LE RAVITALLEMENT DE BRAZZAVILLE PAR PIROGUE

J. OUABARI

Université Marien Ngouabi - Département de Géographie

Sur l'immense bief navigable du Congo, entre le Stanley Pool et le confluent de l'Oubangui, le commerce s'est fait de tout temps sur les pirogues, embarcations légères, de forme monoxyle, creusée dans le tronc d'un arbre. Sautter (1966) fait remarquer que pour les premiers explorateurs, les Bafourou en étaient les maîtres. C'est au Stanley Pool que Guiral (1889) fut tout ému de se trouver en 1882 "en présence de quelques uns de ces Bafourou, hardis navigateurs de l'Alima, aux pirogues chargées d'ivoire, de bière de maïs et d'une variété de produits artisanaux tels les poteries, pipes, bracelets, colliers de cuivre". Kimpila, bourg attenant au débarcadère de Yoro, et Kinshasa étaient alors, semble-t-il, deux très grands marchés. Denise Paulme (1959) ajoute à ce commerce des Bafourou, celui des Batéké essentiellement constitué de produits comme l'arachide, le manioc, le poisson fumé, les noix de palme.

Ainsi, Brazzaville, tout comme Kinshasa, a largement contribué au développement de l'exploitation des eaux et des terres de son arrière pays fluvial. Les activités économiques traditionnelles qui, jusqu'à une certaine époque, n'assuraient que la subsistance du groupe familial et de maigres échanges, se sont largement ouvertes à l'économie monétaire. Des cultures comme celles du manioc, de l'igname ont été développées. Sur toute l'étendue des eaux du Stanley Pool, la pratique de la pêche s'est généralisée. Un intense courant d'échanges fut ainsi créé entre les riverains de cette partie du bassin du Congo, dont la pirogue est l'outil de communication privilégié et les consommateurs de Brazzaville.

La souplesse de la navigation par pirogue fait le grand intérêt de ce commerce ; vient ensuite, par rapport au marché d'exportation, la garantie qu'il offre d'une demande constante malgré les fluctuations des prix. De plus, ses maîtres d'oeuvre, des gens fermés, souvent méfiants, d'esprit simple, se signalent par leur labeur quotidien, leur tenacité et leur endurance au travail. Toutes leurs activités exigent d'eux un effort continu, à peine relâché aux saisons mortes.

Selon la provenance des piroguiers, ils peuvent être classés en trois groupes : les campeurs de l'île Mbamou, les riverains du couloir et ceux des affluents de la rive droite du fleuve Congo, de la sortie du Couloir à la confluence de l'Oubangui et du Congo.

Les premiers, qui se confondent, pour quelques uns, aux populations des quartiers populaires de Brazzaville, habitent l'île Mbamou, Yoro n'étant que leur port d'attache où sont stockés leurs instruments de travail et le lieu où s'effectuent leurs opérations commerciales. Dans le couloir, à l'exception des Aounou qui apparaissent comme la strate la plus ancienne du peuplement, quelques groupes de populations Bangangoulou, Batéké Alima et Mbochi, originaires des régions des Plateaux et de la Cuvette, s'y sont installés à partir d'une certaine époque. Vers les années 1915, ces derniers partaient volontiers s'engager dans les postes à bois de la CFHBC, qui s'égrenaient dans le Couloir, servant au ravitaillement en bois des remorqueurs. Les Batéké Alima venaient des districts d'Okoyo et d'Ewo, les Mbochi, d'Abala et de Boundji, et les Bangangoulou, de Gamboma. La coupe de bois a été menée de manière intensive jusqu'en 1950, date à partir de laquelle les sociétés fluviales se mirent à remplacer les machines à vapeur qui fonctionnaient au bois et avaient des moteurs diesel. La transformation se fit progressivement et fut achevée en 1952. Le travail du bois ayant disparu, les hommes ne sont pas pour autant rentrés et ont continué à vivre dans les anciens postes de Bakoula, Lengoli, Maindombé et Maimpili qui, par la suite, se sont aggrandis.

C'est avec l'ouverture de l'économie de marché dans le Couloir, caractérisée par les ventes des produits de toutes sortes à Brazzaville, que l'exode vers cette partie du cours du fleuve Congo a pris de l'ampleur au point d'avoir aujourd'hui une double origine : celle des personnes qui arrivent directement dans le Couloir par pirogue, par bateau et par route, et celle des migrants qui transitent par Brazzaville. Ces ruraux qui sont attirés par les possibilités de gagner assez commodément leur vie se déplacent aussi bien seuls qu'avec leur famille. Leur concentration dans cette sous-région, malgré la diversité de leur origine ethnique, a permis le rapprochement des hommes, a suscité leur brassage, et semble avoir contribué à atténuer les réflexes de la division tribale.

Plusieurs produits, depuis les denrées alimentaires jusqu'aux matériaux de construction traditionnels en passant par des objets d'art, arrivent à Brazzaville par pirogue .

1. LE POISSON

Les pêcheurs et les poissonniers sur pirogue constituent, de tous ceux qui s'activent dans les eaux et sur les terres du Stanley Pool, le groupe économiquement le plus actif et le plus prospère. Il doit sa vitalité au développement considérable de la pêche lié à l'accroissement de la consommation et à la valorisation commerciale du poisson d'eau douce à Brazzaville. Il semble (Sautter, 1951) que quelques décades avant le début de la colonisation au Congo, le Stanley Pool n'était pas exploité pour la pêche. Les riverains qui bordaient la rive du côté français étaient, comme c'est parfois le cas en Afrique, au bord des eaux poissonneuses, de purs terriens. Cette situation s'est modifiée avec l'arrivée, vers la fin du 19e siècle, d'un groupe de Batéké pêcheurs, sans doute apparentés aux Moye. Ils s'installèrent d'abord vers la pointe amont de l'île M'Bamou, puis à M'Pila.

Deux catégories de pêcheurs opèrent au Stanley Pool : les pêcheurs épisodiques qui exercent occasionnellement et les pêcheurs professionnels. Dans la première catégorie, peuvent être incluses certaines femmes qui, au moment des basses eaux, pratiquent des pêches spéciales par des méthodes telle celle de l'épuisement des marécages. Les pêcheurs professionnels vivent sur des fragments de terrases de la plupart des îles du Stanley Pool. La case sur pilotis en matériaux rudimentaires, végétaux, vieilles tôles, planches éclatées, carton, sert d'habitat.

Les pêcheurs professionnels écoulent leur poisson au campement même. C'est là une évolution récente puisqu'il y a une vingtaine d'années, ils étaient tenus de faire peser leurs apports au débarcadère de M'Pila où se ruaient alors chaque matin les poissonniers pour acheter le poisson au prix officiel puis repartaient le revendre à des coûts nettement plus élevés sur les marchés de la ville. Une quarantaine de pirogues à moteur hors-bord assurent ainsi chaque jour la navette entre le débarcadère de Yoro et l'île M'Bamou. Chaque campement est desservi par deux ou trois de ces pirogues. Ce système de desserte est organisé : les propriétaires de ces engins, qui se sont affranchis des méthodes de travail irrationnelles, encore usuelles chez les piroguiers ordinaires, fondent leur activité sur la recherche exclusive du profit. Les mouvements de leurs navettes sont par conséquent réglés et un hors-bord ne saurait être relié à un campement si l'autorisation ne lui en a été pas donnée par le groupe. Après achat, les poissons sont soit transvasés dans des grandes cuvettes émaillées contenant un peu d'eau soit enfermés dans des sacs de toile comme c'est le cas pour les protoptères. A ces prises du Stanley Pool, s'ajoutent celles des pêcheurs Moye de Motokomba, Kanga-Kanga, Tsolokodza, Dino, Bandze, Makotopoko qui les placent dans des récipients d'argile remplis d'eau pendant toute la durée du parcours.

Il est acheminé en tout chaque jour, en direction de la ville, une moyenne de 150 à 200 cuvettes de poissons frais courants de 15 à 20 kg chacune et 25 sacs de protoptères de 20 à 25 kg. La qualité fumée est vendue en paniers, en cuvettes et au détail pour les grosses pièces. En 1960, on estimait à 200 tonnes environ la quantité transportée par les pirogues sur les 800 à 900 tonnes commercialisées à Brazzaville. La descente par ce moyen de communication a perdu de son importance, les pêcheurs préférant confier leur charge aux bateaux de l'ATC sous la garde d'un convoyeur.

2. LE MANIOC

Base de l'alimentation de la population africaine de Brazzaville, le manioc vient en seconde place après le poisson frais dans le trafic de Yoro où il est livré en cinq variétés :

2.1. Le ntouka

Ces tubercules de manioc épluchés, sortis du rouissoir, sont immédiatement destinés à la vente. Ils sont le principal produit vivrier commercialisable du Couloir dont les points de production s'alignent entre Crakassine et Ngabé. Les plus importants de ces points de production sont constitués de plusieurs hameaux répartis dans un large rayon. Selon le nombre de ses occupants, le campement de culture peut compter dix à vingt champs. Ainsi le commerce de ntouka a profondément modifié le paysage naturel de la région qui, jadis boisée, a subi un défrichement intense, déjà fort à l'époque où le bois était coupé et destiné aux bateaux à vapeur. La production du ntouka est spécifiquement une activité masculine. L'homme défriche le champ, plante le manioc, procède au sarclage, déterre les racines et descend lui même en pirogue à Brazzaville pour la vente. La femme n'intervient que pour le transport des tubercules du champ au lieu où ils sont rouis.

2.2. Le nsanga

Il désigne le manioc frais transporté dans un panier de même nom et ayant subi une bonne partie de la transformation qui précède sa cuisson. La fabrication varie selon les cas. La formule la plus courante est celle par laquelle le piroguier,10 à 12 jours avant sa descente à Brazzaville, se procure une quantité donnée de racines de manioc dont les opérations de rouissage, d'épluchage, de défrichage, d'émiettement et de tassement dans le panier sont confiées à une femme. Le nsanga peut aussi être entièrement préparé par la cultivatrice elle-même qui le vend aux piroguiers. Le commerce de ce produit présente de sérieux inconvénients dûs surtout à sa faible durée de conservation. Il faut l'écouler dans les meilleurs délais, ce qui n'est pas toujours facile. Les pertes sont ainsi d'autant plus fréquentes

qu'il se heurte à la concurrence du ntouka. De plus, l'éloignement de ces centres de production - tous en amont du Couloir, entre M'Pala-Lekouyi et Mongolo au-delà de M'Pouya - provoque la moisissure du nsanga pendant l'arrivée, réduisant ainsi les chances de vente.

2.3. L'inkourou

Voisin du nsanga, il a deux éléments qui l'en distinguent. D'une part, son ultime stade de transformation donne une pâte de manioc prête à être cuite, réduisant ainsi le travail de pétrissage, et d'autre part, la pâte, au lieu d'être entassée dans un panier en lianes, est soigneusement enveloppée dans de larges feuilles de branchages qui lui font garder toute sa fraicheur. Les tubercules de manioc destinés à être transformés en ntouka, nsanga ou en inkourou sont, dès la production, recueillis dans des hottes de 40 à 50 kg. Cependant, les racines fraîches de manioc qui comportent près de 18 % de pelures subissent une autre perte au rouissage de 30 % lorsqu'elles sèchent. Le manioc frais prêt à être vendu perd alors environ 48% de son poids brut. Ainsi, sur la base d'une estimation de près de 150 à 200 tonnes débarquées mensuellement à Yoro, on peut penser que Brazzaville en consomme chaque année près de 1800 à 2400 tonnes.

2.4. Le foufou

A l'origine, son commerce par pirogue était très diffus, l'offre toujours supérieure à la demande, les Brazzavillois préférant se procurer celui qui arrivait par la route. Le développement prodigieux du marché de consommaton de la capitale ces dernières années a vite prouvé l'insuffisance du ravitaillement routier et a contribué à l'accroissement de l'approvisionnement par pirogue.

2.5. La chikwangue

Toutes les localités du Couloir participent activement au ravitaillement de Brazzaville en chikwangue. Fabriquée par les femmes, sa commercialisation est assurée par les hommes. Il en existe deux espèces : la chikwangue batéké et la chikwangue aounou. La première est l'oeuvre des Batélé Alima, Mbochi, Bangangoulou et des ressortissants Centrafricains. Effilée, et d'un poids approximatif de 200 à 300 grammes, elle est généralement recouverte de feuilles de bananiers. La seconde ressemble, par son allure et son poids théorique de 2 kg, au ngoudi yaka du Pool. L'espèce batéké est liée en paquets de 15, l'autre est logée dans des sacs de toile qui sont vidés de leur contenu dès le débarcadère.

3. LES IGNAMES

Les ignames qui arrivent à Yoro, sont cultivées dans les savanes des terres M'Baya du district de Gamboma, le long de la Nkéni, à une cinquantaine de kilomètres de son confluent avec le Congo. Trois types d'embarcations en assurent le transport : la pirogue ordinaire, celle équipée d'un moteur hors-bord, et le radeau de bambous. Le radeau, particulièrement économique, présente malgré tout quelques inconvénients : une vitesse réduite occasionne des délais d'acheminement assez longs et des risques de collision avec les convois montant dans les passes à faible visibilité.

4. DIVERS PRODUITS DE CUEILLETTE ET DE RAMASSAGE

Ce sont les fruits (oranges, citrons...) légumes fruits (arachides, maïs, ananas) et autres légumineuses.

5. PRODUITS DE LA CHASSE ET DE L'ELEVAGE

La viande de gibier est acheminée soit par les chasseurs eux-mêmes, qui trouvent avantage à cette formule qui exclut tout intermédiaire, soit par les commerçants sur pirogue à moteur qui vont se la procurer dans les campements de chasse riverains du fleuve Congo. Elle n'est pas spécialement abondante et se compose de quelques animaux : antilopes grises et jaunâtres livrées avec leur peau à poil ras, singes, porcs-épics. Sont aussi considérés comme produits de la chasse, les boas, tortues et varans surtout pour leurs peaux. Quelques achats non moins importants d'animaux de basse-cour sont effectués à Yoro à l'occasion des périodes de fêtes.

6. PRODUITS DE L'ARTISANAT

Parmi ces produits, citons :

- des couchettes de bambous, sorte de lits sommaires à chassis et sommier en bambou reposant sur les supports en bois léger, sont vendues par des Mbochi de Tongo et de Tchikapika ;
- des objets de vannerie : hottes à claire-voie pour le portage du bois de chauffe, paniers à large ouverture et à fond tronqué pour la pêche, nattes d'une certaine herbe aquatique ;
- des articles de poterie dont divers ustensiles de cuisine: vases, gargoulettes, marmites. Ils viennent principalement de la sous-région de Motokomba, Makotimpoko et Amboua ;

- des objets en bois : plusieurs objets taillés dans la masse des troncs d'arbre y sont aussi vendus : pétrins, sortes de plateau à surface concave dans laquelle est écrasé le manioc frais, mortiers, pilons, pagaïes, écopes, et même des pirogues.

7. LE BOIS DE CHAUFFE

Il est coupé sur l'île Mbamou dans sa zone sud-est, en grande partie boisée. Les arbres abattus à la hâche sont débités, les tronçons liés en fagots.

8. LES TUILES DE BAMBOU

Utilisées comme couverture de toiture, elles sont faites par juxtaposition de feuilles de palmier bambou sur un axe qui sert d'armature fixe. Elles sont livrées à Brazzaville depuis les années 44-45 et viennent principalement des villages riverains de l'Alima : Obessi, Boundji-Atsé, Komo, Ombélé, Tongo, Tchikapika, Ekongo, Itoumba et Pombo. Les descentes sont organisées en équipe. Il suffit d'accoler trois à quatre pirogues par un système de cordage très solide et d'y empiler des tuiles fixées par des pieux sur une hauteur de un à deux mètres. Leur écoulement au débarcadère est très lent. Le délai nécessaire à la vente de 3000 unités est d'environ 2 mois, ce qui se justifie aisément par la place qu'occupe de plus en plus les matériaux modernes dans la construction des habitations à Brazzaville.

9. LES LIANES

Les lianes sont des tiges ligneuses, de la grosseur du pouce et qui, après sectionnement en tronçons, laissent couler une sève. En raison de l'humidité du sol et de leur protection de la chaleur par les feuillage, certaines lianes dépassent 6 mètres de long et ont un diamètre de trois à cinq centimètres. Il y a près d'un quart de siècle, sa forte utilisation dans la construction de l'habitat traditionnel dans les quartiers populaires de Brazzaville en encourageait la coupe. Mais l'usage sans cesse croissant des matériaux modernes en a progressivement réduit la demande. L'artisanat reste actuellement le principal consommateur de cette fibre.

Les prix étant relativement libres sur la place de Yoro, ils dépendent de plusieurs facteurs. Ceux du poisson frais varient selon la nature, la qualité et la taille de l'espèce. D'autres variations sont fonction de la saturation du produit sur le marché.

Comme dans tout commerce traditionnel, il est difficile d'apprécier avec exactitude les marges bénéficiaires. La comptabilité y est inexistante et le bilan d'une opération n'est pas toujours clair dans l'esprit du vendeur. Les gains réalisés sont cependant importants pour des produits dont la vente s'étale d'une manière assez régulière sur toute l'année (manioc et poissons surtout). Peuvent s'y ajouter ceux dont les arrivages sont saisonniers : viande de gibier, ignames. On comprend ainsi la bonne volonté avec laquelle les piroguiers, tel le groupe des poissonniers, aborde une activité si épuisante.

BIBLIOGRAPHIE

GUIRAL, L., Le Congo Français, du Gabon à Brazzaville, Paris, Plon Nourri et Cie, 1889.

PAULME, D., Les civilisations africaines, PUF, Paris, 1959.

SAUTTER, G., Les pêcheurs du Stanley Pool, Brazzaville, I.E.C., 1951, 74 p.

SAUTTER ,G. , De l'Atlantique au Fleuve Congo. Une géographie du sous-peuplement, Paris, Mouton, 1966.

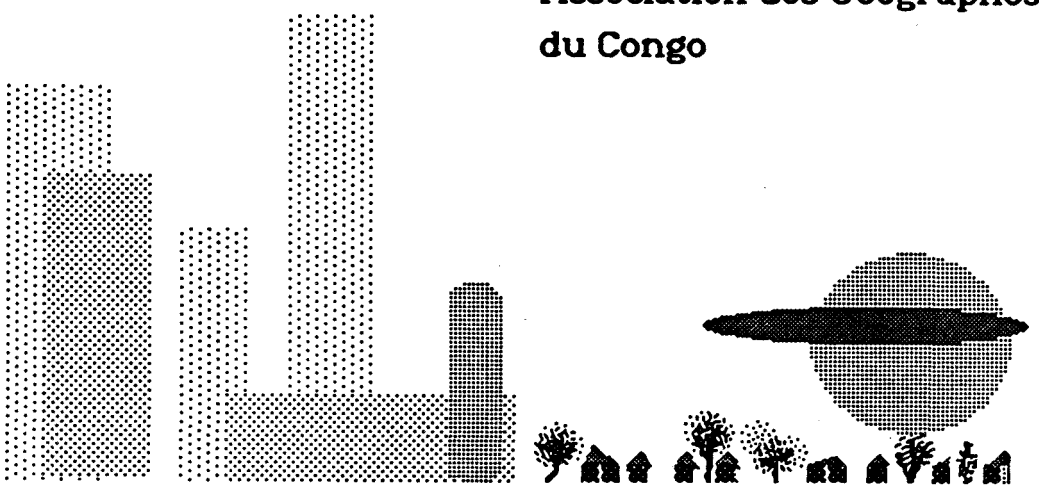
Journées d'Etude sur Brazzaville.

Actes du colloque

Brazzaville, 25-28 avril 1986.

ORSTOM
Santé Urbanisation

AGECO
Association des Géographes
du Congo



Publié avec le concours de la Mission Française
de Coopération et d'Action Culturelle.
Brazzaville. R. P. Congo.