Mémoire

Présenté par

LOITCHA,

Dagan

UNIVERSITE NATIONALE DU BENIN

FACULTE DES LEITRES, ARTS ET SCIENCES HUMAINES

DEPARTEMENT D'HISTOIRE ET D'ARCHEOLOGIE

DU MANIOC AU GARI: CONTRIBUTION A L'HISTOIRE D'UN ETECHNOLOGIE ALIMENTAIRE CHEZ LES MAHI DE SAVON

Année académique :

1995 -1996

0 3 JUIN 1996

République du Bénin
*****
UNIVERSITE NATIONALE DU BENIN
*****
FACULTE DES LETTRES, ARTS ET SCIENCES HUMAINES
(FLASH)
*****
DEPARTEMENT D'HISTOIRE ET D'ARCHEOLOGIE

08.06 02
LOï
9328

MEMOIRE DE MAITRISE

THEME :

DU MANIOC AU GARI : CONTRIBUTION A L'HISTOIRE D'UNE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE CHEZ LES MAHI DE SAVALOU

Présenté par:
LOïTCHA Dagan

Sous la direction de:
Alexis B. A. ADANDE
Archéologue à l'UNB

0 1 AVR. 1996

Jury

Président:	Joseph ADANDE
Rapporteur :	Yolande BEHANZIN
Membre :	Emmanuel TIANDO.

Année académique
1995 -1996

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Ce travail a bénéficié du soutien financier et matériel du Conseil pour le Développement de la Recherche Economique et Sociale en Afrique (CODESRIA) BP : 3304 DAKAR/SÉNÉGAL
Référence : Dossier N° 3 T93

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

A toi, mon créateur

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

AVANT-PROPOS

C'était au cours de l'année académique 1991-1992 que j'ai découvert l'Histoire des cultures matérielles et l'Histoire des Sciences et Techniques, deux enseignements qui m'ont intellectuellement fasciné.

Etait-ce par leurs contenus ? Etait-ce par la façon dont ils étaient dispensés ? Je ne le sais exactement. Mais il me semble que ces deux facteurs y auraient conjointement travaillé.
Depuis lors, j'étais animé par la volonté secrète de choisir un thème de mémoire de maîtrise dans l'une ou l'autre de ces deux branches de l'Histoire.

Après l'exposé d'un thème d'Histoire des Sciences et Techniques présenté par un groupe d'étudiants - nous étions alors en 3è année - j'ai fait une proposition de thème à notre professeur, Madame BEHANZIN Yolande : <<La technique de fabrication du "sodabi" : ses implications économiques et socio-culturelles>>.
Après m'avoir rassuré que ce sujet pouvait bien tenir lieu de thème de mémoire de maîtrise, elle m'a fait quelques remarques à propos du libellé.

Arrivé en 4è année, lorsqu'au début du séminaire de recherches sur les cultures matérielles, le professeur Alexis ADANDE a voulu savoir si certains parmi nous étaient déjà en possession de leurs sujets de recherches, j'étais parmi ceux qui s'étaient positivement manifestés. Mon thème a été retenu, d'abord comme sujet de recherches pour l'obtention du C2, ensuite - c'était mon souhait - comme thème de mémoire.

Sur les premières pistes de recherches, je subis l'assaut du premier découragement d'apprenti chercheur. La raison était paradoxalement la profusion de travaux déjà effectués sur le palmier à huile et sur le "sodabi". Je ne voulais pas faire de la compilation qui n'apporterait rien à la connaissance historique. Néanmoins, j'ai essayé d'achever les recherches et j'en ai fait l'exposé au cours du séminaire. Mais, très tôt, ce thème a été abandonné pour un autre qui lui ressemble.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

En effet, de la technique de transformation du palmier à huile en "sodabi" à la technique de transformation du manioc en gari, il n'y a qu'un pas, un changement de matière première.

Ce nouveau sujet a reçu l'approbation de Monsieur Alexis ADANDE qui, avant d'être mon directeur de mémoire, a d'abord été pour moi, et pour mes camarades, un guide précieux. En effet, c'est grâce à lui que nous avons découvert le CODESRIA. C'est lui qui nous a appris à saisir toutes les occasions favorables et honnêtes en vue de progresser dans nos études. Et, dès que je lui ai fait part de mon intention de poser ma candidature à ce concours interafricain, en dépit de ses multiples occupations, il a pu lire et relire le texte de candidature.

Cette attention réconfortante dont j'ai bénéficié auprès de Monsieur Alexis ADANDE, ajoutée à ce que je savais de lui en tant qu'enseignant, m'a poussé à lui demander de bien vouloir diriger mon mémoire. Cette demande a été faite d'une manière aussi banale que, aujourd'hui je me pose la question de savoir si elle n'avait pas été insolite. Elle a néanmoins reçu une suite favorable.

Depuis lors, le souci permanent de mon directeur de mémoire a été de me voir achever un travail de qualité appréciable. Ses conseils, ses encouragements et sa rigueur que j'ai parfois redoutée, ne m'ont jamais fait défaut. C'est le lieu de le remercier pour tous ses sacrifices.

Je tiens à remercier également :

- Le professeur Roger N'TIA pour la lettre de recommandation qu'il m'a délivrée à l'occasion de ma participation au concours CODESRIA,
- Monsieur HOUNGLA Y. Laurent du CARDER ZOU (Secteur agricole de Savalou) et ses Collègues GBOGLO Z. M. Philippe, AKPOLY Christophe qui m'ont consacré plusieurs séances de travail et qui ont mis des documents précieux à ma disposition,
- Monsieur ALASSANE du Centre de documentation de l'IITA (Bénin) pour sa disponibilité et son dévouement spontanés.

Quant à vous, enseignants, qui avez contribué à ma formation depuis la première année jusqu'à la quatrième année d'Histoire, je ne saurais vous oublier.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

<< Ce qui paraît aujourd'hui endogène a pu être importé à une époque lointaine, puis assimilé par la société et parfaitement intégré, au point de faire oublier ses origines étrangères >>

Paulin J. HOUNTONDJI (1994 , p. 15)

INTRODUCTION GENERALE

Jusqu'à une période récente, l'étude systématique des activités du monde rural était l'affaire presqu'exclusive de l'agronomie et de la géographie rurale.
L'histoire ne s'y aventurait que sur la pointe des pieds.

Mais depuis quelques décennies, le monde rural africain bénéficie d'une sollicitude assez remarquable de la part de nombreux chercheurs, toutes disciplines confondues.

Cet engouement pour le monde rural est sans doute un aspect du mouvement d'ensemble de toute la communauté scientifique africaine.

En effet, depuis les années 60, donc peu après sa création, l'Organisation de l'Unité Africaine (O.U.A) a entrepris un certain nombre d'activités en vue de réduire l'écart sans cesse croissant entre l'Afrique et les pays industrialisés dans les domaines de la science et de la technologie.

En 1981, un colloque s'est tenu à Libreville, au Gabon, sur le thème : "La Science et la Culture comme bases de développement de l'Afrique". Six ans plus tard, du 25 au 30 Juin 1987, un congrès a rassemblé des scientifiques africains à Brazzaville, au Congo, autour du thème "Pour une renaissance scientifique de l'Afrique".

Après une analyse minutieuse de la situation de notre continent, le congrès a pris d'importantes résolutions. Il a notamment révélé que les Africains ne sont pas encore conscients de la richesse scientifique et technologique de leur passé. Aussi faudra-t-il que la communauté scientifique africaine travaille à cette prise de conscience sans laquelle aucune confiance en soi -

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

aiguillon de toute action de développement - n'est vraiment possible.

Conscients de l'importance de cet enjeu, les chercheurs de l'Université nationale du Bénin s'emploient à combler, chacun en ce qui le concerne, les vides et lacunes de son domaine d'action.

Les multiples recherches enclenchées sur les cultures matérielles par nombre d'étudiants de la dernière génération sous l'inspiration de leurs formateurs dénotent parfaitement une volonté de ceux-ci d'orienter ceux-là vers les urgences de l'heure.

D'après le professeur Pierre METINHOUE, << A l'Université nationale du Bénin, les bases d'une recherche sur les technologies endogènes existent déjà... d'Octobre 1985 à Juillet 1988, quarante-trois thèmes touchant tous les aspects de la vie ont été étudiés par trois promotions d'étudiants de 4è année d'histoire, sous la direction des animateurs du séminaire[1]>> (P. METINHOUE, 1994, p.p. 39-40).

C'est justement dans cet élan d'ensemble que s'inscrit le présent travail qui n'est qu'un modeste apport à la connaissance historique d'une technologie alimentaire, celle du gari chez les MAHI de Savalou.

Autrefois considéré comme la nourriture des pauvres, le gari est aujourd'hui consommé par tous et joue un rôle capital dans la satisfaction des besoins alimentaires des villes et campagnes de plusieurs pays africains.

Depuis le début des années 1980, de multiples et nouvelles recherches sont entreprises sur le manioc, sa culture et sa transformation. Certaines de ces recherches ont déjà abouti à des résultats fort encourageants. Les progrès réalisés sur le plan de la génétique ont permis la culture de nouvelles variétés de manioc à rendement calorique supérieur. Des progrès ont été également réalisés dans le domaine biotechnologique et ont conduit à la protéinisation du manioc pour l'alimentation animale ou humaine.

Quant à la transformation du manioc, elle n'est pas de moindre importance car, les

[1] - Ce séminaire de recherche intitulé <<Archéologie et histoire des cultures matérielles>> était animé par Messieurs F. de MEDEIROS, A. ADANDE, P. METINHOUE et E.TIANDO.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

chercheurs ont compris que s'il est important de produire de bonnes variétés de manioc, il paraît plus important de pouvoir les transformer en produits finis de bonne qualité et aptes à subvenir aux besoins alimentaires des pays nécessiteux.

C'est dans ce cadre que, entre autres recherches du même genre, la FAO a commandité en 1991 une commission chargée de réaliser des travaux auprès de groupes féminins de production et de transformation au Bénin; l'objectif visé est l'"Amélioration des procédés traditionnels de transformation de certains oléagineux et du manioc".[2]

Cette commission s'est particulièrement intéressée aux groupes féminins de transformation du manioc en gari installés à Naoudji et à Sohèdji dans la sous-préfecture de Savalou.

D'après elle, "le district de Savalou est réputé pour la qualité de son gari, qui prime sur les marchés béninois et nigérians"[3]

A travers le compte-rendu de ses travaux à Savalou, cette commission de la FAO a réalisé un inventaire exhaustif et une critique de l'état actuel du procédé traditionnel de fabrication du gari (les aspects techniques, le rendement, le temps investi et les implications économiques). Elle a ensuite fait certaines recommandations en vue d'une mécanisation raisonnable de cette technologie alimentaire.

Eu égard à tout ce qui précède, il apparaît clairement que le domaine de la transformation du manioc en gari au Bénin, et précisément à Savalou, n'est plus un terrain vierge ; il est déjà entamé et déblayé.

Cependant, force est de constater que les recherches antérieures, compte tenu de leurs objectifs, se sont exclusivement préoccupées des aspects techniques et purement économiques de cette technologie alimentaire.

Or, il est pratiquement impossible de comprendre l'évolution technologique, le

---

[2] - Les résultats des travaux ont été édités sous ce titre.

[3] - FAO, 1991, op. cit.p. 45.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

comportement des agents de production -leur réticence ou leur disponibilité - en se fondant sur les seules considérations de productivité et de rentabilité. Car, comme l'a dit Roland TREILLON, "les systèmes de production des biens alimentaires, dans leur organisation, leur fonctionnement et leur histoire, renvoient non seulement aux conditions économiques mais aussi aux valeurs, croyances et représentations propres aux sociétés qui les engendrent"[4]

Par ailleurs, les recherches antérieures ont révélé à juste titre que la bonne qualité du gari de Savalou est de notoriété publique, mais elles n'ont pas mentionné quand et comment le manioc et la technique de préparation du gari ont été introduits à Savalou. Si cette sous-préfecture située à 230 Km de la côte a connu et maîtrisé la fabrication du gari, nous ne saurons a priori le considérer comme un fait du hasard. C'est pourquoi, **l'objectif de notre sujet est :**

1/ d'apporter notre modeste contribution à la connaissance historique du processus d'introduction du manioc et des techniques de sa transformation en Afrique, au Bénin et à Savalou ;

2/ de faire une étude historique des grandes étapes de l'évolution de la technologie du gari à Savalou ;

3/ De révéler les fondements sociaux, culturels et économiques de cette technologie si bien maîtrisée en vue de permettre une meilleure compréhension des agents producteurs du gari.

Pour atteindre ces objectifs et au vu de nos connaissances et conjectures antérieures, nous avons émis un certain nombre d'hypothèses de travail.

1/ Les Savalois avaient-ils eu des relations avec les Afro-Brésiliens vecteurs de la technique de fabrication de la farinha de mandioca [5] ? Si oui, de quelle nature étaient ces relations et à quand remontent-elles ?

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

---

[4] - Cité par José MUCHNIK et Dominique VINCK, La transformation du manioc : technologies autochtones, Paris, ACCT,1984,p.11.

[5] - Il s'agit d'une farine de manioc d'origine brésilienne

2/ Est-ce le perfectionnement de la farinha brésilienne qui a conduit au gari ou bien les Savalois ont connu le gari sous sa forme actuelle ?

3/ Est-ce que les Savalois ont connu le manioc avant la technique de sa transformation ? Si oui, comment utilisaient-ils ce tubercule ? Possédaient-ils des bribes de connaissances sur la transformation du manioc en un produit similaire au gari ? Est-ce cela qui explique leur aptitude à la préparation du gari ?

4/ Quels sont les impacts de la technologie du gari sur le peuplement de Savalou d'une part, et sur les relations de cette sous-préfecture avec les contrées voisines d'autre part ?

Dans une analyse de l'évolution de la production du gari, un universitaire nigérian, le Docteur N'GODDY dit ceci : "Lorsque la mobilisation commença dans les colonies, au moment de la guerre (la deuxième guerre mondiale), le gari, à cause de son faible prix de revient et de sa facilité de préparation, devient un élément essentiel de la ration militaire. Afin de subvenir aux énormes besoins de l'armée, le commerce du gari se fit à une échelle totalement différente de celle d'avant-guerre...".[6]

5/ Si tel a été le cas au Nigéria, qu'en a-t-il été au Dahomey ? Savalou aurait-il participé à l'effort de guerre en fournissant du gari aux soldats de l'armée coloniale ?

Par ailleurs, il est incontestable que la préparation du gari en tant qu'activité de femmes, permettait à celles-ci de se faire une place de choix auprès des hommes.

Le mari produit le manioc et la femme se charge de la préparation du gari et de sa commercialisation. Ceci permettrait donc à la femme de contribuer à la satisfaction des besoins alimentaires et financiers du foyer tout en demeurant dépendante de son mari.

Voilà un argument suffisamment fort pour amener le paysan savalois à épouser autant de femmes que lui permettrait sa capacité de produire du manioc. Cette déduction émane d'une simple observation que nous retenons comme hypothèse : le quartier Missê de Savalou où le gari

[6] P.O. N'GODDY , La mécanisation de la production du gari: la concurrence entre technologie moderne et technologie intermédiaire, Paris, OCDE, 1976, p 3.12

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

est produit en quantité et en qualité est une zone où la polygamie est remarquable.

6/ Quel rapport existe-t-il alors entre la préparation de gari par les groupes de femmes et la polygamie à Savalou ?

7/ Quel lien probable existe-t-il entre la polygamie et la qualité du gari de Savalou ?

En effet, la concurrence entre coépouses fabricantes du gari peut, dans une certaine mesure, servir de stimulant au génie créateur de celles-ci.

La liste des hypothèses est loin d'être exhaustive. Nous avouons d'ailleurs que sur le terrain, des surprises et des difficultés de toutes sortes ont suscité en nous maintes autres interrogations que nous réservons pour un éventuel travail ultérieur.

Quant à notre méthodologie, elle a compris quatre phases essentielles.

1/ Nous avons d'abord fait le point des recherches effectuées et publiées sur le manioc au Bénin et au Nigéria[7], d'une part, sur l'histoire de Savalou d'autre part.

2/ Nous avons mené une enquête de terrain dans les centres de production de gari, autres que Savalou, surtout les régions côtières habitées par les familles afro-brésiliennes.

La première phase de ce travail confié à des enquêteurs nous a déçu compte tenu des données peu fiables qu'elle nous a rapportées. Au cours de la seconde phase, nous avons recueilli, avouons-le, très peu d'informations, mais elles étaient de qualité assez bonne au vu des renseignements bibliographiques et surtout de la chronologie.

3/ La troisième phase de notre travail nous a conduit à Savalou où nos recherches ont été menées suivant trois axes.

a/ Une enquête auprès des familles SOSSO et GBETIN, innovatrices de la culture du manioc et réputées pour la préparation du gari à Savalou.

b/ Une enquête auprès des personnes âgées du quartier Missê.

c/ Une enquête dans quelques petits villages de la sous-préfecture de Savalou où des

[7] - Nous avons bénéficié de la collaboration de la bibliothèque de l'IITA.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

femmes savaloises produisent du manioc et du gari. Cette enquête nous a également conduit dans la sous-préfecture de Bantè.

4/ Enfin arrive la phase de la synthèse et de la rédaction. Elle a consisté à confronter les données de sources orales entre elles d'une part, puis les renseignements oraux et les informations bibliographiques, d'autre part.

De cette synthèse, nous avons tiré une étude comportant essentiellement quatre parties.

Nous avons, dans la première partie, présenté le milieu mahi de Savalou ainsi que l'historique et la botanique du manioc.

La deuxième partie évoque les aspects techniques de la transformation de ce tubercule ainsi que les différents produits obtenus en Amérique et en Afrique. Elle débouche naturellement sur la technologie du gari dont les dimensions historiques constituent la quintessence de la troisième partie.

Quant à la quatrième partie, elle est un exposé et une analyse des implications économiques et sociales de la technologie du gari à Savalou.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

CHAPITRE I : DES GENERALITES : LE MILIEU D'ÉTUDE ET L'HISTORIQUE DU MANIOC.

A - APERÇU GÉOGRAPHIQUE ET HISTORIQUE DU MILIEU MAHI DE SAVALOU

1 - Etude géographique : Situation, relief et végétation

Le pays mahi constitue une partie intégrante du département du Zou situé au centre de la République du Bénin.

Au regard de sa configuration géographique, on le divise en deux régions :

- celle située au Sud et regroupant les sous-préfectures de Covè, Zangnanado, Ouinhi est faite d'un plateau de latérite arrosé par l'Ouémé et le Zou. On y rencontre plusieurs sources thermales ;

- Celle du Zou-Nord composé des contrées de Panhouignan, Ouèssè, Soclogbo, Thio, Agouagon, Savalou, Aklamkpa, Assanté a un relief essentiellement dominé par les collines d'où son appellation de "MAHI MON SO" [8] contrairement à l'autre région dénommée "MAHI BA SOKPO"[9].

Le climat du pays mahi est celui du Sud-Bénin jusqu'à la latitude de Savè. Il s'agit du climat subéquatorial à quatre saisons :

- Une grande saison pluvieuse allant d'Avril à Juillet ;

- une petite saison sèche d'Août à Septembre ;

- une petite saison pluvieuse qui va d'Octobre à Novembre ;

---

[8] " Pays Mahi pourvu de collines."

[9] - "Pays Mahi dépourvu de collines", d'après Lydia KANHONOU, Fondements et portée sociologiques des funérailles "axyekpè" en milieu mahi de Savalou, 1987, mémoire de maîtrise en sociologie, UNB/FLASH, 95 p.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

- une grande saison sèche qui s'étend de Décembre à Mars.

Ce type de climat qui n'est ni trop chaud, ni trop sec constitue pour le manioc un milieu idéal comme nous le verrons plus loin.

La végétation type est la savane humide ; on y rencontre cependant des forêts dont certaines, composées de tecks, d'anacardiers, d'eucalyptus et d'acacias, sont entretenues par des groupements à vocation coopérative. D'autres, composées de baobabs, de fromagers, de nérés etc, sont sacrées et sont supposées abriter des esprits. Signalons que la révolution marxiste-léniniste qu'a connu notre pays (1975-1989) par son caractère iconoclaste, a porté un coup dur à ces forêts sacrées.

Enfin, quelques forêts naturelles très isolées y sont aussi rencontrées.

Le sol dominant est la terre de barre, assez profond pour le développement des tubercules.

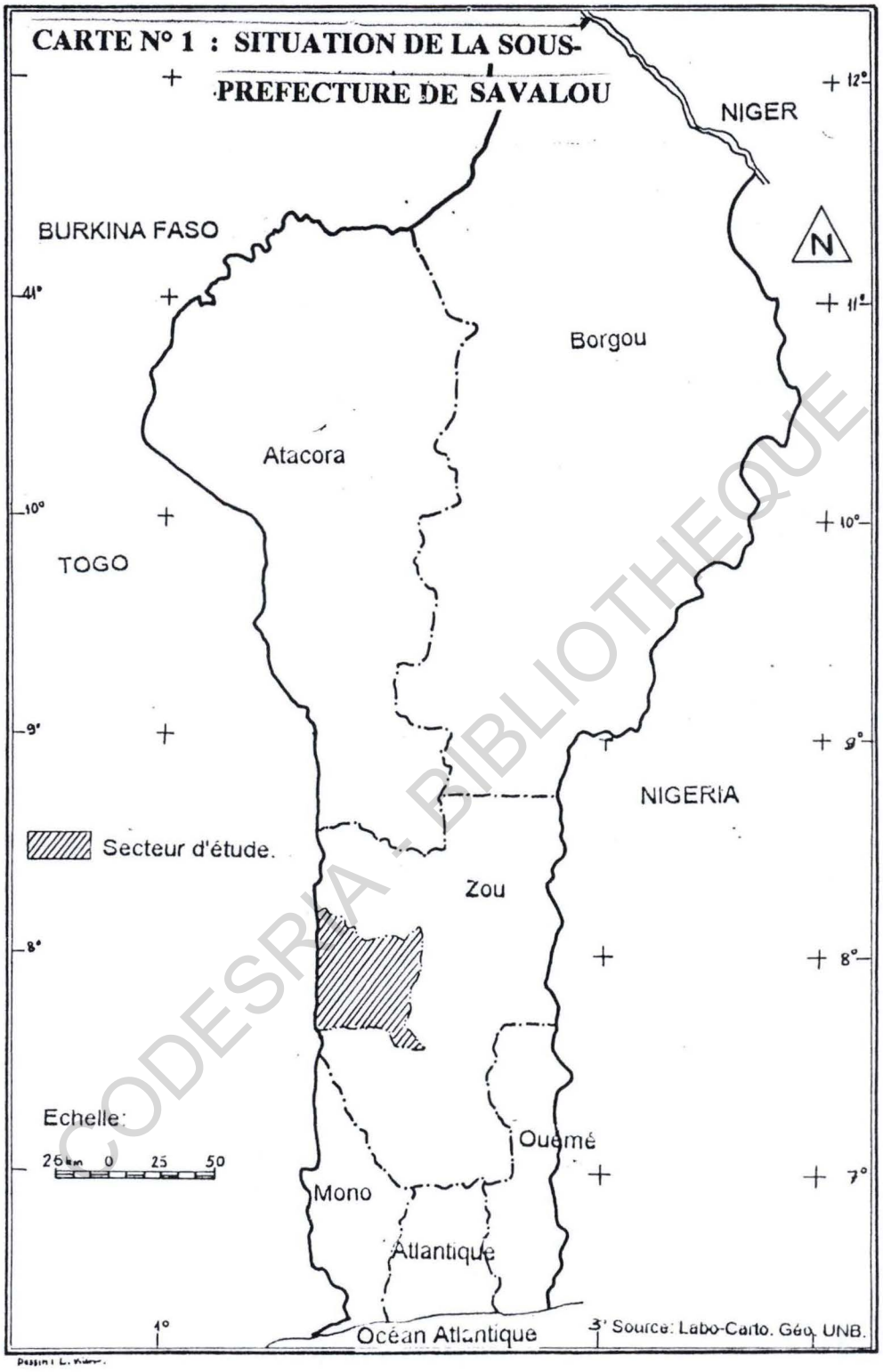
Quant à la sous-préfecture de Savalou, elle est limitée au Nord par Bantè, au Sud par Djidja, à l'Est par Dassa-Zoumè et Glazoué et à l'Ouest par la frontière bénino-togolaise **(Voir cartes n°1 et 2).** Sa superficie actuelle est d'environ 3000 km². On y dénombre 70 villages et quartiers de villes regroupés en 14 communes dont deux urbaines. La population est estimée à 60.000 habitants en 1988 et comprend essentiellement des Mahi, des Fon et des Nagots.

Il est évident que la population de Savalou n'est pas sortie de terre comme un champignon. Elle n'est pas apparue comme une "génération spontanée". Les Mahi de Savalou ont une histoire à laquelle il faudra se référer pour mieux appréhender les données actuelles.

2 - La mise en place de la population, son évolution historique et démographique

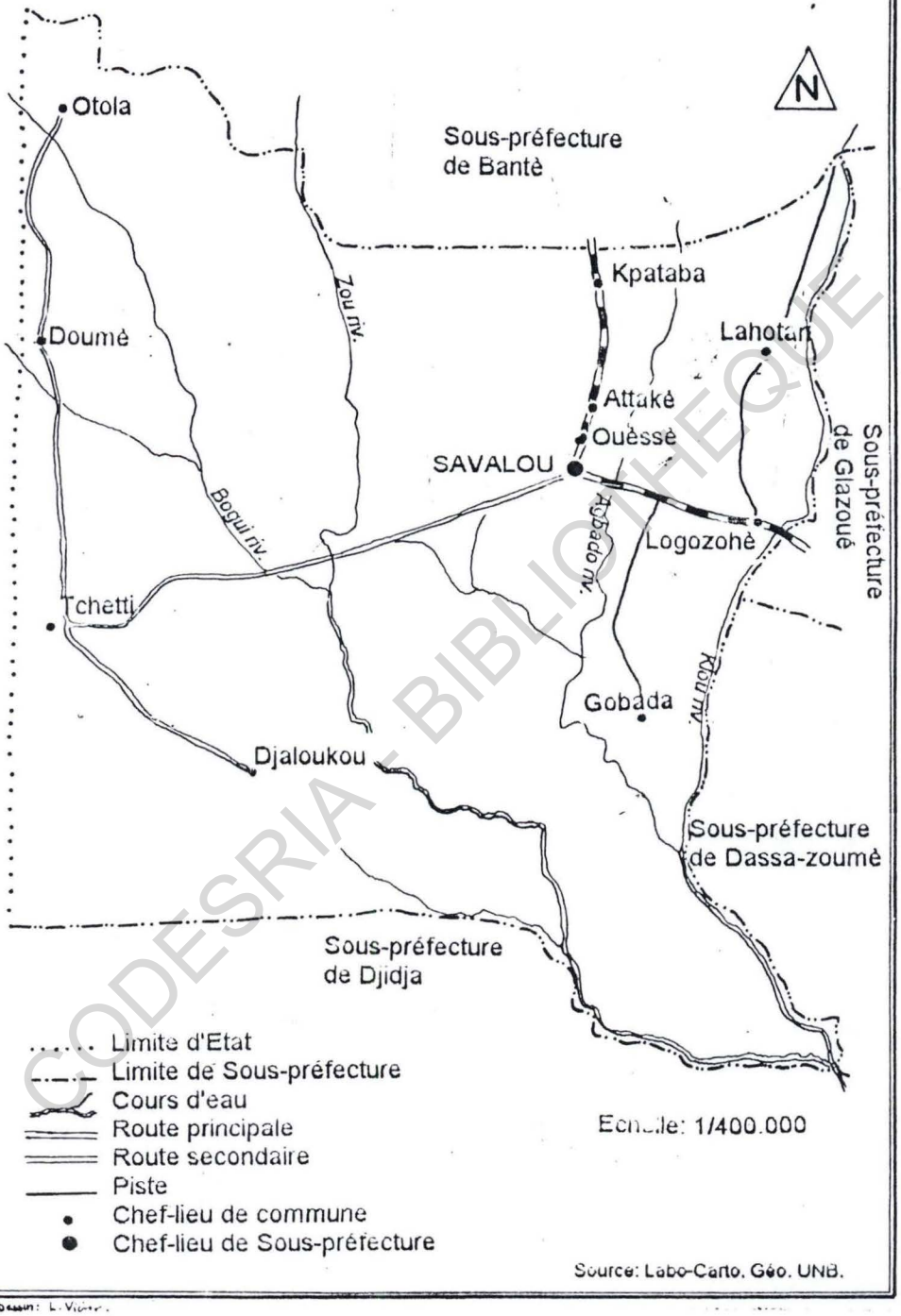
Des documents fiables n'abondent pas encore sur l'histoire de Savalou. Néanmoins, eu égard à ses imbrications avec celle du royaume d'Abomey, il nous a été possible de glaner quelques informations écrites qu'il a fallu examiner par rapport aux révélations de l'oralité.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE



CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

CARTE N ° 2 : LES LIMITES DE LA SOUS-PREEFECTURE DE SAVALOU



CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Comme dans la plupart des cas de mise en place de population, la chronologie paraît de plus en plus nébuleuse au fur et à mesure que l'on remonte vers les origines.
Mais les quelques écrits relatifs à l'histoire de Savalou ont le mérite de rapporter des faits relativement clairs et cohérents allant dans le même sens que la plupart des renseignements oraux recueillis.

L'histoire de Savalou commença dans le Mono, sur une petite île située entre Sègbohouè et Akodéha au bord du lac Ahémé **(voir carte n°3)**. Sur ce lac, les filets d'un pêcheur lui ramenèrent un jour, non pas un poisson, mais un bébé emballé dans une gourde. Ce bébé était l'un de ces enfants physiquement anormaux que l'on noyait autrefois, alléguant qu'ils étaient des "génies des eaux" appelés "Tohossou". Le petit enfant, d'abord nommé "Dovi" ou "enfant des filets", devient par la suite Alédjou, ce qui signifierait en nagot "enfant terrible".

Devenu grand, Alédjou eut plusieurs enfants dont l'un, chasseur aventurier, fut nommé "Gbéto".

Pour un problème d'héritage de plantation de nétés, Gbéto tua l'un de ses frères au moyen d'une flèche empoisonnée. Dès lors, tout le monde le considéra comme un singe fou, ce qui lui valut le pseudonyme de "Atolou"[10] auquel s'ajouta celui de Dessou lié à sa faculté de s'orienter très aisément dans la forêt.

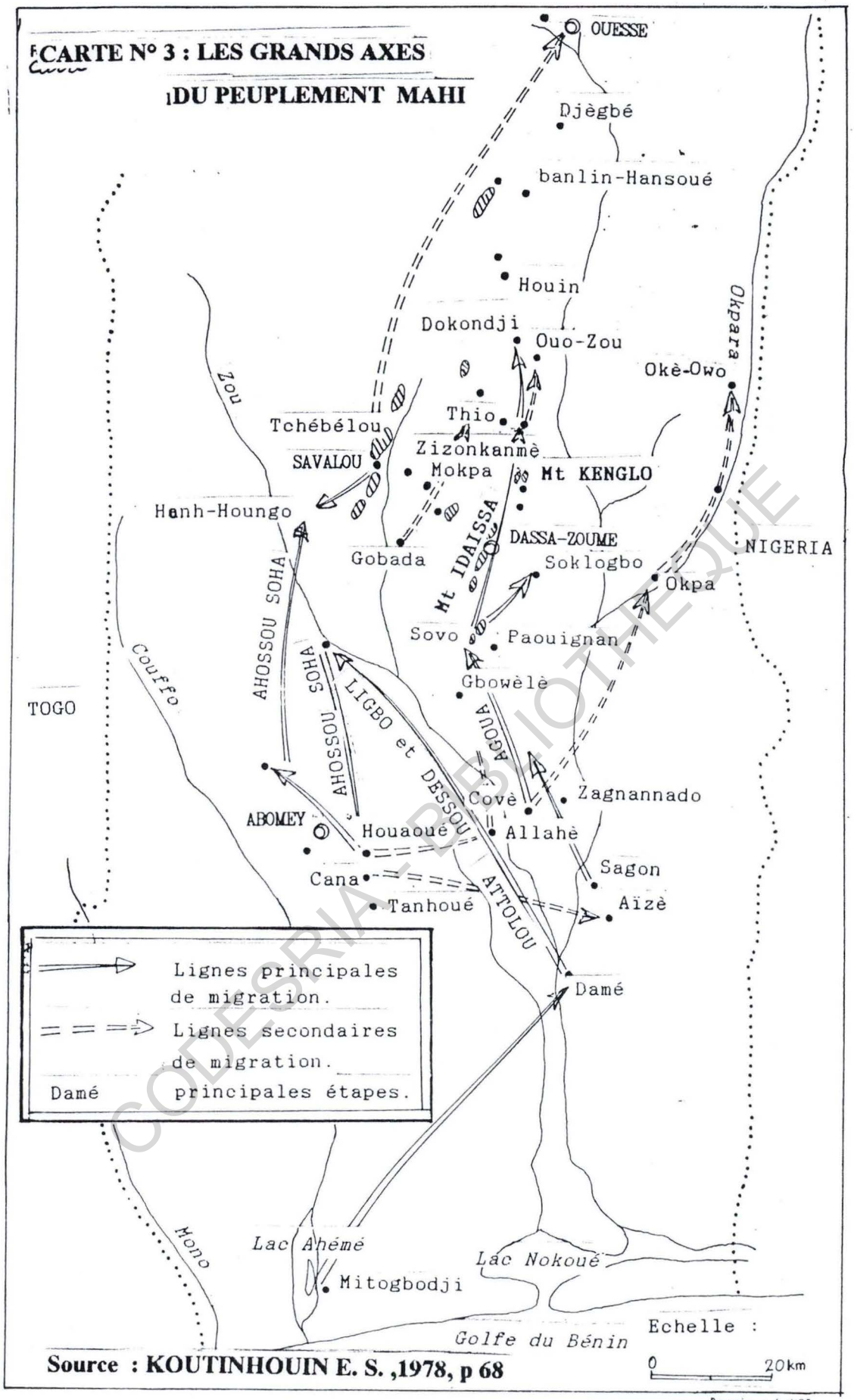
Contraint de quitter Mitogbodji, son village natal, Dessou Atolou erra de village en village et atteignit Damè, village situé au confluent du Zou et de l'Ouémé. **(voir carte n° 3)**

D'après Robert CORNEVIN, la région de Damè aurait été occupée par des Mahi, anciens pêcheurs venus de la région du lac Ahémé. Ceci laisse comprendre que le pays mahi était déjà en formation avant la mise en place de la population de Savalou.

A l'arrivée du chasseur Dessou Atolou, Damè était sous l'autorité de Ligbo, fils de Li

[10] Ato = singe, Loulou = folie

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE



Source : KOUTINHOUIN E. S. ,1978, p 68

Dessin : LaV95

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

surnommé Djètovi Simènou, homme "tombé du ciel avec la pluie"[11].

A force de ravitailler le roi en viande de gibier, Dessou Atolou réussit à conquérir son affection et obtint de lui la main d'une de ses filles.

De l'union de Dessou Atolou et d'une des princesses naquit un fils du nom de Agbahako.

Entre-temps, Ligbo et les siens avaient émigré à Yayé, village autrefois situé entre le Zou et le Couffo. Dans ce village grandit Agbahako au milieu de ses parents maternels.

A la mort de Ligbo, l'épreuve de succession avait consisté à monter sur un buffle difficile à dompter.

Seul Agbahako réussit l'épreuve et devait devenir roi sous le nom d'Ahossou Soha ; mais il renonça au trône maternel et préféra aller fonder son propre royaume. Dès lors commença le périple qui devait le conduire sur le site de Savalou.

Après avoir fondé le village de Houawé sur le plateau d'Abomey où il cohabita avec Aho (futur Houégbadja) [12], Ahossou Soha émigra de nouveau vers le Nord où il fonda Honhoungo en tuant son hôte "Hon" qui lui avait accordé l'asile.

Ce meurtre eut lieu vraisemblablement au cours de la seconde moitié au XVIIè siècle[13].

A une douzaine de kilomètres de Honhougo se trouve un village nagot appelé Tchébélou situé sur le flanc nord de la colline.

Ahossou Soha et les siens conquirent Tchébélou et repoussèrent les Nagot plus au Nord vers les régions de Pira, Bantè, Caboli etc...

Mais au lieu de s'installer sur le site de Tchébélou, les conquérants bâtirent leur propre agglomération au pied de la colline et lui donnèrent le nom de Savalou[14].

Cette appellation aurait été, d'après les sources orales un hommage d'Ahossou Soha à son

---

11 - La légende rapporte que Li a été retrouvé inanimé après la pluie au pied d'un arbre abattu.

12 - Robert, CORNEVIN, La République Populaire du Bénin, 1981, Paris, p.145.

13 - Ce meurtre étant postérieur à celui commis par Houégbadja sur la personne de Dan entre 1640-1645.

14 Sa = ami ; Valou = hommage.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

ami Houégbadja qui lui aurait inspiré le stratagème de la conquête du village nagot. Cette opinion est approuvée par le professeur KOUTINHOUIN Edouard(Voir Bibliographie)

Au regard des faits ci-dessus rapportés, il apparaît que les premiers habitants des collines de Savalou étaient des Nagots.Les Mahi ne s'y sont réellement installés qu'au XVIIè siècle.

Dès lors apparut à Savalou une dynastie dont tous les rois porteront le titre de Gbaguidi.

Après le règne d'Ahossou Soha ou Gbaguidi 1er, trois de ses fils ont successivement assuré la régence [15] Il s'agit de Adjigbli, de Ava et de Kpoki.

Ce fut ensuite le tour de Tchaou GBAGUIDI II (1722-1769?)BAGLO GBAGUIDI III (1769-1794 ?). DJetzo GBAGUIDI IV (1794-1804 ?) ; Badébou GBAGUIDI V (1804-1821 ?)[16] Gougnisso GBAGUIDI VI (1821-1863) ; Lintonon GBAGUIDI VII (1863-1885), Zoundégla GBAGUIDI VIII (1885-1902) ; Goumonwan GBAGUIDI IX (1902-1928) ; Vinrent ensuite des chefs de canton : GBAGUIDI Bahinou (1928-1937), GBAGUIDI Gandigbé (1937-1982).

Savalou a eu à jouer d'importants rôles dans le passé. Il a servi de base militaire aux conquérants français. Il a été le Chef-lieu de cercle et demeure l'agglomération la plus importante du pays mahi ainsi que l'une des principales du Moyen-Bénin.

D'après le recensement général de 1979, la population de Savalou était de 51.229 habitants aux occupations variées ; 600.000 habitants en 1988[16].

3 - Les activités de la population

Plus de 85% de la population de la sous-préfecture de Savalou est rurale et vit de l'agriculture. Chaque famille a son champ ou ses champs.

Hormis les champs familiaux, on dénombre également des champs individuels. Après

---

[15] - Les vraies raisons de cette régence ne nous sont pas encore révélées.

[16] - Organisation pour le Développement du District Rural de Savalou (Ex ODDRS), 1988, Scout mon frère, fascicule inédit de 15p. rédigé par l'ODDRS à l'occasion du jamboree du 12 au 19 Août 1988 à Savalou, p.6.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

avoir travaillé dans le champ familial durant la matinée et une partie de l'après-midi, chaque membre de famille se rend, le soir venu, dans son champ personnel appelé "gbadaglé" ou "champ du soir".

Généralement, chaque fils, aussi bien que chaque femme, a son "gbadaglé". Les champs sont distants de 2 à 25 km des habitations.

Ceux qui sont à plus d'une trentaine de kilomètres sont des fermes habitées par les paysans qui ne reviennent à la maison que les jours de marché ou à l'occasion des cérémonies familiales. C'est le cas par exemple des fermes de Zoundji, Kpakpassa, Hadjava, Sohèdji etc.

L'existence de deux saisons pluvieuses constitue un atout majeur pour l'agriculture en pays mahi.

Certaines cultures telles que le maïs, le mil, le haricot, les légumes, les patates sont produites deux fois dans l'année. Le manioc et l'igname sont les principaux tubercules cultivés en pays mahi. Etant très résistant aux aléas climatiques, le manioc est une culture permanente de toutes les saisons **(Voir tableau N°1)**.

Le coton, le tabac, l'arachide et le palmier à huile sont les principales cultures industrielles.

D'après un rapport sur la situation économique (agriculture) de la circonscription de Savalou datant de Novembre 1895, l'indigo et le caoutchouc étaient produits. Selon ce même rapport, d'autres plantes exotiques comme le café et le cacao pouvaient être cultivés à Savalou[17].

La culture itinérante sur brûlis est la technique culturale la plus pratiquée à Savalou. Les semis se font sur buttes, sur billons ou simplement dans le sol remué, selon la nature du sol et de la culture.

La méthode et les outils de travail demeurent rudimentaires. La houe, le coupe-coupe, la faucille et la daba constituent l'essentiel des moyens de travail.

Les tracteurs, les charrues et autres engins agricoles sont les apanages des groupements

[17] - Voir ce rapport en annexe

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

coopératifs et de quelques paysans nantis. Il existe un secteur de transformation des produits agricoles réservé presqu'exclusivement aux femmes. Il s'agit des activités artisanales de production de farine de manioc, de cossettes d'igname, de beignets, de galettes etc.

TABLEAU N°1 CALENDRIER AGRICOLE EN PAYS MAHI

	SAISON PLUVIEUSE								SAISON SECHE				
Cultures	15 au 30 Mars	Av	M	J	Jt	At	S	O	N	D	J	F	1 au 15 Mars
Ignames	----------	----			+++	+++	+++	++	———	——— -------	——— ———	——— ———	---------
Manioc	——— +++++++	——— ++++	——— +	++	——— ++++	——— +++	+++		——— +++	——— +++	——— +++++	———	
Maïs	----------	---		++	——— +++	-------			+++	+++	———	———	———
Pois	----------	---		+	++++	-------			+++	++	———	———	———
Haricot		---------		-------	--------- ++++	------- +++	+		+++	+	———	———	———
Voandzou	———	———	———	——— -------	---------			++++	+++	+++			
Coton		———	———	——— ----	---------				+	+++	++++	+	
Sésame	———	--------			++++		---	---------		-----	--------		———

_____ : Période de défrichage et de labours

- -------- : Période de plantation ou de sémailles

+++++ : Période des récoltes

Source : GASTON, Mulira Jessie, 1984, A history of the Mahi peoples from 1774 to 1920 , p. 88

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Les femmes ont également le monopole du commerce. Celles qui ne sont pas paysannes s'investissent dans le commerce et vont de marché en marché, achetant et revendant les produits de première nécessité. Cette activité devient pénible, voire périlleuse, en saison pluvieuse à cause de la détérioration des routes et de la crue de certains fleuves comme le Zou dont le débordement rend la route Savalou-Tchetti impraticable.

Les principaux marchés fréquentés sont : Tchetti, Doumè, Otola, Gouka dans la sous-préfecture de Savalou et Bantè, Pira, Bohicon, Dantokpa etc, en dehors de Savalou.

La production animale a aussi une importance non négligeable à Savalou. L'élevage de bovins, d'ovins, de porcins et surtout de volaille y est pratiqué. Les boeufs sont souvent confiés aux immigrants Fulbé résidant dans la sous-préfecture.

Pendant la saison sèche, après les récoltes, les hommes se livrent à la chasse, soit pour se distraire, soit pour se procurer de la viande de gibier.

Enfin, dans toutes les communes, on rencontre des fonctionnaires salariés dont la plupart se livrent encore aux activités agricoles telles que la culture du manioc, plante aux exigences écologiques limitées.

B - HISTORIQUE ET BOTANIQUE DU MANIOC : LE POINT DES CONNAISSANCES ACTUELLES

1- Origine du manioc et sa diffusion en Afrique

Jusqu'à la fin du XVIIIè siècle, le doute subsistait encore quant à la connaissance de l'origine du manioc. Des auteurs comme RAYNAL (en 1772) ont eu à attribuer une origine africaine à cette plante. A partir de 1886, DE CANDOLLE a tenté de dissiper le doute en situant l'origine du manioc (le genre Manihot) au Nord-Est du Brésil.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Cette origine brésilienne a été confirmée par l'hypothèse de VAVILOV selon laquelle "Le centre d'origine d'une plante cultivée est caractérisée par la présence d'une grande diversité variétale" [18]. En effet, selon P. SYLVESTRE et M. ARRAUDEAU, le Nord-Est du Brésil répondrait parfaitement à cette hypothèse.

Cependant, l'ancienneté de la culture du manioc au Nord-Est du Brésil n'a été attestée que par des preuves indirectes.

D'autres centres ont fourni des indices historiques et archéologiques beaucoup plus anciens que ceux du Brésil.

Des grains d'amidon auraient été découverts dans les grottes de la vallée de Téhuacan [19], dans l'Etat de Pueblo au Mexique. Ils ont été datés de 200 à 900 ans avant Jésus-Christ.

Dans les savanes du Vénézuéla en Amérique du Sud, des représentations de tubercules de manioc ont été découvertes et datées de 2000 ans avant Jésus-Christ.

Des fourneaux de cassabe (galette de manioc) ont été recensés à Malambo au Nord de la Colombie et datés de 1200 ans avant Jésus-Christ.

D'autres indices archéologiques auraient été identifiés dans les régions du Lac Maracaïbo au Vénézuéla et datés de 2700 ans avant Jésus-Christ.

En 1977, Léon révélait que le commerce de la farine de manioc a été actif dans le Nord de l'Amérique du Sud aux deuxième et troisième millénaires avant Jésus-Christ.[20]

En dépit de tous ces indices retrouvés çà et là, il a été admis au cours de la dernière décennie que le Nord-Est du Brésil serait l'origine du manioc et que les autres sites d'Amérique Centrale et du Mexique seraient des centres secondaires. Ce consensus repose sur l'hypothèse de VAVILOV.

---

18 - P. SYLVESTRE et M. ARRAUDEAU, Le manioc, Paris, Maisonneuve et Larose, 1983, p.11.

19 - Encyclopédie d'archéologie de Cambridge, Ed. du FANAL, p. 368.

20 - P. Sylvestre et M. Arraudeau, op. cit. p.11

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Avant l'historique voyage de Christophe COLOMB, le manioc était inconnu partout ailleurs en dehors de l'Amérique[21].

Tout a commencé lorsque, en 1500, le navigateur portugais CABRAL a découvert la côte brésilienne. Trente et un ans plus tard, le roi Jean III du Portugal inaugure un programme de colonisation très poussée de la côte brésilienne. Sur cette côte, les Portugais entrèrent en contact avec la tribu Tupinamba, l'une des trois principales de la forêt tropicale. Ces tribus avaient une connaissance assez avancée de la valeur nutritionnelle du manioc dont elles faisaient déjà un commerce très actif depuis l'Antiquité[22].

Aussi, le commerce de la farinha était-il fort bien pratiqué dans les colonies portugaises d'Amérique. Les colons s'en approvisionnaient eux aussi pour leur alimentation. Cette pratique était facilitée et encouragée par les relations d'échanges commerciaux, de concubinage et de travaux forcés qui liaient Portugais et indigènes Américains.

Le manioc devint ainsi un élément assez important de la ration alimentaire des colons.

Lorsque les premiers esclaves noirs débarquèrent en Amérique dans la seconde moitié du XVIè siècle, le manioc fut introduit dans les plantations portugaises.

Dans son ouvrage "L'esclavage au Brésil", Mario MAESTRI rapporte deux témoignages révélateurs de l'importance du manioc dans l'alimentation des esclaves noirs ; le premier est celui de l'historienne Kàtia MATTOSO et le second est celui du commerçant anglais John LUCCOCK[23]. Tous deux s'accordent à dire que la farine de cossette de manioc dominait l'alimentation de l'esclave noir au Brésil.

Le manioc fut ensuite transporté vers les colonies dans lesquelles il n'était pas encore connu.

---

21 - Jones, O. William, Manioc in Africa, California, Stanford University Press, 1959, p.4.

22 - P. Sylvestre et M. ARRAUDEAU, ibid, p.1.

23 - Mario MAESTRI L'esclavage au Brésil , Paris, Ed. Karthala, 1991, pp.91-95.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

C'est ainsi qu'il fut introduit en Afrique dans les installations portugaises d'El-Mina, de Mogadishu, de Saô-Tomé et Principe et de l'embouchure du Congo.

S'il est admis, à l'étape actuelle des recherches, que le manioc a été un apport des colons portugais à l'Afrique, la date exacte de cet apport demeure encore imprécise.

D'après SYLVESTRE et ARRAUDEAU (1983) la première mention écrite du manioc en Afrique date de 1558, époque à laquelle le manioc n'était cultivé que dans les colonies portugaises précitées et probablement dans le golfe du Bénin.

Au cours du XVIIè siècle, la culture du manioc a été adoptée en Angola (vers 1648), au Zaïre (1650) et sur la côte de Guinée (1650). Mais elle demeurait inconnue dans une grande partie de l'Afrique occidentale jusqu'à la fin du XVIIè siècle. Ce retard pouvait s'expliquer par la fragilité des relations entre les Portugais et les royautés de cette partie du continent.

Il a fallu attendre le XIXè siècle pour observer la diffusion du manioc en Afrique Occidentale à la faveur de l'introduction des techniques de sa transformation.

En dépit de la lenteur de sa diffusion, le manioc a fini par s'imposer parmi les tubercules les plus cultivés et les plus consommés en Afrique.

Jusqu'au début des années 90, le Nigéria et le Zaïre étaient considérés comme les plus gros producteurs africains de manioc.

Si le manioc a réussi à intéresser les paysans africains, c'est en partie à cause de ses aptitudes écologiques.

2 - Morphologie et exigences écologiques du manioc

De son nom botanique Manihot esculenta Crantz ou Manihot utilissima Pohl, le manioc fait partie de la famille des Euphorbiacées dans laquelle les spécialistes dénombrent plus de trois cents genres et huit mille espèces. Le genre Manihot appartient à la tribu des Manihotae.

La distinction entre les espèces se fait à partir de la morphologie de la partie aérienne de la

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

plante, de la forme des tubercules, du cycle de maturité, du rendement et de la teneur en acide cyanhydrique. Par exemple, le Manihot palmata (manioc amer) contient plus d'acide que le Manihot aipi (manioc doux).

L'espèce esculenta est un arbrisseau dont la hauteur varie de 1 à 5 mètres. Elle présente trois parties essentielles à savoir : les feuilles, la tige et les racines ou tubercules qui constituent la partie la plus utile de la plante.

Au terme de leur développement, les tubercules mesurent 15 à 60 cm de longueur et 5 à 10 cm de diamètre. Selon les espèces, le tubercule est lisse ou rugueux, brun-jaune, brun-sombre, brun-rouge, brun-rosé ou blanc-rosé.

Une observation macroscopique d'une coupe de tubercule présente trois parties essentielles, facilement séparables les unes des autres, à savoir :

- Le suber ou écorce externe ; il peut être enlevé par grattage ;
- Le phelloderme ou écorce interne, séparable du cylindre central par arrachage.
- Le cylindre central qui renferme toute la richesse du tubercule.

Certaines espèces de manioc portent des fleurs, d'autres n'en portent pas. Les fleurs femelles sont formées de cinq sépales multicolores (vert, rouge ou pourpre). Les fleurs mâles comportent huit à dix étamines. On observe également des cas de fleurs bisexuées.

Du point de vue écologique, le manioc est une plante peu exigeante sans toutefois être un passe-partout. Il peut être cultivé sur divers types de sols (alluvionnaires, ferrallitiques, tourbeux etc...) Il s'adapte aux sols riches ou pauvres, pourvu que leurs propriétés physiques permettent une circulation convenable de l'air et de l'eau et favorisent l'étalement des tubercules.

La température idéale pour un meilleur rendement du manioc varie entre 20° C et 28°C. Mais il a la faculté de s'accommoder d'une température variant entre 10°C et 39°C.
Au-delà de ces bornes, sa croissance ralentit ou s'arrête complètement.

Le manioc est l'une de ces plantes dotées d'une résistance rare face à la sécheresse. Le peuple Tupi-guarani explique le nom et la résistance de cette plante par une belle légende

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

rapportée par SYLVESTRE ET ARRAUDEAU.

" Selon cette légende, racontent-ils, un chef avait une fille d'une grande beauté qu'il adorait. Celle-ci montre un jour des signes d'une prochaine maternité. Son père employa en vain tous les moyens pour connaître celui qui l'avait déshonorée : supplications, menaces, châtiments. Il s'était décidé à la tuer lorsqu'un rêve le convainquit de son innocence. Elle donna naissance à une petite fille très jolie, à la peau très blanche qui reçut le nom de Mani et qui mourut à un an sans jamais avoir présenté des signes de douleur ou de maladie. Sur sa tombe apparut une plante inconnue que personne n'osa arracher jusqu'au jour où la terre fendue laissa apparaître une racine dans laquelle tout le monde crut reconnaître le corps de Mani. Cette plante fut considérée comme envoyée par les dieux et reçut le nom de Mani-so-ho ou "chair de Mani"[24].

Le contenu de cette légende et les aptitudes du manioc sont en accord. La résistance de l'organisme de Mani se reflète dans son corps ressuscité que serait le manioc.

Chez nous, en République du Bénin, un chanteur mahi, GANSOU Nestor dit GBEGNON, a fait l'éloge du manioc et du gari dans un titre métaphorique très célèbre dans le Centre et le Sud du pays : "Gali Wè yin aklunon" .

Le chanteur raconte qu'un jour tous les produits vivriers se réunirent pour élire parmi eux un chef. Tous manifestèrent le désir d'accéder à ce poste certainement honorable et juteux. Ils entrèrent alors en campagne électorale, sauf le manioc qui resta tout paisible sur sa butte.

Malheureusement, ils furent surpris par une forte sécheresse prolongée. Dès lors, les futurs chefs commencèrent par trépasser les uns après les autres jusqu'à ce qu'il ne resta finalement que le manioc qui survécut. Ainsi, GBEGNON conclut-il son récit musical en exhortant tout le monde à respecter le gari qui, selon lui, est le dieu tutélaire de notre pays. Cette allégorie musicale qui véhicule la conviction de tout un peuple révèle que le manioc surpasse ses congénères en tenacité vis-à-vis de la sécheresse.

---

24 - P. SYLVESTRE et M. ARRAUDEAU, ibid., p. 12.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Durant les périodes sèches en effet, il mène une vie au ralenti pour reprendre une croissance normale à la saison des pluies. Il se contente d'une pluviométrie comprise entre 1000 mm et 2000 mm d'eau par an.

Le manioc est une plante héliophile. Cependant l'excès de lumière peut devenir préjudiciable à la formation de l'amidon.

La durée de maturation des tubercules de manioc varie suivant les espèces, les sols et dépend aussi des aléas climatiques. La récolte peut donc être effectuée dix à vingt-quatre mois après la mise en terre des boutures. Elle peut être différée jusqu'à trois ans selon l'usage que le cultivateur veut en faire. Et c'est en cela que le manioc représente d'une part, un atout économique majeur pour le paysan parce qu'il constitue pour lui une épargne ou un gage vis-à-vis de ses créanciers. D'autre part, il est une garantie contre la famine : c'est une plante des moments de soudure.

Mais à quelle époque cette plante fit-elle son apparition chez nous ?

3 - Le manioc en République du Bénin

Vers la fin du XVIIè siècle, un certain William BOSMAN, agent des services hollandais installés à El-Mina, avait traversé les territoires du Libéria, Ghana, Dahomey et Nigéria. Au cours de son périple, il avait eut à recenser tous les produits vivriers cultivés dans ces contrées et en avait fait un compte-rendu détaillé paru en 1705. Faisant allusion à cette oeuvre de BOSMAN, Jones WILLIAM affirme que nulle part le manioc n'a été mentionné, et il conclut que :
"If manioc had figured at all in the diet he would have mentioned it..."[25].

Il est donc loisible de dire que jusqu'à la fin du XVIIè siècle, le manioc n'était pas encore introduit sur le territoire de l'actuelle République du Bénin.

---

[25] -Jones O. WILLIAM, op. cit. p.91.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Au XVIIIè siècle, les choses ont évolué.

Dans son ouvrage intitulé "The history of Dahomey, an inland Kingdom of Africa" paru à Londres en 1793, Archibald DALZEL signalait l'existence du manioc dans le Bas-Dahomey.

Cette révélation paraît vraisemblable dans la mesure où, au cours du XVIIIè siècle, deux faits importants ont marqué la Côte des Esclaves et ont disposé le territoire du futur Dahomey à l'introduction du manioc.

Il s'agit d'une part de l'installation effective des Portugais à Ouidah (construction du Fort Saint Jean-Baptiste d'Ajuda en 1721).

D'autre part, Franscisco Félix de SOUZA, une grande figure de l'histoire du Danhomè, a commencé par signaler sa présence dans la région. Il a été commandant du Fort portugais de Ouidah en 1788 avant de se lancer dans la traite esclavagiste sur la côte [26]. Chacha de SOUZA a eu à jouer un rôle non négligeable dans la diffusion de la technique de préparation du gari en Afrique occidentale. Nous y reviendrons plus loin.

Au vu de tout ce qui précède, il nous paraît raisonnable d'ajouter foi à la révélation d'Archibald DALZEL. Faute de date précise, il semble néanmoins que le manioc fut introduit sur le territoire de l'actuel République du Bénin au XVIIIè siècle.

Mais l'acidité de ce tubercule a pendant longtemps constitué un frein à sa consommation et à sa diffusion. Celle-ci n'a réellement commencé qu'au XIXè siècle avec le retour des Afro-brésiliens connaisseurs des techniques de transformation du manioc.

Dans son ouvrage intitulé **"Dahomey and the Dahomeans"** paru à Londres en 1851, E. F. FORBES signalait la présence d'un Afro-brésilien d'origine mahi qui aurait développé en 1849, à 4 km environ à l'Ouest de Ouidah, une plantation de cultures exotiques dont le manioc[27].

[26] - R. CORNEVIN, op. cit. p. 268.

[27] - Plusieurs familles afro-brésiliennes de Ouidah reconnaissent leur origine Mahi. Il s'agit par exemple des familles d'ALMEIDA Ayi, da MATA SANTANA, GOMEZ da SILVA, LIMA, ZIBO etc... (Cf Les voies de la renaissance de Ouidah, 1985, Ed. Kanta, 155p.)

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Depuis qu'elle a commencé par être pratiquée au Bénin, la culture du manioc connaît des hauts et des bas.

Selon un rapport du Ministère du Développement Rural et de l'Action Coopérative (MDRAC) daté de 1985, la culture du manioc couvre au Bénin 97301 hectares en moyenne avec un rendement moyen de 6,6 tonnes à l'hectare, soit une production annuelle variant entre 500.000 et 700.000 tonnes.

Une hausse exceptionnelle a été notée au cours des années mémorables 1988, 1989 avec une production annuelle de 900.000 tonnes.

Cette hausse s'explique par la situation économique nationale de l'époque. Ces années ont été les plus noires de la période d'avant l'historique Conférence nationale.

Désespérés et impuissants devant le danger qu'ils voyaient venir -celui de la rupture de salaires - plusieurs fonctionnaires avaient cherché refuge dans l'agriculture. Or le manioc est pratiquement la seule plante qu'un fonctionnaire sans le sou et irrégulier au champ peut cultiver avec l'espoir de récolter quelques tubercules indulgents.

Du côté des paysans professionnels également, ces années n'ont pas été moins sombres. Bien qu'ils ne soient pas salariés, les paysans béninois ressentent toujours les crises salariales compte tenu des relations d'interdépendance qui lient villes et campagnes.

Les difficultés du moment ont donc obligé les paysans à se rabattre sur la production du manioc, culture de soudure garantissant au moins un lendemain sans disette.

Cette situation de crise des années 88, 89 a dû rappeler donc l'importance socio-économique du manioc à ceux qui feignaient de l'ignorer.

D'après l'enquête menée par Aimé GNIMADI en 1991 dans le cadre d'un projet PNUD/BIT/CESAG, le manioc fait l'objet d'une véritable spéculation dans le département de l'Atlantique où 82% des producteurs commercialisent leur production.

Ce fait n'est cependant pas spécifique au département de l'Atlantique. Dans les quatre départements du Centre et du Sud où il est suffisamment cultivé, le manioc a, depuis des

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

décennies, cessé d'être une simple culture vivrière familiale. Il est déjà dans le circuit commercial.

Mais, plus que le manioc même, ce sont les produits issus de sa transformation qui sont intégrés au circuit commercial.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

CHAPITRE II : LA TRANSFORMATION DU MANIOC

A - QUELQUES PRODUITS DERIVES DU MANIOC

A l'image du palmier à huile, le manioc est une mine de richesse. Par divers procédés, on peut en extraire une multitude de produits riches en éléments énergétiques. Ces produits sont obtenus de façon artisanale par des méthodes plus ou moins empiriques. Certes, au cours de ces dernières années, certaines techniques de transformation industrielle ont vu le jour, au Brésil comme en Afrique. Mais il est incontestable que ces procédés industriels ont été inspirés des pratiques artisanales encore en usage dans les pays tropicaux.

Les produits issus de la transformation du manioc sont de deux sortes : les produits destinés à la consommation humaine et ceux réservés à l'alimentation des animaux. Nous nous intéresserons surtout à la première catégorie.

1 - Les dérivés brésiliens

Dans son plaidoyer pour l'histoire de la diaspora africaine, le Professeur George SHEPPERSON de l'Université d'Edimbourg suggère <<qu'il existe des données dans les pays récepteurs de la diaspora africaine qui, si on les trouve, apporteront des éclaircissements sur l'Afrique elle-même.>>[28]

Cette remarque nous paraît d'autant plus pertinente que notre étude, portant sur les cultures matérielles, a besoin d'être illustrée par des artefacts de source brésilienne. A défaut d'une manipulation directe de ces artefacts, nous nous contenterons de leur description et de leur représentation.

---

[28] - George SHEPPERSON, 1965, pp. 182 - 183.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

D'après Gilberto FREYRE, les Amérindiens, en dépit de leur vie nomade au moment de la découverte du Nouveau Monde en 1492, pratiquaient déjà la culture du maïs, de l'arachide, du papayer et du manioc qu'ils consommaient sous des formes variées.

Ainsi, bien avant l'arrivée des Portugais au Brésil au début du XVIe siècle, les populations autochtones consommaient déjà le manioc sous diverses formes. Les produits brésiliens dérivés du manioc sont innombrables :

- La farinha. C'est une sorte de semoule entrant dans la préparation de nombreux plats au Brésil. Ses caractéristiques (granulométrie, couleur etc) varient selon les régions ;

- La farinha de raspa. Il s'agit de cossettes de manioc non fermentées, séchées, écrasées, tamisées et réduites en farine.

- La farinha de agua. Elle ressemble à la précédente, mais ici les cossettes sont fermentées après un long séjour dans l'eau.

- La cassave. C'est une galette blanchâtre de grosse taille, souple, consommée avec de la viande et des légumes. Son pendant serait le klako béninois qui s'accompagne de poisson. La cassave se conserve pendant trois ou quatre jours seulement.

A ces produits il faut ajouter les diverses sortes de beignets ou gâteaux faits avec la farine de manioc : les beiju-açu, beiju-cica, beiju-ticanga. On distingue également le beiju simple encore appelé tapioca. Signalons enfin la délicieuse boisson de manioc : le Tarubà (FREYRE, 1978, pp. 134-135).

Avec la traite négrière, ces produits peu coûteux étaient devenus les aliments de base des esclaves dans les plantations[29]. Une nouvelle habitude alimentaire venait ainsi de leur être imposée. Elle a été acquise, de gré ou de force, et transférée en Afrique trois siècles plus tard.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

29 - Mario MAESTRI, op. cit p.91.

2 - Les dérivés africains

Les produits africains du manioc varient d'une région à une autre et leur consommation est locale pour la plupart.

En Afrique Occidentale, le gari et l'attiékè sont les plus connus.

Le gari est préparé surtout au Bénin, au Nigéria, au Togo et au Ghana. A l'instar de la farinha, il est sous forme de granulés. Il a un goût acidulé et sa couleur (jaune, jaunâtre, crème, blanche ou blanchâtre) varie selon le mode de préparation. On distingue :

- Le gari "soxui". Il est complètement séché sur le feu ;
- Le gari "axayoe". C'est le gari "soxui" tamisé avec un tamis fin ;
- Le gari "zogbla". Il est cuit à moitié sur le feu et séché ensuite au soleil.
- Le gari "go". Il s'agit d'un gari de gros grain obtenu après tamisage du gari zogbla ou du gari soxui. (Signalons que l'appartenance linguistique de ces appellations est le Fon, la langue la plus parlée au Sud et au Centre du Bénin).

A cause de sa faible teneur en eau (10 à 15%), le gari est un produit conservable pour une longue durée. Il ne constitue pas un milieu favorable au développement des micro-organismes responsables de l'altération alimentaire. Mieux encore, le gari devient beaucoup plus apte à la consommation après au moins un mois de stockage. En effet, d'après les travaux de KETIKU[30], le gari frais contient jusqu'à 25 mg d'acide cyanhydrique par kilogramme. Cette teneur d'acide peut entraîner des troubles pathologiques. Mais, après un mois de stockage, selon WOOD[31], le gari ne contient que 2mg d'acide cyanhydrique par kilogramme.

Le gari est un aliment pauvre en protéine et en huile. Par contre, il est très riche en amidon. Ceci fait de lui un aliment énergétique remarquable. Des analyses de laboratoire ont révélé que

---

30 - José, MUCHNIK et Dominique VINCK, ibid, p.89.

31 - José, MUCHNIK et Dominique VINK, ibid. p.89.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

100g de gari contiennent environ 334 kcal[32]. Signalons enfin que le gari a la faculté d'augmenter de volume (trois à quatre fois) quand il est trempé dans l'eau froide.

Quant à attié kè, il est connu surtout en Côte-d'Ivoire et au Ghana, mais de plus en plus au Togo et au Bénin. Pour l'obtenir, les tubercules de manioc sont épluchés, râpés, pressés et soumis à une fermentation qui peut être accélérée par du levain. Après le pressage, la semoule obtenue est séchée, tamisée et cuite à la vapeur. La durée de la cuisson est généralement de l'ordre de quinze minutes. L'attiél kè est une sorte de couscous humide dont la durée de conservation ne dépasse presque jamais cinq jours.

Hormis le gari et l'attiékè, il existe une multitude d'autres produits à base de manioc :

- Le chicouangué est une sorte de pâte humide faite en boules enveloppées de feuilles. Il est consommé au Congo, au Zaïre et en Centrafrique.
- Le foufou est une boule de pâte sèche de manioc enveloppée de feuilles de bananiers. Il est connu surtout au Cameroun, au Congo et au Zaïre.
- Le bononoka ou "fromage de manioc" de Madagascar est obtenu à partir du manioc roui pendant deux semaines et cuit à la vapeur.
- Le koukounté est une farine de manioc séché et broyé sans fermentation. On s'en sert pour préparer une pâte épaisse appelée elubolafun au Nigéria.
- L'akplè est une bouillie épaisse faite d'un mélange de pâte de maïs et de manioc ; il se consomme avec une sauce de gombo.
- L'agbélé klako est une friandise frite en forme de croquettes ou de boulettes de purée de manioc râpé.

Mais le manioc ne fournit pas que ces produits alimentaires. Il est possible, grâce à des transformations appropriées, d'en faire d'autres produits plus synthétiques.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

32 - José, MUCHNIK et Dominique VINCK, ibid, p. 89.

(sels alcalins, acide chlorhydrique...), de la chaleur et des enzymes.

L'amidon est un produit essentiel pour l'industrie alimentaire, l'industrie textile et la papeterie.

De part et d'autre de l'Océan Atlantique, une certaine transformation du manioc aboutit à deux produits similaires : la farinha et le gari.

La préparation du gari en Afrique marque-t-elle une évolution de la méthode brésilienne de préparation de la farinha ou une adaptation de cette méthode aux réalités africaines ?

B - DE LA FARINHA BRESILIENNE AU GARI AFRICAIN

1 - Le procédé brésilien d'obtention de la farinha

Il consiste, dans sa première phase, à éplucher et à râper les tubercules de manioc préalablement bien lavés.

L'épluchage se fait à la main, généralement par les femmes, à l'aide d'un grand couteau appelé faca [33]. Quant au râpage, les indigènes le réalisent à l'aide d'un mortier en bois dans lequel ils procèdent à un broyage systématique des tubercules. La masse pâteuse obtenue est chargée dans un sac poreux fabriqué avec des fibres végétales et pressées à l'aide d'un outil archaïque appelé "tipiti" **(voir figure n°1)** dont le principe est de presser le contenu du sac afin d'évacuer par ses pores le jus acide du manioc.

Après le pressage, la pulpe est passée au grillage. Il constitue la phase la plus déterminante compte tenu de la grande attention qu'il exige.

Le grillage est réalisé sur un plateau rond en terre cuite chauffé par dessous. La pulpe doit être remuée sans cesse et l'intensité du feu de chauffage doit être convenable.

Cette technologie quelque peu rudimentaire de préparation de la farinha a connu de

[33] - J. MUCHNIK et D. VINCK, ibid, p. 42.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

3 - Quelques produits issus de transformations secondaires du manioc

Les principaux produits obtenus par des transformations secondaires du manioc sont le "gaz pauvre", l'amidon industriel et l'alcool.

- Le "gaz pauvre" est obtenu à partir de la fermentation méthanique des déchets du manioc.

En réalité, aucune partie du manioc n'est à jeter. Les écorces et les débris de manioc, mélangés à la paille de riz, hermétiquement fermés dans un réservoir où ils se décomposent sous l'action de micro-organismes, permettent d'obtenir le "gaz pauvre" utilisable par certains moteurs.

Cette technique d'exploitation microbiologique des déchets organiques est à la portée des pays sous-développés qui d'ailleurs ont intérêt à l'adopter dans la mesure où la plupart d'entre eux produisent suffisamment de déchets agricoles. On estimait en 1974 que près de 95% des résidus mondiaux de bananes, d'agrumes, de café et de manioc se retrouvent en Afrique, en Amérique Latine et en Asie. Ces mêmes régions produisent environ 72% de la masse totale des résidus de canne à sucre dont se sert Cuba pour fabriquer du papier.

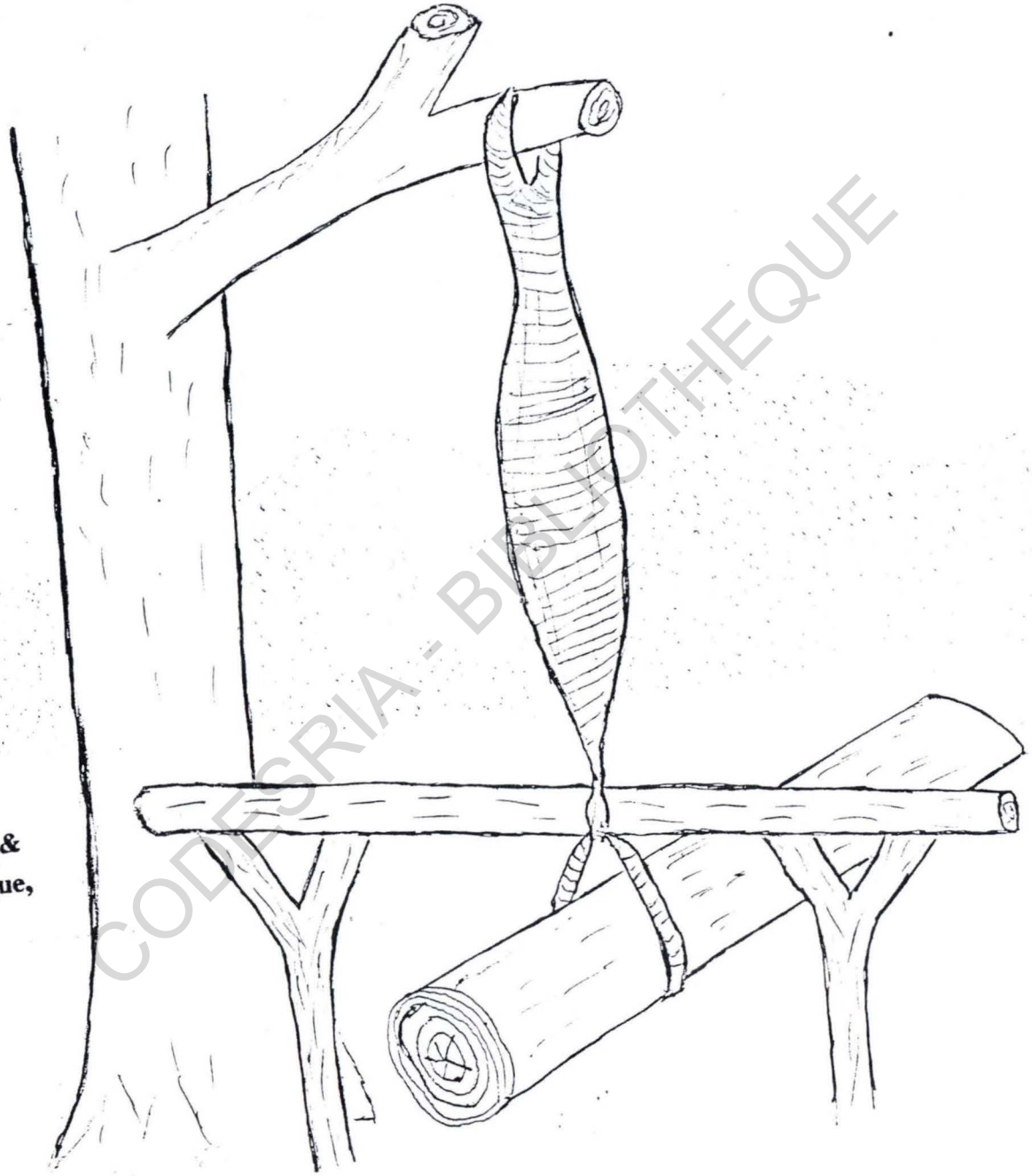
Le Bénin s'est récemment lancé dans une politique de production de biogaz par le biais de la Direction de la Recherche Agronomique du Centre National d'Agro-pédologie (CENAP). En principe, cette politique doit avoir pour corollaire l'augmentation de la production du manioc au Bénin.

Quant à l'amidon, communément appelé tapioca, il est convertible en dextrine ou en alcool. La technique de préparation de l'amidon consiste à éplucher, laver et râper les tubercules de manioc. La purée obtenue est mélangée à une grande quantité d'eau. On en extrait l'amidon par tamisage. On obtient un liquide laiteux qu'il faudra laisser au repos. La sédimentation de l'amidon se fait au bout d'un temps relativement long. Le dépôt d'amidon est ensuite émietté et grillé au feu dans une poêle en argile.

Sous l'effet de la chaleur, l'amidon est partiellement transformé en un polysaccharide : la dextrine. Celle-ci s'obtient aussi par hydrolyse de l'amidon avec l'emploi de produits chimiques

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Fig N°1 Le <<Tipiti>>



Source : MUCHNIK José & VINCK, Dominique, 1984, p 30

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

remarquables innovations avec la venue des Portugais. Ces derniers ont progressivement remplacé le "tipiti" par la presse en bois **(voir figure n°2)**. Ils ont introduit la "roda de fiera", "une râpe faite avec une plaque métallique circulaire perforée qui tourne autour d'un axe horizontal actionné manuellement"[34] **(voir figure n°3)**. A cette râpe a succédé une rape mécanique fonctionnant grâce à un moteur diesel.

Par ailleurs, avec l'évolution de la technologie, le souci d'obtenir un produit de qualité supérieure a amené les fabricants de la farinha à introduire deux phases de tamisage dans les étapes de sa préparation. Le premier tamisage est effectué après le pressage en vue de débarrasser la pulpe des fibres de manioc et de réduire la taille des particules à griller. Le second a lieu après la torréfaction et permet de séparer les grosses particules des minuscules, afin d'obtenir les produits dont les particules sont uniformes.

En ce qui concerne la préparation du gari, elle comporte des étapes semblables.

2 - La préparation artisanale du gari à Savalou: étude descriptive

Eu égard à l'audience dont bénéficie le gari de Savalou sur les marchés, l'on doit s'interroger sur la technique de sa préparation et sur toutes les conditions qui l'entourent.

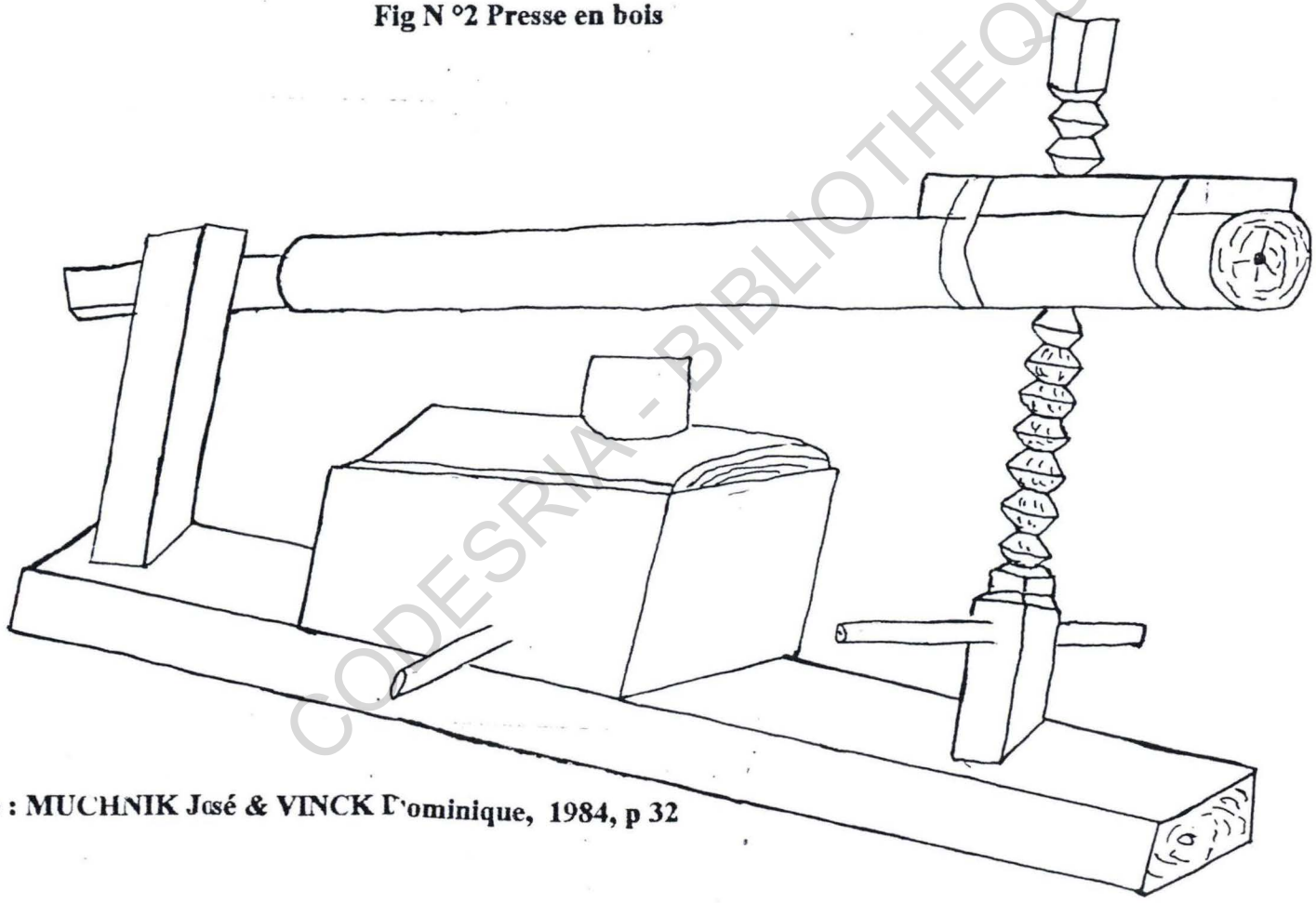
La préparation artisanale du gari à Savalou comprend les phases ci-après :

- L'épluchage ; une fois déterrés, les tubercules sont épluchés dans le champ ou à la maison, à l'aide d'un couteau de forge appelé "likê". Précisons que le manioc destiné à la préparation du gari n'est pas simplement écorcé.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

34 - J. MUCHNIK et D. VINCK, ibid. , p. 32.

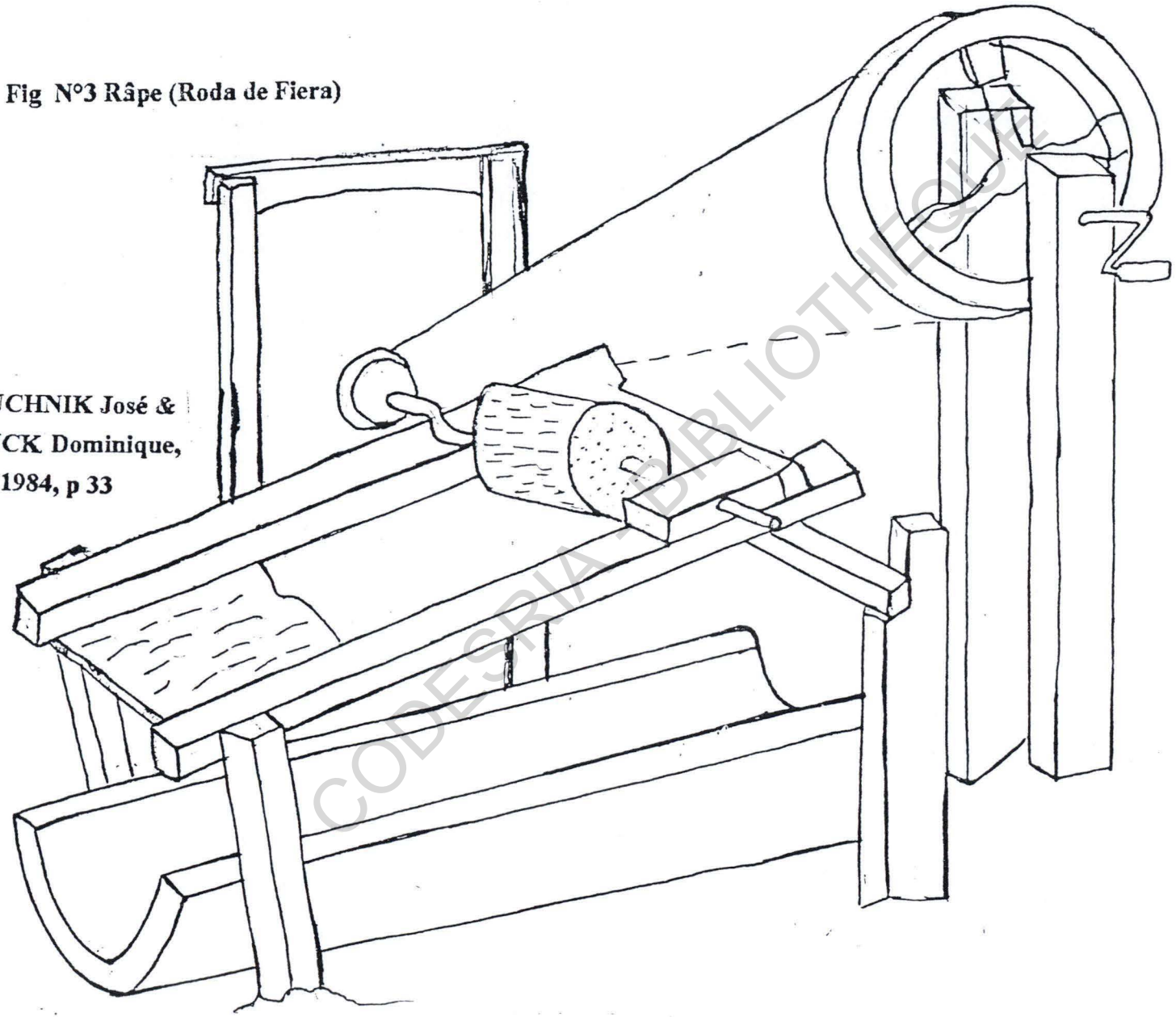
Fig N °2 Presse en bois



Source : MUCHNIK José & VINCK Dominique, 1984, p 32

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Fig N°3 Râpe (Roda de Fiera)



Source : MUCHNIK José & VINCK Dominique, 1984, p 33

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Son corps ne doit pas être lisse et cylindrique après l'opération, mais plutôt rugueux afin de faciliter le râpage. **(Voir photo n°1)**

- Le lavage : les tubercules épluchés sont ensuite nettoyés de toutes saletés, l'une des conditions nécessaires pour obtenir un gari propre.

- Le râpage : il se fait manuellement à l'aide d'une tôle ou d'un morceau de tonneau métallique de forme rectangulaire perforé et cloué par une largeur à un morceau de bois de même forme mais de dimensions plus grandes **(voir photo n°2)**. L'usage de cette râpe exige une position courbée entraînant des douleurs de reins chez les femmes **(photo n° 3)**.

- Le pressage : La masse pâteuse obtenue après le râpage est entassée dans un sac de vannerie appelé "dessou". Après avoir solidement attaché l'ouverture du sac, on se sert d'un morceau de bois pour essorer son contenu. Savalou étant une région de collines, le pressage consiste ici à charger le sac de grosses pierres dont la pression évacue le jus acide du manioc râpé **(voir photo n°4)**. Cette opération se fait dans des endroits précis suffisamment pourvus de pierres réservées à cette fin. La purée de manioc reste ainsi chargée durant trois à cinq jours. Pendant ce temps se produit la fermentation qui donne au gari de Savalou son goût acidulé.

- Le tamisage : lorsque la purée est complètement débarrassé de son liquide, on l'émiette sur un tamis de vannerie qui permet de séparer les particules de gari des fibres et des morceaux de manioc mal râpés **(voir photo 5 et 6)**.

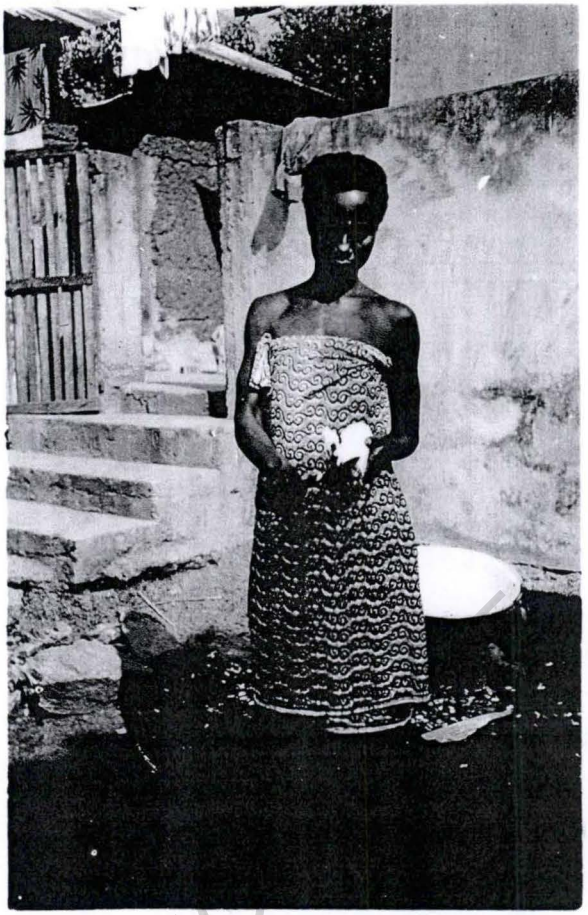
- La torréfaction : elle consiste à soumettre les particules de gari tamisé à une température si élevée qu'elles deviennent croustillantes après cuisson. Elle se fait dans un récipient circulaire en terre cuite chauffé sur un foyer ardent **(voir photo 7)**. Au cours de la torréfaction, le gari est sans cesse remué par un morceau de calebasse découpé en demi-cercle.

Après cette étude descriptive des deux procédés - brésilien et africain - de transformation du manioc, certaines réflexions s'imposent à nous.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

PHOTO N°1

Epluchage du manioc ☞



PHOTON° 2

Une rapeuse manuelle ☞

CODESRIA - BIBLIO

PHOTO N° 3

Le râpage du manioc à Savalou ☞

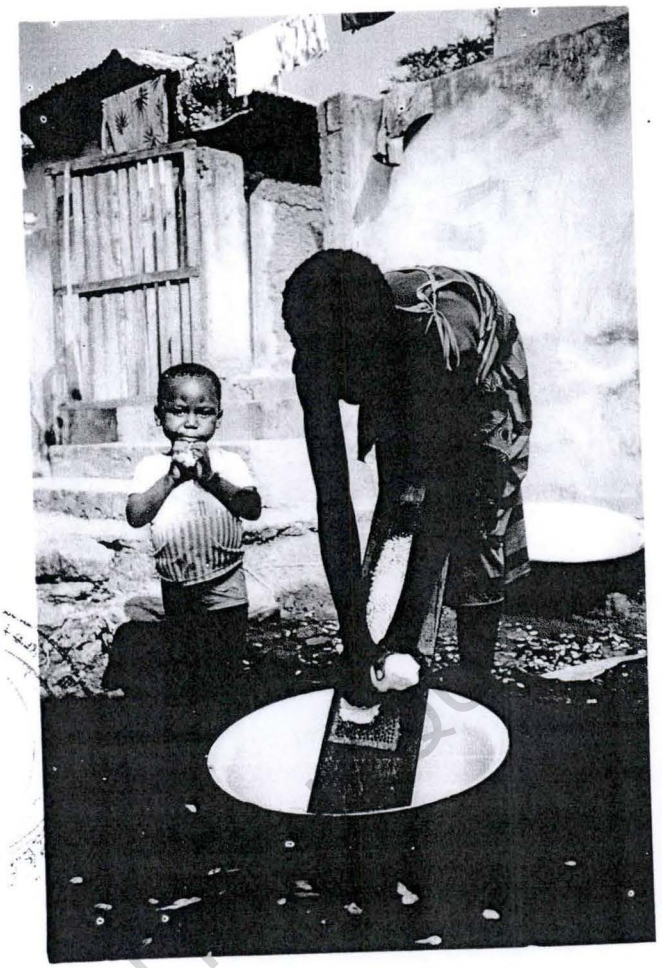


PHOTO N° 4

La méthode artisanale de pressage du manioc râpé

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

PHOTO N° 5

Un tamis artisanal ☞

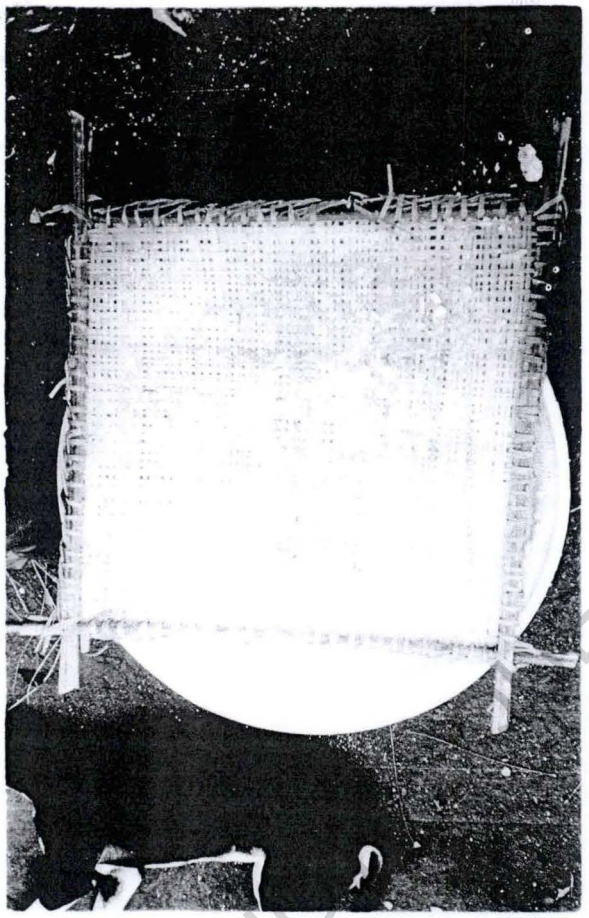


PHOTO N° 6

Le tamisage de la purée de manioc

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

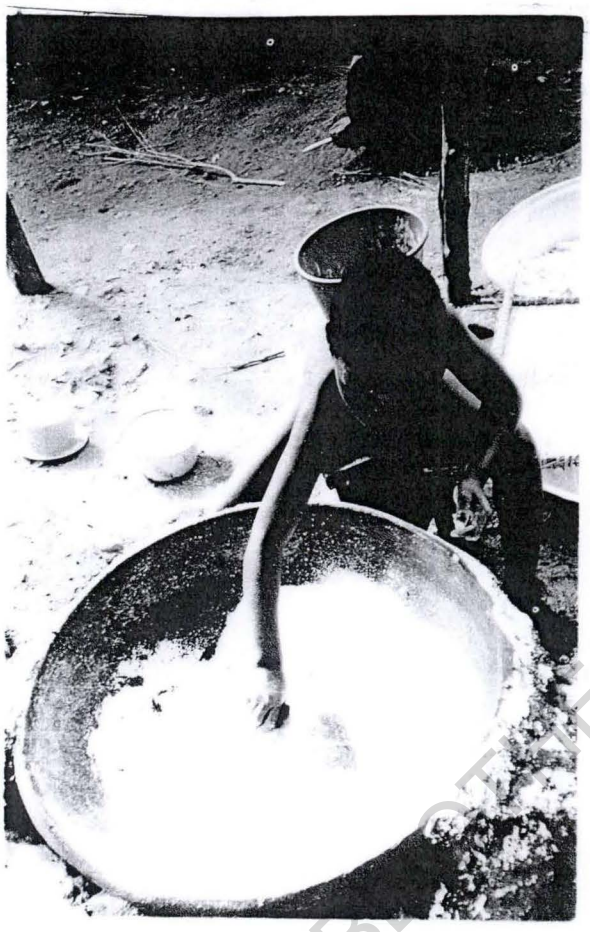


PHOTO N° 7

La torréfaction du gari

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

3 - Une analyse critique

La méthode brésilienne de préparation de la farinha et le procédé savalois de cuisson du gari constituent deux facettes d'une même technologie. Elles ne diffèrent que par leurs moyens, c'est-à-dire les outils dont elles se servent. Cette différence apparaît comme le corollaire d'un transfert de technologie. Au Brésil le "tipiti" sert à presser la purée de manioc, à Savalou ce sont les grosses pierres qui jouent ce rôle. Mais les deux outils témoignent de l'ingéniosité naissante de deux peuples qui cherchent et trouvent dans leur environnement immédiat, les moyens de leur survie.

Cette adaptation constitue un bel exemple de transfert de technologie bien réussi. Le secret de cette réussite réside également dans le fait que la nouvelle technologie a trouvé dans son nouveau milieu, la matière première qu'il lui faut. Aussi, ces produits - le gari en particulier - sont-ils parfaitement acceptés par les populations locales.

A l'instar de la technologie de fabrication de l'alcool éthylique appelé sodabi [35], celle du gari est difficilement considérée aujourd'hui comme une technologie importée. Nombreux sont les Béninois qui la considèrent comme une invention des Savalois.

<< Qu'un emprunt culturel ait été assimilé au point de faire corps, désormais, avec l'héritage collectif, veut dire que cet emprunt est pleinement maîtrisé, intégré à la culture propre >>. Paulin J. HOUNTONDJI (1994 , p.15)

En matière de transfert de technologie, les plus simples sont souvent les plus efficaces. Une technologie destinée aux milieux ruraux doit avoir un mécanisme maîtrisable par les populations rurales. En effet, celles-ci préfèrent généralement une technologie rudimentaire qui n'entame pas leur liberté à une technologie de pointe dont elles ignorent tout et qui les rend dépendantes d'une manière ou d'une autre.

---

35 - Bien que la distillation du vin de palme soit aujourd'hui très répandue au Bénin, l'alambic qui sert à cette opération n'a été introduit chez nous qu'au début des années 1920.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

La technologie du gari est une technologie d'indépendance. Les femmes de Missê n'ont pas eu besoin d'un expert avant de la maîtriser au point où leur gari coûte 30% à 50% plus cher que celui qui est préparé ailleurs.

Cependant, certains inconvénients paraissent inhérents à la méthode artisanale de préparation du gari.

D'une part, il s'agit d'un travail assez harassant comportant des risques de blessures aux doigts lors de l'épluchage et du râpage. La torréfaction expose les femmes à la chaleur du foyer et aux émanations de l'élément acide que contient le manioc (cyanure). La technique de pressage du manioc râpé exige beaucoup d'efforts pour soulever de grosses pierres.

D'autre part, il se pose le problème de faible productivité de la méthode artisanale. Le rendement n'est pas toujours à la mesure des efforts fournis. Cette disproportion est beaucoup plus remarquable au niveau de l'épluchage et du râpage.

Signalons enfin qu'il n'existe aucun contrôle systématique de la qualité du gari [36], seul le marché est juge.

De ce fait découle une certaine fantaisie de la part des femmes qui préparent le gari. Le souci d'économiser du combustible les amène à soustraire le gari du foyer avant terme et à le sécher au soleil. Elles obtiennent ainsi un gari impropre à la conservation et souvent bourré de sable. Cette pratique ne s'observe pas chez les femmes de Missê, et cela constitue une différence à leur actif.

Mais, bien qu'elle tienne lieu de profession libérale pour les femmes de Missê depuis quelques décennies, la préparation du gari demeure pour l'historien une technologie exotique dont les dimensions historiques ne doivent pas être éclipsées par l'ampleur que prend la consommation du gari au Bénin.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

---

[36] - D'après Monsieur Philippe GBOGLO, Chef section contrôle du conditionnement des produits agricoles que nous avons rencontré en Juillet 1994.

CHAPITRE III : LES DIMENSIONS HISTORIQUES DE LA TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE DU GARI

A - DES ORIGINES A LA VULGARISATION

1 - Les Afro-Brésiliens et l'émergence d'une nouvelle technologie dans le Golfe du Bénin

Dans son discours incisif du 3 mars 1835, Francisco de Souza Martins, alors président de la province de Bahia, stipulait la nécessité pour les Brésiliens de faire sortir de leur territoire <<tous les Africains libérés dangereux pour leur tranquillité>>[37].

Ainsi, au XIXè siècle, la côte dite des Esclaves **(voir carte n° 4)** a été marquée par la présence quasi-permanente d'esclaves noirs affranchis revenus des Amériques. Ils étaient à la recherche de mieux-être par la pratique du trafic esclavagiste, du commerce tout court ou d'autres activités génératrices de revenus.

Ces esclaves émancipés ont fini par former une véritable communauté dans le golfe du Bénin. Or, <<Ces Africains ayant été au Brésil retournèrent en Afrique non plus "Africains" tels qu'ils étaient arrivés à Bahia, mais "Brésiliens", c'est-à-dire Africains brésiliennisés par le contact avec la nature, le milieu... Ils retournaient en Afrique "brésiliennisés" "bahianisés", "portugalisés" dans leurs diverses habitudes, goûts, coutumes et même jusque dans leurs vices. Ils apportèrent en Afrique leur goût pour la farine de manioc, pour les douceurs de la goyave, pour les nourritures brésiliennes, pour les habitudes brésiliennes>> [38].

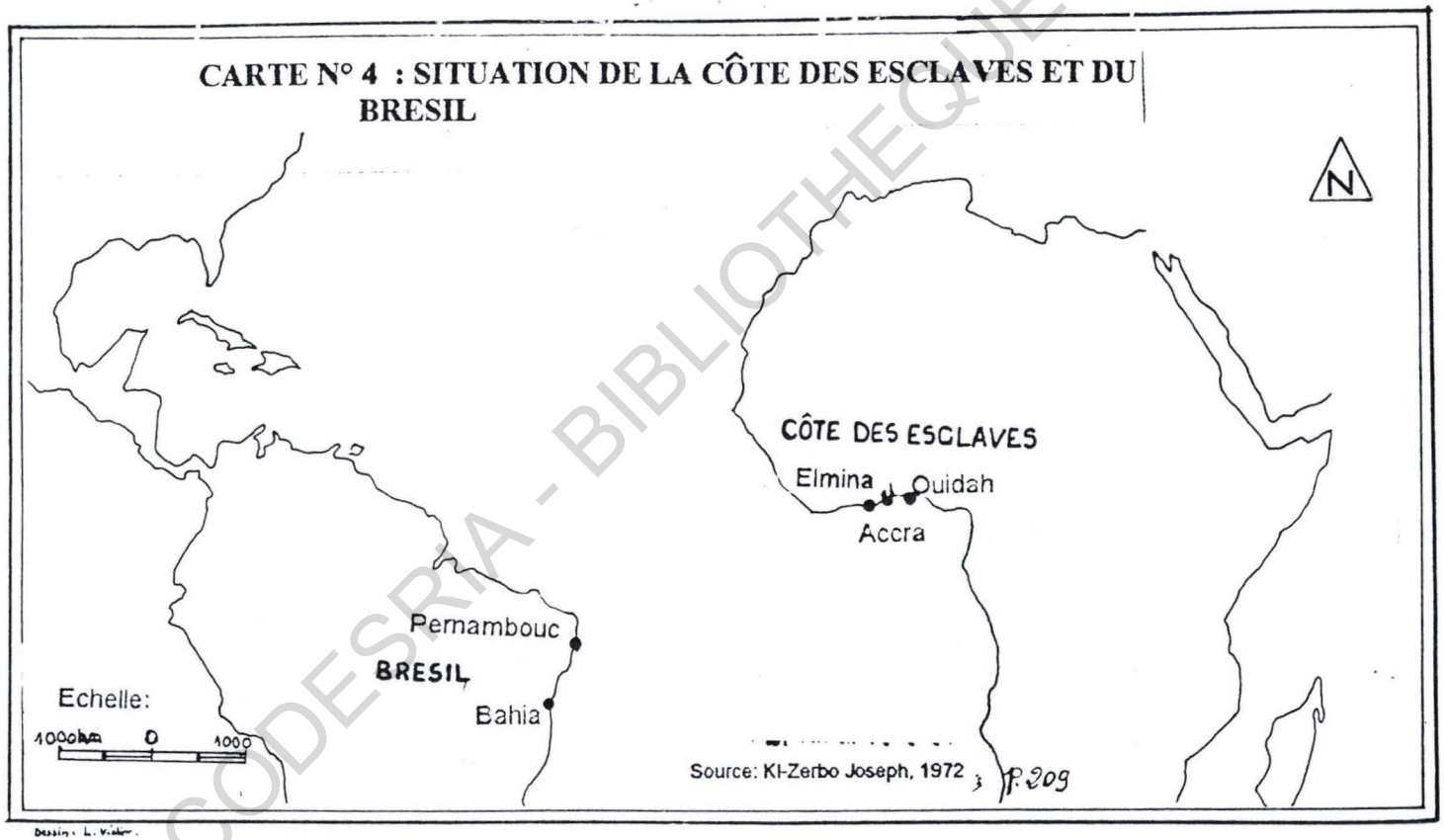
---

[37] Bellarmin C. CODO , " Les Afro-brésiliens de retour ", La route de l'esclave, 1994, p. 2

[38] → Pierre VERGER, **Flux et reflux de la traite des nègres entre le golfe de Bénin et bahia de todos os Santos du XVIIè au XIXè siècle**, Paris, Mouton, 1968, p. 600.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

CARTE N° 4 : SITUATION DE LA CÔTE DES ESCLAVES ET DU BRESIL



Source: KI-Zerbo Joseph, 1972 ; P.209

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Par ailleurs, la Côte des Esclaves avait connu durant cette période l'influence du Brésilien FRANCISCO Félix de SOUZA dont nous avions précédemment parlé.

D'après une enquête réalisée par LE HERISSE au cours des années 1910, CHACHA de SOUZA aurait révélé aux Dahoméens de la région côtière la valeur du palmier à huile et le mode de consommation du manioc[39].

Dans son ouvrage **"Manioc in Africa"**, John O. WILLIAM signale avoir visité, en 1953, un village non loin d'Anécho.

Il en rapporte ce qui suit : "I asked the village chief who had taught them how to make gari and tapioca. he said it wasthe Portuguese. I suspect Portuguese and Brazilians are synonymous"[40].

De ces enquêtes et des informations que nous avons pu recueillir sur le terrain, il ressort que la technique de préparation de la farine de manioc a été introduite dans le golfe de Bénin au début du XIXè par les Afro-brésiliens établis sur la côte.

Cependant, il est probable que le patriarche Félix de SOUZA ait joué un rôle non négligeable dans la vulgarisation de la nouvelle technologie le long de la côte. En effet, les trois premiers foyers de préparation de gari de la sous-région, à savoir Anécho, Agoué et Badagry avaient tous été marqués d'une manière ou d'une autre par la présence du Brésilien Francisco Félix de SOUZA.

Après avoir commandé le Fort portugais de Ouidah pendant quelques années [41], Francisco de SOUZA se rendit à Badagry pour y pratiquer la traite négrière. Il y installa un comptoir appelé "Ajoudo"[42].

---

39 - J.O. WILLIAM, ibid, p. 78.

40 - J.O. WILLIAM, ibid, p.78.

41 - Probablement de 1788 au début des années 1790.

42 - Mémoire présenté par la famille de SOUZA, au commissaire de la République, pour ses revendications sur le village d'Adjido (Pièces d'archives)

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

En 1800, de retour d'un voyage au Brésil, il débarqua à Anécho. Le roi de cette cité lui accorda la faveur de s'installer sur la côte. Il y fonda alors le comptoir d'"Ijuda" qui donna son nom au village Ajido dont de SOUZA fut virtuellement le fondateur. Nous sommes tentés de croire que Ajido aurait été probablement le village visité par Jones O. WILLIAM en 1953.

Quant à Agoué, il a été fondé par Comlangan, beau-père de Francisco de SOUZA.

Il est donc plausible que ce dernier ait initié non seulement les Dahoméens, comme l'a dit un ancien chef dahoméen interviewé par A. LE HERISSE en 1910, mais également les Togolais d'Anécho et les Nigérians de Badagry à la transformation du manioc.

Même si les Noirs de retour d'Amérique ont eu à parachever l'initiation des peuples du golfe de Bénin à la technologie du gari, il est historiquement incontestable que Francisco de SOUZA avait contribué à préparer le terrain.

2 - La vulgarisation de la préparation du gari

Après cette phase initiatique ébauchée sur la côte, la technologie du gari a progressé vers les zones de cultures des différentes variétés d'ignames. Cette progression a suivi le même itinéraire que le manioc dont la diffusion vers l'intérieur du pays a surtout été l'oeuvre des travailleurs "migrateurs". Mais, c'est seulement au cours de ce XXè siècle et surtout à partir de la première Guerre Mondiale [43] que le gari a commencé vraiment par prendre de l'importance au Dahomey. Au début des années 1920, Agoué et Badagry approvisionnaient la région côtière en gari; le gari d'Agoué était de qualité inférieure, on l'appelait "gari de mer".

Pourtant, ce gari était relativement bien accepté par les consommateurs, car l'offre était moins abondante. Signalons que jusqu'en 1935, la préparation du gari n'était pas encore très répandue au Nigéria ; seules quelques femmes afro-brésiliennes de Lagos détenaient la

[43] - Une famine a frappé la sous-région à cette époque.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

connaissance de la technique[44].

Mais, en dépit de la mauvaise qualité de son gari d'alors, Agoué a été néanmoins l'initiateur de Savalou. Savalou qui, depuis plusieurs décennies déjà, est considéré comme la "capitale mondiale du gari"[45].

B - INTRODUCTION A L'HISTOIRE DU GARI A SAVALOU

1- Les facteurs favorables à l'introduction de la technologie du gari à Savalou

L'histoire du gari à Savalou se rattache à celle de deux familles princières de la localité. Il s'agit des familles Sosso et Gbêtin.

Sosso et Gbêtin furent tous deux fils de Gbaguidi Zoundégla, roi de Savalou (1885-1902). En juin 1994, nous avons eu l'occasion de rencontrer Monsieur GBAGUIDI Cocou Joseph dit Commissaire (76 ans), fils aîné de feu Sosso. Il nous a confirmé le lien consanguin existant entre les familles Sosso et Gbêtin.

De son vrai nom Yamontché, le prince Sosso fut un personnage remarquable de son temps par son ardeur au travail et son patriotisme. "Un jour, rapporte un commentateur, alors qu'il passait près d'un chantier de construction d'un mur de clôture du couvent de Hèviosso[46], il s'était mis à aider à monter le mur. A la fin des travaux, il allait sauter dehors (parce qu'il n'avait pas droit à l'accès au couvent étant d'une mère féticheuse de Ninsouhoué) lorsque les dignitaires du couvent Hèviosso lui crièrent de sauter à l'intérieur du couvent, car ils étaient satisfaits de sa spontanéité et lui ont déclaré : "A partir de ce jour, Hèviosso t'adopte" en le surnommant Sossowé

---

44 - Nigéria, départ. Agro. Annual Report, for the year 1936.

45 Aziadomè KOGBLEVI, Les fleurs du miel, 1992, p.68.

46 - Le dieu de la foudre dans le panthéon Adja-Fon.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

devenu Sosso" Il fut décoré des Médailles Agricoles et du Mérite Social au temps colonial.

Il reçut également plusieurs des premiers prix des expositions agricoles[47].

Quant à son frère Gbêtin, il fut le fondateur du quartier Missè situé dans la commune urbaine de Savalou. En effet, l'histoire retient qu'au moment où la famille royale devenait de plus en plus nombreuse et que personne ne voulait quitter le pied de la colline de Savalou pour s'aventurer dans la vallée couverte de broussailles, ce fut le prince Vignilo Gbêtin qui, le premier, décida de créer un nouveau quartier auquel il donna le nom de Missê ce qui signifie : "nous nous sommes déplacés"[48]. C'est justement ce quartier qui détient jusqu'à ce jour le label du gari de Savalou. Mais au coeur de cette histoire du gari se trouve également dame Akéï Capo-Chichi née Zoundégla, soeur de Sosso et de Gbêtin.

Contrairement à notre hypothèse de départ, aucun nom d'Afro-brésilien n'apparaît dans le récit de l'introduction de la technologie du gari à Savalou. Mais, avant le gari, les Savalois découvrirent d'abord le manioc par eux-mêmes.

Ce fut vers 1923 que le prince Sosso conduisit l'un de ses grands frères à Ouidah pour y subir un traitement médical. Durant son séjour là-bas, il prit l'habitude de se promener à l'orée des champs et des brousses, loin des agglomérations.

Un jour, rapporte l'oralité [49], il découvrit dans un champ une plante qu'il n'avait jamais vue. Son instinct de cultivateur professionnel s'éveilla. Dès qu'il fut prêt pour retourner à Savalou, il se procura quelques tiges de manioc.

Ce geste de Sosso, tel qu'il nous a été rapporté par nos informateurs, n'était pas si innocent. Comment a-t-il su que le manioc se reproduit par bouturage et qu'il est une plante à tubercules lorsqu'apparemment rien ne le montre ?

---

47 - GBAGUIDI Christophe, **Aperçu sur l'histoire de Savalou**, Bénin, brochure inédite, p. 11.

48 - GBAGUIDI Christophe, **Aperçu sur l'histoire de Savalou**, op. cit. p.11.

49 - Cette version nous a été confiée par Monsieur GBAGUIDI Joseph (76 ans) et Dame GBETO (80 ans) respectivement fils aîné et épouse de Sosso.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Il était probable que Sosso eût entendu parler du manioc auparavant. En effet, bien avant Savalou, le manioc était déjà connu à Abomey. Or, depuis le XVIIè siècle, Abomey et Savalou entretenaient des relations tantôt pacifiques, tantôt conflictuelles.

La seconde éventualité à laquelle nous avons pensé est que Sosso se serait rapproché du propriétaire du champ de manioc et aurait conclu un marché avec celui-ci; d'ailleurs, il aurait été trop téméraire qu'il entrât dans un champ de plante rare pour y couper des boutures sans aucun accord préalable avec le propriétaire.

De toutes les manières, Sosso revint à Savalou avec des tiges de manioc dont il fit la culture expérimentale dans son champ à Djimè, une ferme située à une vingtaine de kilomètres du centre de Savalou. Il obtint un vaste champ de manioc, sans doute, au bout de plusieurs saisons. La variété la plus douce et moins dure après cuisson était consommée, mais la grande partie du manioc cultivé servait à nourrir le bétail.

Cette situation ne dura pas longtemps. De retour d'un voyage dans le Sud-Dahomey, précisément à Agoué [50], Dame Akéï revint à Savalou avec quelques bribes de connaissances de la technique de préparation du gari. Dès lors, Sosso et sa soeur commencèrent la transformation empirique du manioc en gari. C'était un début assez hésitant. Le facteur le plus impulsif qui conduisit les Savalois à faire leur la technologie du gari a été la grande disette qui frappa la région entre 1929-1930 [51]. Durant cette famine, dit-on, Savalou a été sauvé par le manioc et le gari de Djimè. Tous les Savalois accouraient vers Sosso et sa soeur pour se procurer de quoi calmer la faim.

Au vu du rôle inappréciable qu'a eu à jouer Sosso durant cette période de vache maigre, le chef de canton GBAGUIDI Bahinnou (1928-1937), en accord avec le Commandant de cercle surnommé Adja-vounvoun [52], exhorta Sosso à envoyer sa soeur et deux de ses femmes à Agoué

[50] - Ce voyage dont le motif ne nous a pas été révélé ne prouve t-il pas que les Afro-Brésiliens d'Agoué entretenaient des liens avec Savalou ?

[51] - Cette date nous a été confiée par GBAGUIDI Joseph (76 ans), fils de Sosso.

[52] - Le vrai nom de ce commandant de cercle ne nous est pas donné par nos informateurs. Mais il s'agit probablement

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

pour un stage de perfectionnement dans la préparation du gari.

L'exhortation royale fut exécutée par le prince Yamontché. Dès leur retour d'Agoué, les trois femmes contribuèrent à l'avènement des premiers foyers de préparation du gari à Savalou.

2 - Les premiers foyers de fabrication de gari à Savalou

Il découle de ce qui précède que le tout premier foyer de gari a été créé à Djimè vers 1924-1925. Cette ferme encore appelée "Sosso Doho" ou "ferme de Sosso" se situe à l'Ouest de la Commune Urbaine de Savalou. Ce fut là que les autres épouses de Sosso et celles de son frère Gbêtin furent initiées au métier de transformation du manioc en gari et en tapioca. Après leur initiation, les femmes de Gbêtin vinrent s'installer à Missê, créant ainsi le second foyer du gari à Savalou. Certaines des épouses de Sosso retournèrent à Honnoukon, dans la maison princière où elles établirent leur foyer de gari. Mais elles ne se consacrèrent pas pour autant à ce métier. Elles eurent l'occasion de faire d'autres découvertes avec leur brave mari. Celui-ci fut en effet l'innovateur de la culture d'une variété d'arachide à Savalou. Il s'agit de l'arachide rouge qui fournit d'abondante quantité d'huile et une bonne qualité de galette. Alors les femmes de Hounnoukon se spécialisèrent plutôt dans la préparation des galettes d'arachide appelées "couli-couli".

Quant au prince GBETIN, il n'était pas un agriculteur émérite à l'instar de son frère ; il n'avait pas de ferme personnelle de grande renommée. Ses femmes étaient des "Houessi" ou "femmes de maison". Et, comme la plupart des femmes de foyers polygames, elles ne souhaitaient qu'à mener quelques activités lucratives afin de subvenir à leurs propres besoins et à ceux de leurs enfants. Ainsi s'accrochèrent-elles de toutes leurs forces au gari dont le commerce était alors prometteur de bel avenir.

---

du commandant Fournier ou du commandant Wiuckler. Tous deux ayant résidé dans le cercle de Savalou dans la période indiquée, d'après les dates que portent leurs rapports mensuels d'activités.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Dès lors, des parentes et amies de ces femmes avaient commencé par se faire initier à la préparation du gari qui devint une véritable activité lucrative. Elles se faisaient engager par des paysans producteurs de manioc pour qui elles préparaient du gari. Elles avaient droit à une bassine de gari sur trois. Cette pratique appelée "Guinman" a été à l'origine de la création de petits foyers de gari dans les fermes et dans certains villages de Savalou.

Ces femmes achetaient parfois le manioc qu'elles transportaient à domicile pour le transformer. C'est ainsi que le gari est devenu aujourd'hui l'activité de toutes les femmes savaloises.

Des foyers de gari existent dans presque toutes les maisons à Savalou. Mais parmi les foyers de gari les plus en vue dans la sous-préfecture de Savalou, on peut citer :
Sohèdji, Covêdji, Agblakindji, Doïssa, Kpakpassa, Ouessè, N'gbèhan et Missê en tête de file.

Compte tenu de leur notoriété, les femmes de Missê étaient parfois sollicitées pour aller former d'autres femmes en dehors de la sous-préfecture de Savalou. C'est ainsi que Dame Djidondé GBETIN LOVI (80 ans) rapporte qu'il y a 30 ans environ, au cours des années 1960, trois femmes de Missê, dont elle-même, étaient allées initier celles de Sakété, de Djilagba et d'Afamê. Quant à Dame MAGA GBETIN, fille de GBAGUIDI Enongnongni (diplôme d'honneur agricole, 1965), elle nous a confié qu'elle avait participé à l'initiation de femmes à Djidja, Tori et à Ekpinlè.

De tout ce qui précède, il apparaît clairement que la vulgarisation de la technologie du gari s'est opérée par diffusionnisme. L'intérêt grandissant que la population de Savalou accorde au manioc et au gari dénote la valeur économique et sociale de ces deux éléments.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

CHAPITRE IV : LES IMPLICATIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES DE LA TECHNOLOGIE DU GARI A SAVALOU.

A - LES ENJEUX ECONOMIQUES.

1 - La place du manioc dans l'agriculture en milieu mahi de Savalou

Au point de vue historique, GBAGUIDI Sosso est reconnu comme étant le principal vulgarisateur du manioc à Savalou au début des années 20 [53]. Ceux qui allaient en acheter pour leur bétail dans son champ à Djimê, recevaient, dit-on, gratuitement des boutures et il les exhortait à en faire la culture. Mais, pendant longtemps, le manioc a fait piètre figure parmi les plantes à tubercules cultivées dans la région.

Dans certains milieux ruraux comme Tchetti, Doumè, Ottola, les populations détestaient le manioc pour la simple raison que les mouvements que font les feuilles de cette plante sous l'effet du vent leur donnaient autrefois le vertige.

Par ailleurs, certains responsables locaux d'alors (Chefs de cantons, commandants de cercles etc) auraient combattu cette plante pour son aptitude à dégrader les sols après récolte et à les rendre attaquables par l'érosion.

Toutes les situations étaient donc défavorables à l'essor de la culture du manioc à Savalou. Mais, le statu quo ne durera pas longtemps. Les choses évoluèrent très vite à la faveur de la disette dont nous avions parlé plus haut.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

53 - C'est ce que retient l'oralité. Mais en réalité, le manioc était cultivé à Savalou bien avant Sosso(voir Rapport sur la situation économique de Savalou Novembre 1895 en annexe).

A en croire les anciens, cette disette avait été si longue et si accentuée que les yeux des Savalois se tournèrent vers le manioc et le gari de Djimê. Daah Sosso et sa famille auraient dû faire de très bonnes affaires à l'époque.

Certains anciens rapportent que le prince Sosso avait été décoré en 1931 pour avoir aidé les dirigeants du cercle de Savalou à juguler la crise alimentaire. Il aurait reçu, d'après son fils Cocou Joseph (76 ans) un fusil de chasse comme marque de son mérite agricole.

Durant donc cette famine, le manioc s'était imposé aux Savalois comme étant "la plante de la situation". Puis, avec empressement, plusieurs paysans s'initièrent à sa culture auprès du prince Yamontché. Progressivement, ces paysans commençaient par être stimulés par le fait que le manioc pouvait s'accommoder de n'importe quel type de sol et, mieux encore, était une assez bonne culture de rente, bien que vivrière.

Ainsi, depuis plusieurs décennies déjà, le manioc est la plante à tubercule la plus cultivée à Savalou. Compte tenu de la nature du sol de la région, la culture du manioc se fait sur buttes ou sur billons. Des essais de labour à plat (culture attelée) ont révélé que le sol s'endurcit avant la récolte et le paysan enregistre d'énormes pertes au cours de l'arrachage des tubercules qui, le cas échéant, ne se développent pas convenablement.

Mais en dépit de l'expansion notoire de la culture du manioc, aucune structure officielle n'a pris l'initiative, d'après l'inspecteur du développement rural Monsieur HOUNGLA Laurent, d'organiser la filière manioc. Le paysan décide du volume de sa production par tâtonnement ou en se fondant sur des observations peu fiables comme l'intensité de la demande de gari au cours de la saison précédente, les aléas climatiques parfois décevants etc.

Mais, au regard de la place prépondérante qu'occupe l'exploitation des produits du manioc -gari et cossette surtout - dans l'économie informelle de la sous-préfecture, les paysans s'évertuent à en faire une culture massive. Au cours des années 1975 à 1980 en particulier, l'exportation des produits du manioc avait été si forte que les superficies emblavées avaient pratiquement doublé.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Les producteurs de manioc livraient leur culture à 100 F (cent francs) CFA le pied. Ce fut un prix assez élevé.

Cette période de vache grasse leur avait permis de s'acheter des motos, des moulins et des matériaux de construction. Aussi, la filière du manioc a failli naître ; cela aurait été au détriment de la filière coton. Mais, puisque la demande du marché international portait sur le coton, les décideurs économiques d'alors n'avaient sans doute pas su profiter de l'occasion pour créer ou pour conquérir ce micro-marché régional d'écoulement des produits du manioc. Ils n'avaient pas pu non plus stimuler et protéger le marché intérieur dont la demande était alors loin d'être complètement satisfaite. Aussi, le Nigéria, gros producteur et transformateur du manioc était dans la bataille pour la conquête du marche.

Par ailleurs, face à la pression demographique, les paysans savalois se trouvent de plus en plus confrontés à une pénurie de terres cultivables. Dès lors, ils n'entendent plus consacrer les terres disponibles à une culture qui exigerait douze à vingt quatre mois pour se développer, alors que son écoulement n'est même pas garanti. Ils en ont besoin pour d'autres cultures beaucoup plus rassurantes.

Pour résoudre ce problème d'espace cultivable, le CARDER ZOU (Secteur agricole de Savalou) a pris certaines dispositions pratiques qui s'inscrivent d'ailleurs dans le cadre général du programme d'amélioration de la culture du manioc.

Il s'agit en fait de l'introduction de variétés sélectionnées de manioc dont les caractéristiques sont :

- Un très haut rendement (environ 30 tonnes de manioc frais par hectare) ;
- Un cycle de développement assez court (8 mois au maximum) ;
- Une faible teneur en acide cyanhydrique ;
- Puis une résistance éprouvée aux maladies.

D'après les agents du CARDER de Savalou, le paysan savalois est très ouvert aux innovations. Cependant, des réticences ne manquent pas. Elles sont motivées par deux arguments.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Le premier est d'ordre commercial. Puisque le paysan n'a aucune garantie officielle pour l'écoulement de son produit, il préfère se consacrer au coton dont le trafic paraît beaucoup plus structuré.

Le second est lié à l'infiltration clandestine de certaines variétés de manioc non éprouvées. Cette pratique est le fait de jeunes paysans savalois qui, après un séjour au Nigéria, ramenaient à leurs parents quelques boutures arrachées dans les champs de leurs employeurs. Impressionnés par l'étendue des champs de manioc dans lesquels ils avaient eu à travailler au Nigéria, ils incitent leurs parents à expérimenter la culture des boutures ramenées car, pour eux, c'étaient de bonnes variétés. Or, généralement, ils ignorent tout des soins qu'il fallait à ces plantes exotiques.

Ainsi, au bout de quelques mois de culture, ils s'aperçoivent que leurs champs sont envahis par les acariens verts, la cochenille farineuse du manioc ou la fusariose[54]. Déçus par cette innovation frauduleuse, ces paysans deviennent réfractaires à toute idée d'innovation.

Nonobstant ces quelques défaillances, la vulgarisation des variétés de manioc sélectionnées évolue à merveille. Des "parcs à bois" sont créés en vue de fournir des tiges de manioc aux paysans à un taux forfaitaire. La saison suivante, ils retournent au secteur agricole autant de tiges sélectionnées qu'ils avaient reçues.

Ainsi, Savalou demeure l'un des gros producteurs de manioc du Bénin.

Quant à la commercialisation du manioc et de ses produits, l'écart est encore grand entre le souhait des producteurs et les réalités du terrain.

2 - La commercialisation du gari

L'introduction et la maîtrise de la technologie alimentaire du gari à Savalou ayant presque coïncidé avec la grande famine de 1929-1930, ce produit a été dès l'origine objet de spéculation commerciale.

---

[54] - Il s'agit des différentes maladies propres au manioc.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

A peine les familles Sosso et Gbêtin avaient-elles maîtrisé la préparation du gari qu'était né un marché de consommateurs. Le titre de cultivateur distingué de Sosso avait été un label publicitaire pour le gari de Djimê. Les femmes des deux princes et surtout celles de Gbêtin avaient su profiter de l'occasion pour faire de la préparation du gari une véritable profession qui fit tache d'huile dans l'histoire de Savalou.

Des négoces de grande envergure se faisaient autrefois devant le palais royal, "Houmoukon", au service des Travaux Publics vers le fleuve Agbado, puis devant le bureau de la sous-préfecture au lieu communément appelé Bilomê.

Nos informateurs n'ont pas pu nous donner une idée de la destination du gari et du tapioca qui leur avait été achetés par, dit-on, les commandants blancs, à trente cinq francs (35 FCFA) le sac de 10 kg environ. Nous nous sommes rapproché du bureau de la sous-préfecture dans l'espoir d'avoir des informations plus détaillées. Mais hélas!

Aucun document d'archives disponible n'a consigné les traces de ce commerce intensif.

S'agissait-il d'un aspect de l'effort de guerre[55] imposé à la colonie du Dahomey ?

Nous sommes tenté de répondre par l'affirmative pour deux raisons : la première est que les acheteurs étaient des Blancs, " des commandants de cercle". Il se serait agi donc d'une opération officielle ; la seconde est que certains de nos informateurs situent la période peu après la grande famine de 1929-1930, d'autres la situent au début du règne de GBAGUIDI Gandigbé (1937-1982).

La difficulté de connaître la destination de ce gari provient sans doute du fait que le trafic, bien qu'officiel, fut dirigé par une structure informelle sans aucune formalité administrative digne d'être consignée. Cette hypothèse est bien sûr très discutable.

En effet, jusqu'à ce jour, le circuit commercial du gari demeure informel. La loi de l'offre et de la demande se règle de façon spontanée, comme par une "main invisible"[56] mais la qualité y

55 - La seconde guerre mondiale (1939-1945).

56 - Allusion faite à la conception économique d'Adam

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

fait également la loi.

Dans le marché Tchaouhi de Savalou, le gari de Missê est évidemment le plus prisé par rapport aux garis venus d'ailleurs. Il est à noter que les femmes de Missê n'apportent pas elles-mêmes leur gari sur le marché ; elles le livrent aux revendeuses savaloises et aux acheteurs étrangers qui viennent les voir à domicile. Elles ont leurs propres mesures qui diffèrent de celles rencontrées sur le marché. Il s'agit d'un bol pouvant contenir environ 8 kg (ou 8 tongodo) de gari dont la valeur varie entre 1000 F (mille francs CFA) et 1500 francs (mille cinq cents francs CFA) selon les périodes.

Elles se servent également d'un sac de 80 kg environ cédé au prix de 15.000 francs (quinze mille francs) CFA; or, au même moment, les groupements coopératifs féminins de la sous-préfecture cèdent généralement leur gari au prix de 1000 F (mille francs) CFA à 1500 (mille cinq cents francs) CFA la mesure de 14 kg.

Au regard de ces prix, il apparaît nettement que le gari de Missê a quelque chose de plus que les autres. Une enquête antérieure avait révélé que même à l'extérieur, le gari de Missê coûte deux fois environ plus cher que celui de ses concurrents [57].

Mais, en dépit des efforts du service du conditionnement fonctionnel depuis 1945, la préparation du gari n'est pas pour autant contrôlée. Certes, les agents de ce service opèrent des contrôles sur les marchés et dans les magasins. Ils saisissent parfois les garis de valeur hygiénique douteuse. Cela n'empêche que des garis du même genre réapparaissent quelques jours plus tard en d'autres lieux et chez d'autres vendeuses.

Le fait est que ces agents ne disposent d'aucune stratégie de contrôle à la base, c'est-à-dire depuis les tubercules déterrés jusqu'à la transformation. Cette défaillance comporte un danger cependant. Lorsque le tubercule de manioc est attaqué par des rongeurs, la partie blessée se

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

SMITH : le libéralisme total.

57 - D'après Dame Djidoné Lovi (80 ans) fabricante de gari à Missê.

recouvre de champignons qui secrètent une substance toxique dans le reste du manioc.

D'après les spécialistes, lorsque le gari préparé à base d'un tel tubercule n'est pas très bien grillé, il pourrait engendrer le cancer d'estomac chez le consommateur. Rappelons que l'une des qualités du gari de Missê est qu'il est toujours très bien grillé.

En ce qui concerne l'exportation du gari de Savalou, elle relève de la compétence exclusive des commerçants eux-mêmes. Aucune structure administrative ne s'en occupe, sauf en cas de demande officielle. Le cas échéant, le CARDER, la SONAPRA, ou autre service compétent sert d'intermédiaire entre le demandeur et les fabricantes de gari.

Il est difficile, voire impossible de donner avec précision la quantité de gari exportée de Savalou durant une période considérée. Les commerçants exportateurs de gari n'aiment pas se laisser contrôler par le service du conditionnement. Ils utilisent maints moyens frauduleux pour atteindre leurs objectifs.

Le tableau 2 des quantités de gari exportées au cours de dix années consécutives donne des valeurs approximatives, certainement inférieures aux vrais tonnages. Il s'agit là des quantités que le service a pu contrôler. Signalons enfin que si la préparation et la vente du gari dans les marchés de Savalou sont exclusivement réservées aux femmes, son exportation vers les marchés extérieurs devient de plus en plus l'affaire des deux sexes.

La question est de savoir si la préparation et la vente du gari permettent à la femme savaloise de s'émanciper d'une certaine manière.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

TABLEAU N°2 : Quantités (en tonnes) de gari exportées de Savalou au cours dés années 1984 - 1993.

ANNEES	QUANTITES CONTROLEES (en tonnes)
1984.....	450,095
1985.....	530,665
1986.....	409,605
1987.....	299,500
1988.....	541,350
1989.....	819,200
1990.....	1094,660
1991.....	969,500
1992.....	951,150
1993.....	665,720
TOTAL	6721,445

Source : Compte-rendu du travail de Mr GBOGLO Z.M. Philippe, Chef Section contrôle du Conditionnement des Produits agricoles, Savalou - BP : 36.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

3 - Le gari : un facteur de l'émancipation de la femme savaloise

Nous entendons ici par émancipation, une certaine indépendance, surtout financière de la femme savaloise vis-à-vis de son époux.

D'une manière générale, deux catégories de femmes sont mal vues chez les Savalois : celles qui ne mènent aucune activité lucrative et qui "restent à la maison pour manger seulement", puis celles qui par leurs activités lucratives, tentent d'égaler leurs époux sur le plan matériel. Les premières sont détestées alors que les secondes sont craintes et parfois combattues. Pour le Savalois, l'épouse idéale c'est celle qui travaille assez tout en demeurant inférieure à son mari et dépendante de lui.

Au vu de nos observations sur le terrain et à entendre les entretiens que nous avions eus avec certaines femmes à Savalou, il nous semble que si la préparation du gari a été et demeure "une activité permise" aux femmes, c'est en grande partie parce qu'elle n'a presque jamais permis à celles-ci d'égaler ou de dépasser leurs époux. Remontons à l'origine pour mieux expliquer ce phénomène.

Les deux innovateurs du gari et du manioc à Savalou avaient tous été des polygames.

Les princes Sosso et Gbêtin avaient eu chacun au moins un dizaine de femmes. Dans cette population de coépouses, chacune avait intérêt à subvenir à ses propres besoins et à ceux de ses enfants au lieu de toujours tendre la main au mari qui, du reste, n'appartenait pas à elle seule.

Ainsi, les femmes de Missê, grâce aux activités du gari, devraient se vêtir et être présentables comme des épouses de princes ; elles devaient supporter leurs progénitures et leur offrir la chance d'aller loin dans leurs études si elles étaient scolarisés. Celles qui étaient "épouses d'un Vodun"devaient se procurer des tenues d'apparat qu'il leur fallait pour les grands jours de cérémonies. A toutes ces nécessités s'ajoute le besoin alimentaire qu'elles devaient pouvoir satisfaire chaque fois que le mari se sentait incapable de le faire.

Or, dans le meilleur des cas, le rendement de leur activité ne dépassait pas 200 kg de gari par séance de cuisson avec tous les risques de fatigue et de maladies.

En somme, le revenu du gari permettait à la femme de satisfaire ses besoins fondamentaux mais pas de devenir riche. Le mari polygame pouvait dépenser le moins possible pour son foyer tout en gardant la certitude que l'essentiel sera fait. Aussi n'avait-il pas à craindre la concurrence

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

de ses épouses dans le domaine financier.

Ainsi, le prince Gbêtin avait-il, de son vivant, béni cette activité et toutes les femmes qui l'entreprendront dans sa maison.

Du côté des fabricantes de gari (celles d'hier et celles d'aujourd'hui), elles reconnaissent pour la plupart que cette activité ne se mène presque jamais à perte. Elle leur permet toujours de combler quelque vide sans attendre leurs époux. Une telle activité doit forcément avoir certains impacts sur la société savaloise.

B - LES IMPACTS SOCIAUX

1 - La polygamie à Missê : une préfiguration des groupements féminins modernes ?

L'histoire nous rapporte qu'à Savalou, la technologie du gari a d'abord été adoptée et entretenue par des foyers polygames avant de se vulgariser à travers le cercle et même en dehors de celui-ci.

Depuis la génération de Daah Gbêtin jusqu'à nos jours, des foyers polygames ont toujours existé à Missê et les femmes n'ont jamais cessé de faire le gari.

Il y a environ deux décennies, des groupements de femmes ont commencé par émerger avec, entre autres vocations agricoles, la préparation du gari.

Mais, comme nous l'avions montré plus haut, le gari de Missê se vend à un prix largement supérieur au coût du gari des groupements féminins. Cette situation est révélatrice d'une certaine différence de compétence entre les femmes de Missê et celles des groupements féminins de la sous-préfecture. D'après nos enquêtes dans le milieu concerné, il nous est apparu que des arguments d'ordre social, matériel et psychologique sont à la base de cette différence.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

*** ARGUMENT D'ORDRE SOCIAL**

Les rapports sociaux entre les femmes des groupements féminins sont tout à fait différents de ceux qu'entretiennent les coépouses à Missê.

Il est important de préciser que les femmes de Missê ne se sont jamais constituées en groupement coopératif quelconque. Chacune d'elles mène individuellement ses activités et profite seule des revenus qu'elle en tire.

Ainsi, bien qu'elle soit loyale, la concurrence est dure et directe entre ces coépouses contraintes de vendre le même produit - le gari - dans la même maison familiale.

Dès lors, s'impose la nécessité, non seulement de bien faire mais surtout de mieux faire que les autres.

Tel n'est pas le cas dans les groupements féminins. Ici, les rapports sont amicaux et collectivistes. L'idée de concurrence est presque inexistante. Certes, cela ne veut pas dire que ces femmes négligent leur travail ; mais le constat est que chez elles le travail tend à perdre toute émulation coercitive.

*** ARGUMENT D'ORDRE MATERIEL**

Il existe à Savalou un adage selon lequel dès qu'une jeune épouse entrait à Missê, chez Daah Gbêtin, on lui remettait une bassine et une houe pour aller déterrer le manioc et faire le gari. Cela signifiait simplement que la femme de Missê n'avait qu'à vivre des revenus d'une seule activité : la préparation de gari. Elle seule pouvait lui permettre de satisfaire ses besoins vitaux sans "tendre la main"[58] à son mari. Elle a donc intérêt à ce que son produit soit concurrentiel.

Dans les groupements coopératifs par contre, le gari est vu comme un bien collectif de même que son revenu. Or la mentalité la plus répandue c'est qu'on ne se tue pas pour ce qui

[58] - Expression *mahi* qui signifie demander de l'argent à son mari

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

appartient à la collectivité : quand c'est bon, il l'est pour tous ; quand c'est mauvais, il l'est pour tous également.

Pour satisfaire leurs besoins les plus urgents, ces femmes font, chacune de son côté, de petits commerces, ou d'autres activités champêtres personnelles. En réalité, la préparation commune du gari est saisonnière, elle ne dure que six mois dans l'année.

*** ARGUMENT D'ORDRE PSYCHOLOGIQUE**

Il concerne surtout les époux des femmes fabricantes de gari.

Comme la plupart des époux, le ıvalois aime sa femme et en est jaloux. Il s'oppose généralement à toute situation qui éloignerait sa femme de lui. Or, ces femmes des groupements féminins ont, pour la plupart, quitté les grands centres comme Savalou, Logozohè etc. Aussi le fait que les S.O.P. [59] qui animent ces groupements soient des hommes ajoute à la méfiance des époux qui, en conséquence tentent parfois d'entraver la disponibilité de leurs femmes.

Ayant compris la mentalité de ces hommes, les animateurs ont essayé d'associer quelques-uns à leurs activités de production. Mais cette solution ne paraît pas encore la meilleure dans la mesure où certains de ces hommes se comportent de façon peu recommandable et les résultats ne sont pas toujours réconfortants. Tel est par exemple, le cas du groupement de Naoudji [60], en voie de disparition pour cause de mauvaise gestion.

En somme, la polygamie de Missê n'est nullement une préfiguration des groupements coopératifs féminins. La différence est grande entre les deux ensembles féminins dont le seul point commun est la transformation du manioc.

Néanmoins, il serait possible d'améliorer la prestation des groupements coopératifs en encourageant leurs membres et en relevant leur niveau de conscience. Il est nécessaire de susciter

---

[59] - Spécialistes en organisation paysanne.

[60] - Ce groupement n'est pas spécialiste du gari seul, il transforme aussi les oléagineux

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

l'émulation entre les différents groupements féminins d'une part, de distinguer les meilleures travailleuses et les bonnes volontés au sein d'un même groupement d'autre part. L'apparition éventuelle de la filière manioc et l'organisation du marché d'écoulement des produits du manioc peuvent être des stimulants assez efficaces.

Déjà en 1906, l'ingénieur agronome N.SAVARIAU, dans son ouvrage **"L'agriculture au Dahomey"**, faisait une proposition apparemment avantageuse pour l'économie nationale : << le manioc, disait-il, ... pourrait devenir pour le Dahomey une nouvelle source de richesse. La fécule de manioc soigneusement préparée pourrait se vendre sur les marchés français en vue de la préparation du tapioca. Le meilleur moyen de déterminer sa valeur commerciale serait d'en faire une petite expédition pour la soumettre à l'appréciation des courtiers de Bordeaux >> p.p. 53-54.

Quant à la mécanisation, elle a commencé par s'installer allègrement dans la sous-préfecture depuis le début des années 1980 mais tout ne va pas encore pour le mieux.

2 - La modernisation de la technologie du gari à Savalou

Il se pourrait que le mot "évolution" convienne plus au phénomène dont nous voulons parler. Mais, la modernisation n'est-elle pas une évolution ? En fait, il s'agit d'un phénomène qui n'est pas encore à son terme, mais dont l'analyse révèle déjà deux phases.

La première phase de la modernisation de la technologie du gari à Savalou a consisté à l'amélioration des outils de travail, surtout leur agrandissement en vue d'augmenter le rendement.

Au début de leurs activités, les épouses de Daah Gbêtin et de Daah Sosso, de même que les premières femmes initiées, se servaient d'une toute petite râpe faite de morceau de tôle perforée de forme rectangulaire, cloué par l'une de ses largeurs à une petite planche de même forme mais de dimensions un peu plus grandes. Les tubercules de manioc à râper étaient découpés en petits morceaux. Les râpeuses restaient généralement assises pour faire leur travail.

Pour le pressage, la pâte de manioc râpé était emballée, soit dans de petits sacs en raphia,

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

soit dans des sacs de jute pouvant contenir au maximum 10 kg de cette pâte.

Enfin, pour la torréfaction, elles se servaient d'une petite cuvette en argile d'une capacité d'un à deux litres environ. Les potières de Mondji dans la sous-préfecture de Savalou sont les spécialistes de la fabrication de cette cuvette à forme de vasque.

Dès lors que la consommation et la demande du gari avaient commencé par s'intensifier, les fabricantes du gari augmentèrent les dimensions de la râpe, remplacèrent les petits sacs de pressage par de plus grands ; puis les petites cuvettes de torréfaction firent place à de plus grandes, parfois métalliques.

Cette première phase de l'évolution de la technologie a démarré probablement entre la fin des années 1930 et le début des années 1950[61].

Cependant, jusqu'à ce jour, les femmes de Missê utilisent encore les petits sacs de jute pour le pressage. Car, disent-elles, ces sacs de petit volume permettent l'évacuation rapide et totale du jus de manioc, alors que les gros sacs éliminent très lentement le jus, provoquant ainsi une fermentation très avancée du gari.

La seconde phase comporte essentiellement deux éléments : l'amélioration du foyer de cuisson et la mécanisation du travail.

A l'origine, le gari se préparait sous un apatam fait de bois et de paille. Très proche de l'une des entrées de cette paillote, l'on construisait un foyer en terre battue sur lequel se faisait la cuisson du gari dans la cuvette en argile **(photo n° 8)**.

On ne clôturait pas la paillote de peur que la fabricante de gari ne fût étouffée par l'accumulation de fumée et de chaleur à l'intérieur. Au cours des années 1970, une évolution était intervenue dans la construction de l'atelier de gari. Dès lors en effet, non seulement que l'apatam est clôturé à l'aide d'un mur en terre battue, mais encore à cette clôture est incorporé l'ensemble foyer-cuvette **(voir photos n°9 et n° 10)**.

61 - Nos informateurs n'ont pas pu mieux nous situer car disent-ils, les innovations ont été très progessives et parfois polycentriques.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

PHOTO N° 8

Un foyer de préparationdu gari à Savalou

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

PHOTO N° 9

Des foyers amélioré de préparation du gari à l'échelle "industrielle " ☞ Vue de l'intérieur

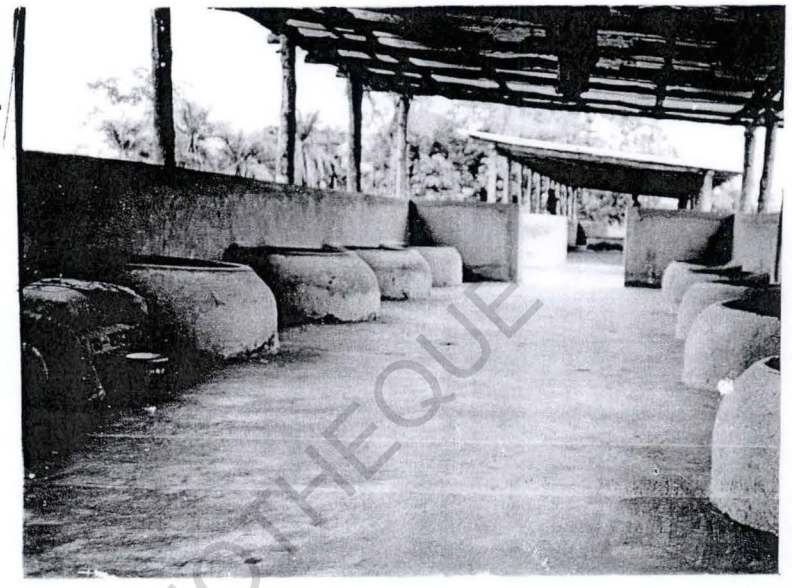
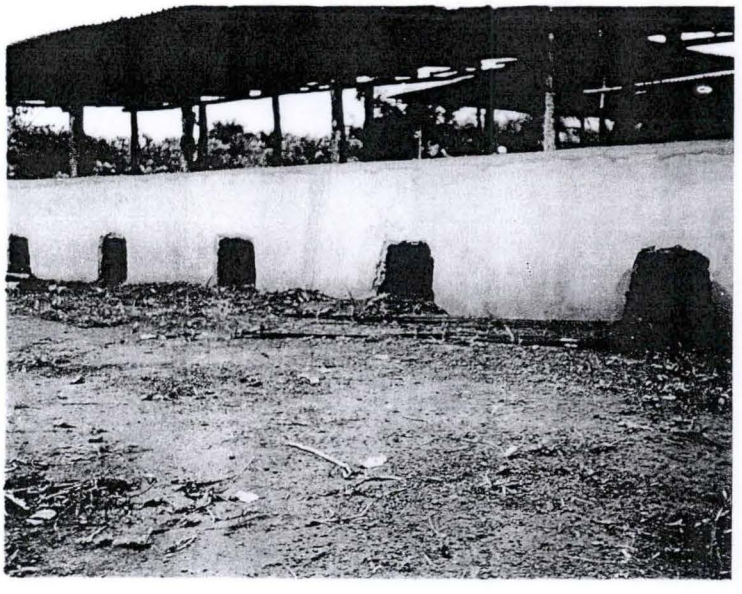


PHOTO N° 10

Des foyer amélioré de préparation du gari à l'échelle "industrielle " ☞ Vue de l'extérieur



CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Cette combinaison est faite de manière si ingénieuse que la flamme du foyer émet ses étincelles dehors et la fabricante n'a à craindre ni forte chaleur ni fumée.

Nous avons été impressionné à Missê par l'atelier de dame Bernadette GAÏ (68 ans) "diplômée" en fabrication de gari. Il s'agit d'une coquette construction couverte de tôle avec porte et fenêtre. Les murs sont crépis et le sol cimenté. Lorsque la dame nous a fait goûter son gari, nous avons compris une fois de plus qu'à Missê, la préparation de gari n'est pas une activité de paysanne, mais une activité de femme tout court, un métier parmi d'autres et que dame Bernadette GAÏ et ses congénères en ont fait une carrière.

En ce qui concerne la mécanisation du travail, elle a démarré à Savalou autour des années 1980. Elle est caractérisée par l'utilisation de machine à râper le manioc et de presse mécanique[62] **,(Voir photo 11 et 12).** L'introduction de la machine à râper a d'abord été l'oeuvre de quelques individus ayant des attaches au Nigéria.

C'est récemment en 1990 que le groupement féminin de Sohèdji a officiellement accédé à la mécanisation en se procurant une machine à râper et une presse mécanique. Mais, à vrai dire, la mécanisation est déjà très répandue à Savalou.

Cependant, nous avons été surpris de constater que les femmes de Missê continuent de faire le pressage à l'aide des grosses pierres traditionnelles. Le jour même où nous leur avions rendu visite, il y avait du gari chargé de pierres. A la question de savoir pourquoi ce retard, elles nous ont répandu qu'il fallait un temps minimum de pressage (12h à 24 heures) pour que la pâte de manioc râpé soit vraiment apte à la cuisson. Or, la presse mécanique étant à la disposition du public, elle fait généralement un pressage illico presto de sorte que le jus de manioc n'est pas toujours bien évacué.

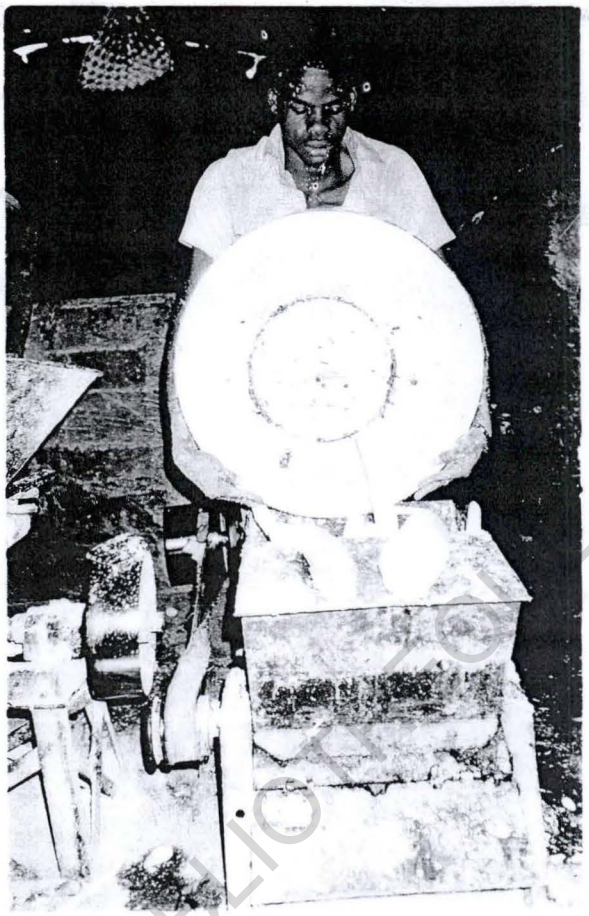
---

62 - Lorsque nous avons demandé le nom de celui qui a été le premier à mécaniser le travail du gari à Savalou, nous en avons reçu une multitude. Nous avons très tôt compris que le phénomène a été polycentrique grâce au contact avec le marché nigérian (les machines s'achètent au Nigéria).

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

PHOTO N° 11

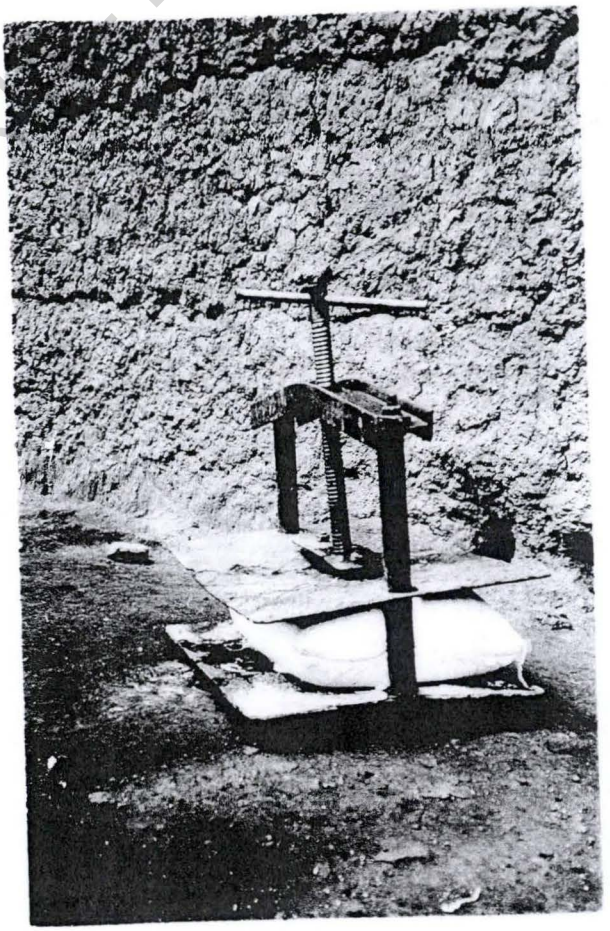
Une râpeuse mécanique ☞



CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

PHOTO N° 12

Une presse mécanique ☞



Elles avaient été aussi réticentes à l'usage de la machine à râper. Elles lui reprochent de trop moudre le manioc et de livrer une pâte presque cuite exigeant un contrôle régulier de l'intensité de la flamme au cours de la torréfaction ; contrôle sans lequel le gari courrait le risque d'être complètement grillé. Elles font aussi remarquer que la machine à râper fait perdre au gari sa résistance dans l'eau et sa beauté granulométrique. Elles reconnaissent et apprécient favorablement la facilité que leur procure la machine à râper, mais elles souhaitent la réconfection de l'une de ses pièces afin d'avoir une pâte moins fine.

Signalons enfin que nos informateurs ont eu à nous parler d'un four à gari moderne qui aurait été expérimenté à Sohèdji. Nous n'avons pas vu le four et les raisons de sa disparition ne nous ont pas été expliquées.

Bien qu'il soit une plante importée, le manioc n'est plus aujourd'hui un simple tubercule nourricier. A Savalou, il est déjà une forme d'expression de la civilisation mahi qui l'a adopté.

3 - Le manioc , le gari et les tabous chez les Mahi de Savalou

Dans la société mahi de Savalou, comme dans toutes les sociétés africaines, certains éléments constitutifs de l'alimentation humaine sont supposés agir sur la destinée et la vie quotidienne de l'homme. Cette action est rarement collective.

En vertu de cette croyance, tel aliment est interdit à tel individu alors que les autres membres de la collectivité sont autorisés à le consommer. Il existe bien sûr des aliments interdits à tout un clan ou à toute une famille. Mais tel n'est pas le cas du manioc. Au terme de nos investigations, il nous est apparu que le manioc et ses dérivés peuvent devenir des tabous dans deux cas seulement.

Dans la civilisation mahi, lorsqu'un enfant naît, l'on cherche, par un rituel appelé "Agbassa yiyi", à identifier l'ancêtre dont l'esprit repose sur le petit enfant.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

A cette occasion, il arrive parfois que l'ancêtre défunt appelé "Mindjoto" proscrive la consommation du manioc à son protégé. Il est parfois interdit à celui-ci de déterrer les tubercules de manioc pour la raison mystique selon laquelle il deviendrait aveugle s'il reçoit régulièrement sur les yeux le sable projeté par les tubercules.

Dans le second cas, le tabou dérive des prescriptions du "Fâ" [63] de certaines personnes.

Ainsi, les porteurs du signe "Gbé gouda" ne doivent-ils consommer ni le manioc ni ses dérivés. Ce sont les fibres du manioc qui leur sont en réalité interdites. Mais puisqu'ils ne peuvent pas séparer le manioc de toutes ses fibres, ils s'abstiennent alors de le consommer. Cependant, des femmes porteuses de ce signe préparent et vendent le gari sans offenser leur "Fâ".

Hormis ces deux cas, le manioc et ses dérivés ne sont interdits qu'à ceux dont les organismes réagissent mal à la consommation de ces produits.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

63 - Le "Fâ" est l'art de divination comparable à l'horoscope. Il comporte différents signes à l'instar des signes du Zodiaque. Mais contrairement à ceux-ci, les signes du "Fâ" n'ont apparemment rien à voir avec le mois et le jour de naissance

CONCLUSION GENERALE

En achevant ce travail, le sentiment dont nous sommes animé est assez délicat.

Il est d'autant plus délicat que nous l'éprouvons sans pouvoir vraiment l'expliciter. Ce sentiment est analogue à celui qu'aurait pu ressentir feu Daah Sosso lorsqu'il eût fini de couper des tiges de manioc dans le champ d'un inconnu à Ouidah, peut-être un Afro-brésilien, Mahi comme lui.

En effet, poussé par la curiosité et le goût de l'innovation, ce brave paysan était allé rechercher l'objet de sa convoitise dans le champ d'autrui, par emprunt ou par appropriation.

De même, dans le dessein d'apporter notre modeste contribution à l'histoire de la technologie alimentaire du gari, nous avons succombé à la tentation d'aller sur d'autres terrains qui ne sont pas propres à l'Histoire.

Ainsi, notre travail a-t-il beaucoup emprunté à l'Agronomie, à la Sociologie, à l'Anthropologie, pour ne citer que celles-là qui sont les plus en vue. C'est là une preuve de l'indispensable collaboration entre les disciplines scientifiques. En effet, <<aujourd'hui, la solution aux problèmes de méthode que rencontre l'histoire africaine, dans l'étude des techniques et savoir-faire traditionnels notamment, passe à coup sûr par la voie de l'interdisciplinarité>> [64].

Par ailleurs, au terme de ce travail, il nous apparaît clairement qu'à l'étape actuelle des connaissances historiques sur le manioc, et en dépit des controverses, le Nord-Est du Brésil est le centre le plus ancien de domestication de ce tubercule.

Les autochtones brésiliens ont été les premiers domesticateurs de cette plante. Et, à l'instar de l'abeille qui dissémine des grains de pollen, les Portugais ont été, à partir du XVIe siècle, les vecteurs de l'introduction du manioc sur les côtes occidentales de l'Afrique.

---

64 - Goudjinou P. METINHOU, "L'étude des techniques et des savoir-faire : Question de méthodes", Les savoirs endogènes, 1994, p.50. (ouvrage collectif)

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Mais, la diffusion de ce tubercule n'a pas été automatique. Il a fallu attendre deux siècles plus tard pour que commençât l'adoption du manioc par les paysans africains.Celle-ci a été rendue possible par l'introduction et la diffusion des techniques de transformation de la nouvelle racine.

De toutes les techniques de transformation du manioc, celle qui aboutit au gari paraît la plus complexe et la plus exigeante. L'introduction de la technologie du gari en Afrique au XIXè siècle par les Afro-brésiliens a été/demeure le témoignage de la capacité d'adaptation et d'échange du peuple noir. Les esclaves noirs affranchis ont montré cette faculté d'échange au double sens du terme : donner et recevoir.

Au premier sens, beaucoup de choses ont déjà été dites. Nous ne citerons en exemple que Pierre VERGER (1968, p. 7) qui faisait remarquer qu'"à Bahia au Brésil, certains aspects de la culture des communautés africaines de la région du golfe de Bénin sont très visibles encore aujourd'hui. Ils se manifestent notamment par l'existence des cultes aux anciens Vodoun et Orisha comme chez les actuels habitants du Sud du Dahomey et du Sud-Ouest du Nigéria. Dans un domaine plus matériel, les spécialités culinaires qui font l'orgueil de la cuisine de Bahia, portent encore des noms empruntés aux vocabulaires Yorouba et dahoméen..."[65]

Quant au sens du recevoir, les esclaves noirs ont su s'adapter à leur nouveau cadre de vie d'où ils ont tiré des éléments, des richesses pour leur propre avancement. L'une de ces richesses est la technologie de préparation de la farinha et du gari.

Ainsi, n'étaient-ils pas revenus chez eux tels qu'ils étaient partis ; mais ils n'ont pas été non plus passivement "brésiliennisés" ou "bahianisés". Ils ont su sélectionner.

Une fois introduite dans les régions côtières du Bénin, la technologie du gari a lentement progressé vers l'intérieur du pays. Elle a donné un nouvel élan à la culture du manioc.

Cette technologie n'a été connue à Savalou que durant la première moitié du XXè siècle. Mais Savalou est devenu très tôt la "capitale mondiale du gari" comme l'a dit Aziadomè

---

[65] - VERGER, P. 1968, ibid ; p. 7.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

KOGBLEVI (1992, p. 68) qui du reste, exhorte les Béninois à "tirer très respectueusement chapeau au peuple mahi, qui en maestro, avec une extraordinaire et intelligente maîtrise et un raffinement qui surprend, a su et a pu donner au gari toutes les lettres de noblesse que nous lui connaissons aujourd'hui..."[66]

Cette dextérité notoire des femmes de Missê est liée à des faits historiques et sociologiques que nous avons essayé d'exposer. Dans l'ordre de ces faits, la polygamie occupe une place considérable car, avouons-le, c'est elle qui a créé cette émulation spontanée dont l'aboutissement est l'excellence dans la préparation du gari.

Loin de nous l'idée d'encourager la polygamie en ces temps économiquement difficiles. Néanmoins, l'histoire doit retenir que c'est la polygamie qui a fait de Savalou le creuset de la technologie du gari de qualité supérieure.

Aussi n'avons-nous non plus l'intention de déconseiller la polygamie car, si au lieu de se quereller à longueur de journée, toutes les femmes de foyers polygames du Bénin et d'Afrique peuvent s'évertuer à qui mieux mieux à développer des talents dans leurs tâches quotidiennes, comme l'ont fait les femmes de Sosso et de Gbétin, l'Afrique se mettrait effectivement en voie de développement. En ce qui concerne les groupes féminins à vocation coopérative en activité sur le terrain, la motivation demeure encore latente et la plupart des femmes considèrent les activités de production comme des biens collectifs pour lesquels il serait naïf de "se tuer". Aussi, contrairement aux femmes de Missê qui vivent pratiquement des revenus du gari, celles des groupements coopératifs travaillent de façon saisonnière.

Cependant, les coopératives féminines sont une initiative excellente qu'il est nécessaire d'encourager en vue de la participation des femmes au développement du pays.

Il est aussi souhaitable d'une part, que la culture de manioc soit encouragée et contrôlée ; d'autre part, que sa transformation en gari soit suivie, autant que faire se peut, depuis

---

[66] - KOGBLEVI, A; 1992, op. cit ; p. 68.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

la cuisson jusqu'à la commercialisation.

Eu égard à sa qualité, le gari de Savalou peut valablement constituer un produit d'exportation pour notre pays ; il suffirait peut-être de mieux organiser son réseau commercial.

Enfin, reconnaissons que ce travail est incomplet donc, imparfait. Au départ, notre désir le plus ardent a été de pouvoir éclairer toutes les zones d'ombres. L'étymologie du mot gari, par exemple, a été au centre de nos préoccupations. Mais les quelques explications que nous avons obtenues nous ont parues un peu trop forcées et parfois fantaisistes. Pour certains, le mot gari, d'origine fon, signifierait étymologiquement "linfin ganli", c'est-à-dire "la farine écrasée avec le fer"[67]. Pour d'autres, ce nom serait d'origine américaine. D'autres encore vont plus loin en soupçonnant un lien probable entre le mot gari et la ville Gary [68] des Etats-Unis.

Par ailleurs, le gari de Savalou a-t-il été exporté au temps de la deuxième guerre mondiale ? Les documents d'archives, les rapports mensuels des commandants du cercle de Savalou auxquels nous avons eu accès n'ont pas explicitement répondu à cette question. Certes, l'absence de preuves écrites ne nous autorise pas à répondre par la négative. Cependant, les recherches doivent être poussées plus loin.

Quant à l'introduction du manioc à Savalou, il y a un écart de trois décennies environ entre ce que nous révèle le document d'archives (voir annexe) daté du mois de Novembre 1895 et ce que rapporte l'oralité. Voilà quelques-unes des questions restées sans réponses explicites.

Il est donc clair que nos enquêtes ne nous ont pas encore offert tout ce que nous attendons d'elles. Or, le temps presse. Il faut faire le premier pas. Si ce coup d'essai bénéficie de quelque agrément, les autres pas peuvent être plus sûrs et les multiples questions que suscite ce travail pourraient éventuellement trouver leurs réponses dans des travaux ultérieurs.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

---

67 - Linfin = farine; gan = fer; li = écraser

68 - Ville située au Nord-Ouest de l'Etat d'Indiana

PAGES

PLAN 82

INTRODUCTION GENERALE 5

CHAPITRE I : DES GENERALITES : LE MILIEU D'ETUDE ET L'HISTORIQUE DU MANIOC. 12

A - APERÇU GEOGRAPHIQUE ET HISTORIQUE DU MILIEU MAHI DE SAVALOU 12

1/ Etude géographique : Situation, relief et végétation 12

2/ Mise en place de la population, son évolution historique et démographique 13

3/ Les activités de la population 19

B - HISTOIRE ET BOTANIQUE DU MANIOC : LE POINT DES CONNAISSANCES ACTUELLES 22

1/ Origine du manioc et sa diffusion en Afrique 22

2/ Morphologie et exigences écologiques du manioc 25

3/ Le manioc en République du Bénin. 28

CHAPITRE II : LA TRANSFORMATION DU MANIOC 32

A - QUELQUES PRODUITS DERIVES DU MANIOC 32

1/ Les dérivés brésiliens 32

2/ Les dérivés africains 34

3/ Quelques sous-produits issus des transformations secondaires du manioc 36

B - DE LA FARINHA BRESILIENNE AU GARI 37

1/ Le procédé brésilien d'obtention de la farinha 37

2/ La préparation artisanale du gari à Savalou : étude descriptive 38

3/ Une analyse critique 47

CHAPITRE III : LES DIMENSIONS HISTORIQUES DE LA TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE DU GARI. 49

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

A - DES ORIGINES A LA VULGARISATION 49
1/ Les Afro-brésiliens et l'émergence d'une nouvelle technologie dans le golfe du Bénin.....49
2/ La vulgarisation de la préparation du gari 52
B - INTRODUCTION A L'HISTOIRE DU GARI A SAVALOU.....53
1/ Les facteurs favorables à l'introduction de la technologie du gari à Savalou.....53
2/ Les premiers foyers de fabrication du gari à Savalou.....56
CHAPITRE IV : LES IMPLICATIONS ECONOMIQUES ET SOCIALES DE LA TECHNOLOGIE DU GARI A SAVALOU 58
A - LES ENJEUX ECONOMIQUES.....58
1/ La place du manioc dans l'agriculture en milieu mahi de Savalou 58
2/ La commercialisation du gari 61
3/ Le gari : un facteur de l'émancipation financière de la femme savaloise ? 65
B - LES IMPACTS SOCIAUX 67
1/ La polygamie à Missê : Une préfiguration des groupes féminins modernes ? 67
2/ La modernisation de la technologie du gari à Savalou. 70
3/ Le manioc, le gari et les tabous chez les Mahi de Savalou. 76
CONCLUSION GENERALE 78

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

BIBLIOGRAPHIE

I - OUVRAGES GENERAUX

1 - BIZEC, René François, 1981, **Les transferts de technologie**, "Que sais-je ? n° 1915, Paris, PUF, 125p.

2 - BOKO Michel et ADAM S., 1983, **Le Bénin**, Paris, EDICEF, 95p.

3 - BOUGUERRA, Mohamed, 1988, **Chimie et développement**, Paris, Quadratin, 308p.

4 - CHAUNU, Pierre, 1969, **L'expansion européenne du XIIIè au XV siècle**, Paris, PUF 396p.

5 - CORNEVIN Robert, 1981, **La République populaire du Bénin : des origines dahoméennes à nos jours**, Paris, Maisonneuve et Larose, 584p.

6 - DUMONT René, 1962, **L'Afrique noire est mal partie**, Paris, Ed. du Seuil, 254p.

7 - HOUNTONDJI J. Paulin, 1994, **Les savoirs endogènes : Pistes pour une recherche**, Paris, Ed KARTHALA, 345p. (ouvrage collectif)

8 - KI-ZERBO, Joseph, 1978, **Histoire générale de l'Afrique** Volume I : **Méthodologie et Préhistoire africaine**, Paris, Jeune Afrique/Stock/UNESCO 893p.

9 - KOGBLEVI, Aziadomè, 1992, **Les fleurs du miel**, Tomel, Bénin, compte d'auteur, 228p.

10 - MAYER Jacques et DESCHAMPS Louis, 1973, **L'agriculture tropicale**, "Que sais-je ?" n° 62, Paris, PUF, p. 127.

11 - MONDJANNAGNI Alfred, Comlan, 1984, **La participation populaire au développement de l'Afrique noire**, Paris, Karthala, 448p. (ouvrage collectif)

12 - MORGAN W. B. and PUGH J.C., 1969, **West Africa**, Londres, Methuen and C° LTD, 788p.

13 - NIANE D. T. 1985, **Histoire générale de l'Afrique Volume IV. L'Afrique du XIIè au XVIè** siècle, Paris, UNESCO/NEA, 811p.

14 - SHEPPERSON, Georges, 1965, "L'Africain à l'étranger ou la diaspora africaine", **Perspectives nouvelles sur l'histoire africaine**, compte rendu du congrès international

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

d'historiens de l'Afrique, University Collège Dar-es-Salaam, Paris, UNESCO/Présence Africaine, pp. 170-190.

15 - SOWELL, Thomas 1986, **Race, politique et économie**, Paris, PUF, 313p.

16 - **Encyclopédie d'archéologie de Cambridge**, Ed. du FANAL, 494p.

II - MEMOIRES ET ARTICLES DE JOURNAUX ET REVUES

17 - BERGER A. R. 1928, "Etude sur le pays mahi, cercle de Savalou", **Bulletin du Comité d'études historiques et scientifiques de l'AOF**, pp. 738 - 755.

18 - DA CRUZ, Clément et VERGER Pierre, 1969, "Influence des "Brésiliens" de retour au Dahomey et au Nigéria", **Etudes dahoméennes**, Nouvelle série, n° 13, p. 24.

19 - H.S., 1976, " Histoire de sodabi, alcool du vin de palme", **LACROIX** n° 401, p. 3.

20 - KANHONOU Lydia, 1987, **Fondements et portée sociologiques des funérailles "axijèkpé" en milieu mahi de Savalou**, Mémoire de Maîtrise en Sociologie, Abomey-Calvi, UNB/FLASH, 95p.

21 - KARIMOU, D. Abdoul, 1988, **Etude du développement racinaire du maïs et du manioc en relation avec les systèmes de culture du Sud-Bénin**, Thèse d'Ingénieur agronome, Abomey-Calavi, UNB/FSA, 81p.

22 - METINHOUE , Pierre, 1988, "L'Afrique a une tradition technologique ", **Entente africaine** N° 75 pp. 48-50.

23 - METINHOUE. Pierre 1989, "Technologie africaine : gros plan sur les acquis", **Entente africaine**, N° 76, pp. 61 - 64.

24 - SANOUSSI, Amadou 1985, **Evaluation des caractéristiques agro-botaniques des clones de manioc de la prospection FSA 1984**, Abomey-Calavi, UNB/FSA, 122p.

25 - VARISSOU, Souayibou, 1982, **Un aspect de l'histoire rurale dans le Sud-Bénin: L'introduction du maïs et son impact dans les activités agraires du XVIè au XIXè**

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

siècle, Mémoire de Maîtrise en Histoire, Abomey-Calavi, UNB/FLASH, 112p.

26 - ZANOU Célestin 1986, **Les migrations de population et leur impact socio-économique en pays maxi dans le Zou-Nord**, Mémoire de Maîtrise en géographie , Abomey-Calvi FLASH/UNB, 92p.

III - OUVRAGES SPECIFIQUES

27 - ANS (d') André-Marcel, 1987, **HAITI, passage et société**, Paris, Karthala, 331p.

28 - BOUCHE (abbé), Pierre, 1885, **La Côte des Esclaves et le Dahomey**, Paris, Ed. Plon, 403p.

29 - BOUET-WILLAUMEZ E., 1978, **Commerce et traite des Noirs aux côtes occidentales d'Afrique**, Genève, Slatkine Reprints, 227p. (1ère Ed.)

30 - CAPO-CHICHI, Blaise, 1991, **...Dans les montagnes grises**, Cotonou, Ed. Minute, 97p.

31 - CODO C. Bellarmin 1994, "Les Afro-brésiliens de retour" **La route de l'esclave**, Tome2, Ouidah, UNESCO, Colloque international, pp.2-8.

32 - DALZEL A., 1793, **The History of Dahomey, an inland Kingdom of Africa**, London, Ed. Spilsbury, 223p.

33 - FAO, 1985, **Report of the workshop on production and marketting contraints on roots, tubers and plantains in Africa**, Vol I, Rome, 99p.

34 - FAO , 1985, **Rapport de réunion de travail sur les obstacles à la production et à la commercialisation des racines, tubercules et plantains en Afrique, Vol·II, Rome, 226 p.**

35 - FAO, 1991, **Amélioration des procédés traditionnels de transformation de certains oléagineux et du manioc**, Rome, 54p.

36 - FRESCO, O., Louise, 1986, **Cassava in shifting cultivation**, Amsterdam, Royal Tropical Institute, 240p.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

37 - FREYRE, Gilberto 1978, **Maître et esclaves : la formation de la société brésilienne**, Paris Gallimard, 551p. (Nouvelle Ed.)

38 - GASTON, Mulira Jessie, 1984, **A history of the Mahi peoples from 1774 to 1920**, Los Angeles, University of California, 334p.

39 - GBAGUIDI Christophe (1975-1989 ?), **Aperçu général sur l'histoire de Savalou**, Savalou, brochure inédit, 14p.

40 - HAHN D. Nathalie, 1988, **In praise of cassava**, Ibadan, Oyo Road, 231p.

41 - I.S.T.R.C. 1989/1992, **Tropical root crops : promotion of root crop-based industries**, Ibadan, Ed. M. O. Akoroda and O.B. Arene ; 433p.

42 - I.I.T.A., 1980, **Annual report**, Ibadan, Oyo Road, 185p.

43 - I.I.T.A., 1983, **Le point de la recherche**, Ibadan, Oyo Road, 76p.

44 - I.I.T.A., 1988, **Le renforcement de la recherche sur le maïs et le manioc dans onze pays côtiers de l'Afrique Occidentale et Centrale : Plan d'action**, Ibadan, Oyo Road, 106p.

45 - I.I.T.A, 1987, **Rapport annuel et point de la recherche de l'IITA 1986**, Ibadan, Oyo Road, 153p.

46 - I.I.T.A., 1990, **Le manioc en Afrique tropicale**, Ibadan, Oyo Road, 190p.

47 - JONES, O. William, 1959, **Manioc in Africa**, California, Stanford University Press, 315p.

48 - KI-ZERBO, Joseph, 1972, **Histoire de l'Afrique : d'hier à demain**, Paris, Hatier, 703p

49 - KOUTINHOUIN, S. Edouard 1978, **La vie rurale en pays maxi du Moyen-Bénin : Structures agraires traditionnelles changements et problèmes au sein d'un paysannat Ouest-Africain**, Thèse de Doctorat de 3è cycle, Université de Paris VII, 477p.

50 - LENGELLE, M., 1976, **L'esclavage**,"Que sais-je ?" n° 667, Paris, P.U.F. 125p.

51 - MAESTRI, Mário, 1991, **L'esclavage au Brésil**, Paris, Karthala, 187p.

52 - MONDJANNAGNI, Alfred, Comlan, 1969, **Contribution à l'étude des paysages végétaux du Bas-Dahomey**, Abidjan, Annales de l'Université d'Abidjan, série G, Tome1, Fascicule 2, 184p.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

53 - MONDJANNAGNI, Alfred, Comlan, 1977, **Campagnes et villes au sud de la République populaire du Bénin**, Paris, Mouton, 614p.

54 - MUCHNIK, José ET VINCK, Dominique, 1984, **La transformation du manioc: technologies autochtones**, Paris, A.C.C.T., 172p.

55 - NORRIS Robert, 1790, **Voyage au pays de Dahomey, Etat situé dans l'intérieur de la Guinée**, Paris, Gattey, 243p.

56 - Projet PNUD/BIT/CESAG/RAF 87/029, 1991, **Etude des conditions de rentabilité de la filière manioc au Bénin**, Cotonou, UNB/INE, 45p.

57 - RECLUS, Elysée, 1953, **Les Afro-américains-brésiliens d'Afrique et Africains du Brésil**, DAKAR, IFAN, 261p.

58 - RENAULT, F. et DAGET, S., 1985, **Les traites négrières en Afrique**, Paris Karthala, 235p.

59 - SAVARIAU, N., 1906, **L'agriculture au Dahomey**, Paris, Ed. A. Challamel, 110p.

60 - SILVESTRE P. et ARRAUDEAU M., 1983, **Le manioc**, Paris, Maisonneuve et Larose, 262p.

61 - SILVESTRE, Pierre, 1987, **Le manioc**, Paris, Maisonneuve et Larose, 120p.

62 - TARDIEU, Jean-Pierre, 1984, **Le destin des Noirs aux Indes de Castille XVIè - XVIIIè siècle**, Paris, Harmattan, 350p.

63 - UNESCO, 1985, **La traite négrière du XVè au XIXè siècle**, Document de travail et compte rendu de la Réunion d'experts organisée par l'UNESCO à Port-au-Prince, Haïti, 31 Janvier - 4 Février 1978, 341p.

64 - VERGER, Pierre, 1968, **Flux et reflux de la traite négrière entre le golfe de Bénin et Bahia de Todos os Santos du XVIIè au XIXè siècle**, Paris, Mouton, 720p.

65 - WILLIAMS, D.J. and CRISTINA, G. M. 1992, **Mealybugs of central and South America**, Cambridge, 635p.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

LISTE ALPHABETIQUE DE NOS INFORMATEURS

1 - AKPOLY Christophe, spécialiste en organisation paysanne (S.O.P.) CARDER Zou, Savalou B.P : 36.

2 - DENABLA Djonto, forgeron demeurant à Tchetti, âge 80 ans.

3 - GAï Bernadette, fabricante de gari à Missê Savalou, << Diplôme d'honneur>>, âge 68 ans

4 - GBAGUIDI Mathieu, Contrôleur d'action sanitaire à la retraite demeurant à Bantè (originaire de Savalou) âge 61 ans.

5 - GBAGUIDI Cocou Joseph, Cultivateur demeurant à Savalou, fils aîné de Daah Sosso, âge 76 ans.

6 - GBAGUIDI Djêto, fabricante de gari à Savalou, épouse de Daah Sosso, âge 80 ans

7 - GBAGUIDI Gbêtin Maga, fabricante de gari à Missê, Savalou, âge 38 ans.

8 GBAGUIDI Clet, Médecin à la retraite à Savalou, âge 65 ans

9 - GBAGUIDI Djidondé, fabricante de gari à Missê, âge 80 ans

10 - GBOGLO Philippe, Chef section contrôle du conditionnement des produits agricoles, CARDER ZOU, Savalou B.P: 36.

11 - HOUNGLA Y. Laurent, Inspecteur du développement rural, CARDER ZOU, Savalou, B.P: 36.

12 - YOVO Lucien, Instituteur à Tchetti, âge 45 ans.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

A N N E X E

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

GOUVERNEMENT GÉNÉRAL
DE
L'AFRIQUE OCCIDENTALE
FRANÇAISE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
LIBERTÉ — ÉGALITÉ — FRATERNITÉ

ANNÉE 1939

2ème TRIMESTRE

P. — 37

APA

COLONIE DU DAHOMEY

BUREAU DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES
-8 AOUT 1939
DAHOMEY
974

CERCLE DE Savalou

RAPPORT POLITIQUE TRIMESTRIEL

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

L'Administrateur,

Gabriel Marquay

NOTA. — Le rapport doit être arrêté au dernier jour du trimestre et expédié par le premier courrier qui suit cette date.

OBSERVATIONS SUR LE FONCTIONNEMENT DE LA PRISON

(A fournir seulement à la fin du 4e trimestre)

Nourriture; composition et taux de la ration; dépense totale, habillement. — Etat des locaux, situation sanitaire des détenus.

-NOURRITURE-

I.- Prison de Savalou- La nourriture est assurée par un adjudica-taire, qui reçoit en paiement une somme senbiblement équivalente au taux de la ration qui est de 0.75. La ration fournie deux fois pat jour est présentée au Régisseur de la Prison, elle est vérifiée plusieurs fois par semaine par l'Administrateur.L'Ins-pecteur des Affaires Administratives, Administrateur enchef RIVIALE et le Médecin Colonel AUGAGNEUR, Inspecteur mobilisé d'hy-giène ont constaté qu'elle était copieuse et appétissante.

Il y a un progrès sur le système utilisé antérieurement ainsi qu'il en avait été rendu compte dans le rapport politique du 1° trimestre: un tiers de l'effectif était utilisé à la préparation de la nourriture du reste des détenus. L'alimentation était net-tement insuffisante, garri bi-quotidien avec très peu d'huile et de sel, et la viande ~~ky~~ n'y figurait pas régulièrement comme le prescrit l'arrêté du 10 Juillet 1935.

Nombre des rations = 13.614 à 0,75 . . . . = 10.210.50

Dépense totale . . . . . = 8.586.70

d'où économie de . . . . = 1.623.80

Habillement

Des couvertures avaient été achetées au mois d'août.

Des costumes, blouses et shorts, en toile bleue ont été con-fectionnés pour tous les détenus au mois de décembre.

La confection par un tailleur détenu a permis grâce à l'éco-nomie sur la façon, d'habiller tous les détenus ayant plus d'un an.....

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

OBSERVATIONS SUR LE FONCTIONNEMENT DE LA PRISON

(A fournir seulement à la fin du 4e trimestre)

Nourriture; composition et taux de la ration; dépense totale, habillement. — Etat des locaux, situation sanitaire des detenus.

Nourriture insuffisante, un peu de gari, d'huile de palme et de sel, très peu de viande, une ou deux fois par mois. Néanmoins treize détenus ont été occupés à la préparation des repas d'un effectif tot-tal de 45 à 50.

La préparation est en effet très lente. Une partie de la corvée passe son temps à aller récolter le manioc dans les champs des four-nisseurs, et cependant l'allocation allouée a été légèrement dépas-sée (l'effectif des détenus a d'ailleurs été supérieur aux pré-visions.

Cela parait inadmissible alors que les vivres vendus au marché sont bon marché; vingt cinq centimes une boule d'akassa suffisante pour un repas; - cinq très gros ignames pour 1Fr.50 ou 2 Frcs; manioc meme valeur. Un homme doit etre bien nourri pour 0,65 à 0.75; le temps des femmes occupé à la préparation des aliments ne semble pas entrer en compte pour une part importante dans le prix des aliments tout préparés vendus sur les marchés.

En conséquence à dater du 1er Avril la nourriture des détenus sera fournie par un entrepreneur, qui accepte, pour le prix de l'allocation budgétaire.

Ce rapport est fourni tardivement en raison du désir du Comman-dant de Cercle, nouvellement en fonction de connaitre un peu sa circonscription avant d'en parler. Cela permet de rendre compte d'un mois d'expérience.

L'Administrateur, ou en son absence l'un de ses collaborateurs, et toujours le Régisseur de la prison se font présenter chaque repas apporté par le fournisseur.

Le résultat a été des plus satisfaisants pendant le mois de Mai.

La nourriture a été plus abondante et variée. Au lieu du garri bi-quotidien, elle a changé et la sauce également à chaque repas: pains d'igname, de manioc, de maïs, garri, haricots etc.... ont al-terné. Outre le sel, il y a toujours des condiments préparés selon les habitudes locales, et la population de la géôle comprenant des individus originaires de diverses régions, la variété de l'alimenta-tion donne satisfaction aux plus difficiles.

Cela a permis d'utiliser à des travaux d'embellissement des postes les prisonniers devenus disponibles.

Le meme système doit etre utilisé à Savé à partir de Mai, car dans la prison de ce centre, ce n'était pas le garri, mais le pain d'igname bi-quotidien. Le résultat était analogue. Le progrès sera le meme./.

COLLECTION BIBLIOTHEQUE