

ANNE BERGERET

SE NOURRIR EN PAYS SAHELIEN

La responsabilité des femmes dans le sud-est du Sine Saloum

Dans le contexte de sociétés structurées et organisées de longue date pour assurer leur subsistance dans un environnement contraignant – pluviométrie faible et aléatoire induisant un risque permanent de récoltes insuffisantes –, nous allons tenter de cerner les responsabilités respectives des hommes et des femmes face à la nourriture

Zone d'étude et origine de son peuplement

Notre zone d'étude, au sud de Koungheul, fut choisie sur le conseil de la Recherche agricole sénégalaise (ISRA) parce que située dans la région rurale la plus peuplée du Sénégal. Son terroir, dépassant les 6 000 hectares, abritait plus de 3 000 habitants dans les années 1970. Moins désertifié que le Vieux Bassin Arachidier, son environnement comportait encore des arbres et arbustes. La sous-alimentation n'y était pas pour autant absente, selon une enquête de l'ORANA (Office de Recherche sur l'Alimentation et la Nutrition en Afrique), effectuée en 1981.

Partant au départ de l'échantillon de familles sensiblement commun à l'ORANA et à l'ISRA, j'ai été rapidement conduite à déborder à la fois l'échantillon initial de familles ainsi que les limites territoriales, afin d'appréhender l'ensemble du terroir effectivement utilisé par les villageois.

De 1982 à 1987, j'ai effectué 4 séjours successifs dans cette petite zone, toujours à des périodes différentes du cycle saisonnier. Auparavant, dès fin 1979/80, puis en 1981, j'avais déjà pris contact avec ses habitants, dans le cadre d'autres recherches.

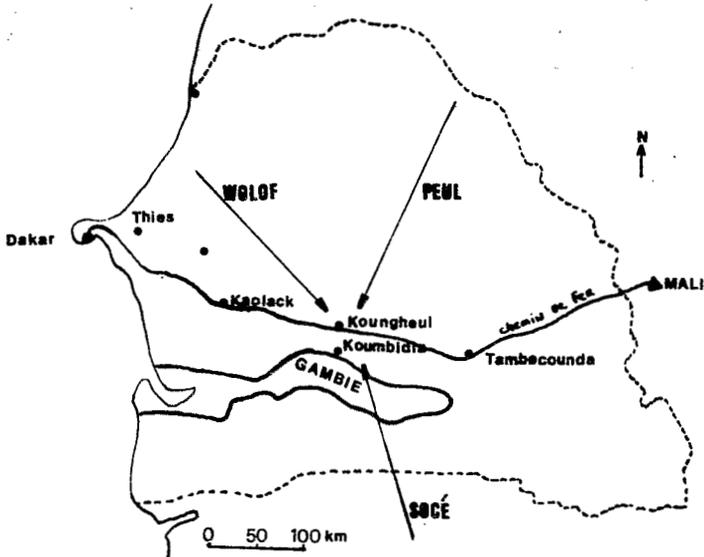
Située entre Kougheul et la frontière de la Gambie, cette zone était considérée jusqu'aux années 1970 comme faisant partie de la région climatique soudano-guinéenne et se situait entre les isohyètes 900 à 1 000 mm de pluie par an. Depuis lors, compte tenu de la longue sécheresse, les climatologues s'accordent à estimer que son climat serait devenu sahélo-soudanien et qu'il convient de décaler les isohyètes de 200 mm vers le sud. Ainsi cette zone se situe-t-elle désormais entre les isohyètes 700 à 900 mm de pluie par an en moyenne. Or au début de ce siècle, toute cette partie sud et est de ce qu'on appelle aujourd'hui le « bassin arachidier » était encore couverte de vastes forêts qui abritaient un gibier abondant.

Cultivée depuis longtemps comme ingrédient pour la sauce, l'arachide est devenue à partir de 1840 une culture d'exportation, mais ne prit un véritable essor qu'à partir des années 1920 où l'on commença à défricher activement la région du Sine Saloum qui apparaissait alors comme une vaste réserve foncière (Faye, 1981).

En fait, comme en témoignent plusieurs ensembles de mégalithes disposés en couronne simple ou double, notamment le site classé de Kër Ali Lobe, la zone fut peuplée dès le VII^e ou le VIII^e siècle. Nous ne savons rien des successeurs de ces premiers habitants durant plusieurs siècles, si ce n'est que les Peul Haboobe nomadisaient déjà dans la zone aux XV^e-XVI^e siècles, avant de s'y sédentariser il y a cent ans. Venus du Nord, ces Peul musulmans furent rejoints par d'autres islamisés manding, guerriers et chasseurs de captifs, ou bien commerçants, désignés sous le nom de Socé. Ces nouveaux arrivants vinrent du Sud, par vagues successives, de l'empire du Gaabu (ou Kaabu, XIII^e-XIX^e siècles). Leurs femmes continuèrent à cultiver du riz de bas-fond comme dans leur région d'origine, tandis que les hommes s'initièrent fort efficacement à la culture du mil et du sorgho, et plus tard de l'arachide.

L'essor de cette culture d'exportation attira aussi des Wolof venus du Cayor, au nord-ouest du Sénégal, d'abord en début de siècle, puis dans les années 1920, et enfin vers 1935 avec leurs marabouts.

Carte 1. Origine du peuplement



Organisation familiale et approvisionnement en nourriture

Structure et organisation de l'unité domestique

La « concession », unité de résidence matérialisée chez les Wolof et les Socé par une clôture en tiges de mil, symbolise l'unité du groupe familial. Cette unité familiale est réactualisée chaque jour lors des repas pris normalement devant la case du chef de concession pour les hommes, et autour de la première épouse pour les femmes et les jeunes enfants. A quelques nuances près, ce modèle wolof d'organisation familiale dirigée par l'aîné de la génération la plus ancienne est aussi valable chez les Peul et chez les Socé.

L'unité de production-consommation se situe à un autre niveau. Lorsqu'un homme marié mais encore dépendant du chef de concession, le père ou le frère aîné, en vient à s'émanciper de cette tutelle par le *beru* ⁽¹⁾, il fonde une nouvelle « cuisine » ou foyer. La production agricole comme la préparation des repas s'organiseront désormais autour de cet homme, de son épouse ou de ses épouses avec leurs enfants, et de ses parents et ouvriers agricoles éventuellement. Une nouvelle « cuisine » est alors créée, et un tour de rôle s'établit entre les différentes femmes, ou jeunes filles, à partir de 12 ans chez les Socé. Chez les Peul, c'est dès l'âge de 10 ans que la fillette se voit confier la charge de préparer le repas du soir.

En ce qui concerne la cuisine au sens physique du terme, la case où l'on prépare les repas, chaque femme peut posséder la sienne, mais il arrive que deux co-épouses partagent la même case de cuisine.

La concession peut donc se composer d'un seul ou de plusieurs foyers-cuisines. Chaque foyer est dirigé par un homme, le *borom njël* en wolof, *njeltio* en mandinka et *jom njelu* en pulaar, qui préside à son organisation et à son bon

1.. C'est le processus d'émancipation du fils ou du frère cadet qui est appelé *beru* en Wolof.

fonctionnement. Suivant le nombre de personnes – pouvant aller de 8 à plus de 50 personnes – que rassemble la concession et les modalités de sa structuration, plusieurs cas de figure peuvent se présenter : du plus simple lorsque concession et « cuisine » coïncident, jusqu’aux concessions à structure complexe comportant deux ou trois familles structurées autour d’un seul homme. A titre d’illustration, nous présentons deux schémas qui visualisent deux cas de figure rencontrés parmi bien d’autres.

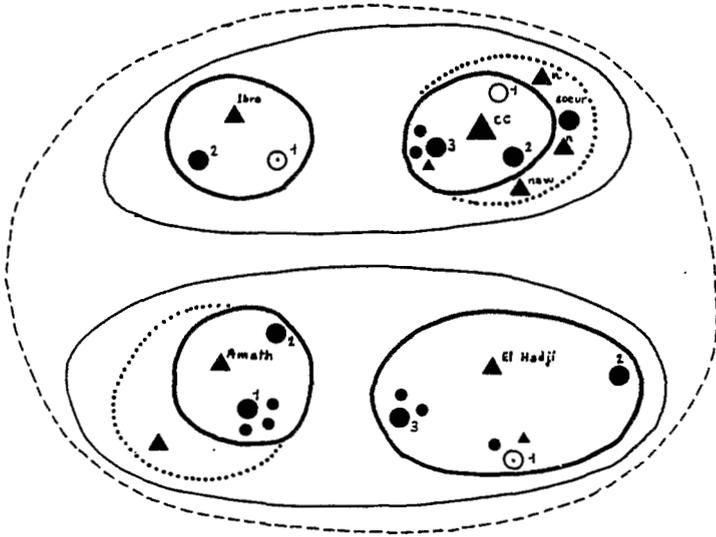
Le schéma n° 1 fait apparaître une seule famille structurée autour du chef de concession et de ses deux épouses. La première épouse est responsable de la préparation des repas pour son mari (en alternance avec sa co-épouse), ses trois jeunes enfants, la mère et la grand-mère de son mari, chef de concession. A la cuisine de la seconde épouse se rattachent son unique enfant, un neveu maternel du mari et un ouvrier agricole saisonnier ou *nawetane* avec son épouse. Dans le cas de cette famille Peul, le même homme remplit à la fois les fonctions de chef de concession, *jom galle*, et de chef de deux cuisines, *jom njelu*.

Si nous observons maintenant le schéma n° 2, nous voyons que cette concession regroupe 26 personnes organisées autour du père, chef de concession, et de ses trois fils. L’aîné, El Hadj, n’est pas de même mère que ses frères. Le second fils, Ibra, fait partie de la même cuisine que son père. Les deux autres frères, l’aîné et le cadet, se sont associés pour former ensemble une autre cuisine.

La première épouse du chef de concession est décédée. La deuxième épouse a une fille de 14 ans envoyée à Koungheul. La troisième épouse a 4 enfants dont l’aîné, âgé de 12 ans, a été envoyé comme *taalibe* (disciple) chez un marabout Tikan. Elle a encore deux fillettes et un garçon. Font partie de ce même foyer, la soeur du chef de concession, deux neveux dont l’un est le fils de cette soeur, et enfin un *nawetane*. Ibra, le second fils participe aussi à cette cuisine ainsi que sa seconde épouse sans enfants. Sa première épouse est divorcée et a perdu un jeune fils.

La seconde cuisine regroupe deux frères sous l’autorité de l’aîné, la première épouse de El Hadj divorça après avoir donné naissance à deux filles et un fils. Elle est partie en emmenant sa

Schéma n° 2. Organisation au sein d'une unité de résidence



famille nucléaire ou polynucléaire

unité de production ou consommation «cuisines»

dépendants directs

unité de résidence et de prise de repos

neveu

nowetane

surge



chef de carré

homme

femme et rang d'épouse

homme ou femme décédé

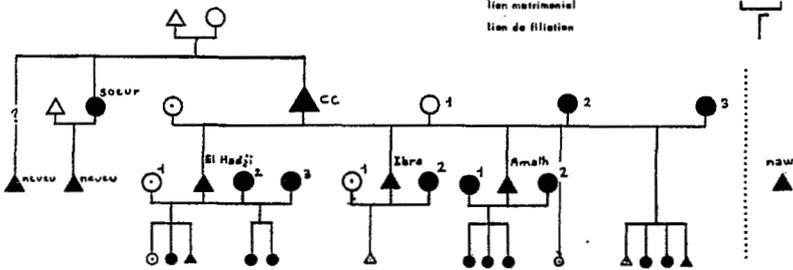
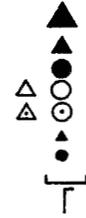
homme ou femme absent ou divorcé

garçon

filie

lien matrimonial

lien de filiation



filles aînées. La seconde épouse n'a pas d'enfants. La troisième a deux fillettes. Le frère cadet, Amath, a trois fillettes de sa première épouse, et aucun enfant de sa seconde épouse. Un *nawetane* partage cette cuisine.

Il faut souligner le fait que ces structures domestiques ne sont nullement statiques. Elles évoluent, se modifient et se restructurent fréquemment : un chef de concession meurt, des enfants naissent, une nouvelle épouse du chef de foyer arrive, un fils se marie, un fils marié s'émancipe, une épouse divorce et part, une première épouse devenue mère et belle-mère cesse de participer à la cuisine pour se reposer et jouir d'un statut supérieur, etc. D'une année sur l'autre, il est rare de trouver une concession structurée exactement de la même manière que l'année précédente.

Répartition des responsabilités nourricières entre hommes et femmes

Plus précisément, à l'homme wolof chef de foyer-cuisine incombe la responsabilité de fournir la ration quotidienne de céréales, *njël* en wolof, qu'il prélève dans son grenier, tandis que la femme a le devoir de fournir les ingrédients du plat de sauce, le *rend*, légumes et ce qui remplace poisson ou viande, ceci quotidiennement pour « équilibrer l'alimentation et augmenter la ration de céréales » (Ly et Seye Thi Tinh, s.d.). En outre, en périodes de soudure, elle doit chercher des produits de substitution à la céréale qui fait défaut : graminées sauvages, fruits, champignons, etc. Pour s'acquitter de cette responsabilité, elle dispose de trois moyens : sa culture propre d'arachide et son jardin de case ou de bas-fond, la cueillette, et, en ultime recours, un prélèvement parmi les poulets et petits ruminants qu'elle réussit à élever, non sans difficultés en période de sécheresse.

Traditionnellement, les responsabilités se répartissent de manière assez semblable chez les Mandingues. Le chef d'exploitation-cuisine, *njeltio*, est lui aussi responsable de l'apport en céréales et possède un grenier. Mais, à la différence du *borom njël* wolof, il se préoccupe aussi des ingrédients de la sauce. En fait, cette responsabilité spécifique est partagée entre le chef de

foyer et la « femme de tour de cuisine ». Le *njeltio* a l'obligation morale de prendre sa part de la charge de rassembler les divers ingrédients, variables suivant les saisons, aptes à composer une sauce digne de cette fonction. Concrètement, soit il effectue lui-même quelques achats : poisson sec, sucre, huile, mangues, oignons, gousses de néré..., soit il prélève dans son grenier une quantité supplémentaire de mil et le donne à la femme de tour qui, en vendant ce mil, sera en mesure d'acheter ce qui est appelé à tort « condiments ».

En fait, les femmes socé n'abusent nullement de cette situation de co-responsabilité. Actives productrices et collecteuses, elles ont à coeur d'apporter une part aussi substantielle que possible. Augmenter la nourriture est considéré comme un devoir religieux pour elles ; leur ingéniosité en ce domaine attire la bénédiction d'Allah sur la famille. A noter cependant que la femme ne fournit jamais de céréales pour les repas qu'elle prépare. Il peut arriver qu'elle cultive un peu de mil ou qu'elle en reçoive en contrepartie d'une aide en travail apportée à des parents ou voisins. Dans ce cas, elle vend toujours ce mil pour acheter autre chose : du poisson sec le plus souvent. Même en période de soudure, c'est à l'homme seul qu'incombe la responsabilité de se procurer les céréales indispensables à la survie familiale. S'il le faut, ce sera à lui de vendre un animal.

Quant au chef de foyer peul, *jom njelu*, il prend aussi une large responsabilité dans l'approvisionnement de son *njelu* (foyer-cuisine). Certes, il fournit la céréale, mil le plus souvent, mais en outre, il achète fréquemment quelques « condiments » : poisson séché, sucre, piment, gousses de néré, « pain de singe », taro... En vrai Peul, dont les ancêtres furent éleveurs nomades, il a toujours le souci de l'avenir : il effectue quelques achats de précaution : poisson salé, sel, sucre... En outre, à l'occasion de ses déplacements en brousse, il rapporte des produits de cueillette : fruits, tubercules sauvages qu'il aura détérrés, ou du *mbep*, exsudat du *Sterculia setigera*, condiment de base préféré des Peul comme des Wolof.

Côté femmes, chez les Peul, d'ordinaire seule la première épouse fera quelques achats avec son propre argent : poisson fumé avec arêtes, oignons, poivre, *netétu*, piment, concentré de

tomates... En période de soudure, elle est parfois seule à effectuer des achats : lait caillé, poisson fumé, gousses de tamarinier, « pain de singe »... Mais, comme dans les ethnies voisines, c'est à l'homme seul que revient la responsabilité de la fourniture des céréales. Si les greniers sont vides, le *jom njelu* ou le *jom galle* (chef de concession) se verra dans l'obligation morale de vendre un mouton ou un bouc pour faire face à la soudure.

En bref, on observe que la femme wolof remplit son devoir à l'égard de la nourriture davantage par ses achats que par sa cueillette et les produits de son jardin de case ; il est rare qu'elle cultive un jardin de contre-saison. Ses ressources monétaires proviennent essentiellement de sa parcelle d'arachide (depuis les années 1940-1950, une parcelle est attribuée à chaque femme adulte) et de la vente des petits animaux : poulets, canards, moutons ou chèvres qu'elle élève.

En revanche, les femmes socé et peul s'acquittent de leur devoir en recourant davantage à la cueillette qu'aux achats. Dans ces deux ethnies, les activités de cueillette sont à l'honneur, et, s'agissant des femmes, considérées comme un travail. Les femmes socé collectent d'importantes quantités de feuilles d'arbres, arbustes ou lianes, de fruits, éventuellement de graines ou de fleurs comestibles. Leur préférence va aux feuilles de baobab, de *Cassia obtusifolia*, de néverday, de tamarinier, de *Craeteva religiosa*, de *bissap* sauvage. A défaut de trouver ces ressources de prédilection, elles ont recours à toute une gamme de ressources de second choix : feuilles et fruits de divers *Ficus*, de *Strychnos Spinosa*, *Strophantus sarmentosus*, *Grewia bicolor*, *Vitex doniana*, etc. (Bergeret, 1987).

La cueillette, une activité essentiellement féminine mais un savoir partagé

La cueillette chez les agro-pasteurs sahéliens

La cueillette est rarement une simple activité de ramassage comme en région tempérée. Le plus souvent, les femmes des trois ethnies grimpent dans les arbres, dès l'adolescence, voire même plus jeunes. Avec une hache, les femmes socé ébranchent

soigneusement l'arbre au feuillage tendre et rapportent les branchages dans la cour de la concession. En début d'après-midi, réunies à l'ombre, elles procèdent à l'effeuillage puis au séchage au soleil des feuilles de baobab. Ces feuilles seront ensuite mises en sac et bien tassées. Chaque femme de tour, même en période de sécheresse, constitue une réserve d'au moins 90 kg de feuilles sèches. Avant utilisation dans la sauce, ces feuilles seront pilées et deviendront alors le *laalo guy*.

Si ce sont souvent les femmes socé qui grimpent aux baobabs, femmes et jeunes filles des trois ethnies montent, pour récolter feuilles tendres ou fruits verts, dans bien d'autres espèces : divers ficus, tamariniers, *dimbs*, néré, etc. Seules les femmes enceintes ou les mères âgées évitent de grimper aux arbres. Pour atteindre les seules branches basses des grands arbres, une autre technique consiste à se munir d'un bâton long de plusieurs mètres, emmanché d'une lame de couteau bien affilée pour couper rameaux et fruits.

Bien que l'essentiel des activités de cueillette incombe aux femmes, hommes et jeunes garçons prennent en charge certaines tâches spécifiques, dans toutes les ethnies. La récolte des fruits de baobab dont on consomme le « pain de singe », c'est-à-dire la pulpe, et souvent les graines, est l'apanage des jeunes garçons, ou à défaut des jeunes hommes qui rivalisent d'adresse en lançant un bâton dans le baobab de manière à faire tomber un fruit. A l'occasion, ils utilisent aussi une fronde. Les jeunes Wolof et Socé vendent aux femmes les fruits ainsi récoltés. Il arrive aussi qu'ils leur vendent du *mbep*, exsudat du *Sterculia setigera*. En revanche, les jeunes garçons Peul rapportent à leur mère les fruits du baobab et bien d'autres fruits encore, ainsi que des tubercules de brousse. Ils offrent ces produits à leur mère, et rougiraient de honte à la pensée de les lui vendre !

Dans les trois ethnies, les stratégies d'approvisionnement se caractérisent par un recours maximal aux ressources fraîches qui, en « année normale », se succèdent au long de l'année avec une disponibilité accrue à partir de mai jusqu'en octobre-novembre (Bergeret, 1987). On observe qu'un ensemble diversifié de produits comestibles tels que feuilles, fruits, tubercules et graines, est normalement disponible durant la période

des travaux agricoles qui s'étalent de mai à décembre. Ceux-ci permettent de mieux surmonter les deux périodes de soudure : l'une en mai, pré-soudure volontaire au moment de la reprise des travaux dans les champs, parce que l'on désire conserver assez de céréales pour tenir et travailler jusqu'aux récoltes ; l'autre en août-septembre jusqu'à ce que la première récolte de céréales, le maïs, parvienne enfin à maturité. Toutefois, il importe de souligner qu'il s'agit là de disponibilité théorique, en « année normale ». Il est clair que lors des quatorze années consécutives de sécheresse, bien des arbres et arbustes sont morts sur pied.

Les Peul cependant, possesseurs de troupeaux bovins et autrefois nomades, se distinguent des deux autres ethnies par une stratégie d'approvisionnement qui leur est propre. Durant l'hivernage ou saison des pluies, dès que les vaches entrent en période de lactation suffisante, de juillet-août à fin novembre, les femmes cessent leurs activités de cueillette. Chaque femme mariée jouit en effet du droit au lait de quelques vaches, *ingu* ou *larogal* (Dupire, 1970) : « quand il y a du lait frais, on ne cherche pas de feuilles ».

Les réserves des femmes

Un autre volet de la stratégie de subsistance paysanne consiste à effectuer des réserves pour pallier les périodes de rareté. Aux greniers à céréales des hommes correspondent les réserves des femmes : feuilles et fruits que chacune conserve dans sa case, à l'abri des regards masculins. Peu visibles et méconnues à ce jour, les réserves des femmes comportent une dizaine de produits et sont constituées successivement au long de l'année, en fonction de la date de maturité de chaque ressource, à la différence des récoltes des hommes. De même les prélèvements dans les réserves féminines s'effectuent par roulement, suivant des choix spécifiques à chaque ethnie, et en leur sein, à chaque femme. A aucun moment de l'année n'est visible l'ensemble des réserves d'une même femme : les unes s'amoncellent tandis que les autres diminuent, en fonction de la saison. Il convient d'opérer une distinction entre les produits de base, feuilles de baobab ou de *Cassia obusifolia* utilisées quasi quotidiennement, et les réserves moindres que l'on consomme en quelques mois en

fonction de décisions subtiles s'efforçant de faire alterner ressources fraîches et ressources prélevées dans les réserves.

Le tableau (a), réalisé à partir d'une enquête effectuée successivement en 1984 et en 1985, nouvelles années de sécheresse faisant suite à 12 années déficitaires, visualise les réserves d'une année, y compris les portions de ces réserves déjà consommées à la date des enquêtes. Sont indiquées sur le tableau, la durée et la saison de prélèvement pour chaque produit, par ethnie. Une quantification exhaustive de chaque produit n'a pas été possible car elle aurait impliqué une présence permanente au long d'une année au moins.

Comme nous le constatons, les femmes peul font appel à une douzaine de ressources pour constituer leurs réserves. Les femmes socé se limitent à dix produits, mais en quantités plus importantes. Quant aux femmes wolof, leurs réserves sont plus minces mais concernent aussi dix produits. Citons quelques chiffres concernant les quantités les plus importantes rassemblées en période de sécheresse : feuilles de baobab, 90 kg par femme « de tour de cuisine », feuilles de *Cassia obtusifolia*, jusqu'à 50 kg par femme, fruit du baobab c'est-à-dire « pain de singe », de 30 à 50 kg par femme.

En période de sécheresse, toute femme responsable s'efforce de rassembler des réserves, quelle que soit l'ethnie. Mais qu'en est-il en période normale ? En effet, les saisons des pluies de 1985, 1986 et l'actuelle saison en cours en 1987 à la date où nous écrivons, laissent espérer le retour d'années à pluviométrie enfin satisfaisante pour la région.

Une nouvelle enquête effectuée, en janvier 1987, révèle des stratégies vivrières beaucoup plus différenciées suivant l'appartenance ethnique, et même au sein des ethnies chez les Peul et les Wolof. Chez les Socé, la conduite à tenir est claire pour toutes les femmes : les quantités disponibles étant plus importantes, les femmes en profitent pour augmenter leurs réserves. On enregistre plus de 100 kg de feuilles de baobab, 50 kg de fruits de dimb, *Cordyla pinnata*, et un accroissement de toutes les autres réserves auxquelles viennent s'ajouter certains produits de leurs jardins, *diaxatu* ou aubergine amère, et tomates plus *bissap* en mélange.

réserves des femmes

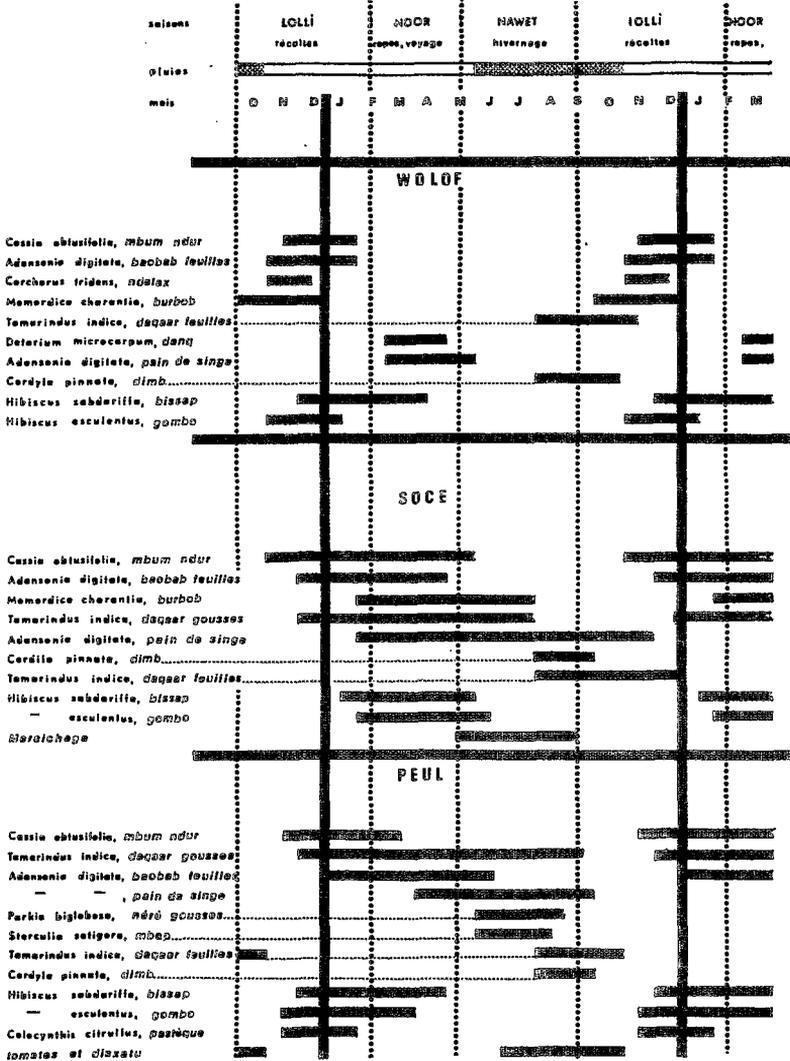


Tableau a. Réserves des femmes sur une année

Chez les Peul, on observe des comportements vivement contrastés suivant les hameaux de familles apparentées. On bien toutes les femmes des diverses concessions du hameau effectuent des réserves considérables, jusqu'à 90 kg de feuilles sèches de *Cassia obtusifolia*, 50 kg de feuilles de tamarinier, et 200 kg de pain de singe avec l'aide des hommes ou des jeunes garçons. Ou bien on choisit de se reposer sur les ressources fraîches sans se soucier du lendemain... Un comportement de ce type se rencontre très fréquemment chez les Wolof : les femmes s'abstiennent de faire des réserves car elles comptent sur l'argent de leurs récoltes d'arachide et sur la vente de leurs jeunes moutons ou chèvres pour acheter les ingrédients désirables.

Le retour des pluies est donc révélateur de stratégies vivrières féminines très diversifiées selon l'appartenance ethnique, et peut-être selon l'origine noble ou captive chez les Peul. Mais cette hypothèse demande vérification.

En cas de pénurie alimentaire, nous avons vu que les hommes socé et peul coopèrent davantage avec leurs épouses pour assurer la subsistance familiale. Chez les Wolof, au contraire, cueillette et sauce sont exclusivement affaire de femmes, même en cas de pénurie (Bergeret, 1986).

Le savoir paysan, condition des récoltes de cueillette

Face à l'ampleur de ces réserves, une question vient à l'esprit : comment les femmes parviennent-elles à rassembler de telles quantités de nourriture au sein d'un environnement désolé et peu prodigue de ressources ? Là où l'œil non initié ne voit qu'arbustes épineux et arbres desséchés, un savoir ancestral sur les multiples usages des ressources végétales du milieu permet à ses habitants de reconnaître et trouver de nombreux produits comestibles qui se relaient au long des mois et des saisons. Un savoir d'une surprenante richesse a été accumulé et continue à se transmettre d'une génération à l'autre, mieux sans doute chez les Peul et les Socé que chez les Wolof.

Ce savoir est pratiquement commun aux trois ethnies qui se côtoient sur le même territoire. Nous avons dénombré plus d'une centaine de plantes connues qui fournissent un, voire deux

produits comestibles. Ces connaissances paysannes ont été systématiquement recueillies et sont partiellement consignées (Bergeret, 1987). Ce savoir est la condition de la détection de ces ressources. Il est transmis aux enfants des deux sexes que l'on emmène de bonne heure en brousse pour de longues marches, surtout chez les Peul.

L'observation associée à l'appropriation répétée des ressources végétales d'un même terroir se concrétise en une véritable propriété sociale de l'espace utilisé qui acquiert ainsi le caractère d'un « territoire » dont des droits d'usages deviennent légitimes et méritent le respect (Godelier, 1984). Cette transformation de l'espace en un territoire socialement approprié repose à la fois sur la connaissance précise de cet espace, et sur la connaissance des plantes qui le peuplent, jointe au savoir-faire nécessaire pour en tirer parti.

Ce savoir partagé par hommes, femmes et jeunes des deux sexes s'enracine dans une valorisation culturelle de l'arbre, commune aux diverses cultures de l'Ouest africain. Dans les contes et les mythes, l'arbre, être vivant assimilé à l'homme, tient une place très importante (Calame-Griaule, 1969 à 1974). Ainsi, le baobab est « l'arbre au trésor », dispensateur de richesses et porte du monde invisible. Le baobab représente une somme d'éléments utiles, une perfection en soi. Un vieux Socé nous a dit : « Le baobab est plus qu'un arbre domestique, c'est un habitant du village ».

Le *dimb*, lui, est « l'arbre-grenier ». Le fromager est l'arbre refuge dans les contes, protecteur de l'orpheline ou du héros en danger. Sa présence est un gage de bonne entente au sein du village.

Les ficus sont habités par des génies bienfaisants. Le ficus est l'arbre du village par excellence. Son ombre est le lieu des paroles du village, des réunions publiques... Il ne peut être propriété privée : c'est un arbre social qui appartient à tout le monde. Le propriétaire d'un tamarinier ne peut lui non plus manger seul ses fruits qui doivent être partagés. Le néré est aussi un arbre important tandis que le *Lannea acida* qui commence à reverdir avant même l'arrivée des pluies, et conserve ses feuilles

au delà de la saison des pluies, symbolise la fécondité et le triomphe de la vie sur la mort

Dans la tradition islamique, le jujubier est spécialement valorisé : c'est l'arbre du pèlerin dont les fruits se consomment crus.

Mais les nourritures de cueillette qui contribuent grandement à assurer la nourriture en conditions aléatoires (Bergeret, 1988) ne peuvent se perpétuer durablement que si les conditions de reproduction des écosystèmes sont garanties sur le territoire.

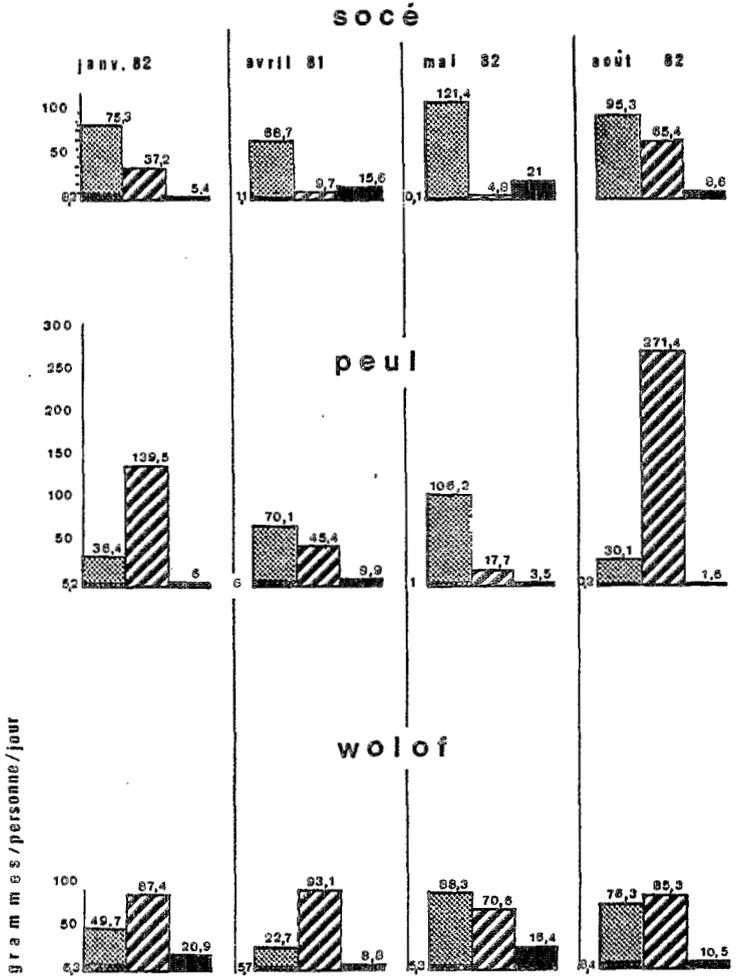
Conclusion

Ces produits de cueillette « bons à acquérir, bons à manger, bons à penser » selon le mot de Bromberger et Lenclud, sont désormais et depuis 19 ans décimés par la hache des charbonniers qui coupent sans trêve les arbres vivants pour les carboniser. Des camions lourdement chargés de charbon de bois sont expédiés sans cesse vers Dakar et d'autres villes. Car la demande est forte parmi les classes urbaines peu favorisées : il faut du charbon de bois pour cuire les aliments, repasser les vêtements, faire le thé...

Par l'intermédiaire de la puissante filière du charbon de bois qui l'approvisionne, la ville désertifie les terroirs ruraux dépossédés du pouvoir de gestion de leur milieu vital. Par suite de la position sociale privilégiée dont ils jouissent, les « patrons » disposent de la capacité d'influencer la politique gouvernementale et de détourner à leur profit sa mise en oeuvre, contribuant par là à la localisation des aires de coupe autour des villages où les charbonniers trouvent commodément gîte et nourriture. Cette localisation en auréoles autour des villages porte atteinte à la base de ressources des terroirs ⁽²⁾. Privé de ressources, moins secondaires qu'on le pense d'ordinaire, le paysan risque de se trouver acculé à l'exode rural : « le paysan

2.. Se reporter au chapitre rédigé par J. Ribot sur la filière du charbon de bois, dans notre ouvrage, « *L'arbre nourricier en pays sahélien* », éd. de la MSH, 1990.

CONSUMMATION CUMULEE
DE PRODUITS DE CUEILLETTE,
DE LAITAGES,
DE VIANDE ET DE POISSON SEC



d'après une enquête ORSTOM à l'ORANA, Dakar

Tableau b. Contribution relative des produits de différentes origines au régime alimentaire

n'a que la forêt comme ressource. Si on lui prend la forêt, il n'a plus où aller ; il est complètement démuni... », nous a dit l'un d'eux, faisant allusion aux multiples productions des arbres, nourriture certes, mais aussi fourrage, pharmacopée pour les hommes et les animaux, bois pour les outils, les charpentes... A noter que pour leur cuisine ou chauffage, les paysans n'utilisent que du bois mort. Car « couper du bois vivant est un péché » selon l'Islam, disent-ils. Toutefois, ils sont autorisés à couper certains arbres tel le *Bombax Costatum* pour construire les charpentes.

Ainsi donc, il apparaît que les activités de cueillette effectuées par les femmes, loin de ne jouer qu'un simple rôle d'appoint en période normale, et d'être la manifestation d'un comportement de détresse en période de sécheresse, constituent un élément constitutif essentiel à l'approvisionnement en nourriture tout au long de l'année (tableau b).

Le retour de saisons pluvieuses fait apparaître des stratégies d'approvisionnement plus diversifiées suivant les ethnies. Les femmes wolof ont moins recours aux ressources de cueillette et orientent tous leurs efforts vers l'acquisition rapide de ressources monétaires. En cas de pénurie, elles comptent sur l'aide alimentaire. Au contraire, face à des ressources fraîches plus abondantes, les femmes manding accroissent leurs réserves, garantissant ainsi à leur famille une nourriture abondante et variée au fil des saisons. Chez les Peul, on observe des conduites très contrastées suivant les hameaux : soit hommes et femmes s'entraident pour constituer des réserves considérables, soit tous renoncent à faire des réserves pour jouir des ressources fraîches sans souci du lendemain.

En année de sécheresse comme lors des bonnes années toutes récentes, une meilleure collaboration entre hommes et femmes peut être observée chez les Peul comme chez les Manding (Socé), tandis que les responsabilités entre les deux genres se définissent de manière plus rigide chez les Wolof.

Bibliographie

- Bergeret A. et Diouf D., 1983. *La cueillette : pratique périmée ou gage de santé ?* Etude dans trois ethnies du Sine-Saloum, Sénégal. Paris, Laboratoire d'Ethnobotanique, Muséum National d'Histoire Naturelle, document provisoire, 101 p.
- Bergeret A., 1988. Fonction alimentaire des arbres et arbustes, Communauté Rurale de Sali, Sénégal. *Actes du VII^e séminaire d'Economie et Sociologie rurales*, CIRAD, Montpellier, 15-19 sept. 1986 : 204-218.
- Bergeret A., 1987. Rôle de la cueillette au sein d'une situation agraire en pays sahélien. Communication au Colloque « *Dynamique des Systèmes Agraires* », 16-18 nov. 1987, Paris, Ministère de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur, Paris, 14 p.
- Bergeret A., 1987. « Nourritures de cueillette en pays sahélien », *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique appliquée, JATBA*, XXXIII, Paris : 91-130.
- Bergeret A., 1990. *L'arbre nourricier en pays sahélien*, Paris, Ed. Maison des Sciences de l'Homme.
- Bromberger C. et Lenclud G., 1982. « La chasse et la cueillette aujourd'hui. Un champ de recherche anthropologique ? » *Etudes rurales*, juillet-décembre.
- Faye J., 1981. Changements techniques et dynamique socio-économique dans les agricultures du Tiers-Monde. Les transformations vécues dans les sociétés en développement : l'exemple des Wolof du Sine-Saloum au Sénégal. Communication à la *Session de la SFER*, 29-30 sept. 1981, Société Française d'Economie Rurale, Paris, 19 p.
- Godelier M., 1984. *L'idéal et le matériel. Pensée, économies, sociétés*. Fayard, Paris, 349 p.
- L'arbre en Afrique Tropicale : la fonction et le signe, 1980. *Cah. ORSTOM, sér. Sci. Hum.*, Vol. VII, n° 3-4.

- Le Thème de l'arbre dans les contes africains, 1969-1970-1971.*
- éd. Geneviève Calame-Griaule, Paris, Bibliothèque de la Selaï, n° 16-20-42-43.
- Ly O. et Seye Thi Thinh N., (1980 ?). *Impact de la modernisation de l'agriculture sur le statut et le rôle des femmes.*
Dakar, UNRISD, Institut de Recherche des Nations Unies pour le Développement Social, Genève, 40 p. - annexes, doc. provisoire.
- Ly M., 1979. La femme dans la société traditionnelle mandingue. *Présence africaine*, n° 110 : 101-121.
- Paulme D., 1960. Introduction, *Femmes d'Afrique Noire.*
ed. Denise Paulme, Mouton et Co., Paris : 1-22.
- Pingle U., 1973. Some studies in two tribal groups on Central India, Part 1 : Dietary intakes and nutritional status ; Part. 2 : Nutritive importance of foods consumed in two different seasons. *Plant foods for Man*, n° 1, 185-208, London, Newman Books.
- Tabet P., 1979. Les mains, les outils, les armes, *L'Homme*, XIX, n° 3-4 : 5-61.
- Venema B., 1982. Les conséquences de l'introduction d'une culture de rente et d'une culture attelée sur la position de la femme Wolof à Saloum, *Revue Tiers Monde*, XXIII, n° 91 : 603-616.