

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 Ghanéens 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

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 ».

technique de la riziculture inondée des Baga. Pendant 2 ou 3 ans, pour les premières cultures d'une terre

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

et judicieux de la gestion de l'eau est de tous temps favorisé la poursuite des cultures. M. H.

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