'il présentait par rapport aux autres plantes cultivées en Afrique centrale, le manioc, dès son introduction par les Portugais, s'est massivement imposé comme principale culture vivrière. En raison de ses usages multiples, il a très rapidement remplacé à la fois le sorgho, l'igname, le taro et la banane. Les femmes du Congo ont fait preuve d'imagination et d'innovation culinaire face à cette plante. Sur la base de techniques connues précédemment —le pilonnage, l'emballage dans des feuilles, la cuisson à la vapeur— et de recettes telles que la confection de farine, de bouillies et de feuilles pilées, elles ont créé de nouvelles recettes d'une élaboration complexe¹¹. En inventant une gamme de mets divers et variés méconnus en Amérique, elles ont donné une nouvelle destinée à cet aliment.

E. K.

⁹ Les Laari de la région de Brazzaville appellent cette préparation *ntooba mbori*, «*saka-saka* pourri».

¹⁰ Le dernier-né d'une famille, homme ou femme, notamment, détient ce pouvoir «parce qu'il a fermé le ventre de sa mère». Sur les rites de pluie, cf. Nguingui (s/presse).

¹¹ Pour d'autres régions du Congo, les divers modes de préparation du manioc chez les Nzabi ont été décrits brièvement par Dupré (1982 : 92-96) et une synthèse des techniques de préparation du manioc dans l'ensemble du pays a été réalisée par des nutritionnistes (Massamba et Trèche 1995).

RÉFÉRENCES

- HLADIK, C.M., S. BAHUCHET et I. DE GARINE (eds)
 1989 *Se nourrir en forêt équatoriale. Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique.* Paris : UNESCO/MAB.
- BAHUCHET, S. et G. PHILIPPSON
 1998 «Les plantes d'origine américaine en Afrique bantoue : une approche linguistique», pp 87-116, in M. Chastanet (ed.), *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer.* Paris : Karthala.
- DUPRÉ, G.
 1982 *Un ordre et sa destruction.* Paris : ORSTOM.
- HAGENBUCHER-SACRIPANTI, F.
 1973 *Les Fondements spirituels du pouvoir au royaume de Loango.* Paris : ORSTOM (Mémoire n° 67).
- JEAN-FRANÇOIS DE ROME
 1964 *Brève relation de la fondation de la mission des frères mineurs capucins du séraphique père St François au royaume de Congo* (édité, traduit et annoté par F. Bontinck). Louvain (1ère édition 1648).
- KATZ, E.
 1998 «Les plantes américaines au Sud Congo», pp. 283-322, in M. Chastanet (ed.), *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer.* Paris : Karthala.
- MASSAMBA, J. et S. TRÈCHE
 1995 «La consommation du manioc au Congo», pp. 37-53, in T. Agbor Egbe, A. Brauman, D. Griffon, S. Trèche (eds), *Transformation alimentaire du manioc.* Paris : CIRAD-ORSTOM-CTA.
- NGUINGUIRI, J.-C.
 s/presse «Savoirs et pratiques liés aux variations saisonnières chez les pêcheurs vili du Congo», in Katz E., A. Lammel et M. Goloubinoff (eds), *Entre ciel et terre : l'homme et le climat.* Paris.
- NSONDÉ, J. de D.
 1995 *Langues, culture et histoire kongo aux XVIIe et XVIIIe siècles. A travers les documents linguistiques.* Paris : L'Harmattan.
- OBENGA, T.
 1985 «Traditions et coutumes alimentaires kongo au XXVIIe siècle», *Muntu* 3 : 17-40.
- PROYART (Abbé)
 1776 *Histoire de Loango, Kakongo et autres royaumes d'Afrique,* Œuvres complètes Vol. 17. Paris-Lyon.
- SAVORGNAN DE BRAZZA, P.
 1994 *Au cœur de l'Afrique. Vers la source des grands fleuves, 1875-1887.* Paris : Petite Bibliothèque Payot.

TRÈCHE, S. et J. MASSAMBA

- 1995 «Les modes de transformation traditionnels du manioc au Congo», pp. 133-150, in T. Agbor Egbe, A. Brauman, D. Griffon, S. Trèche (eds), *Transformation alimentaire du manioc*. Paris : CIRAD-ORSTOM-CTA.

VANSINA, J.

- 1985 «Esquisse historique de l'agriculture en milieu forestier (Afrique Équatoriale)», *Muntu* 2 : 5-34.