

LE TRAVAIL DES FEMMES A TONKAMA, VILLAGE LARI

par Jeanne-Françoise VINCENT,
Attachée de Recherche au C.N.R.S.

En 1962, 1963 et 1964 nous avons travaillé dans le cadre du Centre O.R.S.T.O.M. de Brazzaville à une enquête auprès des femmes Kongo établies en ville (1). Cette enquête portait principalement sur l'évolution du mariage et les problèmes de la vie conjugale.

Dès cette époque il était apparu très utile de mener une enquête parallèle en milieu traditionnel. Le manque de crédits nous a obligée à ne la commencer qu'à la fin de 1964. Le Congo-Brazzaville connaissait alors certaines tensions politiques qui rendaient difficile l'enquête sociologique. C'est pourquoi, au lieu de travailler un an sur un village Lari, nous avons dû limiter dans le temps notre étude : elle n'a eu lieu que pendant les mois de décembre 1964 et janvier 1965 et a porté presque uniquement sur la culture, la préparation et la commercialisation du manioc. Il ne s'agissait là que d'une étape, d'une mise en confiance : l'enquête devait étudier ensuite le régime dotal et la mobilité matrimoniale, mais les circonstances nous ont obligée à laisser provisoirement de côté ces questions.

Ce sont les résultats de cette enquête qui sont rassemblés ici. Leur objet est limité, mais ils peuvent néanmoins servir à ceux qui s'intéressent à la situation actuelle de la femme Kongo en milieu traditionnel.

Brazzaville se trouve située, on le sait, à la ligne de jonction entre les populations Kongo (2) d'une part et les groupes Téké de l'autre. L'arrivée des Français a mis fin à la grande poussée Kongo : venus d'au-delà du fleuve, ils avaient progressé vers le Nord, Soundi d'abord, puis Lari et Kongo (sensu stricto). La pénétration et l'installation sur les terres Téké se sont faites pacifiquement par négociation et ventes des terrains contre espèces. Elles ont été menées par les chefs de clans Kongo avec les chefs de clan Téké, chacun pour son propre compte.

Actuellement l'avance des Kongo est à peu près terminée, mais le souvenir des transactions passées est encore net. Quelques groupes Téké minuscules subsistent encore aujourd'hui au milieu des Lari, près de Linzolo par exemple (3).

Les Lari représentent un ensemble de 80 000 personnes environ. Habitant les environs immédiats de Brazzaville, ils subissent fortement

(1) Les résultats de ce travail ont été rassemblés sous forme de Doctorat de Recherche soutenu à la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Paris. Sous le titre « Femmes africaines en milieu urbain (Bacongo-Brazzaville) », il paraîtra sous peu dans la série des *Cahiers O.R.S.T.O.M.*, Sciences Humaines.

(2) Le terme « Kongo » est employé dans son sens large pour désigner l'ensemble Lari-Soundi Kongo (sensu stricto). Il constitue au sein du grand groupe des « Kongo Nord-Occidentaux » une famille particulière dont l'unité a été établie et mise en relief par G. BALANDIER. Cf. à ce sujet : G. BALANDIER, « Sociologie actuelle de l'Afrique Noire », P.U.F., 2^e éd., 529 p., 1962. — M. SORET, « Les Kongo Nord-Occidentaux », P.U.F., 144 p., 1959.

(3) Cf. également, A. JACQUOT, « Précisions sur l'inventaire des langues Téké du Congo », *Cahiers Ét. Afric.*, n° 18, p. 335-340, 1965.



l'attraction de la capitale : environ 30 000 d'entre eux habitent Bacongô, et 20 000 Poto-Poto. Ce qu'on appelle « le pays Lari » se trouve à cheval sur deux sous-préfectures, celle de Kinkala et celle de Brazzaville-rural. Au 1^{er} janvier 1964, la sous-préfecture de Kinkala comprenait 46 235 habitants, et celle de Brazzaville-rural 23 962. La société Lari, comme toute société Kongo, est matrilineaire, mais le voisinage des groupes patrilineaires exerce une influence sur ses structures, particulièrement en ce qui concerne le droit du père sur ses enfants. Dans le domaine foncier par contre le système traditionnel n'a été jusqu'ici que peu modifié.

Tonkama est situé près de la route — goudronnée depuis 1963 à cet endroit — qui relie Brazzaville à Kinkala; il est à 40 km de Brazzaville et constitue le premier village de la sous-préfecture de Kinkala lorsqu'on vient de la capitale. La route Brazzaville-Kinkala (75 km) est extrêmement fréquentée, principalement par les taxis-bus et les camions de transport. Le pays Lari représente en effet « la réserve alimentaire » de Brazzaville : c'est lui qui fournit la plus grande part du manioc consommé en ville. Aussi le « travail du manioc » est-il pour les femmes Lari l'occupation primordiale, astreignante mais rentable, comme nous le verrons.

Tonkama est un village comptant actuellement 104 habitants (1). Il a été fondé à date récente, trente ans environ, et a été formé par la fusion de plusieurs petits villages qui « par ordre du commandant » se sont rapprochés de la route. Il n'y a donc pas de clan fondateur de village.

I. — DROIT FONCIER ET CHOIX DES TERRAINS A CULTIVER

Les Lari distinguent par le vocabulaire diverses sortes de villages :

- « *mumvuka/minvuka* » désigne un village comprenant plusieurs clans différents,
- « *gata/magata* » est un village dont tous les habitants appartiennent au même clan,
- « *tchikaya/bikaya* » désigne enfin un hameau où n'habitent qu'un homme, sa ou ses femmes et ses enfants.

Tonkama est un « *mumvuka* » : cinq clans y sont représentés : les Kindamba, Kingoma, Kindunga-Kintsembo, Kikwimba et Kinsundi. Cette division est inscrite sur le terrain : les groupes d'habitation correspondant à chaque clan se succèdent, sans séparation, le long de la petite route de sable qui, à cinq cents mètres de là, rejoint la grand-route Brazzaville-Kinkala.

Étant donné le caractère récent du village, ce n'est pas aux Téké qu'a été achetée la terre, mais bien à des Lari déjà installés qui, eux, l'avaient acquise de Téké. Pour cet achat c'est le chef de chaque « *kanda* » (clan en Lari) qui fournissait la plus grande part du paiement exigé, aidé parfois de quelques anciens, jamais des jeunes. Il ne s'agissait pas là de dépenses personnelles : « le chef de « *kanda* » ne faisait que gérer l'argent laissé par la famille; cet argent n'était pas à lui ».

(1) D'après le recensement que nous avons effectué en début d'enquête.

Ces paiements pouvaient être faits partie en esclaves, partie en « *biaji* », c'est-à-dire en charges de « *ngéla* », la monnaie traditionnelle Lari, faite de tronçons de fil de laiton, fermés ou non en anneaux grossiers.

Actuellement chaque « *kanda* » possède autour de Tonkama des terres dont les limites ne sont connues avec précision que par le chef de « *kanda* » lui-même.

Sur les terres de la « *kanda* » peuvent cultiver :

— soit les femmes ayant épousé un homme de la « *kanda* » habitant au village;

— soit les filles de la « *kanda* », mariées à Brazzaville ou dans d'autres villages, qui reviennent travailler auprès de leur mère ou de leur grand-mère lorsqu'elles manquent de terrain ou que la terre de leur nouveau village possède un rendement inférieur;

— soit les belles-filles de la « *kanda* » venant de la ville ou de leurs villages aider leurs belles-mères aux plantations;

— en certains cas une femme peut venir travailler sur les terres du clan de son beau-fils : nous avons vu le cas à Kokambéka, petit village proche de Tonkama. Il semble qu'en ce cas précis, la belle-mère désire abandonner son village (situé près de Goma-tsé-tsé) pour venir s'installer auprès de sa fille.

De plus en plus les femmes qui entretenaient des plantations péri-urbaines, à quelque distance de Brazzaville, préfèrent retourner pour un ou deux mois sur les terres de leur « *kanda* », donc au village d'origine de leur mère (et non de leur père où pourtant elles ont été élevées), lorsque celui-ci n'est pas trop éloigné de la route. Lorsque le village du clan de leur mari est plus proche que le leur, elles peuvent également y faire leurs plantations. Dans tous ces cas, elles n'auront pas à payer un « droit de culture » qui, s'ajoutant à la rémunération des défricheurs, absorberait une bonne part des bénéfices à réaliser sur la future plantation. Ce droit est actuellement en effet d'une dame-jeanne de vin de palme au moment du défrichage, puis un an après, de 5 000 francs au moment de la récolte (1).

Contrairement à ce qui se passe en d'autres parties du Congo (chez les Djem dans le Nord de la République par exemple (2), le chef de « *kanda* » n'attribue pas lui-même à chaque femme sa portion de terrain. Une femme de la « *kanda* » qui veut cultiver ne le consulte pas. Seules les « étrangères » lui demandent son autorisation. Les autres s'entendent entre elles. Les plus âgées connaissent suffisamment les limites de leurs terres pour rester toujours à l'intérieur. Toutes savent qu'il ne faut pas entamer « la réserve », c'est-à-dire les terres laissées en jachère pour qu'elles se reconstituent.

Tonkama se trouvant près de Brazzaville, on assiste à un début d'appropriation personnelle des terres des « *kanda* ». Certaines ont déjà vendu des parcelles à des étrangers de la ville ou à des membres de la « *kanda* » ayant quitté le village. Les chefs de « *kanda* » qui ont procédé à ces ventes ne les ont acceptées que parce que la superficie de leurs terres demeurait suffisante pour que les cultivatrices de la famille n'en soient pas gênées. A chaque

(1) Il s'agit de francs CFA.

(2) Cf. notre étude : « La culture du cacao et son retentissement social dans la région de Souanké ». Public. ronéo. O.R.S.T.O.M., Brazzaville, 106 p., 1961.

parcelle vendue, le montant de la vente a été réparti entre les membres de la « *kanda* ». En ce moment, d'après nos interlocuteurs, les chefs de « *kanda* » répugnent à vendre la terre, car ils se rendent compte que sa valeur ne cesse d'augmenter.

II. — LA CULTURE DU MANIOC

a) DIMENSIONS DES PLANTATIONS

Les femmes de Tonkama elles-mêmes sont les premières à le reconnaître : « la culture du manioc s'est beaucoup développée depuis quelques années : à présent nous faisons de nous-mêmes de grands champs. Le manioc qui est vendu est beaucoup plus important que celui qui est mangé en famille ».

Nous avons commencé à mesurer les champs des femmes interrogées. Ce travail n'a porté, faute de temps, que sur quelques champs, aussi ne pouvons-nous fournir de données détaillées.

A titre indicatif nous pouvons citer des données extrêmes correspondant à ce que les cultivatrices de Tonkama considèrent comme un petit champ et un grand champ :

Un champ de manioc qualifié par sa propriétaire de petit mesurait 3 200 m². Elle nous a précisé que la production de son champ alors en rapport couvrait juste les besoins de sa famille (son mari, elle-même et ses deux filles de 6 et 3 ans) et qu'elle n'avait pas de surplus de manioc à vendre.

Par contre un champ estimé « très, très grand » par les deux jeunes belles-sœurs qui l'avaient cultivé principalement pour la vente, mesurait environ 12 000 m².

Ces deux superficies donnent une idée approximative des limites entre lesquelles se situe la taille des plantations de manioc. Les plantations très étendues sont de type récent. Les villageoises ne les ont adoptées que dans un but de commercialisation.

b) DÉFRICHEMENT DES PLANTATIONS

Le village de Tonkama est situé dans une zone de savane où la forêt ne subsiste plus que par flots. Dans la mesure du possible, les Lari établissent encore leurs champs sur défriches forestières, afin d'obtenir le meilleur rendement possible. Il ne s'agit plus de forêts primaires, mais de repousses.

Traditionnellement la division du travail agricole laisse à l'homme l'abattage des arbres et l'enlèvement des troncs ; la femme pioche et plante ensuite. Bien que la forêt autour de Tonkama ne comporte pas de très gros arbres, le travail d'abattage et brûlis demande entre cinq et quinze jours suivant la taille du champ. Il est fait normalement par le mari. Si la travailleuse n'habite plus en permanence le village, le cas est de plus en plus fréquent, on l'a vu, ce sont les hommes de la « *kanda* » concédant le champ qui se chargent de ce défrichage. Il n'y a pas alors de rémunération en espèces : la femme nourrit les travailleurs. Au moment où ce sera son tour de toucher le montant des tontines (1) elle pourra faire un petit cadeau à ceux qui

(1) Cf. infra « la commercialisation du manioc ».

auront travaillé pour elle. Elle pourra aussi leur offrir de temps à autre un gros bâton de manioc.

Si la cultivatrice est étrangère à la « *kanda* », elle paie les défricheurs : de 3 à 5 000 francs suivant la taille du champ. Une veuve revenant à son village obtient rarement des hommes de sa « *kanda* » qu'ils lui défrichent son champ gratuitement. Elle les paie, mais à un tarif moins élevé.

Une solution originale que nous avons vu pratiquer par une veuve consiste à faire défricher son champ par un marchand de bois, lorsque ce champ n'est pas trop loin de la route. A Brazzaville, en effet, pour la cuisine familiale, le réchaud à pétrole est encore très peu utilisé : la plupart des ménagères cuisinent sur feu de bois et la demande de bois de chauffage est très forte. Ce sont principalement les villages du pays Lari, à cause de la route goudronnée, qui couvrent ce besoin. Dans le cas cité, le défricheur reçoit le bois coupé en salaire, arrangement qui satisfait les deux parties.

Les Lari distinguent les terrains qui sont restés longtemps en friche (« *mpila* ») où se trouvent de relativement gros arbres : ceux-là ne peuvent être abattus que par des hommes, et les terrains où n'ont poussé que des arbustes (« *ichibvuku/bibvuku* ») parce que la jachère a duré peu de temps, c'est-à-dire moins de 6, 7 ans. En ce dernier cas, il peut arriver que la femme défriche et brûle elle-même ces arbustes, ainsi que nous l'avons vu faire une fois à Tonkama.

c) RYTHME DES TRAVAUX AGRICOLES

Toute villageoise en bonne santé entreprend chaque année un champ de manioc nouveau à la fin de la saison sèche. Certaines en commencent même deux, mais elles sont rares.

Rappelons que la région de Brazzaville, située dans la zone subéquatoriale, connaît en principe quatre saisons qui se placent ainsi dans l'année :

- de janvier à mars : grande saison des pluies;
- de juin à septembre : grande saison sèche;
- d'octobre à décembre, petite saison des pluies;
- en janvier : petite saison sèche.

On divise aussi plus couramment l'année en une grande saison des pluies allant d'octobre à mai, avec une diminution des pluies en janvier, plus ou moins marquée suivant les années, et une grande saison sèche qui va de juin à septembre et peut se prolonger jusqu'en octobre.

A la fin de la saison sèche les hommes abattent les arbres, les laissent sécher une quinzaine de jours puis les brûlent. Les femmes retournent alors les champs à la houe, plantent les boutures de manioc et sèment les plantes associées au manioc. Si ce dernier travail est fait rapidement après le début des pluies, le bouturage peut, lui, s'étaler largement dans le temps, ainsi que nous l'avons constaté. Lorsque le champ est grand, la cultivatrice peut mettre deux mois — novembre et décembre — avant d'avoir terminé son travail. Le choix des boutures est fait avec soin dans leurs champs en rapport. Les femmes prennent seulement les tiges jeunes, car les vieilles tiges ne reprennent pas bien. Elles choisissent les branches au pied desquelles elles avaient trouvé des gros tubercules. Dans l'année, lorsqu'un tubercule de manioc avait pourri dans la terre ou séché, sa tige avait été coupée pour ne pas risquer plus tard d'être taillée en boutures.

Les boutures sont plantées espacées de 1,20 m environ.

Un champ de manioc ne commence à produire qu'au bout d'un an (1). Pendant un an au moins il produit ensuite des tubercules. Si la terre est fertile, la production du champ peut s'étaler sur dix-huit mois, deux ans et même trois ans lorsque les arbustes sont particulièrement vigoureux et que leurs tiges ont trois à quatre centimètres de diamètre.

A Tonkama où la jachère est souvent courte, il n'est pas rare qu'au bout de dix-huit mois la taille des tubercules diminue et que la femme recommence un nouveau champ. Ce phénomène devrait normalement entraîner peu à peu la dégradation des terrains, un cercle vicieux s'établissant entre raccourcissement de la jachère et diminution de la production.

Pratiquement, toute cultivatrice Lari entretient en même temps trois champs :

- un champ nouveau qu'elle bouture;
- un champ récent qui commence à produire, au moment où elle plante le précédent;
- un champ ancien, qui, si le terrain est bon, produit déjà depuis un an et continuera à produire au moins jusqu'à la saison sèche suivante.

Normalement elle possède donc au minimum deux champs en rapport à la fois, ainsi que le montre le tableau ci-dessous.

Champs	1961			1962			1963			1964			1965		
	Saison des pluies	Saison sèche	Saison des pluies	Saison sèche	Saison des pluies	Saison sèche	Saison des pluies	Saison sèche	Saison des pluies	Saison sèche	Saison des pluies	Saison sèche	Saison des pluies	Saison sèche	Saison des pluies
N° 1	JFMAM	JJAS	OND												
		bouturage	maturation				récolte du manioc			arrachage					
N° 2		semilles des cultures associées et récolte								récolte					
N° 3													récolte		
N° 4															
N° 5															

(1) Les jeunes mariées, les femmes divorcées et les veuves remariées dans un nouveau village se trouvent dans une situation délicate la première année de leur installation, puisqu'il leur faut attendre que le champ de manioc qu'elles établissent à leur arrivée commence à produire. Durant ce temps, elles peuvent faire la navette avec leur ancien village, si elles y ont laissé des champs en rapport et si ce village n'est pas trop éloigné. Sinon elles doivent soit acheter du manioc à leurs voisines, soit se le faire donner par des femmes mariées dans la « *kanda* » de leur mari : leurs « *bakama* », en attendant qu'elles puissent leur faire quelques cadeaux, lorsqu'elles disposeront à leur tour du produit de leurs plantations.

A la saison sèche a lieu généralement l'arrachage du champ le plus ancien : il a alors trois ans d'existence. Comme le bouturage, l'arrachage ne se fait pas en une fois : il s'étale sur au moins deux mois.

Les femmes de Tonkama sont des cultivatrices assidues. Au moment des plantations elles vont travailler aux champs tous les jours, sauf les dimanches, vers 7 h 30, 8 h. Un samedi sur deux ou trois elles se rendent au marché important de Taba, à quelques kilomètres de Tonkama; le jeudi elles vendent les tubercules de manioc aux commerçantes de passage et partent un peu plus tard aux champs : vers 9 h environ. Elles gardent toujours avec elles les enfants qui ne sont pas d'âge scolaire et emportent un repas froid préparé d'avance qui est mangé aux champs. A la maison, elles laissent de la nourriture pour le père et les enfants allant à l'école. Il existe une école à Tonkama groupant les enfants du village et ceux d'alentour (1). Vers 16 h, 17 h et même 17 h 30 pour les femmes sans jeunes enfants, elles reviennent chez elles. Leur semaine de travail est donc, on le voit, lourdement chargée et ne comporte jamais moins de quarante heures.

Les femmes de Tonkama — et en cela elles ne font que suivre la tendance générale — sont tout à fait favorables à la scolarisation de leurs filles, et à une scolarisation poussée.

Elles ne veulent pas que celles-ci restent illettrées, ni qu'elles soient « malheureuses comme elles qui souffrent à nourrir leurs enfants », suivant les paroles de l'une d'entre elles.

d) LES ASSOCIATIONS DE TRAVAIL

Traditionnellement on ne trouve pas chez les Lari de grandes associations de travail, comparables à celles des régions de Sahel où toute la population masculine ou féminine d'un village travaille ensemble en période de grands travaux agricoles : en pays Lari, la récolte s'échelonne, on l'a vu, au fur et à mesure des besoins; il n'y a donc pas de moment important où des bras supplémentaires seraient les bienvenus.

Au moment de retourner la terre et de semer les plantes autres que le manioc, on trouve, par contre, de petites associations de travail rappelant beaucoup les modestes équipes de femmes que nous avons observées dans le Nord du Congo chez les Djem (2). Il s'agit soit des femmes d'un polygame s'entendant bien entre elles, soit de femmes mariées dans la même « *kanda* », et donc voisines : trois à cinq femmes cultivent ensemble à tour de rôle les champs de chacune d'entre elles.

Depuis peu de temps, une dizaine d'années environ, on observe des associations féminines religieuses — associations des femmes protestantes (3), « scholas populaires » catholiques — qui effectuent contre rémunération des travaux collectifs demandés par des particuliers. L'argent gagné est

(1) L'école officielle de Tonkama comptait en 1964-1965 juste 200 élèves dont 68 filles seulement, soit 34 % des effectifs. Cette proportion de filles, faible pour la préfecture du Djoué — 43 % dans l'ensemble de la préfecture — s'explique selon les moniteurs d'enseignement de Tonkama par le grand nombre d'écoles confessionnelles installées autour de Tonkama : quatre écoles catholiques, une école salutiste, une école évangélique. Ce sont les écoles catholiques qui selon eux comptent proportionnellement le plus d'élèves filles : « les parents préfèrent envoyer leurs filles dans les écoles catholiques pour qu'elles soient mieux éduquées ».

(2) Cf. J.-F. VINCENT, « La culture du cacao... », *op. cit.*

(3) Cf. J.-F. VINCENT, « Femmes africaines en milieu urbain », *op. cit.*, p. 84-85.

remis à la mission. Mais ce moyen coûteux de défricher des grandes surfaces n'est à la portée que d'un très petit nombre.

e) CHOIX DES VARIÉTÉS DE MANIOC

G. SAUTTER, travaillant dans la région de Boko chez les Kongo, notait l'ouverture de leur coprit en matière agricole (1). Nous avons été frappée également de ce fait. Cette ouverture se manifeste bien par la facilité avec laquelle les paysans de Tonkama adoptent des nouvelles cultures, celle de l'ananas par exemple, ou, plus modestement, de nouvelles variétés de plantes déjà cultivées, en particulier de manioc. D'un voyage un villageois rapporte une bouture, des graines dont il a entendu dire grand bien. Si les rendements sont encourageants, ses voisins et voisines viendront lui en demander pour les essayer à leur tour (2).

Il existe des variétés de manioc dites « sucrées » (« *kaba ya sukari* ») (ou « *kaba ya nzenzeki* » mais ce nom est moins employé); elles peuvent se manger crues, directement en sortant de terre; on les mange comme les radis. Elles peuvent également être rouies. Elles seraient particulièrement appréciées des Bembé, ethnies voisines des Lari.

Les variétés de manioc amer (« *kaba ya nduri* ») sont beaucoup plus cultivées par les Lari car leur rendement est très supérieur. Elles ne peuvent être consommées, elles, qu'après rouissage.

A Tonkama il existe actuellement sept variétés de manioc amer possédant chacune un nom :

- « *pembé* » « blanc », variété ancienne qui vient de Léopoldville;
- « *balwenda* » (« qui pousse tout droit »);
- « *tsigeta* »;
- « *mbutu a nkari* »;
- « *zumba* » (« la paresseuse » : il n'y a pas besoin de se donner du mal pour le cultiver; il donne de gros rendements pour peu de travail);
- « *bwaki* »;
- « *lugwangwa* » est la dernière variété adoptée à Tonkama, depuis environ six ans, et qui connaît actuellement un grand succès.

Les femmes ne plantent jamais une seule variété de manioc dans leurs champs, mais elles ne mélangent pas non plus les variétés entre elles. Chaque variété a sa place.

f) LES CULTURES ASSOCIÉES AU MANIOC

Au milieu des boutures de manioc, diverses plantes sont semées qui sont récoltées avant que les tubercules de manioc n'arrivent à maturation.

(1) G. SAUTTER, « Le système de culture des villageois dans le district de Boko », doc. dactyl., Brazzaville, I.E.C., 23 p., 1953.

(2) Un tout petit fait nous paraît caractéristique de cette curiosité. Nous voyant manger un fruit qu'ils ne connaissaient pas — il s'agissait d'un « letchi » — s'étant enquis de sa provenance et ayant appris qu'il venait de l'Afrique du Sud, quelques villageois en recueillirent immédiatement les graines pour voir s'il pouvait pousser à Tonkama.

Les femmes de Tonkama produisent ainsi, pour la consommation familiale uniquement :

- des patates douces, « *m'bala* »;
- cinq variétés d'ignames « *tchikwa/bikwâ* » (dénommés : « *minkaŋga* », « *bisunia* », « *minzienda* », « *nguna* », « *bukumenga* »);
- des « épinards », « *bari* »;
- de l'oseille, « *nsusa* »;
- du maïs, « *sangu/masangu* »;
- deux variétés de courges : « *nsiya* » dont les feuilles et les fruits sont également consommables, mais pas en même temps, et « *tchibeti/bibeti* » dont seuls les fruits sont mangés;
- des aubergines de petite taille;
- des tomates.

La plupart des légumes semés en octobre sont finis au mois de mai suivant. Seuls ignames et patates se récoltent au-delà de cette date.

Certaines femmes plantent au milieu de leur manioc quelques pieds d'ananas, mais quelques-uns seulement, car en se développant les longues racines de l'ananas peuvent contrarier la croissance des tubercules de manioc.

g) LA CULTURE DES ANANAS

Elle mérite une mention spéciale car elle s'est beaucoup développée il y a moins de cinq ans. Il ne s'agit plus des petits ananas presque sauvages encore, très parfumés mais durs et fibreux, que l'on rencontre dans toutes les régions de forêt. Les ananas cultivés autour de Brazzaville appartiennent à la variété greffée dite « Rotchild » qui produit de très gros fruits (jusqu'à trois et quatre kilos) d'excellente qualité, à chair fondante et très juteuse.

Chez les Lari la culture des ananas se présente actuellement comme une culture d'hommes. Matériellement les femmes n'ont pas le temps, avec le développement de la culture du manioc, d'en faire un champ spécial, et les ananas qui sont plantés en même temps que le manioc gênent, on l'a vu, sa croissance.

Une plantation d'ananas occupe la terre plus longtemps qu'un champ de manioc : six à sept ans environ. Elle réclame peu d'entretien : un bon désherbage de temps à autre, particulièrement à la saison sèche, au moment des feux de brousse, pour qu'elle ne soit pas brûlée.

La période de récolte se situe en décembre et janvier. Une fois le fruit coupé, le pied demande un an encore pour redonner un autre fruit. Actuellement, aux dires des hommes de Tonkama, la taille moyenne d'une plantation d'ananas se situerait entre 1 500 et 2 000 pieds.

Si les hommes cultivent les ananas, c'est qu'il s'agit là d'une culture de rapport, qui pourrait leur fournir un revenu régulier. En réalité, les possesseurs de plantations d'ananas se heurtent à un gros problème de débouchés. Le marché de Brazzaville s'est trouvé brusquement saturé par le développement récent de ces plantations. Or il n'existe aucune commercialisation de ces fruits en vue de l'exportation. Il n'y a pas non plus, dans la région de Brazzaville, de conserverie ou de fabrique de jus.

Aussi au moment de la récolte, l'unique débouché — en dehors de la consommation familiale et locale — est... la fabrication de « vin d'ananas »

dont la recette viendrait de la région de Boko. Le jus d'ananas fermenté est mis en vente. Très sucré à la récolte, il possède une fois fermenté un fort pourcentage d'alcool et est très apprécié des consommateurs.

III. — PRÉPARATION DU MANIOC

Seul le manioc doux ne nécessite aucune préparation. Le manioc amer — de loin le plus cultivé — exige au contraire une longue préparation avant d'être consommé ou vendu. En effet, sauf cas exceptionnels, le manioc n'est jamais vendu sous forme de tubercule sortant du champ. On distingue donc dans la préparation du manioc, celle de la nourriture familiale, et celle du manioc destiné à la vente. Autrefois, les opérations étaient les mêmes, le manioc étant vendu obligatoirement, par ordre du « commandant » de Kinkala, tout prêt à la consommation, sous forme de pains enveloppés de feuilles. Depuis l'indépendance, l'habitude s'est prise parmi les femmes Lari des villages autour de Brazzaville de vendre le manioc simplement roui et de laisser faire les dernières phases de la préparation par les femmes de la ville.

a) ROUISSAGE

Les tubercules de manioc sont mis à rouir, soit dans de petits bassins peu profonds aménagés sur les bords d'un cours d'eau, soit dans des trous d'eau (« *banda/mabanda* ») creusés en terrain marécageux. Chacun de ces emplacements est approprié à une femme seule, ou plus souvent à plusieurs femmes mariées dans la même « *kanda* » (les « *bakama* », c'est-à-dire les alliées). Les bassins de rouissage sont généralement situés à proximité des plantations pour éviter les allées et venues. En revenant de leurs plantations les cultivatrices laissent des tubercules à rouir trois à quatre fois par semaine.

Suivant que les femmes désirent fabriquer des bâtons ou de la farine de manioc (« *fou-fou* »), les tubercules sont laissés à rouir plus ou moins longtemps : 5 à 6 jours dans le premier cas, 4 jours dans le second. Parfois, on laisse le manioc rouir beaucoup plus longtemps, entre deux et trois semaines, et même jusqu'à un mois nous a-t-on dit. Les tubercules sont alors consommables, tels que. Il suffit d'en retirer les fibres et de faire cuire sur une tôle, en plaque mince, la pâte obtenue. On obtient une sorte de crêpe ou de gâteau non levé au goût très agréable. Mais il s'agit là d'une façon peu courante de préparer le manioc, appréciée surtout des enfants et des femmes.

Après le rouissage, lorsque les tubercules sont destinés à la vente, les femmes les retirent simplement de l'eau et les vendent sous cette forme aux commerçantes habituelles qui viennent à jours fixes acheter le manioc de Tonkama.

Si elles désirent préparer des bâtons, elles écrasent les tubercules directement dans le bassin de rouissage, en utilisant un petit panier à claire-voie restant sur place, qui sert à retenir le « son », c'est-à-dire les fibres des tubercules. Elles laissent égoutter durant la nuit la pâte ainsi obtenue et la rapportent chez elles en revenant des plantations.

b) PÉTRISSAGE ET FABRICATION DES BATONS

La pâte de manioc roui (« *tchikéri/bikéri* ») est étalée sur un grand plateau de bois (« *paki/bipaki* ») dont chaque femme possède deux ou trois exemplaires.

À nouveau la femme enlève le « son », mais cette fois beaucoup plus finement et minutieusement : il faut que toutes les fibres des tubercules disparaissent. Pour cela, à genoux devant son plateau, elle étale une partie de la pâte avec un rouleau de bois qu'elle manie de la main gauche tandis que de la droite elle enlève les fibres. C'est là une opération qui doit être menée avec soin : la qualité du bâton en dépend. Lorsque toute la pâte de « *tchikéri* » a été ainsi épurée, elle est pétrie rapidement et mise à cuire en boule recouverte d'un peu d'eau, dans une grande marmite ou un fond de petite touque garnie de quelques feuilles. Cette première cuisson dure une demi-heure environ.

La pâte est alors à nouveau repétrie et divisée cette fois en bâtons (« *yaka/makaya* »). Chaque bâton est enveloppé dans deux grandes feuilles et solidement ligoté (après cuisson, la ficelle sera récupérée et resservira à nouveau). Une fois terminé, le bâton a la forme d'un rôti préparé par un boucher de France. Diverses espèces de feuilles sont utilisées, les plus courantes sont les feuilles dites « *tchiloria/biloria* » (plus exactement « *makaya/ma biloria* ». Les autres feuilles propres à cet usage sont : « *tutete/matete* », « *lugungu/magungu* », « *tchileüngwa/bileüngwa* ». Les femmes les cueillent en gros paquets qu'elles utilisent au fur et à mesure de leurs besoins. Ces feuilles ne se dessèchent que huit à quinze jours après qu'elles ont été cueillies.

Suivant la taille des bâtons obtenus, la seconde cuisson dure une heure et demie à deux heures.

Il s'est établi dans la région de Brazzaville une sorte d'« étalon du bâton du manioc » (30 cm environ de longueur et 8 à 10 cm de diamètre).

Les bâtons fabriqués dans les villages pour la consommation familiale ont, eux, un volume de moitié supérieur.

c) FRÉQUENCE DE LA FABRICATION

Les femmes de Tonkama étant toutes très occupées par le travail des plantations, elles ne préparent pas chaque jour les bâtons de manioc mais s'arrangent pour ne se livrer à cette absorbante occupation que tous les trois ou quatre jours. Un bâton de manioc du type vendu à la ville 50 F, ce que les femmes de Tonkama appellent un « petit manioc », nourrit pour un jour deux personnes de bon appétit ou trois personnes d'appétit moyen. Lorsque les bâtons de manioc sont chauds on en consomme davantage, car ils sont plus légers. Une fois refroidis, ils ne sont pas réchauffés au moment des autres repas. Ils sont accompagnés d'une sauce à la viande — une à deux fois par semaine au moment du marché — ou au poisson, frais — pêché autour du village par les femmes — ou fumé. Lorsqu'il n'y a ni viande ni poisson, la sauce est simplement à base de légumes, piments et gombo. En période de gros travaux, les femmes ne la préparent qu'une fois par jour, se contentant aux autres repas d'en faire réchauffer les restes.

IV. — COMMERCIALISATION DU MANIOC (1)

Le goudronnage de la route reliant Tonkama à Brazzaville a totalement modifié, on l'a vu, les habitudes des femmes en matière de culture : elles

(1) Pour comparaison, cf. dans notre étude « Femmes africaines », *op. cit.*, les p. 105-112 et les commerçantes des marchés ».

se sont mises à planter de plus grandes surfaces de manioc afin d'avoir à vendre des surplus de production.

Cet excédent de récolte, elles peuvent le vendre de deux façons :

— soit à Tonkama même à des commerçantes, venues de Brazzaville ou originaires du village, qui le convoieront jusqu'à la ville. Leurs chiffres d'affaires en ce cas sont faibles. C'est la solution adoptée par la majeure partie des femmes de Tonkama;

— soit à Brazzaville. Elles décident alors elles-mêmes de compléter le produit de leurs champs en achetant leur manioc à des voisines et de partir vendre le tout à la ville. Les bénéfices réalisés, s'ajoutant au produit de la vente de leur propre manioc, sont beaucoup plus importants. Mais pour être ainsi maîtresse de ses mouvements il faut ou bien être veuve ou divorcée, ou bien, si le mari consent à ce commerce, ne pas avoir de tout jeunes enfants, car il est impossible de s'absenter moins de deux jours.

a) LES VENDEUSES DE MANIOC

Chaque jeudi a lieu à Tonkama un petit marché de manioc. Acheteuses et vendeuses règlent leurs affaires en moins de deux heures. A 9 heures, chacune est retournée à ses occupations.

Les vendeuses apportent les tubercules de manioc rouis dans leurs « *mutete* », paniers allongés et étroits qui se portent sur la tête (80 à 100 cm de longueur, 25 à 30 cm de largeur, 15 à 20 cm de profondeur environ). Un « *mutete* » plein de tubercules rouis pèse environ 6 à 8 kg. Le cours d'achat des tubercules varie suivant leur taille : trois ou quatre pour 5 F. Un « *mutete* » rapporte 200 à 250 F. Il est rare qu'une femme vende plus de deux « *mutete* » par marché. A raison d'un marché par semaine, la cultivatrice ne gagne donc que 800 à 2 000 F par mois.

b) LES ACHETEUSES DE MANIOC

A Tonkama elles sont trois. Deux viennent chaque jeudi de Brazzaville. Toutes deux sont des femmes relativement âgées : entre 50 et 55 ans. L'une est veuve, mère d'une fille mariée et divorcée revenue récemment vivre chez sa mère avec ses cinq enfants. Avant d'accueillir sa fille, grâce aux bénéfices réalisés sur la vente de manioc, cette femme a pu acquérir une parcelle à Makélékélé, extension récente de Baçongo, sur laquelle elle vient de construire. Elle a choisi de commercer régulièrement avec Tonkama, en raison de ses attaches familiales : Tonkama est son village maternel; elle appartient au clan Kingoma. Aussi y cultive-t-elle également. Au moment des grands travaux elle s'installe durant deux mois à Tonkama où elle possède sa maison. Les jeudis, elle se contente d'acheter le manioc et de l'envoyer par taxi-bus à sa fille ou à une revendeuse, qui se charge de l'écouler sur le marché spécial de manioc roui de Baçongo.

La seconde acheteuse possède aussi certains liens avec Tonkama : son père, cette fois, est un Kingoma. Ayant un mari chômeur et un seul enfant — un garçon suivant l'enseignement secondaire — elle « se débrouille » en achetant et revendant du manioc. Chaque jeudi elle quitte son domicile de Baçongo à 5 h du matin, prend le premier taxi-bus, achète son manioc à Tonkama et revient chez elle dans la journée.

La dernière acheteuse est une femme de Tonkama, divorcée depuis six ans, mère de quatre garçons qu'elle a gardés avec elle après son divorce. C'est alors qu'elle a commencé son commerce. Actuellement, elle a 30 ans environ et vit avec sa vieille mère. Chaque jeudi, au moment où le manioc se vend bien, elle emporte une partie de sa propre récolte qu'elle a complétée en achetant d'autres tubercules à ses voisines. Elle reste absente deux à trois jours, le temps de vendre le tout, et logé alors chez son oncle maternel à Bacongo. La grand-mère s'occupe de ses petits-fils. Lorsqu'il y a afflux de manioc sur le marché de Bacongo l'acheteuse de Tonkama ne se rend plus en ville que tous les quinze jours.

En effet, bien que le manioc puisse se récolter toute l'année, on observe des variations dans sa production. Au moment des premières pluies, lorsque les femmes retournent et plantent leurs nouveaux champs, elles sont trop occupées pour pouvoir consacrer beaucoup de temps à la récolte et la préparation des tubercules. Les arrivées de manioc rôti diminuent sur les marchés de la ville; aussi celles qui, malgré tout, arrivent à en produire, n'ont aucune peine à l'écouler.

C'est la même raison qui explique les variations du cours du manioc. Le bâton de manioc qui coûtait 25 F il y a trois, quatre ans, est ainsi passé à 50 F, prix auquel il s'est ensuite maintenu, mais avec des nouvelles variations au cours de l'année; entré novembre et janvier il peut monter à 75 F.

Pour faire le compte des sommes dues à chaque vendeuse, l'acheteuse utilise, comme toujours en Afrique, un procédé mnémotechnique : elle met de côté soit des fibres, soit même des tubercules de manioc, chacun correspond à la pièce de 5 F qu'elle doit verser; au moment de payer elle n'a plus qu'à « relire » le total. Parfois d'ailleurs elle achète à crédit et ne paie son dû qu'après avoir vendu le manioc en ville. En ce cas, les petits fagots de fibres, bien ligotés, sont soigneusement gardés jusqu'au règlement des dettes.

Au fur et à mesure de leurs acquisitions, les acheteuses fassent elles-mêmes le manioc dans les énormes paniers (« *tchimpaka/bimpaka* ») qu'elles ont apportés à cet effet (leur longueur est de 1 à 1,10 m sur 50 à 60 cm de largeur et 50 cm de hauteur). Les tubercules sont ouverts : ils sont si mous que cela ne demande aucun effort; les plus grosses fibres sont enlevées, et la pâte obtenue est aplatie à la main dans le fond du panier. L'ensemble peut peser de 40 à 50 kg (deux hommes forts ont de la peine à le soulever pour le charger...)

D'après nos observations, une acheteuse de manioc ne remplit jamais plus de deux gros paniers à chacun de ses voyages. En bonne saison le panier de manioc roui se revend à peu près le double de ce qu'il a été acheté : suivant la taille il représente entre 1 800 F et 2 500 F de bénéfice, sur lesquels il faut déduire le prix du transport du panier (400 F) et de l'aller et retour de l'acheteuse (200 F). Mais au moment où il y a pléthore de manioc, ce bénéfice diminue de moitié, aussi la vente de manioc roui n'est-elle plus rentable que pour celles qui écoulent leur propre production.

On voit que suivant la période de l'année et suivant aussi que l'acheteuse de manioc roui utilise ou non sa récolte, les bénéfices varient considérablement. Ils peuvent être élevés pour le Congo. La jeune femme habitant Tonkama a ainsi gagné au cours du mois de décembre 1964 — un des mois les plus favorables, il faut le reconnaître — une somme d'environ 16 000 F.

Mais pour les habitantes de Bacongo qui ne font qu'acheter et revendre le manioc produit par d'autres, même les bons mois ne représentent que la moitié de ce chiffre.

c) LES ASSOCIATIONS A BUT D'ÉPARGNE : LES TONTINES OU « KITÉMO »

Dans toute l'Afrique, de l'Afrique Occidentale à l'Afrique du Sud en passant par le Cameroun, le Congo, et l'Afrique des Grands Lacs, on rencontre une originale façon d'économiser, la « tontine » : cette institution, sous des noms divers, fonctionne de façon sensiblement identique. Le principe directeur en est toujours le suivant : un nombre variable de participants verse à cadence régulière entre les mains d'un responsable une certaine somme, la même pour tous. Chacun des membres touchera à son tour le montant total des versements.

Chez les Kongo, on le sait, les « tontines » ou « *kitémo/bitémo* » constituent encore aujourd'hui la forme la plus courante d'épargne. On les retrouve dans tous les milieux, dans toutes les classes sociales, à l'exception néanmoins de la frange la plus aisée. Il existe des « *kitémo* de riches » aux cotisations très fortes, et des « *kitémo* » modestes réservés aux gagne-petit. Nous les avons observés à maintes reprises chez les femmes de Bacongo. D'après ce que nous avons vu, c'est chez les commerçantes des marchés que ces tontines se rencontrent le plus souvent : deux femmes sur trois en font partie.

A Tonkama nous avons retrouvé les « *kitémo* ». Le manque de temps nous a empêchée malheureusement d'établir la proportion exacte des femmes qui les utilisent mais ils nous ont paru largement répandus.

Selon les habitantes de Tonkama — pour qui la participation à un « *kitémo* » est basée sur la récolte et la vente du manioc — l'appartenance à un « *kitémo* » présuppose une bonne santé. Il faut aussi une grande régularité dans les versements. A Tonkama les « *kitémo* » suivent un rythme paisible. Les cotisations sont faibles, le nombre des participantes élevé. Nous avons noté l'existence de deux « *kitémo* ». Tous deux, on peut le souligner, recrutent des femmes de « *kanda* » différentes. Ce sont le voisinage et les affinités qui jouent dans le groupement. Le premier « *kitémo* », exclusivement féminin, comptait dix-sept participantes, versant chaque quinzaine une cotisation de 150 F. La présidente, la « *ngudi/itémo* », c'est-à-dire « la mère du *kitémo* », était une femme âgée, comptant bien, ce qui, paraît-il, constitue l'idéal. Sur le total des cotisations versées, soit 2550 F, la présidente prélevait une petite somme pour l'achat d'une dame-jeanne de vin de palme, consommée par toutes les participantes. Il fallait plus de huit mois pour que chaque femme ait touché sa part.

L'autre « *kitémo* » était mixte et groupait, sous la présidence d'un homme, 40 participants. Chacun versait chaque semaine 125 F. Il ne fallait donc pas moins de dix mois pour que tous les membres aient touché le total des cotisations : 5 000 F, moins l'achat de la dame-jeanne de vin de palme.

Lorsque chaque membre du « *kitémo* » a reçu sa part, le « *kitémo* » peut être dissous ou repartir pour un nouveau cycle de cotisations. Un « *kitémo* » qui a fait la preuve de sa stabilité augmente au fur et à mesure le montant de ses cotisations.

Lorsqu'elles touchent leur part, les participantes à une tontine doivent donner une petite part des sommes touchées à leurs maris « pour qu'ils ne soient pas jaloux ». En effet, nous a-t-on expliqué, les maris ont défriché les champs dont la récolte a permis l'entrée dans un « *kitémo* ».

Certaines femmes nous ont d'ailleurs fait remarquer que ce système était injuste : « certains maris laissent couler deux à trois ans avant d'acheter une « pièce » (un pagne) à leur femme ! Il faut que les femmes se débrouillent elles-mêmes ! Pourtant les hommes ont leurs propres tontines, mais ils ne donnent rien à leurs femmes lorsque c'est leur tour de toucher »...

En dehors de ce prélèvement, d'ailleurs faible, les éventuels revenus monétaires des maris et des femmes restent strictement séparés — application moderne du principe traditionnel de la division du travail — et suivant aussi le droit qu'a la femme Kongo de disposer librement du surplus de sa production.

CONCLUSION

Cette étude de la culture et de la commercialisation du manioc à Tonkama, permet de souligner le caractère travailleur et ouvert des femmes Lari. C'est à cause de leur acharnement à étendre leurs plantations, à cause de la facilité avec laquelle elles adoptent les variétés nouvelles de manioc à plus fort rendement que l'approvisionnement d'une ville aussi importante que Brazzaville est possible.

Sans doute « le travail du manioc » a toujours été l'occupation féminine par excellence, mais la commercialisation du surplus de cette production représente un fait nouveau : dans l'extension de cette culture toute traditionnelle les paysannes trouvent la possibilité de ressources monétaires, modestes assurément, mais personnelles.

Ainsi, même dans les villages, commence à se dessiner cette évolution de la condition féminine, accusée par la vie en ville.

19 JUIN 1971

NS
FONDATION DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
EN AFRIQUE CENTRALE

TOME II

1966

ANNALES
du
Centre d'Enseignement Supérieur
de
Brazzaville

BRAZZAVILLE



O.R.S.T.O.M. Fonds Documentaire

N° : 22 735 ex. 1

Cpte : B