

OS6 SOC SAN

ALIMENTATION HUMAINE

39

DISETTE

FAMINE

CUEILLETTE, TRADITION

PLANTE SURVIE

DE

SONINKÉ (à voir)

En pays Soninké (Sénégal)

LES PLANTES DE CUEILLETTE,

ALIMENTATION D'APPOINT OU DE SUBSTITUTION

Par Monique CHASTANET *

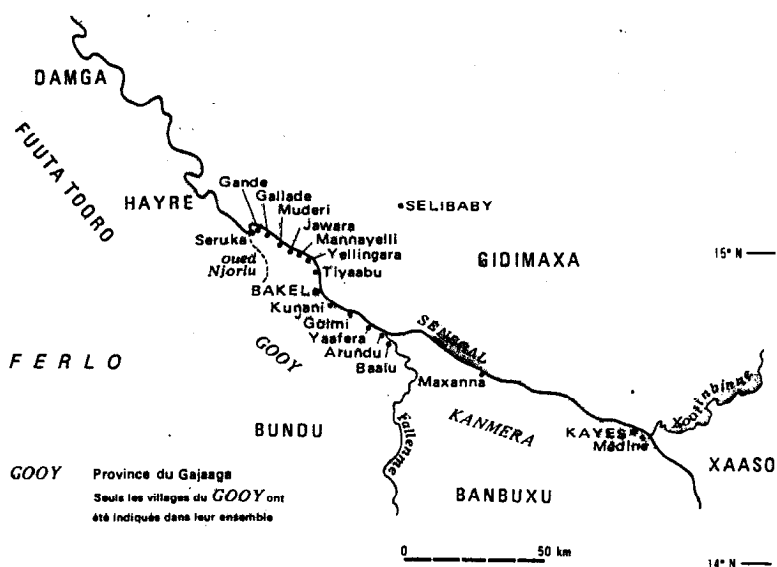
* Historienne, chargée de recherche à l'ORSTOM, Département
"Indépendance alimentaire".

ORSTOM Fonds Documentaire

N° : 24521 ex 3

Cote : A

Dans les pays occidentaux, une activité de cueillette s'est souvent maintenue à côté de l'agriculture, comme c'est le cas dans certaines régions françaises (1). En Afrique sahélienne, sa place est restée d'autant plus importante que la satisfaction des besoins alimentaires par la production agricole demeure précaire. C'est une activité régulière, socialement organisée, qui peut fournir une nourriture d'appoint en période de suffisance et une nourriture de substitution en cas de pénurie. Depuis ces dernières années, on assiste à un certain recul de cette pratique, plus ou moins marqué selon les régions, en liaison avec l'évolution des modes de vie et la dégradation du couvert végétal (2).



SYSTEME DE PRODUCTION AGRICOLE ET REGIME ALIMENTAIRE EN PAYS SONINKE

Les villages soninke de la haute vallée du Sénégal pratiquent essentiellement l'agriculture, en y associant l'élevage, la pêche et la cueillette. Situés dans la zone climatique sahélo-soudanienne, ils ont reçu en moyenne 638 mm d'eau par an durant la période 1922-1982 (3). Mais ces chiffres varient beaucoup d'une année sur l'autre et sont moins significatifs, sur le plan agricole, que la répartition des pluies au cours de l'hivernage (de juin à octobre). Localisés sur les rives du Sénégal, ces villages ont la possibilité d'effectuer, en plus des cultures sous pluie, des cultures de décrue en saison sèche, sur les berges du lit mineur et dans les cuvettes de décantation. Leur importance varie chaque année selon la superficie inondée, la durée de la crue et le rythme de la décrue (4). Cette variabilité des paramètres climatiques (pluies et crue) se conjugue avec d'autres contraintes écologiques : une forte évapotranspiration, le risque de prédateurs et de parasites, etc. Malgré l'atout que représente, en zone sahélienne, l'utilisation des courants d'eau du fleuve, cette société a dû mettre en oeuvre des modes d'adaptation à un milieu vulnérable et des systèmes de régulation des ressources. L'organisation familiale de la production et de la consommation, les échanges entre groupes socio-économiques complémentaires (agriculteurs, éleveurs, pêcheurs) tendent à limiter les facteurs de risque et à répartir les produits dans l'espace et dans le temps. La couverture précaire des besoins alimentaires est néanmoins une donnée structurelle de l'histoire de cette région, rythmée par l'alternance de bonnes années agricoles, de soudures difficiles et de crises de subsistance (5).

Le régime alimentaire de la société soninke associe des céréales, qui constituent l'essentiel de la ration sur le plan quantitatif et la principale source énergétique, avec des produits végétaux (fruits et légumes cultivés, plantes de cueillette) et animaux (un peu de viande, lait, poisson frais ou séché). Ces derniers entrent dans la préparation de la sauce qui accompagne les céréales, consommées sous forme de pâte, de couscous ou de bouillie. Plusieurs variétés de sorgho (*Sorghum*) et de petit mil (*Pennisetum*) constituaient, jusqu'à ces dernières années, la base de l'alimentation. Le

riz et le maïs, cultivés localement avant l'introduction de cultures irriguées dans les années 70, occupaient une place secondaire. A tel point que le terme soninke désignant le mil (yille) peut être employé pour l'ensemble des céréales (le riz, "maano", et le maïs, "makka", ayant par ailleurs un nom spécifique). Parmi d'autres témoignages de cette valorisation, il y a cette expression utilisée à propos de l'éducation des enfants : on peut dire qu'il s'agit de leur apprendre "le respect du mil". La langue soninke traduit bien la place de cet aliment dans l'imaginaire collectif, même si depuis quelques années le riz et le maïs lui font concurrence dans le régime alimentaire. Quoi qu'il en soit, les céréales d'une manière générale sont perçues comme "la nourriture", "ce qui tient au corps" tandis que les produits animaux ou végétaux ne sont qu'un "accompagnement". Aussi le manque de mil ou de toute autre céréale est-il synonyme de pénurie (6).

La société soninke a connu dans son histoire des crises de subsistance récurrentes, bien avant la crise actuelle et la domination coloniale (7). Celle-ci en a cependant modifié les rythmes, les composantes et les enjeux par les changements politiques et socio-économiques qu'elle a provoqués. Dès la fin du XIXème siècle, l'émigration de la main-d'oeuvre masculine a été le principal moyen d'intégration de cette région dans l'économie coloniale. Ce mouvement s'est amplifié depuis les années 60, en direction de la France notamment, et s'est accompagné de la marginalisation de la production agricole. L'apport de revenus extérieurs et le développement récent de cultures irriguées (8) ont accéléré le changement des habitudes alimentaires et provoqué un recul global de la cueillette (9). Celui-ci est toutefois très inégal selon la situation des différents villages et les ressources de chaque famille. Mais c'est devenu, dans l'ensemble, une activité dévalorisée et peu pratiquée par les nouvelles générations (10). Il faut donc se tourner vers les anciens pour reconstituer cette connaissance du milieu et ce savoir-faire et pour appréhender les valeurs socio-culturelles qui s'y rattachent (11).

LES PRODUITS DE CUEILLETTE COMME ALIMENTS D'APPOINT OU NOURRITURE DE FAMINE

Parmi les plantes de cueillette, on peut distinguer celles qu'on récolte chaque année et qu'on utilise comme condiments et celles qui, pour une question de goût ou de disponibilité, ne sont récoltées qu'en période de famine (12). En cas de pénurie, les premières ainsi que des fruits et des légumes cultivés peuvent être préparés différemment de l'usage habituel et tenir lieu des céréales manquantes. Comme l'activité agricole, la cueillette répond à certaines règles : on la pratique généralement sur le territoire de son propre village ou bien dans des zones moins peuplées, soumises à un contrôle politique plus lâche. Ces différentes plantes étaient, jusqu'à ces dernières années, bien localisées dans l'environnement villageois et peut-être même étaient-elles préservées. Aussi le terme de "spontané" serait-il plus approprié que celui de "sauvage" pour caractériser ces espèces.

- 1/ La cueillette régulière d'aliments d'appoint s'est plus ou moins maintenue jusqu'à nos jours, mais on en parle peu. Ce silence renvoie sans doute à la place nouvelle qu'occupent le riz et certains légumes introduits d'Europe dans le régime alimentaire et dans les valeurs sociales. Parmi ces plantes de cueillette, on peut citer les fruits du jujubier ("fa", "*Zizyphus mauritania*"), de l'arbre à farine ("nete", "*Parkia biglobosa*"), les fruits et feuilles du baobab ("kiide", "*Adansonia digitata*"). Les feuilles de casse fétide ("kese", "*Cassia tora*") sont récoltées en hivernage pour remplacer les feuilles de haricot ("molle", "*Vigna unguiculata*") consommées en saison sèche. Ce travail est effectué par les femmes, parallèlement aux activités agricoles et domestiques, mais les hommes participent généralement à la cueillette des fruits et feuilles de baobab (13). Jusqu'à ces dernières années, les femmes constituaient des réserves de certains produits, du jujubier et du baobab en particulier (14). Actuellement on voit souvent des femmes maures ou peules venir en vendre dans les villages soninke, ce qui témoigne du recul de la cueillette dans

cette société dont le système alimentaire est de plus en plus monétarisé.

Sur le plan nutritionnel, il est difficile d'évaluer l'apport réel de la cueillette puisqu'aucune étude de consommation alimentaire n'a été faite dans cette région, à une période où elle était encore largement pratiquée. On ne peut qu'en donner une appréciation qualitative : ces plantes ont une faible valeur énergétique mais les graines sont riches en protéines, les fruits et les feuilles sont riches en calcium, vitamines et minéraux. Aussi ont-elles pu jouer un rôle important dans l'équilibre du régime alimentaire, en complétant la consommation irrégulière et restreinte de produits animaux et de produits végétaux cultivés (15).

- 2/ La cueillette de "plantes de famine" est sans doute celle qui a le plus reculé ces dernières années en pays soninke, avec l'apport des revenus de l'émigration et le développement des cultures irriguées. Cependant toutes les familles ne participent pas également à l'exploitation des périmètres et certaines n'ont pas de revenus suffisants pour acheter des céréales. Aussi ce type de cueillette n'a-t-il pas complètement disparu durant les années difficiles. On peut distinguer plusieurs sortes d'aliments de famine : des céréales, composées de résidus de récoltes ou de produits de cueillette, des aliments qui en période de suffisance jouent le rôle de condiments et enfin différentes plantes de cueillette. Les céréales sont de loin les plus appréciées puisqu'elles pallient le mieux le manque de mil, sur le plan nutritionnel et au niveau des habitudes alimentaires. Le fonio sauvage ("jaaje", "*Panicum lactum*") est le plus fréquemment cité dans les témoignages (16). L'expression utilisée pour sa récolte, "battre le jaaje" ("jaaji katu"), désigne d'ailleurs par extension toute activité de cueillette (17). Très apprécié pour son goût, il pousse en relative abondance à proximité des villages, sur des sols argileux en général. Il résiste bien à la sécheresse et ses différentes variétés parviennent à maturité pendant la période difficile de la soudure, de juillet à

septembre. On le consomme en couscous ou en bouillie, comme le mil. Cette plante est un symbole de vie et de prospérité en milieu soninke et sa cueillette constitue le thème de nombreuses chansons. Viennent en seconde position, dans l'ordre de fréquence, les résidus de céréales sous forme de son ou bien de graines récupérées dans les fourmillières ("jongoone"). Ce dernier travail est particulièrement long et difficile (creusement des fourmillières, vannage des graines...) (18). Peu d'informateurs ont évoqué le mil sauvage ("sangane") plus rare ou moins apprécié et le maïs récolté avant maturité.

En période de famine, des produits animaux et certains fruits ou légumes cultivés tiennent souvent lieu de céréales mais comme un pisaller. Certaines préparations mettent en évidence leur fonction de substitut : les arachides consommées sous forme de farine, les patates ou les melons sous forme de pâte rappellent, par leur substance, les deux principales manières d'accommoder le mil. On peut faire aussi une pâte ou une bouillie avec des graines de coton. Les plantes de cueillette récoltées régulièrement comme condiments sont préparées différemment de l'usage habituel : les fruits sont réduits en farine, les feuilles sont consommées crues ou bouillies avec du sel et parfois des arachides.

D'autres plantes ne sont récoltées qu'en période de famine : les fruits et tubercules de nénuphar ("bude", "*Nymphaea micrantha*") (19), les fruits de "*Boscia senegalensis*" ("gijile" en pulaar, "mandaaxe" ou "juujo n renme" en soninke) (20), les fruits de "sexenne" ("*Balamites egyptiaca*"), les feuilles de "sefete" ("*Leptadenia hastata*"). Apparaissent moins fréquemment dans les témoignages les fruits du figuier ("dinde", "*Ficus syncomorus*") et un tubercule sauvage ("janna", "*Raphionacme brownii*"). Certains de ces produits, comme les fruits du jujubier, du baobab, du "gijile", pouvaient faire l'objet de transactions entre régions plus ou moins touchées par la famine.

3/ Tous les informateurs insistent sur la pénibilité de la cueillette et

sur ses risques : se perdre en brousse, mourir de soif loin du village, etc. Sans contester la difficulté de ce travail, l'image qu'on en donne est sans doute liée au souvenir de la famine et à la place qu'occupe la cueillette dans les mentalités. En période de pénurie, ce sont en principe les femmes qui l'effectuent. Pendant ce temps, en effet, les hommes sont occupés par les nouvelles cultures, partent en expédition à la recherche de mil ou bien émigrent pour trouver du travail et des vivres. Toutefois, il arrive que des hommes participent à la cueillette, de même que des femmes peuvent être amenées à "sortir du village" à la recherche de travail et de subsistances. Mais cette inversion des rôles est l'indice d'une situation particulièrement difficile, au niveau d'une famille ou d'une région. La cueillette en période de famine est perçue comme un signe de pauvreté : elle témoigne d'un manque de mil et d'une absence de biens à échanger contre des céréales (pagnes, bijoux, bétail...). De plus, jusqu'au début du 20ème siècle, elle était surtout pratiquée par les femmes asservies (21). C'est donc une activité relativement dépréciée dans ces circonstances. Néanmoins, dans la hiérarchie des stratégies de survie, elle était présentée comme plus honorable que de travailler pour autrui ou de dépendre d'une aide. Des chants font l'éloge de cette activité qui, parmi d'autres, a permis à la population de survivre : à travers eux s'expriment toute l'ambiguïté du rapport à la cueillette et la revendication d'une certaine dignité.

Le recul de la cueillette en Afrique s'inscrit dans une évolution globale de l'environnement, des systèmes de production et des régimes alimentaires. La période actuelle se caractérise par l'intensification de la dégradation du milieu et par l'uniformisation de plus en plus poussée de la production agricole. De nombreuses espèces cultivées ont en effet disparu ou sont en voie de disparition (variétés de petit mil et de sorgho, riz africain, légumineuses, plantes textiles et oléagineuses...). Cette évolution, liée à la transformation des systèmes de production, à la monétarisation de l'économie et dans une certaine mesure aux mauvaises conditions climatiques (22), est le plus souvent interprétée comme une amélioration en termes de

productivité. Elle n'en représente pas moins un appauvrissement du système agricole et une dépendance accrue par rapport à l'économie du monde occidental (23). Elle aggrave la vulnérabilité des systèmes alimentaires sans résoudre pour autant les problèmes de malnutrition, des pathologies d'excès ayant fait leur apparition à côté des pathologies de carence (24). Sans prôner aveuglément un "retour à la cueillette", qui ferait peu de cas du changement des conditions de vie et des besoins, cette activité mériterait d'être reconsidérée. Sur le plan nutritionnel, certaines espèces seraient peut-être à promouvoir comme sources d'une alimentation d'appoint (25). Quant à la perte progressive de cette connaissance et de ce savoir-faire, sans doute contribue-t-elle dans une certaine mesure à la dégradation du milieu. La cueillette, en effet, n'est pas une simple activité d'approvisionnement : par le savoir, le repérage et le contrôle social dont elle est l'objet, elle participe de la préservation de l'environnement et, plus particulièrement, du patrimoine génétique des espèces spontanées.

NOTES

=====

- (1) Larrère et de La Soudière, 1985
- (2) Celle-ci est due à l'interaction, sur la longue durée de plusieurs facteurs : conditions climatiques, déboisement, surpâturage, recul de la mise en valeur des terroirs agricoles... Face à l'intensité actuelle de cette dégradation, se pose la question de la réversibilité des modifications qualitatives et quantitatives de la végétation herbacée et ligneuse.
- (3) Olivry, 1983 : 67.
- (4) Sur l'organisation de la production agricole, cf. Chastanet, 1984.
- (5) La soudure désigne cette période de l'année qui précède les nouvelles récoltes. Elle est souvent marquée par un déficit alimentaire, quand les récoltes précédentes n'ont pas permis de constituer des réserves suffisantes. Elle a lieu pendant l'hivernage et correspond avec la période des gros travaux agricoles. Dans le meilleur des cas, elle commence vers juillet et s'achève début septembre avec les premières récoltes de maïs, suivies en octobre-novembre par celles du sorgho et du petit mil. Selon la gravité du déficit et sa durée, on peut parler de simple soudure ou bien de crise de subsistance.
- (6) A côté du manque bien réel de céréales et de leur apport nutritionnel spécifique, la notion de "faim" renvoie à celle de "satiété" qui relève d'une conjonction complexe du biologique et du culturel.
- (7) Chastanet, 1983.
- (8) De petits périmètres d'une vingtaine d'ha en moyenne, irrigués par une ou deux motopompes, ont été créés dans la plupart des villages riverains du fleuve depuis la fin des années 1970. On y cultive du riz en hivernage, des produits maraîchers et surtout du maïs en contre-saison (Cf. Weigel, 1982). Sans assurer une couverture suffisante des besoins alimentaires ni ralentir les courants migratoires, ces cultures ont néanmoins atténué, dans le court terme, les effets de la sécheresse de ces dernières années.
- (9) Le riz, acheté ou cultivé dans les périmètres, est consommé de plus en plus pour le repas de midi. Avec cette céréale, se sont répandus d'autres modes de préparation des sauces dans lesquelles entrent de nouveaux éléments : huile, sauce tomate, légumes, etc. Les produits de cueillette sont davantage employés avec le mil.
- (10) Sans généraliser ce recul à l'ensemble de la zone sahélienne, on peut noter que d'autres chercheurs l'ont constaté au début des années

1980, parmi différentes populations du Sénégal oriental (Fouchier, de Lestrangé et de Montal, 1986) et dans la région pastorale du Ferlo (Benefice, Chevassus-Agnès et Barral, 1984 : 245). En 1984 en revanche, on a assisté à une certaine reprise de la cueillette au Sénégal oriental (Fouchier...) et dans quelques familles soninke particulièrement démunies, touchées à la fois par la sécheresse et par la crise de l'émigration en France.

- (11) J'ai pu le faire à partir de témoignages et de chansons recueillis auprès d'hommes et de femmes âgés de 40 à 70 ans environ. Mes informations portent donc surtout sur la première moitié du XXème siècle. Elles renvoient aussi à une période antérieure dont on ne peut préciser, pour le moment, la profondeur historique. En effet les régimes alimentaires et les comportements socio-économiques qui y sont liés ont subi des changements bien avant la période contemporaine, mais leur histoire reste en grande partie à faire.
- (12) Certaines de ces espèces sont aussi utilisées, avec d'autres, comme plantes médicinales.
- (13) Les différents fruits sont de plus ramassés occasionnellement par les enfants et consommés en dehors des repas.
- (14) Sur la constitution de réserves de produits de cueillette par les éleveurs touareg, cf. Bernus, 1981 : 249.
- (15) Selon Toury, Giorgi, Favier et Savina (1967 : 94), la valeur nutritionnelle des produits de cueillette est supérieure à celle des légumes européens.
- (16) Sa consommation est également très répandue en milieu peul et touareg (sur ce dernier point, cf. Bernus, 1981 : 250).
- (17) Il existe de plus des termes spécifiques pour les autres plantes, en fonction de la technique utilisée pour leur cueillette. On récolte le "jaaje" avec une calebasse ou un panier en rônier, tenus à bout de bras et balancés d'avant en arrière dans les épis.
- (18) Cette cueillette se pratique également en milieu touareg (Bernus, 1981 : 254).
- (19) Certains en mangent en dehors des famines, mais c'est assez rare. On n'en trouve pas dans tous les villages.
- (20) Cet arbre pousse surtout dans le Ferlo, assez loin des villages soninke. Les fruits sont consommés au terme d'une longue préparation.
- (21) De même l'agriculture était surtout effectuée par les asservis, hommes et femmes, avant qu'elle ne se généralise à tous les groupes sociaux durant ces dernières décennies. Cependant sa pratique appa-

raît plus "noble" que la cueillette en temps de pénurie.

- (22) C'est le cas pour certaines variétés de mil, abandonnées à cause de la sécheresse.
- (23) Grivetti, 1981 : 56.
- (24) Une comparaison de la situation dans la moyenne vallée du Sénégal entre 1958 et 1983 montre que les cultures irriguées n'ont pas amélioré l'état nutritionnel et que les changements du régime alimentaire ont secrété de nouvelles pathologies, qui s'ajoutent aux anciennes (Benefice, Simondon, Chevassus-Agnès, Ndiaye, 1984 : 13). Sans remettre en cause cette analyse, il faut noter que l'étude de 1958 avait été menée durant une période favorable sur le plan agricole.
- (25) La consommation de produits animaux demeure, en effet, restreinte et celle des fruits et légumes cultivés se limite à quelques mois dans l'année. Sur ce point, les cultures maraîchères ne résolvent pas le problème puisque leur production n'a lieu qu'en contre-saison et qu'on ne maîtrise pas les techniques de conservation.

*

* *

BIBLIOGRAPHIE

=====

BENEFICE, E., CHEVASSUS-AGNE, S., BARRAL, H. 1984 - Nutritional situation and seasonal variations for pastoralist populations of the Sahel (senegalese Ferlo), Ecology of Food and Nutrition, 14 : 229-247.

BENEFICE, E., SIMONDON, F., CHEVASSUS-AGNES, S., NDIAYE, AM., 1984 - Conséquences nutritionnelles des aménagements agricoles : évolution de la situation dans la moyenne vallée du Sénégal entre 1958 et 1983, ORSTOM, dactyl.

BERNUS, E., 1981 - Touaregs nigériens, unité culturelle et diversité régionale d'un peuple pasteur, Paris, ORSTOM, 507 p.

CHASTANET, M., 1983 - Les crises de subsistances dans les villages soninke du cercle de Bakel, de 1858 à 1945. Problèmes méthodologiques et perspectives de recherches, Cahier d'Etudes Africaines, 89-90 : 5-36.

CHASTANET, M., 1984 - Cultures et outils agricoles en pays soninke (Gajaaja et Gidimaxa), Cahiers ORSTOM, 20, 3-4 : 453-459.

FOUCHIER, D., de LESTRANGE, M. Th., de MONTAL, G., 1986 - Stratégies de lutte contre la famine, communication à la Société des Africainistes.

GRIVETTI, L.E., 1981 - Cultural nutrition : anthropological and geographical themes, Annual Reviews of Nutrition, 1 : 47-68.

LARRERE, R., de LA SOUDIERE, M., 1985 - Cueillir la montagne, Lyon, La Manufacture, 253 p.

OLIVRY, J.C., 1983 - Le point en 1982 sur l'évolution de la sécheresse en Sénégal et aux Iles du Cap-Vert. Examen de quelques séries de longue durée (débits et précipitations), cahiers ORSTOM, 20, 1 : 47-70.

TOURY, J., GIORGI, R., FAVIER, J.C., SAVINA, J.F., 1967 - Aliments de l'Ouest Africain. Tables de composition, Annales de la Nutrition et de l'Alimentation, 21 : 73-127.

WEIGEL, J.Y., 1982 - Migration et production domestique des Soninke du Sénégal, Paris, ORSTOM, 133 p.