

Contribution à l'étude de la production de sel sur les côtes des Rivières du Sud

■ S. BOUJU. *Socio-Anthropologue,
EHESS, CETMA, Paris*

*mots-clés : SEL BAGA ÉCHANGE GUINÉE
FOUTA DJALLON CASAMANCE GAMBIE
GUINÉE BISSAU SIERRA LEONE*

*keywords: SALT BAGA EXCHANGE GUINEA
FOUTA JALLON CASAMANCE GAMBIA
BISSAU-GUINEA SIERRA LEONE*

Cette contribution s'attache à retracer succinctement l'importance de la production de sel dans les échanges entre les populations côtières des Rivières du Sud, celles de l'intérieur et les traitants européens venus commercer le long de ces côtes. Nous décrivons ensuite comment s'organise actuellement cette production dans les villages baga du littoral guinéen.

LE SEL, DENRÉE ET MOYEN D'ÉCHANGE LE LONG DES CÔTES DES RIVIÈRES DU SUD

Le sel fut et est toujours une denrée importante pour les populations littorales et les éleveurs de l'intérieur. Si le sel n'intéressait pas directement les marchés occidentaux, il fut d'une grande importance pour le commerce le long des côtes de Guinée. Bien avant l'arrivée des Européens sur ces côtes, les populations littorales utilisaient le sel qu'elles produisaient pour commercer avec les populations manding de l'intérieur. Les navigateurs ont tous notés d'une part l'importance du volume de sel produit et d'autre part son rôle dans les réseaux commerciaux locaux. Fernandes (1506-1510) mentionne ainsi que les populations (« Banhuns » et « Cachéos ») du Rio Grande échangent du sel pour se procurer de l'or, des esclaves et du riz. A la même époque mais plus au sud, en « Serra Lyoa », Pacheco Pereira (1506-1508) remarque que c'est grâce au sel qu'ils produisent que les Bullom se procurent un peu d'or et Rodney (1970) précise qu'ils en échangent aussi contre du riz avec les habitants de Porto Loko. A la fin du XVI^e siècle, Almada (1594) décrit le réseau d'échange de la production de sel des Baga du « rio da Furra » (Kapatchez) contre l'or, les tissus, les arcs et les flèches des populations du Fouta Djallon. Ces voyageurs du XVI^e siècle nous informent donc quant à l'utilisation du sel pour le commerce entre les populations côtières et celles de l'intérieur et dès le XVII^e siècle, nous disposons de témoignages sur les techniques de production. Ainsi Donelha [1625] (1977 : 98-99) décrit avec précision la technique d'extraction du sel par ébullition de l'eau.

Ce commerce avait des proportions considérables et nécessitait une organisation permettant le stockage et le transport d'imposantes quantités de ce produit dont les zones de production couvraient la totalité de l'aire géographique des Rivières du Sud. Dapper (1686) rapporte qu'à la fin du XVII^e siècle une importante saline se situait sur les rives du fleuve « Zénéga » et appartenait au roi de Cayor, la seconde zone majeure de production se situait dans l'actuelle Gambie¹ et la troisième était celle de Guinée, entre le Rio Nunez et le Rio Pongo. Plus au sud, notamment en pays bullom (Sierra Leone), la production paraît avoir été moins importante.

1. Cette zone garda encore longtemps une importance notable pour ce commerce puisque qu'au XVIII^e siècle, dans l'estuaire de la Gambie, le roi manding de Bana s'était constitué une flotte de pirogues qu'il utilisait principalement pour transporter le sel (Rodney, 1970).

Il semble qu'il y eut, à partir de la fin du XVI^e siècle, des changements importants dans la composition des acteurs du commerce littoral. S'insérant dans les circuits locaux du commerce, les traitants européens vont progressivement concurrencer les populations côtières (et même en certains lieux les remplacer) en utilisant le sel comme moyen d'échange. Rodney (1970) relate qu'à la fin de la seconde moitié du XVII^e siècle, chaque année, trois grandes caravanes de Dialonke descendaient du Fouta Djallon vers les régions maritimes où le sel était produit et stocké. La première se dirigeait vers le Sénégal, la seconde gagnait la Gambie et la dernière descendait dans le Rio Pongo.

Les commerçants itinérants chargés du transport vers l'intérieur devaient mobiliser une main-d'œuvre considérable car les quantités traitées se comptent par dizaines de tonnes². Le sel devint un des produits les plus recherchés, les traitants l'achetaient dans les zones de production soit pour l'échanger contre les produits venant directement de l'intérieur, soit encore pour le vendre ailleurs aux populations locales qui n'en produisaient pas et qui l'utilisaient à leur tour pour commercer. Dapper (1686) précise que sur les îles de Loos les marchandises les plus importantes sont le sel et l'eau de vie que l'on échange contre de l'ivoire et de l'or. Plus au nord, dans les environs du Kapatchez et du Pongo, Golberry (1802) à la fin du XVII^e siècle, avait été impressionné par le volume de sel produit par les Baga. Il en est de même avec Tardieu (1847) et Kerhallet (1847) plus tard qui précisent que le sel est vendu en grande quantité par les traitants anglais, français et américains dans le Rio Nunez. Ils l'obtenaient en échange du café, de l'or, du riz et de l'ivoire. Tardieu rapporte que dans le Rio de Furna (Kapatchez) les « Putazés » viennent en caravanes de plus de 2 000 individus pour acheter du sel en échange d'étoffes de coton blanc, d'un peu d'or et de flèches. Kerhallet quant à lui remarque dans le même fleuve un important commerce de sel par cabotage. Ce produit était certainement centralisé dans cette rivière où aboutissait une piste caravanière alors que les centres de production eux-mêmes étaient dissimulés tout le long de la côte. A la même époque, Caillé insiste lui aussi sur l'importance du sel comme monnaie d'échange pour les « Bagos » qui se procurent ainsi des étoffes, du tabac, du rhum, des verroteries, et d'autres bagatelles auprès des Européens qui l'échangent à leur tour aux commerçants manding contre les produits en provenance du Fouta Djallon. L'auteur fait par ailleurs une description de la production de sel qui paraît très semblable à ce que l'on peut encore observer de nos jours (Caillé, [1830] 1989 : 208).

Enfin Bouet Willaumez (1846) lui aussi remarque la place prépondérante du sel dans les échanges :

« *Le principal élément d'échange contre les produits du Rio Nunez est le sel [...] il s'en vend la quantité énorme de 1 500 tonneaux ; ainsi donc rien que le transport de cet élément d'échange exige un mouvement de caravane de 30 000 hommes.* » (Bouet Willaumez, 1846 : 72).

Le sel, indispensable aux échanges entre les Européens et les Africains, devient un produit particulièrement convoité et les traitants cherchaient à s'en procurer le plus possible au plus bas prix. Bouet Willaumez rapporte que les Français s'en procuraient en grande quantité en Casamance pour venir commercer dans les zones plus méridionales des Rivières du Sud, chose que ne pouvaient faire les Anglais qui n'avaient qu'un accès très limité en Casamance. Peut-être est-ce là la raison qui fait que l'auteur précise que les Anglais le font souvent venir d'Angleterre (*op. cit.* : 72).

On se représente fort bien la valeur accordée à ce produit jusqu'à la monétarisation des échanges dans les différentes colonies et protectorats de cette partie du littoral ouest-africain. D'ailleurs, si ce changement économique majeur fut très sensible pour les commerçants installés sur les côtes, ces derniers comme les populations côtières continuèrent à avoir recours au sel pour bien des transactions. Ainsi, durant la colonisation, le sel pouvait s'échanger contre de l'argent permettant de s'acquitter de l'impôt mais il permettait aussi aux côtiers, durant les mois de soudure difficiles (août, septembre et octobre), de se procurer du riz sur le marché susu de l'intérieur.

Ces quelques éléments permettent de comprendre l'extension géographique de cette production, sa place dans les échanges entre les populations littorales et les populations de l'intérieur, et son rôle dans l'évolution des circuits commerciaux dans le temps. Si de nos jours le commerce est monétarisé, le sel reste une denrée produite par les populations littorales qui intéresse toujours autant les populations urbaines que celles de

2. « *Salt was one of the most important trade items for the entire Fouta population ; hundreds of tons per year were imported from coastal areas.* » (Roberts, 1991 : 77).

l'intérieur et notamment les éleveurs du Fouta Djallon. La production de sel a par ailleurs gardé son organisation artisanale et la description du processus technique qui suit ne diffère pas beaucoup de ce qui fut décrit par Caillé en son temps.

LA PRODUCTION DE SEL EN GUINÉE

La production est saisonnière, pendant quatre mois, de février à mai, les femmes vont s'installer en groupes dans la mangrove. Les hommes ne les accompagnent qu'au début de cette période afin de construire les abris *dtshbal* (baga sitemu) *dantè* (susu) dans lesquels coucheront les femmes au bord du bras de mer. Bangoura (1975 : 92) mentionne des modes d'exploitation organisés autour des ménages et non en groupe. Quelle que soit la forme de l'exploitation, la production de sel est une activité commune aux populations du cordon côtier, du nord de la Guinée jusqu'au sud où Balandier note de nombreuses salines dans la région de Kaback et de Kakossa (Balandier, 1948 et 1952).

Une armature de palétuviers *bendé* est érigée, elle soutiendra les entonnoirs *ktané* ou *k'tanè* (baga sitemu) qui font office de filtre et de décanteur. Ces derniers sont constitués d'un cône en vannerie (il peut être aussi fait de branchages enduits d'argile) et bouché à son extrémité pour laisser le temps au sel de se dissoudre dans l'eau. L'installation terminée, les hommes rejoignent le village pour préparer les petites huttes de branchages et de paille *orbe* ou *mofu* (*tofu* au plur. en baga sitemu) dans lesquels le sel sera entreposé. Ces abris sont hermétiquement recouverts afin que la pluie ne puisse dissoudre et coller le sel.

Les femmes ramassent les croûtes salines *kbof kamer* ou *k'bof ka mèt* (baga sitemu) qui scintillent sur la zone d'estran ou dans un marécage asséché ; elles les amassent à proximité du lieu d'exploitation afin de les mettre à l'abri des marées. Ces croûtes sont pulvérisées et placées dans les entonnoirs dans lesquels on fait s'écouler généreusement de l'eau afin que le sel se dissolve et s'évacue avec l'eau par la base de l'entonnoir, l'eau est alors saturée de sel. Dans les dispositifs comprenant plusieurs entonnoirs en série, l'eau qui s'écoule est recueillie dans une goulotte d'argile et va remplir un récipient disposé à son extrémité. Le liquide obtenu est ensuite mis sur le feu afin de provoquer l'ébullition jusqu'à totale évaporation de l'eau. Le sel pur est alors disponible sous forme de cristaux de sel au fond du récipient. Les cristaux de sel sont ensuite exposés au soleil pour qu'ils sèchent totalement.

Le sel est transporté au village par les femmes et les enfants pour le stockage. Les villages de Kouffin, Kalick sont les spécialistes de cette production saline, mais on rencontre ce procédé partout dans la mangrove.

Une femme pourrait produire en vingt jours une quinzaine d'estagnons (140 kg). Mais cette technique nécessitant énormément de combustible, une partie des femmes doit se consacrer à la recherche de bois mort, le bois coupé par les hommes lors de l'installation n'ayant pas suffi.

CONCLUSION

Cette activité aussi intensive soit-elle (le travail ne s'arrête parfois pas la nuit et se termine aux premières pluies), était et est toujours essentielle pour les Baga. La production de sel reste très vivace en Guinée. Toutes les populations côtières, quand elles le peuvent, s'y adonnent en vue de la commercialisation sur les marchés de Conakry. Si la technique d'extraction n'est pas partout la même, la production de sel est très fortement valorisée sur toutes les côtes d'Afrique de l'Ouest. Augé (1969) insiste sur le système de valeurs faisant des Alladian de Côte d'Ivoire des héros civilisateurs à travers leur maîtrise de cette production.