

ÉTUDE DE GÉOGRAPHIE RÉGIONALE : LE VILLAGE DE TENENTOU (MALI)

présentée par G. BRASSEUR.

TABLE DES MATIÈRES

— Généralités et délimitation.....	2	Cultures sèches.....	39
— Cadre physique.....	4	Cultures sèches fumées.....	43
Description géographique.....	4	Riziculture.....	44
Climat.....	6	Cultures fruitières.....	47
Végétation.....	8	— Élevage.....	49
Sols.....	12	— Chasse, Pêche et Cueillette.....	53
— Cadre humain.....	13	— Activités annexes.....	55
Historique.....	13	— Consommation.....	58
Démographie.....	16	Alimentation.....	58
Anthropologie.....	21	Marché.....	60
Habitat.....	24	Éléments d'un budget familial.....	61
— Agriculture.....	29	Fêtes.....	65
Généralités.....	29	— Conclusions.....	67
Méthodes de travail.....	34		

AVERTISSEMENT.

Cette étude est le fruit d'un travail d'équipe mené sur le terrain à l'hivernage 1955 et poursuivi épisodiquement jusqu'en 1958.

Elle a été conduite par M. Gérard BRASSEUR, alors directeur du Centre IFAN du Soudan, qui la présente ici.

M. Youssouf Cissé, ancien élève de l'école d'Agriculture de Katibougou a participé à la plupart des enquêtes et s'est attaché plus spécialement aux parties ayant trait aux travaux des champs.

Les relevés sur le terrain ont été faits à l'aide de photographies aériennes au 1/5 000^e dues à l'obligeance de l'armée de l'Air et de la Base aérienne de Bamako. Six élèves-conducteurs de l'école de Katibougou s'y sont consacrés pendant quinze jours et ont préparé en même temps le calendrier agricole.

La végétation a été décrite d'après les notes de M. LECHNER, ingénieur des Eaux et Forêts et de M. FAUQUE, alors directeur du Parc Biologique de Bamako, qui ont fait des inventaires de plantes.

G. R. S. T. O. M.

16 FEV. 1970

Collection de Référence

n°/3802

Les analyses de sols ont été effectuées aimablement par le Laboratoire d'Écologie du Centre technique d'Agriculture tropicale dirigé par M. H. JACQUES-FÉLIX qui a écrit les commentaires assisté de M. R. CHEZEAU, chimiste.

La prospection sanitaire a été réalisée sous la conduite du D^r LEVEUF, chef du secteur 51 du S. G. H. M. P. avec M. TANGARA, médecin pour le cercle de Bougouni et son équipe d'infirmiers. Les lames ont été examinées au S. G. H. M. P. à Bobo-Dioulasso.

M. A. SECK, vétérinaire au Service de l'Élevage du Soudan, a étudié le cheptel et rédigé le chapitre relatif à l'élevage.

Enfin, toute la population du village, avec à sa tête M. Moussa SAMAKE, a participé à l'enquête par la bonne grâce de son accueil et le bien-fondé de ses réponses.

GÉNÉRALITÉS.

Le village de Tenentou est situé par 11-21 de lat. Nord et 7-44 de long. Ouest. Il est distant de Bougouni de 31 km à l'Ouest-Sud-Ouest ; il appartient au cercle de Bougouni et est le chef-lieu d'un des 36 cantons (le Kouroulamini).

La distance de Bamako est à vol d'oiseau de 145 km au Sud-Sud-Est, mais la configuration du réseau routier oblige pour l'atteindre de passer par Bougouni et par conséquent d'effectuer un trajet de 190 km environ.

Cette route qui dessert Tenentou se prolonge au Sud-Ouest vers Kankan (245 km) et constitue par conséquent un des deux axes qui permettent les grandes liaisons entre le Soudan et la Guinée, celui-ci plus long qu'en passant par Siguiri, mais plus facile, moins tourmenté.

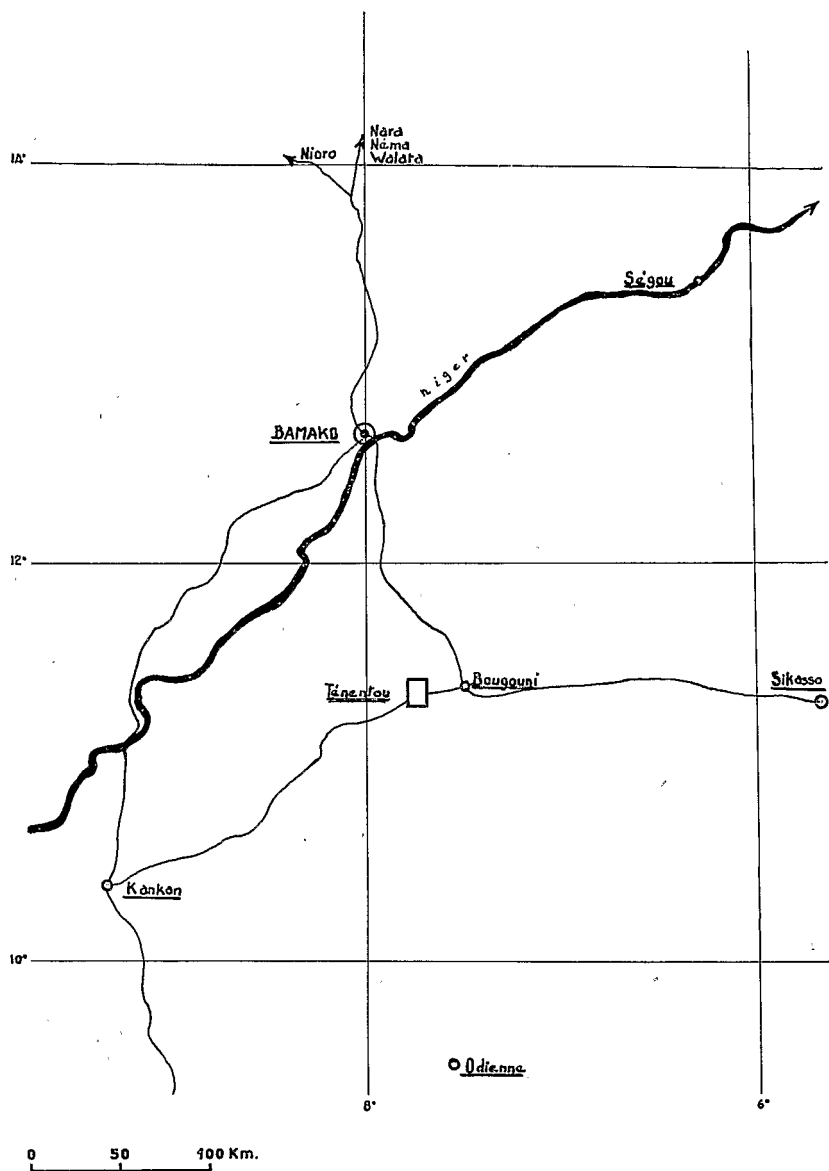
Traditionnellement, Tenentou se trouvait sur le passage obligatoire de tout le trafic entre Ségou et Kankan, deux centres importants de longue date, et de celui venant, soit du Sahel, soit du Sénégal et Bamako et se rendant en Côte d'Ivoire par Odienné.

Comparé à l'ensemble des villages du cercle de Bougouni, Tenentou est plutôt un gros village, un des 120 premiers sur 825 avec 525 habitants contre une moyenne de 300 h. Même remarque pour la superficie qui est ici de 8 300 hectares pour une moyenne de 4 500 hectares. Cependant la densité est sensiblement la même avec 6,3 h/km² que pour l'ensemble du cercle (6,5), si bien que l'on peut considérer Tenentou comme un village suffisamment représentatif de celui-ci.

Du point de vue évolution, sa position géographique lui a permis de ne pas se laisser distancer. Ses hommes ont déjà beaucoup voyagé et ont des contacts avec la ville, mais il n'y a ni école, ni dispensaire, ni centre administratif, si ce n'est à Bougouni. Aucune transformation radicale n'a été apportée à l'économie et aucune ressource n'existe que les villages, loin alentour, ne connaissent pas. Aussi celui de Tenentou reste-t-il traditionnel comme les autres.

DÉLIMITATION.

Le relevé des limites d'un village comme celui de Tenentou n'est pas chose aisée étant donné que cette notion n'a pas grande signification pour ses habitants. Les villages voisins ont de tels liens d'affinité : souvenir du passé, autorité commune, liens du sang qu'ils ne songeraient nullement à élever des barrières entre eux ; il en est ainsi avec Zambougou à 4 km au Sud et Tiefan-



CROQUIS de SITUATION

FIG. 1. — Le rectangle renvoie au plan d'ensemble.

gala à 10 km au Nord-Est. Pour d'autres villages, comme Sibirila, à 9 km au Nord, ils sont suffisamment éloignés pour qu'entre les deux existe une marge suffisante, comme avec plusieurs autres. C'est dans ce *no man's land* qu'autrefois s'étaient installés des villages de culture qui marquaient les séparations.

On sait seulement dire avec une certaine approximation qu'on ne dépasse pas en général telle zone que matérialise le plus souvent un talweg. Mais de part et d'autre il y a sans cesse osmose : un tel du village voisin vient établir son champ ainsi à côté de son ami et réciproquement. A la vérité, la terre est largement abondante et il ne se pose pas de problème aigu pour son appropriation ; on peut admettre qu'il y a compensation sans qu'aucune pression ne s'exerce spécialement dans un sens plutôt que dans un autre.

On a cependant noté un conflit à propos des droits d'usage d'une mare située à la limite avec Menianbala à 6 km au Nord, petit village tributaire de Tenentou autrefois et qui prétend aujourd'hui pêcher librement en cet endroit. Il faut dire que le poisson est maigrement dispensé dans toute cette région et qu'on y tient d'autant plus. Avec Faragoueran à 7 km à l'Ouest, la limite comporte aussi une mare poissonneuse, mais aucun lien de vassalité n'existe entre ces villages, la pêche se fait collectivement. Il est probable que si la population s'accroissait et la riziculture de bas-fonds se développait, des conflits naîtraient pour savoir à qui en revient la propriété.

C'est actuellement le chef de canton, assisté des notables des villages, qui a compétence pour régler ce genre de litiges, mais nul doute que dans les cas les plus aigus, une décision durable ne puisse être obtenue que par un arbitrage plus élevé.

CADRE PHYSIQUE

DESCRIPTION GÉOGRAPHIQUE.

Tenentou appartient à cette vaste pénéplaine soudanaise qui va de Siguiri à San et de Bamako à Sikasso, où l'altitude se tient autour de 325 m (entre les courbes 300 et 350 de la carte) et où tout apparaît uniforme sous un grand manteau de sol rougeâtre, lui-même recouvert de savane épaisse à perte de vue.

Ici cependant une exception, avec deux forts pointements comme on n'en a pas à moins de 50 km à la ronde et que l'on aperçoit d'assez loin à condition de se trouver sur une légère éminence. Ils correspondent à la percée des masses granitiques sous-jacentes qui constituent le substratum de toute la région ⁽¹⁾.

Le plus important à 2 km au Sud Sud-Est du village, est donné d'après la carte comme atteignant la cote 471, soit un peu plus de 100 m que le nivellement calculé à 2 km de là sur la route. Il a grossièrement la forme d'une pyramide à trois côtés dont la base occupe près de 1 km² et où les pentes sont nettement raides ⁽²⁾.

Le deuxième, distant de 1 500 m et juste au Sud du village, à la même base, mais disloqué en deux éléments orientés Sud Ouest-Nord Est dont un seul

(1) Cf. carte géologique au 1/500 000° Bougouni ouest-Gouloubinow 1937.

(2) C'est un lieu sacré où il est interdit de monter.

LÉGENDE

Surface hachurée = Villages : au Centre, Tenentou ; à l'Est, Madina ;
 au Sud : Zambougou.
 Croix = limite théorique de Tenentou.
 Les routes mènent à : Est, Bougouni ; Ouest, Kangaré ; Sud-Ouest,
 Kankan. Les chemins (*traits continus*) allant aux limites — ou les
 dépassant — rejoignent d'autres villages.
 Surfaces non mouchetées sur Tenentou = champs (celui au Nord de
 la route de Kankan, à la limite du village et la corne prise dans la
 fourche des routes de Kankan et de Kangaré sont représentés,
 agrandis, sur les fig. 7 et 8).
 Tiretés = talwegs. La ligne tiretée sinueuse qui passe un peu au
 Nord du village correspond ligne de partage des eaux Baoulé-
 Mono.
 Hachures = ruptures de pente.

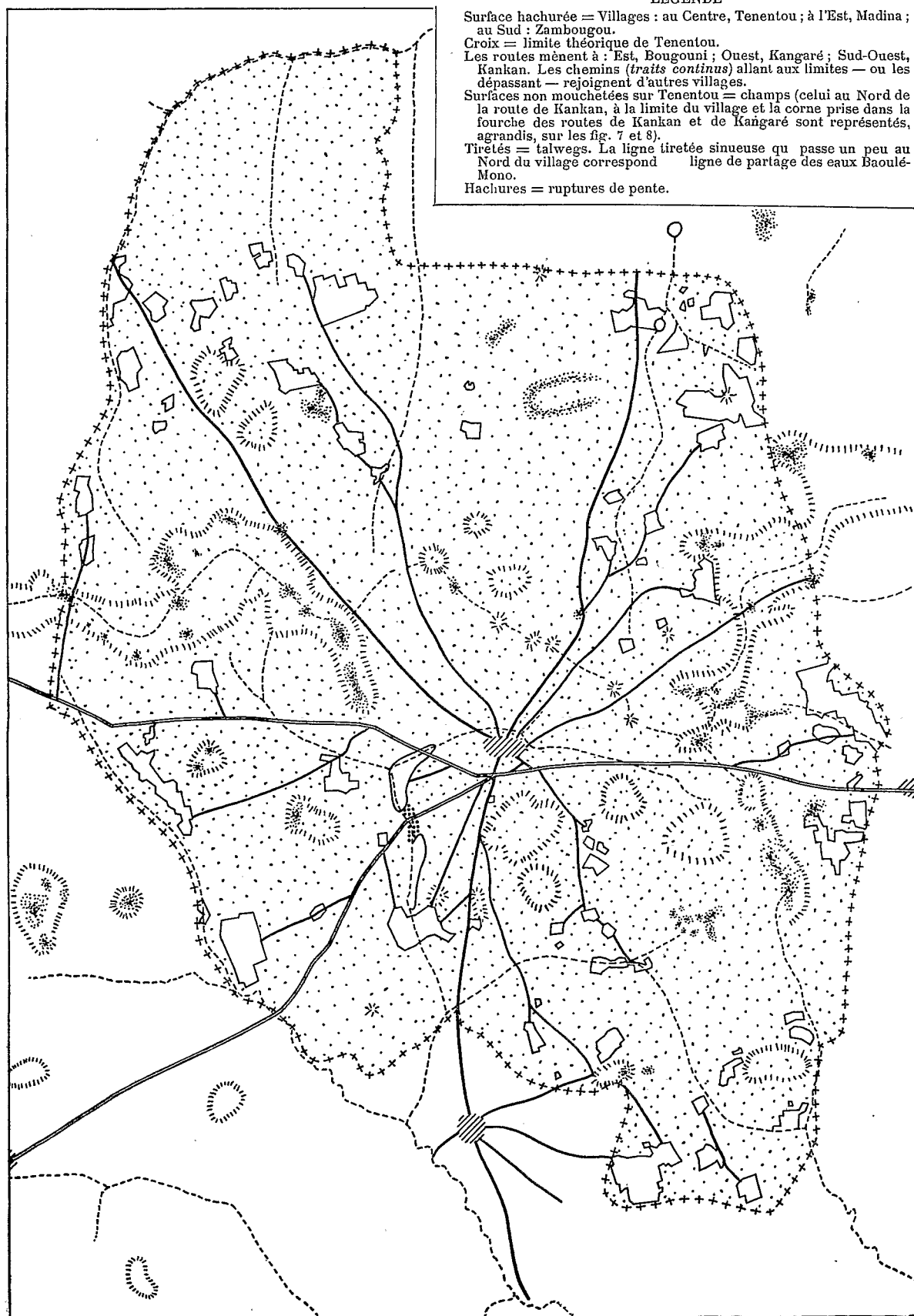


FIG. 2. — Plan d'ensemble du village. (éch. app. : 1/67 000^e).

s'élève un peu et prend un aspect de dôme. Ce granit n'est pas compact, mais entamé en multiples blocs qui s'étagent sur les pentes ; il se présente aussi sous forme de quelques petites surfaces usées à peine affleurantes et se laisse deviner à travers de faibles boursoflures en prolongement du grand piton vers le Nord-Ouest.

Les autres éléments de relief susceptibles de retenir l'œil se limitent à des tables qui constituent la caractéristique de tout le pays. On les rencontre en grandes étendues à l'Est du village où elles forment un alignement Sud Ouest-Nord Est de 5 km qui se poursuit ensuite vers l'Est ; à l'Ouest du village aussi, sur une étendue de 4 km. Sud Est-Nord Ouest, puis s'infléchissant ensuite vers l'Ouest ; enfin, sous forme de lambeaux disséminés un peu partout et suffisamment nombreux pour qu'à leur contrebas, l'horizon soit très limité.

Il s'agit de dénivellations assez brusques mais de faible portée, quelques mètres au plus, aux contours découpés mais aussi émoussés, faits d'une accumulation de blocs de plus ou moins gros calibre ; le dessus, plat et sensiblement horizontal, est formé de dalles ferrugineuses d'un seul tenant qu'on appelle en pays bambara : *fouga*. Leur taille atteint jusqu'à 300 et 500 m sur 100 à 200 m avec une forme ovoïde et quelquefois des ramifications ; une mince pellicule de terre masque souvent la cuirasse, mais l'absence de végétation arborée suffit à caractériser son existence, sauf au pourtour où elle s'enracine dans les rebords éclatés. Cette cuirasse agit comme élément protecteur des terrains sous-jacents qui, à défaut, sont en voie de déblaiement.

Il s'effectue selon deux directions départagées par les deux grands ensembles cuirassés et leurs prolongements : vers le Sud, c'est le Baoulé (affluent du Bani, lui-même du Niger), distant d'une dizaine de kilomètres de l'agglomération ; vers le Nord, c'est le Mono à 8 km, qui va lui-même se jeter dans le Baoulé, 45 km plus au Nord-Est. Les vallées sont Sud-Nord et se creusent parallèlement, tandis que du côté du Baoulé elles se rejoignent en faisceau ; à l'origine, le creusement est très doux et se marque à peine sur le terrain, et les courbes sont très amples ; le talweg est surtout marqué par une certaine végétation attirée par la proximité de la nappe phréatique.

On rencontre en quelques endroits des mares pérennes. Plus en aval, la quantité d'eau drainée étant plus importante, une rigole s'inscrit et de nombreux et courts méandres se précisent, d'étroites galeries forestières s'installent. La faiblesse des pentes restreint le ruissellement et les parties en surplomb sont protégées par leur cuirasse ou par la végétation ; il joue cependant de façon très appréciable au pied des pitons granitiques et la dépression au bord de laquelle le village est bâti est plus nettement marquée.

L'écoulement est temporaire (il n'y a pas de sources permanentes, sauf une légère résurgence dans le bois sacré). Il apparaît quelques jours après l'installation des pluies, après que les premières eaux ont amené le sol à saturation ; il y a alors égouttement et des nappes se mettent en mouvement, assez importantes pour se manifester plusieurs semaines encore après la fin de l'hivernage, leur volume variant évidemment en liaison directe avec celui des pluies.

Quelle que soit la faiblesse des pentes, les eaux sauvages de l'hivernage sont susceptibles d'exercer une action érosive non négligeable qui est particulièrement sensible sur les surfaces dénudées, par exemple les chemins en creux, et l'on conçoit très bien qu'elles jouent un rôle dans l'enlèvement des sols découverts.

CLIMAT.

Le climat de Tenentou ⁽¹⁾ se range d'après la classification établie par le Service météorologique de l'A. O. F. dans la catégorie : soudanien à variété continentale à grandes oppositions entre les saisons.

Il est marqué essentiellement par l'existence d'une saison sèche suivie d'une saison de pluies de durée à peu près équivalente (novembre à avril et mai à octobre). Sur un total annuel de 1 360 mm, 1 290 mm tombent en six mois. Les périodes nettement sèches se situent de décembre à mars, qui ne reçoivent pratiquement pas de précipitations et les périodes les plus arrosées en juillet-août-septembre (août : 380 mm).

Parallèlement ces six mois de saison des pluies groupent les 9/10^e des jours de pluies de l'année et la courbe du nombre de jours de pluies présente la même allure que celle des quantités tombées, soit un triangle dissymétrique dont la pente ascendante est la plus douce. Également le rapport entre les deux phénomènes, la quantité moyenne d'eau par jour de pluie augmente régulièrement avec l'avancement de la saison et pour redescendre ensuite beaucoup plus brusquement (5 mm par journée de pluie en mars et novembre, 22 mm en août).

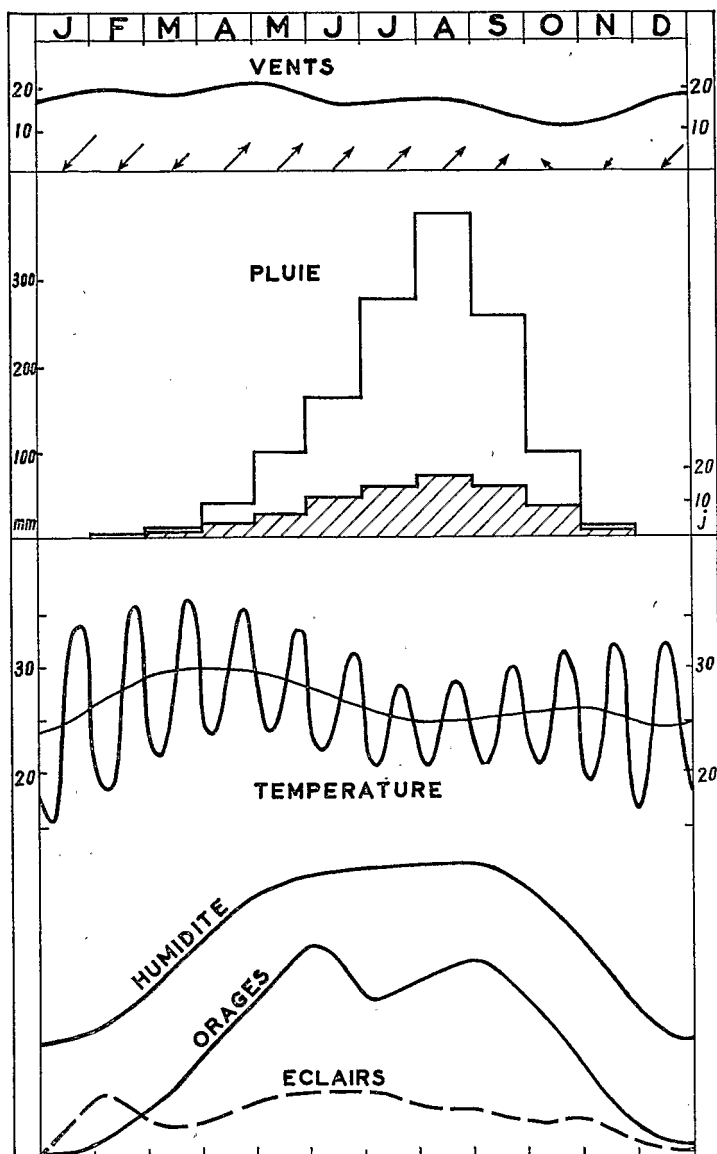
Les autres mois correspondent à des demi-saisons en liaison avec l'installation ou le retrait de la mousson.

Les écarts à la normale pour 29 années connues à Bougouni donnent comme chiffres extrêmes 805 mm (1947) et 1 847 mm (1941), soit plus du simple au double, mais la moyenne des meilleures (14) et des plus mauvaises années (15) se tient à 17 % de la moyenne de 1 355 mm et 17 années sont comprises entre ces deux valeurs (1 088 et 1 542 mm). Quant aux jours de pluies, ils peuvent aller aussi du simple au double : 58 en 1934 et 114 en 1951, mais ils se montent plus sûrement à 10 jours en plus ou en moins autour de la moyenne de 77.

La pluviométrie est commandée par les vents, eux-mêmes en relation avec les phénomènes d'ordre planétaire. La saison sèche est caractérisée par les vents de secteur Est à Nord-Est, harmattan, qui commencent à s'implanter en novembre pour dominer en décembre, janvier et février où l'agitation atmosphérique est la plus forte de l'année. En mars, cette direction n'est plus exclusive et des poussées Sud-Est ou Sud-Ouest apparaissent, et d'avril à septembre ce dernier secteur l'emportera avec des orientations vers l'Ouest et même le Nord-Ouest. En octobre s'opère le renversement des vents en même temps que les calmes sont les plus nombreux.

L'humidité de l'air en tension de vapeur d'eau est la plus faible pendant la période des vents d'Est, elle s'élève ensuite progressivement à partir de mars pour devenir maxima en août-septembre et décroître plus brusquement en octobre-novembre. Les orages vont en augmentant et en diminuant comme l'humidité ou la pluviométrie, marquant toutefois une régression très nette en juillet et août, avec deux maxima, l'un plus fort en juin, le second en septembre.

(1) Pour apprécier le climat de Tenentou, il faut se reporter aux données de la station de Bougouni (en fonctionnement depuis 1922) qui peuvent lui être appliquées en raison de son faible éloignement (27 km à vol d'oiseau) et des conditions géographiques d'ensemble à peu près identiques. Cependant il paraît indispensable de tenir compte des données recueillies depuis 1944 au pluviomètre de Goulala situé 57 km à l'WSW et qui traduisent des valeurs nettement plus élevées.



GRAPHIQUE 1. — Éléments constitutifs du climat (Bougouni).

I. Vents : direction des vents dominants et importance relative (flèches) ; importance relative des vents par rapport aux calmes de 0 à 30 (courbes). — II. Pluie, tranches d'eau en millimètres ; nombre de jours (en hachures). — III. Température : maxima et minima moyens, moyenne. — IV. Humidité, en tension de vapeur d'eau (mb). — V. Orages et éclairs, en fonction du nombre de phénomènes observés. (D'après les relevés du Service météorologique.)

La température apparaît en quelque sorte comme la résultante de ces phénomènes. Elle est la plus basse en décembre à l'époque où le soleil est le plus bas sur l'horizon, et environ un mois avant et après ; elle est maxima lorsqu'il atteint pour la première fois le zénith (mai). Ensuite les pluies apportent un rafraîchissement et, lorsqu'elles sont les plus fortes, en août, un deuxième minimum de température se produit qui disparaît avec la cessation de celles-ci. Le schéma des moyennes générales est sensiblement modifié si l'on considère celles des minima et des maxima : pour les maxima le véritable infléchissement de la courbe est en août ; pour les minima, il n'y a pas à proprement parler de seconde remontée en octobre. Le trait qui les lie est l'amplitude, celle-ci passant par deux extrêmes en janvier avec 18 degrés et en août avec 8 seulement. Ces valeurs n'étant que des moyennes, les écarts extrêmes peuvent être bien plus forts.

VÉGÉTATION.

La flore est de type soudano-guinéen, mais elle est pauvre en raison de la nature des sols sur substratum granitique. Ceci influe sur les associations végétales : dans les sols argilo-siliceux, le *Lophira lanceolata* est associé avec le *Parinari curatellaefolia* ; dans les sols nettement latéritiques, les *Combretum* dominant avec *Afromosia* (Fabacées).

Toutes les terres sont périodiquement cultivées, même la colline située à l'Est du village semble l'avoir été, contrairement aux déclarations de la population. Les galeries forestières ont pratiquement disparu pour faire place aux cultures, seuls subsistent deux petits bois sacrés, sur la route de Kankan et sur celle de Kangare (lieu dit de Danou). Une belle ceinture de nérés s'est formée près de l'agglomération, ce qu'on remarque souvent près des villages qui ont subi des sièges. A l'intérieur des remparts, on a quelques beaux arbres. Le gros fromager du village (*Ceiba pentandra*, Bombacées) serait antérieur à l'époque de Samori.

Agglomération.

Anacardiées	<i>Spondias Monbin</i>
	<i>Lannea Acida</i>
	<i>Lannea Velutina</i>
Mimosées	<i>Acacia albida</i>
	<i>Acacia sieberiana</i>
	<i>Prosopis africana</i>
Moracées	<i>Ficus gnaphalocarpa</i>
	<i>Ficus Iteophylla</i>

Combretacées	<i>C. tomentosum</i>
	<i>Pteleopsis suberosa</i>
Ebenacées	<i>Diospyros mespiliformis</i>
Mimosées	<i>Parkia biglobosa</i>
	<i>Prosopis africana</i>
Ochnacées	<i>Lophira lanceolata</i>
Papillonacées	<i>Lonchocarpus laxiflora</i>
	<i>Pterocarpus erinaceus</i>
Rosacées	<i>Parinari curatellaefolia</i>
Rutacées	<i>Fagara xanthoxylodes</i>

Colline.

Anacardiées	<i>Lannea Velutina</i>
Anonacées	<i>Hexalobris monopetalus</i>
Apocynacées	<i>Landolphia Heudelotii</i>
Caesalpinées	<i>Burkea africana</i>
	<i>Daniella Oliveri</i>
	<i>Detarium senegalense</i>
	<i>Isobertinia doka</i>
	<i>Tamarindus indica</i>

Jachère.

Anacardiées	<i>Lannea microcarpa</i>
	<i>Lannea acida</i>
Apocynacées	<i>Landolphia senegalensis</i>

Annonacées	<i>Annona senegalensis</i>
Caesalpiniées	<i>Daniellia Oliveri</i> <i>Tamarindus indica</i> <i>Detarium senegalense</i>
Celastracées	<i>Gymnosporia senegalensis</i>
Combrétacées	<i>Terminalia macroptera</i> <i>Combretum glutinosum</i> <i>Pteleopsis suberosa</i> <i>Guiera senegalensis</i>
Euphorbiacées	<i>Fluggea virosa</i>
Fabacées	<i>Pterocarpus lucens</i>
Loganiacées	<i>Strychnos spinosa</i>
Mimosées	<i>Dischrostachys glomerata</i> <i>Entada sudanica</i> <i>Prosopis africana</i> <i>Acacia macrostachya</i> <i>Acacia sieberiana</i> <i>Parkia biglobosa</i>
Olacacées	<i>Ximenia americana</i>
Rubiaceées	<i>Gardenia erubescens</i> <i>Gardenia ternifolia</i> <i>Feretia canthioides</i>
Sapotacées	<i>Butyrospermum parkii</i>
Sterculiacées	<i>Waltheria americana</i>
Verbénacées	<i>Vitex diversifolia</i>

Fouga.

Commelinacées	<i>Commelina</i> sp.
Cyperacées	<i>Cyperus haspan</i>
Eriocaulacées	<i>Eriocaulon</i> sp.
Fabacées	<i>Sesbania punctata</i>
Isoetacées	<i>Isoetes Garnieri</i>
Juncacées	<i>Juncus</i> sp.
Mimosées	<i>Acacia mimosoeifolia</i>

Bas-fond.

Agavacées	<i>Aloe barteri</i>
Cypéracées	<i>Fimbristylis</i> <i>Kiuynga</i>
Fabacées	<i>Sesbania pachycarpa</i> <i>Uraria picta</i>
Mimosées	<i>Acacia mimosoeifolia</i>
Orchidacées	<i>Eulophia cucullata</i> <i>Eulophia</i> sp.

Poacées	<i>Eleusine</i> sp. <i>Eragrostis gangetica</i>
Portulacacées	<i>Portulaca oleracea</i>

Galerie forestière.

Anacardiacees	<i>Spondias Monbin</i>
Arecacées	<i>Elaeis guineensis</i>
Bombacées	<i>Ceiba pentandra</i>
Caesalpiniées	<i>Cynometra vogelii</i> <i>Cassia occidentalis</i>
Dioscoréacées	<i>Dioscorea</i> sp. <i>Alchornea cordifolia</i>
Euphorbiacées	<i>Bridelia ferruginea</i>
Moracées	<i>Ficus platyphylla</i> <i>Ficus congensis</i> <i>Ficus capensis</i>
Myrtacées	<i>Syzygium guineense</i>
Papilionacées	<i>Pterocarpus santalinoides</i> <i>Pterocarpus erinaceus</i> <i>Abrus precatorius</i> <i>Desmodium hirtum</i>
Polygonacées	<i>Polygonum</i> sp.
Rubiaceées	<i>Sarcocephalus esculentus</i> <i>Mitragyna inermis</i> <i>Macrosphyra longistyla</i> <i>Canthium</i>
Sapindacées	<i>Paullinia pinnata</i>
Sterculiacées	<i>Dombeya Buttneri</i> <i>Cola Cordifolia</i>
Taccacées	<i>Tacca involuérata</i>
Ebénacées	<i>Diospyros mespiliformis</i>
Guttifères	<i>Garcinia ovalifolia</i>
Meliacées	<i>Khaya senegalensis</i>
Mimosées	<i>Albizzia zyggia</i>

Mare.

Acanthacées	<i>Nelsonia canescens</i>
Composées	<i>Ageratum conyzoides</i>
Malvacées	<i>Urena lobata</i> <i>Sida linifolia</i>
Onagracées	<i>Jussiaea linifolia</i>
Orchidacées	<i>Orchidées</i> sp.
Poacées	<i>Digitalia</i> sp.
Verbenacées	<i>Lippia adoensis</i>

	1	3	3 bis	4	5	6	7	7 bis	8
<i>Composition brute.</i>									
Cailloux %	6,2	0,0	0,0	0,4	33,8	9,5	0,7	0,0	1,1
Graviers %	4,8	0,0	0,0	4,7	15,7	20,5	4,6	2,2	1,8
Terre fine %	89,0	100,0	100,0	94,9	50,5	70,0	94,7	97,8	97,1
<i>Analyse granulaire (% de t. f. séchée à 105°).</i>									
Sable total.	68,97	69,09	78,04	59,92	87,48	84,65	78,46	75,56	92,49
Limon.	14,86	21,83	2,07	15,40	4,36	3,48	8,72	6,22	3,16
Argile.	16,17	9,08	19,89	24,58	8,16	11,87	12,82	18,22	4,35
<i>Complexe organique (% t. f. séchée à l'air.)</i>									
Carbone.	30,92	14,82	5,46	3,31	8,77	6,37	4,94	4,55	2,73
Azote	2,49	1,34	0,57	0,87	0,79	0,53	0,50	0,47	0,36
Rapport C/N	12,41	11,06	9,57	3,80	11,10	12,01	9,88	9,68	7,58
Matière organique totale.	53,30	25,55	9,41	5,70	15,12	10,98	8,51	7,84	4,70
<i>Eléments totaux solubles dans l'acide nitrique concentré (% t. f. séchée à 105°).</i>									
P ₂ O ₅ (a)	4,542	0,470	0,525	0,741	0,347	0,957	0,532	0,428	0,366
CaO	32,06	1,26	1,19	1,96	1,40	1,12	1,19	1,05	0,91
K ₂ O (b)	2,13	0,25	0,31	0,76	0,29	0,21	0,17	0,47	0,15

	1	3	3 bis	4	5	6	7	7 bis	8
<i>Eléments assimilables solubles dans l'acide citrique à 1 % (% t. f. séchée 105°).</i>									
P ₂ O ₅ (c)	0,496	0,345	0,308	0,320	0,280	0,296	0,316	0,308	0,312
K ₂ O (d)	1,450	0,076	0,163	0,130	0,420	0,063	0,092	0,095	0,055
<i>Acidité.</i>									
pH à l'électrode de verre	7,60	4,85	5,10	5,45	5,75	5,60	5,30	4,85	5,30
<i>Latéritisation.</i>									
Alumine (Al ₂ O ₃) %	7,41	7,33	8,93	10,60	8,8	12,84	9,05	11,85	2,32
Fer (Fe ₂ O ₃) %	2,09	0,98	2,19	2,15	1,23	13,41	5,82	2,33	0,93
Sesquioxides (R ₂ O) ₃ %	9,50	8,31	11,12	12,75	10,05	26,25	14,87	14,18	3,25
(Fer + alumine) .									
<i>Indice de latéritisation.</i>									
(Si O ₂ /R ₂ O ₃)	1,90	1,74	1,32	1,55	0,69	0,95	0,82	1,16	2,54

LES SOLS.

La population de Tenentou semble d'accord sur l'existence des 8 types de sol suivants :

1. *Sounounkoun* : gris foncé, se développant autour des habitations du village, sur un substratum latéritique qu'on atteint à 50 cm ; enrichi par les déchets domestiques, et soumis en permanence à la culture, celle du tabac en saison sèche, celle du maïs en saison de pluies.

2. *Tomodougou* : sur les sites d'anciens villages, perméables mais nécessitant des buttages, les karités y sont nombreux et les sorghos y poussent bien. Ils ne s'épuisent pas rapidement et sont très recherchés.

3. *Fara* : terrain de bas-fonds, argileux et limoneux, très compacts et durs en saison sèche ; deviennent boueux aux premières pluies et sont ensuite inondés. Enrichis par les matériaux entraînés par les eaux, ils ne s'épuisent pas. On les réserve aux riz et accessoirement à des plantes à tubercules (ignames, patates).

4. *Biradougou* : de teinte foncée en surface, ocre à partir de 15 cm, latérite plus en profondeur ; argiles et sables enrichis d'humus ; assez lourds et nécessitant des façons multiples, buttages, binages. Ils donnent une végétation abondante et conviennent à la plupart des cultures, mais ils s'épuisent en quatre à six ans, devenant aussi la proie des mauvaises herbes, d'où la nécessité de les abandonner.

5. *Bereikoun* : sols beiges, formés de sables et de graviers, conviennent à la culture du fonio et de l'arachide par simple grattage les deux premières années, puis à une année de sorgho sur buttes ; s'épuisent rapidement.

6. *Mbouredougou* : mince couche de sol reposant sur la croûte latéritique et ne permettant pas la culture, le nom vient de l'arbre d'aspect nouveau qu'ils portent.

7. *Ngourindougou* : sols rouges, latéritiques ; se trouvent souvent en contrebas des précédents ; ils ne permettent que de maigres cultures de fonio par grattage et deviennent vite improductifs.

8. *Tiendougou* ou *Kenie* : sols sableux, très perméables ; seuls y sont tolérés le fonio et l'arachide ; en général ne sont pas cultivés.

Interprétation des résultats d'analyse. (Voir tableau pages [10-11]).

Analyse granulair. — Du point de vue de la texture, nous noterons que le sol Mbouredougou (n° 6) noté comme reposant sur un sous-sol latéritique fait déjà état d'un grenailage notable dans l'horizon de 30 cm. Voilà donc un sol très sensible à l'érosion et qui risque de devenir très rapidement stérile si cette couche superficielle est encore amenuisée par le ruissellement.

Le Bereikoun (n° 5) présente aussi une forte proportion de cailloux et de graviers pour ne laisser que 50 % de terre fine. Les graviers sont également latéritiques mais mélangés à une terre blanchâtre fortement sableuse sans qu'il y ait de rapport évident entre ces deux catégories d'éléments. Il est probable qu'il s'agit d'un sol alloène.

Matère organique. — Dans leur ensemble ces sols sont fortement dépourvus de matière organique. Font exception le Faradougou (n° 3) qui est une cuvette marécageuse convertie en rizière et surtout le Soumounkou (n° 1) qui est un sol rudéral enrichi des déchets du village.

Azote. — Les teneurs en azote suivent évidemment celles de la matière organique. Les rapports C/N dans les deux sols riches sont satisfaisants et

dénotent un processus nitrificateur normal. Par contre, pour les sols déficients en matière organique ce même processus nitrificateur actif rabaisse considérablement le rapport C/N et accuse le manque de réserves carbonées. Pour de tels sols la valorisation agricole ne serait recouverte que par des enfouissements périodiques de matière verte.

P₂O₅ et K₂O totaux. — L'ensemble des sols est pauvre en ces deux éléments. Toutefois la rizière (n° 3) atteint presque 1 ‰ en acide phosphorique et se qualifie mieux que les autres. Enfin, la terre rudérale est fort enrichie en ces deux éléments avec 4 ‰ d'acide phosphorique et plus de 2 ‰ de potasse.

Assimilabilité. — Aucune de ces terres n'est fortement argileuse et l'assimilabilité de P₂O₅ et K₂O est satisfaisante partout. On note cependant un fléchissement pour le n° 6 à tendance latéritique et pour le n° 4 plus nettement argileux. Ce qui est remarquable, c'est que le P₂O₅ de la terre rudérale ne fait pas état d'une solubilité exagérée. D'une part il est engagé à l'état organique dans les déchets organiques et n'est libéré que progressivement par minéralisation, d'autre part il est protégé par un pouvoir absorbant et des teneurs en calcium élevées. Il ne s'agit pas là d'un inconvénient car la partie soluble doit se renouveler à mesure qu'une fraction est assimilée par les plantes et le stock total est élevé.

Latéritisation. — Tous ces sols, sauf le n° 8, référencié comme très profond, entrent dans la catégorie des sols latéritiques ou même des latérites, ce qui n'implique pas nécessairement la formation des concrétions ferrugineuses. Celles-ci n'apparaissent que dans le n° 6 qui est par ailleurs fortement pourvu en fer. Peuvent être considérées comme latérites les n°s 5, 7, 7 bis et 6. Sols latéritiques, les n°s 4, 3, 3 bis et 9.

Cas du n° 8 de Faradoukou. — Chimiquement ce sol ne se distingue pas des autres. Seul l'envahissement des herbes, qui relève des pratiques appropriées peut expliquer les mauvais rendements incriminés.

CADRE HUMAIN

HISTORIQUE.

Le nom de Tenentou veut dire « palmeraie » et fait allusion à la galerie d'élaeis à 1 500 m au Sud-Ouest du village, mais il n'éclaire pas sur l'origine du village lui-même qui est certainement très ancienne et dont le site a aussi changé. La littérature orale n'est pas davantage explicite. Il n'y est question que d'ancêtres mythiques et il ne semble pas possible d'établir de chronologie au-delà de la troisième génération, celle qui remonte à la période des guerres.

Il a été noté ⁽¹⁾ qu'il existait à proximité du village actuel de Tabakorolé, non loin du Baoulé et auprès d'une colline, un village aujourd'hui disparu appelé « Kouroula » (près de la montagne). Ses occupants venaient d'on ne sait où. C'est là que s'installèrent les premiers Samaké originaires du Niéné, dirigés par Kankoro Samaké, de Gankoro. Ils fondèrent le Kouroulamini. Kankoro avait trois fils : Diéné qui fonda Zambougou, Tiéfanga qui donna son nom à Tiéfangala et Dagadié Zié qui devait créer la capitale incontestée du canton : N'Tintou, qu'on appelle aussi pour cette raison des simples mots

(1) M. PERNON, De l'Administration Générale de la F. O. M. *Archives du cercle de Bougouni.*

de *sô, sô ba* qui veulent dire : la maison, la grande maison. Le fils de Dagadié Zié, Doyoro, fit avec ses frères la conquête de la région. Son fils Géniené la poursuivit. Le fils de ce dernier était chef du canton à l'arrivée des Français.

Le schéma est évidemment beaucoup plus simple et l'installation des Samaké dans la région apparaît au contraire à l'ethnologue comme remontant à une époque très ancienne ⁽¹⁾.

La première description de Tenentou, d'ailleurs bien vague, ne nous est donnée qu'en 1887, par BINGER qui y séjourna du 14 au 18 septembre. Voici

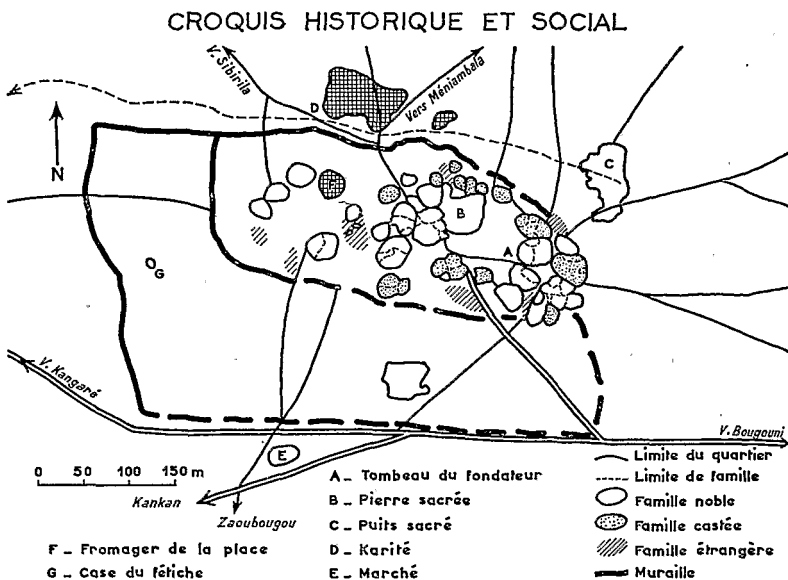


FIG. 3. — Croquis historique et social.

ce qu'il en dit : « De loin, on prend Tenentou pour une grande ville ; les cases, presque toutes carrées, sont rapprochées les unes des autres ; au centre on aperçoit quelques gros banans (*bombax*). C'est sa disposition en amphithéâtre qui trompe de loin : au fur et à mesure que l'on approche on est désillusionné... Tenentou est un grand village, d'une malpropreté excessive ; ses rues étroites sont des bourbiers dans lesquels pourrissent des détritux ; la plupart des cases sont inhabitées ; j'estime cependant sa population à 800 habitants, y compris une centaine de marchands de passage et environ autant de captifs. Il y règne beaucoup d'animation, grâce à sa situation exceptionnelle au centre d'une région d'où l'on peut facilement se diriger sur n'importe quel point de la boucle du Niger et au croisement de tous les chemins fréquentés par les caravanes ⁽²⁾. »

(1) V. PÂQUES, Les Samaké, in *Bull. IFAN*, 1956, série B, p. 369-390.

(2) BINGER, Du Niger au golfe de Guinée, Paris, 1892, t. I, p. 52 et ss.

A cette description s'ajoutent un dessin et un plan sommaire (1/20 000^e). On en déduit que le village était déjà entouré de hautes murailles, mais seulement dans son plus petit périmètre qui faisait 500 × 200 m. Les habitations s'y serraient, ce qui déterminait l'étroitesse des rues. On pourrait tout à fait problématiquement en apprécier le nombre à 2 000, ce qui donnerait une population de l'ordre de 3 000 habitants et justifierait l'impression de vide qui se lisait alors. Mais où étaient les absents ? BINGER le dit dans une lettre ⁽¹⁾ « actuellement tous les hommes valides sont en colonne avec l'Almami qui assiège toujours Tiéba dans Sikasso » et il ajoute qu'il y a environ 120 dioulas de passage et autant de captifs à vendre. Sur le dessin, les abords du village semblent dénudés comme si l'on y avait aménagé un glacis, ce qui n'est plus aujourd'hui. On voyait donc le village d'assez loin et comme il est bâti sur un terrain en pente, on avait facilement l'impression d'étagement. Mais BINGER s'est mépris sur l'importance de la montagne de Tenentou qu'il semble exagérer sur son dessin et minimiser par les côtes qu'il avance sur son plan, erreur à attribuer à une mauvaise appréciation des distances probablement.

Lors du passage de Binger, Tenentou était déjà dans l'obédience de Samori qui en avait fait un de ses marchés d'approvisionnement, vivres et chevaux, et qui y avait installé un Sarakolé du nom de El Hadj Mamadou Lamine, originaire des environs de Dienné, mais fixé depuis son enfance à Bamako.

Mais sa présence finit par importuner la population qui soulève d'autant mieux le joug qu'elle apprend son échec devant Sikasso, ne pensant peut-être pas que c'est sur elle qu'il allait désormais exercer sa puissance.

D'après le colonel Bonnier ⁽²⁾, les habitants de Bougouni et Tenentou ayant refusé de quitter leurs villages pour aller s'installer près de Samori, celui-ci avait envoyé son lieutenant Nienténé Kaba, tenir la région. Au mois d'août 1893, les envoyés de Tenentou faisaient savoir au commandant de cercle de Bamako qu'il avait 400 fusils et tentait de lever des contributions dans la région ⁽³⁾.

J. Méniand ⁽⁴⁾ fait le récit suivant de la lutte de Tenentou : « Le village de Tenentou particulièrement bien fortifié, ayant à sa tête un chef énergique, avait fermé sa porte devant les sofas... Confiants en eux-mêmes et certains qu'un appel serait entendu, ils soutenaient le siège, en même temps que des envoyés au Commandant français de Ségou sollicitaient notre aide... Le lieutenant-colonel Bonnier fait dire aux gens de Tenentou de tenir le plus longtemps possible ; il leur portera secours dès que les pluies auront cessé. »

Le 11 septembre, un assaut de Nienténé Kaba est vigoureusement repoussé par le chef du Bolou, Souleyman Sankoré. Cependant la situation devenait grave, les approvisionnements manquaient, les habitants faisaient des sorties nocturnes pour couper le mil et essayaient de se procurer des chevaux pour augmenter leur cavalerie, cependant que Nienténé Kaba aménageait Faragoueran. Une tentative d'approvisionnement par Bougouni échouait. Puis ce fut la défaite que Méniand rapporte ainsi :

(1) BINGER, Lettre du 15 juillet 1887. *Archives Dakar*, 1 G 199.

(2) Journal de marche du Lt-Colonel BONNIER, Campagne de 1893-94. In : Général G. Bonnier, *L'Occupation de Tombouctou*, Paris, 1926, p. 193 et ss.

(3) *Archives Soudan*. Cercle de Bamako, registre n° 2, juillet-août-sept. 1893.

(4) J. MÉNIAND, Les Pionniers du Soudan avant, avec et après Archinard, Paris, 1931, t. II, p. 483 et ss.

« Tenentou a succombé le 17 novembre. La nouvelle en est apportée par de nombreux réfugiés. Pendant cinq longs mois, ils ont résisté aux attaques des sofas qui bloquaient le village. En dernier lieu, Samori, voyant la fin de la saison des pluies approcher, et craignant notre intervention, est venu en personne diriger le siège. Après deux assauts infructueux, il a engagé le chef de Tenentou à traiter, lui disant qu'il ne voulait plus combattre un chef tel que lui, dont il serait heureux d'être ami. Attiré en dehors de son village par ces flatteries et des promesses mensongères, ce vaillant vieillard fut aussitôt assassiné (1).

Le 9 décembre, la colonne se rend à Tenentou... Tenentou n'est plus qu'une ruine. La lutte a été acharnée. Les prisonniers mâles, ligotés, ont été emmenés au sud du village et exécutés là, où leurs restes gisent encore. On a pu compter 10 groupements de corps à peu près semblables ; dans 3 de ces tas, il y avait 38 à 40 cadavres. Les habitants évaluent à 7 ou 800 le nombre des hommes tués. Les réfugiés de Bamako avaient raison, ils se sont bien défendus. »

Le 5 décembre, la colonne Bonnier qui avait accueilli de nombreux réfugiés, contournant Tenentou, s'était emparée de Faragoueran.

De grands vides ont ainsi été opérés dans la population qui a sans doute mis plusieurs années à se reconstituer (2), une partie ayant été emmenée en captivité, l'autre s'étant enfuie vers Bamako, certaines familles n'étant jamais revenues. Elle a connu depuis bien des fluctuations, des périodes d'expansion et d'autres d'éclatement. Ainsi, en 1955, s'est créé, à 5 km sur la route de Bougouni, un nouveau village appelé Madina, formé de tous les éléments d'origine Sarakolé du canton et Tenentou a perdu près de 100 habitants. Il n'y a donc en place que 525 habitants, tous Bambara, dont une partie seulement porte le nom de Samake, les autres étant plus ou moins des familles de serviteurs ou de gens de caste.

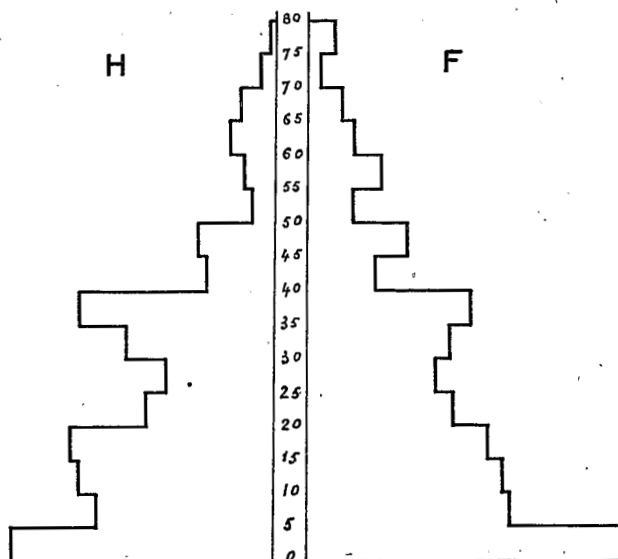
DÉMOGRAPHIE (3).

Il n'est pas besoin de dire que ces événements qui se sont passés il y a soixante-cinq ans, ne sont pas restés sans influence sur l'importance et la composition de la population, mais il est très scabreux de vouloir faire parler

(1) D'après les renseignements recueillis par le Commandant de cercle de Bamako, Moniguimori Samaké, le chef de Tenentou ayant refusé les ouvertures de Samori, celui-ci avait donné l'assaut au village avec 2 000 hommes de 6 à 12 heures. Les guerriers de Tenentou n'ayant plus de poudre à ce moment avaient en grand nombre tenté de sortir. Moniguimori avait dû être tué dans le village (*Archives Soudan, Cercle de Bamako, registre n° 2, Rens. Pol. du 4^e trimestre 1893*).

(2) GOURAUD signale qu'il est repassé en avril 1896 par Tenentou qui se relève lentement et il y recense cent soixante hommes (*in Au Soudan, Paris, 1939, p. 124*).

(3) Les statistiques relatives à la population ont pour base le recensement administratif datant du 5 juillet 1950. Une première mise à jour a été faite en début d'enquête (juin 1955) par interrogation de chaque chef de famille en présence du chef de canton. Un second contrôle est intervenu en janvier 1956 à propos d'une part de la visite de l'équipe du S. G. H. M. P., d'autre part des questions posées aux femmes. Une troisième vérification a eu lieu en juin 1956 par visite de chaque famille à son domicile pour l'enquête sur l'habitat. Enfin l'administration a refait le recensement quinquennal en 1956. Un centre d'état civil secondaire fonctionne sous l'autorité du chef de canton depuis 1952 et devrait en principe permettre un contrôle accessoire et surtout une mise à jour rigoureuse ; malheureusement les intéressés omettent trop souvent de faire les déclarations, surtout pour les décès de non-imposables.



GRAPHIQUE 2. — Démographie.

(POURCENTAGES)	0 AN	15	60	85
Hommes.....	37,4	57,1	5,5	
Femmes.....	37,9	55,7	6,4	
Ensemble.....	37,6	56,4	6,0	

ANS.....	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	TOTAL
<i>Situation des hommes</i>													
total.....	22	19	20	30	12	13	3	5	6	5	4	3	144
célibataires.....	20	15	7	0	2	2	1	1	0	0	2	1	54
monogames.....	2	4	11	15	5	6	2	2	1	0	1		48
bigames.....			2	13	4	4		1	3	3		1	31
trigames.....				2	1	1		1	2	2	1	1	11
<i>Âges relatifs ⁽¹⁾</i>													
femme en monogamie.....	18	20	23	27	32	36	37	46	50				
1 ^{re} femme.....			23	32	36	35		50	54	56	63	67	
2 ^e /3 ^e femme.....			23	25	28	31		24	30	37	45	51	

(1) Age des femmes par rapport à celui de leur(s) mari(s).

avec trop de précision une pyramide des âges où les quantités sont réduites et l'appréciation des âges très sujette à caution.

Dans l'ensemble la pyramide va en se rétrécissant, comme il est normal, du bas vers le haut ; cependant on remarquera que les groupes des + 55, + 35, + 15, donc séparés chacun par vingt ans, sont plus fournis que ceux inférieurs. Il paraît difficile de n'y voir simplement qu'une aberration de l'auteur du recensement ramenant tous les chiffres d'âges aux dizaines, bien que l'on ait pu constater certaines erreurs systématiques dans l'appréciation des âges, par exemple les enfants nés en 1953 ont souvent été déclarés en 1955 comme ayant 3 ans.

Une constatation à laquelle on peut se livrer est la proportion plus grande de femmes que d'hommes (111 à 100). Elle pourrait s'expliquer au-dessus de 15 ans par un apport de femmes de l'extérieur à la suite de mariages, ou pour les femmes plus âgées par une survie plus élevée. Or ce fait n'est pas déterminant, car c'est pour la tranche inférieure à 15 ans que cette proportion apparaît la plus forte et particulièrement dans les plus jeunes âges. Il est toutefois difficile de prétendre que ce puisse être un phénomène constant.

Il découle de ceci que la proportion filles-femmes est plus forte que celle garçons-hommes ; celle des plus de 60 ans étant plutôt à l'avantage des femmes.

En définitive, la proportion respective des jeunes (— 15 ans) aux adultes avec 37,5 % apparaît comme forte et signe de population en voie d'accroissement.

Hommes.

On peut considérer que, comme à peu près partout chez le paysan africain, les hommes naissent, fondent un foyer, meurent à leur village, pour la presque totalité.

Il n'y a pas d'hommes mariés avant 20 ans, mais on peut même dire que l'âge du mariage ne commence vraiment qu'à 30 ans. La polygamie en serait la raison profonde ; en effet, 144 hommes (de plus de 20 ans) se partagent 197 femmes (de plus de 15 ans). On conçoit qu'à ce compte une quarantaine d'hommes aient à attendre.

Il y a aussi les déplacements fréquents que font les jeunes hommes en Côte d'Ivoire ; mais ceux-ci sont sans doute en liaison avec cette difficulté de se marier — la Côte en ce sens procure d'aisés dérivatifs — et le besoin d'aider le chef de famille à pourvoir aux frais élevés de la constitution d'une dot ⁽¹⁾. Toutefois il ne faut pas trop examiner ce point dans l'absolu. Une faible partie de la dot seulement est consommée, le reste continuera à s'échanger.

Par contre, passé 35 ans, il n'y a pratiquement plus d'hommes vivant seuls, que des veufs, des insociables, des dégénérés ou des infirmes. C'est l'âge aussi où commence la polygamie qui deviendra le fait d'à peu près la moitié des hommes (40 pour 91), polygamie à deux femmes dans les trois quarts des cas ; jamais à plus de trois actuellement. Le lévirat ne peut pas être avancé comme une cause importante (une fois pour cinq), car alors il faudrait faire aussi état des cas de monogamie qui sont dus à la perte d'une des femmes. En général, la première femme vieillissant, l'homme éprouve le besoin de retrouver une

(1) Voir *in fine* notes au sujet de la dot.

compagne plus jeune (comme il apparaît dans la courbe des différences d'âge entre première et plus jeune femme en fonction du vieillissement du mari).

Femmes.

Comme dans toute l'Afrique et pour la presque totalité des cas, dès qu'une jeune fille est nubile, c'est-à-dire en moyenne vers la quinzième année, son mariage est consommé. Il est affaire des familles et la jeune fille a déjà fait un stage chez ses futurs beaux-parents avant d'y venir définitivement s'installer, en principe deux ans — avec des navettes, le temps des cultures se passant chez ses parents — pendant lesquels elle a un enfant.

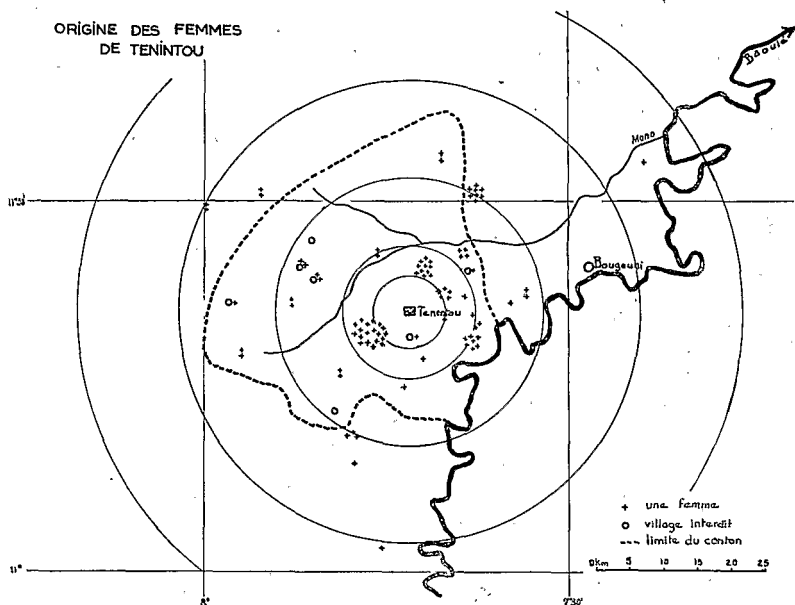


FIG. 4. — Carte des mariages.

Une faible partie seulement des femmes se marient sur place : 25 sur 100 pour tous les âges et 5 seulement sur 24 pour la période quinquennale, 51-55 ; les autres s'en vont dans d'autres villages, tandis qu'un fort contingent vient les remplacer, 27 contre 19 dans le même temps. Une règle semble ne pas être mise en défaut : c'est que si un homme libre de Tenintou, né Samaké, peut épouser une femme de n'importe quel autre nom, il ne peut pas en épouser de son nom, appartenant aux 7 villages suivants : Zambougou, Tiefangala, Baghani, Kankelena, Gwalamina, Temissala, Dionkala, pour des raisons d'ordre sociologique trop longues à décrire ici ⁽¹⁾.

(1) Voir Viviana PÂQUES.

L'union de la femme est d'une stabilité toute relative. Il y a d'abord le veuvage : il est très rare que la femme reste à ce moment seule ; elle est, suivant la coutume reprise comme épouse par le frère cadet du défunt ou quelque homme de la famille (un exemple de femme héritée trois fois) ; c'est seulement si elle est trop âgée qu'elle peut retourner dans sa propre famille. Il y a aussi un nombre important de divorces. Les causes varient suivant l'âge : chez les plus jeunes, c'est souvent la stérilité attribuée à la femme ; plus tard l'humeur vagabonde du mari qui se permet de longues absences ; enfin, peut-être certains cas de maladies incurables. L'instabilité conjugale paraît assez élevée puisque, entre 1951-55, à côté de 32 unions nouvelles, on a pu constater quelque 15 ruptures (sans compter les unions amorcées et finalement non consacrées). Il n'est pas à penser que ce soit un phénomène nouveau, même si la moitié des divorces concernent de jeunes ménages, l'explication de la stérilité pouvant être déterminante ⁽¹⁾.

Ce chiffre atténue considérablement l'importance de celui des femmes venues de l'extérieur et, joint à celui des jeunes filles parties se marier ailleurs, laisserait même supposer un déficit important s'il était possible d'émettre un jugement à partir de quantités aussi faibles.

Naissances.

L'étude de la natalité est facilitée par l'existence du registre d'état civil. Il n'y est évidemment pas fait état des enfants morts avant qu'on leur ait donné le nom, c'est-à-dire le huitième jour, et plusieurs enfants chaque année ne sont pas déclarés (quelquefois, par exemple, rencontré dans 3 cas sur 10, parce que l'enfant précédent déclaré est décédé). On a pu corriger facilement en faisant le recensement.

Réserve faite des décès des premiers jours, on a enregistré sur 4 années (52 à 55) 97 naissances dont 49 de garçons et 48 de filles, soit une moyenne annuelle sensiblement supérieure à 24 et un nombre de garçons légèrement supérieur à celui des filles.

On peut en déduire que le taux de natalité (nombre de naissances en un an pour 1 000 personnes de tous âges) s'établit à 46 et le taux de fécondité (rapport avec le nombre de femmes en état de procréer, 15 à 45 ans) à 173. Cette forte natalité est cependant réduite par le besoin de pouvoir allaiter les enfants jusqu'à 2 ans. On a remarqué sur 25 cas que le temps qui sépare 2 naissances est au moins de 24 mois et plus sûrement 28 mois. Sinon l'enfant précédent est mort et le suivant vient alors environ un an après. La moyenne peut être fixée à 32 mois et les 38 mois ne sont guère dépassés, au moins chez les femmes jeunes peut-on supposer, que si un accident est survenu entre temps.

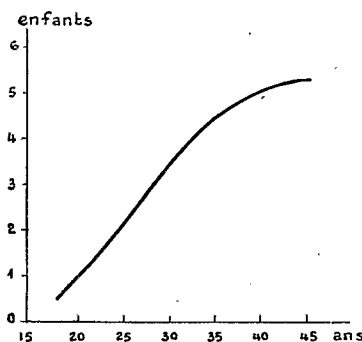
On a également interrogé les femmes présentes sur le nombre d'enfants qu'elles ont eus, ce qui a permis d'obtenir à partir de là le tableau ci-contre.

On constate une sex-ratio où l'élément masculin l'emporte, quoique peut-être un peu fort avec 113, l'équilibre se trouve rétabli dans le nombre d'enfants survivants (mais le renversement de la proportion au-dessus de 15 ans n'en est pas expliqué). Les courbes du nombre d'enfants nés en fonction de l'âge de la femme présentent une allure normale, sauf quelques altérations que l'on

(1) Il n'a malheureusement pas été possible d'obtenir de renseignements précis sur les femmes divorcées puisqu'elles avaient regagné leurs villages.

peut attribuer à des erreurs, soit d'appréciation d'âges, soit d'échantillonnage, ou pour les âges supérieurs au nombre trop faible d'individus.

Comparé aux taux de fécondité où une femme de 30 ans aurait en moyenne 5,2 enfants, ces chiffres sont à peu près concordants (5,4). Il faut donc admettre, pour expliquer qu'ils ne soient pas plus élevés sachant le rythme des



GRAPHIQUE 3. — Nombre d'enfants par femme en fonction de l'âge.

grossesses, d'une part un déchet important jusqu'à 30 ans, confirmé par la courbe, d'autre part une fécondité décroissant à partir de 35 ans et des femmes stériles, au moins 12 % comme calculé.

Décès.

L'état civil ne s'est révélé utile que pour le calcul de la mortalité infantile, corrigé par notre recensement, en n'oubliant pas que les enfants décédés dans leurs huit premiers jours ne sont pas comptés.

Il en ressort que les enfants meurent l'année de leur naissance à raison de 111 ‰, puis pour chacune des années suivantes, 267, 384, 481, ce qui permet de conclure approximativement que 20 % meurent avant d'avoir atteint un an, 32 % deux ans et 43 % trois ans. On a constaté une mortalité beaucoup plus forte chez les garçons que chez les filles la première année, qui diminue ensuite pour arriver à une égalisation la troisième année. Il en résulte le déficit de la classe garçon sur la pyramide.

Le nombre de décès sur la période 51-55 apparaîtrait comme essentiellement variable d'année en année, en ne tenant pas compte des enfants de moins de deux ans avec 10, 22, 14, 7 et 6, ce qui représente une moyenne de 12 par an, soit environ 20 au total. Le taux de mortalité est donc de 38 ‰.

Si l'on rapproche ce pourcentage de celui de la natalité, on constate un taux d'accroissement de 8 ‰.

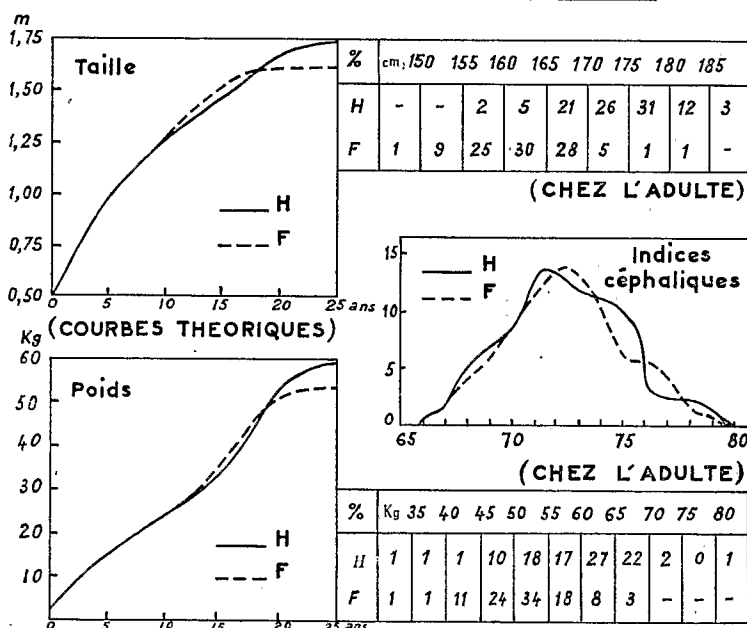
ANTHROPOLOGIE.

Les caractères physiques.

La population adulte est nettement dolichocéphale avec un indice moyen de 72,4, les hommes l'étant sensiblement plus que les femmes (72,1 à 72,6).

GROUPES SANGUINS

%	O	A	B	AB
H	36,4	23,5	27,2	12,5
F	43,3	21,2	25,1	10,4
T	40,6	22,1	26,2	11,1



CORRÉLATION POIDS ET TOUR DE POITRINE AVEC TAILLE

%	Age	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50
H	27	41	46	42	34	30	34	27	24	25	26
F	30	41	46	36	32	31	33	32	31	36	29

INFECTION PALUSTRE

%	Age	5	10	15	30	45	60	ensemble
H	73	62	43	28	21	33	20	41
F	69	77	32	41	26	23	13	42

Les hommes se tiennent à peu près indistinctement entre 70 et 75 tandis que les femmes s'étalent entre 68 et 78, mais marquent une tendance beaucoup plus accusée pour la moyenne de 72. Il y a trois cas de dolichocéphalie très accusée chez les hommes (66) et trois cas de brachycéphalie chez les femmes (85).

La taille est grande avec une moyenne pour les hommes de 173,4 et pour les femmes de 162,5. Il n'y a cependant pas de cas exceptionnel, le maximum étant de 186,5. La différence entre l'homme et la femme (10,9) est à noter. Il ne semble pas que ces moyennes soient en voie de modification avec les années. Les courbes de croissance des garçons et des filles se superposent jusqu'à 10 ans où celles-ci prennent une légère avance qu'elles reperdent à 18 ans, âge qui correspond à leur complet développement alors que les garçons continuent à grandir jusqu'à 21 ans.

Le poids ⁽¹⁾ moyen des hommes de 20 à 65 ans est de 59 kilos, celui des femmes 54. Il marquerait une progression constante jusqu'à 60 ans pour les hommes et 50 ans pour les femmes, après quoi interviendraient les phénomènes de vieillissement. Là encore on ne peut pas dire si la jeune génération est plus lourde que l'ancienne. Chez les adolescents, la courbe d'accroissement de poids a une allure régulière et identique chez les garçons et les filles, avec cependant une légère inflexion vers la quatorzième année ; la jeune fille marque la pause à 19 ans, tandis que le garçon poursuit sa courbe ascendante jusqu'à 25 ans. Les variations individuelles sont assez importantes : entre 45 et 70 ans pour les hommes et 40 à 65 pour les femmes. Si l'on rapproche les données taille et poids, on constate que l'homme, eu égard à sa taille, pèse beaucoup moins que la femme (la moyenne des hommes de 1,62 m est de 46 kg, celle des femmes de 1,70 m est de 63,2, mais ce sont peut-être des cas limites).

PATHOLOGIE.

Sur 460 personnes examinées (dont 255 femmes), 281 n'ont fait l'objet d'aucune remarque particulière quant à leur état de santé.

Sur les autres, on a constaté 9 cas d'infirmités patentes : 1 amputé d'une jambe par suite de maladie, 1 rachitique, 2 atteints de tares syphilitiques et 1 de séquelles de poliomyélite, 1 paralysé de la face, 1 ataxique et 2 sourds-muets. On a relevé aussi 23 hernies ombilicales et 1 cas d'albinisme total (dont on n'a pas tenu compte dans le total des 281).

Les affections oculaires ou à effet oculaire, touchent 30 personnes réparties ainsi : 12 pour le trachome, dont 3 causes de cécité (aux 3/4 des femmes et aux 3/4 adultes et 2 fois la mère et l'enfant en même temps), 8 pour l'onchocercose (5 hommes et 3 femmes, plutôt âgés, dont 3 dans le même groupe familial) ; 7 kératites interstitielles et 3 cataractes (chez des sujets de 65 ans et plus) ; enfin 1 borgne (compté à part).

Les affections cutanées représentent 6 kystes importants (2 du trochanter), 2 des côtes, 1 de la crête iliaque et 1 du coude), 3 éléphantiasis et 2 hydrocèles. On relève 15 divers (3 pityriasis versicolores, 2 pyodermites, 2 pianis, 2 mol-

(1) Les données relatives au poids doivent être examinées avec la réserve qu'elles ne valent que pour un moment donné de l'année, alors qu'il faudrait tenir compte de variations saisonnières où interviennent les conditions climatiques, l'alimentation, l'ampleur du travail.

lusquum contagiosum, 1 mycose, 1 ichtyose, 1 tourniole, 1 phlegmon Dolbow, 1 vitiligo et 1 gale).

La lèpre est de beaucoup le mal le plus répandu, frappant 32 individus, dont 24 femmes (7 % pour l'ensemble, 3,7 % pour les hommes et 9,5 % des femmes). On la trouve à peu près à tous les âges, mais relativement moins chez les adolescents. Dans la plupart des cas elle ne dépasse pas le stade des taches cutanées et très peu d'individus portent des mutilations ou le faciès dit léonin. Elle est répandue un peu au hasard dans tout le village et il n'y a de groupement que dans une seule famille où 1 homme, ses 2 femmes et 1 de leurs enfants sont tous quatre frappés ; également 2 coépouses et 2 femmes voisines de cases.

Les goîtres sont au nombre de 46 dont 40 chez les femmes (10 % et 15 %), mais le tiers peuvent être considérés comme légers.

Le paludisme enfin, occupe une place considérable. Sur 442 lames examinées, 183 se sont révélées positives, soit un pourcentage de morbidité de 41 % à peu près égal pour les deux sexes. L'agent infectieux est presque toujours le *plasmodium falciparum*, quelquefois renforcé par le *Plasmodium malariae*. Ce sont surtout les jeunes enfants qui sont atteints (près de 71 %) et le nombre de grosses rates apparaît encore supérieur (84 %).

Il n'est sans doute pas inutile de rapprocher ces constatations de celles que l'on a pu opérer à propos de l'hygiène générale. Les gîtes à moustiques principaux sont constitués par le marigot rempli d'herbes qui court à la bordure nord du village en saison des pluies et dans le lit duquel ensuite sont maintenues de petites mares dans les trous à banco ou creusés des puisards pour retirer l'eau.

C'est dans ces conditions que s'effectue le puisage de l'eau pour la boisson qui est toujours plus ou moins chargée en matière organique et d'odeurs. Un puits a été creusé par les soins de l'Administration en 1955, en surplomb par rapport au marigot, et l'on n'y trouve l'eau qu'à 25 m — aussi n'est-il utilisé que lorsqu'elle devient rare ailleurs.

Les cases et les cours sont balayées mais évidemment pas désinfectées. Les préparations alimentaires, les déchets ou les déjections animales attirent les mouches. La population se fait régulièrement la toilette, mais les eaux usées viennent croupir au dehors des cases. Elle ne possède pas assez de vêtement pour pouvoir tenir ceux-ci en état constant de propreté ; les latrines constituées par un simple canari retiennent les mouches et les moustiques. Les moustiquaires ou les couvertures protégeant de ceux-ci sont encore très peu répandues.

L'hygiène alimentaire laisse elle-même aussi beaucoup à désirer.

HABITAT.

Toutes les familles de Tenentou sont concentrées au village et n'entretiennent pas de hameaux où l'on s'installe au lieu de son champ, soit à demeure, soit pour la durée de la saison des cultures, à la différence de beaucoup de villages soudanais en expansion ou du seul fait de la sécurité régnante.

Il n'en a pas toujours été ainsi et chaque famille noble avait autrefois son hameau de culture où résidaient ses captifs ; le dernier qui se trouvait à 4 km à l'Ouest (Danou), s'est reporté à Tenentou, il y a une vingtaine d'années.

Ceci n'exclut pas que certaines personnes puissent vivre temporairement dans les huttes sommaires, construites aux champs, au moins pendant les périodes de plus grand travail.

Le village est construit sur le rebord d'un bas-fonds plat ⁽¹⁾. Il s'est accolé, tout en la dominant de 2 m environ, à la naissance d'une dépression qui assure l'écoulement des pluies et surtout rend possible l'alimentation en eau du village en saison sèche. A cette période, en effet, l'eau est difficilement accessible au travers de sols durs et où la nappe s'enfonce plus ou moins profondément ;

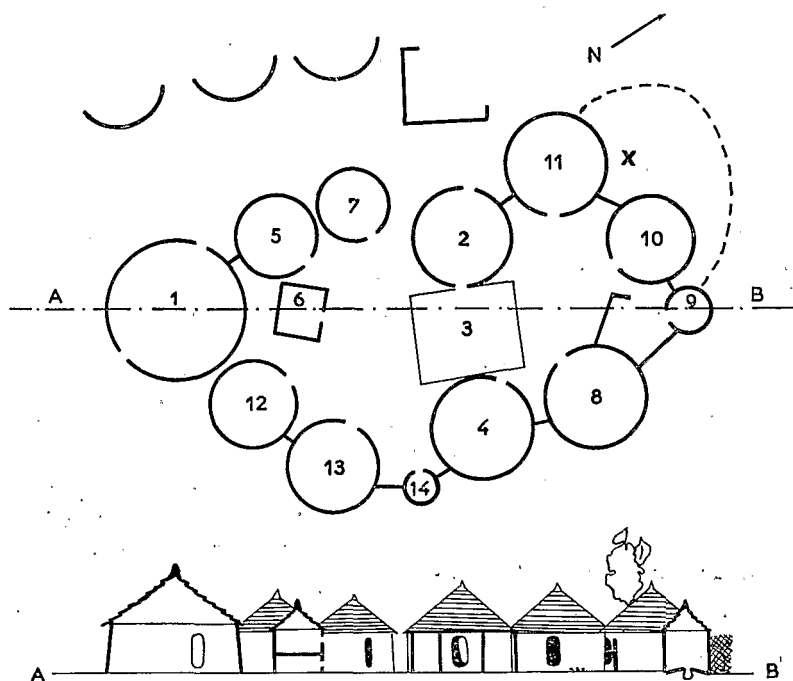


FIG. 5. — Maison de M. Konimba Samaké.

1. Vestibule collectif (réservé aux hommes) ; 2. Vestibule particulier (les femmes s'y tiennent) ; 3. Véranda (pour s'abriter du soleil) ; 4. Chambre du chef de famille (65 ans) ; 5. Magasin, étable à veau ; 6. Grenier, poulailler à la partie inférieure ; 7. Grenier ; 8. Chambre de la 1^{re} femme (53 ans) avec un de ses beaux-fils de 9 ans ; 9. Toilette ; 10. Cuisine ; 11. Magasin (nombreuses Calebasses, canaris, jarres en banco) ; 12. Chambre de la 2^e femme (51 ans) ; 13. Cuisine ; 14. Latrines. Le reste de la famille, les plus grands enfants notamment, habitent les cases qui font suite à l'Ouest.

(Échelle approximative 1/333^e.)

dans les dépressions argileuses, au contraire, elle se concentre en permanence et est atteinte avec le minimum de peine, ici entre 3 et 4 m. De plus la terre s'y prête à la construction ; c'est là qu'on l'extrait et qu'on la travaille, déterminant des trous à banco qui serviront aussi à la mi-saison de mares pour l'abreuvoir du bétail.

(1) La description donnée ici est nettement différente de celle de H. LABOURET in *Paysans d'Afrique occidentale*, p. 109-110, qu'il y a tout lieu de considérer comme faite sur pièce, en fonction du plan de Binger, d'ailleurs reproduit.

Le village situé parallèlement à cette dépression s'étend sur 500 m environ et 200 m de large, ayant grossièrement la forme d'un rectangle d'une superficie de 10,78 ha, orienté Est-Ouest.

Les habitations se présentent en ordre assez lâche, décrivant des grappes plus ou moins épaisses suivant l'importance des familles. Il n'y a cependant jamais plus de 50 m entre chacune d'elles et l'ensemble du terrain qu'elles recouvrent représente à peu près 3 ha.

À l'intérieur des enclos la densité des cases elles-mêmes est plus ou moins forte ; on vit plus ou moins serré autour de cours plus ou moins vastes. La surface couverte atteint en moyenne la moitié de l'ensemble des enclos.

Entre les habitations serpentent des chemins qui permettent toutes les combinaisons possibles de communications entre les différentes familles sans que l'on soit obligé de traverser en principe le domaine d'autrui pour y parvenir.

Chaque homme a sa case personnelle. Il peut la partager, jeune marié, avec sa femme, mais en principe celle-ci ne vient pas habiter s'il ne lui a pas été construit une case en propre. La femme vit avec ses enfants non pubères : les jeunes filles jusqu'aux fiançailles, moment à partir duquel elles vont habiter dans leur future belle-famille, surveillée alors par une femme appartenant à celle-ci, les garçons jusqu'à la circoncision, bien que dès 8 ans, ils préfèrent les vestibules ou toute autre case vide. Une femme peut aussi recevoir les jeunes enfants d'une coépouse, ce qui se fait de toute façon si celle-là est décédée.

Les garçons de même âge peuvent se réunir dans une case à eux ; il en existe plusieurs dans le village. Vers la vingtième année, chaque garçon se construit une case avec l'autorisation du chef de famille.

Le chef de famille possède sa case-magasin. La femme d'un certain âge a sa case-cuisine et même sa case-réserve, les plus jeunes se contentent de confier l'excédent de leurs affaires aux plus anciennes. Enfin, il existe des cases de passage pour les étrangers.

Emplacement des cases.

De façon générale, le chef de famille est installé à l'Est de sa maison. Les femmes sont groupées d'un même côté, Sud-Ouest ou Nord-Ouest, rarement dans d'autres orientations ou dispersées ; la plus ancienne serait dans la plupart des cas la plus proche du mari. Les enfants mariés restent souvent près de leur mère. Les frères et cousins n'ont pas d'emplacement fixe.

L'occupation des cases n'est pas immuable : le fils aîné peut prendre la place du père décédé lorsque trois mois se sont écoulés depuis sa mort, mais on en fait aussi bien un magasin ou on la laisse tomber en ruines. On ne bouleverse pas toute la maison pour réaliser l'ordonnancement souhaitable, pas plus que de génération en génération celles-ci ne glissent inéluctablement vers l'Est.

Il est difficile de parler véritablement de quartiers pour cette fragmentation du bloc villageois qui n'a rien à voir avec ce que l'on rencontre en pays minianka, par exemple, où plusieurs centaines de mètres séparent les grosses agglomérations d'un même village, d'autant plus que beaucoup de vides correspondent souvent à des familles éteintes ou parties.

Traditionnellement la population, en relation avec le mythe de la création du village, reconnaît l'existence d'une dizaine de quartiers, mais ils ne correspondent souvent qu'à une famille groupée dans un même enclos, au plus à la réunion de trois ou quatre familles. On ne distingue vraiment que deux sillons importants pour morceler l'unité de l'ensemble.

Les exigences sociales, héritage du passé, ont incontestablement des réper-

cussions sur l'habitat mais jamais pourtant de façon rigide et absolue. Les familles d'étrangers sont cantonnées sur la limite du village, mais c'est au fond assez logique puisqu'elles sont censées être venues ensuite. Les anciens serfs, sauf quelques-uns qui vivent dans le même enclos que leur maître, et les gens de caste sont installés sur la périphérie. Ces derniers toutefois sont maintenus en groupements à part (au Sud) tandis que les autres se serrent contre les familles nobles par petits paquets.

L'enclos abrite en règle générale un chef de famille, ses femmes et leurs enfants et éventuellement frères et neveux.

Technologie.

La technique de construction est la même pour toutes les cases du village. On relève cependant une dizaine de cases carrées ⁽¹⁾, dont une seule toutefois, celle du chef de canton, appartient au type citadin : emploi partiel du ciment, véranda antérieure et couverture en tôle. Les autres n'attirent l'attention que par leur forme soulignée par un toit à double pente et par leur taille plus grande. Elles appartiennent en majorité à des chefs de famille, les autres à des jeunes gens.

Cette exception signalée, toutes les cases sont de forme cylindrique à toit conique ; le mur est monté le plus souvent en briquettes de banco cru, extrait et moulé dans le bas-fonds près du village. La hauteur est de 2 m avec épaisseur de 20 cm.

Le toit présente une inclinaison de 40° et déborde très peu du mur ; il est fait d'une carcasse en montants de bois rigides et de cerceaux souples. La paille employée est ramassée sur les *fouga* et assemblée en longues bandes fixées sur la carcasse à la façon de colimaçons. Il n'y a pas de décoration spéciale, pas de crépissage soigné et de faïtes de cases remarquables.

La dimension et l'aspect général de la case change avec son usage. Chaque maison doit avoir son vestibule, les plus grandes en ont parfois deux, les plus humbles pas du tout. C'est une case un peu plus grande, dont le diamètre peut aller jusqu'à 6 m, avec deux issues diamétralement opposées par où, en principe, on entre dans la cour intérieure, quoique souvent on puisse la contourner à la différence des maisons bambara, type Ségou. C'est plutôt une pièce de réception ou de séjour pour les hommes. Il en existe quelques-unes à l'intérieur des maisons, plus spécialement à l'intention des femmes. On y conserve les instruments de musique, des épis de maïs, certains outils d'artisanat...

La case ordinaire mesure 3,50 m à 4,50 m. Sa fermeture, suivant les cas, est faite d'un secco mais plus souvent d'une porte en bois avec serrure en bois traditionnelle ou cadenas de bas prix. Elle peut être aménagée de plusieurs façons différentes : en chambre à coucher, on n'y entrepose que les nattes ou peaux sur lesquelles on dort et quelques lots de vêtements ; des banquettes de banco y tiennent parfois lieu de lit ; en magasin, on y construit les jarres en banco qui reçoivent le paddy et on y garde canaris, callebasses avec fuseaux de coton, condiments... ; en cuisine, avec les trois pierres du foyer à droite ou à gauche de l'entrée et les grandes jarres qui contiennent les réserves d'eau. Des cases désaffectées servent d'étables aux veaux. Les pièces pour la toilette

(1) BINGER dit que presque toutes les cases étaient carrées et il en aurait été de même il y a trente ans, d'après la population ; une mutation se serait donc produite dont on n'a pu connaître la cause.

sont de format encore plus petit ($d = 2 \text{ m}$) ; elles se trouvent à l'arrière de deux cases normales, à la périphérie de la maison, de façon à permettre l'écoulement facile des eaux usées sur l'extérieur.

Il y a aussi des pièces carrées, de 2 m de côté environ, montées sur un plancher et qui servent de case pour jeune homme ou de magasin. Enfin, les poulaillers qui sont en quelque sorte une petite case tronquée, ou la base d'un four à sécher les fruits de karité ou encore le dessous d'un grenier.

La séparation de la maison avec l'extérieur est assurée par la disposition des cases groupées en forme de couronne. Cependant les vides trop importants sont bouchés soit par de petites murailles, soit par des clayonnages encore renforcés par les clôtures des petits potagers qui viennent se serrer contre eux. En principe les regards étrangers ne doivent pas pouvoir se porter à l'intérieur de la cour où se passe une grande partie des activités de la famille.

L'existence de cases au milieu de la couronne détermine des cours secondaires qui sont propres à chaque ménage ou même à une femme. On remarque encore dans ces cours des abris contre le soleil formés de piquets de 2 m de haut environ soutenant un clayonnage de paille. On les utilise également par-dessus comme aires de séchage pour les fanes de haricots, les feuilles de baobab... comme on fait ailleurs sur les argamasses.

Au milieu des champs, on rencontre quelquefois à côté des greniers une case d'un genre spécial (*sosobougou* : la maison des moustiques). C'est, monté sur une série de pilotis de 1,50 m de haut et un plancher de branchages percé d'un trou étroit pour y accéder, une véritable case aux parois très basses (30 cm) et couverte d'un toit de chaume normal. On peut ainsi s'abriter des intempéries de l'hivernage et trouver à l'étage un refuge sûr pour la nuit. Une case de ce type, mais murée de haut en bas existe au village.

Les greniers de réserve.

Ils sont de divers types suivant le lieu où ils sont installés et leur usage. Les greniers des champs de culture sont conçus pour une durée limitée, celle du champ lui-même en principe, d'où leur caractère rudimentaire. La récolte de sorgho pendant la période où elle sèche, environ 3 mois, est empilée sur une estrade faite d'une couche de tiges de mil, sur des lits de branchages superposés en croix et surélevés par un certain nombre de pierres qui assurent l'isolement du col ; une coiffe de paille comme les toits des maisons ou en secco (nattes de tiges d'andropogon) constitue la couverture ; c'est le *kassa* qui peut même se faire sans estrade, directement sur le sol si celui-ci est la dalle de latérite ; une ceinture de branchages d'épineux assure la protection contre le bétail. Une fois battu, on met le sorgho dans les mêmes greniers que le millet.

Le millet trouve place dans des greniers moins sommaires, *monon*, établis sur un soubassement plus résistant (pierres ou pieux) et formés d'un manchon en secco, crépis au banco et à la bouse de vache intérieurement et extérieurement, et lui assurant une étanchéité complète. Un toit de paille amovible le recouvre également.

Les haricots en fanes sont entassés dans une grande hotte en osier, élevée sur pilotis, qui leur procure une bonne aération ; ou bien on les a amenés au village où on les étend au-dessus des auvents aménagés aux abords des cases.

Dans la maison, on distingue en premier lieu le grenier du chef de famille. C'est ici souvent une petite case carrée de 2 m $\times$ 2 m montée sur de grosses pierres pour éviter l'humidité, avec toit en paille et ouverture de case normale.

Ce peut être plus simplement une case servant de poulailler à sa partie inférieure et au-dessus, de magasin fermé par une petite porte. Dans les deux cas, la serrure ou le cadenas sont de rigueur.

Dans les cases buanderies (*maranga*), on rencontre une ou plusieurs jarres de terre crue (*bonou*) en forme approximativement de tonneau mais plus évasées à la base, avec couvercle supérieur et orifice pour passer la main jusqu'à mi-hauteur. Y est rangé habituellement le paddy, le fonio, du mil et, de façon générale, tout ce qui provient de l'activité agricole de la femme. Les autres graines ou condiments sont conservées dans la même pièce, dans des canaris ou des callebasses suivant les cas. Un chef de famille peut avoir aussi sa case-buanderie.

Le système de greniers aux champs s'expliquerait par des raisons historiques ; le besoin de soustraire les réserves aux ennemis, en les dispersant, quoique, en cas de siège du village, il y fallait tout de même quelques stocks. Aujourd'hui subsiste l'avantage de ne pas redouter pour elles l'incendie et d'éviter une plus grande pullulation de rongeurs au village.

Cependant, il y a un inconvénient, c'est d'obliger des allées et venues constantes entre le village et le champ pour se ravitailler, ce qui entraîne une perte de temps considérable, alors qu'il semblerait préférable de faire un gros effort d'une seule fois.

L'AGRICULTURE

GÉNÉRALITÉS.

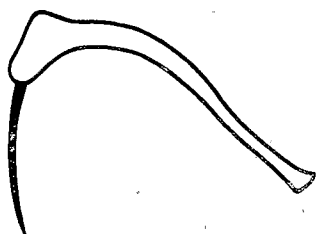
Le terroir tel qu'il a été défini n'est pas entièrement apte à une mise en valeur. Une partie n'est jamais utilisée, c'est celle qui correspond d'une part aux masses ou affleurements granitiques, d'autre part aux éminences tabulaires signalées plus haut. Ces reliefs en effet, pour peu accentués qu'ils soient, entraînent la présence de gros et multiples blocs de latérite et même de cuirasses entières, impropres à l'exploitation. On en tire cependant ici de la paille à couvrir les toits et là du bois de chauffage, en même temps qu'ils sont par leur faible fréquentation de véritables réserves de chasse. Il faut aussi mentionner la petite relique forestière que constitue le bois sacré, qui est volontairement à l'abri de toute mutilation.

Le reste du terroir, malgré les qualités de sols très variables et des distances d'accès plus ou moins grandes est, morceau par morceau au cours des années, livré à la culture, réserve faite pour les bas-fonds inondés et les abords du village qui sont soumis à un régime spécial (riziculture et zone de pacage).

Toute la campagne est soumise chaque année au feu de brousse, ce qui contribue à lui donner l'air désolé qu'elle revêt en saison sèche avant que les arbres n'aient repris leurs feuilles, et en même temps cette odeur âcre si caractéristique. Certains secteurs sont les premiers atteints, jachères près des chemins notamment ; mais progressivement, au fur et à mesure que la végétation sèche, le feu passe partout en flambées très rapides.

Si l'on se réfère à la superficie moyenne cultivée une année donnée par rapport à l'ensemble cultivable, on constate qu'il y a une marge assez large qui permet de laisser un même sol se reposer de trente à soixante ans et plus avant qu'il ne soit remis en culture ; on est en présence d'une densité agricole relativement faible, susceptible d'être sans inconvénient notablement augmentée.

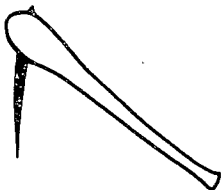
On trouve des champs dans toutes les directions. Ils semblent cependant



Daba dian : houe longue
ou encore *Kodian kala* :
manche à long dos (la
longueur du manche
évite d'avoir à trop se
courber en travaillant)
pour faire les buttes.



Daba kourou : houe courte
pour rassembler les
tiges de mil.



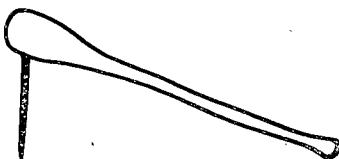
Falo : pioche, lame plus
longue, moins large et
moins incurvée que
dans la daba, ou encore
Tonkourou kala : le
manche qui fait cour-
ber la nuque, la lame
est emmanchée de telle
façon qu'on doit se
plier en deux pour pou-
voir bien se servir de
l'outil ; pour les ri-
zières.



Falo : modèle plus petit ;
pour sarcler.



Konkon ou *Danikela* :
instrument à faire les
semis ; pour semer le
mil.



Tikeran : instrument
pour couper ; pour
abattre les arbres.



Nkalan : faucille ; ins-
trument pour faucher.

FIG. 6. — Outillage (réduit au 1/13,4^e).

particulièrement se cristalliser autour des chemins intervicinaux qui étant constamment maintenus hors de l'emprise de la brousse par des passages fréquents ne nécessitent pas d'être frayés et ensuite entretenus. Ils s'y installent alors légèrement en retrait pour ne pas ressentir les inconvénients des passages. Ce n'est pourtant pas absolument exact, parce qu'il y a des vides importants entre les routes rayonnant vers les sept villages voisins ; des bretelles de 1 km doivent parfois être ouvertes et même un ensemble de champs au Nord du village est desservi par un chemin qui n'a pas de prolongement vers un autre village.

Les champs ont au départ théoriquement la forme d'un rectangle, mais celui-ci n'est jamais bien régulier, car ses côtés se rapportent le plus souvent aux arbres les plus remarquables susceptibles de jaloner l'alignement. La forme se modifie ensuite d'année en année, soit par le déplacement des cultures à mesure de l'épuisement des sols, soit en raison de l'adjonction de nouvelles parcelles au bénéfice d'un individu ou pour la pratique des cultures secondaires ; l'abandon des parties usées ne se fait pas massivement, mais par étapes, certaines de ces cultures auxquelles il vient d'être fait allusion pouvant s'attarder sur de petites parcelles où les plantes essentielles n'auraient pas de rendement. Ainsi un champ de plusieurs années prend-il l'aspect assez confus d'un damier où des cases ont été ajoutées ou retranchées ici et là, apparemment au petit bonheur.

La mise en culture d'un nouveau champ s'accompagne de l'abandon presque total de l'ancien que l'on ne visite plus qu'épisodiquement pour en retirer les derniers fruits spontanés. La surface du nouveau champ est relativement limitée par rapport à celle qui était ou sera plus tard exploitée, mais il y a compensation par un meilleur rendement. L'année suivante on l'augmentera de 30 à 50 % et chaque année un peu plus en négligeant progressivement les parties les plus anciennes ; elle se trouve donc constamment adaptée au besoin d'obtenir un rendement global constant d'année en année. Quant au sens du déplacement, il ne semble pas revêtir de règle fixe ; on peut cependant admettre qu'il se fait plutôt en se rapprochant du village, ou tout au moins circulairement par rapport au village pris comme centre. La valeur symbolique des points cardinaux ne semble pas entrer en ligne. Par contre les accidents propres du terrain sont toujours pris en considération, ce qui n'empêche pas de cultiver des pentes relativement fortes et encombrées de blocs.

Les techniques culturales jouent sans doute un rôle essentiel dans la configuration des champs, mais les principes juridiques d'occupation du sol ne sont pas non plus sans effet.

Il n'y a de propriétaire en droit que la communauté villageoise. C'est le chef de la terre, au titre d'héritier des fondateurs de celle-ci qui dispose des terres et les distribue aux familles. Ces pouvoirs sont aujourd'hui limités en fait à un rôle de dépositaire de la tradition, à celui de cadastre vivant auquel on se réfère en cas de différend.

Il s'est établi pour chaque famille un droit d'usage sur les terres que ses ancêtres ont cultivé, conformément à l'adage suivant : *moko sigui yoro koro, moko ka tije da yoro koro, yi taye* (le lieu où l'on s'est installé autrefois, celui que l'on a travaillé, c'est votre propriété). Et chaque famille connaît parfaitement son lot et y revient après un laps de temps variable, correspondant au moins au temps nécessaire pour la régénération des sols.

Elle peut se dessaisir d'une terre, temporairement au profit d'un habitant du village ou définitivement pour un étranger qui vient s'y installer. Dans ce

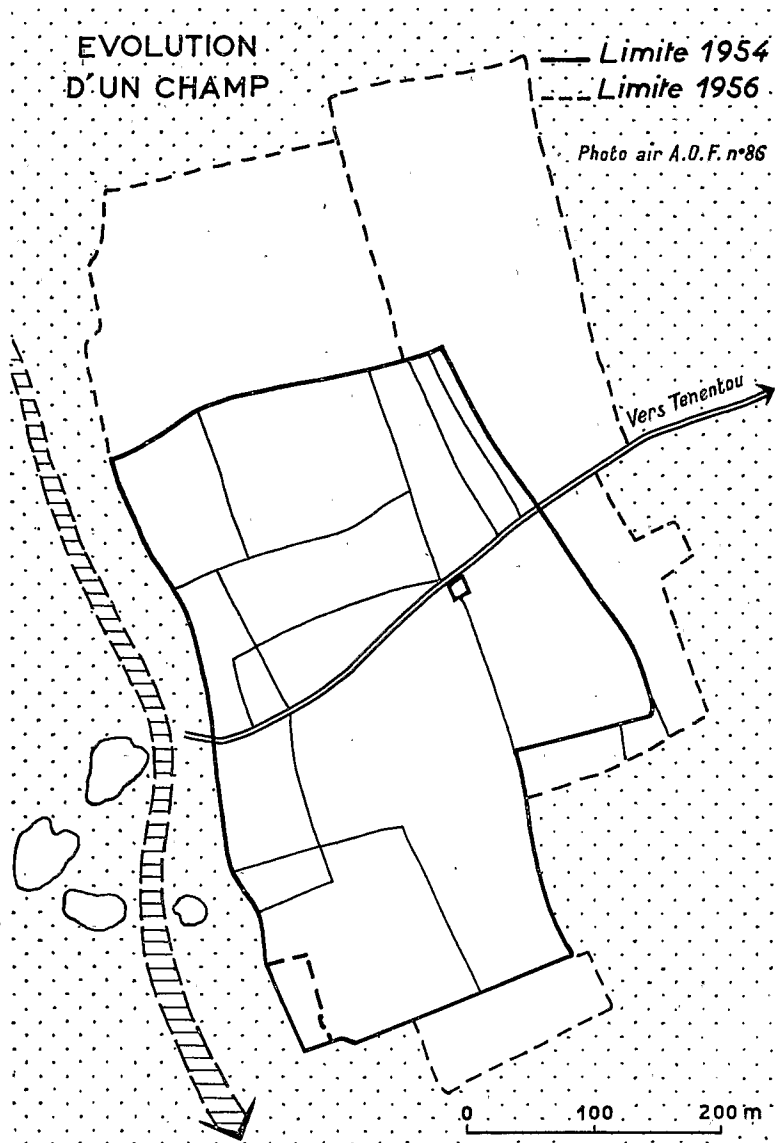


FIG. 7. — Exemple de champ familial.

A l'Ouest, le marigot bordé de quelques bosquets;
le petit carré au centre du champ correspond à l'aire de battage.

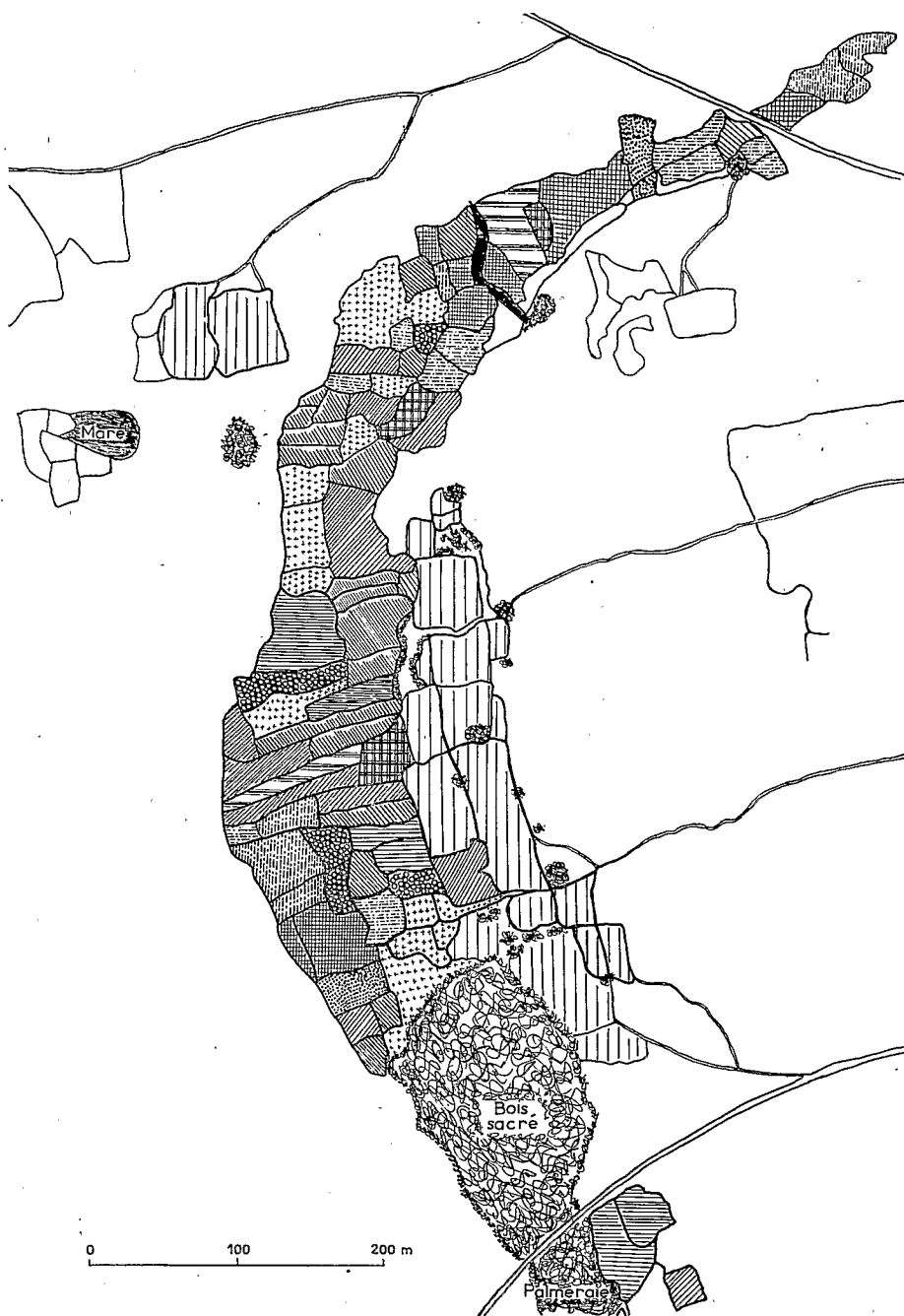


FIG. 8. — Rizières.

Les parcelles sont regroupées par teintes différentes suivant les quartiers.
Les hachures verticales marquent les vergers.

cas, le départ de l'étranger rétablit les droits du prédécesseur ; dans l'autre, il y a souvent source de contestations de la part du possesseur ou de ses enfants qui veulent être maintenus.

Les autres terres peuvent être mises à la disposition de n'importe qui, mais, après usage, retournent à la collectivité.

On voit que l'emprise juridique sur la terre n'a rien d'absolu. Dans la pratique aussi, elle se matérialise assez mal : les repères jalonnant le sens de l'évolution d'un champ sont un arbre, une touffe, une clairière ; quand deux champs appartenant à des familles différentes voient, un petit sentier (*daba do*) les délimite souvent.

MÉTHODES DE TRAVAIL.

Le travail des champs est fait par la famille, mais de dimension plus restreinte que celle déclarée officiellement. On en a 52, soit une moyenne de 10 personnes, un peu plus que le ménage normal.

La première opération culturale est le défrichement ou le nettoyage, suivant qu'il s'agit de nouvelles parcelles ou de champs exploités l'année précédente. L'abattage de la brousse commence en avril-mai, dès les premières pluies. Les *wolo* (*Terminalia macroptera*) et autres arbustes sont coupés à 1 m environ du sol et mis à brûler au pied des gros arbres qui demanderaient trop de peine au dessouchage ou à l'abattage à la hache. Après le passage du feu auquel ne peut survivre la végétation arborée, on ne rencontre plus que des troncs calcinés et des souches noircies. La physionomie du champ est alors triste : seuls les karités et nérés ont été respectés comme arbres utiles.

Quant au nettoyage, on se contente de ramasser les vieilles tiges de mil, de couper à la daba les repousses ; le tout est mis en tas et brûlé.

Ce travail est fait sans précipitation, par les hommes. Ensuite vient le buttage qui commence en mai et se fait quelle que soit la nature du sol. Le *wago*, végétation herbacée dominante du terroir, a déjà émis de nouvelles pousses et est arraché à la daba quelques jours plus tôt. Toutes les mauvaises herbes se trouvent ainsi enfermées et mises à pourrir. Les buttes ont l'avantage d'offrir à la plante un sol plus profond et de préserver les racines de l'asphyxie lors des fortes pluies ; vu leur espacement, elles permettent de cultiver une même terre plusieurs années de suite sans usure excessive. Elles mesurent environ 70 cm de diamètre et 30 cm de hauteur ; elles couvrent donc le tiers de la surface des champs.

Il s'agit d'un travail fastidieux et monotone et qu'il faut au surplus mener rondement pour que les semailles soient possibles au bon moment. Aussi, pour parvenir à une meilleure efficacité, le fait-on le plus souvent en groupe, entre membres d'une même famille ou simplement entre amis. Tous les hommes, même les plus jeunes, y vont d'une belle ardeur ; c'est l'époque du gros coup de collier qui va se poursuivre, avec des à-coups, pendant tout l'hivernage.

On vit alors presque toute la journée au champ. On y a installé des cases sommaires en paille, très basses, pour se protéger des fortes averses : là aussi se tiennent les greniers et l'aire de battage. Les femmes viennent y apporter le repas du jour qui y est consommé.

Ce sont les hommes qui sèment, mais il n'y a pas d'exclusive. Dès ce moment une surveillance devient nécessaire contre les prédateurs ; elle est assurée par les enfants qui emploient différents artifices : feu de bois aux angles du champ, pierres lancées à la fronde, épouvantails, pièges. Souvent même le cultivateur

utilise son fusil de traite pour tuer les singes. Les gardiens sont aidés dans leur tâche par ces auxiliaires précieux que sont les chiens.

La mauvaise herbe poussant plus vite que la bonne, il faut sarcler, ce qui doit aussi être fait rapidement et sans délai ; c'est pourquoi, on a, là encore, recours au travail d'équipe, comme plus tard dans la récolte du mil.

L'entraide est d'ailleurs partout la règle générale, même pour les parcelles individuelles. Ainsi pour celles que l'on exploite en plus du champ familial, pour son compte personnel, à temps perdu et les jours traditionnels de repos du lundi et du vendredi. L'exploitante d'une rizière tombe-t-elle malade après le début des cultures, sa coépouse, sa sœur, sa mère, aussi bien que des amies, se proposeront pour les mener à bien, de façon toute bénévole.

Il n'y a pas de vrais temps morts pendant l'hivernage puisque entre ces gros travaux, de nombreux soins doivent être apportés à des cultures secondaires qui ont leur cycle décalé et leurs exigences propres.

Cette période des cultures est donc lourde de peine comme de conséquence, puisque c'est d'elle que dépend la subsistance de l'an à venir, mais elle est vécue avec une saine joie et un sens profond de la satisfaction dans l'effort.

Sociétés de culture.

Les sociétés de culture (*ton tji*) sont des associations de jeunes gens déjà initiés, en vue d'effectuer en commun les travaux champêtres, à la demande et contre récompense. Traditionnellement ces sociétés venaient en aide aux familles qui manquaient de bras et constituaient en même temps, grâce à leur organisation, de véritables blocs de défense contre les brigands, les chercheurs d'esclaves... Aujourd'hui leur persistance est une question économique : les grands cultivateurs n'ayant plus aujourd'hui de captifs, ou du moins pas assez d'alliés fidèles, traitent avec ces sociétés qui, dans leur esprit, sont appelées à leur rendre les mêmes services.

Depuis plusieurs années la société du village s'est scindée — sans doute pour des questions religieuses — en deux groupes, celui de l'Est avec 30 membres, et celui de l'Ouest avec 17, sans compter les filles aussi nombreuses que les garçons et les griottes qui ne sont d'aucun camp. Leur organisation interne n'a pas subi de modifications.

À la tête de la société se trouve le *Tji-kountiki*, le chef de culture, et son suivant, le *Nokansiki*, qui sont en principe les plus âgés. Les simples membres sont appelés *Tji dé*, enfants de la culture ; parmi eux sont désignés les joueurs de tambours et les danseurs masqués. Les classes d'âge sont respectées.

La société a une base religieuse et peut être considérée comme liée au *wara* (on dit *wara tji*, la culture du *wara*) qu'on connaît plus communément comme *komo*. Elle ne se déplace pas en dehors du village sans emporter son fétiche et utilise deux masques, le *namakoro koun*, la tête du vieux *nama* — le *nama* étant une société secrète d'origine mandingue à laquelle Tenentou fut affilié avant l'installation du *komo* — et le *sokonin koun*, le masque de l'antilope. Le premier, bien que bouffon, sert de conducteur pour la société qu'il éclaire et à laquelle il fait entendre la voix du fétiche. Le *sokonin koun* sert pour la danse.

Pour le travail de buttage les jeunes gens se mettent en ligne sur un rang ; derrière eux, batteurs de tam-tam, griots, jeunes filles, les excitent et semblent les pousser en avant ; une émulation règne entre classes d'âge et même à titre individuel, en raison du prestige que comporte le titre de *tji koun*, tête de culture.

Les sociétés, outre le buttage, participent aussi aux battages et aux réfections des cases ; elles ne limitent pas leur activité au village de Tenentou seulement. Pour obtenir leur concours, il suffit de faire la démarche à un membre quelconque et d'obtenir l'accord général. On peut passer trois sortes d'accords.

— *solima*, pour la matinée du lundi qui est jour du marché. On se rend au champ individuellement, le plus souvent à bicyclette, dès 6 heures du matin pour revenir avant 13 heures.

— *tilekoun*, pour la journée entière. Tout le rituel de la société est mis en œuvre : le porteur du *namakoro koun*, s'efforce d'engager le groupe au travail et va voler de la nourriture chez les voisins en toute impunité. Les instruments de musique sont sortis (tam-tam, flûtes et cors). On consomme de la nourriture carnée.

— *forosougna* (litt. voler le champ). C'était une aide-surprise apportée aux familles dans le besoin et qui durait le temps nécessaire pour finir le travail, en général trois ou quatre jours. Comme aujourd'hui encore, elle était bénévole, ce qui n'excluait pas la remise d'un taureau.

Pour ce séjour la société au complet campe sous la paillotte du champ, le *namakoro koun* est présent et il goûtera même le premier à chaque repas après avoir prélevé la part du *wara* (fétiche).

La rétribution du travail des sociétés fait l'objet d'une tarification établie chaque année au début de l'hivernage. Ainsi en 1957, la matinée était payée 500 fr et la journée 1 400 fr, et trois ou quatre jours 4 200 fr ou un taureau, ceci sans compter la nourriture du midi, les noix de kolas et le tabac à chiquer, et une ou deux chèvres abattues en sacrifice le dernier jour.

En 1955, la société de culture de l'Ouest du village, avec ses 27 membres d'alors, a fait une recette de 22 500 fr et de cinq taureaux.

On a noté le rythme de travail suivant pour la société de l'Est groupant 17 travailleurs : en deux jours, 6 hectares ont été buttés, les buttes faisant 25 cm de haut et 70 cm de diamètre à la base et leur nombre à l'are étant d'environ 80 ; la moyenne par individu et par jour était de 1 500 buttes, ce qui est un beau chiffre (vitesse horaire, 2 ares).

Les sociétés de culture pourraient être à la base d'une rénovation de l'agriculture locale. Elles ont l'avantage d'encadrer tous les jeunes gens du village et ceux-ci sont mûrs pour les transformations. Les voyages qu'ils ont fait un peu partout leur ont ouvert les yeux sur la nécessité d'y venir et ils ont réalisé notamment les avantages d'un bon équipement (charrues, charrettes).

Pourquoi leurs recettes ne seraient-elles pas employées à l'acquisition de ce matériel qui pourrait augmenter leur moyen d'action et, partant, leur bénéfice ? et ceci sans toucher aux principes du travail en commun, sans aller à l'encontre des structures sociales actuelles en ce qu'elles ont de valable.

Calendrier des travaux agricoles.

[37]

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	//////////Pluies////////// préparation champs désherbage-buttagé-surveillance feux de brousse											
Sorgho						semis				récolte		battage
Millet ordinaire.	battage					semis						récolte
Millet tardif. .	récolte	battage					semis					
Fonio.....						semis			récolte	battage		
Maïs						semis			récolte			
Riz						semis		repiquage		récolte		battage
Igname	entretien				bouture				récolte			
Patate								bouture				récolte
Manioc			bouture								récolte	
Arachide						semis		sarclage		récolte		battage
Coton							semis		buttagé		récolte	
Tabac.....		récolte							plantation	sarclage		récolte
Nere											récolte	
Karité.								récolte		fabrication du beurre		

NOTES ET DOCUMENTS

PLANTES CULTIVÉES.

Sorgho	<i>Bimbiri</i>	grains rouges, sert surtout à faire la bière de mil
	<i>Kinde</i>	grains blancs à glumes rouges
Millet	<i>Sanio</i>	
Riz	<i>Malo-ba</i> ou <i>Niereke</i>	
	<i>Dissi</i> (<i>dadjan'ni</i>)	plus hâtif
	<i>Bintoubala</i>	de même, en moins employé
Arachide	<i>Tiga koumba</i>	grosses graines
	— <i>missin</i>	petites graines
	<i>Kantiga</i>	
	<i>Samatiga</i>	a disparu
Pois chiche . . .	<i>Tiganikourou</i>	noir, blanc, rouge
Haricot	<i>Tiguesfracho</i>	cultivé avec l'arachide : plus hâtif
	<i>Nio firacho</i>	cultivé avec le sorgho
Manioc	<i>Banangou baja</i>	rouge, qui contient un poison (<i>baja</i>) qui donne des vertiges, doit être lessivé avant consommation (plus hâtif)
	— <i>dje</i>	blanc
Patate	<i>Ouosso nindje</i>	blanc
	— <i>ble</i>	rouge
	— <i>nin'fing</i>	
Maïs	<i>Tikoulenin</i>	rouge, plus hâtif
	<i>Kaba-dje</i>	blanc
Igname	<i>Kaba-baja</i>	
	<i>Koudjé</i>	plus hâtif
Banane	<i>Namassa</i>	petits fruits
	— <i>ba</i>	gros fruits
Tomate	<i>Tomati misseni</i>	petits fruits
	— <i>ba</i>	gros fruits
Oseille	<i>Da koumou</i>	
Da	<i>Dali</i>	fibres, associé au fonio
Coton	<i>Nkourandi misseni</i>	
	<i>Nkourangani</i>	allen des Sociétés de Prévoyance
Gombo	<i>Gouandjono</i>	hâtif (60 à 70 jours)
	— <i>ba</i>	hâtif (90 jours)
Piment	<i>Foronto misseni</i>	petits fruits
	— <i>ba</i>	gros fruits
Pastèque	<i>Ndje</i>	
Fonio	<i>Fini ble</i>	rouge, 90 à 110 jours
	— <i>badie</i>	blanc, 110 à 150 jours, plus grand que le premier
Callebasse	<i>Fle ni</i>	petite
	<i>Fle mba</i>	grosse

CULTURES SÈCHES.

Les Mils.

Les mils constituent l'aliment de base de la population. De ce fait, ils occupent la plus grande partie des terres cultivées : 328 ha, soit environ 90 % de la surface cultivée annuellement. Sous ce nom, on groupe le millet (*sanio*) et les sorghos avec deux grandes variétés, le rouge (*bimbiri*) et le blanc (*kinde*).

La culture des mils entraîne un choix de sols qui semble tenir à la richesse des sols plutôt qu'à leur structure. On les rencontre cependant sur la plupart des sols, le beredougou convenant cependant particulièrement. Par contre, le gourindougou et le tiendougou ne leur sont pas favorables.

Les semis de sorghos se font en mai et ceux de millet en juillet. Les poquets sont ouverts sur les buttes (5 en général) et entre les buttes, et la distance qui les sépare atteint à peine 50 cm en tous sens. Il faut procéder ainsi car les oiseaux déterrent les graines.

Le premier binage, avec démariage, est effectué à la mi-juillet pour le sorgho et à la mi-août pour le millet. Le deuxième binage est un nouveau buttage fait en septembre pour le millet et en octobre pour le sorgho (pour les grands champs, c'est le seul). Les grandes herbes sont arrachées à la main et mises en tas sur lesquels on forme de grosses buttes qui serviront directement pour la culture de l'année suivante ; ce travail pénible dure près de 40 jours ; ensuite le sorgho et surtout le millet, s'il n'a encore qu'un mètre de taille et même moins, vont croître rapidement et fructifier à temps.

La moisson débute respectivement en fin août et fin septembre ; certains *sanio* sont repiqués courant août. Dès cette date, les champs doivent être surveillés contre les singes qui cassent les tiges gorgées de sève sucrée, et il faudra doubler de vigilance à l'apparition des grains pour faire front aux milliers de mange-mil qui s'abattent en vols rapides sur les récoltes.

Les premières récoltes de sorgho ont lieu en fin d'octobre, tandis que celles du millet se situent à la mi-novembre. Pour récolter, les hommes se mettent en ligne sur un rang, face à la direction qu'indiquent les épis, les pieds de mil étant couchés à l'avance dans un même sens, en principe d'Est en Ouest pour mieux flamber ensuite. Ils se baissent pour couper les pédoncules au couteau, et les petits tas d'épis qu'ils laissent derrière eux sont ramassés par les femmes dans de gros paniers. La vitesse horaire par homme est de 3 ares.

Les panicules, après séchage complet, sont disposés en cônes montés sur pilotis et recouverts de *sekko*. Ce sont les *kassa* de mil. Les sorghos sont conservés de cette façon dans les champs et seront transportés au village au fur et à mesure des besoins.

En ce qui concerne le millet, les chandelles sont mises à sécher sur les aires de battage, rectangles de plusieurs ares de sol net et plat ; elles sont battues quelques jours après au rythme du tam-tam. Les hommes se servent de longs bâtons pour décortiquer les graines et les femmes de leur côté font le vannage avec des paniers. Une partie de la récolte est conservée au champ ; le reste est transporté au village par les femmes pour remplir les *bounou* et les *kassa* de cases. Quand tout est terminé, les femmes font le glanage sans distinguer leur propriété des autres — produit qui leur revient.

Le rendement en année moyenne est apprécié à 700 kg/ha pour les deux mils. Mais ce chiffre peut baisser considérablement si l'hivernage est tardif ; on doit attendre la pluie pour semer, et les plantes n'ont pas le temps d'ac-

complir leur cycle normal ⁽¹⁾. L'année est mauvaise aussi si une sécheresse marquée se fait sentir en septembre lors du buttage, car les mauvaises herbes prennent le pas sur la culture. Il y a enfin les ennemis des cultures : un parasite végétal nommé *ségoué* pousse au pied des tiges de mil déjà grandes et amène leur mort par flétrissement ; il s'agit probablement d'une plante acidicole dont l'apparition en nombre fait abandonner les champs. On signale comme insecte un borer sans trop d'importance, mais les ennemis les plus redoutables sont les singes, verts ou rouges, et les oiseaux (*kelea kelea kelea*) contre qui une vraie lutte est organisée.

Les types d'assolement se révèlent extrêmement difficiles à dégager : tout est commandé par l'état du terrain.

1° Une parcelle nouvellement défrichée supportera le mil jusqu'à épuisement et sera mise en jachère après une culture de fonio ou d'arachide.

2° Si un terrain anciennement cultivé est envahi par les herbes en fin de jachère, une culture sarclante, le plus souvent arachide, viendra en tête d'assolement.

3° Certaines cultures riches, telles que le coton, l'igname, le manioc, occupent toujours le terrain en premier lieu, mais le cas ne doit pas tellement retenir l'attention, car la surface occupée est insignifiante dans le système d'assolement.

Différents types d'assolements relevés suivant les sols :

— Tiendougou :

- a) sorgho rouge, fonio et dà, fonio et dà, arachide, jachère ;
- b) coton, arachide, sorgho, arachide, fonio et dà, jachère ;
- c) sorgho, arachide, sorgho, arachide (pendant 10 ans) ;

— N'Gorindougou :

- a) millet, sorgho maïs, sorgho, sorgho, sorgho, jachère ;
- b) coton, igname, fonio, jachère.

— M'Borédougou :

- a) coton, sorgho, sorgho, arachide, fonio, jachère ;
- b) coton, arachide, fonio, fonio, jachère ;

— BéréDougou :

- a) coton, millet, sorgho, sorgho, millet ;
- b) millet, sorgho, sorgho, sorgho, fonio ;

— Tomodougou :

- a) sorgho jusqu'à épuisement ;
- b) igname, sorgho rouge, sorgho rouge, sorgho rouge, sorgho rouge.

Enfin le cultivateur lui-même ne peut dire a priori quelle sera la succession des cultures, et quelle en sera la durée. Il doit attendre que les sols présentent des signes de fatigue caractérisés par une récolte déficiente pour s'orienter.

Les associations de cultures sont d'un usage très général. Une même parcelle supporte plusieurs plantes à la fois en quantités inégales. Le type classique des cultures associées est maïs, millet, haricots. En fin mai, semis du maïs qui est biné en juillet ; on profite de ce sarclage pour semer les graines de millet mélangées aux haricots. Les plantes croissent pratiquement ensemble sans se gêner. En septembre, le maïs est récolté, et quelques jours après a lieu

(1) L'importance accordée aux premières pluies se manifeste par les nombreux sacrifices faits en avril-mai-juin et aux champs, lors des semailles, pour « appeler la pluie ».

le buttage du millet qui conserve le sol avec le haricot. Ce dernier va protéger le sol en le couvrant.

Cette pratique est très valable, car elle permet de faire trois récoltes sur le même terrain en une campagne agricole et, pour le cultivateur qui doit tout faire à la fois — c'est le rythme de la saison des pluies qui le veut ainsi — elle limite ses efforts.

Maïs.

Le maïs vient au second rang des plantes vivrières cultivées à Tenentou avec une superficie de 16 ha (5 % de l'ensemble des surfaces cultivées), mais 11 ha seulement le sont en brousse.

Il est semé dès les premiers jours de juin sur buttes et à raison de 2 à 3 poquets, puis biné en juillet en même temps que le millet est semé, cette association étant la règle, enfin récolté en septembre avec buttage simultané du millet.

Il existe sous deux variétés qui se distinguent par la couleur de leurs grains :

— jaune foncé, dit *tiéouléni* (le petit bonhomme rouge) très précoce, dont les épis sont de dimensions réduites ;

— blanc (*kaba dié*) plus tardif, à épis plus gros.

En réalité les variétés, cultivées ensemble se sont fortement hybridées. Un même épis comporte toute la gamme des teintes du jaune clair au jaune foncé et est de plus taché de grains violacés.

Le rendement à l'hectare est évalué avec beaucoup d'imprécision à 700 kg. La récolte est conservée au champ dans des silos (*kassa*) qui protègent bien des rongeurs, mais mal des pourritures.

Fonio.

Le fonio vient presque toujours en fin d'assolement, quand le sol est nu. Les grains semés en foule en juin sont recouverts par un léger labour. Les autres façons culturales se limitent aux seuls désherbages effectués en fin juillet. La montaison commence en août et à la maturité des grains, tous les pieds se couchent dans le même sens et jaunissent. Le fauchage a lieu en octobre. Le fonio coupé est mis en tas, les épis dirigés vers le haut. Cette pratique permet aux grains de sécher rapidement et d'être facilement détachables. Quinze jours après la coupe, on procède au battage ou au piétinement de la récolte sur une aire propre. Les femmes vannent et transportent au village le fonio qui sert aussitôt à la soudure. L'année suivante les anciens champs portent un regain qui est plus précoce de quinze jours à trois semaines.

Arachide.

Comme le fonio, l'arachide est souvent cultivée en fin d'assolement, et exceptionnellement en tête, comme plante sarclante. Le semis s'effectue à plat au cours de la deuxième quinzaine de mai. Le premier binage est donné en juin et le deuxième en fin juillet lors de la formation des gousses. La récolte a lieu en septembre : les pieds arrachés et égoossés sont placés sous les *togo*. Les gousses sont transportées à la maison et mises à sécher au soleil ainsi que les fanes qui entreront dans l'alimentation du bétail.

Les variétés cultivées, *tiga koumba* et *tiga missin*, correspondent respectivement à la Rustembourg et à la Volète.

L'arachide entre en partie dans la fabrication des sauces sous forme de pâte ; elle est également consommée fraîche ou grillée comme friandise et rem-

place même le repas, les jours où les femmes ne préparent rien. On la vend sur le marché par petits tas, par paniers, au kilo au moment de la traite.

Coton.

Le coton est toujours cultivé en tête d'assolement et il occupe généralement le biradougou et le béréDougou, rarement le tomodougou réservé au sorgho et le tiendougou trop pauvre.

Le semis est fait sur buttes, fin juillet, à raison de cinq poquets par butte et le désherbage en septembre. La récolte a lieu en novembre. Tout le coton est utilisé au village.

Les variétés cultivées sont locales, sauf l'Allen d'ailleurs très peu répandu.

Cultures diverses.

Il convient de citer certaines plantes dont la culture n'est pas généralisée, mais qu'on retrouve cependant dans l'alimentation. Il s'agit :

— des *patates* dont les boutures sont mises en place en août sur des terrasses pouvant mesurer 5 m × 2 × 0,50, en sol limoneux de préférence (à peine 1/2 are pour les familles qui en font).

— de l'*igname* dont la culture, plus importante que celle des patates, se fait au voisinage des grands champs. Les œils, semblables à ceux de la pomme de terre, sont découpés et plantés sur des buttes en avril. L'igname, qui est grimpante, exige d'être soutenue par des tutelles ;

— du *manioc* qui peut garder le terrain pendant deux ans. Son bouturage se fait en avril sur buttes également ;

— des *citrouilles* associées seulement au maïs, mil, gombo, etc. On les rencontre un peu partout ;

— des *pois chiches* souvent cultivés avec l'arachide, à la limite des grands champs, près des *togo*.

Les jachères.

Lorsqu'un sol est jugé inapte à continuer de produire, il est mis en jachère. C'est à la Nature seule qu'il appartiendra de restituer son potentiel de fertilité et de ce fait la durée du repos est très variable, de 7 à 25 ans et plus, suivant les types.

Nature du sol	Durée	Durée
	de l'exploitation	de la jachère
Tomodougou.....	8 à 10 ans	7 à 15 ans
M'Bourédougou....	5 ans	10 ans
BéréDougou	5 à 6 ans	12 ans
N'Gourindougou...	3 à 4 ans	10 à 12 ans
Tiendougou	4 à 5 ans	20 à 30 ans

En définitive, avec le matériel dont dispose actuellement le paysan, ses techniques culturales se justifient.

Le feu est son seul instrument puissant pour nettoyer la brousse ; de plus les mils végéteraient à l'ombre des arbres.

Il fait des buttes, soit pour pallier une insuffisance de profondeur de la couche arable, soit pour éviter en terrain trop humide un excès d'eau nuisible aux plantes. N'employant aucune fumure, il emprisonne sous ces buttes les tas de mauvaises herbes qui donneront un peu d'humus aux cultures.

En pratiquant la culture itinérante, il retrouve au bout d'un temps plus ou moins long des terres enrichies à nouveau par la Nature.

CULTURES SÈCHES FUMÉES.

On peut réserver cette qualification de cultures fumées aux minuscules parcelles qui couvrent les espaces entre les maisons, soit environ 5 ha, et qui reçoivent toutes les ordures ménagères et les excréments humains ou animaux (aussi les appelle-t-on indifféremment *so-foro*, champs de cases, ou *sounounkoun*, dépotoirs).

Elles ont une allure bosselée à force de recevoir des dépôts et surplombent légèrement le lacs de chemins qui les entourent : du fait de leur situation en pente, elles laissent l'eau s'écouler et sont ainsi très saines. Elles offrent un sol de structure meuble, bien aéré et de plus très riche, permettant d'alterner constamment, d'année en année, des cultures de maïs et de tabac.

Maïs.

Le labour se fait en juin à la houe, sauf dans la famille du chef de canton où l'on utilise une charrue ; on sème en même temps à plat et en ligne. Il n'y a pas de variété spéciale. On désherbe ultérieurement une ou deux fois, mais on ne butte pas. La récolte se fait en deux fois : en premier lieu à la mi-août, les épis mûrs sont simplement détachés et consommés sans retard ; quinze jours plus tard, lorsque les feuilles ont jauni, les pieds sont coupés et assemblés droits pour séchage ; les épis sont décrochés et mis à sécher au soleil dans les cours des maisons. Cette culture est toujours assurée d'un bon rendement.

Tabac.

Immédiatement après le maïs, le tabac est mis en place en septembre. Un déchaumage est pratiqué afin de nettoyer le sol ; ensuite un labour profond à la houe enfouit tous les détritiques se trouvant à la surface du sol ; il demande une heure pour 1,50 are.

Le semis est fait en foule après avoir aplani la parcelle en émiettant toutes les mottes. À partir de ce moment, il faut exercer une surveillance continue contre les tourterelles, les dégâts commis par les oiseaux suffisant à compromettre la récolte. Certains clôturent les parcelles de tiges de *balan-balan* plantées serrées en une ceinture de protection ; d'autres couvrent simplement les champs à l'aide des mêmes tiges d'aspect épineux qui empêchent le bec des oiseaux d'atteindre les grains.

Le premier désherbage a lieu dès que les feuilles cotylédonnaires s'épanouissent. C'est une opération longue et délicate pour distinguer la plante cultivée des herbes adventices. Les hommes s'y livrent le matin avant d'aller au grand champ, le soir après le travail, le jour de marché. Seuls les vieux peuvent rester sur leurs parcelles toute la journée. On opère accroupi, la tête entre les genoux repliés, avec la pointe du couteau.

Au début d'octobre, on procède à un premier éclaircissage, tandis que les vides sont comblés. Quinze jours après, les pieds de tabac, hauts de 5 à 7 cm, sont binés et on en conserve un à chaque 50 cm. Ce binage qui est fait profond permettra l'emménagement des dernières pluies indispensables à la culture, car ici le tabac n'est pas arrosé en saison sèche, malgré les méfaits de la sécheresse.

La récolte intervient dès le mois de décembre et se poursuit jusqu'en avril. Dès que les fleurs apparaissent on étête les plants. Y poussent alors des rameaux secondaires, des gourmands qui récoltés tendres servent uniquement de tabac de pipe ; on les extirpe tous les trois jours, dès que la plante atteint 30 cm et jusqu'en fin de culture. Les feuilles restées sur l'axe principal sont coupées à maturité en décembre. On les attache en petits fuseaux de dimensions moyennes, 20 × 6 cm, après perte de l'eau au soleil.

Toute la récolte est mise à fermenter dans des nattes cousues, conservées dans les *bolon* ou les cases. En fin de fermentation, ce qui se connaît à l'odeur et à la couleur jaune des feuilles, le produit est séché au soleil. Il est alors bon pour la préparation du tabac de chique.

Quelques pieds robustes conservés sur les champs fournissent la semence de l'année d'après. On arrache les tiges restantes et on les brûle pour en avoir la cendre.

Le rendement de cette culture qui se poursuit assez tard en saison sèche est sujet à variation, mais atteint en moyenne 100 boules à l'are.

Contrairement à la culture du riz, celle du tabac est une affaire d'hommes exclusivement ; mais l'une et l'autre profitent seulement à l'individu qui les a pratiquées.

RIZICULTURE.

Les rizières occupent une surface totale de 18 ha, ce qui représente 0,2 % par rapport à la surface totale du village et un peu moins de 5 % de l'ensemble des terres cultivées.

Mises à part quelques parcelles de riz de montagne (*fossa*) d'importance négligeable, ce sont toutes des rizières inondées et comme telles situées dans les bas-fonds (*fara*) qui collectent les eaux d'hivernage en leur assurant un écoulement vers le Bani. On peut même dire qu'elles sont toutes groupées sur celui qui part du village et se dirige vers le Sud-Ouest en prenant le territoire en écharpe sur 3 km ; la pente peut y être évaluée à 6 ‰.

Les parcelles sont de petites dimensions (en moyenne 11 ares pour 162, mais la moitié se tient entre 5 et 10 ares) souvent allongées face au courant plutôt que dans son sens, mais aussi carrées ou trapézoïdales ; il y en a une ou plusieurs de front suivant la largeur du lit (20 à 100 m) ; elles sont limitées par une rigole. De petits barrages formés de blocs de termitières, de terre prise sur place et de beaucoup d'herbes permettent de maintenir l'eau qui forme en plein hivernage un ruisseau impétueux de 1 à 2 m de large, puis de la retenir à la décrue en les colmatant tant bien que mal pour maintenir un plan d'eau plus élevé ; en même temps on capture les poissons.

La mise en culture a lieu dès les premières pluies quand le sol très compact en saison sèche est devenu suffisamment meuble pour être pioché. Le restant des tiges, laissées sur place après la récolte et pâturées ou brûlées, sont ainsi retournées ; parallèlement on fait les premiers semis dans de minuscules pépinières installées dans les parties les plus hautes du bas-fond qu'on arrosera si nécessaire. On n'emploie pas de variétés pures, mais des mélanges où le *dissi* l'emporte. On attache beaucoup d'importance à avoir un riz présentant des qualités de rapidité, un paillage assez fort et susceptible de résister à des sécheresses momentanées.

Le repiquage se fait courant août et septembre ; à cette occasion a lieu un nouveau labour mené dans le sens du courant et où simultanément la plante

est enfoncée à la main. Ce travail est particulièrement long et rares sont les femmes qui arrivent à couvrir 1 are par journée de 7 heures. Suivant que le riz a été repiqué sous l'eau ou non, un désherbage n'est pas ou est nécessaire ; dès que le riz a passé deux semaines sous l'eau, il prend un bel aspect. La maturité a lieu fin novembre ; une surveillance spéciale doit être exercée contre les oiseaux. A ce moment il n'y a déjà plus d'eau, mais celle-ci a cessé d'être nécessaire.

La récolte s'échelonne sur une quinzaine de jours. On coupe les épis avec 20 ou 30 cm de tige ; on les étale et on les laisse sécher sur place ; quelques jours après les hommes font le battage tandis que les femmes vannent ; ce sont les jeunes femmes qui ramènent le paddy au village par gros paniers de 40 kg ou plus.

La terre est réutilisée d'année en année, sans apport d'aucun engrais ou fumure ; en principe l'eau d'hivernage amène une certaine fertilité par les matières organiques qu'elle charrie. Toutefois les moins bonnes sont parfois abandonnées une année ou l'autre.

Un paysan dont on a eu connaissance du chiffre de la récolte avait obtenu un rendement à l'hectare de 920 kg en 1956 et de 1 270 en 1955. Les causes de fluctuation pour les paysans résideraient surtout dans l'apparition de ce qu'ils appellent *le segué*, c'est-à-dire une acidité qui ferait sécher la plante lorsque l'écoulement d'eau n'est pas suffisant et serait donc particulièrement actif dans les parcelles les plus hautes et les années à pluviométrie déficitaire. En réalité certaines parcelles sont envahies par des plantes, genre amaryllidées, qui étouffent littéralement les jeunes pousses.

Tenantou produirait donc bon an mal an, d'après le chiffre cité plus haut de 16 à 23 tonnes de paddy, soit quelques 40 kg par tête d'habitant ou 110 par producteur. On voit donc qu'ils s'agit d'un appoint quelque peu appréciable.

La riziculture est surtout pratiquée par les femmes. Il faut sans doute y voir une question d'opportunité plus que de principe : en effet, à l'époque de l'année où elle se fait, les hommes sont déjà pleinement occupés aux cultures sèches ; on constate aussi que les rizières sont assez proches du village pour la commodité des ménagères. On a trouvé une douzaine d'hommes ayant des parcelles en propre et se partageant le huitième de la superficie cultivée. Ce sont la plupart du temps des chefs de famille âgés, n'allant plus aux grands champs et susceptibles de recevoir une aide bénévole. De plus des jeunes hommes ont entrepris tout récemment de défricher de nouveaux terrains ; ces lopins ne sont visités qu'en dehors des jours de travaux collectifs (*bolosse fara*) et sont plutôt mal entretenus.

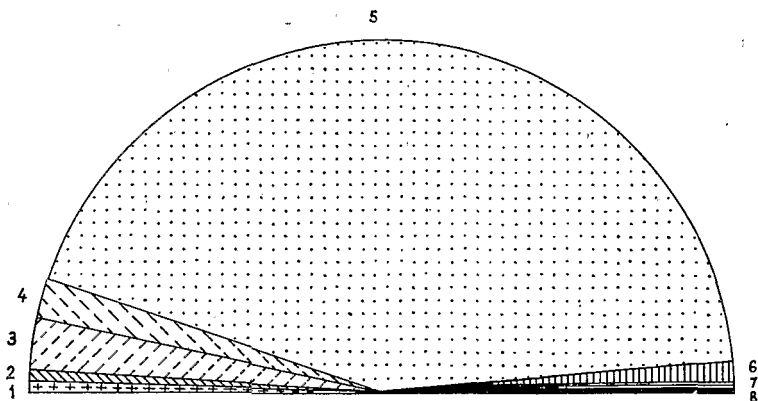
La taille des parcelles est sans doute conditionnée par la technique culturale et par le temps tout de même limité que peuvent y consacrer les femmes, mais leur éparpillement doit être en liaison étroite avec les règles d'appropriation qu'il nous a été impossible de démêler.

Les groupements de parcelles comme pour la famille du chef de canton qui a ses rizières les plus éloignées du village, non loin de Zambougou (serait-ce parce qu'avant elle y était fixée ?) paraissent favorables à une plus forte exploitation qui atteint 15 ares par femme alors qu'elle tombe à la moitié dans les cas les moins favorables.

Il y a quasiment une propriété de famille sur les parcelles du fait qu'elles sont cultivées tous les ans par la même personne ; mais rien ne s'oppose à ce qu'on les prête, d'ailleurs gratuitement, à des étrangers qui, s'ils viennent à partir, perdent tout droit sur elles.

Cependant le rôle de la riziculture semble prendre un jour nouveau. On peut la considérer à l'origine comme accessoire ; il s'agirait d'une culture d'appoint, permettant par sa régularité certaine de compenser les faiblesses des récoltes de culture sèche ; d'une contribution aussi de la femme à la nourriture du foyer.

Mais cette contribution changerait aujourd'hui d'aspect ; la demande de riz sur le marché s'accroît constamment et, bien qu'on n'enregistre pas d'exportation massive, les petits paniers vendus au jour le jour assurent des rentrées relativement substantielles aux femmes qui s'adonnent à cette culture ; cet argent leur permet en principe d'assurer leur habillement et celui de leurs enfants, l'homme ayant pour lui le produit de son élevage et l'excédent des cultures sèches.



GRAPHIQUE 5. — Diagrammes d'utilisation des terres.

1, 2, 3. Zones non utilisées : granit, rochers divers, cuirasses ; 4. Utilisé seulement pour le pâturage ; 5. Cultivé périodiquement ; 6, 7. Cultivé en sorgho, en riz ou maïs ; 8. Habitations et chemins.

C'est aussi un moyen très pratique de gagner davantage en valorisant le produit brut, en transformant à temps perdu le paddy en riz, ce qu'on ne pourrait faire avec le mil qui demande à être pilé le moins de temps possible avant son emploi.

Mais dans l'ensemble, c'est une culture figée où, avec le système de culture et de propriété, aucun gain de surface appréciable n'est à attendre et une culture coûteuse, vu le temps considérable qu'elle absorbe pour le bénéfice remporté. Pourtant d'autres bas-fonds pourraient lui être consacrés avec les mêmes chances de succès qui sont dans l'ensemble satisfaisantes.

UTILISATION DES FRUITS DE LA TERRE.

Toutes les récoltes issues des grands champs (*foro ba*) sont utilisées à des fins communes, sous la responsabilité du chef de famille qui assume la garde des greniers. C'est d'abord la nourriture de tous, puis le paiement des charges collectives, telles que l'impôt, si personne n'a pu amener d'argent de l'extérieur.

Les autres récoltes provenant des champs individuels (*djon foro*) profitent exclusivement à leurs auteurs. Seuls les hommes mariés ont droit à ces champs sur lesquels ils travaillent en dehors des jours ou moments réservés aux travaux collectifs, c'est à-dire les lundi et les vendredi ou en fin de journée ; ils se font aider de leurs frères non mariés qui ont d'ailleurs la faculté de refuser.

Cette culture marginale ne doit pas porter préjudice à celle des champs collectifs et est par conséquent assez limitée. Elle porte surtout sur l'arachide.

Les femmes, on l'a vu, bénéficient de la culture du riz, des condiments et des produits du glanage.

CULTURES FRUITIÈRES.

À côté des cultures de champs, les habitants du village entretiennent des jardins et certains exploitent des plantations de bananiers et des manguiers.

Le jardinage est exclusivement réservé aux femmes ; aidées par les enfants, elles entretiennent au bord du marigot, près des cases, et un peu partout au village, de petits enclos dont la superficie varie de 4 à 100 m². C'est ainsi que 38 familles se partagent 1 254 m², soit 33 m² pour chaque ensemble, le nombre total de parcelles étant d'une centaine à peu près.

Sur ces lopins de terre poussent des pieds de tomates, de piments, de gombo, d'aubergine indigène, de taro, de *nporon*.

À proximité des cases, les plants de tomate, abondamment arrosés par les eaux usées que déversent les femmes, dépassent en saison sèche le rebord des toits, tandis que leurs rameaux se chargent de nombreuses baies rouges de la grosseur d'une noix.

Des cucurbitacées (calebasses *bollen* : gourde à lait, *galama* : cuiller, et un fruit allongé servant d'instrument de musique aux jeunes filles excisées) grimpent sur les toits et les recouvrent entièrement.

Les travaux de jardinage consistent à fumer les parcelles au début de la culture avec le compost pris sur le sounounkoun, et à les arroser le reste du temps.

La presque totalité des récoltes est destinée à la consommation familiale.

À noter aussi, près des cases, les papayers qui étaient au nombre de 37 en 1955 et produisaient très peu.

Plantations de bananiers.

Les plantations de bananiers sont situées à proximité du cours du marigot dont les crues peuvent amener l'inondation partielle. Elles sont clôturées de branchages entrelacés plantés dans le sol, généralement en *Wolo* (*terminalia macroptera*) qui est très résistant, pourrit difficilement et ne craint pas le feu de brousse à cause de son écorce fibreuse et écaillée en surface.

Le terrain argilo-sableux du lieu, frais et enrichi par les dépôts de limon, convient bien aux arbres fruitiers. Il y a de l'eau en toutes saisons, à moins de 2 m, en creusant de simples trous.

La culture de la banane qui fut introduite à une date que les habitants ignorent, couvrait en 1955 une superficie de 2,5 ha répartie entre 15 vergers.

Les bananiers se plantent en lignes régulières et par touffes, chacune de celles-ci est entourée d'un bourrelet formant cuvette pour retenir l'eau d'arrosage. Les plants se touchent sur les rangées ; entre les lignes, de larges bandes de 2 à 3 m permettent la culture du manioc pour la soudure, du riz, des patates.

Les vergers, quand ils sont en bon état, sont régulièrement arrosés : deux fois par jour en saison sèche. L'eau tirée du puits à l'aide de seaux en calabasse (2 à 3 l) comme au village, est portée aux plantes dans des gourdes ou dans de grosses calabasses.

Inventaire d'un verger bien entretenu en 1957 :

bananiers : 353 touffes (3 pieds par touffe environ) ;

manioc : 46 touffes (2 pieds par touffe environ) ;

manguiers : 3 pieds ;

citronniers : 6 pieds

pour une superficie de 45 ares.

Le plus souvent les plantations sont faites en juin et peuvent produire l'année d'après. Leur durée est très variable, mais à partir de la cinquième année, un dépérissement général se fait sentir ; il faut alors faire changer les rejets de trous.

Trois grandes récoltes ont lieu par an : au début et à la fin de l'hivernage et en saison froide. Une touffe de bananiers donne au moins un régime, mais les plants se gênent, ce qui fait que l'on n'a jamais de beaux régimes.

Deux variétés principales sont cultivées :

l'une à petits fruits très sucrés (banane naine : *musa nana*) ;

l'autre à gros fruits appelé *namassaka* (non identifiée).

Les animaux domestiques sont les seuls déprédateurs. En saison sèche, toute verdure attire le bétail, jamais parqué à cette époque, et les clôtures sont brisées, surtout la nuit.

Ce serait la raison pour laquelle on abandonne actuellement presque complètement ces plantations. La preuve est que sur 15 vergers régulièrement entretenus en 1955, il ne reste plus qu'un seul en bon état (1957), les autres ayant fait place aux herbes folles ou aux rizières vertes.

Manguiers.

Les premiers manguiers auraient été introduits il y a environ une cinquantaine d'années par des Dioula et d'après d'autres renseignements par des soldats qui faisaient le recrutement lors de la première guerre mondiale. Ceux-ci ayant mangé des mangues qu'ils auraient ramenés de Bamako, auraient jeté les noyaux aux abords du marché et des pieds en seraient issus. Les enfants entretenaient sur place les jeunes arbres, puis on les transporta sur des terrains collectifs, ce qui leur conféra des droits sur eux, à tel point que des étrangers qui y bâtirent par la suite leurs cases, n'avaient seulement que le droit de jouir de l'ombre des arbres, est-il dit. Quinze ans plus tard, voyant les résultats, chaque famille voulut avoir son manguier à elle, et les abords du bas-fond (au Nord) furent plantés.

Aujourd'hui, on compte 127 manguiers pour tout le village, dont 98 en deux beaux groupements au Nord. Aucun soin d'entretien ne leur est apporté et cependant les récoltes sont très satisfaisantes. Les habitants envisagent la création de vraies plantations de manguiers greffés et d'agrumes au niveau du grand puits creusé par l'Administration.

A signaler aussi la présence au village d'un palmier-dattier qui donne de petits fruits verdâtres que les enfants et les oiseaux se partagent, de quelques papayers, d'un citronnier ; on a même remarqué dans un jardin un jeune kola-tier protégé par un cône de paille.

Il faut rappeler enfin, l'existence des nérés dont les fruits sont utilisés pour préparer un condiment et les palmiers à huile de la galerie forestière dont la sève d'un certain nombre est extraite comme vin de palme.

Karités.

Le karité (*chi*) n'est connu que sous une seule espèce ⁽¹⁾. Il pousse partout, mais la densité à l'hectare est assez faible (elle se tient autour de 10).

L'âge moyen des arbres est d'environ 15 ans et sur l'ensemble, 70 % sont en état de production.

La floraison se situe entre février et avril, étant générale en mars. La fructification est bonne une année sur deux (en principe les années paires), mais se maintient pour les arbres situés dans les champs de culture qui ont bénéficié des façons culturales et ont été à l'abri des feux de brousse, les fruits sont formés en fin mai ; ils mesurent de 1,2 à 2,9 cm, mais le plus souvent 2,5 cm, avec des formes très variables suivant les sujets.

La récolte a lieu en juin-juillet. Elle est faite par les femmes, ainsi que le transport des fruits et toutes les opérations relatives à la fabrication. Les fruits sont mis à fermenter dans des fosses, après quoi la pulpe s'en va au piétinage et au lavage. Les noix ainsi obtenues sont séchées sur des fours rudimentaires et soit conservées en grenier, soit torréfiées immédiatement et soumises à l'extraction ⁽²⁾.

Le beurre de karité est consommé dans la cuisine, transformé en savon ou utilisé pour l'éclairage ; une bonne partie est vendue.

Le bois vif sert à confectionner des mortiers et des pilons ; mais on évite de l'abattre tant qu'il peut produire ; mort, il sert au chauffage ; enfin, l'écorce joue un rôle en pharmacopée.

Les karité sont la propriété de tout le village, sauf s'ils poussent dans un champ en cours de culture, auquel cas leur production revient de droit à son propriétaire.

Le karité a sa place dans la vie religieuse. C'est le seul arbre, semble-t-il, à avoir une fête célébrée chaque année par les femmes.

L'ÉLEVAGE

L'élevage pratiqué à Tenentou se rapporte surtout aux bovins. La population du village ignore leur origine. C'est la race taurine ou *Méré* (en bambara) qui a toujours été élevée, les zébus ne vivant pas longtemps à cause de l'humidité et des insectes piqueurs.

Technique. De juin à décembre les bœufs sont conduits en brousse par un berger peul ; leur zone de pâturage s'étend tout autour du village à 2 km à la ronde ; à défaut de Peul, des enfants peuvent être chargés de leur surveillance.

Les animaux se nourrissent de toutes les espèces d'herbes ou de feuilles de quelques arbustes qu'ils trouvent sur leur passage. Ils affectionnent surtout l'herbe appelée en bambara *Ouakha-dié* ou *Moussou-vakha*.

(1) Le *chissima* (*Lophira alata*) à tronc lisse et aux feuilles plus longues qu'on rencontre près des ruisseaux n'a rien à voir avec le karité.

(2) Voir explications dans l'étude de B. RUYSEN in « *L'Agronomie Tropicale*, 1957 (n° 2, p. 143-172 ; n° 3, p. 279-306 ; n° 4, p. 415-440).

On ne fait de réserve fourragère que pour les jeunes qui ne peuvent pas aller aux pâturages (herbe verte, paille de patate ou d'arachides). Du son de mil et un morceau de sel gemme sont parfois donnés en supplément de ration, surtout aux vaches en période de lactation.

Les bœufs boivent deux fois par jour, vers 9 et 14 heures ; ils vont s'abreuver à une mare qui, située à 2 km Sud-Ouest du village, est longue d'environ 60 m sur 25 et serait alimentée par une source souterraine ; elle porte le nom bambara de *Douni*, ce qui veut dire petite profondeur. Un puits en maçonnerie destiné aux habitants et au menu bétail vient d'être achevé par l'Administration ; il est environ à 60 m au Nord-Est du village.

On compte trois parcs dont le plus important est au Sud-Ouest des habitations et les deux autres, presque contigus, sont à l'Est ; leur clôture est en haie. Les bœufs y passent la nuit pendant toute la saison des cultures, sauf les veaux à la mamelle qui sont amenés chez leurs propriétaires pour ne revoir leurs mères que le lendemain vers midi, heure de la traite. Après celle-ci, les jeunes capables de supporter les fatigues des parcours vont pâturer avec le troupeau qui ne revient au parc que le soir, un peu avant le coucher du soleil. Le parc est de temps en temps vidé de sa boue par les enfants, boue que viennent ramasser d'autres personnes pour fumer leurs jardins.

En saison sèche, les bœufs ne sont sous la surveillance de personne ; ils peuvent passer la nuit en brousse, sur les places publiques, n'importe où ; il y en a qui vont divaguer à plus de deux jours de marche de leur village pour n'y revenir qu'après une absence de deux ou trois mois.

Les animaux sont en bon état d'entretien. 42 vaches sur 110 sont en période de lactation. Une laitière moyenne peut pendant près de cinq mois donner 3 litres de lait à la traite qui ne se pratique qu'une fois par jour.

Les saillies se font dans le parc, en brousse, n'importe où et par n'importe quel taureau.

Une vache peut vivre 16 à 20 ans ; son premier vêlage se fait dans sa 4^e année. Elle peut durant sa vie donner naissance à 16 petits, un par an, mais le 16^e est souvent malingre, non viable. Le veau est sevré vers 8-9 mois et pour cela on ne prend aucune précaution ; c'est la mère qui refusera l'approche de son petit pour mettre fin à l'allaitement.

Rôle économique. Le lait se boit frais ou caillé, on le met dans la bouillie de riz ou de mil ou dans le couscous frais ou sec ; caillé, on en extrait de la crème qui, par barattage dans une calebasse ou dans une gourde, donne du beurre frais. Quelques femmes emploient ce beurre sur leur chevelure ; fondu, il sert comme le karité dans la préparation des mets.

Abdoulaye Diallo est le nom du berger, qui depuis cinq ans est gardien du troupeau ; c'est un peul originaire de Wouro-Modi, cercle de Mopti ; il est célibataire. Son salaire est de 15 fr par animal adulte et par mois, plus le lait de toutes les laitières les vendredi et les lundi. Il vend ce lait à 14 fr le litre.

Le pelage préféré est le roux ou le fauve. La robe noire est détestée ; avant les temps d'aujourd'hui un bovin noir était, aussitôt après sevrage, conduit loin du village par des jeunes gens non circoncis qui le tuaient à coups de bâton et de pierres pour le griller et le manger sur place. Mais depuis quelques années il est devenu impossible de respecter cette coutume à cause de la valeur marchande du bovin. A la première occasion on se débarrasse d'un tel animal en le vendant au premier venu, boucher ou marchand de bétail, parce qu'on croit que sa couleur attire des calamités sur le village.

Ici on n'abat pas un bœuf pour le besoin de manger de la viande. Rarement

on en tue les jours fériés. Mais chaque année, vers juin, le village immole un taureau, roux de préférence, pour les mânes des ancêtres et pour que l'hivernage soit favorable aux cultures. On sacrifie aussi un bœuf, ou plus, à l'occasion des cérémonies de funérailles d'une personne très âgée, et la coutume exige du gendre un bœuf à tuer en de pareilles circonstances.

Les flacons et bouteilles des Blancs ont fait que les cornes ne sont plus utilisées pour conserver les poudres, liquides médicamenteux et autres.

La peau peut servir de tapis, mais le plus souvent elle est vendue aux commerçants ou aux cordonniers.

La bouse de vache mélangée de terre et diluée d'un peu d'eau sert d'enduit aux murs et au sol des cases ; elle est un bon engrais pour les champs de mil ou de maïs. Le toupillon de la queue sert de chasse-mouches et moustiques.

L'animal bovin rend de nombreux services : traction, cordonnerie, payement d'impôts, dots, dettes, etc. Il y a 2 charrues à Tenentou avec 2 paires de bœufs de labour, mais pas une seule charrette.

La dot pour une jeune fille est de 5 bœufs ou plus. Une femme divorcée ou dont le mari est décédé est toujours remariée avec le même premier nombre de bœufs que le nouveau prétendant doit intégralement rembourser au premier mari ou aux parents du mari défunt.

Maladies. Chez le bœuf, les stomatites et les diarrhées ne sont pas traitées. Le matin de bonne heure, l'eau fraîche projetée dans les yeux avec la bouche, est recommandée contre les ophtalmies.

Le *dialaniba* est le nom en bambara d'un arbuste dont les feuilles, tiges, écorces séchées et pulvérisées donnent un produit qui guérit les plaies.

Les tiques ne résistent pas aux attouchements de pétrole, ou bien on leur sectionne le thorax avec des ciseaux, ou on leur incise l'abdomen avec la pointe du rasoir.

La *souma*, qui signifie à la fois trypanosomiase, piroplasmose et hygroma du genou n'est pas soignée.

Les deux charbons, bactérien et bactérien, ne se soignent pas non plus, et ils ne sont d'ailleurs reconnaissables qu'après égorgement des malades « dont nous avons de tout temps et impunément mangé la viande ». *Bon-fin* est le nom donné à ces deux maladies.

La dernière apparition de la peste bovine remonte à plus de 15 ans ; alors que la péripneumonie a sévi ici il y a seulement trois saisons sèches passées et a été la cause de la perte de plus de 80 bœufs. « Nous ne connaissons aucun médicament contre ces deux maladies contagieuses qui ne sont jugulées que sur l'intervention du vétérinaire que nous envoie le Commandant de Cercle. Nous commençons à oublier les ravages de la peste bovine contre laquelle les agents vétérinaires pratiquent chaque année la vaccination préventive. »

En marge de l'élevage des bovins, la population s'adonne aussi à celui du menu bétail, moutons, chèvres, ânes, volaille et, depuis très peu de temps, porc.

Certaines maladies ont pu être notées, de même que leur traitement.

Chez le mouton, deux affections retiennent l'attention : le piétin et la diarrhée. Celle-ci est due à la strongylose gastro-intestinale fréquente pendant l'hivernage ; elle tue beaucoup de moutons parce qu'on ne sait pas la soigner. Le piétin est guéri par deux ou trois applications de savon noir en frictionnant entre les onglons.

Aucune maladie n'a encore été relevée chez le porc du fait de son élevage récent.

Depuis plus de cinq ans une maladie appelée *sebana* ou peste aviaire décime les sujets de la basse-cour. L'affection diphtéro-varioloïque ou *sé-m'prom*, qui signifie syphilis du poulet, de pronostic sombre chez les jeunes, est atténuée en mettant en permanence dans l'eau de boisson des volailles le fruit d'un arbuste appelé *Ba-n'koyo* en bambara. Les larves d'argas sont tuées par frictions répétées de savon noir sous les ailes.

Composition du cheptel.

Bœufs.....	2	Moutons.....	16 (9)
Taureaux.....	7	Chèvres.....	35 (27)
Taurillons.....	18	Anes.....	3 (1)
Vaches.....	110	Porcs.....	31 (31) dont 5 Yorkshire
Génisses.....	24	Poulets.....	125 (47) [pur sang]
Veaux.....	53	Canards.....	29 (15)
Total.....	244		() chiffres administratifs

Exemples de mensurations.

1^o Vache, taurine 8 ans, fauve avec taches noires sous les paupières inférieures, petites cornes en demi-croissant dirigées en avant, toupillons et onglons noirs, pis d'un gros volume avec écusson assez étendu; elle est en très bon état d'entretien et donne actuellement près de 2 litres 1/2 à la traite, à son 7^e mois de lactation :

Taille.....	109 cm
Longueur du corps.....	130 —
Tour de poitrine.....	145 —
Hauteur de poitrine.....	57 —
Croupe : longueur.....	41 —
largeur.....	34 —
Tour du canon.....	16 —
Corne : longueur.....	27 —
circonférence à la base.....	14 —
Baguette.....	82 —
Poids au jugé.....	240 kg

2^o Taureau, taurin, prenant 5 ans, fauve avec de nombreuses taches blanches, cou roux, cornes moyennes en demi-croissant à pointes dirigées en avant, toupillon roux, onglons noirs, en bon état d'embonpoint :

Taille.....	110 cm
Longueur corps.....	132 —
Tour de poitrine.....	160 —
Hauteur de poitrine.....	63 —
Croupe : longueur.....	43 —
largeur.....	38 —
Tour du canon.....	18 —
Corne : longueur.....	35 —
circonférence à la base.....	24 —
Baguette.....	70 —
Poids au jugé.....	250 kg

3^o Veau n^o 1, taurin, fauve, 4 mois :

Taille.....	76 cm
Longueur.....	80 —
Tour poitrine.....	86 —
Tour canon.....	12 —
Poids.....	49,5 kg

4^o Veau n^o 2, taurin, fauve, 4 mois :

Taille.....	75 cm
Longueur.....	77 —
Tour poitrine.....	87,5 —
Tour canon.....	11 —
Poids.....	55 kg

5^o Veau n^o 3, taurine, roux foncé, 2 mois :

Taille.....	60 cm
Longueur.....	59 —
Tour poitrine.....	69 —
Tour canon.....	8 —
Poids.....	27 kg

6^o Veau n^o 4, taurin, roux, 2 mois 1/2 :

Taille.....	62 cm
Longueur.....	67 —
Tour poitrine.....	67 —
Tour canon.....	8 —
Poids.....	27 kg

7^o Veau n^o 5, taurin, noir mal teint, 3 mois 1/2 :

Taille.....	74 cm
Longueur.....	73 —
Tour poitrine.....	81 —
Tour canon.....	10 —
Poids.....	43 kg

8^o Brebis, race bambara, pie, 4 ans, pleine : 27 kg.

9^o Brebis, race bambara, pie-brun, blanche avec taches noires à la pointe des jarrets, bout d'oreilles, paturons et museau noirs avec yeux cerclés de noir, 3 ans :

Poids.....	25,500 kg
------------	-----------

Prix (5 juillet 1955).

Vache.....	10 000 fr
Vache accompagnée de son veau.....	12 500 fr
Génisse.....	7 500 fr
Taureau.....	10 à 12 500 fr

CHASSE, PÊCHE ET CUEILLETTE

CHASSE.

La chasse collective a lieu chaque année en avril, lors des premiers écobuages et peut durer plusieurs jours. Un grand incendie est allumé, et le gibier

menacé par les flammes que le vent pousse vers lui en tourbillon, fuit dans la direction opposée. Il est attendu là par des hommes dispersés suivant un arc de cercle, les fusilliers en avant, les autres par derrière prêts à poursuivre avec leurs chiens les antilopes qui échapperaient aux balles.

On tue des antilopes minan, sinin ni, konkoron, m'gleni, des pythons, des porcs-épics, des singes, etc.

Ne participent que les hommes valides ; il y a de nombreux risques.

Autrefois les préparatifs de la battue étaient marqués par une cérémonie sacrificielle, conduite par le *ntoroba*, chef de la chasse (son nom qui est une grossièreté signifie gros testicules). C'était lui qui décidait de la chasse, qui adressait les prières aux génies de la brousse pour solliciter leurs faveurs et pour que soient préservés les chasseurs des dangers de tout genre et qui dirigeait enfin les opérations. On lui devait pour chaque premier gibier abattu une épaule.

En dehors de la grande chasse, les hommes font individuellement des sorties de jour et souvent de nuit en allant attendre le gibier aux points d'eau. En hivernage, quant le terroir est parcouru par les ramasseurs de karité, les antilopes remontent vers les *fouga* où elles passeront une bonne partie de la journée, au bord des flaques d'eau. On les voit qui prennent leur bain de soleil sur l'herbe tendre aux environs de midi. Le chasseur les surprend ainsi. La nuit, elles fréquentent les bras du marigot.

PÊCHE.

La pêche est une cérémonie qui a lieu une fois par an, en janvier, et tous les jours un mardi, le choix du jour étant fixé par le chef traditionnel à qui appartient l'eau.

On se rend à la mare vers 9 h du matin, en foule, les gens du village et d'autres, les hommes ensemble, les femmes de leur côté. Les hommes entrent dans l'eau par deux des extrémités de la mare et avancent en ligne les uns vers les autres, refoulant les poissons à l'aide de paniers d'osier ; les femmes suivent derrière avec des paniers et des filets.

Bientôt les poissons sont cernés de toutes parts ; ils sont capturés, soit dans les nasses où ils se sont précipités, soit à la main dans les trous où ils essayent de fuir ; les femmes poursuivent ceux qui s'échappent.

Seuls les petits poissons sont épargnés et resteront pour l'année prochaine, mais de toute façon, l'hivernage permettra à d'autres de gagner à leur tour la mare depuis le fleuve.

On suppose que cette pêche, qui est en même temps une fête, rapporte plusieurs centaines de kilos de poissons de cinq espèces différentes :

<i>tilapia</i>	carpe	
<i>mormyridés</i>	<i>nana</i>	
<i>protopterus annectens</i>	<i>wonto</i>	(cartilagineux, très estimés)
	silure	(les plus nombreux)
<i>synodontis</i>	<i>konko</i>	(craints à cause des piquants)

La pêche peut être recommencée la semaine suivante et l'on a même vu empoisonner la mare au henné pour ramasser jusqu'au dernier poisson. Cette pratique aurait eu pour conséquence de faire fuir les hippopotames qui fréquentaient la mare.

Le village possède trois mares poissonneuses. Une est située à proximité du village ; les deux autres sont à sa limite. Celle qui confine à Faragoueran appartient à ce village mais la pêche y est libre. La présence de nombreux caïmans la rend dangereuse. La troisième, commune à Meniambala, est une source de discussion continuelle car ses habitants voudraient s'en réserver le monopole, alors que ceux de Tenentou exigent d'être informés de la pêche qui y est faite et s'en font remettre une partie du produit.

On capture encore des poissons individuellement, dans les nasses fixées dans les petits barrages destinés aux rizières lors de la décrue des eaux. La nasse ou *kiki* est un engin de pêche en forme d'ogive en rameaux de combretum taillés. Elle mesure de 1 m à 1,75 m et comporte à son gros bout une fermeture en entonnoir qui permet, seulement par la disposition des tiges, l'entrée des poissons. L'autre bout est attaché avec une corde et sert à vidanger. L'engin est immergé dans l'eau avec à l'intérieur un appât, toujours une peau grillée, qui attire les poissons par son odeur.

CUEILLETTE.

Il y aurait beaucoup à chercher sur ce point ; toutefois son importance économique est faible. On signalera seulement le miel que l'on obtient à partir de ruches en paille installées dans les arbres.

ACTIVITÉS ANNEXES.

Tisserands.

Les tisserands sont au nombre de quatorze. Cette activité n'est pas réservée à une classe sociale déterminée. En saison sèche, tous ceux qui savent tisser installent leurs métiers sous les arbres, sous les auvents à proximité des habitations, généralement par petits groupes, aidés de leurs apprentis.

La matière première est fournie par les femmes du village ou celles des villages environnants qui manquent de tisserands ou veulent du travail fini.

La plupart ne font que les traditionnelles bandes dont la largeur ne dépasse guère 12 cm, sauf quelques-uns spécialisés dans le tissage des *kossa*, grandes couvertures ornées de dessins géométriques.

Les bandes ainsi tissées sont utilisées sur place ou vendues sur le marché à la coudée ou à la main.

Forgerons.

De 1955 à 1957, un seul forgeron travaillait au village ; venu de Bamako, il a installé son atelier dans le vestibule d'un serviteur. Il fabriquait daba, hoes, faucilles, couteaux et certains ustensiles de cuisine.

De façon habituelle, les habitants de Tenentou achètent leur matériel de labour et de chasse chez les « batteurs de fer » des villages environnants et plus particulièrement à ceux de Mayambala qui sont leurs pourvoyeurs attitrés.

La matière première comprend les carcasses d'automobiles, les lames de fer achetées en ville... Les hauts fourneaux dont on voit encore les ruines ont cessé de fonctionner depuis bien longtemps déjà.

Les forgerons fabriquent aussi des objets en bois, tels que les serrures, et leurs femmes, comme partout, des poteries ; mais ces activités sont en pleine décadence.

Les Migrations.

Beaucoup d'hommes quittent le village à titre temporaire ou définitif.

Une trentaine semblent l'avoir abandonné pour exercer un métier autre que celui de cultivateur et vivre à la ville. Plusieurs anciens élèves sont entrés dans l'Administration, comme moniteur agricole, infirmier, garde-cercle ou commis. Il y en a dans le commerce (boutiquier, dactylo, tailleur ; d'autres sont boy, blanchisseur ou jardinier) ; un autre est en traitement à l'Institut Marchoux, un autre enfin purge une peine de prison. On les rencontre à Bamako (8), à Dakar (3), à Bobo-Dioulasso, à Mopti, à Nioro, à San...

Il est probable que, pour la plupart, ces départs doivent être considérés comme définitifs. Cependant en général, les attaches n'ont pas été rompues avec le village natal : on écrit de temps à autre par l'intermédiaire de la boîte postale du chef de canton, on envoie un mandat, on vient passer un congé, assister à une cérémonie, peut-être même se marier ; on reçoit à son nouveau chez-soi le petit frère en quête d'un métier lucratif ou celui qui est destiné aux études.

D'autres départs, pour longs qu'ils soient, ne sont pas forcément l'amorce d'abandon complet. Il s'agit de militaires recrutés et surtout engagés (6). Ils peuvent effectuer quinze années de service ; ils ne manqueront pas d'envoyer un appoint substantiel à leurs familles et surtout, à leur retour, ce qu'ils ont vu en Afrique du Nord, en Europe ou en Indochine, ne restera pas sans enseignement pour la collectivité tout entière.

Mais il y a aussi des départs temporaires pour aller gagner quelque argent frais et satisfaire un besoin certain de bougeotte qui affecte tous les hommes de 20 à 40 ans. Il y en a quelques-uns qui s'en vont au moment des cultures comme navetane au Sénégal ; mais en général c'est assez mal vu, puisque de la sorte on se dérobe aux travaux collectifs. Par contre, la saison agricole terminée, rien ne s'oppose plus aux randonnées vers le Sud où les calendriers de travaux ne sont plus les mêmes et c'est pour cela que la Côte d'Ivoire, à 500 km, exerce un tel attrait.

Les jeunes gens sont particulièrement intéressés à ces départs qui sont pour eux une évasion dans un monde pacifié et sans aventure ; certains s'en vont à l'insu de leur famille, choisissent l'occasion d'un déplacement d'une quinzaine de jour pour continuer vers la côte. L'opinion courante est qu'il faut s'éloigner des vieux pour pouvoir être ce que l'on veut être et avoir ce que l'on veut avoir. Un jeune dit : « au village, je travaille plus qu'en Côte D'Ivoire et pourtant durant les douze mois de l'année, je ne peux pas avoir 500 fr dans mon porte-monnaie, sauf si je fais un petit commerce, encore faut-il que j'amasse la somme nécessaire pour ébaucher ce commerce et les vieux ne nous donnent rien. »

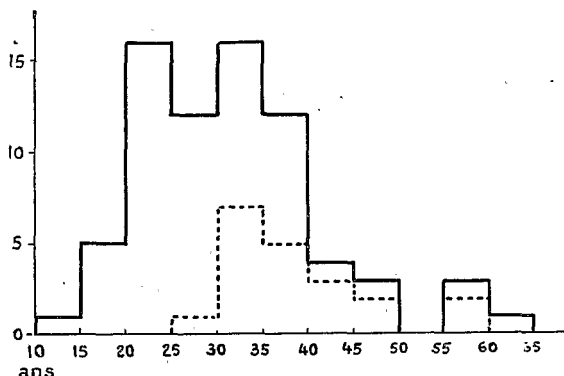
L'attitude des familles se traduit par une certaine résignation ; les départs sont finalement acceptés à condition qu'ils ne soient pas définitifs, ni même de trop longue durée, ce qui engendre, surtout chez les mères, un sentiment voisin de la honte.

Si les conséquences morales de ces départs sont difficiles à apprécier, les résultats d'ordre économique sont plus patents. Il y va d'une rentrée constante d'argent frais qui ne s'obtiendrait qu'avec infiniment plus de peine — si même elle était possible — en l'état actuel des techniques, à partir des possibilités locales. C'est plus que le paiement de l'impôt qui est assuré — il l'est déjà par la vente d'une bonne partie de la récolte de tabac — c'est l'acquisition de

la plupart des marchandises d'importation qu'on utilise couramment. Et bien sûr, à l'attrait de cette richesse, aucune famille ne se soustrait.

Par contre l'absence d'une main-d'œuvre jeune au moment du défrichement et des labours est une gêne sérieuse pour les cultures, et pour que la récolte soit normalement assurée, les vieux doivent fournir davantage de travail.

Le tableau ci-dessous permettra de juger l'ordre de grandeur de ces mouvements de population, en sachant que les séjours en Côte d'Ivoire sont de neuf mois environ, mais quelquefois de deux ans, et ces séjours répétés deux ou trois fois.



GRAPHIQUE 6.

Nombre d'absences en fonction de l'âge (en pointillés, celles de plus de 10 ans).

Les départs vont croissants comme la demande. Il se font le plus souvent en petits groupes par affinités ; on utilise le camion que l'on prend, soit vers Bougouni ou vers Kankan. Le baluchon est simple : quelques habits et une provision de plusieurs kilos de semoule de mil. On s'en va toujours en première destination vers un grand centre à partir duquel on se dirige vers les plantation de la forêt, après s'être informé des besoins de main-d'œuvre. On retrouve rarement des compatriotes, ceux qui sont restés en Côte d'Ivoire se sont fixés dans les centres et y sont *dioula* (petit commerce) ou ouvriers.

Les conditions d'existence sont rudes : logement défectueux, huttes insalubres, manque d'eau pour la toilette et la lessive, alimentation médiocre, manioc, bananes et ignames récoltés gratuitement au champ de l'exploitant, sans personnel pour les préparer ; distractions rares, seulement avec les compatriotes soudanais (on se méfie en effet des autres qui vous épient et cherchent à vous voler ou, pour ce qui est des femmes, vous méprisent et cherchent à vous soutirer de l'argent) avec qui on danse parfois au son d'un xylophone.

Le travail se fait à la tâche, au salaire journalier (jamais mensuel) ou au contrat verbal (1/3 des récoltes revient au manœuvre) ce qui est la solution la plus avantageuse, mais bien souvent on préfère garder sa liberté d'action et, en équipes volantes, on va un peu partout... Si l'on ne rentre pas au pays après la récolte, on va ailleurs voir du pays.

On garde soigneusement l'argent gagné sur soi, mais si l'on reste trop longtemps on en envoie une partie, par l'intermédiaire de la poste ou d'un camarade qui s'en retourne. À l'issue d'un séjour de neuf mois, on a vu ramener

au village des sommes telles que 15 000, 20 000, 27 000, 53 000 fr. On a acheté, en plus des malles de fabrication locale, des habits pour soi, pour ses parents, pour sa fiancée... Mais en principe tout est dû au chef de famille, sauf à celui-ci de rendre le prix d'une bicyclette (qu'on achète rarement en Côte d'Ivoire pour éviter les dégâts que le transport pourrait lui occasionner), de payer l'impôt et de constituer le montant de la dot.

LA CONSOMMATION

L'ALIMENTATION.

Préparations alimentaires.

Un certain nombre de produits se consomment directement après avoir été grillés, braisés ou bouillis ; ainsi : le maïs, le manioc, la patate, l'igname, les arachides, les haricots, les pois chiches. On y ajoute ou non du sel. Ils renforcent l'alimentation habituelle en période de soudure et se présentent surtout comme des compléments. Les céréales font l'objet de préparations véritables, sauf le riz qui est bouilli (et donne alors le *kini*). Les sorghos et millets, le fonio, le maïs (et même le manioc) sont réduits en farine par pilage au mortier et tamisage, et cuits, soit à l'ébullition pour donner un brouet (*deguè*) ou une pâte (*tô*), soit à la vapeur en semoule : *firi* ou couscous. Les bouillies sont servies telles quelles, sans autre addition que, rarement, du lait ou du sucre.

Les autres préparations sont accompagnées de sauces où entrent :

- 1° du sel, provenant du Sénégal, exceptionnellement de Taoudeni ;
- 2° des condiments : piments, gombo frais ou séché ou réduit en poudre ; des feuilles : baobab, oseille ⁽¹⁾, nanogo ⁽²⁾, mporon ⁽³⁾, nzofon ; des graines fermentées : *datou* tiré du *da*, matière à consistance granuleuse, brun-noir, et bien entendu le *soumbala*, d'allure sensiblement équivalente et à odeur aussi prononcée ; des légumes ou des fruits : tomates, citrouilles, aubergines.
- 3° une matière grasse, le plus souvent beurre de karité ; quelquefois de la pâte d'arachide (graines torréfiées, écrasées et réduites en boules), et très rarement du beurre de vache.
- 4° enfin, mais assez rarement, de la viande ou du poisson.

Les farines de sanio, de maïs, de fonio, de haricots peuvent être préparées en galettes frites au beurre de karité. Le sorgho et le maïs sont quelquefois employés pour faire de la bière. Les sons servent d'aliment au bétail.

Les repas ont lieu en principe trois fois par jour : petit déjeuner, repas de midi et repas de la nuit. Au petit déjeuner, on prend généralement la bouillie qui est vite préparée et avalée à l'aide des cuillers en calabasse ; mais on consomme aussi le *kini* et, parfois même, seulement le restant de la veille. À la mi-journée et au soir, on consomme le *tô*, le *kini* ou le *firi* avec la sauce d'accompagnement. Toutefois ce schéma n'a rien d'absolu et des collations peuvent être prises à toute heure de la journée.

(1) *Hibiscus canaabinus*.

(2) *Ceratotheca sesamoides*.

(3) *Amaranthus caudatus*. Déterminations de P. VIGUIER, Le Soudan Français, ressources et possibilités agricoles. *Bamako*, 1945.

Suivant les saisons, des modifications interviennent. Pendant les gros travaux, les hommes partent aux champs sans avoir consommé la bouillie ; le repas du midi est pris au lieu de travail à une heure plus matinale ; les préparations sont plus simples et se ramènent essentiellement au *tô*, alors qu'en saison sèche, elles sont plus variées.

La nature des ingrédients change aussi. Le maïs qui mûrit en premier, fin août, début septembre, est consommé immédiatement. C'est la période de la soudure où les réserves étant souvent épuisées, les nouvelles récoltes sont encore vertes et dont on dit en bambara : *Siche frili fila siri kalo*, le mois pendant lequel il faut attacher deux œufs ensemble.

Le riz, réservé surtout à la bouillie du petit déjeuner, le millet, le fonio semblent être épuisés en premier lieu et le sorgho que l'on aime moins, gardé pour ensuite. Toutefois, lorsqu'on ouvre un grenier et que l'on y opère un prélèvement pour un battage, on consommera immédiatement tout ce qui aura été préparé ; de même pour toutes les préparations délicates (pâte d'arachide...).

L'assaisonnement varie : à la saison des pluies, on emploie beaucoup de feuilles fraîches : da, nanogo, haricot, mporon, ou en poudre : nanogo, baobab, du gombo, des aubergines, du datou, du soubala et quelquefois du beurre de karité ; en saison sèche surtout le datou ; des tomates, un peu le soubala et la pâte d'arachide ; de façon générale, on est étonné du peu de place qu'occupent les matières grasses et le piment.

Enfin la quantité est sujette à fluctuation avec les saisons.

Valeur de la ration alimentaire.

Il est particulièrement mal aisé d'apprécier quantitativement la ration alimentaire. En plus du fait de consommations occultes : un tubercule de manioc, une poignée de cacahuètes ou quelques fruits sauvages, on constate que le repas familial n'est jamais pris par un groupe de personnes rigoureusement identique. Les uns ou les autres se sont absentés et l'ont pris au champ ou chez un ami, inversement des invités se sont présentés, à part entière ou non, l'usage voulant que, lorsqu'on rend visite pendant le repas, on y participe si peu que ce soit. On citera comme exemple de commensalité huit jeunes circoncis qui ne prenaient leur nourriture qu'en passant de famille en famille pendant toute la période de plusieurs semaines consécutive à leur retraite : il est bien difficile dans ces conditions d'apprécier la valeur de leur propre ration et de combien ils diminuaient celle des familles où ils étaient reçus. C'est la femme qui a préparé le repas qui partage les plats entre les hommes d'une part, les femmes et les enfants d'autre part, mais étant donné la façon de manger, chacun tirant sa part à mesure de plats collectifs, il n'est pas possible d'apprécier ce que chacun consomme en fonction du sexe, de l'âge ou du travail fourni. Tout essai de sériation fausserait totalement les données, mais il ne faudrait pas davantage attendre de précision d'une enquête exhaustive dans le temps et dans l'espace qui ferait absolument perdre de vue toutes les nuances dont la question est constituée. Les chiffres avancés ne sont donc qu'indicatifs mais doivent être considérés comme un minimum.

La ration de céréales d'un repas d'adulte pourrait être appréciée à 200 g. On a noté 185 g de millet, 225 de maïs, tout aussi bien que 330 g de riz un jour de festin. Traduit en calories ⁽¹⁾, en tenant compte des condiments, une

(1) Calculs effectués d'après les valeurs de l'ORANA.

famille en consommait 2240 au mois de juin 1955 réparties en 450 (matin), 740 (midi) et 1 050 (soir) (calculé sur 11 jours) ; en janvier suivant, on avait 2 580 se décomposant respectivement en 570, 890 et 1 120 (sur 23 jours). D'autres mesures, effectuées en septembre 1957, ont donné 2 210 (sur 5 jours) et 2 480 dans une famille qui consommait la nouvelle récolte de maïs.

On ne s'autorisera pas des commentaires trop poussés sur des chiffres qui paraissent, malgré l'attention qu'on a apportée à les recueillir, bien sujets à caution. Il est évident de toute façon que la ration n'est pas comparable aux 3 000 calories absorbées par un Européen occupé à un travail sédentaire. De plus un déséquilibre apparaît au profit de glucides qui représentent 73 % pour 3 aux lipides et 10 aux protides d'origine végétale. Le sel entre pour 6 à 15 g dans la ration journalière. Les vitamines sont apportées par le datou et le soubala et les tomates, mais il faudrait y ajouter les fruits que l'on consomme en brousse.

LE MARCHÉ.

Le marché est sans doute de création très ancienne et Binger, bien que n'y ayant pas assisté, en signale l'existence.

Il a lieu tous les lundis, de midi à trois heures environ, et se tient dans le triangle délimité par la bifurcation des routes de Kankan et de Kangaré sur une superficie de 30×50 m. Des arbres amènent de l'ombrage, mais sur la périphérie seulement, et aucune protection permanente n'existait avant que soit construit, ces dernières années, un hangar en tôle de 7×10 m où maintenant beaucoup de vendeurs se pressent.

Il présente une activité réduite et malgré sa situation les camions ne le fréquentent pas. C'est surtout un point de transaction pour les produits du cru.

On a dénombré en septembre 1957, à l'époque des cultures il est vrai, quelque 70 vendeurs, dont 45 hommes pour les produits vivriers (céréales, condiments secs ou frais, fruits) et l'on a apprécié la quantité de leurs marchandises à 100 kg de maïs (récolte nouvelle), 70 kg de mil, 30 kg de riz et autant d'arachides. Une femme présentait des feuilles de baobab, de quoi faire 50 fr, et une autre 3 tas de feuilles de courge à 5 fr l'un, 5 fr étant l'unité de base à peu près pour tout ou parfois le multiple supérieur, 25 fr, par exemple pour le riz décortiqué.

Il y avait une vingtaine de vendeurs de produits venant de l'extérieur, tels que poisson séché (3), sel (3), kola (5), bandes de tissu (4), pour les produits d'importation, 7 avec du tissu en coupe ou des vêtements tout prêts, et des marchands de bimbeloterie (3) avec des pièces de rechange de bicyclette, du pétrole, de la vaisselle. Ces marchands ambulants sont très généralement s'origine sarakolé.

Enfin, une quinzaine de jeunes filles groupées à l'Ouest du marché vendent des galettes de mil qu'elles font frire au beurre de karité, dans des canaris posés sur un foyer fait de trois pierres. Elles en donnent en principe 10 pour 5 fr, mais 8 seulement en période de soudure. Il y a place pour dix fois plus de jeunes filles.

L'assistance pouvait être évaluée à 200 personnes, dont très peu d'hommes et très peu d'étrangers au village.

Le marché de Tenentou à vrai dire est assez concurrencé, d'abord par ceux d'alentour, Faragueran qui est un village plus important et qui draine davantage de monde ; ensuite des petits marchands se tiennent en permanence au

village où des commerçants dioula s'y trouvent de passage ; on va aussi beaucoup à Bougouni, à pied, en bicyclette, en camion et le marché y est bien achalandé ; enfin le pouvoir d'achat de la population est très bas ; le commerce des produits vivriers est en quelque sorte une forme d'autoconsommation à l'échelle du village ; celui des produits manufacturés exige des espèces dont on est peu pourvu et fait penser — toutes proportions gardées — au problème des échanges internationaux.

Relevé de prix.

MARCHANDISES	20-VI-55	23-IX-57	16-XII-57
Riz paddy (1e kg) ..	13	16,50	13,5
Riz décortiqué.	36	40	27
Maïs en grain.		4,30	
Mil.	15	10	7,5
Datou.	19	22,5	
Soumbala.	122	115	
Piments gros	75		
Piments petits	44	35	
Pâte d'arachide	70	54	
Beurre de karité	67	75	
Sel marin	21	21	
Lait frais (le litre).	14	20	

ÉLÉMENTS D'UN BUDGET FAMILIAL.

On a interrogé le chef de famille dont le plan de la maison a été présenté plus haut ⁽¹⁾, ainsi que le bilan alimentaire, pour essayer de dresser son budget.

Il a d'abord été difficile d'établir l'assiette exacte de la famille : en dehors des membres fixes, il existe des garçons dont la mère divorcée est repartie chez les siens et qui lui font de longues visites ; un jeune homme est absent pour son travail, deux jeunes filles sont en période matrimoniale, une de la maison va faire des stages dans sa future belle-famille, dans un autre village ; une autre fiancée du jeune homme absent, vient de son côté ici. On peut considérer qu'il y a en moyenne 14 personnes présentes, dont une vieille captive et un jeune fils de même condition. Sur le nombre, il y a 4 garçons en état de travailler effectivement et 3 ou 4 femmes qui s'emploient aux rizières. Le chef de famille ainsi que la vieille servante n'ont plus de rôle actif.

Les surfaces cultivées peuvent être évaluées, d'après les mesures faites pour l'enquête, à :

sorgho	3,02 ares ayant produit :	2 135 kg à 10 fr
riz	1,10 —	1 200 kg à 15 fr
fonio.	0,14 —	70 kg à 10 fr
maïs	0,15 —	150 kg à 5 fr
arachide.	0,94, mais n'a presque rien donné (rouille)	30 kg
manioc	0,04 a été piétiné par les bovins : néant	
tomate	0,01	

Soit en gros une valeur de 42 000 fr.

(1) Voir p. [25].

Il faut ajouter à ces chiffres les pois et haricots en cultures intercalaires : 20-70 kg, ainsi que le coton. Du tabac a été planté à la suite du maïs d'hivernage, un papayer pousse dans le jardin.

Toute cette production a été consommée, sauf la moitié du riz environ qui est échangée contre le petit mil, non cultivé par la famille. La presque totalité du fonio a été donnée aux personnes qui ont aidé à la récolte du sorgho.

L'élevage comporte 2 vaches (dont 1 laitière) et 1 veau, et la basse-cour : 2 coqs et 4 poules qui seront autoconsommées.

L'inventaire de la maison a fait apparaître le matériel ci-après :

— chambres : 6 nattes, 5 peaux, 1 moustiquaire, 2 couvertures, 4 cantines, 1 sabre, 1 calebasse d'habits, des pagnes ;

— cuisine : 8 marmites en fonte, 1 en émaillé, 1 bassine en zinc, 3 cuvettes émaillées, 1 seau émaillé, 30 calebasses de diverses tailles, des vans et tamis en vannerie ;

— magasin : outillage dont 7 daba, des coupe-coupe, des nasses de pêche ;

— grenier : semence, réserves alimentaires, médicaments, 2 calebasses d'habits, coton filé et en bande.

Au chapitre des *recettes*, il faut porter :

— vente des produits du cru

1° au profit du chef de famille :	
veau	6 000 fr
lait (environ 100 l à 14 fr) soit	1 400
tabac (200 boules à 25, soit 36 kg à 140 environ).	5 000
2° au profit des femmes :	
tomates (environ).	500 fr.
beurre de karité (50 kg à 70 fr)	3 700
savon (15 fois 16 boules à 15 fr).	3 550
3° au profit des fils :	
petit commerce de sel (bénéf. 5 fr sur 200 kg)	1 000
4° Mandat d'un militaire	5 000
Soit.	26 150

Au chapitre des *dépenses* :

— Impôt pout 7 personnes à 722 fr.	5 054
— Achat de nourriture au marché :	
1° condiments (sel 1 000, datou 1 200, soumbala 1 500).	3 700
2° galettes au marché	600
3° kola (5 fr par jour).	1 825
4° vin de palme	1 000
5° viande d'antilope (aux chasseurs).	400
— Renouvellement du matériel :	
daba (3 à 100)	300
marmite en fonte grand modèle.	1 300
calebasses différentes tailles	1 350
— Renouvellement de l'habillement et du mobilier :	
6 nattes à 125 fr.	750
tissage de 700 coudées de coton produit en famille.	1 700
Soit, arrondis	18 000

Un élément important de dépenses qui sera couvert par le bénéfice restant, mais étalé sur une période dépassant l'année, consiste dans le paiement d'une dot pour une jeune fille qui vient d'être excisée et passe 6 mois dans sa future belle-famille. Les frais s'élèveront à 4 vaches, 3 moutons et environ 3 250 fr. Les dépenses occasionnées immédiatement consistent dans la nourriture de 6 personnes pendant plusieurs jours, lors de la visite d'accompagnement, c'est-à-dire dans l'achat de viande et de condiments supplémentaires. On offre 200 fr de kolas, 100 fr de sel en barre et 1 750 fr de cadeaux divers.

Composition de la Famille (en janvier 1956).

PARENTS	AGE	TAILLE	POIDS	CASE ⁽¹⁾	OBSERVATIONS
Chef.....	1890	186	63	4	
1 ^o Femme.....	1902	156	56	8	
2 ^o Femme.....	1910	169	44	12	
Garçon.....	1936	177	64	(²)	en mariage
Fille.....	1938	161	52		
Garçon.....	1940	157	38	(²)	
3 ^o Femme.....	1928	157	50	?	
Fille.....	1949	125	20	?	
Garçon.....	1953	72	11	?	
Beau-fils....	1929				
Fils.....	1939	162	41	(²)	absent, fiancé
Neveu.....	1946	123	23	8	
Neveu ?...	1950	?	?	?	
Servante.....	1895	167	49	(²)	
Serviteur.....	1944	145	35	(²)	

NOTES AU SUJET DE LA DOT.

La célébration d'un mariage donne lieu à différentes cérémonies accompagnées de prestations bien réglementées.

La demande est transmise par des messagers (*fourou serala*) qui apportent 10 kolas à l'oncle de la jeune fille. Après la réponse, dans les quelques jours qui suivent, 10 autres kolas sont remis aux notables du village qui se les partagent, cette opération est renouvelée une deuxième fois quelques jours encore après. Un adage dit : *konyé tié kokouroutoyé signé saba komina, assèbèdo*. Si tu vois l'homme renouveler à trois reprises sa demande, c'est qu'il tient à cette affaire.

L'excision a alors lieu, mais de façon discrète. On dit : *ta tissé fama boulou nadé* : je ne veux pas que cette affaire arrive au vestibule du chef, faisant allusion à une comparution devant le tribunal coutumier en cas de divorce.

(1) Voir plan p. [25].

(2) Habite dans les cases immédiatement à l'Est.

Suit une période plus ou moins longue, qui peut atteindre deux ans, avant que le mariage soit célébré et pendant laquelle la dot est constituée par les soins du chef de famille sur les fonds de la collectivité. C'est une obligation pour lui de donner une première femme à tous les hommes qui vivent sous son toit, contrepartie du travail qu'ils lui fournissent, à tel point que ceux qui exercent un métier au dehors doivent verser la moitié de leur revenu pour prétendre se marier au village. Le montant de la dot est versé au chef de la famille de la jeune fille et vient accroître le fonds de la communauté qui ne peut servir que pour les besoins généraux : impôts, dots... sauf prestations particulières.

La dot se décompose en :

- 4 moutons (*moussa ta boukan, djibou boukan, bô bouna boukan bô bon nan bakélé fini moukou* ou 1 000 fr).
- 5 bœufs (chiffre fixé par l'administration, en principe 7) ;
- 1 000 fr à la mère et facultativement 500 fr aux tantes et coépouses de la mère ;
- 2 barres de sel, soit 500 fr ;
- 1 pagne composé de 6 bandes (*finitié kono woro*).

À l'occasion de la cérémonie du mariage, on sacrifie 2 coqs, dont un sur la tombe de l'ancêtre (*fasson son chi*) et on répartit 60 kolas (10 au père, 10 à l'oncle, 10 aux grands frères de la fille, 10 aux notables, 20 pour la communauté et les morts). Les bénédictions sont données devant la porte du vestibule du chef de famille au nom des défunts ancêtres. La jeune fille vient alors faire un séjour de la saison sèche chez ses beaux-parents, pendant lequel elle s'initie à la vie nouvelle qu'elle va bientôt mener et à ses travaux : corvées d'eau, ménage, cuisine... À l'approche de l'hivernage, elle retourne dans sa famille et ramasse les noix de karité dont le prix contribuera à constituer son apport personnel : ustensiles de cuisine, vêtements, parfois des bijoux...

Une réception est offerte à la délégation qui accompagne la mariée. On tue 1 ou 2 chèvres et 2 à 5 coqs et on lui remet 1 500 fr, dont 500 fr pour le chef du groupe, 250 à la petite fille qui accompagne la mariée (*koyo koro woulouni*) et 750, aux autres.

Il arrive que le fiancé soit sollicité par sa belle-famille pour participer à ses travaux des champs ; il vient, aidé de la société de culture qui est alors rémunérée comme d'habitude.

3 000 fr (*minin kolou souko*) sont encore versés pour l'achat des ustensiles de cuisine, 3 mois environ avant la date du départ définitif de la famille pour le domicile conjugal, c'est-à-dire, plus de 18 mois après la cérémonie du mariage.

Accessoirement, on offre à la belle-mère en moyenne 4 000 fr, 160 kolas et 4 coqs, en compensation de la séparation de sa fille qui l'aidait au ménage ; à chaque navette de celle-ci, le jeune homme verse 1 000 fr, 40 kolas et 1 poulet. Au moment du départ définitif de la fille, 2 000 fr. sont encore versés, sans lesquels une mère ne voudrait jamais laisser partir sa fille.

Les sommes mises en jeu paraissent donc considérables eu égard aux disponibilités des familles. Toutefois il y a lieu de remarquer que la plupart des dépenses sont d'autoconsommation, ne faisant appel que de façon très limitée à des marchandises extérieures au village. Il n'y a même pas, le plus souvent, consommation du tout, mais échange. Le bétail est en déplacement continu d'une famille à une autre, mais le capital qu'il constitue reste ; cette pratique

peut toutefois rendre les mariages difficiles pour les familles qui en sont dépourvues ou l'effet inverse, et avantager ou désavantager celles qui ont plus ou moins de filles à marier. La dot est remboursée intégralement si la femme ne veut plus de son mari et, selon la tradition, si c'est le mari qui n'en veut plus ou lorsque celui-ci est décédé, la femme n'accepte pas un frère cadet de celui-ci comme nouveau mari. On pense alors qu'« à voir toutes les peines qu'il faut pour gagner les fruits de la terre, on recevrait toutes les malédictions divines en profitant d'une manière peu honnête de ces biens ».

Les idées ci-dessus s'appliquent au mariage d'une jeune fille. Pour une veuve, la dot reste évidemment acquise si elle-même reste dans la famille en se remariant à son beau-frère. Sinon, une nouvelle dot est due ; elle est payée à la famille du premier mari selon la tradition, mais aujourd'hui plutôt aux parents de la femme. Pour une divorcée, si la dot n'a pas été remboursée, le nouveau mari le fera ; sinon il la versera à la nouvelle belle-famille.

Dans les deux cas, les formalités sont très simplifiées et il n'y a pas de frais pour les va-et-vient qui n'existent pas. Il y a encore des formes de mariage sans dot, dans le cas de veuves ou de divorcées qui veulent prendre mari sans l'accord de leur famille, dont elles sont alors obligées de s'éloigner. Souvent elles prennent pour témoin un marabout ou un vieillard à qui elles remettent 10 kolas, se constituant ainsi un soutien moral (*Djiki*).

Pour les femmes très âgées, ce sont leurs petits-enfants qui deviennent leurs maris religieux, et c'est à ceux-ci qu'elles apporteront le fruit de leur travail. On explique ceci en disant que le petit-fils est le rival de son grand-père, et qu'il finit toujours par triompher ; donc les vieilles femmes lui doivent soumission. Celles qui n'auront pas la chance d'avoir ce genre de mari, vivront dans la tristesse leurs derniers jours, car elles seront vues d'un mauvais œil (sorcières comme toutes les femmes trop âgées qui n'ont pas une famille aisée).

(Enquête effectuée par M. Youssouf Cissé.)

LES FÊTES ⁽¹⁾

Il n'est pas possible de détacher de la vie matérielle d'un village africain, ses fêtes, parce que, bien que de caractère éminemment religieux, elles ont des répercussions certaines sur tous ses aspects.

On peut les considérer sous deux faces, l'une négative dans la mesure où elles empêchent de travailler par leur durée, ou par la consommation déréglée de biens qu'elles entraînent (nourriture, boissons) ; mais il ne faut rien exagérer : elles ont lieu à des périodes creuses de l'année et les dépenses sont somme toute peu élevées en valeur absolue.

La face positive est sans aucun doute la plus importante : elles resserrent les liens affectifs entre villageois, aussi bien vis-à-vis des générations passées qu'entre camarades d'âge. Elles présentent en même temps un attrait certain pour tous, par la détente qu'elles créent et par la joie qu'elles entretiennent. Aussi contribuent-elles à retenir au village ou à y faire revenir ceux qui ont tendance à s'en éloigner et, en ce sens, elles tendent à le préserver d'un dépérissement certain.

(1) Cf. Viviana PÂQUES : les Bouffons sacrés du cercle de Bougouni, in *Journal de la Société des Africanistes*, t. XXIV, n° 1, 1954, p. 63-110, 8 fig., 4 pl.

Fêtes de la jeunesse.

La grande manifestation des sociétés de culture a lieu généralement en février, après la réfection des cases. Elle groupe les jeunes gens du village et ceux des villages voisins.

A cette occasion, on dresse le bilan des activités de l'année passée et, tous les sept ou dix ans, on choisit le nouveau chef, l'ancien — sauf réélection possible — se retirant avec tous ceux de sa classe d'âge. Des conseils sont donnés aux nouveaux membres auxquels on dit, par exemple, que « la société peut être considérée comme une touffe d'épines, et si l'on accepte d'y entrer, il faut savoir en supporter les piqures ». On proclame aussi le nom du *tjikoun*, le meilleur laboureur.

Les bœufs, moutons, chèvres et poulets, acquis par la société, sont abattus et consommés avec des plats de riz. Les notables du village sont associés aux agapes. Puis, durant cinq jours, les soirées sont occupées à danser. Le masque de l'antilope (*sogoninkoun*) est sorti.

La pratique de la religion musulmane tend à altérer le caractère traditionnel de la fête : la bière de mil (*dolo*) a été proscrire et les masques sont sur le point de n'y plus figurer.

Les jeunes garçons, vers l'âge de 10 à 12 ans, sont initiés et passent à cette occasion plusieurs semaines dans un lieu de retraite situé à quelques centaines de mètres au Nord du village. Après la circoncision, ils viennent habiter dans le village, une grande case en nattes où ils poursuivent leur rites.

Une cérémonie d'initiation au *komo* permet d'accéder à la classe des hommes. Les *biridé*, ceux qui prennent le pantalon, apportent au gardien du *komo* 1 coq et 10 noix de kola pour visiter la case où il est gardé, à l'Ouest du village au pied d'un fromager.

La sortie du *komo* a lieu ensuite la nuit. Seuls y assistent les initiés, alors que les femmes et les jeunes enfants sont tenus de rester dans les cases sous peine d'être frappés. On dévoile à cette occasion aux nouveaux initiés quelques secrets de l'institution.

Les femmes ont leurs propres fêtes :

— L'offrande au grand puits (*kolou ba son*) a lieu chaque année en avril et intéresse aussi bien la population féminine de Tenentou que celle des villages voisins. La femme samaké la plus âgée de Tenentou préside à la cérémonie et adresse ses prières au python d'or, génie du puits, en invoquant le nom des prêtresses qui l'ont devancée. Chaque assistante sacrifie un coq blanc, répand de la bouillie blanche de mil et offre 10 noix de kola. Puis toutes se mettent à danser au rythme des tam-tams. La fête se poursuit ensuite au village.

— L'offrande au karité (*chi son*) se fait au début de la saison des pluies. La cérémonie se déroule au pied d'un karité isolé situé à l'Ouest du village, au milieu des nérés. Un puits creusé dans la latérite est généralement pris pour point de repère, comme s'il existait un point commun entre l'arbre et le puits. Elle comporte les mêmes sacrifices que pour le puits, mais c'est un albinos et captif de case qui égorge les poulets. Ensuite viennent les danses rituelles identiques à celles du puits. La journée se poursuit également au village avec danse sur la grand-place et festin.

Ces fêtes continuent à se pratiquer sans altération malgré l'évolution des mœurs, prouvant que les femmes ont beaucoup plus de constance dans leurs convictions que les hommes.

Chez les hommes, en effet, les fêtes traditionnelles tombent en désuétude,

ainsi pour l'offrande aux morts (*sous sou an fa son son*) qui avait lieu précédemment au début d'hivernage. Toute la population y participait. Le *choudougoutigui* pratiquait des libations sur la tombe du fondateur du village, et chaque chef de famille faisait les siennes à l'autel de sa maison. A cette occasion des invocations étaient adressées pour la venue de la pluie.

— On continue toutefois à célébrer d'une façon très particulière la mémoire des anciens. Après la mort d'un des siens, une famille décide de lui rendre hommage. Elle appelle tout le village à y participer et même ceux d'alentour. Chacun apporte sa contribution en nature ou en espèce. Au jour dit, un taureau est lâché dans la campagne et des hommes armés de fusils vont l'abattre et le ramènent ainsi à la maison. La dépouille est couchée sur le flanc droit et une véritable fusillade est dirigée contre elle. Ensuite a lieu le festin.

Les fêtes musulmanes tendent en revanche à s'implanter. On célèbre le Ramadan, la Tabaski, le Koutoumbi et le Djou même. Cette dernière correspondant au nouvel an musulman a remplacé le *san yelem*, l'an qui change, qui avait toujours lieu en juin.

Des transformations importantes, tant en surface qu'en profondeur, sont à attendre. Le contact avec l'Islam ne date pas d'aujourd'hui. Binger nous relatait la présence d'un marabout à Tenentou en 1887 ; mais déjà les familles sarakolé établies dans la région avaient fait du prosélytisme. Une mosquée en banco avait été construite, qu'on a laissée s'abîmer à tel point qu'on a dû en refaire une nouvelle, plus petite et couverte de chaume. Il semble y avoir des moments de progression suivis de régression, tenant en partie à l'ardeur de l'imam du moment.

Mais un mouvement irréversible est sans doute en route, dû aux conditions de vie nouvelles qui ouvrent sur le monde extérieur. La jeunesse, moins bien instruite des principes traditionnels et au contact des éléments passés par les villes, adopte volontiers un Islam facile, en même temps qu'elle ébranle les convictions des anciens. Ainsi l'initiation, avec ses maîtres déjà tous plus ou moins islamisés, est-elle appelée à disparaître et, avec elle, tous les fondements de la société.

(Enquête effectuée par M. Youssouf Crissé.)

CONCLUSIONS

Traduit en unités monétaires, le niveau de vie de la population apparaît excessivement bas. Au mois de travail, le paysan ne serait même pas rémunéré à raison de 2 000 fr. Ce serait à vrai dire un mauvais calcul, car, dans le travail de tout paysan, il y a beaucoup de temps morts, telles les journées d'hivernage où la pluie empêche désherbage et buttage et qui par suite rendent impossible toute augmentation des superficies cultivées, quel que soit le désir que l'on en ait.

Si l'on s'en tient au temps effectif de travail demandé pour la culture d'un hectare de mil, la rétribution horaire pourrait être évaluée à 28 fr (1), ce qui représenterait à la ville un gain de 4 650 fr, c'est-à-dire, de l'ordre de celui d'un manoeuvre, ce qui est tout de même plus enviable, puisque celui-ci doit se nourrir sur ce prix et n'a plus la liberté de son temps. Il n'en est pas moins

(1) Chiffre établi en comptant 325 heures de travail avec un rendement de 700 kg commercialisables à 13 fr. Le salaire minimum en 1956 est de 3 000 fr à Bamako.

vrai que si la terre nourrit son homme, les disponibilités financières qu'elle lui assure sont des plus faibles et que, s'il veut les augmenter, il n'a pratiquement que la ressource des déplacements saisonniers qu'il pratique d'ailleurs abondamment, comme on l'a vu. Ceux-ci lui ont ouvert l'esprit et l'ont rendu réceptif à l'idée de changement, tout comme les militaires et les lettrés savent influencer en ce sens ; même sans l'école, de grandes transformations psychologiques se sont opérées en une génération, qui vont jusqu'à rejeter une partie de la coutume et plus encore de son substratum religieux. N'a-t-on pas brûlé récemment les masques du *tyivara* ? C'est dire qu'en plus du vélo déjà très répandu, le fusil et le poste de T. S. F. ne seraient pas sans attrait pour la majorité de la population. Mais de façon générale, l'attachement au village n'est nullement entamé par cette évolution.

L'Administration et le Service de l'Agriculture, pour des raisons aussi bien économiques que sociales, se sont attachés à essayer d'améliorer les conditions de vie, mais il est certain que de grands obstacles s'interposent. Il s'agit d'accroître le revenu, ce qui n'est possible que dans la mesure où la production elle-même présente un excédent commercialisable qui existe toujours peu ou prou suivant les années, mais selon un volume trop exigu pour peser effectivement. Peut-on dans le cas concret de ce village augmenter les surfaces cultivées ? La densité agricole ne s'y oppose nullement, et pour de nombreuses années encore, même avec les techniques actuelles, mais justement on a vu plus haut de quels goulets d'étranglement celles-ci sont responsables, à tel point qu'en l'absence de transformations depuis longtemps recherchées, cela paraît difficilement réalisable, à une échelle appréciable.

Ces transformations pourraient venir de la mécanisation : la charrue et autres instruments mus sinon au tracteur, du moins à la force animale. Il ne semble pas y avoir d'inconvénients majeurs, tant sur le plan de la zootechnie que des pâturages, à développer le cheptel en ce sens, si on n'en fait plus exclusivement la monnaie d'échange pour le mariage. Les problèmes sont plutôt de savoir si ces instruments sont bien adaptés. L'on a un exemple de bon fonctionnement d'une charrue attelée à une paire de bœufs. Cette charrue ne fonctionne, on peut dire, qu'à titre expérimental, dans les parcelles voisines des maisons. Que donnerait-elle dans le sol des rizières, où au surplus le parcelllement lui interdirait l'accès, ou dans les champs secs peu profonds, caillouteux et embarrassés de souches ? Il y a de nombreux essais à poursuivre et toute une technique nouvelle à apprendre, mais par ailleurs, cette mécanisation demande une mise de fonds qui doit être stimulée, les procédés classiques étant le Crédit agricole et des artifices psychologiques comme les concours. On ajoutera aussi que la mécanisation doit atténuer la peine de l'homme, elle pourrait s'étendre aux moyens de transports, aux charrois, mais il faudrait aménager, même sommairement, les chemins, ce qui est mal considéré et à quoi s'oppose fortement l'itinérance et la faible densité des champs.

Un autre moyen d'augmenter la production parallèlement ou simultanément consiste à valoriser les plantes cultivées : utiliser des variétés plus adaptées et à rendement supérieur (on a obtenu en station expérimentale des résultats doubles de ceux habituels et l'on sait aussi, avec des plantes à cycles végétatifs différents, arriver à un bon étalement des cultures dans le temps) ; aider la croissance avec un peu d'engrais et l'épandage de fongicides, dépenses largement rétribuées à condition d'un emploi bien calculé. Si ces mesures n'étaient pas étrangères aux buts des Sociétés de Prévoyance, il faut bien dire que leur généralisation ne peut être que progressive. De longues études

de laboratoires et de stations seront encore nécessaires, ainsi qu'un personnel de vulgarisation, tout à fait au point et des organes de distribution bien gérés techniquement et financièrement.

Produire plus n'est pas tout, il faut encore écouler. Avec le développement des villes, va de pair celui de la demande des produits agricoles ; mais ne s'amorce-t-il pas une transformation à laquelle la campagne soudanaise semble difficilement en mesure de faire face : celle du goût pour le pain de froment, ou même du riz. Tenentou peut s'y conformer pour ce besoin-ci, mais pas sans limites. Il y a aussi le problème des prix. La demande stimule leur montée, mais les plafonds sont vite atteints avec la concurrence apparaissant. Il arrive que le riz importé d'Indochine coûte moins cher que celui du pays. Il faut donc s'orienter dans le sens d'une production plus abondante et moins chère. C'est bien ce problème des prix qui freine les enthousiasmes. Le porc détaillé à raison de 300 fr le kilo chez le boucher de Bamako est proposé 75 fr le kilo à l'achat. Il y a bien sûr le déchet et une forte marge bénéficiaire, mais les frais d'enlèvement ne peuvent être négligés (200 km aller) et pour des denrées de moindre valeur, ils sont beaucoup plus sensibles. Ce sont ici des problèmes qui dépassent ceux d'un seul village et relèvent de la politique d'ensemble du pays dans l'organisation de ses communications, de ses transports, de ses marchés, mais sans la solution desquels aucun progrès n'est possible à la base.

Un bénéfice plus substantiel réalisé, on imagine toutes les transformations qui attendraient le village, par simple analogie avec ce qui se passe actuellement dans les pays plus fortunés de la Côte : rénovation de l'habitat, aménagement d'édifices communaux, magasins coopératifs... qui sont autant de marques tangibles que la campagne africaine est sortie de sa longue torpeur, sans compter l'amélioration du bien-être de chacun.
