

Bernard Lacombe, Frédéric O.K. Palé,
François Sodter et Saratta Traoré

Études sur la jachère dans le Sud-Ouest du Burkina Faso

*contributions des sciences sociales à la définition
des relations sociétés rurales avec les jachères*



Centre IRD
Institut de recherche pour le développement
Ouagadougou, Juin 2002

Bernard Lacombe, Frédéric K. Palé,
François Sodter et Saratta Traoré

**Études sur la jachère
dans le Sud-Ouest du Burkina Faso**

*contributions des sciences sociales à la définition
des relations sociétés rurales avec les jachères*

Avec :

Catherine Fourgeau
Gabriel Sangli
Saïbou Nignan
Roméo M. Kaboré
Brahima Traoré
Jean-Noël S. Ouédraogo

Jachère en Afrique Tropicale

Programme IRD-INERA
Institut de recherche pour le développement,
Ouagadougou
1999-2002

Ouagadougou, 6 Juin 2002

L'Équipe de sciences sociale sur la jachère en Afrique tropicale était composée de :

Catherine Fourgeau, anthropologue, Université de Bordeaux
Roméo M. Kaboré, étudiant en économie, Université de Ouagadougou
Bernard Lacombe, anthropologue, IRD
Saïbou Nignan, botaniste IRD
Jean-Noël S. Ouédraogo, enseignant
Passari Y. Oulla, cartographe IRD
Frédéric K. Palé, géographe, Université de Ouagadougou
Gabriel Sangli, démographe UERD
François Sodter, démographe IRD
Brahima Traoré, étudiant en géographie, Université de Ouagadougou
Saratta Traoré, sociologue, IRD



Nourrissage des poussins au matin avec des termites piégées pendant la nuit

Plan

Origine de l'agriculture selon les Lobi et légende des chefs de terre du pays bwamu (B. Lacombe & F. O.K. Palé)	6
Problématique d'étude de la jachère par les sciences sociales (B. Lacombe)	10
Bibliographie générale	31
Guide d'enquête sur la jachère au Burkina (B.Lacombe)	33
Première partie , l'arbre et la jachère, le karité et le néré	36
Avant propos 1 : l'agriculture sur brûlis, une culture paysane de l'arbre ? (F.O.K. Palé)	37
Avant propos 2 : l'arbre, la femme et la jachère (S. Traoré)	41
Le karité au Burkina Faso ? une richesse économique fragile et prometteuse	44
Enquête sur l'exploitation du néré dans deux zones du Burkina (S.Traoré, G. Sangli, B. Traoré)	80
Bibliographie sur l'arbre au Burkina Faso	112
Enquête sur le néré : résultats statistiques des deux zones de Bondoukuy et Samorogouan (G. Sangli)	114
Questionnaire de l'enquête sur le néré	130
Deuxième partie , Femme et jachère	135
Les petites jachères des femmes, perception et définition identitaire (C. Fourgeau)	136
Bibliographie sur le femme et la jachère (C. Fourgeau)	153
Relation des femmes avec les jachères au Burkina Faso, enquêtes de terrain (S. Traoré)	155
Sobaka : tableau des plantes en mooré (S. Nignan & S. Traoré)	170
Guide d'entretien sur les femmes et la jachère (S. Traoré)	171
Troisième partie , La jachère lieu d'une rencontre homme-plantes	173
Le village de Sobaka, approche sociologique (J.N. Ouédraogo)	175
Enquête sur les concessions de Bondoukuy (F. Sodter)	184
Bondoukuy, questionnaire géo-démographique	186
Ressources floristiques des Provinces de Ziro et Mouhoun du Burkina Faso (S. Nignan)	187
Des plantes et de leurs usages dans un village bwaba (B. Lacombe & S. Nignan)	212

Cartes et figures

(Les cartes sont de P. Oulla et les crédits photographiques de B. Lacombe)

Nourrissage des poussins au matin par des termites piégées pendant la nuit	3
Coq, pagne bwamu de Bouan	8
Coq dans une fenêtre chez une potière	9
Carte 1 : localisation des différentes zones d'enquête	11
« TAM U SYN », le travail est bon, pagne bwamu de Bouan	30
Ramure	35
Rôniers, paysage du pays tcherma (« gouin »), région de Banfora	36
Exploitation d'un jeune baobab pour ses feuilles consommées en sauce	40
Fruits de noba	43
Karité	44
PaPillon de karité, pagne bwamu de Bouan	45
Carte 2 : distribution géographique du karité (Afrique)	47
Carte 3 : zones et potentiels d'amande de karité au Burkina	49
Carte 4 : marchés internes et exportation d'amande de karité au Burkina	70
Ramure de néré avec fruits	80
Fleurs de néré	82
Transformation des graines de néré en soumbala (crédits photographiques : François Sodter)	95
Panier pour conserver le soumbala	99
Commercialisation des graines du néré et du soumbala (crédits photographiques : François Sodter)	101
Récolte des gousses du néré	111
Gousses de néré et bassine de transport	114
Enfants vendant du néré au bord de la route	130
Femme cultivant avec enfant sur le dos, pagne bwamu de Bouan	135
Jeunes filles allant chercher du bois avec bât de tête (sangan)	136
Femme allant chercher du bois avec bât de tête (sangan)	152
Bouquet d'épis de maïs pour les semailles	154
Lapin, pagne bwamu de Bouan	169
Pintade, pagne bwamu de Bouan	172
<i>Kaya senegalensis</i> , arbre surexploité pour son écorce	173
Abattis	174
Bambous pour fabriquer des arcs bwamu	184
Nyawaka « Mare aux caïmans », Bondoukuy	185
Fleurs de siizan	187
Nervure de rônier prêtes à la vente pour artisanat	200
<i>Kaya senegalensis</i> , arbre surexploité pour son écorce	210
Parc d' <i>Acacias albida</i> de Mamou	211
Bosquet de raphia (Bondoukuy)	231

Origine de l'agriculture selon les Lobi et légende des chefs de terre du pays Bwamu

Les Lobi racontent encore, car les traditions y restent vivaces, l'origine de l'agriculture en une légende (dont parle aussi Labouret, 1931) que nous avons recueillies personnellement également :

À l'origine du monde étaient un couple d'humains, c'étaient des géants. L'homme se nommait Koùnn et la femme Khèr. On ne sait d'où ils venaient. Les uns disent qu'ils descendaient du ciel, d'autres qu'ils avaient émergé de terre. Ils eurent une progéniture nombreuse et leurs enfants demeurèrent avec eux et s'entremarièrent. Ils ignoraient la culture et ne bâtissaient point de maisons, car ils ne souffraient ni de la faim, ni du froid.

Pour se nourrir ils coupaient un morceau du ciel et le faisaient cuire. Le ciel était au sol à cette époque des origines. Ainsi les enfants n'avaient jamais faim. C'est Tangba, Dieu, qui les avait autorisés à faire ainsi, mais à une seule condition : ils ne devaient pas voir le ciel en train de cuire ! Alors, on mettait le morceau dans une poterie soigneusement fermée.

Un jour, c'était au tour de Koùnn de faire la cuisine. Mais il dut s'écarter du foyer car il devait uriner. Alors, Khèr, dévorée de curiosité, profita de son absence pour soulever le couvercle de la marmite. Aussitôt, le tonnerre éclata, et le ciel s'enfuit : il monta, et c'est depuis lors qu'il est si haut, hors de portée des hommes.

La faim fut désormais le lot des humains. Ils broutèrent l'herbe, ils dévorèrent les feuilles des arbres... ils souffraient. Koùnn, un jour qu'il parcourait la brousse, rencontra toute une cohorte de fourmis qui portaient des grains. Il se dit que si les fourmis mangeaient ces graines, pourquoi pas ses enfants ? Il ouvrit donc la fourmilière et se saisit de ce qu'elles avaient entreposé dans leurs hangars souterrains. C'est ainsi que les premiers hommes découvrirent le mil, le sorgho, le maïs, les arachides et les haricots. Mais ils les mangeaient ainsi, sans les préparer, sans les faire cuire. La faim leur restait toujours dure, et les grains étaient insuffisants. Dans leur malheur, ils s'adressèrent à Tangba, qui se laissa fléchir par leurs prières.

Un des fils de Tangba vint sur terre et parla aux hommes : « Vous avez été désobéissants, et mon Père ne peut vous donner ainsi des grains en oubliant votre faute ; pourtant, Il vous veut du bien, alors Il m'a dit de vous donner cette houe, prenez-la, ouvrez la terre et à la première pluie, plantez les graines qui vous restent. Par ce travail, vous vivrez. »

La houe qu'avait envoyée Dieu était gigantesque, mais les hommes aussi l'étaient, alors, ils la prirent et labourèrent : Koùnn et ses fils

creusèrent la terre : c'est nos vallées d'aujourd'hui ; il firent des billons, c'est les collines du pays lobi de maintenant. On voit encore leur œuvre, et même si les hommes d'aujourd'hui ont perdu la taille immense qu'ils avaient, ils labourent toujours la terre avec la houe que Dieu leur a donnée et plantent les grains trouvés par Kouinn. Ils récoltent afin que la faim ne ravage pas leurs maisons.

Dans ce récit des temps d'origine, on trouve le caractère sacré de la houe (*soungboûri*) qui constitue l'outil de base du paysan lobi. Il en existe plusieurs variétés parmi lesquelles on peut distinguer essentiellement la grande houe (*soungboûkontine*) utilisée pour les travaux de préparation des champs sur les sols lourds et profonds, et la petite (*soungboûbir*) employée sur des sols peu profonds et pour le sarclage. Il en existe également une plus petite aux dimensions plus raffinées, utilisée par les femmes pour semer (*didir soungboûbir*). Toutes sont un don de Dieu aux premiers hommes, condamnés à travailler pour avoir voulu voir cuire le ciel quand ils pouvaient le manger à volonté, mais pas le voir. Le ciel a fui, le travail l'a remplacé. Les hommes racontent l'un, l'autre et quasiment la géographie de leur pays en ce récit légendaire, ce mythe de l'origine.

Voici aussi un autre récit, celui-ci est bwamu (pays bwaba). À l'origine des définitions des terres dans les populations voltaïques, on trouve plusieurs éléments communs – et c'est Jean-Pierre Jacob, anthropologue, qui nous en a fait la remarque (Cf aussi Jacob, 2002). On trouve toujours trois éléments : le lépreux, l'eau, le coq . Dans nos recherches de terrain nous avons retrouvé ces éléments liés intrinsèquement à une dispute quant aux limites des héritages. Voici une des versions recueillie de la bouche de Yézuma Coulibaly pour le terroir bwamu de Bondoukuy.

Deux frères cultivaient ensemble, et l'aîné devint lépreux. Le cadet voulut en profiter pour acquérir plus de terres en séparant celles qu'il cultivait avec son frère. Alors il lui dit : « Demain, que chacun parte au chant du coq pour aller chez l'autre, là où nous nous rencontrerons sera la limite des terres de nos descendants. L'aîné comprit le piège mais accepta le défi. Le lendemain, au premier chant du coq, le lépreux prit son bâton d'infirmes et marcha vers la maison de son aîné. Il peinait mais il marchait. Son cadet, en entendant le chant du coq, ne daigna pas se lever ! Sa femme le secoua, mais il lui répondit que son infirmes de frère ne pouvait aller très loin, alors il pouvait bien encore dormir ! Le coq chanta trois fois et à la troisième enfin, le cadet se leva. Sortant de sa maison il vit son frère devant sa porte, assis sur sa petite houe, son bâton à la main. Alors, il le supplia : « Écarte-toi un peu, tu es presque dans ma chambre... » L'aîné se leva péniblement et retourna sur ses pas. « Encore », supplia le cadet, et trois fois il répéta sa supplique. Mais l'aîné, lassé et épuisé, répondit : « Non, tu as perdu, je resterai ici. Par la Terre et par l'Herbe, dit-il en frappant le sol, que je meurs ici si j'ai enfreint le défi que toi-même as lancé ! » Et tout le monde sait qu'il n'y a pas plus grand serment que de jurer par l'herbe et la terre pour un Bwaba. Et l'aîné continua, lançant sur le sol son bâton de lépreux : « Hadadé ! », c'est-à-dire, "ceci est notre limite". Et le bâton se fit

eau, puis rivière, c'est la rivière Hadadé qui sépare les terres de Moukouna et de Dampan.

Telle est une des légendes recueillies d'une séparation entre deux chefferies de terres. À Bondoukuy, d'autres circulent, mais toutes posent le trépied originel du poulet, de l'eau, de la lèpre : une poule est sacrifiée, ou bien, pour un peu d'eau, l'un donne une partie de sa terre à un lépreux... Ce qui est remarquable c'est que le triplet des trois éléments apparaisse systématiquement, comme me l'a fait remarquer Jean-Pierre Jacob, en d'autres ethnies. Et toutes signent ainsi que le fond culturel commun est bien là, qui unit ces populations entre elles. Car ce mythe, car naturellement c'est un mythe et pas du tout un récit historique ou historiographique, n'est pas seulement bwamu ; il traverse les autres cultures de la région. Cette origine culturelle commune (ou cette participation par emprunt à un même fond commun ?) explique aussi que la brousse et les jachères, et aussi les champs, soient frappés de trois interdits principaux : il ne faut pas copuler hors des lieux habités et humanisés par des constructions humaines, il ne faut pas y répandre du sang humain et enfin y tuer de boa. (En fait, il s'agit du python, le boa, comme le caïman n'est pas africain, mais les deux vocables sont toujours utilisés en Afrique francophone.) Selon les cultures ethniques, ces interdits sont plus ou moins forts et plus ou moins dangereux à violer, mais ils restent toujours valables et sont toujours donnés spontanément. Certes, en ce qui concerne le python, les choses sont plus floues : chez les Lobi et les Mossi, on parle que l'interdit ne porte que sur certaines familles, mais souvent on ajoute cependant que, de ces familles, ne peuvent le tuer que ceux qui possèdent les paroles qui permettent de le tuer. Ou bien, cela ne concerne que le champ cultivé et les champs abandonnés récemment. Quand ces interdits sont transgressés, alors on effectue des sacrifices, sacrifices de poulets au minimum. Je trouve remarquable qu'ils soient aussi en triplet. Mais on ne saurait en déduire quoique ce soit. Les travaux en cours d'anthropologues comme Jean-Pierre Jacob ou Évariste Poda apporteront d'autres éléments de compréhension, contentons-nous de les signaler.

En tout état de cause, c'est cette unité sociologique des populations voltaïques qui nous a permis de lancer notre étude sur les jachères dans le Sud-Ouest du Burkina Faso. Et de pouvoir espérer effectuer des recherches empiriques sur la question enrichissant ainsi le corpus des connaissances et apportant quelques connaissances pour appuyer les efforts du milieu paysan burkinabè confronté aux changements rapides de son contexte politique, national et écologique.

Car la question reste, aiguë : comment remplacer les jachères, non parce qu'elles seraient un système imparfait d'agriculture, mais parce que le mouvement de la mondialisation qui emporte les sociétés des cinq continents, rend illusoire qu'elles figurent telles quelles dans l'avenir de l'agriculture africaine, quoiqu'elles soient le leg d'une longue histoire.

B.Lacombe & F.O.K. Palé





Problématique d'étude de la jachère par les sciences de l'homme et de la société

Par Bernard Lacombe
Directeur de recherche IRD, ex-Orstom
anthropologue

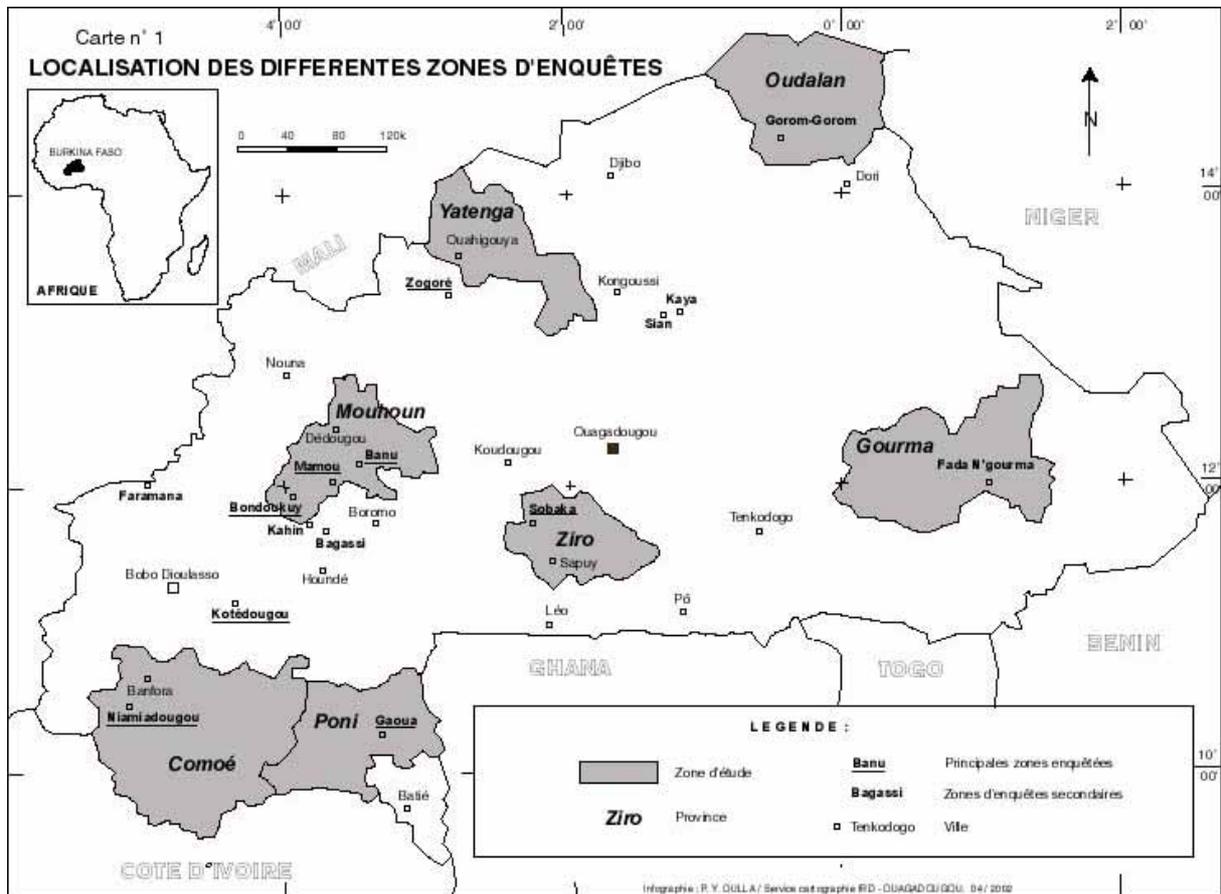
Avant-propos

Pourquoi ce document ? Accueilli au titre de la coopération scientifique entre le Burkina et la France, j'ai travaillé sur la question des jachères dans le Sud-Ouest du Burkina ¹. Je remercie ici mes collègues de l'INERA, de l'IDR-UPB, du CNRST et des Universités de Bobo-Dioulasso et Ouagadougou de leur accueil. Mais l'on ne travaille jamais seul. J'ai donc voulu par ce volume rendre compte du travail d'une équipe et rendre justice à une approche trop souvent négligée en matière de développement agricole : celle des sciences sociales ². Par ailleurs, les modalités de diffusion des travaux scientifiques ont beaucoup évolué en quelques années avec la révolution technologique de l'informatique. Des travaux qui, autrefois, "méritaient" une publication imprimée « pour rester », peuvent être placés sur le *net* et on peut les consulter et les copier comme bon nous semble : je pense en particulier au projet *Pleins_Textes*, mis en place par Pier Luigi Rossi ³ sur la « mémoire scientifique de l'IRD » en format ADOBE PDF. Avant la naissance de ce projet, il était parfois décourageant de se lancer dans une synthèse non publiée puisque personne ne l'exploiterait en dehors de quelques privilégiés à qui on avait pu laisser nos travaux. Je dois dire que ce projet *Pleins_Textes* a fortement changé la perception que j'avais de la diffusion scientifique des données. Je visais en effet auparavant, à mon habitude, après des volumes séparés de littérature grise déposés dans les services officiels, la rédaction d'un ouvrage de synthèse reprenant les grandes conclusions, en espérant que les rapports partiels restent ici ou là, en particulier au CIRAD de Ouagadougou et aux Archives Nationales. Une partie en effet des travaux de notre équipe reste de littérature grise, quoique ce qualificatif n'ôte rien de leur intérêt : les nombreuses listes de plantes seront utiles aux chercheurs burkinabè et pourront intéresser d'autres chercheurs hors des frontières ; par ailleurs, des observations de terrain brutes ou des données d'enquêtes particulières doivent pouvoir rester comme documents scientifiques de base aux chercheurs : l'évolution rapide des pays africains nous fait un devoir de conserver autant que faire se peut la mémoire des jours anciens, que seront nos jours d'aujourd'hui dans quelque temps. Le travail de terrain constitue en effet un corpus d'informations qu'il est toujours dommageable de perdre, surtout compte tenu de la courte mémoire historique écrite dans les pays africains.

¹ Agrément de recherche délivré par le CNRST, Centre national de la recherche scientifique et technologique, 01134 du 17 décembre 1998

² Les sciences sociales peuvent être mieux définies par l'expression « sciences de l'homme et de la société » ; ceci étant dit, le terme sciences humaines est erroné car toutes les sciences sont humaines, même l'astronomie, puisque faite par des hommes.

³ Voir www.bondy.ird.fr/pleins_textes



Nous voulons donc, puisque l'enjeu est devenu rationnel, que restent ces travaux, à la fois comme témoignage d'un accueil chaleureux reçu par les Burkinabè, d'un travail effectué au Burkina avec eux, et enfin comme contribution au développement de la connaissance dans ce pays. Ce volume de « littérature grise » sera suivi, en septembre prochain, d'un ouvrage sur *La jachère, espace sans cultures, espace de culture*, cosigné avec Saratta Traoré. Il exposera les travaux qui ne figurent pas ici.

Après avoir exposé les grandes lignes de la problématique scientifique de cette étude des jachères africaines du point de vue des sciences sociales, j'exposerai les difficultés que l'on rencontre quand les sciences sociales se "frottent" avec des sciences de la nature. Une vieille tradition veut représenter cette rencontre sur le plan des rapports entre sciences dures et sciences molles, à quoi on répond sciences flexibles contre sciences rigides... quand ce n'est pas en termes d'opposition de personnes. Il y a pourtant des raisons fondamentales et épistémologiques d'incompréhensions, d'oppositions ou de conflits entre elles. Je crois que le débat mérite plus amples explications que des propos d'après-boire ou des bons mots d'humoristes, auquel on le limite trop souvent.

La jachère

L'agriculture africaine avec jachère, sur brûlis⁴, n'est rien moins que fort sophistiquée. Elle est fondée sur une grande connaissance du milieu naturel par les populations et un usage adéquat de l'éventail des ressources qu'il propose. C'est une agriculture qui a plusieurs millénaires derrière elle, plusieurs millénaires de réussite (le feu est utilisé par l'homme en Afrique depuis 60 000 ans BP ; l'agriculture date de 5 000 ans BP ; l'élevage date de 3 000 BP – Devineau & Guillaumet, 1992 : 81). Elle sélectionne les espèces : elle en élimine certaines et en favorise d'autres. Cette agriculture était en dynamique avec les aléas climatiques et avec la faune. Les animaux sauvages - dont aujourd'hui il ne reste plus de grands ou petits herbivores qui puissent influencer la composition floristique - modifiaient considérablement les savanes et les brousses africaines. On trouvera chez Lepage (1983) ou Lavelle *et al* (1998), ainsi que chez Devineau et Guillaumet (1992), Brabant (1992) et Boutrais (1992)⁵ des analyses fines sur les interrelations entre végétation/animaux/hommes (et ses feux) : nos paysages africains actuels sont le produit historique des relations complexes et synergiques qu'ils entretiennent. Les jachères se reconstituaient sur plusieurs décennies selon un processus, aléatoire en partie, que les botanistes sont en cours d'explicitation. La question des grands herbivores et des grands ongulés, éléphants, girafes, buffles, kob, biches de toutes sortes... et leurs prédateurs naturels, grands fauves et autres..., reste en dehors de nos compétences, mais avec la faune aviaire et la multitude d'insectes et invertébrés, toute cette richesse faunistique avait à voir avec la dynamique de la nature et le renouvellement de ces jachères, produit historique de la longue humanisation de la savane africaine. À Mamou, nous avons photographié des fèces d'éléphants dans la zone des vergers de manguiers (1998), et à Djégouan un troupeau était passé le jour même de notre enquête (2000), à Bokuy et Tankuy, ils y passent une grande partie de la saison sèche jusqu'à l'épuisement des mares (avril 2002) ; le troupeau d'hippopotames de Banfora est certes quasi résiduel : ces cas restent donc exceptionnels et leur influence est devenue marginale par rapport au rôle qu'ils tenaient il y a trente ou cinquante ans seulement : girafes (disparues depuis cinquante ans ou plus), antilopes-cheval

⁴ Ne pas confondre agriculture sur brûlis et feux de brousse, Cf Demazoin, 1999. Les feux de brousse, dits feux de végétation ou feux courants, ne doivent pas être confondus avec le brûlis qui est une technique culturale.

⁵ In Pontié G. & Gaud M., 1992 pour les trois dernières références

(des traces aperçues en mars 2002 à Bondoukuy), buffles, fauves, sans compter les grandes outardes, les troupeaux de pintades et les myriades de migrateurs de la gentille ailée... Historiquement, ces disparitions ont été lentes dans d'autres pays comme le Sénégal, et leur effet n'a pas pu être vu ; il risque d'en être autrement pour le Burkina si on étudie la question des jachères comme on l'a commencé depuis une dizaine d'années.

La situation actuelle change considérablement avec la pression de la population et les migrations intrarurales (l'urbanisation absorbe beaucoup du croît démographique naturel, mais pas assez pour que la campagne puisse avoir l'illusion que la permanence l'emporte sur le changement). Les terres cultivables sont sous pression : la jachère diminue en espace et la rotation des terres s'accélère. C'est cette question que notre équipe de chercheurs en sciences sociales avait voulu étudier en participant au projet inter-États et inter-organismes *Jachère en Afrique tropicale*. Notre hypothèse de départ a été que, quoique les changements vécus par le continent africain soient des plus grands (Lacombe, 1999), l'agriculture encore en place aujourd'hui doit avoir gardé, de par sa longue durée, par sa relation particulière à la nature une trace, une correspondance, dans l'idiosyncrasie des sociétés rurales. Si *la nature biologique est devenue indissociable de l'histoire humaine* (Gillon, 1992 : 36), cette co-évolution devait avoir laissé des traces dans la culture. Notre hypothèse de travail s'est prouvée d'elle-même (Fourgeau & Lacombe, 2000) et notre travail sur le village Bwaba de Mamou (Province des Balé)⁶ l'a bien démontrée. Nos enquêtes ultérieures chez les Bobo, les Toussian, les Sénoufo, les Samogho... ont confirmé cette première étude. Une autre étude avait été engagée sur les plantes utilisées par les Bwaba de Mamou, qui, en l'état, est un document que nous présentons aussi dans ce collectif de travaux d'équipe.

La difficulté que nous avons rencontrée est que le terme jachère est inadéquat à plusieurs égards pour les recherches en sciences sociales : d'une part parce que nos disciplines ne sont que peu aptes à en saisir les nuances (friche, jachère de un an, trois ans, vingt ans...) et que d'autre part les activités de cueillette dont elles sont l'espace privilégié ne se limitent pas à elles, car elles couvrent la brousse « originelle », et... les champs. Donc, limiter une étude à des perceptions et représentations concernant les seules jachères pose un réel problème de définition de la recherche. Je crains que cette question d'ordre épistémologique n'ait parfois pas été bien vue, ou carrément sous-estimée par certains travaux à prétention de sciences sociales réalisés par des professionnels qui n'en avaient pas les compétences ; en matière de travail, scientifique ou pas, disons-le nettement : l'amateurisme est nocif. Enfin, ce qu'on appelle les jachères n'est en général jamais que de la brousse appropriée selon un droit de culture précis (et pas seulement selon un droit d'éminence de chef de terre) ; pour cet éclairage nous attendons tous beaucoup des travaux d'anthropologie juridique menés par l'équipe d'Emmanuel Le Roy (*Cf* Alliot, 2000). Dans la zone de Bondoukuy, l'enquête dont il est question ici menée par François Sodter (voir *infra* : questionnaire sur la zone de Bondoukuy en troisième partie), nous voyons ainsi apparaître le concept de « brousse réformée », avec des conflits de prééminence entre autochtones et immigrants. Ceux-là affirment avoir repris des jachères quand ceux-ci déclarent que les terres qui leur ont été données sont de la brousse... Le débat est juridique, pas naturaliste. Pour les immigrants, reconnaître avoir reçu une jachère serait reconnaître que ces terres étaient propriété d'exploitation de quelqu'un (ce que n'est jamais la brousse qui dépend d'un chef de terre).

⁶ Résumé in Floret & Pontanier, 2000, j'avais tenu à faire cosigner ce résumé par mon interprète, M. Douanio. Ce qui naturellement, suivant la tradition des sciences sociales, a été réalisé selon l'ordre alphabétique.

L'enjeu est que pour une brousse défrichée, la propriété reste dans la famille du défricheur, qu'il soit assujéti aux règles de la société (interdits précis quant à la terre⁷) en étant de la même ethnie que le chef de terre, ou non s'il n'est pas de la même ethnie. C'est ainsi que dans ces questionnaire nous voyons apparaître le concept de chef de terre « administration » quand les immigrants, pour échapper aux discussions avec les autochtones justifient leur présence en affirmant qu'ils ont défriché de la brousse donnée par l'administration. Pour terminer, disons aussi que les activités de cueillette dans les jachères et la brousse sont structurées par les rapports sociaux : les rapports entre familles, entre autochtones et migrants, entre sexes et générations ; mais elles sont aussi structurantes des rapports sociaux qui se nouent à travers elles : elle révèlent et déterminent les rapports entre les sexes et ceux existant entre différents statuts de propriété : droits du responsable foncier (chef de terre), ceux du défricheur (droit de culture) seul ayant-droit et citoyen du village (droit impliquant ses descendants), ceux des demandeurs de terre, qu'ils soient des cadets, des fils, des amis, des étrangers... Toute cette subtilité n'a pas pu être étudiée lors de nos travaux de terrain parce que débrouiller la question de la perception des jachères et entendre si les cultures (ethnies/langue) avaient gardé la trace de ce long rapport particulier avec la nature, a déjà été une étape qu'il fallait réaliser au préalable et dont rien ne nous disait qu'elle serait valable scientifiquement⁸. Heureusement pour nous, cela n'a pas été le cas : l'hypothèse s'est révélée féconde et prometteuse pour d'autres travaux que de jeunes chercheurs burkinabè pourraient entreprendre. Nous avons suffisamment d'expérience en effet pour savoir que souvent, ce qui paraît une bonne idée scientifique finit en queue de poisson. Mais je crois que ce risque devait être courru car l'inclusion des sciences sociales dans les travaux sur le développement agricole doit être réalisée dans le futur, et cela d'une manière organique et non pas en parallèle comme cela se réalise encore aujourd'hui. Cependant, la question de la jachère reste à travailler de culture⁹ à culture (en faisant varier une deuxième dimension, la dimension spaciale : des mêmes ethnies dans des zones écologiques différentes, et des ethnies différentes dans la même zone écologique). Au stade actuel de notre recherche, l'étude des activités féminines et celle des droits accordés aux immigrants me semblent être les deux révélateurs stratégiques de la question des jachères au stade de d'élucidation auquel nous sommes collectivement arrivés.

Ma première recherche (sur Mamou, en 1998) avait permis de déterminer que les jachères pouvaient intéresser les sciences sociales par trois aspects : d'une part l'anthropologie des jachères, à savoir comment les populations et les ethnies conçoivent les jachères, la brousse, la nature... La seconde était : quelle est la part des femmes dans cette agriculture qui puisait une partie de son potentiel dans la nature (la brousse originelle ou non appropriée sinon sous la notion de territoire par un groupe humain ou par son représentant le chef de terre), et la jachère (rappelons que toute jachère, par définition, est appropriée) ; là encore notre hypothèse était que les rapports de couples que l'on

⁷ On a les trois interdits fondamentaux (page 7) ; les Peul nomades en sont dispensés, mais les cultivateurs extérieurs à l'ethnie du chef de terre doivent cependant les respecter.

⁸ La première grande étude sur ce type d'agriculture du point de vue anthropologique est celle de G. Condominas, *Nous avons mangé la forêt*, Maisonneuve Paris

⁹ Je préfère le terme culture à celui d'ethnie, car une même ethnie peut avoir plusieurs langues, ou une même langue avec de grandes variations dialectales, et quoiqu'il paraisse plus vague, il oblige le chercheur, devant une culture particulière, à la définir en termes endogènes.

peut voir dans les villes africaines a quelque chose à voir avec la division du travail par sexe ¹⁰ dans les campagnes d'agriculture sur brûlis ; d'autres travaux devront venir pour affirmer ou affiner cette hypothèse. La troisième recherche déterminée concernait les relations populations/ressources (Guengant & Baroin, 1998 ¹¹ et travaux en cours de François Sodter sur Bondoukuy, Burkina Faso).

Pour situer les travaux présentés, je vais faire un tour d'horizon des différentes questions de l'agriculture burkinabè, du point de vue qui nous intéresse, n'ayant pas la prétention de pouvoir traiter intelligemment de ce vaste sujet qui implique de multiples disciplines scientifiques et acteurs. On verra que la question des jachères n'a été qu'effleurée finalement, car du point de vue anthropologique de nombreuses données font défaut et je crois que ce n'est qu'en ce moment que l'apport de la recherche burkinabè est en train d'émerger ¹². Par ailleurs, traiter directement des jachères avec les intéressés et en profondeur n'est pas aisé car elles sont l'enjeu de batailles juridiques entre la tradition et la modernité (comme le montrent bien les travaux en cours de Jean-Pierre Jacob ¹³) et aussi, concrètement, dans les campagnes elles-mêmes, la source de conflits entre autochtones et immigrants ruraux venus chercher des terres. On se trouve donc devant une situation paradoxale de facilité d'enquête et d'une difficulté de compréhension. J'avais choisi donc la stratégie de connaître, pour quelques ethnies prises selon de pures facilités d'enquête, la conception qu'elles avaient des jachères. Mais en plus, le sujet est très vaste : traiter des jachères, c'est affronter la propriété, l'appartenance villageoise, la migration (principalement mais non uniquement mossi dans le Sud-Ouest burkinabè), le travail, les relations entre sexes, la relation pasteurs-nomades et agriculteurs-sédentaires, l'arbre...

Un séminaire national sur les essences forestières locales s'est tenu à Ouagadougou en 1987 (MESSRS, CNRST, IRBET, 1987) qui montre deux choses : la première est l'importance du stock d'essences forestières déterminées actuellement comme utiles, la seconde est l'importance des essais de plantation réalisés en laboratoire et en station. Les essais agronomiques montrent que ces essences, sans préjuger des autres qui seraient utilisables et dont ce document ne parle pas, peuvent être « domestiquées » et pas seulement « apprivoisées » comme cela se passe aujourd'hui. Cela montre les grands pas qu'a fait la technique mais par contre ne résout pas un problème qui ne relève pas de la technique agronomique mais des sciences sociales : comment inciter le paysan à planter ? Devant ce fait, ou ce non-fait, certains techniciens se disent que, certainement, les études n'ont pas été bien réalisées et ils les recommencent allègrement, sans voir que les développements techniques de la foresterie africaine sont remarquables et pourraient être vulgarisés. Mais on ne peut pas vulgariser dans des sociétés en grande parties opaques, car peu ou mal étudiées et qui n'ont pas élaborés suffisamment d'intellectuels parmi elles qui, maîtrisant leurs fondements idéologiques et sociaux-politiques – leur idiosyncratie -, les aideraient à s'auto-manipuler elles-mêmes de l'intérieur et en connaissance de cause (Elster, 1987). Tout cela frappe donc d'obsolescence des essais de germination à partir de graines semées de karité par milliers, comme nous en avons été témoin, alors que la germination des graines, l'écologie des arbres sont bien connues même si ces connaissances mériteraient d'être encore approfondies - approfondies mais pas répétées -, et d'être éclairées à la lumière des recherches nouvelles et des progrès des disciplines connexes (travaux sur les microorganismes associés, clonages, etc.) C'est une insulte à l'esprit scientifique que de monter des observations cent fois déjà faites, et il y a un siècle.

¹⁰ Cf Fourgeau & Lacombe, 2000 ; Traoré, S., 2001

¹¹ Guengant JP et Baroin M. communication au colloque *jachère en Afrique tropicale*, Niamey, novembre 1998

¹² Citer les jeunes chercheurs ou les chercheurs confirmés qui viennent d'achever ou achèvent leurs travaux scientifiques ferait une longue liste, injuste puisqu'on risquerait d'omettre quelqu'un.

¹³ Voir également Nianogo-Serpantié in Floret et Pontanier, 2000

Il n'est pas besoin d'être naturaliste pour avoir le courage de critiquer de telles opérations : ce qui est su est connu et n'a pas à être expérimentalement répété *ne varietur* ; si chaque discipline scientifique a sa logique, on ne peut pas dire que cette logique soit en dehors du bon sens le plus élémentaire : l'esprit scientifique en acte est le même partout. Par exemple, si l'on prend le karité, arbre qui a intéressé les colonisateurs anglais et français dès leurs premiers pas en Afrique (comme les ont intéressé le palmier à huile et l'arachide, source indispensables au développement de leurs industries des corps gras), on trouve cette référence pleine d'intérêt et qui incline à la prudence méthodologique :

« Le karité (*Butyrospermum Perbii* Kotschy)

*La graisse, ou Beurre de karité, est une matière grasse extraite de l'amande des graines et qui entre dans la consommation journalière de très nombreuses populations soudanaises ; on a beaucoup publié * à son sujet ; il serait superflu de revenir avec détails sur cette question. »*

p. 140 de Em. PERROT, *Où en est l'Afrique occidentale française ?...*
Larose éd. Paris, 1939, 458 pages.¹⁴

(Nous devons cette note à François Sodter).

Je suis de ceux qui ont été témoin des premiers essais d'intensification de l'agriculture de l'arachide au Sénégal. À l'époque, j'avais été stupéfait qu'on lançât un programme d'intensification de cette culture sur cinq ans par l'intermédiaire des coopératives sans s'interroger sur l'adéquation du concept même de coopérative (que l'on peut résumer par "un producteur, une voix") à des sociétés lignagères où les cadets restent soumis à leurs aînés et où la cohésion familiale au sens large l'emporte sur toute autre considération. C'est-à-dire que les évidences sociologiques les plus triviales n'étaient même pas prises en compte (malgré le remarquable travail pionnier de Reverdy (1963) de la CINAM sur la contradiction principale de ce grand projet). De même, l'effort porté sur la culture attelée souffrait de ne se présenter que comme technique simple (cf Brochier, 1968) ; enfin, les intrants proposés ne tenaient pas compte de l'augmentation du travail qu'ils réclamaient et de la cohérence interne qu'il exigeaient (si toutes opérations proposées étaient appliquées, toutes choses égales par ailleurs, on augmentait la production de 25 %, pour donner une idée, mais si on omettait une opération on tombait à 23, deux à 21, trois à 15, quatre à 12, et ensuite on plafonnait à 10, et rapidement on tombait dans des rendements négatifs : l'engrais brûlait les plantes... etc. Pendant ce temps, le temps de travail du paysan, lui, avait doublé, cf Orhac, 1967 et 1975). Alors qu'il aurait fallu entendre, hier comme aujourd'hui et demain, que les propositions techniques externes sont engluées dans une culture intellectuelle, une conception du monde, une perception des rapports de l'homme avec la nature. Elles ne sont jamais purement techniques (Darré, 1999). Ce serait trop facile !

Je me souviens des premiers essais de culture attelée au Sénégal, avec ces paysans-vitrines que l'on présentait comme des modèles parce qu'ils avaient adopté la technique... pour l'abandonner ensuite sans l'ombre d'une gêne, au grand dam des techniciens, quand ils étaient las d'être traités en personnages de foire. Et ensuite, le Sénégal entier s'est mis à la culture attelée ! En deux ou trois ans, la technique a « pris », comme une vulgaire mayonnaise. Pourquoi ? La réponse n'est pas de l'ordre du technique, je ne tirerai pas la couverture à moi en disant que c'est seulement un phénomène culturel, ou économique etc., la réponse est dans la complexité de la vie paysanne et seule une synergie entre les sciences de la nature et les sciences de l'homme et de la société pourrait proposer une réponse

¹⁴ * Perrot fait référence en note aux travaux de J. VUILLET, *Le Karité et ses Produits*, Paris, 1909, Larose éd.. Le dénommé Vuillet écrivait encore sur le sujet dans un article de 1939. C'est dire l'intérêt des colonisateurs Anglais et Français ont porté au karité, dès 1900, alors que le néré lui, n'a guère fait l'objet de travaux.

et l'utiliser pour l'appui futur que l'on se propose d'apporter aux paysans en mal de jachères. On peut se poser aussi la question de ce à quoi peut servir la recherche : on connaît l'aphorisme prêté à De Gaulle – on ne prête qu'aux riches : *des chercheurs on en trouve, des trouveurs, on en cherche*¹⁵. Alors que la question n'est pas de trouver mais de rendre compte de ses travaux pour la communauté scientifique et la société qui finance les recherches. En fait, résoudre la question ainsi n'est pas la poser : dans nos sociétés en proie à la modernisation, à l'accélération du temps et aux changements rapides, la recherche fondamentale ou appliquée a pour fonction essentielle de poser les bonnes questions et de préparer des réponses pour quand la société en éprouvera le besoin. En ce qui concerne l'agronomie aujourd'hui, il faut effectivement préparer les besoins qui sont en émergence : essais de haies vives, plantes de couverture pour protéger le sol de l'ensoleillement et des vents de l'harmattan, sélection d'arbres, plantes de contre-culture, plantes de rotation... En ce qui concerne la jachère, essais de plantes qui peuvent enrichir les sols de jachère et accélérer le cycle naturel au lieu « d'attendre » que la nature fasse son œuvre. Quand les paysans réclameront des recettes alors, il faut être prêt à leur en fournir. Le changement n'est jamais qu'interne, mais la recherche doit se préparer pour répondre aux questions qui viendront : quand les femmes, par exemple, auront investi l'agriculture, phénomène en cours actuellement, elles demanderont alors que les arbres qui leur « reviennent », comme le néré et le karité, soient plus productifs, les paysans alors deviendront planteurs. On croit toujours, quand on ne connaît pas la classe paysanne, que celle-ci est enferrée dans son passé, ce qui est inexact. Il faut penser toujours à cet ouvrage d'Ester Boserup (1970), peut-être un peu optimiste dans ses conclusions, mais qui reste fondé sur une observation maintes fois faite : le changement est interne, il est le résultat d'un besoin, et alors emprunte les voies testées empiriquement en quelques lieux privilégiés, les jardins certes pour la vieille Europe, mais aujourd'hui, les tests de solutions sont réalisés par la recherche scientifique et technique. Nous avons actuellement une révolution silencieuse dans les campagnes burkinabè : on voit le pouvoir passer aux jeunes. On voit actuellement, à Bondoukuy par exemple, des jeunes gens juste mariés s'autoproclamer chefs de concession. On voit dans les régions d'Orodara, Banfora... dans des familles avec des frères unis autour de leur père pour les cultures, que le « pouvoir » de décision est dévolu à l'aîné des fils, alors que le père n'est encore, et peu s'en faut, cacochyme ou sénile : c'est avec son plein accord que la mutation se fait ; il y vingt ans, l'idée eût paru absurde. Des choix de délégués de villages se font aujourd'hui sur des critères qui étaient impensables hier (alphabétisation, connaissance du monde extérieur au village...) et cela y compris dans des ethnies qui se virent imposer par la colonisation française le concept même de chef de village (on aurait pu penser que ces groupes villageois n'éliraient de délégué que comme écran avec l'extérieur, or ce que j'ai pu plusieurs fois constater c'est qu'il lui était reconnu un rôle et une fonction internes).

Quand on fait de la recherche scientifique, c'est qu'on est bien d'accord avec l'importance du travail intellectuel dans le développement des sociétés et donc sur le poids de la technique dans le développement. Si l'on fait des sciences sociales, c'est que l'on croit à l'importance de l'humanité comme acteur et partie prenante de son propre destin historique. Je suis bien loin d'une pensée babacool prônant des actions purement sociologiques et négligeant l'apport des techniques mises au point. Je n'émet pas là mon opinion profonde de citoyen, quoique je ne vive pas dans l'illusion de penser qu'on était plus heureux sans les techniques modernes. Humblement, je constate que le mouvement

¹⁵ Définir la recherche en termes précis est impossible, disons que la recherche pose des questions, la technique fournit des réponses. C'est le moyen qu'ont nos sociétés modernes de répondre à l'accélération du temps qu'elles impulsent...

du « développement » est impossible à freiner : les paysans veulent des radios, ils veulent vivre matériellement mieux, que la population s'accroît, que les terres « vierges » diminuent... Ce mouvement n'est qu'une partie du grand chambardement de la mondialisation. Si le mouvement ne peut que continuer et s'accélérer, il est donc nécessaire de l'accompagner. Je ne crois que cet accompagnement ne se fera que dans l'union des enseignements des différentes disciplines scientifiques et pas seulement dans des idéologies plus ou moins millénaristes malgré leur habillage plus ou moins rationnel ou irrationnel qu'elles prennent comme oripeaux. Il y a plusieurs points de vue sur la réalité, et il faut donc les intégrer dans une optique unie pour la construction d'un avenir voulu.

Ceci étant dit, regarder l'histoire de l'Afrique de l'Ouest inspire énormément de modestie : les sociétés africaines, sans entrer dans les débats tumultueux qui font rage (Cf. Tourneux in Fauvelle-Aymar et al, 2000), ont montré une capacité d'adaptation et de gestion de leur histoire remarquable. Certes, pour moi, reste ce mystère de cette capacité que les sociétés africaines ont eu de fonder et maintenir des grands empires sans les ingrédients habituels des grands empires : une bureaucratie d'État, une écriture ¹⁶... on peut citer pêle-mêle les royaumes de la Côte Atlantique, celui du Ghana, le Songhaï, le Kongo, le Mossi... Cette simple considération de l'histoire a certaines conséquences sur l'appréhension du présent et son évaluation pour qui veut comprendre et non pas juger.

On ne peut négliger l'expérience historique accumulée dont sont encore dépositaires les classes paysannes africaines. On le voit bien dans l'analyse des feux de brousse de Demazoin (1999) ¹⁷ qui déclare qu'ils sont le *cœur d'importantes polémiques (entre partisans et détracteurs) et de rivalités politiques (entre auteurs et pouvoirs administratifs)* (p. 1). On lit dans son travail toute la complexité entre la précaution, le cultuel, la nécessité, la gestion et la négligence... Les interdictions étatiques n'ont servi à rien. Sans les feux, y aurait-il de la savane, sans les feux rituels, les sociétés resteraient-elles solidaires ? D'un extrême à l'autre de l'analyse, on voit toute la difficulté de comprendre ce phénomène. Par les feux, l'agriculteur est un des co-auteurs de son environnement « naturel ». Il n'était pas seul : pluies, flore et faune y participaient. Il y a eu une co-évolution de certaines espèces végétales, comme le karité qui a *une morphologie particulière des germinations qui constitue une véritable adaptation au feu* (Demazoin, 1999 : 11). Interdire ces perturbations est mettre en cause le système : à la suite d'autres auteurs, comme Devineau et Guillaumet, 1992, et Gillon, 1992, notre auteur poursuit : *un système protégé contre les perturbations qu'il subit ordinairement se transforme en système qui les supportera moins bien. Ainsi, la protection contre les feux de savane conduit à une accumulation de biomasse potentiellement inflammable et souvent aussi au remplacement de certaines espèces pyrophiles par des espèces sensibles au feu*. L'homme, comme co-auteur des paysages « naturels » était déjà un des thèmes du livre *Avant que nature ne meurt* de Jean Dorst.

¹⁶ Les Celtes sont aussi remarquables par leur refus de l'écriture sur plus de vingt siècles..., cette particularité n'est donc pas exclusivement africaine. Et eux aussi surent faire fonctionner un grand espace maritime qui englobait l'Irlande, le Pays de Galles, la Cornouailles, la Bretagne et allait jusqu'en Galice actuellement espagnole... Par contre les Islandais, Norvégiens et Suédois, tous Vikings, qui surent aussi dominer de grands espaces, ont mis une frénésie remarquable à dominer l'écriture qu'ils ont intégrée à leur culture en moins d'une génération...

¹⁷ Rémi Demazoin donne une bibliographie dont voici les principaux auteurs : IVè Comité de la recherche forestière, 1984 ; Jean-Claude Menaut, 1993 ; Jean Louis Devineau, Jean Louis Guillaumet 1992 ; Sébastien Kiema, 1993 ; Yves Monnier, 1968
Rappelons aussi que Stephan Dugast a un travail en cours sur le sujet des feux de brousse comme objet anthropologique.

Pour un paysan, qui ne raisonne pas comme un scientifique, le débat entre savoir s'il faut stigmatiser les feux ou les louer, n'est pas d'actualité. Son problème est dans la maîtrise d'une pratique dont il voit bien certains effets pervers dans certaines circonstances mais aussi sa nécessité dans d'autres, et dont il situe l'usage dans un système complexe, qu'au contraire du scientifique, il n'a pas l'outrecuidance de croire maîtriser. Même les pasteurs qui protestent contre les feux de brousse participent à l'embrassement général de la brousse, par imprudence ou pour chasser quelques nuisibles ! Et ils en oublient leur rôle historique dans l'ouverture des grandes zones savanières. Enfin, l'analyse des feux montre bien que nous n'avons pas en face de nous une société rurale homogène, mais des groupes sociaux aux intérêts divergents : l'un veut des feux tardifs, l'autre des feux précoces, le troisième pas de feu, mais cette année seulement...

Nous pouvons maintenant revenir à la question de l'arbre dans l'agriculture sur brûlis. Le texte de Frédéric O.K. Palé¹⁸ donnera d'autres indications, je voudrais seulement me borner à la question de la contradiction entre l'agriculture céréalière et l'arbre : tout dépend de savoir si l'on peut cultiver quelque chose dessous ou pas. Les relations sont complexes, elles ne sont que rarement dans le cas de figure du *sas* (ou *kad* en wolof), *Alcacia albida*, des Sérères du Sénégal (Pélissier, 1966) : l'arbre donne du fourrage en saison sèche et se dénude en saison des pluies permettant des cultures à son pied, enfin, il fertilise la terre. Est-ce que l'importance de l'*A. albida* dans la première couronne des villages bwaba pourrait provenir d'une raison identique (présence d'une association élevage/cultures céréalières/arbres), mais si ce fut le cas, la situation s'est fortement modifiée aujourd'hui (il semblerait en être de même pour les Dagara si j'interprète correctement certaines observations, en particulier celles d'Évariste Poda - communication personnelle¹⁹) : les agricultures sur brûlis n'auraient-elles pas eu plus d'élevage qu'on ne leur en accorde au vu de la situation actuelle ? Je sais bien que la littérature ne semble pas en parler, mais il a fallu la thèse de Youssouf Diallo (1997 :162) pour poser à propos de la société bwaba des questions aussi pertinentes que sa dextérité à produire des armes à feu en quantité industrielle *dans des sociétés bwa dont on a toujours pensé que l'arc était l'apanage*. Par ailleurs, je crains que l'observateur, occidental généralement jusqu'aux années quatre-vingt du siècle passé, ait été obnubilé par l'originalité africaine de la division ethnico-professionnelle (ethnies de pêcheurs, ; d'éleveurs, de cultivateurs...) et n'a pas vu la finesse des divisions internes et des chevauchements entre ethnies par leurs marges (des semi-nomades redeviennent nomades quand les conditions changent, des agriculteurs sédentaires deviennent des agriculteurs semi-nomades avec troupeaux, les nomades eux-mêmes élargissant leurs territoire de transhumance par exemple, et mouvement inverse quand les années de sécheresse s'éloignent). Entre les grands groupes ethnico-professionnels mythiquement « purs » (Bwaba 'uniquement' paysans, Peul 'uniquement' nomades pasteurs, etc.), nous avons des groupes plus labiles qui glissent de l'un à l'autre (cf Diallo, 1997). Pour en revenir à elles, les relations arbre/culture sont complexes et variables : les paysans burkinabè parlent de nééré blanc, sous lesquels les cultures ne réussissent guère, des nééré noirs, où les cultures réussissent bien, cela pourrait tenir à l'âge de l'arbre, vieillissant, « noir », il donnerait plus de débris végétaux et enrichirait le sol (cf MESSRS, CNRST, IRBET, 1987, p.49). Le troupeau est un grand utilisateur des arbres. Ce pâturage aérien ou ligneux est un élément important de l'alimentation animale, cependant *son apport est plus qualitatif que quantitatif, surtout pour les bovins et les ovins, auxquels il apporte un complément d'azote indispensable en fin de saison sèche pour digérer les cellulose de l'herbe sèche*.

¹⁸ Dont une étude sur la jachère en pays lobi paraîtra dans l'ouvrage en préparation.

¹⁹ Thèse d'État d'anthropologie en cours d'achèvement sur la société dagara.

Mais c'est aussi le maillon le plus faible du pâturage, du fait de sa capacité à rejeter, il a besoin de période de repos. (MESSRS, CNRST, IRBET, 1987, p.61). Dans les travaux que notre équipe avait engagés, une attention particulière a été portée à deux arbres, le néré et le karité, or ces deux arbres ont un semis et une culture aujourd'hui au point, pour le second parfaitement (Cf Juliette Zerbo, in MESSRS, CNRST, IRBET, 1987 : 122 *et sq*). Je sais qu'on trouve un peu partout des observations sur l'impossibilité de cultiver des arbres en Afrique (UNIFEM, 1997²⁰), cela fait partie du mythe d'une Afrique, continent obscur, brut, premier, qui échapperait à la norme commune ! Cette antienne ressurgit avec une belle ténacité sur des sujets les plus divers. Elle correspond à l'air du temps : l'image est poétique, mélangeant allègrement la couleur de la peau des populations subsahariennes avec une obscurité mystique, et donc pleine d'émotion. Et notre époque moderne adore l'émotion !²¹ Or, on sait même greffer le karité ! Mais il est évident que les recherches doivent être reprises, puisque les techniques évoluent très vite (Duponnois *et al*, 2002) et il serait utile qu'elles soient appliquées à des arbres comme le karité et le néré ; il y a un véritable « sujet scientifique » qui est l'arbre et ses usages dans l'économie de l'agriculture sur brûlis. Il y a ces arbres utiles, arbres nourriciers (tamarinier, néré, karité, baobab – certes le baobab n'est pas un arbre au sens botanique du terme... -), arbres de travail (*Acacia albida*, karité, caïlcédrat...) mais aussi les autres, dont on parle moins, arbres de bois de chauffe, ou sans usage, sinon de participer à l'équilibre général de la nature ou de favoriser telle ou telle espèce animale. Il faudrait certes aussi l'étendre à la faune, pas seulement à la faune noble, les éléphants de légende etc., mais aussi en pensant à la faune plus modeste et qu'il faut être spécialiste pour remarquer (en pensant qu'appartiennent à la faune les chenilles du papillon du karité, *Cirina Butyrospermi*, et les éphémères, tous insectes d'un grand apport alimentaire également). On pourrait aussi mentionner les termites dont l'exploitation est intense par tout le Burkina :

La densité des termitières est fortement influencée par les cultures qui modifient profondément le milieu. En règle générale, les paysans tuent presque systématiquement les nids épigés présents (par insecticides ou destruction mécanique), surtout Macrotermes, mais aussi Cubitermes et Trinervitermes pour nourrir leur basse-cour. Les densités montrent donc de fortes diminutions dans les champs cultivés et surtout dans les jeunes jachères (0 à 5 ans) [...] Seules les jachères de 30-40 ans environ, retrouvent un peuplement important... Yao Tano & Michel Lepage, 1990 : 106

Les agricultures sur brûlis posent à propos de l'arbre une double difficulté pour les sciences sociales : d'abord quant au statut juridique des arbres, ensuite quant à la division sexuelle du travail. Autant dire que la question n'est pas technique : elle n'est pas dans comment planter les arbres, si on peut les planter (encore qu'il ne serait pas superfétatoire que ceux qui veulent traiter de ces questions lisent les travaux des forestiers) mais d'entendre la complexité des relations qu'un groupe social a avec sa terre, même s'il est islamisé, même s'il est christianisé. Par ailleurs, comment faire si d'une part on croit que l'arbre « vient de Dieu » et que des techniciens reprennent la chanson paysanne que *l'arbre il vient ou il ne vient pas, Dieu décide* (interview personnelle), et si d'autre part on parle d'augmenter la production, d'amande de karité par exemple, en posant seulement le problème technique quand il est d'un autre ordre : qui exploite les fruits des arbres ? Les femmes. Maintenant, qui possède des moyens de production, de transport ? Les femmes ? Non, assurément ! Alors ?... Par ailleurs, si cette activité devient rentable de par la force de l'appui que l'on fournirait aux femmes, ne va-t-elle pas être saisie, prise en main par les hommes, qui assurent déjà une part de la commercialisation de la production féminine ? Il ne faut pas oublier que les activités sociales ne sont pas seulement

²⁰ « L'impossibilité de cultiver cet arbre qui pousse de façon spontanée, a jusqu'à présent limité l'essor de cette matière première sur le plan international », page 6 et page 9 on lit : « Une des particularité de cet arbre provient du fait qu'il pousse spontanément dans la brousse, et semble impossible à cultiver ».

²¹ Mode différente de l'étude de l'émotion dans l'évolution, cf Antonio Damasio (chez Odile Jacob, éd.)

structurées par la nature comme on feint trop souvent de le croire et comme parfois on l'avoue dans des documents techniquement irréprochables. La vie sociale structure la nature, son exploitation et ses usages. Tout le monde est un peu marxiste, ou marxien, un peu mauvais marxiste ou marxien : on croit que tout vient de l'infrastructure qui serait seule structurante de la vie sociale, alors que la nature n'est qu'un canevas qu'utilisent les cultures (Meillassoux, 2001), qui modèlent la nature à l'image de leur idiosyncratie et non pas l'inverse. Marx, dans sa fameuse lettre à Bloch ne disait pas autre chose (Cornu, 1970).

La question des arbres est rendue plus complexe par le fait que les populations paysannes africaines ont toujours coexisté avec des populations de pasteurs, les Peul, dont les grands troupeaux parcouraient la savane. L'étude de Youssouf Diallo (1997) montre la complexité écologique et socio-politique de la coexistence entre sédentaires et nomades. Les Bwaba et les Bobo étaient accueillants pour des immigrants dans le cadre d'une politique villageoise expansionniste, et les Peul accueillis devenaient tête de pont d'invasions moins pacifiques et même plus musclées. Si les États mossi structurés pouvaient gérer cette situation, des sociétés villageoises ne le pouvaient. Or, nous retrouvons la même situation d'infiltration aujourd'hui avec les immigrants mossi, accueillis à bras ouverts il y a quelques années et dont on se méfie aujourd'hui dans les vieux terroirs du Sud-Ouest : *on accueille une famille et tu te retrouves avec un village*, me disait un vieux Bwaba devenu méfiant par expérience.

Il y a deux autres aspects que je voudrais souligner quant aux conclusions que nous avons pu tirer de ces deux années de recherches de terrain (voir carte précédente) : la première est la capacité d'évolution des paysans. On est très loin de paysans bornés incapables de changer. Cependant, ils sont comme tous les hommes, pourquoi changer si on peut rester sur son erre ? Et en tant que paysans, ils ont la vieille méfiance de ceux qui sont socialement mal placés pour discuter des conseils qui leur sont donnés mais par contre ils seront aux premières loges pour "déguster" si les conseils sont inadéquats : c'est leur propre famille qui souffrira de la faim, pas celle de l'ingénieur venu leur expliquer « comment il faut faire ». Les paysans burkinabè sont parfaitement conscients du raccourcissement ou de l'accélération du temps qui s'opère aujourd'hui : ils savent les changements en cours irréversibles et tentent à leur échelle d'y remédier. Ils sont demandeurs d'innovations, mais ce qui leur est proposé est souvent en porte-à-faux avec leurs propres besoins. Mais on voit apparaître des clôtures, des demandes de semences, y compris de semences de plantes locales ayant disparu du terroir²², et des demandes de conseils sont souvent formulées à l'étranger venu vivre quelques semaines au village ; des propositions plus directes sont formulées : *venez faire un champ expérimental chez nous*, m'a demandé tout un village fort déçu de ne voir venir qu'un anthropologue et pas une masse de techniciens dont il aurait pu tirer des enseignements. J'ai pu aussi constater une demande d'alphabétisation dans les langues parlées (alors qu'il y a trente ans, j'ai vu payer les paysans pour les inciter à venir « se faire » alphabétiser, alors qu'aujourd'hui ils payent pour être alphabétisés). Mais le changement ne peut être que lent, à l'aune de l'impatience du promoteur de nouvelles techniques, alors qu'il est rapide à celle du paysan. Un système meurt avant de s'effondrer, avant d'être remplacé, même si les éléments du futur sont déjà là. C'est brusquement comme s'il était mort qu'il implose, et si rien ne le presse de l'extérieur, il s'effiloche, mais même alors et c'est le thème du roman du *Rivage du Syrte*, les acteurs y participent : et la réalité, avec l'effondrement du communisme en 1989, s'est empressée une fois de plus de rejoindre la fiction.

²² Comme *Oxytenanthera sp* et *Raphia sudanica* disparaissent actuellement du terroir de Mamou ; on trouvera dans le travail de Saïbou Nignan plus bas, d'autres exemples.

Le second aspect de la culture paysanne sur lequel je voudrais insister est la fierté et l'honneur paysans qui sont un des ressorts essentiels de la vie des campagnes, burkinabè en particulier. Assurer la survie de la famille, faire face à ses obligations lignagères, remplir son rôle et accomplir ses tâches, sont des motivations propres à tout homme. Mais que curieusement, on l'occulte chez les paysans, mises à part quelques études qui y insistent parce que la société elle-même en fait un de ses fondamentaux explicites (le paysan mexicain, ou le paysan kabyle ou béarnais – Cf les travaux de Pierre Bourdieu). Cette notion d'honneur, comme étant une des grandes valeurs (nous empruntons ce terme à Évariste Poda, communication personnelle) de la vie paysanne est souvent occultée dans les études en Afrique au Sud du Sahara. Or nous l'avons retrouvée prégnante chez le paysan sérère, chez le paysan bwaba, chez le paysan cerma²³ ou le paysan bobo, comme elle sourd des analyses faites par divers auteurs sur le paysan dagara... Dans un texte écrit par un Bwaba, la daba est assimilée à l'arc, le Bwaba décédé reçoit l'hommage de la houe quand il a été un vrai paysan et de l'arc quand il a été grand guerrier, voici le début de la première partie de ce texte :

La houe, principal matériel agricole du Bwa, symbolise sa bravoure en matière de travail de la terre. C'est pourquoi dans le temps et aujourd'hui, quand un homme jeune ou vieux meurt dans le Bwamu, on abat un bouc avec la houe pour lui rendre hommage des efforts fournis avec ce matériel essentiel de l'agriculture. Yézouma Coulibaly, Bondoukuy, 2001

Négliger cette variable de réalisation de soi, d'être un vrai Bwa, un vrai Sérère, un vrai Diola... met à mal les conseils prétentieux des experts techniques étrangers, qui gagneraient à être plus modestes quant aux solutions-miracles qu'ils proposent aux autres, et auxquelles ils sont seuls à croire. Depuis trente ans qu'on inflige au paysan africain des solutions-miracles, c'est miracle qu'il reste encore des paysans !

Si personne n'a donc la vérité, peut-on examiner comment une synergie pourrait être mise en place entre disciplines scientifiques et techniques pour œuvrer dans le sens d'une valorisation du travail et de la vie des paysans ? Mais il faut faire un détour et examiner en quoi les sciences sociales peuvent rencontrer des difficultés dans leur dialogue et leur synergie avec d'autres disciplines qui réputées « plus scientifiques » qu'elles.

Le modèle canonique de la science

Tout d'abord, il y a le modèle canonique de la science auquel croient peu ou prou tous les scientifiques qui n'ont pas trop réfléchi sur leur pratique. Ce modèle canonique est fondé sur trois postulats :

- celui de l'expérimentation, avec sa trilogie : *hypothèse, expérimentation, conclusion* ;
- celui de l'expression mathématique signature jugée seule scientifiquement valide ;
- celui de l'objectivité, croyance à une parole indépendante de son énonciateur

Ces trois postulats ne fonctionnent pas pour les sciences sociales. Fonctionnent-ils pour les autres ? J'en doute fort, c'est juste un modèle, un idéal. La pratique de la trilogie ne donne par ailleurs pas une science (je pense à l'astrologie, dont la « rigueur » est « implacable »). Les sciences naturelles expérimentales suivent le premier et le troisième mais pas le second, et la physique nucléaire ou l'astrophysique suivent les trois si l'on estime que la simulation est une expérimentation...

Le premier postulat suppose la reproductibilité des faits, qui est impossible en sciences sociales où l'expérimentation est pratiquement impossible à cause de l'échelle du temps

²³ Cerma –Tcherma-, nom que le groupe gouin de la Région de Banfora, BF, se donne à lui-même.

de l'observation et de l'observateur, qui est identique (sans parler de déontologie, qui est un autre débat et ne touche pas à la question théorique) : les faits humains sont historiques et non reproductibles.

Le second est un postulat qui n'est pas plus satisfait et ne s'applique pas plus aux sciences biologiques, alors même que nul ne conteste leur scientificité. Les sciences sociales ne sont pas des sciences qui acceptent l'expression mathématique. La mathématisation est effectivement un critère intéressant, mais lui échappent toute la biologie et les sciences sociales. Quant aux statistiques, ce n'est que de l'analyse de données, de la mise en ordre numérique d'observations, et pas des mathématiques pour ceux qui les utilisent. Les mathématiques en matière de biologie et de sciences sociales ne sont qu'une cuisine de chiffres.

Le troisième postulat est bien mis à mal par le fait que l'observateur ne peut se dégager de l'observation, qui dépend de lui et est historique. L'échelle d'observation, le rapport entre l'ordre des phénomènes et celui de la vie humaine : l'histoire va plus vite que nous, mais les espèces vivantes naissent et meurent dans une échelle de temps qui nous dépasse. Pourtant, si nous étions des galaxies, les étoiles nous paraîtraient éphémères... En conséquence, nous sommes « coincés » dans nos conclusions.

Si l'on compare sciences de la nature et science de l'homme, pour faire bref, on se trouve devant deux contradictions des unes aux autres :

On a premièrement la cohérence du réel qui permet en biologie de déduire un être entier à partir d'un élément ; cette cohérence n'existe pas en sciences sociales : on ne peut déduire une société en ne disposant que d'un trait culturel (même si les cultures sont cohérentes et fonctionnelles, la capacité d'arrangements - combinaisons au sens mathématique du terme - des traits culturels et sociétaux par les cultures, sociétés et civilisations est très grand, voire « infini » : tout arrangement paraît possible, comme si la vie avait trié parmi ces possibles et éliminé les cas aberrants). Cette continuité du réel qui donne sa cohérence aux observations des sciences biologiques (*cf* la paléontologie, où n'existe pourtant pas expérimentation et observation directe), n'est qu'une illusion dans les sciences de l'homme et de la société.

On a deuxièmement un feedback des sociétés sur elles-mêmes ; elles se pensent ; cette historicité des faits et l'effet en retour nous renvoient au **sens**, qui est le point fondamental de tout discours en sciences sociales et sur les sciences sociales. Or **le sens ne s'observe pas, il s'interprète**, et s'il s'interprète, alors c'est que l'observateur ne produit pas seulement des faits d'observation mais aussi une interprétation²⁴ ; il donne une cohérence à son observation, un sens, dans son mode d'expression, qui est la langue : il produit donc un **récit** et ce récit doit être repris à chaque période historique nouvelle. Les faits, même si chacun est d'accord dessus, n'ont pas le même poids de signification et le même sens considérés à des époques différentes. Toute l'information doit

²⁴ Souvent, aimablement, nos collègues des sciences dures ou semi-rigides, des 'vraies' sciences, nous disent qu'ils ne comprennent pas pourquoi nous n'exposons pas les faits, puis les discutons, mais eux-mêmes, quand ils font une analyse d'ordre politique ou organisationnelles etc. ne suivent pas leurs propres conseils. La réponse est évidente : c'est parce que trop souvent, et je le déplore mais c'est une question épistémologique centrale et n'y peux mais, les faits de société n'existent pas en dehors de leur interprétation ! Ce qui n'a rien à voir avec leur construction scientifique.

être reprise à zéro pour être réinterprétée. Le réel n'existe pas objectivement en dehors de l'observateur qui, seul, [re] donne un sens aux faits qu'il observe et dont il rend compte²⁵. Il est donc clair que ce sens dépend de qui observe, de qui rend compte, au nom de quoi et selon quelle logique et quels référents (en quel lieu de pouvoir s'énonce le discours), de la relation sujet-objet et de l'implication et l'extériorité qui les unit, de la situation et du champ historiques où se concrétise cette situation. Dans les sciences de l'homme et de la société, la logique qui se révèle dans l'analyse scientifique n'est pas donnée par le réel mais par l'observateur (Geertz, 1996, Goody, 1996, Laplantine, 1996, Passeron, 1992).

Pour notre sujet, cela implique que les conclusions des experts resteront lettre-morte tant que l'on n'aura pas su les faire partager par les sujets : les paysans. Des paysans à qui on propose un avoir plus grand quand il n'est pour eux question que d'être... Or, on ne peut que constater la cécité de notre monde *high tech* aux différents niveaux : le monde des politiques, celui des agences de renseignement, et plus généralement sur notre culture *hi tech* qui découpe le monde en univers parcellaires analysables selon les moyens classiques dont il dispose et nie l'entrelacs entre les différentes dimensions de l'homme et de ses sociétés : le poids de l'histoire, les religions, les langues, les cultures particulières... (Bauer et Rauffer, 2002).

Par exemple pour qui connaît les Bwaba, il reconnaîtra que les quatre dimensions de « l'être bwaba », comme Marcel Conche ou Jacqueline de Romilly parlent « d'être grec » sont : être un bon citoyen, un brave paysan, un valeureux guerrier et un bon chef de famille, ceci au masculin ; les femmes ayant une autre série de valeurs (Fourgeau et Lacombe, 2000). À ses funérailles, on sortira les fétiches et danseront les masques pour honorer le premier et le dernier, on sacrifiera un bouc, et un arc auquel sera lié un coq figurera sur sa tombe en hommage aux deux premiers.

On peut ajouter que, de plus, les sciences sociales s'écrivent dans les langues naturelles. Mais les discours biologiques aussi. Or, ceux-ci paraissent « plus scientifiques » que ceux-là. Parce qu'en partie, les sciences naturelles traitent d'objets (les plantes, les animaux, leurs composants) qui paraissent plus techniques (et réclamer des compétences techniques qui excluent les amateurs) qu'il faut acquérir, alors que les sciences de l'homme traitent de notre vie, sur laquelle chacun s'estime compétent, à juste titre, mais cela n'implique pas que cela fonde une compétence en dehors de notre propre vécu. Les sciences sociales construisent donc un récit du réel (Jacob, 2002, *passim*), mais il faut signaler que le terme de récit apparaît aussi dans plusieurs champs scientifiques : hors les sciences de l'homme et de la société, on s'y réfère également dans les sciences physiques : les « histoires » que lit Robert Griffiths, physicien américain, dans les équations mathématiques du monde physique ne sont pas très éloignées de la pratique des disciplines dites molles (Cohen-Tannoudji, 1997).

Je voudrais aussi attirer l'attention du lecteur sur le fait que le récit en sciences biologiques est plus stéréotypé que celui en sciences sociales (il suit la logique de la science en cause quand le nôtre se coule dans la spécificité et les particularité du découpage culturel *hic et nunc*). En partie parce qu'il est structuré d'une manière plus uniforme : exposé des résultats selon quelques formules-type, ce qui

²⁵ Notons que les discours déviants schizophréniques, pervers ou paranoïaques, sont logiquement inattaquables, mais la réalité n'est pas complètement logiquement et intellectuellement maîtrisable, et ce sont des discours que l'on ne peut détruire de l'intérieur, mais seulement entendre comme discours fous, de l'extérieur. Cf Marie-France Hirigoyen *Le harcèlement moral*. (La construction de ce livre, qui répond aux normes de sa discipline, paraîtra très curieux à un lecteur de sciences dures : de nombreux récits précèdent, selon la tradition en cours en psychologie, une analyse.)

fait que les premières versions brutes des articles en anglais des auteurs biologistes débutants ressemblent à un patchwork²⁶. Certains concepts n'existent que dans certaines langues et ils peuvent toucher à des éléments fondamentaux de l'humanité, par exemple le concept de *kigulingana* dans les langues kongo (Lacombe, non publié), ou celui d'*amae* en japonais (Doï Takeo, 1985)... ou celui d'amour, célèbre par le livre de Denis de Rougemont²⁷.

Mais si les sciences sociales sont, en quelque sorte, « prisonnières » de la langue, elles ne le sont pas totalement comme l'a bien montré Karl Popper (1989) car, en matière de faits exprimés en termes rationnels et fondés en logique, la traduction reste toujours possible et fidèle, ce que n'est jamais une traduction de texte littéraire.

Les sciences sociales sont-elles donc des sciences ?

Entre l'homme et le monde, trois grandes catégories de médiations sont possibles : les sens, l'intelligence, l'action. Philippe Quéau, physicien, in Cohen-Tannoudji, 1997

Il faut tout d'abord dire ce que les sciences sociales ne sont pas : d'une part, elles ne sont pas de la politique, et elles n'ont aucune vocation à offrir des instruments de manipulation de la société, pas plus que les autres sciences d'ailleurs. Même si les unes et les autres en fournissent parfois.

D'autre part, elles ne sont pas la seule parole des sujets. Quoique je reconnaisse que la tendance déviante soit très grande en ce moment avec les média comme la vidéo et le magnétophone, cette mode n'a rien de scientifique ; elle tient aux facilités d'enregistrer et de restituer sans travailler l'information par les techniques modernes. En effet, beaucoup de productions actuelles, dans la ligne de la poussée dans le champ politique des ONG (Hours, 2000), prennent la parole des sujets comme une parole *ipso facto* scientifique, ce qu'elle n'est nullement : c'est seulement un point de vue des acteurs, un point de vue de l'intérieur, et son importance dépend de ce qui est visé par l'analyse. La parole ou le récit d'un sujet, même recueillis indépendamment de celui qui la publie, reste toujours une parole de sujet-acteur : une opinion reste une opinion. On a ainsi une flopée d'ouvrages dans la lignée de la collection *Terres humaines* chez Plon, longtemps dirigée par Jacques Malaurie, donnant la parole aux acteurs, mais revendiquant pour eux une scientificité innée, ce que ne prétendait pas Malaurie. Marx, ce bon vieux Marx aujourd'hui un peu occulté, avait déjà pourtant bien souvent averti : *si l'essence et l'existence coïncidaient, la science serait inutile*. Les sciences sociales, c'est la critique des sources, leur mise en perspective, comme dans les travaux de Youssouf Diallo déjà cité, d'Izard, de Poda, de Héritier etc. et non pas l'exposé d'une seule source, tirée d'une parole mécaniquement

²⁶ Chaque langue traîne avec soi une tradition d'exposition et de raisonnement (dissertation en français, essai en anglais, plan en vingt sept parties en chinois, etc.) ; par ailleurs, les passages d'une tradition linguistique à l'autre sont difficiles. (Marx, à propos du *Capital*, avait eu quelques formules bien senties à ce propos quant à la lourde tradition allemande des citations, commentaires et références.) Ce n'est pas pour rien que le sanscrit, le grec et l'allemand sont trois langues qui se prêtent particulièrement bien à l'exposé philosophique tandis que d'autres, plus imagées, ou qui ne disposent ni de genre ni de nombre, rencontrent des difficultés dans leurs premiers pas historiques pour écrire des récits scientifiques.

²⁷ D'où l'aphorisme amer de La Rochefoucauld, sociologiquement très exact : « Beaucoup ne seraient pas tombés amoureux s'ils n'avaient pas entendu parler d'amour ». La chose existe sans le mot, mais le mot crée la chose, cf Takeo, 1985, Barley, 1992

enregistrée au magnétophone ou filmée en vidéo. Cependant, cela ne veut pas dire que je sois opposé au recueil de la parole des sujets surtout en Afrique, où quelques programmes ont été lancés²⁸. Ni non plus opposé suis-je au recueil d'histoires de vies ; mais ce n'est pas des sciences sociales même si une nombreuse bibliographie existe en plusieurs langues et en plusieurs disciplines sur l'usage que l'on peut faire des autobiographies, orales ou écrites. Puis-je aussi rappeler que les sciences sociales ne sont pas du journalisme ? Et donc qu'au contraire du journalisme, elles réclament un peu d'attention dans la lecture de leurs résultats et de compétences dans la discussion de leur construction des données.

Pourtant, les sciences sociales sont des sciences et cela pour une raison simple : leurs procédures d'observations et d'élucidation sont normées. Elles ne produisent pas plus de discours aberrants que les autres disciplines car le réel est l'aune à laquelle on mesure leurs conclusions²⁹. Les instruments du raisonnement sont logiques et renvoient donc aux capacités générales de l'esprit humain (cf John D. Barrow, 1996). Notre pratique est scientifique, notre objectivité passe à travers notre interprétation, notre interprétation est normée par des corpus de connaissances et de techniques et un corpus de faits. Notre effort est donc scientifique et notre prétention est que nos conclusions résistent à l'examen des mêmes faits quand ils sont repris avec d'autres corpus. Le sens que nous donnons aux faits dont nous rendons compte n'est pas la seule émanation de l'ici et maintenant émotionnel qui est le nôtre, mais l'expression d'une cohérence jamais accomplie, toujours en mouvement et réajustement, de notre relation avec un monde qui à la fois existe en dehors de nous, et à la fois reste l'expression de quoi et qui nous sommes, avons été et devenons, car nous sommes, malgré nous et quoique nous en voulions, les instruments de la connaissance particulière que nous exposons dans nos travaux. Et les volées de bois vert que reçoivent quelques élucubrations en sciences sociales (Sokal et Bricmont, 1997) ne sont pas le produit des sciences sociales en action mais la conséquence de l'effet culturel propre aux Français qui sont les seuls au monde à avoir le travers de vouloir paraître intelligents même quand ils le sont (Durrell, 1995).

Disons aussi que le sujet de l'observation brouille encore les cartes : alors qu'une vache observée par un vétérinaire n'ira pas protester à la capitale contre le *scientific harassment* dont elle fait l'objet, il est bien rare qu'un sociologue ou un économiste n'ait pas maille à partir avec les sujets de ses enquêtes ou les gouvernements et institutions qui les commanditent. Cet effet de retour, ce feedback, est une des difficultés de sciences sociales, Antonio Gramsci, 1959, le signalait à propos de la statistique sociale, « science » pour autant que les sujets des enquêtes seraient ignorants non seulement des résultats aux questions, mais de l'existence même des questions posées sur eux ; et David Ruelle (1991) en fait une des pierres d'achoppement de l'impossibilité de prédictions en sciences de l'homme et de la société.

Il y a deux grandes orientations dans l'esprit humain : la première, celle qu'a privilégié la construction de notre science occidentale est le calcul ; Jerome Bruner (1996) dit « computation » afin d'élargir le concept. La computation analyse et traite l'information, et elle traite tout comme tel, on peut dire qu'elle y réduit le monde. L'autre direction est la culture, la réalité est organisée et interprétée à travers un symbolisme commun selon différentes échelles : du groupe le plus restreint à l'humanité entière. Dans le premier cas, la science est une pratique qui recueille, traite et expose

²⁸ Dont celui de Jean Poirier (Université de Nice), qui vise à recueillir les souvenirs de ces « bibliothèques qui brûlent », pour reprendre le mot d'Hampaté Bâ, ces vieillards détenteurs de la tradition orale. Voir aussi l'ouvrage que j'avais fait publier d'Arthur Tsouari, 2001

²⁹ Que les sciences sociales aient autant de mauvais professionnels que les autres est une évidence sociologique sans intérêt pour mon propos.

l'information ; dans le second la science recourt au tout pour traiter de la partie puisque ce tout détermine le sens de celle-ci, elle est une herméneutique qui se consacre à expliciter un sens toujours mouvant dans le sens de l'histoire (au sens technique du sens du temps qui passe) : elle doit reprendre, d'une manière infinie et à chacune de ses étapes, l'ensemble des signifiants en activité, et donc des faits « réels » ou imaginaires qui font l'Histoire.

Si, jusqu'à présent, les sciences les plus dures paraissaient pouvoir être exprimées aussi en langue naturelle, il semble bien qu'avec la physique quantique cette capacité s'étirole ou même disparaisse : *les concepts explicatifs de la théorie [quantique], tout comme les lois qu'elle met en jeu, ne peuvent être exprimés [...] que dans la seule forme mathématique [...] Les lois sont connues, mais la gangue mathématique qui les contient est inaccessible au langage ordinaire et elles demeurent hors de portée d'une représentation visuelle, intuitive* (Roland Omnès, in Cohen Tannoudji, 1997). Cette question du récit fait l'objet actuellement de nombreux travaux (Lacombe, 1995 ; Bruner, 1996 & 1997, Adam et al, 1995). L'attitude des scientifiques est fréquemment de se dire que comme leurs collègues « sociaux » parlent en langue naturelle, ils doivent leur être « compréhensibles » et s'ils ne le sont pas c'est qu'ils disent n'importe quoi. L'influence de la vulgarisation leur fait croire que tout texte d'une autre discipline leur est accessible (Lepenies, 1990). On doit s'élever contre cette attitude. Je voudrais par exemple signaler qu'une étude intéressante a été réalisée sur les jachères que l'on peut déduire du voyage de Binger (1887-1889). L'idée était intéressante exposée en dix minutes sur un papier de trois à cinq pages. Son auteur l'a étendu à une soixantaine de pages sans avoir des compétences d'historien (compétences fondées sur la critique des sources, la mise en situation des points de vue et une grande connaissance des textes contemporains des faits traités), le résultat était un peu déprimant. Or la simple lecture de l'excellent ouvrage de l'historien Youssouf Diallo sur les Fulbe du Boobola, qui traite de la même époque, donne une autre vision de la zone de Bondoukuy visitée par Binger : *la région de Bondukwi, presque inhabitée et « infestée de pillards »* (Diallo, 1997 : 75). Il se peut que l'analyse secondaire sur Binger soit valable, mais c'est par hasard, pas par visée scientifique, tout comme dans le flot des prédictions de Nostradamus ou de Madame Soleil, on trouve quelques vérités... Il y a eu aussi une étude sur l'artificialisation des plantes qui tâtait des sciences sociales, puisqu'elle se fondait sur des faits de société, et comme l'étude précédente prétendait en partie en relever³⁰, consternante d'ignorance des travaux de Leroi-Gourhan, d'Haudricourt, Gilles-Escuret, etc., résultat d'un débat scientifique qui n'a pas attendu aujourd'hui pour s'ouvrir³¹. (Cf aussi les travaux sur l'animal, Florent Burgat, 1995.)

C'est d'ailleurs un fait fréquent quand on prend les écrits de littérateurs ou de scientifiques « durs » qui versent dans les sciences de l'homme et de la société. Car si un sociologue ou un anthropologue sait qu'il n'est ni chimiste, ni botaniste ni hydrologue³², il arrive trop souvent

³⁰ Mais parfois vaut-il mieux être pris pour un sciences sociales par ses collègues des sciences dures qu'être pris pour ce que l'on est.

³¹ Pourtant, on pourrait mieux réfléchir sur le fait que le Directeur actuel de l'INRA France est un sociologue, Bertrand Hervieu. Signe des temps s'il en est de l'importance que les sciences de l'homme et de la société doivent avoir dans le débat du développement agricole.

³² Il sait déjà n'être pas historien ou linguiste, et même si des scientifiques manient deux disciplines, comme Paul Veyne l'histoire et l'anthropologie, ou Jean-Didier Urbain, la linguistique et la sociologie, nous savons tous qu'on ne peut sans formation préalable et sous peine de ridicule aller brouter sur les verts pâturages voisins : la lecture d'un philosophe historien de la pensée grecque comme Conche, 1994, vous débarrasse de toute prétention devant l'extrême compétence qu'il manifeste de la reconstitution de la pensée de Pyrrhon, dont les écrits ont pourtant été perdus, et que l'on ne connaît que par « ouïe-dire » : par des citations dans d'autres textes.

que les tenants de sciences physiques ou naturelles se dispensent d'apprentissage pour traiter de questions qu'un « sciences humaines » aborde avec plus de modestie, sachant les incertitudes de sa pratique scientifique et les pièges de ses sources. Il y a quelques exceptions certes (Gilles-Escuret, Yves Delaporte, Henri Wallon...) mais d'une manière générale, les tenants des sciences physiques et naturelles doivent, si le goût de l'incertitude les a pris, prendre la voie empruntée par les médecins qui ont cessé de s'improviser charlatans en sciences sociales comme il y a trente ans et qui désormais, quand ils veulent les adjoindre à leur pratique, y consacrent le temps nécessaire pour les assimiler (Bernard Tavernier, Jean-François Werner, Alain Epelboin...) Et donc lire les grands textes des sciences sociales. Les étudier, mais pas comme un marathonien qui prépare un examen de l'École nationale d'administration³³ ; les regarder, mais pas comme on visite un poussiéreux musée de momies desséchées ou qu'on batifole dans un lieu de spectacles culturels ; les lire, les travailler comme on visite une intelligence collective en acte et une tradition toujours vive. Ce statut particulier des sciences sociales où tout le monde se juge compétent est bien dénoncé dans un ouvrage récent (Bauer et Rauffer, 2002). Pourtant, quand on se mêle d'une autre science, en apprendre les rudiments est la moindre des choses. Les sciences sociales, la politique et l'art sont les trois champs favorisés de l'expression de l'amateurisme dans le monde moderne. Pour le premier on peut le déplorer, pour le dernier, on peut en rire, pour le second, on peut sérieusement s'inquiéter.

Pourtant, il y a de nombreux points communs entre sciences naturelles et sciences sociales qui pourraient nous laisser espérer que l'on devrait trouver un terrain d'entente et de collaboration. Il y a l'importance de la méthode comparative qui rend si irritantes nos fragiles conclusions : les articles de Devineau & Guillaumet et de Gillon (1992) en sont une belle illustration. On a aussi un aspect que je voudrais souligner, les disciplines qui expérimentent en milieu vivant où l'homme intervient, comme les pastoralistes, les écologistes ou les agronomes... savent bien que leurs expérimentations ne sont pas pures, ce sont des « observations-participantes ». Donc les difficultés que les uns et les autres rencontrons dans notre travail scientifique devrait nous rapprocher. Tout travail de terrain, d'une longue durée et *in vivo*, avec l'homme et ses sociétés comme variable, reçoit le feed-back des sujets soumis à l'expérimentation, qui ne sont ni sourds, ni aveugles, ni bêtes : leurs interprétations interfèrent avec celles des observateurs scientifiques.

³³ Jacques Attali est un bon exemple de ce type de piratage et détournement des textes de sciences sociales, il est le seul à pouvoir résumer les dix volumes ou plus de René Girard en trois lignes, et de croire qu'il les a compris.

Titres de cet ouvrage

Je n'ai pas fait figurer les études préalables déjà publiées³⁴, ni l'étude sur les Bobo et les Bwaba concernant les jachères, puisque ces travaux seront intégralement publiés dans l'ouvrage en préparation. De même n'apparaissent pas dans cet ouvrage les études en cours de rédaction sur la jachère dans les populations et langues toussian, cerma, samogho, mossi, senoufo, bobo, dafing, bolon... etc. Ainsi que l'étude sur *la jachère dans le système de production agricole des paysans lobi*, de Frédéric O.K. Palé. Tout travail qui sera publié intégralement n'est pas pris ici. Le plan de cet ouvrage est exposé page suivante.

Les études qui suivent sont d'abord deux études sur l'arbre, l'une économique sur le karité au Burkina, de Roméo Manessomdé Kaboré, établie à partir de la documentation existante ; l'autre porte sur le néré, à partir d'une enquête dans les zones de Bondoukuy et Samorogouan. Ces deux textes et leurs introductions et annexes (questionnaire et tableaux statistiques de l'enquête sur le néré, par Gabriel Sangli) occupent la première partie. La seconde partie porte sur la relation femme/jachère, avec la contribution de Catherine Fourgeau, docteur en anthropologie de Bordeaux, et de Saratta Traoré, sociologue de Ouagadougou. La troisième partie est consacrée à l'étude du milieu naturel. Nous aurons donc l'étude réalisée par Jean-Noël Sibiri Ouédraogo sur le village de Sobaka et celle réalisée par une des chevilles ouvrières de notre équipe, le botaniste Saïbou Nignan. Enfin, nous produisons les données d'une collecte d'informations de terrain que j'avais réalisée à Mamou, village bwaba, sur l'exploitation du milieu par sa population. Pour ce document, resté sous sa forme brute dans les cartons jusqu'à présent, j'ai tenté avec Saïbou Nignan de remettre l'ensemble des données de terrain sous une forme lisible pour la communauté scientifique burkinabè.

Naturellement, les études externes au projet jachère qui ont abouti durant cette période 1998-2002, ne figurent pas ici : quatre articles personnels publiés ; un article écrit par Saratta Traoré sur la femme seule à Ouagadougou, publié également ; une communication mathématique sur les biais d'observation en enquêtes à passages répétés (Colloque d'Abidjan, 1999) ; une étude sur la secte Mvulusi et les recueils de contes publiés en langue vernaculaire et française que j'ai fait publier par des membres de notre équipe (Victor Nimy et Jean-Noël Sibiri Ouédraogo ainsi que le volume publié sur les proverbes beembé du Congo par Arthur Tsouari) ; il en est de même des conférences prononcées au Centre culturel français de Bobo et à l'Université de Yaoundé, ainsi que l'étude de Saratta Traoré et Roméo Kaboré sur les techniques d'expression écrite, quoique cette dernière fasse partie selon moi de la formation que nous avons voulu assurer aux jeunes Burkinabè. Continuations d'un travail de recherche engagé depuis trente cinq ans, ces études, rédactions et publications figurent au centre de documentation de l'IRD-CIRAD de Ouagadougou mais n'avaient pas à être reprises dans ce travail centré sur la jachère en Afrique tropicale.

³⁴ In Floret et Pontanier, 2001 ; Fourgeau-Lacombe, 2000

Plan de l'ouvrage en préparation :
La jachère espace de culture, espace sans cultures
(B. Lacombe & S. Traoré et al,
L'Harmattan, 2002, Coll. Ressources renouvelables)

Intronisation d'un chef de terre bwaba

La jachère dans trois peuples du Burkina : bwaba, bobo, Lobi et cerma

Les rapports au milieu : végétation et feux

L'arbre et la jachère

Études sur différents systèmes de jachère de populations du Sud-Ouest burkinabè : Samogho, Toussian, Bolong, Dafing, Sénoufo

La jachère chez les Mossi : Mossi autochtones du Plateau, Mossi immigrés de Sobaka

Femme et jachère : une relation complexe et significative



(*Tam u syn* : le travail est bon en bwamu, pagne des tisserands de Bouan)

Bibliographie générale

- Lavelle P., *et al.* 1998. Earthworms as a resource in tropical agroecosystems. *Nature & Resources*, 34 (1) : 26-41.
- Lavelle P., Bignell D., Lepage M. *et al.*, 1997, Soil function in a changing world : the role of invertebrate ecosystem engineers, *European Journal of Soil Biology*, Oct-Dec Vol. 33, n° 4 : 159-193
- Adam J.M., Borel M.-J., Calame C., Kilani M., 1995, *Le discours anthropologique, Description, narration, savoir*, (Klincksick, Paris, 1990) 2^{ème} éd. Payot, Lausanne, 1995 : 285
- Alliot, M. 2000, *Un passeur entre les mondes, Le livre des anthropologues du Droit, disciples et amis du Recteur Michel Alliot*, Publications de la Sorbonne, Paris, avril 2000, 359 p.
- Barley Nigel, 1992, *Un anthropologue en déroute*, Payot, Voyageurs, Paris, 1992 : 279
- Barrow John D., 1996, *Pourquoi le monde est-il mathématique ?*, Éditions Odile Jacob, 1996 : 117
- Bauer, A., & Rauber, X., *La guerre ne fait que commencer Réseaux, financements, armements, attentats... les scénarios de demain*, JC Lattès, Paris, 2002 : 316
- Boserup Esther, *Évolution agraire et pression démographique*, Paris : Flammarion, 1970.
- Brochier J., 1968, *La diffusion du progrès technique en milieu rural sénégalais*, IEDES & PUF, Paris, 1968 :
- Bruner, Jerome, 1996, L'éducation, porte ouverte sur le sens, *Sciences humaines*, 67-1996 : 13-15
- Bruner, J., 1996, *Le développement de l'enfant : savoir-faire, savoir-dire*, PUF, Paris : 313
- Bruner, J., 1997, *L'éducation, entrée dans la culture : les problèmes de l'école à la lumière de la psychologie culturelle*, Retz, Paris : 255
- Burgat Florence, 1995, *L'animal dans les pratiques de consommation*, PUF, Que sais-je?, n°374, 1995: 128 (Voir aussi son ouvrage chez Odile Jacob, éditeur)
- Cohen-Tannoudji, M. 1997, *Modélisation et simulation*, Agora, Paris
- Conche Marcel, 1994, *Pyrrhon ou l'apparence*, PUF perspectives critiques, 1994 : 326
- Conche Marcel, 1996, Devenir Grec, *Revue philosophique*, 1-1996 : 3-22
- Condominas Georges, 1957, *Nous avons mangé la forêt*, Le Mercure de France, Paris, 1957 :
- Cornu Auguste, 1970, *Karl Marx et Friedrich Engels*, tome 4, PUF, Paris
- Darré, J.-P., 1999, *La production de connaissance pour l'action. arguments contre le racisme de l'intelligence*, éd. de la MSH, INRA, Paris, juillet 1999, 244, index
- Demazoin, R., *Étude sur les feux de brousse dans la région de Bondoukui lors des saisons 96/97 et 97/98*, IRD, Bobo-Dioulasso, multigr., Août 1999 : 87
- Devineau J.-L., Guillaumet, J.-L., Origine, nature et conservation des milieux naturels africains : le point de vue des botanistes Afrique Contemporaine, L'environnement en Afrique, n° 161 (spécial), 1er trimestre 1992, p. 79-90.
- Doi Takeo, 1982, *Le jeu de l'indulgence*, Le Sycomore, L'asiatique, Paris, 1982 : 135
- Duponnois R. *et al.*, 2002, *Amélioration de la production fruitière d'un arbre de la zone soudano-sahélienne : cas du jujubier et de ses microorganismes en plantation au Burkina*, Projet de recherche IRD-INERA-UAG, 10 pages
- Durrell Lawrence, 1995, *Un peu de tenue, Messieurs !*, NIL éd. 1995 : 123
- Elster Jon, 1987, *Le laboureur et ses enfants, deux essais sur les limites de la rationalité*, Éd. de Minuit, Paris, 1987 : 199
- Fauvelle-Aymar F.-X., Chrétien J.-P. et Perrot C.-H. (dir.), *Afrocentrismes*, Paris, Karthala 2000
- Fourgeau C. & Lacombe B., 2000, Des ruraux face aux transformations des jachères. Représentation de l'espace agricole, perception des contraintes et réponses aux changements chez les femmes et les hommes bobo, bwaba et dioula du Burkina Faso, Province du Houet, *Bulletin de la Société d'anthropologie du Sud-Ouest*, décembre 2000
- Geertz Clifford, (1988), 1996, *L'anthropologue comme auteur*, Métailié, Paris, 1996 : 155
- Gillon, Y., 1992, Empreinte humaine et facteurs du milieu dans l'histoire de l'Afrique tropicale, *Afrique contemporaine*, 1992, n° 161 : 30-41
- Goody J. (et P.-E. Dauzat), 1996, *L'homme, l'écriture et la mor*, Les Belles Lettres, 1996 : 249

- Gramsci A., 1959, *Œuvres choisies*, Éditions sociales, Paris, 1959 : 539
- Haudricourt A.G. & Dibie P., 1987, *Les pieds sur terre*, A.M. Métailié, Paris, 1987 : 196
- Hours, B., 1998, *L'idéologie humanitaire ou le spectacle de l'alterité perdue* - L'Harmattan
- IVè Comité de la recherche forestière. *Réunion spéciale sur les feux de brousse*. messr-cnrs-irbet, Ouagadougou, 22-23-24 février 1984.
- Jacob, J-P., 2002, La tradition du pluralisme institutionnel dans les conflits fonciers entre autochtones, le cas de Gwendégoué, Centre Ouest du BF, Doc. De Trav. n° 3 UR 95 IRD, Ouagadougou, avril 2002, 40 pages
- Kiema, S., *Enquête auprès des agropasteurs sur les feux de brousse dans les pâturages naturels de Bondoukui*. cnrs-irbet-orstom, mai 1993, 14 p.
- Labouret, H., 1931, *Les tribus du rameau lobi*, Institut d'ethnologie, Paris, 510 p
- Lacombe B., 1999, Environnement naturel et social, in *Cah. UCAC* [Yaoundé], n° 4, 1999 : 287-309, n° spéc. *Citadins et ruraux en Afrique Subsaharienne*, Cl. Pairault éd. sc.
- Lacombe, B., 1997, *Pratique du terrain, méthode et techniques d'enquête*, Éd. du Septentrion, Lille, 2 tomes : 849
- Laplantine Fr., 1996, *La description ethnographique*, Nathan Univ. 128, Paris, 1996 : 128
- Lavelle, P., 1999,
- Lepage M., 1983, Structure et dynamique des peuplements de termites tropicaux, in *Acta Œcologica / Œcologia Generalis*, 1983, Vol. 4, n° 1, pp. 65-87
- Lepénies W., 1990, *Les trois cultures, entre science et littérature, l'avènement de la sociologie*, Éd. de la Maison des sciences de l'homme, Paris, 1990 : 408
- Meillassoux, Cl., *Mythes et limites de l'anthropologie, le Sang et les Mots*, Cahiers libres, Éditions Page deux, Paris, 2001 : 483
- Menaut. J.-Cl. Effets des feux de savane sur le stockage et l'émission du carbone et des éléments-trace, *Science et changements planétaires, Sécheresse*, aupelf-uref, n°4 vol. 4, décembre 1993, p. 251-263.
- Monnier Y., *Les effets des feux de brousse sur une savane préforestière de Côte d'Ivoire*, Etudes éburnéennes IX, Direction de la recherche scientifique, Min. Éduc. Nat. Côte d'Ivoire, Abidjan, 1968, 260 p.
- Orlhac, Monique, 1967, *Contribution à l'étude de l'emploi du temps du paysan dans la zone arachidière (Hanène, Sénégal)*, ISEA Dakar, Nov. 1967 : 127 + Ann. & 1975, L'accumulation du capital et la mobilisation du travail. Exemples de sociétés rurales au Sénégal et à Madagascar, Thèse, Montpellier, Juin 1975 : 390 + annexes
- Passeron J.-Cl., 1992, *Le raisonnement sociologique : L'espace non-poppérien du raisonnement naturel*, Nathan, Paris, 1992
- Pélissier, P., 1966, *Les paysans du Sénégal : les civilisations agraires de Cayor à la Casamance*. Imprimerie Fabrègue, Saint Yriex : 939 p.
- Pontié G. & Gaud M., 1992, *L'environnement en Afrique, numéro spécial d'Afrique contemporaine*, La documentation française, Paris, n° 161, janv-mars 1992
- Popper K., 1989, *La quête inachevée*, Agora Pocket, Paris, 1989 : 350
- Reverdy J.-Cl., 1963, *Approche sociologique du milieu sérère*, CINAM-CASHA, multigr. 21x27, déc. 1963 : 100
- Ruelle, D., 1991, *Hasard et chaos*, Odile Jacob, sciences, Paris, 1991 : 248
- Sokal A. & Bricmont J., 1997, *Impostures intellectuelles*, Éditions Odile Jacob, 1997 : 276
- Tano Y. & Lepage M., Les termites : dynamique des nids épigés et interactions avec les composantes du milieu, in *Structure et fonctionnement hydro-pédologique d'un bassin versant de savane humide*, éd. Orstom, coll. Etudes et thèses, Paris 1990 : 105-116
- Traoré Saratta, La femme seule à Ouagadougou, *Bulletin de la Société d'anthropologie du Sud-Ouest*, décembre 2001
- Tsouari A., 2001, *L'arbre des sagesse, Mboongi, The Tree of Wisdom, 862 proverbes beembe de la région de Mouyondzi, Congo, édition trilingue : anglais, beembé, français*, Coll. Terrain : récits et fictions, L'Harmattan, 2001 : 240 (publié par B. Lacombe)
- UNIFEM, *Le Karité, l'or blanc des Africaines*, UNIFEM, Bureau régional de Dakar, octobre 1997, Dakar, 41 pages (UNIFEM=Fonds de développement des Nations Unies pour la femme)

Guide d'enquête sur la jachère au Burkina Faso

BL, Bobo
Février 1999

Ce guide d'enquête a été établi pour enquêter sur la jachère dans le Burkina. C'est un document de travail sans prétention que de lister les questions à ne pas oublier lors des interviews, quand celles-ci se faisaient systématiquement, mais naturellement, comme il est de règle en matière d'anthropologie de terrain, d'ethnographie, je profitais des occasions d'opportunités par la vie commune dans les villages pour élargir les questions et le champ de mes investigations. Je n'utilisais pas ce guide pour poser des questions mais pour relancer les questions car, en ethnographie, la réponse se fait avec le partenaire qu'est l'interviewé autant intéressé souvent à comprendre le problème que je lui soumettais que moi

B.L.

Background

- Histoire des terres
- Mythes fondateurs
- Qui est arrivé en premier, y a-t-il un récit particulier de cette première arrivée
- Y avait-il des traces d'anciens peuplements, comme des puits... ?
- Origine des gens du village, origine unique, peuplements successifs ?
- La répartition des terres, y a-t-il un récit particulier ?
- Allure physique du village (dispersé, concentré, maisons en terre, cases en chaume ?)

Noms vernaculaires

- Le nom du village a-t-il un sens ?
- Nom des quartiers
- Y a-t-il différentes ethnies ?

Jachères

- Nom vernaculaire de la brousse jamais touchée par l'homme, originelle, vierge etc.
- Y a-t-il des interdits particuliers à cette brousse originelle ?
- Comment les a-t-on déterminés ? (opérations culturelles, sacrifices etc.)
- En reste-t-il sur le territoire du village.

Cultures

- Que fait-on la première fois pour couper : rites propriétaires, sacrifices particuliers, divinations ? (penser au cas où personne ne sait rien de cette brousse tout neuve dans laquelle sont arrivés les premiers hommes du village), *Noms vernaculaires*
 - Quelles opérations culturelles successives : on coupe d'abord quoi (arbres ou herbes ?), comment, à quelle saison ? à quoi ne touche-t-on pas, pourquoi ? *Noms vernaculaires*
- Il y a souvent différents noms pour la coupe des grands arbres, l'arrachage des pérennes, souvent aussi on peut dégager ou ne pas dégager totalement le sol, on le dénude ou pas à la première saison... *Noms vernaculaires*
- À quelle saison effectue-t-on ces différentes tâches (depuis coupe, arrachage, brûlage...) *Noms vernaculaires*

- Que sème-t-on à la première saison ? *Noms vernaculaires*
- Quels arbres laisse-t-on finalement, pour quels usages ? *Noms vernaculaires*
- La seconde année de culture ? porte-t-elle un nom particulier (en dehors de « deuxième » année) est-ce d'ailleurs compté comme seconde année ou première année des cultures.
- Combien d'années en tout ? selon les années y a-t-il des opérations culturelles différentes et des espèces différentes cultivées (assolement régulier ou au bon désir de chacun, ou en fonction de la nature du sol ?) *Noms vernaculaires*

Abandon de la culture

- Pour lâcher la culture, procède-t-on à des opérations particulières de remerciement à la terre ou aux génies protecteurs ? *Noms vernaculaires*
- Quand on abandonne la culture, y a-t-il un nom pour la première année, la seconde etc. ? ou bien en fonction de la nature de la reprise de la végétation ?
- Quand une terre est abandonnée à la nature, est-ce que cet abandon signifie que la terre retourne au chef de terre, à personne, ou qu'elle reste dans la famille de celui qui a défriché ? Est-ce que ce droit est par les hommes, ou par les femmes ?

Interdits

- Y a-t-il des interdits dans la brousse non cultivée
- Y a-t-il des différences entre la brousse et les habitations ? des noms différents, des interdits différents ? *Noms vernaculaires*
- Y a-t-il des interdits spécifiques, qui pourraient apparaître selon la nature de la brousse régénérée ? *Noms vernaculaires*

Habitat

- Quel est le concept de base de l'habitation (maison, concession, village, ville ?) *Noms vernaculaires* Y a-t-il des interdits spécifiques sur ces habitations ?
- Est-ce que les habitations avaient un étage autrefois ? et le dernier étage était-il couvert en chaume ou en terre ?
- Y a-t-il un nom différent pour nommer une case en brousse ? une hutte comparée à une maison ? Qu'est-ce qui les différencie, les noms, la construction, l'appropriation, les interdits... ?

Village versus brousse

- Quand on part de l'habitation/village vers la brousse originelle, y a-t-il des noms particuliers pour désigner les auréoles d'usage/appropriation/culture-abandon de la terre ? *Noms vernaculaires* et description de la nature écologique de ces auréoles, cela peut se définir par la végétation, les arbres, la culture, ou les animaux...
- Quand on part de la brousse originelle vers l'habitation/village, est-ce que l'on obtient la même classification zonale ? *Noms vernaculaires*
- Si on a des différences, *Noms vernaculaires*, lesquelles, qu'est-ce qui les différencient ? sur quel critères ?
- Les champs de case existent-ils ? portent-ils un nom ou plusieurs particuliers (comme désignation et en tant que concept) ? de même les zones où l'on dépose les ordures ?

Les femmes

- Les femmes travaillaient-elles à la culture ?, de quelles tâches étaient-elles obligatoirement chargées, étaient-elles récompensées et par quoi et comment ? *Noms vernaculaires*

Changements

- Y a-t-il des changements aujourd'hui ?
- La culture attelée existe-t-elle ici depuis longtemps, quand ? qui a été le premier à l'employer ?
- Quelles sont les techniques modernes employées ?
- Le maïs est là depuis quand comme remplaçant du sorgho (si tel est le cas)
- Y a-t-il culture du riz, de légumes ? *Noms vernaculaires*

Activités de jachères

- Les activités de jachère ?
- Y a-t-il des activités spécifiques aux jachères ? (chasse, récoltes diverses de plantes, de bois, d'animaux)
- des productions spécifiques ?
- la coupe du bois est-ce un travail ? et l'écobuage, le transport dans la jachère ou à travers elle ?
- les activités des hommes et des femmes sont-elles différentes dans les champs et dans la jachère ? pourquoi ? *Noms vernaculaires*

Le concept de travail

- Le concept de travail, *Noms vernaculaires* :
 - Travail des champs
 - De la chasse
 - De la vannerie
 - De la poterie
 - Etc.
 - Est-ce qu'un forgeron qui forge travaille ?
 - Est-ce qu'un griot qui tape et chante travaille ?
- Le concept de repos, de loisir, de plaisir ?
- *Noms vernaculaires* de ces concepts et expressions ou proverbes s'y rapportant
- Sont-ce des concepts qui se rapportent à la saison, au lieu (par exemple toute activité dans la jachère serait du repos et tout travail serait aux champs ou dans les maisons...)

Sexes et genres

- Qu'est-ce que c'est que d'être un homme, une femme, les qualités des uns et des autres, que faut-il éviter de faire ? les défauts des uns et des autres...

Concept de jachère dans la langue

Le concept de jachère ? y a-t-il des noms de choses en langue vernaculaire qui utilisent le concept, ou bien des expressions, ou bien des proverbes... ? Par exemple si je dis de quelqu'un qu'il est dans la jachère, est-ce que cela a un sens ?



Première partie

L'arbre et la jachère :

le karité et le néré



Avant-propos 1

L'agriculture sur brûlis : une culture paysanne de l'arbre ?

Par Frédéric O. K. Palé
Géographe
Université de Ouagadougou

L'arbre joue un rôle très important dans les sociétés africaines. Outre les vertus alimentaires et pharmacologiques de certaines espèces bien connues des populations et qui attirent l'intérêt des grands groupes pharmaceutiques internationaux, l'importance de l'arbre apparaît dans des domaines socio-économiques tels que les pratiques agraires, l'habitat (construction des maisons), le chauffage (bois de chauffe), la fabrication d'armes, d'outils, d'instruments de musique, d'ustensiles de cuisine etc...

Contrairement à l'idée répandue sur l'agriculture africaine dite agriculture sur brûlis, extensive et dévastatrice, les systèmes agricoles africains font une large place à l'arbre. Il suffit d'observer les pratiques culturelles en vigueur en Afrique aussi bien dans les zones de savane que forestières, pour comprendre la place qu'occupe l'arbre dans les systèmes de production traditionnels. Dans certaines sociétés, on peut même parler d'association arbres/cultures.

En Afrique au sud du Sahara, les aménagements agricoles offrent des paysages agraires arborés (parcs) constitués d'arbres utiles résultant de l'action sélective de l'homme. Ce sont tous des arbres utiles soit pour leurs fruits, leurs feuilles, leurs bois ou leur apport à l'élevage et l'agriculture. Ainsi, on a des parcs à :

- Karité et néré en Afrique Occidentale, Centrale et Orientale ;
- Baobabs au Sénégal surtout dans la région de Thiès ;
- *Acacia albida* chez les Sérères du Sud-Est du Sénégal et les Diolas de la Basse Casamance, les Bwaba du Burkina, les Peuls sédentaires du Sahel Burkinabè ;
- Rôniers chez les Gouins au Sud-Ouest du Burkina, au Sénégal (sud-ouest de Rufisque) ;
- Palmiers à huile dans les zones forestières (région de Porto-Novo au Bénin, Côte-d'Ivoire, Zaïre (R D Congo), Nigéria, Gabon etc...

Chez les Lobi du Burkina Faso, l'arbre est présent dans tous les rites agraires. Ici, les croyances religieuses font de l'arbre la demeure des divinités de la brousse. Aussi, au défrichement d'un nouveau champ qui entraîne l'abattage des arbres, certaines espèces réputées servir de siège aux dieux sont soigneusement épargnées. Ce sont principalement le tamarinier, le caïlcédrat, le fromager, le baobab, les ficus et le *Diospyros mespiliformis*. Aucun homme ne peut abattre l'un de ces arbres sans encourir la colère des dieux. À ce propos, voici ce qu'a raconté un paysan lobi de Gaoua à Henri Labouret alors administrateur colonial du « Cercle de Gaoua ». C'était déjà en 1930.

Chez nous lorsqu'une personne qui défriche un emplacement aperçoit un de ces arbres au milieu, elle n'y touche pas, rentre chez elle et visite celui qui voit les dieux : « J'ai préparé un débroussaillage, dit le cultivateur, mais au milieu s'élève un gros arbre. Je n'ose l'abattre de peur que les dieux, assis à son sommet, ne me donnent une maladie. Aussi je

viens te demander d'examiner l'endroit, et, si tu vois quelque chose, de placer le médicament ».Celui qui voit les dieux répond : « Entendu, retourne chez toi. J'irai demain matin. Si je les aperçois, je te prévenirai ». Le cultivateur s'en va. Le lendemain de très bonne heure, avant le lever du soleil, celui qui voit les dieux examine l'arbre, aperçoit les dieux rouges ou les dieux noirs, ou les dieux blancs. Il rentre, appelle le cultivateur et lui dit : « J'y suis allé, j'ai vu les dieux rouges et les dieux blancs. Procure-toi un coq rouge, un coq blanc, apporte-les moi. Je vais chercher un médicament à souffler pour te permettre de couper l'arbre.

Le lendemain matin, celui qui voit les dieux prend son médicament, part au champ, en arrivant il dit : « Dieux, moi et vous sommes amis. Mon camarade qui défriche ici a aperçu cet arbre, saisi de crainte, il est venu me trouver pour que j'intercède auprès de vous, afin que vous descendiez et cherchiez un autre arbre pour vous y reposer ». Ayant parlé, il tue le poulet, souffle le médicament, en prend un autre, s'en sert pour faire une trace sur le tronc. Ensuite, il grille la victime, sort le foie, en coupe trois morceaux, les jette et s'en va. Le lendemain, il part encore de bonne heure, arrive au champ, examine l'arbre, s'aperçoit que les dieux sont descendus, ont fui, il dit : « Ce médicament est bon, les dieux ont senti son odeur ». L'homme rentre et prévient le cultivateur : Les dieux sont partis, il peut couper l'arbre. Mais si les dieux ne s'en vont pas, celui qui les voit revient avec son médicament et dit : « Dieux, hier je suis venu avec un médicament, vous rappeler que nous sommes amis, j'ai soufflé le médicament en vous priant de descendre, de partir, vous avez refusé et êtes restés. Je souffle vers vous cette fois un autre médicament. Demain matin, descendez et cherchez un autre arbre pour vous y reposer ». Ayant dit, il rentre chez lui, prévient le cultivateur de ce qu'il a vu, de ce qu'il a fait. À l'aurore il retourne au champ, les dieux ont fui, il avertit aussitôt le cultivateur : « Les dieux sont partis, va couper cet arbre... »

Mais il arrive que certains dieux refusent de quitter leur arbre, préférant lier amitié avec le cultivateur. Alors le « voyant »transmet leur volonté à l'intéressé en lui disant que c'est un bon signe : Il aura du mil en abondance et de nombreux enfants. Pour sceller cette amitié, il devra faire des offrandes aux dieux.

Les arbres utiles sont épargnés d'office. Il s'agit essentiellement du karité et du néré qui jouent un rôle socio-économique important chez les Lobi. Le beurre de karité (*niin*) et le produit tiré des grains de néré (*dér*),c'est à dire le soumbala, sont les principaux ingrédients utilisés pour la préparation des sauces. Par ailleurs, ces produits ont généré des activités économiques pour les femmes dont les retombées sont bénéfiques pour l'économie familiale. La gestion et l'exploitation de ces arbres utiles dépendent du régime foncier traditionnel. Nul n'a le droit de cueillir des fruits d'arbres situés au-delà des limites de son *baane* (terres-espace). De même, ceux situés sur des terres cédées à titre de prêt demeurent la propriété du prêteur qui continue à les exploiter.

Les Sérères et les Diolas (Sénégal) connaissent bien les qualités agro-pastorales de *l'Acacia albida*, eux qui l'ont associé depuis longtemps à leurs systèmes agricoles (assolement triennal chez les premiers et aménagements rizicoles chez les seconds). Les travaux de l'éminent géographe Paul Péliissier (1966) sur les paysans du Sénégal montrent avec éloquence l'utilité de ces pratiques culturelles. Dans le cycle de rotation culture/jachère du système agricole sérère, cet arbre joue un rôle très important de fertilisation et de conservation des sols. Ses racines les protègent contre l'érosion : pivotantes, elles ne concurrencent pas les plantes cultivées à ses pieds. La présence de l'arbre maintient l'humidité du sol, ce qui crée un micro-climat favorable à la constitution de l'humus et à la fertilisation des sols. C'est pourquoi les sols des parcs à *Acacia albida* sont des sols très riches. Son cycle inverse (l'arbre perd ses feuilles en hivernage et les retrouve en saison sèche) constitue un atout précieux pour l'élevage en saison sèche. Ses feuilles et ses fruits contribuent à nourrir le bétail et à les

maintenir près des maisons, ce qui évite les transhumances et permet de fumer abondamment les champs. Incontestablement il y a bien chez ces populations sërères intégration agriculture-arbre-élevage.

Pendant leurs opérations culturales de conquête des rizières aux dépens de la mangrove (domestication des eaux, défrichage, dessalement), les Diolas de leur côté n'abattent pas l'*Acacia albida* pour les mêmes raisons évoquées chez les Sërères. Il est, avec le palmier à huile, l'espèce arboricole caractéristique du paysage agraire diola. Le palmier à huile caractérise également le paysage agraire de la plaine alluviale du Bas-Ouémé au Bénin où palmeraies et terroirs villageois se confondent.

Au Burkina même, nous avons ces paysages si typiques du pays gouin (région de Banfora) avec ses paysages ouverts de rôneraies qui, durant l'hivernage, sont les champs permanents de ces populations paysannes.

Mais l'Afrique Noire n'a pas le monopole de l'association arbres/cultures. En Afrique du nord méditerranéenne, l'arbre occupe une place essentielle dans les systèmes agraires ; On y conserve encore une longue tradition de pratiques agricoles basées sur une polyculture (*coltura promiscua*) associant cultures arbustives et céréales. La « trilogie méditerranéenne » (blé-vigne-olivier) est bien connue depuis des siècles.

Les matériaux de construction des maisons rurales en Afrique subsaharienne proviennent en grande partie de l'arbre, même si elles sont en banco. Chez Les populations de l'Ouest et Sud-Ouest du Burkina (Bwaba, Lobi, Birifor, Dagara), la charpente des toits des maisons à terrasse est en bois. Dans les zones de forêt, chez les Mbunda du Kouilou par exemple, on utilise le bois et les feuilles surtout celles du palmier à huile. Les cases des pygmées sont pratiquement en feuilles. Dans les régions côtières, le cocotier (*Coco nucifera*) est par excellence l'arbre de la providence. « Arbre aux cents usages », arbre « sociable et social » dit-on, il se prête à des usages variés :

- Son tronc est utilisé comme bois de charpente ;
- Ses feuilles servent à confectionner des toitures et des nattes ;
- Ses nervures fournissent des fibres de cordage ;
- La sève donne du vin ;
- Les racines guérissent de la dysenterie ;
- L'amande (coprah) et le lait sont comestibles ;
- Le coprah donne de l'huile et du beurre ;
- La coque de la noix sert à fabriquer des ustensiles ;
- Le tourteau sert d'aliment au bétail.

De ces brèves observations, peut-être banales, il ressort que l'association arbre-culture fait partie intégrante des civilisations agraires africaines. Il apparaît également que l'arbre est un support important de l'économie rurale. Mais il y a comme un malentendu entre « civilisation technicienne » et civilisation paysanne où « rationalité technique » et logique paysanne se côtoient mais ne se rencontrent pas. Une pratique agricole traditionnelle éminemment intensive telle l'association de cultures a trop souvent été considérée comme archaïque et relevant d'un conservatisme aveugle. Il y a là une méconnaissance des conditions climatiques, démographiques, et/ou sociales dont elle répond. Cette technique culturale, longtemps pratiquée par les paysans africains est surtout liée à la notion fondamentale d'investissement-travail : mise en culture d'une parcelle dans une situation où en raison du laps de temps disponible en hivernage, il est rarement possible d'envisager une culture de remplacement. Dans ces conditions, cette technique ne dénote en aucune façon un conservatisme

irrationnel, mais un effort d'adaptation aux conditions naturelles offertes à l'activité agricole. Technique élémentaire certes, mais qui est efficace et devrait être prise en compte dans les actions dites modernes de vulgarisation agricole. Il en est de même pour l'*Acacia albida* qui mérite bien une place importante dans les entreprises de développement rural en tant que support et allié des techniques modernes d'intensification agricole. Mais combien l'ont associé à leurs stratégies ou même essayé ? Comme on le remarquera en lisant les travaux que nous présentons ici, les techniciens, à travers leurs pratiques, semblent ignorer que bien des techniques mises au point par la foresterie africaine sont remarquables et pourraient être vulgarisées.

Les études qui sont présentées dans cet ouvrage approfondissent davantage la réflexion sur l'arbre, particulièrement le karité et le néré. Il n'y a apparemment pas de rapport entre l'*Acacia albida* des Sérères et ces deux arbres qui sont d'une précieuse utilité alimentaire et commerciale pour les populations Mossi, Bwa et Lobi du Burkina Faso. Mais tout est un fait de civilisation, la civilisation de l'arbre, qui est fonction du vécu de chaque société, de son héritage culturel et technique, ainsi que des objectifs poursuivis.



Exploitation d'un jeune baobab pour ses feuilles fraîches

Avant-propos 2

L'arbre, la femme et la jachère

Par Saratta Traoré
sociologue
Institut de recherche pour le développement
Ouagadougou

La question des femmes ne peut être négligée dans le cadre de l'étude des potentialités de la classe paysanne du Burkina. Parler des jachères interpelle directement la gente féminine à cause du rôle traditionnel réservé aux femmes dans les sociétés du Sud-Ouest burkinabè : leur apport à la culture céréalière elle-même était limitée à trois tâches : semer, couper les épis, porter le grain vanné, tâches rémunérées traditionnellement par un don d'une partie de la récolte. La récolte est le travail des femmes, le mari fait tomber les épis et les femmes coupent :

Nous ne pouvons plus à partir de ce moment privilégier les travaux ménagers. À cette période de la récolte, nous sommes bousculées. Le mari nous aide à couper les épis lorsqu'il sent que nous ne pourrions pas terminer avant la tombée de la nuit. (interview)

Par contre, elles devaient chercher le bois (le débiter et le porter, en général les hommes ayant coupé les arbres eux-mêmes) ; collecter dans les jachères et en brousse des herbes-sauce, des plantes médicinales et des fruits, cultiver leur propre champ (elles avaient dans certaines ethnies des cultures qui leur étaient réservées, comme le riz chez les cerma - gouins) ; récolter les fruits de karité et de néré, les transformer (en beurre pour le premier, en soubala pour le second) ; fabriquer du dolo, la bière de mil. Elles avaient la charge de l'alimentation en eau et quelquefois de petit bétail (jamais de poules, réservées aux séances de divination et donc aux hommes). La femme, en dehors de ce petit bétail, ne possède rien, ou pas grand chose et cultive sur des terres appartenant au mari. Signalons qu'une nouvelle mariée et donc sans enfants, ne peut cultiver que certaines productions mineures, comme les pois de terre, ou des arachides, car *étant sans enfants, elle n'aura pas assez de forces pour cultiver le maïs* (interview).

Le mariage des sociétés burkinabè est virilocal et l'entraide intraféminine ne peut se réaliser qu'entre étrangères : les femmes sont mariées hors de leur village et n'ont donc pas de parentes avec elles. L'entraide se réalise entre coépouses, éventuellement, et entre épouses de frères restant en indivis et groupés. Cette entraide s'applique donc aux ressources possédées par la famille du mari.

Ce tableau de départ est fortement entamé par la modernité : si la femme reste très soumise à l'homme, et l'épouse au mari, depuis une ou deux décennies elle a été mise à la culture des céréales du mari, mise au travail du coton. Les labours attelés lui incombent... sans pour autant être déchargée de ses autres tâches « traditionnelles ». Par ailleurs, l'ouverture des sociétés paysannes au marché, fait que très souvent elles sont privées par leur mari de la commercialisation de leurs produits : nous avons trop souvent observé sur le terrain des épouses spoliées de leurs revenus par des maris indécents qui avaient vendu en leur nom, sans les informer et leur donner le prix de la vente, du bétail, des grains...

encore heureux quand elle ne s'entendait pas dire, comme l'une d'elle : « Toi et tes enfants, vous ne mangez donc pas ? », comme si cela avait à voir. On doit reconnaître, comme le montrent tous les travaux sur le sujet au Burkina, que nos sociétés rurales étaient composées de familles fortement hiérarchisées et l'habitude était de passer par cette hiérarchie pour vendre du grain ou tout autre produit ; parfois, le groupe social désacralisait le produit à vendre, opération hors normes en ces temps anciens. Mais on doit constater que les hommes utilisent cette tradition à leur seul avantage avec d'autant plus de facilité que la tradition d'obéissance entre sexes est restée très forte au Burkina ; une femme ne saurait manquer de respect à son mari ; dans cette situation où la femme peut se trouver victime, sa marge de manœuvre est objectivement étroite (en cas de conflit ouvert, le mari peut lui retirer ses enfants et c'est souvent la plainte qu'elles expriment lors des interviews que cette épée de Damoclès suspendues sur elles en permanence).

Le temps manque à la femme durant les travaux agricoles pour faire face à ses obligations traditionnelles : les deux études sur le karité et le néré montrent les contradictions dans lesquelles elles sont plongées.

...les femmes n'ont pas le temps de ramasser la sauce car elles ont la daba (la pioche) à la main et doivent toujours cultiver sur le champ de leur mari, sinon il crie ! (interview)

Les femmes sont responsables traditionnellement d'un certain nombre de fonctions qu'elles ne peuvent plus maintenir : la récolte du karité s'effectue pendant les gros travaux agricoles, elles sont donc obligées d'effectuer ces collectes sur leur temps de repos. Par ailleurs, elles étaient aidées par leurs enfants, lesquels sont accaparés par leur père pour le travail agricole des grains. Leur infériorisation sociale les freine pour l'accumulation d'un capital, elles n'ont pas accès à des moyens de transport de type moderne, charrette ou bicyclette : que ce soit pour le karité ou le néré, c'est comme pour les grains, elles portent la récolte sur la tête. Il leur faut même se battre pour conserver quelques tâches que la tradition leur accorde en portant le grain de l'aire de battage au grenier : nous avons pu observer des revendications aberrantes pour l'observatrice mais logiques pour les femmes qui refusent l'appui de charrettes pour le transport des céréales de façon à ne pas être spoliées de cette source de revenus qui leur revient. Cela ne veut pas dire que tous les Burkinabè mâles se comportent ainsi, mais on doit dire qu'un comportement plus attentionné avec leurs épouses est rarissime. Et d'autres comportements sont perceptibles :

Le transport des récoltes incombait uniquement aux femmes avant l'arrivée de la charrette. Maintenant que nous disposons de charrette, nous rassemblons les épis dans un endroit précis du champ et tout est mis dans la charrette et les enfants ramènent la charrette à la maison. La famille qui ne dispose pas de charrette, empreinte celle d'une autre famille. Mais avant de l'obtenir, elle ramène ses récoltes à la maison dans des plats. (interview)

Il se crée dans nos campagnes des carences alimentaires qui sont désormais visibles sur les enfants : les herbes-sauces collectées en brousse ne sont plus qu'un lointain souvenir dans nos villages. Les femmes surchargées de tâches, n'ont pas le temps d'aller courir la brousse chercher des herbes, elles récoltent donc les oseilles et autres plantes semi-domestiques qui poussent dans les champs et que leurs maris leur conservent lors des sarclages. En prévision des jours de surcroît de travail, les herbes sont mises à séchées, et la qualité vitaminique des herbes-sauce sèches est le dixième des herbes-sauce fraîches. Or une herbe. On a aussi la perte de connaissances empirico-traditionnelles accumulées au fil des générations qui faisaient des femmes les détentrices de recettes, certes culinaires, mais aussi curatives.

Et il y a tout le reste, ces écolages qui sont devenus à leur charge, les habits des enfants que beaucoup de maris évitent de payer ou dont ils ne payent que des usagés. Et que dire de tout un art de vivre entre sexes et pour les femmes et d'un rapport mère-enfants qui va se dégrader si les enfants ont faim et sont carencés, qui a disparu ?

Mais il ne faudrait pas voir les femmes comme un boulet sans réactivité. Si aujourd'hui, leur situation n'est pas enthousiasmante, de nombreux signes avant-coureurs de changements en profondeur se signalent, ainsi, les "herbes-sauce" dont l'approvisionnement relève des femmes, entrent progressivement comme cultures dans le système agricole actuel et doivent avoir des conséquences sur la nature des sols et, à terme, sur l'introduction du jardinage dans la culture paysanne burkinabé :

Nous cueillons les herbes-sauces et les feuilles que les hommes semaient pour nous dans leur champ. (interview)

Il y a aussi, qu'à partir de la jachère et de son usage, s'est mise historiquement en place toute une stratégie de couples qui s'est étendue en ville, les rapports entre les hommes et les femmes prend en partie racine dans cet environnement de l'agriculture avec plus ou moins longue jachères ainsi que le montrent ces premières études, et d'autres études plus proprement urbaines.

Dans ce contexte l'arbre curieusement occupe une grande place, tant dans l'économie féminine que dans l'économie nationale : le karité et le néré sont largement exploités par les femmes, qui fournissent l'unique force de travail tant pour la récolte que pour la transformation. Mais les études suivantes relèvent la contradiction principale qui est dans cette division drastique de l'économie paysanne selon le sexe : les arbres sont la propriété des hommes, c'est eux qui favorisent les jeunes plants, c'est eux qui pratiquent des travaux d'entretien, mais c'est les femmes qui en bénéficient. Avec la marchandisation de notre société nationale, la conscience collective d'appartenir à une même société, de faire partie d'un unique avenir commun risque de s'affaiblir. Les rapports marchands individualisés vont prendre le pas sur des rapports collectifs soucieux de l'environnement, soucieux du destin du village, de l'ethnie... Or, comment amener des acteurs économiques en voie d'individualisation, à semer, entretenir des arbres dont ils ne verront jamais la fructification ? Des arbres qui sont nécessaires à l'équilibre général de la nature, qui peuvent enrichir les générations futures de leurs produits, et qui sont aussi les garants de notre patrimoine culturel ?

C'est donc un thème qui s'est révélé très riche que cette relation femme/jachère au Burkina, les deux études suivantes, faites par des étudiants hommes, le prouvent.



Roméo Manessomdé Kaboré

Le Karité au Burkina Faso



Avec :

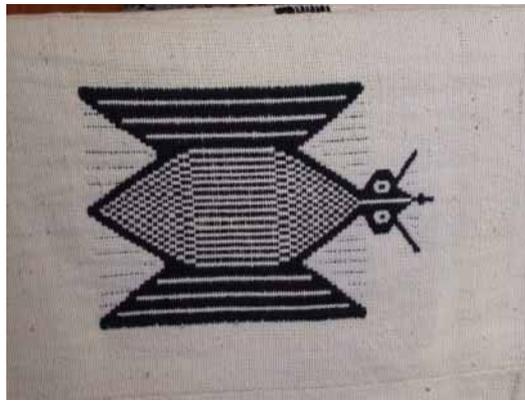
Saratta Traoré, sociologue

Passari Oulla, cartographe

Avertissement

Le texte de Roméo M. Kaboré est celui d'un étudiant en économie. Il l'a réalisé lors d'un stage à l'IRD durant l'interruption de l'année universitaire en 2000. Mais la reprise des cours l'a obligé à laisser le projet en l'état. Saratta Traoré a capturé son texte et ensuite, en accord avec les responsables de cet ouvrage, supprimé le côté trop académique du plan et allégé l'ensemble du texte. Roméo Kaboré étant à ce moment-là en rédaction et remise de son mémoire de maîtrise d'économie, il n'a pu que donner des indications sur son travail que nous avons donc repris avec son accord.

Il reste une difficulté quant à la citation des sources de ce travail : Roméo Kaboré a été aimablement accueilli par les responsables de la Filière Karité qui lui ont confiés quelques documents photocopiés, dont il nous est malheureusement impossible de définir précisément la source. Nous les citons donc comme « source issue de la Filière Karité ».



Papillon de karité (*Cirina butyrospermi*), couverture des tisserands de Bouan

Plan

- Introduction*
- Écologie*
- Économie villageoise et cueillette du karité*
- Usages des dérivés de l'arbre*
- Les contraintes d'exploitation au Burkina*
- Le beurre de karité*
 - Fabrication*
 - Usages*
 - Techniques d'extraction*
 - Contraintes de la transformation : la qualité de l'offre burkinabè*
- La commercialisation*
 - Commercialisation des amandes*
 - Commercialisation du beurre*
- La transformation industrielle des produits*
 - Les différentes sociétés industrielles au Burkina*
- Résumé et conclusion*

Le Karité, une richesse économique fragile et prometteuse du Burkina Faso

Par Roméo Manessomdé Kaboré
étudiant en économie

L'auteur remercie les personnes qui l'ont aidé dans ce travail, Assane Badini et Fati Ouédraogo, du Projet Karité pour la documentation de ce mémoire réalisé lors d'un stage à l'IRD de Ouagadougou, sous la direction de B. Lacombe. Il remercie sa collègue Traoré, sociologue, qui a pris en charge la capture et la finition de ce rapport. Le texte a également bénéficié de l'apport des observations du Pr. F.K Palé, qu'il en soit remercié. Les cartes ont été conçues et dessinées par Passari Oulla, cartographe à l'IRD de Ouagadougou.

Introduction

L'Afrique dans ses parties orientale, occidentale et centrale connaît une grande culture de l'arbre à karité. Depuis bien longtemps, les populations de cette région du monde se sont intéressées à cet arbre d'utilité socio-économique. Aujourd'hui, le karité est devenu une matière première industrielle et d'exportation sans pour autant être devenu une culture industrielle. Son intérêt économique se voit renforcé par la croissance des besoins en produits issus du karité. D'où de multiples études à son sujet.

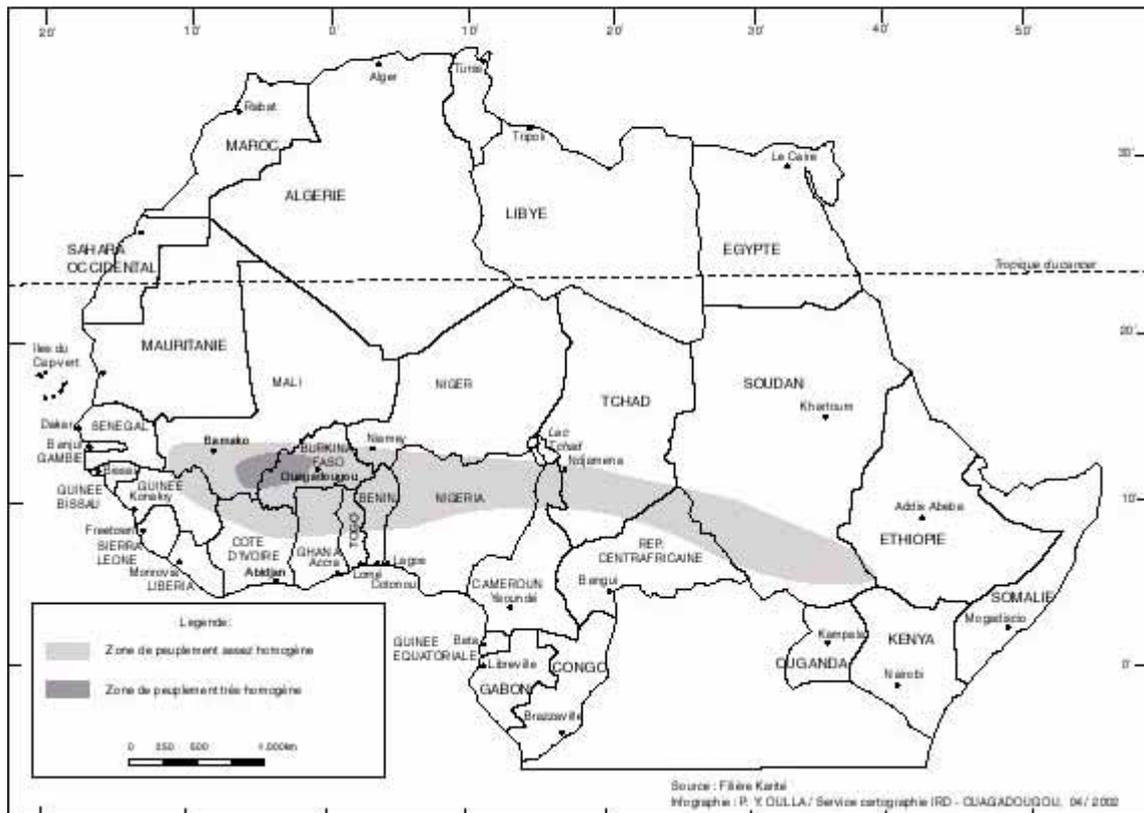
L'analyse du karité en Afrique se révèle très vaste, embrassant plusieurs aspects qu'il serait impossible d'appréhender à l'échelle du continent. Pour plus d'efficacité, une restriction d'étude s'impose. Nos efforts de réflexion seront donc consacrés au Burkina Faso.

Écologie

Le karité est essentiellement présent en Afrique occidentale et centrale, du Sud du sahel au Nord des pays côtiers et en Afrique de l'Est jusqu'en Ouganda. Son aire de répartition forme sur ce continent un espace de 400 km de large, qui court sur 5 000 km de l'Ouest du Mali au Sud du Tchad, couvrant une superficie de 1 million de km² d'Est au Sud-Est. Les pays d'Afrique de la zone de distribution géographique du karité sont : le Sénégal, la Guinée, la Côte d'Ivoire, le Ghana, le Togo, le Bénin, le Nigéria, le Cameroun, le Tchad, la République centrafricaine, le Soudan, l'Éthiopie, l'Ouganda, le Kenya le Mali, le Burkina Faso et le Niger. Le karité est abondant au Nigéria, au Mali et au Burkina Faso. Notre intérêt portera sur le karité au Burkina Faso, pays sahélien.

Carte N° 2

DISTRIBUTION GEOGRAPHIQUE DU KARITE



Sauf le Nord du pays, qui connaît de faibles pluviométries, le karité est présent presque partout sur tout le territoire national du Burkina Faso.

Selon le découpage du pays en provinces, on a :

- les provinces de l'Ouest (Houet, Balé, Tuy, Kéné Dougou, Comoé, Léraba...);
- les provinces du centre-Ouest (Boulkiemdé, Sanguié...);
- les provinces du Sud (Bazèga, Nahouri, Zoundwéogo...);
- les provinces du sud-Ouest (Ioba, Bougouriba, Poni...);
- les provinces de l'Est (Gourma, Tapoa...);
- les provinces du centre Est (Kouritenga, Boulgou...)

Dans ces provinces le karité est abondant.

- les provinces du Nord, encore appelées « provinces du Sahel » (Seno, Yagha, Oudalan, Soum...) où le karité est totalement absent.

La présence du karité dans les provinces centre, est, ouest et sud, est essentiellement due à trois facteurs : une pluviométrie suffisante ; les dégâts sur la nature y sont moindres (coupe abusive du bois, feux de brousse...) et les sols sont riches. En effet, le karité pousse à l'état spontané, de préférence sur les sols argilo-silicieux ou silico-argileux profonds et sur les latérites détritiques (les terrains latéritiques décomposés). Il craint cependant les terrains exclusivement sablonneux ou argileux, les bas-fonds humides et les terrains trop régulièrement inondés. Il prospère dans les terrains sains et secs. Le climat des zones à karité est de type soudanien avec des niveaux pluviométriques de 500 à 1500 mm et 5 à 8 mois de sécheresse.

Ces zones à karité recèlent des peuplements importants qui méritent d'être analysés au regard de certaines de leurs caractéristiques et de leurs potentialités de production.

Le **peuplement** de karité est important au Burkina Faso. Il couvre une superficie globale de 65 000 km², soit environ 24 % du territoire national. Il est suffisamment homogène, mais l'homogénéité admet cependant des densités de peuplement variables de l'ordre de 30 arbres et plus par hectare selon les régions. Certains auteurs situent ces densités de peuplement entre 80 à 500 pieds par hectare. Les peuplements les plus significatifs se retrouvent dans les zones de Diébougou, Gaoua, Koudougou, Banfora, Nord de Ouagadougou, Sud de Ouagadougou, zone de Houndé. L'Ouest (zone de Diébougou-Gaoua, zone de Banfora) et le centre (zone de Koudougou) demeurent les deux grandes régions de production en raison de l'abondance de la ressource (cf tableau et carte : zones et potentialités de production d'amandes de karité au Burkina Faso, pages suivantes).

En considérant une densité moyenne de 30 pieds/hectare, le nombre de karité peuplant le territoire national peut être estimé à 195 millions. Ce qui donne, sur la base des données disponibles³⁵, à raison de 15 kg de fruits par arbre et par an et en tenant compte du vieillissement réduisant la production, le pays serait potentiellement en mesure de produire 2.926.000 tonnes de fruits frais et 585.000 tonnes d'amandes sèches commercialisables (source : Étude SAED, 1989). Une autre source (Lachance 1998) situe le potentiel de production du Burkina en amandes commercialisables dans la fourchette 200 à 535.000 tonnes. Ce sont ces données qu'il convient de retenir car elles sont plus récentes. La chute observée du potentiel de production d'amandes de karité par rapport à ce qu'il était en 1989 (étude SAED 1989) peut être l'effet d'un ensemble de raisons à rechercher dans la déforestation, la très lente croissance de l'arbre et le vieillissement du parc entraînant la baisse de production. Au delà du nombre qui est une simple approximation, l'idée ici est d'appréhender l'ampleur du peuplement et d'insister sur son importance en termes de potentiel de production).

³⁵ Un arbre produirait par an 15 à 20 kg de fruits frais ce qui donne une la production de 3 à 4 kg d'amandes sèches commercialisables, Étude SAED, 1989

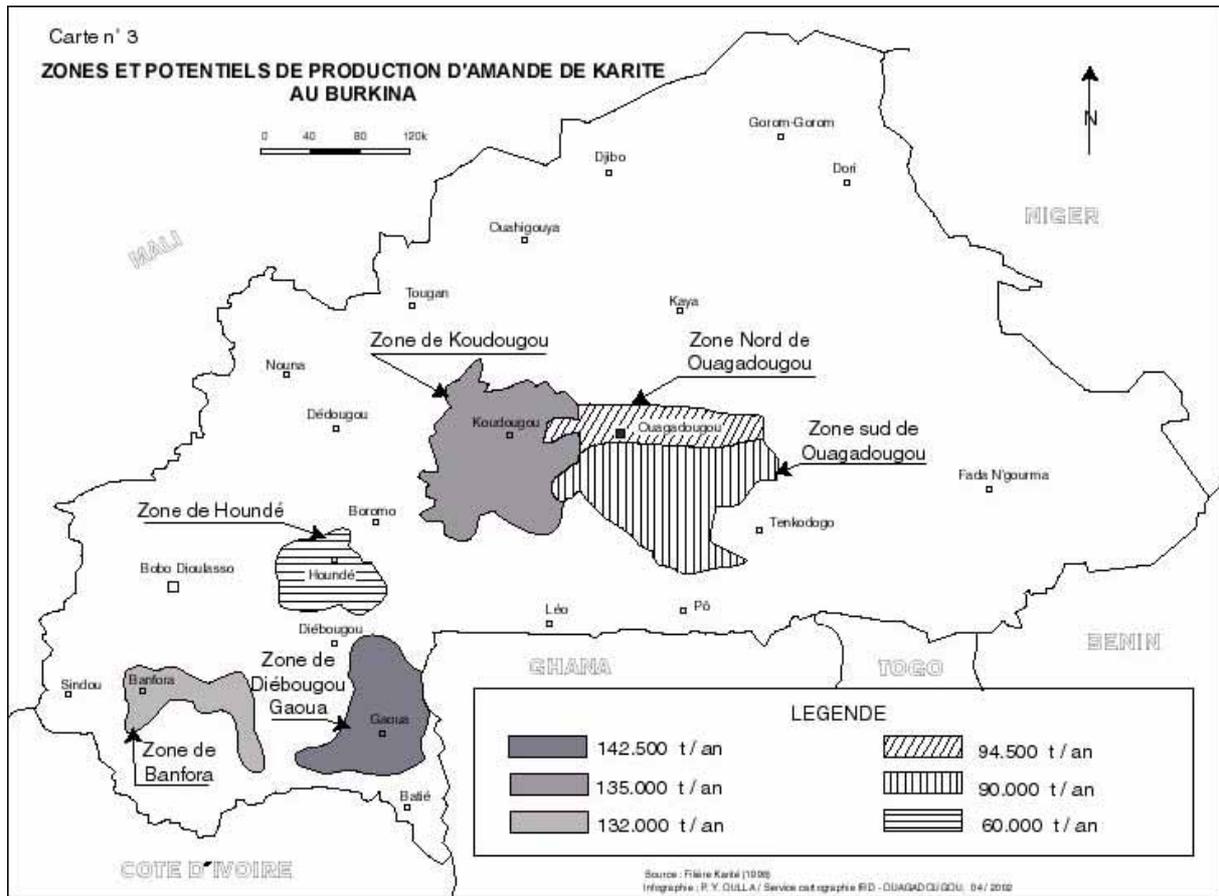


Tableau 1 : Zones de fortes densités et potentiels de production de karité au Burkina Faso

Régions	Superficie de peuplement en km ²	Densité moyenne par hectare	Nombre d'arbres par zone en millions	Potentiels de production d'amandes en tonnes/an
Zone de Diébougou-Gaoua	10.000	45/50	47,5	142.500
Zone de Koudougou	15.000	30	45	135.000
Zone de Banfora	8.000	55	44	132.000
Zone Nord de Ouagadougou	9.000	35	31,5	94.500
Zone Sud de Ouagadougou	15.000	20	30	90.000
Zone de Houndé	8.000	25	20	60.000
TOTAL	65.000	D (20 ;55)	218	654.000

Source issue de la Filière Karité

La présentation botanique prend en compte l'arbre, le fruit, la noix (et son amande) et les usages faits des produits issus du karité. Cet arbre est connu sous le nom scientifique de *Butyrospermum parkii* (ou *Butyrospermum paradoxum* ou *Vitellaria paradoxa*). Étymologiquement, ce nom donne :

Butyro= beurre

Spermum= graine

Parkii vient du nom de l'Écossais qui l'a décrit vers 1825-1830 : Mungo Park

Le *Butyrospermum parkii* désigné en français sous le nom de karité, qui est son nom wolof (Sénégal). Les anglophones le reconnaissent sous son nom Bambara de Sii (Shea en anglais) signifiant : « l'arbre à beurre ».

Le karité est un arbre trapu de 9, 12 à 15 m de haut. Le diamètre du tronc, à 1,30 m du sol, est de 80 cm. Son écorce épaisse de 4 cm et crevassée en peau de crocodile est parcourue de réseaux laticifères. Blessée, elle laisse couler du latex.

À croissance très lente, le karité vit plus de 200 ans. Il est classé dans les arbres dits centenaires. En raison de sa lente croissance, sa première production n'apparaît qu'à l'âge de 15 à 20 ans ou même 30 ans. L'arbre n'atteint sa pleine croissance qu'autour de 40 ans. Il a un cycle végétatif plus ou moins régulier de 3 ans. Les feux de brousse et l'irrégularité des pluies influencent sa production à la baisse. Cette production varie d'une année à l'autre : 5 à 6 kg jusqu'à 50, 60 ou même 100 kg de fruits. Il y a une irrégularité de la production de l'ensemble des karités du pays et donc une variation de la production annuelle globale.

Le feuillage est constitué d'un ensemble de feuilles situées à l'extrémité des rameaux. Chacune de ces feuilles est en faisceau et à bords ondulés durs, luisante, sommet arrondi ou émarginé. La longueur de la feuille est de 10 à 25 cm. Les jeunes feuilles sont de couleur rougeâtre. Le feuillage se renouvelle à mesure que les feuilles tombent. Cette chute se produit de janvier à mars (partie Ouest du pays). C'est la feuilaison (renouvellement annuel des feuilles).

La floraison se fait immédiatement après la chute des feuilles (janvier à mars pour la partie Ouest et novembre à mars pour la partie Est) sur les arbres défeuillés de décembre à avril pour l'ensemble du territoire. Les fleurs sont fasciculées par 30 ou 40 fleurs de 1,5 cm de large, à

l'extrémité des rameaux épais. Fleurs blanc crème, très odorantes, elles font du karité un arbre mellifère (un lieu d'implantation de ruches dans l'apiculture traditionnelle). La durée de la floraison est de 4 à 8 semaines.

Le **fruit** de l'arbre à karité est une grosse baie charnue, sphérique et elliptique selon le sens où l'on examine. Sa longueur est de 4 à 5 cm et son diamètre transversal de 4 cm ; il n'atteint sa pleine maturité qu'en 5 à 6 mois. La période de maturité allant de mai à juillet correspond à celle de la récolte (juin à septembre). Le poids du fruit frais varie selon les arbres de 10 à 45 g avec une moyenne de 25 g (1 kg = 35 à 40 fruits). La graine sèche pèse 4,8 g (1 kg = 200 graines).

Le péricarpe du fruit se consomme, il est doux et sucré, d'un vert tendre, il est très fragile et difficilement commercialisable sur de longue distance, il doit, pour être mangé frais, être délicatement cueilli. Il a une pulpe vert jaunâtre puis vert sombre à maturité. Cette pulpe est une ressource alimentaire non négligeable pour les populations rurales, surtout au moment des périodes de soudure. La pulpe couvre une noix contenant une amande. Les animaux domestiques mangent également la pulpe mais jamais quand elle est séparée de son noyau car alors la chair du fruit se corrompt trop rapidement pour être consommable. Les femmes bwaba fabriquent à leur mariage un « panier du mari », délicatement tressé en tiges d'andropogon liées entre elles par des écorces de textures et couleurs différentes, dans lequel elles placent les meilleurs fruits pour leur époux.

Par ailleurs, les populations tirent de nombreuses ressources thérapeutiques de son écorce et de son feuillage, ainsi que d'autres produits (chenilles) ; ces récoltes sont faites sans soin, ce qui explique l'état sanitaire déficient de l'arbre, victime de blessures liées aussi bien à l'action de l'homme qu'à celle de certains prédateurs, de fruits ou de feuilles. Il est parasité par des saprophytes qui, vivant à ses dépens, l'empêchent de produire. Or, cette essence est protégée pour sa grande utilité sociale : ce qui lui évite des feux de brousse trop directs et l'abattage lors des défrichements de champs par les paysans. La pratique de longues jachères forestières permet la régénération naturelle des karités. Certaines croyances populaires assignent à cet arbre un rôle dans la préservation de l'équilibre écologique.

Le karité est une espèce traditionnelle protégée au Burkina Faso par les paysans. On doit son abondance à l'action des cultivateurs qui ont toujours épargnés les karités lors des défrichements. Les multiples usages évoqués légitiment ce fait de protection du patrimoine karité. La pensée traditionnelle africaine forge des conceptions autour de cette espèce utilitaire. Le karité connaît des utilisations rituelles. On voit bien à travers les usages du karité que cet arbre remplit trois fonctions : il nourrit (fruit, beurre), protège (usages thérapeutiques), entre dans la vie sociale et rituelle.

Économie villageoise et cueillette du karité

En brousse et dans les jachères, les arbres karité sont une **propriété** collective (ce qui concrètement vu le droit coutumier africain ne veut rien dire car le territoire est la propriété des villageois par l'intermédiaire des chefs de terre, et toute terre ayant été cultivée reste dans la famille de son défricheur tant que celle-ci a un descendant vivant). Le cas des jachères est cependant complexe car celles-ci sont appropriées par la famille de leur premier défricheur. Certaines terres sont prêtées aux étrangers demandeurs. Si l'année est faiblement productive, leurs propriétaires réaffirment leurs droits d'exploitation aux dépend des immigrants. La cueillette et le ramassage des noix et fruits mûrs sont libres pour tout le monde, s'il y en a en suffisance. Mais les karités des champs individuels appartiennent aux propriétaires du champ. Le droit aux noix revient aux femmes de celui qui cultive le

champ sauf dans le cas des immigrés, si le droit de cueillette a été différencié du droit de culture. (cf texte sur le néré). Cette coutume d'exploitation collective ou individuelle est respectée par tout le monde, quand il y a suffisamment d'arbres pour toutes, du moins en apparence, car on note de nombreux litiges.

La **collecte** et le **transport** des noix de karité sont assurés par les femmes et les enfants. La cueillette la mieux indiquée est le ramassage des fruit mûrs tombés d'eux-mêmes ce qui exclut la cueillette des fruits sur l'arbre car le fruit est très fragile si l'on veut consommer la pulpe il faut cueillir délicatement le fruit (le fruit d'un vert tendre se macule à la moindre pression des doigts) ; cependant on peut le gauler pour accélérer la chute des fruits si on ne consomme pas la pulpe. Toutes les femmes des villages s'adonnent à cette collecte. La main-d'œuvre disponible pour la récolte étant féminine (avec quelques enfants), et la récolte se déroulant pendant les grands travaux champêtres, sa productivité est faible. Ce manque de temps se manifeste aussi pour le stockage des graines. Le temps réel de collecte ne représente qu'une portion de temps libre des femmes, qui travaillent aux champs avec les hommes, doivent porter le repas, et porter les graines au retour.... Une autre contrainte handicape la productivité de la main-d'œuvre est son accès limité aux outils de production et l'absence totale de moyens de transport qui seraient possédés en propre par les femmes, malgré les longues distances entre les karités et le village. La collecte est traditionnellement la tâche des femmes, or autrefois, jusqu'à il y a une vingtaine d'années, car depuis les choses ont fortement évolué aux désavantages de la gente féminine, les femmes n'avaient que trois tâches définies traditionnellement comme leur incombant dans l'agriculture (semier, couper les épis, transporter le grain). Aujourd'hui elles assument toutes les tâches (vannage, labour etc.), sauf l'abattage des arbres lors de l'ouverture du champ. Donc la récolte des noix est une activité qui concurrence leur apport à la culture et qu'elles réalisent pendant le repos du midi des hommes.

On doit noter la **faible durée de la collecte** consentie aux femmes par l'ensemble des règles et contraintes qui régissent leur vie. En effet, une femme ramasse seulement 3 tines/jour (une femme emploie en moyenne 10 à 15 jours/an à la collecte des noix). Ce qui correspond à 45 kg de fruit frais ou 12 kg d'amandes sèches contre une capacité de collecte par femme estimée à 560 kg de fruit frais par saison, soit 112 kg d'amandes sèches (Terpend, 1982). Partant de ces chiffres théoriques, en 1982, avec la population rurale féminine disponible au Burkina, on a estimé que le volume d'amandes de karité collectées pourrait être de l'ordre de 336.000 tonnes/an. Cette production est loin d'être atteinte dans les faits, à cause des contraintes de la collecte. Trois dimensions de cette collecte sont : l'absence d'une main-d'œuvre suffisante, sa faible productivité, le manque de moyens de transport. On pense qu'il existe un écart important entre le niveau de potentialités de production et le niveau de la production réelle, très inférieur. Nous aurons la même observation au vu des zones présentées en carte 3, où nous paraît sousestimée la superficie de certaines zones.

Pour **stimuler la collecte** d'amandes, l'idée de base est donc d'améliorer la productivité de la collecte qui passerait nécessairement par l'acquisition de moyens de production et la garantie aux collectrices d'une meilleure rémunération. Une étude récente (Lachance, 1997) montre que la capacité réelle de collecte des amandes sèches par les femmes est passée de 112 kg à 512 kg ; suggérant une amélioration due surtout à une politique de soutien de prix d'achat aux producteurs et aux efforts des différents projets karité à défendre les intérêts des acteurs de la filière (surtout les femmes). 512 kg d'amandes est un niveau de collecte proche de la capacité théorique de collecte fixée par Terpend en 1982 (560 kg/femme/an). Cet accroissement de la capacité réelle est renforcé par la croissance de la masse de main-d'œuvre disponible (puisque la croissance de la population s'est poursuivie).

Mais alors pèsent nos critiques sur la sous-estimation de certaines zones (paragraphe précédent), ce qui ferait fléchir le rendement moyen.

Les noix ainsi collectées sont conditionnées puis commercialisées en l'état ou transformées en beurre de karité, d'où l'utilité d'aborder le volet conditionnement. Le conditionnement des noix ou des amandes de karité est la chaîne de toutes les opérations que les cueilleuses exécutent pour rendre les amandes conformes aux normes internationales exigées pour leur commercialisation, leur transformation ou conservation. C'est donc l'ensemble de cette chaîne d'opérations qu'on appelle conditionnement des noix ou amandes de karité : traitement à la chaleur (cuisson à l'eau ou fumage), essorage, séchage des noix, décorticage des noix, triage des amandes, séchage des amandes. Notre intérêt va porter sur l'examen des différentes étapes constituant le conditionnement.

Collectés, les fruits du karité sont ensuite entassés au pied de l'arbre en attendant d'en avoir assez pour les stocker ailleurs ou les traiter sur place. Les fruits ramassés sont stockés avec leur pulpe dans un récipient (jarre ou barrique) avec de l'eau. La chaleur favorise le pourrissement rapide de la pulpe et les moustiques n'y viennent pas. L'opération dure 2 à 3 jours (jamais plus de 5 jours). Les fruits peuvent être stockés dans un coin de la maison. Dans ce cas, le lot constitué est couvert d'un plastique imperméable, ou d'une natte, ou d'une peau de vache, ou de feuilles d'arbres, ou encore d'un secco (durée 5 à 7 jours), les moustiques sont ainsi éloignés. On a aussi la pratique de creuser un trou de 2 mètres de diamètre et de deux mètres ou plus de profondeur, de le remplir de noix fraîches et de le couvrir de terre et de branchages pour faire pourrir la pulpe du fruit et dégager l'amande ; ensuite on rouvre la fosse et on sort les noix avec des seaux et des calebasses ; ce travail est effectué par des jeunes et petites filles, il est pénible et malodorant. Puis vient l'étape du dépulpage des fruits trempés. Il se fait à la main par pressage des fruits entre les doigts. Les noix sont ensuite nettoyées et l'on se débarrasse de celles qui sont de mauvaise qualité. Les noix ainsi obtenues peuvent se conserver plus de 6 mois dans des greniers en paille ou en banco. La cuisson se fait dans des marmites en terre (ou en fonte) ou dans des barriques. Le traitement à la chaleur des noix est important pour obtenir des amandes de très bonne qualité. Les noix bouillies sont retirées puis essorées. Après l'essorage, les noix sont séchées au soleil (2 ou 3 jours si le soleil est bon et plus dans le cas contraire). En cas de pluie, elles sont protégées. Le séchage des noix peut aussi se faire par fumage, ce qui exclut l'opération de cuisson. Le séchage est à terme lorsque l'amande produit un bruit sec quand la coque est secouée, intervient ensuite le décorticage des noix séchées. Elles sont cassées en les tapant délicatement avec un bout de bois (ou de pierre polie) pour éviter de briser les amandes. Le décorticage peut se faire aussi avec un décortiqueur mécanique rotatif ou par pilage des noix dans un mortier. Les amandes sont séparées des coques. Cette opération est appelée triage-vannage. Les amandes cassées sont nécessairement éliminées, il en est de même des mauvaises amandes. Une seconde opération de séchage est à accomplir, elle concerne les amandes. Celles-ci sont séchées au soleil 2 à 3 jours ou plus selon l'intensité du soleil. Enfin les amandes séchées sont bien conservées de préférence dans des sacs en jute de 100 kg.

Deux usages justifient la **conservation** des amandes ou noix de karité conditionnées : la vente et la transformation en beurre. En effet, la conservation est une technique permettant de garder les noix (ou les amandes) en attendant le moment où le prix de vente du produit sera plus élevé, ou bien en l'attente du moment où leur transformation sera possible, les femmes ayant du temps à consacrer à cette activité. Le lieu de conservation doit être sec, bien ventilé ; récipients appropriés. La meilleure manière de conserver plus de 6 mois, c'est de laisser l'amande dans sa coque, car les amandes ne se conservent que 3 à 6 mois maximum. Les noix sont gardées dans des greniers en paille ou banco ou

encore dans des jarres et canaris à l'intérieur des cases. Les acheteurs refusent ou achètent à bas prix les amandes car mal conservées, elles donnent un beurre de mauvaise qualité, noir et sentant mauvais. Ces contraintes de la conservation ne sont malheureusement pas observées par les productrices ce qui affecte à la baisse le niveau de la production du karité. Or, rien ne sert d'avoir des quantités importantes de noix de qualité médiocre puisqu'il est aisé d'obtenir des fruits de qualité (et que le travail de récolte et transport reste d'un coût identique pour un rapport très minime). En ce qui concerne la qualité, certaines pratiques peuvent être mises en évidence : la cueillette, le ramassage de fruits non mûrs et la collecte des noix germées ; le mauvais stockage des noix avant le traitement à la chaleur, un mauvais brûlage des fruits entraînent que les amandes sont de mauvaise qualité.

Un ensemble de contraintes d'ordre culturel est associé à la vision productive du karité dans les milieux ruraux. Nous développons ici une des contraintes culturelles majeures. La contrainte culturelle la plus représentative est celle liée au volet collecte de fruits ou noix de karité. Plus précisément la division sexuelle du travail qui veut que cette collecte incombe aux femmes et dans une faible mesure, à leurs enfants. Modifier ce rapport entre les sexes permettrait d'atteindre des capacités de collecte plus grandes et une meilleure qualité de collecte. Dans les milieux traditionnels africains, on constate généralement que l'homme est beaucoup aidé par la femme, mais l'inverse est très peu répandu. Cette réalité est bien présente dans la production du karité qui intervient pendant la période des travaux champêtres. En effet, les femmes aident les hommes dans les champs. Cette occupation les absorbe si bien qu'elles disposent de peu de temps pour la collecte (10 à 15 jours de collecte/femme/an). L'observation a été faite par des membres de notre équipe (Bernard Lacombe & Brahim Traoré) que les femmes à Samorogouan collectaient les fruits de karité pendant la pause de midi quand les hommes se reposaient, ayant elles-même travaillé avec eux toute la matinée et qu'elles avaient, avant les travaux champêtres, préparé le repas ; sans oublier qu'une bonne partie d'entre elles, avant le jour, avaient déjà fait un voyage maison-champs-maison, pour rapporter des bassines de fruits ! Au soir, la nuit tombée, elles quittaient le champ chargées de bassines remplies de fruits, alors que les hommes étaient rentrés, qui en charrette, qui en bicyclette... Les cas où les hommes avaient laissé la charrette aux femmes de leur famille et à leurs enfants, étaient suffisamment rares pour avoir surpris. Nous voyons là en œuvre un des limitants du karité : les femmes ont d'autant plus de mal à s'organiser entre elles qu'elles ne disposent pas de moyens de transport, exclues sont-elles, de par la soumission de leur budget aux aléas de celui de leur mari, à des investissements onéreux comme charrette, âne, bœufs. Dans ces conditions, on pourrait penser que les femmes sont « exploitées » et que, bien souvent, elles ne jouissent pas du fruit de leurs efforts. Il serait difficile voire impossible d'exhorter l'homme à participer au ramassage et collecte de noix. Des arguments endogènes au milieu paysan développeront même que cela est contraire à l'ordre naturel des choses. S'il est vrai que la division sexuelle du travail est un fait culturel à admettre, la collecte devenant le fait des femmes, pourquoi ne pas permettre aux femmes de consacrer des temps de collecte plus grands au regard de l'importance socio-économique que revêt cette activité de production ? Et surtout si cette division sexuelle du travail est si « naturelle » qu'on ne doive pas y faire entorse, on peut s'interroger sur le fait que les femmes qui, selon les traditions enregistrées sur le terrain par notre équipe, ne participaient qu'à un nombre limité de tâches agricoles pour l'agriculture céréalière, sont maintenant mises au labour, au sarclage, à la récolte de coton (tâches jugées si faciles qu'elles leur sont confiées...

et rémunérées en conséquence : assez mal). Alors que les hommes restent eux campés droit sur leurs privilèges ancestraux et sont sourcilleux du respect de la tradition quand celle-ci les avantage : ils n'aident au nééré et au karité que contre des rémunérations jugées léonines par leurs épouses³⁶ (mis à part quelques maris particulièrement attentionnés, qui existent ici comme ailleurs). Enfin, une dernière contrainte apparaît depuis quelques dix ans : des carences alimentaires touchent des zones qui, même si leurs populations connaissent la faim, n'en souffraient pas ; la surcharge de travail aux champs empêche en effet les femmes de récolter des feuilles fraîches en brousse, de récolter des fruits dans les jachères... En conséquence, les mères de famille ont tendance à abuser de produits de remplacements (produits Maggi au lieu de soumbala, poudre de tomate et herbes séchées au lieu de fraîches³⁷). Des carences alimentaires apparaissent comme l'ont bien montré des nutritionnistes (Philippe Chevalier & Sylvestre Tapsoba, communication personnelle) ; il est un fait que l'on voit apparaître dans des villages des enfants aux « cheveux rouges », signe d'avitaminose certaine (B. Lacombe, communication personnelle).

La production des produits du karité est à la baisse depuis plusieurs années. Cela est lié à la mauvaise pluviométrie, à la déforestation et au vieillissement des vergers et aussi à la situation féminine : les femmes sont mal rémunérées de leur travail, elles n'ont pas la maîtrise des arbres et leurs activités sont considérées comme marginales par leurs conjoints. L'offre est inégale en qualité à cause du manque d'encadrement de la collecte. Tout cela ne permet pas l'émergence d'une industrie nationale utilisant le karité comme matière première.

Usages des dérivés de l'arbre

Chacune des parties de l'arbre est d'une utilité particulière. Nous traiterons de l'usage des parties les plus importantes en terme d'utilité sociale et économique. Il s'agit de parties comme le bois, les feuilles, l'écorce, le beurre extrait des amandes, le fruit.

Le bois du karité est un bois de chauffe. Il brûle facilement et assure une bonne combustion. C'est bien pour cette raison qu'il est très apprécié par les utilisateurs locaux, surtout les femmes qui produisent et vendent la bière de mil (dolo). Ce bois est aussi un excellent bois de chauffage. L'usage du karité comme bois d'œuvre est le fait des hommes. En effet, le fût de l'arbre à karité (diamètre de 50 cm) est du bois dur utilisé par les hommes pour la fabrication de mortiers. Mais ce bois est trop dur pour être exploitable en menuiserie.

Pendant la période de froid (novembre à janvier), les grands troncs de karité sont utilisés dans les villages pour le feu de chauffage. Sur le plan énergétique, le karité donne de bons résultats avec une perte d'énergie de 28,30 % pour un gain de poids de 72,4 %. Son charbon est meilleur ; il brûle assez rapidement et est friable. Seulement, ce charbon n'est pas utilisable pour la forge car la chaleur produite reste insuffisante. Cependant, pour un usage domestique, il a un bon pouvoir calorifique quoiqu'il produise beaucoup d'étincelles (un inconvénient majeur pour la forge). La cendre de bois est utilisée comme mordant, une substance utilisée en teinture pour fixer le colorant sur la fibre.

³⁶ Quand une femme aide pour porter le grain des céréales, elle reçoit un dixième ou moins, par contre, quand elle est aidée pour la récolte du nééré, la moitié sert à payer le mari, la moitié du grain vanné et prêt à la vente naturellement, ce traitement étant tâche féminine par excellence, qui est réalisée à ma maison (en terme de poids, le mari reçoit donc plus de la moitié de la récolte, puisqu'il ne participe pas au transport).

³⁷ Un produit séché est dix fois moins riches en nutriments divers, vitamines etc, que la même plante fraîche (Philippe Chevalier & Sylvestre Tapsoba, communication personnelle)

Les feuilles de karité sont des feuilles médicinales. Les jeunes rameaux sont utilisés pour faire un médicament pour les petits enfants. En effet, quand l'enfant a le corps chaud, la tête chaude, les mains et les pieds froids, les feuilles sont pilées dans l'eau froide, et l'enfant boit de cette décoction et se lave de son eau.

L'écorce est utilisée pour le bain des enfants. Une mixture d'écorce et de potasse soigne « la maladie de l'arbre », une maladie qui atteint le karité lui-même³⁸. La vieille écorce, écrasée et délayée dans l'eau donne une décoction. Cette décoction, donnée en boisson, soigne des morsures de serpent.

Les **chenilles** (du papillon dont le nom scientifique est *Cirina butyrospermi*) se nourrissent de feuilles de karité. Ces chenilles (de 8 cm de long) sont séchées et consommées dans les sauces par les populations locales. Extrêmement riches en protides (plus du double du lait et un peu moins que le poisson), elles contiennent aussi de la vitamine D, des glucides, des lipides, du calcium et du fer³⁹. Elles sont même commercialisées puisqu'elles sont une source importante de protéines. Cependant elles disparaissent de plus en plus : il semble, d'après les terrains réalisés par nos collègues (Bernard Lacombe et Saratta Traoré), que la proximité des champs de coton leur soit défavorable. Nos informateurs soulignent que les paysans lient leur disparition aux traitements phytosanitaires effectués pour le coton.

Le karité est important dans l'alimentation. Dans l'alimentation traditionnelle, on rencontre deux utilisations directes de ce produit. D'abord le fruit dont la pulpe (le péricarpe du fruit) est consommée comme friandise par les populations locales, la fructification du karité correspondant aux travaux des champs, les fruits sont largement consommés pendant les travaux des champs (cette consommation dégage le noyau de sa pulpe et facilite le transport des noix), ensuite le beurre extrait de l'amande. Ce beurre est la principale matière grasse utilisée par ces mêmes populations (surtout en milieu rural) pour la cuisson des aliments.

Les contraintes d'exploitation au Burkina

La production de karité est soumise à un ensemble de contraintes. Les plus déterminantes sont les contraintes naturelles, humaines et culturelles et les autres contraintes de la filière karité. Dans ce dernier cas, on note la qualité comme principal goulot d'étranglement puis les problèmes d'organisation de commercialisation et d'exportation.

Il y a d'abord les **contraintes naturelles**. Le karité est un arbre sauvage⁴⁰ au cycle de développement très long. Il pousse généralement à l'état spontané (sans aucune intervention humaine). Sa croissance très lente ne permet pas d'établir des plantations industrielles de karité (à l'image des plantations de cacao). En effet, la reconstitution par préparation en pépinière et plantation de l'espèce est mal perçue. Techniquement, cette préparation en pépinière ou sa plantation ne posent aucun problème particulier. Mais sa croissance très lente et les charges d'entretien récurrentes découragent les projets de plantations ou de replantation au niveau des paysans. Il vient donc que la croissance très lente demeure un handicap majeur. La recherche n'a pas encore trouvé de variétés hâtives qui puissent permettre de cultiver le karité. À cet obstacle certain à la production du karité, s'ajoute le vieillissement des vergers de karité. Une réalité venant pénaliser davantage la reconstitution de l'espèce. Le problème qui se pose est celui du remplacement de ces parcs vieillissants.

³⁸ Notons que le même procédé est utilisé pour soigner le néré.

³⁹ Moussa Ouédraogo, in MESSRS, CNRST, IRBET, 1987, p.130 *et sq*

⁴⁰ On pourrait dire que le karité est un arbre « apprivoisé », pas « domestiqué », mais l'influence de l'homme sur sa productivité est indéniable vu les millénaires de sélection empirique dont il est l'objet.

Une autre obstacle naturel à la production de karité réside dans le caractère cyclique et aléatoire de cette production. Sur trois années consécutives (cycle végétatif triennal), le niveau de la production de karité n'est pas identique. On observe toujours une année de faible production, une autre de moyenne production, une autre encore de forte production. Cette fructification irrégulière d'une année sur l'autre est surtout due au fait que la production est soumise aux aléas climatiques. Les aléas climatiques les plus importants pour notre analyse sont les irrégularités des pluies. L'année de grande sécheresse, les arbres à karité produisent très peu. Mais lorsque la pluviométrie est abondante, le karité produit bien. Le karité a donc un rendement alternatif corrélatif aux aléas climatiques. Ce qui permet de confirmer que la faible pluviométrie des dernières années ne favorise pas sa productivité.

À cela, se greffent des aléas climatiques comme le vent de l'harmattan qui fait tomber les fleurs. Les grands vents de la saison des pluies qui font tomber les fruits non mûrs du karité.

Par ailleurs, d'autres facteurs affaiblissent la production du karité. Il s'agit des plantes parasites qui privilégient le karité du fait de son écorce fendillée (plantes saprophytes). Certaines populations de vers, de chenilles et d'insectes (xylophages) qui mangent les feuilles et les fleurs de karité. Il faut donc développer la protection et l'entretien du karité. Lutter contre les vers, les chenilles et les insectes. Ce qui va accroître la production d'amandes en quantité et en qualité.

Si certaines contraintes sont indépendantes de la volonté humaine, il n'en demeure pas moins qu'il existe d'autres types liés à **l'action humaine** et à la **dimension culturelle** des sociétés rurales. Les contraintes humaines handicapant la production du karité, se situent à deux niveaux : celles affectant la quantité d'une part et la qualité d'autre part.

Les **feux de brousse**, les brûlis pour le défrichage des champs sont des pratiques irresponsables de nature à abîmer les fleurs de l'arbre à karité pendant la floraison ; réduisant ainsi le niveau de la récolte future de karité. La production est également affectée par un affaiblissement de l'arbre dû aux multiples prélèvements d'écorces et de racines. Mais on ne peut sous-estimer l'intérêt agronomique des feux (qui tuent les insectes nuisibles et les rongeurs, et brisent la terre compacte en profondeur). Les feux dans les champs quand l'arbre a bien été isolé (un peu de flammes nettoie au contraire l'écorce) ne posent pas le même problème que les feux dans les jachères que l'on ouvre à de nouvelles cultures, ou ceux allumés par des pasteurs itinérants qui dégagent la vieille herbe pour aider une neuve à pousser aux premières pluies.

On ne peut dire que la cueillette de fruits verts et la vente de fruits en ville limitent la quantité de noix collectée par les femmes des zones rurales, car cette consommation est infime compte tenu des difficultés de transport du fruit de karité.

Une autre contrainte est celle de la **propriété des arbres**, dévolue aux hommes (la gènte masculine) alors que l'exploitation de la ressource est une tâche féminine (dévolue à la gènte féminine). Par ailleurs, les karités poussent à la faveur des longues jachères et nos États n'arrivent pas à établir un droit de type moderne spécifique aux pratiques agricoles de nos cultures nationales, respectant l'appropriation des jachères dans l'agriculture itinérante, tout en favorisant l'exploitation du milieu. Il y a là, nous le savons, une quadrature du cercle pour nos juristes (Alliot, 2000).

Notons que le phénomène de déforestation a aussi un impact significatif. (Signalons que la mode internationale du *jembé* ou djembé, est une véritable catastrophe pour nos forêts (Bonkougou...) La déforestation est provoquée par l'homme, et accélérée aujourd'hui par la logique souvent aveuglante, du gain et du profit.

Le karité est d'autant plus vulnérable qu'il est économiquement utile pour son bois de chauffe et son bois d'œuvre. Par ailleurs, certains paysans signalent la disparition du karité aux abords des villages, sans qu'ils en voient bien la cause, celle-ci n'étant pas l'abattage mais la « mort naturelle » ; selon certains paysans la responsabilité en incomberait aux produits chimiques utilisés dans les villages (DTT, émanation des entrepôts d'engrais, huiles de vidange...) qui provoqueraient cette destruction des arbres auprès des habitations (B. Lacombe et S. Traoré, informations personnelles⁴¹). Ce qui entraîne la destruction effrénée de l'irremplaçable capital qu'est l'environnement, plus précisément le patrimoine karité.

À ces difficultés de production du karité, s'ajoutent les problèmes de qualité des produits du karité. Les problèmes technologiques d'organisation de la filière et certains problèmes d'ordre économiques liés à la commercialisation et à l'exportation. Ces contraintes méritent également d'être examinées avec la plus grande attention possible.

Le beurre de karité

Fabrication

Le fruit contient une seule **noix** (d'environ dix grammes) dans 92% des cas. Cette noix, dont la coque fine et fragile de l'épaisseur d'1 mm, renferme une graine appelée : **amande**.

Au Burkina Faso, la production moyenne annuelle d'amandes est estimée à 70.000-200.000 tonnes. Les amandes de karité traitées contiennent des matières grasses pouvant être à l'origine de leurs exploitations alimentaire, cosmétique, industrielle et pharmaceutique.

L'amande oléagineuse est composée de deux cotylédons d'où est extrait le beurre de karité. Celui-ci est le principal produit issu des amandes (dont la teneur en matière grasse est de l'ordre de 55%). Le rendement de l'amande est de 15 à 20% en matière grasse selon un processus traditionnel d'extraction. Ce rendement est 2 à 3 fois plus élevé lorsqu'il s'agit de technologie améliorée (semi-industrielle ou industrielle). L'amande, utilisée traditionnellement pour la fabrication du beurre de karité, constitue la source essentielle de matière grasse pour l'alimentation locale.

L'amande s'obtient une fois la noix décortiquée, l'amande oléagineuse remplissant la coque. L'amande contient : 40 à 50% de beurre ou matières grasses et 50 à 60% de tourteaux faits de protéines, de *polyphénols*, d'*acides phénols*, d'*allantoïne flavonols*, *quercitol*, matières minérales et des glucides.

Le rendement moyen en amandes est difficile à estimer en raison de la forte variabilité de la production d'une année à l'autre. Certains auteurs retiennent comme moyenne : 6 kg d'amande/an/arbre (à distinguer avec la quantité par arbre d'amandes commercialisables qui se situe autour de 3 à 4 kg).

De la noix à l'amande sèche le rendement est d'environ 20% :

- Après dépulpage, 100 g de fruits frais => 50 g de noix fraîches (le rendement est de 50%) ;
- Après dessiccation, 50 g de noix fraîches => 30 g de noix sèche (le rendement est de 60%) ;
- Après concassage, 30 g de noix sèche => 20 g d'amandes sèches (rendement de 70%).

⁴¹ Disons seulement que la chenille de karité paraît très sensible aux produits phyto-sanitaires du coton, car même à longue distance, un champ de coton provoque leur disparition.

On appelle beurre de karité, le mélange de lipides obtenu à partir des amandes torréfiées moulues. Ce beurre ou matière grasse est fait de :

- 50% de tri glycérides ;
- 4% de di glycérides et 2% de mono glycérides ;
- 5% d'acides gras libres ;
- 3,5% à 17% d'insaponifiable.

Sa composition biochimique qui dépend de ses caractéristiques organoleptiques (odeur, goût, texture, couleur) est fonction des processus de traitement et de conditionnement des amandes, de même que des méthodes d'extraction.

Usages du beurre de karité

La qualité biochimique du beurre est appréciée par la détermination des caractéristiques suivantes : goût et odeur, teneur en eau, point de solidification, point de fusion, indice d'acide, indice d'ester, indice de réfraction, indice de peroxyde, indice d'iode, indice de saponification, insaponification.

Le beurre trouve son utilité dans les industries agro-alimentaires. En effet, il entre dans la fabrication des produits des chocolateries, pâtisseries, biscuiteries, boulangeries, margarineries (les Italiens l'utilisent comme ingrédient dans la production de la margarine).

Le beurre de karité est recherché dans l'alimentation à cause de : ses triglycérides riches en acides gras libres : 50% et son insaponifiable riche en karistènes (hydro-carbures dérivés des caroténoïdes hydroxylés ou xanthophylles) qui peuvent être des précurseurs de vitamine A, indispensable pour la reconstitution des cellules dans la vision oculaire et la croissance.

Les industries cosmétiques et thérapeutiques utilisent le beurre à cause de ses acides gras libres et glycérides, dont la saponification donne des savons, crèmes avec des propriétés adoucissantes et nettoyantes très appréciées et de l'insaponifiable avec les alcools *triterpeniques* et résineux dont les excellentes propriétés anti-inflammatoires, cicatrisantes sont très appréciées en cosmétique et dans les soins des brûlures. En cosmétique, il intervient dans la composition de produits de beauté nécessaires aux soins d'entretien des femmes. Les bienfaits du beurre de karité sur la peau sont reconnus. En effet, il a des propriétés particulières de douceur et d'onctuosité très élevées. Le beurre est aussi utilisé par les femmes comme pommade de soins pour les enfants et d'entretien de la peau des nouveaux-nés.

En pharmacie, le beurre est d'une grande utilité au regard de certaines de ses propriétés apaisantes et cicatrisantes. En effet, des pommades contenant du karité sont disponibles en pharmacie pour calmer les brûlures. Le beurre est utilisé en tant qu'excipient⁴² pour certains remèdes ou soins (suppositoires, crèmes de soin). Il est également utilisé dans l'élaboration de certains médicaments contre les maladies de la peau et comme matière première en savonnerie. Dans les villages, c'est surtout le beurre de faible qualité qui est utilisé pour la production du savon ; ce type de beurre sert aussi pour l'éclairage la nuit (les torches traditionnelles plus économiques que les lampes à pétrole). Enfin le beurre de karité sert très souvent de support pour les pommades en pharmacopée et médecine traditionnelle africaine. Il renforce les traitements classiques de maladies comme la sécheresse cutanée, les cas de dermatites et dermatoses, d'erythèmes solaires, de brûlures, de rugosité, d'ulcération, d'irritation, de gerçure etc.

⁴² Substance neutre qui entre dans la composition d'un médicament et qui sert à rendre les principes actifs plus faciles à absorber.

Techniques d'extraction du beurre

Au Burkina Faso, il existe **plusieurs types de transformation des amandes séchées en beurre** de karité. Il s'agit des transformations traditionnelle, artisanale (presses manuelles), semi-industrielle (presse motorisées) et industrielle (une partie de la récolte d'amande étant traitée en usine à Bobo). La transformation industrielle est une activité urbaine. Les trois premiers types sont pratiqués aussi bien dans les zones rurales que dans les villes. Mais la transformation traditionnelle demeure une marque majeure des zones rurales. Celles artisanale et semi-industrielle ne connaissent pas d'espace géographique rigoureusement défini.

La **méthode traditionnelle** d'extraction du beurre de karité qui est la plus utilisée par la majorité des femmes à qui cette activité incombe. Ces femmes sont surtout celles des milieux ruraux, où sont les karités. Il existe deux méthodes d'extraction traditionnelle du beurre. La méthode du chauffage (cuisson) de la pâte d'amande de karité et la méthode du barattage. Méthode sur laquelle, nous allons fortement nous appuyer puisqu'elle est la plus répandue. La méthode de chauffage abordée de façon schématique et en contre point des différentes étapes car sont contenues dans la méthode précédente à quelques exceptions près (ex : fumage, chauffage du résidu, de la pâte...)

Les amandes traitées sont débarrassées de leur poussière, des moisissures et autres impuretés par lavage à grande eau et séchage ou par vannage ou encore en frottant ces amandes dans un sac en jute pour en détacher les corps étrangers. Les amandes nettoyées sont concassées et torréfiées. Le concassage est la fragmentation de l'amande à l'aide d'un petit pilon en bois et d'une pierre plate ou d'un concasseur mécanique. Le produit obtenu doit être poudreux. Quant à la torréfaction, elle consiste à griller les particules d'amandes au fond d'une marmite ou d'une jarre servant de contenant, pour casser les cellules oléifères. Pendant la torréfaction, le produit doit être brassé régulièrement pour une répartition uniforme de la chaleur. L'aspect huileux (l'huile suinte des amandes) et la coloration des particules (couleur marron) indiquent la fin de l'opération. L'étape du pilage permet ensuite de transformer la poudre grillée en une pâte épaisse et grossière de couleur brune. Les particules d'amandes grillées peuvent être aussi écrasées à l'aide d'une meule constituée de deux pierres jusqu'à obtention de la pâte grossière de couleur brune, c'est le laminage. Cette opération faite à l'aide d'un moulin est appelée mouture (méthode de plus en plus courante). Dans ce cas, l'étape de pilage est supprimée. Le résultat du laminage ou de la mouture est une pâte beaucoup plus fine. Là intervient le barattage. La pâte moulue (de couleur brune) obtenue précédemment est versée dans un récipient pour permettre un mélange avec de l'eau tiède (dans le cas du laminage) ou avec de l'eau chaude (dans le cas de la mouture). On ajoute l'eau de sorte que la pâte ne soit ni trop compacte ni trop fluide. Le barattage consiste à malaxer et à battre cette pâte à la main, à un rythme régulier et de façon continue. La pâte blanchie. Une matière grasse commence à poindre. En effet, l'opératrice remue l'ensemble par un mouvement centrifuge de la main depuis le fond du récipient, de sorte que se rassemble la matière grasse émulsionnée à la surface de l'eau. Les impuretés se précipitent au fond du récipient. La matière grasse (ou beurre brut) mise en grosses boules, est placée dans un second récipient pour le lavage. Le beurre brut est lavé à l'eau fraîche puis à l'eau chaude pour enlever les impuretés. L'opération se répète jusqu'à obtenir une pâte blanchâtre. La matière grasse est suffisamment propre pour subir la phase suivante. La matière grasse lavée est mise à cuisson pendant 2 à 3 heures en fonction de la quantité. Elle est mise en cuisson avec un peu d'eau pour éviter qu'elle ne brûle au contact des parois de la marmite. 30 mm après le début de l'opération de cuisson, l'huile surnage, surmontée d'une mousse brune qui est vite éliminée, la cuisson se poursuit. Elle s'achève avec l'apparition en

abondance d'une mousse blanchâtre en surface. Pendant 3 à 6 heures de refroidissement (l'huile au repos), des impuretés se déposent au fond du récipient. Celles qui surnagent sont enlevées à l'aide d'une louche. On verse l'huile lentement dans d'autres récipients. Cette opération peut se répéter 3 ou 4 fois. C'est la décantation suivie du filtrage de la matière grasse puis de son conditionnement⁴³. Le filtrage de la matière grasse est fait à l'aide d'un tamis fin ou d'un tissu blanc (ex : tissu de coton propre à mailles fines) disposé sur les récipients servant à recueillir le produit. Plus on filtre, plus le produit devient propre. Un minimum de trois filtrages est recommandé.

Plusieurs méthodes existent pour extraire l'huile des amandes, chacune a des contraintes à observer. La méthode du barattage traditionnelle se distingue de celle de cuisson sur quelques points. L'étape du fumage des amandes est une particularité de la méthode d'extraction du beurre par chauffage de la pâte (méthode de cuisson). Cette étape n'est cependant pas conseillée parce qu'elle donne un beurre de mauvaise qualité (couleur noire, odeur forte, etc). Dans cette méthode, le concassage est une étape inexistante. Mouture et nettoyage des amandes sont facultatifs dans cette méthode.

La qualité du beurre diffère donc selon le mode d'extraction. Cela est résumé dans le tableau 1 hors texte et le tableau suivant récapitule les différents procédés d'extraction.

La transformation traditionnelle des amandes de karité par les femmes contribue à hauteur de 80% à l'offre totale de beurre de karité au Burkina. Cette transformation n'est pas fiable à cause de sa faible productivité. C'est une technologie qui connaît des rendements faibles d'extraction du beurre de l'ordre de 15 à 20% de matière grasse. Elle exige beaucoup de bois, beaucoup d'eau. Le concassage, le broyage la mouture, le pressage sont manuels et demeurent des problèmes à résoudre. Dans le cas précis de la confection du beurre, le concassage des noix et le laminage fait à la main par les femmes sont pénibles. En effet, une femme peut prendre 2 à 3 jours pour faire le laminage de trois plats de Yoruba. Plus la quantité d'amandes est importante, plus le travail est long et difficile. C'est bien ce qui fait dire à une étude du Projet Karité 1992 que : « avec la méthode de fabrication traditionnelle, il faut 12 heures de travail pour extraire 1 kg de beurre et en brûlant 8 kg de bois ». Dans ces conditions, la transformation traditionnelle ne peut pas assurer l'offre totale de beurre de karité tant au niveau national qu'international. Ses limites ont donc poussé à mentionner l'alternative de la vulgarisation des presses à karité. C'est l'avènement de la transformation semi-industrielle avec les presses à vis, les presses à vis hydraulique...

L'implantation de presses et de moulins à viser deux objectifs clés : alléger la confection par les femmes du beurre et leur procurer des revenus supplémentaires par une production plus importante, dégagant un surplus commercialisable en l'état ou transformé (fabrication du savon artisanal). Il a été par la suite prouvé le faible rendement des presses artisanales (maniement très lourd, pannes fréquentes) dont le succès escompté ne fut pas atteint. Les presses motorisées ont des rendements plus importants. Mais leur coût excessif limite leur acquisition.

Par ailleurs, la qualité du beurre n'est pas la même selon le procédé d'extraction utilisé. La supériorité de la qualité du beurre traditionnel sur le beurre industriel reste incontestable si toutes les étapes sont correctement effectuées. Mais ce beurre est peu stable à la conservation du fait de son taux d'humidité élevé. Il demeure que les procédés de presse motorisée et du barattage sont ceux qui offrent un beurre de qualité suffisante.

⁴³ Pour un bon conditionnement, les récipients sont remplis à ras que l'on ferme aussitôt en évitant de créer des poches d'air. On s'assure également de l'absence d'air entre le contenu et le couvercle.

La presse conserve toutes les caractéristiques physico-chimique du beurre et offre des possibilités d'utilisation en cosmétique, pharmacologie et agro-alimentaire (cf tableau : le beurre de karité en fonction du mode d'extraction).

Contraintes de la transformation : la qualité de l'offre burkinabè

Un goulot d'étranglement incontestable de la filière karité est le problème posé par l'état de la qualité des produits du karité (amandes et beurre) destinés aux demandes intérieure et extérieure. En effet, les consommateurs et les utilisateurs nationaux et internationaux exigent la qualité des amandes et/ou du beurre. Il y a donc de sérieuses contraintes de qualité qui entravent la commercialisation et les exportations. Ce handicap exige la recherche des raisons qui justifient la faible qualité des produits conservés. Plusieurs déterminants sont à l'origine de l'absence de qualité. Ici, l'intérêt est porté sur les facteurs les plus fondamentaux comme les facteurs naturels, les méthodes de collecte, d'extraction du beurre et de conditionnement des amandes ou du beurre.

La qualité des noix dépend d'abord de facteurs naturels liés à la variété du karité, aux cycles de production, aux vents violents qui font tomber les fruits non parvenus à maturité et aux feux de brousse qui affectent en même temps la quantité. Le second type de facteurs est lié aux techniques de collecte et de préparation des amandes. La mauvaise collecte de la matière première consistant à la cueillette de fruits non mûrs, au ramassage et au stockage de mauvaises noix (exemple des noix germées) pour le conditionnement des amandes ou la transformation en beurre compromet le gain en qualité. L'absence de soin de transformation et de rigueur à chacune des autres étapes (le concassage, la torréfaction, la mouture ou le laminage, le barattage, le lavage, la cuisson, la décantation, le filtrage, le conditionnement, les équipements mécaniques...) est également un frein à l'obtention d'un bon beurre de karité. Il en est de même des étapes des différentes opérations de traitement et conditionnement des amandes (étapes étudiées plus haut). Notons aussi les problèmes de manutention et de transport. Les mauvaises pratiques commerciales qui consistent à mélanger les bonnes amandes aux mauvaises amandes.

Ces opérations mal assurées font qu'il est difficile au beurre et aux amandes de karité obtenus, d'atteindre les normes de qualité sur le marché mondial. En effet, les indices internationaux de qualité dépendent largement de la collecte et des traitements au niveau des producteurs. Plus ces étapes sont bien assurées, plus la qualité des amandes et du beurre reste irréprochable. Les indices sont des seuils qui déterminent le niveau de qualité des produits considérés. Ces éléments sont essentiellement les taux d'acidité, d'humidité, d'impureté, de matière grasse. Et les demandeurs de produits du karité en provenance du Burkina exigent des taux précis qui sont les bases minimales constituant le contrat appelé « F O S FA 3 ».

Nous pouvons maintenant examiner ces contraintes par rapport à ce que produit le Burkina dans la qualité des produits issus du karité, en ce qui concerne les amandes d'une part et le beurre d'autre part.

**Comparaison de qualité d'échantillons burkinabè par rapport
aux normes commerciales : cas des amandes**

Désignation	Normes internationales	Qualité au Burkina Faso (échantillon juill. 97)	Qualité au Burkina (échantillon déc. 97)
Amandes saines	90%	44,3%	69,6%
Amandes attaquées par des insectes	Exempt	33,7%	14,7%
Brisures	10% maximum	6%	1,1%
Amandes moisies	10% maximum	11%	13,8%
Amandes germées	Exempt	9%	4,9%
Amandes racornies	Exempt	3%	2,4%
Corps étrangers et poussière	1% maximum	1%	0,3%
Humidité	8% maximum	4,5%	3,8%
Acidité	6% maximum	6,4%	2,2%
Matières grasses	50% minimum	48,9%	49%

Source : Yaméogo, R. et Kassamba, B., 1997

**Comparaison de qualité d'un échantillon burkinabè par rapport aux normes commerciales
et à celles de l'industrie cosmétique : cas du beurre de karité :**

Désignation	Normes internationales	Normes de l'industrie cosmétique	Qualité au Burkina (avril 1998)
Acidité	6% maximum	0,3%	3,5%
Humidité	0,5% maximum		0,6%
Impureté	0,5% maximum	0%	0,2%
Insaponifiable	3 à 17% *	3 à 17% * valorisé plus cette valeur est grande	5,7%
Indice de réfraction N°40 D	1.4630 à 1.4680 *		1,4657
Indice de peroxyde		1 millimole pour 3 kg de corps gras	12,5 méq/kg

Source : Yaméogo, R. et Kassamba, B., avril 1998

En 1985, la direction du commerce/ONAC chiffrait la production locale de savon à 13.456 tonnes et en 1989, la consommation par habitant de savon et de produits cosmétiques était respectivement de 1,47 kg et 0,24 kg.

Une étude comparée résume dans deux autres tableaux différents 5 et 6 présentés en hors texte (Lachance 1998) permet d'apprécier le niveau de qualité des amandes et du beurre en provenance du Burkina Faso, en fonction des normes internationales de qualité des produits du karité (une situation idéale à rechercher). Le marché de la cosmétologie est plus exigeant en matière de qualité des amandes et/ou du beurre que les marchés de l'agro-alimentaire et de la pharmacologie (cf indices exigés en cosmétologie contenus dans le tableau cité ci-dessus).

De plus, le beurre présente d'autres caractéristiques qui renseignent sur la qualité. Le bon beurre se reconnaît surtout par son goût et son odeur agréable, sa texture et sa couleur. La couleur qui, selon l'échelle de Garduer, doit être « blanc sale ». Lorsque ces conditions empiriques ne sont pas réunies, nous disons que le beurre est de mauvaise qualité.

Par ailleurs, le goulot d'étranglement actuel est le mauvais conditionnement des amandes et du beurre. En effet, les emballages utilisés : sacs de plastiques pour les amandes et fûts métalliques pour le beurre sont inadaptés et très coûteux. Par ailleurs exposés au soleil ils facilitent fermentation et dessiccation. Ces emballages réduisent la qualité des produits à commercialiser ou à exporter.

Un tableau va à la suite de cette rubrique, donner les signes physiques d'une mauvaise qualité des amandes (source Filière Karité)

La filière du Burkina Faso est technologiquement limitée. L'absence de technologies appropriées d'extraction et de conditionnement réduit la productivité des opérations de transformation des amandes en beurre. La vulgarisation des séchages et l'introduction de technologies efficaces et maîtrisables pour l'extraction du beurre, et le traitement des amandes par les femmes ne sont pas assez développées.

La commercialisation

Un des gros problème demeure l'organisation de la filière karité. Le marché du karité est désorganisé à l'échelle nationale. Ce manque d'organisation est aisément décelé à plusieurs niveaux. Deux raisons justifient a priori ce handicap. L'absence de concertation des acteurs est le premier handicap. Le second est que les opérateurs économique et groupes sont uniquement guidés par leur propres intérêts, ce qui occulte l'intérêt commun. Comme conséquence, ces acteurs ne maîtrisent plus convenablement les circuits de commercialisation et les fluctuations des prix. Un fait dû essentiellement à un manque de circuit d'informations sur les différents aspects de la commercialisation. L'instabilité des prix reste un des éléments fondamentaux de préoccupation. Les petits producteurs de base n'ont pas accès aux informations sur les prix, l'offre, la demande et aussi les identités des partenaires commerciaux. Un exemple pour confirmer ce fait est que les prix souvent pratiqués par le Burkina Faso sont bas par rapport aux prix en vigueur sur le marché mondial du karité : 100 à 150 Fcfa/kg au Burkina Faso contre 1000 à 1500 Fcfa ailleurs (source PNK) soit 10 fois moins !. De plus, l'absence de mesures réglementant les opérations de commercialisation fait qu'on assiste à un désordre des transactions, on peut même parler de marché anarchique.

Par ailleurs, une autre raison du désordre commercial est la suppression de la CSPPA créant une absence d'organisation de la profession. La libéralisation de 1994 a eu raison de la CSPPA et de ses professionnels. Les acteurs actuels ne sont pas nécessairement des professionnels. Et cela n'est pas sans répercussion sur la gestion des exportations. La répercussion de cette suppression est l'absence de politique permettant d'atténuer les effets de l'instabilité des cours mondiaux sur les opérateurs économiques (groupement de femmes et petites et moyennes entreprises) qui ont de la difficulté à lire les signaux du marché et à y répondre convenablement. La grande variation des prix à l'exportation est due au fait que le prix s'affiche sous l'impulsion de la loi de l'offre et de la demande. Une demande de karité qui est loin d'être régulière. Cette irrégularité tient à la variabilité de la production d'une année à l'autre, à la qualité du produit.

Une autre difficulté est le manque de garantie de la part du client. Retenons l'exemple suivant : lors d'un entretien, des agents du PNK confiaient qu'une association de femmes avait exporté du beurre aux États Unis à la demande d'un client. Malheureusement, le produit leur a été renvoyé sous le simple prétexte que le client n'en voulait plus. Au fond, il s'agissait là d'un problème de qualité. Pour exporter, il faut donc des certificats d'origine et de qualité.

Il est vrai que la libéralisation du commerce offre des opportunités aux opérateurs. Ils peuvent acheter et stocker les amandes de karité ; les revendre aux importateurs au moment où le prix favorise une importante marge bénéficiaire. C'est-à-dire au moment où la demande fait pression sur l'offre. Mais cette même libéralisation a engendré des effets néfastes puisque des problèmes de maîtrise du marché par les opérateurs économiques de la filière demeurent (absence de maîtrise de l'instabilité des prix, qualité des produits du karité à l'exportation...). Et il faudrait comme le suggère une étude déjà réalisée par le PNK, trouver une structure s'occupant des questions de commercialisation et d'exportation. Une structure de gestion de la filière karité (les aspects commerciaux et exportations qui sont un dénominateur commun aux opérateurs économiques) capable de lever par un ensemble de politiques commerciales, les grandes difficultés de commercialisation et d'exportation. C'est bien cette mission que le Projet d'appui à la commercialisation du karité, le PACK, s'est assigné.

La commercialisation des amandes de karité

Tout le volume d'amandes de karité destiné chaque année à la satisfaction des demandes intérieure et internationale provient des zones rurales du pays. L'offre, quant à elle, est uniquement d'origine paysane. Le marché local n'est pas structuré et aucun organisme d'État ne le régule ou ne le stabilise. Le développement de cette activité commerciale connaît trois variables : le temps (le rythme saisonnier et l'écart plus ou moins grand entre la récolte et la vente), les relations entre agents économiques, et enfin les problèmes spécifiques de la commercialisation.

La période de maturité des fruits du karité intervient de mai à août. La cueillette se fait dès Juin et cela jusqu'en septembre. Cet intervalle de temps coïncide bien avec les travaux champêtres (une contrainte à l'exploitation de la ressource karité comme nous l'avons vu). La vente des noix à lieu entre octobre et décembre, au moment même de leur abondance. Cette vente se poursuit de janvier à février, période où l'on observe une abondance relative des noix. De mars à juin une forte pénurie s'installe. Insistons que le mois de septembre est reconnu comme celui du beurre puisqu'il est un mois sans activité agricole, sans production de dolo (bière de mil, activité également réservée aux femmes) et sans argent.

Le prix est fonction de l'abondance des amandes ou noix, après la récolte, le produit abonde sur le marché et a un prix plus faible qu'en période de pénurie⁴⁴. Une autre variable est la qualité du produit qu'illustre bien le tableau suivant : on a demandé aux femmes leur propre évaluation entre des amandes de différentes qualités à la même saison, on voit que le prix va du simple au quadruple.

Appréciation par les femmes des prix des amandes selon la qualité et la saison

Période de l'année	bonne qualité	mauvaise qualité
Abondance (octobre à décembre)	60 F cfa/Kg	15 F cfa/Kg
Pénurie (mars à juin)	140 F cfa/Kg	65 F cfa/Kg

(Lachance, 1998)

⁴⁴ Rappelons les données annuelles de base : Maturité : mai août ; Récolte : juin septembre (pleine période des travaux champêtres) ; Abondance : octobre-décembre, qui inclut la période de vente des noix (octobre-novembre) ; janvier-février (abondance relative) ; pénurie : mars juin.

En ce qui concerne les noix, leur prix d'achat (en début de campagne) est selon l'unité de mesure de 50 F la boîte ; 500 F la tîne ou encore 3.000 F le sac. A l'ouest par exemple, le prix du sac oscille entre 2.000 et 4.750 F (source : Projet National Karité, interview décembre 2.000). Il existe une équivalence logique entre ces unités locales de mesure. 1 sac = 6 tînes = 60 boîtes. Si nous retenons ici qu'une tîne correspond à 10 boîtes (ailleurs, 1 tîne = 8 à 11 boîtes) et que son prix peut baisser à 300 F pour répondre aux besoins d'abondance et de qualité.

La commercialisation porte aussi bien sur les noix que sur les amandes séchées obtenues après traitement des noix. Les clients commencent déjà à se procurer les nouvelles amandes disponibles dès Juillet, Août et Septembre (période de récolte et de production d'amande ou de beurre de karité). En effet, les collecteurs les achètent auprès des femmes ramasseuses, qui constituent des stocks importants. Ces stocks sont achetés par de petits commerçants (intermédiaires résidant dans les villages ou ailleurs) qui les revendent aux grossistes des villes. Le plus souvent, ce sont les grossistes qui donnent des moyens de paiements aux petits commerçants pour constituer les stocks soit à titre industriel ou au titre d'un groupement ou d'une association.

Dans la chaîne, on retrouve les hommes au niveau du volet commercialisation des amandes dont la demande est plus forte que celle du beurre de karité. En effet, la commercialisation des amandes, généralement à grande échelle, nécessite l'intervention des hommes. Ceux-ci s'y intéressent surtout parce que les revenus à tirer sont conséquents. La demande d'amandes est plus importante car celle-ci provient aussi bien des unités industrielles locales que de certains pays industriels, qui pour des raisons de qualité, préfèrent produire leur propre beurre.

Les problèmes de cette commercialisation sont ceux des stocks d'amandes (ou de noix) invendus, de l'instabilité des prix et de la spéculation. Les stocks invendus sont dus à quatre facteurs essentiels : la spéculation (vente des stocks lorsque le prix est aussi élevé que possible), la hausse des prix induisant une baisse de la demande, la qualité et le comportement atypique de la demande. En réalité, ces facteurs sont liés. La spéculation permet aux commerçants d'obtenir des marges bénéficiaires substantielles. L'effet pervers est que cette pratique commerciale engendre des stocks invendus à l'origine de la stagnation du marché des noix ou amandes de karité. Ceci est aussi valable pour les gros commerçants des villes. La politique qui s'impose à eux dans ces conditions est la liquidation à vil prix des stocks demeurant invendus. Le prix doit nécessairement chuter pour que se réalise l'équilibre entre l'offre et la demande (qui a fortement baissée). Ce qui n'est pas sans conséquence sur le revenu en terme de dégradation de la marge bénéficiaire, avec des pertes même.

Les importateurs de noix exigent des exportateurs de pays producteurs de noix ou amandes, une qualité irréprochable. C'est l'exemple des exportateurs montrant leur préférence pour les nouvelles amandes puisqu'elles sont génératrices de plus de matière grasse par rapport aux anciennes qui, mal conservées, sont souvent atteintes par la moisissure. Enfin, impulsée par les marchés extérieurs et ayant sa propre logique, la demande peut rester faible malgré une offre suffisante et de qualité.

Par ailleurs, la commercialisation présente un danger certain : celui de compromettre l'autosuffisance en beurre des villages. En effet, malgré les difficultés rencontrées par les villageoises dans leur ravitaillement (collecte et transport) en produits du karité, des quantités importantes de noix et d'amandes sont toujours vendues aux commerçants pour exportation hors du village. Une exportation accrue de noix de karité de bonne qualité jouera négativement sur la situation alimentaire des populations, Beij (1986) affirme qu'une commercialisation élargie peut provoquer une diminution de l'utilisation locale.

La commercialisation du beurre de karité

Lorsque l'autosuffisance est atteinte, le surplus de beurre produit par les femmes est vendu sur les marchés locaux et urbains. Ceci est ce qui se passe en principe, mais les besoins monétaires des campagnes et ceux des femmes elles-mêmes dont la situation est étudiée par ailleurs (voir dans ce volume, Catherine Fourgeau et Saratta Traoré) provoquent trop souvent une vente des produits commercialisables (céréales, produits du néré, du karité, herbes, bois...) aux dépens même de l'autoconsommation. Dans les villages, la production et la commercialisation à grande échelle demeurent un phénomène rare : le limitant « force de travail purement manuelle » joue à plein ; par ailleurs, le karité étant un produit « féminin », les femmes ne s'organisent pas entre elles (concurrence de fait, quoique larvée, entre coépouses, virilocalité qui rompt les fratries, situation sociale dominée des femmes) pour la récolte, le traitement et la commercialisation

La commercialisation est surtout le fait des femmes rurales. Le surplus de beurre est offert pour la satisfaction des demandes locale et urbaine. Cette demande de beurre est instable. Sa tendance est généralement à la baisse puisqu'elle est fonction de prix du beurre selon l'époque et de la quantité de la matière première. Il dépend de la saison. C'est l'exemple de la demande de beurre qui faiblit au moment d'une forte disponibilité de la matière première. Les femmes produisent leur propre beurre.

Les prix pratiqués sur les marchés locaux peuvent bien varier d'une région ou d'un village à l'autre. Les prix suivants peuvent être retenus comme moyenne ou fourchette de prix prenant en compte l'ensemble des prix ⁴⁵. Le beurre est mis en boules par les femmes. Chaque boule coûte 5 Fcfa. Sa taille peut varier suivant la saison et la zone pour répondre à la disponibilité de la ressource en matière première (amandes). Le prix d'unité reste cependant constant. Les recettes de la vente reviennent aux femmes. Une partie de ce revenu est utilisée pour l'achat de condiments. Le prix en milieu rural du kilogramme de beurre est de 250 à 325 Fcfa. Sur les marchés urbains, ce prix varie entre 325 et 540 Fcfa. Une boule peut peser 7 kg environ 1 kg coûtant 250 à 325 Fcfa.

Par an, les professionnels du secteur évaluent que chaque femme peut vendre du beurre pour 150 000 à 200 000 Fcfa ce qui correspond à environ 600 kg de beurre. Cette évaluation, tirée des données disponibles, nous apparaît complètement surestimée : tous les observateurs de terrain que nous avons interrogés sur ce chiffre n'y peuvent accorder foi. Cela montre que le secteur est très mal étudié (ou que les intermédiaires sont complètement sous-estimés), alors que son importance pourrait redevenir celle qu'il a eue autrefois, quand il était au premier rang de la production nationale. Or, une bonne commercialisation de cette activité aurait un effet positif certain sur la situation des femmes et donc par extension sur les populations.

La transformation industrielle des produits du karité

Par contre, la transformation semi-industrielle connaît des étapes différentes selon le type de presse utilisée (Figures 3 et 4, ht).

Le potentiel d'offre de beurre du Burkina Faso est essentiellement basé sur les technologies traditionnelles ou de barattage, les presses manuelles et semi-industrielles et les unités industrielles

⁴⁵ Une des difficultés de cette étude est d'arriver à obtenir des données cohérentes ; les données chiffrées sont tirées de multiples sources et il manque manifestement au karité au Burkina une recherche particulière ciblée qui pourrait homogénéiser l'information, préalable à une politique sur ce secteur. Nous avons tenté de trouver un moyen terme pour ces données, mais malgré nous quelques divergences restent, que nous devons accepter comme étant des défauts de l'information.

(SN CITEC et SOFIB). Les technologies traditionnelles et celles relatives aux presses ont été déjà abordées plus haut. Notre présente analyse va se centrer sur la transformation industrielle du karité.

Au Burkina Faso, cette transformation est essentiellement assurée à une échelle différente par trois sociétés : la CITEC, SOFIB et PHYCOS.

La société PHYCOS

Au terme de phytocosmétique est associé le mot phytothérapie légitimé au regard des qualités thérapeutiques du karité. (*phy* = phyto, *cos* = cosmétique). On a donc *phycos* = phytocosmétique et phytothérapie. PHYCOS a opté pour une spécialisation dans la fabrication de savon et de produits cosmétiques à base de karité. Ces produits sont les pommades et crèmes, les shampooing. La matière première est le beurre artisanal dont l'approvisionnement se fait directement au près des femmes. Par an, les achats de PHYCOS en beurre atteignent un volume de 20 tonnes. Ce volume est utilisé pour faire du savon (80% minimum de beurre pur) et de la pommade (20% minimum en matières grasses dont 80% de karité).

Les capacités d'installation de PHYCOS sont estimées à 500 kg de beurre de karité par jour. 2/3 de la demande en produits PHYCOS sont nationaux contre 1/3 qui va pour l'exportation vers les pays voisins.

Cette société envisage la production de beurre de karité purifié et stabilisé pour les besoins de l'alimentation et de la cosmétique. C'est un projet qui va débiter avec une production annuelle de l'ordre de 500 tonnes de beurre pour atteindre 3.000 tonnes.

L'originalité de la société est d'offrir sur le marché national des produits finis (savon, pommades, crèmes, shampooing, beurre alimentaire) à base de karité. L'intérêt de cette société pour le marché intérieur et le karité (comme principale matière première) est donc indéniable.

La société SOFIB

La société d'huilerie et de savonnerie SOFIB a une capacité installée de 50 tonnes/jour et ne fonctionne qu'à 35% de son potentiel. Une série de raisons fonde cet état de fait : l'absence d'approvisionnement régulier en quantité et en qualité, l'impossibilité de traiter simultanément les graines de coton, l'arachide et les amandes de karité, la trop grande fluctuation de la demande internationale en beurre de karité.

La production de beurre est destinée à sa branche savonnerie. De plus, SOFIB s'intéresse à la collecte et à l'exportation des amandes de karité. C'est dire que les produits du karité représentent une part importante de ses activités si bien qu'il lui est pratiquement impossible de se désengager de la filière.

A la suite de son intérêt pour la filière et malgré les difficultés financières, SOFIB veut s'impliquer davantage pour peu que celle-là garantisse un bon approvisionnement en amandes. Et si le marché international du beurre venait à reprendre.

La société CITEC

La CITEC est une société d'huilerie et de savonnerie qui s'intéresse aux amandes de karité pour le beurre qu'elles génèrent. Les fournisseurs de cette société en amandes sont des commerçants agréés et certains groupements de femmes. L'irrégularité de l'approvisionnement, sa faible qualité et la morosité du marché extérieur du karité font que CITEC traite désormais très peu de karité malgré une capacité de production de 16.500 tonnes/an.

Ces raisons associées à l'instabilité financière de la CITEC ont forcé la société à annuler ses exportations de beurre. La petite quantité de beurre qu'elle produit est destinée à la savonnerie. En effet CITEC produit des savons ordinaires (15% de karité) vendus sur le marché intérieur. Cette politique procède de la volonté de réduire les importations d'acide gras de palme d'origine ivoirienne et asiatique. C'est une politique de substitution à usage alternatif venant nécessairement réduire le prix du produit fini (savon ordinaire) consécutif à une baisse significative des coûts de production du savon.

Toutes ces opportunités qu'offre le karité montrent bien que la société ne se désengagera pas de la filière karité si celle-ci lui garantit un approvisionnement régulier en quantité et en qualité, et si la demande de beurre reprenait.

Le karité dans l'économie nationale burkinabè

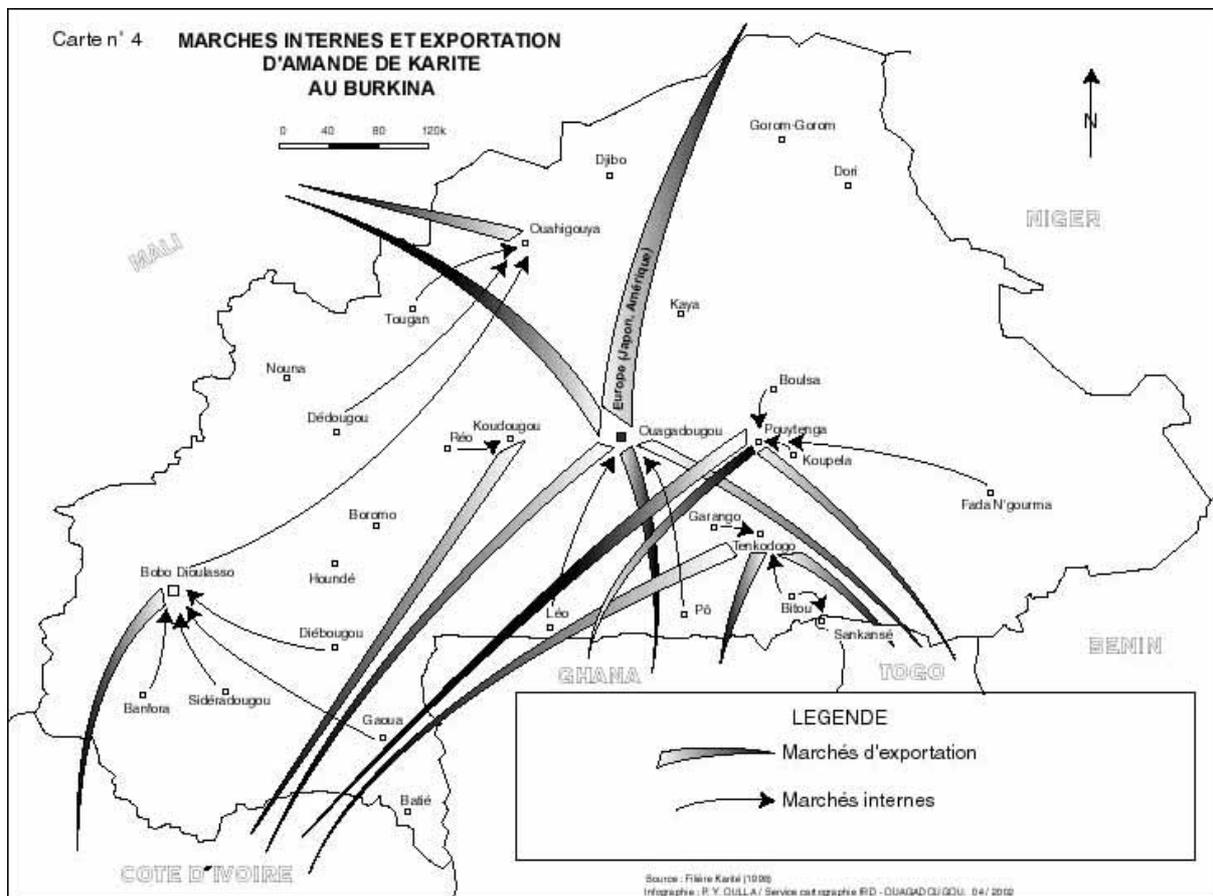
La filière karité est un lieu de rencontre, de concertation, de partenariats économique. Ses acteurs sont des ramasseurs-transporteurs traditionnels passant par les collecteurs, les commerçants grossistes-exportateurs, tous les autres transformateurs, à toute entreprise pouvant être concernée, au gouvernement et aux projets de financement d'accompagnement. Ces acteurs attendent la croissance des revenus nets par la diversité et la sécurité des marchés par :

- la diversité des produits issus de la filière
- une plus grande production et une production de qualité.

Le ramassage des noix de karité est le point de départ de la filière. Il incombe à toutes les femmes des zones rurales. Les collecteurs dont le nombre est estimé à 1500 (Lachance, 1998) sont constitués de paysans, de groupement de femmes, d'intermédiaires pour commerçants. Les deux premiers acteurs fournissent les grossistes des villes en amandes. Le troisième les achètent auprès des villageois pour constituer d'importants stocks. Ces stocks sont revendus aux commerçants grossistes et exportateurs des villes dont le nombre est estimé à 50 (Lachance, 1998). Pour ces derniers, le karité demeure une activité de second rang. Très souvent, ce sont les grossistes eux même qui donnent aux intermédiaires une certaine quantité d'argent pour l'achat et le stockage des amandes. Les demandes à satisfaire sont celles des industries, des groupements ou associations des villes et la demande extérieure.

Les collecteurs sont soumis à des contraintes qui réduisent fortement leur marge de manœuvre. Le manque de fonds de roulement suffisant pour se constituer des stocks importants d'amandes. Certaines zones de collecte leur sont difficilement accessibles. Les ramasseurs-transformateurs traditionnels sont également soumis à des contraintes. En effet, ils ne sont pas impliqués dans le circuit commercial national pour le beurre. Les prix de ramassage ne sont pas souvent incitatifs. Quant aux commerçants grossistes-exportateurs, ils maîtrisent mal le marché extérieur (manque de prospection, méconnaissance des normes de qualité, cours mondiaux rigides à la baisse).

Les transformateurs artisanaux (presses manuelles), semi-industriels (presses motorisées) et industriels sont aussi des acteurs de la filière. Leur nombre évalué respectivement à 160, 30 et 3. Si les deux premiers sont beaucoup plus spécialisés dans la production du beurre alimentaire et du savon, le troisième produit du beurre alimentaire, pharmaceutique et cosmétique. Ces différents usages exigent des niveaux différents de raffinage du beurre. Les deux premiers types de transformation connaissent des problèmes d'insuffisance de la matière grasse, de manque de fond de roulement, de coûts élevés relatif à l'achat et l'entretien des presses et d'emballage non approprié pour le transport et le stockage.



À ces acteurs, s'ajoutent des acteurs extérieurs mais dont l'intervention est capitale pour les activités commerciales et d'exportation. Il s'agit des entreprises de services (transitaires, maisons d'import-export, banques...), des organismes d'État, des syndicats professionnels (importants puisqu'ils déterminent les niveaux de qualité) et, enfin, les différents projets d'appui à la filière karité. L'intervention des organismes d'appui à la filière karité se manifeste par des financements aux productrices et la recherche de voies nouvelles pour promouvoir le produit. Notons que beaucoup d'ONG sensibilisées au statut d'accompagnement et d'émission d'idées nouvelles. La figure 5, femme s'intéressent au karité, comme base d'activités féminines rémunératrices..

Du tableau suivant présentant les marchés de l'offre et les marchés centralisant le produit, nous tirons la carte page précédente :

Marchés de détail et de regroupement des produits du karité

Origine	Destination
Diébougou, Banfora, Gaoua, Sidéradougou	Bobo-Dioulasso
Tougan, Dédougou, Bobo	Ouahigouya
Réo	Koudougou
Léo, Po	Ouagadougou
Koupéla, Boulsa, Fada NGourma	Pouytenga
Garango, Bitou, Sankansé	Tenkodogo

(source : Filière Karité et Annick Lachance, 1998)

Le tableau 3, page suivante, montre aux différentes étapes de la commercialisation les masses manipulées et les effectifs des intermédiaires.

Production de produits du karité au Burkina

Amandes	200 à 535.000 T.
Beurre artisanal	6.000 T. ⁴⁶
Beurre industriel (SN CITEC, SOFIB)	20.000 T. par unité
Beurre pour l'industrie cosmétique (PHYCOS)	3.000 T.
Savon ⁴⁷	13.500 T.

Source : composite, d'après les documents obtenus de la Filière Karité

On distingue les marchés intérieur et extérieur qui absorbent respectivement chaque année une certaine quantité de karité que l'on tente d'estimer. Les productions commercialisées constituant une part relativement importante des productions réelles. Le reste du volume se répartit entre l'autoconsommation et l'échange non marchand dont le troc en est l'illustration parfaite (un phénomène un fait surtout perçu dans les villages). Cette dernière idée met en exergue l'insuffisance de la comptabilité nationale. La raison fondamentale est que les statistiques ne prennent pas en compte l'autoconsommation. Une autoconsommation difficile à évaluer alors que la quantité qu'elle représente, est généralement supérieure à celle sur le marché mondial.

93,5 % de la production nationale du karité est consommé par la population dans les aliments ou dans la fabrication du savon.

⁴⁶ Pour 30.000 T. d'amandes traitées

⁴⁷ Depuis 1985, on note une multiplication des petites unités de fabrication du savon, même dans les zones de non-production du karité.

La récolte moyenne annuelle étant de 462.000 tonnes d'amandes, les industriels locaux et exportateurs consomment en moyenne par an 24.900 tonnes soit 5,4% de la récolte. Le reste du tonnage (437.100 tonnes soit environ 93,5% de la production globale de karité) est absorbé par l'autoconsommation et l'échange non marchand. Une autre faiblesse de la comptabilité nationale est qu'une partie non négligeable du commerce des produits karité échappe au marché. Cela fait qu'on sous-estime le volume et la valeur du commerce de ces produits. Après cet aperçu sur la répartition du volume de la production, voyons ce que cette production représente en valeur.

Le Burkina Faso exporte des produits qui génèrent des devises substantielles à l'économie nationale. Au nombre de ces produits, nous comptons les produits du karité (amandes et beurre) qui constituent un des principaux produits d'exportation. En effet, le karité occupe le troisième rang des produits d'exportation après le coton et les produits de l'élevage. Jadis, le karité était le premier produit d'exportation. Les amandes de karité ayant occupé la première place de produit agricole d'exportation du Burkina Faso en 1965/66 (14.871 tonnes contre 4.274,5 tonnes pour le coton graine et fibre), 1967/68 (14.549 tonnes contre 11.286,10 tonnes), 1976/77 (32.402 tonnes contre 19.500 tonnes), 1977/78 (40.591 tonnes contre 27.433 tonnes) (source APROMA, rapport provisoire p 6). Son nouveau rang de produit d'exportation est une tendance qui s'explique surtout par une baisse de la production liée à de multiples facteurs au nombre desquels, la réduction de la vie microbienne consécutive à la forte extension des lotissements. La présence humaine anéantissant la vie microbienne dont l'effet reste positif sur la production du karité.

Un ensemble d'indicateurs évalue la part de la filière karité dans la formation du PIB. Le cadre temporel de ces indicateurs porte sur ces dernières années. Durant cette période, le karité a contribué pour 10% dans le volume global des exportations. En terme de valeur, sa contribution dans le PIB se situe aux alentours de 0,56%. Ce qui correspond à 1,96% du P.I.B agricole. Soit 11,15% de la part des cultures industrielles. Par exemple, en 1984, la filière rapportait 4,4 milliard de Fcfa à l'économie nationale. Ces chiffres sont avant tout des estimations et non des évaluations exactes de l'apport de la filière karité dans la formation du PIB global. Ce fait se justifie aisément par les problèmes que posent dans les économies des pays en développement, le PIB non marchand et le mode de calcul du PIB marchand très souvent biaisé.

Depuis 1990, peu de chiffres actualisés ont été publiés sur les produits du karité dans l'économie du Burkina Faso. Cependant nous présentons au tableau 4 hors texte, quelques indicateurs macro-économiques relatifs aux exportations d'amandes de 1992 à 1996. Avec la libéralisation, le marché n'est plus structuré comme au temps de la CSPPA qui pouvait produire des statistiques assez fiables. Tout le commerce et les différents prix pratiqués faisaient l'objet d'un contrôle rigoureux. La CSPPA qui avait un droit de monopole excessif sur les exportations d'amandes et de beurre, s'est vue absorbée par la libéralisation du commerce extérieur que la Zone Francs a connu depuis la dévaluation de sa monnaie en 1994. Cette libéralisation du marché du karité est fondée pour les avantages qu'on lui reconnaît. Les avantages sont la grande fluidité des opérations, l'obtention aux producteurs de revenus substantiels. Ce que la CSPPA ne permettait pas

Deux moments sont donc déterminants dans l'analyse économique de la filière au cours de ces dernières années.

De 1992 à 1996, les indicateurs macro-économiques sont à leurs niveaux les plus bas (cf Lachance 1997, tableau des indicateurs macro-économique). Cette perte est liée à un désintérêt (pour le karité) dont les causes profondes résident dans une importation accrue d'huiles alimentaires, une diminution des prix mondiaux et une mauvaise qualité du produit.

Depuis 1994, on assiste à une reprise du marché. Les raisons de cette reprise tiennent à une série de facteurs dont les plus significatifs sont la dévaluation de 1994 (un fait économique accroissant la compétitivité du pays. Celui-ci pouvant vendre davantage sur les marchés extérieurs à cause de la baisse de la valeur de sa monnaie par rapport aux autres devises. Accroissant ainsi le volume et la valeur de ses exportations), l'enjeu du chocolat et la volonté de la filière d'une meilleure organisation de ses acteurs. Il n'en demeure pas moins que la mauvaise qualité des produits du karité persiste. Une véritable pierre d'achoppement pour la filière.

L'inconvénient majeur est la baisse énorme de la qualité des produits du karité.

Dans cette nouvelle option économique, ce sont les opérateurs économiques (ceux vus dans la rubrique filière) qui organisent désormais le marché du karité. La plupart de ces opérateurs s'intéressent surtout au marché extérieur et donc aux exportations de karité. C'est sans doute le maillon de la filière le plus rémunérateur. Un risque de dérapage est cependant à éviter. La recherche effrénée de devises serait dangereuse dans la mesure où elle compromettrait la demande locale dont les valeurs sociale, culturelle, économique et nutritionnelle sont plus que jamais certaines. C'est bien ce qui fait dire à Beij (1986) qu'une commercialisation élargie peut provoquer une diminution de l'utilisation locale. La conséquence immédiate serait la chute de la qualité de la vie. Une chute qui ne saurait être compensée par les revenus monétaires obtenus. Cet effet pervers est à craindre surtout pour les populations rurales. Notons déjà pour assurance que cette crainte n'est que partiellement fondée au regard de l'ampleur de l'autoconsommation (93,5% de la production globale d'amandes).

Le commerce international de produits karité et les besoins industriels.

Le Burkina Faso exporte des amandes de karité et du beurre de karité. Son marché extérieur de beurre et d'amandes est relativement ancien.

Marchés d'exportation :

Marchés d'exportation	Origine	Destination
<u>Mondial</u> : industrie alimentaire, cosmétique, pharmaceutique.	Ouagadougou	Europe, Japon, Amérique.
	Bobo	Enjeu du chocolat
<i>Amande, beurre industriel et artisanal, savon et produits cosmétiques (produits finis)</i>		Images clefs des marchés en croissance : marché ethnique, produits naturels, femmes productrices.
<u>Sous-régional</u> : industrie de transformation, exportation sur le marché mondial. Net accroissement de la demande perceptible dans toute la sous-région.	Ouagadougou	Mali, Côte d'Ivoire, Ghana, Togo
	Bobo	Côte d'Ivoire
	Tenkodogo	Ghana, Côte d'Ivoire, Togo
	Koudougou	Côte d'Ivoire
	Pouytenga	Togo, Ghana, Côte d'Ivoire
<i>Amande, beurre</i>	Ouahigouya	Mali

(Source : Lachance, 1998)

La carte 3, exprime ces données.

La demande groupe un ensemble de pays industrialisés : le Japon, la Suisse, les pays de l'Union Européenne (dont sont représentatifs : le Royaume Uni, la France, l'Allemagne, l'Italie, le Danemark, la Belgique, la Hollande). Les autres pays importateurs sont : le Bénin, le Togo, la Côte d'Ivoire, le Ghana.

Le marché dépend au niveau international d'un ensemble de secteurs qui utilisent les produits du karité. Le débouché classique est le secteur agro-alimentaire. La cosmétologie, la chocolaterie et la pharmacie sont de récents débouchés.

Dans le domaine agro-alimentaire, le beurre de karité est utilisé en complément ou en substitution du beurre de cacao en confiserie, pâtisserie et chocolaterie. Le beurre intervient en chocolaterie parce qu'il est l'un des produits qui ressemble le plus au beurre de cacao. Il est donc utilisé comme substitut du beurre de cacao. Cette utilisation comme substitut au beurre de cacao rencontre parfois l'antagonisme des pays exportateurs de cacao. Malgré cette opposition des exportateurs, le beurre de karité voit sa part de marché devenir substantiel avec la loi européenne d'introduction du beurre de karité dans la production de chocolat à hauteur de 5%. Le chocolat demeure à l'heure actuelle le principal enjeu pour la filière karité au Burkina. Une opportunité à exploiter sous la contrainte de la qualité de l'offre et de sa régularité.

L'importance du beurre dans la pâtisserie réside dans la présence de latex (karitière) dans sa partie insaponifiable (3 à 5% de karitière dans le poids du beurre). Une présence qui facilite la confection de « feuilletés » en pâtisserie.

Sur le plan international, la demande de beurre de karité est également celle des industries cosmétique et pharmacologique. La cosmétologie est le second marché stratégique après celui du secteur agro-alimentaire. Pour ses propriétés de douceur et d'onctuosité, le beurre est admis dans l'élaboration de produits de beauté pour les soins de peau des femmes. Ce marché est beaucoup plus développé. Il exige cependant une grande qualité de la matière première (beurre de karité). Le beurre de cosmétologie est du beurre raffiné, celui des autres besoins est purifié simplement. Lorsque les indices sont élevés, il faut une opération de raffinage. Le raffinage engendre des pertes de matières grasses. Celles-ci sont dues à des taux d'acidité élevés. Par exemple, l'élimination de 4% d'acidité a pour effet une perte de 10% de matières grasses. On comprend bien l'exigence de qualité des industries cosmétiques. Les industries pharmaceutiques quant à elles s'intéressent au beurre pour ses principes actifs et ses propriétés apaisantes et cicatrisantes. En effet, il entre dans la fabrication d'excipients, de suppositoires, de pommade pour calmer les brûlures, de certains médicaments contre les maladies de la peau, les savons pharmaceutiques etc. D'où son utilité en pharmacie. Le marché pharmaceutique du beurre de karité est cependant très restreint et les recherches susceptibles d'augurer un développement sont à première vue encore inexistantes ou du moins fort bien cachées...

La plupart des industries abordées adoptent une politique particulière d'approvisionnements en intrants. Les industries de la chocolaterie procèdent à l'importation de noix (au lieu du beurre de karité). Ce qui permet un contrôle strict de la qualité de la matière première. Le processus idéal serait de triturer les amandes dans les pays producteurs. Mais les conditions de collecte et de transformation locale ne permettent pas d'obtenir un beurre de qualité (mélanges, importations frauduleuses en provenance d'autres pays producteurs). L'exportation d'amandes est le modèle d'approvisionnement le plus répandu au regard de la faiblesse des exportations de beurre de karité (cf tableau des indicateurs macro-économiques). La satisfaction des besoins des pays industrialisés n'est souvent pas

atteinte en raison de l'irrégularité des approvisionnements et de la qualité inégale des amandes et du beurre en provenance du Burkina Faso. Cela est d'autant plus fondé que le marché de karité n'est pas suffisamment structuré.

Les problèmes d'approvisionnement en quantité et en qualité demeurent les forces endogènes (contrairement au prix) qui influencent largement à la baisse la demande et/ou les cours mondiaux du karité.

Notons un fait important. Les industries extérieures produisent, une gamme de production elles recherchent des débouchés pour leurs produits finis. Si les paysans collecteurs n'ont pas été suffisamment rémunérés (la matière première étant collectée à vil prix), il vient que ces derniers ne peuvent se procurer les produits finis dont la destination reste donc limitée à une classe privilégiée. On est tenté de penser une certaine résurgence du thème de la détérioration des termes de l'échange. Un thème brûlant de l'économie internationale. En effet, dans le commerce international la part en valeur des produits manufacturés est nettement supérieure à celle des produits bruts. C'est une des structures actuelles des échanges Nord-Sud.

Le karité est le troisième produit d'exportation du Burkina, après le coton et le bétail sur pied. Il y a quelques décennies, c'était notre premier produit d'exportation mais, de 1980 à 1994, on a enregistré un certain désintérêt envers le karité, et cela pour trois raisons essentielles : facilité d'importation de l'huile alimentaire, diminution des prix mondiaux du karité, mauvaise qualité du produit national à l'exportation. Depuis ce désintérêt et l'effondrement du produit, on note depuis 1994 une reprise. Ce regain d'intérêt a été suscité par la dévaluation du franc CFA, l'augmentation du prix de l'huile importée, la redynamisation de la transformation avec la multiplication des petites unités de fabrication de savon, une meilleure organisation des acteurs, et l'apparition d'un nouveau débouché nommé « enjeu du chocolat », car pour la dénomination de « pur chocolat », les grands pays industriels ont admis pour une proportion élevée de beurre de karité. Cependant, malgré cette conjoncture internationale favorable, le Burkina Faso reste pénalisé par la mauvaise image de la qualité de ses produits provenant du karité.

Résumé & Conclusions

La faiblesse de l'offre de produits karité (par rapport au potentiel dont dispose le Burkina Faso) est liée à deux facteurs essentiels. D'abord l'irrégularité de la production. Les contraintes naturelles observées contribuent fortement à l'accroissement de cette irrégularité. Il en est de même des contraintes humaines et culturelles. Toutes ces contraintes interviennent à des intensités différentes, d'une période à l'autre créant ainsi une variabilité de la production. Cette variabilité de la production est en plus corroborée par la production cyclique due aux aléas climatiques d'un arbre. La seconde raison tient à la faible qualité des amandes et beurre commercialisables.

Comment assurer un approvisionnement régulier en quantité et en qualité ? Notre analyse se situe ici au niveau de l'offre, puisque c'est de ce côté-ci du marché que se situe le Burkina.

L'approvisionnement en quantité se heurte aux obstacles suivants :

- La production du karité est cyclique ;
- La faible pluviométrie des dernières années ;
- Le vieillissement des vergers de karité ;

- La lente croissance de l'essence ;
- La dégradation des sols ;
- La déforestation (feux de brousse, la coupe abusive du bois...) ;
- Les parasites nuisant à la vie de l'arbre ;
- Les prélèvements exagérés sur l'arbre (écorce, racines) ;
- La cueillette dans l'arbre des fruits non mûrs ;
- La capacité de collecte non atteinte.
- Le régime de propriété (hommes) et le régime d'exploitation (femmes)

La combinaison de ces facteurs entraîne une réduction de la production d'une année sur l'autre et donc une baisse du niveau de l'offre. D'où l'importance d'appliquer des solutions spécifiques tout en veillant à leur cohérence pour accroître le niveau de la production du karité.

Pour le vieillissement des vergers de karité, procéder à leur renouvellement qui doit se faire très longtemps avant le vieillissement effectif (car l'arbre a une croissance lente). Les paysans doivent favoriser la poussée spontanée de cette espèce végétale agro-forestière en prenant soin des jeunes pousses dans les champs, les jachères. Notons qu'il serait difficile de veiller sur celles poussant à des distances très éloignées (en pleine brousse). Cette action des paysans corroborerait les efforts nationaux. Contribuant ainsi à accroître le patrimoine existant. Nous entendons par efforts nationaux les plantations de karité existantes : Saponé, pépinières de Tangin-Dassouri, de Kokologo. Ces efforts sont fondés puisque des populations de karités sont menacées de disparition. La protection de l'espèce est d'autant plus fondée que le taux de réussite de l'arbre est bas, en témoigne sa difficile germination. Pour que l'arbre s'épanouisse, il faut le planter dans des conditions optimales (greffage). Le Burkina Faso dispose certes d'un grand patrimoine de karités, mais tous les arbres ne produisent pas.

La dégradation des sols exige la conservation des sols productifs et l'enrichissement de ceux qui sont improductifs. En ce qui concerne la déforestation, la solution est celle d'une prise de conscience. Il faut inculquer dans la pensée des populations que l'environnement est un immense capital qui détruit, est irremplaçable. D'où l'obligation de sa protection par l'abandon de toutes les pratiques de nature à lui porter atteinte.

Il y a des contraintes naturelles qui doivent être contrecarrées. Celles de la déforestation, les parasites nuisant à la vie de l'arbre, la dégradation des sols, le vieillissement des vergers. Une politique s'inscrivant dans le long terme. Les autres contraintes demeurent exogènes au système de production. Il s'agit bien de la faible pluviométrie (variable difficilement maîtrisable, le Burkina Faso connaissant un climat soudano-sahélien où la pluviométrie est relativement faible et aléatoire), le caractère cyclique de la production des grand vents entraînant la chute anticipée des fruits non mûrs, de la lente croissance de l'essence. Cette dernière contrainte tend à se desserrer mais à un rythme suffisamment lent grâce aux efforts de recherche sur l'amélioration de la croissance naturelle et la productivité de l'espèce. La recherche doit s'intensifier sur le sujet.

Pour ce qui est de l'état sanitaire des peuplements de karité, le traitement sanitaire des vergers de karité s'impose (les karité de la pleine brousse étant difficile à atteindre) grâce à des produits phytosanitaires élaborés à cet effet. Des produits capables de détruire efficacement les insectes et plantes saprophytes et capable de préserver l'arbre de ces éléments étrangers sur de longues périodes. La vigilance des paysans est à mettre en œuvre dans l'anéantissement des plantes saprophytes. Une action dont l'objectif s'inscrit dans l'apport de plus de soin à l'arbre. Dans l'optique de l'amélioration de l'état sanitaire de l'arbre, les prélèvements exagérés d'écorces, de racines et de latex sont à éviter.. Quant à la cueillette, celle faite dans l'arbre est à proscrire. Ramasser les fruits tombés d'eux-mêmes permet d'éviter la récolte de fruits non mûrs pouvant réduire la qualité du beurre issu des amandes.

En effet, la collecte reste restreinte pour trois raisons : l'inaccessibilité de certaines zones à karité (zones accidentées ou éloignées...). La période de récolte du karité coïncide avec celle des travaux champêtres et provoque un manque de temps de collecte chez les femmes. Le transport se fait dans des récipients portés sur la tête par les femmes. Le manque de temps de collecte peut être perçu comme une contrainte culturelle qu'il faudrait lever en provoquant des changements sociaux donnant plus d'autonomie économique aux femmes et leur donnant ainsi la possibilité d'acquérir des moyens de transport et la propriété de moyens de production (terres, arbre).

Il faut également mener une politique des prix d'achat aux producteurs qui soit suffisamment rémunérateur pour stimuler le ramassage des noix par les femmes et la collecte des amandes par les paysans.

L'approvisionnement en qualité est rendu difficile par les obstacles suivants : les mauvaises pratiques au niveau du ramassage-collecte, le traitement des noix, le conditionnement et la conservation ; le conditionnement des amandes et/ou du beurre au moyens d'emballages ; les mauvaises pratiques commerciales.

La solution de base du premier problème pour l'amélioration de la qualité est d'assurer convenablement les différentes étapes de transformation des noix en amandes et/ou en beurre de karité. La technique de traitement des noix du Bulkiemdé/Sanguié/Sissili est la meilleure et pourrait être vulgarisée. Cela n'est possible que par la formation des femmes des zones rurales aux techniques de cueillette (ramassage), de collecte, de traitement et de conservation.

L'attitude des femmes à l'égard des projets de développement rural est déterminante. Il s'agit donc de former des groupements de femmes aux techniques de collecte et de transformation des produits du karité.

Peut-on envisager et encourager que des plantations de karité soient prises en main par des opérateurs nationaux ? Pourraient-ils devenir propriétaires des produits des arbres dans des sociétés rurales allergiques au concept même de propriété individuelle ? Ou devraient-elles avoir des terres qui resteraient terres de culture de paysans, ou terres affermées à des paysans ? Poser ce genre de question montre la complexité du débat à engager en Afrique de l'Ouest.

Une bonne collecte permet de produire un beurre de qualité. Pour ce qui est de la production du beurre, il faut veiller également à bien assurer les étapes de transformation des amandes mal traitées donnent nécessairement un mauvais beurre.

Le mauvais emballage pour le conditionnement et la conservation des amandes ou du beurre dégrade la qualité des produits stockés. La solution réside dans l'usage d'emballage adéquat surtout à l'exportation. Pour les amandes, la solution idéale est le conditionnement ou la conservation dans des sacs en jute. L'usage de fûts métalliques comme emballage à l'exportation n'est pas une bonne solution quoique sa pratique soit généralisée au Burkina. Des emballages plus élaborés demeurent très coûteux. Notons que les problèmes de manutention et de transport sont réduits si les produits du karité sont emballés dans des récipients identiques. Par ailleurs, il faut éviter les mauvaises pratiques commerciales qui consistent à mélanger les bonnes amandes avec les mauvaises.

La filière connaît d'autres problèmes indépendants de la qualité et de la quantité. Il s'agit des problèmes de technologie et d'organisation de la filière. Face aux limites des technologies de production du karité, il faudrait des technologies nouvelles et appropriées à l'extraction du beurre et le conditionnement du beurre et/ou des amandes. Et que ces nouvelles technologies se substituent à celles traditionnelles d'extraction et de conditionnement. Ce qui accroîtrait davantage la productivité des opérations de transformation.

Quant au problème d'organisation de la filière, il demeure majeur. Il faut mettre fin au désordre dans les transactions en favorisant une synergie d'action des différents acteurs de la filière. Dans le souci d'une organisation efficace, l'État doit procéder à la création d'une structure de concertation qui soutienne les objectifs de la libéralisation du marché du karité. Les opérateurs doivent faire de la filière un business et se considérer comme des chefs d'entreprises.

Il est tentant de dire que le manque d'organisation de la filière, les problèmes de commercialisation et d'exportation trouvent leur justification dans la suppression de la C.S.P.P.A. Même si cela est vérifié dans une certaine mesure, il convient de signaler que cette suppression permet de répondre aux exigences de l'économie de marché. Elle fut d'autant plus souhaitée dans la mesure où la C.S.P.P.A a commencé à substituer son intérêt à celui des commerçants et producteurs de la filière. Maintenant ceux-ci sont sous la pression de son pouvoir monopoliste. Les opérateurs de la filière (producteurs, commerçants...) doivent cependant éviter la hantise d'une recherche effrénée du gain au détriment d'un modèle d'organisation de la filière qui puisse permettre d'accroître le gain dans le temps et dans l'espace et cela, en phase avec les capacités de production du Burkina Faso.

La libéralisation du marché du karité, malgré les avantages qu'elle offre aux opérateurs économiques, a engendré des problèmes de maîtrise des forces du marché par ces derniers (incertitude des prix et instabilité de la qualité des produits à l'exportation, absence de garantie sur le niveau de la demande internationale. Les solutions à la maîtrise de la commercialisation et des exportations résident dans le *Projet d'appui à la commercialisation du karité* (PACK) qui doit informer les opérateurs économiques (petits producteurs, groupements de femmes, petites et moyennes entreprises, commerçants...) sur l'état du marché (prix, niveau de la demande et de l'offre), sur l'identité des partenaires commerciaux et les réponses adéquates à leur faire sur le plan commercial.

L'État quant à lui, doit s'engager davantage ou poursuivre ses efforts seul ou en partenariat, dans le financement des projets nationaux de recherche sur le karité (l'exemple de l'IRSAT et CNRST pour l'amélioration de la production, de la productivité du karité) encore que ceux-ci semblent arriver à un palier puisque les essais restent expérimentaux et n'ont pu être diffusés dans la population en vraie grandeur. On sait planter, greffer le karité, reste à convaincre les producteurs de planter un arbre qui selon eux, vient ou ne vient pas mais dont ils ne voient pas l'intérêt de la culture vu le long terme de sa première production. Cet engagement s'impose car il est une question de souveraineté nationale. L'État doit également intervenir comme acteur majeur dans le développement de la filière karité du Burkina Faso. D'où l'idée de la création du projet national karité.

Il n'y a pas des solutions extérieures de développement. Le développement de la production du karité au Burkina Faso n'est possible que par les acteurs de la filière. Ce pays doit compter sur lui-même pour rendre le système de production viable. Il est vrai que sans un certain apport extérieur, les efforts de développement peuvent ne pas atteindre l'effet escompté. Mais la sagesse ne dit-elle pas que : « si on te lave le dos, lave-toi le ventre ». La filière devant se prendre en charge au fur et à mesure de son évolution dans le temps et dans l'espace.

Les recettes d'exportation participent à la croissance économique du pays. Le gain n'est cependant pas toujours évident lorsqu'on intègre les contraintes qui se situent aussi bien au niveau de l'offre que de la demande. Du côté de l'offre, se manifestent les problèmes de quantité et de qualité de la ressource. Quant à la demande, elle exige la qualité. Les baisses de qualité entraînent les prix à la hausse et amènent la demande à faiblir. Les aléas de la demande en retour, désorganisent l'offre et déstabilisent la filière, or il faut une sécurité des marchés extérieurs pour accroître la dimension

économique du karité au Burkina Faso. Car la filière demeure fiable quoique des efforts restent à consentir pour la rendre viable de façon effective et durable.

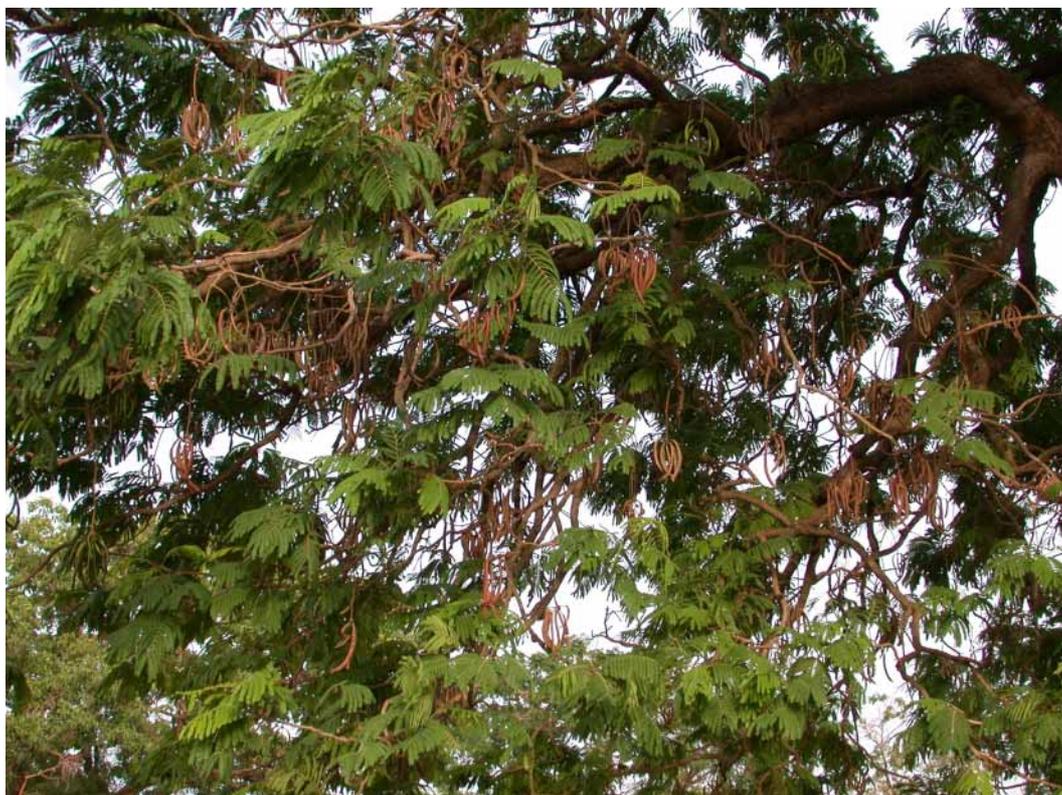
Vu l'importance socio-économique de l'événement karité, il serait tentant de se poser la question suivante à savoir : « que serait le Burkina Faso sans ce produit-ressource » ? Et ne peut-on espérer le voir reprendre la place proportionnelle qui fut la sienne durant des décennies ? Il semble que le karité serait un produit apte à constituer un tissu économique irriguant nos campagnes tout en favorisant leur développement et en créant une chaîne industrielle d'industries de transformation au Burkina Faso.



Saratta Traoré & Gabriel Sangli

d'après les notes de Brahim Traoré

**Enquête sur l'exploitation du néré
dans deux zones du Burkina Faso**



Avec :

Passari Oulla, cartographe

L'exploitation du néré par les femmes : enquête dans deux zones du Burkina, Bondoukuy et Samorogouan

Par Saratta Traoré & Gabriel Sangli
d'après les notes de travail de Brahim Traoré

Cet article a été rédigé par Saratta Traoré et Gabriel Sangli à partir des notes laissées par Brahim Traoré, étudiant de géographie de l'Université de Ouagadougou. Celui-ci devait réaliser sous la direction du Professeur F. O. K. Palé un mémoire de géographie intitulé Collecte, transformation et commercialisation du néré dans les zones de Bondoukuy et Samorogoua. L'enquête de terrain par questionnaires avait été réalisée par l'étudiant Brahim Traoré dans le cadre d'un stage (dirigé par B. Lacombe) au sein de l'IRD, programme Jachère en Afrique Tropicale, en 2000, dans le cadre de la collaboration entre l'Université et l'IRD ; la capture des données a été réalisée par l'étudiant. L'exploitation de l'enquête avait été réalisée par G. Sangli, chercheur à l'UERD. Si ce mémoire devait être soutenu, il sera également mis dans le projet Pleins_Textes sur la 'Toile' ainsi que l'enquête de terrain avec ses codes sous la signature de l'étudiant.

Que soient particulièrement remerciés pour leur appui lors des terrains de cette étude : Soungalo Traoré de Samorogouan et Yézouma Coulibaly de Bondoukuy ainsi que Djibril Traoré, assistant technique d'élevage à la S.N.V. à Samorogouan, et Eudoxie Sanou, responsable de la même institution, qui aidèrent Brahim Traoré dans le recueil des données sur le terrain.

Les cartes ont été conçues et dessinées par Passari Yam'Sékepango Oulla, cartographe. Les auteurs remercient B. Lacombe et F. O. K. Palé pour leurs relectures de cette étude.

Introduction

Les **enquêtes de terrain** se sont déroulées du 9 Juin au 10 Juillet 2000 dans la zone de Samorogouan. chez les Samogho à Samorogouan et Filasso, puis chez les Sénoufo à Djégouan, chez les Bolon à Banankoro, chez les Toussian à Djigouèra (d'un département voisin), et enfin chez les Bolon de Banankoro.

En ce qui concerne les enquêtes de terrain dans la localité de Bondoukuy, elles se sont déroulées du 10 au 26 août 2000 : enquête chez les Bwaba de Tia, de Grand Bavouhoun, de Moukouna et de Bwénivouhoun, de Bondoukuy-centre (la préfecture) et de Koumana. Nous avons ensuite enquêté les Dafing à Bassé, Sama et Bwénivouhoun ; les Mossi à Bolomakoté, Nassiatou et Bondoukuy-centre. Les femmes dafing de Bondoukuy-centre n'ont pas été enquêtées : elles ne sont ni récoltantes ni transformatrices : elles achètent graines, farine ou soubala de néré quand elles en ont besoin aux femmes bwaba (épouses des détenteurs des terres) ; elles se consacrent au commerce alimentaire auprès des passagers de la route Dédougou-Bobo-Dioulasso.

Toutes les enquêtes ont été réalisées sur les femmes à l'aide du questionnaire mis en annexe.

Nous traiterons du sujet selon le plan suivant :

Introduction

1. Le milieu physique et humain

1.1. Le climat

1.2. Le réseau hydrographique

2. Le milieu humain et les activités économiques

3. Les caractéristiques écologiques et la répartition spatiale du néré au Burkina

*3.1. Écologie du *Parkia biglobosa**

*3.2. Distribution du *Parkia biglobosa* au Burkina Faso*

4. La gestion des patrimoines naturels à Bondoukuy et Samorogouan

5. Les usages du néré

6. La récolte et la transformation du néré

6.1. La récolte du néré

6.2. La transformation

6.3. Les problèmes de transformation

6.4. Transformation des produits

7. La commercialisation

7.1. Le marché du soubala

7.2. Les problèmes de commercialisation

7.3. Concurrence néré/karité

8. Impacts socio-économiques du néré

8.1. Femmes entre elles par le néré

8.2. Impacts socio-économiques

9. Suggestions pour une rationalisation d'une exploitation du néré

Conclusions



Fleurs de néré

Le milieu physique

Le climat

Situées au sud-ouest du Burkina Faso dans le domaine climatique sud-soudanien, les zones de Bondoukuy et de Samorogouan sont distantes d'environ 200 km l'une de l'autre. La zone de Bondoukuy est localisée dans la province du Mouhoun au nord-est de la province du Houet tandis que celle de Samorogouan est située dans la province du Kéné Dougou à l'ouest de celle du Houet. Elles font partie du même domaine climatique sud soudanien.

Les précipitations dans la zone de Bondoukuy varient en moyenne entre 700 mm et 1300 mm par an. Sur une période de 26 ans (1967-1993), la moyenne des hauteurs d'eaux enregistrées est de 840 mm par an (sécheresses de 1971-1973 et 1980-1986). Le département de Bondoukuy se situe donc dans la zone climatique la plus humide du pays. En ce qui concerne la zone de Samorogouan, les moyennes pluviométriques annuelles observées sont semblables à celles enregistrées dans la zone de Bondoukuy. Ces moyennes se situent entre 900 mm et 1200 mm par an. Cependant, il faut noter que la situation géographique de la zone de Samorogouan plus au Sud-Ouest du pays par rapport à celle de Bondoukuy, explique en partie que les hauteurs d'eau de cette zone soient plus élevées que celles de la région de Bondoukuy. Par ailleurs, la régularité interannuelle est plus grande à Samorogouan, qu'à Bondoukuy, car les espaces naturels y sont plus importants (les zones proprement cotonnières sont plus à l'Est. La diminution des précipitations dans les deux zones reste cependant tributaire de la dégradation progressive du milieu naturel que connaît le pays ces dernières années.

Les températures moyennes maximales sont comprises entre 32° et 39°C, tandis que les minimales se situent entre 18° et 26°C

Réseau hydrographique

La zone de Bondoukuy est caractérisée par un réseau hydrographique assez dense. Ainsi, on y distingue deux principaux bassins celui du fleuve Mouhoun et celui de Tuy. La nappe phréatique est peu profonde (environ 15 m).

La zone de Samorogouan, à cause de son paysage collinaire, a un réseau moins dense que celle de Bondoukuy, car il n'y existe pas de grands bassins fluviaux. Le réseau hydrographique est constitué par des affluents du fleuve Mouhoun et du Banfing. Néanmoins, il existe quelques principales rivières qui irriguent la région. Ce sont les rivières Selego, Plandi et Tiémounou. À l'exception du Mouhoun, la plupart de ces rivières tarissent en saison sèche. En hivernage, ces cours d'eau forment par endroit des zones marécageuses propices à la culture du riz. Cependant, on remarque que la zone de Samorogouan, regorgeait autrefois de grandes zones marécageuses, mais de nos jours toutes ces zones sont devenues des champs de culture. Cela s'explique par la construction de barrage en aval (plaine rizicole de Banzon), l'ouverture de nouveaux champs et l'installation des populations.

Le couvert végétal dans les deux zones est caractérisé par des formations de savane. On distingue deux types de savanes : l'une dite savane arborée et l'autre appelée savane boisée. En plus de ces deux types de formations différenciées par la taille des arbres, il existe des forêts galeries le long des cours d'eau. La taille des arbres varie entre 7 m et 13 m dans la savane et de 15 à 16 m dans les forêts galeries. On retrouve les mêmes espèces végétales dans les zones d'enquête et les plus

fréquentes sont : *Gueria sénégalsis*, *Kaya sénégalsis*, *Terminalia avicinoïde*, *Terminalia doka*, *Bombax costatum*, *Combretum Nigricains*, *Detarium microcarnum* etc. Il faut signaler cependant que le couvert végétal dans la région de Samoroguan est plus dense que la végétation de celle de Bondoukuy à cause de l'existence de vastes espaces de jachères et de terres non cultivées.

À côté de ces formations de savane, existe un autre type de paysages. Il est constitué de parcs arborés de néré et de karité qui dominent les champs de culture. C'est un paysage anthropisé. Les arbres utiles, le karité, le néré, le raisinier... sont protégés volontairement contre les feux de brousse. Ces parcs arborés occupent de grands espaces autour des villages et donnent un aspect particulier au couvert végétal naturel. Il y a aussi dans le département de Bondoukuy un parc à *Faidherbia albida* assez développé. Il est localisé à proximité des anciens villages bwaba. En outre, certaines espèces sont plantées dans les concessions et dans les espaces aménagés. Ce sont les nims, les manguiers, les caïlcédrats.

L'importance de la végétation permet d'avoir une faune assez variée. On y retrouve d'importantes espèces animales telles que les buffles, les singes, les éléphants etc. À Bondoukuy, elles sont surtout présentes dans la forêt classée de Tuy et sur les terroirs comme celui de Tia où la petite chasse est couramment pratiquée dès l'ouverture de la saison de chasse par les autorités politiques nationales. Bondoukuy était également très riche en faune il y a 10-20 ans, mais cette faune s'est considérablement appauvrie à cause de l'extension des champs de culture, en particulier ceux du coton, et la poussée démographique des immigrants mossi⁴⁸. Samorogouan était reconnue par le passé comme une zone de chasse. Cette reconnaissance est corrélative à l'existence de plusieurs villages dont les fondateurs sont des chasseurs. La faune était riche et assez variée. On y trouvait de gros herbivores tels que les éléphants, les buffles, les biches, les antilopes. etc. On y rencontrait des petites espèces dont les lièvres, les écureuils, les singes etc. Ces espèces existent encore. De nos jours, on remarque que certaines grandes espèces animales ont disparu. Il s'agit notamment des buffles,

⁴⁸ Les immigrants mossi demandent une terre, pour eux et leur famille, une famille nucléaire quand ils arrivent. La seconde année, leurs frères, petits frères etc. les rejoignent et en peu de saisons agricoles, les populations qui ont accueilli une famille, se retrouvent avec un village enkysté dans leurs terres. Cette manière de faire explique les rapports tendus et les réactions parfois violentes enregistrées entre immigrants et autochtones. Les Dafing de Bondoukuy, quand ils reçoivent des frères, petits frères etc., demandent l'autorisation de les accueillir aux propriétaires.

des antilopes. Cela s'explique par la chasse et la dégradation progressive du couvert végétal. Toutefois, on y trouve encore d'autres espèces comme les éléphants et les biches.

Le milieu humain et les activités économiques

La population du département de Bondoukuy était de 32.851 habitants en 1985, celle du département de Samorogouan de 13 193. Si celle de Samorogouan n'a connu qu'une croissance modérée, malgré l'immigration, celle de Bondoukuy a crû de 23 % en dix ans, de 1985 à 1996. Les raisons de cet accroissement démographique sont bien évidemment dues au croît naturel et aggravées par les migrations de populations de ces dernières années. En effet, depuis les années 80, on note un afflux important de migrants. Ces migrants sont essentiellement les Mossis originaires du centre, du nord-est du pays à la recherche de meilleures terres pour l'agriculture. C'est ainsi que de véritables villages mossi se sont constitués à l'ouest de Bondoukuy. Il s'agit notamment de Bolomakoté, Nassiatou, Moukouna etc., ainsi que de vrais centres sur la route de Bobo Dioulasso comme Ramatoulaye.

L'échantillon de l'enquête a relevé la religion des femmes enquêtées et on obtient les résultats suivants : On compte ainsi 65 femmes animistes soit 43 % de l'échantillon de la zone (150 femmes), 28 femmes chrétiennes (soit 19 %) et 57 femmes musulmanes (soit 38 %) à Bondoukuy. Les deux premiers groupes sont essentiellement des Bwaba. Par contre dans la zone de Samorogouan, les femmes musulmanes dominent numériquement et s'adonnent au petit commerce : 137 femmes musulmanes soit 87 % de l'échantillon de la zone (158 femmes), 18 femmes animistes - essentiellement des Sénoufo - et seulement 3 femmes chrétiennes. L'agriculture et l'élevage constituent les principales activités économiques dans tout le pays. L'activité agricole occupe près de 95 % de la population.

L'agriculture et l'élevage constituent les principales activités, comme dans tout le pays. Les différentes cultures pratiquées sont : le mil, le sorgho, le maïs, la patate, le taro. Le coton est la principale culture de rente ; elle est beaucoup plus développée à Bondoukuy qu'à Samorogouan et la participation des femmes y est essentielle. Les cultures maraîchères sont celles des tomates, des aubergines, des choux et des oignons. Les cultures maraîchères, plus importantes à Samorogouan qu'à Bondoukuy, sont celles des tomates, des aubergines, des choux et des oignons. Bondoukuy, à proximité de Bobo-Dioulasso et sur l'axe Dédougou-Bobo, est plus facilement importateur de légumes.

L'élevage reste une activité dominée par les Peul. Cependant, on remarque de nos jours un intérêt particulier des populations autochtones pour cette activité. Elles s'adonnent à l'élevage du gros bétail. Certains propriétaires possèdent un nombre important de bœufs pour la culture attelée ; il s'agit d'un élevage sédentaire. Après les cultures, les animaux pâturent dans les champs récoltés, ce qui permet d'enrichir les sols. On note la naissance encore timide d'une association entre l'agriculture et l'élevage. À cela, s'ajoute l'élevage des ovins et des porcins. Toutefois, l'élevage des porcins est plus développé à Bondoukuy, en particulier chez les femmes bwaba.

Outre les activités agricoles et pastorales, il existe différentes activités secondaires. Parmi elles, on peut citer celles, rémunératrices de transformation du karité et du néré qui sont importantes pour la majorité des femmes, et le petit commerce (vente de condiments, la cuisine etc). Les autres activités telles que l'artisanat, la poterie, la pêche, la chasse ne sont pas développées. Elles sont pratiquées par des classes socio-professionnelles différentes.

L'artisanat de la poterie est le fait des femmes, celui du tissage et de la forge des hommes. Les activités artistiques restent du ressort des griots (forgerons ou tisserands, leurs épouses étant potières).

Caractéristiques écologiques et répartition spatiale du néré au Burkina

Écologie du *Parkia biglobosa*

Le néré de son nom scientifique *Parkia biglobosa* (jacq.) Benth, ayant comme synonyme *Mimosa biglobosa* Jacq. fait partie de la famille des Mimosacées. Le genre *Parkia* a été attribuée par R. Brown au célèbre voyageur Mungo Park. Il compte 28 espèces originaires de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique tropicale. Parmi ces espèces, l'Afrique en regroupe 7 qui ont été classées en deux sous-genres par A. Chevalier. Le premier sous-genre *Euparkia*, est constitué des espèces les plus utilisées dans l'alimentation locale. Il s'agit du *Parkia biglobosa* (néré), *Parkia filicoidea* et du *Parkia clappertonia*. Ce sous-genre est caractérisé par l'endocarpe qui remplit constamment toute la cavité des gousses entre les graines, devenant pulvérulent et jaune clair à la maturité et dont la saveur est sucrée. Le deuxième sous-genre *Parkopsis*, concerne l'espèce du *Parkia bicolor*. S'agissant du *Parkia biglobosa* sur lequel porte notre étude, c'est un grand arbre de 15 à 20 m de hauteur, avec une large cime étalée en parasol et des feuilles de couleur vert foncé, biparipennées. Chaque feuille se compose de 14 à 30 paires de pinnules plus ou opposées avec chacune 50 à 70 paires de folioles de 1 à 1,5 cm de long et 3 cm de large. Son écorce a l'aspect d'écaillés à tranche rouille et son rachis est de couleur grisâtre à brun clair et duveteux.

Les fruits sont de longues gousses d'environ 45 cm, de 2 cm de largeur, légèrement arquées, suspendues en grappes au réceptacle sur la fleur en forme de massue. Avant la maturation, l'endocarpe remplit constamment toute la cavité des gousses entre les graines, devenant pulvérulent et jaune clair à la maturité. Les gousses s'ouvrent à maturité et contiennent de nombreuses graines noires aplaties enrobées dans une pulpe jaune riche en saccharose.

Le *Parkia biglobosa* est une espèce que l'on trouve en Afrique dans les zones où le climat est de type soudano-sahélien. On la rencontre aussi en Asie et en Amérique dans les régions tropicales sèches. C'est un arbre des régions tropicales sèches. Selon Maydell, 1983, l'arbre exige les précipitations moyennes minimales comprises entre 500 et 700 mm d'eau par an. Le néré n'aime pas les régions trop humides ni trop sèches. C'est ce qui explique la limitation de son extension à certaines zones soudaniennes où l'humidité est forte. Les températures favorables à la croissance du néré sont celles du climat tropical sec. Il supporte les températures minimales comprises entre 18°C et 22°C et les maximales qui varient entre 33°C et 35°C.

Le néré, comme nous montre sa répartition géographique continentale, se trouve dans les zones où le climat est de type tropical sec (fig. 2). Sa densité de peuplement est plus importante dans les forêts claires et dans les savanes. On le trouve beaucoup plus sur les sols sablo-siliceux où l'enracinement peut se développer plus librement. Ainsi, il se développe mieux près des villages, sur des surfaces cultivées à très courte rotation et sur les jachères avec des buissons, très peu sur les sols cuirassés et gravillonnaires.

Selon Bonkougou, 1987, l'apparition des fleurs du *Parkia-biglobosa* commence en saison sèche. La floraison débute au cours de la période chaude de ladite saison en l'occurrence en février-mars. Elle se fait généralement sur des arbres entièrement ou partiellement défeuillés. Pendant cette période, on reconnaît facilement les boules rouges ou oranges suspendues à de longs pédoncules

(environ 30 cm de long), quelquefois en grappes ayant 5 cm de diamètre. Cependant, il faut noter que sur une capitule la maturité physiologique des fleurs est variable.

D'après Chevalier (1910), la fructification d'un jeune plant de néré ne commence qu'à l'âge de 8 à 10 ans. À cet âge, c'est un petit arbre d'environ 3 à 4 m de haut. Il ne pourra atteindre sa hauteur définitive qu'à l'âge de 30 à 50 ans. D'autres recherches faites par Depommier et Fernandes (1985) sur le néré en Centrafrique ont montré que la production des fruits commence de 5 à 10 ans.

Toutefois, la production des nérés d'une même zone diminue d'un arbre à l'autre aussi bien dans les champs que dans les jachères. Dans les champs, le rendement de l'arbre est plus important que celui des savanes ou jachères. Cela s'explique par le manque de développement adéquat de l'arbre dans ces espaces. Les nérés dans les champs sont bien aérés, subissent moins de concurrence avec les arbres et arbustives. Ils sont mieux arrosés et mieux entretenus, ce qui leur permet d'échapper aux feux de brousse violents. Ces feux jouent négativement sur la production, surtout au moment de la floraison.

Le rendement de l'arbre varie dans le temps c'est-à-dire d'une année à l'autre. Naturellement, la densité même des arbres influe sur sa pousse et sa production. Enfin, la production reste tributaire de la pluviométrie, plus élevée dans les zones plus ou moins pluvieuses (précipitations supérieures ou égales à 900 mm) et faibles (précipitations dans les zones où les précipitations moyennes minimales sont inférieures à 700 mm).

La germination renvoie à la notion de symbiose entre les animaux et les végétaux. L'ébouillement permettant d'augmenter la température des graines avant d'être semées nous fait penser que la disparition de gros herbivores tels les éléphants, les girafes, constitue un facteur limitant la reproduction végétative du potentiel naturel du néré et de bien d'autres arbres. Ces gros herbivores, se nourrissant des feuilles, des fruits (gousses de néré par exemple) assuraient la régénération naturelle par leurs déchets. D'après Maydell, 1983, la germination peut être améliorée en faisant cuire les graines pendant 7 minutes et les faire refroidir. L'arbre sera plus productif adulte. À ces conditions de germination, le néré peut être planté comme les autres arbres (Maydell, 1983, Bonkougou, 1987).

Distribution du *Parkia biglobosa* au Burkina Faso

Au Burkina Faso, le néré constitue l'un des principaux arbres à usages multiples pour les populations rurales. Toutefois, sa répartition est très variable dans l'espace. Il existe une disparité de distribution spatiale du néré entre le nord, le centre et le sud du pays. Du point de vue géographique, le néré disparaît au Burkina Faso entre le 14^{ème} et le 15^{ème} degré de latitude Nord. Mais on rencontre les fréquences maximales du néré en dessous de 12°N. Il a une position géographique relativement en dessous de celle du karité qui se situe quant à lui entre le 11° et le 13°N.

Au Burkina, les peuplements du néré se rencontrent souvent en tâches grégaires formant des parcs de néré. Cela est beaucoup plus remarquable au sud-ouest du pays dans les champs où il est très répandu et protégé par les paysans et dans les jachères. Sur ces espaces, le néré est fréquemment en association avec d'autres arbres tels que le raisinier, le karité etc. Selon Bonkougou, 1987, les peuplements denses du néré au Burkina ont une origine anthropique et remonterait à l'époque précoloniale. Cependant, malgré la présence de parcs de néré, à l'échelle régionale, sa densité de peuplement reste plus faible que celle du karité. Le Burkina Faso constitue l'un des pays de la sous-région ayant un potentiel naturel très important de parcs à néré dans les champs de culture et dans les jachères, surtout dans sa partie sud-ouest. Cela constitue un type d'agriculture caractéristique de ces

zones que nous appellerons : la proto-arboriculture parce que les plantes ne sont pas semées ou plantées : les paysans se contentent de sélectionner des pieds qui sont protégés et entretenus.

Cependant, il existe des disparités de distribution entre les deux zones d'enquête mais aussi des disparités internes, c'est-à-dire à l'intérieur même de chaque zone : dans la zone de Bondoukuy, les fréquences du néré sont maximales dans les champs de culture et dans les jachères. Tandis que celle de Samorogouan présente des peuplements importants de néré dans les brousses non cultivées. Toutefois, il y a une disparité à Samorogouan entre les champs lointains où le karité domine numériquement le néré et ceux aux alentours des lieux d'habitation où le parc de néré est assez important. Mais certaines femmes nous ont raconté qu'à l'Est du village où la fréquence était maximale, beaucoup de néré ont été détruits à cause de la construction d'un barrage.

Malgré les disparités de distribution constatées, les régions étudiées restent fortement dominées par un paysage caractérisé par une association de karité et de néré dans les champs de culture. Cela donne un type de formation végétale caractéristique des zones sahéliennes. Cette formation végétale sous l'emprise humaine, est protégée et entretenue par les populations rurales. Cependant, on remarque une diminution voire une disparition du néré ces dernières années.

Gestion et entretien du patrimoine naturel

D'une manière générale, les végétaux et les êtres humains ont des relations réciproques très étroites depuis bien longtemps. Entre les hommes et les espèces ligneuses forestières en l'occurrence les arbres à usages multiples comme le karité et le néré, il existe une véritable symbiose.

Au regard de l'importance socio-économique du néré les populations ont mis en œuvre un certain nombre de mesures favorisant une meilleure gestion de leur patrimoine naturel. Nous nous sommes intéressés à savoir si les récoltantes avaient une idée de la ressource : 57% des femmes enquêtées pensent que l'effectif du néré diminue et 37% pensent qu'il augmente. Quant aux mesures proprement dites, la première mesure de gestion est l'interdiction de la coupe du néré aussi bien dans les champs que les jachères. Depuis bien longtemps, il est formellement interdit de couper du néré quelle que soit sa taille, surtout dans un champ de culture. C'est ainsi que les paysans afin de sauvegarder leur potentiel, épargnent et protègent dans les champs les néré et bien d'autres arbres utiles. L'interdiction de la coupe des arbres utiles comme le néré est considéré comme un fait culturel car même pour ouvrir un nouveau champ, le paysan doit respecter la même règle. Cela est aussi valable pour un étranger qui vient demander la terre pour cultiver, le propriétaire est tenu de lui rappeler que quelques arbres utiles dont le karité, le néré, le caïcédrat, le raisinier, doivent être épargnés et protégés sauf accord précis sur certains pour rendre la culture possible (visite préalable en commun).

L'entretien des arbres n'est jamais focalisé vers un objectif défini : la taille se limite à réduire la ramure. On peut donc dire qu'elle reste archaïque : l'opération globalement vise à l'entretien de l'arbre, mais son application reste déficiente dans le détail. Une autre technique d'entretien du néré, à effet apparemment phytosanitaire, consiste à délayer la poudre de soubala dans de l'eau pour obtenir une masse solide plus ou moins compacte. La pâte ainsi obtenue est ensuite versée sur le tronc ou au pied de tous les nérés improductifs. D'après certaines femmes, les deux techniques ainsi décrites permettent non seulement d'accroître la production mais aussi de réactiver la production des nérés non productifs. Ces techniques, quoique connues, ne sont pratiquées par les femmes elles-mêmes que pour 15% de notre échantillon (on ignore si les hommes les pratiquent). N'étant pas propriétaires elles se

contentent de récolter les ressources. L'entretien est laissé aux hommes. Notons que les labours dans les champs permettent quand même de sauvegarder les arbres contre les feux de brousse surtout, au moment de leur floraison et quelques femmes prennent la peine de nettoyer autour du tronc les plantes concurrentes. Pour ce qui est de la **plantation** du néré, elle reste totalement inconnue et l'idée même paraît curieuse à certaine femme.

La gestion du patrimoine naturel du néré constitue une lourde tâche pour les collectivités locales mais aussi interpelle l'État afin que les parcs naturels restants doivent être mieux sauvegardés et protégés. De nouveaux parcs doivent être aménagés afin de reconstituer le patrimoine dont la régénération naturelle est mise à mal par la diminution de la jachère et la disparition des gros herbivores sauvages.

Les usages des produits du néré

Les principaux usages alimentaires du néré sont la consommation de la pulpe des gousses et la transformation de ses graines en farine et en soumbala. Le néré est également exploité pour des usages thérapeutiques, dans la fabrication de potasse, pour des usages tinctoriaux et comme bois de travail.

Usages alimentaires

L'usage de la pulpe du fruit frais : dans la cosse de néré les graines sont enrobés dans une pulpe farineuse jaunâtre qui donne une farine très riche en saccharose, laquelle contient près de 85% de glucides. La pulpe est consommée de deux façon : la première consiste à la manger telle quelle. On suce directement la pulpe en ouvrant manuellement les gousses du néré (on isole ainsi les graines) ou en faisant une sorte de pâte après délayage de la farine dans de l'eau : on obtient une pâte à laquelle l'on peut ajouter un peu de sel ou de piment. À travers l'analyse des données, toutes les femmes enquêtées consomment le néré directement soit en suçant la pulpe soit en délayant la farine dans de l'eau. La deuxième façon de consommer la farine de la pulpe dont on a ôté les graines forme est une préparation en couscous. Elle est la plus utilisée par les populations rurales et se fait de deux manières différentes. L'analyse faite des données révèle que 281 femmes, soit 90 % de l'échantillon, préparent du couscous à base de farine de la pulpe du néré⁴⁹.

La première manière de préparer le couscous consiste à faire un mélange de farine de pulpe du néré et celle du maïs ou sorgho. Ce mélange est ensuite délayé dans de l'eau et, on obtient une pâte plus ou moins solide que l'on met sur le feu dans une casserole ou une marmite contenant de l'huile. La pâte mise sur le feu doit cuire pendant une dizaine de minutes tout en la remuant avec une louche. À l'issue de la cuisson, on obtient le couscous qui est très apprécié par les populations de nos deux zones d'étude. Pour la seconde façon, le mélange de pâte est cuit à la vapeur dans un canari au dessus d'une marmite contenant de l'eau ; la cuisson dure d'une demi-heure à une heure. Ce couscous peut être mangé soit avec du lait frais ou caillé, soit avec de la sauce ou du beurre de karité. Bien que le couscous soit la forme la plus comestible de la pulpe farineuse, certaines femmes de Bondoukuy la transforment en gâteaux et quelques unes l'utilisent comme succédané de sucre ou de lait avec

⁴⁹ Le même mot, « farine de néré », est utilisé au Burkina pour indiquer la farine de la pulpe, et la farine tirée de la graine pilée ou moulignée, cela entraîne une certaine confusion qui explique que nous indiquerons systématiquement la première comme « farine de la pulpe », réservant, selon l'usage en français, le terme de farine au produit de la graine broyée.

la bouillie et les femmes bwaba utilisent la pulpe pour faire de la sauce (48 femmes soit le 1/3 des femmes de Bondoukuy, 24 autres la transforment parfois en gâteaux et seulement 6 femmes l'utilisent dans la bouillie). L'usage de la farine de la pulpe, en l'occurrence sa transformation en couscous, est très importante et joue un rôle tampon durant le déficit alimentaire de la soudure dans nos campagnes burkinabè.

Les **graines** restent le produit par excellence du néré. Broyées, elles produisent une farine alimentaire mais la principale consommation des graines se fait sous forme de soubala, condiment produit à partir de leur transformation sous fermentation contrôlée et qui se présente comme une pâte plus ou moins élastique. Cette pâte est donc communément appelée « soubala » dans les régions sahéliennes d'Afrique de l'Ouest (soubala est un mot dioula-bambara). D'après l'analyse des données, toutes les femmes que nous avons enquêtées transforment les graines en soubala. Il constitue l'une des principales épices qui assaisonnent les sauces dans les familles. C'est un produit qui, isolé, a une forte odeur comme tout condiment ; son goût est très apprécié par les populations et préparer la sauce sans le soubala est difficile à imaginer pour les femmes. Les graines fermentées sont très riches en protéines en lipides en glucide et en minéraux. À Samorogouan seulement les graines fermentées peuvent être consommées sous une autre forme que l'on appelle en langue samogho *sunzi* : cela consiste à frire les graines fermentées pendant quelques minutes. C'est un aliment très apprécié chez les Samogho et il remplace la viande dans de nombreuses familles modestes.

À Bondoukuy comme à Samorogouan, le soubala est utilisé quotidiennement. La valeur nutritive des graines fermentées pour les populations rurales est très importante. Cela a été confirmé par l'étude réalisée par Hupriez et Leener, 1993, qui pensent qu'ils ne faut pas négliger les protéines végétales qui ont une grande valeur nutritive. Les apports nutritifs des graines de néré fermentées comparés et ceux de la viande de poulet, donnent : pour 40 kg de néré il faudrait 46 poulets pour avoir autant de protéines, 61 pour avoir autant de graisses et 57 pour avoir autant de calories que la production de soubala obtenue par transformation.

Les graines de néré constituent une base alimentaire apportant plus de protéines dans l'alimentation quotidienne des populations rurales, qui du reste n'ont pas les moyens nécessaires pour acquérir les aliments d'origine animale qui contiennent les vitamines, du fer et d'acides aminés nécessaires à la croissance et au maintien de l'organisme. L'importance de la comestibilité du explique qu'il serve à compenser les déficits des apports nutritifs d'origine animale.

Les usages du néré dans la pharmacopée traditionnelle

Les usages en pharmacopée sont nombreux. Les différents produits du néré qu'utilisent les populations dans la thérapeutique traditionnelle sont entre autres les feuilles, l'écorce, la farine et la cosse. L'écorce sert à lutter contre les maux de ventre des enfants, les maux de dents et les plaies. Les feuilles traitent aussi les maux de ventre des enfants et servent à lutter contre les morsures.

Il faut noter que 49 femmes (soit 16 %) ont déclaré que la cosse est aussi utilisée pour soigner les maux de ventre des enfants et quelques unes, en particulier à Samorogouan, ont dit que la farine du néré délayée dans de l'eau avec un peu de piment sert à lutter contre le paludisme. Ces observations recourent celles de Maydell, 1983, et Bonkougou, 1987, qui déclarent que l'écorce entre dans divers remèdes par exemple contre les coliques violentes accompagnées de vomissements, contre la stérilité, la diarrhée, les bronchites, les pneumonies, la lèpre, les maladies vénériennes, les dermatoses, les caries dentaires, le vers de guinée, les œdèmes et le rachitisme. Les feuilles après avoir été débarrassées du pétiole s'utilisent aussi pour soigner les brûlures et les hémorroïdes à Samorogouan.

La cosse du néré a plusieurs usages. Elle est utilisée par les femmes pour fabriquer de la **potasse**. Pour cela, elles la brûlent et recueillent la cendre puis l'imbibent d'eau dans un récipient perforé de petits trous en bas et recueillent la potasse liquide que les femmes utilisent dans les préparations alimentaires. La potasse ainsi obtenue peut être mélangée au beurre de karité pour fabriquer le savon traditionnel. La potasse provenant de la cosse du néré est de très bonne qualité, comme nous l'ont affirmé certaines femmes de la zone de Samorogouan. Cependant, la cosse brûlée ne donne pas beaucoup de cendres. Elles utilisent à défaut la potasse des épis de maïs. Par ailleurs, la cosse constitue un composant du banco d'enduit dans la construction rurale. À travers l'analyse des données, on constate que 62 % de l'effectif total ont déclaré que la cosse était utilisée pour la fabrication de la potasse ; 10 % l'utilisent pour fabriquer du savon traditionnel ; 13 % l'utilisent dans la confection de l'enduit du toit en terrasse des maisons, tâche féminine comme tous les travaux d'enduits (cours, sols, toits).

D'après Maydell, 1983, et Bonkougou, 1987, la cosse du néré contient une substance toxique utilisée pour tuer les poissons dans les mares, fait que nous n'avons pas relevé à l'enquête. Elle est utilisée comme matériau de crépissage ou comme teinture bleue. Au cours de nos enquêtes, ces deux utilisations de la cosse n'ont pas été mentionnées par les populations.

Récolte et transformation du néré

Récolte du néré

D'une manière générale, la récolte et la collecte du néré constituent des activités réservées aux femmes. Elles se déroulent en fin de saison sèche au moment où les fruits sont matures et bien secs. La récolte s'effectue le plus fréquemment aux mois de mars et d'avril. Elle marque la fin de la saison sèche et le début de la saison des pluies. Pour ce qui est de la récolte proprement dite, elle se déroule dans les champs et dans les jachères. Ainsi, dans les champs, seules les épouses des propriétaires récoltent le néré et par contre dans les jachères, pourtant appropriées, il est admis un droit plus collectif et l'exploitation par les résidentes est admises comme si les jachères, du point de vue des arbres, appartenaient à l'ensemble de la population. Les jachères constituent les espaces privilégiés car les épouses des migrants (cultivateurs venus d'autres villages et qui ont obtenu des terres en prêts) y cueillent le maximum de néré car le plus souvent, dans les champs de leurs maris, il y en a peu. Il est vrai que les pratiques culturales intensives des Mossi ne favorisent pas les arbres. Les autochtones les soupçonnent à juste titre, de pratiques anti-arbustives abusives. Nous avons des photos d'arbres coupés pour prendre les feuilles naissantes et les bourgeons terminaux, tant à Samlorogouan qu'à Bondoukuy dont la coupe était de la responsabilité sans discussion de Mossi immigrés. À la décharge des Mossi, pourtant précautionneux des arbres sur leur plateau d'origine, il faut dire que les exclusions des droits de propriété à géométrie variable des autochtones et leur arrivée dans une nature pour eux nettement plus luxuriante que leur terres pelées, les amène à des comportements à courte vue : ils ne se sentent pas co-responsables de la nature avec les originaires des zones d'accueil.

Il faut noter ici que la récolte du néré par les femmes ne peut débiter qu'avec l'autorisation des autorités coutumières, en l'occurrence les chefs de terre. Le signal donné par le chef de terre et les autres dignitaires est très important comme nous l'ont témoigné certaines femmes lors des entretiens. Cette pratique ancestrale, est intrinsèque au système agricole et montre l'intégration de l'exploitation du néré dans le système agricole sur brûlis. Pour ces femmes, l'attente du signal des dignitaires est

nécessaire pour les diverses raisons : d'une part elle permet de tenir compte de la maturation du néré. Cette maturation des fruits leur permet non seulement d'avoir de la farine de qualité mais aussi elle leur permet de récolter des graines mures dont la transformation donne du soubala. D'autre part, l'attente du signal empêche l'exploitation sauvage du néré, c'est-à-dire la récolte du néré vert (non mûr) en fait des arbres retardataires. C'est dire donc que l'autorisation des dignitaires est donnée sur un « calcul » de temps de maturation des fruits d'un grand nombre de nérés.

À travers l'analyse des données, il ressort que 287 femmes (soit 93 %) récoltent le néré sec. Parmi ces 287 femmes, 32 récoltent parfois le néré vert c'est-à-dire non mûre. De nos jours, dans chacune des deux zones, les autorités coutumières sont confrontées à d'énormes difficultés de gestion de la récolte car selon nos interlocutrices, certaines femmes n'attendent pas l'autorisation de récolte lancée par le collège de chefs de terre. Il arrive que certaines femmes récoltent clandestinement et attendent la tombée de la nuit pour rentrer à la maison avec leurs produits. Cette pratique est plus fréquente de nos jours à cause de la concurrence que provoque la pression démographique qui aggrave la surexploitation des arbres et des terres. Par ailleurs, cela est le signe de la « surexploitation » des femmes dans le système agricole « moderne » : même à Samorogouan, les femmes qui ne sont pas limitées par la ressource encore abondante, pratiquent la récolte du néré vert clandestinement pour cueillir ainsi les nérés proches des lieux d'habitation. C'est une pratique inconnue autrefois et qui devient fréquente de nos jours. Si la récolte est une tâche exclusivement féminine, il faut dire cependant que certaines femmes bénéficient de temps à autre l'aide de leurs maris ou de leurs enfants.

Lorsque les maris récoltent le néré avec leurs femmes, ils accaparent le plus souvent la récolte. À l'enquête, cela n'apparaît pas car les femmes ne leur « donnent » pas, il prennent. Mais de toutes les façons, ils gardent un droit de regard sur le produit : ils divisent généralement la récolte en deux parties, l'une pour la consommation de la famille notamment pour les grands travaux communs de culture et, l'autre est vendue. Le néré n'est donc pas réellement un produit « féminin » et montre la complexité des relations de propriété à l'intérieur du ménage. À Bondoukuy, chez les Dafing, le néré dans les champs est la propriété exclusive du mari. C'est lui qui le récolte et le gère comme il entend ; la femme se contente seulement de la farine du néré et du peu de graines que son mari lui donne pour l'usage familial. Par contre, la récolte et les produits du karité reviennent aux femmes.

Contrairement à l'aide des hommes, celle qu'apportent les enfants aux femmes, même si elle ne se fait pas durant toute la récolte, est, elle, très précieuse car, elle permet aux femmes de récolter une bonne partie des gousses de néré dans les champs et surtout celles sur des grands arbres, où grimpent plus facilement les jeunes, tout en restant « propriétaires » de la récolte (quoique la femme soit toujours désarmée devant une spoliation décidée du mari).

163 femmes, soit plus de la moitié des femmes enquêtées, font seules la collecte du néré. 71 (23 %) sont aidées par leurs maris et 66 (21 %) sont épaulées par leurs enfants. Le mariage étant virilocal, une femme reçoit rarement l'aide de ses frères et sœurs éloignés géographiquement de sa résidence. Cependant, les coépouses et les épouses des frères récoltent collectivement le néré et se le partagent. Tout dépend du degré de cohésion ou de solidarité entre les femmes mais aussi du champ exploité et de l'attitude des maris : on voit là que le néré révèle les changements sociaux connus par nos campagnes.

Quoique le nombre des femmes qui récoltent du néré soit élevé, on note que chacune d'elles se limite à la consommation familiale, quoique certaines arrivent à récolter plus de 10 tines de graines (une tine = 9 à 11 yorouba, boîtes de tromates italiennes de deux litres remplies en cône et non à ras).

Mais l'étroitesse du marché à Samorogouan et le manque de néré à Bondoukuy explique que seulement 15% des femmes récoltent plus de 5 tines dans l'année (90 kg).

Les **principales techniques** utilisées par les femmes pour la récolte du néré sont rudimentaires. Ce sont entre autres les techniques de grimper sur l'arbre, la récolte à la perche et l'utilisation de l'échelle. La récolte à la perche est la technique la plus pratiquée car beaucoup de femmes n'arrivent pas à monter sur l'arbre. Les nérés productifs sont généralement de grands arbres de 10 à 15 m. Seules les jeunes récoltent en grim pant sur l'arbre, mais on utilise toujours la perche. Cependant, les enfants très souvent ne sont pas disponibles pour la récolte car celle-ci coïncide avec les travaux domestiques de confection des briques de banco et de réhabilitation des maisons. Pour les femmes qui se font aider seules 5% donnent une part de leur récolte en guise de remerciement. Quant à l'utilisation de l'échelle, elle est très négligeable et même si elle est utilisée, il s'agit de l'échelle traditionnelle c'est-à-dire la fourche entaillée que les femmes mettent contre les grands arbres afin de pouvoir grimper, lourde et peu mobile. À défaut de la fourche, les femmes font de petits trous dans le tronc de l'arbre à intervalles réguliers sans pour autant l'abîmer afin de monter plus facilement.

Les femmes rencontrent d'énormes difficultés dans la récolte du néré. Parmi lesquelles il y a le problème du droit d'exploitation du néré dans les champs que connaissent les femmes des migrants, les problèmes de vol et de concurrence et, enfin, les difficultés de transport de la récolte, des accidents de travail et la crainte des agents des Eaux et Forêts. Le droit d'exploitation du néré des champs est consécutif au régime foncier traditionnel qui régit la distribution de la terre au Burkina Faso. La terre appartient à l'aîné de la génération la plus élevée du lignage et c'est lui qui est chargé de la redistribution aux descendants du lignage (frères, fils, petits fils, etc.). Dans ce contexte, la gestion de la terre et celle des arbres reviennent au propriétaire terrien ou à l'exploitant de cette terre en tant que ayant droit.

Avec les migrations de populations mossi du centre et du nord du pays vers les zones du sud-ouest à la recherche de meilleures terres, les immigrants s'affrontent aux propriétaires des terres au sujet du droit d'exploitation du néré des champs que l'on leur a donnés. Cela concerne particulièrement les femmes mossi qui veulent les droits sur les arbres des terres cultivées par leurs maris. La plupart du temps, et systématiquement depuis ces dernières années, les autochtones donnent la terre mais n'autorisent pas la récolte du néré (et des autres arbres utiles). Le droit de récolter le néré ne leur est reconnu que si et seulement si le demandeur s'engage à donner une ristourne au propriétaire après la récolte du néré, il y a donc une distinction « moderne » du droit puisque les terres et les arbres sont prêtées selon un droit différent. Cela a toujours prévalu dans la zone de Bondoukuy comme l'a souligné Bonkoungou (1987). De nos jours, à Bondoukuy, il existe de nombreux litiges entre les femmes bwaba et les femmes mossi lesquelles n'honorent plus leur engagement de donner aux premières une ristourne après la récolte. Cela fait que le plus souvent les femmes bwaba partent récolter le néré dans les champs que leurs maris ont donné à ces migrants pour exploiter. De ce fait, il s'est installé une véritable concurrence d'une part entre les autochtones qui ont prêté la terre et qui veulent continuer à exploiter le néré des champs prêtés et, d'autre part les migrants qui travaillent la terre mais qui n'ont pas le droit de récolter le néré du champ : un problème de droit se pose en terme moderne Il existe une différence entre le droit d'usage de la terre et celui de l'exploitation du néré

Pour Samorogouan, ce problème ne se pose pas. Selon un de nos informateurs, Philippe Ouédraogo, Mossi, instituteur retraité bien implanté dans la zone et de longue date, le problème ne se pose pas avec acuité aujourd'hui car les Samogho pratiquent une véritable politique de l'immigration.

Les Mossi en arrivant dans la zone ne demandaient dans les premiers temps de leur arrivée, autrefois, que la terre à de fins d'exploitation ; la cueillette des produits forestiers en l'occurrence celle du néré était réservée aux femmes des propriétaires. Leurs femmes se contentaient de la récolte dans les jachères. Mais depuis une dizaine d'années, elles exploitent le néré et le karité au même titre que les femmes autochtones et, cela en accord avec les propriétaires de la terre au moment de négociations « globales » : les gens de Samorogouan vivent en harmonie avec les Mossi présents mais bloquent les nouvelles venues et les Mossi freinent également les arrivées intempestives de parents du Plateau Mossi. À titre d'exemple, au cours de nos enquêtes dans ce village, nous avons été témoin du refus que les chefs de terre ont opposé à un prêt de terre au bénéfice d'un étranger, venu demander un verger ; pour eux il y a déjà beaucoup d'étrangers à Samorogouan. À Bondoukuy, au contraire, les autochtones, les Bwaba, n'arrivent plus à contrôler les migrants mossi car ils se sont fait « déborder ». Les dignitaires de Samorogouan contrôlent les arrivées, les dignitaires bwaba de Bondoukuy ont perdu toute main-mise.

Les résultats de l'analyse des données confirment qu'il y a un vrai problème de propriété pour l'exploitation des arbres. 220 femmes (71 %) nous ont déclaré que les arbres des champs appartiennent à la famille et pour 40 (14 %) ils appartiennent aux propriétaires à qui leurs maris ont demandé la terre. Signalons que 48 femmes (15 %) ne récoltent pas le néré et achètent les graines pour les transformer en soubala.

La diminution de la jachère, voire la disparition et le vieillissement des arbres, entraînent ainsi une diminution progressive de leur production, et une exacerbation des problèmes de concurrence et de vol. En l'absence de promotion de pépinières, on peut prévoir à terme la disparition de la ressource à Bondoukuy. Dans cette localité, la pression sur l'exploitation est très forte, à telle enseigne que les femmes bwaba sont de temps à autre victimes de vols qu'elles vivent comme une spoliation. Cela amène de nos jours certaines femmes à récolter le néré vert dont la farine n'est pas consommable mais aussi la transformation de ses graines en soubala est très pénible. Contrairement à la zone de Bondoukuy, la pression sur le néré dans la zone de Samorogouan n'est pas aussi forte mais néanmoins les problèmes de vol et la concurrence restent posés et sont importants l'année où la production des nérés est faible.

Le problème de **transport** se pose pour rapporter la récolte à la maison car, comme on rapporte la totalité des gousses, le poids des grains est au moins triplé. Elles parcourent de longue distance à pieds dans les champs et jachères puis au retour doivent porter la récolte sur leur tête en vue de l'acheminer vers la maison, où les attendent leurs tâches de mère et d'épouse. Quelques unes utilisent le vélo ou la charrette de leur mari en vue d'alléger leur tâche ou encore laissent le soin aux enfants ou à leur mari de transporter la récolte. Certains maris prêtent charrette et âne. L'analyse faite des données des deux zones révèle que 283 femmes soit 82 % de l'échantillon portent leur récolte sur la tête et seulement 18 % utilisent d'autres moyens dont 6 % la charrette et 12 % le vélo. L'utilisation de ces moyens dépendant de l'autonomie économique de la femme à s'acheter un vélo mais aussi de la position sociale et de l'entente entre le mari et sa (ses) femme(s) lorsqu'il possède ces moyens.

Quant aux **accidents** pendant la récolte, ils concernent essentiellement les chutes de l'arbre, les piqûres d'abeilles, de guêpes et morsures de serpent. Signalons que parmi ces incidents, si le dernier est moins fréquent, par contre les autres sont très courants.

La transformation des graines en soubala.

La technique de transformation des graines en soubabala est identique. Les femmes utilisent les mêmes procédés pour la préparation du soubala à Bondoukyu et Samorogouan. Cependant, il existe quelques différences dans les recettes. Ce sont entre autres les modes de fermentation des graines et de confection des boules de soubala. Nous reviendrons sur ces nuances plus loin.



Avant la transformation proprement dite, les femmes effectuent un certain nombre de travaux. C'est ainsi qu'elles procèdent d'abord au décorticage manuel des gousses du néré afin d'enlever la pulpe (au besoin dans le marigot à Samorogouan pour se débarrasser de la pulpe). Ensuite, elles font sécher la pulpe en vue d'extraire la farine jaune des graines et, enfin, les graines sont bien lavées et séchées au soleil pendant quelques jours.

La transformation proprement dite, elle dure 3 à 4 jours de travaux et se déroule en cinq étapes principales : les femmes pilent les graines dans un mortier pendant au moins une heure afin d'enlever les premiers téguments protecteurs des graines. Pour faciliter leur tâche, les femmes, le plus souvent mélangent de la cendre aux graines. Ce travail pénible dure environ une demi-heure. À l'issue du pilage, les graines sont vannées, ensuite lavées puis séchées. Le séchage des graines pilées met fin à la première étape de transformation.

À la deuxième étape, toujours au premier jour des travaux, les graines sont mises au feu dans une marmite pour la première cuisson. Elle a eu lieu en fin de la première journée aux environs de 18 h jusqu'au petit matin. Pour faciliter la cuisson et utiliser moins de bois, les femmes ajoutent de la cendre aux graines sur le feu. Au deuxième jour, au petit matin les graines sont bien cuites. Elles sont recueillies de la marmite et laissées refroidir pendant quelques minutes.

La troisième étape consiste à piler à nouveau les graines cuites dans le mortier. Pour ce deuxième pilage, on mélange toujours la cendre aux graines afin de faciliter l'enlèvement de la deuxième membrane protectrice des graines. Après le pilage, les graines sont lavées dans une calebasse perforée de petits trous en bas puis mises au feu dans une marmite pour la deuxième cuisson. Cette préparation intervient le soir du deuxième jour des travaux. Les graines sont laissées au feu pour la cuisson jusqu'au petit matin du troisième jour.

La quatrième étape consiste à recueillir les graines et les laisser se refroidir. Après refroidissement, les graines sont mises dans une calebasse ou un canari pour la fermentation. La fermentation des graines est le procédé le plus délicat qui demande beaucoup de soins car elle détermine la qualité de la saveur du soubala. C'est pour cela que les femmes, avant de mettre les graines, versent au fond de la calebasse ou du canari un peu de cendre puis mettent au dessus des graines un peu de farine de maïs ou de sorgho et couvrent l'ensemble avec un plastique ou un couvercle. Si, dans la zone de Samorogouan, la fermentation des graines est une simple question technique, à Bondoukuy et, en particulier chez les Bwaba il n'en est pas de même. Pour les femmes bwaba, pour que la fermentation se passe correctement, il faut en plus de la cendre mettre sur les graines deux brindilles de balai et un morceau de charbon. L'ensemble est couvert de feuilles de manguier ou de *Gueria senegalensis* ou de *Lannea velutina* avant de couvrir le tout avec le plastique. Pratique ainsi justifiée par une interviewée bwaba :

Quelqu'un avant de mourir se promène dans la cour de ses parents et ses proches. S'il vient trouver que vous avez les graines de néré en fermentation, il peut leur jeter un mauvais sort pour en empêcher le bon déroulement et, par conséquent jouer sur la saveur du soubala final.

Au terme de la fermentation, les graines sont séchées au soleil pendant quelques heures avant qu'elles ne soient confectionnées en boules.

La cinquième et dernière étape, elle concerne la confection des boules du soubala. Cette étape de la préparation, elle, diffère d'une zone à l'autre.

À Bondoukuy, après le séchage des graines fermentées, les femmes commencent directement à confectionner des boules de 5 Fcfa ou de 25 Fcfa. Par contre à Samorogouan, les graines fermentées ne sont pas séchées. Après la fermentation, les femmes écrasent d'abord les graines fermentées sur une meulière pour obtenir une pâte plus ou moins solide, légèrement élastique et, de couleur blanchâtre, doué d'une forte odeur. L'écrasement des graines constitue pour elles un travail très pénible et prend du temps. C'est à l'issue de ce travail que la pâte peu ou prou compacte est ensuite mise en forme de boule de petite taille dont l'unité est vendue à 5 Fcfa. Et, enfin, les boules sont bien séchées au soleil puis mises dans un canari perforé de petits trous « ñii » pour être enfumées. D'après les femmes, cela donne encore une meilleure saveur au soubala mais permet aussi de le conserver pendant longtemps. Notons que la confection des boules peut se faire à la fin du troisième jour de préparation ou le quatrième jour.

La transformation : outils et problèmes

Les outils utilisés pour la transformation des graines sont divers et variés. Ils sont polyvalents et appartiennent au fond général des cuisines africaines ; les principaux sont :

- un mortier et un pilon utilisés pour le pilage des graines ;
- une marmite pour la cuisson des graines ;
- une passoire : un canari percé de petits trous en bas et/ou une calebasse dont la base est également trouée, on lave ainsi les graines. On utilise aussi bassine et seau pour le lavage des graines ;
- une meulière est employée à Samorogouan pour écraser les graines fermentées en une pâte plus ou moins solide avant qu'elle ne soit confectionnée en boules de soubala. Par contre à Bondoukuy, les femmes n'écrasent pas les graines avant de les mettre en boules. Les femmes utilisent leur meulière pour d'autres usages.

Chaque femme utilise les outils de lavage qui lui conviennent mais le plus souvent la calebasse est la mieux indiquée car avec elle, le lavage est très facile vu son faible poids.

Les **principaux problèmes** en matière de transformation que rencontrent les femmes dans notre enquête sont d'ordre naturel, matériel et technique. Il y a d'abord les problèmes de bois et d'eau ; pour la transformation, les femmes sont obligés d'aller chercher du bois très loin et le plus souvent à pieds. Cela s'explique de nos jours par l'intensification agricole liée à la culture du coton et, la diminution des jachères proches des lieux d'habitations. La cuisson des graines exige de gros morceaux de bois car la technique demande une cuisson lente et continue et, d'après certaines femmes, pour une préparation de soubala de 3 ou 4 jours, il faut utiliser 100 Fcfa de bois. Ce qui équivaldrait à près de 1000 Fcfa de bois en milieu urbain et, en l'occurrence à Bobo. Le problème de bois est exacerbé par celui de l'eau que rencontrent les femmes, surtout, en saison sèche. Le lavage des graines nécessite une importante quantité d'eau et pour cela certaines d'entre elles préfèrent aller dans les mares ou marigots. Pendant cette période la plupart des retenues d'eau ont tari, or c'est le moment approprié pour les femmes de pratiquer leur activité de transformation des graines en soubala. Par contre, en saison pluvieuse où il y a le maximum d'eau, elles n'ont pas le temps matériel car plus de la moitié des femmes, essentiellement à Bondoukuy, sont aux champs de leurs maris. L'analyse des données collectées montre que 243 femmes, soit près de 8 femmes sur 10, rencontrent un problème de bois et 3 femmes sur 10 rencontrent un problème d'eau pour la préparation du soubala.

Quant aux problèmes de matériels, ils concernent essentiellement l'**acquisition des outils** de transformation par certaines femmes : 11% de l'effectif des enquêtées. Ces dernières ne possédant pas

de matériels de transformation sont obligées, lorsqu'elles veulent préparer le soumbala, de les demander à leurs voisines. Le problème épineux que rencontrent les femmes reste la fragilité de certains outils et leur rareté de nos jours. Les outils de transformation dont la calebasse et le canari sont si fragiles que la moindre chute provoque leur brisure. À cela, il faut ajouter que de nos jours, on assiste à la disparition de la grande calebasse en milieu rural. Cette disparition s'explique par le fait que la culture de la gourde n'est plus pratiquée dans les zones enquêtées.

Sur le plan technique, les femmes peinent pour accomplir les tâches de transformation. **La technique de transformation** étant artisanale et manuelle, elles doivent fournir plus d'efforts et mettre plus de temps pour pouvoir transformer une certaine quantité de graines. Comme nous l'avons dit plus haut, la préparation du soumbala dure 3 à 4 jours d'intenses travaux. Les femmes utilisent seulement les outils artisanaux. Pour la transformation des graines, il n'y a pas d'outils modernes comme les machines à décortiquer, à piler et à écraser. Ceci, contrairement au traitement du karité où il existe un certain nombre de matériels modernes de traitement des amandes. Les formatrices des graines éprouvent d'énormes difficultés car, disent-elles, le travail est très minutieux.

Les produits recherchés du *Parkia biglobosa* sont les graines et la pulpe farineuse des gousses. Ces différents produits font depuis longtemps l'objet d'un commerce local et constituent une source de revenu substantiel pour les femmes. En effet, seules les graines brutes et celles transformées en soumbala sont prisées sur les marchés locaux. La pulpe farineuse, ne faisant pas l'objet de transaction commerciale, est à priori destinée à la consommation.

La vente des graines est une activité qui reste essentiellement aux mains des femmes. Après la récolte, certaines vendent le surplus de leur cueillette, soit à des femmes vendeuses de soumbala, ou des acheteurs privés des localités environnantes. Ces acheteurs en général revendent aussitôt leurs marchandises dans un rayon assez restreint autour du lieu d'achat. Certains acheteurs agissent comme des grossistes en achetant les graines, les stockent pour revendre plus tard au moment où la demande est forte et le prix d'achat élevé. De façon générale, ces échanges se font au marché. Il n'existe pas de coopératives ou de groupements féminins de vente. La vente des graines est individuelle. Le prix de vente des graines est fonction de l'offre et de la demande et de la saison. Il varie entre 225 et 750 Fcfa la boîte *yoruba* (boîte de tomate industrielle de deux litres, mais remplie toujours en cône quand elle sert de mesure de grains). Après la cueillette du néré c'est-à-dire aux mois d'avril et mai, le prix de vente est relativement bas et sensiblement le même dans les deux zones. Il se situe en ce moment entre 225 Fcfa et 300 Fcfa la boîte *yoruba*. En période de pénurie, ce prix augmente et peut atteindre 500 à 750 Fcfa la boîte. L'augmentation du prix est plus perceptible au mois de janvier jusqu'à la nouvelle récolte en l'occurrence au mois d'avril.

L'analyse des données indique que 61 femmes (20 %) de l'échantillon total ont vendu, l'année de l'enquête (2000) les graines de néré au prix moyen de 260 Fcfa la boîte. À Samorogouan 32 femmes et 29 à Bondoukuy ont vendu des graines.

La farine du néré ne fait pas l'objet d'un véritable commerce local. Sa fonction première pour les femmes est la consommation pour la famille, faire de dons aux parents ou à d'autres personnes qui n'ont pas pu récolté le néré. Compte tenu de la valeur nutritive de la farine mais aussi de la faible production du néré voire celle de la farine dans les provinces du centre et du nord du pays, les populations migrantes, en l'occurrence les Mossi originaires de ces lieux, préfèrent souvent envoyer à leurs parents le surplus de farine de leurs récoltes ou de leur achats. Le prix de vente est relativement faible et varie entre 15 et 50 Fcfa la boîte de tomate.

Modes de conservation des différents produits

Les femmes utilisent différentes méthodes afin de pouvoir conserver leurs produits (graines, soubala et farine) contre les insectes. Pour mieux **conserver les graines**, il faut d'abord qu'elles soient bien séchées. Après un bon séchage, les unes préfèrent conserver leurs graines dans un sac tout en leur mélangeant un peu de cendre. Les autres, par contre, gardent leur produit dans un canari, toujours avec de la cendre. Dans les deux cas, les graines doivent être déposées dans un endroit où l'humidité n'est pas trop élevée, ce qui pourrait provoquer des moisissures. La durée de conservation des graines peut être élevée : elle se situe entre quelques mois et 3 ans dans l'enquête. D'après les données des enquêtes, nous avons 233 femmes, soit 76 % de l'effectif, qui conservent les graines du néré dans un sac en y mélangeant un peu de cendre. La durée moyenne de conservation est de 15 mois mais à cause de la tendance des femmes à nous donner des chiffres ronds des mois (5, 10, 15, un an, deux ans etc.), cette moyenne pour nous n'est donc qu'un chiffre indicatif. La graine se conserve sans problème d'une saison à une autre. Cependant, nous pouvons affirmer que moins du quart des femmes conserve moins d'un an les graines, plus de la moitié conserve au moins un an et le quart garde plus de deux ans, toujours dans un sac car seulement quelques femmes, essentiellement à Samorogouan, conservent leurs graines dans un grenier ou dans un canari. La pratique de la réserve de grains est plus fréquente à Bondoukuy qu'à Samorogouan où les femmes, toujours assurées d'un accès à la ressource, n'éprouvent pas le besoin « d'économiser ».

La **conservation de la farine** du néré se fait dans un sac ou un plastique, plus rarement dans un canari. Pour mieux la garder, elle doit être bien séchée et bien tassée dans le récipient. La durée de conservation est d'une année à l'autre. La farine est généralement utilisée immédiatement après la récolte, car elle intervient comme complément d'aliment surtout au moment où les récoltes s'épuisent. Notons qu'il y a toujours de la farine à titre thérapeutique dans une maison.

Le mode traditionnel de **conservation du soubala** reste le séchage au soleil. Pour les femmes, le soubala bien séché se conserve longtemps aussi. Après le séchage, le produit est mis dans un récipient ou un plastique et déposé dans un endroit bien sûr. Les femmes doivent fréquemment mettre le soubala à re-sécher au soleil. Les femmes samogho conservent généralement leur soubala dans un petit canari dont la base est perforée de petits trous appelée *nyii* en dialecte samogho. Ce canari est, la plupart du temps, attaché au dessus du foyer et le soubala est enfumé quotidiennement. L'odeur du soubala attire les souris. La durée de conservation du soubala est variable car le plus souvent la consommation se produit de quelques jours à 3 mois.



Panier pour conserver le soubala

La commercialisation

Le marché du soubala

Dans les zones d'enquête, le soubala est généralement vendu sur la place du marché le jour du marché de chaque localité mais aussi par démarchage des petits enfants. Il se vend sur d'autres marchés environnants, où des vendeuses se déplacent avec leurs produits. Jadis, la transformation et la commercialisation du soubala étaient exclusivement réservées aux femmes plus âgées. Mais de nos jours, vu son apport économique assez important, elles concernent plutôt les adultes ; les jeunes filles étant moins entreprenantes car le plus souvent ne sachant pas transformer, donnent leur récolte à leurs grand-mères. Il faut être mariée pour acquérir le droit de produire ce qui reste une ressource monétaire. Les marchés ont lieu le jeudi à Bondoukuy-préfecture, le vendredi à Koumana, le mardi à Bwénivouhoun etc. ; ils se déroulent le lundi à Samorogouan-préfecture et à Filasso, le vendredi à Djigouèra... Sur ces différents marchés, le soubala est vendu en boule et le prix unitaire est de 5 Fcfa ; c'est un commerce individuel. Des femmes vendent le soubala en boules de 25 Fcfa à Bondoukuy, ces femmes vendent leur soubala en gros à des revendeuses. Elles vendent 6 à 7 boules 25 Fcfa au lieu de 30 à 35 l'une au détail.. Dans tous les cas, le prix de vente unitaire ne varie ni dans le temps ni dans l'espace. Il reste le même prix durant toute l'année. Mais ce qui varie, c'est la taille de la boule qui fluctue aussi bien dans le temps que dans l'espace : la quantité offerte pour le même prix varie. Nous n'avons pas fait de mesures de poids entre les deux zones. Mais ce qui est reconnu c'est que la taille de la boule diminue suivant le temps d'écart avec la récolte du néré (mai-juin). Le prix réel suit donc la loi de l'offre et de la demande. Pendant la période de récolte des graines, la boule de soubala est assez grosse et, au moment où manquent les graines, la boule se réduit. La variation réelle du prix est de plus 50% avant la récolte. C'est en jouant sur la taille de la boule que les vendeuses de soubala peuvent faire face à la contradiction du commerce villageois, qui ne reconnaît pas socialement la loi de l'offre et de la demande et exige un prix constant pour une marchandise. Chaque vendeuse, pour faire la meilleure vente, essaie d'améliorer la qualité de son produit et se crée un réseau de clientes au village et, en particulier de femmes peul qui sont de bonnes payeuses : après avoir fini de vendre leur lait, particulièrement à Samorogouan où elles s'approvisionnent pour la semaine le jour du marché.

Les gains des ventes du soubala varie énormément d'une femme à l'autre et le bénéfice est fonction de la quantité de graines transformées. Les gains sont maximum chez les femmes qui ont fait de cette activité une de leurs principales activités de petit commerce. C'est ainsi que, certaines vendeuses peuvent avoir 50 000 Fcfa dans l'année. À Bondoukuy, une vendeuse a déclaré que dans la saison 1999, elle avait obtenu 90 000 Fcfa. À cela, il faut ajouter, toujours dans le même ordre d'idée, que certaines femmes, en particulier à Samorogouan-préfecture ont déclaré avoir eu un bénéfice de 500 Fcfa pour la transformation en soubala de deux boîtes yorouba. Ce bénéfice est réalisé généralement quand elles payent la boîte de graines à 500 Fcfa. Ici, on s'aperçoit qu'en période de pénurie de graines c'est-à-dire quand le prix d'achat est élevé, certaines vendeuses font 100 % de bénéfice, si on ne compte pas le bois et la main-d'œuvre.



Néré : commercialisation sur les marchés

Si à Samorogouan 55% des vendeuses font un gain de 10 000 F et plus, seulement 40% de celles de Bondoukuy sont dans le même cas. Si 27% des femmes de Bondoukuy commercialisent des dérivés du néré, cela est le cas de 36% de celles de Samorogouan.

Les problèmes de commercialisation

Les vendeuses de soubala rencontrent deux types de difficultés dans leur commerce : des problèmes d'écoulement des produits et des problèmes financiers. Les productrices du soubala éprouvent d'énormes difficultés pour écouler leur produit. Ces difficultés sont liées essentiellement à l'étroitesse des marchés. Les marchés de Bondoukuy, de Koumana et de Bwénivouhoun constituent les principaux points d'échanges. À Samorogouan, ce sont les marchés de Filasso, de Djigouèra et celui de Samorogouan qui constituent les lieux de transaction des produits du néré. En dehors des jours de marché, les échanges dans chaque village se font par démarchage, ou au domicile de la vendeuse ou encore à un endroit passant (vente quotidienne sur étal).

Après la récolte, presque toutes les familles possèdent une petite quantité de graines et donc les vendeuses doivent aller vendre leur production à l'extérieur. Celles dont leur principale activité rémunératrice est le commerce du soubala, se déplacent vers d'autres marchés environnants en parcourant des dizaines de kilomètres à pieds ou à vélo afin d'écouler leur produit. Ce sont entre autres les marchés des villages de Sikorola et Gnana, deux localités situées à l'est de Samorogouan ⁵⁰.

La mévente du soubala est exacerbée par la concurrence des produits industriels dont les différents modèles de cubes Maggi et la poudre glutamate monosodique (dite 'maggi blanc'), dont on sait les méfaits sur la santé en cas d'usage excessif. Ces produits industriels donnent plus de saveur aux sauces et influencent négativement le marché du soubala. Certaines vendeuses pensent que les cubes maggi ne concurrencent pas leur produit, d'autres par contre trouvent qu'ils jouent énormément sur leur marché car les femmes dont les maris ne sont pas agriculteurs, préfèrent ces produits au soubala. Or ce sont ces dernières qui constituent la clientèle potentielle. Tous les marchés villageois sont envahis par ces produits modernes et même si de nos jours les populations préfèrent toujours le soubala aux produits industriels, la concurrence est de plus en plus grande. Nous soulignons là deux types de problèmes : l'un de revenus (qui concernent les femmes rurales dont la majorité récolte le néré pour la consommation familiale, donc joue sur le revenu des vendeuses) et l'autre de santé (concernant les femmes fonctionnaires ou épouses de fonctionnaires qui sont la clientèle potentielle, mais qui préfèrent les cubes maggi dont la consommation excessive est source de tension artérielle).

Quant aux **problèmes financiers**, il s'agit essentiellement du manque d'appui financier aux femmes pour améliorer leur activité. Après la récolte, les vendeuses ont besoin d'acheter des graines pour stocker de manière à ce qu'elles ne manquent de matières premières afin de pouvoir continuer leur activité même au moment de la surenchère des graines. Les femmes manquent véritablement d'appui financier. Malgré l'installation d'une caisse populaire à Bondoukuy, les femmes éprouvent d'énormes difficultés à contracter un crédit. Selon quelques femmes : « elles ont été informées de l'ouverture de la caisse populaire et, que les gens allaient passer recenser les femmes qui voudraient un crédit mais depuis ce temps personne n'est revenu les voir » (interview). Samorogouan n'a toujours

⁵⁰ Au quartier Fakoni du village de Samorogouan, en période d'abondance des graines où chaque famille a son propre soubala pour sa consommation, la commercialisation de deux boîtes de graines transformées en soubala peut traîner une semaine à la vente. Par contre, si le marché est bon, elles peuvent vendre la même quantité tout au plus quatre jours.

pas une caisse populaire, cependant, quelques femmes ont pu contracter un crédit pour améliorer leur activité il y a trois ans (Caisse d'Orodara). Au total, seulement 7 femmes des deux zones ont pu avoir un crédit. Parmi ces femmes plus de la moitié (4 femmes) avait pris 50 000 Fcfa et les autres ont eu chacune la somme de 25 000 Fcfa.

L'installation de la saison des pluies constitue un handicap saisonnier pour les femmes dans leur activité. La récolte du néré ayant lieu généralement en fin de saison sèche, les femmes n'ont pas le temps matériel de décortiquer manuellement les gousses afin de récupérer la farine et les graines. La plupart du temps, s'il y a des goulots d'étranglements temporels, elles pilent directement les gousses pour obtenir les graines et partent ensuite les laver. En ce moment, elles perdent plus de farine qui, comme dit plus haut, est un aliment de soudure dans de nombreuses familles. Durant les travaux de champs, les femmes n'ont pas le temps matériel pour pratiquer leur activité de transformation. Cela est plus le cas des femmes bwaba qui travaillent plus aux champs. À ce moment, on remarque qu'un grand nombre de femmes sont obligées d'abandonner temporairement leur activité au profit de l'aide qu'elles apportent à leur mari car, le plus souvent vivant dans des familles polygames où tout le monde participe à la culture. Ces dernières ne pourront reprendre leur activité qu'après les récoltes et leur mise dans les greniers.

À travers l'analyse des données nous constatons que pour les vendeuses de soubala, les deux tiers rencontrent des goulets d'étranglement financier et, le tiers restant, le temps surtout, en saison des cultures. Quoique la plupart des femmes pense que les produits industriels dont les cubes maggi sous diverses formes n'ont pas une grande influence quant à la bonne marche de la vente du soubala dans leur zone respective, quelques unes pensent que l'introduction en milieu rural de ces produits industriels constitue un handicap sérieux pour leur commerce.

Une concurrence néré/karité ?

Cependant, quoique, la collecte du néré voire sa commercialisation est assez importante pour les femmes et leur rapporte assez de revenus, celle du karité selon elles est encore plus avantageuse et leur apporte plus de revenus. L'effectif du karité et sa production étant plus considérables que ceux du néré. En effet, la récolte du karité occupe plus de femmes que ne le fait celle du néré. Certaines femmes préfèrent délibérément ne pas récolter le néré et achètent le soubala surtout si la production du néré rend la rentabilité de la collecte faible. Par contre, même si la production du karité n'a pas été abondante comme les années précédentes, toute femme en bonne santé en fera la récolte.

De l'analyse des données, il ressort que 291 femmes soit 95 % de l'échantillon total (car il n'y a pas de différence selon la zone) récoltent et transforment le beurre de karité. Parmi ces femmes (291 est considéré ici comme l'échantillon valide), 153 (53 %), soit plus de la moitié d'elles, vend le beurre de karité. On remarquera que sur les 291 femmes, 262 (90 %) fabriquent du savon traditionnel avec le beurre de karité. La cueillette du karité et celle du néré, même si elles ne sont pas concurrentielles parce que se faisant à de périodes différentes de l'année sont perçues différemment : la première sollicite plus de femmes que la seconde. 135 femmes (46 %) considèrent que le néré et le karité sont d'un même rapport pécuniaire. 117 femmes (41 %) estiment que le rapport financier du karité est supérieur à celui du néré et, seulement 37 (13 %) estiment que le néré leur rapporte plus que le karité. On doit noter enfin que si la commercialisation du néré ne concerne qu'une certaine catégorie de femmes, elle reste dominée par les femmes ayant une plus grande assise sociale de par leur mariage, alors que le beurre de karité est vendu par toutes les catégories d'âges. Cette analyse générale des deux zones masque certaines nuances : notons que chez les femmes d'afing de Bwénivouhoun (Bondoukuy)

la récolte du karité est leur principale cueillette, le néré appartenant à leurs maris. Nous avons là, comme d'autres enquêtes de terrain l'ont remarqué sur d'autres points, une spécificité culturelle des Dafing (voir B. Lacombe et S. Traoré, 2002). La commercialisation des produits du néré, en particulier le soumbala constitue donc l'une des principales sources de revenus des femmes, mais seconde par rapport au karité.

Les ménagères, mêmes rurales, utilisent des **produits de remplacement** quand les produits naturels font défaut, comme les herbes sauce et le soumbala. Les femmes remplacent parfois le soumbala dans la sauce avec le Maggi. Pour celles qui n'ont pas de moyens pour payer le Maggi, elles utilisent dans la sauce soit le *datou* (soumbala à base des graines d'oseille) ou d'autres produits comme la pâte d'arachide, la levure et la poudre de tomate (tous produits moins nutritifs que le soumbala). 69 % remplacent le soumbala par le Maggi, 14 % utilisent le *datou* en lieu et place du soumbala, 8 % le remplacent par la poudre de tomate et 8 % par la levure. Le cas reste rare à Samorogouan sauf pour les Mossi qui utilisent les feuilles de kapokier pour la sauce. 13 % utilisent la pâte d'arachide comme condiment.

Impacts socio-économiques de l'exploitation du néré

Femmes entre elles par le néré

La cueillette du néré constitue un facteur de solidarité et de consolidation des rapports sociaux entre les femmes. En milieu rural les femmes alliées d'une manière ou d'une autre (coépouses, épouses de frères ou parentes) récoltent souvent collectivement le néré du champ et le partagent entre elles (on peut même parler d'unité de collecte composée des épouses des frères quand ceux-ci restent coordonnés ou encore en indivis). Cette solidarité entre les épouses des frères ou des co-épouses est étroitement liée à la cohésion de la famille et l'entente qui y prévaut. Il arrive que parfois des amies s'accompagnent pour aller faire la récolte, ceci joue à Samorogouan, où la pression sur la ressource n'exacerbe pas les rapports sociaux de concurrence.

Les femmes cherchent à renforcer quotidiennement leurs liens sociaux. Cela se concrétise le plus souvent par les divers cadeaux qu'elles se font. La plupart du temps les femmes ayant fait la récolte du néré donnent des graines ou de la farine ou encore de soumbala à leurs parents ou amies qui n'ont pas pu participer à la cueillette pour une raison ou une autre. À l'intérieur même de chaque village, on remarque que certaines femmes donnent le soumbala à leurs camarades ou voisines lorsqu'on les sollicite. Les femmes qui ont leurs parents résidant dans les centres urbains leur envoient de temps à autre du soumbala pour la consommation familiale. À Samorogouan-préfecture, certaines femmes font des cadeaux à leurs frères ou sœurs de la ville lorsque ces derniers viennent au village pour le « Tchébo » ou la « Sangaba », grand moment festif, fête coutumière qui honore les morts et se déroule chaque année au mois de mai et ouvre la saison des cultures. Tous les ressortissants du village tente de revenir ce jour-là et se ravitaillent (et sont ravitaillés en échange des cadeaux « urbains » qu'ils rapportent) en produits locaux (viande séchée de chasse, soumbala, beurre de karité) ...

Impacts socio-économiques du néré chez les femmes

La collecte du néré est considérée comme l'une des activités génératrices de moyens substantiels pour les femmes. La commercialisation des graines ou du soubala permet à certaines femmes de pouvoir couvrir un certain nombre de besoins élémentaires et leur donne une certaine autonomie à vis-à-vis de leurs maris. Les revenus procurés de la vente d'au moins un des produits du néré sont utilisés dans les dépenses du ménage.

Les femmes gèrent seules leur argent et participent à l'achat de condiments, de pagnes, de médicaments, d'habits pour les enfants, les frais de moulin etc. Mis à part ces dépenses, elles participent à bien d'autres en l'occurrence les cérémonies de mariage, de baptême, de funérailles etc. La place des femmes vendeuses dans le ménage est très déterminante. C'est ainsi que dans les zones de Bondoukuy et Samorogouan, quelques vendeuses nous ont dit qu'elles payent le plus souvent les fournitures de leurs enfants du primaire et/ou du secondaire avec l'argent gagné par le soubala et le beurre.

Si l'achat de condiments est une dépense quotidienne, les autres dépenses dont l'achat de pagnes, de matériels de cuisine, de médicaments, etc. demandent une stratégie plus élaborée de la part de ces femmes. Ces dépenses exigent une certaine somme d'argent que les femmes ont pu économiser. Chaque femme faisant ses achats en fonction de ses gains mais aussi de la disponibilité de l'argent qu'elle a pu garder : 34 % de l'effectif des vendeuses achètent des pagnes, cas plus fréquent à Bondoukuy qu'à Samorogouan. D'autres jeunes achètent des ustensiles de cuisine et l'une d'entre elles à Bondoukuy a acheté un mouton. Enfin, les produits du néré permettent aux femmes de faire face à un imprévu : certaines vendent occasionnellement le soubala ou les graines pour satisfaire leurs besoins urgents. À titre indicatif, si on considère que la dépense moyenne quotidienne en soubala d'une femme se chiffre à 25 Fcfa, cette femme si elle a fait la récolte et transformé les graines pour la consommation de la famille, elle économise 750 Fcfa par mois. Selon les femmes des deux zones, si la récolte est bonne, beaucoup d'entre elles s'exemptent de l'achat de soubala durant quelques mois jusqu'à ce que leur stock de graines s'épuise.

Les hommes qui aident leurs femmes à collecter le néré se trouvent exemptés de d'acheter le soubala principalement lors des travaux exigeant de faire appel à de la main-d'œuvre qu'il faut nourrir. On constate une fois de plus que le contrat entre sexes dans le couple n'est pas un contrat équilibré car l'apport de travail des hommes lors de la récolte ou du transport n'est pas équivalent à la ponction « léonine » exercée par les hommes sur les ressources produites par les femmes.

Le 1/4 des femmes, en particulier à Bondoukuy, pratique l'**élevage**. Cette activité est multidimensionnelle et concerne l'élevage des ovins, des porcins et celui de la volaille. 1 femme sur 5 élève chèvres ou moutons. Le nombre moyen de têtes par femme est de 4. L'élevage des porcs occupe une place importante dans l'économie des femmes de Bondoukuy : 9 femmes sur 10 élèvent des porcs ; ce sont essentiellement des femmes bwaba. Le nombre moyen de porcs est de 5 têtes par femme.

Outre l'agriculture et l'élevage, les femmes des deux zones s'adonnent à un petit **commerce de plats cuisinés** qui leur permet d'aider leurs maris dans les dépenses du ménage. 33 % de l'échantillon total, font de la cuisine comme commerce. Ici, la cuisine concerne la vente de l'arachide salée, de beignets, du couscous, les tubercules fris etc. 141 femmes soit 46 % de l'échantillon font le commerce de beurre de karité. 102 femmes Bondoukuy (33 %) fabriquent et vendent du dolo et, pour Bondoukuy-préfecture, plus de la moitié des femmes s'adonnent au commerce de cette bière de mil.

Par ailleurs, il faut ajouter que quelques femmes commercialisent les céréales après les récoltes. Ces produits pour les unes proviennent de leurs champs personnels et pour les autres, c'est la part de récolte que leurs maris leur donnent ou celle acquise par les femmes elles-mêmes (part de récoltes perçues pour l'aide que les femmes apportent aux récoltes dans d'autres maisons).

À travers leurs différentes activités économiques dominées par le petit commerce et la transformation des produits de cueillette dont le néré, toutes les femmes ont une **certaine autonomie économique** et gèrent toutes seules leur argent. Et toutes achètent ou fournissent quotidiennement les condiments pour le ménage. Par ailleurs, les femmes participent aussi à d'autres dépenses telles que l'école, l'achat de médicaments et d'habits pour les enfants. Ainsi, à travers l'analyse des données, il apparaît que toutes participent à l'achat de médicaments du ménage et à l'achat des habits des enfants et, presque la moitié participe aux dépenses de l'école.

L'implication des femmes de Bondoukuy dans les frais d'école sont beaucoup plus élevés qu'à Samorogouan, il est vrai que le coût de la boisson absorbe une bonne part des revenus masculins à Bondoukuy où la pratique de spolier son épouse de ses gains (l'homme est l'intermédiaire commercial et à chaque fois il a tout perdu) est une pratique qui paraît nettement plus fréquente qu'à Samorogouan. Les maris n'hésitent jamais semble-t-il à se saisir des biens de leurs épouses pour les commercialiser sans se soucier de leur avis ou de leurs récriminations (puisque socialement elles ne peuvent pas protester mais seulement les « fuir », les quitter).

Le plus souvent, les femmes étant mariées dans des familles polygames, ou des familles de frères, leur participation aux différentes dépenses du ménage est fonction du nombre de leurs enfants mais aussi de l'âge de ces derniers. Si la participation des femmes aux dépenses du ménage, en l'occurrence à l'achat de condiments est quotidienne, les autres dépenses exigent une stratégie plus élaborée de leur part. Elles doivent consentir d'énormes sacrifices pour économiser une certaine somme sur l'argent gagné par la vente du soubala ou d'autres produits. Dans ce cas, certaines femmes s'organisent pour faire des tontines dont le système est très connu (mise en commun des économies personnelles que l'on acquiert selon un système de rotation), d'autres par contre préfèrent garder quotidiennement ou hebdomadairement leur argent chez d'autres personnes dont elles soulignent lors des interviews qu'elles les jugent « pétries de vertu », *orong* en dioula. Toutes ces stratégies des femmes leur permettent comme nous l'avons dit plus haut de pouvoir répondre aux différentes sollicitations du ménage et, en particulier celles de leurs enfants. Nous devons remarquer le haut degré de responsabilité des femmes au Burkina Faso en général et, en particulier en milieu rural, notamment dans nos deux zones d'étude, Bondoukuy et Samorogouan.

De toutes ces analyses, on remarque que les femmes de Bondoukuy sont impliquées dans le travail de la terre et sont plus dynamiques que celles de Samorogouan. Par exemple, les femmes samogho, qui participent aux cultures, ne pratiquent pourtant pas l'élevage. Elles ne sont pas trop impliquées dans le travail de la terre. À Samorogouan, le bourg proprement dit (la préfecture), les femmes s'adonnent au petit commerce aux abords de l'axe Orodara-Ndorola à l'image des femmes dafing de Bondoukuy. (Signalons que Samorogouan est un gros village homogène ethniquement et très ancien, siège d'une royauté ou chefferie disparue récemment - il y a une quinzaine d'années - qui a toujours été important, d'où son choix pour être un siège de préfecture ; Bondoukuy, lui, est au contraire originairement un petit village bwaba, résidence d'un chef de terre, devenu un gros bourg et aujourd'hui une préfecture ethniquement hétérogène, à la suite d'un mouvement volontaire de colonisation agricole depuis plusieurs dizaines d'années.) Dans tous les cas, les hommes de

Samorogouan aident beaucoup plus leurs femmes. Ils leur prêtent des charrettes, vélos pour le transport des récoltes du néré. Nous devons remarquer que la responsabilité des hommes de Samorogouan est plus évidente. On met cela en rapport avec le fait qu'ils ne boivent pas, étant musulmans, mais cette raison ne suffit pas : musulmans ou non, buveurs ou non, les maris bwaba, sauf quelques exceptions, ne sont nullement coopératifs dans leur couple, effet du système de parenté et des règles du mariage. Les observations qualitatives de terrain réalisées par notre équipe (Fourgeau, Lacombe, Traoré S.) montrent que l'alcoolisme en milieu rural burkinabè est plus une question ethnique que religieuse. Les musulmans bwaba sont d'abord bwaba et ne sauraient se soustraire aux contraintes sociales de leur milieu et les familles qui donnent des cérémonies (décès, funérailles etc.) ne peuvent, vu le nombre des « invités » et le coût des produits « modernes » (coca, jus de fruits) donner autre chose que du dolo, la bière de mil durant les jours et les nuits où ces fêtes durent. Ainsi, malgré leur dynamisme économique notable, les femmes de Bondoukuy et, en particulier celles de la préfecture-ville, n'ont pas une autonomie réelle importante, alors que celles de la localité (et préfecture aussi) de Samorogouan sont les plus autonomes économiquement et maîtresses des revenus de leur petit commerce, et cela pour des raisons de rapports internes dans les couples pour des raisons liées au système de parenté.

Suggestions pour une rationalisation de l'exploitation du néré

Pour une meilleure exploitation du néré c'est-à-dire de la collecte à la commercialisation à travers la transformation des graines en soubala, un certain nombre de stratégies doivent être élaborées : ces stratégies sont entre autres la création d'une filière du néré à l'image de celle du karité, la mise en place de coopératives d'achat des produits et la sensibilisation des populations à consommer préférentiellement le soubala en lieu et place des cubes Maggi. Les arguments publicitaires ne manqueraient pas.

La **création d'une filière du néré** et de coopératives d'achat des produits pourrait être un premier pas. Vu l'importance de l'effectif des néré et de la production annuelle du pays et, en particulier ceux des zones du sud-ouest, la création d'une filière néré demeure une des solutions qui permettrait d'harmoniser les actions des différents acteurs. Cette filière aurait comme objectif principal de contrôler les productions nationales à travers des structures décentralisées. Les objectifs spécifiques de la filière doivent être entre autres : La création de coopératives d'achat des produits. Les coopératives seront chargées de payer les productions en particulier les graines à travers les zones de production, qui seront stockées et transformées en soubala selon une formule plus efficace en terme de temps et de consommation d'énergie humaine, voire féminine. Par cette filière, et pour faciliter les achats, il faudrait mettre en place des groupements d'exploitantes. L'organisation des femmes en groupements leur permettrait non seulement d'avoir un marché pour écouler leurs produits c'est-à-dire aux coopératives mais aussi leur permettrait d'avoir des revenus substantiels et réguliers car en ce moment le prix de vente serait plus stable. Le consommateur aussi verrait une stabilité du produit non dans son prix (toujours fixe) mais dans son rapport poids/prix.

La **valorisation des produits du néré** par l'État sur le plan national permettrait de donner un élan considérable à l'exploitation de ce produit. À cet effet, l'État en partenariat avec des O. N. G. s'intéressant aux activités de cueillette des femmes doivent mettre à leur disposition de nouvelles techniques de transformation dont les machines pour décortiquer les gousses, de pilage des graines et d'écraser les graines après leur cuisson. Cela permettrait de réduire considérablement le temps de

travail des femmes mais aussi d'améliorer la qualité du soumbala. La commercialisation des graines ou du soumbala ne fait pas l'objet d'exportation vers les pays occidentaux, mais des transactions existent entre les marchés des pays africains et l'aire écologique de distribution du néré. À ce titre le néré pourrait être économiquement rentable si le pays mettait au point une technologie plus élaborée favorisant la plantation d'arbres et l'exportation des produits actuellement récoltés. En matière de technologie de transformation des graines en soumbala, le laboratoire de biochimie et de technologie alimentaire, LBTA, du CNRST du Burkina a trouvé une formule qui semble être très intéressante. Cependant sa rentabilité économique n'est pas encore prouvée et cela constitue un véritable handicap pour l'engagement des opérateurs économiques nationaux ou internationaux dans la production du soumbala à partir de cette formule. C'est dans ce sens que l'État doit s'investir en faisant un véritable marketing, de promotion et de sensibilisation des populations, en particulier les citoyens à s'intéresser à ce produit par rapport aux produits industriels (cubes maggi). Cela a commencé avec le FRSIT 2000 où nous avons vu exposé au stand du CNRST un échantillon de soumbala transformé à partir de la dite formule.

En matière de sensibilisation et de vulgarisation du soumbala, on doit chercher à montrer la valeur nutritive du soumbala aux populations qui l'ignorent véritablement par rapport à celle des cubes maggi qui ne sont que des produits chimiques. Leur qualité nutritive est moins importante que celle du soumbala qui, d'après certains nutritionnistes, a de vertus régulatrices des tensions artérielles. Par contre, les cubes maggi et la poudre glutamate monosodique (maggi blanc) ne sont que des exhausteurs de goût et, sont à l'origine de tensions artérielles de plus en plus fréquentes dans les milieux urbains où on fait beaucoup de publicité dans les médias (télévision, radios, les journaux etc.). Tous les marchés urbains et ruraux sont envahis par ces produits d'où un véritable défi pour l'État et ses partenaires (opérateurs économiques) pour conquérir ces marchés ou éviter l'effondrement de la consommation du soumbala, avec les conséquences de santé publique que l'on voit se dessiner (croissance des carences alimentaires dans les campagnes) selon le nutritionniste Philippe Chevalier (communication personnelle).

Mais tout cela suppose que la production du néré reste équivalente à celle du passé. De nos jours, avec la diminution de longues jachères voire leur disparition dans les zones de production, **la régénération des parcs de néré** n'est plus assurée et cela constitue un problème réel pour les populations. La pression que connaît l'exploitation du néré est extrême. Cette pression est exacerbée par la mort des grands arbres, le déracinement d'autres par l'action des vents violents mais aussi la destruction par les feux de brousse des jeunes qui n'ont plus le temps de croître. Ainsi, pour renouveler les parcs naturels qui n'arrivent plus à se reconstituer dans les jachères, la **plantation** de nouveaux plants et les **semis** de graines de néré demeurent les seules alternatives pour les populations. Au regard des techniques de plantation préconisées par Maydell, 1983, et des résultats des expériences de semis dans certaines stations expérimentales, une action de l'État reste possible. Action sur les techniques de semis, de pépinière et de plantation. L'État doit leur fournir les logistiques nécessaires pour assurer le renouvellement et la sauvegarde du patrimoine naturel. C'est dire donc que la concertation et la participation effective des populations rurales en particulier les femmes, doivent guider l'action des décideurs politiques. Il faut que l'on arrive à persuader les paysans que le néré peut être planté et entretenu comme le cacao, la café et bien d'autres arbres des pays tropicaux. La plantation du néré doit devenir au Burkina comme une arboriculture, car le laisser-faire actuel marquera sa disparition totale.

Conclusion

La récolte du néré, en dehors de celle du karité, constitue l'une des principales activités d'exploitation des espèces ligneuses dans les jachères et les champs. Malgré les différentes utilisations alimentaires de ses graines, la farine et particulièrement l'usage quotidien du soumbala comme assaisonnement dans les sauces, mais aussi l'utilité de ses racines, écorce, cosse et feuilles dans la pharmacopée traditionnelle, la récolte du néré reste d'un intérêt en deçà de celui du karité. Cela s'explique en partie par le fait de la colonisation, qui du reste n'a pas cherché à valoriser les produits du néré (graines riches en protéines et la farine en saccharose) car ils n'étaient pas des produits d'exportation comme cela a été le cas du karité. Si le karité a bénéficié autant d'intérêt, en témoigne les nombreux recherches sur lui, c'est parce que son huile est entrée dans les produits de l'industrie européenne. Au regard de l'importance de la farine dans l'alimentation des populations en période de soudure mais aussi de la valeur nutritive des graines fermentées ; si hier, le colonisateur s'était intéressé à cet arbre et si, aujourd'hui cette action aurait été continuée par les autorités politiques du pays, l'autosuffisance alimentaires serait mieux assurée et les carences alimentaires moindres, au moins en milieu rural.

Par ailleurs, au terme de l'analyse comparative, il ressort qu'il existe quelques nuances dans les utilisations des produits du néré. On remarque ainsi que les femmes de Bondoukuy, particulièrement les Bwaba, ont de nombreux usages des produits du néré dont celui de la farine contrairement à celles de Samorogouan, qui se contentent généralement de la comestibilité de la farine en couscous, mais la situation agricole et donc économique de celles-ci est nettement plus favorable (la pulpe est une friandise et on ne cherche pas à plus exploiter ce produit). Dans la première zone la farine est utilisée par certaines femmes comme succédané dans la bouillie, et d'autres l'utilisent dans la sauce et la transforme parfois en gâteaux.

On constate au moment de la fermentation des graines des pratiques différentes : dans la zone de Samorogouan, la fermentation est simple et se fait sans aucune considération d'ordre mystique. Par contre dans la zone de Bondoukuy, la fermentation des graines particulièrement chez les femmes bwaba est l'objet de croyances populaires : elle peut être perturbée si la femme ne respecte pas certains interdits. C'est pour cela que les Bwaba ajoutent aux graines cuites pour la fermentation deux brindilles de balai, un morceau de charbon et les couvrent avec des feuilles de manguier ou de *Gueria sénégaleensis* ou de *Lannea velutina* avant de couvrir l'ensemble avec un plastique. À cela, il faut ajouter qu'à l'issue de la fermentation, les graines sont directement conditionnées sous forme de petites boules destinées au marché et à la consommation. Par contre à Samorogouan, le soumbala subit une dernière opération qui consiste à écraser les graines sur une meulière pour le conditionner en une pâte plus ou moins solide et élastique avant d'être présentée en boules. La transformation des graines de néré en soumbala met plus de temps à Samorogouan qu'à Bondoukuy.

Pour la commercialisation, les nuances résident dans la taille des boules. Il existe en plus des boules de 5 Fcfa des boules de taille moyenne de 25 Fcfa l'unité à Bondoukuy. À Samorogouan, les boules confectionnées sont uniquement de 5 Fcfa. Quant à la commercialisation proprement dite des produits du néré, celle du soumbala est assez développée et occupe un nombre important de femmes. Les revenus de la vente sont substantiels et permettent même à certaines femmes de faire de grosses dépenses notamment le paiement de la scolarité leurs enfants, l'achat de matériels de cuisine etc. Cela est d'autant plus vrai que chacune de ces femmes a souvent un gain annuel supérieur 50.000 Fcfa. :

plus de la moitié des vendeuses de la zone de Samorogouan a un gain annuel entre 10 et 20 mille Fcfa et le tiers a plus de 20 mille Fcfa par an. Le tableau des revenus des femmes montre que la commercialisation des produits du néré constitue pour certaines femmes une activité rémunératrice non négligeable dont elles complètent les revenus avec d'autres activités lucratives de cueillette dont celle du karité ou du secteur informel à savoir la transformation alimentaire, vente de condiments etc.

Si la commercialisation des produits du néré est parfois une « bouée de sauvetage » économique des femmes et particulièrement pour les plus démunies, nous ne devons pas occulter les différents problèmes qui émaillent cette activité.

C'est ainsi qu'au terme de l'analyse de la transformation et la commercialisation du néré, il ressort que les femmes rencontrent d'abord un problème d'ordre technique et matériel pour la transformation, car elles utilisent des outils rudimentaires qui sont principalement la marmite, le mortier, le pilon, le canari, la grosse calebasse, la meulière etc. et leur propre énergie (portage, travail de transformation). Elles ne disposent pas d'outils modernes de transformation comme c'est le cas pour la transformation du beurre de karité. Sur le plan technique, la transformation est traditionnelle et lente, car se déroulant en trois ou quatre jours. Les femmes n'ont pas d'appuis financiers, ou pratiquement pas.

Enfin, le dernier problème est celui de l'inexistence d'un marché pour les vendeuses de graines et particulièrement du soubala. Les femmes n'arrivent pas à écouler leurs produits. Les échanges se font sur les places des marchés locaux hebdomadairement mais aussi sur les lieux publics où se vendent quotidiennement les condiments et d'autres produits. Par ailleurs, signalons que les transactions se font individuellement c'est-à-dire qu'il n'existe pas de groupements féminins de transformatrices et de vendeuses de soubala. Chaque femme est responsable de la vente de son produit en ayant son cercle de clients. Le problème de marché est aggravé par l'envahissement des marchés urbains et ruraux par les produits industriels dont les cubes maggi, qui ne sont que des exhausteurs de saveur. Ces produits bénéficient d'une large promotion - à travers les médias notamment. C'est pour remédier à ces différents problèmes d'ordres technique, matériel et financier, et, enfin les problèmes de marché que nous pensons que la société civile burkinabè a un rôle primordial à jouer en organisant une filière néré à l'image de la filière karité.

Comme solution technique, nous avons la formule scientifique de transformation des graines en soubala trouvée par le Laboratoire biologique de technologie alimentaire du CNRST, centre national de la recherche scientifique et technique. Cette formule, sans que nous puissions la définir, permet non seulement une meilleure transformation des graines en poudre de soubala, qui est mise dans de sachets ayant une forme cubique ou rectangulaire, mais aussi permet de diminuer l'odeur du produit qui devient un frein à sa consommation en milieu urbain. La transformation industrielle du soubala doit permettre la valorisation du néré aussi bien dans les centres urbains qui sont les marchés de consommateurs des produits industriels qu'aux centres ruraux où le soubala est inclus dans les habitudes alimentaires. Pour cela, il faut de véritables promotion et vulgarisation de ce soubala moderne. Ce qui pourrait permettre de réduire les coûts d'importation des produits industriels et d'envisager des exportations de ce soubala vers d'autres marchés africains. La mise en œuvre de la formule scientifique de transformation des graines permettrait à un marché des graines d'exister. Cela donnerait aux femmes la possibilité d'écouler les produits bruts du néré.

Quant aux problèmes matériels, les solutions adéquates doivent être la mise en œuvre d'outils modernes à la disposition des femmes rurales. Cela réduirait non seulement leur temps de travail mais

aussi permettrait aux vendeuses de soumbala de tirer un profit essentiel de leur activité, car à ce moment-là transformation serait plus professionnelle et le prix de vente pourrait connaître une légère hausse.

Si nous reconnaissons dans cette étude comparative les impacts socio-économiques du néré au Burkina en général et, dans les zones de Bondoukuy et Samorogouan en particulier, il est à craindre également la diminution progressive de l'effectif des arbres dans les zones écologiques propres au néré. Il existe un lien étroit entre la disparition des longues jachères et celle progressive du néré. C'est dans les jachères et, en particulier celles de longue durée que s'effectue la reconstitution naturelle du patrimoine. Mais de nos jours, avec l'intensification de l'agriculture et l'extension des espaces culturaux liée à la culture de coton, on note une disparition des longues jachères. La culture du coton exigeant l'utilisation des facteurs de production dont les intrants agricoles, l'utilisation des tracteurs ou de charrue où il faut déraciner les grands arbres et même les es petits. Tous ces facteurs conjugués entraînent un appauvrissement des sols. Les premiers facteurs sont redoublés par la pression démographique que connaissent les terres cultivables. Bondoukuy connaît surtout une très forte pression démographique sur les terres arables, pression liée à la constitution de nombreux villages mossi originaires du centre et du nord du pays. C'est ainsi qu'au terme de notre analyse, il ressort que cette région a un problème urgent de renouvellement de son parc à néré.



Bibliographie

sur l'arbre au Burkina

(nééré et karité)

- Floret, Ch. & Pontanier, R., 2000, *La jachère en Afrique tropicale, rôles, aménagement, alternatives*, Actes du séminaire international, Dakar, avril 1999, IRD, CORAF, John Libbey, Eurotext, 2000, deux volumes
- Duponnois, R., Plenchette, C., Thioulouze, J., et Cadet P., 2001, The mycorrhizal soil infectivity and arbuscular mycorrhizal fungal spore communities in soils of different aged fallows in Senegal, *Applied Soil Ecology*, 17 (2001) 239-251
- Nianogo-Serpantié I., Une approche juridique de la jachère. : exemple dans le Sud-Ouest burkinabè, in Floret & Pontanier, 2000 : 43-51
- APROMA, *Étude de la filière karité au Burkina Faso, Rapport provisoire*, APROMA septembre 1994
- Arbonnier, M. 2000, *Arbres, arbustes et lianes des zones sèches de l'Afrique de l'Ouest*, CIRAD, MNHN, UICN, Paris, 541 p.
- Barrot L., Daudé M.-C. et Chevalier Ph., 2000, *Produits végétaux riches en carotènes, fiches descriptives à l'image des pays sahéliens*, 59 p.
- Barry R., 1995, *Impacts de l'épargne et du crédit sur les activités socio-économiques des femmes en milieu rural : cas de Ziga dans la province du Yatenga*, Mémoire de maîtrise, 144 pages.
- Bassolé T. et Desplangues V., 1995, *Dynamique des systèmes agraires de la région de Bondoukuy au Burkina Faso*, 40 p.
- Bonkougou, É. G., 1987, *Monographie du karité, espèce agroforestière à usages multiples*, IRBET/CNRST, Ouagadougou, février 1987
- C.T.F.T, 1982, *Fiches monographiques, Espèces ligneuses*
- Chevalier, Ph., 1965, *Plantes alimentaires de l'Afrique de l'Ouest, étude Botanique, Biologie et Chimique*, Ministère de la coopération et du développement, Montpellier
- Devineau J.-L., 1999, Rôle du bétail dans le cycle culture-jachère en région soudanienne : La dissémination d'espèces végétales colonisatrices d'espaces ouverts (Bondoukuy, Sud-Ouest du Burkina Faso), *Rev. Écol.* (Terre & Vie éd.) vol. 54, pp : 97-121
- Devineau J.-L., Fournier A. & Kaloga B. 1997, *Les sols et la végétation de la région de Bondoukui, Ouest Burkinabè*, Orstom, Paris, 123 p. + carte
- Guillobez S., 1985, *Carte du Milieu naturel du Burkina Faso*, carte, IRAT, Paris
- Haute Volta, synthèse économique*, Orstom, Ouagadougou, sd
- Hupriez H. & Leener Ph. de, 1993, *Arbres et agriculture multiétagées d'Afrique*, Terre et Vie éd., 280 p.
- Lachance, Annick, 1998 : *Quelle filière karité pour le Burkina Faso. État des lieux*, Projet Filière Karité
- Lacombe, B. & Traoré, S., 2002, *La jachère, espaces sans cultures, espace de culture*, L'Harmattan, Paris, sous presse
- Lamien N., 1995, *Importance des produits forestiers non ligneux comme source de revenus en milieu rural*, rapport de recherche, CNRST-IRD
- Lemoine Ph., 1995, *Travail, société et environnement dans l'ouest du burkinabè aux XIX^e et XX^e siècle. Méthodes et orientations pour une étude comparative des communautés rurales*, Mémoire D.E.A. d'histoire, 74 pages.
- Leprun, J.-Cl., Moreau, R. et al, 1968, *Étude pédologique de la Haute-Volta, région Ouest-Nord*, Notice et cartes, Orstom, Dakar
- Maydell H. J. Von, 1983, *Arbres et arbustes du Sahel : leurs caractéristiques et leurs utilisations*, Eshborn, 531 p.

- MESSRS, CNRST, IRBET, 1987, *Recueil des communications présentées au séminaire national sur les essences forestières locales*, Ouagadougou,
- Millogo R. J. et Nacro M., 1993, *Plantes tinctoriales et plantes à tanins au Burkina Faso*, 151 pages.
- Module de Formation sur les techniques de collecte, de conditionnement et conservation des noix et amandes de karité. & Module de Formation sur les techniques d'extraction du beurre de karité, *Guide du formateur*. Projet Filière Karité
- Moreau, R., *Quelques plantes de Haute : leurs noms vernaculaires*, Ouagadougou, Orstom, 15 p.
- Nignan, S., juin 1995, *L'événement karité, atelier synthèse filière karité à Ouagadougou*, Rapport de participation, Orstom, Bobo-Dosso
- Ouédraogo M., 1995, *Les systèmes de culture paysans dans l'ouest burkinabè : Diagnostic des contraintes, des performances et de quelques paramètres de reproductibilité : Cas de la région de Bondoukuy plaine*, Mémoire I.D.R., 85 pages.
- P.D.R.I/H.K.M, 1998, *Synthèse départementale du diagnostic de Bondoukuy*
- Perrot E.M, 1939, *Où en est l'Afrique française*, Larose Éd., 458 p.
- Pontié G. & Gaud M., 1992, L'environnement en Afrique, numéro spécial d'Afrique contemporaine, La documentation française, Paris, n° 161, janv-mars 1992
- Présentation de la filière : « Autres cultures industrielles » (sésame, arachide, karité) cas du karité* novembre 1995, Projet Filière Karité
- Rieffel, J.-M., Moreau, R. et al, 1969, *Étude pédologique de la Haute-Volta, région Ouest-Sud*, Notice et cartes, Orstom, Dakar, Abidjan
- Salambéré, Jean-Pierre, *L'utilisation des produits forestiers dans l'alimentation et la pharmacopée, contraintes et perspectives*, Maîtrise de sociologie, FLASHS, Ouagadougou
- Sawadogo. 1989 *Filière karité, potentialités et perspectives*, mémoire, Université de Ouagadougou
- Séminaire nationale sur les essences forestières locales*, Ouagadougou, 1987
- Sigrun H., 1998, *La cueillette féminine dans l'économie familiale : l'exemple d'un village cotonnier burkinabè*, mémoire Université de Stockholm & CNRST
- Terpend, M.-N., La filière karité : produit de cueillette, produit de luxe in : *Les dossiers Faim-Développement*. février 1982
- Terrible M, 1984, Essai sur l'écologie et la sociologie d'arbres et arbustes de Haute Volta, librairie de la savane, Bobo-Dioulasso, 257 p.
- Tiendrebéogo H., 1995, *Atlas du département de Samorogouan*, D.R.E.P/Bobo
- Tiquet J. *Les arbres de la brousse Burkina Faso*, éd. CESAO, Bobo-Dosso, Coll. Série techn. N° 2, 1995
- TNB, *Information Filière Karité*, janvier 2001
- Traoré Tiémoko, 1998, L'immigration dans le système socio-économique du village de Samorogouan, province du Kéné Dougou, sl.
- Vimbamba Cl., 1995, *L'impact des facteurs socio-économiques sur la dynamique de quatre essences agroforestières (Butyrospermum paradoxum, Faidherbia albida, Parkia biglobosa, Mangifera indica) du plateau central burkinabè*, Rapport d'enquête, février 1995, 47 p.
- Yaméogo, R. et Kassamba, B., 1997, *Analyse d'échantillons de noix et d'amandes de karité*, Projet Filière Karité-CNRST, Burkina Faso. Juillet et décembre 1997
- Yaméogo, R. et Kassamba, B., *Résultats d'analyse d'échantillon de beurre de karité*, Projet Filière Karité-CNRST, Burkina Faso. Avril 1998

Gabriel Sangli
démographe

**Enquête sur le néré :
résultats statistiques
des deux zones de Bondoukuy & Samorogouan**



Enquête sur le néré : résultats statistiques des deux zones de Bondoukuy & Samorogouan

Gabriel Sangli
démographe

Le questionnaire utilisé est présenté en annexe à cet exposé des principaux résultats de l'enquête réalisée par Brahima Traoré. Si ce dernier présente enfin son mémoire de maîtrise à l'Université de Ouagadougou, nous mettrons à la disposition du public les données de cette enquête avec les codes

J'ai voulu donner au lecteur la possibilité d'utiliser les résultats de ce travail de terrain compte tenu du faible nombre de références sur le néré au Burkina. Les données brutes, si elle intéressaient un chercheur ou un professionnel, peuvent être obtenues à l'UERD, Ouagadougou.

Les résultats des données de l'enquête sur le néré à Bondoukuy et Samorogouan sont fondés sur une enquête par quota visant à obtenir un échantillon d'au moins trente femmes dans chaque zone pour une ethnie donnée. Nous avons une connaissance préalable dans chaque zone qui nous a permis d'effectuer ce choix d'une manière pertinente. Il n'était pas possible de procéder autrement, pour des raisons de moyens d'enquête. Les femmes, dans chaque ethnie, étaient choisies en fonction de leur âge. Nous avons aussi varié les lieux d'enquête, surtout pour la zone de Bondoukuy et pour Samorogouan-préfecture. L'essentiel, soit 85° des nos enquêtes, s'est déroulé à la maison et seulement 15° des interviews ont eu lieu hors de la maison. Pour ces dernières, l'essentiel s'est fait aux champs particulièrement à Grand-Bavouhoun et quelques uns sur les marchés notamment à Bwénivouhoun pour Bondoukuy.

Sur un échantillon total de 308 femmes, 158 (51,3%) sont des résidentes de Samorogouan contre 150 (48,7%) qui sont de Bondoukuy. La taille voisine des 2 échantillons de femmes a été voulue, et nous permettra d'effectuer des comparaisons entre groupes de femmes de ces 2 localités.

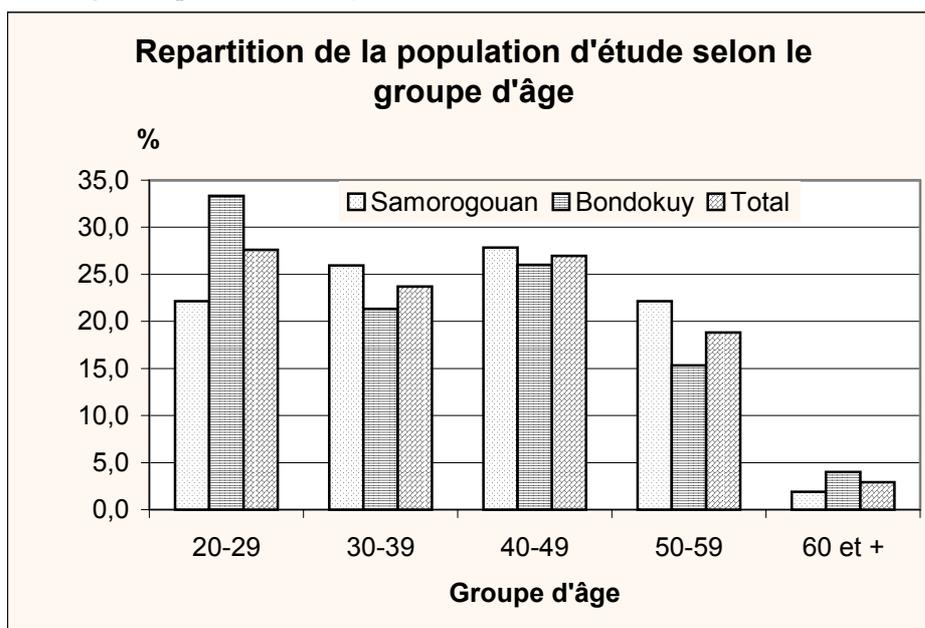
Zone d'étude	%	Effectif
Samorogouan	51,3	158
Bondoukuy	48,7	150
Total	100,0	308

La population des deux zones sont d'ethnie différentes ; la population autochtone est bwaba à Bondoukuy, et variable à Samorogouan (Samogho, Bolon, Sénoufo et Toussian) ; le groupe mossi est dans les deux zones un groupe immigrants. Pour Bondoukuy, le groupe Dafing est immigrant aussi, mais de longue date (en général, ils ont suivi des groupes de chasse venus dans la région au début du

siècle dernier) car la frontière entre les deux groupes ethniques est un peu au nord, à une quarantaine de kilomètres ; sans être donc « originaires » les Dafing suivent les règles réclamées par les Bwaba. Les Mossi pour les deux sous-échantillons de zone, représentent un cinquième de l'échantillon. Les femmes ne sont pas été enquêtées car l'activité de cueillette est chez elles marginales, elles préfèrent acheter les produits agricoles contre l'argent que leur procure la vente du lait.

Ethnie	Zone d'étude					
	Samorogouan		Bondoukuy		Total	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Samogho	47	29,7	0	0,0	47	15,3
Sénoufo	25	15,8	0	0,0	25	8,1
Toussian	18	11,4	0	0,0	18	5,8
Bolon	38	24,1	0	0,0	38	12,3
Mossi	30	19,0	30	20,0	60	19,5
Bwaba	0	0,0	90	60,0	90	29,2
Dafing	0	0,0	30	20,0	30	9,7
Total	158	100,0	150	100,0	308	100,0

À l'exception des 20-29 ans et des 60 ans et plus, il y a plus d'individus résidant à Samorogouan qu'à Bondoukuy.



Dans le cadre de l'approche de la gestion du terroir, nous pensons que les paramètres âge, ethnie et zone d'habitation sont plus importants pour déterminer les rapports de pouvoir à la terre, ainsi que le degré d'ouverture d'une communauté donnée à d'autres groupes.

Aussi bien à Samorogouan qu'à Bondoukuy seul le groupe mossi ne se désigne pas comme originaire de leur milieu de résidence. Il y a une prépondérance absolue des Samogho et des Toussian (100%) à ce déclarer familles originaires du lieu de résidence. Les autres groupes avec lesquels ils cohabitent l'ont déclaré à hauteur de plus de 7 personnes sur 10 exception bien sûr des Mossi. Les résidents de Bondoukuy sont des groupes peu diversifiés au nombre de 3 dont 2 (les Bwaba et les

Dafing) déclarent être des familles originaires du lieu de résidence bien que la proportion dans chaque ethnie n'atteigne pas la moitié des résidents. Ce qui fait que même pour les Bwaba, ceux-ci sont donc des immigrés plus ou moins anciens. Mais ce sont des immigrés dans le système d'alliance et de parenté.

Zone d'étude	Ethnie	Famille originaire du lieu de résidence					
		Non		Oui		Total	
		Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Samorogouan	Samogho	0	0,0	47	100,0	47	100,0
	Sénoufo	6	24,0	19	76,0	25	100,0
	Toussian	0	0,0	18	100,0	18	100,0
	Bolon	8	21,1	30	78,9	38	100,0
	Mossi	30	100,0	0	0,0	30	100,0
	Total	44	27,8	114	72,2	158	100,0
Bondoukuy	Mossi	30	100,0	0	0,0	30	100,0
	Bwaba	49	54,4	41	45,6	90	100,0
	Dafing	27	90,0	3	10,0	30	100,0
	Total	106	70,7	44	29,3	150	100,0

La population d'étude est majoritairement animiste et musulmane. Les femmes ont une descendance souvent nombreuse pouvant aller jusqu'à 13 enfants. Sur un effectif total de 308 femmes, 244 soit 79°/° ont déclaré le nombre de leurs enfants. Le nombre moyen d'enfant est de 4 enfants par femme. Par ailleurs signalons que 64 femmes, soit 21°/°, n'ont pas déclaré leur nombre. Mais cela concerne les femmes qui ont été enquêtées au moment où cette variable n'était pas encore indiquée sur le questionnaire. En effet, le premier questionnaire test avait omis cette question, mais les résultats du test ont été conservés vu leur qualité, cela concerne les femmes de samorogouan-préfecture.

La très forte majorité de la population pratique l'agriculture comme activité principale. La pratique de l'élevage est plus développée à Bondoukuy 46,7% (70/150) qu'à Samorogouan (1 seule personne sur 158).

Sur l'ensemble de l'échantillon 305 femmes soit 99°/° ont comme activité principale l'agriculture et/ou de l'élevage. Seulement 3 femmes ne font ni l'agriculture ni de l'élevage. Parmi les 305 femmes, 80 soit 26°/° pratiquent l'élevage et essentiellement dans la zone de Bondoukuy. Cette activité est multidimensionnelle et concerne l'élevage des ovins et celui de la volaille.

L'élevage du porc occupe une place importante car sur les 80 femmes, 69 soit 86°/° élèvent des porcs. Elles sont essentiellement Bwaba. Le nombre moyen de porc est de 5 têtes par femme. Quant à celui des ovins, 15 femmes soit 19°/° pratiquent l'élevage de chèvres et seulement 4 font celui des moutons. Le nombre moyen de chèvres par femme est au nombre de 4 têtes.

La pratique d'une activité secondaire est développée. Ainsi, 98% des femmes à Bondoukuy la pratiquent contre 87,3% à Samorogouan.

Les Bwaba ont toutes déclaré une activité secondaire (100%). Les Mossi de Bondoukuy sont celles qui pratiquent le moins une activité secondaire sont pourtant 93,3% à en pratiquer. Un peu

moins chez les Mossi de Samorogouan (90%). À Samorogouan, les Samogho pratiquent le plus des activités secondaires (95,7%) tandis que les Sénoufo sont celles qui s'y investissent le moins (64%).

Zone d'étude	Ethnie	Pratique d'une activité secondaire					
		Non		Oui		Total	
		Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Samorogouan	Samogho	2	4,3	45	95,7	47	100,0
	Sénoufo	9	36,0	16	64,0	25	100,0
	Toussian	2	11,1	16	88,9	18	100,0
	Bolon	4	10,5	34	89,5	38	100,0
	Mossi	3	10,0	27	90,0	30	100,0
	Total	20	12,7	138	87,3	158	100,0
Bondoukuy	Mossi	2	6,7	28	93,3	30	100,0
	Bwaba	0	0,0	90	100,0	90	100,0
	Dafing	1	3,3	29	96,7	30	100,0
	Total	3	2,0	147	98,0	150	100,0

Dans le tableau suivant nous avons identifié entre autres activités secondaires quelques-unes qui sont indicatrices notamment en terme d'utilisation des produits issus du néré et du karité. Les réponses ne sont pas exclusives ce qui signifie qu'une même personne peut déclarer plusieurs activités secondaires. C'est le lieu de rappeler qu'il s'agit plus ici de traiter des réponses que des individus.

Les réponses des femmes bwaba s'illustrent dans la préparation du dolo (87,8%), les Mossi de Samorogouan et les Dafing de Bondoukuy sont les plus adonnées dans la production du beurre de karité (56,7%), Les Samogho sont les premières dans la production du soumbala (53,2%).

Zone d'étude	Ethnie	Principales activités secondaires						Total
		Dolo		Beurre de karité		Soumbala		
		Réponse	%	Réponse	%	Réponse	%	Réponse
Samorogouan	Samogho	4	8,5	20	42,6	25	53,2	47
	Senoufo	7	28,0	10	40,0	3	12,0	25
	Toussian	1	5,6	3	16,7	2	11,1	18
	Bolon		0,0	14	36,8	15	39,5	38
	Mossi		0,0	17	56,7	11	36,7	30
	Total	12	7,6	64	40,5	56	35,4	158
Bondoukuy	Mossi	5	16,7	12	40,0	5	16,7	30
	Bwaba	79	87,8	48	53,3	13	14,4	90
	Dafing	6	20,0	17	56,7	9	30,0	30
	Total	90	60,0	77	51,3	27	18,0	150

Au regard du tableau suivant, 13,6% des femmes produisent à la fois du soumbala et du beurre de karité. Ce sont 66,7% des résidentes de Bondoukuy qui, faisant du soumbala en activité secondaire, font également du beurre de karité. Cette proportion est plus importante que celle appliquée au même type de population à Samorogouan (42,9%).

Dans l'un ou l'autre sens, nous observons une plus grande proportion de femmes qui font uniquement du soumbala à Samorogouan (57,1%) qu'à Bondoukuy (33,3%). À l'inverse, plus de

femmes produisent uniquement le beurre de karité en activité secondaire à Boundoukuy (48%) qu'à Samorogouan (39,2%). En somme, 45,5% des sujets de l'enquête produisent soit du soubala soit du beurre de karité et pas les deux en même temps. Ce fait ne laisse pas de nous étonner car on aurait pu penser que ces activités sont liées à la disposition d'arbres. Il est un des signes de la subtilité de l'emploi féminin dans nos campagnes.

Zone d'étude	Production de soubala	Production de beurre de karité					
		Non		Oui		Total	
		%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif
Samorogouan	Non	60,8	62	39,2	40	100,0	102
	Oui	57,1	32	42,9	24	100,0	56
	Total	59,5	94	40,5	64	100,0	158
Bondoukuy	Non	52,0	64	48,0	59	100,0	123
	Oui	33,3	9	66,7	18	100,0	27
	Total	48,7	73	51,3	77	100,0	150

L'importance de l'exploitation des ressources naturelles que sont les produits du néré et du karité mérite que soit développé la réflexion sur le rôle de ces 2 espèces arbres. Étant donné qu'il s'agit de plantes qui ont le plus souvent poussé sans l'intervention des hommes d'une part, et la dégradation de l'environnement ainsi que la réduction de leur nombre de l'autre, les questions que nous voulons discuter sont les suivantes :

- y a-t-il un propriétaire de ces arbres ?
- quels soins leur accorde-t-on ?
- quel est l'apport des produits du néré par rapport à ceux du karité ?

Dans la majorité des cas, la famille du mari de la femme est propriétaire des arbres dans plus de 7 cas sur 10. L'affirmation de la propriété familiale est plus exprimé à Bondoukuy (75,3%) qu'à Samorogouan (68%).

Zone d'étude	Les plantes de néré sont elles votre propriété familiale ?					
	Non		Oui		Total	
	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif
Samorogouan	32,3	51	67,7	107	100,0	158
Bondoukuy	24,7	37	75,3	113	100,0	150
Total	28,6	88	71,4	220	100,0	308

Le mari, à travers sa famille, est désigné comme le propriétaire dans 220 cas sur les 308 femmes interrogées soit 71,4%. Ce sont ainsi, près des trois quarts des femmes de Bondoukuy qui disent que leur mari est le propriétaire des néré contre 67,7% à Samorogouan. Cette affirmation plus forte à Bondoukuy est contradictoire avec les enseignements de l'enquête qualitative. Cela signifie que l'affirmation de propriété est plus virulente à Bondoukuy parce que plus contestée, et aussi que la ressource s'y raréfie. D'ailleurs, on le voit à la question suivante : le mari est également désigné comme étant celui qui assure la gestion des arbres dans 83,4% et 63,6% lui reconnaissent aussi la gestion de la terre. Mais la proportion des maris assurant la gestion des arbres et de la terre est plus forte à Samorogouan, autour de 53%, qu'à Bondoukuy, 47%, ce qui confirme bien notre sentiment sur la réalité de la propriété des arbres.

Dans chaque zone d'étude, il y a une différence de 20% entre la proportion des époux qui gèrent les plantes de néré, entre 81% et 85%, puis ceux qui gèrent la terre 62% et 65% respectivement pour Bondoukuy et Samorogouan.

Gestion des arbres ou de la terre	Zone d'étude					
	Samorogouan		Bondoukuy		Total	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Gestion des arbres par le mari	135	52,5	122	47,5	100,0	257
Gestion de la terre par le mari	103	52,6	93	47,4	100,0	196
Total	158	-	150	-	-	308

Une importante proportion des femmes dit récolter le néré sec soit 92,9% tandis que 10,4% déclarent récolter également le néré non mûr (encore vert). 50,3% des femmes qui récoltent le néré sec sont des résidentes de Samorogouan, elles sont 49,7% à Bondoukuy. Dans cette dernière localité, nous enregistrons la plus forte proportion des femmes de la population qui récolte le néré sec (94,7%) contre 91,1% à Samorogouan. Ce qui étonne puisqu'à Samorogouan la ressource est moins rare qu'à Bondoukuy, mais la raison est que samorogouan est une ville, un bourg imposant même, qui disposait autrefois d'une chefferie royale et les nérés sont loin, alors les néré proches du village sont eux victimes d'une sur-récolte. L'analyse confirme ce sentiment car si c'est presque à égalité que sont les deux localités dans la récolte du néré sec ; par contre, ce sont plus de 5 fois plus de femmes de Bondoukuy qui récoltent du néré vert ! La pression sur la ressource est donc évidente à Bondoukuy. Donc, 84,4% des femmes qui récoltent le néré vert sont celles de Bondoukuy contre 15,6% pour Samorogouan. Les femmes de Bondoukuy sont 6 fois plus nombreuses dans leur localité (18%) que celles de Samorogouan (3,2%) à récolter le néré vert.

Récolte de néré	Zone d'étude		
	Samorogouan	Bondoukuy	Total
Récolte de néré sec	144	142	286
Récolte de néré vert sachant qu'elles récoltent du néré sec	5	27	32
Ne récolte pas de néré vert sachant qu'elles récoltent du néré sec	139	115	254
Ensemble	158	150	308

Parmi les femmes qui récoltent le néré vert, un recours à la distribution selon l'ethnie signifie que ce sont les femmes Samogho (3) et Bolon (2) seulement de Samorogouan (5) alors qu'à Bondoukuy (27), il s'agit principalement des femmes Bwaba (20=74,1%) suivies des Mossi (6=22,2%) et une seule Dafing. La pression des femmes bwaba provient de ce qu'elles s'estiment en tant

qu'épouses des propriétaires, destinataires naturelles de la récolte et que la récolte du néré vert coupe court à toute discussion. En échange si l'on peut dire, les Mossi pratiquent de nombreuses opérations culturales qui nuisent aux arbres et les détruisent, et pas seulement dans leurs propres champs. Nous disposons d'un bon échantillonnage de photographies assez parlantes à ce sujet.

On peut aussi étudier la répartition de la population d'étude qui a récolté du néré vert selon le lieu de résidence et l'ethnie d'appartenance.

Ethnie	Zone d'étude		Total
	Samorogouan	Bondoukuy	
Samogho	3	-	3
Bolon	2	-	2
Mossi	-	6	6
Bwaba	-	20	20
Dafing	-	1	1
Total	5	27	32

Sur l'ensemble des réponses qui portent sur la récolte du néré vert (32), 71,9% justifient ce fait par la concurrence et 25% le vol. La concurrence et le vol ont été déclarés à proportion égale dans la même zone à raison respectivement de 13 à 12,5% à Samorogouan contre 87 et 87,5% à Bondoukuy. Qui vole qui, dépend du concept de propriété et là, les acteurs n'ont pas la même opinion quant au droit, et parfois appuient leur conception de quelques coups de machette, mais jusqu'à présent, malgré qu'on l'on ait eu à déplorer des morts d'hommes à Bondoukuy du moins, la société locale a toujours réussi à gérer les conflits intercommunautaires.

Raison de la récolte du néré vert	Zone d'étude				Total
	Samorogouan		Bondoukuy		
	Effectif	%	Effectif	%	
Concurrence	3	13,0	20	87,0	23
Vol	1	12,5	7	87,5	8
Total	5	15,6	27	84,4	32

Les moyens utilisés pour la récolte du néré sont variés. Toutes les stratégies associent ou utilisent indépendamment la perche, dans un cas sur deux quelque soit la zone d'étude. Grimper et faire usage de l'échelle est essentiellement le cas à Samorogouan. La perche est utilisée par la moitié

des exploitantes du néré aussi bien à Samorogouan (51%) qu'à Bondoukuy (50%), mais la situation est différente lorsqu'il s'agit de grimper aux arbres pour récolter le néré. En effet, 54% de femmes déclarent pratiquer cette technique à Bondoukuy et 46% à Samorogouan. Ici aussi, nous voyons un effet de l'abondance de la ressource dans cette seconde zone

Mode de récolte du néré	Zone d'étude				Total
	Samorogouan		Bondoukuy		
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif
Grimper	55	45,8	65	54,2	120
Echelle	14	100,0	0	0,0	14
Perche	140	50,7	136	49,3	276
Total	144	50,3	142	49,7	286

Nous avons pu observer le volume des récoltes chez les 286 personnes qui ont récolté le néré selon les zones étudiées. Deux personnes n'ont pas su nous dire le volume de leur récolte ce qui restreint l'effectif à 284. Deux unités de mesure ont été évoquées que sont la boîte et la tine. La tine équivaut à une dizaine de boîtes. En uniformisant l'unité de mesure, ici la boîte, nous avons une même base de comparaison.

Une analyse comparée des paramètres de tendance centrale nous montre que la moyenne des récoltes de Samorogouan (25,8 boîtes) est plus élevée de 3 boîtes par rapport à Bondoukuy (22,7 boîtes). La moitié des femmes qui ont récolté du néré ont au plus 10 boîtes à Samorogouan contre 13,5 à Bondoukuy. Les trois quarts des femmes de chacune des zones ont récolté au moins 30 boîtes.

L'importance de la récolte de Samorogouan (3709 boîtes) par rapport à Bondoukuy (3181 boîtes) bien que relativisé par le plus grand nombre de personnes (respectivement 144 contre 140) qui récoltent du néré est tout de même significatif.

Volume de la récolte du néré (en boîte)		Samorogouan	Bondoukuy	Ensemble
Taille de l'échantillon		144	140	284
Moyenne		25,76	22,72	24,26
Médiane		10,00	13,50	12,00
Mode		10	10	10
Somme		3709	3181	6890
Quartile	25	6,00	8,00	7,00
	50	10,00	13,50	12,00
	75	30,00	30,00	30,00

La structure des volumes récoltés dans les deux zones d'études est similaire. La distribution des récoltes de néré par zones d'étude au cours de l'année est consigné dans le tableau suivant :

Volume de la récolte du néré (en boîte)	Zone d'étude				Total	
	Samorogouan		Bondoukuy			
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
<10	45	31,3	43	30,7	88	31,0
10-20	35	24,3	38	27,1	73	25,7
20-30	24	16,7	22	15,7	46	16,2
30-50	18	12,5	20	14,3	38	13,4
50-100	15	10,4	12	8,6	27	9,5
100+	7	4,9	5	3,6	12	4,2
Total	144	100,0	140	100,0	284	100,0

La récolte cueillie est transportée selon les méthodes suivantes : sur la tête principalement dans près d'un cas sur deux, à vélo et enfin avec la charrette. Mais ce qui est transporté ce n'est pas la graine mais la cosse entière.

Le port sur la tête est utilisé légèrement plus à Samorogouan (52%) qu'à Bondoukuy (48%). La charrette est bien plus utilisée à Samorogouan (88%) contre 12% pour Bondoukuy. Enfin, l'usage du vélo est le plus significatif à Bondoukuy dans près de 9 cas sur 10 qu'à Samorogouan (11%). Les modes de transport ne sont pas exclusifs, naturellement.

Mode de transport du néré	Zone d'étude				Total
	Samorogouan		Bondoukuy		
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif
Sur la tête	130	51,8	121	48,2	251
Charette	15	88,2	2	11,8	17
Vélo	4	11,1	32	88,9	36
Total	144	50,3	142	49,7	286

Une exploration de la force de travail mobilisée dans la récolte du néré révèle que les femmes constituent la main-d'œuvre essentielle. Parmi les femmes qui reconnaissent recourir au soutien de d'autres personnes, les époux et les enfants sont les principaux partenaires de récolte ; par contre une seule sœur à Samorogouan et un seul frère à Bondoukuy s'y sont attelés. Les enfants ont une contribution plus importante à Bondoukuy (58%) qu'à Samorogouan ; (42%) par contre les époux sont plus présents à Samorogouan (63%) qu'à Bondoukuy (37%), ceci renforce l'impression de l'enquête qualitative d'une plus grande cohésion et coordination des partenaires des couples dans la première zone. Le fruit de la récolte des femmes qui ont reçu de l'aide est partagé uniquement par une fraction de Bondoukuy (23,7%). Mais le texte précédent expose les nuances que l'on doit approcher à cette conclusion : les maris disposent souvent des biens de leurs femmes sans les informer.

La mobilisation pour la récolte et le partage de la récolte du néré	Zone d'étude				Total
	Samorogouan		Bondoukuy		
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif
La collecte est effectuée par les femmes	78	48,4	83	51,6	161
Total	144	50,3	142	49,7	286
Les personnes qui aident à la collecte du néré					
Mari	45	63,4	26	36,6	71
Enfants	28	42,4	38	57,6	66
Sœur	1	100,0		0,0	1
Frère	0	0,0	1	100,0	1
Le don d'une part de la récolte aux personnes qui ont aidé les femmes à la récolte du néré	0	0,0	14	100,0	14
Total	66	52,8	59	47,2	125

Il est apparu au cours des entretiens que la population a conscience de la dégradation de son environnement. Ainsi, 52,6% de la population des deux zones d'études reconnaissent qu'il y a de moins en moins de néré. Parmi eux, 37% sont des résidentes de Samorogouan contre 63% des résidentes de Bondoukuy.

Les arguments liés à la réduction du nombre des arbres tiennent essentiellement à la mort naturelle des arbres (52,9%) par vieillissement, par le feu et par le vent. Une faible proportion de la population d'étude affirme la régénération faible des plantes de néré (35,1%). Nombreuses sont celles qui déclarent entretenir les arbres (81,2%). Seulement 4 personnes déclarent en planter (nombre égal dans chaque zone d'étude). 22% des femmes de Bondoukuy déclarent faire quelque chose pour accroître la production des arbres.

Soins accordés aux arbres de néré	Zone d'étude				Total
	Samorogouan		Bondoukuy		
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif
Entretien des arbres	135	54,0	115	46,0	250
Plantation d'arbre	2	50,0	2	50,0	4
Accroissement de la production des arbres	0	0,0	33	100,0	33
Total	158	51,3	150	48,7	308

Toute la population à l'étude déclare connaître la qualité nutritive du néré aussi bien la farine que les sous-produits comme le soubala. Les vertus médicales ont aussi été évoquées à travers l'écorce, la cosse et les feuilles.

Dans les deux zones, 281 femmes soit 90°/° préparent du couscous à base de farine du néré et 24 dont 8°/° la transforment en gâteaux essentiellement dans la zone de Bondoukuy. Par ailleurs, on remarquera encore que dans la zone de Bondoukuy 48 femmes utilisent la farine dans la préparation de la sauce et seulement 6 femmes l'utilisent dans la bouillie.

Dans les deux zones, 202 femmes soit plus de la moitié (66°/°) soignent les maux de ventre des enfants avec l'écorce du néré. Dans la zone de Bondoukuy 11 femmes utilisent l'écorce pour soigner les plaies et seulement 4 femmes l'utilisent comme remède des maux de dents. Dans les deux zones 36 femmes (soit 12°/°) et essentiellement à Bondoukuy ont déclaré que les feuilles du néré servent à lutter contre les maux de ventre des enfants et quelques unes dont 6 ont dit qu'elles servent à lutter contre les morsures. 191 femmes soit plus de la moitié des femmes (62°/°) ont déclaré que la cosse du néré est utilisée pour fabriquer de la potasse en milieu rural et seulement 41 femmes ont déclaré qu'elle sert également à fabriquer du savon traditionnel. On remarquera également que 49 femmes soit 16°/° ont déclaré que la cosse est aussi utilisée pour soigner les maux de ventre des enfants. Par ailleurs dans la zone de Bondoukuy, 39 femmes soit 13°/° de l'échantillon total ont déclaré que la cosse est utilisée comme ciment traditionnel dans la confection du toit en terrasse des maisons en milieu.

Les contraintes de la transformation du néré en soumbala, principal intérêt du néré, viennent essentiellement du manque d'eau (30%), de la difficulté d'approvisionnement en bois de chauffe (79%) et en partie du manque de matériel de transformation (11%). La crise de l'eau est plus ressentie à Samorogouan (63%) qu'à Bondoukuy (37%). Le problème matériel est spécifiquement exprimé à Samorogouan également. Seule la question du bois de chauffe est plus préoccupante à Bondoukuy (57%) qu'à Samorogouan (43%).

Les difficultés liées à la transformation du néré	Zone d'étude				Total
	Samorogouan		Bondoukuy		
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif
Eau	59	62,8	35	37,2	94
Bois de chauffe	104	42,8	139	57,2	243
Matériel de transformation	33	100,0		0,0	33
Total	158	51,3	150	48,7	308

L'argent retiré de l'exploitation du néré va de 500 fcfa à 90000 fcfa. Pour la localité de Samorogouan, le quart de la population des 52 personnes qui ont déclarées le montant gagné ont gagné entre 500 et 2500 fcfa, et la moitié entre 500 et 5500 fcfa. Les 3/4 ont entre 500 et 20000 fcfa. La somme moyenne acquise est de 12597 fcfa. Par rapport à Samorogouan, la moyenne des revenus tirés du néré est plus faible (7550 fcfa). C'est surtout dans la frange extrême supérieure que se joue la différence car 75% de la population de Bondoukuy a entre 500 et 8500 fcfa.

Paramètres de l'analyse		Zone d'étude	
		Samorogouan	Bondoukuy
Nombre d'individus qui ont donné le montant de leur gain financier		52	37
Données manquantes		92	105
Moyenne		12597	7550
Médiane		5500	5000
Mode*		5000	2500
Quartiles	25	2500	2500
	50	5500	5000
	75	20000	8500

* : Mode multiple. C'est la valeur du mode minimale qui est inscrite ici.

Une agrégation des gains tirés du néré nous offre le tableau suivant :

Montant obtenu	Zone d'étude				Total
	Samorogouan		Bondoukuy		
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif
≤ 1000	9	15,8	1	2,5	10
1005-2500	5	8,8	11	27,5	16
2505-4995	6	10,5	5	12,5	11
5000-9995	7	12,3	12	30	19
10000-19995	12	21,1	5	12,5	17
20000-29995	7	12,3	1	2,5	8
30000 et +	11	19,3	5	12,5	16
Total	57	100,0	40	100	97

Nous nous sommes intéressés à savoir à quoi a servi l'argent retiré de la vente du néré (rappelons que les réponses ne sont pas exclusives). La plus forte proportion des réponses porte sur l'achat en priorité des condiments (30% environ) et cela est vrai quelque soit la zone d'étude. Il y a ensuite l'achat de vêtements pour une personne sur quatre ; viennent par la suite l'achat de graines de néré (4,9%) recyclage des gains dans la production de soubala donc, et dans une moindre mesure l'achat de vivres (3,6%). Au sein de chaque zone, les femmes donne la priorité à l'achat des condiments avant les vêtements puis viennent l'achat des graine de néré et celui des vivres. Et à Bondoukuy, c'est les condiments qui préoccupent en premier lieu les femmes suivi par l'achat de vêtements.

Achats réalisés avec l'argent acquis du néré	Zone d'étude				Total	
	Samorogouan		Bondoukuy		Effectif	%
	Effectif	%	Effectif	%		
Achat de vêtement	51	65,4	27	34,6	78	25,3
Achat de condiments	62	68,1	29	31,9	91	29,5
Achat de graine de néré	8	53,3	7	46,7	15	4,9
Achat de vivre	8	72,7	3	27,3	11	3,6

Lorsque le néré est fini, les femmes s'attachent à vendre divers produits, principalement le beurre de karité (44,2%) et le dolo (33,8%). Que ce soit pour l'un ou l'autre produit, les résidentes de Bondoukuy sont les plus actives. Au sein des zones, les femmes de Bondoukuy s'intéressent d'abord au dolo avant le beurre de karité. C'est l'inverse qui se produit à Samorogouan.

Nouvelles activités lorsque le néré est fini	Zone d'étude				Total	
	Samorogouan		Bondoukuy		Effectif	%
	Effectif	%	Effectif	%		
Beurre de karité	57	41,9	79	58,1	136	44,2
Dolo	12	11,5	92	88,5	104	33,8

Les produits de substitution au soubala pour la cuisine sont variés. Le Maggi ⁵¹ est de loin le premier utilisé d'après près de 7 réponses sur 10, suivi plus loin du 'datou' ⁵² et de la pâte d'arachide pour plus de 13% des réponses chacune, moins utilisés encore sont la poudre de tomate, les condiments divers (poissons séchés...) et la levure dans l'ordre de 7%.

Signalons quand même que disparaissent à l'enquête quantitative les herbes sauce autrefois utilisées en abondance et tirées de la brousse, herbes sauce qui apparaissent cependant encore dans l'enquête qualitative. Pour les Mossi seulement, feuilles et fleurs d'arbres divers sont utilisées comme condiments.

Produits de substitution au soubala	Zone d'étude				Total	
	Samorogouan		Bondoukuy		Effectif	% (N=308)
	Effectif	%	Effectif	%		
Soubala	19	82,6	4,0	17,4	23	7,5
Poisson fumé	0	0,0	3,0	100,0	3	1,0
Condiments	16	72,7	6	27,3	22	7,1
Maggi	86	40,8	125	59,2	211	68,5
Datou	6	14,3	36	85,7	42	13,6
Pâte d'arachide	24	58,5	17	41,5	41	13,3
Poudre de tomate	12	50,0	12	50,0	24	7,8
Levure	0	0,0	21	100,0	21	6,8

Le grenier, le canari, le sac et le plastique sont les contenants identifiés pour recevoir le néré et ses sous-produits. Selon qu'il s'agit des graines de néré, de la farine ou du soubala, les produits comme la cendre sont utilisés pour la conservation, mais toujours avec séchage au soleil. La consommation directe ou la vente de tout le stock sont aussi d'autres moyens pour éviter les problèmes de conservation.

Le karité est l'autre grande production féminine, la concurrence entre les deux produits, ou leur coordination a paru un objectif à viser dans l'obtention de l'information. 94,5% des femmes des deux zones d'étude déclarent récolter le karité mais aussi le transformer en beurre de karité ou en savon. Parmi elles, 53,3% reconnaissent vendre les produits du karité.

⁵¹ Produit industriel, initialement en cubes, on le trouve de plus en plus en poudre. Les arômes sont variés.

⁵² Faux soubala à base d'oseille.

Récolte transformation et vente du karité	Zone d'étude		Total
	Samorogouan	Bondoukuy	
	Effectif	Effectif	N= 308
Récolte du karité	145	146	291
Transformation du karité	145	146	291
			N= 291
Vente du karité	67	88	155

Les gains issus du karité chez les personnes qui en vendent sont jugés principalement supérieur dans 51,6% des cas par rapport au nééré. Peu de femmes trouve le gain du karité inférieur au nééré (8,4%) ; par contre, 4 femmes sur 10 trouvent que les gains du nééré et du karité sont équivalents. Pour travailler le karité, 4 personnes déclarent avoir reçu un prêt dont les montants varient entre 10.000 et 50.000 fcfa. Trois des bénéficiaires sont résidentes de Bondoukuy.

Apport du karité et montant du prêt accordé	Zone d'étude				Total
	Samorogouan		Bondoukuy		
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif
Apport du karité par rapport au nééré					
Moins que le nééré	5	38,5	8	61,5	13
Autant que le nééré	30	48,4	32	51,6	62
Plus que le nééré	32	40,0	48	60,0	80
Ont bénéficié d'un prêt financier pour exploiter le karité	1	25,0	3	75,0	4
Total	67	43,2	88	56,8	155
Montant du prêt perçu pour exploiter le karité					
10.000	1	-	-	-	1
20.000	-	-	1	-	1
50.000	-	-	2	-	2
Total	1	-	3	-	4

Les difficultés liées à la commercialisation du karité	Zone d'étude				Total	
	Samorogouan		Bondoukuy		Effectif	% (N=155)
	Effectif	%	Effectif	%		
Transport	1	1,5	1	1,1	2	1,3
Argent	15	22,4	23	26,1	38	24,5
Temps	10	14,9	3	3,4	13	8,4
Total	67	-	88	-	155	-

Des problèmes existent donc (tableau précédent) dans la commercialisation du karité. 24,5% des répondants posent un problème d'argent, 8,4% posent le problème du temps à consacrer à cette activité et 1,3% ont évoqué la préoccupation du transport.

La quasi totalité des femmes gère son argent : dans 98% des cas par elle-même. Les femmes assurent les dépenses suivantes : l'école (36,4%), l'habillement (plus de 98%), la médication (86,4%) et surtout l'achat des condiments.

Les divergences les plus observables entre les 2 zones d'études sont celles des dépenses effectuées dans la scolarisation des enfants au sein de chaque zone. Ainsi, à Bondoukuy 63% des femmes environ effectuent des dépenses de scolarisation contre 11,4% à Samorogouan. Le second point discriminant est celui des dépenses médicales. Alors que les femmes de Bondoukuy déclarent presque toutes réaliser les dépenses de santé (99,3%), à Samorogouan elles sont un peu moins de trois sur quatre (74,1%). Ceci traduit une fois de plus la moindre implication des maris de Bondoukuy dans la responsabilité des dépenses de leur ménage.

Gérance de l'argent et dépenses effectuées	Zone d'étude				Total	
	Samorogouan		Bondoukuy		Effectif	% (N=308)
	Effectif	%	Effectif	%		
Femmes qui gèrent leur argent par elles-mêmes	155	98,1	148	98,7	303	98,4
Assure les dépenses du ménage	155	98,1	148	98,7	303	98,4
Assure la scolarisation des enfants	18	11,4	94	62,7	112	36,4
Assure l'habillement	155	98,1	148	98,7	303	98,4
Assure l'achat des médicaments	117	74,1	148	98,7	265	86,0
Assure l'achat des condiments	156	98,7	148	98,7	304	98,7
Assure d'autres dépenses	146	92,4	148	98,7	294	95,5
Total	158	-	150	-	308	-

Au regard de la répartition des dépenses, les gains obtenus par les femmes soutiennent essentiellement les dépenses du ménage. Malheureusement, la disparition du néré et du karité, arbres qui, traditionnellement, ont occupé et occupent encore une place vitale dans l'amélioration du quotidien des femmes rurales, ainsi que la concurrence désormais imposé par l'exploitation et la transformation industrielle menace d'accroître leurs difficultés. L'industrialisation et la modernisation des produits donne une valeur ajoutée encore plus grande aux produits. La triste réalité est l'inexistence d'effort fait pour que les parcs de le néré et de karité se régénèrent. ?

B. Lacombe, F. K. Palé, G. Sangli,
F. Sodter, B. Traoré

Questionnaire de l'enquête sur le néré



Enfant vendant du néré en gousse sur le bord de la route

Questionnaire femme/néré

N° : |—| |—| |—| |—| |—|

Identification

1. Village
Nom de l'enquêtée
- 1.2. Ethnie :
2. Née ici oui non
3. Famille originaire du lieu oui non ➔ d'où, quand ?
4. Age 20-29 30-39 40-49 50-59 60 et+
5. Religion : Traditionnelle Chrétienne Musulmane
6. Mariée ? oui non si oui ➔ Nombre d'enfants :
7. Lieu de l'interview : marché champ maison autre ➔ ?
8. Activité principale : agriculture élevage
- 9.1. Activité secondaire : oui non si oui ➔ 9.2
- 9.2. Petit commerce Artisanat ➔ quoi ?

Récolte et collecte du néré

- 10.1. A qui appartiennent les nérés ? à la famille oui (Q10.2) non (Q 10.3)
- 10.2. *Oui* ➔ mari parent du mari parent de la femme
- 10.3. *Non* ➔ préciser
- 10.4. Qui s'occupe de la gestion des arbres ?
mari parent/mari parent/femme
- 10.5. Est-ce le même que pour la terre ? oui non ➔ préciser :
- 11.1. Récoltez-vous le néré sec (mûr) oui non
- 11.2. Parfois récoltez-vous le néré vert (non mûr) oui (Q11.3) non (Q12)
- 11.3. Pourquoi
12. Combien avez-vous récolté cette année ?
13. Comment s'est faite la collecte du néré ?
- En grim pant sur l'arbre 1 Avec l'échelle 2 A la perche 4

14. Comment portez-vous la récolte ? tête 1 charrette 2 vélo 4
- 15.1. Le collectage du néré est-il seulement fait par les femmes ? oui (Q 16) non (Q15.2)
- 15.2. Sont-elles aidées par : mari 1 enfants 2 sœurs 4 frères 8
- 15.3. Si on vous aide, gardez-vous toute la récolte ,
ou donnez-vous une partie pour remercier ➡ précisez :
16. Quels sont les problèmes que vous rencontrez en matière de récolte et de collecte

Gestion du patrimoine naturel

- 17.1. Entretenez-vous les arbres ? oui (Q17.2) non (Q18)
- 17.2. Comment ?
- 18.1. Pensez-vous qu'il y a de moins en moins de néré qu'auparavant ? oui non
- 18.2. Comment l'avez constaté ?
19. Plantez-vous le néré ? oui non
- 20.1. Avez-vous des techniques pour accroître la production de l'arbre ?
oui non
- 20.2. oui lesquelles ?
- 20.3. Comment ?
21. Taillez-vous souvent les nérés du champ comme les manguiers ? oui non
- 22.1. Coupez-vous le néré ? oui non
- 22.2. Pourquoi ?

Transformation et commercialisation

Transformation

- 23.1. Avez-vous des techniques de transformation du néré ? oui non
- 23.2. Lesquelles
- 24.1. Comment se fait la transformation du néré en soubala ?
- 24.2. Avez-vous des outils de transformation ? oui (Q24.3) non (Q25)
- 24.3. Lesquels ?

25. Pouvez-vous nous donner l'utilité des différents produits du néré sur les plans suivants ?

25.1. Alimentaire

25.2. Pharmacopée

25.3. Autres

(commentaires ?)

26. Quels sont les problèmes que vous rencontrez en matière de transformation du néré ?

Eau 1 Bois 2 Matériels 4 Autres 8

27. Quelles solutions préconisez-vous ?

Commercialisation

28. A qui vendez-vous vos produits ? A quel prix ?

28.1. Farine prix/unité :

28.2. Graine prix/unité :

28.3. Soumbala prix/unité :

28.4. Son prix/unité :

29. A la dernière récolte combien avez-vous eu en argent ?

30. A quoi sert (ou a servi) cet argent ?

31. Vendez-vous tout le néré ? oui non

32. Quels sont les produits que vous vendez si le néré est fini ?

33. Quels sont les produits que vous utilisez pour cuisiner si le néré est fini ?

34. Quand vos graines de néré ou le soumbala ne sont pas totalement commercialisées ou consommées dans un bref délai, quels sont les problèmes que vous connaissez pour la conservation ?

34.1. Mode de conservation des graines durée :

34.2. Mode de conservation du soumbala durée :

34.5. Mode de conservation de la farine durée :

(commentaire ?)

35. Récoltez-vous ? oui non Transformez-vous ? oui non et vendez-vous le beurre de karité ?

36. par rapport à celle du néré, cette activité vous rapporte t- elle :

moins égal plus beaucoup plus

37. Ces deux activités ne sont-elles pas concurrentielles ? oui non

38.1. Avez-vous déjà bénéficié d'un prêt pour améliorer votre activité ? oui non

38.2. Pouvez-vous nous dire pourquoi exactement et quel est le montant que vous avez reçu ?

39. Quels sont les problèmes que vous rencontrez dans la commercialisation ?

39.1. Transport de matières premières oui non

39.2. Transport des produits vers le marché oui non

39.3. Argent oui non

39.4. Temps oui non

39.5. Concurrence avec d'autres produits comme les cubes Maggi

oui non

(commentaire ?)

Autonomie de la femme

40.1. Gérez-vous toute seule votre argent ? oui (Q40.3) non (Q40.2)

40.2. *Non* ➔ avec qui vous le gérez ?

40.3. *Oui* ➔ participez aux dépenses du ménage ? oui (Q40.4) non (Q41)

40.4. si *Oui* : Comment ? ➔ 40.5. Ecole oui non 40.6. Habillements oui non

40.7. Médicaments oui non 40.8. Condiments oui non

40.9. Autres oui non (préciser :)

(commentaires ?)

Commentaires ?

41. Avez-vous des commentaires sur les questions que nous avons abordées ici ensemble ?

Deuxième partie

Femme et jachère



Catherine Fourgeau

Les petites jachères des femmes



Avec :
Saïbou Nignan, botaniste

Les petites jachères des femmes bwaba et bobo : perception et définition identitaire

Provinces des Balé et du Houet, Burkina Faso

Catherine Fourgeau
Ethnologue

Cette étude n'aurait pu se dérouler sans le soutien et les conseils scientifiques et logistiques de MM. Bernard Lacombe et François Sodter du centre IRD à Bobo-Dioulasso [Burkina Faso]. Nignan Saïbou pour sa collaboration à l'enquête dans le village de Kotédougou et à la détermination des plantes collectées. Et Rémi Demazoin pour son aide à la représentation cartographique de la zone d'étude. Naturellement, je n'aurais rien pu faire sans la collaboration des habitants des villages enquêtés (Mamou, Kotédougou et Wiéna). Une pensée particulière va naturellement aux femmes qui m'ont accompagnée et aidée à comprendre leur situation dans leur quotidienneté, mais aussi dans leurs savoirs.

Introduction

En Afrique tropicale, la jachère est une étape dans les systèmes de cultures itinérantes qui se pratique soit seule soit conjointement avec des cultures permanentes ou quasi-permanentes. Dans les pays de savanes arbustives d'Afrique de l'ouest, les jachères, ces terres laissées en dormance pour qu'elles se reconstituent par phases successives, se heurtent aux exigences actuelles de l'introduction des cultures de rente (coton et maïs en priorité), la mécanisation agricole (intensification des pratiques agricoles et extension des surfaces cultivées) et de la pression démographique aggravée par les phénomènes migratoires.

Au Burkina Faso, la réduction des jachères qui allait de 30 à 90 ans se limite actuellement entre 2 et 15 ans dans la zone étudiée. Il en découle des transformations dans le domaine végétal et animal (disparition ou diminution de plantes et d'insectes : chenilles et éphémères) qui entraînent dans les modes d'alimentation des populations ; transformation également dans le domaine des techniques de travail (utilisation de la culture attelée, d'engrais) et des savoir-faire.

Au niveau socio-culturel, la réduction des terres laissées en jachère s'est accompagnée d'une modification des statuts et rôles respectifs des hommes et des femmes. En effet, dans les sociétés où les femmes ne cultivaient pas, elles sont devenues une source de main - d'œuvre indispensable sans que les autres tâches leur incombant soient allégées. Si les femmes interviennent aux différentes phases des travaux agricoles, elles ne bénéficient pas pour autant d'un droit de propriété, tout au plus un prêt leur est accordé en fonction des droits autorisés par leur statut d'épouse et de mère.

Pourtant, c'est dans ces terres laissées en jachère que les femmes vont chercher les plantes nécessaires à l'alimentation familiale, à la constitution d'outillage et d'ustensiles de transformation, et initient leurs filles à leur devenir d'épouse et de mère... Bref, par les pratiques de cueillette (de l'identification des lieux à celle de la reconnaissance des espèces comestibles ou non) ; les femmes s'affirment dans leur identité.

De façon complémentaire, les hommes confortent leur pouvoir dans l'attribution des terres. Ils possèdent une connaissance fine et approfondie de leur milieu naturel que l'on peut qualifier de classificatoire, en fonction du croît des plantes, de leur temps de maturité, de leur localisation spatiale, et de la définition de séquences temporelles entre champs cultivés et en jachères, pouvoir décisionnel dans la gestion patrimoniale de l'attribution des terres. De ce fait, il en ressort qu'hommes et femmes n'ont pas la même perception de leur environnement : les hommes ont un rapport technique à la nature ; les femmes ne disposent pas de référents techniques mais qualificatifs, c'est-à-dire tournés vers la sphère domestique.

Le rétrécissement de la durée des jachères qui s'est accompagnée de l'entrée des femmes dans les travaux agricoles ne les ont pas laissées sans octroi de terres. Mais, c'est sur des parcelles fatiguées, destinées autrefois au repos de la terre sur un cycle long, que les femmes s'efforcent de pallier leur manque de disponibilité pour la cueillette d'herbes sauvages, de fruits de karité et de graines de néré (qui se monnaient aujourd'hui) en générant des revenus sur ces "petites jachères", comme elles les nomment.

Chez les Bwa et les Bobo, en raison de la transmission patriarcale des biens fonciers, l'accès aux ressources végétales et animales fait également l'objet du contrôle des hommes. Ces petites jachères sont octroyées aux femmes le temps d'un hivernage avant de les restituer à leurs maris (ou un membre de la famille paternelle) qui se l'approprient de nouveau pour y semer le mil, le maïs et le coton, cultures de rente⁵³. Sur leurs petites jachères, elles cultivent l'oseille sauvage (ou "fari" des blancs, pour reprendre une expression des femmes bwaba) qu'elles ne peuvent plus ramasser dans les jachères au sens traditionnel du terme, l'arachide et le sorgho rouge pour le *dolo* (bière de mil).

Les "herbes sauces" dont l'approvisionnement relève des femmes, entrent progressivement dans le système agricole actuel et doivent avoir des conséquences sur la nature des sols et, à terme, sur l'introduction du jardinage dans la culture paysanne burkinabé.

Objectifs et limites de l'enquête

Cette étude s'attache à présenter, à partir de données de terrain recueillies par entretiens auprès de chefs de terre âgés et de femmes de la même génération d'une part la perception que les hommes détiennent de leur environnement, et d'autre part celle des femmes pour en relever les différences mais aussi les complémentarités. Nous avons procédé à ces entretiens.

C'est en effet au chef de terre qu'il incombe de distribuer les parcelles de terre, de les contrôler pour assurer les productions vivrières. C'est aussi à lui que s'adressent les nouveaux arrivants (Mossi et Dafing dans cette région du Burkina Faso). Détenteur d'un pouvoir religieux en liaison avec la terre nourricière même dans les zones gagnées par les religions monothéistes, il est le plus "fort" et son alliance avec les autorités surnaturelles lui confère assez de pouvoir, mais surtout, ainsi que le souligne Suzanne Jean "*ce fondement religieux du droit sur les parcelles de terre est une garantie de son respect*"⁵⁴.

⁵³ Au Burkina Faso, le système de culture de rente associe le coton et les céréales (maïs, mil et sorgho). Voir Tersigel Philippe, *Boho-Kari, village Bwa : les effets de la mécanisation dans l'aire cotonnière du Burkina Faso*, Doctorat géographie, Paris X, 1992, Tomes 1 et 2.

⁵⁴ Suzanne Jean *Jachères et stratégies foncières*. In *La jachère en Afrique de l'ouest*. Atelier international, Montpellier, 2-5 déc. 1991 - Paris : Orstom, colloques et séminaires, 1993, pp. 47-54.

Il n'est point utile de chercher l'équivalent du côté des femmes puisque, chez les Bobo et les Bwaba comme dans la plupart des sociétés d'Afrique de l'ouest, aucun droit ne leur est accordé et les actions qu'elles peuvent mener (la cueillette dans les jachères par exemple) sont limitées dans la mesure où c'est l'homme qui décide de l'ouverture ou de la fermeture d'une parcelle ⁵⁵.

Donc, sur le plan méthodologique, c'est auprès des chefs de chefs de terre âgés et des femmes de la même génération, que les entretiens ont été menés parallèlement à partir d'une observation des modes de vie, du matériel et outillage - patrimoine des femmes et témoin de leur identité. Connaissances, savoir-faire, matériel et outillage sont autant de marqueurs socio-culturels d'un système agricole traditionnel dont on relève les traces dans la perception qu'hommes et femmes ont de leur environnement naturel. Cette perception a été recueillie auprès des populations bwaba et bobo des villages de Mamou et Kotédougou dans la région du centre du Burkina Faso.

Sur le plan historique, ces populations sont implantées de longue date et ont en commun un même fondement religieux qui constitue une cohésion villageoise par le culte du Do.

Les Bobo et les Bwaba ont accueilli successivement des populations de commerçants Dioula, puis Mossi en vertu d'une loi d'hospitalité qui consiste à ne jamais refuser à un étranger qui en manque une parcelle de terre pour se nourrir : les Mossi sont originaires de zones écologiques différentes, les Dioulas sont eux extérieurs à toute culture agricole, étant marchands, religieux, lettrés ou guerriers. Ceux-ci qui ne disposent pas de la même perception de l'environnement, jouent un rôle important dans les mutations que l'on peut observer du système agricole par des pratiques minières exercées sur l'environnement. Il en ressort une absence d'image sociale homogène. Enfin, un fort Investissement se dessine par l'attachement à la terre et la préservation de ses ressources à des transactions monétaires et commerciales qui prennent le pas sur les relations d'échanges.

À Kotédougou, où populations Bobo et Dioula cohabitent depuis deux ou trois siècles, les revendications identitaires s'affirment par l'usage d'une langue et de pratiques culturelles spécifiques. S'il est habituel d'accueillir sur ses terres l'étranger et de lui prêter des parcelles pour s'adonner à la culture, les Bobo quant à eux se défendent contre toute assimilation. Face à l'Iman qui détient un pouvoir politique sur les affaires du village, les chefs de terre gardent leur pouvoir de contrôle et leur pouvoir religieux. Également le passage à un système agricole qui repose sur une gestion individuelle de la terre et de ses ressources dans le but d'une rentabilité économique suscite des initiatives d'extraction minières (écorces d'arbres, racines etc.), notamment par les femmes dioula aux traditions commerciales affirmées.

Telles sont les données que nous présenterons ici en essayant d'ouvrir une piste de recherche : celle des conséquences entraînées par la réduction des jachères sur les activités des femmes et les stratégies d'adaptation qu'elles mettent en place aujourd'hui pour faire face à leurs obligations dans le domaine de l'alimentation, de l'habillement et de l'éducation des enfants.

⁵⁵ Sur le plan de la méthodologie d'enquête, comme il sera mentionné dans le développement de l'analyse, c'est moins le fait d'être une étrangère que femme qui fit parfois obstacle au recueil des données auprès des chefs de terre. Ainsi, et malgré un respect réciproque qui s'était instauré entre nous et un chef de terre, tout questionnement ayant trait aux pouvoirs religieux et spirituels dans la gestion des terres nous fut interdit. Chez les Bobo et les Bwaba, les femmes en sont tenues écartées. Aucune entorse ne pouvait y être faite. Pour contourner cette contrainte, nous avons fait appel à notre collègue anthropologue masculin.

Le quartier Dioula de Kotédougou constitue sur le plan de l'organisation spatiale le noyau central du village placé sous l'autorité religieuse et politique de l'Imam. En fait le village d'origine, purement bobo, est composé de trois ou quatre quartiers à quelque distance l'un de l'autre, l'installation des Dioula s'est réalisée, ensuite, il y a un siècle ou deux. Venus alors que les Bobo s'étaient déjà installés à côté sans mettre en cause la société bobo sauf à accepter ou à faciliter la conversion de ses éléments à l'Islam. Historiquement, les liens existant entre ces trois grandes familles dioula se définissaient ainsi : les Ouattara étaient des guerriers, les Dianey des marabouts (assurant une aide spirituelle aux guerriers), les Diabaté des commerçants (fournissant les finances pour la guerre). Aux Bobo-Fing (ou Bobo-Madaré), premiers occupants de la terre, les Dioula auraient emprunté les termes et notions descriptives de l'environnement, en puisant également dans un stock de mots introduits d'ailleurs, d'origine dioula mais sans grande garantie d'équivalence. « *Ils ont demandé aux Bobo comment ces plantes s'appelaient, ou bien ils leur donnaient un autre nom, parce qu'elles ressemblaient à une autre que celle de là d'où ils venaient, ou bien parce que des Dioula leur disaient qu'elle s'appelait comme cela en dioula* ». La dénomination succincte des plantes utilisées par les femmes dioula comparée à celle utilisée par les femmes bobo dans le cadre de leurs activités indique une perception plus fine et une connaissance plus étendue du milieu naturel chez les Bobo qui possèdent une capacité d'identification des plantes précises.

Par ailleurs, un autre signe pourrait être, sans que nous en soyons bien assurée, le fait que les noms des plantes en dioula est souvent imagée, comme si les plantes avaient des surnoms ("les intestins de la chèvre" par exemple). Car nos informateurs et informatrices insistent bien sur le fait que les Dioula, quand ils sont venus, ignoraient les plantes locales, connaissance qu'ils ont dû glaner chez les Bobo, ou déporter, avec quelques erreurs, de leurs connaissances antérieures, ou demander à d'autres Dioula qui auraient eu des connaissances en la matière. Sans aucune gêne, les Dioula acceptent d'être des étrangers venus s'installer à Kotédougou, même si cette installation date de près de deux siècles. Une des caractéristiques de ce village est cette division en deux : les Dioula ne parlent pas bobo, les Bobo ne parlent pas dioula, sauf s'ils ont eu à l'apprendre à Bobo-Dioulasso ou lors de leurs visites à l'extérieur du village. La cohabitation est heureuse, mais chacun reste chez soi, parlant sa langue et s'occupant du maintien des valeurs de sa propre culture.

La jachère, univers collectif de définition identitaire

La jachère, concept opératoire, est étudié aujourd'hui par les agronomes et les géographes comme un lieu de reproduction de la faune et de la flore, élément intégré dans un paysage agricole, dont l'homme fait usage. Si les agronomes et les géographes s'ouvrent, comme l'attestent de nombreuses études, à une approche intégrée des interactions qui se produisent entre l'homme et son milieu naturel, il en découle des données sur la disparition d'espèces végétales et l'effacement progressif d'autres (*Andropogon gayanus* par exemple) et animales mais qui ne traitent pas directement de la conception et donc de la perception que les populations possèdent de leur environnement (Jouve, 1997). L'apport des sociologues montre la maîtrise ou l'absence de maîtrise en matière de gestion et de pouvoir des espaces fonciers (Sorgho & Guiré, 1998). Quant aux anthropologues, ils ne s'intéressent que depuis peu à la notion de jachère en suivant les travaux de Philippe de Schipple, 1986, qui montre dans son étude qu'en empruntant le regard que les populations posent sur leur environnement, il en ressort la richesse d'une connaissance fine et détaillée des plantes, mais aussi un imaginaire et une idéologie propre à un groupe humain. En effet, la jachère a souvent été considérée négativement comme une technique agricole et les usages qui en étaient faits, notamment par les femmes, perçus sous ce même rapport technique : celui de la cueillette féminine par exemple

en fonction des saisons et de son importance dans l'économie domestique (Sigrun, 1998). De plus, il semble qu'en dehors de ces points de vue techniques et commerciaux (revente des produits collectés et transformés) la compréhension des modes de représentation du milieu aussi bien du point de vue des hommes que des femmes ne semblent pas intervenir ni servir de toile de fond, en tant qu'ils constituent une approche dynamique des transformations actuelles du système agricole.

L'étude récente de Bernard Lacombe chez les Bwaba (résumé *in* Floret & Pontanier, 2000) est une illustration d'une telle approche et pose non seulement le concept de la perception qu'un groupe humain crée de son environnement mais encore une manière de penser sa relation au monde et entre hommes. En effet, la richesse du vocabulaire pour identifier la diversité des espèces végétales ou pour définir la compréhension des stades de maturité du croît des plantes, les séquences temporelles spécifiques et les localisations spatiales attestent des rapports de l'homme à son environnement et définissent des contraintes sociales, culturelles et cultuelles qu'un groupe humain conçoit par des usages, des pratiques, et des savoir-faire qui lui sont propres. En d'autres termes, cette compréhension de la perception qu'un groupe humain construit de son environnement définit aussi la place qu'hommes et femmes doivent occuper ⁵⁶.

Les populations bobo et bwaba sont réputées pour la vénération qu'elles portent aux herbes, et leur connaissance dans l'exploitation de toutes les ressources que procure la savane. Tant au niveau de l'idéologie que de l'imaginaire collectif, les Bwaba, - place comme valeurs premières la bravoure -, l'héroïsme et le travail. Les travaux collectifs sur les champs donnent lieu à des concours d'endurance et une concurrence oppose les plus âgés aux plus jeunes (Nazi Boni, 1962). Ces jeux de rivalité, de type sportif, sont constitutifs de la culture bwamu.

Une perception différenciée de la jachère

S'intéresser à la jachère du point de vue de la perception qu'un groupe humain en fait amène à considérer la compréhension qu'hommes et femmes peuvent en donner en fonction de leurs obligations sociales respectives. En effet, les hommes produisent les denrées de base (céréales telles que le mil, le maïs...) et s'occupent de gérer l'accès aux lieux cultivés en fonction de la rotation des cultures sur le champ. Autrement dit, ils décident en fonction de leur connaissance des espaces d'accès aux ressources des terres qu'ils gèrent collectivement ou individuellement. Les femmes, quant à elles, sont chargées d'apporter les condiments et les herbes, ce qui est un complément indispensable à l'alimentation familiale. C'est aussi dans cet environnement que les matériaux nécessaires à la confection d'ustensiles et d'outillage sont puisés (bois à sculpter, vannerie comme par exemple : pailles pour confectionner les trois paniers de mariage qu'une mère confie à sa fille pour ouvrir son statut de jeune épousée). Ces ustensiles et outillages ont un usage fonctionnel mais aussi de rituel social dans la mesure où les femmes transmettent par leur circulation les repères de l'identité féminine (Alfieri, 1994). C'est en ce sens que la jachère en tant qu'espace collectif dans lequel les femmes vont s'approvisionner constitue également un moyen pour elles d'affirmer leur identité.

⁵⁶ Dans cette étude qui se situe en amont d'une recherche action, signalons qu'une des conclusions de notre étude est que la mise en culture des zones de jachères réclamera un réajustement culturel.

Invariance et variabilité des marqueurs de l'identité féminine

La rotation de plus en plus rapide des cultures associée à la pression démographique et aux orientations économiques, pousse les femmes à devoir s'adapter aux exigences de la production agricole en devenant une main d'œuvre nécessaire sur les champs familiaux.

"Du champ du mari (*bura maàn*) à sa "terre fatiguée" (*waké*)

Durant cette saison des premiers semis sur les champs familiaux, dit « *champ du mari* » (*bura maàn*) par les femmes, leur participation aux travaux agricoles est prioritaire. L'emploi du temps des femmes en cette saison d'hivernage montre que leur rythme de travail se calque sur celui des hommes. Leurs principales activités de transformation (beurre de karité, *dolo*) et cueillette des "herbes sauces" sont dépendantes des travaux sur les champs de coton et ne consistent qu'en la préparation des repas et la vente sur le pas-de-porte. Les femmes âgées, restées au village, assurent le triage des herbes récoltées, le concassage des graines de coton etc.

Dans le domaine de la division sexuelle du travail, si la force de travail est collective sur les champs, les femmes œuvrent à l'écart au labourage et aux semis et récolte du coton. L'aide fournie par les femmes leur donne droit, en principe, à une part sur la récolte pour satisfaire les besoins alimentaires familiaux et, quelquefois d'un surplus destiné à la vente. Mais, si chez les Bwaba comme dans la plupart des sociétés traditionnelles d'Afrique de l'ouest, le contrat de mariage traditionnel stipule un juste redistribution des récoltes aux femmes, les charges qui incombent aux hommes, notamment en raison de la polygamie, les obligent à recourir à de multiples stratégies pour pallier leur participation insuffisante.

L'octroi d'une parcelle de terre par le mari, souvent pour répondre aux exigences des femmes afin de pourvoir à la consommation familiale est attribué sur le *waké*, « *si la mari est gentil, il te laisse une petite parcelle sur son waké* ». Sur cette terre fatiguée, la femme bwaba cultive donc du mil et un peu de maïs, en espérant pouvoir vendre le surplus. Mais, selon entretiens, cet octroi reste précaire ou plutôt temporaire dans la mesure où le *waké* est cultivé de nouveau après 4 ans de repos par les hommes, gourmands d'espaces à cultiver et ne respectant pas le rythme de repos nécessaire à la terre pour son enrichissement⁵⁷. Dans tous les cas, la parcelle de terre que travaille la femme sur le *waké* de son mari sera cultivée intensivement et abandonnée par elle, au profit d'une autre prise sur le champ de nouveau délaissé par son mari.

Si les jachères diminuent, le temps que les femmes consacrent à collecter aussi bien des aliments et toutes sortes de matières premières pour la fabrication d'ustensiles est largement réduit pour répondre à d'autres nécessités toujours alimentaires et domestiques mais dont elles en ont plus la maîtrise comme c'était le cas pour les femmes de la génération précédente.

Les femmes chassées socialement de la jachère ou contraintes du fait de sa disparition - qualifiée de "*petits jardins des femmes*" - adaptent sur de petites jachères, la terre "fatiguée" prêtée par leur mari (ou un membre de sa lignée), des pratiques de culture novatrices - par exemple l'oseille sauvage, récoltée auparavant dans les jachères, est aujourd'hui cultivée sur ces petites jachères prêtées par les hommes. En perdant une partie de leurs activités de récolte et de cueillette pour répondre à la demande d'aide pour les travaux agricoles, les femmes doivent s'adapter en continuant d'assumer leurs rôles d'épouse et de mère, même si les moyens de transmission dont elles disposent sont précarisés.

Les femmes bwaba par exemple, s'approvisionnent en oseille sauvage fari (herbe sauce la plus consommée) dans la jachère, les feuilles du *grewia lasiodiscus* aident à la fermentation du *dolo*

⁵⁷ Lacombe & Douanio, *op. cit.*

(bière de sorgho rouge très consommée). Ces activités de transformation et de commerce constituent une adaptation aux exigences monétaires actuelles. Tous les produits "bruts" enlevés de la jachère par les femmes réclament ensuite une longue préparation d'effeuillage, de cuisson, de fermentation (beurre de karité, farine de néré, *soumbala* - condiment préparé à partir des graines de fruits de néré).

Par ailleurs, dans cette période de transformation du système agricole qui induit le passage à un mode d'appropriation individuel des terres, les femmes qui se voient attribuées temporairement une parcelle de terre adaptent aussi leurs activités de transformation alimentaire pour essayer d'obtenir des revenus monétaires, par exemple par la vente de beurre de karité, du *dolo* (sorgho rouge), du *soumbala* (graines de néré).

L'interview de personnes normalement habilitées à fournir des données précises, les chefs de terres, apporte une première surprise. En effet, l'information obtenue n'est pas cohérente : certains « savent » (ou inventent ?), d'autres ignorent (ou sagement savent qu'il n'y a rien à connaître). En fait, nous nous trouvons devant deux types d'informations : les plus rares donnent quant à la dénomination des champs et de la jachère, des distinctions subtiles, un peu ce qui a été remarqué chez les Bwaba (travaux de B. Lacombe), les autres disent : on ouvre ou on ferme un champ ou une jachère, le reste ne serait que subtilités d'école ? Après un gros travail de tri de nos informations de terrain, notre conclusion est qu'un système de classification de la jachère existe et que s'il n'est pas aussi affiné et précis (nos enquêtes personnelles ne peuvent le présenter dans le détail), les premiers éléments recueillis au cours d'entretien attestent de l'existence d'un système de classification des terres selon un axe temporel et spatial.

Perception et usages de la jachère par les femmes

Si perceptions anciennes et actuelles de la jachère par les femmes s'entremêlent en raison des exigences économiques, on relève l'interdépendance des activités de transformation féminines (en tant que fondement de leur statut au sein de la famille et du village) et accès aux espaces de cueillette détenus et gérés par les hommes (du père au mari).

Il ressort que la main-mise de leur force de travail sur le champ cultivé les détourne de pans entiers de leurs activités (du temps pour la cueillette à la préparation voire la circulation des produits qui en sont issus) et freine leur mode de production traditionnel (Sorgho & Guiré, 1998). En l'occurrence, leur accès aux terres laissées en jachère dépend du pouvoir et de l'autorité des hommes sur la gestion des matières premières cultivées mais également non cultivées. La question qui se pose est celle des stratégies que les femmes bobo et bwaba mettent en place si les lieux de cueillette disparaissent par suite d'une rotation intensive des cultures décidée par les hommes, mais aussi face à la monétarisation des ressources du milieu (achat des feuilles de baobab, des graines de néré par exemple). De plus, l'intérêt d'approfondir la perception qu'ont les femmes des lieux de cueillette réside, semble-t-il, dans celui d'étudier la disponibilité qui leur est laissée pour s'adonner à une activité qui participait à leur autonomie, définissait leur rôle dans l'apport alimentaire familial et donc de leur identité féminine.

De la "brousse" à la terre cultivée

Pour les femmes, il est moins question de classification ou de repérage spatial⁵⁸. Le savoir des femmes âgées, les vieilles femmes bobo - comme il se dit avec respect dans les villages - est qualitatif afin d'agrémenter la sauce servie au mari et aux enfants à partir d'herbes et aussi transmettre leur savoir-faire en matière de cueillette et de préparation alimentaire.

Elles invoquent, à l'exemple des femmes Bobo, dans leur représentation de l'espace des exigences alimentaires :

- Le champ « où je me nourris » : *low* ;
- Le champ fatigué où l'herbe sauce semée pousse encore : *fufogó* ;
- La parcelle qui lui est attribuée : *yarola* ;
- Le champ abandonné où les arbres repoussent : *vor* ;
- La brousse : *kahin*.

Si les femmes sont exclues de l'appropriation des terres et ne maîtrisent pas les connaissances techniques, leurs connaissances et savoir-faire génèrent des liens instaurés de mère à fille, autrement dit, en lignée maternelle.

Cette reconnaissance sociale de leurs fonctions d'épouse et de mère impliquent une circulation de produits "bruts" puis transformés qui ont une fonction utilitaire ainsi que rituelle et symbolique pour commémorer les ancêtres du matriclan (Alfieri, 1994) : la confection de trois corbeilles tressées à leur fille (le premier *gnéré*, pour vanner le mil ; le second *kibelou* pour la farine de mil ; le troisième *konko* pour le stockage) et le *sangan* (baît de tête en osier pour utiliser le bois, composé de 4 arceaux). Corbeilles et ustensile de portage du bois sont remises au moment du mariage de leur fille. Par la remise des premières, c'est l'identité d'épouse et de mère nourricière qui est transmise. Elle consacre l'autorisation de la mère pour que sa fille procrée, selon un principe établi dans de nombreuses sociétés d'Afrique de l'ouest (Héritier, 1996). Dans ces ustensiles, elles inséreront la part vitale de la nourriture apportée par l'homme : le mil, aliment de base. Par le don du baît d'osier, (dont "chaque canne représente une défunte du matriclan"), c'est l'affirmation d'une appartenance exclusivement féminine aux défuntes du matriclan (Alfieri, 1994) qui se manifeste pour que la chaîne des générations ne soit pas interrompue.

Des gestes, des techniques et des savoir-faire

L'appropriation de l'espace par les femmes au village est marquée par leur main-mise sur les activités de transformation des "herbes sauces", en passant par celle des noix de karité (beurre) et la fabrication du *dolo* (bière de sorgho rouge). Si les hommes sont propriétaires de la terre, les femmes délimitent leur espace de travail et leurs activités sociales d'entraide par la fabrication de leurs outils et matériaux de travail. C'est dans sa case que la femme entrepose sa production de *dolo*, de beurre de karité, les feuilles récoltées etc. qui constituent ses biens propres à consommer, à vendre ou à échanger. Tout est fonctionnel dans la case des femmes, à l'extérieur, sur le toit, elles font sécher le mil au soleil fermenté avant de préparer le *dolo*. Parfois tard dans la nuit, le feu reste allumé dans le

⁵⁸ Cette remarque concerne tout ethnologue sur son terrain de recherche. Cf l'article de Carmen Bernard, Du côté de chez elles, *Socio-anthropologie*, 3 – 1998, p 7-17.

four pour le séchage des noix de karité ou bien "lèche le cul de la marmite" dans laquelle la pâte de mil (*tô*) bout à haute température. Toutes ses activités de transformation nécessitent une provision de bois de chauffe importante, stockée près des foyers des femmes. Chez les Bwaba ⁵⁹, les femmes voient leur rôle social et économique reconnu d'étape en étape.

Dépendantes de leur mère dont elles reçoivent l'apprentissage et le savoir-faire (beurre de karité, *dolo*, cueillette), elles le sont encore de leur belle-mère puis de leurs co-épouses. Le versement de la dot par le mari déclenche l'achat des ustensiles de cuisine par les mères des jeunes épousées. Celles-ci arrivent dans la case qui leur est destinée avec la couverture tissée ⁶⁰. Ainsi, une femme bwaba commencera-t-elle à préparer le beurre de karité dans le four de sa belle-mère. Sa propre production de *dolo* ne pourra commencer que lorsque son mari lui aura remis pour la première fois une part de mil cultivé sur son propre champ, faute de quoi elle aidera sa belle-mère à en produire et à en vendre.

Dans l'espace accolé à la cour de leur case (*gnassi*) ce sont elles qui construisent leur grenier (*konka*) où elles entreposent les noix de karité récoltées (sur le champ du mari, moins fréquemment sur le *wari* en raison de leur limitation et des feux de brousse). Il en va de même du four (*burin*) à l'entrée de leur case où les noix stockées sont mises à sécher et de l'espace de travail (*nidiia*) sur lequel le beurre de karité est une nouvelle fois écrasé.

Devant la cour de la femme (*wua*) se déroule la vente et l'échange de tous les produits transformés à partir de la cueillette.

L'octroi temporaire d'une parcelle de terre : les petites jachères des femmes

La femme bobo ne possède jamais de champ. Seule la femme ménopausée et veuve se verra confier un champ de case (*palama low*) par la famille de son mari et dans la plupart des cas, elle se limitera à cultiver cette parcelle. Les femmes s'accordent toutes pour dire que l'étendue des champs cultivés (*low*) avec la réduction concomitante des espaces non cultivés est si importante qu'elle élimine la cueillette en brousse des "herbes sauces" sauvages au profit des "herbes sauces" cultivées.

Sa carrière maternelle inachevée et dans la perspective de son possible remariage dans une autre famille, la jeune veuve se verrait battue par l'esprit de son mari (litt. *le cadavre* de son mari) et poursuivie par celui-ci si d'aventure elle œuvrait pour son compte sur les terres familiales du défunt.

Les femmes bobo ont le droit de cultiver une petite parcelle qui est laissée par le mari. Le mari laisse à la femme un champ épuisé, et jamais une nouvelle parcelle. Sur la parcelle qui lui est attribuée, les femmes bobo ne peuvent cultiver le mil et le petit mil, cultures gérées et détenues par les hommes. Elles n'ont le droit de cultiver que le sorgho rouge (pour la fabrication du *dolo*), les pois de terre, le haricot ainsi que les "herbes sauces" (gombo, oseille,...), toutes cultures et cueillettes nécessaires à leurs activités de transformation (*dolo*, beurre de karité principalement), destinées à l'usage familial de la maisonnée ou à la vente du surplus.

La cueillette des "herbes sauces" ainsi que des feuilles et fruits (karité, néré, baobab) subit les conséquences de la disparition des jachères (*fufogó*, *vor*) dans la mesure où ces produits deviennent

⁵⁹ Comme dans la plupart des sociétés d'Afrique de l'ouest voir le cas des femmes Ouémé au Bénin chez Fourgeau, 1995

⁶⁰ La dot est peu importante et souvent décalée dans le temps, les jeunes épousées restent de ce fait longtemps dépendantes des outils et matériels de transformation de leur belle-mère.

inaccessibles en raison soit de leur rareté soit de leur coût⁶¹. Les femmes disent que c'était dans les *fufogó et vor* que l'on pouvait ramasser ce que l'on voulait. En effet, la cueillette des noix de karité et de néré dans les terres en dormance était libre d'accès, sans recours donc auprès du propriétaire de la terre. La situation actuelle conduit donc les femmes bobo à réduire leurs activités de transformation de beurre de karité au simple usage alimentaire et non plus à la revente. De même, elles délaissent la cueillette des herbes sauvages qui composaient la sauce il y a deux ou trois décennies encore (*pansegé ; dandanga ; gnar ; siesa*) : "aujourd'hui elles ne les ramassent plus même si on en trouve encore"⁶².

Rareté des "herbes sauces"

Les transformations de l'alimentation quotidienne se révèlent aussi par une modification du goût des aliments⁶³. Certaines herbes - dont nous ne pouvons dire avec certitude si elles disparaissent mais qui paraissent se raréfier (*pansegé, dandanga, gnar et siesa* pour les plus courantes) -, ne sont plus consommées. Seules les vieilles femmes bobo disent encore les rechercher parce qu'elles les préfèrent aux herbes cultivées sur les champs, par contre : *les enfants n'aiment plus les manger*.

Entre cueillette et daba : la valeur du travail

Les "herbes sauces" (*taru vanlé*) composent les repas quotidiens dont les femmes bwaba ont la charge et, si l'apport de la sauce est toujours une spécificité universelle du rôle de la femme, la société bwaba est marquée pour sa vénération de l'herbe (*nyi*)⁶⁴, symbole de la brousse et de la terre. De fait, il est rare de voir une femme bwaba qui ne soit pas accaparée par la cueillette d'herbes ou de feuilles, leur triage ou leur cuisson. Tout déplacement est l'occasion de glaner quelques herbes sauvages pour le repas ; toute activité sur le champ du mari est mise à profit pour la cueillette "d'herbes sauces" à consommer durant la saison d'hivernage et à stocker, après séchage, en prévision de la saison sèche. Mais, souligne une des informatrices, « *les femmes n'ont pas le temps de ramasser la sauce car elles ont la daba (la pioche) à la main et doivent toujours cultiver sur le champ de leur mari, sinon il crie !* ».

Plus appréciées que toutes les autres, les herbes sauvages pour la sauce (*fari, via* les plus consommées) sont aujourd'hui ramassées par les femmes, quelque soit leur âge, en priorité sur le champ du mari (*baru maàn*).

Les femmes éprouvent des difficultés à établir cette distinction pour qualifier la cueillette des "herbes sauces", des noix de karité etc. N'étant pas détentrices de la terre, et sans aucun pouvoir de

⁶¹ Dans un autre contexte culturel étudié, au Bénin pays du palmier à huile (*élaeis guinéensis*), le rapport économique qui découle de son exploitation (pour la production du vin de palme distillé et de l'huile) aboutit à une déforestation de la palmeraie. L'exploitation du karité et du néré place les cultivateurs burkinabé face au même dilemme : investir à long terme dans la plantation de nouvelles espèces ou bénéficier à très court terme de son exploitation.

⁶² Une étude nutritionnelle comparative entre données historiques et actuelles en matière de cueillette d'espèces de plantes permettrait d'effectuer une étude qualitative de l'alimentation quotidienne mais aussi de comprendre les causes et les conséquences des changements sur les habitudes alimentaires.

⁶³ Ce changement des goûts alimentaires par le rétrécissement des espaces libres a déjà été signalés par plusieurs auteurs, par exemple pour le Sénégal et le Congo par Bernard Lacombe. Conférence de Yaoundé - Novembre 1999.

⁶⁴ Jean Capron *Les communautés villageoises Bwa – Mali/Haute-Volta*, Paris Museum national d'histoire naturelle, Paris, 1973.

décision sur sa gestion, elles ne paraissent pas avoir une perception fine des distinctions des jachères selon leur qualité et leur ancienneté. Cette observation justifie une perception autre que celle des hommes de la terre laissée en jachère. Par ailleurs, la rotation des superficies cultivées étant de plus en plus rapide, il n'est pas certain également que les hommes, en moyenne, ne conservent pas une perception aussi fine que la classification relevée par Douanio & Lacombe. En effet, ces auteurs reconnaissent avoir effectué leur étude auprès de chefs de famille et de terre disposant d'une connaissance approfondie de la tradition, cela pour obtenir le schéma de la jachère chez les Bwaba mais que le recours obligé à la mémoire des anciens est le signe d'une perte même de ces distinctions sauf chez quelques individus plus jeunes intéressés culturellement à leur identité bwaba. Selon l'information dont nous disposons, la distinction que les femmes font porte sur la brousse (*ban*) et le champ cultivé (*maàn*) en tant que lieux de cueillette. Les femmes n'établissent donc pas de différence entre les terres en dormance de longue durée (*wari*) et celles délaissées depuis peu (*waké*). Le fait est qu'actuellement les femmes privilégient la cueillette des "herbes sauces", des noix de karité dans le champ de leur mari (*baru maàn*), faute de temps suffisant « *pour aller en brousse* ». Le *wari*, trésor foncier des hommes d'une même famille qui en sont les détenteurs, représentait le lieu où les femmes ramassaient les "herbes sauces" sauvages (*fari*, *via* pendant l'hivernage et en prévision de la saison sèche) avant l'extension des surfaces cultivées pour des productions agricoles économiquement plus rentables, exemple du coton, du maïs et du mil.

En l'état, il est possible de poser l'hypothèse d'une moindre diversité des "herbes sauces" qui entreraient dans la composition des repas dans la mesure où les terres en dormance (*wari*) tendent à disparaître ou à se réduire dans le temps. La culture de *fari*, nommée « *fari des blancs* », a fait son apparition sur les champs. De plus en plus accaparées par les travaux agricoles, les femmes sont amenées à délaisser la cueillette sur le *wari* (la jachère), pour se tourner vers celle dans les *waké* (terre appauvrie) ou les *maàn* (champs cultivés) car les *waké* sont en général voisins géographiquement des *maàn*. L'imbrication des activités de travail de la terre, de transformation (*dolo*, beurre de karité) et de maternage des enfants requiert un lourd investissement en temps et réduit celui de la cueillette dans le *wari*. Dans tous les cas, les femmes dépendent pour y accéder de l'autorisation des hommes et ne peuvent collecter dans l'espace réservé à une famille autre que celle du mari. Par ailleurs, si les terres de jachère de très longue durée, dont on peut supposer qu'elles n'étaient l'objet que d'une faible appropriation foncière de villageois et donc « propriété foncière collective » du village diminuent, les femmes ont *ipso facto* moins de « terres » de cueillette à leur disposition et moins de raisons d'aller chercher d'elles-mêmes des lieux de cueillette « libres ». De même, pour le bois de chauffe dont nous avons vu l'importance, les femmes sont de plus en plus assujetties aux espaces appropriés par la famille du mari (Capron, 1976).

Un exemple d'adaptation aux transformations du système agricole : les femmes dioula et le commerce de médicaments "traditionnels" ⁶⁵

S'il est traditionnellement d'usage d'accueillir les nouveaux arrivants en leur cédant une parcelle de terre - ainsi que nous l'avons souligné précédemment - les populations Bobo exercent actuellement un contrôle permanent de l'accès des ressources dans leurs champs cultivés. Il s'agit moins de surveiller la production des céréales (mil, maïs) que de veiller à ce que les arbres dont la production est limitée ne soit pas l'objet d'une extraction "prédatrice" de la part des commerçantes dioula. Feuilles, racines et écorces principalement sont recherchées pour être transformées après séchage et mouture pour la constitution de médicaments. Ce commerce de médicaments, qui repose sur un réseau structuré de fabricantes et de revendeuses dioula, est en effet d'une envergure internationale (dans les pays côtiers d'Afrique de l'Ouest). En raison de ses enjeux économiques les hommes bobo, mais aussi les femmes, interdisent l'exploitation de ces ressources.

La cueillette des « médicaments »

Les Dioula parlent des Bobo comme des « autochtones ». Ils revendiquent hautement leur venue à Kotédougou comme appelés par les princes pour y gérer les affaires politiques. La question de la terre ne s'est pour eux jamais posée : priant, combattant ou commerçant, ils tiraient de ces activités d'intermédiaires leurs revenus et leur alimentation. Ils n'ont jamais revendiqué de terres, avouent leur ignorance de la chose agricole, et reconnaissent *in petto* s'être fait un peu « doubler » par les Mossi venus réclamer des terres tant qu'il y en avait. Et maintenant qu'ils se sont mis, ou plutôt leurs femmes, au commerce des plantes, cette situation les gêne mais il leur semble que c'est trop tard. Collectivement, la reconversion leur paraît trop tardive, seules leurs épouses et leurs filles se lancent dans le commerce des plantes pour combler un déficit vivrier ou bien pour satisfaire une division sexuelle de la société qui rend chaque partenaire d'un couple indépendant de l'autre et donc devant s'auto-suffire pour assumer sa partie du contrat matrimonial.

Les femmes dioula s'adonnent en premier lieu au commerce de médicaments à base de racines et d'écorces d'arbres, sans intérêt commercial pour les "herbes sauces" dont la culture et le commerce appartiennent aux femmes bobo. Pour les femmes dioula, la reconversion dans le commerce de médicaments s'est effectuée progressivement avec un certain nombre de contraintes présentées ici comme étant des pistes de recherche. « *Quand j'étais jeune, je n'enlevais pas les racines, maintenant il faut de l'argent, c'est pour cela qu'on les enlève* ». Cette cueillette, qui repose sur une connaissance récente (que l'on peut à peu près dater des années cinquante), se transmet de mère en fille - dans le cadre de la cueillette mais aussi de la transformation des produits.

⁶⁵ Des entretiens ont été menés auprès de femmes dioula (femmes âgées) afin de recueillir les savoirs traditionnels en matière de cueillette "d'herbes-sauces" dans le cadre de leur perception des lieux cultivés ou laissés en jachère. Cette approche présente sous forme de tableau synthétique les espèces que les femmes dioula sélectionnent pour les besoins et usages de leurs activités de transformation. Cf Voir *Annexe 2* - Lexique constitué avec M. NIGNAN Saïbou, botaniste, qui a reconnu pour nous certaines plantes rapportées de notre terrain ou collectées par DIANÉ Badaï, assistant-interprète de M. Lacombe.

Le développement de l'économie marchande, dont les Dioula sont partie prenante et agissante, en modifiant les habitudes alimentaires⁶⁶ et les besoins des populations, a généré des activités commerciales nouvelles et des stratégies pour asseoir leur autonomie. Les petites entreprises de médicaments détenues par les femmes dioula se fondent sur la cueillette et la transformation artisanale (séchage, pilage) des écorces (*kerekete*), des racines (*lili*) et des feuilles (*fla*). Leur commerce repose sur leur accès aux lieux - cultivés ou non cultivés - détenus par les Bobo : « *tous les médicaments qu'on enlève, c'est chez les Bobo* ». Les femmes dioula classifient les lieux de cueillette en deux catégories fonctionnelles : le champ (*foro*) où tout prélèvement appelle l'autorisation du chef de ménage Bobo, et la brousse (*kongo*), où il leur est possible de cueillir sans demander. Cependant, des hommes bobo reconnaissent que ce concept de brousse n'est pas correct, car tout est approprié, mais c'est au propriétaire de se faire connaître : c'est à lui d'interdire. Toute activité de cueillette entreprise par les femmes dioula à des fins commerciales ne peut échapper à des négociations avec les Bobo : « *si tu veux enlever (abo) les racines, tu paies... Pour les écorces si tu prends et que tu es prise, on t'oblige à laisser sur place !* ».

Les femmes dioula possèdent une connaissance précise des arbres et produits dérivés qui prend en compte le temps de ressourcement de l'arbre (prélèvement des écorces – *minigoli* et *soulafinsa* par exemple), ce qui peut être parfaitement théorique vu la pression qu'exerce sur elles « l'appât du gain », qui reste leur motivation principale. Reste que l'enlèvement des écorces est effectué à l'aide d'une hache (*djendé*) par les femmes elles-mêmes. En théorie donc, les commerçantes dioula disent choisir les espèces d'arbres les plus anciennes et être soucieuses de ne pas les mutiler gravement. La sélection des espèces que réalisent les femmes varie en fonction du médicament à produire (par exemple, écorces de *minigoli* ne peuvent être prélevées que sur de vieux arbres pour l'efficacité du remède) mais n'empêche pas des modes d'extraction intensifs lorsqu'il s'agit de feuilles. La branche entière est coupée à la hache et le tri des meilleures feuilles se réalise ensuite au village. Pour les racines, l'exploitation imprudente des Dioulas est souvent invoquée par les Bobos.

Les besoins du commerce sont primordiaux pour les Dioulas et, malgré le contrôle exercé par les Bobo ils les poussent à une récolte systématique, à la sauvette : « *des fois, je pars en brousse et je vole (chuin) ; si je suis prise en train d'arracher, je demande pardon...* ». Alors qu'il transparaît une certaine organisation collective des tâches pour la transformation des produits et la revente (à partir de techniques utilisées pour la transformation alimentaire), la précarité de l'approvisionnement en matières premières en fait une tâche plutôt individuelle car discrète par nécessité. Cet approvisionnement est le reflet d'une part des modifications actuelles du système traditionnel de gestion de la terre - de ses ressources -, d'autre part de l'appropriation totale de ses produits, - puisqu'ils se vendent ils sont appropriés -, enfin cet approvisionnement porte la marque de l'intensification des pratiques agricoles, conséquence de la pression démographique (Boserup, 1970).

Les interdits culturels des Bobo, tant individuels que collectifs, jouent un effet de sauvegarde de certaines espèces arbustives (cités en langue Bobo : *tonkalo ; weplet ; bembé etc.*⁶⁷), interdits qui s'appliquent aux femmes dioula également, mais auxquelles elles n'adhèrent pas (par ignorance, indifférence ou refus : leur motivation est purement monétaire).

⁶⁶ Les familles dioula modifient leurs propres habitudes alimentaires en vendant leurs produits et en achetant des produits de substitution (cube maggi plutôt que le néré par exemple) : elles modifient les goûts alimentaires de leurs consoeurs bobo qu'elles entraînent dans leur circuit commercial en leur achetant leur production (à l'exclusion du dolo, les Dioula de Kotédougou étant des musulmans rigides).

⁶⁷ Voir *Annexe 2 - Lexique* constitué avec M. NIGNAN Saïbou, botaniste

L'interpénétration entre deux systèmes d'activités et de valeurs crée de nouveaux échanges commerciaux (qu'il faudrait étudier sous l'angle d'un produit c'est-à-dire un médicament tel que *sulafina*, en passant par toutes les étapes : de la cueillette à la transformation jusqu'à sa revente). Les hommes bobo, détenteurs de la terre, voient aussi dans cette commercialisation de médicaments un moyen de monnayer leurs services et les ressources de leurs terres. En effet, le ramassage des racines nécessite leur recours pour y accéder, recours qui est fourni sur la demande des commerçantes dioula contre rémunération. C'est surtout en saison sèche, lorsque la terre sèche est peu friable que les hommes sont systématiquement sollicités pour l'extraction des racines.

Quelques exemples de médicaments traditionnels

Sulafisa : écorce - contre les hémorroïdes et la jaunisse ;

Sindia : écorce - contre les maux de "bouche" ;

Brigu : écorce - contre les maux de "bouche" ;

Diribala : écorce - contre le paludisme ;

Djorolili : racine - contre les mauvais génies ;

Minigoli : racine - écorce et feuilles - contre maux intestinaux.

Mode d'emploi de *Djorolili* :

Si une personne est poursuivie par un génie de la brousse, prendre un peu de poudre de djoroli et la mélanger avec un peu de poudre djiribala que l'on jette dans le feu. Se couvrir avec un pagne et s'approcher du feu.

[cf Annexe 2 pour la dénomination scientifique des plantes]

Les enfants participent également à la collecte dans les territoires et terroirs villageois. Nous nous référons à un entretien à propos d'enfants dioula rapportant de la brousse des termitières pour nourrir les poussins. Cette pratique est courante dans toute la région. Les Dioula ne pratiquent pas la « culture » de la termitière comme elle l'est par exemple chez les Bwaba⁶⁸. Ils « ratissent » la ressource, décalottent les termitières et les rapportent. Selon eux, il n'y a aucun problème, ce qui est contradictoire avec ce que nous savons par ailleurs : la termitière ne peut pas - en une semaine ou un jour comme ils nous l'ont affirmé - se reconstituer. Les propriétaires bobo peuvent interdire l'accès aux termitières. Contre les contrevenants, ils peuvent soit admonester les délinquants pris sur le fait et dûment prévenus auparavant, soit en se plaignant aux parents dioula lesquels manifestement n'adhèrent pas à l'interdit. L'autre élément intéressant pour la dimension culturelle qu'il implique est que les enfants vendent aux parents leur récolte.

La cueillette des "herbes sauces"

Dans le domaine de la cueillette des "herbes sauces", les femmes dioula possèdent toutes un jardin de case (*nanko*) mais leur approvisionnement dépend en priorité de la production d'herbes (*dah*, *siaw*, *niaségé* etc.) assurée par les femmes Bobo. En brousse (*kongo*), les femmes dioula peuvent ramasser *dahmanam*, *fonongoh* qui appartiennent à tout le monde, voire sur le champ des Bobo pour qui la logique traditionnelle joue à plein et ne peuvent refuser à quelqu'un de manger : « *si tu prends pour manger, de temps en temps, ils t'autorisent* ». Mais la question est la revente par les femmes

⁶⁸ On met, une fois la calotte enlevée, des branchages et une poterie dessus pour protéger la termitière du soleil et inciter les termites à ré-habiter la surface du sol ; ensuite, régulièrement, on revient prendre le tas de branchages rempli de termites le matin de bonne heure, et on renouvelle ce qui est à la fois le piège des termites et leur alimentation : les branchages.

dioula qui maîtrisent seules, entre elles, ou indirectement par leurs maris, le commerce extérieur au village. L'implication des femmes bobo dans les travaux agricoles, cultivant sur une terre appauvrie les "herbes sauces" pour leur propre consommation est source de conflits avec les femmes dioula, puisque c'est à leurs dépens que va se faire une collecte nécessitée non pas par la faim, mais par la commercialisation.

La récolte et la consommation des chenilles séchées

Les chenilles de "Karité", très appréciées tant par les populations bobo que dioula font l'objet de transactions commerciales qui génèrent des techniques de récolte sur les arbres menaçant leur survie. En effet, les chenilles, habituellement recueillies en terre parce que plus appréciées en raison de leur maturité, sont récoltées sur l'arbre, par raclage aussi bien par les femmes que par les enfants.

Cueillette et consommation des chenilles de karité séchées, *Cirina Butyrospermi*

Les chenilles du papillon *Cirina Butyrospermi* sont autant prisées par les populations bobo que dioula. En général ce sont les femmes et les enfants qui les ramassent sous les karités. En saison d'hivernage, période où elles pullulent, une concurrence très forte s'exerce pour leur récolte. Les chenilles "grasses" - solide -, de meilleure qualité sont ramassées en terre, dans les cavités de l'arbre à l'aube, tombés au sol prêtes à enfouir et à déterrer dans le sol celles qui ont commencé leurs préparatifs de métamorphose de qualité encore moindre. Mais la demande actuelle du marché des consommateurs aboutit à la récolte sur l'arbre de chenilles "fines" - maigres-, celle de qualité encore moindre.

Préparation et mode de conservation des chenilles

Les chenilles ramassées sont bouillies puis mises à sécher au soleil. Ce mode de préparation permet de les conserver sur plusieurs saisons et de les vendre en saison sèche, période de pénurie.

Conclusion

Les conceptions anciennes de distribution des terres dans lesquelles hommes et femmes Bobo et Bwaba fondaient la logique de leurs rapports à leur environnement naturel révèle une complémentarité nécessaire à l'équilibre harmonieux entre terres cultivées et terres au repos.

Aux hommes de gérer le patrimoine foncier et l'attribution des terres, aux femmes de fournir les "herbes sauces" dans les lieux de cueillette dont elles ne connaissent apparemment que les grandes délimitations : jachère de courte ou de longue durée.

Les travaux agricoles ne concernaient pas les femmes bobo et bwaba avant le développement des cultures de rente après la seconde guerre mondiale (le coton de manière intensive) et l'arrivée des populations mossi et dafing. Ainsi, s'adonnaient-elles à la cueillette puis à la transformation des herbes et des fruits pour apporter leurs parts dans l'alimentation familiale. La valeur de leur travail et de leur identité de femme s'affirmaient par cette mise en œuvre de la nature - ses herbes, ses plantes, ses fruits... - et la transmission du savoir nécessaire à leur descendance. Il apparaît donc aujourd'hui que les femmes délaissent progressivement ces activités et ces connaissances pour se consacrer aux travaux agricoles en servant de main-d'œuvre sur le champ de leur mari ou de leur fils. Dans la plupart des cas, lorsqu'elles en font la demande, elles obtiennent une parcelle de terre pour y cultiver des céréales, "leurs" céréales ne venant pas concurrencer celles attribuées aux hommes.

Mais, et la situation semble générale, elles introduisent la culture de l'oseille sauvage, "fari des blancs", sur une parcelle de terre prêtée temporairement pour tenter de dégager des revenus. Il reste que, faute de temps, à cause de la raréfaction des herbes sauvages ou du coût des produits cultivés, leur capacité à s'adapter aux lois économiques actuelles et donc à dégager des revenus est limitée. Par ailleurs, lorsque les terres laissées en jachère leur permettaient de mener leurs propres activités, et de créer du lien social et familial, leurs spécificités féminines s'affirmaient et s'échangeaient. Mais les femmes Bobo et Bwaba, cultivatrices "faute de mieux" parviendront-elles à conforter leur propre spécificité, leur identité de femme et de travailleuse dans une société agricole qui se bat pour la survie de sa population ?



Bibliographie sur la femme et la jachère

- Alfieri Chiara, *Le panier trésor matrilineaire dans sa fonction traditionnelle et dans sa fonction actuelle chez les Bobo-Madare du Burkina Faso*. Paris : E.H.E.S.S., Mémoire de D.E.A., Olivier de Sardan dir., 1994.
- Bernard Carmen, Du côté de chez elles, Socio-anthropologie, 3 – 1998, p 7-17.
- Boni Nazi, *Crépuscule des temps anciens*, Paris : Editions Présence Africaine, 1962.
- Boserup Esther, *Évolution agraire et pression démographique*, Paris : Flammarion, 1970.
- Capron Jean, *Les communautés villageoises Bwa – Mali/Haute-Volta*, Paris Museum national d'histoire naturelle, Paris, 1973.
- Capron Jean Quelques notes sur la société du do chez les populations bwa du cercle de San - JAS - Paris - XXVI (1), p. 81-129.
- Demazoin Rémi *Étude des feux de brousse dans la région de Bondoukou - saison 96-97 & 97-98*. IRD, Mars/août 1999, 122 p.
- Diallo Youssouf, *Les fulbe du Boobola. Génèse et évolution de l'État de Barani (Burkina Faso)*, Köln : Kôppe, 1997.
- Fourgeau Catherine, *Les petites productrices de l'alimentaire du sud-est du Bénin*. Doctorat nouveau régime, Bordeaux, Université Michel de Montaigne, 1995, 687 p.
- Héritier Françoise, *Masculin/Féminin. La pensée de la différence*, Paris : Odile Jacob, 1996, 332 p.
- Jean Suzanne, Jachère et stratégie foncière. La jachère en Afrique de l'ouest, 1991, ORSTOM, p. 47-54.
- Jouve Philippe et Banoin Maxime, Le défrichement amélioré au Sahel Une pratique agro-forestière adoptée par les paysans, *Bois et forêts des tropiques*, 1998, 255-1 pp. 31-44.
- Jouve Philippe, *Approche systémique des modes d'exploitation agricole du milieu rural*, HDR, Paris X, 1997.
- Jouve Philippe, Des techniques aux pratiques. Conséquences méthodologiques pour l'études des systèmes de production agricole et de développement rural, *Colloque Méthodes pour comprendre et mesurer les pratiques agraires en milieu tropical et leurs transformations*, décembre 1997, Niamey, multigr., 13 p.
- Lemoine Philippe, *Travail, société et environnement dans l'ouest Burkinabe au XIXe et XXe siècles. Méthodes et orientations pour une étude comparative des communautés rurales*. DEA Histoire – Paris I/Panthéon sorbonne, 1995, 75 p.
- Maïzi Pascale, *Techniques féminines moose dans le Yatenga*, (BF), Doctorat EHESS, 1993.
- Perrot Em., *Où en est l'Afrique Occidentale Française, Mission en Côte d'Ivoire, Haute-Guinée, Soudan, Sénégal*, Paris, Larose, 1939.
- Roth Claudia, *La séparation des sexes chez les Zara au Burkina Faso*. Paris, L'Harmattan, 1996, 254 pages
- Sigrun Helmfrid, *La cueillette féminine dans l'économie familiale - Rapport de recherche – Projet « Recherche sur l'amélioration de la gestion de la jachère en Afrique de l'ouest » - Burkina Faso – Université de Stockholm & CNRST/FED/CORAF/IRD*, 1998.
- Sorgho Marie-Claire & GUIRE David, Femmes et jachères dans les systèmes agraires – Actes de l'atelier Colloque « Jachère et systèmes agraires », Niamey, 30 septembre-2 octobre 1998, pp. 44-54.
- Tersigel Philippe, *Boho-Kari, village Bwa : les effets de la mécanisation dans l'aire cotonnière du Burkina Faso*, Doctorat géographie, Paris X, 1992, Tomes 1 et 2.
- Toué Patrice, *Contribution à l'étude des transformations socio-économiques en Afrique Tropicale. Une approche anthropologique des politiques d'innovation dans l'agriculture en pays san méridional*. Doctorat, EHESS, 1993-1994.

Saratta Traoré

**La relation des femmes avec les jachères
au Burkina Faso, enquêtes de terrain**



Avec :
Saïbou Nignan, botaniste

La relation des femmes avec les jachères comparaison Bwaba et Mossi dans deux zones du Burkina : Bondoukuy et Sobaka

Saratta Traoré
sociologue
Novembre 2000

Plusieurs études ont été menées sur la question du développement de la production agricole dans les pays africains notamment au Burkina Faso. Ces études ont porté sur plusieurs domaines du problème, mais il demeure que du point de vue sociologique, la pratique de la jachère est peu étudiée. Cette situation avait conduit Bernard Lacombe et Catherine Fourgeau à étudier les rapports existants entre les femmes et la jachère à travers « les représentations de l'espace agricole, les perceptions des contraintes et les réponses aux changements dans des villages du Burkina Faso ».

La problématique s'appuie sur ces études préalables. Devant le rétrécissement et l'appauvrissement de l'espace 'jachère', que font les femmes en rapport avec la gestion collective et masculine des espaces agricoles disponibles et des potentialités du milieu ? Telle est la problématique de cette étude dont l'objectif est de comprendre le rapport particulier que les femmes entretiennent avec la jachère dans les communautés villageoises.

Les villages de Bondoukuy et de Sobaka ont été choisis pour y effectuer l'étude parce que Bondoukuy est une petite ville et Sobaka un village au milieu d'une forêt classée.

La relation femme/jachère dans la zone de Bondoukuy

Bondoukuy est une préfecture du pays bwaba qui a connu une forte immigration mossi et dafing. C'est le centre d'une zone étudiée par l'équipe des écologues et agronomes de l'IRD et de l'INERA. C'est donc un ensemble de villages mais je me suis concentré sur le seul bourg de Bondoukuy pour cette enquête sur les femmes dans leur relation à la jachère. En tant que bourg rural Bondoukuy connaît un fort taux de polygamie, ce qui biaise un peu l'échantillon que j'ai interviewé, cependant mon objectif était de connaître le différentiel présent passé, dans le rapport femme/jachère. Seules les femmes bwaba m'intéressaient vraiment car les femmes Dafing n'ont que peu de rapport à

la jachère, elles concentrent leurs activités commerciales sur la transformation alimentaire qu'elles vendent aux passagers des lignes de transport Bobo-Dédougou (plats cuisinés et poulets grillés).

Les grandes activités des femmes

Les femmes ont toujours eu une activité agricole en plus de leurs tâches ménagères. Autrefois, elles se contentaient de semer dans les champs de leur mari et d'y cultiver des herbes-sauce⁶⁹. À côté, elles pratiquaient un petit élevage de porcins. Elles participaient uniquement aux récoltes : couper les épis, transporter la récolte aux greniers (le gros du travail de vannage des épis était masculin, les femmes triant le grain par vannage au vent). À Bondoukuy, les femmes ont toujours pratiqué la cueillette des herbes-sauce, des simples à usage thérapeutique, des fruits d'arbres sauvages (raisiniers, liane-goïne...) et la récolte des gousses de néré et des noix de karité – ces deux arbres ayant un statut particulier car, compte tenu de leur intérêt économique, ils connaissent un mode d'exploitation et de conservation qui en fait des arbres entretenus par l'homme même si on ne peut pas parler d'une véritable arboriculture au Burkina⁷⁰. En plus de ces activités agricoles et de collecte, les femmes avaient des activités de transformation et de commercialisation des produits agricoles ou de cueillette : dolo (bière de mil rouge), beurre de karité, soumbala (nééré), filage du coton...

Au fil du temps, le comportement agricole des femmes a évolué. En plus, à côté des anciennes occupations, d'autres activités se sont ajoutées au travail des femmes.

L'activité agricole des femmes de Bondoukuy a changé du fait de la conjugaison de plusieurs paramètres. Ainsi, depuis deux décennies, elles sont devenues de véritables agricultrices. Les changements climatiques qui ont entraîné l'appauvrissement des sols et la baisse de la pluviométrie, l'accroissement de la taille de la famille, l'augmentation de la pression démographique par immigration et les profonds changements sociaux initiés depuis un demi siècle provoquent l'apparition de besoins nouveaux. On a aussi le passage d'une société lignagère cohérente à une société plus individualisée au niveau de ménages plus restreints. Autant de facteurs qui ont conduit les communautés de Bondoukuy dans une situation nouvelle composée de difficultés spécifiques et de nouvelles mentalités. C'est dans ce contexte que les femmes sont entrées de plain pied dans l'activité agricole.

Les femmes cultivent dans les champs des hommes, et pour le seul profit de ceux-ci, durant toute la journée sans aucune rémunération ni gratification particulières. Le mari est seul juge de savoir s'il est bon de remercier son/ses épouses en leur accordant un petit surplus sur sa récolte. Dans ces champs sont semées les céréales suivantes : le maïs, le sorgho, le haricot, le gros mil rouge et blanc, du riz, des arachides, le petit mil, les pois de terre, du coton. Les femmes sèment dans quelques recoins des champs des hommes des herbes-sauce nommées en bwamu : *vanni*, *yovani*, *mambio*, *poapi*, *kondo*, *farrou*, *kouéré*, *gnèni*, *kéréma*, *kèpané*, *bwanbora*, *labagnou*. Elles cueillent également des herbes-sauce poussées naturellement et sauvegardées par les hommes lors des sarclages ainsi que les fruits d'arbres présents dans ces champs. Elles y ramassent des noix de karité et y collectent les gousses de néré en particulier.

⁶⁹ J'appelle herbe-sauce, pour suivre une dénomination courante au Burkina et dans quelques pays africains, les herbes récoltées dans la nature, qui sont utilisées pour faire des sauces accompagnant la base alimentaire : couscous, tô... À vrai dire, certaines de ces herbes n'en sont pas, comme le gombo. Il s'agit donc d'une classification sociale et non pas agronomique.

⁷⁰ Cf. l'étude sur le néré en première partie

Dans leurs champs attribués par leur mari, les femmes cultivent des herbes- sauce et des céréales. Les céréales cultivées sont les mêmes que celles rencontrées dans les champs des hommes. Elles sèment trois types d'herbes-sauce appelées *mambio* (gombo), *vanni* (oseille), *yovani* (feuilles de haricot). Généralement les femmes sont seules à cultiver leur champ, mais parfois leurs enfants viennent les aider. Les femmes y font naturellement les mêmes cueillettes et collectes de fruits que précédemment.

Les jachères sont nommées par les Bwaba de Bondoukuy *makinlè* ou *wakè*, elles sont exploitées. Les femmes y effectuent des cueillettes et des ramassages de fruits d'arbres comme dans les champs. Les femmes sont moins présentes dans les jachères que dans les champs. Cette exploitation limitée des jachères s'effectue pendant une durée brève. C'est seulement durant un mois et demi que les femmes cueillent des herbes-sauce dans les jachères après les premières pluies. Le propos suivant en donne l'explication :

Pendant les premières pluies, nous pouvons cueillir des herbes-sauce dans les makinlé parce qu'elles sont jeunes d'une part et d'autre part les Peulhs amènent leurs troupeaux brouter loin en brousse. Mais lorsque les pluies deviennent abondantes, les éleveurs conduisent leurs troupeaux dans les jachères et non plus en brousse comme ils le faisaient lors des premières pluies. Nous ne pouvons plus donc avoir d'herbes-sauce et même celles qui subsistent après le passage des animaux sont vieilles et dures et ne cuisent pas à la préparation.

Dans les jachères, les femmes vont ramasser du bois et des produits de la nature beaucoup moins fréquemment que dans les autres endroits. D'ailleurs, les jachères ne sont pas nombreuses dans la localité. Il ressort de l'exploitation des jachères et du temps que les femmes y passent que leur rapport aux jachères est limité.

Cependant la vraie question est leur disponibilité en temps pour visiter ces espaces non cultivés à cause de leur entrée dans l'agriculture. Elles n'ont aujourd'hui que peu de raisons d'y déambuler. Disparition des familles claniques dans lesquelles il y avait une coopération entre les femmes. Elles se déplaçaient autrefois en groupe pour aller à la recherche des herbes-sauce et autres feuilles et racines. Les mères initiaient également leurs filles à la connaissance des plantes et des différents lieux de cueillettes. Nouvelles venues par mariage, les femmes disposaient de connaissances botaniques et entraînées par leurs consoeurs et co-épouses prenaient connaissance du milieu naturel du terroir villageois. Mais présentement, toutes ces pratiques n'existent plus. Par ailleurs toutes les femmes ne connaissent pas les endroits où elles se marient à cause de la virilocalité des mariages. Elles ont donc tendance à avoir des itinéraires fixes, les jachères ayant diminué, les champs sont devenus proches et contiennent à peu près les mêmes herbes-sauce que dans les jachères. Celles-ci ont de nos jours moins de variétés d'herbes-sauce et de feuilles. Cueillir donc les herbes-sauce directement dans le champ avant de regagner la maison leur permet de gagner du temps. Aller cueillir des herbes-sauce dans les jachères appauvries a donc perdu son sens économique car en plus de nombreuses plantes sauvages utilisées autrefois ne le sont plus. Nous avons là un cercle vicieux moins de jachères moins de plantes et moins d'intérêt économique à les exploiter.

Les femmes ont comme activité en brousse (hors des champs cultivés et des jachères répertoriées) la cueillette et le ramassage. Elles cueillent des herbes-sauce nommées *tchani*, *bandougou*, *bonkahoun*, *bwébwélo*, *thiankavani*, *kako*, *pounpoukoué-nouyoako*, *vanni*, *farrou*, *gniani*, *konno*, *douma-voana*, *poapi*, *kouéré*, *daaka*, *bagani*, *honvanni*, *botounno*, des champignons appelés *hourro*, *césséro*, *thénahouro*, des fruits *dakehoun*, *bonkian*, *botouno*, *yayou*, *bondiré*, *noa*, *nian gnaa*, *bodioho*, *kèwé*, *konla*, les arbres, le néré et le karité essentiellement (les femmes mossi

immigrées exploitent également le kapokier pour ses feuilles, pas les Bwaba autochtones), mais aussi baobabs... Elles ramassent du bois : l'écobuage est la raison essentielle de leurs allées-venues en brousse.

Rôles et charges des femmes dans les familles

Dans les familles paysannes de Bondoukuy, les hommes ont pour biens les céréales qu'ils conservent dans des sacs, et des animaux : les porcs, les volailles, les bœufs, les moutons et les chèvres. Les hommes font également du commerce :(vente de bétail, buvette, boutique et maison en location) qui leur procure de l'argent.

Les revenus des femmes se composent de céréales, de produits de cueillette, de porcins, d'ovins ; les poules ne leur appartiennent pas (la poule est un élément essentiel des activités culturelles bwaba, rien ne se fait sans le sacrifice d'une au moins). Leurs céréales sont mises dans des sacs. Les herbes-sauce sont séchées et conservées pour la saison sèche. Les femmes s'adonnent au commerce qui leur procure de l'argent. Bondoukuy, étant une préfecture - donc une petite ville - et un axe commercial, donne une opportunité aux femmes de vendre quelque chose. Ainsi les femmes vendent au bord de la voie et au petit marché du beurre de karité, du dolo, du haricot préparé, de la bouillie, des galettes, du soumbala, des couvertures tissées, de la pâte d'arachide, quelques porcins, le surplus de leurs céréales, du coton tissé, des poulets et pintades rôtis... Mais le gros de ce commerce est monopolisé par les femmes dafing immigrées de longue date, favorisées par trois phénomènes : leur exclusion de l'agriculture par les hommes dont l'honneur personnel ne permet pas qu'elles soient assujetties à des tâches masculines (avers positif d'un fort machisme), leur pratique de la langue dioula, langue véhiculaire de l'Ouest (le dafing est un parler dioula), et leur exclusion en tant qu'immigrées des jachères propriétés des Bwaba. Les femmes dafing achètent donc les produits agricoles aux femmes bwaba.

La gestion des biens de la famille

La gestion des revenus varie d'une famille à une autre. Dans toutes les familles, la gestion des revenus concerne les céréales qui sont utilisées prioritairement pour l'alimentation de la famille le surplus étant commercialisé. En premier, les céréales des hommes sont mises à contribution, si elles ne suffisent pas et que la femme en a, elle se doit de compléter. Sinon, en fournir redevient un devoir masculin.

Les femmes ont accès aux céréales de plusieurs manières. Selon les ménages, trois cas apparaissent :

- *Premier cas* : les femmes se servent elles-mêmes dans les sacs journallement, en fonction des besoins de la cuisine. Il y a une coordination entre les différentes épouses en cas de polygynie.
- *Deuxième cas* : le mari remet un sac à chacune de ses épouses pour une période déterminée ou pas selon les familles. Du point de vue masculin, ce système évite le gaspillage car l'épouse qui reçoit le sac contrôle son utilisation. On ne peut admettre que le système soit innocent dans le cas où la période est déterminée. Il favorise en effet des épouses, notamment la dernière.

Ayant moins d'enfants et en bas d'âge par rapport à ceux des autres épouses, elle n'aura donc aucune difficulté pour nourrir ses enfants avec le sac de céréales que le mari donne à chacune d'elle pour un mois par exemple. Quand la période n'est pas définie, des maris se plaignent d'une certaine gabegie, mais l'irrationalité de comportement des femmes est rationnel, aucune femme ne voit son intérêt à être "sérieuse" et économe.

- *Troisième cas* : le mari sert journallement l'épouse qui est de cuisine. Ce système infantilise les femmes, et laisse le mari favoriser comme il l'entend l'épouse qu'il veut au moment du service.

En dehors d'une seule femme, les autres femmes interrogées disent qu'elles sont satisfaites des différents systèmes de gestion des céréales. L'insatisfaction de cette femme s'explique par le fait que son sac de céréale donné pour un mois finit toujours avant la date prévue, ainsi s'explique-t-elle :

Heureusement que je cultive et je garde toujours quelque sac qui me permettent de nourrir mes enfants et le mari pendant les quelques jours qui restent en attendant de recevoir un autre sac pour le mois suivant Je dépanne également la troisième épouse qui est confronté au même problème que moi Si je n'avais pas un champ à moi je me demande comment j'allais faire.

(interview)

Les charges des chefs de famille sont assez nombreuses et pour les assumer, il leur faut parfois impliquer leurs dépendants ; le problème actuel est que ces dépendants se limitent en quelque sorte, à leur(s) épouse(s). Les chefs des différentes familles sont tenus de faire d'abord des cérémonies coutumières avant la consommation des céréales de l'année. Les cérémonies ne sont faites qu'une seule fois avec la première céréale qui a été récoltée et c'est généralement le maïs. Les autres sont consommées immédiatement sans autre forme de procès. Si les chefs de famille consomment le maïs sans que les cérémonies ne soient faites, ils peuvent avoir des maux de ventre ou être mordus par un scorpion. Les femmes ou les enfants peuvent en manger en cachette et ils n'auront rien, ni maux de ventre, ni morsure de scorpion. Mais ils n'ont pas de rapport direct à la terre. Les conséquences sont valables uniquement pour le chef de famille. Ces cérémonies sont faites par les animistes mais respectées par tous.

Quant aux autres revenus des hommes (porcs, volailles, bœufs, moutons, chèvres et l'argent) leur gestion n'implique pas les femmes. Les hommes les utilisent comme il l'entendent. Même si les hommes ne le disent pas, elles savent à peu près si leur mari est riche ou pas. Parce qu'elles connaissent le prix de vente des différents animaux. Les hommes sont obligés d'assumer les gros frais, ils assument traditionnellement plus que les femmes, mais ont plus de possibilité de fuir leurs responsabilités par le secret qui entoure leurs activités.

Les biens des femmes ne sont pas le pendant des biens des hommes, quelques biens leur sont personnels, d'autres sont acquis par les produits de leur travail : leurs revenus leur appartiennent. Mais la liberté de gestion de leurs propres revenus est nuancable. Les hommes n'interviennent pas directement dans la gestion des biens des femmes, mais celles-ci gèrent en tenant compte des attentes de leur mari. Ce qui fait que leur liberté n'est pas totale. Les femmes ne dissocient pas leur apport complémentaire. Après les récoltes, elles présentent à leur époux, leurs propres réserves dont elles conserveront une partie au cas où celles du mari ne suffiraient pas. Le surplus est destiné à la vente. Les femmes informent toujours leur mari avant de vendre une partie de leurs céréales ou un de leurs animaux. Elles leur montrent également les sommes obtenues. Cette manière de faire des femmes, n'est pas exigé par les hommes, elles le font, disent-elles, par respect pour eux. Problème de coutume au Burkina qui piège les femmes compte-tenu du fait qu'elles sont infériorisées socialement.

Les hommes peuvent agir en conséquence sachant que leurs femmes ignorent leur gains. Les hommes contrôlent tout.

Rôles et charges des femmes et des hommes dans la famille

Parler des responsabilités des femmes dans le ménage amène à aborder celles des hommes. Au sein des ménages, les responsabilités sont réparties entre le mari et son/ses épouses. Chaque conjoint est censé savoir quels sont les rôles qui lui reviennent. Les hommes se doivent de fournir leurs femmes en grains pour l'alimentation de la famille. Ils assurent en plus la scolarité des enfants ainsi que les fournitures. Étant les chefs de famille, ils prennent également en charge la santé de tous. Mais habiller leurs femmes et leurs enfants est une chose que les hommes font rarement parce qu'ils disent ne pas avoir suffisamment de moyens, étant donné que la taille des ménages est grande à cause de la polygamie. Il y a une certaine contradiction dans leur propos. Ils avancent de mauvaises raisons : pourquoi privilégier plusieurs femmes au lieu d'entretenir une seule correctement, et se plaindre ensuite d'en avoir plusieurs quand ils n'ont pas gardé qu'une ? Les hommes se « défilent » de leurs rôles sociaux alors qu'ils sont chargés de la gestion globale et basique des familles. Les femmes, elles, ne se « défilent » pas, ce qui fait qu'elles ont tendance à s'en aller parce qu'elles sont mal entretenues. Le fonctionnement de la société fait que certaines femmes se trouvent dans des situations dramatiques et les inclinent à avoir un comportement outrancièrement intéressé. Mais les exemples qu'elles ont sous les yeux ne peut favoriser chez elles une optique « romantique », de toute façon très éloignée de la crudité des rapports sociaux paysans. À Bondoukuy, les femmes sont considérées comme de la main d'œuvre gratuite et corvéable à merci par les hommes pour travailler la terre. Cette considération à l'encontre des femmes a été mentionnée par un homme au cours d'un de mes entretiens. Quant aux femmes, leurs responsabilités renvoient à la cuisine, au renouvellement de la batterie de cuisine, à la recherche du bois, des herbes-sauce et aujourd'hui faire moudre la farine puisque le mari ne donne rien pour tout cela. Elles assurent aussi l'entretien de leurs enfants et d'elles-mêmes en achetant des vêtements, des chaussures et les frais de coiffure, surtout pour celles qui ont des filles scolarisées. Elles donnent également de l'argent à leurs enfants selon leur âge. Les femmes prennent rarement en charge les dépenses scolaires, mais en cas de défaillance du mari c'est elles qui doivent les assurer. Quand le mari ne peut pas, elle, elle doit pouvoir. Elles sont contraintes quand le mari n'en connaît aucune, de contrainte, en dehors de sa propre conscience. Mais il n'est de tourment masculin qu'un passage chez les dolotières ne guérisse.

Face aux **difficultés** rencontrées, les femmes vont développer des **stratégies**. Mises aujourd'hui à l'agriculture dans les champs des hommes et dans leur propre champ, les femmes trouvent les travaux champêtres durs et pénibles, et leur matériel de travail demeure traditionnel. Leur champ et ceux des hommes se cultivent à la même période, elles n'ont pas souvent l'occasion de cultiver avec les charrues à bœufs sur leur propre champ. De plus, elles ne disposent pas de moyens financiers suffisants pour louer les charrues, car les propriétaires réclament beaucoup d'argent pour semer et labourer (ils sèment à 12 500 francs cfa par jour et labourent à 15 000 francs cfa par jour). Cette impossibilité d'accéder au labour attelé et le fait d'être obligées de passer plus de temps dans le champ du mari, amènent les femmes à cultiver de petites superficies. Leur premier limitant est le temps disponible ; leurs autres contraintes sont leurs capacités financières et enfin leur fatigue.

Les femmes mènent des **activités variées** notamment en saison pluvieuse. Quoiqu'elles s'organisent dans leurs travaux le temps leur manque. Elles ne disposent pour elles que du reliquat qualitatif et quantitatif de leur force de travail. Les femmes trouvent leurs charges pénibles à assumer à cause de l'insuffisance des revenus céréaliers et d'animaux. Elles sont dans un cercle vicieux : faute de moyens financiers elles ne peuvent pas en acquérir, et faute de céréales et d'animaux à mettre sur le marché elles ne peuvent avoir de moyens financiers. Les femmes sont dans une situation d'impossibilité de capitaliser en moyens et en biens et les hommes les laissent sans aucune aide de leur part, quand ils ne ponctionnent pas les revenus de leur(s) épouse(s). (Pourtant leur étonnement n'est pas feint quand leur femme « s'enfuit ».) Le manque de moyens financiers est la principale difficulté relevée par toutes les femmes. La grande majorité d'entre elles ne reçoit pas d'aide financière extérieure. Comme elles le disent toutes, sans argent elles sont limitées dans tout ce qu'elles veulent entreprendre c'est-à-dire l'extension ou l'intensification de leur champ, de leur élevage, l'amélioration et la diversification de leur commerce... Même pour le minimum, elles sont « coincées », n'ayant pas de moyens la sauce qu'elles préparent n'a ni poisson ni viande. Les femmes de Bondoukuy sont dans une situation de pauvreté relative évidente qui perturbe l'alimentation de l'ensemble du groupe et des enfants. Les hommes échappent en partie à la pauvreté du plat familial de par leur mobilité mais cette pauvreté prend dans certaines familles des tournures dramatiques et hypothèque la santé des mères et des enfants.

Les femmes de Bondoukuy ont formé deux **groupements féminins** qui comportent respectivement 41 et 36 femmes. Elles ont pensé qu'en formant ces groupements, cela leur permettraient d'obtenir des prêts de certaines institutions telles que la C.N.C.A. (Caisse nationale de crédit agricole), la caisse populaire, et d'avoir également bien d'autres avantages. Chaque groupement a un champ qui a été attribué par le chef de terre. Dans ces champs, les femmes y cultivent les céréales suivantes : le sésame, le sorgho, le soja et les arachides. Toutes les céréales récoltées sont vendues. Avec l'argent de la vente et en plus des crédits qu'elles obtiennent, les femmes diversifient leur commerce, achètent du sorgho ou des gousses de néré. Elles ont la possibilité de louer les bœufs et la charrue de leur groupement, si celui-ci en possède, à bon prix : 1000 francs par jour pour travailler dans leur propre champ. En dehors de ces deux groupements féminins, il existe une autre forme de travail collectif. Il s'agit d'un groupe de 20 femmes qui louent leurs services aux paysans pour semer à 350 francs par jour, cultiver à 400 ou 500 francs par jour et récolter à 250 francs par jour. Au vu de toutes ces initiatives prises par les femmes, on constate qu'elles se battent pour un meilleur fonctionnement de leur famille et pour faire face à leurs difficultés, en diversifiant leurs sources de revenus.

Dans la communauté de Bonboukuy, un fait remarquable est l'alcoolisme des femmes. Ce phénomène a une origine culturelle, car dès tout petit, l'enfant est habitué à l'alcool. Par ailleurs, le dolo est la boisson principale utilisée lors des cérémonies du village : mariage, funérailles... à cause de son accessibilité et de son faible coût de vente. Et à chaque jour de marché, les femmes font du dolo, qui est aussi leur source de revenu principale pour celles qui vivent à l'écart. Mais cet alcoolisme n'a pas un impact sur les activités agricoles des femmes, puisque la préparation du dolo et sa vente se font après les travaux champêtres qui constituent l'activité prioritaire en saison pluvieuse. Il est rien de dire que si les femmes boivent, les hommes eux, ne sont pas en reste.

En conclusion, nous pouvons dire que, dans le village de Bondoukuy, les femmes cultivent dans les champs de leur mari et dans leur propre champ. Elles font également des cueillettes et des ramassages de noix de karité de bois et de gousses de néré dans les champs, en brousse et dans les jachères. Leur rapport aux jachères est limité parce que l'exploitation de celles-ci en matière de cueillette ne dépasse pas un mois et demi. Par ailleurs les femmes n'ont aujourd'hui que peu de raisons d'y déambuler. En plus de ces activités, s'ajoutent les travaux ménagers, l'élevage et le commerce qu'elles exercent.

Au sein du ménage, les femmes ont des rôles et charges qui renvoient à la cuisine et à l'entretien des enfants et d'elles-mêmes. Elles ont rarement en charge les dépenses scolaires mais les assument en cas de défaillance du père. Les femmes trouvent les travaux champêtres pénibles parce que, le matériel de travail est traditionnel et elles n'ont pas souvent la possibilité de cultiver avec les charrues à bœufs de leur mari dans leur propre champ, puisque les époux ne se font aucun cadeau. Elles manquent de moyens pour louer une charrue. La multiplicité des activités est fatigante pour les femmes malgré l'organisation de leur temps. Pour pallier aux diverses difficultés qu'elles affrontent, les femmes mènent des travaux collectifs à travers des groupements féminins, ce qui leur permet d'avoir d'autres sources de revenus en plus.

Malgré les efforts entrepris par les paysannes pour améliorer leurs conditions, les femmes sont contraintes par des difficultés financières. Les sommes perçues à travers les groupements et leurs revenus commerciaux ne sont pas assez consistants pour leur permettre de s'en sortir réellement. L'agriculture, le commerce et l'élevage sont les seules activités rentables que les femmes ont la possibilité de faire. Les aider à les développer permettront aux femmes d'améliorer leurs conditions pour un meilleur accomplissement de leurs tâches. Ces différentes aides peuvent se réaliser en dotant les groupements féminins d'outils modernes pour travailler la terre, ce qui profitera également aux femmes dans leur champ individuel.

La relation femme/jachère dans la zone de Sobaka

Sobaka est un village mossi situé en terre Gourounsi à 80 kilomètres environ au sud de Ouagadougou. L'immigration mossi date d'il y a un siècle. Le village relève du département de Sapouy et est riverain de la forêt classée du Nazinon. Cette proximité de la forêt fait que Sobaka dispose d'une grande richesse en produits forestiers. Ne côtoyant pas l'axe routier non bitumé Ouagadougou- Réo, son accessibilité est difficile en saison pluvieuse. Sobaka ne possède ni école, ni structure sanitaire. Il a un marché qui se tient tous les trois jours. Le village est composé de Mossi et de Peulh, mais seules les femmes mossi m'ont intéressée dans le rapport femme/jachère. Les femmes peulhes ne cultivent pas, elles n'ont jamais appris, elles n'ont aucun rapport avec la jachère, ce n'est même pas elles qui la fréquentent puisqu'elles ne gardent pas les bêtes, elles ne font que la traverser au gré des chemins. La portion de champ que leur mari leur donne, elles la font cultiver par des paysans qu'elles payent à 250 ou 150 francs selon la taille du champ pour y semer des herbes-sauce.

Les femmes peulhes ont pour activité la cueillette d'herbes-sauce, le ramassage de noix de karité, les travaux ménagers, la vente de lait de vache et de noix de karité. Les femmes interviewées appartiennent à des ménages polygames, cela s'explique par une forte prédominance des familles polygames par rapport aux familles monogames dans Sobaka.

Les activités actuelles des femmes

Dans le village de Sobaka, toutes les femmes sont de véritables agricultrices, elles n'ont pas connu d'autre activité et dès l'enfance elles ont suivi leur mère aux champs.

Les femmes cultivent pour les hommes durant toute la journée dans leurs champs des céréales qui sont : le mil, le maïs, le sorgho, les arachides, le *kudbadé*, des pois de terre, des patates, du manioc, du haricot et du coton. Elles sèment dans quelques recoins des champs des hommes des herbes-sauce nommées en mooré *bingvendo* (feuilles d'haricot), *bito* (feuilles d'oseille), *mana* (gombo). En dehors de la culture, les femmes cueillent les herbes-sauce qui ont poussé naturellement et ont été sauvegardées par les hommes lors des sarclages. Ces herbes-sauce sont *bingvendo*, *bito*, *bula*, *bulvaka*, *bundu*, *twèga*. Toutefois, elles précisent qu'après cueillette des feuilles, elles arrachent les tiges qui entraveraient la pousse du mil et des autres céréales. Mais après quelques pluies, ces mêmes herbes-sauce repoussent ; cette fois-ci elles ne sont pas arrachées, car elles ne constituent plus un danger pour les céréales.

Les femmes possèdent un champ donné par leur mari. Dans ces champs, on retrouve les mêmes céréales cultivées que celles citées précédemment. Deux types d'herbes-sauce appelées *mana* et *bito* y sont semées. La possibilité de pouvoir cultiver toutes les céréales dans leur champ demande aux femmes d'être mère. En effet, une jeune mariée ne peut cultiver dans son champ que du gombo et des arachides, car la culture des céréales lui est interdite. Elle ne pourra les cultiver dans son champ qu'une fois mère. En général, les femmes cultivent seules dans leur champ, mais parfois les enfants les aident. Dans les cas de polygamie, la nouvelle mariée est confiée à la première épouse dès son arrivée dans la concession. Celle-ci l'aide à cultiver son champ tant qu'elle n'a pas d'enfants. Quant aux herbes-sauce, les femmes ont dans leur champ une pratique culturelle identique à celle qu'elles ont dans les champs de leur mari.

Les jachères sont nommées *pwèga* par les Moosé de Sobaka. Dans les jachères, les femmes y font uniquement des cueillettes d'herbes et de collecte de noix de karité, de gousses de néré. Le *bulvaka*, le *bito*, le *bingvendo*, le *bula*, le *twèga*, le *balkudi*, le *vaga*, et le *bundu* sont les herbes-sauce cueillies. Les femmes passent moins de temps dans les jachères. que dans la brousse elle-même. Leur exploitation en matière de cueillette d'herbes-sauce est limitée à un mois et demi, pourtant il y a suffisamment de jachère à Sobaka. Si elles n'y vont pas plus longtemps, c'est parce qu'elles sont accaparées par le travail agricole lui-même et manquent de temps.

Les femmes mènent essentiellement leurs activités de cueillette et de collecte dans les zones de brousse. Elles cueillent trois types d'herbes-sauce qui sont le *twèga*, le *balkudi* et le *vaga*. Des feuilles sont aussi cueillies, mais elles ne sont pas utilisées pour la préparation de la sauce. Elles sont bouillies et mangées ensuite avec de l'huile. Ces feuilles sont *pualonga*, *lambwè*, *zilgo*, *kinsga*, *pelga*, *nagrènga*, *keigla*, *kankalaga*. Les fruits suivants *tama*, *kaga*, *wèda*, *dondo*, *sibi*, *lambwè*, *muguna*, *lèla*, *ganka*, *puusa* sont cueillis. Hormis les cueillettes, les femmes déterrent des tubercules appelées *yééma*,

foadé, tantagnu, luré, siingo, lamdé, bolbogo. Des noix de karité, les gousses de néré et du bois sont ramassés. Donc les femmes exploitent plus intensément la brousse que les jachères à Sobaka. Ceci apparaît avec évidence quand on compare Sobaka à Bondoukuy : la brousse y est largement exploitée par les femmes.

En plus des activités agricoles, des cueillettes et des collectes, les femmes font des travaux ménagers qui comprennent : la cuisine, puiser l'eau, aller au moulin, sécher les herbes-sauce. Elles font également le commerce après les travaux champêtres. Mais dans l'accomplissement de leurs différents travaux, les femmes doivent respecter certains interdits imposés par leur communauté.

Ces interdits sont les suivants : les femmes en préparant le tô, ne doivent pas parler à quiconque jusqu'à ce qu'elles finissent de tourner le tô et le servir. (la préparation du tô consiste à mettre de la farine de sorgho ou de maïs dans de la bouillie d'une de ces céréales préalablement préparée. Ce mélange est remué jusqu'à ce qu'il devienne dur et on laisse cuire un moment). Si elles transgressent cet interdit, le mari ne mange pas de ce tô.

Les femmes doivent faire attention à ne pas utiliser le bois de certaines espèces d'arbres pour la préparation des repas. Ces arbres sont *ganga, lambruzunga, siingo, balkudunga*. Si elles cuisinent avec du bois provenant d'un de ces arbres, le mari ne mangera pas de ce repas. Il leur est également défendu de chanter au retour de la pompe avec le canari d'eau sur la tête. Toutes les femmes respectent ces interdits sans connaître les raisons et les conséquences de leur non application, parce que ce sont des choses qui se transmettent de mère en filles sans explications à l'appui.

Il faut souligner que ces différents interdits sont valables uniquement pour les femmes moosé autochtones de Sobaka, qui sont avec leur mari dans la grande majorité de religion animiste. Les femmes moosé venues de Kokologo avec leur mari pour s'installer à Sobaka, ne connaissent pas ces interdits. Étant nées musulmanes et mariées à des hommes musulmans, elles n'ont jamais entendu parler de tels interdits dans leur milieu d'origine et ne s'estiment pas obligées et de les apprendre et de les respecter.

Rôles et charges des femmes dans les familles

Dans les familles paysannes de Sobaka, les hommes ont pour biens les céréales qu'ils cultivent. Ces céréales sont conservées dans des greniers. Ils possèdent également de la volaille, des bœufs, des ânes, des moutons et des chèvres.

Les revenus des femmes se composent de leurs céréales qu'elles mettent dans des greniers et des produits de cueillette. Elles ont également de l'argent qu'elles gagnent en faisant du commerce. Contrairement à Bondoukuy, Sobaka est un petit village qui n'est pas développé, par conséquent, du point de vue commercial, les femmes sont désavantagées. Elles font du petit commerce de voisinage (vente de beurre de karité, de mil germé, de soubala, de dolo, de beignets, de céréales) qui ne rapportent pas gros et ne marchent pas tout le temps vu l'étroitesse du marché local « Parfois même rien ne s'achète disent les femmes, on troque ». L'élevage n'est pas tellement pratiqué par les femmes par manque de moyens financiers dans la plupart des cas, ou par refus du mari parce que celui-ci le fait déjà. Il leur est interdit d'élever des pintades, mais elles peuvent élever des poulets.

Une propriété individuelle existe au sein des ménages. Selon la nature du bien, c'est soit les hommes soit les femmes qui s'en chargent. Ce système de gestion concerne les céréales et l'élevage. Les céréales sont gérées entièrement par les femmes, que ce soit celles du mari ou leurs propres

céréales. Une fois que les hommes mettent leurs céréales dans les greniers, ils ne s'en occupent plus. Les femmes se servent elles-mêmes dans les greniers, si elles n'y arrivent pas, elles demandent à un enfant de le faire pour elles. Elles déclarent :

Nous connaissons la quantité qu'il faut pour la journée.

Le fait de laisser les femmes gérer les céréales traduit une marque de confiance que les hommes leur accordent dans ce domaine, d'autant que la préparation des repas leur revient. Ayant conscience que les céréales sont leur seule source alimentaire, leur utilisation doit être faite judicieusement, en évitant tout gaspillage. Par ailleurs, étant donné que la gestion de leurs propres céréales ne se fait pas indépendamment des besoins de la famille, celles des femmes sont mises en contribution sitôt que celles des maris sont épuisées. Alors, gaspiller les céréales, fussent-elles celles du mari, est désavantageux pour la famille et elles-mêmes parce que leur part personnelle de céréales est destinée à être vendue si celles du mari arrivent à couvrir l'année. Pour ce qui est de la vente de leurs céréales, les femmes informent le mari avant, lequel donc dispose d'un droit de regard au sens strict du terme. Leurs récoltes sont aussi présentées au mari.

Mais avant la fabrication, la consommation et la vente de dolo à partir du sorgho, des cérémonies coutumières sont exigées d'abord. Ces cérémonies ont lieu après toutes les récoltes. Si jamais la famille consomme du sorgho, ou utilise l'argent du sorgho vendu pour la préparation d'un aliment quelconque, avant que les cérémonies ne soient faites, le chef de famille meurt. Ici encore cette pratique ne s'applique qu'aux Moosé animistes de Sobaka ; les immigrés moosé musulmans ne la connaissent pas et ne font pas de cérémonie de ce genre : dès qu'ils récoltent leur sorgho, il est immédiatement consommable. (Cependant, en général, nos observations réalisées en d'autres lieux d'enquête comme Banou, village d'afing, nous montrent que si les musulmans ou des immigrés n'observent pas ostensiblement les coutumes, ils se gardent bien de précéder les animistes dont ils attendent qu'ils les aient accomplies, pour consommer, récolter le néré etc. Ils ne respectent pas eux-mêmes les coutumes certes, mais d'une certaine manière se mettent en position d'observance de la règle en suivant dans le temps le « feu vert » que se donnent les animistes une fois les prémices agricoles accomplies. De même, si le chef de terre est musulman et qu'il ne veut pas renoncer à sa religion, on lui adjoint un cadet animiste qui remplira les obligations culturelles de la charge en son nom.)

La gestion de l'élevage par contre est le domaine uniquement des hommes. Les femmes, même si elles ont des poulets, les confient aux hommes qui s'en occupent. Elles précisent cependant que leur mari ne peut pas vendre un de leurs poulets sans les informer auparavant. Quant à l'argent, il est géré séparément, mais là également les femmes avisent leur époux avant d'effectuer toute dépense.

Dans le village de Sobaka, comme à Bondoukuy, on constate que les femmes sont autonomes au niveau de la gestion de leurs différents biens. Mais cette autonomie n'en n'est pas une en tant que telle, elles n'exclut en aucun cas les hommes, bien que ceux-ci n'interviennent pas directement. Ce comportement de la part des femmes n'est pas imposé par les hommes selon elles C'est tout simplement par signe de respect et de considération pour le mari que les femmes agissent de la sorte, disent-elles. Étant infériorisées socialement, elles ne peuvent pas être les seuls décideurs de leurs actions. Il leur faut l'aval des hommes qui contrôlent tout d'une manière directe ou indirecte. Aucune dépense et aucun achat ne peuvent être faits à leur insu. Cette situation piège les femmes parce que les hommes connaissent dans les moindres détails les gains et dépenses effectuées par leurs épouses.

Alors que celles-ci ignorent tout de leurs gains (financiers) et de certaines de leurs dépenses. Partant de là, ils peuvent agir en conséquence et les femmes ne font qu'assumer, n'ayant aucune possibilité de protester.

Aucune famille enquêtée à Sobaka ne reçoit une aide financière extérieure, ce sont les conjoints qui s'entraident pour honorer leurs différentes charges.

Parler des **rôles et des charges des femmes** amène à aborder également ceux des hommes parce que les femmes à elles seules n'assurent pas tout. Au sein des ménages, chaque conjoint est censé savoir les charges qui lui reviennent, car les rôles et charges étaient bien définis dans les sociétés traditionnelles d'après l'étude faite par Christine OUEDRAOGO (2000). Les hommes se doivent de fournir leurs femmes en grains pour l'alimentation de la famille. Ils assurent également les frais médicaux de toute la famille. Mais il faut préciser que les familles se traitent médicalement d'abord avec des feuilles et des écorces. C'est lorsque celles-ci ne font aucun effet sur le malade que le chef de famille assure l'achat des médicaments. Les feuilles et les écorces utilisées sont : les feuilles de *siingo*, de *pomporé*, de *wiliwisan*, de *bitkonré*, de *kondpoko*, de *sig*, de *kagadga* et de *kosafana*, les écorces de l'arbre de néné et du karité. Lorsque des problèmes familiaux surviennent et qu'ils nécessitent une dépense financière, c'est le mari qui les prend en charge. Ils payent aussi les frais de scolarité et les fournitures. D'autres charges incombant aux hommes ont été relevées par C. Ouédraogo en plus de celles citées par les femmes au cours de nos entretiens. Il s'agit du logement en bon état qu'ils doivent assurer ainsi que l'habillement pour les femmes. Mais il est ressorti pendant mes entretiens que les hommes habillent rarement leurs femmes et enfants, tout en sachant que cela leur revient et leur est « obligatoire ». Les hommes évoquent le problème de moyens financiers pour se dérober de certaines de leurs charges. La société exige que les femmes soient soumises, respectueuses et accomplissent tout ce qui leur incombe comme charges pour l'honneur de leur mari. En retour aucune condition n'est imposée aux hommes afin que les femmes soient à l'aise dans leur foyers. Il est acceptable socialement que les hommes ne remplissent pas correctement leurs rôles pour raison ou pour une autre, mais cela n'est pas admis pour les femmes. Le manque de sévérité de la société vis-à-vis des hommes fait que les femmes sont brimées. Elles se retrouvent avec plus de charges que prévu qu'elles essayent d'assumer sans se plaindre, de peur d'être appréciées négativement par l'époux et la parenté. La même situation a été observée à Bondoukuy.

Par contre les femmes, elles, s'acquittent de toutes leurs charges qui renvoient à la cuisine et au renouvellement de la batterie de cuisine, car le mari ne donne rien pour cela. Elles font moudre les grains au moulin à leur frais. Elles aident quelques fois le mari à assurer les frais médicaux lorsque son argent s'avère insuffisant pour tout couvrir. Lorsqu'il y'a des funérailles dans leur famille, ce sont les femmes qui assurent leur transport. L'habillement des enfants et d'elles-mêmes leur incombent également puisque les hommes refusent de le faire.

Face aux difficultés rencontrées, les stratégies développées par les femmes.

Les femmes trouvent l'agriculture difficile à cause de l'état des champs, les champs sont vieux et le sol est difficile à cultiver. Par ailleurs le matériel de travail reste rudimentaire. Les champs des hommes et ceux des femmes se cultivent à la même période, et ceux des hommes étant prioritaires, les femmes n'ont pas souvent l'occasion de cultiver leur champ avec les charrues à bœufs. Les bœufs, ayant déjà cultivé dans les champs des hommes toute la journée, sont fatigués ou bien celui qui les conduit manifeste des signes de fatigue vers 16 heures, lorsque les femmes rejoignent leurs propres

champs. Les moyens financiers constituant la difficulté majeure des femmes, cela se ressent dans l'assumption des rôles et des charges. En effet, les femmes éprouvent des difficultés pour préparer la sauce. Celle-ci est faite uniquement avec des herbes-sauce, du sel et du soubala. La viande n'est consommée dans les familles que les jours de fête. Avoir de l'argent pour écraser les grains au moulin est une obligation difficile à assumer pour elles. Les difficultés financières s'expliquent par le fait que les femmes exercent de petits commerces qui génèrent de petits revenus, alors que les femmes ont des multiples obligations à leur charge. L'accent a été mis sur ces deux difficultés, parce qu'elles concernent l'alimentation qui est quelque chose d'obligatoire et nécessaire encore plus pour les paysans qui exercent un métier physique. C'est un minimum nécessaire et un maximum compte tenu de la pauvreté : il n'y a pas de surplus, pas de marge de manœuvre. Les femmes, comme à Bondoukuy, sont « coincées ». Par ailleurs, amener les grains au moulin permet aux femmes de faire autre chose, et allège un peu leurs tâches domestiques. La multiplicité des activités notamment en saison pluvieuse, est pénible pour elles. Le temps leur manque malgré une organisation stricte de leur travail : elles se réveillent très tôt et se couchent très tard. Elles doivent faire beaucoup de choses en peu de temps, et le plus souvent seules quand elles n'ont pas d'enfant en âge de les aider.

Pour ce qui concerne la multiplicité des activités, les femmes de Sobaka voient comme solution, la présence d'une belle fille qui les aiderait à accomplir leurs tâches domestiques. Quant aux autres difficultés, notamment financières, les femmes ont formé un groupement féminin. Par l'intermédiaire de ce groupement, elles ont obtenu un champ de deux hectares dans lequel elles sèment du riz en saison pluvieuse et, puisque c'est un bas fond, des légumes et herbes-sauce en saison sèche. Elles ont acheté un âne, une charrue et un tambour pour appeler les femmes le jour où il y a réunion. Une partie du riz et des légumes est vendue, l'autre partie est consommée. La présence des légumes permet aux femmes d'améliorer la qualité de leur sauce. L'argent de la vente est mis dans la caisse du groupement, et chaque femme reçoit 5 000 francs cfa comme prêt pour faire du commerce. Avec cet argent, les femmes achètent des céréales à bas prix qu'elles revendront plus tard au moment de la hausse des prix avec l'approche de la soudure suivante.

En conclusion, si les femmes à Sobaka, cultivent pour leur mari dans leurs champs durant toute la journée et dans leur propre champ, elles font également des cueillettes et des ramassages de noix de karité, de gousses de néré, de bois dans les jachères, dans les champs et en brousse. En plus de ces activités, s'ajoutent les travaux ménagers et le petit commerce qu'elles exercent. Les femmes ne font presque pas d'élevage par manque de moyens financiers. L'exploitation des jachères est limitée, les femmes y passent moins de temps que dans la brousse. Les cueillettes ne dépassent pas un mois et demi dans les jachères qui sont moins riches en herbes-sauce et en feuilles que la brousse. De nombreux interdits sont imposés par la communauté, ces interdits concernent certaines tâches domestiques accomplies par les femmes.

Les femmes ont comme charges dans le ménage, la cuisine, l'entretien des enfants et d'elles-mêmes, elles assurent leur frais de transport lorsqu'elles doivent se rendre dans leur famille pour un événement quelconque. En cas de défaillance du mari, elles contribuent à la couverture des frais médicaux.

Les femmes trouvent les travaux champêtres pénibles : leurs champs sont vieux et difficiles à cultiver, le matériel de travail reste rudimentaire et manuel. Leur champ et ceux des hommes se cultivent à la même période, les femmes n'ont pas souvent l'occasion de profiter de la charrue à bœufs

pour travailler dans leur champ. La multiplicité des activités est fatigante pour les femmes malgré l'organisation de leur temps. En plus des difficultés liées à l'activité agricole, les femmes ont également des difficultés financières.

Les femmes voient comme solution à leurs difficultés liées à l'activité agricole, la présence d'une belle fille qui les aiderait dans leurs divers travaux. Pour faire face à leurs difficultés financières, les femmes ont formé un groupement féminin, ce qui leur permet d'avoir d'autres sources de revenus. Mais malgré les efforts entrepris par les paysannes de Sobaka, leur situation financière ne s'améliore pas. Les sommes perçues à travers le groupement féminin comme prêt pour fonds de commerce est insuffisant. À Sobaka, il y a beaucoup de charité, les femmes n'arrivent pas à transformer toutes les noix qu'elles ont à leur disposition en beurre. Le travail se faisant manuellement, il demande beaucoup de temps et d'énergie. Une aide dans ce sens permettra aux femmes d'augmenter leurs revenus financiers. Cette aide peut se réaliser en dotant le groupement féminin d'un broyeur. Leur trouver également de la clientèle pour l'écoulement de leurs différents produits, car Sobaka est un petit village enclavé, serait un grand apport pour elles. Cette situation les désavantage au niveau du commerce qui est la seule activité leur permettant d'avoir un important revenu financier. Une autre aide que l'on peut apporter à ces femmes, c'est de doter le groupement féminin de charrues à bœufs, ce qui profitera également aux femmes dans leur champ individuel.

Conclusion comparative des deux villages

À Bonboukuy comme à Sobaka, les femmes se sont mises à l'agriculture en plus des deux tâches qui leur étaient traditionnellement dévolues. Elles cultivent à la fois dans les champs des hommes et dans le leur et leur participation porte sur toutes les tâches agricoles sans aucune exclusive (labourage etc.), à l'exclusion toutefois du défrichage lourd (abattage des arbres). Après les travaux des champs, elles font du commerce et de l'élevage, mais l'élevage est plus pratiqué par les femmes de Bondoukuy. Celles de Sobaka n'en font presque pas, faute de moyens disent-elles, il y'a aussi des problèmes de débouchés. Les cueillette et collecte ont lieu dans les champs, dans les jachères et en brousse. L'exploitation de ces jachères par les femmes des deux villages est limitée pour diverses raisons évoquées dans mes analyses. Par contre, les femmes de Sobaka exploitent à fond la brousse plus que celles de Bondoukuy. Cela s'explique par le fait que Sobaka est riverain de la forêt classée alors qu'à Bonboukuy il n'y a pas de forêt. De plus, Sobaka est un petit village resté traditionnel, la majorité des femmes qui y vivent sont du village et connaissent bien la brousse et les différentes feuilles et herbes-sauce. Il existe plus de collaboration entre les femmes ce qui permet aux jeunes femmes de profiter de la connaissance et de l'expérience de leurs aînées. Bondoukuy a un système de vie plus individuel au niveau des familles et la coopération entre familles est nulle. Il y a une différence énorme entre Bondoukuy et Sobaka, ce dernier village est moins développé, de ce fait il a moins d'opportunités. Bondoukuy est une petite ville et une préfecture (avec les infrastructures sociales afférentes). Hormis ce que leurs champs et la nature leurs offrent, les familles paysannes de Sobaka par manque de moyens, accèdent difficilement au marché. Leur manque de moyens financiers est plus crucial qu'à Bondoukuy parce qu'étant enclavé, leur activité commerciale est peu développée. Par conséquent, les femmes de Bondoukuy possèdent plus de biens qu'elles.

Comparées à celles de Bondoukuy les familles de Sobaka ont une vraie vie africaine paysanne traditionnelle (chasse, brousse riche et relativement « intacte », dans une forêt classée, rareté de l'éclairage à pétrole – le seul élément de modernité étant la pompe d'un forage dans la nappe -). On assiste même à l'abandon des religions monothéistes et une renaissance et un renforcement des cultes traditionnels... à quoi les habitants attribuent de ne pas être affectés par les sécheresses qui affectent notoirement la région de Ouagadougou. Parmi les biens que les familles s'attribuent, l'argent n'est presque jamais mentionné. Le peu d'argent qu'elles gagnent est immédiatement dépensé. Et lorsqu'un problème survient, les chefs de famille vendent un de leurs animaux ou à défaut des céréales pour obtenir du numéraire. Par contre, on doit noter que le village a bénéficié en quelques quatre d'un apport financier de huit millions de F cfa, sans que l'on ait pu percevoir quelle a été la destination de cet argent qui provient des ventes de bois de chauffe tiré de la réserve tout à fait légalement et qui sortent par camions entiers pour Ouagadougou distant de 80 km (information donnée par le Pr. Antoine Somé). L'absence de modernité à Sobaka fait que l'on rencontre de nombreux interdits concernant surtout les femmes que l'on ne retrouve pas à Bondoukuy. Le seul interdit qui leur est commun est l'interdiction de la consommation des prémices récoltées avant que les cérémonies coutumières ne soient faites. Pour ce qui est de la gestion des biens personnels des femmes, elles est la même pour les femmes des deux localités. Seule la gestion des céréales appartenant aux hommes varie d'un village à l'autre. À Bondoukuy, trois systèmes de gestion de ces céréales existent, alors qu'à Sobaka il n'y en a qu'un seul qui est le même que le premier système de gestion des céréales de Bondoukuy : les femmes se servent journallement elles-mêmes dans les sacs en fonction des besoins de la cuisine et le mari ne s'en occupe pas. Il faut souligner qu'à Bondoukuy les céréales sont conservées dans des sacs alors qu'à Sobaka elles le sont dans des greniers. Si je n'ai pas vu de greniers dans les familles à Bondoukuy, cela ne voudrait pas dire qu'il n'y en a pas, c'est parce que je me suis limitée à la ville qui est un bourg rural : infirmerie, collège, préfecture et différentes autres infrastructures. Il y'a également la construction des maisons qui est du style moderne. Les rôles et les charges des femmes paysannes sont identiques dans les deux villages.

En milieu rural, les femmes sont globalement confrontées aux mêmes difficultés. Elles essayent toutes de s'en sortir ou d'améliorer leurs conditions en formant des groupements féminins. Indépendamment de ces groupements féminins, il y a une autre forme de travail collectif que j'ai rencontré uniquement à Bondoukuy. Il s'agit d'un groupe de femmes qui louent leurs services aux paysans pour semer, cultiver et récolter. À la fin des deux études, il est ressorti que malgré les efforts entrepris par les femmes, leur situation ne s'améliore pas à cause de la faiblesse de leurs moyens. Seule une aide extérieure à la zone serait en mesure d'améliorer réellement leurs conditions.



Sobaka : Tableau des plantes en mooré

Nom vernaculaire du parler mooré de Sobaka	Nom scientifique correspondant	Partie utilisée de la plante
Badkudi	<i>Annona senegalensis</i>	Feuille
Bandaku	<i>Manhiot esculenta</i>	Feuille
Bingvendo	<i>Vigna sinensis</i>	Feuille
Bitkonré	X	Feuille
Bito	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	Feuille, fleur
Bolbogo	?	Tubercule
Bula	?	Feuille
Bulvaka	<i>Corchorus tridens et olitorus</i>	Feuille
Bundu	<i>Ceratothera sesamoides</i>	Feuille
Dondo	X	Fruit
Foadé	<i>Dioscorea bulbifera</i>	Tubercule
Ganka	<i>Diospyros mespiliformis</i>	Fruit
Kaga	<i>Detarium microcarpum</i>	Fruit
Kagadga	x	Feuille
Kankalaga	<i>Azelia africana</i>	Feuille
Keigla	<i>Balates aegyptiaca</i>	Feuille
Kinsga	<i>Maerua crassifolia</i>	Feuille
Kondpoko	X	Feuille
Kosafana	x	Feuille
Kudibadé	<i>Colocasia esculenta</i>	Feuille
Lambwè	<i>Capparis corymbosa</i>	Fruit
Lamdé	X	Tubercule
Lèla	<i>Ximenia Americana</i>	Fruit
Luuré	<i>Enchomane diformis</i>	Tubercule
Mana	<i>Hibiscus esculentus</i>	Feuille
Muguna	X	Fruit
Nagnun	<i>Ipomea batatas</i>	Tubercule
Nagrènga	?	Feuille
Pelga	<i>Securidaca longepedunculata</i>	Feuille
Ponporé	X	Feuille
Pualonga	<i>Strichnos spinosa</i>	Feuille
Pussa	<i>Tamariudus indica</i>	Fruit
Rondo	(<i>néré</i>) <i>Parkia biglobosa</i>	Feuille & écorce
Sibi	<i>Lannea microcarpa</i>	Fruit
Siiga	X	Feuille
Siingo	<i>Raphionacme brownii</i> <i>Raphionacme daronii</i>	Tubercule & feuille
Taamdé	(<i>karité</i>) <i>Butyrospermum parkii</i>	Fruit & écorce
Tantagnu	<i>Dioscorea</i>	Tubercule
Twèga	<i>Adansonia digitata</i>	Feuille
Vaga	<i>Bombax costatum</i>	Feuille
Wèda	<i>Saba senegalensis</i>	Fruit
Wiliwisan	X	Feuilles
Yééma	<i>Dioscorea dumetorum</i>	Tubercule
Zilgo	<i>Maerua angolensis</i>	Feuille

Tableau d'équivalences établi par NIGNAN Saïbou, botaniste

Guide d'entretien sur les femmes et la jachère

Saratta Traoré
Août 2000

Ce guide d'enquête a été établi pour enquêter sur la jachère dans le Burkina. C'est un document de travail sans prétention que de lister les questions à ne pas oublier lors des interviews. S.T.

- Comment nomme-t-on la jachère
- Quels types d'herbe-sauce sont cueillies, *noms vernaculaires*
- D'autres plantes ?, *noms vernaculaires*
- Et hors des jachères ?, lesquelles ? *noms vernaculaires*
- À quelle saison ?
- Autrefois, que cueillait-on que l'on en cueille plus aujourd'hui ? *noms vernaculaires*
- Quels autres produits sont ramassés pour la sauce ? *noms vernaculaires*
- Quels autres produits, quels usages ? quelle saison ?
- Quelles cultures sont faites dans les champs ?
- Quels sont les biens de la famille en céréales, bétail, volaille ?
- Quels biens propres à la femme ?
- Quelles céréales appartiennent aux femmes ?
- Quels autres biens en nature : volaille, néré, porcs, karité, artisanat, vêtements...
- Comment s'obtiennent-ils ?
- Comment une femme peut-elle gagner de l'argent ?
- Qui nourrit la famille ?
- Quoi est du ressort de l'homme ? de la femme
- À quoi l'homme destine ses céréales, son bétail, son argent ?
- À quoi la femme destine-t-elle ce qu'elle gagne ?
- Une femme gère-t-elle ses biens seule ? Son mari intervient-il ? si oui, comment ?
- En cas de polygamie, comment sont gérés les biens des épouses, ensemble, séparément ?
- Y a-t-il une propriété individuelle des femmes ?
- Une femme a-t-elle des choses en commun avec ses mères et sœurs ?
- Quels sont les greniers les premiers consommés, qui décide ? Qui dit d'ouvrir le grenier ?
- Qui décide de l'utilisation des revenus ? En cas de désaccord, comment se règlent les différents ?
- Une femme peut-elle s'approvisionner sans en référer à son mari ?
- Y a-t-il un moment dans l'année où c'est l'homme qui nourrit la famille et un autre où c'est la femme ?
- Est-ce que la femme doit aussi prévoir ses semences ?
- Chacun, mari et femme, arrive-t-il à remplir sa mission ?
- La famille a-t-elle parfois faim ?
- Qui s'occupe des écolages ? Et qui décide d'envoyer les enfants à l'école ?

- Qui s'occupe de la santé de la famille ?
- Qui habille les enfants ?
- Et les femmes ? pourquoi ? Et le mari ?
- Qui assume les cotisations (forage, groupements villageois) ?
- Quelles difficultés sont rencontrées dans le travail agricole ?
- Dans son champ de femme, dans le champ du mari.
- Qu'est-ce qui empêche de bien cultiver ?
- La femme a-t-elle des champs réservés (rizières etc.)
- Qui les lui accorde ?
- Une femme arrive-t-elle à obtenir facilement des champs ?
- Qui les lui accorde ?
- Les champs de la femme lui suffisent-ils sur les différents critères :
 - Rentabilité
 - Superficie
 - Richesse
 - Semences
 - Sols plus ou moins faciles à cultiver
 - Proximité
 - Surcroît du travail
 - Concurrence avec récoltes karité et néré
 - Concurrence avec le ménage
- Quelles difficultés à la famille ?
- À quoi, à qui, sont-elles dues ?
- La gestion des biens de la famille est-elle satisfaisante ?
- Que fait-on quand on a des difficultés ?
- Qui prend en charge les événements sociaux de la famille de la femme (décès, naissance, mariage, maladie) ?
- La femme participe-t-elle aux événements de la famille du mari, comment ? financièrement, en nature, en travail (cuisine)
- Que fait une femme devant des difficultés qui touchent sa famille



Troisième partie :

La jachère,

lieu d'une rencontre homme-plante



Kaya senegalensis
Arbre surexploité pour son écorce

Jean-Noël Sibiri Ouédraogo
enseignant

Le village de Sobaka



Avec :
Saïbou Nignan, botaniste

Approche sociologique du village de Sobaka

Jean-Noël Sibiri Ouédraogo
enseignant

*L'étude suivante a été réalisée dans le cadre des travaux de terrain de l'équipe jachère au Burkina en collaboration avec le Pr Antoine N. Somé de l'UPB, Université polytechnique de Bobo-Dioulasso, et l'ingénieur de l'INERA André B. Bationo. Jean-Noël S. Ouédraogo est un enseignant venu apprendre avec nous les techniques de travail de terrain et il avait établi cette étude sur le village de Sobaka.
Les plantes ont été déterminées par le botaniste Saïbou Nignan.*

Sobaka est un village mossi (ou moose) situé en terre gurunsi dans la province du Ziro à 80 km environ au Sud de Ouagadougou. Ses habitants seraient venus de Bassawarga à la recherche d'un lieu sécurisant car là-bas, il y avait un manque crucial d'eau. Tous s'appellent Zundi, les autres sont des *saamba*, les étrangers.

Des jeunes hommes qui avaient été envoyés par les sages à la recherche d'un point d'eau l'ont trouvé dans une région où se croisaient deux chemins : un chemin menait à Saanbin, un autre à Bakata. C'est à cette circonstance que le village fut baptisé Sobaka (la croisée des chemins). A leur arrivée, il n'y avait pas encore d'habitant. Mais il y avait des villages environnants : Lilburé, Bougayonon (appelé encore Yarga), Kébènnin, Bangbangré (ce village n'existe plus de nos jours).

Je me suis interrogé sur identité culturelle mooré que ces habitants ont gardée jusqu'à nos jours par ces émigrés installés parmi des populations gurunsi ?

Note de transcription : pour traduire le o ouvert mooré (c renversé), comme je ne dispose pas du signe dans le programme informatique utilisé, j'ai mis le signe ð

Nom de la forêt initiale :

Parmi les *termes googo, Nyann'ga, Wéogo, Ziinga* ; quel terme convient à tous les endroits (touffus, éclaircis...) ? Pour cela, donnons la signification de chaque terme :

- *Googo* : endroit très touffu qui ressemble beaucoup à une forêt dense.
- *Nyann'ga* (ou *mððkâm*) : espèce de hautes herbes utilisées pour la confection des toits de cases.
- *Wéogo* : brousse (sens général).
- *Ziinga* : endroit (sens général).

Au terme de ces définitions, le terme *Ziinga* semble convenir au nom de la forêt initiale ; dans le langage courant, le terme *ziinga* s'emploie toujours avec son but. Par exemple : « J'ai trouvé un endroit (*ziinga*) pour faire un champ ».

Opérations culturelles

Pour l'ouverture de la forêt en champ, à part toutes les espèces d'herbes qui sont détruites, certaines espèces d'arbres sont entièrement abattues en raison de leur inutilité totale, d'autres espèces sont partiellement détruites en raison de leurs avantages alimentaires et sanitaires. Parmi ces espèces partiellement détruites, certaines en raison de leur grande utilité sociale, sont même entretenues quand ils sont encore arbustes : °C'est le cas du karité (*taan'ga*), du néré (*roanga*). Pour le reste, on réserve seulement un ou deux arbres de chaque espèce. Certaines espèces, quand bien même ont-elles des avantages, sont entièrement détruites puisqu'elles sont retrouvées partout dans la brousse et sont abondantes.

Les rites

*Pour l'ouverture d'une forêt, l'intéressé consulte d'abord un marabout qui n'est pas forcément du village, afin de savoir s'il peut ou non exploiter le terrain. Au cas où le terrain peut être exploité, alors les sacrifices donnés par le marabout sont faits par l'intéressé seul ou avec la participation du chef ou encore seulement avec sa famille. Dans tous les cas, ceux qui devront prendre part à ces sacrifices sont indiqués par le marabout. Ils sont généralement faits sur l'endroit même où le champ doit être ouvert, l'un des jours favorables suivants : ° mardi, jeudi, samedi. Généralement le chef y prend part lorsqu'il y a un sacrifice en l'honneur de la terre.

*Pour la saison hivernale, ce sont toutes les familles qui prennent part aux sacrifices. Tout d'abord, chaque chef de famille cotise une somme préalablement fixée, pour l'achat d'animaux (le plus souvent des moutons et des chèvres). Un jour (favorable) est choisi et annoncé à tout le village pour les différents sacrifices. Ce jour, chaque famille apporte une poule et un repas. Les familles se réunissent chez le chef avec les animaux achetés, et tous les sacrifices sont officiés par le chef.

Les sacrifices

En l'honneur de la terre : ° On sacrifie une chèvre ou un mouton plus quelques poules ; on y ajoute symboliquement quelques mets. On commence par ce sacrifice car selon la pensée, c'est la terre qui supporte toutes les créatures. Il faut donc à priori, implorer sa bénédiction avant de réaliser les autres sacrifices.

En l'honneur des esprits de la brousse : ° Mêmes sacrifices que le précédent. Selon la pensée, ce sacrifice préserve les travailleurs de blessures graves, des morsures des reptiles, des maladies causées par les mauvais esprits...

En l'honneur de la rivière : ° Mêmes sacrifices que les précédents. Ceci préserve la rivière du tarissement ainsi que le village des crues de la rivière. Il préserve aussi les habitants et le bétail des noyades.

En l'honneur des fétiches :° Mêmes sacrifices que les précédents : Ceci apporte la fertilité aux femmes qui n'ont pas d'enfants, et favorise le mariage des jeunes garçons désireux d'avoir des femmes.

En l'honneur des esprits de la colline :° Mêmes sacrifices que les précédents. Ceci pour implorer la bonne pluviométrie et préserver le village de toutes catastrophes.

À chacun des sacrifices, les familles prennent un repas. À la fin (dernier sacrifice) toute la viande est répartie entre les familles. Les restes des repas sont consommés avant que les gens ne rejoignent leurs domiciles. Après ces sacrifices collectifs, les sacrifices individuels ne sont plus nécessaires. Mais personne n'est empêché de faire un sacrifice pour des raisons personnelles. Tout dépend de la capacité de chacun.

Avant et après les récoltes, il n'y a pas de sacrifices collectifs. Ce sont seulement quelques sacrifices personnels que certains font afin de rendre grâce aux esprits pour leurs récoltes.

Les interdits dans le village

Il y a plusieurs interdits parmi lesquels figurent trois grands dont la violation de l'un d'entre eux entraîne obligatoirement la mort du (ou des) coupable(s), que celui-ci (ou ceux-ci) avoue (ou avouent) son (ou leurs) délit(s) ou pas. Au cas où un fautif avouait son forfait, on lui faisait simplement croire à une tolérance par des sacrifices qu'on lui demande de faire. Mais en réalité, la mort pour celui-ci est inévitable, sauf s'il n'avait pas connaissance des interdits. Mais généralement, tout étranger désireux de séjourner dans la région est prévenu dès les premiers moments de son séjour. Les sacrifices demandés pour le pardon du fautif sont faits dans le but de préserver le village de toute conséquence néfaste. Quels sont alors ces interdits ?

1) Tuer d'un serpent-boa (*wagkiinfo*) : °Ceci arrête la pluie et fait sévir différents malheurs dans le village (mort de personnes, maladies...). Pour implorer la tolérance pour tout le village, le chef sacrifie un mouton, une chèvre et des poules. Seuls les sages prennent part à ce sacrifice.

2) Tuer d'un crocodile (*vinbga*) : °Ceci arrête la pluie, dessèche les rivières et les puits et fait sévir différents malheurs dans le village. Pour implorer la tolérance, ce sont les mêmes sacrifices que pour le serpent-boa (python).

3) Les rapports sexuels dans la nature : °Ceci arrête la pluie, et cause la mort certaine des coupables par suite de morsure de reptile ou d'accident. Généralement, sous le coup de l'humiliation, les coupables n'acceptent pas d'avouer leur faute. Mais au cas où ils avouaient, ils sont fouettés (l'homme attaché et la femme libre), ils font chacun le sacrifice d'un mouton puis de quelques poules.

Généralement, aucun délit ne passe inaperçu puisqu'à chaque fois, quelque chose d'anormale se passe (exemples : °arrêt de la pluie, morts...) Dans ces cas, les sages découvrent l'acte par des consultations.

Autres interdits

* Tuer une « gueule-tapée » (*wiougou*), une tortue (*kouri*) ou un varan (*wouuga*) dans le village, ou dans son propre champ ou encore sur certains lieux de la brousse connus de tous. Cet acte cause des malheurs considérables aux coupables ;

* Tuer n'importe quel autre animal dans son propre champ. Exception faite des animaux dangereux et destructeurs comme le singe, le scorpion, les serpents venimeux et agressifs tels la vipère, le naja... Cet acte cause des malheurs seulement sur les coupables et leur famille ;

* Voler dans le champ d'autrui ou détruire ses cultures par une force occulte ;

* Tout animal domestique égaré et se retrouvant dans le village doit être remis au chef de Nabilpaga ;

* Il y a bien d'autres interdits moins importants que les précédents mais de plus en plus violés de nos jours.

Signalons que les animaux sacrés préviennent souvent le village de tout mauvais présage qui plane. Par exemple, si un serpent-boa saisissait une poule dans le village, ou un crocodile qui agressait un habitant ; les sages font vite des consultations afin de réaliser les sacrifices qui s'imposent.

Appellations des différentes rangées de champs

On peut décrire le territoire d'un village en partant du village pour arriver aux limites de son territoire, ou partir de la brousse lointaine pour en arriver au village.

En partant du village on obtient la description suivante :

1) Autour des cases : °Dans ce cas, les champs portent des noms liés à la nature des plantes cultivées :

* *kaman'ga* : °pour un champ de maïs.

* *kinkinwgo* : °pour un champ de sorgho ou autre.

* *man'ga* : °pour un champ de gombo.

2) Autour du village : °*yirinðrn'puugo*

3) Dans la brousse : °*wéowgn'puugo* ou *wéyiiga*.

N.B. : Notons que dans le langage courant, la différence entre les champs autour du village et dans la brousse n'est pas aussitôt perçue ; tout est simplement appelé *puugo*. Et par ce nom, l'on sait déjà que c'est un champ situé hors du village.

Par ailleurs, les noms de certains champs découlent de leur situation :

* Si les champs sont situés dans un bas-fond, on dit : °*bâongn'puugo*

* Si le champ est situé sur une hauteur, on dit : °*tanghin'puugo*.

En partant de la forêt, les différentes rangées de champs ne sont pas perçues en ce qui concerne leur nomenclature dans le langage, on quitte la brousse (*wéogo*) et on entre dans le village (*yiri*).

{ *Wéogo* —▶ —▶ —▶ *yiri* }

Quant à la jachère, en mooré, jachère se traduit par *puwèèga*. Un champ peut être exploité pendant 4 à 6 ans avant d'être laissé en jachère. Cette jachère peut durer 5 ans. Dans la jachère, les interdits sont moindres et les conséquences de leur violation sont seulement limitées au coupable.

Les seuls interdits rencontrés dans la jachère sont :

- L'abattage nouveau des arbres qui avaient été laissés lors de l'ouverture de la forêt en champ.
- Le fait de ne pas prévenir un « locataire » d'un retrait certain de la jachère pour exploitation par le propriétaire.
- Enfin, pour la jachère, à part tuer un python, un varan, ou une tortue (et avoir des rapports sexuels qui y sont interdits), on peut y chasser n'importe quel autre animal : lièvre, biche....

Le plus souvent lorsque le champ est situé loin du village, on y construit des maisons pour plusieurs raisons : s'abriter en cas de pluie ; s'installer avec la famille jusqu'à la fin des travaux. Dans ce cas, la cour dans le champ a les mêmes statuts que celle du village. Par conséquent, les rapports sexuels y sont permis. Les maisons sont construites de la même manière qu'au village et portent les mêmes noms. Seulement, dans le langage courant, un seul nom désigne la maison de brousse qu'elle soit case ou en terre battue, c'est : *puugroogo*.

Cependant, dans le village, même dans le langage courant, les maisons sont appelés par leurs noms vernaculaires ; ceci dit, nous avons les noms des maisons et autres abris :

- Case en paille : °*sougr doogo* ou *romođgđ*.
- En terre battue : °*gonsgo* ou *beun'go*.
- Greniers : *en paille :*pulugu*. *en terre : *bđđré*
- Poulailier : °*nđđsroogo*
- Maison pour chèvres : °*buusroogo*
- Maison pour moutons : °*piisroogo*

N.B. : Pour ce qui concerne les greniers, poulailier, maisons pour animaux, dans le langage courant, on les appelle de la même manière en brousse et au village.

Les rapports de couples se manifestent à certains événements, comme la constitution du champ où c'est l'homme seul qui se charge d'arracher les hautes herbes, de couper les arbres, ôter les troncs. La femme elle, peut chercher du bois de chauffe parmi les branchages, mais elle n'est pas obligée. Pour les semences, sarclage et récoltes, les deux sexes collaborent.

Le plus souvent, c'est l'homme seul qui s'occupe du binage. La femme peut participer mais elle n'est pas obligée. Lors des récoltes, c'est l'homme qui coupe les tiges et la femme récolte et entasse les épis à un endroit conséquemment préparé et provisoirement appelé zêga.

La femme a un lopin de terre donné par son mari (une petite surface du champ familial). Elle s'en occupe à partir de 16 heures après sa participation dans les travaux du champ familial (le mari y reste jusqu'à la tombée de la nuit). Il n'y a pas de rites lorsque la femme entre en possession de son lopin. (*Le lopin de terre se traduit *beuln'go*). La femme dispose de toute la récolte de son lopin ; elle peut en vendre (mais après avoir prévenu son mari) pour s'acheter soit des habits ou des condiments afin d'assaisonner ses sauces. De retour des champs, la femme doit emporter soit du bois, soit des feuilles-sauce.

Dans la jachère, c'est la femme qui se charge de la cueillette du néré (rondo), des noix de karité (*taam zouuni*), du kapok (*voaga*) ... La femme, si elle le veut peut apporter des termites (*tan'béko*) pour les poussins. Mais c'est les hommes qui ont ces poussins, en général du moins. Cependant, le plus souvent, c'est elle qui abreuve les animaux de la cour (moutons, chèvres...) Au cas où la jachère a été prêtée momentanément à quelqu'un, elle a le droit d'exploiter ces arbres. Si elle n'a pu les exploiter, l'exploiteur de la jachère a le devoir de donner une partie de sa cueillette à la femme du propriétaire.

Le village de Sobaka étant retiré, il n'y a pas de non-agriculteurs, **l'absence des artisans** est un des freins de son développement. Dans le village il n'y a jamais eu des gens de caste comme les forgerons... Pour ce qui concerne les artisans, il y avait seulement quelques gens qui confectionnaient quelques tissus (des tisserands) lors de leur temps libre. Mais ce travail n'a pas été pérennisé si bien que de nos jours, il n'en existe plus. Pour les autres objets artisanaux comme les ustensiles de cuisine, les mortiers, pilons, les poteries retrouvés presque partout dans beaucoup de localité, il n'y a jamais eu de fabricant dans le village. Pour les portes et fenêtres de maisons taillées dans le bois, c'est celui qui est capable d'en fabriquer qui le fait pour son utilisation personnelle. Mais il n'y a pas eu des gens qui ont fait de ces travaux, une « profession ». Tous les objets ont été achetés dans d'autres localités.

Pourquoi y a-t-il pas eu des gens de caste ? La réponse tient dans le fait que les habitants sont des immigrés qui n'ont amené avec eux des gens de caste. Depuis les origines (Bassawarga) il n'y a jamais eu des gens de caste ; aussi dans le village de Sobaka, personne n'avait des connaissances allant dans le sens de l'artisanat sauf 3 ou 4 personnes (des tisserands) qui vivent aujourd'hui mais sont trop vieux ; en plus, leur technique n'a pas été transmise. Par conséquent, tout objet artisanal est acheté sur les marchés des autres localités. À Bassinage, les grands parents et parents achetaient les objets artisanaux dans des marchés. Même parmi eux, il n'y avait personne qui faisait des travaux « artisanaux ». Depuis lors jusqu'à nos jours tout est acheté. Au cours de l'immigration aucun tradipraticien n'est venu. Depuis les origines jusqu'à nos jours, il n'y a pas eu d'homme médecin si bien que lorsqu'il y a un malade dans le village, c'est lors des visites que certaines personnes, des tradipraticiens itinérants, proposent des remèdes qu'elles ont eu l'occasion certainement de voir utiliser et qu'elles ont gardé en mémoire.

Remarquons cependant que le bois de chauffe est largement exploité dans la zone et 18 millions de francs cfa ont été injectés dans cette zone par les revenus du travail d'abattage en six ans. Donc, le village n'est pas démuné en apports financiers. On doit aussi signaler qu'une pompe est installée et que depuis dix ans existe une station agronomique d'essais qui entretient deux ou trois permanents, en plus des chercheurs qui viennent y travailler temporairement.

Tableau des usages des espèces végétales à Sobaka

Certaines espèces présentent des **avantages précis**, dont voici quelques descriptions :

(voir en fin de ce texte les déterminations botaniques réalisées par Nignan Saïbou, botaniste)

- *Roanga* :°En plus de son avantage alimentaire, elle porte un avantage sanitaire ; aussi la terre pétrie dans l'eau bouillie des enveloppes des graines rend les maisons dures.
- *Gaanka* :
 - * Il a des avantages alimentaires.
 - * Les fruits attachés à un fil et entourant le champ le préserve de la maladie des semis nommée *gâam*.
- *Pusga* :
 - *°Il a des avantages alimentaires.
 - *°Un fouet de cet arbre est utilisé pour donner de petits coups à un nouveau-né :°3 fois pour un garçon et 4 fois pour une fille. Cette pratique le préserve des entorses jusqu'à l'âge adulte.
- *Kagdga* :
 - *°Il a des avantages alimentaires.
 - *°Les fruits utilisés dans la préparation de la bouillie et donnée aux enfants de 0 à 20 ans les préserve de la méningite.
- *Wédga* :
 - *°Il a des avantages alimentaires.
 - *°Les petites branches servent dans la construction des toits des maisons.
 - *°Les racines bouillies et l'eau purgée à un enfant qui fait la diarrhée, le soigne.
- *Poumpoum 'mouka* :
 - *°L'écorce sert dans le traitement des diarrhées.
- *Nyinka* :
 - *°Les feuilles entre dans l'alimentation pour le bétail.

- *Kouka* :
*°Il présente des avantages alimentaires pour bétail et des avantages sanitaires pour l'homme.
- *Zaan'ga* :
*°Il présente des avantages sanitaires pour l'homme, et des avantages alimentaires pour le bétail pendant la sécheresse.
- *Towèga* :
*°Il a des avantages alimentaires.
*°L'écorce fraîche broyée, sert à soigner les plaies.
- *Gondyinwgo* :
*°Les feuilles et les racines traitent le palu.
- *Kwilintiiga* :
*°Les feuilles et l'écorce entrent dans le traitement des maladies infantiles.

Tableau récapitulatif des espèces selon leur survie dans le territoire de Sobaka

Faisons un tableau récapitulatif des espèces détruites et de celles préservées de la coupe.

(voir en fin de ce texte les déterminations botaniques réalisées par Nignan Saïbou, botaniste)

Espèces entièrement détruites	Cause de la destruction
Kgn'ga, goanga, lènga, guémbaogo.	Ce sont des épineux.
Kwén'ga, kontumdé, sinnougo.	Font trop d'ombre et gênent le développement des pousses.
Soussoutga, siiga, kombrwanga.	Infertilisent le sol.
Poumpoum'mouka, kitenga	Ils ont des racines qui occupent trop d'espace et gênent les travaux.
Somga, sonsraaga, siinga, soln'konsé, tankuiliga.	Gâtent les semences.
Pèlga, poondpooré, guiriga, sambtiliga, hongo, nyinka, dirga, younré.	
Mougounouga, wilin'wiiga, kouka, bangn'dré, sigdré, koumbroussaka, wèdga.	Ont des avantages alimentaires ou sanitaires mais se retrouvent partout en brousse.
Espèces dont un ou deux arbres au moins sont réservés	
Hamyaka, tantayoun, pontrpon, gyèmbôogo, loré, foadé, yèèma, nagrènga, zaanga, noabga, kinsga, poaloan'ga, kagdga, kièglga, yiiga, pinringa, kamsaongo, kwilin'tiiga, towèga, pusga, voaka.	Avantages alimentaires et sanitaires
Espèces bien préservées de la coupe	
Taan'ga, roanga	Avantages alimentaires et sanitaires
Kankalaga	Avantages alimentaires Généralement demeure des esprits de la brousse

Noms scientifiques correspondants des plantes

**Plantes relevées par Jean-Noël Sibiri Ouédraogo
dans le village de Sobaka
et
déterminées par Saïbou NIGNAN, botaniste**

(Tableau page suivante)

Les noms changent beaucoup d'une région à une autre. Cela peut concerner seulement la prononciation ou le nom peut être donné à une plante proche. Ce phénomène peut se rencontrer dans un même village si les habitants proviennent de régions différentes.

Nous dirons donc que ces noms sont de SOBAKA.

Note au tableau de la page suivante :

* En mooré *gwanga* veut dire épine ; il désigne également toute plante épineuse dans ce cas il est le diminutif de *gwang'tiiga* qui signifie ° :° arbre à épines.

Noms vernaculaires Mooré de Sobaka	Noms scientifiques
Bagn'dré	Piliostigma
Dirga	Pteleopsis
Foadé	Dioscorea bulbifera
Gaanka	Diospyros mespiliformis
Goanga*et (Guaga)	Epineux* et (Acacia polyacantha)
Guémbaogo	Acacia macrostachya
Guirga	Pteleopsis
Gyèmbôogo	Acacia macrostachya
Hamyaka	
Hongo	Daniellia oliveri
Kagdga	Detarium microcarpum
Kamsaongo	Ficus ingens
Kankalaga	Azelia africana
Kgn'ga	
Kièglga	Balanites aegyptiaca
Kingsa	Maerua crassifolia
Kitenga,	Feretia apodanthera
Kombrwanga	Crossopterix febrifuga
Kontumdé	
Kouka	Kaya senegalensis
Koumbroussaka	Cassia sieberiana
Kwén'ga	Combretum glutinosum
Kwilin'tiiga	
Lènga	Ximenia americana
Loré	Enchomane diformis
Mougounouga	Ziziphus mauritiana
Nagrènga	
Noabga	Sclerocarya birrea
Nyinka	
Pèlga	Securidaca longepedunculata
Pinringa	
Poaloan'ga	Strychnos spinosa
Pontrpon,	Calotropis procera
Poondpooré	Combretum molle
Poumpoum'mouka	Sterculia setigera
Pusga	Tamarindus indica
Roanga	Parkia biglobosa
Sambtiliga	Lanea acida
Sigdré	Pseudocedrela kotschy
Siiga	Anogeissus leiocarpus
Siinga	Burkea africana
Sinnougo	Entada africana
Soln'konsé	
Somga	Cochlospermum planchonii
Sonsraaga	Cochlospermum tinctorium
Soussoutga	Dicrostahys glomerata
Taan'ga	Butyrospermum paradoxq
Tankuiliga	
Tantayoun	Dioscorea
Towèga	Adansonia digitata
Voaka	Bombax costatum
Wèdga	Saba senegalensis
Wilin'wiiga	Guiera senegalensis
Yééma	Dioscorea dumetrium
Yiiga (voir Yiilga)	Mitragyna inermis
Younré (Gnounri)	Prosopisafricana
Zaanga	Acacia albida

François Sodter
démographe

**Enquête sur les concessions
de Bondoukuy**



Enquête sur l'installation des paysans bwaba, mossi, dafing et autres, dans la zone de Bondoukuy

En 1999-2000 François Sodter a procédé à une enquête portant sur l'installation des habitants de la zone de Bondoukuy. Cette enquête collectait un grand nombre d'informations de type verbal et de récits (récits de fondation, opinions sur la jachère etc.) Elle était articulée sur un questionnaire de repérage des habitations/concessions qui a été entré en machine et une première analyse statistique a été réalisée par Gabriel Sangli. Nous présentons ici pour mémoire ce questionnaire.



BONDOUKUY : QUESTIONNAIRE GEO-DEMOGRAPHIQUE

(C. FOURGEAU, B.LACOMBE, G.SANGLI, F. SODTER, ird, JUILLET 1999)

DATE :

NUMERO DU QUESTIONNAIRE :

Nom {du répondant} :

Age :

Chef de terre

Chef de hameau

Chef de concession

Ethnie : BWA

MOSSI

BOBO

DAFING

AUTRE

.....

Religion : Animiste

Chrétien

Mulsulman

Lieu dit d'enquête :

Précisions de situation {villages environnants, orientation} :

Histoire du lieu-dit : {remplir le cahier en notant bien le numéro du questionnaire}

A Qui était là en premier : eux

{aller à 'installation' }

Non {continuer }

Bwa

Mossi

Bobo

Dafing

autre.....

B Par qui ont-ils été accueillis :

par les premiers occupants ayant des droits de terre oui non

par d'autres {préciser fonction, ethnie, relation de parenté entre eux} oui

C Se sont-ils installés sur des terres : Relevant seulement du chef de terre oui ou

Relevant d'un chef de concession De personne {nul qui soit identifié}

Ces terres étaient-elles : Des terres connues comme jachère De la brousse

Les questions suivantes concernent le seul répondant comme chef de concession :

A-t-il des terres en jachère actuellement ? OUI {voir question D} NON {question E}

D Si OUI ⇒ Suffisamment selon lui pour

⇒ s'approvisionner {pour les produits courants de jachère } OUI NON

⇒ pour renouveler vos cultures OUI NON

E Si NON ⇒ Comment font-ils pour le bois de chauffe ? achat collecte brousse

A-t-il ouvert une jachère cette année ? OUI {voir question F} NON

F durée de la jachère en nombre d'hivernages :

A-t-il fermé un champ depuis l'hivernage dernier ? OUI {voir question G} NON

G Si OUI ⇒ Durée de la culture en nombre d'hivernages.....

Rappel : les produits tirés de la jachère sont : bois de travail, bois de chauffe, termites, paille (maisons et vannerie), herbes sauce, éventuellement produits animaux.

Saïbou Nignan
botaniste

**Ressources floristiques
des provinces Ziro et Mouhoun
du Burkina Faso**



Fleurs de *Cassia seberiana* (siizan en dioula)

Usages des ressources floristiques des forêts et des jachères dans deux provinces du Burkina Faso : Ziro et Mouhoun

Saïbou Nignan
botaniste

Ce travail s'appuie sur une série d'enquêtes personnelles de son auteur, ainsi que sur des travaux collectifs auxquels il a participé dans la zone de Bondoukuy et Sobaka. L'occasion particulière de cette étude, qui fait la synthèse de plusieurs années de recherche, a été une participation au programme jachère en Afrique tropicale à Sobaka, dans une collaboration avec l'équipe du Pr. Antoine Somé, de l'UPB de Bobo-Dioulasso. L'équipe IRD, jachère en Afrique Tropicale, était composée lors de cette mission effectuée en septembre-octobre 2000, par : Mlle Saratta Traoré, MM. Bernard Lacombe, Jean-Noël Sibiri Ouédraogo et l'auteur.

INTRODUCTION

Jusqu'à présent la gestion de l'environnement n'a été examinée qu'au niveau de la collectivité humaine concernée et très peu à l'individu. Il y a un peu partout des plantations villageoises pour des reboisements de terrains dégradés et/ou pour des exploitations de bois/énergie gérés par des groupements villageois ; en revanche, les reboisements à initiative individuelle sont quasi inexistant ; les plantations individuelles ne concernent que les essences fruitières destinées à une exploitation commerciale.

Dans le milieu traditionnel, la forêt (pour ses produits forestiers) est la source essentielle de médicaments. Elle est également source de produits de cueillette qui complètent les produits agricoles dans l'alimentation quotidienne. Chez certaines catégories de la population, ces produits constituent la base de l'alimentation (bergers et personnes démunies). Le matériel de construction, agricole, de pêche, l'arme de chasse, proviennent exclusivement de ces produits. La forêt est également, par la vente de ses produits, (bois de chauffe, fruits, feuilles-sauce...), une source considérable de revenus économiques pour les paysans.

Sur les plans alimentaire, sanitaire et économique, toutes les couches de la société rurale sont concernées ; ce qui entraîne obligatoirement une surexploitation de la ressource. L'exploitation irrationnelle de la forêt cause la raréfaction et même la disparition de certaines espèces floristiques.

Dans cette étude, nous nous intéresserons aux plantes, à leurs usages ainsi qu'à leur disponibilité dans deux régions du Burkina : Bondoukuy dans la province du Mouhoun et Sobaka dans celle du Ziro. Nous ne nous intéresserons qu'aux plantes sauvages de nos jachères et forêts, un choix d'étude excluant nécessairement les plantes domestiquées. L'étude menée dans la région Sud

a concerné les villages de Sobaka, Boyoro, Kito. Trois villages riverains de la forêt du Nazinon et relevant administrativement du département de Sapouy, dans la province du Ziro. Quant la zone de Bondoukuy, elle se situe au Nord-Ouest du Burkina Faso, plus exactement dans la partie Sud de la province du Mouhoun.

PRÉSENTATION DES ZONES ENQUÊTÉES

1 La zone de Sobaka

1. 2 Le climat

Les trois villages de la zone de Sobaka, regroupés dans le texte sous le terme générique de “ région du sud ”, sont situés dans une savane arborée à arbustive et boisée à *Burkea africana*, *Butyrospermum paradoxum*, *Pterocarpus erinacéus...* du secteur sud/soudanien (J. Fontès, A. Diallo, J. Compaoré, 1994). Elle a une pluviométrie moyenne de 1000 mm avec une saison sèche de sept mois et une saison des pluies qui dure cinq mois (source : A. Somé, 1996).

Cette zone comprend la forêt du Nazinon. Cette forêt, classée depuis le 23 janvier 1952, aurait été constituée de formations végétales très denses (Somé, 1996). Le même auteur montre que les raisons de la migration en direction de cette région sont à rechercher dans la sécheresse des années 70 et l'excédent démographique du nord du Burkina. La forêt de Nazinon aurait connu, depuis lors et jusqu'en 1986, un excès de déboisement et des activités agricoles et pastorales intenses.

La population de ces trois villages est constituée en majorité de migrants mossi (lointains ou récents), de Gourounsi autochtone et de Peuls. Agriculture est la principale activité des Mossi et des Gourounsi. L'élevage est le fait des Peul. À côté de ces activités, se développent des activités secondaires comme le petit commerce et l'exploitation du bois de chauffe.

2 La zone de Bondoukuy

1. 2 Le climat

Le département de Bondoukuy est dans le secteur soudanien méridional. La localité de Bondoukuy se situe à l'intérieur d'une zone climatique qui est caractérisée par une pluviométrie moyenne comprise entre 800 et 1200 mm (source : Diallo, 1995). Nous pouvons retenir en fonction de cette intervalle de variation, une pluviométrie moyenne de 1000 mm Cette région connaît une saison sèche de 7 à 8 mois et une saison de pluies qui dure 4 à 5 mois.

Les principaux types de formations végétales de la région de Bondoukuy correspondent à la végétation liée au réseau hydrographique (forêts/galeries et formations herbeuses inondables qui ne couvrent que des superficies relativement faibles), d'une part, et aux formations savanicoles - savanes herbeuses des bowé, savanes arbustives ou arborées et forêts claires qui couvrent la plus grande partie du paysage - (J-L.Devineau/ A. Fournier/ B.Kaloga, 1997) d'autre part.

Le département de Bondoukuy est très fortement peuplé (33 habitants/km²) d'agriculteurs bwaba (autochtones), de migrants dafing et mossi également agriculteurs, et d'éleveurs peul.

L'état de l'agriculture, de l'élevage et des produits forestiers que nous abordons dans le paragraphe qui suit, est commun à nos deux zones d'étude à savoir Sobaka et Bondoukuy. En effet, l'agriculture occupe la première place des activités de ces deux régions. Les superficies utilisables pour l'agriculture sont devenues importantes depuis l'élimination de l'onchocercose humaine et de la

trypanosomiase animale. À la faveur du changement de type d'agriculture (autrefois une agriculture itinérante uniquement céréalière, on est passé à une agriculture avec de grandes superficies intensément exploitées en coton et en maïs) et l'arrivée massive des migrants Mossi, les forêts ne couvrent plus de grandes surfaces. Le département de Bondoukuy est l'un des plus grands producteurs de coton au Burkina Faso. L'élevage occupe également une place importante avec de grands troupeaux peuls et aussi d'importants troupeaux de bœufs possédés par les agriculteurs, dont l'une des utilités (en plus de leur utilité commerciale) réside dans la traction pour les labours. Comme autres activités, et tout comme à Sobaka, on rencontre à Bondoukuy l'exploitation de produits forestiers (cueillette, bois de chauffe) destinés à la consommation, aux usages curatifs et à la commercialisation.

LES PLANTES A USAGE ALIMENTAIRE

Dans le village de Sobaka, l'alimentation est en grande partie constituée de produits forestiers. " Nombreux sont les gens venus ici parce qu'il y a beaucoup de plantes alimentaires. Ces plantes ne se trouveraient plus dans leur région d'origine ", nous dit un paysan enquêté. En effet, il y a toujours dans la région suffisamment de forêts à proximité des habitats pour fournir des feuilles-sauces, des fleurs-sauces, des fruits et des tubercules.

Les espèces végétales alimentaires

Les espèces végétales les plus citées dans l'alimentation sont :

Plantes à usage quotidien ou fréquent

Parkia biglobosa, Adansonia digitata, Corchorus olitorus, Corchorus tridens, Bombax costatum Annona senegalensis, Afzelia africana, Balanites aegyptiaca, Cadaba farinosa Ceratoteca sesamoides, Maerua crassifolia, Strychnos spinosa pour préparer les sauces de tô ou des préparations culinaires propres à être consommées seules (cf. tableau N°1 Annexe 1). Les femmes, pour avoir des stocks suffisants en prévision de la saison sèche, cultivent des plantes soit pour leurs feuilles, soit pour leurs fleurs ou pour leurs fruits en complément des produits de la forêt. Parmi ces plantes les plus fréquentes sont : *Hibiscus sabdariffa, Hibiscus esculentus, Capsicum annum, Capsicum frutescens.*

Plantes de soudure et de famine

A côté des plantes-sauces qui rentrent dans l'alimentation quotidienne des populations et qui sont beaucoup consommées en période de soudure ou pendant les famines, nous avons des feuilles telles que les feuilles de *Afzelia africana, Balanites aegyptiaca, Cadaba farinosa Capparis corymbosa, Crateva adansonii, Leptadenia hastata, Maerua angolensis, Maerua crassifolia, Strychnos spinosa, Vitex doniana* qui sont généralement préparées sans association ou avec très peu de céréales. Il y a les tubercules comme *Amorpphophallus sp, Dioscorea bulbifera, Dioscorea dumetorum, Raphionacme Brownii, Raphionacme Daronii, Tacca involucrata* et ceux qui intervenaient autrefois en temps de grande famine : *Curculigo pilosa, et Stylochiton hypogaeu.* Pendant ces périodes sont également appréciés tous les fruits et surtout la farine de pulpe des gousses du *nééré-Parkia biglobosa.*

En temps d'abondance, certaines plantes consommées autrefois en période de disette seront considérées "comme mets de luxe", parce que difficiles à préparer : le faire, c'est vouloir aussi varier les repas.

Beaucoup d'autres plantes, surtout les plantes fruitières, sont consommées durant toute l'année lors de leur période de fructification. On peut citer parmi ces plantes *Lannea acida*, *Lannea microcarpa*, *Gardenia erubescens*, *Grewia cissoïdes*, *Lantana rhodesiensis*, *Saba senegalensis*, *Diospyros mespiliformis*, *Ficus gnanphalocarpa*, *Ximenia americana*, *Ziziphus mauritiana* etc.

Une femme nous confie que si pour certaines plantes il faut aller loin en brousse pour en faire une cueillette (*Strichnos spinosa*, *Bombax costatum* et *Parkia biglobosa*), pour le karité (*Butyrospermum parkii*), elles n'arrivent pas à ramasser toutes les noix tombées des arbres du village. Le karité est extrêmement fréquent (cf Saratta Traoré).

Le tableau 1, placé en annexe 1 vu sa taille, présente le nom des plantes alimentaires utilisées par les villageois de Sobaka. Sont précisées l'espèce (uniquement nom scientifique), la partie qui est utilisée, ou les parties, ainsi que différentes informations sur la fréquence d'utilisation ou la cueillette. En annexe 3 sont présentés les équivalents entre noms en langues vernaculaires et véhiculaires du Burkina et les noms scientifiques des plantes.

Toutes les plantes qui sont consommées le long de l'année font l'objet de cueillette et de stockage ; elles sont auparavant préparées et séchées ou séchées simplement. Des stocks peuvent durer un à deux ans, d'autres, malheureusement, ne durent que quelques mois.

Les femmes préfèrent, pour la cuisine, les produits industriels tels que cube Maggi, huile et savon aux produits bruts qu'elles peuvent elles-mêmes transformer de la forêt " parce que les produits qui nous viennent de la ville ne nous demandent pas de travail alors que le beurre de karité ou le soumbala nous exigent énormément de travail... " Il y a aussi une question de goût : nous avons appris d'une femme enquêtée qu'elle ajoutait du cube maggi, en plus du soumbala, dans ses sauces chaque fois qu'elle en avait les moyens pour donner un « bon goût » à ses préparations

Les plantes à usage thérapeutique

" Willinwiiga est le gardien de pouvoir des autres plantes. À la tombée de la nuit, toutes les autres plantes déposent leur pouvoir auprès de Willinwiiga avant de partir en promenade ; elles reviennent tôt le matin le récupérer avant de se mettre dans leur "peau" de plante "

Ainsi s'exprimait le vieux Zoundi Koudraogo Sobaka, avant de nous livrer un peu de son savoir en pharmacopée.

La population de la région de Sobaka aussi bien que celle de Bondoukuy connaît parfaitement son environnement naturel. Les paysans ont sillonné la forêt au point de pouvoir situer géographiquement une plante dans un rayon de plus de 20 km.

L'éloignement des postes de santé, la cherté des produits pharmaceutiques et dans une mesure non moindre, l'habitude ou la non habitude font se tourner la société traditionnelle vers les plantes médicinales. Dans la région de Sobaka, Marc Olivier estime (sur la période 1999), entre 60 et 80 % de la population qui ont recours aux plantes médicinales. Pour confirmer son assertion, il ajoutait : « ...en raison d'une certaine efficacité de la médecine traditionnelle dans de nombreux domaines thérapeutiques, efficacité à ne pas négliger ».

On retrouve également les plantes traditionnellement utilisées dans la médecine vétérinaire. Les Peuls éleveurs de Sobaka et certainement d'autres régions, utilisent des plantes pour soigner leurs animaux. Le *Ficus gnaphalocarpa* est utilisé pour augmenter la quantité de lait chez les génisses qui viennent de mettre bas ; les décoctions d'écorces de *Detarium microcarpum* et de *Kaya senegalensis* sont données à boire aux mêmes génisses pour les aider à évacuer les restes de sang ; la décoction de *Mitragyna inermis* est donnée au bétail contre les vers intestinaux.

En outre, dans nos campagnes - Bondoukuy ou Sobaka - les soins à base de plantes n'incombent pas seulement au tradipraticien de renommée, "guérisseur traditionnel reconnu du village". En effet toutes les femmes d'un certain âge connaissent les plantes qu'il faut pour soigner les maladies infantiles courantes. Il est donc fréquent de voir des femmes, de retour des champs, chargées de feuilles et d'écorces. Le prélèvement des racines est souvent laissé aux hommes. (Catherine Fourgeau et Bernard Lacombe, 2000).

Dans le domaine sanitaire, la ressource végétale naturelle remédie à l'insuffisance quantitative du personnel sanitaire et au manque de moyens financier des paysans. Elle est, de ce fait, considérée comme un partenaire important dans la recherche de la santé. Elle dispose d'éléments végétaux, animaux et minéraux utiles pour la pharmacopée. L'O. M. S. à la conférence d'Alma Ata a recommandé aux pays en voie de développement de les intégrer dans la stratégie de soins de santé primaire pour suppléer à l'insuffisance de leur couverture sanitaire. Les paysans de Bondoukuy suivent ces recommandations parce qu'ils y voient comme l'OMS, l'avenir de la santé des couches les plus vulnérables c'est à dire des population les plus pauvres (la pauvreté étant un dénominateur commun aux populations rurales des pays en développement)

Au niveau national des mesures furent prises pour assurer la promotion de la pharmacopée locale. Dès 1978, l'ordonnance n° 70-68 bis PRES/MSPPAS du 28 décembre réhabilite la médecine traditionnelle dont l'exercice était interdit pendant la période coloniale (Salambéré 1997-1998). C'est dire donc que l'importance des plantes sur le plan sanitaire dans nos pays en voie de développement est perçue tant dans nos campagnes qu'au niveau des autorités nationales, et désormais au plan mondial.

Il y a depuis environ trois décennies un enthousiasme autour de la question sans prise de conscience de l'impact de son action sur la biodiversité. On trouve des étalages de produits forestiers à tous les coins de rue dans les villes et on constate la disparition de certaines espèces dans les jachères : dans les jachères de Sobaka le *Ficus capensis* (*Womséiga*) a disparu par surexploitation magico-pharmacologique. Il semblerait que cette espèce est très appréciée par les migrants originaires de Kokologo qui, dès leur arrivée, se sont mis à l'exporter vers leur village d'origine pour ses propriétés magiques (l'espèce est reconnue par nombre de Mossi comme utilisée pour la confection de gris-gris procurant la chance).

Les tradipraticiens n'ont pas toujours des connaissances identiques sur une même plante. Les utilisations peuvent donc différer d'un praticien à un autre, d'un village à l'autre village et d'une ethnie à une autre. C'est pour cela que sans être organisés en groupement les tradipraticiens de la région de Sobaka se consultent entre eux sans distinction de village et d'ethnie.

Cette médication n'est toutefois pas sans risque. La parfaite connaissance de plantes médicinales est de moins en moins évidente. Un Mossi de Sobaka nous dit :

Nous ne voulons pas confier le secret des plantes aux jeunes parce qu'ils ne savent plus rien garder ; quand on leur dit qu'un médicament coûte 15 F, ils vont le vendre à 515 F parce qu'ils veulent s'enrichir.

Au tableau placé en annexe 2, est donné la liste de quelques plantes citées comme plantes utilisées en pharmacopée traditionnelle. Naturellement, les méthodes d'utilisation ne figurent pas sur le tableau pour éviter des utilisations sans dose. L'absence de meilleurs dosages étant le principal problème de la phytothérapie. Le nom scientifique est suivi des parties de la plante utilisées et leur usage spécifique quant à la maladie soignée.

Sur le plan économique :

La filière bois

Dans les campagnes tout comme dans les villes, les produits forestiers constituent une grande ressource financière pour les populations et le pays. La vente du bois et du charbon a un impact économique très important pour tous les maillons de la chaîne de la filière et également pour la nation. Elle résout également le problème d'embauche pour beaucoup de jeunes de la ville et même de travailleurs déflattés de la fonction publique. Cette exploitation est bien structurée et suivie par l'État par le biais du Ministère de l'environnement.

La chaîne de la filière est constituée de trois maillons qui sont :

1. Les débiteurs (bûcherons) qui assurent la récolte du bois mort ou l'abattage du bois vert ou tout autre produit dans la zone de coupe ;
2. Les grossistes et/ou transporteurs qui achètent aux débiteurs et stockent dans les centres de consommation ;
3. Les détaillants qui s'approvisionnent auprès des grossistes et assurent le ravitaillement des consommateurs.

À titre indicatif, voici quelques données financières sur ce commerce (région des Hauts Bassins).

Tableau : Revenus en francs CFA des acteurs de la filière

	1996		1997		1998		1999	
	Montant	%	Montant	%	Montant	%	Montant	%
Débiteurs	110. 874. 810	17, 67	71. 573. 156	16, 02	91. 940. 919	17, 78	99. 552. 172	18, 06
Grossistes	234. 171. 405	37, 31	169. 978. 730	38, 05	192. 711. 810	37, 26	204. 920. 960	37, 13
Détaillants	282. 586. 590	45, 02	205. 122. 062	45, 93	232. 555. 180	44, 96	246. 920. 960	44, 81
Total	627. 632. 805	100	446. 673. 946	100	517. 207. 909	100	551. 089. 452	100

source " filière commerciale du bois énergie " CEEF/BURKINA FASO août 2000

Ce tableau ne donne que des chiffres de rentrée de bois provenant des forêts classées, des plantations et des zones de coupe structurées. Si nous tenons compte de la fraude, nous pouvons, sans risque de tromper, majorer ces chiffres de moitié.

**Tableau : Contribution en Francs CFA au budget de l'État
(ancienne subdivision des Hauts Bassins)**

	1996	1997	1998	1999
Budget général	29. 926. 950	18. 886. 750	30. 260. 780	26. 497. 800
Autofinancement du secteur forestier	-	5. 836. 750	4. 327. 200	15. 314. 175
Création de revenus pour les ruraux	110. 874. 810	71. 573. 156	91. 940. 919	99. 552. 172

source " filière commerciale du bois énergie " CEEF/BURKINA FASO août 2000

Ces chiffres montrent nettement l'importance de la forêt, à travers le commerce du bois, dans l'économie du monde rural.

L'exploitation de la forêt du Nazinon pour le commerce du bois de chauffe est une activité structurée qui engendre des revenus non négligeables pour les paysans de Sobaka et des villages environs, et pour l'État, par l'intermédiaire des différentes taxes afférentes. Parallèlement à ces exploitations structurées de forêts classées ou de plantations, les autres brousses sont également exploitées par les très nombreux charretiers, cyclistes et camionneurs qui desservent les villes en bois de chauffe.

Sur place, à Sobaka ou à Bondoukuy tout comme dans les autres campagnes du Burkina Faso, le bois est vendu par des jeunes paysans aux fonctionnaires et surtout aux dolotières. Le coût de la charretée varie selon qu'elle est vendue dans le village à un fonctionnaire, à une dolotière ou à une autre personne. Il change également quand la charretée est vendue dans un autre village.

Tableau : Coût d'une charretée de bois en fonction de l'acheteur

Provenance	Autre personne du village (vieille)	fonctionnaire	Dolotière	marché de Kinkris-gogo
Charretier de Sobaka	1000 F cfa		1500 F cfa	2000F cfa
Charretier de Bondoukuy	1000 à 1250 F cfa	2000 f cfa	2000 F cfa	

Parallèlement au commerce de bois-énergie nous avons d'autres commerçants tels que les marchands de curios ou marchands/antiquaires qui font de grosses recettes annuelles (certaines pièces sont vendues à plus 1. 500. 000 F cfa au Burkina Faso).

Il y a également la filière karité que nous pouvons citer comme exemple de commerce organisé ou non organisé de produit forestier.

La filière karité

Ce commerce est surtout axé sur l'exportation du beurre de karité. Il emploie aussi temporairement une partie de la population rurale et donc injecte des revenus financiers dans le milieu rural.

La filière karité est constituée de quatre maillons qui sont :

1. Les ramasseurs qui sont au départ de la filière presque toutes les femmes du milieu rural mais aussi certains hommes (depuis qu'ils peuvent gagner de l'argent à travers cette activité). Ils sont chargés du ramassage et du séchage des noix de karité ;
2. Les collecteurs : ils sont plus de 2000 au niveau de la filière karité et ce sont des paysans, des groupements féminins et des intermédiaires pour commerçants grossistes. Ils n'achètent généralement que des amandes auprès des ramasseurs ;
3. Les commerçants grossistes exportateurs : ils étaient environ 50 (A. Lachance juin 1998). Ils écoulent leur marchandise sur le marché national (20 %) et sur le marché international (80 %) ;
4. Les transformateurs industriels nationaux et internationaux.

Tableau : Indication des revenus nets en 1997

Type d'opérateur	Quantité produite par acteur et par an	Revenu net moyen 97
Ramasseurs- transformateurs traditionnels	512 kg amandes dont 60 % transformation traditionnels en beurre	52 F cfa / kg pour les amandes 19 F cfa/kg pour le beurre
Collecteurs	35 tonnes d'amandes	5 F cfa / kg
Commerçants grossistes-exportateurs	1. 000 tonnes d'amandes 20 % destiné au marché national 80 % au marché international	7 F cfa / kg sur le marché national et 20 F cfa / kg sur le marché international
Transformateurs artisanaux	110 à 2. 500 kg beurre	64 à 136 F cfa / kg selon le type de presse et le volume produit

source : " Étude SOFEG et entretiens avec acteurs " in A. LACHANCE juin 1998

La plus grande partie des amandes est transformée en beurre et savon, traditionnellement, par les femmes collectrices et par des transformateurs artisans pour la consommation personnelle et le marché local.

Sur le plan culturel

Dans les pratiques culturelles, les plantes jouent également divers rôles. En effet, la pensée traditionnelle africaine a forgé un ensemble de concepts mythiques autour de la réalité de l'arbre. Il s'agit de concepts clés tels le sacré, les interdits et les funérailles. Il est donc intéressant d'examiner le contenu de ces mots-concepts.

Arbres sacrés

Certains arbres sont considérés comme des êtres vivants ou comme des élément abritant des esprits. A ce titre, des sacrifices au nom de la collectivité sont faits par les chefs (anciens, chefs de terre ou chefs de village), au pied de grands arbres (*Azalia africana*, *Acacia albida*, *Ficus gnaphalocarpa...*), au village ou en forêt, pour demander une bonne saison de pluie et de bonnes récoltes (début de saison pluvieuse). Pour également remercier la brousse et ainsi que tous ses arbres qui ont fortement

contribué à l'obtention de bonnes récoltes (pour ce dernier cas, le sacrifice est fait après les récoltes). certains hommes font des sacrifices individuels avec des cauris, des noix de cola, des graines de céréale... pour leur santé ou celle d'un membre de leur famille et pour une foule d'autres raisons.

Arbres interdits

Certaines plantes sont considérées, chez les Gourounsi, comme interdits claniques parce qu'elles auraient sauvé leur clan d'une famine antérieure. Elles ne sont donc ni brûlées ni consommées par ces clans. On cite *Strichnox spinosa*, *Crateva adansonii*. Pour prouver que l'on parle vrai, on jure au nom de ces plantes. Citons que d'une manière générale, les Bwaba jurent par l'herbe (nyi) pour affirmer leur bonne foi (et s'il transgresse l'interdit, ils en meurent. Cf C.Fougeau et B Lacombe 2000)

Plantes utilisées dans les funérailles

Beaucoup de plantes sont utilisées pendant les funérailles dans toutes les ethnies au Burkina Faso. Les quelques pratiques retenues au cours de notre enquête sont les suivantes :

Chez les Mossi

Durant les funérailles, les épouses du défunt (certains disent " les femmes de la cour du défunt ") portent autour des reins des feuilles de *Butyrospermum paradoxum*. Pendant la toilette du cadavre, son fils aîné doit porter une branche d'*Acacia gourmaeinsis*.

Le SEINGO est une cérémonie mossi qui consiste à découvrir la cause d'une mort suspecte. Le cadavre est porté par quatre hommes sur un brancard confectionné avec du *Diospyros mespiliformis*. Les quatre porteurs courent à travers le village, guidés par le cadavre jusqu'à la demeure de " celui qui a pris son âme ". On ne brûle pas l'espèce de peur qu'elle ne vous désigne à tort au cours d'un Seingo comme sorcier.

Chez les Gourounsi

Au cours des funérailles, les membres de la famille du défunt et les filles de la famille qui sont mariées ailleurs (exceptées les épouses, parce qu'elles sont issues d'autres familles) se fouettent avec les branches épineuses de *Balanites aegyptiaca*. Aucun innocent ne saignera. Seul saigne la personne qui a fauté. Chez les Gourounsi tout comme chez les Mossi, une décoction des feuilles de *Parkia biglobosa* est utilisée pour soigner ou prévenir les ballonnements dû aux mauvaises odeurs des cadavres. Elle est donnée à boire et à se laver à tous ceux qui veillent le corps.

Utilisation culturelle

Selon le vieux Gourounsi Kora Nebie, chef de village de Boyoro, avant l'ouverture d'un nouveau champ, le cultivateur va voir un propriétaire terrien avec 100, 200, ou 500 F cfa (la somme est fixée par le propriétaire terrien) ; tous les deux iront sur les lieux (en brousse) puis le propriétaire terrien, après l'accomplissement des rites, indique au demandeur la direction dans laquelle il doit défricher. Avant le premier coup de machette, le cultivateur doit marquer le début du champ en y plantant une branche de *Gardenia erubescens* ou *ternifolia*. Ceci pour se prémunir des mauvais génies. De même certains Mossi de Bondoukuy utilisent l'*Andropogon gayanus* pour marquer la limite de leur champ, vieil usage qu'ils auraient apporté du Nord du Burkina.

Habitudes culturelles mossi et leur assimilation par d'autres groupes ethniques

L'Andropogon gayanus est une espèce herbacée exploitée dans tous les domaines. Elle constitue l'essentiel des matériaux utilisés dans la confection des cases Peul, des greniers Mossi (environ 80 %), pour la toiture des cases mossi... *A. gayanus* est également une espèce fourragère très appréciée par le bétail ; elle est également reconnue par tous les groupes, sur le plan agricole, comme une espèce indicatrice de sols reconstitués. Les Mossi, au vu de toutes ces qualités de la plante ont mis en place des techniques de conservation.

Délimitation des champs à l'aide d'*A. gayanus*

La mise en place de bandes le long des champs était à l'origine une habitude mossi de la région de Gourcy ; la technique se transmettait des parents aux enfants. Dans le passé, le rôle de ces bandes aurait été la délimitation des champs familiaux : il s'agissait d'éviter que les enfants ne cultivent les champs des voisins. Toutes les familles ne le faisaient d'ailleurs pas. Dans les autres groupes de la région de Bondoukuy, ce rôle de marquage de limite était assuré par d'autres structures - notamment des lignes de pierre chez les Dafing- ou tout simplement le traçage du premier billon par le chef de famille. Un Peul, originaire de la région de Tougan, dit qu'il n'avait jamais vu laisser de telles bandes dans sa région d'origine. Quelques indications laissent cependant supposer chez les Bwa des pratiques traditionnelles, aujourd'hui abandonnées, de mise en place sur le bord des champs de végétaux herbacés spontanés utiles. Ainsi, ceux qui fabriquaient les greniers laissaient autrefois des bandes de *A. Gayanus* autour de leurs champs, mais il semble qu'on ne fasse plus ces greniers à cause de la rareté de la plante.

Apparition d'une nouvelle fonction sous l'effet d'un changement de l'environnement

Jadis utilisée pour marquer les limites des champs en pays mossi, la bande à *Andropogon gayanus* joue aujourd'hui en pays bwaba le rôle de réserve de ressources devenant rares. Cette fonction de réserve de paille facilement accessible dut à la raréfaction de l'espèce. Ce rôle de réserve et même de préservation est évident. Un Mossi de Bondoukuy affirmait :

« Autrefois chez moi, beaucoup de gens laissaient des bandes dans le but de matérialiser les limites des champs, mais en récoltaient aussi les pailles ; ceux qui, comme mes parents, ne gardaient pas de bandes, n'avaient toutefois aucune difficulté à se procurer des pailles, alors très abondantes dans les jachères. »

Un autre Mossi nous explique que pour limiter les conflits entre voisins au sujet de la récolte des pailles, il laisse seulement des bandes très minces entre les champs mitoyens cultivés par des familles différentes.

Souvent on nous dit : “ je ne le faisais pas autrefois, ou nos parents ne le faisaient pas, mais maintenant que l'espèce est rare, je garde des pieds ou des bandes ”. En effet il ne s'agit plus que de bandes en bordure des champs mais aussi des pieds d'*Andropogon. Gayanus* dans les champs, au milieu des cultures. Il ne s'agit plus de pratique uniquement des Mossi, mais aussi de Peul, de Dafing et de Bwaba.

LES PLANTES À USAGE MATÉRIEL

Sur le plan matériel et sans tenir compte de productions industrielles et semi-industrielles que nous rencontrons en ville et maintenant de plus en plus chez les jeunes dans nos campagnes, tout les matériaux étaient issus des produits forestiers. Nous avons comme matériaux :

Les matériaux de construction

Chez les Gourounsi, les maisons sont en terre battue avec des charpentes en bois et des poutres pour les soutenir ; les portes et fenêtres étaient également taillées dans des troncs d'arbres ou tressées avec de grandes pailles ; pour le crépissage des murs, ils utilisaient des décoctions ou des liquides de plantes broyées mélangées au banco. On retrouve presque les mêmes pratiques chez les Bwaba de Bondoukuy.

Les Mossi construisent traditionnellement des cases rondes dont le toit est en pailles. Les Mossi autochtones de Sobaka tout comme ceux de Bondoukuy ont abandonné cette tradition et construisent des maisons en terre, les uns parce qu'ils sont restés longtemps au contact d'autres cultures, les autres parce qu'ils n'ont plus la paille à portée de main.

Les Peuls de Sobaka ou de Bondoukuy, quand ils sont sédentaires, construisent des cases rondes avec des toit en pailles. Parfois, ces cases sont entièrement en pailles avec architecture traditionnelle, en raison du nomadisme qu'on leur connaît.

Les meubles

Comme meubles, il y a les nattes tressées ou tissées avec de la paille, les lits fauteuils et des chaises tissées avec de jeunes rameaux, avec des lattes, ou taillées dans des troncs. Parmi les chaises on peut citer le " DALA " en Gourounsi, qui est construit soit autour du tronc arbre à palabre ou sous un hangar quand il n'y a pas d'arbre, avec de vieilles poutres posées à même le sol ou juste portées par de petites fourches. C'est là que les villageois se retrouvent les jours de cérémonies et, les nuits pour conter ; c'est là aussi que les vieux se retrouvent pendant les saisons sèches pour raconter et palabrer et pour recevoir " l'étranger " qui vient du village voisin ou lointain...

Autres matériaux agricoles, de cuisine, d'armement, de pêche etc.

Dans cette rubrique, pour ce qui est du matériel, nous pouvons citer les manches de daba de toutes sortes, les calebasses, les mortiers, les pilons, les arcs, les flèches, les carquois, les crosses de fusils, les nasses...

Au tableau « Quelques plantes leur usage matériel selon l'ethnie (Bwaba ; Gourounssi ; Mossi ; Peul) je présente l'ensemble de l'information recueillie en m'appuyant sur la littérature disponible. La taille de ce tableau m'oblige à le déplacer en annexe 1.

On y remarque que les Bwa, Gourounsi et les Mossi utilisent presque les mêmes espèces pour les mêmes usages : les manches à daba sont surtout prélevés dans de petits arbres *Acacia Spp*, *Terminalia Spp* ; les manches de hache, houe sont taillés dans du bois de *Butyrospermum paradoxum*, *Tamrindus indica* qui sont beaucoup plus durs.

CONCLUSION

L'exploitation des forêts et jachères à but commercial a pour impact positif une contribution économique non négligeable à la formation des revenus des populations locales et/ou de la nation (la population burkinabé étant agricole), la création d'emplois permanents et temporaires et surtout une amélioration du niveau de vie des populations rurales. Avec les revenus de la vente des différents produits forestiers (surtout ceux de la vente de bois), les ruraux s'équipent en biens à usage domestique et/ou agricole. Les femmes, pour faire face à leurs besoins vestimentaires et en produits de beauté, vendent des herbes-sauce, du beurre de karité, du soubala et souvent des fagots de bois qu'elles rapportent de la brousse.

L'usage alimentaire des produits forestiers est essentiel pour les ruraux. Les herbes-sauce, les fruits et les tubercules contribuent pour plus de la moitié de l'alimentation quotidienne rurale et en constituent la totalité pendant les soudures et famines.

Si dans les champs les plantes alimentaires sont épargnées en grande quantité, on ne trouve en revanche aucune plante épargnée pour une exploitation médicinale. On rencontre quelques espèces herbacées à usage matériel et de technique culturale (*Andropogon gayanus* et *Sporobolus pyramidalis*) dans des champs de certains paysans d'origine sahélienne. Dans le nord et le centre-nord du Burkina, les paysans ont développé des techniques qu'ils détiennent de leurs ancêtres ou qu'ils ont créées, pour conserver l'espèce *A. Gayanus* à cause de ses multiples usages.

Malgré la conscience que l'homme a de l'importance de la plante dans sa vie, le réflexe de protection n'est pas toujours présent. Si des espèces herbacées sont conservées ou même plantées dans des champs, d'autres plantes (ligneuses) sont très souvent sauvagement abattues dans des jachères sans être remplacées : Ex : *Bombax costatum* malgré la place qu'elle occupe dans l'alimentation (fleurs énormément consommées) et sur le plan matériel (bois utilisé pour la confection de banc et de petits masques). Le risque existe même de voir périr tous les porte-graines.

Il faudra donc que les tradipraticiens reconsidèrent l'importance de leur action sur la disparition des espèces. Ils devront donc, à défaut d'épargner ou de planter des espèces médicinales dans les champs, créer des jardins à plantes médicinales par village ; on aura alors huit milles villages, huit milles jardins à gestion villageoise.

BIBLIOGRAPHIE

- ◆ **Coulibaly** Marc, 1998 : *Masques Bwaba Masques d'Appenzell, une rencontre*, Musée d'ethnographie Genève ; IUED, Institut universitaire d'études du développement (catalogue des expositions internationales, Suisse-Burkina)
- ◆ **Devineau** Jean-Louis, Anne Fournier, Bokar Kaloga, 1997 : *Les sols et la végétation de la région de Bondoukuy (Ouest burkinabé)*, Présentation générale et cartographie préliminaire par télédétection satellitaire (SPOT). Orstom éditions, 118 p., 3 planches, 1 carte
- ◆ **Diallo** Mohamed Sambourou, 1995 : *Biologie et écologie de Cymbopogon schoenanth (L) Spreng dans la zone soudanienne du Burkina Faso. Cas de Bondoukuy (province du Mouhoun)*, Mémoire de DEA Sciences biologiques appliquées, Université de Ouagadougou, FAST/ORSTOM, Bobo-Dioulasso 96 p.
- ◆ **Douanio** Manaka, 2001, Jachère et identité culturelle, usages matériels et sociaux des plantes du territoire du village de Mamou, Burkina Faso, La jachère en Afrique tropicale., Rôles, aménagement, alternatives, Floret et Pontanier, *Textes des posters, Tome 2*, Dakar, IRD, CORAF, UE, 2001
- ◆ **Fontès** J. et S. Guinko, 1995 : *Carte de la végétation et de l'occupation du sol du Burkina Faso*, Notice explicative ICIV, IDR, Ministère de la Coopération Française (Projet Campus 88313101), 53 p + annexes et carte

- ◆ **Fourgeau** Catherine & Bernard Lacombe, 2000 : Des ruraux face aux transformations des jachères. Représentation de l'espace agricole, perception des contraintes et réponses aux changements chez les femmes et les hommes bobo, bwaba et dioula du Burkina Faso, Province du Houet, Bulletin de la Société d'anthropologie du Sud-Ouest, automne 2000
- ◆ **Lachance** Annick 1998 : *Quelle filière karité pour le Burkina ? État des lieux, Événement karité*, Atelier synthèse de la Filière Karité, juin 1998 Ouagadougou, 38 p.
- ◆ **Lacombe** Bernard, Nignan Saïbou, avec la collaboration de terrain de Douanio Manaka, Des plantes et leurs usages dans un village bwaba, in lke présent document, pp. 202-227
- ◆ **Maydell** Hans-Jürgen, von 1981 : *Arbres et arbustes du Sahel, leurs caractéristiques et leurs utilisations*, GTZ Ouagadougou, 385 p +
- ◆ **Olivier** Marc, 1998 : *Valorisation des plantes médicinales des jachères au Burkina Faso. Dans le cadre du programme « jachères »* (Coopération C. E. E. - Afrique) SAMA BIOCONSULT, 96 p. Rapport INERA/IRD, Bobo-Dioulasso
- ◆ **Salambéré** Jean-Pierre, 1998 : *L'utilisation des produits forestiers dans l'alimentation et la pharmacopée : contraintes et perspectives*, Mémoire de maîtrise en sociologie. Faculté des langues, des Lettres, des Arts, des Sciences Humaines et Sociales (FLASHS) Ouagadougou 122 p + annexes
- ◆ **Somé** Namvinyok Antoine, 1995 : *Les systèmes écologiques post-cultureux de la zone soudanienne (Burkina Faso) : Structure spatio-temporelle des communautés végétales et évolution des caractères pédologiques*, Thèse de doctorat de l'Université Pierre et Marie Curie Paris IV, 212 p + annexes



Nervure centrale de la feuille de rônier, travaillée pour être la matière première de nattes tressées (Banfora)

ANNEXE 1 PLANTES ALIMENTAIRES UTILISÉES PAR LES VILLAGEOIS DE SOBAKA

Nom de l'espèce	Parties utilisées	Fréquence
Acacia macrostachya	graine	période de fructification
<i>Adansonia digitata</i>	feuilles fruits	quotidien (durant l'année) pendant la fructification
<i>Azelia africana</i>	jeunes feuilles	pendant renouvellement des feuilles (après feux de brousse)
<i>Annona senegalensis</i>	Fleurs fruits	floraison fructification
<i>Balanites aegyptiaca</i>	jeunes feuilles et jeunes fleurs fruits	floraison fructification
<i>Bombax costatum</i>	fleurs	durant l'année
<i>Butyrospermum paradoxum</i>	fruits beurre de karité	Fructification tout le long de l'année
<i>Cadaba farinosa</i>	jeunes feuilles	après les feux de brousse
<i>Capparis corymbosa</i>	idem	idem
<i>Ceratotheca sesamoides</i>	feuilles	saison de pluies
<i>Commelina bengalensis</i> <i>Commelina forskalaei</i>	feuilles	saison de pluies
<i>Corchorus olitorius</i> <i>Corchorus tridens</i>	feuilles	tout le long de l'année
<i>Detarium microcarpum</i>	fruits	période de fructification
<i>Diospyros mespiliformis</i>	fruits	période de fructification
<i>Ficus spp</i>	fruits	période de fructification
<i>Gardenia erubescens</i>	fruits	période de fructification
<i>Grewia cissoïdes</i>	fruits	période de fructification
<i>Gynandropsis gynandra</i> ⁷¹	feuilles plus jeunes tiges	saison de pluies
<i>Lannea acida</i> <i>Lannea microcarpa</i> <i>Lannea velutina</i> <i>Lantana rhodesiensis</i>	fruits	période de fructification
<i>Leptadenia hastata</i> <i>Maerua angolensis</i> <i>Maerua crassifolia</i>	feuilles	période de soudure
<i>Parkia biglobosa</i>	graines	tout le long de l'année
<i>Raphionacme Brownii</i> <i>Raphionacme Daronii</i>	tubercule	saison de pluies
<i>Saba senegalensis</i>	fruits	période de fructification
<i>Sclerocarya birrea</i>	fruits, amandes	période de fructification
<i>Strichnos spinosa</i>	jeunes feuilles (fruits très peu)	après les feux de brousse
<i>Tacca involucrata</i>	tubercule	famine
<i>Tamarindus indica</i>	feuilles et fruits pour aigrir les aliments surtout le tô	Tout le long de l'année
<i>Vitex doniana</i> <i>Ximenia americana</i> <i>Ziziphus mauritiana</i>	fruits	période de fructification

⁷¹ *Gynandropsis gynandra* : plante cultivée autour des cases et dans les jardins

ANNEXE 2

LISTE DE QUELQUES PLANTES UTILISÉES EN PHARMACOPÉE

Espèce	Parties utilisées	Maladies soignées
Acacia albida	écorce	toux
<i>Acacia macrostachya</i>	jeunes rameaux	toux
<i>Acacia nilotica</i>	décoction des fruits gousse	maux d'yeux dysenterie
<i>Acacia seyal</i>	gomme	diarrhée
<i>Annona senegalensis</i>	feuilles et racines (en association)	épilepsie
<i>Asparagus spp</i>	racine	morsure d'araignée
<i>Borreria radiata</i> , <i>B. stachydea</i> et <i>B. scabra</i>	décoction de la plante entière	diarrhée des enfants
<i>Boswellia dalzielii</i>	feuilles (en association)	hépatite
<i>Bridelia ferruginea</i>	feuilles (en association avec <i>Opilia celtidifolia</i>)	fatigue générale
<i>Burkea africana</i>	écorce (en association écorce de <i>Detarium microcarpum</i>)	Mal de ventre des enfants
<i>Butyrospermum paradoxum</i>	écorce fraîche vieille écorce	Mal de ventres de enfants dysenterie
<i>Calotropis procera</i>	sève	maux de dents, teigne, dartres coliques aiguës.
<i>Cassia sieberiana</i>	décoction des racines racine fraîche ou poudre séchée	maladies vénériennes coliques
<i>Ceratotheca sesamoides</i>	feuilles	constipation, extraction de vieilles épines entraînant des oedèmes
<i>Cochlospermum planchonii</i>	racine	paludisme, piqure de scorpion
<i>Cochlospermum tinctorium</i>	racine	paludisme
<i>Combretum fragrans</i>	feuilles	boisson de nourrissons
<i>Combretum glutinosum</i>	feuilles (en association)	démangeaisons de personnes âgées
<i>Combretum molle</i>	feuilles	fatigue générale
<i>Cordia mixa</i>	feuilles	diarrhée
<i>Cymbopogon schoenanthus</i>	racine	femme nouvellement accouchée
<i>Detarium microcarpum</i>	fruit écorce	méningite mal de ventre
<i>Dichrostachys glomerata</i>	graine	dysenterie
<i>Diospiros mespiliformis</i>	jus de fruit	diarrhée
<i>Entada africana</i>	écorce	diarrhée
<i>Euphorbia hirta</i>	plante entière	dysenterie
<i>Guiera senegalensis</i>	cendre des fruits calcinés associée au beurre de karité racines associées au fruit de piment décoction des feuilles	œdèmes (enflures) grosse colique boutons de nourrissons

<i>Feretia apodanthera</i>	jus des feuilles racine poudre de toute partie de la plante calcinée	déparasitage du ventre douleur de ventre plaie
<i>Ficus gnaphalocarpa</i>	écorce	Rhume, toux et insuffisance de lait maternel
<i>Grewia flavescens</i>	feuilles	piqûre de l'araignée
<i>Hibiscus asper</i>	plante entière	mal indéterminé
<i>Hygrophylla senegalensis</i>	graines	nettoyage des yeux
<i>Khaya senegalensis</i>	écorce	maux de ventre
<i>Lannea microcarpa</i>	feuilles	Démangeaison des personnes âgées
<i>Lannea velutina</i>	gomme (en association)	dysenterie, diarrhée
<i>Mitragyna inermis</i>	feuilles	diarrhée des enfants
<i>Nauclea latifaulia</i>	écorce	mal de ventre
<i>Ocimum canum</i>	décoction de la plante entière	vomissement
<i>Oxtrioides stulmannii</i>	décoction des feuilles	long saignement
<i>Parkia biglobosa</i>	écorce pulpe	hémorroïdes (enfants) constipation
<i>Pericopsis laxiflora</i>	décoction des feuilles	convalescence des nourrissons
<i>Piliostigma reticulatum</i>	jeunes feuilles	toux
<i>Piliostigma thonningii</i>	jeunes feuilles	toux
<i>Prosopis africana</i>	décoction de l'écorce	maux de dents
<i>Pseudocedrella Kotchyii</i>	jeunes rameaux	carie dentaire
<i>Pteleopsis suberosa</i>	décoction de l'écorce	dysenterie, plaie (circoncision, excision)
<i>Pupalia lapacea</i>	inflorescence (en association)	filtre d'amour
<i>Securinega virosa</i>	racines (en association)	épilepsie ; boutons de nourrissons
<i>Securidaca logepedunculata</i>	écorce des racines décoction de racines entières (en association)	morsures de serpents hépatite
<i>Tamarindus indica</i>	fruits et feuilles (infusion)	constipation
<i>Terminalia avicennioides</i>	écorce écorce de racine	cicatrisant bilharziose
<i>Terminalia laxiflora</i> <i>Terminalia macroptera</i> <i>Terminalia glaucescens</i>	jeunes feuilles	toux
<i>Ximenia americana</i>	décoction des racines	diarrhée

Observation :

Les méthodes d'utilisation ne figurent pas sur le tableau pour éviter des utilisations sans dose

ANNEXE 3

Tableau :

QUELQUES PLANTES ET LEUR USAGE MATÉRIEL SELON L'ETHNIE

B : Bwaba ; G : Gourounssi ; M : Mossi ; P : Peul

Espèce	usages	ethnie
Acacia dudgeoni	manches de petite daba	B ; G ; M
<i>Acacia nilotica</i>	manche de petites daba teinture	B ; G ; M G.
<i>Acacia seyal</i>	manches de petite daba	B ; G ; M
<i>Acacia sieberiana</i>	manches de petite daba	B ; G ; M
<i>Afzelia africana</i>	tam-tam pions d'awalé	M B
<i>Andropogon ascinodis</i>	sécos de porte traditionnelle sécos des toits de cases sécos des greniers ruche	B ; P M ; P ; G M ; G B ; G ; M
<i>Andropogon gayanus</i>	sécos de porte traditionnelle sécos des toits de cases sécos des greniers ruche	B ; P M ; P ; G M ; G B ; G ; M
<i>Anogeissus leiocarpus</i>	manche de petite daba	B
<i>Balanites aegyptiaca</i>	spatule et crosse de fusil	B
<i>Bombax costatum</i>	spatule banc porte	B ; G ; M G B
<i>Borassus aethiopica</i>	tam-tam	B ; G
<i>Burkea africana</i>	échelle, poutre charbon de forge	B ; G B
<i>Butyrospermum parardoxum</i>	manche de houe grand mortier poutre tam-tam	G B ; G ; M B ; G G
<i>Cassia sieberiana</i>	perche de hangars et d'ateliers de tisserand arc	B G
<i>Cerathoteca cesamoides</i>	liant de terre fine pour le crépissage	G
<i>Cissus populnea</i>	liant de banco et de terre fine pour crépissage	B ; G
<i>Combretum michrantom</i>	fauteuil, chaise, table	B, M
<i>Cordia mixa</i>	colle	B
<i>Ctenium elegans</i> <i>Ctenium newtonii</i>	ruche	B
<i>Cymbopogon gigantéus</i>	sécos de porte traditionnelle	B
<i>Cymbopogon schoenanthus</i>	sécos de toit de cases	M
<i>Daniellia oliveri</i>	ruche	B ; M ; G
<i>Detarium microcarpum</i>	ruche, perche de hangar	B
<i>Dichrostachys glomerata</i>	bâton de berger bâton de chasse arc	P B ; G G

<i>Grewia bicolor</i>	arc, panier à poussins fibre de tissage	G B, G ; M ;
<i>Grewia flavescens</i>	panier à poussins	G ; M
<i>Grewia tenax</i>	fibre de tissage	B, G ; M
<i>Hypparenia rufa</i>	flèche	G
<i>Indigofera tinctoria</i>	teinture	M
<i>Isoberlinna doka</i>	racloir de fond de marmite spatule	B ; G M B
<i>Khaya senegalensis</i>	mortier	B ; M ; G
<i>Lannea acida</i>	tam-tam	G
<i>Microchloa indica</i>	liant de banco	G ; M
<i>Mitragyna inermis</i>	lits, nasses arcs de pêche	G
<i>Nauclea latifolia</i>		
<i>Ostryoderis sthulmannii</i>	poutre	
<i>Oxytenanthera abyssinica</i>	arc et bretelle d'arc	
<i>Piliostigma reticulatum</i>	fibre d'attache	G ; M ; B
<i>Piliostigma thonningii</i>	fibre d'attache	G ; M ; B
<i>Prosopis africana</i>	?dala, échelle	G
<i>Pseudocedrella Kotchyii</i>	poutre	
<i>Pteleopsis suberosa</i>	fibre d'attache	G ; M ; B
<i>Pterocarpus erinaceus</i>	?dala ⁷² ?, échelle	G
<i>Raphia soudanica</i>	lit ; fauteuil, chaise, panier	B
<i>Saba guineensis</i>	panier grossier et arceaux des bas de table corde	B M ; G
<i>Saba senegalensis</i>	panier grossier et arceaux des bas de table corde	B M ; G
<i>Schizachyrim sanguineum</i>	toit de case	B, G, M
<i>Securinega virosa</i>	panier à poussins chaise, fauteuil	G B ; M
<i>Sporobolus pyramidalis</i>	corbeille, cordelette d'attache de paille	-B ; G ; M M
<i>Tamarindus indica</i>	manche de hache, daba	B ; G ; M
<i>Terminalia avicennioides</i>	manche à daba poutre et fourche	B ; G ; M B
<i>Terminalia laxiflora</i> <i>Terminalia macroptera</i> <i>Terminalia glaucescens</i>	manche à daba	B ; G ; M

Source : enquêtes Lacombe, et enquêtes personnelles

⁷² Le *dala* est chez les Gourounsi un siège fixe où les paysans se reposent ou se retrouvent pour bavarder. IL est constitué de vieilles poutres rassemblées sous l'arbre à palabres, généralement autour du tronc, à même le sol ou soutenues par des fourches d'environ cinquante mètres de haut. Il peut contenir plus vingt personnes. Le *dala* est aussi confectionné sous des hangars quand il y a pas d'arbre. Il est de nos jours remplacé par les grandes nattes.

ANNEXE 4
LEXIQUE DES NOMS D'ESPÈCES VÉGÉTALES
en Gourounsi, Moré, Peul des villages de Boyoro, Katio Et Sobaka

Nom botanique	Famille	Gourounsi	Moré	Peul
<i>Acacia albida</i> Del	MIMOSACEAE	Nessonon	Zaanga	Tchaiki
<i>Acacia ataxacanta</i> DC.	MIMOSACEAE	Sanè	Kaongo	* Gubidaney
<i>Acacia dudgeoni</i> Craib ex Hall	MIMOSACEAE	Tchasso-boara	Gonmiiga	Bouli
<i>Acacia gourmaensis</i> A. Chev.	MIMOSACEAE	Tchasso-zona	Gompagnanega	* Gonponyalehi
<i>Acacia macrostachya</i> Reich.	MIMOSACEAE	San-kayolo	Zamnega	Tjidii
<i>Acacia nilotica</i> (L.) Willd.	MIMOSACEAE	Sadjiana	Pegnenga	* Gaoudi
<i>Acacia penneta</i> (L.) Willd.	MIMOSACEAE	Sanè	Kaongo	* Goumi
<i>Acacia polyacantha</i> Willd.	MIMOSACEAE	Pòo	Gouaga	
<i>Acacia seyal</i> Del	MIMOSACEAE	Tchiasso-poan	Gompèlega	Dandanèhi
<i>Acacia sieberiana</i> DC.	MIMOSACEAE	Tchiasso-poan	Gompohonsgo	Dandanèhi
<i>Adansonia digitata</i> L ;	BOMBACACEAE	Kounou	Touéga	Bouki
<i>Azelia africana</i> Smith ex Pers.	CAESALPINIACEAE	Kolo	Kankaliga	Kakaligahi
<i>Albizzia chevalieri</i> Harms.	MIMOSACEAE	Bou-soun	Donsendouanga	*Gondogahi
<i>Andropogon ascinodis</i> C. B. Cl.	POACEAE	Gassium-bia	Gnandé, Moncame	Gnantarè
<i>Andropogon gayanus</i> Kunth	POACEAE	Kassapo	Monpoaka	Sènô
<i>Annona senegalensis</i> Pers.	ANNONACEAE	Kawalo	Badekoudi	Barkoutahi
<i>Anogeissus leiocarpus</i> (DC.) Guill.	COMBRETACEAE	Lohéin	Siiga	Kodjoli
<i>Asparagus spp</i>	LILIACEAE	Nsadjanon	Baag-Nbaaga	
<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.	MELIACEAE	Tchiafia	Nim-tiiga	Nimahi
<i>Balanites aegyptiaca</i> (Linn.) Del	ZYGOPHYLACEAE	Tchiala	Kiéguéléga	Taani
<i>Bombax costatum</i> Pellegr. & Vuillet	BOMBACACEAE	Foufourè	Voaaka	Vogahi
<i>Boscia senegalensis</i> (Pers.) Lam.	CAPPARIDACEAE		Nabrega	* Djgilli
<i>Bridelia ferruginea</i> Benth.	EUPHORBIACEAE	Mahoun	Wagsalogo	
<i>Burkea africana</i> Hook. f.	CAESALPINIACEAE	Tagnan	Séinga	Séingahi
<i>Butyrospermum paradoxum</i> (Gaertn. F.) Hepper	SAPOTACEAE	Sohan	Taanga	Karéhi
<i>Cadaba farinosa</i> Forsk.	CAPPARIDACEAE	Tgnahon	Kiénsaga	Sésingô
<i>Calotropis procera</i> Ait.	ASCLEPIACEAE	Pôlô	Poutrepouga	Bamandé
<i>Capparis corymbosa</i> Lam.	CAPPARIDACEAE	Galou	Lamboëtga	Ngonraré
<i>Capsicum annum</i>	SOLANACEAE	Namnindjoi	Tiparé	
<i>Capsicum frutescens</i>	SOLANACEAE	Namnundjoi	Tiparé	

<i>Carica papaya L.</i>	CARICACEAE	Pâ-Souhan	Bokfirê	Papayé
<i>Cassia sieberiana DC.</i>	CAESALPINIACEAE	Tchiapouan	Coumbrissaka	Djoutandissé
<i>Ceratotheca sesamoïdes Endl.</i>	PEDALIACEAE	Foi	Boumdou	
<i>Cochlospermum planchonii Hook. f.</i>	COCHLOSPERMACEAE E	Tampon	Sonsè	Dja-roumbrenè
<i>Cochlospermum tictorium A. Rich.</i>	COCHLOSPERMACEAE E	Tampo-Bya	Sonse-Raaga	Dja-roumbrenè
<i>Combretum glutinosum Perr. Ex DC.</i>	COMBRETACEAE	T-wia	Koueguinga	* Buski
<i>Combretum micranthum G ; Don</i>	COMBRETACEAE	Danein	Randga	* Gougoumi
<i>Combretum molle R. Br. Ex G. Don</i>	COMBRETACEAE	Gnénè	Pond-poré	
<i>Combretum nigricans Lepr. Ex Guill. & Perr.</i>	COMBRETACEAE	Twonbia	Randegue-rataaga	* Dooki
<i>Commelina benghalensis Linn.</i>	COMMELINACEAE	Flou	Foulenfoutou	
<i>Commelina forskalaei Vahl.</i>	COMMELINACEAE	Flou-Bya	Foulenfoutou	
<i>Corchorus tridens Linn.</i>	TILIACEAE	Kaguoun-Bya	Boulvouaka	
<i>Corschorus olitorius Linn.</i>	TILIACEAE	Kaguoun	Boulvouaka	
<i>Crossopterix febrifuga (Afzel. ex G. Don) Benth</i>	RUBIACEAE	Dankô-pona	Koumbriwanga	
<i>Daniellia oliveri (Rolfe) Hutch. & Dalz.</i>	CAESALPINIACEAE	Katchialou	Haonga	Ourri
<i>Detarium microcarpum Guill. & Perr.</i>	CAESALPINIACEAE	Dankôlô	Kardega	Koukiéssi
<i>Dichrostachys glomerata (Forsk.) Chiov.</i>	MIMOSACEAE	Tchiaou	Soursoutega	* Bouri
<i>Diospyros mespiliformis Hochst. A. DC.</i>	EBENACEAE	Kanon	Gaanka	* Gagahi
<i>Entada africana Guill. & Perr.</i>	MIMOSACEAE	Kloulassounon	Cinnogo	* Fadowandoki
<i>Feretia apodanthera</i>	RUBIACEAE	Tilatchoi	Kitinga	Boudéhi
<i>Ficus capensis Thunb.</i>	MORACEAE	Kapro-kazentaan	Wome-séèga	
<i>Ficus gnaphalocarpa (Miq) Steud</i>	MORACEAE	Kapro	Kankanga	Yibi
<i>Ficus ingens Miq</i>	MORACEAE	Kapro-gao	Koukui-sablega	
<i>Gardenia erubescens Stapf & Hutch.</i>	RUBIACEAE	Kanton	Sougdga	
<i>Gardenia Sokotensis Hutch.</i>	RUBIACEAE	N'tchri-Kanton	Dambrezoung-Rataaga	
<i>Gardenia ternifolia Shum & Thonn.</i>	RUBICEAE	Kanton-Bya	Dambrezounga	*Diengali

<i>Boswellia dalzielii</i> Hutch.	BURSERACEAE		Goundregneongo	
<i>Grewia bicolor</i> Juss.	TILIACEAE	Youala	Youalga	* Keli
<i>Grewia cissoides</i> Hutch. & Dalz.	TILIACEAE	Zouan-tourè	Soom-kohondo	
<i>Grewia mollis</i> Juss.	TILIACEAE	Youal-Zona	Saologo	*Djibohi
<i>Guiera senegalensis</i> J. F. imel.	COMBRETACEAE	Fourélo	Ouilinwiiga	* Gelohi
<i>Gynandropsis gynandra</i> (Linn.) Briq.	MALVACEAE	Kadjounon	Kinèbdo	
<i>Hibiscus asper</i> Hook.	MALVACEAE	Bedana-Vio	Dakon-Bito	
<i>Hibiscus cannabinus</i> Linn.	MALVACEAE	Woupan	Béreinga	
<i>Hibiscus esculentus</i> Linn.	MALVACEAE	Pôré	Maana	
<i>Hibiscus sabdariffa</i> Linn.	MALVACEAE	Vio	Bito	
<i>Hymenocardia acida</i> Tul.	EUPHORBIACEAE		Prouwiiga	
<i>Indigofera tinctoria</i> Linn.	PAPILIONACEAE	Gari	Garga	
<i>Kaya senegalensis</i> (Desr.) A. Juss.	MELIACEAE	Pnon	Kouka	Kahi
<i>Lannea acida</i> A. Rich.	ANACARDIACEAE	Boura	Sabtoulga	* Farouhi
<i>Lannea microcarpa</i> Engl. & Kr.	ANACARDIACEAE	Katchian	Sabga	* Falfahi
<i>Lannea velutina</i> A. Rich.	ANACARDIACEAE	Katchian- Lambo	Wam-Sabga	
<i>Lantana rhodesiensis</i> Mold.	VERBENACEAE	Nayira- Katchian	Louili-Sibi	
<i>Leptadenia hastata</i> (Pers.) Dene	ACLEPIADACEAE	Bena-Gnilè	Lélongo	
<i>Leucas martinicensis</i> (Jacq.) Ait.	LABIATEAE	Benbendo- Nabra	Yodpélega	
<i>Lippia chevalieri</i> Mold.	VERBENACEAE	Bedana- Nagnougbou	Wisso	
<i>Lonchocarpus laxiflora</i> Guill. & Perr.	PAPILIONACEAE	Gnanson-Sion	Nagréinga	
<i>Maerua angolensis</i> DC ;	CAPPARIDACEAE	Tenapon	Zilogo	* Yelafitahi
<i>Maerua crassifolia</i> Forsk.	CAPPARIDACEAE	Tegnon	Kiénsé	* Hassou
<i>Maytenus senegalensis</i> (Lam.) Exell.	CELASTRACEAE	Louhan- Natchiin	Toke-wougouri	Dihénegoté
<i>Mitragina inermis</i> (Willd.) O. Ktze	RUBIACEAE	Blatalo	Yilga	Kooli
<i>Nauclea latifolia</i> Sm.	RUBIACEAE	Djanlao	Guinga	
<i>Oncoba spinosa</i> Forsk.	FLACOURTIACEAE	Bi-you		
<i>Ostryoderis sthulmanii</i> (Taub.) Dunn ex Harms	PAPILIONACEAE	Bna-an	Bang-Boko	
<i>Ozoroa insignis</i> Del	ANACARDIACEAE	Doua-Napana	Loui-Noorè	
<i>Parinari curatellifolia</i> Planch. Ex Benth.	CHRYSOBALANACEAE	Kalia-Sohan		

<i>Parkia biglobosa</i> (Jacq.) Benth.	MIMOSACEAE	Souhon	Rouanga	Naréhi
<i>Pavetta crassipes</i> K. Schum.	RUBIACEAE	Tekrouè-Nagnouna	Moke-Bissiri	
<i>Pennisetum pedicellatum</i> Trin.	POACEAE	Ganion	Kimbgo	Bogotolé
<i>Pericopsis laxiflora</i> (Benth) Van Meeuwen	PAPILIONACEAE	Takourou	Tankuiliga	
<i>Piliostigma reticulatum</i> (DC.) Hochst	CAESAPINIACEAE	Vagnounbya	Baguendaaga	* Barkéi
<i>Piliostigma thonningii</i> (Schum.) Milne-Readhead	CAESALPINIACEAE	Vagnouno	Baguegnanga	* Barkéhi
<i>Psidium goyava</i> Radd.	MYRTACEAE	Bayavouré	Goyaka	
<i>Portulaca quadrifida</i> Linn.	PORTULACACEAE	Kazouna-Nagnouna	Teing-kui-tim-kui	
<i>Prosopis africana</i> Guill & Perr.	MIMOSACEAE	Néssabaho	Gnouri	* Kohi
<i>Pseudoedrela kotschyi</i> (Scheww.) Harms	MELIACEAE	Gnimboré	Sigdré	
<i>Pteleopsis suberosa</i> Engl. & Diels	COMBRETACEAE	Nessiou	Guirga	
<i>Pterocarpus erinaceus</i> Poir.	PAPILIONACEAE	Tahan	Nohèka	* Banaahi
<i>Raphionacme brownii</i> Sc. Elliot	PERIPLOCACEAE	Sahin	Seinogo	Daffèwa
<i>Raphionacme daronii</i> Berhaut	PERIPLOCACEAE	Sahin	Seinogo	Daffèwa
<i>Saba senegalensis</i> (A. DC.) Pichon	APOCYNACEAE	Lhô	Wedga	
<i>Schizachyrium sanguineum</i> (Retz.) Alston	APOCYNACEAE	Gassiun		
<i>Sclerocarya birrea</i> (A. Rich.) Hochst.	ANACARDIACEAE	Mounou	Nobga	* Hedehi
<i>Securidaca longepedunculata</i> Fres.	POLYGALACEAE	Syha	Pelga	* Alali
<i>Securinega virosa</i> (Rocxb. ex Willd.) Baill.	EUPHORBIACEAE	Zenna		
<i>Sterculia setigera</i> Del.	STERCULIACEAE	Kapolou	Ponsemporgo	* Boberi
<i>Stereospermum kunthianum</i> Cham.	BIGONIACEAE	Yivrou	Yiiga	* Golombi
<i>Strychnos spinosa</i> Lam.	LOGAGANACEAE	Pôa	Poiloanga	* Datokulewi
<i>Swartzia madagascariensis</i> Desv.	PAPILIONACEAE	Bahan	Gouan-Douanga	
<i>Tacca involucrata</i> Sch. & Th.	TACCACEAE	Donon-Zetoèlai	Roulougou-Léléma	
<i>Tamarindus indica</i> Linn.	CAESALPINIACEAE	Sounon	Pousga	* Dabé
<i>Tapinanthus</i> spp	LORANTHACEAE	Tankoro	Wèlba	

<i>Terminalia avicennoides</i> Guill. & Perr.	COMBRETACEAE	Kouô	Kondre	*Boodi
<i>Terminalia glaucescens</i> Planch. Ex Benth.	COMBRETACEAE	Kouô	Kond-poko	
<i>Terminalia laxiflora</i> Engl.	COMBRETACEAE	Kouô	Kond-poko	
<i>Terminalia macroptera</i> Guill. & Perr.	COMBRETACEAE	Bou-Kouô	Kond-poko	Bodévi
<i>Trichilia emetica</i> Vahl.	MELIACEAE	Netchri-Souhan	Kinkiris-Taanga	
<i>Triumfetta lepidota</i> K. Schum.	TILIACEAE	Koulè	Kougla	
<i>Vitex donina</i> Sweet	VERBENACEAE	Kagnanon	Aandga	* Galbihi
<i>Ximénia americana</i> Linn.	OLACACEAE	Felinou	Léinga	Tchiahouli
<i>Ziziphus mauritiana</i> Lam.	RHAMNACEAE	Mounê	Mougounouga	* Gulijabi

(*) Noms peul empruntés à Hans-Jürgen von Maydell dans *Arbres et arbustes du Sahel*



Arbre surexploité pour son écorce (*Kaya senegalensis*)

Bernard Lacombe, Saïbou Nignan

**Des plantes et de leurs usages
dans un village bwaba**



Des plantes et de leurs usages dans un village bwaba

Bernard Lacombe & Saïbou Nignan

Avec la collaboration sur le terrain d'enquête de François, Manaka et Sanlé Douanio

Lors de la première enquête au village bwaba de Mamou, M. Douanio étant mon interprète, j'avais entamé une recension des plantes et de leurs usages en partant tant des plantes recueillies avec mes informateurs sur le terrain que des usages enregistrés au quotidien. J'avais confié les données à M. Douanio, données recueillies sur le terrain avec Sanlé DWANIO et François D., en espérant qu'il pourrait les amener à un stade non pas de publication forcément, mais d'un document utile et pouvant être cité dans la communauté scientifique. J'avais encouragé et aidé M. Douanio à établir un poster à partir de ces documents pour le colloque jachère en Afrique Tropicale de Dakar, de mai 1999, où les appuis qu'il avait reçus de Saïbou Nignan et Adama Traoré étaient inutilement oubliés. J'avais pourtant tenu à le mettre comme co-signataire de ma communication au colloque de Jachère en Afrique tropicale en mai 1999, tenu à Dakar et maintenu cette co-signature. M. Douanio a ensuite fait élaborer un document, avec une collaboration qu'il ne cite d'ailleurs pas plus que pour ses autres textes, document dont la logique échappe et en fonction d'un usage indéterminé⁷³. Ce document mélange les genres en se croyant dans la logique des sciences sociales. Il ne relève pas pour autant d'une vision "computationnelle" de la science (Bruner, 1996) et le produit rend un effet un peu curieux. Le travail réalisé n'est pas vraiment d'ethnobotanique⁷⁴ car les activités de collecte en brousse entrent dans un gamme de rapports sociaux et sont structurantes pour de nombreuses dimensions de la vie sociale. Sans que l'auteur ne s'en explique, les noms bwamu et les noms latins des plantes sont multiples et concurrents : sans explications levant l'incertitude ; or si les Bwaba nomment la même plante de plusieurs noms, ces noms (qui doivent en général signifier quelque chose) doivent donner un sens et encadrer la plante dans un réseau de significations et de représentations complètement occultées, car leur intérêt même est ignoré. Par ailleurs le nombre des plantes a trop fortement augmenté pour que le tableau puisse être crédible. L'image que j'ai des Bwaba me rend donc sceptique sur la validité de ces données ; si nous avions confiance en ce document, nous pourrions regretter cette manière de faire tout en pensant que son auteur a de bonnes raisons et qu'il s'en expliquera un jour, mais rien ne nous dit que les données ne soient pas une compilation d'enquêtes menées comme les mènent les spécialistes des sciences naturelles quand ils se mêlent de sciences sociales : sans s'occuper des détails oiseux, lesquels pourtant sont l'expression de toute la culture d'un peuple. On n'est jamais obligé de se frotter à un travail, mais si on le fait, alors on en respecte les règles, il en est de même pour les sciences sociales. À moins qu'il ne s'agisse d'enquêtes qui se sont déroulées ailleurs et dont nul ne maîtrise la véracité et la qualité. J'ai souvent entendu que j'allais faire de tel ou tel agroinome un sciences sociales s'il travaillait avec moi, cette crainte est un peu curieuse et signerait un certain manque d'assurance, comme si la question était de religion

⁷³ Ce document porte pour titre : Jachère et identité culturelle : les usages matériels et sociaux des plantes, exemple des plantes du territoire du village de Mamou, province des Balé, Burkina Faso, 2000

⁷⁴ L'ethnobotanique n'est pas mettre quelques noms en langue derrière des noms latins, ou bien de donner des usages des plantes et énoncer des truismes de journalistes en mal de copie sur eux ; c'est une discipline exigeante qui demande des compétences en botanique et un grand métier en anthropologie, cf HAUDRICOURT A.G. & DIBIE P., 1987

et que je sois un curé caché des sciences sociales voulant convertir... Comme s'il était aussi facile de devenir un praticien des sciences sociales quand on est agronome, que de devenir physicien si l'on est sociologue !

En conséquence, devant ces manques et ces incertitudes, avec Saïbou Nignan, nous avons décidé de produire ces données de mon enquête de 1998, malgré leur imperfection afin qu'il soit possible de les utiliser et de les citer.

Il aurait été intéressant de pouvoir continuer ce travail sur les animaux présents sur le territoire du village.

Bernard Lacombe

Les Bwaba, dont la langue et la culture sont appelées bwamu, désignent le bois selon qu'il est un bois de défriche, c'est-à-dire qu'il est utilisé pour être brûlé dans les champs, en général parce qu'il brûle mal et est impropre à un usage au foyer domestique ; en fait tout bois est de défriche puisque tout bois peut être brûlé dans les champs. Ils désignent comme bois d'homme, un bois que l'on peut travailler pour l'artisanat et bois de femme un bois propre à être bois de chauffe dans la cuisine.

Rappelons que la langue bwamu est une langue tonale, tous les essais de transcription en écriture latine sont voués à être insatisfaisants, nous en avons pris notre parti.

Avertissement

Naturellement, aucune recette ni posologie ne sont données, d'abord parce qu'elles sont la propriété des chefs de lignage, ensuite parce même pour des infusions et décoctions simples, nous ne saurions recommander un dosage, lequel dépend de l'état de la plante à sa cueillette, du soin apporté à sa préservation, de la date et de son lieu de récolte... toutes variables importantes pour déterminer l'efficacité de ses vertus. Sans parler des rituels qui accompagnent récoltes et préparations.

Successivement nous donnons : nom latin ; nom bwamu ; les lieux où se rencontre la plante et ses usages.

[nom latin inconnu]-/-Bakaani

Pousse dans les vieilles jachères ;

Sert dans le remède du *zुकun* (ou *zुकuntié*) de Yézuma Dwanio (cf *Kaempferia aethiopica*).

[nom latin inconnu]-/-Hin fè

Herbacée des abords de mares d'eau ; a totalement disparu du territoire des villages de Mamou et environnants ;

Sert à fabriquer les bois de flèche ;

[nom latin inconnu]-/-Mwindaru *zुकun*

Petit arbre épineux grimpant ; ne peut être récolté qu'en saison des pluies ;

Entre dans la composition de *pèpètié* de Keero (cf note *Ximenia americana*).

[nom latin inconnu]-/-Nimbagaani

Pousse dans les jachères ;

Une décoction de la plante entière de *Nimbagaani* en bain et breuvage soigne la toux chez les nourrissons.

[nom latin inconnu]-/-Vérémba

La plante porte le même nom qu'une forme de paludisme, et réciproquement ;

Pousse dans les jachères ;

Le *Vérémba* est une forme de paludisme caractérisé par une fièvre et des vomissements verdâtres. Une décoction d'une botte de la plante entière appelée en bwamu *Vérémba* uniquement en bain soigne cette forme de paludisme.

[nom latin inconnu]-/-*Viénouma*

Pousse dans les jachères ;

Les tubercules de *Viénouma* sont broyées et séchées. Pour faire descendre la fièvre des enfants il suffit de mouiller le produit et d'en frotter le corps.

Acacia albida-/-*Ñan*

Se trouve dans la première auréole de champs autour des villages, Mamou, à cause de sa configuration géographique a cette auréole d'un seul tenant, au delà de la route, au sud-ouest ; quelques arbres dans les jachères et les champs ;

Les gousses sont gaulées pour les petits ruminants. Autrefois des commerçants collectaient de villages en villages les gousses ;

L'écorce mâchée fraîche ou infusée soigne la toux ; le tronc peut être taillé comme fût de tambour de funérailles.

Acacia dudgeoni-/-*Yumbukuankuara*

arbre de jachères ; sert à fabriquer des manches d'outils de travail (surtout les haches), les pilon ; bois de défriche également, naturellement. Ses branchages épineux servent à faire des enclos de protection aux animaux. Il abriterait un nid d'oiseau qui vit toujours en symbiose avec les guêpes ;

Le nid de cette guêpe écrasé en poudre est pris avec de la bouillie de tô ou de « l'eau aigre » soigne la tuberculose. « L'eau aigre » est un liquide obtenu à partir d'une fermentation naturelle d'un mélange de farine et de la dernière eau de rinçage de mil ou de maïs pilés.

Acacia nilotica-/-*Bwenkeeru*

arbre de jachères ; c'est uniquement un bois de défriche.

La gousse entière pilée avec ses graines est bue avec de l'eau et soigne la dysenterie.

Les graines et les gousses servent à teindre en noir les fibres des masques et les fibres de décoration des paniers de vannerie. La poudre pilée des graines et des gousses est lmisqe à macérer avec de la boue du fond des mares ; on y fait tremper les fibres d'*Hibiscus cannabinis* que l'on obtient ainsi teintées en noir ;

Les graines servent aussi au tannage des peaux. Pour tanner une peau il faut la tremper pendant 48 heures dans de l'eau contenant de la cendre ou 24 heures dans de l'eau contenant des déjections de poules pour la débarrasser de ses poils. À la fin de ce premier traitement cette peau peut servir de cuir de tam-tam. Pour la tanner il faut ensuite la tremper dans une infusion de graines pilées d'*Acacia nilotica*. On obtient un cuir tanné teint en noir. À défaut de ces graines on peut tremper le cuir dans une solution de mélange d'eau de savon *bwaba* et de potasse de plantes de tabac.

Acacia seyal ou *Acacia sieberiana*-/-*Yumbufo*

Arbre de jachère ; c'est un bois de défriche dont les branchages épineux servent de protection aux parcs d'animaux ;

son bois sert à fabriquer des manches d'outils des pilons ;

La gomme soigne n'importe diarrhée : La sève sèche d'*Acacia seyal* ou *Acacia sieberiana* (gomme) appelé *Yumbufo-weeru* récoltée sur pied, écrasée en poudre et prise avec de la bouillie ou de « l'eau aigre » stoppe toute diarrhée ; Sert aussi de base au remède du *pèpètié* de Kiani : Le *pèpètié* de Kiani est une poudre pilée de racines d'*Acacia seyal* ou *Acacia sieberiana* et de *Balanites aegyptiaca*. Il soigne les éruptions cutanées accompagnées de forte démangeaisons. Seuls les doyens de familles connaissent la recette et en cas de maladie il faut aller chercher le produit chez le doyen, le mélanger à de la potasse et se frotter le corps. Ce remède n'est jamais accordé contre rémuinération.

Il entre aussi dans la composition du *Lombo* ou *Lombotié* de Kiani, une concession du quartier *Saana*, qui soigne toutes sortes de maux de ventre. Ce produit est contre-indiqué aux femmes enceintes (risque d'avortement). Le *Lombotié* annule l'effet d'excitants (alcool). Composition du remède *Lombotié* : C'est une association de racines pilées finement de : *Cassia sieberiana*, *Annona senegalensis* et *Acacia seyal* ou *Acacia sieberiana* ;

La recette de la composition du Lombotié est secrète et exige tout un rituel. Seuls les quatre doyens de la concession kiani détiennent le secret. Chaque trois ans on répète ce rituel, il y eu cette année quarante deux jeunes qui y ont participé ;

Le rituel a lieu tous les trois ans. Très tôt le matin les hommes de la concession de *kiani* et leurs neveux prévenus la veille se retrouvent en un endroit préalablement indiqué. Deux groupes sont constitués avant d'aller en brousse : les doyens d'une part et les autres. En brousse, les autres ont une mission : creuser et ramener des racines de *Cassia sieberiana*. Les doyens, prenant une autre direction de la brousse ont aussi une autre mission qui est de ramener les racines complémentaires : celles d'*Annona senegalensis* et d'*Acacia seyal* ou d'*Acacia sieberiana*. Au retour, chaque groupe rentre en ville ensemble chacun avec ses racines et tout mortier rencontré sur le chemin est cogné avec l'outil ayant servi pour le prélèvement. Toutes les racines sont déposée chez le forgeron. Du réveil au dépôt des racines chez le forgeron tous les membres de l'équipe ne doivent pas parler à qui que ce soit externe à leur groupe. L'épluchage est réalisé par les doyens et le forgeron. Le produit séché est pilé par des vieilles ménauposées et de très jeunes filles impubères. Le nouveau produit est béni chez le *Lombo* qui est un fétiche. Pour que le produit soit aussi puissant que le précédent, un reliquat appelé *Kanla* est mélangé au nouveau ;

Le remède *Lombotié* soigne aussi les fous. C'est un des doyens (*Gnoumou Nimbalo*) qui détient la technique de soin : unealebasse et un canari neuf servent de récipients pour puiser l'eau. Le malade porte sur la tête le canari contenant de l'eau. Le produit est mélangé à cette eau et fouetté jusqu'à effervescence et déversement sur la tête du malade. Ce qui est le signe préalable de la possibilité de guérison du malade. En cas d'impossibilité de guérison du malade, il n'y a pas effervescence : la folie en est à un stade irréversible. Le *Lombotié* mouillé est aussi appliqué sur enflures provoquées par les vers de Guinée pour accélérer sa sortie et calmer la douleur.

Acanthospermum hispidum-/-*Nyunwè*

Se trouve aux abords du village, dans les champs et les jeunes jachères ;

Ses feuilles et petites branches mélangées avec du *cassia* en décoction soignent la fatigue.

Adansonia digitata-/-*Gin*

Se trouve dans les jachères et les champs ;

Sa gousse vidée de son lait en poudre est un instrument de musique ;

Sa feuille est consommée en sauce et son fruit est consommé à tous les stades de maturation ; cependant, le fruit du bouton floral à la fin de la floraison est particulièrement apprécié par les enfants ; sec il est soit cassé, soit sucé directement, soit pilé pour obtenir du lait en poudre de pin de singe appelé *ginyomu*. Le fruit sec, percé au bout et vidé de son lait en poudre est un instrument de music utilisé exclusivement par les femmes et appelé *kanzani*.

Azelia africana-/-*Hônlu*

Se trouve dans les jachères ; ses feuilles sont apêtées par les bêtes ;

Ses graines sont utilisées comme pions d'awalé (ou awélé, jeu à deux joueurs chacun ayant trois ou quatre graines dans ses six trous, le jeu est maintenant suffisamment connu et on trouvera facilement sur le *net*, un site qui lui est consacré).

Amorphophallus dracontoides-/-*Za*

Se trouve dans les jachères ;

sa tige découpée en bâtonnets de jeu avec le fer de la flèche Le jeu est appelé *zataru*. Il consiste au début du jeu à avoir un tas de baguettes de 10cm de longueur environ chacun. Les joueurs en cercle commencent chacun par prendre une baguette. L'engagement du jeu se fait par un joueur quelconque qui en visant sa baguette avec le fer de la flèche essaie de l'avoir sans la piquer directement. S'il arrive à avoir la baguette il se sert d'une autre baguette supplémentaire. En cas de maladresse et que le joueur n'arrive pas à atteindre sa baguette il passe le fer de la flèche au joueur suivant qui à son tour joue aussi. Au fur et à mesure que le jeu avance chaque joueur pourra au cour d'un essai arriver à piquer d'un coup une ou plusieurs

baguettes. Il choisit alors dans le tas une ou plusieurs selon le nombre qu'il a obtenu lors de son essai et cela jusqu'à la fin du tas de baguettes rassemblé au milieu. À ce moment, une autre baguette de très petite taille est proposée à l'ensemble des joueurs. Le premier qui arrive à l'atteindre avec le fer la remet au suivant et tape dans son propre tas des baguettes qu'il a pu amasser lors de la première étape du jeu, faisant ainsi se séparer un certain nombre d'entre elles. Ce nombre de baguettes sera le nombre d'essais qu'il aura le droit de faire pour prendre des baguettes dans le tas de son voisin de jeu. Le jeu se poursuit ainsi amenant le plus adroit à éliminer les autres du jeu.

Andropogon ascinodis-/*Fuanyin* ou *farani buguyin*

Est un des signes de l'ancienneté d'une jachère ;
Sert au tissages de ruches.

Andropogon gayanus-/*Hanan gni* ou *Hanan hagari*

cf aussi *Cymbopogon giganteus* auquel il s'oppose dans la culture bwamu ;

Signale l'existence de très vieilles jachères ;

Un des fourrages favoris des animaux ;

Sert à confectionner les seccos et les portes traditionnelles, ainsi que d'autres usages de ce type ;

Très utilisé par les enfants pour se fabriquer des jouets : flèches, ainsi que l'arceau et le bâtonnet d'un instrument de musique appelé *kokoni* : il est fait d'un arceau et d'une ficelle. L'ouverture de la bouche assure la résonance ; le bâtonnet du *kokoni* est un entre-nœud de tige d'*Andropogon gayanus* ou d'autre espèce semblable. D'autres jouets d'enfants sont réalisés à partir d'entre-nœuds de tiges fraîches d'une variété d'*Andropogon gayanus* appelée *labrado* utilisée au début du gonflement de la floraison. La base de l'entre-nœuds est légèrement chauffée dans le feu et fouettée à chaud sur un caillou ou un tronc d'arbre ; ce jouet est beaucoup utilisé par les enfants qui gardent les champs de maïs ou d'arachide contre les singes et les écureuils ;

Il sert aussi à la confection du *tianhun* Le *tianhun* est un instrument de music *bwa* très réputés la région. Mais on le trouve dans d'autres ethnies du Burkina. Techniquement on l'appelle en musicologie « harpe sur radeau » (information Bernard Lortat-Jacob, du Musée de l'homme, Paris). Il est confectionné à partir : d'entre-nœuds d'une variétés d'*Andropogon gayanus* appelé *tian-hagari* ; de tige de *Ctenium newtonii* ou *Ctenium elegans* ; de lamelle faite de bois de bambou ; de ficelles obtenues à partir de gousse de néré ; d'entre-nœuds de tige de sorgho ou de petit-mil ; et du fil de coton.

Annona senegalensis-/*Bonduo*

Se trouve dans les jachères, sert de bois de défriche ; le fruit mûr est consommé ;

Remède de l'épilepsie : Le remède s'obtient à partir d'une décoction des racines de *Guiera senegalensis*, de *Securinega virosa* et des feuilles de *Annona senegalensis*. Ce produit traite les crises et, pris régulièrement, espèce significativement les crises. Soigne la dysenterie également ;

Entre dans le *lombo* (*lombotié*) de Kiani et celui du *pèpè* (*pèpètié*) de Kéro cf *Acacia seyal*.

Anogeissus leiocarpus-/*Konkè*

Se trouve dans les vieilles jachères ;

Bois de défriche certes, mais aussi bois de maison et sert pour la fabrication de manches d'outils ;

La partie centrale du bois sert à tailler les sifflets, un des instruments essentiels de la vie bwaba (le sifflet sonne l'alarme, sert à annoncer le mariage, et chaque grand du village a son air personnel ou lignager) ;

Ne peut pas être utilisé pour fabriquer la fourche de soutien du tambour de guerre.

Balanites aegyptiaca-/-Nsaanmu

Se trouve dans les jachères, sert de bois de maison ; est utilisé pour la crosse des fusils et les manches d'outils ; c'est dans ce bois que l'on sculpte les canettes des tisserands ;
Entre dans le remède du pèpètié : cf *Acacia seyal* ; son fruit est un laxatif apéritif et un déconstrictant mais Le fruit frais pas très mûr provoque la diarrhée.

Biophytum umbraculum-/-Kèkwohoun

Se trouve dans les jachères de sol gravillonnaire ;
Remède de la maladie des «oiseaux» : la maladie des oiseaux ou *yumbousadorou* est une maladie qui se caractérise par une fièvre et la tétanie chez les nourrissons. Pour la soigner il faut récolter une botte de plantes entières ; la sécher et piler ; mouiller et frotter le corps du bébé avec le produit ;
Remède des hémorroïdes externes : il faut calciner une botte de plante entière et appliquer localement simple ou mélanger avec du beurre de karité.

Bombax costatum-/-Donkóro

Se trouve dans les jachères ; c'est aussi naturellement un bois de défriche
Son Bois est propre à être sculpté. Le bois de *Bombax costatum* est utilisé pour sculpter les masques, les escabeaux, des outils de ménages des portes en bois et des tambours ;
Ses fleurs sont consommées en sauce : on utilise le bouton floral ou séché et tombé après le fruit.

Borreria stachidea ; *Borreria radiata* ; *Borreria scabra*-/-Kura kura ;

Les trois *Borreria* sont confondues en bwamu ; se trouve dans les champs et jachères ;
Est utilisé en décoction et en bain contre la diarrhée des enfants.

Burkea africana-/-Kakanu

Se trouve dans les vieilles jachères ;
Bois de défriche sert à faire du charbon pour forge ; Bois d'homme, il sert à fabriquer des manches d'outils.

Calotropis procera-/-Mburu

Se trouve dans les jachères ;
Est utilisé dans le remède contre les maux de dents possédé par *Biébon KINI* du quartier de *Kansala* ; c'est un collier constitué de fil de coton et de trois ou quatre bâtonnet selon que le patient est de sexe masculin ou féminin. Au cas où la douleur persiste et qu'il faille arracher la dent, M. Kini trempe sa main dans de la cendre et l'arrache facilement. C'est un don qu'il a hérité de son père qui l'avait obtenu de ses oncles maternels ;
Cette plante soigne également la teigne débutante, les dartres et les coliques aiguës La sève appliqué fraîchement sur une teigne la soigne, le jus des feuilles frais broyées soigne les dartres et une décoction de feuilles chaudes appliquée extérieurement en plusieurs endroits calme les coliques aiguës. Un bain de cette décoction est un excellent remontant, mais il ne faut pas trop en boire car c'est aussi une drogue qui saoule ;
Un morceau quelconque de la plante accroché à la porte chasse les mauvais génies de la concession et un bain de la décoction protège contre les sorciers et les mauvais génies.

Capparis Corymbosa-/-Kisi

Pousse dans les jachères et les bosquets ;
Sa racine rentrait dans la recette du *buoritié* de la famille Dwanio ; c'était un remède anti-inflammatoire ; il protégeait aussi les récoltes contre les mauvais sort. Pour préparer ce remède il fallait réduire en carbone des racines de *Capparis corymbosa* associée à d'autres plantes. Ce remède n'existe plus que dans la mémoire des vieux qui disent ne plus se souvenir des autres plantes composant la recette.

Cassia sieberiana-/-Suinsuin

Se trouve dans les jachères de collines ;
Bois de défriche ; Perches de hangars et d'ateliers de tissage ;
Composant principal du remède du *Lombo* ou *Lombotié* voir plus haut à *Acacia seyal* ; Pour les nourrissons il faut tremper pendant un court instant dans l'eau de bain un morceau de racine de *Cassia sieberiana* pour soigner leurs maux de ventre ;
Remède pèpètié de *kèro* (cf note *Xymenia americana*).

Cassia sp-/-Bêru

Se trouve dans les jachères ;
Les feuilles et les graines ou les graines uniquement pilées en application guérissent les plaies rebelles.

Ceratotheca sesamoides-/-Moûnté

Se trouve dans les jachères de collines gravillonnaires ;
Les feuilles servent de légumes et à faire la sauce du tô ;
Contre la constipation boire une décoction liquide gluante ou une sauce de *Ceratotheca sesamoides* Les tiges consommées et mélangées à du beurre de karité donnent une pommade extratite œdèmes avec pus provoqués par des épines.

Cissus populnea-/-Boantan bombo

Se trouve dans les jachères ;
Le tubercule broyé et trempé est un liant pour la construction : la racine broyée et trempée avec de la vase et de la bouse de vache sert à crépir l'intérieur des maisons ainsi que les trous de teinture des pagnes. Avec de la terre gravillonnaire, il sert à crépir l'extérieur des bâtiments, les sols et les toits. Avec de la terre argileuse et le *Microchloa indica* il sert à crépir les greniers. Les crépis bwaba sont d'une résistance remarquable et atteignent aisément un siècle ainsi que nous avons pu le constater au village de Bwa (le village de l'écrivain Nazi Boni), où nous avons pu dater avec précision un mur extérieur d'une maison abandonnée depuis plus de vingt ans, avec un crépis donc sans protection, et pourtant encore pratiquement intact ;
La partie centrale de la racine broyée ou pilée est un remède contre les hématomes : on l'applique fraîche ou séchée (mouillée dans ce cas), le remède concentre le pus en un point central accélérant ainsi la guérison.

Cochlospermum planchonii-/-Kyúnu

Se trouve dans les jachères ;
Il sert à faire des nasses, de ses racines on tire une teinture orange et la gousse fraîche sert de sifflet pour les enfants ;
Le jus frais des racines est appliqué comme remède contre les piqûres de scorpions ;
Contre le paludisme on fait boire une décoction de racines de *Cochlospermum tinctorium* et de *Cochlospermum planchonii*.

Cochlospermum tinctorium-/-Hariavia

Se trouve dans les jachères ;
Les pétales des fleurs sont consommés par les enfants ;
Remède contre le paludisme (cf plante précédente).

Combretum collinum-/-Mimana

Se trouve dans les jachères des collines et sols gravillonnaires ;
C'est un bois de femme : pour cuire les plats ;
Il sert de remède contre les fatigues excessives et courbatures. Un bain chaud de feuilles en décoction fait disparaître les courbatures des sports violents (lutttes, fatigue excessive, bagarres...)

Combretum fragrans / *Kekananwiri* ou *Kekawiri*

Se trouve dans les jachères des collines et sols gravillonnaires

C'est un bois de femme : pour cuire les plats

Une décoction des feuilles de *Combretum fragrans* en bain et breuvage accélère précocement l'appétit chez les nourrissons de six à huit mois les poussant ainsi à prendre leur repas de premier âge

Combretum glutinosum-/*Wôwi*

Se trouve dans les jachères des collines et sols gravillonnaires ;

C'est un bois de femme : pour cuire les plats ;

Les feuilles servent de louche en brousse ; Le bois frais sert à fumer les ruches nouvellement construites, cette légère carbonisation de l'intérieur favorise la colonisation de la ruche par un essaim, on en met aussi aux parois des trous de teinture ;

En décoction ses feuilles et celles du *Lannea microcarpa* soignent les démangeaisons des personnes âgées.

Combretum molle ou *Combretum micranthum*-/*Wowi bari*

Se trouve dans les jachères ;

C'est un bois de femme : pour cuire les plats.

Combretum paniculatum-/*Sungvamu tié* ou *Tirotié*

Se trouve dans les jachères des collines et sols gravillonnaires ;

C'est un bois de femme : pour cuire les plats ;

Une décoction des feuilles soigne le *sungvamu* ou kwashiorkor ; certains ajoutent à la décoction des feuilles de *Nauclea latifolia*. Le malade ne doit pas consommer d'huile ou de corps gras (de sésame, d'arachide, ni de beurre de karité).

Corchorus tridens ; *Corchorus olitorius* ; *Corchorus fascicularis* ; *Corchorus trilocularis*-/*Fwari*

se trouve dans les vieux champs et les jeunes jachères ;

Les feuilles fraîches et sèches servent de légumes pour préparer la sauce (sauce-feuilles).

Beaucoup de femmes pendant la saison pluvieuse font sécher assez de feuilles de *Corchorus sp* pour assurer le stock des feuilles de sauce de la saison sèche.

Cordia myxa-/*Dabatru*

se trouve dans les jachères ;

Le fruit mûr est consommé ; le jus du fruit sert de colle aux écoliers ;

Mâcher des feuilles fraîches stoppe la diarrhée.

Crinum ornatum-/*Namburu Za*

se trouve dans les jachères ;

Sa tige découpée en morceau sert de bâtonnet de jeu avec le fer de la flèche (*cf supra* à *Amorphophallus dracontoides*).

Crossopterix febrifuga-/*Mahana loson* ou *Nlarabiyo*

se trouve dans les jachères ;

Bois de femme pour la cuisine ;

« déversoir des femmes célibataires », c'est-à-dire gouttières naturelles (Ce nom provient du fait que le bois en vieillissant est creux et que donc on peut en faire des gouttières de maison sans le travailler pour autant, ce que peut effectuer une femme célibataire) ;

Ses feuilles pilées fraîches ou sèches, écrasées, donnent une poudre pour soigner les plaies.

Ctenium elegans ou *Ctenium newtonii* / *Bonzoukou*

Se trouve dans les jachères

Sert à fabriquer des ruches de paille ; paille secondaire utilisée dans la fabrication du *tianhun* (*cf Andropogon gayanus*)

Les épi carbonisés pris avec de l'eau soignent les vertiges.

Cymbopogon schœnanthus-/*Hanan hiinló*

Pousse aux abords du village, dans les ruines ou aux flancs des petites collines ;
Tissage d'arceaux ménagers suspendus (accrochés au toit) ;
Une décoction de l'écorce sert au lavage du vagin après l'accouchement et soigne les rougeurs d'anus des enfants ;
Sert au tissage de la bouche du masque (*zaan*) ;
Fléchettes d'enfants *para kêêra* (flèche des paresseux, sarbacane à élastique), Le 'canon' est un jouet d'enfant : le rachis de maïs sert de fût et un élastique donne la propulsion de la tige de *Cymbopogon schœnanthus*.

Cymbopogon giganteus-/*Bara hagari*

Se trouve dans les jachères avec sols gravillonnaires sur les sommets, flancs et pieds des collines ;
excellent fourrage pour les ruminants ;
Sert à la fabrication et tressage de seccos, portes, traverses, claies, paniers ménagers et panier de pêche pour femmes et à défaut pour le corps de flèche ;
On dit que les serpents, en mordant ses racines rechargent leur poche à venin ;
Les racines sont utilisées dans la recette de la fabrication du poison pour flèches. Chaque famille utilise une association différente de plantes et d'insectes. Pour les familles *Dwanio* et *Niumu* du quartier *Sanai*, entrent dans la composition : les racines de *Cymbopogon giganteus*, de *Sapium grahamii*, d'*Hibiscus asper* et de *Nauclea laxiflora* ; des graines de *Turunvuo* ; des insectes : une variété de mante religieuse appelée *Ntiakaboni* et le *Nagin*. Pour la préparation, il faut tremper les ingrédients pendant trois jours et faire bouillir longuement. Le liquide recueilli après filtrage est porté à ébullition jusqu'à obtention d'une pâte visqueuse : c'est le poison qui, refroidi, servira à empoisonner les flèches ;
Bara hagari (*Cymbopogon giganteus*) signifie « paille ou tiges des hommes » par opposition à *Hanna hagari* (*Andropogon gayanus*) « paille ou tiges des femmes ». Tous les paysans de la zone d'étude de Bondoukuy aussi bien bwaba, dafing que mossi - à l'unanimité- confirment que les tiges du premier sont plus résistantes que celles du deuxième et que c'est à défaut que les tiges d'*Andropogon gayanus* sont utilisées actuellement pour la confection des seccos, portes et certains paniers ménagers ; Le tissage des seccos et des portes se fait avec la tige entière et les gaines alors pour les paniers ménagers et les traverses de la claie les tiges sont dégainées ;
Pour la composition de la recette de la curare ce sont les racines du *Cymbopogon giganteus* qui sont prélevées avec celles du *Nauclea laxiflora* et trempées ensuite additionné aux autres éléments (gousse de *Turunvuo* ; deux insectes (*Nagin* et *Bonkohozu*) avant la cuisson. Les serpents surtout les vipères ; pour charger leur venin mordent la plante de *Cymbopogon giganteus* (au stade de fructification-dissémination de graines) à la base au niveau des racines d'ancrages et y restent collés pendant sept jours. Ce jour de fin de chargement du venin, la morsure est mortelle.

Daniellia oliveri-/*Koko*

Pousse dans les jachères, le bois ne sert que de bois de défriche ;
Le fruit est consommé cru ou bouilli ; on pèle la noix avant de la manger. L'écorce sert à pour fabriquer des ruches : Pour confectionner une ruche c'est l'écorce du tronc d'un arbre : *Detarium microcarpum* ou de *Daniellia oliveri* qui est prélevé en entier sur une longueur d'environ un mètre et demi.

Detarium microcarpum-/*Fwéri*

Pousse dans les jachères, c'est un bois de femme, pour la cuisson ;

On en fait des perches de hangar, des manches et on sculpte des outils de ménages ; on fabrique avec la baguette de tam-tam ; on se sert de son écorce pour fabriquer des ruches (cf plante précédente) ;

Le fruit est conseillé en prévention de la méningite, il faut beaucoup en manger ; une décoction en breuvage d'écorce entière arrête la diarrhée chez les enfants.

Dioscorea dumetorum-/*Banzin*

pousse dans les jachères ; ses tubercules sont consommées comme patate sauvage.

Diospyros mespiliformis-/*Mbomki*

Se trouve dans les bosquets et les jachères ; c'est un bois de défriche ; sert à faire des bâtons de berger ou des manches d'outils de travail ; ce bois sert aussi pour fabriquer les maisons ; est utilisé pour les fourches et perches des hangars de tisserands ; on en tire des cure-dents appréciés ; sert aussi à fabriquer des jouets et les bâtons de masque ; son bois sert à fabriquer la base du balafon et le support des lamelles de l'instrument ;

Son fruit mûr est consommé ;

Infuser des fruits non mûrs mais mature pilés dans du lait frais et boire soigne la dysenterie ; Remède *zukuntié* de Kéréna : c'est un remède du fétiche *Zukun* de Kéréna une concession du quartier *Kansara* ; utilisé pour soigner toute sorte de maladies : maux de ventre, boutons sur la peau s'accompagnant de démangeaisons, hématomes, œdèmes et enflures... Il est fabriqué à partir d'une carbonisation des éléments suivants : bois de *Diospyros mespiliformis* séchés ; dents de sanglier, chien et caïman ; tous les anciens épis de céréales ayant servi aux sacrifices d'inauguration de récoltes des années antérieures se trouvant dans la maisons des ancêtres et toutes les cordelettes cassées ayant servi à déceler par l'intermédiaire du fétiche les coupables de vols ou de litiges. Tous ces éléments sont enflammés et éteints à la fin de la combustion avec du *dolo* non fermenté ;

Un rite l'accompagne : au préalable un chien, une chèvre et un cabaret sont offert en sacrifice aux ancêtres ensuite tous les hommes célibataires et hommes non encore mariés qui ont des litiges quelconques doivent venir les résoudre en offrant des poulets en sacrifice au *zukun*. Chaque homme offre autant de poulets que l'exige l'accord du fétiche. Un jour quelconque est choisi et tout les habitants du village sont informés. Le jour arrivé, tard dans la nuit le feu réunissant les éléments ci-dessus cités est allumé avec autour tous les hommes et vieux du quartier *Kansara* présents pour y dormir. Tout le reste du village est en état de siège car l'odeur du brasier chasse tous les mauvais esprits (sorciers mangeurs d'âmes, génies de brousse au village...) qui en fuyant lapident les gens. Le lapidé meurt ;

C'est le fétiche qui réclame par un signe quelconque la fabrication de son produit mais cela peut prendre des années voir des décennies. C'est grâce à ce produit que les terroirs *Mobèré* et *Hwori* ou *Zinko* qui abritaient des génies rebelles et hostiles à leur exploitation reviennent à la concession *Kéréna* du quartier de *Kansara*. Par l'intermédiaire de ce produit il ont pu chasser les génies rebelles du terroir de *Zinko* en le rendant cultivables. Pour chasser les génies rebelles qui empêchent ou rendent difficile l'exploitation d'un terroir, il suffit d'enterrer le produit et installer au-dessus un canari neuf. À la fin de chaque campagne agricole, il faut y mettre un épi symbolique représentant l'échantillon de la récolte. C'est ce fétiche qui est invoqué pour empêcher de pleuvoir lors des grandes cultures de femme, et assurer la sécurité des travailleurs (contre toute sorte de blessures : morsures de serpents, piqûres de scorpions, jets de mauvais sort...) En brousse, personne ne se lave les mains avant de manger (alors que tout le monde mange à la main) - autrement, la pluie perturbe la culture des femmes. En brousse également, le représentant du fétiche ou « tenant de la queue » ne boit que de l'eau chaude. Au retour du champ, le « tenant de la queue » est toujours le dernier à toutes les étapes de la marche jusqu'à rentrer au village, tout autre travailleur qui rentrerait après lui meurt. Ce fétiche neutralise les effets maléfiques de tout objet à effet de sort. Il suffit d'apporter l'objet et le jeter dans le canari du fétiche et les effets est neutralisé.

Diplachne Fusca-/-Saankara

Abords inondables et bords des mares ;

Très utilisé pour le tissage des paniers. La résistance du panier à l'usure est fonction non seulement de la fréquence d'utilisation mais surtout du matériel ayant servi à sa fabrication. C'est pourquoi les paniers de transport et de mesure (*Biriki*) de récolte, les couvercles de jarre (*Lappa*), les filtres de dolo (*sû*) et le panier de sauce sont tissés avec des tiges de *Diplachne fusca* qui sont plus souples et plus résistantes que les fibres des autres espèces.

Entada africana-/-Tîngo

Pousse dans les jachères ; c'est un bois de défriche ;

Sa feuille est coupée pour les chèvres en saison de culture ;

On en fait un cordage de tissage du masque en feuille *Boroko* ;

On en fait un remède contre la diarrhée avec une décoction de l'écorce.

Euphorbia hirta-/-Tuinyômu

Pousse dans les jachères :

Une décoction de la plante entière soigne la dysenterie.

Fadogia agrestis-/-Tuasawa

Pousse dans les jachère et aux abords du village :

Une décoction de feuille de *Fadogia agrestis* en bain et en breuvage arrête les diarrhées simples. C'est un remède contre la diarrhée du nourrisson.

Feretia apodanthera-/-Viri

Pousse dans les jachères ; c'est un bois de défriche ;

Sert à faire les petits fouets de ménage en bois.

Ficus gnaphalocarpa-/-Loûn

Pousse dans les champs et les jachères ; c'est un bois de défriche ; son fruit mûr se consomme :

Un gargarisme d'une décoction d'écorce de *Ficus gnaphalocarpa* soigne les maux de dents. On en tire aussi un remède contre le panaris en appliquant plusieurs couches de sève de *Ficus gnaphalocarpa* une fois par jour. Deux applications suffisent, même les panaris déjà avancés cessent de progresser, sèchent et se desquament.

Ficus ingens-/-Boromassaka

Pousse dans les vieilles jachères ; c'est un bois de défriche ;

Le fruit se consomme ;

L'eau de pluie dans laquelle le ficus a trempé plusieurs jours de suite soigne les maux d'oreille.

Gardenia erubescens-/-Nuuni

Pousse dans les vieilles jachères ; sert de bois d'allumage lors de la défriche : on l'entasse au pied des arbres que l'on veut brûler ou tuer et qu'on n'a pu couper quand ils sont trop gros. Son fruit est comestible ;

Un morceau de ce bois placé à côté de la tête empêche de faire des cauchemards ;

Était utilisé dans la symbolique de la déclaration de guerre : on s'en servait pour barrer la route à un village ; ce qui indiquait l'ouverture des hostilités avec ce village que l'on menaçait ainsi. Le premier qui voyait le branchage donnait l'alarme et les guerriers étaient convoqués par le sifflet de guerre ;

Un autre usage d'ordre culturel celui-là était de placer un morceau du bois dans une peau servant de fétiche qu'on accompagnait d'une pique en fer. L'intercesseur, torse nu lors de sortie de du fétiche ; le tient le fétiche dans une main et la pique dans l'autre.

Gardenia sokotensis-/-Diatjie

Pousse dans les jachères ; sert de bois d'allumage lors de la défriche ;

En décoction, comme bain et breuvage, il donne de l'appétit aux bébés.

Gardenia ternifolia-/-Numaanbé

On le trouve dans de vieilles jachères ; sert de bois d'allumage lors de la défriche ;
Son fruit (non comestible) carbonisé mélangé au beurre de karité fait dégonfler les œdèmes de cause inconnue, il réclame un massage particulier, par rotation des doigts ; le remède est détenu par la famille de *Vini KINI* qui donne le remède contre cinq cauris ou cinq francs.

Grewia bicolor-/-Huin fo et huin bi

En bwamu on reconnaît deux plantes correspondant apparemment au *Grewia bicolor* ;
On la trouve dans les jachères ; c'est un bois de défriche ; le fruit sec se consomme ;
L'écorce sert de fil de tressage pour terminer les paniers de ménage et les nattes ;
Sert aussi à fabriquer des fouets des masques, très efficaces. Le bois sert à fabriquer des planchettes de soutien du balafon et les baguettes de réglage des lames de balafon ; c'est aussi un bois utilisé pour construire le structure du balafon.

Grewia lasiodiscus-/-Boantan

Se trouve dans les jachères ;
Son écorce broyée sert à la préparation du dolo : broyée et trempée (fraîche ou sèche) dans la première cuisson du dolo appelée barabra, elle l'aide à décanter.

Guiera senegalensis-/-Daruko ou Uma

Se trouve dans les jachères et aux abords du village ; bois de femme propre à la cuisine ;
Est utilisé comme bâton de jeu pour le hockey bwamu ;
C'est en décoction, un remède contre l'épilepsie ; c'est aussi un remède contre les boutons des nourrissons : une décoction des feuilles de *Guiera senegalensis* et de racines de *Securinega virosa* soigne les boutons des nourrissons.

Hibiscus asper-/-Karanvia

Existe dans les jachères ;
Les feuilles de la plantule servent de sauce ;
Les racines sont utilisées dans la fabrication de la curare (cf note *Cymbopogon giganteus*).

Hygrophylla senegalensis-/-Yisômba

Plante des abords de petites mares ;
Débarrasse l'œil de corps étranger Les graines entières d'*Hygrophylla senegalensis* entières ou écrasées introduites dans l'œil le débarrassent de tout corps étranger ; une pincée des graines d'*Hygrophylla senegalensis* entières ou écrasées simplement avalées ou prises avec de l'eau aigre ou de la bouillie ou du tô délayé, arrête la diarrhée et solidifie immédiatement les selles.

Hymenocardia acida-/-Seyiro

Plante de jachères ; donne du bois de cuisine ('bois de femmes) ;
L'écorce frite dans l'huile de karité soigne les boutons.

Indigofera sp-/-Zaforitié

Plante des jachères à sols gravillonnaires ;
Une décoction des feuilles solidifie le bébé « dont le pied a été cassé : on dit d'un bébé qu'il a le pied cassé quand sa mère est de nouveau enceinte alors qu'il ne marche pas encore et est loin d'être sevré.

Indigofera tinctorium-/-Kara

Plante de jachères ;
Autrefois l'espèce était cultivée et récoltée en botte surtout par des femmes Ces bottes étaient vendues ou échangées contre des bandes d'étoffes et des céréales ; les feuilles servaient à teindre les pagnes.

Isoberlinia doka-/-Têlu

Plante de jachères ; bois de femme ou bois de chauffe ;
Sert à fabriquer les racloirs de fond de marmite et les spatules ;
Entre dans la confection du remède du *zukun* (*zukuntié*) de Kèro (cf note *Ximenia americana*) ;
Ses feuilles servent à confectionner les masques d'ouverture de la saison des masques (*Bibèni*).

Kaempferia aethiopica-/-Baho nuuma

se trouve dans les champs et les jachères
Les tubercules broyées sont appliquées contre les piqûres de scorpion ;
Le remède du *zukun* ou *zukuntié* de Yézouma Douanio est obtenu à partir des tubercules broyés, de *Kaempferia aethiopica* et de feuilles de *Bankaani* séchés et pilés ensemble avec une dent calcinée de sanglier. Ce remède soigne toutes sortes de douleurs musculaires articulaires.

Kaya senegalensis-/-Péy

Cet arbre se trouve dans de très vieilles jachères ;
Son tronc sert de support de l'enclume de la forge. Le *binlé* est le support de l'enclume, un demi-mètre de hauteur, c'est le socle sur lequel est posée l'enclume. Le *kaya* est coupé en hommage aux funérailles du doyen des forgerons. Pour le rouler au village, il faut des hommes et un masque. Quand le fût roule de travers, le masque l'enjambe et le fouette pour le corriger. Quand il est nécessaire de renouveler ce support et que le doyen ne décède pas pour autant, un tronc de karité fait l'affaire et il n'y a pas de cérémonies spéciales pour l'amener à pied d'œuvre.

Les feuilles fraîches servent dans le tissage des masques ;
L'écorce taillée en disque rond appelé *hiripo* sert à entraîner les archers : tous en rang, les archers tentaient d'atteindre la cible que l'on envoyait rouler devant eux, population d'archers, les Bwaba étaient très friants de jeux d'adresse et de compétitions et donc d'occasions où chacun pouvait montrer ses qualités (même les champs des femmes, travaux collectifs donnés par un quartier pour qu'un des leur puisse remplir ses obligations de prétendants étaient l'occasions de rivalités et de démonstration de force, d'habileté et d'endurance ;
L'écorce est un constituant du remède *zukuntié* de Kèro (cf note de *Xymenia americana*)

Lannea acida-/-Coocoyînhun

Se trouve dans les vieilles jachères ; c'est un bois de défriche ; comme le *Lannea microcarpa* qui suit, il fallait que la jachère fût longue pour que l'on ait ces arbres-là ;
Le fruit est consommé comme raisin des savanes ;
L'écorce fraîche est utilisée comme cordage.

Lannea microcarpa-/-Yîn

Se trouve dans les vieilles jachères ; c'est un bois de défriche ;
Le fruit est consommé comme raisin des savanes ;
Son écorce fraîche est utilisée comme cordage ;
Ses feuilles et celles du *Combretum glutinosum* en décoction soignent les démangeaisons des personnes âgées ;
Les feuilles servent à tisser la crête des masques à plumes.

Lannea velutina-/-Bémbé

Pousse dans les jachères ; sert de bois de défriche quand la jachère est ancienne ;
Le fruit est consommé comme raisin des savanes ;
L'écorce fraîche est utilisé comme cordage ;
La gomme de *Lannea velutina* et l'écorce de *Annona senegalensis* mâchées fraîches ou séchée et pilées soignent la diarrhée et la dysenterie.

Lonchocarpus laxiflora-/-Hazukuan nyandirira

Ce bois de défriche pousse dans les jachères ;
Sert pour des cure-dents noircissant les gencives et les lèvres des femmes

Loudetia simplex-/-Taan

Cette paille pousse dans les jachères ; on confectionne avec des balais et des petits paniers de main.

Au niveau symbolique, un balai de *Loudetia simplex* offert par un fils à sa mère partie hors de son village de mariage pour une visite ou des funérailles l'oblige à réintégrer son foyer.

Sert à la confection du disque du masque à disque ; sert aussi à fabriquer une partie du tianhun (cf *Andropogon gayanus*).

Maytenus senegalensis-/-Tjawun ou Tjiawoho

Pousse dans les jachères ; c'est un bois de femme et donc aussi un bois de défriche ;

En décoction on en fait des bains pour faire marcher les enfants qui se traînent au sol ; il entre dans composition du remède *zukunté* de Kéro (cf *Ximenia americana*).

Microchloa indica-/-Yinminiwa

Pousse dans les jachères ;

C'est un liant de banco.

Mitragina inermis-/-Butèri

Pousse dans les bas-fonds ;

Il fournit du bois de maison, des perches de lit, de sommier et chaise.

Nauclea latifolia-/-Mahan kohu

Pousse dans les jachères à côté des bas-fonds ; c'est un bois de défriche ;

Le fruit mûr est comestible ; souvent pilé après avoir été séché, il est alors consommé en boulettes ;

Sa tige est utilisée comme tuyau de pipe et fraîche pour comme attaches pour les fauteuils traditionnels ;

Les racines en décoction soignent le paludisme, on y ajoute parfois le fruit du tamarin ;

Les feuilles du *Nauclea latifolia* et celles du *Combretum paniculatum* en décoction soignent le *sungvamu* (maladie des enfants, : œdème généralisé, l'enfant ne mange pas, etc.)

Nimphaea lotus-/-Babayiro

Plante aquatique

On consomme les fruits et tubercules

Ocimum Basilicum-/-Humbiyinhoun

Une décoction des feuilles, des branchages, des fleurs ou des fruits empêche les vomissements.

Ostryoderris stuhlmannii-/-Muntié

Arbre de jachères ;

Bois de chauffe pour cuisine ; propre à produire du charbon de bois de forgeron ;

Bois pour fabriquer des maisons ; mais surtout apprécié pour la fabrication des tambours. Le tronc d'*Ostryoderris stuhlmannii* est taillé pour fabriquer les fûts de tam-tams de masques, de funérailles appelé *zounzoun* et d'autres longiformes appelé *kènkèrè* ;

Le bois frais de *Ostryoderris stuhlmannii* est utilisé comme cure-dent par les demoiselles ou jeunes femmes pour teindre leurs gencives afin de mieux séduire en souriant.

Après une forte saignée, il faut boire et se laver avec une décoction de feuilles.

Oxytenanthera abyssinica-/-Nyiung

Ce bambou pousse le long des forêts-galeries, il est gros et creux ;

En plus des usages habituels du bambou (flûtes...), il était, enrobé ou cerclé de cuir, la base des carquois.

Oxytenanthera sp-/-Tè

Ce bambou pousse le long des forêts-galeries ou au bord des mares ; il a la particularité de pousser en zig-zag dans l'espace, et il est plein ; il est en voie de disparition, il reste deux bosquets identifiés sur la zone près du marigot à la frontière du village de Kahin ;

On en tire des perches pour gauler feuilles, fleurs, fruits et petit bois des arbres ; sert à la fabrication de lits ; est aussi utilisé pour le fût et la corde des arcs ;
Pour pouvoir faire des arcs, il faut le redresser en le mettant dans un même plan tout en conservant l'autre zig-zag car l'arc est construit comme arc à double courbure. Un long éclat est tiré de son écorce pour constituer la corde ; les Français lors de la guerre du Bwamu de 1915-1916, avaient entrepris une destruction massive de ces bosquets de *Oxytenanthera* sp, alors même que l'arc n'était pas la seule arme des Bwaba : excellents forgerons ils avaient constitué un véritable arsenal de fusils (voir Diallo, 1997, page 162).

Ozoroa insignis-/*Házukuan nya kira*

Pousse dans les jachères ;

En plus de donner de bons cure-dents, il entraine dans la fabrication de la poudre à fusil : Les branchettes séchées sur l'arbre même, carbonisées, additionnées de *bwéké* (salpêtre) et de *kiribi* (soufre), donnent la poudre noire.

Parinari curatelli folia-/*Kobahanvuara ou Dakèhun*

Pousse dans les jachères ; c'est un bois de femme (bois de chauffe) et, naturellement, de défriche ;

Son fruit est comestible.

Parkia biglobosa-/*Duoru*

Cet arbre, le néré, pousse dans les jachères ; c'est un bois de défriche ; Il sert au bandage des tiges faisant les notes du tianhun ; il sert aussi au bandage du point de tir de la flèche de l'arc (afin de ne pas se blesser avec un éclat du bois ou de la « corde », éclat d'écorce de bambou également.

La farine crue ou préparée est un excellent décongestionnant ; c'est aussi un remède contre la dysenterie et les fesses rouges des nourrissons : pour les deux maux, il faut piler ensemble les gousses vides de *Parkia biglobosa* et les fruits vert de *Diospyros mespiliformis*, infuser et boire ;

Le fruit est donc celui du fameux néré. Son usage à Mamou est identique à celui écrit ailleurs (cf l'étude sur le néré dans cet ouvrage). Le fruit est consommé à tous les stades de sa formation. Quand le fruit est sec les gousses sont vidées et pilées. donnant ainsi de la farine de néré et des graines de soumbala. La farine peut être consommée crue, simple ou mélangé à de la farine de petit mil ou frit en boulettes. les graines sont très recherchées et servent à préparer les boules de cubes Maggi traditionnels appelés *poru* et connu sous le nom de soumbala. La farine de néré est un excellent décongestionnant et le soumbala un régulateur de tension ;
Les feuilles servent à confectionner le « masque policier ».

Pennisetum pedicellatum-/*Pura*

Pousse dans les jachères et les champs ;

Sert à fabriquer un « alcool » pour les blessures et coupures.

Pericopsis laxiflora-/*Fuîfuîn*

Pousse dans les vieilles jachères ; c'est du bois de chauffe ;

Sert dans la construction des maisons : chez les *Bwaba* de *Mamou* il existe une variété de *Pericopsis laxiflora* à tronc noirâtre appelé *Fuîfuîn bi* pouvant servir de bois de maison. Ce bois serait plus résistant que le *Pericopsis laxiflora* simple qui lui est utilisé comme bois de femme pour la cuisine ;

Un bain de décoction des feuilles accélère la guérison des nourrissons convalescents ;

Les feuilles servent à confectionner les masques à plumes appelé *Boroko* : le *boroko* est un masque spécial très beau. C'est un masque à plumes fait de fibres d'*Entada africana*, de feuilles de *Pericopsis laxiflora*, sa crête et sa bouche sont confectionnées à partir de feuilles de *Lannea microcarpa* et de tiges de *Cymbopogon schœnantus*, d'*Andropogon ascinodis* et de *Saba senegalensis*.

Piliostigma Reticulata ou *Piliostigma thonningii*-/-Lworu

Ce bois de défriche pousse dans les jachères ;

Son écorce fraîche est utilisée pour des cordages ; ses feuilles fraîches servent de louche lors des travaux champêtres, elles servent aussi à couvrir le taro pour qu'il ne gratte pas la gorge car la cuisson du taro se fait le soir avant le coucher : dans la marmite, on met les taros au fond, on les recouvre de panicules vides de sorgho et de feuilles fraîches de *Piliostigma reticulata* ou *Piliostigma thonningii* pour la cuisson, ensuite il faut laisser macérer jusqu'au matin ;

Les jeunes feuilles non ouvertes, mâchées fraîches, soignent la toux ; ou alors, séchées et pilées, elles sont bues dans de l'eau contre la toux.

Prosopis africana-/-Kámeni

Cet arbre pousse dans les jachères ; c'est un bois d'homme (pour la construction, la fabrication de manches d'outils et naturellement il peut servir de bois de défriche ;

En décoction, l'écorce sert de gargarisme contre les maux de dents

Il ne peut pas être une fourche du tambour de guerre.

Pteleopsis suberosa-/-Tíro

Cet arbre pousse dans les jachères ; c'est un bois de défriche ;

Il fournit des cordages de secours ;

Un morceau de jeune tronc sert de râpe naturelle (Un morceau de tronc entier d'environ un mètre de long et dix à quinze centimètre de diamètre est utilisé comme râpeuse des tubercules de *tacca*) ;

Il fournit un désinfectant des plaies chaudes ou plaies provoquées : une décoction de l'écorce sert à laver les plaies dites « chaudes » comme celles de la circoncision et de l'excision.

Pterocarpus erinaceus-/-Yénu

Pousse dans les vieilles jachères ; c'est un bois de défriche certes, mais aussi un bois de construction (maison) ;

Les feuilles sont données aux ruminants ;

De son bois on tire les lames vibrantes du balafon ; on y fabrique aussi des awélés ; dans la partie centrale du bois on taille les sifflets.

Raphia sudanica-/-Babaho

Ce raphia pousse le long des cours d'eau ;

bouilli son fruit est comestible ;

On en tire les lattes des lits, la lamelle du *képa* des tisserands ;

Cette plante se raréfie sur le terroir de Mamou.

Raphionacme daronii-/-Tôlu

Pousse dans les jachères ;

Les tubercules sont consommés crus : à Mamou il en existe deux variétés.

Saba guineensis-/-Fómo

Cette liane pousse dans les jachères boisées, elle ne se rencontre plus qu'en quelques endroits sur les flancs de colline ;

Son fruit est comestible ;

La sève est utilisée comme dissolution pour coller une Rustine de caoutchouc aux pneus des vélos ;

La gomme sert aussi à fabriquer des balles de « hockey » bwamu, jeu en voie de disparition : le dernier tournoi eût lieu vers 1950 ; la gomme de cette sève est mise au bout des baguettes de balafon en guise de marteau de percussion.

Saba senegalensis-/Kaamban

Pousse dans les jachères ;

Fruit comestible très apprécié ;

La tige sert aux arceaux des bâts de tête (recouverts alors de cuir) et des paniers de grande taille à larges mailles, ou de tout arceau.

Sansevieria liberica-/Zaaru

Pousse dans les bosquets ;

La feuille de *Sansevieria liberica* ou *zaaru* en *Bwamu*, découpée en lanières, est utilisée comme fil de tissage des paniers *bwaba* appelés *biriki* ;

Pour les plaies qui ont du pus chauffer directement une feuille de *Sansevieria liberica* et en le tordant appliquer le jus. Le pédoncule de la feuille de *Sansevieria liberica* sert de sparadrap au bandages après la circoncision. Le jus de la feuille de *Sansevieria liberica* chauffé dans le feu, plus du beurre de karité soigne les plaies chaudes comme celle de la circoncision et l'excision.

Sapium grahamii-/Bininbaan

Pousse dans les jachères

Les racines sont utilisées dans la recette du poison de flèche (cf. *Cymbopogon giganteus*).

Sclerocarya birrea-/Kuruntiin

Ce bois de défriche pousse dans les vieilles jachères ;

Le fruit est comestible ; le jus infusé avec de la levure donne une boisson alcoolisée ; le noyau du fruit est une noisette très appréciée ;

Ses feuilles sont appréciées par les chèvres en saison des pluies.

Securidaca longipedunculata-/Cimbiri

Ce bois de défriche pousse dans les jachères ;

On consomme les jeunes feuilles en sauce ;

L'écorce des racines épluchées est séchée et pilée, elle est un remède contre les morsures de serpents ; elle rentre aussi dans la composition du *pepincie keero* (cf. *Ximenia americana*).

Securinega virosa-/Titara

Pousse dans les jachères ;

Sert au tissage de nasses de pêche et à la confection de chaises ;

La plante fournit aussi un remède contre l'épilepsie ;

Une décoction des feuilles de *Guiera senegalensis* et des racines de *Securinega virosa* soigne les boutons des nourrissons.

Sida ovata-/Fantya nan

Plante de bas-fonds ;

Les feuilles de la plantule servent de sauce, au début des pluies.

Solanum dasyphyllum-/Kobariyi

Cette plante pousse aux abords du village et sur les jachères ;

Elle a deux sortes de graines, celles du fruit et celles de ses fleurs ; en décoction, les secondes soignent la toux.

Sporobolus pyramidalis-/Naania

Plante de jachères ;

Sa tige est utilisée pour le tissage de chapeaux et de petites corbeilles de ménages ; les pédoncules floraux sont utilisés seuls ou en association avec les pédoncules floraux de *Vetiveria negritana* pour tisser des chapeaux, des petites corbeilles ménagères et de petits plateaux circulaires servants de couvercles. La moitié du pédoncule floral de *Vetiveria negritana* coupé longitudinalement sert de fil de couture.

Tacca leontopetaloides-/Lônlo

Plante de jachères ;

Farine obtenue à partir des tubercules sert à préparer une excellente sauce : les tubercules de *Tacca* sont râpés, pressés, séchés et réduits en fine poudre servant à préparer des sauces.

Tamarindus indica-/Suan

Ce bois de maison pousse dans les jachères et les champs ;

Très résistant, il sert de refuge si l'on est agressé par un éléphant ;

En infusion son fruit décortiqué sert de décongestionnant, c'est aussi un jus qui sert à la préparation du tô.

Tapinanthus (de karité) / *Vwari kékéélu*

Pousse dans les jachères et les champs

Ingrédient du remède du *bwori* ou *duba* (*buoritié* ou *dubatié*) de Kédini : Le *Buoritié* ou *dubatié* ou le remède du fétiche *Duba* de Kédini, une concession du quartier *Sana*, est un remède obtenu à partir de *Tapinanthus* de karité frais calciné et aspergé du sang du poulet sacrifié. Mélangé au beurre de karité et frotté soigne les enflures de vers de Guinée ; une croix sur le front soigne les migraines. C'est ce fétiche qui assure la protection des lutteurs contre les entorses et fractures éventuelles. Au cours d'un rituel avant la période de lutte, les lutteurs réunis le soir se baignent avec de l'eau de jarre contenant une pincée du produit chauffé à cet effet.

Terminalia avicennioides / *Haru bari*

Pousse dans les jachères ;

Permet de fabriquer des manches d'outils ; c'est un bois de maison et naturellement un bois de défriche ;

Sa feuille fraîche remplace la louche en brousse ;

L'écorce accélère la cicatrisation des plaies chaudes ; donne un remède contre la bilharziose : le remède est une écorce des racines en forme de cordelette tressée appartenant au doyen de la concession *Kiani* du quartier *Sana* ; cette cordelette infusée (sèche ou fraîche) est donnée en breuvage et soigne la bilharziose. On attache aussi la cordelette autour du pied. Une solution concentrée du jus de l'écorce fraîche ou sèche mais détrempée est appliquée sur une plaie en début de cicatrisation (plaies de circoncision et d'excision), la solution accélère la cicatrisation. Le prix du remède est de cinq cauris ou cinq francs.

Terminalia laxiflora ; *Terminalia macroptera* ; *Terminalia glaucescens*-/Harou téinté

Ce bois de défriche pousse sur les jachères ;

Sa feuille fraîche remplace la louche en brousse ;

La jeune feuille mâchée fraîche soigne la toux.

Vetiveria nigriflora-/Yawara

Plante de bas-fonds ;

Son pédoncule floral est utilisé pour tisser des chapeaux et des corbeilles ménagers : le pédoncule floral coupé en deux dans le sens de la longueur et roulé sur lui-même en torsade est utilisé seul ou en association avec les pédoncules floraux de *Sporobolus pyramidalis* pour tisser des chapeaux, des corbeilles ménagers et de petits plateaux circulaires servants de couvercles.

Vitellaria paradoxa-/Vwari

Arbres poussant dans les champs et jachères ;

C'est un bois de maison utilisé pour sculpter les outils de ménage (mortier et pilon...) ; on y taille les fûts de tambours ;

L'écorce donne une glu ;

Fruit et la noix : C'est le karité avec tous ses usages repérés.

Vitex crysocarpa-/*Vri*

Pousse dans les jachères
Permet de fabriquer le bois du grand fouet de ménage.

Vitex doniana-/*Dayuyiya*

Arbre de jachères ;
Les fruits mûrs sont consommés et ressemblent en goût aux olives ; les jeunes feuilles tendres permettent de faire des sauces ;
Donne des bois de tambour (tam tam spécial : *kenkéré*, très long, émincé au centre)

Waltheria indica-/*Danikuma* ou *Poru deezu*

Plantes de jachères ;
Un bain d'une décoction de feuilles de *Waltheria indica* renforce la santé du nouveau-né ; la plante entière catalyse la fermentation du sumbala.

Wissadula amplissima-/*Zanna kwisi*

Plantes de jachères ;
La plante entière calcinée et mélangée au beurre de karité est appliquée sur un furoncle mûr pour entraîner son éclatement, on l'appelle le « bistouri des peureux ».

Ximenia americana-/*Kuiin*

Ce bois de défriche pousse dans les jachères ;
Son fruit est comestible ; le noyau du fruit contient une noisette dont le goût est celui l'arachide ;
Ses racines sont utilisées dans la composition du *pèpètié* de *Keero* : le *pèpètié* de *Keero* concession du quartier *Saana*, est un remède appartenant au fétiche *Zukun* (*Zukun tié*), la recette est constituée d'une association de racines de *Cassia siberiana*, *Annona senegalensis*, *Ximenia americana*, *Ziziphus mauriciana*, *Kaya senegalensis* ou *Izobernia doca*, *Maytenus senegalensis*, *mwindaru zuku* (petit arbre épineux grimpant), *Securidaca longipedunculata* et enfin plus n'importe quelle racine traversant une vieille route. Le jour de la récolte, le jeune qui récolte ces plantes ne parle à personne jusqu'à ce qu'il ait rapporté toutes les racines au doyen qui se chargera d'éplucher, de sécher et de bénir. Le secret de sa fabrication est curieusement la propriété de ce seul jeune, la composition étant inconnue même du doyen de la maison. La dévolution de ce secret est d'ordre strictement personnel, de confiance réciproque entre le détenteur et son successeur. Ce médicament soigne la variole mais pas la varicelle. Mettre la poudre dans de l'eau aigre (jus de préparation du tô fermenté), frotter tous les boutons, lesquels disparaissent et ne reviennent plus. Les restes des racines, servent à préparer un bain qui soigne les plaies rebelles, se laver avec et chauffer (l'eau est mise sous forme de compresses). Aucun interdit n'est attaché à ce *pèpètié*.

Zanha Golungensis-/*Wari*

Pousse dans les collines ;
La poudre de l'écorce mouillée et frottée sur la tête et les joues fait descendre immédiatement la fièvre.

Ziziphus mauriciana-/*Tómboro*

Ce bois de défriche pousse dans les jachères ;
Son fruit sec est consommé.



Bosquet de raphia en voie de destruction, région de Bondoukuy