

DE L'UTILISATION DE TROIS ESPÈCES DE PALMIERS DANS LE SUD DU « V BAoulÉ » (CÔTE D'IVOIRE)

Ghantal BLANC-PAMARD

Géographe au C.N.R.S.

RÉSUMÉ

Dans le fond du « V » Baoulé (Côte d'Ivoire), dans un milieu de transition entre la forêt et la savane préforestière, trois variétés de palmiers, le palmier rônier, le palmier à huile et le palmier raffia, procurent diverses ressources aux populations Baoulé. L'intérêt pour le vin de palme l'emporte sur les nombreux autres usages (alimentaire, technologique, thérapeutique, cosmétique) mais l'extraction de la sève entraîne avec les techniques violentes employées par les récolteurs la mort de l'arbre.

ABSTRACT

In the southern part of the "V Baoulé" (Ivory Coast), in a forest-preforest savanna transition zone, three varieties of palm trees such as the palmyra palm, the oil palm and the raffia palm supply the Baoulé populations with various resources. One of them is the palm wine which is prevailing over the numerous other resources (alimentary, technological, therapeutic and cosmetic). But the violent techniques used by the harvesters to extract sap lead to the death of the tree.

Au fond du « V Baoulé », trois espèces de palmiers sont particulièrement utiles. Les populations adoptent une stratégie d'utilisation identique pour chacun d'eux : le produit majeur est le vin provenant de l'extraction et de la fermentation naturelle de la sève, mais les techniques d'exploitation entraînent la mort de l'arbre. Paradoxalement, ces palmiers offrent également des usages divers remarquables (alimentaire, technologique, thérapeutique, cosmétique...). Leur utilisation est ancienne dans toute l'Afrique et est toujours active dans cette région.

Sur les 322 000 km² de la Côte d'Ivoire, la forêt occupe au sud 112 000 km², la savane au nord presque deux fois plus. Le contact entre les deux formations végétales, qui commence à l'ouest et à l'est du pays au 8^e parallèle, à 300 km de la côte, dessine une vaste échancrure en forme de V dont la pointe est à 120 km seulement du rivage. La vaste région communément appelée le « V Baoulé », qui apporte une note originale au centre de la Côte-d'Ivoire, forme un triangle de savane s'enfonçant dans la forêt. Les Baoulé ne sont installés dans cette région que depuis le début du XVIII^e siècle et

occupent le milieu de transition au contact de la forêt et de la savane. La région étudiée se situe plus précisément au fond du V Baoulé, au sud de Tounodi, entre le N'Zi et le Bandama dans un milieu de passage de la forêt à la savane préforestière.

Le système de culture traditionnel est fondé sur une agriculture itinérante sur brûlis. Les cultures se succèdent pendant deux années. A l'igname, culture principale et plante vivrière de base des Baoulé, succèdent d'autres cultures la seconde année : le maïs, l'arachide, le manioc. L'introduction des cultures commerciales de café et de cacao en forêt date des années 50. Indépendamment des faits d'occupation purement agricoles, existe toute une série d'activités — chasse, pêche, cueillette, élevage — qui jouent réellement un rôle important dans le fonctionnement global du système de production. L'étude menée ici sur les trois palmiers présents dans la région montre la grande place que tient la cueillette et souligne l'aptitude des Baoulé à tirer parti de telle ou telle variété en fonction de la situation locale (savane ou forêt, branche est ou branche ouest du « V »).



Fig 1. — La sève pour les hommes, la mort pour l'arbre.

I. Les trois palmiers

Des trois palmiers, c'est le PALMIER-RÔNIER, *koue*, *Borassus aethiopicum*, qui marque le plus le paysage en savane, élément dominant de la strate arborée et arbre typique de la savane dite à rôniers. Les longs rôniers étêtés ou aux larges palmes étalées se dressent dans la savane aux mille nuances : hautes herbes doucement agitées par le vent, herbes brûlées et noircies par les feux de février, tapis vert tendre d'herbes rases dès les premières pluies. Le rônier est en peuplement dense — 40 arbres à l'hectare environ — sur le terroir du village de Sakassou étudié sur la branche est. Espèce héliophile, il ne pousse qu'à l'état sauvage ; il n'est pas rare de trouver en lisière de forêt des rôniers étouffés par une végétation forestière envahissante et d'autres à terre, témoins de l'avancée de la forêt sur la savane. En plus du manque de lumière, un autre facteur limitant est une hydromorphie trop forte qui l'asphyxie.

Le PALMIER À HUILE, *mé*, *Elaeis guineensis*, se trouve en peuplements importants en forêt et dans les galeries ou flots forestiers, particulièrement sur la branche ouest. L'*Elaeis*, espèce forestière originaire du golfe de Guinée, est une essence de lumière et une plante de forêt secondaire étroitement liée à la présence des hommes qui aident à sa multiplication. Lors des défrichements effectués pendant la création des plantations de café et de cacao, les Baoulé prennent bien garde de ne pas l'abattre. Le palmier à huile profite alors de l'absence momentanée de la concurrence d'autres espèces et de jeunes plants prolifèrent en quelques mois. Les forêts défrichées s'enrichissent de nombreux palmiers en peuplements, de 3 à 20 ou 30 arbres, disséminés çà et là. Il est fréquent de voir ensuite les caféiers étouffés par les *Elaeis*. Le palmier à huile a un double intérêt alimentaire car il procure l'huile et le vin de palme.

Le PALMIER-RAPHIA, *ogbrolé*, *Phoenix reclinata*, le plus petit et le moins fréquent des trois, se rencontre dans les forêts-galeries et les bas-fonds. En savane, des touffes de cette variété réparties en bouquets soulignent le lit du marigot et montrent l'hydromorphie élevée. Haut d'une dizaine de mètres, il a de lourdes feuilles qui retombent sur le sol et il peut constituer des peuplements denses et difficilement pénétrables. C'est celui qui est le moins saigné — donc le plus protégé — car les Baoulé reconnaissent sa grande valeur comme matériau de construction.

II. L'exploitation du bangui

Le vin de palme, *bangui* en dioula, *nzan* en baoulé, est la boisson fermentée traditionnelle consommée dans cette région. Cette boisson plus ou moins sucrée et peu alcoolisée dont le goût fait penser au cidre de pomme ou au vin nouveau, doit être consommée immédiatement, dans la journée au plus tard.

L'engouement pour cette boisson et son commerce existent depuis longtemps. A la période pré-coloniale, le vin de palme — de rônier principalement — était commercialisé le long des pistes dans des « buvettes » ; la boisson s'échangeait contre de la poudre d'or. Au sud de Sakassou, à la fin du XIX^e siècle, se trouvait au croisement de deux pistes très fréquentées une buvette installée sur des grandes dalles de granite, à proximité du fleuve N'Zi. C'était une étape où les Baoulé se rendant de Dimbokro à Tiassalé par Didablé et Kpouebo s'arrêtaient pour se reposer et se rafraîchir. Avant la création des plantations, les Baoulé, sur la branche ouest, allaient en forêt exploiter l'arbre à caoutchouc et le palmier à huile en même temps qu'ils relevaient leurs pièges.

A l'époque coloniale, l'administration tenta de développer certaines activités. Les rapports des

administrateurs mentionnent le « palmiste », parmi les cultures d'exportation, pour l'huile de palme qui, de même que le coton et le caoutchouc était une culture dite « forcée ». Mais les Baoulé se consacrèrent plus volontiers à l'exploitation du caoutchouc qu'à celle d'une huile de consommation alimentaire. L'administration voulut également supprimer une activité : l'exploitation du rônier. Le Poste d'Ouossou, en octobre 1907, signale : « au point de vue commercial, la région d'Ouossou est absolument délaissée. Cela provient de ce que les indigènes n'ont aucun produit d'exportation tel que caoutchouc, huile de palme, ivoire... Le seul produit qui rapporte quelque argent aux indigènes de la région est le « bangui ». En saison sèche, l'eau étant fort rare dans la savane, les Dioula font une forte consommation de cette boisson qu'ils paient soit avec de l'argent (0,50 F le canari), soit avec du sel. Les Baoulé vendent aussi de la viande fumée car le gibier abonde dans le pays ». En 1914, la consommation annuelle a été évaluée à 1 810 620 litres avec une moyenne de 135 l par homme ; 3 017 rôniers ont été abattus ou « découronnés ». L'arrêté du 1^{er} février 1916 pris par le lieutenant-gouverneur ANGOULVANT interdit dans toute la colonie la fabrication et la circulation du bangui en vue de la vente, quel que soit le palmier dont il est extrait. Toutefois, pour la consommation familiale, à l'occasion de certaines fêtes, les administrateurs et chefs de poste peuvent autoriser la fabrication du vin de palme. Les auteurs des infractions seront déférés aux tribunaux du Cercle et punis de 1 à 15 jours de prison et de 100 F d'amende.

Aujourd'hui le vin de palme très apprécié fait toujours l'objet d'une consommation importante et, de « boisson traditionnelle », il est même devenu « objet commercial » (MONNIER, 1977). L'extraction du vin de palme est le travail des hommes qui en maîtrisent parfaitement les techniques.

LE PALMIER-RÔNIER

Les hommes recueillent le vin deux fois par jour, tôt le matin avant de partir aux champs et le soir en revenant. Le palmier-rônier qui est saigné est généralement le palmier adulte, au stipe de 20 m de haut parfois, avec une touffe de feuilles en éventail au sommet et quelquefois un renflement dans la partie supérieure du stipe. Sur l'arbre qu'il a choisi d'exploiter, le récolteur installe une perche qu'il fixe verticalement le long du stipe à l'aide de grosses lianes qui entourent le stipe de haut en bas. Comme un électricien qui grimpe à un poteau, il assure sa sécurité à l'aide d'une ceinture de lianes. Son travail préliminaire consiste à élaguer la touffe de feuilles du sommet. Ensuite, à l'aide d'un couteau tranchant, il procède à l'ablation du bourgeon terminal qu'il



Photo 1. — La savane à rôniers à Sakassou.

sectionne et, avec le « couteau à rafraîchir », il pratique la saignée en évitant latéralement le bourgeon à l'endroit qu'il juge le meilleur pour que l'écoulement de la sève dure le plus longtemps possible. Le palmier entre alors en exploitation. Le récolteur fixe unealebasse reliée à la plaie d'où coule la sève par un système de collecte complexe, confectionné avec le matériel qu'offre le rônier. Des tampons de paille bouchent la plaie et l'ouverture de laalebasse en les protégeant contre les insectes et les éléments extérieurs. Tous les jours, le matin vers 6 heures et le soir vers 17 heures, le récolteur monte au sommet du rônier et rafraîchit la plaie de coupe du bourgeon terminal en enlevant quelques centimètres à l'aide du « couteau à rafraîchir ». Il récolte la sève de laalebasse, la vide dans celle qu'il a sur lui, remet le tout en place et redescend. Au pied de l'arbre, il transvase dans un récipient plus important et continue d'exploiter d'autres rôniers suivant le temps dont il dispose. Un palmier-rônier adulte est exploitable pendant un mois et peut fournir 200 à 300 litres de vin. C'est la mort lente de l'arbre par ablation du

bourgeon terminal et il ne reste au bout de quelque temps que le long stipe noirâtre étêté du rônier saigné. De jeunes palmiers, **gbogbo**, sont exploités par les enfants et par les hommes âgés. Les premiers apprennent ainsi les techniques de la récolte de la sève et les seconds, qui ne peuvent plus monter aux arbres, aiment à récolter leur propre vin, mais bien souvent, la sève moins abondante a un moins bon goût...

Cette technique violente a pour effet que dans les peuplements peu denses, par exemple sur la branche ouest, ne se trouvent que de longs stipes morts et des bouquets à ras de terre de jeunes feuilles palmées. En revanche à l'est, en savane, où les arbres sont très nombreux, le problème de la régénération ne se pose pas et les villageois misent avant tout sur la production de sève. C'est ainsi qu'à Sakassou, village de 300 habitants distant de 23 km de Toumodi, petit centre urbain, il ne faut pas négliger le rôle important que joue cette activité de cueillette tant dans l'alimentation que dans les sources de revenus des récolteurs. Tous les hommes du village récoltent le vin de palme pour leur consommation familiale et pour la vente au village. Mais cinq villageois sont intéressés régulièrement, d'autres occasionnellement, par la vente de bangui à l'extérieur. Ceux-ci, quatre fois par semaine, les mardi, jeudi, samedi et dimanche, partent le matin en savane récolter, en plus grande quantité, le bangui qu'ils apportent au bord de la piste à la sortie de Sakassou vers Akuvikro, dans deux ou quatre calebasses fixées à chaque extrémité d'un long bâton qu'ils portent sur l'épaule. Ils attendent là une femme haoulé qui, en 403 bâchée, depuis 6 ans, vient de Dimbokro, distant de 25 km, acheter leur récolte vers 9-10 heures du matin. Les récolteurs vendent de 15 à 30 l chacun. La récolte dépend de la saison et du nombre de rôniers qu'ils ont pu saigner au début de la matinée selon les travaux à effectuer aux champs. Ainsi en novembre, le 1^{er} récolteur a saigné 10 rôniers et obtenu 4 calebasses contenant 30 l de bangui, le 2^e 12 rôniers qui ont donné 16 l, le 3^e 9 rôniers et 14 l. L'« acheteuse » transvase ces 60 l dans des dames-jeannes de verre habillées de tissu d'une contenance de 20 l chacune. Elle achète au récolteur 20 l de bangui pour 250 CFA qu'elle revend au marché de Dimbokro 500 CFA. Elle ne verse ces 250 CFA que quand elle revient à Sakassou. Elle passe aussi dans les villages de Sahué, au sud de Sakassou, où elle achète jusqu'à 120 litres

et d'Akuvikro, à l'ouest, où la récolte est généralement plus faible (20 à 40 litres), puis repart vers Dimbokro en s'arrêtant à Loukouyakro, Komekro, Bofrebo, Krokrokro, Ahouniassou, villages au bord de la piste. De Toumodi vient un autre acheteur qui ne dépasse pas Loukouyakro. Un récolteur de bangui qui vend de 15 à 30 litres, quatre fois par semaine, gagne en un mois de 3 000 à 5 600 CFA. L'avantage de la vente du vin de palme est d'assurer un revenu tout au long de l'année. L'exploitation est annuelle mais les rendements varient d'une saison à l'autre : les meilleurs sont à la fin de la saison sèche, en février surtout et en mars, quand les températures sont les plus élevées et quand « on a le plus soif » mais le calendrier agricole, alors très chargé, empêche de consacrer suffisamment de temps à la récolte ; par contre, pendant la saison des pluies où le rendement est moins bon, les activités moins nombreuses laissent davantage de temps libre pour saigner les arbres, c'est pourtant la période où on consomme le moins de cette boisson. Pour certains villageois, ce revenu n'est qu'une ressource d'appoint quand la nécessité d'argent frais se fait sentir. Des récolteurs vendent au village 50 CFA une calebasse de 4 l environ. Mais la part de l'autoconsommation est importante : tous boivent aux champs ou le soir au village.

On voit la place importante que tient, depuis plusieurs dizaines d'années, le rônier dans l'économie villageoise par l'autoconsommation et par le commerce actif. En savane, les rôniers ététés (**couenvoué** = rônier mort) témoignent d'une telle exploitation, véritable dévastation sur le terroir de Sakassou et aux alentours. Actuellement il semble que l'extraction du bangui soit rendue plus difficile du fait du vaste espace d'un seul tenant en savane laissé en pâturage à l'important troupeau bovin ; cela a entraîné le déclin de la culture en savane comme en témoignent les nombreuses parcelles en jachère (1). Autrefois le « coupeur de bangui » saignait les rôniers qui se trouvaient sur le chemin de son champ de savane ou à proximité de celui-ci. Aujourd'hui il doit se rendre spécialement en savane pour extraire le bangui, hors des directions qu'il prend pour aller aux champs. La combinaison des deux activités de culture et de cueillette est ainsi moins forte. On ne compte plus que 17 champs dans la zone de savane où les rôniers sont les plus nombreux. Parmi les « coupeurs de bangui », l'un exploite les rôniers qui se trouvent autour de ses champs de savane en

(1) En examinant les photographies aériennes (1955-56 au 1/50 000 et 1969 au 1/20 000) et en parcourant la zone sud du terroir en savane on peut noter le grand nombre de champs aujourd'hui en jachère de part et d'autre de la piste qui, vers le sud, va de Sakassou à Sahué. 51 parcelles ont été laissées en jachère au cours des 11 dernières années et, en forêt de marigot, 3 rizières ont été abandonnées. Ces 51 parcelles se répartissaient ainsi : 9 blocs de 2 à 7 parcelles jointives (les parcelles étant défrichées, mises en culture et abandonnées en même temps) et 8 parcelles espacées les unes des autres de quelques dizaines de mètres.

jachère mais possède deux plantations de café et un champ vivrier en forêt ; un autre, qui a 2 champs, l'un en bodga, l'autre en savane, exploite les rôniers des alentours ; un troisième, bien que ses champs soient situés à l'ouest de Sakassou, extrait le bangui dans la partie sud-est du terroir.

Le moindre intérêt pour l'exploitation du bangui tient au travail à effectuer sur les plantations (1) et s'explique surtout par l'éparpillement des tâches sur le terroir qui entraîne une diminution du temps dont dispose l'exploitant. De plus, l'opération de récolte, dangereuse et fatigante, convient mieux aux jeunes gens plus agiles ; or plusieurs jeunes villageois sont allés installer des plantations très loin de Sakassou. L'argent du bangui (**couéssica**) comme celui du café (**caféssica**), intéresse fortement le villageois ; 500 kg de café rapportent 52 500 CFA, 15 litres de bangui récoltés quatre fois par semaine rapportent 36 000 CFA en un an mais c'est un travail astreignant.

LE PALMIER À HUILE

Encore une fois l'extraction de la sève de l'Elaeis entraîne la mort de l'arbre. La technique est différente de celle employée pour le rônier puisque l'arbre doit être abattu, déraciné. Une fois l'arbre couché à terre, il est débarrassé de toutes ses feuilles. Dès que le bourgeon terminal est atteint, le coupeur fait une incision et creuse une petite cavité dans laquelle il introduit un tison afin d'activer l'arrivée de la sève. L'extraction commence 3 ou 4 jours après l'abattage et dure de 1 à 2 mois. Le récolteur recueille dans unealebasse fixée au moyen de nervures de palmier quelques litres de liquide à l'aide d'un chalumeau servant de canal d'écoulement de la sève. Des tampons de paille assurent l'étanchéité. Matin et soir avant chaque récolte, le récolteur rafraîchit l'incision puis vide laalebasse dans un récipient plus grand. Au champ, les Baoulé absorbent quelques gorgées de cette boisson, c'est la « pause-bangui ». Ils rapportent au village la récolte qu'ils boivent le soir en famille, entre hommes. Il se peut qu'ils en vendent mais rarement. Dans ce milieu de transition, on remarque que le rônier en faible peuplement en savane à cause de l'épuisement de la rôneraie surexploitée — puisque traditionnellement le vin de palme venait de la savane — est remplacé par le palmier à huile, abondant en forêt. Autrefois quand les activités secondaires en savane étaient plus nombreuses, l'extraction du bangui du rônier était importante,

comme en témoignent les arbres étêtés. Aujourd'hui l'extraction du vin de palme de l'Elaeis est plus développée : les habitants nous ont dit préférer son goût. De plus l'extraction est moins dangereuse et moins fatigante ; or la plupart des jeunes gens capables de saigner les rôniers ont émigré.

L'autoconsommation villageoise est considérable mais difficile à chiffrer. D'après MONNIER (1977) la production quotidienne moyenne de vin de palme en janvier est de 594 l (86 rôniers et 26 Elaeis) dans un village de la pointe sud du V Baoulé (il n'a pas été possible de calculer la part destinée à la vente). La production quotidienne du rônier (6 l) est le double de celle de l'Elaeis (MONNIER, 1977).

LE PALMIER-RAPHIA

Le palmier-raphia donne un vin très prisé car très sucré. L'arbre est abattu de la même manière que le palmier à huile. Toutefois, comme il est assez rare et très utilisé comme matériau de construction, les Baoulé l'exploitent assez peu pour sa sève.

Le vin de palme tient une grande place dans l'économie villageoise et aussi comme ressource monétaire sur la branche est en savane où les rôniers constituent un véritable capital.

III. Les autres utilisations

Outre la production de vin de palme, les autres fonctions ne sont pas négligeables. Les usages alimentaires et technologiques l'emportent sur les usages thérapeutiques et cosmétiques.

LE PALMIER À HUILE

Usages alimentaires

Avec la sève, l'huile est le principal produit alimentaire tiré du palmier à huile. Les Baoulé ne peuvent pas combiner récolte de la sève et des régimes de fruits sur un même arbre. Il leur faut faire un choix : extraire la sève avant que l'arbre ne donne ses fruits pour obtenir en quantité et qualité une meilleure sève ou récolter les fruits sur un arbre en pleine maturité.

La préparation de l'huile de palme, extraite du péricarpe des fruits est un long travail réservé aux femmes. Mais ce sont les hommes qui cueillent le

(1) De même, on peut lire dans un rapport du Cercle du N'Zi-Comoé, quelques années après l'arrêté de 1916 interdisant l'exploitation du bangui : « On ne voit plus d'individu armé d'une machette et porteur d'un canari quitter son village deux fois par jour pour recueillir une boisson qu'il passait son temps à déguster sous l'arbre ou chez lui après l'avoir plus que largement laissé fermenter au soleil. Par contre, le chemin des plantations est mieux suivi... ».



Photo 2. — Palmier à huile abattu afin de récolter la sève.



Photo 3. — La « pause-bangui ».

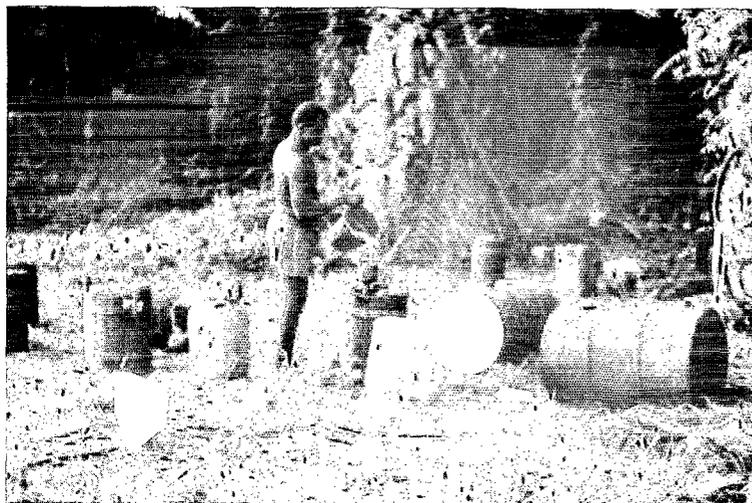


Photo 4. — Après la récolte, la mise en « fûts ».

régime ; celui-ci compte à maturité plusieurs centaines de petits fruits rouges. Les femmes, au village, égrènent le régime et font fermenter pendant une semaine les graines enveloppées dans des feuilles de banane. A ces graines sont ajoutées des graines fraîches ; on fait bouillir et on pile le tout dans le mortier. Les amandes et la pulpe écrasée sont alors triées à la main. La pulpe est mise dans l'eau et cuite à petit feu. L'huile pure qui monte à la surface est récupérée à l'aide d'une calebasse et mise en bouteille. Les femmes gardent précieusement cette huile pour leur cuisine. Cette huile d'une belle couleur rouge-or entre dans la préparation de nombreux plats car elle est la base de la « sauce graines de palme » qui accompagne légumes, viandes et poissons.

Les enveloppes fibreuses restant après cette opération (la pulpe) sont alors recueillies et sont soit séchées et employées comme combustible par les hommes les jours de pluie, soit étalées à terre et arrosées périodiquement par les femmes qui ramassent les champignons qui prolifèrent.

Enfin, sur le tronc pourri du palmier abattu, les femmes trouvent en saison des pluies, des champignons.

Le sel obtenu à partir des nervures des palmes de l'*Elaeis* (et du rônier) n'est aujourd'hui produit qu'à des fins religieuses ou thérapeutiques. Les nervures de palmes mises à sécher puis brûlées servent à faire de la potasse, le « sel d'autrefois ». La cendre est filtrée avec de l'eau qui est bouillie et le sel est recueilli après évaporation.

Le chou palmiste ou cœur du palmier est quelquefois prélevé sur les jeunes arbres et, découpé en morceaux, il est cuit dans une sauce.

Emplois technologiques

Les palmes fournissent le matériau d'une importante sparterie : nattes, corbeilles ou paniers tressés pour transporter les ignames et les maniocs ou pour mettre les volailles. Elles sont également utilisées avec les pétioles pour les clôtures des champs sans oublier leur rôle de balai.

Fonctions thérapeutiques

Tout un lot de plantes est à la base de la médecine traditionnelle ; les palmiers font partie de ces plantes médicamenteuses. Le sel, employé comme antitussif est absorbé en petites quantités enroulé dans une feuille et, employé contre le rhume, est introduit dans le nez. Les épines bordant les pétioles sont cueillies et préparées en décoction ; celle-ci est utilisée en gargarismes pour calmer les maux de dents. Pour les entorses, la partie endolorie est massée avec l'huile de palme. Enfin pour guérir le torticolis, les femmes tressent un collier de feuilles de palmier.

Produit cosmétique

Sous le péricarpe de la graine, se trouve une amande (ou palmiste) au tégument très dur. Mise de côté au cours de la préparation de l'huile de palme, elle est écrasée et donne une pâte huileuse, l'huile de palmiste, produit de beauté très apprécié des femmes. Elles s'en enduisent la chevelure et s'en servent en pommade pour les soins de la peau.

LE PALMIER-RÔNIER

Avec le palmier à huile, on a pu appréhender les systèmes d'utilisation quotidienne des fruits, du bois, des palmes... Le rônier est employé de la même manière mais présente un intérêt plus particulier pour les constructions : les palmes entières, les nervures de palmes, les pétioles, le stipe constituent un matériau de choix. Le stipe au bois extrêmement dur sert de pilier de soutènement pour les maisons ou forme le tablier des ponts. Les pétioles constituent la charpente des murs et des toits des maisons. Les palissades des douchières sont faites des fûts débités en planches.

Le rônier fournit des aliments variés. Les fruits mûrs, grosses boules odorantes rouge-orangé sont consommés. Ces fruits sont aussi semés, sur de petits espaces dégagés en savane et les Baoulé très friands des germes les font griller sous la cendre. Ce sont, comme les jeunes pousses du pied du rônier, des amuse-gueule qu'ils mangent sur le chemin des champs ou pendant la pause-banguï. Le chou palmiste des très jeunes rôniers est considéré comme nourriture d'appoint en période de soudure.

Enfin c'est un geste quotidien de voir les femmes agiter un éventail en fibres de rôniers pour ranimer le feu. Ces éventails sont utilisés au plus fort de la grosse chaleur et pour se protéger contre les insectes.

LE PALMIER-RAPHIA

Il sert surtout dans la zone étudiée de matériau de construction, se combinant souvent avec le rônier. Ainsi dans la construction de la maison traditionnelle (*wakasua* : maison en bois) les stipes de rôniers constituent les piliers verticaux sur lesquels sont fixés horizontalement, avec des lianes de forêt, des pétioles de rônier ou de raphia (celles de ce dernier sont fort utiles car très solides, elles peuvent être séparées en deux ou même en trois). La charpente du toit est un assemblage de nervures des grandes palmes de raphia recouvertes de larges palmes de rônier pour assurer l'imperméabilité et de longues herbes de savane.

Le raphia est l'objet d'une sparterie plus fine que les autres palmiers. Avec les jeunes feuilles (coupées, séchées puis humidifiées) sont confectionnées les

nattes pour dormir ou pour faire sécher le café, et les sacs que les hommes mettent à l'épaule en partant au champ. Les éponges en fibre végétale pour la toilette ou la vaisselle tirent leur origine du raphia ; le bois martelé est séparé en fibres fines dont l'ensemble forme une éponge.

Les enfants pour leurs jouets ont recours au raphia dont ils peuvent aisément choisir et couper les branches puisque l'arbre n'est pas très haut et que ses lourdes palmes retombent à terre. Le rachis fait fonction d'axe de direction dans les différentes constructions (chariot, voiture) que les enfants poussent dans les villages. De plus, l'écorce dure du rachis une fois ôtée, le reste est séché par les enfants puis découpé en petits morceaux : ils fabriquent avec beaucoup d'ingéniosité toutes sortes d'objets miniature : automobiles, camions, meubles... Ils tressent également les fibres fines pour divers usages : masques, parures, jupes, petits éventails... Enfin les graines de palme sont utilisées comme pions dans différents jeux et aussi pour compter et jouer aux osselets.

Conclusion

Cette étude sur l'utilisation des trois palmiers montre leur intérêt pour les Baoulé et l'aptitude de ces derniers à tirer parti des espèces. Les Baoulé ont fait un choix très net : saigner l'arbre pour obtenir la sève en tuant le palmier sans négliger les autres ressources qu'il procure. Cette stratégie ancienne n'est pas économiste des ressources naturelles et tient à la valeur symbolique des palmiers et du vin de palme.

Le palmier peut faire l'objet d'un interdit sur le terroir en certains endroits et certains jours ce qui implique un respect total de l'arbre et aucune consommation de ses produits. Au cours des réunions qui regroupent les hommes en cercle dans les concessions, on boit le bangui jusque fort tard dans la soirée. L'attrait pour la boisson est quotidien mais chaque fête est l'occasion de grandes libations : cérémonie d'adoration des fétiches, funérailles, Noël, Jour de l'An, Fête de l'Indépendance... Un campement, **niamoué**, ne devient un véritable village, **kro**, que lorsque le chef du village d'origine consent à effectuer le rituel de consécration c'est-à-dire doter le campement de l'arbre et du caillou **assié**, instru-

ment de l'alliance avec la terre. On procède alors aux libations de vin de palme (« la terre boit »), et aux sacrifices d'animaux. Le chef du village a des droits sur la terre mais aussi des prérogatives sur les palmiers et le vin. Le palmier est une marque d'appartenance foncière. La terre est un bien collectif et le terroir est divisé en zones d'appropriation entre les chefs de quartier. La durée pour laquelle le droit de cultiver est accordé n'est pas déterminée, et ce sont la terre et les rôniers qu'elle porte qui sont octroyés. Le bénéficiaire doit demander l'autorisation d'extraire la sève et fournir une certaine quantité de la récolte (la moitié du bangui tiré chaque jour ou la récolte d'un jour de la semaine) au chef de famille « propriétaire » de la terre. En forêt le chef de village a également traditionnellement des droits sur la végétation subspontanée d'Elaeis. L'appropriation individuelle de la terre, qui est de plus en plus fréquente, s'accompagne de la suppression des droits sur les palmiers. Les rapports à la terre se modifient dans la mesure où celui qui protège le palmier et aide à sa multiplication est celui qui défriche la forêt — un étranger bien souvent — pour installer une plantation qui immobilise la terre et dont les produits, café et cacao, sont commercialisés. De nombreux conflits ont eu lieu, vers les années 50, époque de la création des plantations, en contestation des transactions de terre en forêt : les nouveaux venus extrayaient la sève sans en avoir au préalable obtenu l'autorisation et souvent fort loin de la terre qui leur avait été cédée. Cette autorisation pouvait être obtenue après des excuses et quelques cadeaux, mais aussi en échange de numéraire. L'autorisation d'extraire la sève des rôniers (« le chef ne buvait pas le vin des palmiers à huile ») dans une savane incluse de la forêt de la branche ouest fut accordée moyennant 7 tas d'or (350 g) et un mouton à des étrangers venus de savane, vers 1950.

Le vin de palme fait l'objet d'une remarquable valorisation sociale, culturelle et religieuse ; il a un intérêt alimentaire pour tous et procure à certains des revenus. Les autres utilisations des palmiers sont variées et restent importantes. Les Baoulé combinent les diverses productions qu'ils peuvent tirer de l'arbre bénéficiant des trois espèces présentes en peuplements importants dans ce milieu de transition.

Manuscrit reçu au Service des Éditions de l'O.R.S.T.O.M. le 10 juillet 1980.

BIBLIOGRAPHIE

- BLANG-PAMARD (C.), 1979. -- Un jeu écologique différentiel : les communautés rurales du contact forêt-savane au fond du « V Baoulé » (Côte d'Ivoire). O.R.S.T.O.M., Paris, *Travaux et documents*, n° 107, 313 p.
- MONNIER (Y.), 1977. — Problèmes de l'approvisionnement d'Abidjan en vin de palme. Travaux et documents de géographie tropicale, C.E.G.E.T., n° 28 : 141-179 in « La croissance urbaine dans les pays tropicaux. Nouvelles recherches sur l'approvisionnement des villes ».
- PORTERES (R.), 1964 et 1965. — Le palmier rônier (*Borassus aethiopicum* Mart.) dans la province du Baoulé (Côte d'Ivoire), *Journal d'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée*, vol. XI, n° 12 et vol. 12, nos 1-2-3.
- WATTOUX (R.), 1968. — Le peuplement du palmier rônier (*Borassus aethiopicum*) d'une savane de Côte d'Ivoire, *Annales de l'Université d'Abidjan, Série Écologie*, tome 1, fasc. 1.