

Les organisations de la production agricole et l'exploitation des ressources terrestres par les Baga du littoral guinéen

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

*mots-clés : GUINÉE GUINÉE-BISSAU BAGA BALANT
SUSU TEMNE SIERRA LEONE RIZICULTURE
RESSOURCES NATURELLES TERROIR*

*keywords : GUINEA BISSAU-GUINEA BAGA BALANT
SUSU TEMNE SIERRA LEONE RICECULTURE
COMMUNAL RESOURCE TERRITORY*

Pour la majorité des populations habitant le littoral des Rivières du Sud, notamment celles qui sont implantées sur les côtes de Guinée, les ressources agricoles des terroirs villageois sont multiples. On ne peut néanmoins ignorer la place centrale occupée par la riziculture. Cette communication s'attardera donc plus particulièrement à étudier l'organisation de la production rizicole des Baga. Nous discuterons ensuite sur l'ancienneté et sur le particularisme de la riziculture le long des côtes des Rivières du Sud.

La diversité des usages des terroirs du littoral guinéen est remarquable. Que ce soit par l'agriculture, l'arboriculture ou la cueillette, les Baga (mais il en est de même pour les Nalu dans le nord du pays et pour les Susu implantés depuis plusieurs décennies sur le littoral) exploitent les nombreuses ressources tant de la frange littorale de mangrove que des plaines d'arrière-mangrove. Cette diversité des ressources et des types d'exploitation n'occulte néanmoins pas la prééminence de la riziculture qui structure les organisations du travail, l'emploi du temps des groupes domestiques et les pratiques rituelles les plus importantes. Par ailleurs, l'importance de cette activité terrestre explique pour nombre de sociétés côtières, la nature de leur engagement dans les activités halieutiques. Ainsi, tous les côtiers qui sont des riziculteurs spécialisés ne s'intéressent à la pêche que dans la mesure où les activités rizicoles le leur permettent. À la suite de la pression démographique, de l'exode rural, de la saturation des terres disponibles pour cette activité, des groupes, des ménages ou plus simplement des individus, se reconvertissent ou s'engagent dans les autres activités économiques dont celle de la pêche. Cette inter-relation forte entre exploitation du terroir terrestre et exploitation des espaces aquatiques oblige à une analyse intersectorielle des phénomènes sociologiques et économiques étudiés. Elle renvoie notamment à des processus de stratégie identitaire trop complexes pour être exposés ici.

CULTURES SÈCHES, ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

En arrière des habitations, entre les concessions, sont situées les terres à légumes, tubercules, arachides et fonio. C'est aussi en ces lieux que sont cultivés les condiments. Ces cultures ne font l'objet d'aucune organisation particulière autre que celle de la famille étendue qui en surveille la maturation et la récolte. Dès les premières pluies, on s'occupe de ces cultures (jusqu'en juin) mais dès que le travail du riz se fait plus important, on lui donne la priorité. Les femmes prennent la relève alors que les hommes s'en vont travailler dans les rizières. Le fonio est semé au mois de mai ou juin et est récolté en septembre. Les surfaces de production ne sont pas très étendues mais elles sont très importantes pour la consommation au moment où

les greniers sont vides et que la nouvelle récolte de riz n'est pas encore effectuée. Ce sont les femmes qui s'occupent généralement de la culture de l'arachide qui arrive à maturation en trois mois environ.

Les femmes se hâtent d'enlever les arachides pour qu'elles ne germent pas sur place. Les pommes de terre sont cultivées au mois de mai, après la récolte de riz et avant les premières pluies. Le manioc est cultivé en bordure des rizières. La première mise en culture du manioc a lieu en mai et la récolte s'effectue en janvier, la seconde mise en culture se fait durant le mois d'octobre ou novembre et la récolte a lieu en mai.

Pour ce qui est de la gestion des arbres et de leurs produits, les femmes détiennent des droits particuliers déjà exposés par D. Paulme (1957 : 275), elles peuvent continuer à exploiter certains arbres dont elles ont hérité, même si elles ne résident pas sur le terroir où ils poussent. Différents arbres pourvoient aux besoins des populations, les principaux sont le kolatier, le palmier, le cocotier, le manguier et l'oranger. A raison de deux récoltes par an, la vente de la noix de cola est un revenu important pour les populations villageoises. Elle est exportée dans les autres régions de la Guinée mais aussi surtout en ville par des commerçants dioula. La noix de cola entre dans les composantes de toutes les offrandes sacrificielles, la demande est donc continue. La première récolte a lieu en décembre, la seconde qui est la plus importante a lieu en février/mars. Le début de la récolte est soumis à l'aval du conseil de village. Les produits du palmier sont multiples : palmistes, vin de palme et huile de palme en sont les plus importants. La fin de la saison sèche est la période la plus favorable à la récolte. La récolte des noix de palme fait l'objet d'un strict contrôle de la part du conseil de village qui en réglemente la récolte, c'est le *tontsh* (interdit, ou *muni wala ulo*, littéralement « nous attrapons la forêt » (Diallo T. T., 1980) qui interdit la récolte. L'interdit se formalise par des rameaux de palme attachés au pied des palmiers, un crieur public annonce la levée de l'interdit en parcourant le village. Les adultes montent alors aux arbres à l'aide d'une ceinture faite de fibres végétales tressées et coupent les régimes avec un bois long de cinquante centimètres et terminé par une lame plate et tranchante. La propriété des arbres est familiale pour ce qui est des arbres qui sont sur le terrain de la concession ; pour ceux qui sont sur le domaine collectif du village, ils font l'objet d'une distribution ponctuelle par le conseil des anciens. L'huile de palme est préparée par les femmes, les noix sont entreposées pendant une semaine au village après avoir été aspergées d'eau pour les rendre plus facilement détachables, puis elles sont mises à bouillir dans des chaudrons. Elles sont concassées par les pilons dans les mortiers et remises à bouillir en y ajoutant beaucoup d'eau ; l'huile rouge est prélevée au fur et à mesure à l'aide d'unealebasse par décantation du liquide et évaporation de l'eau. Les amandes qui sont au centre de la noix sont appelées « palmistes », on peut en faire de l'huile qui est prisée par les femmes baga comme produit de beauté pour elles et pour les nouveaux-nés. Les résidus sont donnés aux animaux domestiques ou entrent dans la composition de savons locaux¹. Le vin de palme (*tuguiyé* en susu) était autrefois l'un des produits les plus attendus du palmier. L'islamisation a fortement réduit la production et la consommation de ce vin. Dans les villages chrétiens et en quelques endroits où les Balant, les Sierra Léonais ou les Chanéens se sont installés, le vin de palme est encore apprécié. Le vin de palme occupait une grande place dans les offrandes sacrificielles et l'on en consommait de grandes quantités lors des mariages, des baptêmes, et des funérailles. Les arbres sont saignés au pied du bouquet de feuilles terminales, une gourde est fixée sous la saignée et reçoit le liquide laiteux qui commence à fermenter rapidement après la récolte.

Le jus de noix de coco est apprécié comme boisson désaltérante, sa chair est consommée comme friandise entre les repas. Des morceaux préparés sont souvent présentés aux étrangers de passage. La chair fait aussi l'objet d'une préparation minutieuse afin d'en extraire de l'huile². Cette dernière activité est essentiellement féminine. La pulpe est rapée puis malaxée avant d'être mise à la cuisson. La cuisson dure environ 6 heures avant que l'huile ne surnage.

Les jardins sont exploités par les femmes qui y cultivent des condiments. Gombo, piments, tomates etc. peuvent aussi pousser d'eux-mêmes pendant la saison des pluies par germination des graines rejetées par les ménagères. Les jardins demandent de l'eau et sont toujours situés près d'une rivière ou d'un point d'eau. Les

1. « En dehors des huiles obtenues du palmier à huile, les résidus de la cuisson (tourteaux) et de l'obtention de l'huile rouge, ajoutés aux cendres obtenues après calcination des branches parce que riches en potasse, ajoutés encore à cette même huile après cuisson rentrent dans la fabrication du savon qui est communément appelé "Savon noir". » (Bangoura, 1980 : 42).

2. En fonction de leur maturité, il faut de 15 à 25 noix de coco pour obtenir un litre d'huile.

femmes utilisent cette production pour leur propre cuisine mais elles en échangent aussi une partie à l'occasion des marchés. Les bananiers poussent un peu partout autour des habitations, ils appartiennent toujours aux femmes qui peuvent vendre une partie des bananes qu'elles cueillent. L'existence de ces jardins, si elle n'est pas systématique, semble s'être généralisée comparé à ce que décrit D. Paulme en 1957³.

LA RIZICULTURE

Les rizières sont aménagées⁴ dans les terres inondées du cordon littoral. Deux zones se distinguent dans l'aménagement des rizières. La première est celle qui est gagnée sur la mangrove ; elle est régulièrement menacée par les risques de remontées salines dès que la saison des pluies prend fin, mais le sol gorgé d'eau est composé d'une forte proportion d'argile qui empêche que la terre soit salée en profondeur. Sur ces parcelles, on cultive des variétés hâtives en retardant le repiquage et ainsi permettre le dessalage de la terre. La seconde zone plus à l'intérieur des terres, est plus à l'abri des fluctuations de salinité. On y cultive des variétés tardives. Pour Suzzoni (in Suret-Canale, 1970), les premières rizières travaillées par les Baga n'étaient pas endiguées, elles se situaient à proximité des « rias » ou dans les marais protégés par le cordon de dune.

« ...où la pression de l'eau douce (fluviale ou pluviale) était suffisante en hivernage pour empêcher l'apport d'eau de mer par les marées. Celles-ci se faisaient sentir au bord des cours d'eau par une submersion biquotidienne ne dépassant pas 60 à 80 centimètres aux plus fortes marées et supportables pour le riz. Ces rizières étaient " ouvertes ", non protégées par des digues ; le riz y était semé à la volée, selon la technique de la culture pluviale. Elles sont aujourd'hui, quand on ne les a pas abandonnées, consacrées aux pépinières » (Suzzoni, 1948 et Le Cohec, 1956 cité par Suret-Canale, 1970 : 50)

De nos jours, la riziculture endiguée s'est généralisée dans tous les villages baga en bordure de mer. Dresch (1949), qui convient de l'ancienneté de cette technique chez les Baga, n'en écarte pas moins la possibilité qu'ils la copièrent chez les Balant. Quoi qu'il en soit, cette technique rizicole a continué à se diffuser par l'intermédiaire des Baga (mais aussi des Balant) dans les populations du sud de la Guinée. Ainsi, les Susu et les Mandeni de la région de Kaback appliquèrent la technique du repiquage à partir des années 1910, sans parvenir toutefois à égaler les Baga dans ce domaine des savoir-faire, aussi continuèrent-ils encore longtemps à employer des Baga (notamment pour la construction des digues) et des Balant⁵ qui seuls utilisaient la grande bêche *kop* et maîtrisaient parfaitement la gestion de l'eau dans les casiers comme le signale aussi Balandier (1948b : 1). Le *kop* bien que semblable aux instruments du type *iler* avec lesquels on imprime une percussion dite posée (selon Leroi-Gourhan, 1943 et Sigaut, 1984), s'en différencie et est classé dans la catégorie des bêches et des pelles.

« Il est à noter que même pour l'outil du type " bêche ", c'est-à-dire l'outil à percussion posée oblique, on n'utilise pas le pied pour l'enfoncer dans le sol [...] D'après ces considérations, on peut constater que l'usage des instruments aratoires à manche long en Afrique Occidentale est toujours lié à des conditions écologiques particulières, à savoir que l'usage de *iler* est associé à la culture du sol sableux, homogène et plan, et l'usage des houes à manche long ou des bêches est lié à la riziculture en sol mou. » (Kawada, 1990 : 118 - 119).

Le *kop* est mis en œuvre par une percussion posée oblique. On le retrouve chez les Manjak où on l'appelle *bërëupëute* et *arado* en créole (Mendy, 1992), chez les Balant (Penot, 1992) et chez les Diola (Cormier-Salem, 1992a). En Guinée, sa particularité est d'être manié par un adulte et un enfant, qui est

3. « Qui a vécu en d'autres régions africaines ne manque pas de remarquer l'absence de cultures maraîchères en basse côte : nulle part on ne voit de ces jardins soigneusement aménagés sur l'arrière des habitations ou aux abords du village, où les femmes cultivent oignons, piments, tomates, aubergines. Le principal condiment - absent, il est vrai, de bien des repas africains - est le sel marin que les Baga recueillent au bord du rivage. » (Paulme, 1957 : 274).

4. Nous n'avons recueilli aucune tradition orale se référant à l'origine de l'apprentissage de la riziculture, ni de mythe commun de son invention comme cela a été fait par Meillassoux (1985 : 74) dans le Delta Central du Niger à propos de la riziculture bozo.

5. Penot (1992) mentionne un phénomène semblable en Guinée-Bissau où les Balant formèrent les Nalu et les Susu aux techniques rizicoles sans que ces derniers n'égalent leur dextérité.

chargé de retourner la bêche une fois celle-ci enfoncée sous la boue. En 1824, Caillé (1989) décrit très précisément cet instrument et les aménagements rizicoles des « bagos ».

L'ensemble de l'espace est quadrillé de diguettes délimitant des parcelles familiales. Les parcelles « appartiennent » au premier défricheur qui les transmet à ses descendants. L'élargissement du foncier agricole est possible par défrichement de nouvelles zones de mangrove, mais en bien des villages la saturation des espaces disponibles entraîne des conflits entre parcelles appartenant ou dépendant de territoire villageois concurrent. D'autre part, la propriété des parcelles tend à s'individualiser (par ménage) et est de moins en moins gérée collectivement par le responsable de la famille, encore plus rarement par le maître de la terre. La règle courante est celle d'une redistribution des terres par le patriarche dès qu'un fils se marie et s'autonomise. Si un chef de famille meurt sans descendance mâle, ses terres reviennent à ses frères. Les femmes possèdent parfois des parcelles dont la production leur est réservée. Soit elle aura défriché elle-même une portion de mangrove (avec l'aide de ses voisins ou de ses fils), soit cette parcelle lui est attribuée par son mari.

LE CALENDRIER DE LA RIZICULTURE

Dans les pépinières, les semis se développent jusqu'en juin/juillet et se poursuivent pendant les labours. Août est le mois le plus éprouvant car le travail est intense. Après les grandes pluies, l'eau peut envahir les rizières et détruire la récolte. Durant les mois de septembre et octobre, on finit les tâches engagées, on entretient les périmètres mais l'on s'occupe aussi de la récolte du manioc et du fonio. Pendant novembre et décembre, on surveille les champs contre la dévastation des oiseaux nuisibles et autres prédateurs, ce rôle est celui des enfants qui, armés de fronde, parcourent inlassablement les rizières. Les enfants jettent des épiluchures de citrons dans les rizières afin d'en éloigner les poissons qui pourraient déterrer ou manger les végétaux. Les premières variétés arrivent à maturation et c'est la récolte. Janvier est le mois le plus important de récolte, les bottes de riz sont transportées par les femmes jusqu'au village et sont mises à sécher au soleil. Entre octobre et janvier (entre le repiquage des semis et la récolte), il y a du temps disponible pour d'autres activités, c'est le moment des visites à la famille éloignée, c'est aussi le moment de la petite pêche dans les mares et les marigots. En février, le battage du riz commence jusqu'au stockage dans les greniers.

Les cultures successives sur la même parcelle appauvrissent le sol, certains champs de riz sont laissés en jachère durant trois à quatre ans pour reconstituer le potentiel de fertilité. Par ailleurs, lorsque les remontées salines sont trop importantes, les semis sont placés sur les billons *anek*, empêchant ainsi les racines d'être en contact avec le sel.

LE DÉFRICHEMENT

Le défrichement se fait durant les mois de saison sèche. Les palétuviers sont coupés et les branches abattues et laissées sur place au moment de la coupe sont brûlées au tout début de la saison des pluies. Une haie de palétuvier est laissée debout entre la rizière et la mer ou le fleuve qui l'inondera, créant ainsi un barrage naturel entre la culture et les inondations trop violentes. Cette première phase légitime le droit de propriété de l'exploitant sous réserve qu'il soit autorisé par le chef de la terre quand il y en a encore un. Le barrage qui sépare les rizières de la mer ou du fleuve est construit avant le défrichement.

AMÉNAGEMENT DES DIGUETTES ET DES BILLONS

Les digues sont construites et entretenues de mars à avril. Sur tout le pourtour du champ est élevé un barrage de ceintures ou hautes diguettes destinées à isoler le champ des caprices de la marée. Les diguettes *tshubohn* (singulier *abohn*, *bogola* en süssu) sont ensuite mises en place pour délimiter les casiers rizicoles, elles matérialisent aussi les limites physiques et visibles de la propriété familiale. Ces diguettes ont pour rôle de réguler la hauteur de l'eau dans les parcelles en fonction du niveau de maturation du riz. L'architecture en damier qui se présente à l'observateur est l'image du découpage foncier, ces éminences que sont les diguettes entourant chaque champ sont aussi le moyen d'accès à ceux-ci. Pour pouvoir réguler l'entrée ou la sortie de l'eau dans les champs, sont installés dans ces diguettes des drains ou des vannes qui sont laissés libres ou obstrués à volonté par la mise en place d'un bouchon fabriqué d'un mélange d'argile et d'herbe. Ils sont constitués par un tronc de palmier évidé qui traverse l'épaisseur de la diguette. Du côté extérieur à la digue est aménagé un canal de circulation de l'eau, *dingbl*. Cette gestion rigoureuse et délicate de l'eau et l'aménagement technique que nécessitent les rizières sont à la base de l'originalité et du très haut degré

technique de la riziculture inondée des Baga. Pendant 2 ou 3 ans, pour les premières cultures d'une terre nouvellement aménagée, il n'y aura pas de labour afin de ne pas y introduire de sel en profondeur, c'est l'eau recouvrant la rizière qui, en se retirant, va progressivement laver le sol et aider à la décomposition des souches qui n'ont pu être arrachées. Il n'y aura pas non plus de billons *neck* (singulier *anek*). En revanche, les années suivantes, les Baga élèvent des billons, dans le sens de la pente de l'écoulement des eaux. Après qu'un premier niveau d'épuisement des sols ait été constaté, les paysans cultivent leurs rizières de façon à placer les sillons à l'emplacement des billons de l'année passée et de faire les nouveaux billons à l'emplacement des précédents semis. Ainsi, sur une même parcelle, il y a alternance successive par moitié des surfaces cultivées. À l'arrivée des premières pluies, les vannes sont fermées pour laisser s'accumuler l'eau qui va dissoudre le sel. Périodiquement, les vannes sont ouvertes pour laisser s'écouler l'eau saturée en chlorure sans toutefois assécher le périmètre⁶. Le niveau d'eau idéal est celui qui permet de recouvrir les billons d'une mince couche d'eau, les sillons étant quant à eux totalement sous eau. Ceci permet à la fois le bon développement de la plante, le renforcement des racines, la lutte contre le développement des mauvaises herbes et une moindre influence des crabes qui sont particulièrement dévastateurs. Après de grosses pluies, à marée basse, les drains sont ouverts pour laisser le trop plein d'eau s'évacuer, on les rebouche avant que la marée ne remonte.

LE LABOUR DES RIZIÈRES

Dans tous les pays baga mais aussi chez les Balant, l'outil spécifique des riziculteurs est la grande bêche *kop* (en baga) ou *köfi* (en susu), déjà citée plus haut. Semblable à un long aviron, le manche *kgbala* est fait de palétuvier blanc, ses dimensions sont variables et il n'est pas rare de voir des bêches mesurant plus de quatre mètres de longueur. À l'extrémité du manche, est ligaturée la pelle proprement dite *kop* qui a environ 20 centimètres de largeur sur un mètre de long, elle est incurvée et est renforcée à son extrémité par une lame de métal *fensi* qui la rend tranchante. Dès leur enfance, les enfants manient des outils miniatures et aident leurs parents durant le labour *kfêntsh* en piétinant les herbes des billons et en se courbant pour retourner à 45°, de leurs deux mains, la bêche lourde de boue que l'adulte aura lancée en force sous la terre. Le coup suivant enterre les herbes déjà déracinées par le premier coup et ces apports de terre constituent les nouveaux billons. Si l'enfant est suffisamment âgé, il manie un petit *köp* qui lui permet d'enfouir les herbes. C'est une tâche difficile et intensive que le labour, elle s'effectue durant deux mois, à la fin les sillons sont sous eau et les billons de 20 à 30 cm de haut affleurent à peine. Le labour commence en juin et juillet après les premières pluies lorsque la terre est suffisamment imbibée d'eau. Après le labour, la terre est meuble. elle permet un parfait repiquage et accélère la désalure.

LES PÉPINIÈRES

On rencontre en pays baga deux types distincts de semis : le semis direct sur les billons (*k'kofr* en baga *sitemu*) et le semis indirect par repiquage. Dans cette seconde technique, la semence sélectionnée est mélangée à de l'eau dans un canari durant trois jours, puis elle est mise sous une couverture de feuilles de bananier pendant trois autres jours pendant lesquels les grains vont germer. Les grains en début de germination sont alors semés à la volée dans les pépinières qui, dès les premières pluies, sont préparées à cet effet. Celles-ci, selon les villages, sont installées soit à l'intérieur des casiers dans les rizières, soit à proximité de la concession dans le village. Dans les pépinières labourées et préparées par les femmes, le riz a été semé. La durée de pousse des semis est d'environ 45 jours. Les semis arrivés à maturité sont arrachés et transportés par botte dans les rizières dont le niveau d'eau dépasse de deux à trois centimètres le sommet des billons. Le repiquage commence en août pour se terminer au mois de novembre en fonction des variétés de riz. Les semis sont repiqués par deux ou trois, c'est le travail des femmes et des enfants qui passent toute la journée les pieds dans la boue et le dos courbé. Le repiquage se fait soit à la main, soit à l'aide d'un instrument de bois, le *wopiné* qui a pour fonction d'enfoncer les semis dans la terre meuble. Deux à trois rangées de semis sont disposées sur le sommet des billons. A ce stade, les semis fraîchement plantés sont particulièrement fragiles et il convient de les surveiller afin d'éviter une trop grande inondation ou sécheresse.

6. « il faut que la plante bénéficie à tous moments d'une eau claire et aérée, la stagnation étant particulièrement nuisible avant et pendant l'épiaison. La hauteur optimum varierait de 5 à 15 cm (Rapport de la station du centre de Recherches Rizicoles du Koba en Juillet 1955). » (Bangoura, 1975 : 66).

Les mauvaises herbes sont régulièrement arrachées et des pelures de citrons continuent à être jetées dans les champs afin d'éloigner les poissons.

LA RÉCOLTE

Le riz des marais peut être l'objet de deux à trois récoltes annuelles dans la région du Kaloum. Lorsqu'en novembre le riz précoce approche de sa maturation finale, la surveillance s'intensifie et cette tâche est dévolue aux jeunes enfants. Le moment propice à la récolte *ktèl* est annoncé par la sortie du masque *Nimba* qui porte autour du cou une gerbe de riz, un rituel particulier s'organise alors⁷. Les vannes sont ouvertes et assèchent les rizières, le riz est fauché au couteau à une dizaine de centimètres de l'épi, et déposé en tas qui sont mis à sécher sur les billons par les hommes. Pour cette étape, la demande de main-d'œuvre est très forte et le chef de famille qui pense qu'il ne pourra mener à bien la récolte avec les seules forces vives de la famille peut alors demander l'intervention du *kilè* ou du *lanyi* (qui sont des groupes de culture). Les récoltes des variétés successives peuvent s'étaler jusqu'en janvier. Les chaumes sont laissées sur place pour enrichir le terrain.

LE BATTAGE

Les femmes centralisent les bottes laissées sur les billons pour les entasser sous forme de meule *biri-biri* au milieu de la rizière en un endroit que l'on nomme alors *kur ka malö*. Le battage *ksèpr* est parfois mixte, dans certains villages, des hommes et des femmes participent ensemble à cette opération. Des aires de battage sont aménagées mais l'action peut être différée d'un mois après la récolte. Les femmes utilisent un long bâton pour frapper et projeter en l'air les bottes de riz, les hommes foulent de leurs pieds la récolte. Les grains sont ensuite vannés par les femmes avant d'être transportés au village où ils sont entreposés dans les greniers. La répartition dans les greniers diffère selon l'usage auquel le grain est destiné (usage immédiat, stockage à long terme, commerce, récolte des femmes, stock familial). De plus en plus souvent des sacs de toile sont utilisés pour entreposer les grains dans une des pièces de l'habitation réservée à cet effet. Les semences pour la prochaine culture sont entreposées à part du reste de la production, sous la responsabilité de la femme la plus âgée de la concession.

LE STOCKAGE DU GRAIN

Dans la partie nord du pays, notamment chez les Baga Sitemu, les greniers, *kélé*, ont la forme d'énormes vases ventrus de 1,50 à 3,50 m de haut. Les femmes les construisent à l'aide d'un mélange de terre et d'herbes sèches. Le fond est constitué d'un disque de terre épais sur lequel elles forment de longues torsades de glaise mélangée à de la paille, qu'elles disposent en spirale les unes sur les autres. Elles élèvent ainsi peu à peu les parois qu'elles lissent à l'intérieur et à l'extérieur du récipient. Le grenier est ensuite enduit d'un crépi d'argile. Ces constructions peuvent recevoir jusqu'à 600 kg (40 à 50 estagnons) de riz selon leurs dimensions, les grains sont à l'abri puisqu'un couvercle de terre scelle parfaitement le grenier. Paulme (1957) décrit des greniers décorés de couleurs vives ; pour notre part, nous n'avons pu observer que des greniers bruts, de la couleur ocre très claire qui est celle du crépi.

CONCLUSION

La riziculture domine l'activité des Baga depuis plusieurs siècles ; les anciens voyageurs mentionnent tous les grandes quantités de riz qui sont récoltées dans ces régions. La maîtrise technique fait la fierté des habitants, ils y puisent un ensemble d'indicateurs qui fonde une partie de leur système de reconnaissances et de valeur. Certaines organisations sociales de solidarité et d'entraide ne concernent que cette activité. De plus, la périodicité induite par les impératifs de la riziculture structure l'ensemble de la vie sociale (rituels et initiations) et les déroulements des autres activités lui sont subordonnés. La très grande technicité et l'efficacité des outils employés et plus particulièrement celles du *kop*, l'élaboration particulièrement précise

7. « Ce rituel consiste en un dépôt de trois gerbes de riz dans la maison sacrée du village par le doyen de la famille de Tönyö Malö. Il s'en suit pour les enfants une séance de flagellation pour manifester la joie d'annonce de la bonne saison. Cette séance de flagellation est dite *K'nöknè* en *sitèmu* et le nouveau riz est dit *Ambu*, *Kunungba* ou *Kamöta*. » (Bangoura, 1980 : 33).

et judicieuse de la gestion de l'eau ont, de tous temps, forcé l'admiration des observateurs. Mais l'on peut se demander si cette maîtrise particulière est d'origine étrangère ou si ce savoir-faire est plus ancien et s'est perpétué à travers le temps et les déplacements. En effet, il faut noter que l'on retrouve très au nord de la côte africaine, en Casamance⁸ (Pélissier, 1966 ; Cormier-Salem, 1992), un « style » de riziculture qui semble continu jusqu'en République de Guinée, pays qui constitue la limite sud de l'aire d'extension de techniques très semblables. L'endiguement des parcelles, le système de vanne en Casamance et en Guinée-Bissau, sont similaires aux aménagements du même ordre faits par les Baga. En certains villages susu tels que Konimodia, les populations locales font appel à une main-d'œuvre étrangère spécialisée pour travailler les rizières⁹. Il semble donc qu'il y ait un continuum technologique rizicole sur cette partie de la côte. Deux éléments aident à construire un début de réponse à ces questions posées plus haut. Le premier élément nous est donné par Pélissier :

« L'origine de ce riche patrimoine technique est africaine : la botanique (les *Oryza glaberrima* sont issus de sélections autochtones) et l'histoire (les récits des premiers navigateurs portugais sont formels) l'attestent. » (Pélissier, 1989 : 126).

D'autre part, Portères (1955), insiste sur la ressemblance flagrante entre les techniques baga et les techniques balant. Soit les Baga ont appris auprès des Balant et des Diola cette technique après avoir fui le Fouta Djallon par le nord et avant de s'être installés sur le littoral de la Guinée actuelle en descendant par le sud. Soit ces techniques sont antérieures à l'époque de leur venue sur la côte et antérieures aussi à leur séjour dans le Fouta Djallon (où ces techniques de riziculture inondée étaient impossibles sous les formes actuelles). Portères (1955) pense notamment à des techniques comparables dans le Delta Intérieur du Niger où l'inondation saisonnière du delta pouvait amener des solutions techniques semblables à celles utilisées dans les régions côtières. Les Baga seraient alors venus du Delta Intérieur du Niger pour s'installer dans le Fouta Djallon. Ces deux hypothèses ne sont d'ailleurs pas contradictoires.

« Si l'on admet cette thèse de la riziculture comme technique importée, on peut s'étonner que les Balants venus de l'est (Mandé) l'aient apprise après leur arrivée à la côte grâce aux populations qui vivaient déjà dans cette région. » (Wondji, 1985 : 74).

Wondji ajoute plus loin que la variété de riz cultivé, originaire de l'intérieur du continent, n'implique pas que la technique de culture elle-même soit d'origine endogène. Paulme fait quelques remarques sur la particularité de la riziculture des Baga et sur la question de l'adoption de techniques nouvelles :

« Si l'invention du *kop* s'explique à partir d'un instrument connu de tous les paysans africains, on comprend moins qu'elle peut avoir été l'origine de cette riziculture à la fois savante et très localisée. Certes, la culture sur billons est bien connue en Afrique occidentale, où presque toutes les femmes la pratiquent dans leurs jardins potagers. Mais le riz se sème en général à plat et directement dans les creux de vallée où l'eau séjourne plus longuement. Pas de repiquage, pas de système d'irrigation, les cultivateurs comptent sur la croissance de la tige pour maintenir l'épi au-dessus du niveau de l'eau, qui monte avec les pluies. Les premiers textes portugais mentionnent la culture du riz par les Baga, mais ne donnent aucune indication sur leurs façons de procéder. Faut-il croire à l'imitation de techniques savantes enseignées par des colons portugais qui les auraient eux-mêmes observées ailleurs (en Asie ?). L'exemple a montré combien demeure précaire l'implantation de procédés trop nouveaux, que l'usager ne peut rattacher à sa routine. Si l'on rejette cette hypothèse de l'emprunt, doit-on pencher pour le seul développement de pratiques antérieures ou supposer une forme nouvelle d'agriculture unissant à des éléments locaux (culture sur billons, emploi de la houe à long manche modifiée en bêche) la technique du repiquage, dont les avantages paraissent évidents ? » (Paulme, 1957 : 271).

8. « Avec le Delta intérieur du Niger, la Casamance est reconnue comme un des deux foyers de culture d'un riz indigène, l'*Oryza glaberrima*. La supériorité des systèmes de culture diola repose sur le kajendu, long manche muni d'une palette qui a, à la fois, la fonction d'une pelle, d'une houe, d'une bêche et d'une pioche. Y. Marzouk-Schmitz (1984) distingue cinq types de kajendu : la panoplie varie d'un cultivateur à l'autre en fonction de son âge, de son tempérament et de la rizière cultivée. » (Cormier-Salem, 1992 : 215). Cormier-Salem décrit ici un instrument qui paraît très semblable à celui utilisé par les Balant et les Baga.

9. « Le repiquage, qui a lieu dans le courant de septembre, avait suscité en 1990 l'arrivée à Konimodia de populations balant, originaires du nord de la Guinée Maritime et de Guinée-Bissau, venue prêter contre rémunération leur concours aux populations du village. » (Lacour, 1991 : 6).

Il semble que les techniques se sont améliorées en se confrontant les unes aux autres. Les régions côtières sont en effet des zones de communication, les techniques, les variétés végétales et les cultivateurs spécialisés peuvent avoir circulé le long de ces côtes. À travers les réseaux de communication, mais aussi par imitation, substitution, amélioration, l'image d'une relative uniformité technique est sans doute le résultat d'une homogénéisation de techniques diverses confrontées à un même type d'environnement. Nos recherches ont montré que les ancêtres fondateurs des villages n'étaient pas uniquement originaires du Fouta Djallon comme cela est généralement exposé¹⁰. Ces ancêtres venaient aussi des régions situées dans l'actuelle Guinée-Bissau où les Balant se sont de nos jours installés et de la Sierra Leone. Par ailleurs, les Balant ont eux aussi été refoulés en partie de l'intérieur. Ainsi, les techniques rizicoles, d'origines diverses, ont pu s'améliorer mutuellement, et présenter cette forme parfaitement adaptée que l'on peut observer de nos jours.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- KAWADA, J., 1990 – « Techniques du corps dans la technologie traditionnelle » : 111-181, in J. Kawada, ed., *Boucles du Niger - Approches multidisciplinaires*, Institut de Recherches sur les langues et Cultures d'Asie et d'Afrique, Tokyo, 2.
- LEROT-GOURHAN A., 1943 – *L'homme et la matière*, Paris, Albin Michel.
- MEILLASSOUX, C., 1985 – Comment les Bozo sont sortis de leur trou. Habitat et mode de vie dans le Delta Intérieur du Niger, *Techniques et Culture*, 6 : 67-84.
- SIGAUT, F., 1984 – Essai d'identification des instruments à bras de travail du sol, *Cah. Orstom sér. Sciences Humaines*, 20 (3-4) : 359-374.

10. Voir notamment : Bouju, S., « Riziculteurs baga et pêcheurs soussou ; Contribution à la réflexion sur la variabilité de la valorisation des référents identitaires en Guinée » à paraître dans C.E.A. et Bouju, S. « De la bêche au Filet, étude anthropologique des populations littorales et des pêcheurs côtiers de Guinée », 2 vol, Thèse de doctorat, 1994, EHESS, Paris.