BENOÎT ANTHEAUME
Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre-Mer

La palmeraie du Mono : approche géographique

PRÉAMBULE

Chargé de réaliser l'étude monographique du village d'Agbétiko[1] et de son terroir, situé sur les marges orientales du sud-est du Togo, dans la vallée du bas Mono, il nous a semblé intéressant de sortir de ce cadre trop étroit pour mieux approcher tous les éléments touchant à la palmeraie, principal constituant du paysage et centre de gravité d'une grande partie de la vie économique de la région.

La palmeraie du Bas-Mono est de dimensions modestes, en grande partie subspontanée. Mais son originalité, par rapport aux autres palmeraies du Sud-Est, réside dans sa localisation et ses paysages, son rôle dans l'histoire et dans la société, sa double finalité oléicole et vinicole : autant d'éléments qui ont suscité cet article et guidé notre démarche.

1. *Le Bas-Togo–Bas-Dahomey : un « bon pays » peuplé et prospère*

Les régions littorales du Golfe du Bénin sont bien connues en Afrique occidentale pour leurs densités élevées de population (100 à 200 hab./km^2 et parfois plus). Ces fortes densités se reflètent dans le paysage intensément mis en valeur et fondé sur la trilogie maïs-manioc-palmier à huile. L'implantation humaine et le développement d'une vie agricole intense ont certainement été favorisés par de bonnes conditions naturelles : un plateau sédimentaire de terre de barre doté de bonnes qualités agro-pédologiques[2], un climat doux, des pluies modérées se répartissant sur toute l'année[3].

1. G. SAUTTER et P. PÉLISSIER, « Pour un atlas des terroirs africains au sud du Sahara », *L'Homme*, IV, 1, 1964, pp. 56-72.
2. *Études pédo-hydrologiques au Togo : contribution aux études pour la mise en valeur des régions sud et nord*, Paris-Rome, 3 vol. + cartes.
3. « Le climat béninien est, contrairement au climat attiéen (basse Côte d'Ivoire), en Afrique Occidentale l'un des plus favorables à l'homme, un des plus modérés » (J. RICHARD-MOLARD, *Afrique Occidentale Française*, Paris, 1949, p. 19). Notons que le total annuel pluviométrique ne dépasse que rarement 1 300 mm, sauf dans le sud-est du Dahomey.

De plus, la situation de la région est privilégiée : sa façade maritime lui a valu d'être très tôt ouverte aux influences extérieures et de devenir dès le XVIIIe siècle un haut lieu d'échanges et de commerce.

2. *Le Bas-Mono : une aire de sous-peuplement relatif et de mise en valeur discontinue*

Le réseau hydrographique entaille le plateau dans une direction nord-sud ; les fleuves côtiers sont d'importance inégale. Si le Sio et le Haho, vu leur position, ont un régime équatorial, l'Ouémé et le Mono dont la majeure partie du bassin-versant s'étend au-delà du 8° N ont déjà un régime de type tropical avec un débit maximum situé en septembre.

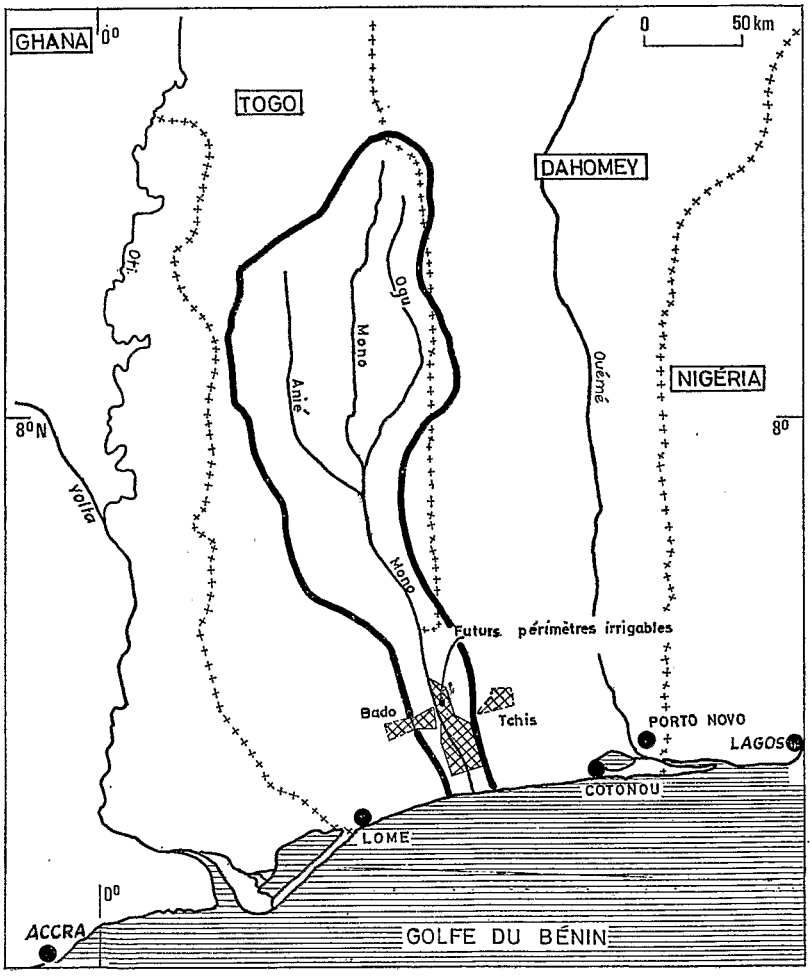


FIG. 1. — Bassin du Mono, carte de situation

L'Ouémé est le siège d'un peuplement dense, ses berges portent des villages linéaires de plusieurs kilomètres, l'ensemble de sa plaine deltaïque est aménagé avec minutie[1].

Par contre, les vallées du Sio, du Haho et surtout du Mono font figure de zones répulsives et peu peuplées[2]. En effet, tant à la lecture de photographies aériennes que sur le terrain, la basse vallée du Mono offre en permanence un vigoureux contraste. Il tient surtout au fleuve, dont les crues exercent une véritable tyrannie sur la vie agricole, et au paysage peu humanisé où l'élément dominant est constitué par le palmier à huile.

3. *Le Mono*

C'est un fleuve moyen, tant par sa longueur (527 km) que par son débit[3]. Il fait office de frontière naturelle entre le Togo et le Dahomey sur les cent derniers kilomètres de son cours. A partir d'Agomé-Glozou, il s'écoule par des méandres de plus en plus accentués, liés (sans doute) à la pente extrêmement faible[4] de sa basse vallée, tapissée d'argiles alluviales, et dont les versants sont empâtés de colluvions.

Le Mono se jette dans l'Océan par deux passes dans le cordon littoral — la Boca del Rio et la Passe de Grand-Popo — dont les ouvertures varient chaque année en fonction de la poussée des crues[5] (*cf.* fig. 1 et 2).

4. *Une palmeraie de vallée originale*

Le sud du Togo est une aire marginale pour le palmier à huile. Ses exigences en eau, vu la faiblesse des précipitations, sont à peine satisfaites[6]. Malgré ce handicap, le Togo possède une palmeraie d'origine naturelle constituée en majeure partie d'*Elaeis guineensis*, de variété *tenera*, une des plus rustiques, aux fruits à coque épaisse et pulpe mince. Mais elle est assez dispersée :

« ... sur les basses pentes des monts Agou et Togo, seule localisation où elle puisse bénéficier de bonnes conditions pluviométriques, grâce à la topographie du milieu ; sur les émergences des terrains sédimentaires » (palmeraies de Tabligbo-Tchekpo, de Vogan, d'Anfouin) où l'absence d'eau contraint souvent les producteurs à l'exploiter à fin d'alcool ; sur les terres alluviales des vallées du Sio et du Bas-Mono. »[7]

---

1. P. Pélissier, *Les pays du Bas-Ouémé*, Dakar-Bordeaux, 1963.
2. La notion de sous-peuplement est cependant relative. En plusieurs points, les densités de la basse vallée atteignent en certains points 50 à 80 hab./km².
3. A la hauteur d'Athiémé en période d'étiage, son débit peut descendre à moins de 0,5 m³/s et parfois même s'annuler. En période de crue, il atteint 680 à 700 m³/s en année médiane. Sa crue décennale peut dépasser 850 m³/s.
4. Au kilomètre 428, à 100 km de la côte, l'altitude du talweg est de 6 m ; la pente du cours inférieur est donc de 6/100 000e, soit 1 m pour 16 km environ.
5. A. Guilcher, « La région côtière du Bas-Dahomey occidental », *BIFAN*, série B, XXI, 1-2, juil.-oct. 1959, pp. 358-423.
6. Il faudrait au moins 1 600 mm d'eau par an pour satisfaire les besoins de l'*Elaeis guineensis*.
7. *Projet de demande de financement pour la création d'un secteur de modernisation palmiers-cocotiers* (I : « Présentation et analyse succincte »), Lomé, 1960 [?].

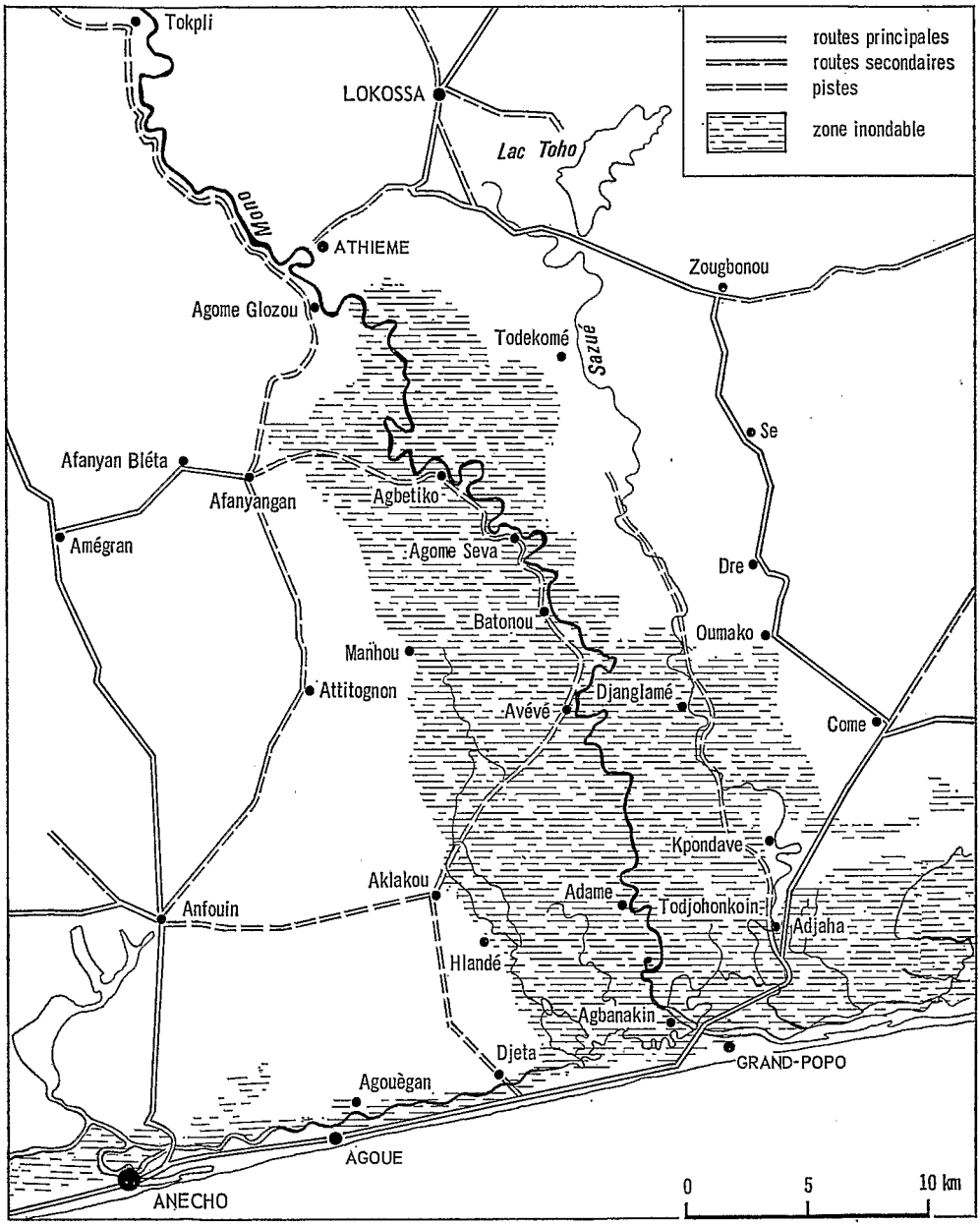


FIG. 2. — La basse vallée du Mono

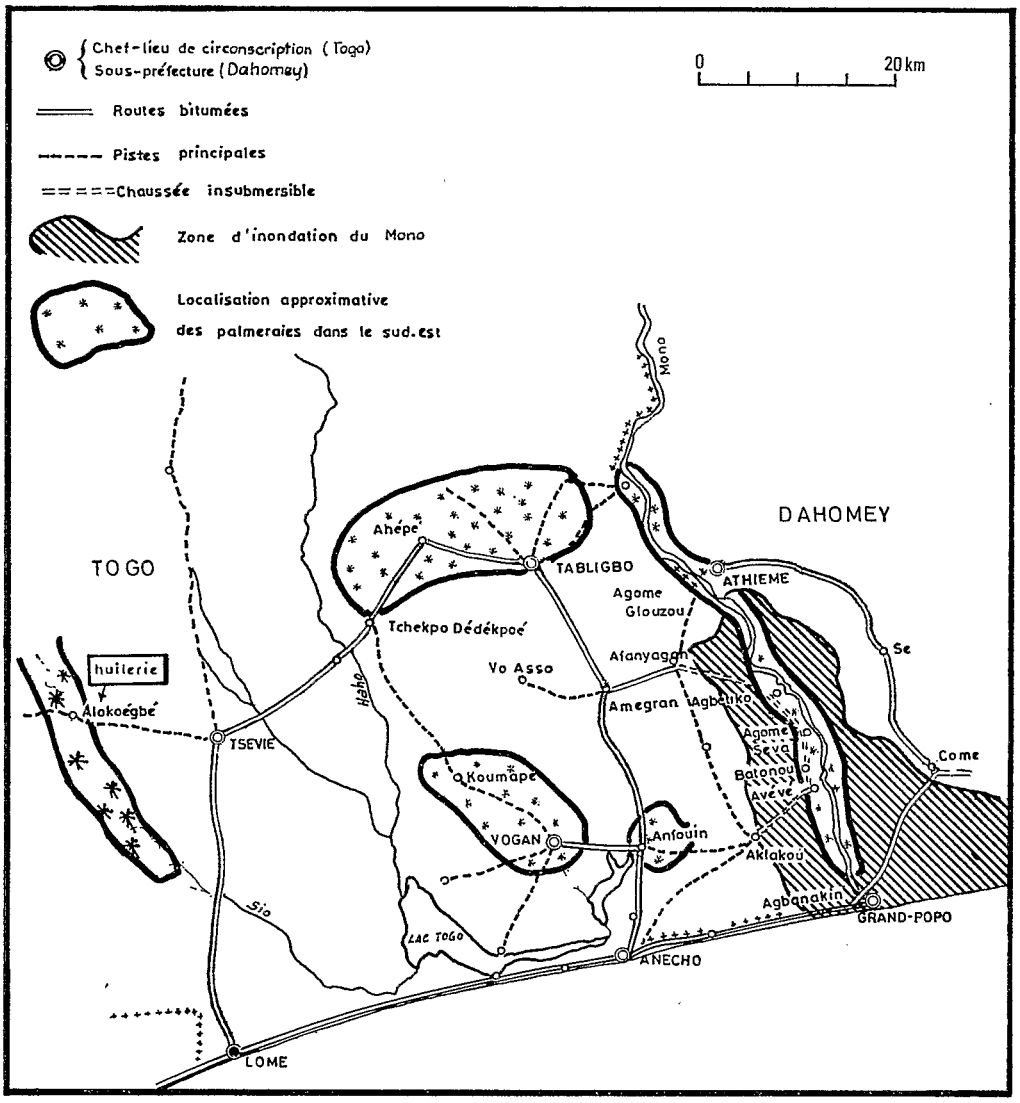


FIG. 3. — Les palmeraies du sud-est du Togo

En 1952, une huilerie a été implantée au cœur de la palmeraie du Sio. Elle draine la production locale et, depuis peu, celle des palmeraies de Tabligbo-Tchekpo (fig. 3).

Quant à la palmeraie du Mono, elle n'ourle le fleuve que sur moins de 15 % de son cours inférieur. Sa vitalité peut en partie s'expliquer par cette situation privilégiée en bordure du Mono. Elle a *grosso modo* la forme d'un ruban qui serpente avec le fleuve. L'âge des sujets, leur disposition sont variés. L'isolement de la palmeraie a laissé jusqu'à ce jour la produc-

tion de noix à l'écart des flux de ramassage. Mais ce phénomène est compensé par la proximité du fleuve qui permet aux exploitants (notamment aux femmes) d'extraire d'une façon artisanale l'huile rouge de la pulpe du fruit. Cette activité très importante n'empêche pas une exploitation parallèle pour l'alcool.

I. — Paysages et types de palmeraie

1. *Des formations originelles au paysage de palmeraie*

Les légendes concernant le sud du Togo et le sud du Dahomey mentionnent toutes l'existence d'épaisses forêts où des chasseurs traquaient le gros gibier, notamment le buffle et l'éléphant. Sur le plateau de terre de barre, il ne subsiste plus maintenant que quelques traces fossiles de cette végétation. Quand elle a été sauvegardée, dans cette région où le moindre espace a été mis en valeur, c'est le plus souvent pour des motifs religieux (bois abritant un fétiche)[1].

Dans la basse vallée du Mono, par contre, le paysage forestier se présente sous deux aspects :

— Il est toujours possible de voir d'importantes plages de forêts souvent adaptées à un milieu amphibie, non plus fossiles mais fonctionnelles, l'homme n'y ayant jamais porté ni la hache ni le feu. « L'emprise des paysans sur les forêts au Sud-Est d'Athiémé est pratiquement négligeable. Il semble qu'ils les considèrent beaucoup plus comme un bien de chasse que comme un périmètre susceptible d'être défriché », remarque le pédologue P. Willaime dans la partie introductive de son rapport[2]. Un milieu naturel plus hostile, des forêts inaccessibles pendant les crues, une pression démographique plus faible, autant d'éléments permettant d'expliquer la présence de ces paysages souvent originels, parfaitement visibles sur les photographies aériennes et surtout localisés sur la rive dahoméenne, où les grands arbres de la forêt (samba : *Triplochiton scleroxylon ;* fromager : *Ceiba pentandra*) sont nombreux.

D'une pénétration difficile, très rarement parcourue par des sentiers, on ne remarque dans ces massifs d'arbres que quelques palmiers isolés, chétifs et souffreteux, noyés dans une végétation beaucoup plus luxuriante. Çà et là, une ancienne clairière de culture colonisée par les *Elaeis* fait brusquement croître leur densité et laisse supposer que ceux-ci, héliophyles, ont pu bénéficier d'une importante insolation pour se développer.

1. Cf. A. Aubréville, « Les forêts au Togo et au Dahomey », *Bulletin du Comité d'Études Historiques et Scientifiques de l'A.O.F.*, XX, 1-2, janv.-juin 1937, p. 42 ; et A. Mondjannagni, *Contribution à l'étude des paysages végétaux du Bas-Dahomey*, Nanterre, mai 1969, p. 65, ronéo.

2. P. Willaime, *Contribution à l'étude des sols de la basse vallée du Mono*, Paris, 1964, p. 9.

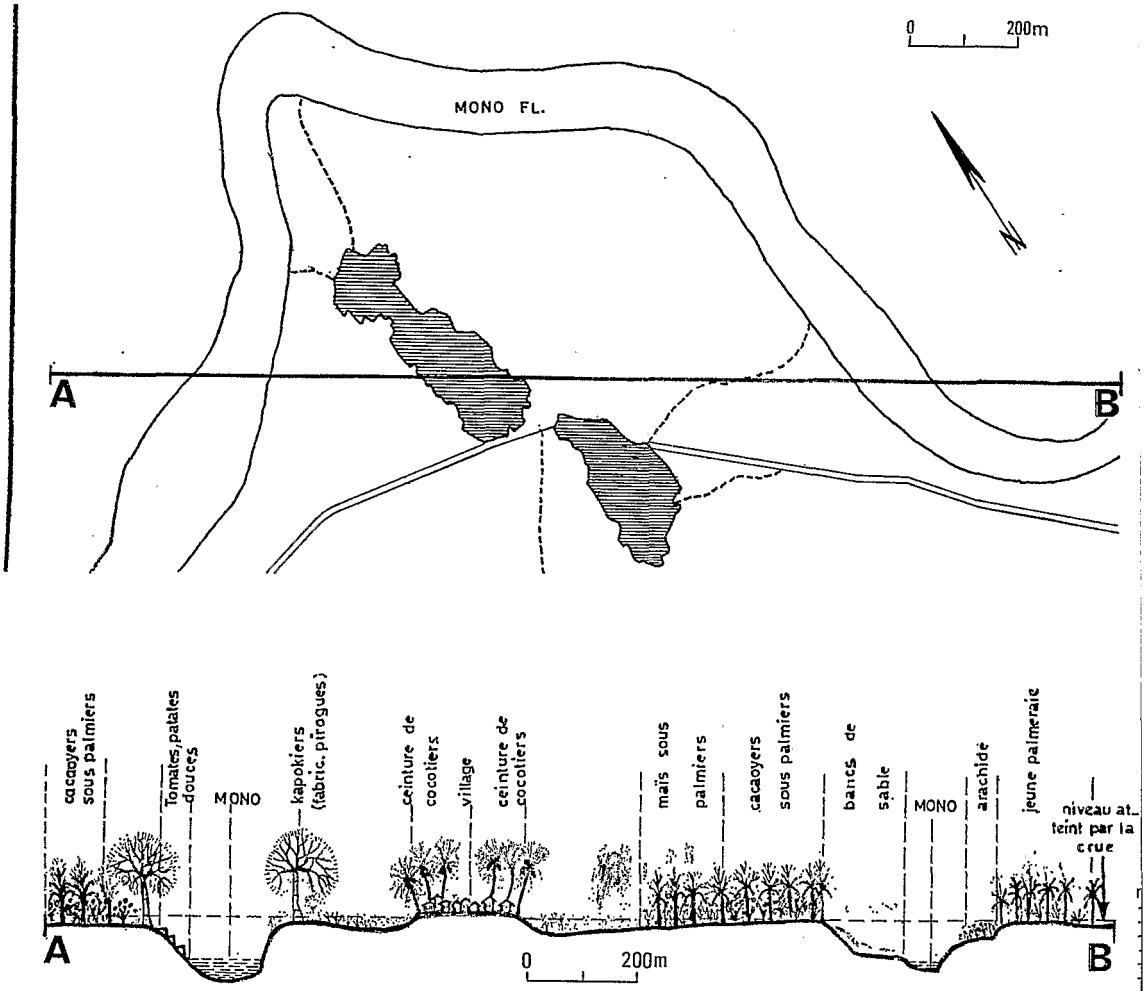


FIG. 4. — Le site de la palmeraie près du village d'Agbétiko

— C'est aussi sous forme de galerie qu'on trouve la forêt dans la basse vallée et naturellement en bordure des chenaux d'écoulement, séniles ou actifs, du réseau hydrographique. Elle bénéficie ainsi de la rétention hydrique des sols, ce qui lui permet de pallier les déficiences d'un total annuel pluviométrique, généralement inférieur à 1 m[1], peu favorable à son développement. Mais sur les berges mêmes du Mono, elle est pratiquement absente, car si l'homme est rare dans la basse vallée, relative-

1. A Athiémé, la normale sur 34 ans est de 976 mm, à Grand-Popo elle est de 870 mm.

ment à l'ensemble du sud du Togo ou du sud du Dahomey, il a tout naturellement habité et mis en valeur les parties les plus propices à une installation sédentaire. Il n'est donc pas surprenant de trouver sur le bourrelet de berge du fleuve, qui peut atteindre 6 à 8 m de hauteur, et dans ses abords immédiats une très forte concentration de l'habitat et des palmiers, la palmeraie étant ici le principal représentant des paysages témoins de l'intervention humaine (fig. 4).

2. *Une palmeraie variée*

a) *Description et types d'approche*

Le paysage de la basse vallée du Mono est hétérogène, bien que le palmier y soit un composant important, souvent même un ferment d'unité.

Abordée par le fleuve ou par la piste, la palmeraie du Mono présente des faciès différents :

— Une descente en pirogue en donne une image plutôt flatteuse. De robustes sujets garnissent massivement les berges et dominent de leur haute stature tous les champs jardinés situés sur les versants des levées alluviales, aux abords immédiats du fleuve. Ainsi, près de l'eau, donc près des lieux de traitement de la noix de palme, ils semblent être l'objet, de la part du paysan, des soins les plus attentifs. L'*Elaeis* est partout la principale espèce arborée représentée, sauf sur les derniers kilomètres du cours et les abords immédiats de l'embouchure, où une autre variété de palmier, le cocotier *(Cocos nucifera)*, devient alors l'espèce prédominante.

— Quand on approche la basse vallée par la piste, on en effectue, en quelque sorte, une coupe transversale. La savane, parfois édaphique, parfois post-culturale à hautes graminées (herbes de Guinée : *Panicum maximum;* et herbes à éléphant : *Pennisetum purpureum,* toutes deux utilisées pour la couverture des cases), forme très souvent le fond de tableau du paysage sur lequel se découpe, çà et là, une palmeraie visiblement plantée, plus rarement une teckeraie. Un champ de maïs, parfois de canne à sucre, apporte un élément nouveau au paysage.

Quelques arbres isolés ou en bouquets émergent sur un horizon que ne trouble aucun relief. Palmiers souvent stériles, kapokiers et fromagers utilisés pour la fabrication de pirogues sont les espèces les plus fréquentes. Ce n'est véritablement qu'à l'approche des berges du fleuve et de l'habitat que l'on pénètre dans la palmeraie : une palmeraie dont la densité est parfois telle... qu'elle en restreint les possibilités optimales d'exploitation.

La lecture des photographies aériennes complète les approches longitudinale et transversale de la basse vallée. On peut ainsi découvrir les caractéristiques essentielles de la palmeraie.

Dix mille hectares, c'est la surface couverte par la palmeraie du Mono,

proche par là des autres palmeraies du sud du Togo[1]. Sa forme, par contre, est tout à fait particulière. Linéaire, étroitement déterminée par le tracé du fleuve, elle serpente sur quelque soixante-dix kilomètres de longueur alors que sa largeur varie d'une centaine de mètres environ à près d'un kilomètre. C'est le phénomène de galerie appliqué à la palmeraie.

Nous avons vu que la forêt, jadis présente sur les berges du Mono, a été la première défrichée parce que les hommes ont d'abord utilisé les parties les plus exhaussées, donc les moins inondables. Le bourrelet, presque partout mis à nu pour développer les cultures, a également offert à l'*Elaeis*, arbre de lumière, un terrain de choix.

De part et d'autre de ce long ruban, on remarque — l'approche transversale nous l'avait révélé — des plages de palmiers dont le site, dans une zone souvent inondée, est généralement lié à de petits monticules, aux sols mieux égouttés. En effet, dans un milieu extrêmement plat, tapissé de sols lourds et imperméables, au régime hydrique défectueux, des différences topographiques de l'ordre de quelques décimètres ont une importance considérable sur le développement de l'*Elaeis*. Le palmier aime l'humidité, mais ne supporte pas, surtout dans les premières années de sa croissance, l'eau stagnante. Or, nombreuses sont de part et d'autre du bourrelet de berge, les petites dépressions sans exutoire — saturées d'eau à la saison des pluies et après le passage de la crue ou, inversement, quadrillées par les fentes de dessiccation au cœur de la saison sèche — où il est exclu que l'*Elaeis* puisse se développer correctement.

En revanche, le paysan a profité du moindre relief pour y planter quelques palmiers, voire, si l'emplacement est suffisant, pour y développer une vraie palmeraie après y avoir ouvert un champ. Nous essaierons donc, malgré la variété d'âge et de disposition du stock végétal, de procéder à une classification des différents types de palmeraie.

b) *Typologie : du palmier isolé à la palmeraie structurée*

— *Palmiers isolés ou palmeraie claire ?*

Nous avons précédemment remarqué la dispersion et l'isolement dans le paysage d'un certain nombre de palmiers. Très souvent, leurs troncs portent les cicatrices des feux de chasse ou de défrichement. Malgré leur triste aspect, ils sont, avec les très grands arbres, les seuls à avoir été épargnés par la hache du défricheur. Totalement stériles, rarement accessibles vu la densité des hautes graminées de la savane, ils seront abattus à fin d'alcool un jour prochain. Parfois, un sentier discret entre les hautes herbes nous mène d'un palmier abattu à un autre, indice du sort promis à ces palmiers isolés...

Il est difficile dans ce cas de parler de palmeraie claire. La distance

1. M. Joanny, *Étude de la palmeraie dans le cercle d'Anécho*, Paris, 1957. Il estime la superficie de la palmeraie de Vogan à 8 000 ha, celle de Tabligbo à 12 000 ha.

qui sépare les bouquets de palmiers les uns des autres est trop importante. Bien que leur « plumet », au sommet de fûts grêles, se détache nettement au-dessus des herbes de Guinée et des herbes à éléphant, le caractère dominant du paysage reste le flot moutonneux de ces hautes herbes de la savane.

— *La palmeraie subspontanée*

Si, sur les berges du fleuve, la palmeraie constitue un liséré presque continu, l'implantation des palmiers n'y est pas partout identique. Tantôt c'est l'âge des sujets et, par là, leur physionomie qui varie sur un même espace, tantôt c'est leur disposition qui ne répond à aucun critère d'ordre, et le plus souvent c'est à la fois l'un et l'autre.

Ce type de palmeraie a été développé au hasard des passages du paysan sur son champ. Le faible encombrement au sol du palmier, une densité de plants modeste autorisent en général une culture de maïs. Celle-ci est alors enclose de haies faites de branchages de palmier pour empêcher les ravages que commettraient les porcs domestiques, si elle est proche du village, ou les agoutis, si elle en est plus éloignée. Pour permettre cette culture, lorsque les palmiers sont jeunes, on doit parfois ligoter leur feuillage trop volumineux. Plus âgés, c'est à l'ombre de leurs ramures que les champs de maïs sont travaillés. Ce dernier paysage n'est pas alors sans évoquer, lorsque plusieurs champs vivriers sont contigus, celui, plus connu, des alentours de Porto-Novo[1].

Au bout de quelques années, on abandonnera la culture du maïs. La brousse reprendra alors ses droits, offrant ainsi un paysage beaucoup plus fréquent que le précédent, étant donné la faible mise en valeur de la basse vallée. Jusqu'à 3-4 m de hauteur, c'est donc un sous-bois arboré dense qui occupe l'espace entre les palmiers. A la base de chaque *Elaeis* régulièrement cueilli, une circonférence de 5 à 6 m de diamètre a été défrichée et permet au moment de la récolte de repérer rapidement les noix de palme qui, bien mûres, sont coupées et jetées du haut du palmier, et qui, sous l'effet du choc, se répandent dans toutes les directions.

Notons également qu'on remarque parfois, sur les bords du Mono et à l'ombre des grands palmiers, quelques cacaoyers totalement hors de leur aire écologique.

— *La palmeraie plantée*

La plupart des palmeraies plantées sont très jeunes. La palmeraie-vignoble de la rive dahoméenne, entre Comé et Athiémé, notamment sur les versants, au contact du plateau et de la vallée, est, à cet égard, un exemple typique.

Les jeunes palmiers sont plantés très serrés : 2 à 3 m en tous sens entre chaque plant. De la part du paysan, une disposition aussi dense n'est pas sans arrière-pensée. Elle lui permet de justifier ensuite vis-à-vis des auto-

1. P. et G. Brasseur, *Porto-Novo et sa palmeraie*, Dakar, 1953.

rités l'abattage de neuf palmiers sur dix[1]. Les arbres restant sur pied trouvent alors de bonnes conditions de développement et d'espacement pour un avenir oléicole.

Mais c'est aux palmeraies dont la vocation est avant tout oléicole dans l'esprit de celui qui les a plantées que nous porterons attention. Plus les palmiers vont croître et plus les contingences tant naturelles qu'humaines[2] risquent de détruire l'harmonie originelle. Quelques groupes de palmiers, aujourd'hui grêles et chétifs, sont les derniers témoins d'un paysage volontairement et patiemment élaboré... il y a quelques dizaines d'années. Parfois une palmeraie plantée semble avoir traversé sans encombre une longue période, et ce, en dépit des nombreuses menaces potentielles évoquées plus haut. C'est un type très singulier dans l'éventail des paysages de palmeraie. D'aspect très sombre, presque noire, elle évoque, dès qu'on y pénètre, les petites cryptes de nos églises : l'impression de robustesse et de massivité est la plus surprenante. L'alignement en quinconce des troncs-piliers, la disposition des branches en demi-cintre, la lumière tamisée qui y règne complètent la comparaison.

Lorsque nous évoquons la palmeraie plantée, il ne s'agit en fait que d'une palmeraie qui s'étend sur quelques dizaines d'ares, au mieux sur un hectare. Elle n'est le plus souvent que le résultat d'une initiative individuelle — au plus, familiale. Elle est intimement imbriquée dans le paysage avec les autres types de palmeraie évoqués.

Les nécessités de l'analyse nous ont obligé à un classement toujours arbitraire des types de palmeraie. Même si cette démarche nous permet d'isoler chaque catégorie, en fait l'observateur sur le terrain ne différencie pas aussi facilement les types de palmeraie et garde comme impression dominante celle d'un paysage inégalement « palmiérisé ».

c) *La palmeraie : recherche d'une définition*

Sans vouloir être trop formel, il serait intéressant de chercher ce que peut recouvrir le concept de palmeraie. Pour H. Nicolaï, « la palmeraie est d'abord une forêt secondaire ou jachère forestière et le terme de palmeraie doit être réservé aux forêts où les palmiers sont suffisamment nombreux pour constituer l'élément le plus caractéristique et le plus directement visible du paysage »[3]. Pour M. Joanny, « il y a palmeraie » économiquement « quand la densité de palmiers est telle que l'exploitation devient rentable »[4].

Pour la palmeraie du Mono, ces deux définitions conviennent : en effet, la palmeraie crée un paysage géographique typique et fournit les éléments d'une économie active. De plus, elle a contribué à l'élaboration

1. L'abattage des palmiers est théoriquement réglementé pour limiter la production d'alcool et sauvegarder la palmeraie.
2. Inondations, feux mal contenus dans des limites précises, abattage pour diverses causes.
3. H. Nicolaï, *Le Kwilu*, Bruxelles, 1963, pp. 285-286.
4. Joanny, partie introductive.

d'une société originale, parfois hiérarchisée en fonction de la place de ses membres dans les circuits de production et de commercialisation des produits du palmier.

II. — La palmeraie du Mono : son rôle dans l'histoire et dans la société

On a souvent constaté que la palmeraie du Mono était mieux exploitée que les autres palmeraies du sud du Togo[1]. L'eau fournissait d'importantes possibilités pour la fabrication de l'huile. Le fleuve permettait également l'évacuation de l'huile et du palmiste — c'est toujours vrai aujourd'hui — que l'on chargeait à destination de l'Europe dans les ports de la côte (Grand-Popo, Agoué, Anécho). Un milieu favorable à l'arbre, des possibilités d'évacuation faciles, seul manquait un important marché susceptible d'intensifier l'exploitation de cette palmeraie.

Il est possible que les Portugais aient chargé sur la côte du Bénin quelques cargaisons d'huile de palme et de palmistes à destination de la métropole. Mais ils étaient en fait beaucoup plus intéressés par l'embarquement de produits plus valorisés (esclaves, ivoire) que par celui de pondéreux. Ce n'est surtout que vers 1850 (installation des premières maisons de commerce à Grand-Popo) que le commerce de l'huile et des amandes de palme devait prendre de l'envergure.

« L'huile de palme était véritablement une matière première industrielle. Elle trouve au XIXe siècle un débouché dans la fabrication du savon et des bougies à la stéarine. En outre, certaines des variétés d'huile étaient utilisées comme lubrifiant par des compagnies de chemin de fer britanniques et européennes. »[2]

Les chiffres d'exportation d'huile et d'amandes de palme pour 1883 pour les trois ports d'Anécho, Agoué et Grand-Popo sont déjà éloquents :

Exportations en 1883 (en tonnes)*

Port	*Huile de palme*	*Palmistes*
Anécho	1 000	2 500
Agoué	600	300
Grand-Popo ..	660	3 500

* D'après C. W. Newbury, *The Western Slave Coast and its Rulers*, Oxford, 1961, p. 102.

A l'époque de la colonisation, l'Allemagne, dans un souci de rentabiliser ses possessions coloniales, a entrepris un gros effort de développement économique dans ce qui sera sa colonie modèle *(Muster Kolonie)*, la moins éloignée de la métropole. La région du Bas-Mono a pu bénéficier de ces

1. Rapports des administrateurs du cercle d'Anécho.
2. B. Schnapper, *La politique et le commerce français dans le golfe de Guinée de 1838 à 1871*, La Haye, 1961, p. 120.

initiatives non seulement parce qu'elle possédait des atouts à mettre en valeur, mais encore parce que, région frontière, elle se situait à la charnière des rivalités coloniales entre la France et l'Allemagne.

La création de palmeraies plantées dans la région de Tokpli, l'ouverture de l'huilerie de Batonou au bord même du fleuve et le projet de voie ferrée *(Öl Bahn)*[1] — ligne du palmiste qui devait concurrencer la voie fluviale pour l'évacuation du palmiste et dont la construction aurait dû débuter à la veille de la guerre de 1914 — étaient des aménagements concernant uniquement la palmeraie. Il faudrait y ajouter la construction d'un four à chaux à Tokpli, l'implantation de postes de douane, etc.

1. *L'ère des « côtiers »*

La bourgeoisie des villes de la côte, descendante d'esclaves affranchis de retour du Brésil, fréquemment appelée pour cette raison « brésilienne », va s'appuyer sur le palmiste après avoir participé aux derniers beaux jours de la traite des esclaves pour maintenir sa prépondérance dans l'échelle sociale. Habiles commerçants, les « côtiers » ont rapidement saisi tout l'intérêt qu'il pouvait y avoir à jouer le rôle d'intermédiaire entre les Européens consommateurs et les producteurs (quel que soit le produit traité). Beaucoup sont commis pour le compte de factoreries anglaises ou allemandes, voire courtiers endossant parfois d'importantes responsabilités commerciales[2]. D'autres viennent s'intégrer pour leur propre compte dans le circuit de la traite et s'installent dans les villages producteurs, au cœur même de la palmeraie.

Il semble qu'il y ait eu une véritable ruée de commerçants venant de la côte et qu'ils se soient ainsi installés, en raison des possibilités qu'offrait la traite des produits du palmier. « Entre 1898 et 1902, les exportations d'amandes de palme vers l'Allemagne augmentent en volume de six fois et celle d'huile de quatre fois. »[3]

Les quelques survivants témoins de cette époque en gardent un souvenir tellement enthousiaste qu'il ne semble pas déplacé de parler d'un « âge d'or », bien que limité à la fois dans le temps (1890-1914) et dans l'espace (les palmeraies du Sud et notamment celle du Bas-Mono qui, grâce au fleuve, possédait une desserte exceptionnelle). Les « côtiers » s'installèrent de façon ostensible et bâtirent des maisons à étages dont les fondations de brique sont toujours visibles. Ils créèrent de multiples boutiques à la fois point d'achat du produit et point de vente des divers articles européens (alcool, fusils, étoffes, poudre, etc.) dont les paysans étaient particulièrement avides.

1. R. Cornevin, *Histoire du Togo*, Paris, 3e éd., 1969, p. 193.
2. Ce fait ne manquera pas d'étonner un administrateur français en tournée dans le cercle d'Anécho peu après la Première Guerre Mondiale. Il estimait que, dans les factoreries où les Français utilisent les compétences de trois ou quatre Blancs, les Allemands, eux, ne laissent qu'un seul agent européen.
3. Newbury, p. 156.

Par un tel système, les maigres gains des producteurs étaient détournés et l'argent distribué, immédiatement réintégré dans le circuit monétaire : tout était fait pour susciter chez le paysan des besoins de consommation (et les dépenses ostentatoires, piliers du système traditionnel, en sont pour une bonne part responsables). Il n'était donc pas rare que le paysan s'endettât de façon importante pour se procurer soit un fusil, soit une pièce d'étoffe...

N'étant pas solvable, il laissait généralement sa palmeraie en gage auprès de l'intermédiaire qui l'exploitait en usufruit. Démuni de ses principales terres, notre homme se voyait alors obligé de travailler comme journalier et parfois même, ironie du sort, sur ses propres palmeraies.

Le remboursement en travail, sur des taux à la journée fort bas, permettait théoriquement de dégager la palmeraie, mais, dans la plupart des cas, le temps nécessaire pour y parvenir était si long que l'on pouvait considérer la palmeraie comme pratiquement acquise par l'autre partie.

A ces propriétaires déchus, se joignaient souvent des étrangers, « laissés en gage » auprès des mêmes créanciers par d'autres débiteurs de la côte ou de l'intérieur. Les « côtiers » prêtaient fréquemment de l'argent sur gage de personne dans tout le pays Mina-Ouatchi ; il n'était pas rare qu'un débiteur laissât, jusqu'au remboursement de sa dette, voire en guise de remboursement, un membre de sa famille qui allait ainsi travailler à l'exploitation des palmeraies[1].

La généralisation de ce processus créait un sérieux antagonisme entre quelques gros accapareurs de terres (même si juridiquement ils n'étaient que créanciers gagistes) et une fraction de plus en plus importante de villageois privés de terres et endettés. Il semble qu'un tel système aurait pu se maintenir dans une conjoncture économique favorable. La Première Guerre Mondiale et le retrait précipité des Allemands allaient stopper assez brutalement l'essor particulier de l'économie du Bas-Mono. La désorganisation des structures politiques devait entraîner celle des circuits économiques. L'équilibre qui s'était institué dans la société grâce à la traite des produits dérivés du palmier allait se rompre.

La présence des intermédiaires « côtiers » devenue sans objet, ceux-ci refluèrent. Bien que les informations dont nous disposions soient très partielles, il semblerait que ce reflux ait été échelonné sur près d'une décennie jusque vers les années 1930. Au fur et à mesure de leur départ, les palmeraies gagées retournèrent sans difficulté à leurs premiers propriétaires.

2. *L'ère du sodabi*

Une nouveauté — la distillation du vin de palme — allait renouveler la gamme des débouchés de la palmeraie.

1. Le rapport annuel à la SDN de 1921 signale que « la mise en gage pour dettes d'un ou plusieurs enfants du débiteur chez son créancier se rencontre encore [... et que] l'esclavage prend fin le jour même du remboursement ».

Habitués à consommer au cours de fréquentes libations les plus forts alcools de traite (surtout le gin et toutes sortes d'eaux-de-vie), les paysans allaient trouver dans l'alcool de palmier — le sodabi — et à bien meilleur prix, un succédané très correct.

Il nous a été rapporté plusieurs fois qu'un certain Sodabi, originaire de Ouidah, engagé dans les régiments coloniaux, avait ramené d'Europe, peu après l'armistice de 1918, un alambic. Il découvrit tout le profit qu'on pouvait en tirer, notamment distiller le vin de palme que l'on consommait déjà depuis fort longtemps. Mais, ce produit fermentant très rapidement, son extraction se cantonnait toujours aux besoins immédiats[1].

Dans les villages, les vieux que nous avons pu interroger font effectivement remarquer que leur père et grand-père ne connaissaient pas le sodabi et ils datent l' « apparition » de cet alcool vers les années 1932-1934. A cette même époque, on signale qu'un astucieux employé d'une factorerie d'Athiémé vendait des bouteilles de sodabi étiquetées « Royal Gin Dahomey ».

Ainsi ce nouveau débouché offert au palmier modifiait un certain nombre de faits :

— Il semble qu'une fièvre d'abattage des arbres, unique procédé connu pour extraire le vin de palme, se soit emparée de la population, fièvre d'autant plus grande qu'avec le départ des « côtiers » — nous l'avons vu — la traite du palmiste avait décliné.

— Fabriquer du sodabi était une possibilité nouvelle offerte par des arbres dont on avait du mal à vendre les fruits. Le « massacre » de la palmeraie pouvait commencer en toute quiétude dans la basse vallée du Mono, d'autant plus que les autorités du cercle, bien que soucieuses de combattre les abus, n'allaient guère inspecter cette zone, souvent inaccessible en raison des crues. Aujourd'hui encore, il n'est pas rare qu'un paysan appelle palmeraie une parcelle nue sur laquelle on ne voit que 5 ou 6 palmiers isolés. C'était effectivement une palmeraie, mais, phénomène fréquent, ses palmiers ont été abattus sans être remplacés. A Agbétiko, de très grandes étendues actuellement dénudées ont été autrefois le siège de vigoureuses palmeraies délibérément sacrifiées. D'autres exemples pourraient être cités : à Batonou, une huilerie, à l'origine au cœur d'une palmeraie modèle, n'est plus aujourd'hui qu'une ruine dévastée, au centre de terrains envahis par les hautes herbes à rhizomes et parsemés de quelques palmiers stériles.

Le comportement du paysan vis-à-vis de ses palmiers a toujours été, comme partout dans le sud du Togo et du Dahomey, celui d'un cueilleur plutôt que celui d'un planteur. La destruction d'une partie de son patri-

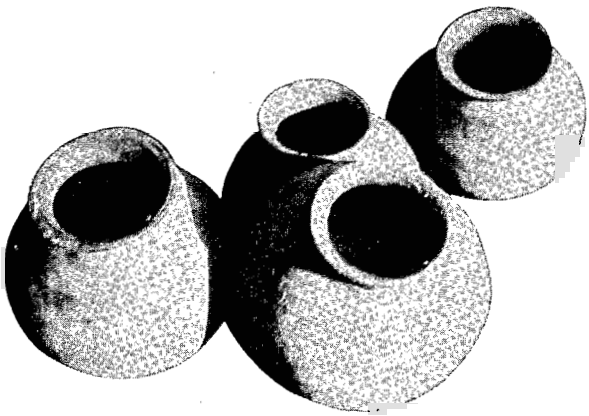
1. Le rapport annuel à la SDN de 1921 signale qu' « en raison du prix élevé de l'alcool importé, les indigènes font une consommation importante de vin de palme » et constate que « les quantités de palmiers nécessaires à la fabrication de la boisson sont considérables », mais le rapport utilise seulement l'expression de boisson fermentée et non d'alcool de palmier.

L'extraction du vin de palme : opération bi-quotidienne

PH. 1. — La montée de la sève

PH. 2. — Agrandissement de la cavité creusée à l'aide du bourgeon terminal

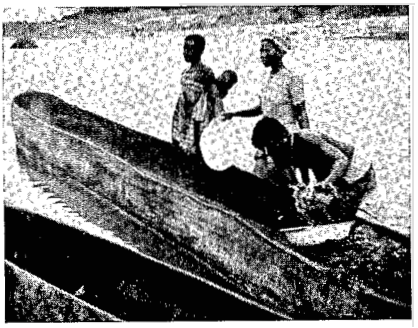
PH. 3. — « Rafraîchissement » du canal d'écoulement du vin de palme



PH. 4. — Canaris de vin de palme

PH. 5. — Aveve : centre oléicole important ; au premier plan : « galettes » de fibres

PH 8. — La récupération de l'huile rouge



PH. 7. — La séparation des fibres et des tourteaux

PH. 6. — La fabrication d'huile comestible *(zomi)* à Aveve

moine ne l'incitait pas à le reconstituer parce qu'il considérait plus sa palmeraie comme un appoint que comme un élément permanent de ses revenus.

3. *L'étape actuelle : une situation d'équilibre entre les deux principales spéculations*

Un relatif équilibre semble s'être instauré entre palmeraie oléicole et palmeraie-vignoble, mais les données sont différentes d'une rive à l'autre.

Au Dahomey, l'existence d'un véritable circuit de ramassage du produit, les possibilités de traitement des régimes en huilerie et, pour le producteur, l'assurance de revenus fixes l'incitent à soigner, voire à développer des palmeraies sélectionnées. Malgré ces éléments positifs, le nombre des palmeraies-vignobles reste important. Plantées très serrées, ces palmeraies sont éclaircies au bout de quelques années et les palmiers épargnés néanmoins promis à un riche avenir oléicole. En fait, il n'y a pas de prépondérance absolue d'un des deux types d'exploitation de la palmeraie sur l'autre, mais plutôt complémentarité ou relais dans le temps des deux possibilités offertes au paysan pour user de sa palmeraie.

Les marques d'un tel dynamisme ne se rencontrent pas toujours au Togo. L'attitude plus résignée du paysan de la rive togolaise est cependant compréhensible. Faute de voies de communication[1], on n'offre aucune possibilité de traitement industriel à ses régimes qui doivent être travaillés de façon artisanale sur les bords du fleuve. Malgré les faibles rendements obtenus, il est manifeste que les femmes trouvent par là une certaine indépendance financière. On les croise fréquemment sur les énormes marchés du sud du Togo (Vogan, plus important que celui de la capitale, Anfouin, Afagnagan) dont le rayonnement dépasse de loin les étroites frontières du pays ; ils attirent chaque semaine des milliers de personnes. Lieux de contact entre milieux naturels différents (plateau-vallée, plateau-lagune), ils peuvent être assimilés à de véritables plaques tournantes vers lesquelles convergent commerçantes urbaines et rurales. Ces dernières sont pratiquement détentrices de tous les petits commerces ; elles viennent au marché avec, sur la tête, les produits bruts de leur champ (légumes, condiments, plus rarement céréales) ou ceux qu'elles ont transformés : le *gari* ou farine de manioc séché et râpé dont la fabrication est une activité à laquelle se livrent fréquemment les femmes du plateau, les estagnons[2] d'huile rouge et accessoirement les sous-produits du palmier (allume-feu, savon indigène, etc.) pour celles originaires du Bas-Mono. Cette monopolisation par les femmes, et à tous les niveaux, des

1. Un effort de désenclavement de la basse vallée du Mono, côté Togo, est en cours : l'aménagement d'une piste insubmersible qui demande des travaux considérables de terrassement est sur le point d'être terminé.

2. Récipient en fer étamé, en général d'une contenance de 20 litres, seul type de contenant que l'on trouve pour l'huile rouge.

circuits commerciaux est un phénomène courant dans tout le bas pays togolais. Les hommes ne se contentent que de quelques commerces annexes : le moyen bétail, les articles en fer forgé, les gris-gris. Ils diffusent, mais de manière discrète, l'alcool.

Quoi qu'il en soit, au Togo comme au Dahomey, on peut exploiter sa palmeraie de façon extrêmement souple. Selon les besoins du moment, elle est considérée comme une épargne dont on touche régulièrement les intérêts. C'est le cas de l'exploitation oléicole. La récolte — opérée deux fois l'an — représente une source sûre de revenus, utilisés en partie pour les dépenses courantes. Mais la palmeraie représente aussi un compte bancaire où l'abattage des palmiers figurerait le retrait à vue qui permet de faire face à des dépenses imprévisibles et importantes (funérailles, cérémonies, etc.).

III. — L'exploitation de l'Elaeis dans la basse vallée du Mono : le palmier a huile et a alcool

« Le palmier est, avec le cocotier, l'arbre le plus utile des pays chauds. C'est un arbre providentiel. En lui, rien ne se perd. Toutes les parties trouvent leur emploi, comme aliment, boisson, remède, matériaux de construction, etc. »[1]

Nous ne voulons pas aborder l'éventail des possibilités qu'offre le palmier au paysan du Bas-Mono, mais seulement nous arrêter sur les deux sollicitations principales dont il est l'objet — l'exploitation oléicole et l'exploitation vinicole — et décrire les procédés technologiques particuliers utilisés dans les deux cas jusqu'aux derniers stades de transformation des matières brutes extraites de l'arbre.

Rares sont les rapports ou études sur la palmeraie dans le sud du Togo ou du Dahomey qui se risquent à établir les limites entre l'exploitation oléicole et l'exploitation vinicole de la palmeraie. Pourtant, dans leur étude monographique très approfondie de Fanvi, J. Hurault et J. Vallet estiment que 15 % de la palmeraie sont destinés à la fabrication d'alcool[2].

Dans le Bas-Mono, malgré la présence du fleuve qui favorise les possibilités de fabrication artisanale de l'huile, le pourcentage destiné à l'abattage semble beaucoup plus important. Bien que les possibilités sérieuses d'enquêtes au sujet d'activités clandestines soient limitées, la bonne connaissance d'un village, de son terroir et de ses habitants permet de dire que les palmiers sont abattus en nombre considérable. Un sur deux semble destiné à l'alcool avant d'avoir atteint l'âge de quinze ans (c'est avec la sève des jeunes palmiers qu'on obtient le meilleur sodabi). De plus, tous les vieux palmiers stériles (qui sont nombreux) ne sont en fait que « barriques » sur pied.

1. A. Walker, « Les utilisations de l'Elaeis guineensis », *Revue de Botanique Appliquée et d'Agriculture Tropicale*, XIX, 1939, p. 689.
2. J. Hurault et J. Vallet, *Fanvi, mission d'étude des structures agraires dans le Sud-Dahomey*, Paris, 1963, p. 33.

Dans les autres palmeraies du sud-est du Togo (Vogan, Tabligbo-Tckekpo), l'absence quasi totale d'eau n'autorise guère la fabrication de l'huile artisanale ; elles sont donc surtout de belles palmeraies-vignobles. Mais il est certain que l'ouverture très récente de la route Tabligbo-Tsévié permet déjà un ramassage par camion des régimes qui peuvent alors être traités à l'huilerie d'Alokoègbé, installée au cœur de la palmeraie du Sio.

Quelle que soit l'attitude des villageois devant leur palmeraie, remarquons l'importance que revêt dans les faits (si ce n'est dans les chiffres) l'exploitation vinicole d'un palmier dit à huile.

I. *Le palmier à alcool : de l'abattage au sodabi*

a) *L'abattage des palmiers, la collecte du vin*

J. Blache, dans un article bien connu, donne un aperçu des méthodes utilisées pour l'extraction du vin de palme dans la région de Banfora et au nord de la Côte d'Ivoire et conclut : « Leurs palmeraies répondent à nos vignobles. »[1] En effet, le ramassage de la sève du palmier, comparable au gemmage des pins en zone tempérée, ne condamne pas systématiquement l'arbre et ne risque pas en l'espace de quelques années d'anéantir le paysage. Au contraire, dans le cas du Bas-Mono, nous nous trouvons face à des mœurs tout à fait différentes. En fait d'exploitation du palmier, il s'agit plutôt d'une exécution avec tout ce que cela comporte de rapidité et de brutalité. Quatre hommes peuvent venir à bout en quelques minutes des plus gros palmiers. Il n'est pas rare de voir une palmeraie, de plusieurs dizaines de pieds, saignée en l'espace d'une matinée.

Le palmier est un arbre dont les racines adventives sont situées en rayon à partir du tronc à quelques centimètres sous la surface du sol ; un simple sillon circulaire d'une dizaine de centimètres de profondeur, fait à sa base au moyen d'une houe, suffira à les rompre toutes. Quelques coups de hache bien placés sur les plus grosses ébranleront suffisamment l'arbre qu'il suffira alors de pousser sans grand effort.

Une fois à terre, le palmier est débarrassé de ses branchages et feuillages pour lesquels une utilisation sera rapidement trouvée[2], puis on creuse dans la tête du stipe, à la base du bourgeon terminal, une cavité cubique d'une dizaine de centimètres d'arête dont le fond est percé par un canal de 5 mm de diamètre environ par lequel la sève s'écoule par gravité, dans un canari récepteur situé juste au-dessous.

Là, commence la véritable exploitation de l'arbre demandant beaucoup de patience et de minutie. Pendant trois semaines à un mois, le palmier est visité deux fois par jour, matin et soir, selon un processus immuable. Le paysan qui exploite ses arbres abattus se munit d'un fagot

1. J. Blache, « La campagne en pays noir », *Revue de Géographie Alpine*, XXXVIII, 3, 1940, pp. 347-388.
2. Walker, pp. 689-693.

constitué de nervures de feuilles de palmiers, de 2 m de longueur environ, d'une dizaine de centimètres de diamètre, enflammé à l'une des extrémités qu'il plonge, en l'attisant vivement, dans l'orifice creusé à la tête du palmier. Chaque passage du feu provoque une forte montée de la sève. Puis à l'aide de son coupe-coupe, en descendant vers le pied, il retire une très fine lamelle de quelques millimètres d'épaisseur sur une des faces de l'orifice cubique qu'il transformera progressivement en une cavité rectangulaire. Il prend soin également de « rafraîchir » quotidiennement à l'aide d'une fine tige métallique le canal de sortie de la sève. Le vin de palme est alors collecté dans une jarre ; le petit canari récepteur retrouve sa place et la cavité est recouverte pour éviter que les insectes, attirés par la sève, n'y prolifèrent[1]. L'ensemble de ces opérations ne dépasse pas deux à trois minutes par palmier.

De couleur laiteuse, généralement sirupeux, le vin de palme *(deha)* bien frais est doux, mais fermente rapidement. Ce n'est d'ailleurs qu'une fois fermenté qu'il est versé dans des « chaudières » et distillé en alcool.

b) *Le sodabi : technique de fabrication*

Deux fûts d'essence de 200 litres, un tuyau de cuivre faisant office d'alambic... C'est tout le matériel nécessaire à la distillation du vin de palme (fig. 5).

Non loin du village, mais prudemment cachées dans les sous-bois,

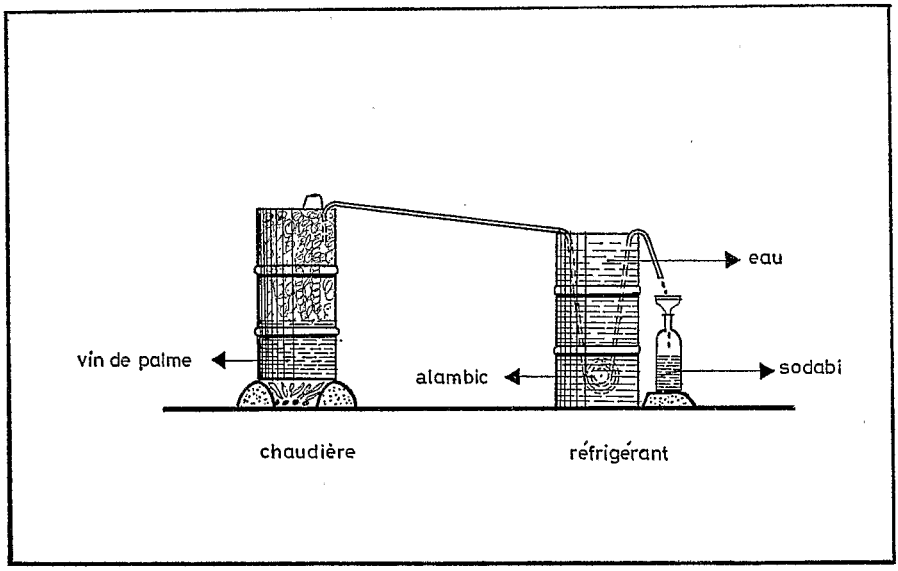


FIG. 5. — Une distillerie de sodabi

1. Un palmier peut donner selon l'âge de 25 à 40 litres de vin de palme.

les distilleries clandestines sont d'une simplicité extrême : dans l'un des fûts-chaudières sous lequel on allume un feu alimenté de coques de palmistes (excellents combustibles), on verse deux à trois jarres de vin de palme, soit 40 à 60 litres[1]. Ce fût, hermétiquement fermé, va connaître des pressions très importantes. N'étant pas prévus pour ce type d'opération, il arrive que certains éclatent. Cependant, sur le dessus, libre passage est laissé à un tuyau de cuivre qui le relie au fût rempli d'eau faisant office de système réfrigérant. Le tuyau passe en serpentins dans le second fût, ce qui permet la condensation des vapeurs du vin de palme. A la sortie du réfrigérateur, le sodabi s'écoule goutte à goutte dans les dames-jeannes prévues à cet effet. Inutile de préciser qu'autour des distilleries, la tristesse n'est pas de mise, chacun voulant à tout instant apprécier la qualité du nouveau cru...

Tous les villageois ne possèdent pas en propre leur matériel de distillation. Ils le louent au propriétaire qu'ils rémunèrent — en sodabi — au prorata de la quantité distillée. Ces opérations sont toutes menées par les hommes. Alors que les femmes sont toujours associées à tous les stades de transformation des noix de palme (à leur égrappage, à la fabrication d'huile, à la vente des allume-feu, à celle des palmistes et à leur transport), elles sont absolument exclues de toutes les phases de l'exploitation du palmier à alcool.

2. *Le palmier à huile*

a) *Le rôle prépondérant des femmes au cours des différentes phases du traitement artisanal*

Même si dans les préoccupations masculines le palmier à alcool semble l'avoir emporté sur le palmier à huile, il n'en reste pas moins que les femmes voient d'un fort mauvais œil le massacre d'une palmeraie dont elles restent, dans les conditions actuelles de traitement artisanal, les principales bénéficiaires. Elles ne peuvent pas participer à toutes les phases de l'exploitation oléicole : grimper au palmier, l'élaguer, couper les fruits restent des tâches exclusivement réservées aux hommes jeunes, encore que les plus fortunés d'entre eux laissent à des manœuvres salariés le soin de faire ces travaux dangereux[2].

Le transport des régimes *(dekpo)* de la palmeraie à la case où vieillards et enfants sont chargés de les égrapper, le transport des noix *(deku)* de la case au fleuve sont du ressort des femmes ; mais leurs principales activités consistent dans le traitement des noix (fig. 6).

Le plus souvent, elles les laissent fermenter de façon à faciliter le décollement de la pulpe ; mais cette pratique est responsable du taux d'acidité de l'huile. Utilisant d'anciens fûts d'essence sciés transversa-

1. Pour obtenir un litre de sodabi, il faut compter 4 à 5 litres de vin de palme.
2. En 1969, la rémunération était de 15 francs CFA pour deux palmiers. Une quarantaine d'arbres peuvent être cueillis et entretenus dans une journée.

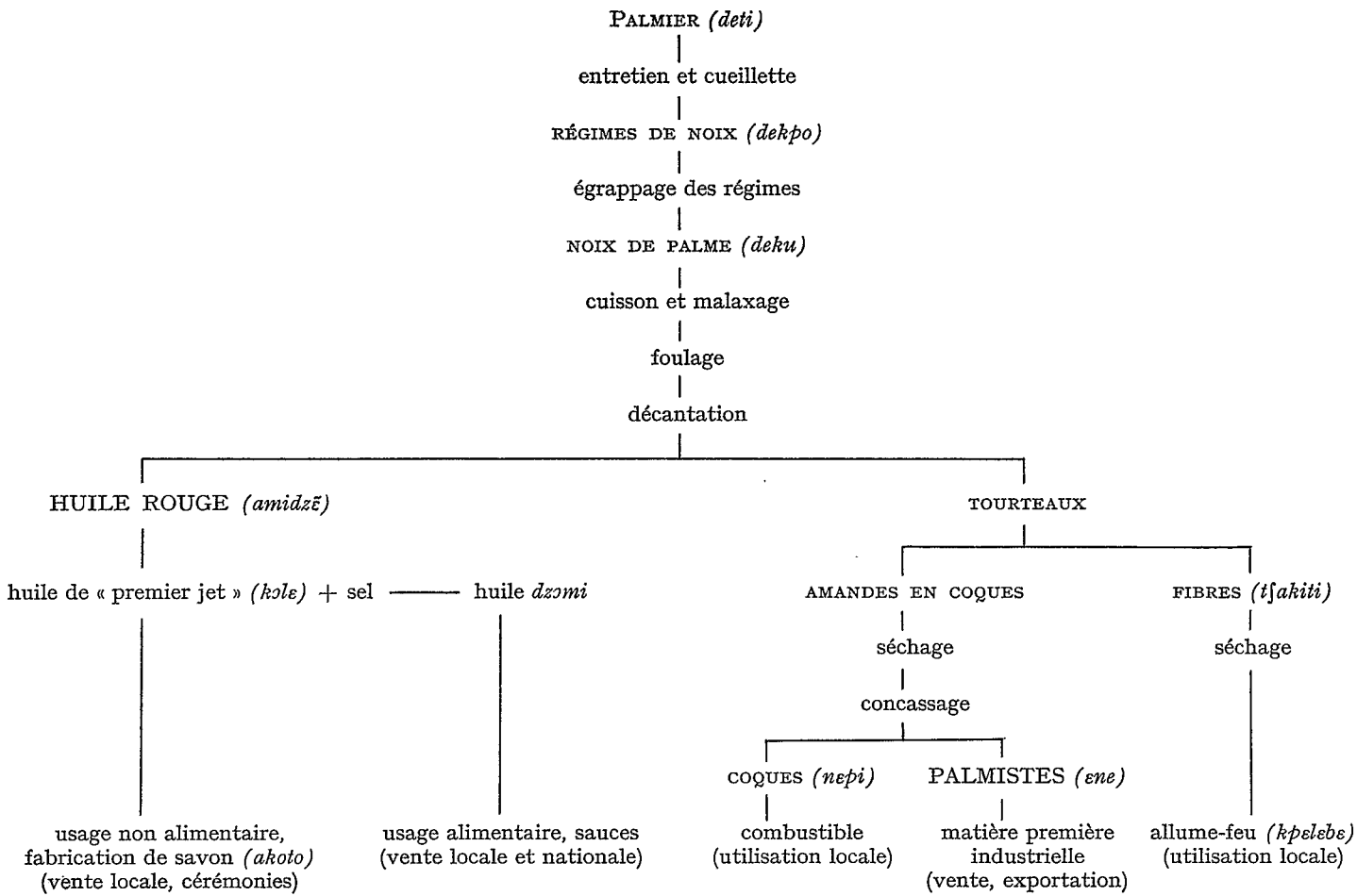


FIG. 6. — Le circuit de traitement artisanal de la noix de palme

lement qui font office de marmites, elles y font cuire longuement, tout en les malaxant, les noix de palme. Après refroidissement, le contenu du fût est versé dans une pirogue qui, pour cet usage, sert de vaste récipient.

L'opération suivante est réservée aux hommes : empoignant solidement deux longues perches plantées dans le sol de part et d'autre de la pirogue, ils foulent aux pieds les noix de façon à faire sortir la matière grasse de la pulpe rouge entourant la coque. En fait, la pression exercée n'est jamais très importante et une grande partie de l'huile ne pouvant être séparée de la pulpe est ainsi perdue. On estime à 4 % seulement la quantité d'huile récupérable par cette méthode[1].

On ajoute ensuite au contenu de la pirogue une fois foulé une importante quantité d'eau : non miscible, l'huile rouge *(amidzẽ)* va flotter à la surface. Sa consistance est suffisante pour que les femmes la récupèrent au moyen d'un panier servant en quelque sorte d'écumoire.

Puis les coques *(nɛpi)* et les fibres de la pulpe *(tʃakiti)* sont séparées à la main et étalées pour sécher au soleil : les fibres sont agglomérées en petites galettes, qui, une fois sèches, sont vendues comme allume-feu *(kpɛlɛbɛ)*. Les coques sont disposées à même les bancs de sable en grandes circonférences de 2 à 3 m de diamètre.

Enfin, les femmes portent les noix au motoconcasseur (l'appareil est le plus souvent situé au village[2]) ou alors, façon plus archaïque, elles les cassent à la main, à l'aide de pierres. Coques et palmistes séparés et triés vont trouver les uns et les autres leur usage, les premières comme combustibles d'autant plus appréciés qu'au contact de l'amande et de la pulpe, les coques sont recouvertes sur les deux faces d'une pellicule grasse. Les palmistes *(ɛne)*, ou amandes de palme, seront vendus au cours du moment à l'acheteur de produits, intermédiaire d'une compagnie de commerce par laquelle il est mandaté. Une fois encore, ce sont les femmes, qui, payées à la tâche, assumeront le transport des sacs de palmistes jusqu'à leur point d'embarquement, lorsque l'évacuation a lieu par le fleuve (à la période des hautes eaux).

b) *Les « nœuds du circuit » : concassage et achat du produit*

Après ce rapide aperçu qui nous a permis de suivre la noix, du palmier à l'acheteur de produit, notre intérêt doit se tourner vers ce que nous appellerons les « nœuds du circuit ».

Le premier est le concassage des coques : si toute femme possède les outils très rudimentaires pour travailler ses noix de palme, toutes, par contre, pour s'épargner le fastidieux travail du concassage manuel, se trouvent obligées de les confier au propriétaire du motoconcasseur.

1. Le conseiller technique de l'huilerie d'Alokoègbé évalue à 9 % la quantité d'huile récupérable pour les régimes traités à l'usine et à 4 % seulement pour ceux traités par les femmes. La perte annuelle liée au traitement artisanal des noix est estimée pour le Togo à 160 millions de francs CFA.

2. A Aveve, toutes les opérations de traitement sont concentrées en un même lieu. Les concasseurs ont été amenés au bord même du fleuve.

L'acquisition d'une telle machine représente un important investissement[1] ; son propriétaire, intermédiaire obligatoire, abuse parfois de sa situation de monopole, pour faire payer cher ses services et, ainsi, amortir rapidement son matériel. Dans certains villages, deux propriétaires de machines se font parfois une saine concurrence, ce qui permet d'abaisser le coût du service ou bien de le payer en palmistes.

Les pratiques courantes des acheteurs de produit constituent le second « nœud » du circuit commercial par lequel tout producteur doit passer. Les achats de palmistes se font à la mesure et non au poids, élément fréquent de falsification. De plus, les prix d'achat sont parfois arbitrairement amputés (en général de façon minime) par rapport aux cours officiels. Ces relais parasites nuisent évidemment aux producteurs, une fois encore lésés.

Constatons que, jusqu'à ce jour, l'exploitation des palmistes a toujours permis à des groupes très restreints (les « côtiers », puis les propriétaires de concasseurs et les acheteurs de produits) de contrôler l'ensemble des circuits de traite au détriment de la majorité des producteurs[2].

IV. — L'avenir économique de la palmeraie du Mono

1. *Le faible poids du Togo parmi les pays producteurs de palmistes*

En 1968, le Togo a vendu sur les marchés extérieurs 12 875 tonnes de palmistes ; en 1969, les exportations de ce produit ont atteint 15 972 tonnes[3]. D'ici une décennie, la mise en exploitation de plusieurs centaines d'hectares de palmiers sélectionnés (variété Pobé) devrait permettre une hausse sensible du tonnage des exportations. Mais cet accroissement ne sera-t-il pas annulé par une baisse conjuguée des cours du produit, comme nous avons pu le constater nous-même sur un court laps de temps ? En octobre 1968, les acheteurs mandatés par la compagnie John Holt achetaient le palmiste sur la base de 22 500 francs CFA la tonne ; une année plus tard, dans le même village, les acheteurs ne proposaient plus que le prix, d'ailleurs officiel, de 21 000 francs CFA la tonne, soit une baisse de près de 7 % en un an[4]. La fluctuation des cours demeure un des fléaux majeurs dont sont victimes les producteurs togolais.

1. La compagnie SGGG (Société Générale du Golfe de Guinée) propose des concasseurs mobiles, à moteur à essence, au prix de 199 000 francs CFA.

2. Notons cependant que la SORAD (Société Régionale d'Aménagement et de Développement) va tenter de généraliser dans la basse vallée du Mono les coopératives de producteurs. Munies d'un motoconcasseur, possédant leur hangar à produits, elles revendent directement à l'OPAT (Office des Produits Agricoles du Togo) les produits, « court-circuitant » ainsi les deux principaux intermédiaires.

3. *Bulletin Mensuel de Statistique de la République Togolaise*, n° 02/70 (ministère des Finances, de l'Économie et du Plan).

4. En l'espace d'une année, nous n'avons peut-être affaire qu'à une simple fluctuation. Sur une échelle plus vaste, il serait plus facile de déceler les tendances à long terme de la courbe des prix.

La production nationale est modeste. Elle oscille depuis une cinquantaine d'années entre 10 000 et 12 000 tonnes de palmistes. D'après les renseignements aimablement fournis par le Chef du Service de Commercialisation de l'OPAT, 1969 a été une bonne année : 19 212 tonnes de palmistes ont pu être ramassées. Mais ces chiffres sont sans rapport avec ceux du Zaïre (107 000 tonnes en 1967) ou du Nigéria (221 000 tonnes en 1967, et fréquemment plus de 400 000 tonnes dans les années antérieures), voire avec ceux du Dahomey, dont les dimensions s'apparentent mieux avec celles du Togo, mais dont la mise en valeur est en grande partie fondée sur une extension des palmeraies, seules richesses du pays. Face à des producteurs aussi puissants, seule une équitable répartition des quotas d'exportation permet au Togo de vendre son produit.

Il est important pour ce pays de poursuivre ses efforts en vue du développement d'une palmeraie sélectionnée :

— d'abord, pour ne pas prendre sur le marché mondial un retard irréversible (sa place y étant déjà très minime) ;
— ensuite, pour conserver une certaine variété dans la gamme des produits agricoles destinés à l'exportation. Si petit producteur soit-il, le Togo a la chance, avec le café, le cacao et le palmiste, de bénéficier d'un éventail assez large. Ses atouts sont relativement diversifiés et lui permettent de ne pas trop subir la tyrannie de la fluctuation des cours d'un seul produit, comme le Sénégal tributaire du cours de l'arachide ou le Dahomey dont l'économie est liée au cours du palmiste ;
— enfin, pour amener progressivement le paysan du sud du Togo à adopter vis-à-vis de la palmeraie l'attitude du planteur, économiquement plus positive que celle du cueilleur.

C'est dans ces diverses optiques que les autorités du pays ont fait porter leurs efforts sur le développement des palmeraies les mieux situées : celle du Sio (proche de l'huilerie d'Alokoègbé) où plusieurs centaines d'hectares ont été mis en valeur avec des plants sélectionnés ; celles de Tabligbo-Tchekpo, desservies depuis 1969 par une route financée par l'OPAT. Les palmeraies de Vogan et d'Anfouin n'ont pas encore été l'objet, vu leur éloignement de l'huilerie et peut-être leur vocation vinicole affirmée, d'attentions particulières.

Par le désenclavement de la palmeraie du Mono au moyen d'une chaussée insubmersible, la forme artisanale de l'exploitation oléicole telle que nous l'avons décrite devrait se trouver bouleversée[1]. Les régimes ramassés par camions pourraient désormais être achetés au poids aux producteurs et traités à l'huilerie d'Alokoègbé qui actuellement ne tourne que rarement à pleine capacité. Ainsi l'ère des intermédiaires devrait prendre fin à plus ou moins brève échéance.

1. Il est intéressant de noter que, même dans les palmeraies les mieux contrôlées par les sociétés nationales telle que la SONADER (Société Nationale de Développement Rural) au Dahomey, les femmes gardent toujours une partie des noix de palme pour fabriquer elles-mêmes leur huile.

2. *La palmeraie du Mono : les perspectives d'avenir*

Exploitation oléicole et exploitation vinicole ne doivent pas s'opposer mais au contraire se compléter, cette complémentarité étant pour la palmeraie un gage d'équilibre et pour les producteurs — hommes et femmes — l'assurance de revenus plus importants.

Dans les conditions actuelles d'exploitation, la palmeraie-vignoble est d'un très haut rapport. Pour une spéculation de ce type, les densités avoisinent 400 pieds par hectare. Comme le palmier est abattu très jeune, on ne peut guère compter que sur une production supérieure à 20-25 litres de vin de palme par unité. Les profits doivent osciller autour de 200 000 francs CFA tous les 8-10 ans pour un hectare de plantation.

Un hectare de palmeraie subspontanée, compte tenu d'une densité approximative de 80 arbres par hectare, peut rapporter près de 80 000 francs CFA si elle est abattue à fin d'alcool après une exploitation oléicole patiente qui a dû permettre, pendant 15 à 20 ans (en comptant par arbre naturel moyen 30 à 40 kg de régimes, dont les palmistes représentent 8 à 10 % du poids, à 20 francs CFA le kilogramme), un revenu de 6 400 francs CFA par an sans compter les profits non négligeables, mais variant avec la saison, tirés de l'huile rouge[1].

L'exploitation oléicole d'une palmeraie sélectionnée devrait permettre des profits plus importants, mais il faudrait déduire les frais occasionnés par son exploitation.

A long terme, c'est à un double remodelage qu'il faudrait procéder (car la place ne manque pas et les possibilités sont immenses[2]) :

— d'une part, en créant des blocs de palmeraies sélectionnées où les producteurs, associés au sein de petites coopératives[3] groupant à la fois hommes et femmes[4], disposeraient d'un petit matériel relativement peu coûteux (petite presse hydraulique, motoconcasseur)[5]. Il faut réorganiser les activités oléicoles. L'exploitation telle qu'elle se pratique aujourd'hui, même si elle satisfait le goût d'indépendance et d'autonomie des intéressées, reste sur le plan strictement économique, un gâchis qu'il faut résorber ;

1. Tous ces chiffres, pour optimistes qu'ils soient, ne peuvent être que très approximatifs et gardent un caractère tout théorique. Il n'existe que rarement dans les faits des palmeraies-vignobles de plus d'un hectare, et appartenant à un seul propriétaire.

2. *Projet de demande de financement...*, *op. cit.* (*supra*, p. 460, n. 7).

3. Encore faut-il que celles-ci ne soient pas accaparées par un clan ou un groupe, niveau privilégié des divisions au sein d'un village.

4. Les groupements où hommes et femmes coopèrent existent déjà. Ce sont les tontines, sortes de loteries sans aucun risque, qui connaissent un gros succès.

5. Ce dont les paysans du Bas-Mono ont besoin, c'est d'un matériel léger, peu encombrant, voire mobile, qui puisse être ramené au village dont le site est, même en cas de fortes crues, toujours préservé. Lorsque le Mono sera aménagé, que les crues seront contrôlées, on pourra alors songer à des investissements plus conséquents.

— d'autre part, en réservant à l'industrie de l'alcool une place honorable, non pour accroître la consommation locale déjà fort respectable[1], mais plutôt pour promouvoir le produit hors des limites nationales et lui donner ainsi un prolongement économique qui rentabiliserait son industrie. Autoconsommé, le sodabi est un fléau d'un effet désastreux sur la démographie ; exporté, c'est une richesse dont il est légitime de tirer profit.

Actuellement quelques commandes viennent de Lomé et de Cotonou où le sodabi est vendu deux à trois fois plus cher qu'à son point d'origine[2]. Il n'en reste pas moins beaucoup plus abordable que les boissons distillées d'origine européenne, dont le poste aux importations ne cesse de croître[3]. Ce marché urbain, encore timide, justifie la création de palmeraies dont l'unique finalité est l'alcool. Dans les conditions actuelles d'exploitation, elles n'ont besoin que de fort peu d'entretien, si ce n'est un élagage périodique et l'obligation de remplacer les plants détruits. Elles sont — nous l'avons vu — d'un rapport intéressant. Au Dahomey, les palmeraies de ce type se multiplient. Elles dénotent une rapide adaptation des producteurs au marché de l'alcool.

Difficile à contrôler et à restreindre, peut-être serait-il préférable — en fin de compte — d'officialiser cette industrie, en prenant un certain nombre de garanties : remplacer l'abattage, technique totalement négative et destructrice du patrimoine arboricole, par des méthodes moins nuisibles, comme l'incision des troncs, sorte de gemmage, qu'on pratique au Congo ou en Côte d'Ivoire ; contrôler de façon vigilante les opérations de distillation et les types d'alcool contenu dans le sodabi, seraient les contreparties d'une réglementation plus libérale. Peut-être pourrait-on même envisager un affinage supplémentaire du sodabi, le transformant en une boisson plus élaborée, opération confiée pour débuter à des étrangers spécialistes de la fabrication du gin (anglais ou néerlandais, par exemple)[4].

Dans ces conditions, le sodabi aurait toute chance d'augmenter sa clientèle, aujourd'hui traditionnelle et rurale, et verrait ainsi son prestige s'accroître auprès d'une clientèle plus évoluée qui aura toujours tendance à le mépriser tant que ne seront pas levés les doutes qui pèsent sur

1. Si les cérémonies ont toujours été prétexte à d'abondantes libations, de plus en plus se développe l'habitude d'une consommation quotidienne de sodabi.

2. Vendu de 75 à 125 francs CFA le litre, sur les lieux de fabrication, il coûte en ville de 200 à 250 francs CFA.

3. En 1968, le Togo a importé pour 183 millions de francs CFA de boissons distillées. En 1969, ce même poste représentait 261 millions de francs CFA soit un accroissement de 42,4 %, alors que l'ensemble des importations togolaises ne s'est accru dans le même temps que de 25,4 % (*Bulletin Mensuel de Statistique de la République Togolaise*, n° 02/70).

4. L'exemple de la Brasserie du Bénin, société à capitaux mixtes germano-togolais, fournit un exemple remarquable dont on peut s'inspirer ; fabriquée près de Lomé, la bière « Bénin », produit de grande qualité, a pratiquement détrôné toutes les bières d'importation en l'espace de 2-3 ans.

certaines boissons, dites sodabi, proposées aux consommateurs urbains[1].

L'exemple du Ghana qui met sur le marché un gin local, apprécié des consommateurs, devrait inciter les responsables togolais à tenter l'expérience[2]. De plus, tout porte à croire que le sodabi pourrait un jour connaître un certain succès sur les marchés extérieurs. En effet, on constate dans les pays à haut niveau de vie, un fort accroissement de ce qu'il est convenu d'appeler l'alcoolisme mondain, sensible en France dans les chiffres de consommation du cognac et dans ceux d'importation d'alcools bien connus comme le whisky, mais également d'autres plus recherchés de type « vodka ». Il y a fort à parier que, mode et snobisme aidant, la consommation s'oriente vers des alcools de plus en plus exotiques du genre « saké » (alcool de riz japonais), eau-de-vie de figue ou sodabi. Si ces hypothèses se trouvaient confirmées, pourquoi ne pas envisager une partie des palmeraies du sud du Togo transformée en un vignoble de renom qui pourrait, à juste titre, s'enorgueillir d'une production d'alcool de qualité ?

Quant à la palmeraie du Mono, beaucoup d'indices nous permettent de croire qu'elle conservera sa double finalité. Depuis bientôt quinze ans, nombreux sont les experts qui se sont penchés sur les problèmes liés à un futur aménagement de la vallée du Mono ; nombreuses ont été les solutions proposées[3] qui englobent toutes — c'est logique — la bonification de la palmeraie dans un contexte global. A long terme, l'aménagement, tel que le conçoivent les projets, devrait être rentable :

— par la fourniture d'énergie électrique aux centres économiques de la côte ;
— par le développement de riches cultures irriguées, aux débouchés assurés grâce à l'importance de la population et à la proximité des centres urbains ;
— par la mise en place de fermes d'élevage ;
— par le développement de blocs de palmeraies sélectionnées.

Pour l'aménagement du Mono l'aspect financier est décisif ; cependant un certain nombre d'obstacles à caractère politique (au sens large) doivent être surmontés, le Bas-Mono restant tributaire de sa situation frontalière.

Juin 1970.

1. Tant que le sodabi ne sera pas officialisé, qu'il n'aura pas acquis ses « lettres de noblesse », on trouvera sur le marché urbain d'étranges alcools aux origines très cosmopolites (mélange de mangues, farine, citronelle et clous rouillés).

2. « L'importation d'alcool atteignant des proportions surprenantes dans les statistiques officielles, la production artisanale de sodabi se développant [...], il s'est avéré judicieux [...] de lever l'interdiction qui frappe sa production et d'instituer un système de contrôle de l'alcool produit ne détruisant pas l'arbre. Dans une première étape, il sera recherché l'amélioration de l'alcool local » (« Plan de développement économique et social de la République togolaise, 1971-1975 », Lomé, 1970, p. 282).

3. B. Bouchardeau et M. Roche, *Monographie du Mono* (extrait du dossier « Aménagement du bassin du Mono »), Paris, 1965.

4

ÉCOLE PRATIQUE DES HAUTES ÉTUDES - SORBONNE

SIXIÈME SECTION : SCIENCES ÉCONOMIQUES ET SOCIALES

Cahiers D'ÉTUDES AFRICAINES

47

Volume XII MCMLXXII 3e Cahier

Tirage à part

MOUTON & CO

19 JAN. 1973
O. R. S. T. O. M.
Collection de Référ
n° 5863 Géogr.