

OFFICE DE LA RECHERCHE
SCIENTIFIQUE OUTRE-MER
20, rue Monsieur
PARIS VII^o

COTE DE CLASSEMENT N° 991

SCIENCES HUMAINES

RAPPORT DE FIN D'ANNEE 1948

par

M. SORET

O.R.S.T.O.M. Fonds Documentaire
N° : 22.663
Cpte : B



Mission anthrop.A.O.F.
27.7.48

W

RAPPORT DE FIN D'ANNEE

*pas
publications*

EMPLOI DU TEMPS

De mon arrivée à Dakar, le 9 novembre 1947 jusqu'à ce jour, il peut se diviser en trois parties :

I - du 9 novembre au 2 janvier 1948 -

J'ai pris contact avec la mission Anthropologique et me suis mis au courant de mon travail.

J'ai ensuite établi une bibliographie aussi complète que possible sur la Guinée française et les régions limitrophes, soit 240 pages dactylographiées.

II - du 2 janvier au 18 juin 1948 -

J'ai fait 109 jours de tournée avec la Mission Anthropologique au Soudan, en Haute-Volta, en Côte d'Ivoire, en Guinée Française (1)

Pendant cette tournée, il m'a été donné de faire une étude rapide de vingt cinq populations de l'Quart Africain.

III - du 18 juin à ce jour -

Dès mon retour de tournée, j'ai commencé la mise en ordre des notes ethnographiques recueillis en cours de route et la classification des documents photographiques.

(1) De ce nombre, il faut déduire 22 jours passés à l'hôpital soit du 18 au 29 mars à l'hôpital de Bobo Dioulasso et du 30 mars au 6 avril à celui de Boussé.



NOTES ETHNOLOGIQUES
recueillies en cours de tournée

--

Les renseignements ethnologiques dont suit le résumé schématique ont été recueillis pendant la tournée dont les étapes furent :

2 - 11 janvier	Dakar - Mopti	
11 - 15 janvier	Mopti	Les Bozo
15 - 19 janvier	Bandiagara	Les Dogon
20 - 24 janvier	Ouahigouya	} Les Mossi
30 janvier - 1 ^{er} février	Ouagadougou	
24 - 30 janvier	(Tougan	} Les Boko
	(Nouna	
12 - 16 février	(Fé	} Les Gourounsi
	(Léo	
17 - 18 février	Diébougou	Les Dian
19 - 20 février	(Dissin	} Les Dagari
	(Dano	
		} Les Toussian
		} Les Tourka
		} Les Couin
21 février - 29 mars	Bobo-Dioulasso	} Les Nanergué
		} Les Sembla
		} Les Tagouana
		} Les Siérou
	(Bouaké	} Les Baoulé
30 mars - 31 avril)Zuénoula	
	(Sinfra	
21 - 22 avril	(Oumé	} Les Gagou
	(Gagnoa	
23 - 24 avril	Daloa	Les Bété
25 - 27 avril	(Dukoué	} Les Guéré-Onobé
	(Man	
28 avril	Danané	Les Jacoba
	(N ^o Zo	
28 avril - 7 mai)Lola	} Les Nonc-Guerzé
	(N ^o Zérékoré	
8 - 10 mai	Macenta	Les Tona
11 - 20 mai	(G uéékédou	} Les Kissi
	(Kissidougou	
21 - 29 mai	Kankan	Les Malinké
30 mai - 1 ^{er} juin	Faraneh	Les Diallonké
	(Dabola	
2 - 12 juin)Mamou	} Les Foulah
	(Labé	
12 - 18 juin	Labé - Dakar	

--

Outre le travail ethnologique, l'étude de chaque population comprenait la notation de noms vernaculaires (3.400 environ), l'achat d'objets ethnographiques (500 environ), et la prise de photographies (195). Ce nombre, petit par suite du mauvais fonctionnement du premier appareil en ma possession peut se décomposer comme suit : Bamako - Mopti (Bambara, etc...) 57 - Mopti (Bozo) 36 - Pays Malinké 43 - Diallonké 36 Foulah 24 -

--

LES BOZO

Cette population vit sur les deux rives du Niger depuis Ségou jusqu'à Mopti d'une part et jusqu'à Niafouké d'autre part, sur le territoire des cercles de Ségou, Mopti, Niafouké.

Les Bozo sont essentiellement pêcheurs.

PECHE -

Pour la pêche ils utilisent :

La Senne : Avec cet immense filet ils encerclent une partie de la rivière. Très lourd, il nécessite l'emploi de la pirogue.

Le "carralet" - en fait c'est un filet triangulaire, mais il est utilisé comme le carralet en France. Il en existe de plusieurs tailles (côté de 1m. à 4m.) avec des mailles de différentes dimensions (1cm à 5cm). Avec ce filet, on pêche du bord ou depuis la pirogue.

La nasse - Il en existe deux types. L'un est fait de fibres tressées et a ses deux sections perpendiculaires ellipsoïdes. Le second type est en baguettes et son allure est légèrement fusiforme.

La pirogue - Il en existe de toutes les tailles. La moyenne est de 15 à 20 mètres de longueur sur 1m. à 1m20 de largeur. Elles sont faites de morceaux de bois taillés en biseau et cloués ensemble de façon à former une demi-pirogue. Les deux moitiés sont ensuite liées ensemble.

ÉLEVAGE & AGRICULTURE -

Essentiellement pêcheurs, les Bozo ne pratiquent ni l'agriculture, ni l'élevage. Des Peuls qui vivent dans le voisinage des campements Bozo leur fournissent le lait.

ALIMENTATION -

Elle est à base de poisson.

Celui-ci peut être consommé :

Frais et bouilli ou frit

Séchés : Il est séché un jour, vidé, fendu, remis à sécher 5 ou 6 jours.

Fumé : Les poissons sont rangés sur une claie sous laquelle on entretient pendant plusieurs heures un feu de bois humide.

Grillé : Les poissons sont étendus sur le sol entre deux couches de paille à laquelle on met le feu.

Huile de poisson : Elle est extraite du "Loko". On procède par ébullition.

Comme légumes on consomme du riz et du mil.

Les condiments sont le Piment, le sel goume, le Sombarsa.

Les Mucilages : La farine et les feuilles de Baobab, le Gombo sec.

La matière grasse est presque uniquement l'huile de poisson. Exceptionnellement on utilise le beurre de karité et l'arachide.

HABITATION -

Les Bozo vivent dans des campements provisoires comprenant une trentaine de cases hémisphériques en paille liée sur des perches.

La cuisine se fait sur un foyer entre trois pierres à l'intérieur ou près de l'entrée de la case.

NOMS VERNACULAIRES REcueillis : 30

OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACHEVÉS : 9

LES DOGON

Ils sont installés dans le cercle de Bandiagara, et dans les parties limitrophes des cercles de Mopti, San et Ouahigouya.

QUELLENTI -

On recueille dans la brousse :

des fruits : Les gousses de Néré dont les graines préparées servent de condiment, la noix de Karité de laquelle on extrait un beurre, le fruit du baobab dont la farine est employée dans les sauces, les gousses de tamarinier utilisées aussi en cuisine, le fruit du palmier Doum, celui du Detarium Microcarpum, celui de différents ficus et de différents vitex qui sont mangés verts ou secs.

des feuilles : celles de baobab, séchées et pilées sont employées dans les sauces. Des joncs et des herbes diverses sont utilisés pour la couverture des greniers.

des écorces : Celle de Baobab sert à faire des cordages

CHASSE -

Les Dogons sont peu chasseurs et utilisent seulement le fusil européen ou le fusil de traite.

PÊCHE -

Ils pêchent dans les marigots avec des nasses en vannerie posées par les hommes. Ils prennent surtout des silures qui résistent à la saison sèche en s'enfonçant dans le sable.

ÉLEVAGE -

Ils élèvent des Bovidés, des moutons et des chèvres. On élève aussi des ânes et des chevaux. Ceux-ci sont assez renommés.

En principe, ce sont les Peuls qui gardent les troupeaux et leur salaire est le laitage. Mais à l'heure actuelle une nouvelle tendance se fait jour. Le Dogon devient aussi pasteur, et la garde des troupeaux est assurée par les enfants.

Les abeilles, élevées dans des ruches en paille tressée placées dans les arbres, sont enfumées pour la récolte du miel.

AGRICULTURE -

La culture de base est celle du gros mil blanc. Il en existe une seule variété à rapidité de croissance moyenne. Il est semé aux premières pluies (juin) et récolté en décembre-janvier ; il est étêté, mis dans les greniers ou sur le toit des cases pour être battu au fur et à mesure des besoins.

On cultive aussi une certaine quantité de petit mil, un peu de fonio, de riz et des arachides.

Enfin, on sème en assez grande quantité sur le bord des marigots des pignons. Un arrosage continu assure leur poussée rapide et dans de bonnes conditions. Ceux-ci sont ordinairement pilés, mis en boules et vendus.

Les cultures de case sont celles de l'Oseille de Guinée, des haricots, des pois souterrains, du petit piment, du Combo.

ALIMENTATION -

L'aliment de base est le mil, auquel on peut ajouter un peu de Fonio, de pois souterrains, etc...

Le plat principal est la bouillie de farine de mil. Celle-ci est accompagnée d'une sauce où peuvent entrer :

Mucilages : Feuilles d'oseille de Guinée, farine et feuilles de Baobab, Corbo

Matières grasses : Beurre de karité, arachides.

Condiments : sel végétal et sel gemme, poivre de Guinée, Soumbars, petit piment, bignons.

Divers : Eau de macération des gousses de Tamarindier, tomates séchées.

Les boissons : Les Musulmans boivent le lait et l'eau de macération d'un fruit : le Sa. Les non-Musulmans laissent fermenter cette boisson ou consomment la bière de mil.

HABITATION :

L'habitation comprend une série de cases cubiques en briques d'argile crue avec toit en terrasse et enfermées dans une enceinte de même construction.

Une case spéciale sert ordinairement de cuisine

On trouve en outre des greniers ronds ou carrés avec divisions intérieures, les poulaillers, pigeonniers.

Dans la falaise, on rencontre quelques habitations en abri sous-roche.

NOMS VERNACULAIRES REcueillis : 120

OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACHEvés : 8

LES MOSSI

Ils occupent la totalité du cercle de Kaya, une partie des cercles de Ouahigouya, Kouidougou, Ouagadougou, Tenkodogo, avec une légère pointe dans celui de Fada N'Gourma. Ils ont en outre essaimé dans les environs, au Soudan (Office du Niger) et dans les plantations de Côte d'Ivoire.

MUCILAGINEUX -

De la brousse, on rapporte :

Des fruits : la Gousse de néré dont la graine sert à faire le Soubara et dont la farine est employée comme mucilage, la noix de Karité utilisée pour la fabrication du beurre, la gousse de Tamarinier utilisée en cuisine, le Soubi (non indigène d'un prosopis) et le Bi employés pour en faire une boisson, les fruits du Débarium Microcarpum du palmier Doum, de la liane Diba, de différents ficus, de différents vitex qui sont mangés crus, celui du Balanites Aegyptiaca employé pour guérir les maux de ventre.

Des racines : N'Dafidié : bulbeaquinifère que l'on arrache en voyage

Des feuilles : Feuilles de Baobab, de Rhamnia reticulata, de Balanites Aegyptiaca utilisées dans la cuisine, des feuilles de Kalinsangouedo pour faire les emballages

Des écorces : celle du baobab sert à faire des cordages, celle du karité des médicaments, et celle du Youakra est employée en cuisine.

Le calice de la fleur de kapokier est utilisée en cuisine

CHASSE -

On chasse à peu près tous les animaux de la brousse sauf le Lion qui n'est tué que s'il a fait des dégâts, et les serpents dont on a très peur.

La chasse se fait ordinairement en battus avec le fusil et, assez rarement, avec l'arc et la lance.

Les pièges sont très rares. En fait, seulement les enfants piègent les rats avec un lacet à ressort très simple.

PÊCHE -

Il y a beaucoup de poissons depuis la construction de barrages qui maintiennent l'eau en permanence dans les marigots.

La pêche se fait surtout au "Sougouré" nasse panier que l'on pose sur le poisson et à l'épervier d'importation.

ÉLEVAGE -

Il y a de nombreux troupeaux de Bovins, de moutons et de chèvres.

Ces troupeaux sont gardés dans la brousse par les enfants.

Il y a aussi une assez grande quantité de chevaux et d'ânes, les premiers étant utilisés comme montures, surtout par les chefs, les seconds servant au transport et quelquefois comme montures.

Le chien et le porc sont élevés en vue de la consommation par les non-musulmans.

Ils possèdent en outre des poules et des pintades.

Enfin, les abeilles sont gardées dans des ruches en paille tressée placées dans les arbres. On récolte le miel après enfumage des abeilles.

AGRICULTURE -

La culture de base est celle des gros mils, rouge et blanc.

Ceux-ci sont semés vers le 15 mai et récoltés vers la mi-octobre. On les étève, les met dans les greniers et on les bat en Février-Mars.

Maïs : Il est semé et récolté comme le gros mil, mais en bien plus petite quantité parce qu'il demande des terres riches (cultures de cases enrichies par les ordures ménagères)

Riz : C'est une culture récente. Il est semé en petite quantité près des marigots

Comme autres cultures dans les champs on a l'arachide, et comme cultures de case : le coton, le manioc, la patate, le pois souterrain, la tomate, la tomate amère, l'oseille de Guinée, le Coubo, le petit piment, le tabac...

ALIMENTATION -

Le plat de base est la bouillie de gros mil blanc. Dans la plupart des régions et surtout dans celle de Ouagadougou on fait un seul repas le soir. Le reste de la journée on grignote des arachides, de petites galettes de mil, des haricots, des pois souterrains...

La sauce qui accompagne la bouillie peut contenir :

Mucilages : Farine et feuilles pilées de baobab, feuilles de balanites aegyptiaca, feuilles et fleurs d'oseille de Guinée, calice de kapokier, goubo pilé, farine de Néré.

Condiments : seyl goume et sel végétal, petit piment, soubara, oignons

Matières grasses : beurre de karité, arachides, sésame, graines de coton

Divers : décoction de feuilles de Bauhinia reticulata, eau de macération des gousses de tamarinier, tomates, tomates amères

Boissons

C'est d'abord et surtout la bière de gros mil rouge, puis l'eau de macération fermentée des fruits du Bi et du Soubi.

HABITATION -

C'est le groupe de cases rondes en briques de terre crue surmontées d'un toit pointu en paille.

Elles sont enfermées dans une enceinte en paille tressée ou en briques crues.

Une autre demi-enceinte isole chaque case.

Il y a, en plus des cases d'habitation, des greniers en terre (greniers d'hivernage) des greniers en paille (greniers de saison sèche), les poulaillers, la porcherie, les hangars (pour le repos et pour abriter les chevaux)

NOMS VERNACULAIRES REcueillis : 454

OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACHetés : 65

LES BOBO

On les rencontre dans les cercles de San, Tougan, Bobo-Dioulasso, et, en moins grande quantité, dans les cercles de Koutiala et Koudougou.

Ils se divisent en Bobo-Dioula, Bobo-Fing et Bobo-Gulé, de langues différentes, mais de moeurs de vie assez proches.

QUELLETTES -

De la brousse ils ramènent :

des Fruits : celui du Néré dont ils utilisent la pulpe (farine) et les graines (Sombara), la noix de Karité (beurre), le fruit du baobab dont ils tirent la farine, le Sibi (nom Mossi) qui sert à faire une boisson, les gousses de tamarinier employées en cuisine, le fruit du Detarium microcarpum consommé cru ou cuit.

des feuilles de Baobab utilisées en cuisine

les calices de kapokier aussi utilisés en cuisine

CHASSE -

Les Bobo chassent à peu près tous les animaux de la brousse. La chasse a lieu soit en groupes (battues) soit individuellement. L'emploi du fusil se développe lentement, mais la plupart des chasseurs se servent encore de l'arc et des flèches. Celles-ci sont empoisonnées.

Le chasseur utilise aussi un petit sifflet en guise d'appel.

LEVAGE -

On rencontre des troupeaux de bovins, d'ovins et de caprins. Leur garde est assurée par les enfants pendant la saison des pluies. Seul le lait de vache est consommé. On en extrait parfois du beurre. Les anes sont aussi utilisés pour le transport.

AGRICULTURE -

La principale culture est celle du petit mil. Les méthodes de culture et de récolte sont celles de la culture du gros mil en pays Mossi.

Outre le petit mil, on cultive un peu de riz (dans les bas-fonds) de gros mil blanc et rouge, d'ignames, d'arachides, de patates, de maïs, de piment et de gombo.

ALIMENTATION -

Le plat de base est la bouillie de petit mil. Les aliments de soudure sont l'igname et la patate.

Dans la sauce peuvent entrer :

Épices : Calices de Kapok, feuilles et fleurs d'ocailles de Guinée, Gombo séché et pilé, feuilles pilées et farine de Baobab, Farine de Néré.

Condiments : Boules de feuilles d'oignon, sombara, petit piment, poivre de Guinée, sel marin, sel gemme ou sel végétal.

Matières grasses : Beurre de Karité, Arachides, Beurre de lait

Boisson : Les Bobo boivent soit l'eau de macération du "Sibi", fermentée, soit la bière de gros mil rouge, soit de l'hydromel qui est de la bière de mil bouillie avec du miel.

HABITATION -

Chaque famille habite dans un groupe de cases cubiques en briques de terre crue. Chaque groupe est enfermé dans une enceinte, elle aussi en terre. Au centre des cases des foyers, un foyer entre trois pierres pour faire la cuisine.

Les greniers sont ronds avec un toit pointu en paille

LES GOUROUNSI

Ils vivent dans les cercles de Ouagadougou, Koudougou. On en rencontre quelques uns dans le sud du cercle de Tougan.

On distingue plusieurs sous-groupes : Kasséna, Nounouma...

GUEUILLETTE -

Fruits : On cueille le fruit du Baobab dont la farine est utilisée en cuisine, la noix de karité (beurre), la gousse de Néré (sombara et farine), les gousses de temari-nier employées en cuisine, le "Soubi" qui sert à faire une boisson, le Détarium microcarpum, le fruit de la liane gohine, celui d'une lamprophie qui sont consommés directement.

Feuilles : Baobab (utilisées en cuisine) karité (utilisées en médecine)

Calices : de Kapokier

CHASSE -

Ils chassent à peu près tous les animaux de la brousse. Ils utilisent l'arc avec des flèches empoisonnées sur la ligature et le fusil de traite.

PÊCHE -

La pêche a lieu dans les marigots avec le panier-nasse utilisé par les hommes et avec un panier à fond étroit utilisé par les femmes.

La pêche donne des silures et de petits poissons blancs que l'on sèche parfois.

AGRICULTURE -

La culture principale est celle des mils petits et gros, semés en quantité à peu près égale. Viennent ensuite, une variété de petit mil hâtif, le maïs, le riz, l'igname, l'arachide, les patates, le manioc, les haricots, mais en bien moins grande quantité. On cultive aussi une très petite quantité d'oseille de Guinée, de piments, de tomates en étron, de coton, de coton, des calabasses et des cucurbitacées diverses.

Le gros mil semé en mai dans les terres argileuses se récolte en octobre-novembre.

Le petit mil est semé vers la même époque dans les terres argile-siliceuses et récolté fin novembre.

ALIMENTATION -

Le plat de base est la bouillie de gros ou de petit mil accompagnée d'une sauce dans laquelle peuvent entrer :

Matières grasses : Beurre de karité, graines de calabasses, de cucurbitacées diverses, de coton, de Baobab, des arachides

Mucilages : feuilles et fleurs d'oseille de Guinée, feuilles et farine de baobab, farine de Néré, feuilles de haricots, calices de kapokier.

Condiments : le petit piment, les oignons (souvent les feuilles), le sel (marin, genre ou végétal), le poivre de Guinée, le Sombara.

Boisson : ce peut être l'eau de macération du "soubi" mais c'est surtout la bière de gros mil rouge.

HABITATION -

On rencontre deux types de cases renfermées dans l'enceinte en banco :

La case ronde ou ovale avec terrasse et la case ronde avec toit de paille. Les murs sont en briques de banco et crépies avec un mélange d'argile, de bouse et d'eau de macération d'écorce de Néré, et, surtout chez les Kasséna qui ont poussé la technique Gourounsi de construction à la perfection, peints de couleurs vives. Le sol de l'habitation, légèrement en contre-bas est soigneusement damé.

NOMS VERNACULAIRES REQUEILLIE : 301

OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACHEVÉS : 17

LES DIAN

Ils occupent une petite partie de la subdivision de Diébougou dans le cercle de Gaoua.

CHAILLITE :

Les Dian récoltent dans la brousse :
des fruits : Gousses de Kéré (Sourbara et farine), Fruit du Baobab (Farine), noix de Karité (Beurre), gousses de tamarinier.
des feuilles : Baobab, Baobab, utilisées en cuisine
le calice de la fleur de kapokier

CHASSE :

Ils a lieu presque uniquement au fusil de traite. On chasse et consomme presque tous les animaux.

PÊCHE :

On pêche dans les marigots, les hommes avec le panier-nasse ou le pic à poissons, les femmes avec un panier à fond très étroit.
On prend surtout des silures et de petits poissons blancs.

ÉLEVAGE :

On trouve des troupeaux de bovidés, de chèvres et de moutons en assez grand nombre. Ces troupeaux sont gardés par les enfants.
On élève aussi quelques ânes pour le transport.
Quoique les Dian ne soient pas musulmans, ils n'élèvent pratiquement pas de porcs.
Le lait de vache, le seul consommé est utilisé soit dans les plats, soit comme boisson.

AGRICULTURE :

La culture de base est celle des mils, avec une légère prédominance du petit mil.

Celui-ci se sème en mai et se récolte fin novembre. Le gros mil est semé à la même époque et récolté un mois plus tôt.

On cultive aussi, mais en moins grande quantité du maïs, du riz, des arachides, du coton, du sésame, des haricots, des calabasses et en très petite quantité, du gonko, du piment, du nanico, des patates.

ALIMENTATION :

Le plat de base est la bouillie de mil. La cuisson du mil se fait ordinairement dans l'eau de macération des gousses de tamarinier ou de Baobab reticulata.

La sauce peut contenir :

matières grasses : beurre de karité, arachides, sésame, graines de calabasses et de coton
mucilages : Feuilles et farines de baobab, calices de kapokier, Gonko
condiments : petit piment, sourbara, sel marin, sel gemme et sel végétal.

HABITATION :

Les constructions sont encore du type Gourounsi, mais moins achevées, plus sombres.
Les greniers sont soit intérieurs, soit sous hangar, mais avec l'ouverture sur la terrasse et coiffée d'un petit chapeau pointu en paille.

NOMS VERBAUX RECUEILLIS : 98
OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACHEVÉS : 14

LES DAGARI

Ils sont installés à la limite des cercles de Ouagadougou et de Ouagadougou, dans les subdivisions de Ifo et de Diébougou.

CHASSE :

Les Dagari cueillent :

des fruits : les noix de karité avec lesquelles ils font du beurre, les gousses de Néré dont ils tirent du Sombara et de la farine, les gousses de Tamarindier utilisées en cuisine, les fruits du Baobab réticulé, de différents figiers et de différents arbres de la brousse, cancanés frais.

des feuilles : des feuilles de baobab utilisées dans la cuisine

les tiges d'une herbe de la brousse (V'bé) employées pour faire des nattes.

CHASSE :

On utilise pour chasser l'arc et les flèches, la lance, le fusil de traite. Comme appât on emploie un petit sifflet en bois.

On chasse et conserve tous les animaux de la brousse.

PÊCHE :

On pêche dans les marigots et dans la Volta noire avec le panier-nasse (horras) et le panier à fond creux (fannas).

ÉLEVAGE :

Il y a de nombreux troupeaux de bovins, de chèvres et de moutons et quelques ânes. On élève très peu de porcs.

Seul le lait de vache est consommé.

AGRICULTURE :

La culture de base est celle des mils, avec une légère préférence pour les gros mils.

On cultive une seule variété de petit mil, mais au moins quatre variétés de gros mil. Deux de gros mil blanc et deux de gros mil rouge.

On cultive aussi du riz, du maïs, quatre variétés de haricots (noirs, blancs et bruns) des pois souterrains en association avec les arachides et un peu de manioc, d'ignames, de patates, de bonbe et de piment.

ALIMENTATION :

La base en est la bouillie de mil (petit mil et gros mil blanc, le gros mil rouge étant réservé pour la fabrication de la bière de mil).

La sauce qui accompagne la bouillie peut contenir :

matières grasses : beurre de karité, sésame, arachides

condiments : petit piment, sombara, poivre de Guinée, sel

mucilages : Corbe sec pilé, feuilles et farine de Baobab, farine de Néré. La cuisson se fait le plus souvent dans l'eau de macération des gousses de tamarindier.

Leur boisson est la bière de gros mil rouge.

HABITATION :

C'est toujours le type Gourounsi, mais moins orné, tout en étant toujours plus achevé que chez les Dian.

NOUS VÉGÉTAUX REUNIS : 68

OBJETS ETHNOGRAPHIQUES REUNIS : 11

LES FOUSSIAN

Ils vivent dans le cercle de Foko-Dioulasso et au Sud-ouest de cette ville.

CULTE :

Ils ramassent dans la brousse :

des fruits : Les gousses de Néré (sombara), la noix de karité (beurre), le fruit du baobab (farine), les gousses de tamarin, employées en cuisine, le fruit du Detarium microcarpum et peut-être du Detarium Senegalensis, consommés crus de même que les fruits de différents figiers.

des feuilles : Baobab (cuisine)

des sèves : Le vin de palme employé comme boisson, la sève de la liane gohine qui sert à assurer les ligatures.

CHASSE :

Ils chassent et consomment tous les animaux de la brousse. A l'heure actuelle ils utilisent uniquement le fusil.

ELEVAGE :

On élève des troupeaux de bovidés, de chèvres et de moutons ainsi que quelques ânes.

Les bovidés sont gardés par les Peuls payés avec le laitage.

AGRICULTURE :

La principale culture est celle du petit mil dont il existe trois variétés qui poussent à trois semaines d'intervalle.

On cultive aussi une très grande quantité de fonio dont les trois variétés se différencient par leur précocité plus ou moins grande.

On sème aussi trois variétés de riz (blanc, rouge et blanc à enveloppe noire) dans des endroits très humides, mais non inondés.

On cultive peu de maïs qui demande des terres trop riches.

Enfin on récolte un peu de pois scuterrains, de patates, trois variétés de haricots et très peu de manioc, de calabasses, puis du goabe, du piment, des oignons.

ALIMENTATION :

Les produits préférés sont le riz et le Maïs, mais pour des raisons de possibilité de production, la plus grosse consommation est celle du mil et du fonio.

Le plat est la bouillie accompagnée de la sauce qui peut contenir :

Encilages : Gombo, feuilles et farine de Baobab, oseille de Guinée

Condiments : Oignons, sombara, petit piment, sel.

Matières grasses : Arachides, beurre de karité

La boisson, pour les non-musulmans, est la bière de mil et le vin de palme.

NOMS VERNACULAIRES RECUEILLIS : 159

OBJETS ETHNOGRAPHIQUES RECUEILLIS : 10

LES TOURKA

Ils vivent dans le cercle de Bobo-Dioulasso, voisins et au sud-ouest des Toussian.

QUELLETTES :

Ils cueillent :

Fruits : Gousses de Néré (Sombara), noix de karité (beurre), le fruit du baobab (farine), celui de différents figes, du Detarium

Des feuilles : Baobab (cuisine)

Des racines de différents arbres, comme médicaments

CHASSE :

Ils chassent à peu près tous les animaux de la brousse et uniquement au fusil.

PÊCHE :

Elle a lieu uniquement au panier-nasse. Elle donne des poissons-capitaines, des silures et de petits poissons blancs que l'on sèche.

ÉLEVAGE :

On élève des Bovidés, des moutons et des chèvres

Les troupeaux sont gardés pendant la saison des pluies par les enfants.

Aucun lait n'est consommé.

AGRICULTURE :

Les principales cultures sont celles du petit mil, du riz, des gros mils blanc et rouge et du maïs.

Il existe une seule variété de petit mil, deux de riz (blanc et rouge) une de gros mil blanc, deux de gros mil rouge (plus ou moins foncé) et quatre variétés de maïs différenciées par la taille des grains, celles dont les grains sont les plus petits étant les plus précoces.

On cultive aussi les patates blanches et rouges, la tomate amère, les pois souterrains, les haricots blancs (en association avec le mil) les haricots noirs (plus hâtifs) l'arachide, le gombo, le piment, l'oignon.

ALIMENTATION :

Le plat principal est la bouillie de petit mil.

Celle-ci est accompagnée de la sauce qui peut contenir :

comme mucilages : Gombo, feuilles de baobab, farine de baobab, farine de Néré, Oseille de Guinée, tomates amères

comme matières grasses : arachides, beurre de karité, huile de termites

comme condiments : le petit piment, le sel, le sombara, les oignons

Leur boisson est la bière de gros mil rouge

NOMS VERNACULAIRES REcueillis : 182
OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACHEtés : 5

LES GOUIN

Ils vivent dans l'extrême sud du cercle de Bobo-Dioulasso (subdivision de Banfora)

QUELLETTES :

Fruits : Néré (sombara et farins), noix de karité (beurre), fruit du baobab, celui de différents figes, celui du "tarambol" consommés crus.

Feuilles : Baobab (cuisine)

Sève : vin de palme

CHASSE :

On se sert uniquement du fusil. On chasse à peu près tous les animaux.

PÊCHE :

On pêche dans les marigots avec des paniers-nasses. Ceux-ci donnent des silures et de petits poissons blancs que l'on fait sécher.

La Gomé donne des poissons-capitaines.

ÉLEVAGE :

Les Gouins ont beaucoup de troupeaux (bovidés, ovidés, capridés) qui sont gardés par les enfants pendant la saison des pluies.

Le lait n'est pas tiré.

AGRICULTURE :

La culture principale est celle du petit mil dont il existe une seule variété semée en juin et récoltée en décembre.

On cultive aussi une certaine quantité de riz, semé dans les marais dans la mesure du possible. Il en existe une seule variété.

On sème aussi un peu de gros mil, de Fonis, de Maïn et de pois souterrains, des patates, des ignames, des haricots (noirs et noirs et blancs), des arachides, du sésame.

ALIMENTATION :

Le plat principal est la bouillie de petit mil. On consomme aussi beaucoup de riz.

La sauce qui accompagne ces plats peut contenir :

Matières grasses : Sésame, beurre de karité, arachides

Condiments : Sel (marin et végétal) sombara, petit piment

Mucilages : Gombo, feuilles de tomates amères, feuilles et farine de baobab, farine de Néré.

La boisson : c'est la bière de gros mil rouge et le vin de palme.

NOMS VERNACULAIRES REcueillis : 118

OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACHetés : 19

LES NANERGUÉ

C'est un sous-groupe Senufo vivant dans la région de Sikasso.

CHASSE :

On recueille :

des fruits : Gousse de Néré (soubara et farine), noix de karité (beurre), fruit du Baobab (farine), Gousse de tamarinier (cuisine), ficus vitex.

des feuilles : Baobab (cuisine)

CHASSE :

Les Nanergué chassent tous les animaux de la brousse.

Comme arme, ils utilisent le fusil de traite.

Ils emploient aussi beaucoup les pièges : le piège radiaire, la lance trébuchet, la fosse.

PÊCHE :

On pêche dans les marigots avec le panier-nasse, le pic droit, le pic droit à plusieurs pointes assemblées, le pic courbe et la foene.

On prend surtout des sillures et de petits poissons blancs que l'on sèche.

ÉLEVAGE :

Les Nanergué ont des troupeaux de bovins, de moutons et de chèvres. Ils sont gardés pendant l'hivernage par les enfants.

Le lait de vache seul est consommé, cru ou dans les plats.

AGRICULTURE :

Les cultures de base sont le petit mil et le maïs.

On cultive aussi une assez grande quantité de gros mil et de fonio.

Puis viennent les arachides, les patates, le riz, diverses variétés de haricots, le manioc, l'ignace, le pois souberrain, le piment, le gingembre, le gombo, les calabasses, diverses cucurbitacées, le coton...

ALIMENTATION :

On mange surtout du maïs et du petit mil et un peu de gros mil blanc et de fonio. Le gros mil rouge est réservé à la fabrication du Dolo.

La sauce qui accompagne la bouillie peut contenir :

comme matières grasses : du beurre de karité, des arachides, des graines de coton, de calabasses, de cucurbitacées diverses.

comme matières : du Gombo, des feuilles de baobab pilées, de la farine de Néré

comme condiments : Soubara de Néré, Soubara de graines de Baobab, sel, petit piment, gingembre.

La farine de baobab délayée peut remplacer le lait sur la bouillie.

La boisson est la bière de gros mil rouge

NOMS VERNACULAIRES RECOUILLIS : 301
OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACQUISES : 66

LES S E M B L A

Les Sembia sont installés dans le cercle de Bobo-Dioulasso, à l'ouest du chef-lieu.

CUILLLETTE :

Fruits : Gousses de Néré (sombara et farine), noix de karité (beurre), balanites aegyptiaca, Bambinia reticulata, Baobab, Detarium microcarpum.

Feuilles : Baobab, et on disette celles de différents arbres

Racines : en disette ; igname sauvage

Calices de kapokier

CHASSE :

Elle a lieu principalement en battue, par encerclement, avec comme armes des fusil et des bâtons, la lance et l'arc n'étant plus utilisé.

On utilise actuellement le piège français d'acier. Naguère c'était le lacet à ressort pour les pintades.

On chasse à peu près tous les animaux sauvages.

PÊCHE :

On pêche au filet, au panier, au panier-nasse, au pic dans les marigots.

Les poissons capturés (silures et petits poissons blancs) sont le plus souvent consommés frais, mais aussi parfois fumés.

ÉLEVAGE :

Les troupeaux (bovidés, chèvres et moutons) sont gardés pendant l'hivernage par les enfants. Le lait est pour ces derniers qui le consomment ou le vendent. Le lait de vache est le seul qui soit traité.

AGRICULTURE :

La culture de base est celle du Fonio. Il en existe deux variétés de trois mois et sept mois de poussée, toutes deux semées à la veille des pluies.

Le gros mil rouge est aussi cultivé en grande quantité pour la fabrication de la bière. Il en existe une seule variété (180 jours)

On cultive aussi un peu de gros mil blanc dont ils n'ont qu'une seule variété (200 jours) de même qu'il n'y a qu'une seule espèce de petit mil (240 jours)

On rencontre aussi 2 variétés de maïs, l'une hâtive (jaune) et l'autre tardive (blanche)

On cultive très peu d'une variété de riz aquatique, un peu d'arachides, de patates, de haricots blancs (en association avec le mil), les tomates amères, deux variétés d'oselle de Guinée, des calabasses, des pois souterrains, des ignames, de gombo, du petit piment, de coton.

ALIMENTATION :

L'aliment de base est le Fonio, puis viennent le gros mil blanc, le petit mil, le maïs et le riz. Le mets préféré est le maïs.

La sauce qui accompagne la bouillie peut contenir :

Matières grasses : Arachides (graines et huile de fabrication indigène), beurre de karité, graines de coton

Condiments : Sel, piment, sombara

Mucilages : Farine et feuilles pilées de baobab, farine de Néré, calices de kapok, oselle de Guinée, Gombo, feuilles et fruits de tomate amère.

En période de disette, on peut manger des feuilles de haricots, de karité, de différents arbres et l'igname sauvage.

NOMS VERNACULAIRES RECHUILLIS : 169

OBJETS LÉTHNOGRAPHIQUES ACHETÉS : 4

LES TAGOUA

Ils vivent à la limite des cercles de Bobo-Dioulasso et de Sikasso sur la route qui joint ces deux villes.

QUELLETYPE :

Fruits : noix de karité (beurre), gousse de néré (sombara et farines) baobab (farine), les fruits de différents figes et de différents autres arbres.

Feuilles : Baobab

Racine : Liano Zahan

CHASSE :

On chasse à peu près tous les animaux. On procède par battues avec fusils et bâtons.

ÉLEVAGE :

La garde des troupeaux est assurée par les Feuls, et à défaut, par les enfants. Le lait de vache, le seul consommé, doit être racheté aux gardiens.

AGRICULTURE :

Ordre des semailles : Igname, arachide, Maïs tardif, petit mil, gros mil.

La culture principale est celle du petit mil dont il existe une seule variété de 180 jours.

Maïs : une seule variété blanc tardif (90 jours)

Gros mil blanc (150 jours) et rouge (120 jours)

Riz : deux variétés : riz rouge de montagne et blanc aquatique

Fonio : il y en a aussi deux variétés : l'une précoce (90 jours), l'autre de 120 j..

On cultive en outre une très petite quantité de patates, de pois souterrains, de manioc (en association avec le mil) de gombo (en association avec le mil), de calabasses (en association avec le coton), de poisent, de haricots, de pois sucrés.

ALIMENTATION :

L'alimentation de base est le té de petit mil. La sauce qui l'accompagne peut contenir :

Matières grasses : beurre de karité, arachides (graines et huile indigène) graines de coton

Mucilages : Feuilles de tomate amère, tomate amère, Gombo, farine et feuilles de baobab, farine de Néré

Condiments : Sombara, résidu de dolo, piment, sel marin, sel végétal, graines de figes

La boisson est la bière de gros mil rouge

NOMS VERBAUX RECUEILLIS : 209

OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACQUIS : 0

LES SIEMOU

Ils sont installés dans le cercle de Bobo-Dioulasso, à l'ouest, sud-ouest de cette ville, entre les Tourka, les Toussian et les Sembla.

CHÈVILLERIE :

Fruits : Gousse de Néré (Soumbara et Farine) Baobab (farine), noix de karité (beurre) le *Detarium microcarpum* et différents figues

Feuilles : Baobab (cuisine)

Racines : Igname sauvage, Fouon (bulbe aquifère)

Sève : vin de palme

CHASSE :

Ils chassent en battus pendant la saison sèche, armés de fusils et de batons. On piège les pintades et les francolins avec des lacets à ressort.

PÊCHE :

La pêche a lieu surtout en empoisonnant les marigots avec des écorces.

ÉLEVAGE

Les troupeaux (moutons, chèvres et bovidés) sont gardés par les Peuls payés avec le lait.

AGRICULTURE :

Ordre des semailles : Fonio, petit mil, arachides, pois souterrains, gros mil, maïs, riz, haricots blancs, patates, igname, manioc.

La culture de base est celle du petit mil. Il n'en ont qu'une seule espèce qui est récoltée au bout de 7 à 8 mois. Il est récolté en dernier lieu. Il est parfois semé en association avec des haricots blancs.

Fonio : Ils en cultivent deux espèces, celle aux grains les plus petits étant la plus précocce : 150 contre 180 jours.

Gros mil : une seule espèce parfois semée en association avec le petit mil, ou avec les haricots noirs ou blancs.

Maïs : une seule espèce : gros, blanc, tardif

Riz : Il est cultivé une seule espèce à écorce noire et grains rouges, dans les bas fonds où il est inondé.

Les calabasses sont semées avec le gros mil.

ALIMENTATION :

Le plat de base est la bouillie de petit mil.

La sauce qui l'accompagne peut contenir :

Matières grasses : beurre de karité, arachides (graines et huile indigène) graines de coton

Condiments : Sel, Soumbara, l'ail, oignons

Mucilages : Farine et feuilles de baobab, Farine de Néré, Oseille de Guinée, Combo

Aliment de disette : "Woueri" : mélange d'oseille de Guinée, de Soumbara et de sel végétal.

Boisson : La coutume interdisant la fabrication de la bière de gros mil rouge, celle-ci est faite avec le gros mil blanc, le petit mil ou le Maïs.

LES BACULE

Ils vivent en Moyenne Côte d'Ivoire, dans les cercles de Fouaké et de Dimbokro.

QUELQUES :

Fruits : Noix de palme (huile), N'blé (beurre), Fro (cucurbitacée) Kola
Recettes : utilisées pour couvrir les canari à vin de palme, pour les emballages,
herbes et joncs employés dans la couverture des maisons.
Sève : vin de palme

CHASSE :

On chasse en battue au fusil importé.
On piège avec des tappes d'acier importées
On pratique aussi la chasse au filet (agouti, petits animaux) Celui-ci est tendu.
On y pousse les animaux soit par un feu de brousse, soit en les encerclant. Le gibier
est ensuite assomé au casse-tête.

PÊCHE :

Elle a lieu soit à la nasse-panier, soit par empoisonnement de la rivière avec du
tabac.

ÉLEVAGE :

Les Baculé élèvent surtout des porcs.

AGRICULTURE :

On cultive principalement le riz et l'igname et la banane, puis le manioc, la patata,
le gombo, les arachides, les différents piments, le pois souterrain. Pour la vente,
on fait des plantations de café et de cacao.

Le riz : Il existe du riz blanc et du riz rouge, le premier étant aquatique. Les
semences ont lieu en juillet et la récolte en octobre.

L'igname, plantée en juin et récoltée en janvier.

ALIMENTATION :

Les Baculé mangent surtout du riz et de l'igname.

La sauce qui accompagne ces légumes peut contenir :

Matières grasses : huile de palme, arachides, graines de coton, beurre de N'blé

Condiments : Les différents piments (petit, gros et piment à fruits sphériques) soubara,
sel, poivre de Guinée

Mucilages : Gombo, Casille de Guinée (feuilles), Korala

Boisson : vin de palme

HABITATION :

L'habitation Baculée comprend une ou plusieurs cases rectangulaires en argile recou-
vrant une armature de bois. La toiture est en joncs. Devant la porte une petite enceinte
en bambous. La cuisine se fait ordinairement dehors ou sous un hangar spécial.

NOMS VÉTÉRINAIRES RECUEILLIS : 117

OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACHEVÉS : 53

LES GAGOU

C'est un petit groupe humain qui vit à la limite des cercles de Daloa, Gagnoa, Grand Lahou et Dimbokro.

CUILLISSE :

Fruits : Noix de palme, Kola

Feuilles : Palmier, bananier, juncs et herbes (couverture des maisons,

Sève : vin de palme

CHASSE :

On chasse en battue avec comme armes, la lance, l'arc, le bâton, le fusil de traite

Comme piège les Gagous utilisent le filet, la lance trébuchet

On chasse à peu près tous les animaux

PÊCHE :

On pêche avec un petit filet rond. La variété des poissons est très grande dans les cours d'eau permanents de la Basse Côte d'Ivoire.

AGRICULTEURS :

La culture principale est celle du riz et de l'igname.

On cultive en outre un peu de manioc, de tarot, du maïs, des bananes, du gombo, du piment (petit, gros et à fruit sphérique), de l'oseille de Guinée, des tomates.

Les Gagou connaissent deux variétés de riz : le riz aquatique et le riz de montagne.

ALIMENTATION :

Le plat de base est le riz, bouilli avec des condiments, les mucilages, et arrosé d'huile de palme.

Les Gagou font aussi une grosse consommation d'ignames, de bananes crues, grillées ou cuites, de tarot. Ils consomment par contre très peu de manioc et seulement quand les autres denrées manquent (soudure)

Matières grasses : Huile de palme, termites

Condiments : Les différents piments, le sourbara, Le sel

Mucilages : tomates amères, oseille de Guinée, Gombo

HABITATION :

Ils ont plusieurs types de cases, tous en argile à armature de bois

Cases carrées à plafond bas qui sert de grenier,

Cases rondes avec ou sans grenier, mais petites (parfois moins de deux mètres de diamètre)

Cases en couronne. La couronne qui entoure une cour est entièrement couverte. Elle est étroite, (2 m. environ de diamètre) et abrite l'habitation, les hangar, la cuisine, etc...

NOMS VERNACULAIRES RECUEILLIS : 19

OBJETS VERNACULAIRES ACHETES : 0

LES BETE

Ils occupent une partie des cercles de Gagnoa et de Daïca.

CULTIVATION :

Fruits : Gousses de Néré (soumbara) Noix de palme (huile), Kola
Joucs et herbes diverses (couverture des cases)
Sève : vin de palme -(boisson)

CHASSE ET PECHE :

La chasse a lieu au fusil de traite
La pêche est pratiquée dans les nombreuses rivières avec le songouré par les hommes et le filet rond par les femmes. Elle a lieu ordinairement en groupe.

ELEVAGE :

Il n'y a pratiquement pas de bovins, mais quelques moutons et quelques chèvres ainsi que des porcs.

AGRICULTURE :

La culture principale est celle du riz et du tarot.
On cultive en outre du manioc, des ignames, de l'arachide, du Gombo, les différents piments, l'ocelle de Guinée.
On rencontre aussi des plantations de bananiers, de caffiers.

ALIMENTATION :

L'aliment de base est le manioc, le tarot, et la banane en proportions à peu près égales.
Les petites bananes sont plutôt mangées crues, les grosses sont soit grillées, soit bouillies, pilées et mangées avec la sauce.
Le manioc et le tarot sont épluchés et soit grillés, soit cuits à l'eau, pilés et consommés avec la sauce.

Matières grasses : huile de palme, arachide, territes

Condiments : Les trois types de piments, le sel marin, le sel végétal, le soumbara, le poivre de Guinée.

Mucilages : Gombo, Oseille de Guinée.

HABITATION :

C'est la case rectangulaire du type Baoulé
La cuisine se fait sous un hangar sans parois
Les greniers sont intérieurs sur plafonds.

NOMS VERNACULAIRES REcueillis : 24

OBJETS ETHNOGRAPHIQUES REcueillis : 7

LES GUÉRÉ - OUBÉ

Ils vivent presque tous dans le cercle de Nan.

QUELLETTES :

Fruits : Gousse de Néré (sombara), noix de palme (huile) kola

Feuilles : palmes, feuilles de bananiers, juncs et herbes diverses (toiture des cases)

Sève : vin de palme

ELEVAGE :

Il est pratiquement nul à cause de la mouche tsé-tsé.

CHASSE :

On tue à peu près tous les animaux. L'arme est le fusil de traite

PÊCHE :

On utilise le panier de pêche à large embouchure et à fend étroit et le filet rond

AGRICULTURE :

On cultive principalement le manioc et le riz

Viennent ensuite l'igname, le maïs, les arachides, très peu d'arachides, du poivre, du gombo, de l'oseille de Guinée, les différents piments.

ALIMENTATION :

L'aliment de base est le manioc, puis le riz

Le manioc est consommé soit bouilli et pilé, soit grillé

Le riz est cuit à l'eau avec les différents ingrédients, puis arrosés d'huile de palme.

Matières grasses : Huile de palme, arachides (très rare), termites

Condiments : Les différents piments, le poivre de Guinée, le Sombara, le sel végétal et le sel marin.

Lucifères : Oseille de Guinée, Gombo, Aubergines.

HABITATIONS :

Les Guéré vivent dans des cases rondes, à toit en paille ou en palmes tressées. Les murs sont décorés de peintures rouges et noires.

Intérieurement, elles ont un plafond en nervures de ban ou en bambou et sur lequel on met les réserves.

NOMS VERNACULAIRES RECUEILLIS : 16

OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACQUIS : 3

LES YAGORA

Ils forment avec les Guéré-Ouhé et les Toura la population du cercle de Man.

OUILLLETTE :

Fruits : Noix de palme (huile), kola

Herbes : Palmiers et bananiers, juncs et herbes diverses (toiture des cases)

Sève : vin de palme

CHASSE :

On chasse tous les animaux avec le fusil de traite

PÊCHE :

Les hommes pêchent avec un grand filet rond, les femmes avec le même filet, mais plus petit. Le poisson est mis dans un petit panier en vannerie.

On prend en outre du poisson avec deux types de nasses en vannerie. Le premier est très court et a une double entrée. Le second, très allongé se place derrière un barrage. Les poissons sont consommés frais ou séchés.

ÉLEVAGE :

Il est pratiquement nul à cause de la mouche Tsé-tsé

AGRICULTURE :

On cultive surtout du manioc, puis du riz, du maïs, du tarot, des ignames

Les semailles ont lieu fin avril, début mai, aux premières pluies et la récolte en septembre octobre.

Comme cultures accessoires on a un peu de patates, très peu d'arachides, du Combo, du poivre de Guinée et un peu de canne à sucre.

Enfin on rencontre des plantations indigènes de bananiers, de caféiers.

ALIMENTATION :

Le plat de base est la bouillie de manioc qui est épluché, cuit à l'eau et pilé. Le riz est bouilli avec les condiments, les sucollages, puis retiré et arrosé d'huile de palme.

On consomme aussi un peu de maïs, de bananes et rarement l'igname et la patate qui sont réservées pour la soudure. Seuls les enfants mangent le tarot.

Matières grasses : huile de palme, arachides, termites

Condiments : piment, sel végétal et sel marin

Sucollages : c'est surtout le gonbo

HABITATION :

Le type on est la case ronde en argile crue armée d'une monture en bois. Le toit est en paille ou en palmes tressées.

Le plafond sert de grenier.

Au milieu de la pièce un grand séchoir est suspendu au dessus du foyer.

NOMS VERNACULAIRES RECUEILLIS : 20
OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACHETÉS : 11

LES KONO - GUERZE

Ils occupent la presque totalité du cercle de N'érékoré.

CULTURE :

Fruits : Néré (sombara), noix de palme (huile), noix de kola

Feuilles : Palmes, jongs et herbes divers (toiture des cases), feuilles de plantes diverses utilisées comme mucilages.

Sève : vin de palme

CHASSE :

On chasse tout le gibier avec le fusil de traite.

PÊCHE :

Elle se pratique au filet, rond par les deux sexes. Mais il y a la pêche des hommes et celle des femmes. On pêche en groupe.

Le poisson est mis dans des sacs en raphia.

ÉLEVAGE :

On rencontre quelques bovidés et des moutons. On pratique l'élevage rationnel des chiens.

AGRICULTURE :

La culture de base est celle du riz, puis celle des bananes dont on rencontre trois ou quatre variétés différenciées par la taille, un peu de manioc, d'ignames, de patates, du poivre, du piment, des oignons (depuis peu), le Combo. Enfin il y a en pays Guerzé, quelques plantations de café.

On sème d'abord (avril) le riz hâtif, puis l'autre en juin. Ils sont récoltés respectivement en juillet et en octobre.

ALIMENTATION :

L'aliment de base est le riz que l'on fait bouillir avec divers ingrédients. Quand il est cuit, on le retire et on l'arrose d'huile de palme.

Le manioc est cuit à l'eau, crasé et arrosé avec la sauce, ou mangé grillé au feu.

Les grosses bananes sont mangées cuites à l'eau ou grillées. Les petites sont consommées soit de la même manière, soit crues.

On consomme aussi un peu de maïs (bouilli) d'igname et de patates.

En période de disette, on mange l'igname sauvage, la patate sauvage

La sauce peut contenir :

Matières grasses : huile de palme

Condiments : Piments, sombara, oignons

Mucilages : Combo, feuilles diverses.

HABITATION :

L'habitation comprend un groupe de cases en briques d'argile crue, sans enceinte. Le toit en paille est pointu. Le plafond, sur lequel on met les réserves, est en nervures de ban ou bambou.

NOIS VERNACULAIRES RECUEILLIS : 24

OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACQUIS : 23

LES TOMA

Ils occupent le cercle de Macenta, d'où les Malinké les repoussent peu à peu vers le Libéria après les avoir coupés en deux.

OSILLIÈRE :

Fruits : Noix de palme (huile), Néré (sombara)
Feuilles et bourgeons : chou palmiste (alimentation) jones et herbes diverses (pour la toiture des cases)
Sève : vin de palme

CHASSE :

On chasse tous les animaux avec le fusil de traito.
On les piège de différentes façons :
Lacet à ressort pour les petits animaux.
Grande fosse dont le fond est garni de pointes dans l'entrée des champs pour les biches
Lance-trébuchet pour le gros gibier, surtout les panthères.

PÊCHE :

Elle se pratique avec le panier-passe et avec le filet rond.

ÉLEVAGE :

Le Malinké est le propriétaire des troupeaux et vend le lait aux Toma.

AGRICULTURE :

La culture principale est celle du riz :
Il en existe une dizaine de variétés, plus ou moins hâtives, aquatiques ou terrestres, et semées entre avril et juin. Les récoltes s'échelonnent de juillet à octobre.
On sème parfois du gros mil en association avec le riz de montagne tardif.
Deux autres cultures un peu moins importantes sont celles du Maïs et du Manioc.
On sème encore, mais en très petite quantité, la patate, l'igname, les haricots grimpants, le gombo, les petits et les gros piments, l'arachide, les tomates amères, et ceux qui sont "malinkisés" du Fonic et du poivre de Guinée.

ALIMENTATION :

Le plat de base est le riz cuit avec les divers ingrédients puis arrosé d'huile de palme. On consomme aussi en assez grande quantité de la bouillie de Maïs et de Manioc. Les autres produits alimentaires cultivés sont surtout des aliments de soudure.

Ingrédients entrant dans la préparation des plats :

Matières grasses : huile de palme, arachides
Mucilages : tomates amères (fruits et feuilles), gombo (assez rare)
Condiments : sel végétal et sel marin, sombara, piment (petit et gros) poivre de Guinée.

HABITATION :

C'est la case ronde en briques de Banco avec toit en jones et herbes très pointu. Parfois, enceinte basse autour de la maison. A l'intérieur, plafond en nervure de ban ou en bambou sur lequel on met les réserves. Le poutiller est accolé à la maison.

NOMS VERNACULAIRES RECUEILLIS : 76
OBJETS ETHNOGRAPHIQUES ACHETÉS : 10

LES KISSI

Ils sont installés sur les frontières du Libéria, du Sierra Leone et de la Guinée française. En territoire français ils occupent la presque totalité du cercle de Guékédou et la partie sud-ouest de celui de Kissidougou.

QUALIMENTS -

Fruits : Noix de palme, Gousse de Néré, kola, divers fruits sauvages

Jeunes pousses : Fougères, chou palmiste (alimentation)

Herbes : Juncs et herbes diverses (couverture des cases)

Sève : vin de palme

CHASSE :

Elle se pratique avec le fusil de traite. On chasse tous les animaux de la forêt

PÊCHE :

Les Kissi pêchent avec des filets.

Les hommes pêchent avec de grands filets ellipsoïdes dans les endroits les plus profonds.

Les femmes pêchent dans les endroits moins profonds avec des filets ronds plus petits.

La pêche a lieu ordinairement en groupe.

ÉLEVAGE :

En principe, les Kissi ne sont pas éleveurs ; ils achètent le lait aux Malinké. Seuls les voisins immédiats de ces derniers commencent à pratiquer l'élevage. Dans ce cas le bétail n'est jamais tué, mais seulement vendu pour payer l'impôt ou payer la dot.

Comme petit bétail les Kissi élèvent des chèvres et des moutons.

AGRICULTURE :

La culture principale et presque unique est celle du riz. On ne compte pas moins de 3 variétés de riz de marais et de 8 variétés de riz de montagne que les Kissi distinguent d'après leur qualité ou la rapidité de leur poussée.

En association avec le riz on cultive souvent du maïs (une seule espèce : blanc tardif), du mil, du coton, quelquefois du Gombo.

Un champ est cultivé 5 ans et laissé reposer 3 ans.

Les cultures de case sont très variées : Aubergines, poivre de Guinée, gombo, arachides, manioc, Fonio (très rare), patates (en saison sèche), cucurbitacées diverses, sésame, oseille de Guinée, piment (les trois variétés) igname (en très petite quantité)

Enfin on rencontre des plantations de bananes et de café.

ALIMENTATION :

Le plat de base est le riz :

On fait bouillir l'eau avec les ingrédients divers, puis on ajoute le riz. Quand il est cuit, on le retire et on l'arrose avec l'huile de palme.

Matières grasses : Huile de palme, arachides, sésame, graines de cucurbitacées.

Condiments : Les différents piments, les oignons, le Soubara, le poivre de Guinée, le s

Mucilages et divers : Aubergines, tomates amères, tomates, Gombo, Oseille de Guinée (lexilles), jeunes pousses de fougères.

Les bananes sont mangées crues ou grillées. Parfois, à la récolte, elles sont découpées et séchées au soleil pour être conservées pour la soudure.

HABITATION :

Les Kissi vivent dans des cases rondes. Les murs sont en briques de banco. Les cases sont couvertes d'une toiture conique en juncs ou en paille. Le granier est sur le plafond en lames de ban recouvertes de feuilles de bananier ou de nattes.

LES MALINKÉ

On les rencontre presque dans toute l'Afrique, mais principalement au Sénégal (cercles de Kaolack, Tambacounda, de Casamance, de Kédougou) au Soudan (cercles de Kayes, de Bafoulabé, de Kita, de Bamako) en Guinée (cercles de Siguiri, de Dabola, de Kouroussa, de Kankan, de Boyla, de Macenta) en Côte d'Ivoire (cercles de Korhogo et de Séguéla)

Leur manière de vivre varie avec les régions.

Ceux étudiés sont ceux de la région de Kankan.

QUELLETTE :

Fruits : Gousses de Néré (soumbara et farine), Baobab (feuilles et farine), noix de palme (huile), karité (beurre), tamarinier (cuisine), detarium microcarpum, différents figes, différents vitex, kola.

Feuilles : Baobab

Calices de kapokier

CHASSE-PECHE :

La chasse et la pêche sont assez peu pratiquées, la première avec des fusils européens, la seconde avec le panier-nasse et les filets européens.

ELEVAGE :

Les Malinké possèdent de grands troupeaux de bovins, de moutons et de chèvres, gardés par les enfants pendant l'hivernage.

Ils font un grand trafic de moutons avec les Haoussas qui descendent en grand nombre à Kankan.

Le lait de vache est le seul consommé, cru ou sur la bouillie de mil.

AGRICULTURE :

Les Malinké s'occupent surtout du gros mil blanc.

Comme autres cultures, on rencontre du petit mil, du gros mil rouge, du maïs, du riz, des arachides. accessoirement on plante du manioc, des patates, des pois souterrains, des haricots, des aubergines, du Conio, de l'oseille de Guinée, du petit piment, de la tomate amère, du poivre de Guinée, du coton, des calabasses.

Les mils sont semés en mai. La récolte a lieu en octobre-novembre.

Le maïs et le riz de montagne sont semés en petite quantité.

La culture des arachides est assez importante.

ALIMENTATION :

Le plat de base est la bouillie de petit mil ou de gros mil blanc.

Parfois on consomme un peu de maïs, de riz ou de fonio, le manioc, les haricots et les pois souterrains servent à faire la soudure.

Ingrédients pouvant entrer dans la composition de la sauce :

Matières grasses : Huile de palme, beurre de karité, arachides, graines de calabasses

Lucifères : Farine et feuilles de baobab, calices de kapokier, gombo, oseille de Guinée

Farine de Néré

Condiments : Poivre, sel, soumbara, petit piment, oignons

Uvers : eau de macération des gousses de tamarinier, aubergines, tomates amères, tomates

HABITATION :

Les Malinkés habitent dans des cases rondes à toit de paille. Le groupe de cases où habite une même famille est réuni par une enceinte en briques d'argile ou en paille.

Le grenier est, soit intérieur sur plafond, soit extérieur.

Dans ce cas, il est rond, en briques d'argile, surélevé avec un toit conique en paille.

LES DIALLONKÉ

Ils vivent dans la partie sud-est du cercle de Dabola (subdivision de Faramah)

CURELLIÈRE :

Feuille : N oix de palme (huile), Néré (soubara et farine), Detarium microcarpum, Différents figes.

Feuilles : Palmes, feuilles de bananier, joncs et herbes diverses

Sève : vin de palme

CHASSE :

Les Diallonké chassent au fusil de traite à peu près tous les animaux.

PÊCHE :

Elle se pratique au panier-nasse, au filet rond, au panier à fond étroit.

ÉLEVAGE :

Les Diallonké élèvent des bovidés, des moutons et des chèvres. Les troupeaux sont gardés par les enfants pendant la saison des pluies. Le lait des vaches seules est tiré.

Ils élèvent aussi en grand nombre les abeilles dans des ruches en vannerie recouverte d'un mélange de terre et de bouse ou en écorce. Ces ruches, enveloppées de paille sont placées dans les arbres. On recueille le miel après enfumage des abeilles.

AGRICULTURE :

La culture de base est celle du riz et du fonio.

Ils cultivent en outre du maïs, des arachides, du petit piment, de l'oseille de Guinée, du Gombo, du poivre, et en très petite quantité du manioc, des patates, des tomates sèches, des tomates et des oignons.

Les semailles pour le riz et le fonio ont lieu en mai. La récolte s'échelonne de fin août à début octobre, suivant la précocité des 3 ou 4 variétés de riz sèches.

ALIMENTATION :

Le plat de base est le riz bouilli avec les différents ingrédients ou la bouillie de fonio.

La sauce qui accompagne cette bouillie, ou les produits qui sont bouillis avec le riz peuvent comprendre :

Matières grasses : Huile de palme, arachides

Mucilages et divers : oseille de Guinée, Gombo, Tomate, Tomatères

Condiments : Petit piment, Poivre de Guinée, Soubara, sel marin

HABITATION :

Les Diallonké habitent dans des cases rondes en briques de banco avec toit pointu en paille de riz ou de fonio, ou de joncs.

En principe le grenier est sur plafond intérieur en bambou, mais on voit aussi quelques greniers extérieurs circulaires en briques d'argile crue, avec un toit conique en paille servant d'entrée.

NOUS VARIÉCOULAIRES RECUEILLIS : (voir Malinké)

OBJETS GÉOGRAPHIQUES ACQUIS : 3

VUE GÉNÉRALE

De cette étude rapide, on peut néanmoins retenir un certain nombre d'idées directrices qui aboutiront à diviser les populations étudiées entre deux grandes régions : la Zone soudanaise (Soudan, Haute-Volta) et la Zone Guinéenne (Côte d'Ivoire, Guinée)

QUELLETTES :

Pratiquement toutes ces populations ramènent de la brousse des produits végétaux.

Le plus important de ceux-ci est certainement le fruit du Néré dont les graines fermentées donnent le Soubara, condiment universellement employé, car, même dans les régions où l'on ne rencontre pas le Néré, on trouve du Soubara d'importation. D'autre part, la pulpe sert à faire une farine utilisée, un peu moins fréquemment peut-être comme maillage.

Dans l'ensemble, de ces régions, la matière grasse de base est aussi un produit de la cueillette. Mais elle n'est pas la même au Nord et au Sud. Dans la région soudanaise, c'est un beurre préparé à partir de la noix de karité. Dans la région guinéenne, c'est une huile extraite de la noix de palme.

Il y a enfin un troisième produit de la cueillette dont il est fait un très grand usage, mais seulement dans la région soudanaise : c'est la farine extraite du fruit du baobab. Les feuilles pilées de ce même arbre donnent elles aussi un maillage employé presque aussi fréquemment que la farine.

La Brousse donne encore des quantités d'autres produits. (fruits, feuilles, écorces, sèves) mais d'une façon très sporadique et trop diversifiée pour qu'il semble possible d'en dresser une carte.

CHASSE :

Parmi les populations étudiées, il n'y en a pas qui soient essentiellement occupées par la chasse. Mais cependant toutes la pratiquent sur une échelle plus ou moins grande.

Très rares sont à l'heure actuelle les groupes qui utilisent uniquement l'arc et la lance. L'emploi du fusil de traite se généralise de plus en plus.

De même les pièges d'acier tendent de plus en plus à remplacer les pièges ancestraux. Et seuls, ou presque, les enfants utilisent encore les lacets à ressort pour le piégeage des petits animaux, et quelques très rares populations creusent encore des fosses pour s'empêcher du gros et du moyen gibier.

Cependant, il est à remarquer que la lance-trébuchet que tous les auteurs n'avaient signalé (pour l'Afrique) qu'en Afrique Orientale et Equatoriale et en Nigéria, se rencontre aussi en Haute-Volta (Nanougou, Roussanga), en Côte d'Ivoire (Gagou) et en Guinée (Fona) et, comme dans le reste du monde, elle est employée uniquement pour les gros animaux.

PÊCHE :

Elle peut être l'unique ressource d'un peuple. C'est le cas des Bozo qui tirent de la pêche leur nourriture de base, leur huile, et des revenus suffisants pour se procurer tout le complément.

Mais toutes les autres populations, à des degrés plus ou moins grands pratiquent la pêche.

Les engins utilisés peuvent se résumer à quatre :

La nasse : elle est en baguette ou en vannerie

Le panier-nasse : c'est un panier sans fond que l'on pose sur le poisson. On retire celui-ci en passant la main par l'ouverture supérieure. C'est toujours l'outil des hommes

Le panier : il a ordinairement une très large ouverture et un fond étroit. Le panier est utilisé par les femmes et parfois par les enfants.

Les filets : sont tendus sur un cercle ou une ellipse de bois plus ou moins grand. On distingue les filets de femmes et les filets d'hommes (les filets ellipsoïdes sont toujours des filets d'hommes)

La règle de répartition des engins de pêche n'est pas très précise. Cependant, on peut dire que :

La nasse est universelle

Le panier-nasse, qui commence au pays mossi, nous l'avons rencontré jusqu'en pays Foulah et presquedans toutes les populations. Cependant sa plus grande fréquence semble être dans toute la Haute-Volta.

Le panier a sensiblement la même répartition que le panier-nasse, mais son centre semblerait être le pays Gourounsi.

Le Pilet est uniquement Guinéen.

Je ne citerai que pour mémoire l'épervier d'importation européenne que l'on rencontre parfois, et les engins de pêche Bozo, qui leur sont spécifiques et qui ont été étudiés avec cette population.

ELEVAGE :

Les pasteurs de ces régions sont les Peuls. On les rencontre presque partout où peuvent vivre les troupeaux, soit qu'ils en soient les propriétaires, soit qu'ils gardent ceux des Noirs cultivateurs. Dans ce dernier cas, ils sont toujours payés avec le laitage.

Cependant un certain nombre de groupes humains s'occupent eux-mêmes de leur bétail, soit depuis longtemps, comme les Mossi, les Tourka, les Gonis, etc..., soit depuis peu de temps comme les Dogon qui sont actuellement (dans la plaine surtout) en dissension avec les Peul au sujet de la propriété du sol.

Lorsque les Noirs n'ont pas recours aux Peul pour la surveillance de leurs troupeaux ce sont les enfants qui en sont chargés pendant l'hivernage (protection des récoltes) alors que pendant la saison sèche les animaux errent librement dans les environs du village.

Les Peul, aux transhumant au gré des pâturages sur des superficies plus ou moins grandes suivant qu'ils sont propriétaires ou non du bétail.

Tous les groupes humains étudiés possèdent des troupeaux sauf ceux qui vivent dans des régions où l'abondance de la glossine interdit l'élevage. D'autre part, chez les Toma et les Kissi, c'est le Malinké qui joue auprès du Noir cultivateur, le rôle du Peul pasteur et propriétaire de troupeaux.

L'élevage est essentiellement celui des bovins. Les caprins et les ovins, quoique parfois plus nombreux que les premiers, ne sont considérés par les indigènes que comme un bétail secondaire. D'ailleurs le lait de vache est le seul (et pas toujours encore) qui soit traité. Le cheptal est considéré comme un capital et non comme une source de revenus.

L'élevage de l'âne est pratiqué surtout par les peuples commerçants (Malinké, Dioula). La possession d'un cheval est généralement un insigne de puissance ou tout au moins de richesse (chefs Peuls, chefs Mossis surtout).

Les musulmans ne pratiquent pas l'élevage du porc. Chez les autres, on ne les rencontre en quantité notable que chez les Baoulé, les Kissi et les Mossi.

Enfin, quoique tous les peuples non-musulmans mangent le chien, son élevage rationnel n'est pratiqué que par les Minianka, les Gourounsi et les Guerzé.

AGRICULTURE :

C'est l'occupation de l'immense majorité des populations africaines. Mais les produits cultivés varient avec les régions.

D'autre part, pour chaque groupe, il faut distinguer :

La culture de base, les cultures secondaires et les cultures annexes souvent appelées cultures de case parce que la plupart du temps elles sont faites dans de petits champs au voisinage immédiat des cases, alors que les grands champs des cultures principales sont les plus éloignées, et parfois isolées en pleine brousse.

Les cultures annexes sont très variées. Ce sont elles qui donnent les mucilages, les matières grasses secondaires, les condiments et quelques aliments de soudure.

La culture de base donne l'aliment de base et les cultures secondaires les plats de variante et quelques produits conservés pour la soudure.

On peut ici distinguer les deux grandes zones :

La région Guinéenne est la zone du riz, la région soudanaise est celle des mils.

Cette dernière peut elle-même se diviser en deux : au nord et au nord-est (des

pays étudiés) c'est le gros mil qui l'emporte, et le petit mil vient en première place des cultures secondaires. Ailleurs, c'est le petit mil qui occupe la première place et le gros mil la seconde. Mais partout on cultive une grande quantité de gros mil rouge largement utilisé à la fabrication de la bière de mil. Pour toute cette région soudanaise les autres cultures secondaires sont le maïs, le fonio et le riz.

Dans la région Guinéenne, avec le riz comme culture de base, les cultures secondaires sont le manioc, l'iguane, puis dans le nord le mil et, chez les Bété, les Gagou, les Yacoba, le tarot.

Comme exception, on peut citer les Guéré, les Yacoba qui cultivent en premier le manioc et en second la banane. C'est qu'ici nous approchons de la partie sud-ouest de la Côte d'Ivoire où la culture de la banane prend la première place.

Presque partout on sème au moins deux variétés du produit : une variété précoce, semée vers la fin de la saison sèche et récoltée deux ou trois mois plus tard pour faire la soudure et une variété tardive aux premières pluies qui sera récoltée à la fin de l'hivernage.

À la récolte, on met le tout en réserve, soit dans les greniers extérieurs (zone soudanaise) soit dans des greniers sur plafond (zone Guinéenne)

ALIMENTATION :

La carte des aliments de base suit celle des cultures de base. Ces produits végétaux sont préparés suivant deux grandes méthodes :

D'un côté on a la bouillie où l'aliment après avoir été décortiqué ou épluché est pilé et cuit à part avec de l'eau ou l'avec l'eau de macération de certaines feuilles (souvent du *Bauhinia reticulata*). Puis on prépare la sauce avec différents ingrédients. Celle-ci est versée sur la bouillie une fois servie. Tous les aliments peuvent ainsi être préparés sauf le riz.

Le riz : on met à bouillir tous les ingrédients (sauf l'huile) Puis on ajoute le riz. Lorsque celui-ci est cuit on enlève l'eau et on arrose abondamment d'huile.

La viande n'est consommée qu'exceptionnellement, lorsque le village a fait une bonne chasse ou lors de grandes cérémonies qui sont suivies de véritables agapes. Dans la vie courante, il arrive que l'on ajoute un petit morceau de viande découpé en dés dans la sauce ou de petits morceaux de poisson. Mais la quantité est infime et lorsque le poisson est séché ou fumé, il est plutôt considéré comme un assaisonnement.

Les ingrédients qui entrent dans la composition de la sauce sont très variés, mais ils peuvent se racher à trois groupes et certains ont une répartition géographique très nette.

Les Matières grasses : nous avons vu à la cueillette la répartition des matières grasses principales. Comme matières grasses secondaires on rencontre un peu partout l'arachide, et sporadiquement les graines de coton, de sésame et de différents végétaux surtout des cucurbitacées. Mais la fréquence de l'emploi des corps gras est, mis à part l'arachide et le sésame, plus grande dans la zone soudanaise que dans la zone guinéenne.

Les condiments : Partout on rencontre le Soubara et le petit piment. À ce dernier la région Guinéenne ajoute le gros piment et un troisième à fruit sphérique. L'emploi de l'oignon est presque uniquement soudanais comme sa culture. L'emploi du poivre de Guinée est presque général, mais plus fréquent semble-t-il dans sa région d'origine.

Pour le sel, on distingue trois espèces : le sel gomme d'origine saharienne est surtout utilisé dans la région soudanaise, et le sel marin dans la région guinéenne. Mais sur une très large frange, à la limite de ces deux zones on rencontre les deux espèces de sel. Enfin le sel végétal obtenu par la lixivation de diverses cendres est universellement connu, encore que assez souvent il soit employé uniquement dans la fabrication du savon indigène.

Les mucilages : Le Combo et l'oseille de Guinée sont universellement employés et représentent presque les seuls mucilages de la zone guinéenne. Outre ceux-ci les peuples soudanais emploient la farine de Néré, la farine et les feuilles de baobab et des feuilles d'arbres divers qui varient avec les populations.

Les boissons : il faut d'abord distinguer entre les musulmans et les non-musulmans. En principe les premiers ne consomment aucune boisson fermentée, mais seulement la

lait et dans certaines endroits l'eau de macération de certains fruits. Dans la zone guinéenne quelques uns boivent le vin de palme lorsqu'il n'a encore subi aucune fermentation.

Les autres groupes (fétichistes, chrétiens) boivent principalement deux boissons correspondant aux deux grandes régions. Au Soudan, et en Haute-Volta, c'est la bière fabriquée (sauf interdit) avec le gros mil rouge. Elle peut aussi être faite avec le gros mil blanc, le maïs ou le petit mil.

Dans la zone guinéenne, on pousse les différents palmiers (Eléïs, ban, rônier, cocotier) c'est la sève tirée de l'un ou l'autre de ces différents arbres qui est bue, fermentée ou non. Dans les deux zones on peut aussi consommer l'eau de macération fermentée de différents fruits, souvent la même d'ailleurs que celle que les musulmans boivent non fermentée.

HABITATION :

On peut distinguer deux types :

Au nord, c'est la case cubique, au centre et au sud, la case ronde.

La case cubique du nord est faite de briques crues et a son toit en terrasse. Dans cette région, il faut faire une exception pour les peuples errants comme les Bozo et les Peuls qui vivent dans des cases hémisphériques faites de paille liée sur des perches.

La région des cases rondes a aussi deux exceptions : les cases Bété et Baoulé qui, quoique construites suivant le même principe que les cases des groupes voisins, sont carrées au lieu d'être rectangulaires.

D'autre part, on peut diviser les cases rondes elles-mêmes en deux groupes :

Au nord, c'est-à-dire dans la partie sud de la bande soudanaise, elles sont en briques d'argile crue. Le toit est posé directement sur le mur.

Au sud, c'est-à-dire dans la région guinéenne, elles sont faites d'une armature de bois qui supporte un torchis d'argile. Entre le mur et le toit conique, le grenier.

Il faut faire une place à part à deux populations :

Les Kasséna (sous groupe Gourounsi)

Ils offrent deux types de cases :

Les premières, les plus nombreuses sont rondes ou ovalaires avec toit en terrasse. Les autres sont rondes avec un toit en paille. Considérées comme plus fraîches, elles sont habitées pendant la saison chaude.

Comme chez les peuples avoisinants, ces cases sont en briques d'argile crue et crépies. Mais la composition spéciale de l'argile des briques et celle du crépissage de même que la couleur de celui-ci assurent une solidité et une élégance jamais atteintes ailleurs.

Chez les autres Gourounsi, chez les Dian et chez les Dagari, le principe est le même, mais la case à toit de paille disparaît à peu près complètement et les cases d'un même concession s'agglomèrent parfois tellement que les terrasses ne forment plus qu'un immense plateau sur lequel parfois s'élèvent d'autres constructions... Et la construction est moins solide, moins élégante que chez les Kasséna.

Les Gagou

Leurs constructions sont bien, comme chez les populations voisines en argile à armature, mais les cases ont un aspect particulier. Ils vivent soit dans des cases rectangulaires, comme les Bété et les Baoulé, soit dans des cases rondes, mais dont le diamètre est très faible, ou enfin dans des cases où les pièces d'habitation et de travail sont installées sous une couronne qui renferme une cour.

De cet aperçu synthétique on ne peut tirer qu'une conclusion confirmant la règle classique déjà, à savoir que, à ce point de vue ethnologique, comme au point de vue anthropologique et au point de vue géographique, il y a une nette différence entre la zone soudanaise et la zone guinéenne.