

“MANI-OCA”

le voyage des produits et des techniques

José MUCHNIK

*Laboratoire Systèmes Techniques et
Sciences de la Consommation,
CIRAD-SAR, Montpellier (France)*

Qui aurait pu imaginer que Mani se trouvait cachée derrière “*Manibot esculenta Crantz*”. Mani, la jolie petite indienne à la peau claire, fille d’un chef Tupi, qui mourut à l’âge d’un an... A l’endroit où elle fut enterrée tous les membres de la communauté vinrent verser des pleurs...c’est là que le manioc a poussé... Ce manioc à la chaire blanche par lequel Mani est revenue parmi les Tupi... Ce manioc que les larmes versées ont marqué pour toujours d’un goût amer... (Les origines du manioc : Tradition orale des indiens Tupi).

“Mani-oca”, “oca” est le suffixe qui signale, en langue tupi l’origine de quelqu’un, la “maison de” (construction qu’on retrouve dans d’autres langues). Comment Mani aurait-elle pu imaginer que, transformée en aliment, elle allait traverser des océans, retrouver des petites soeurs africaines, rentrer dans les cours et les cuisines d’autres peuples, d’autres langues, rentrer dans leurs mythes, dans leurs chants, dans leur poésie...

*...”Ma mère, femme africaine, femme noire,
Sortait son grand mortier de la case,
Et pilait, pilait, inlassablement,
Mais le pilon était long, si long,
Que chaque fois qu’elle le soulevait,
Il cognait le front du ciel,
Je te demande pardon, Ciel,
Veux-tu te pousser un peu?
Je n’ai pas assez de place pour mon pilon...”*

KIBWANKAY MOWEY-GANDI (1994)

Ces vers ne datent pas d’il y a deux ou trois siècles, l’auteur les a inclus dans un rapport qu’il m’a offert à Montpellier l’année dernière. Il se souvient de son enfance à Bilili, son village au Zaïre. Il se souvient de sa mère, du bruit du

pilon pour préparer le *foufou*, ce bruit qui le rassurait en rentrant de l'école car "dans la maison on allait manger".

Mani a de quoi être contente, elle est bien aimée des Africains qui ont su préparer avec "sa chaire blanche" de nombreux et savoureux plats, les enfants et les petits enfants de Mani sont déjà africains. La *chikwangué*, le *foufou*, le *gari* ou l'*attiéké* se fâcheraient si on leur disait le contraire. Certainement l'association de Mani avec le courage et le savoir-faire des femmes africaines a produit bien plus d'innovations que les experts et chercheurs contemporains. J'aimerais, plus comme "voyeur" que comme chercheur, souligner quelques aspects et quelques trajets du voyage de Mani.

1. Trajectoire de produits et trajectoire de techniques

Quand ils arrivèrent au "nouveau monde", le *casabe* fut le premier produit à base de manioc que trouvèrent les conquistadores dans l'île formée actuellement par Saint Domingue et Haiti. Ils se rendirent vite compte que ce n'était pas en Inde qu'ils se trouvaient, néanmoins les habitants originaires de cette région ont gardé pour toujours l'appellation générique de *indios*, le *casabe* fut baptisé "*pan de las Indias*", et donna plus tard le mot *cassava*, diffusé dans les pays anglophones, malgré le mécontentement de Mani de perdre l'appellation d'origine contrôlée. Signalons, pour compléter les remarques linguistiques, que c'est sous le nom de *yuca* que les habitants de cette région connaissaient le manioc, appellation qui est restée d'utilisation courante dans la plupart de pays d'Amérique Latine et des Caraïbes (sauf au Brésil et dans les pays du Cône Sud).

En revenant au *casabe*, nous constatons qu'on ne retrouve pas dans les pays africains cette galette à base de manioc de 20 à 50 cm de diamètre très consommée dans la région des Caraïbes. En revanche, nous trouvons en Afrique une large diffusion du *gari* produit qui peut être considéré comme similaire à la *farinha* brésilienne, ou au moins à un produit de la même "famille". De manière plus large, on peut constater souvent un décalage entre les trajectoires de diffusion des produits et les trajectoires de diffusion des techniques pour leur transformation. Dans notre cas, cela signifie que le manioc et les techniques destinées à transformer cette racine tubéreuse suivent des trajectoires différentes. Même dans le cas du *gari*, si on prend l'exemple du Golfe du Bénin, où il est devenu produit alimentaire de base, ce n'est qu'au XIX^{ème} siècle que le *gari* devint un produit courant alors que le manioc était déjà connu dans cette région longtemps avant.

Ce décalage entre la trajectoire des produits et la trajectoire des techniques peut être constaté pour d'autres produits (Muchnik et Ferre, 1993). C'est le cas du maïs introduit en Afrique vers le XVI^{ème} siècle par les Portugais. Les techniques de cuisson alcaline du grain de maïs, fort intéressantes d'un

point de vue nutritionnel, n'ont pas accompagné le grain dans sa traversée de l'océan. Plus récemment on pourrait citer le cas du soja, dont de nombreuses techniques de transformation, bien maîtrisées dans certains pays asiatiques, restent méconnues en Afrique et en Amérique Latine.

Les raisons du décalage entre les trajectoires des produits et celles des techniques alimentaires concernent essentiellement le "faire" et le "manger". Les savoir-faire nécessaires à la production agricole et les savoir-faire nécessaires pour la transformation des produits constituent deux ensembles liés mais avec des dynamiques propres. Ainsi le savoir-faire pour la culture du manioc peut être diffusé indépendamment du savoir-faire pour élaborer la *farinba* ou le *casabe*. En ce qui concerne la production agricole ces savoir-faire bénéficient des connaissances déjà maîtrisées pour la culture d'autres plantes (défrichage, travail du sol, bouturage, etc...) constituant ainsi leur propre itinéraire technique. Il est donc normal que la diffusion des plantes cultivables et la diffusion des produits dérivés suivent des dynamiques différentes. En ce qui concerne le "manger", l'existence de styles alimentaires structurés dans les diverses sociétés ne fait que conforter cette analyse, car la tendance naturelle est d'utiliser les nouvelles matières premières pour fabriquer des produits similaires à ceux que l'on consomme habituellement. Les pâtes épaisses et élastiques à base de manioc que l'on consomme dans les pays africains étaient déjà fabriquées avec du mil, du sorgho, de l'igname ou de la banane plantain bien avant l'arrivée du manioc. Une recherche récente sur l'importante diffusion du maïs au Nord Cameroun à partir des années soixante-dix montre que ce "nouveau produit" est utilisé essentiellement pour la préparation de la "boule" faite traditionnellement avec du sorgho (Silvestre, 1994)

Il n'est donc pas surprenant que le *casabe* et l'amidon aigre de manioc ne soient pas connus des Africains ou que l'*attiéké* et la chikwangue ne soient pas connues des Latino-américains. Mais en même temps nous pouvons affirmer qu'il n'y a pas de doute quant à l'intérêt représenté par la diffusion de certains de ces produits, comme l'amidon aigre par exemple. Ceci, comme nous l'avons vu, ne se fera pas spontanément, nous reviendrons ultérieurement sur ce point.

2. Trajectoire des outils et trajectoires des techniques : les combinaisons techniques.

Les "conquistadores" ont appris beaucoup de choses des habitants du "nouveau monde", parmi d'autres les procédés de transformation alimentaire du manioc. Les *indios* ou "sauvages", comme on les appelait couramment, avaient développé des techniques complexes et adaptées dans ce domaine. Rappelons pour mémoire qu'il a fallu une bulle papale au XVIème siècle pour affirmer que les *indios* avaient une âme... je m'excuse ce n'est pas du "hors

sujet”, la manière dont on regarde la culture technique d’autrui fait partie d’un regard plus large construit sur un système de valeurs hiérarchisées. Ce n’est pas par hasard si ce n’est que depuis très récemment que l’on s’intéresse à la richesse de ces cultures techniques, à la façon dont les *indios* géraient la forêt ou faisaient fermenter le manioc.

Les outils pour la fabrication du *casabe* dans le Caraïbe étaient : certains types de coquillages pour l’épluchage du manioc ; des pierres rugueuses (*coralinas*) pour le râpage, des presses construites avec des fibres végétales pour le pressage ; des fours en terre cuite et en céramique (appelés *burén* ou *budare* par les indiens Taínos de Saint Domingue) pour la cuisson. Pour des festivités particulières, ou le repas des chefs, on procédait à un râpage plus fin en recouvrant la pierre qui servait au râpage avec une peau de requin (Valdes et Porro, 1993). Des recherches archéologiques dans l’embouchure du fleuve Magdalena, au nord de la Colombie, prouvent l’existence de fours qui datent de 1200 A.C . Quant à la détoxification du produit (élimination de glucosides cyanogénétiques), les civilisations précolombiennes avaient également développé des procédés adaptés (Dufour, 1990), soit par rouissage des racines, soit en faisant fermenter la “pâte” qui résulte du râpage.

Les choses ont bien évolué, mais il est intéressant de signaler que, bien qu’outils et techniques soient étroitement liés, ils ont des trajectoires et des dynamiques distinctes. Ceci se manifeste par des combinaisons techniques différentes qui permettent d’accroître les alternatives disponibles. Par exemple, la râpe constituée par une pierre n’est plus utilisée, en revanche la presse en fibres végétales (le *tipiti* amazonien par exemple) a toujours une application, soit combinée avec un râpage manuel, soit avec un râpage mécanique. De manière analogue on peut constater que le râpage mécanique se diffuse de plus en plus en Afrique pour les productions destinées au marché, mais ceci n’a pas entraîné la disparition du pilon traditionnel qui garde toujours sa place pour les préparations aux niveaux familial et villageois. On constate également la diffusion d’outils entre des systèmes techniques appartenant à des filières différentes : le pilon africain était utilisé bien avant l’arrivée du manioc pour la transformation du mil, du sorgho, des cossettes d’igname ; la mécanisation de la fabrication de l’amidon aigre de manioc en Colombie utilise pour l’essorage le principe des machines à mélanger le béton dans l’industrie du bâtiment...

En conséquence le mouvement général d’innovation augmente la diversité d’outils disponibles et les combinaisons techniques possibles par l’intégration de ces outils dans les systèmes techniques existants. Le *quid* de ces innovations est que cette intégration doit être cohérente avec les caractéristiques économiques, sociales et culturelles des systèmes techniques en place. Ce n’est pas par hasard si on n’a pas encore pu mécaniser le malaxage de la pâte de manioc pour la fabrication de la *chikwangue* dans les petites entreprises familiales, malgré le nombre de malaxeurs disponibles sur le marché.

3. La diffusion des savoir-faire

La mise en perspective historique n'est pas un exercice intellectuel gratuit, elle permet une perception des évolutions possibles dans la moyenne et la longue période. Ceci est particulièrement intéressant si on tient compte des contraintes imposées par la dynamique "projet-budget-résultats à court terme" propre aux institutions de recherche et développement concernées par ces enjeux. Certes on peut évaluer des résultats dans le court terme, mais c'est sur la moyenne et la longue période qu'on pourra bien apprécier la diffusion des savoir-faire et ses conséquences.

Il faudrait d'abord rappeler que les savoir-faire constituent une connaissance acquise de manière empirique à travers une action répétée.

Nous venons de montrer que les produits, les outils et les techniques sont des éléments étroitement liés mais qu'ils peuvent avoir des trajectoires d'évolution différentes. Or, les savoir-faire constituent une connaissance intégratrice: ils allient les produits, les outils, les techniques, et d'autres éléments (relations sociales, valeurs culturelles,...) nécessaires à leur acquisition et à leur transmission. La diffusion des savoir-faire suppose, en général, une condition de base "quelqu'un qui apprend à quelqu'un". Pour le dire de manière simple cette diffusion demande un "porteur" et un "milieu favorable".

Les "porteurs" naturels de la diffusion des savoir-faire sont les courants migratoires. Ce sont les migrants du Nord-est du Brésil qui ont amené en Amazonie leur savoir-faire pour produire un certain type de *farinha* de manioc, qui ensuite s'est diffusé dans cette région. Ce sont les Adioukrou et les Ebrié qui ont amené leur savoir-faire pour préparer l'*attiéké* dans d'autres régions de la Côte d'Ivoire, ce sont ensuite des migrants ivoiriens qui ont emporté avec eux leur savoir-faire dans d'autres pays d'Afrique. Une superposition des cartes des courants migratoires et de la diffusion des savoir-faire confirmerait bien cette corrélation.

Le "milieu favorable" est la deuxième condition pour que les savoir-faire soient bien accueillis dans de nouvelles régions. Il s'agit d'un "milieu" composite constitué d'éléments divers: comportements alimentaires, réseaux sociaux, demande du marché (si nous nous situons dans un espace marchand) etc. La dynamique de diverses populations migrantes et l'adaptation aux milieux pourraient aider à expliquer pourquoi certains savoir-faire et les produits qui en découlent se diffusent et d'autres pas.

Conclusion

Avant de conclure cette contribution, je souhaiterais lancer une interrogation sur ce que les chercheurs, concernés par la valorisation des ressources locales et l'alimentation des populations, peuvent apporter à la diffusion des savoir-faire.

La transmission des savoir-faire demande un apprentissage direct, auprès de quelqu'un qui maîtrise déjà ce savoir-faire, et les chercheurs sont, dans ce sens, des "non pratiquants". En conséquence un des rôles qu'ils devraient jouer est de faciliter la mise en relation entre "porteurs" et "acquéreurs" de savoir-faire pour "catalyser" leur diffusion. Pour être plus concret, cela signifie un contact direct entre producteurs, ce qui se traduit par des moyens financiers nécessaires pour les réaliser et par des budgets qui tiennent compte de ces orientations de recherche. Ceci, comme tout le monde le sait, n'est pas le cas actuellement, où les actions de mise en relation concernent presque exclusivement les chercheurs (congrès, colloques, séminaires...). Pour donner un exemple assez pédagogique, je vous dirai que l'année dernière, au moment où un congrès international sur le manioc réunissait 200 experts et chercheurs de divers pays et continents, on ne pouvait pas trouver de financement pour que deux productrices ivoiriennes aillent faire un séjour d'un mois en Colombie pour mettre la main à la pâte de l'amidon aigre.

Il serait important également de disposer d'un inventaire comme outil d'aide à la réalisation d'analyses technologiques comparées et à l'identification d'actions d'échanges et de diffusion de savoir-faire. Cet inventaire devrait comporter:

- Une typologie par classe de produits (farines, amidons, semoules, couscous, pâtes, boissons, etc.)
- L'origine, les dénominations en langue locale, et la diffusion géographique de ces produits.
- Une description schématique des procédés de fabrication et des outils employés.
- Un sous-classement par famille de produits, c'est à dire ceux qui présentent des caractéristiques analogues et sont issus du même procédé de base (par exemple dans la famille de la "*chikwangue*", nous aurions le *mungwélé*, ou le *ngudi-yaka* du Congo, le *miondo*, le *bobolo* ou le *mitoumba* du Cameroun, le *mubangui* (*chikwangue* séchée) du Zaïre, et ainsi de suite).

Ce type d'inventaire permettrait, par ailleurs, de clarifier le langage et de faciliter l'accès au monde des transformations alimentaires du manioc qui après tout ne sont pas aussi compliquées qu'il n'y paraît.

...Mani sera bien contente d'avoir un répertoire de toutes ses petites soeurs et petits frères, d'aider aux échanges et à la diffusion des savoir-faire et de contribuer à la solidarité et à l'amitié entre les peuples.

Bibliographie

DUFOUR (D.), 1990 - “ *Effectiveness or traditional amazonian processing techniques in reducing the cyanide content of cassava*”, University of Colorado Department of Anthropology, 14 p.

KIBWANKAY MOWEY (G.), 1994 - *Pratiques alimentaires du paysan de Bilili-Zaire*. Rapport ACIEAM-Maison de l'Afrique-Agropolis Muséum Montpellier, 67p.

MUCHNIK (J.), FERRE (Th.), 1993 - «Technologie organique : idées et méthodes» *In Alimentation techniques et innovations dans les régions tropicales*, L'Harmattan, Paris, pp 231-262.

SILVESTRE (A.), 1994 - *La diffusion du maïs au Nord Cameroun: Dynamique de l'innovation et culture technique locale*. Thèse E.H.E.S.S, Paris, 448 p.

VALDES (F.), PORRO (F.), 1993 - *El casabe: agrindustria rural tradicional en la República Dominicana*. Redardom, Santo Domingo, 14 p.