

Zeitschrift:	Boissiera : mémoires de botanique systématique
Herausgeber:	Conservatoire et Jardin Botaniques de la Ville de Genève
Band:	46 (1992)
Artikel:	Plantes de cueillette alimentaires dans la Sud du V-Baoulé en Côte-d'Ivoire : description, écologie, consommation et production
Autor:	Gautier-Béguin, Denise
Kapitel:	3: Site d'étude : le village de Zougoussi
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-895426

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Klo mo a si su, a dya lo baefwe bla.

(Si tu ne connais pas le village, tu y épouses la sorcière.)

3. Site d'étude: le village de Zougoussi

3.1. SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET ETHNIQUE

Zougoussi est situé à l'extrême Sud du V-Baoulé, à un niveau de contact forêt-savane (voir fig. 12). Son territoire longe à l'Est la réserve naturelle de Lamto. L'accès s'y fait soit par la piste venant de la station d'écologie et de géophysique de Lamto qui se trouve à 6 kilomètres au Sud-Est, soit par une piste venant de la route goudronnée reliant le barrage de Taabo à l'axe Abidjan-Yamassoukro. Il arrive fréquemment que ces accès soient coupés durant la saison des pluies. Cet isolement relatif préserve le village des atteintes de la civilisation "occidentalisée", aussi a-t-il gardé une structure traditionnelle et un aspect typique.

La population du village appartient au sous-groupe ethnique des Ngbans (voir fig. 10, p. 33) qui étaient les premiers Baoulés venus du Nord à s'être installés dans la région, au début du XIX^e

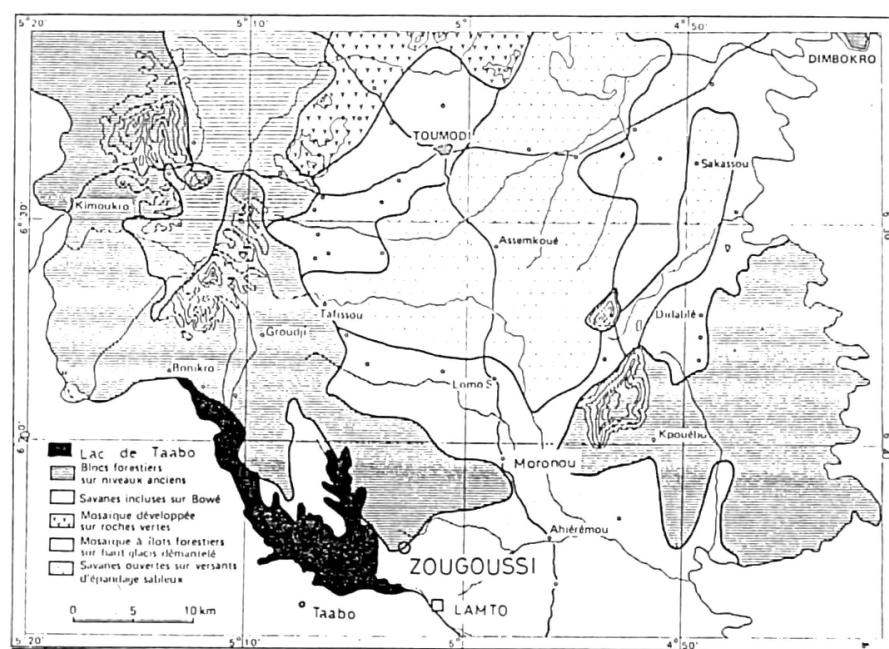


Fig. 12. – Le Sud du V-Baoulé (d'après BLANC-PAMARD, 1979 et carte Michelin n° 175, La Côte-d'Ivoire au 1/800.000, 14^e éd., 1985).

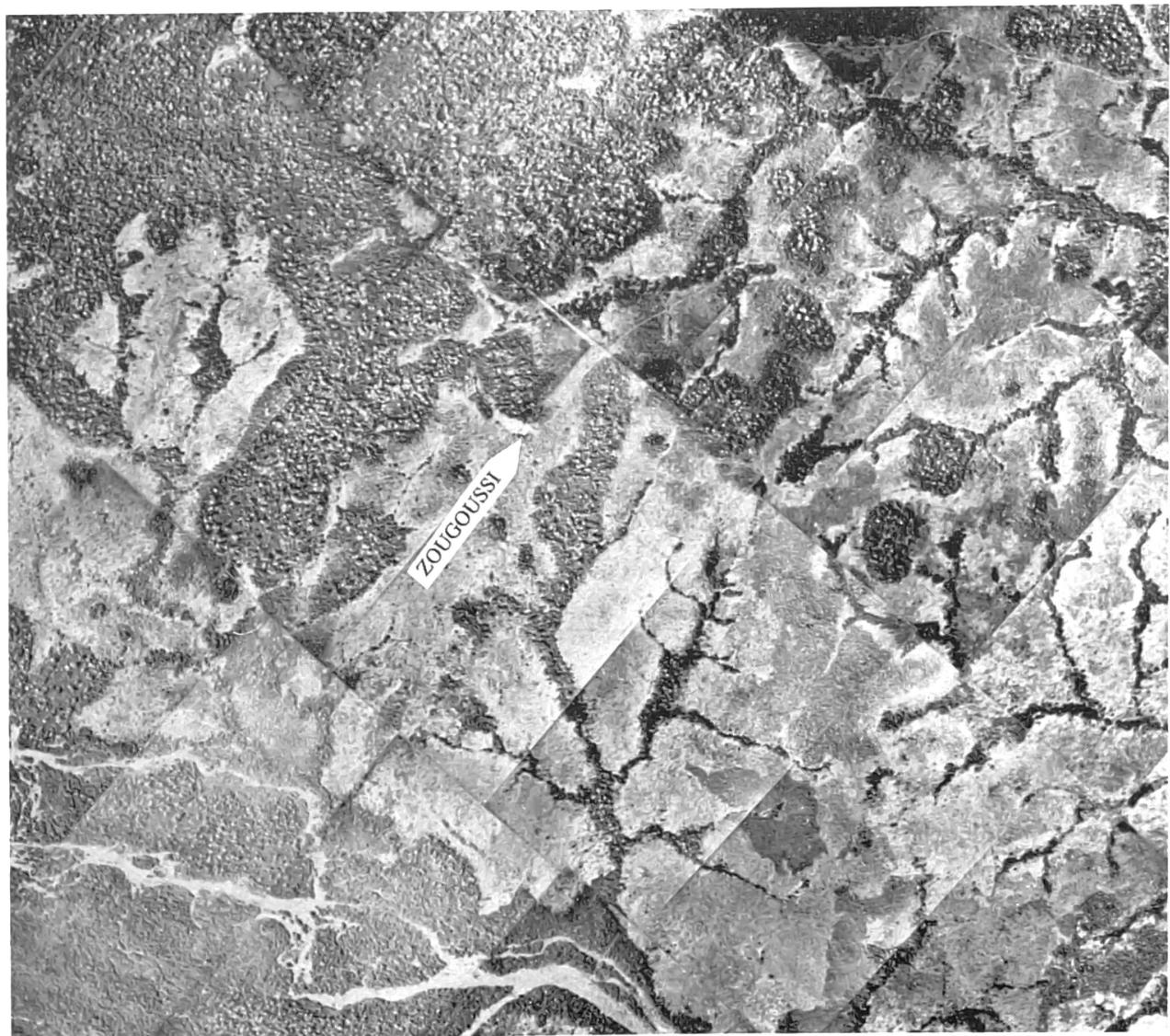


Fig. 13. – Zougoussi et la réserve naturelle de Lamto (dans une orientation Nord-Sud). Montage photographique réalisé d'après la mission aérienne IGN de 1960 (échelle: 1 cm = 400 m).

siècle (CHAUVEAU, 1979). Celle-ci fut choisie pour contrôler les pistes qui convergent vers le confluent du N'zi et du Bandama, les régions aurifères du Yaouré et de Dimbokro, et parce qu'elle offrait de nouveaux territoires de chasse.

Le village (voir plan fig. 14), a été construit en zone forestière, sur un espace circulaire déboisé pour permettre son installation, à l'exception de certains arbres conservés pour leur ombrage. Des sentiers menant en forêt et en savane rayonnent des habitations. En 1981, après la déviation d'un bras du Bandama (résultant de la construction du barrage de Taabo), une pompe à bras a été installée pour fournir les habitants en eau potable. Les pannes sont malheureusement fréquentes et les femmes s'approvisionnent dans des marigots avoisinants.

Depuis 1988 un villageois a ouvert une petite boutique où l'on peut acheter quelques produits non périssables (savon, sucre, huile, riz,...). Il n'y a pas d'école et seuls trois enfants du village suivent une scolarité à la cité de Taabo, qui abrite par ailleurs le marché de la région. Le village est composé de 36 maisons rectangulaires, de constructions traditionnelles, accompagnées d'une cuisine pour chaque femme, indépendante et de forme carrée. Les murs sont faits de banco (boue argileuse) plaqué sur une charpente de bois et de pétioles de feuilles de palmiers. Le toit est constitué de matériaux végétaux: sur une première couverture de feuilles du palmier rônier (*Borassus aethiopum*) sont ajoutées des gerbes d'herbes de savane (*Imperata cylindrica* et *Hyparrhenia* spp.). Il n'existe que 9 habitations dont le toit soit recouvert de tôles et aucune en "dur" (briques). La maison¹ sert principalement pour dormir ou d'abri pour prendre les repas en cas de pluie. Les activités domestiques se déroulent dans la cour², qui est une véritable unité de résidence: là se regroupent les familles parentes, se forment de nouvelles alliances et des groupes de solidarité économique (ETIENNE, 1966).

3.2. HISTOIRE

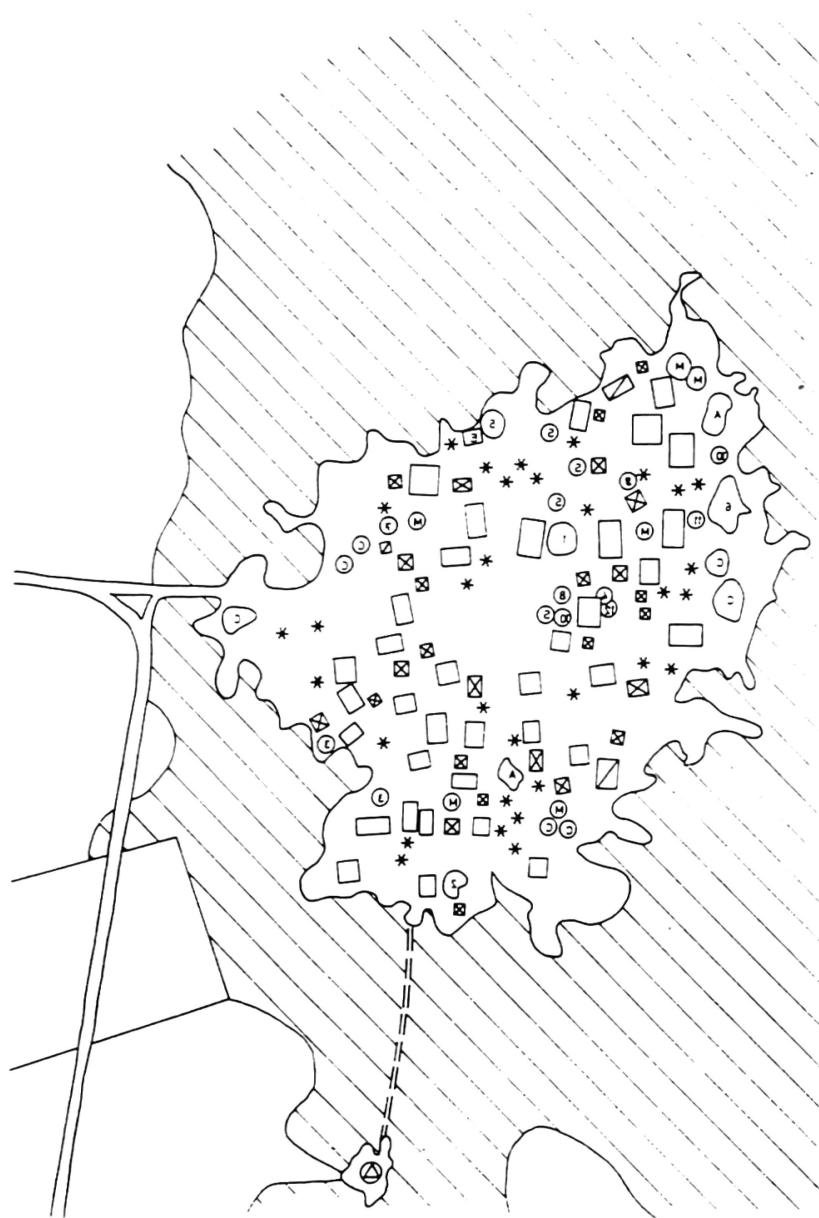
Selon les informations du responsable de l'Etat civil de la préfecture, Zougoussi fut fondé en 1884 par deux familles du village de Moronou³: les Kofi Assié, dont le chef actuel de Zougoussi est un descendant, et les Bina Kouakou. Ces familles cherchaient une région riche en gibier et s'établirent de l'autre côté de la rivière Zougoussa, donnant naissance au campement de Zougoussi⁴. C'est en 1903 qu'il devint un village doté d'un système administratif. Les événements engendrés par la pénétration française à la fin du siècle dernier (comme le rassemblement imposé aux populations des villages du Ngban Sud au poste de Oussou (MONNIER, 1969)) ne semblent pas avoir contribué à la création du village.

¹En baoulé la maison se dit "sua"; "yasua-sua" = la maison des hommes, "bla-sua" = la maison des femmes et "sua-ba" = la cuisine.

²La cour = "aulo".

³Moronou est un village situé au Km 174, comme on dit là-bas sur la route qui relie Abidjan à Yamassoukro.

⁴En baoulé, "zougou" = de couleur foncée, "assa" = la rivière et "Zougoussi" = de l'autre côté de la rivière Zougou.



A *Anacardium occidentale*
 C *Cassia occidentalis*
 M *Mangifera indica*
 S *Spondias mombin*
 * *Cocos nucifera*

1. *Adenanthera pavonina*
2. *Anacardium occidentale*
3. *Annona senegalensis*
4. *Antiaris africana*
5. *Bauhinia purpurea*
6. *Blighia sapida*
7. *Delonix regia*
8. *Diospyros monbutensis*
9. *Crescentia cujete*
10. *Lannea nigritana*
11. *Morus mesozygia*
12. *Hura crepitans*

- = Maison
- ☒ = Cuisine
- ▨ = Bâtiment abandonné
- E = Eglise
- △ = Pompe à eau

Fig. 14. – Plan de Zougoussi.

3.3. POPULATION

Le recensement officiel effectué en 1984 dénombre 195 habitants. Une estimation personnelle de 1989 fait passer ce nombre à environ 250. La pyramide des âges prend l'allure, caractéristique pour cette partie du globe, d'un triangle à base très large (plus de 40% de la population est âgée de moins de 15 ans) et au sommet aigu (moins de 10% des habitants dépassent les 60 ans).

Actuellement, la situation économique du village n'est pas particulièrement attrayante et il n'y réside qu'une seule famille étrangère, appartenant à l'ethnie Dida.

3.4. ORGANISATION GÉNÉRALE ET SYSTÈME FONCIER

Le village est dirigé par un chef élu par la population. Avec l'aide du conseil des anciens, il est responsable de maintenir l'ordre et il préside le tribunal coutumier. De lui dépend l'attribution des terres à chaque famille. L'organisation sociale se fonde principalement sur la parenté. L'aîné en ligne utérine se trouve à la tête du groupe familial élargi et il en est responsable vis-à-vis de la communauté villageoise. C'est à lui que sont attribuées les terres de cultures et c'est lui qui les redistribue au sein de la famille. Il n'existe pas de propriété foncière, mais chacun dispose de l'usufruit de la terre qu'il exploite. Le développement des cultures de rente (= culture lucrative), telles que celles du café ou du cacao tend à modifier ce système, car chaque planteur, contrairement au cultivateur traditionnel, a avantage à devenir propriétaire de sa plantation. Ce problème est accru lorsqu'un étranger désire exploiter un territoire du village.

3.5. RELIGION

La majorité des habitants est animiste. Dans cette religion le créateur et grand maître est "Nyamen", ce qui signifie "firmament" en baoulé. Le culte des ancêtres, celui du monde des esprits fétiches ou des génies qui dédoublent le monde matériel jouent un rôle primordial dans cette religion. D'autre part, les adeptes de nouveaux prophètes sont de plus en plus nombreux, notamment dans le Sud du pays (probablement pour contrecarrer la puissance musulmane venant du Nord). Il y a quelques années, une église Deïma a été par exemple édifiée pour les adeptes de la prophétesse Bague Honayo. Quelques villageois sont protestants, mais dans l'ensemble l'appartenance à une autre religion ne signifie pas pour autant le rejet de la croyance et du mode de vie traditionnels.

3.6. SYSTÈMES DE PRODUCTION

3.6.1. Les cultures vivrières

Il s'agit d'un système de production traditionnel, caractérisé par une agriculture en jachère: après un cycle de culture relativement court (deux à trois ans), une prolifération des mauvaises herbes et un appauvrissement du sol contraint les paysans à abandonner la terre. Une longue période de jachère permet ensuite la régénération du sol. Cette deuxième période, qui pouvait

anciennement durer de 15 à 40 ans est actuellement réduite à cinq ou six ans, faute d'espaces cultivables autour du village.

Les champs sont établis sur défriche-brûlis, soit en savane soit en forêt, sans préférence pour l'un ou l'autre de ces milieux. Dans le premier cas, ils se situent dans des savanes arbustives à boisées sur sol drainé et, dans le second cas dans les massifs forestiers semi-décidus de plateau. Tous les champs se situent dans un rayon de 1,5 km autour du village.

L'igname représente la culture principale. Elle est ensemencée (bouturage et tubérisation) sur des buttes d'environ 60 cm destinées à assurer un bon drainage, un meilleur apport en nutriments et une plus grande facilité de récolte. Au pied de ces buttes sont plantées des cultures dites associées. Les différentes ignames cultivées appartiennent aux espèces *Dioscorea alata* et *Dioscorea cayennensis*. La première espèce comprend les variétés Bété-Bété, Nza et Florido qui ont un cycle végétatif long (ignames tardives) et produisant des tubercules pouvant être stockés. La seconde comprend les variétés Lokpa et Krenglé à cycle végétatif court (ignames précoces), destinées à la consommation plus immédiate et pouvant produire deux récoltes par an.

Mis à part l'igname, les produits cultivés entre deux périodes de jachère sont les suivants:

- la première année: le manioc (*Manihot utilissima*), la banane plantain¹ (*Musa spp.*), le maïs (*Zea mays*), le taro (*Colocasia esculenta*), l'arachide (*Arachis hypogea*) et différents légumes tels que les gombos (*Habelmoschus esculenta*), les aubergines et les tomates (*Solanum spp.*), les piments (*Capsicum spp.*) et le mviele (*Cucumeropsis edulis*). Ces légumes, appelés "tro", servent à la confection des sauces.
- la seconde année le manioc en savane ou la banane en forêt deviennent les cultures principales, toujours associées aux autres cultures vivrières.
- les années suivantes le manioc et la banane peuvent persister, mais le plus généralement les champs sont abandonnés. En forêt, les champs de bananes peuvent être transformés en plantations de café ou de cacao, les bananiers servant un certain temps de plantes d'ombrage. Des exemples de cultures en savane et en forêt sont présentés à la figure 15.

Le temps des travaux et celui des récoltes des cultures vivrières se distribuent selon le calendrier décrit dans le tableau 2.

¹La banane plantain est cultivée uniquement en forêt.

		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
T R A V A U X	Défrichage et débroussaillage Feu Sarclage Préparation des buttes Tuteurage(igname précoce)												
S E M E N C E	Ignane précoce Ignane tardif Manioc Arachide Maïs Léume (Tro)												
R É C O L T E	Ignane précoce Ignane tardif Manioc Arachide Maïs Légumes (Tro)												
Tableau 2. – Calendrier des travaux et des récoltes (d'après MAILLET & PIZURKI (1983) et des observations personnelles.													

3.6.2. Les cultures de rente

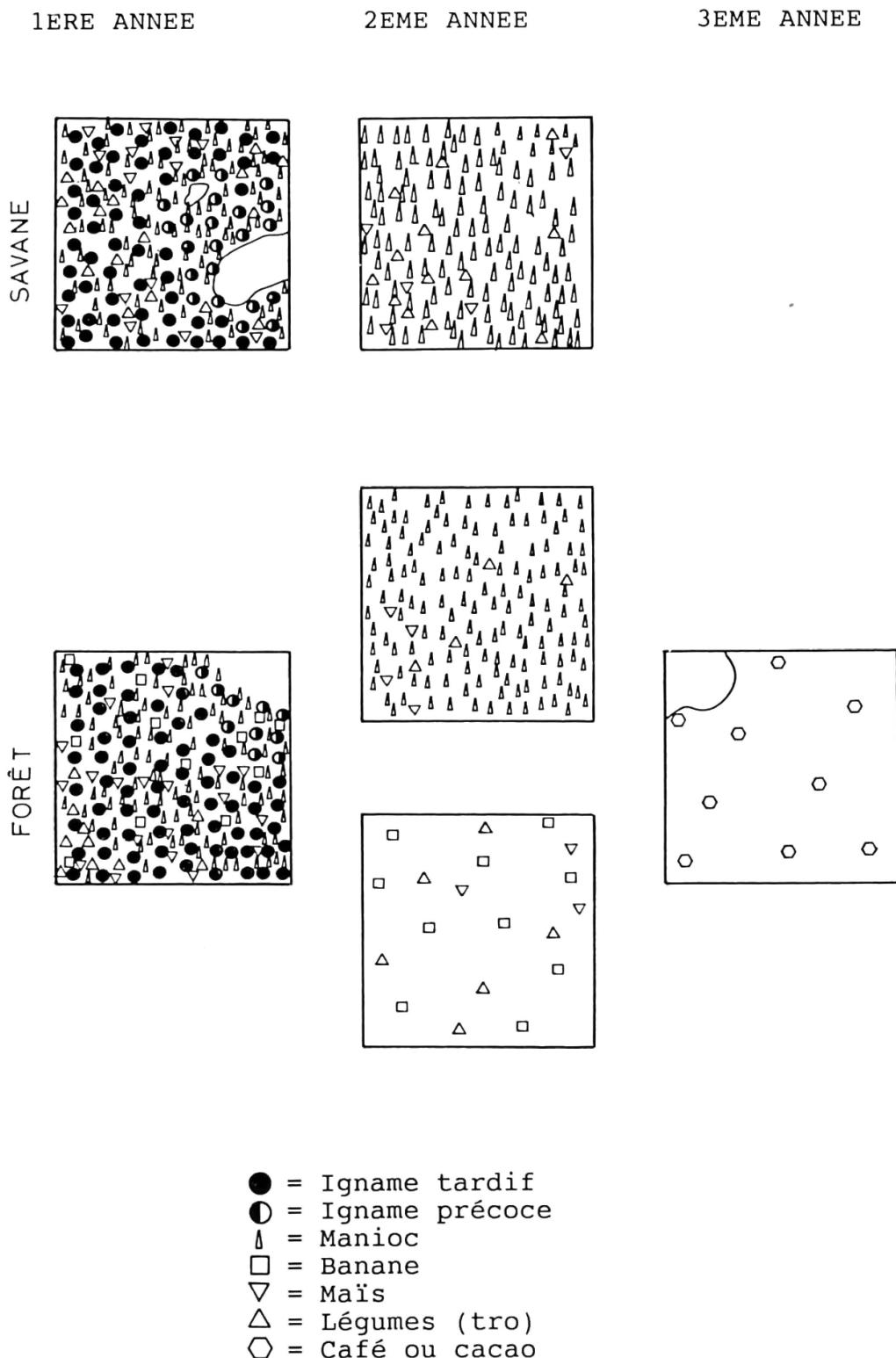
Les Baoulés n'ont adopté que récemment les cultures de café et de cacao introduites dès la fin du XIX^e siècle ailleurs en Côte-d'Ivoire. La plupart des plantations datent des années 1950-1960, période de fièvre spéculative (BLANC-PAMARD, 1979). Au village de Zougoussi, cet engouement semble avoir été plus modéré que dans le reste du pays Baoulé. Un certain nombre de villageois sont engagés comme journaliers à la Station de recherches scientifiques de Lamto, ils remplacent ainsi l'apport monétaire du café-cacao. Les plantations de café sont dans l'ensemble plus importantes que celles de cacao, ces dernières ayant été pratiquement abandonnées après de violents feux, il y a une dizaine d'années. L'effondrement des prix de ces deux produits durant ces trois dernières années ne devrait pas favoriser l'expansion de ces cultures.

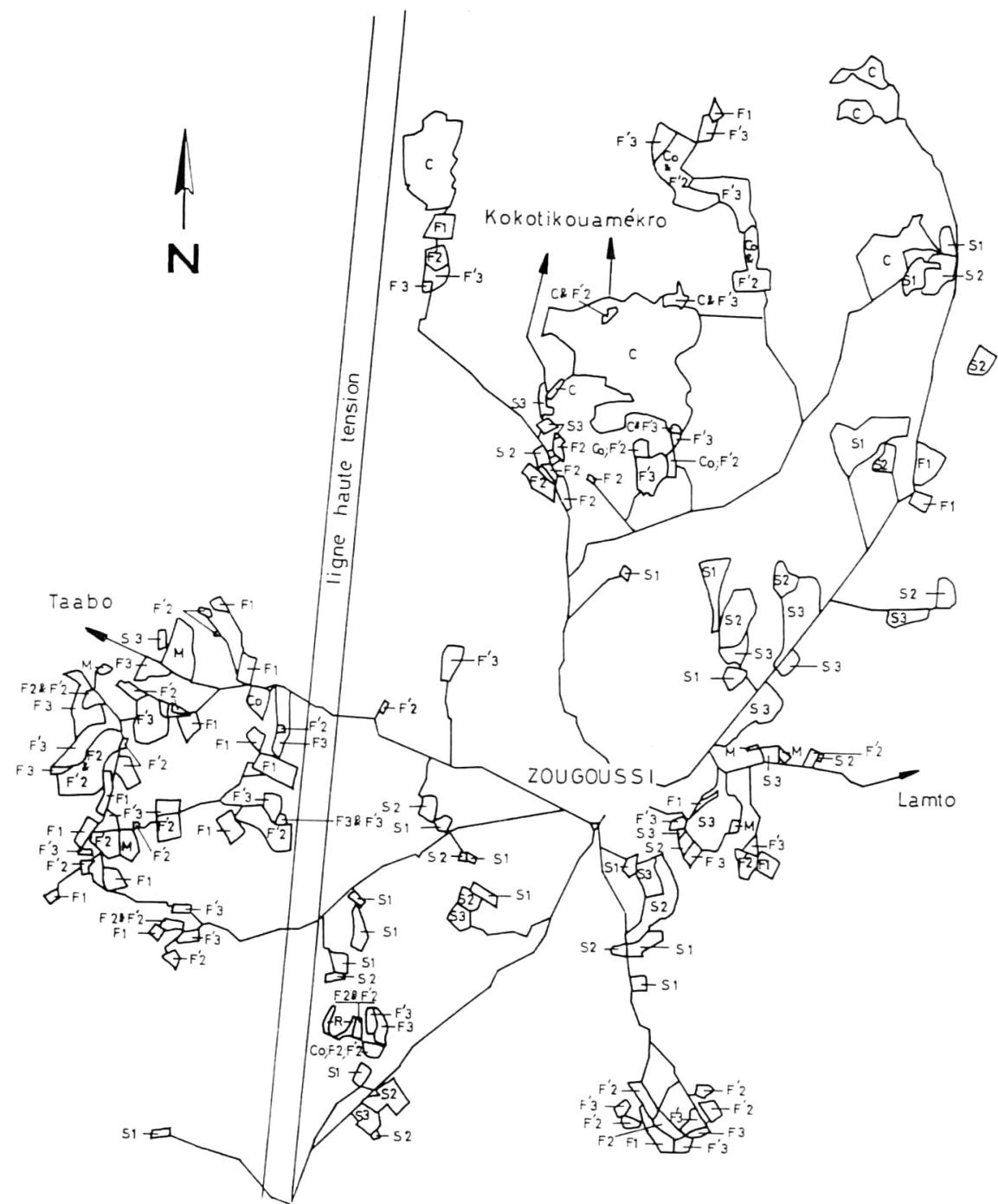
3.6.3. Plan d'assoulement et surfaces exploitées

D'après le plan d'assoulement du village, illustré à la figure 16, les surfaces cultivées sont les suivantes:

Champs en savane 1 ^{re} année:	5.0 ha	Café: 14.2 ha
Champs en savane 2 ^e année et suivantes:	3.5 ha	Cacao: 2.7 ha
Champs en forêt 1 ^{re} année:	5.0 ha	Maïs: 0.9 ha
Champs en forêt 2 ^e année et suivantes:	11.1 ha	Riz: 0.2 ha

42.6 ha

Fig. 15. – Exemples de parcelles de cultures vivrières de 100 m².



S1 = Champ de savane (1 ^{ère} année): Igname	F3 = " " (3 ^{ème} année): Manioc
S2 = " " (2 ^{ème} année): Manioc	F'3 = " " (3 ^{ème} année): Banane
S3 = " " (3 ^{ème} année): Manioc	M = Champ de maïs
F1 = Champ de forêt (1 ^{ère} année): Igname	R = Rizière
F2 = " " (2 ^{ème} année): Manioc	C = Plantation de café
F'2 = " " (2 ^{ème} année): Banane	Co = Plantation de cacao

Fig. 16. – Plan d'assoulement du village en 1990 (d'après HERZOG, communication personnelle).

Les monocultures totalisent 18 hectares, dont 16 sont attribués aux cultures pérennes, alors qu'une surface de près de 25 hectares est consacrée aux cultures vivrières. Elles restent la préoccupation première du paysan Baoulé, car elles lui permettent de vivre dans une relative auto-subsistance aussi bien alimentaire qu'économique, le surplus de la production étant vendu sur les marchés locaux.

3.7. ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES DE PRODUCTION

3.7.1. La chasse et la pêche

La chasse tenait autrefois une place importante. Les feux annuels qui parcourent toujours le territoire de la Côte-d'Ivoire, étaient anciennement allumés pour le rabattage du gibier. Actuellement la chasse est moins importante, le gros gibier devenant rare. Pour remédier à l'appauvrissement de la faune, la chasse a été interdite sur l'ensemble du pays, mais cette mesure n'est que peu appliquée et le braconnage est fréquent. Il se pratique au fusil de traite ou à l'aide de pièges disposés à la lisière des forêts et autour des cultures. Les animaux capturés sont le plus souvent des agoutis et des rats palmistes, parfois des varans, des singes ou des biches. Les enfants chassent les oiseaux au lance-pierre.

Le produit de la pêche prend une part toujours croissante dans l'alimentation, alors que cette activité est de moins en moins pratiquée par les villageois. Ce paradoxe s'explique, d'une part, par la construction du barrage de Taabo, qui a détourné le fleuve Bandama de la proximité du village, et, d'autre part, par l'établissement dans la région d'un campement de pêcheurs maliens (appartenant à l'ethnie bozo) qui ont développé un commerce de poisson fumé et séché. Actuellement, au village, la pêche se résume à la pose occasionnelle de filets dans les bras morts du Bandama ou à la capture à la main de poissons des marigots.

3.7.2. La cueillette

L'activité de cueillette comprend en réalité non seulement la recherche de plantes comestibles, mais également de toute autre nourriture pouvant être acquise en brousse. Le produit de la cueillette peut donc être d'origine animale. Ce sont essentiellement des escargots (acatines), plus rarement des chenilles ou des termites: ces petits animaux sont généralement qualifiés de produits de ramassage. La cueillette peut également procurer des champignons, et finalement des végétaux supérieurs, qui nous intéressent particulièrement.

Les produits recherchés sont dans ce dernier cas des tubercules, des fleurs, des feuilles, des fruits, parfois de la sève lorsqu'il s'agit de boisson. Ces produits sont récoltés par les villageois lors de leurs déplacements dans le territoire traditionnel du village. Ils pénètrent parfois dans la réserve de Lamto où la cueillette est tolérée pour autant qu'elle n'endommage pas le végétal producteur. Comme nous l'avons vu dans le premier chapitre, l'activité de cueillette devait être beaucoup plus importante avant l'introduction d'aliments exotiques. La recherche de plantes emmagasinant des réserves amyloacées dans leur partie souterraine devait alors être particulièrement développée. Ces produits, principalement des ignames sauvages, ne sont actuellement connus que des vieux¹ et ils

¹Le terme "vieux" n'a pas pour les africains le sens péjoratif que nous lui connaissons. Il désigne une personne âgée, de grande expérience et par conséquent très respectée.

ne sont récoltés que très occasionnellement, ce qui complique leur inventaire. Nous les qualifierons de nourriture de disette.

Les produits de cueillette mangés sans préparation, sur leur lieu de récolte ne sont donc pas stockés, comme par exemple les fruits, dont les enfants sont particulièrement friands. D'autres produits, tels que les feuilles, certains fruits ou graines nécessitent une préparation qui se fait le plus souvent sous forme de sauce. Dans ce cas, ils sont ramassés spécifiquement par les femmes et les jeunes filles qui d'une façon générale sont responsables de l'alimentation du village. Elles effectuent cette tâche lors de leurs déplacements quotidiens aux champs ou aux points d'eau. Ces produits peuvent presque toujours être stockés. Si c'est le cas, ils sont soit séchés, puis éventuellement réduits en poudre. Ils font l'objet d'un petit commerce qui reste l'affaire des femmes, tout comme pour le surplus des cultures vivrières. La récolte de la sève de différentes espèces de palmiers, pour en faire du vin de palme, est en revanche une activité exclusivement masculine, de même que la commercialisation de cette boisson.

Tandis que les plantes médicinales sont l'objet de connaissances spécialisées, l'utilisation, l'inventaire, les périodes et lieux de production des plantes alimentaires de cueillette sont connues par la plus grande partie de la population. Il est toutefois important de rappeler qu'il s'agit de connaissances orales empiriquement acquises et que ce savoir est en train de se perdre, principalement au niveau de l'utilisation des produits nécessitant une préparation. Les jeunes filles connaissent les plantes, mais leur mode de préparation est souvent oublié. Les plantes de cueillette sont soumises à un droit d'usage: les fruits de l'arbre poussant sur le champ d'un villageois lui reviendront exclusivement et on ne doit pas récolter un produit dans un lieu découvert par une autre personne, ceci particulièrement si le produit est rare ou recherché. Dans ce cas l'endroit est parfois même tenu secret.

3.8. ALIMENTATION

Le repas qui constitue l'essentiel de la ration alimentaire quotidienne est pris le soir, avant le coucher du soleil. L'aliment de base est bien sûr l'igname, consommé le plus souvent sous forme de foutou¹.

Ce plat de base est accompagné d'une sauce pouvant contenir des produits de cueillette: feuilles, fruits ou graines, utilisés frais, séchés ou réduits en poudre. La base de toute les sauces, appelée "sauce claire", comprend des tomates, de l'huile, du sel et des piments. Des éléments contenant du mucilage, tels que les fruits du gombo (*Hamelmoschus esculentus*) ou les feuilles de *Chorchorus olitorius* sont souvent ajoutés pour faciliter la déglutition des féculents de base. Les femmes ajoutent parfois de la potasse², qui accentue ce caractère gluant et onctueux. Les villageois apprécient particulièrement les produits à saveur amère, tels que les aubergines (*Solanum* spp.) ou les fruits sauvages de *Solanum indicum* subsp. *distichum*. Des éléments protéiniques peuvent être ajoutés à ces sauces, sous forme de poisson (frais ou fumé) ou de viande de brousse (produit de la chasse).

¹Pâte préparée à base d'igname, de banane ou de manioc bouilli puis pilé. Voir recette p. 300.

²Voir recette p. 309.

La sauce apporte donc des lipides, des protéines d'origine animale ou végétale, ainsi que des vitamines et des sels minéraux. Elle est le complément indispensable pour pallier l'uniformité glucidique des aliments de base.

Bien que de nombreuses poules, chèvres ou moutons courent constamment à travers le village, la viande d'élevage n'est consommée que très rarement. Elle est en effet réservée aux sacrifices, lors de fêtes ou de funérailles.

Les repas du matin et de midi sont beaucoup moins importants. Le premier se résume en général aux restes réchauffés du repas du soir, c'est le "foutou couché". A midi les villageois restent aux champs et y mangent un peu d'igname ou de banane braisées.

Dans la cour de chaque famille le repas est pris séparément entre les hommes et les femmes. Les garçons et leur père mangent en premier, puis les femmes et les jeunes filles, et pour finir les jeunes enfants. Nous avons observé qu'une assiette spéciale était souvent préparée à l'intention du benjamin qui échappe ainsi à la concurrence autour du plat commun. A l'exception de ce petit dernier, qui bénéficie en plus de l'apport du lait maternel, nous avons constaté que les jeunes enfants ne sont guère favorisés dans le partage de la nourriture. De plus, un certain nombre d'interdits défavorisent un apport protéinique adéquat, comme par exemple la consommation des œufs qui rendrait un enfant voleur.

3.9. CARENCES VITAMINIQUES ET NUTRITION

La fondation Nestlé a effectué diverses enquêtes nutritionnelles dans des villages de la région, notamment au village de Ahondo, situé à 12 kilomètres au Nord-Ouest de Zougoussi (HALLER & LAUBER, 1980). Elles ont révélé l'existence d'une alimentation pauvre en protéines animales, insuffisante en lipides et caractérisée principalement par un déficit en riboflavine, en thiamine et en niacine, ainsi qu'en vitamine C.

Il nous paraît important de signaler qu'en plus de leurs origines alimentaires, les avitaminoses peuvent aussi être la conséquence d'affections parasitaires, tels que les helminthiases ou le paludisme. Quant à la vitamine C, elle est souvent détruite par une cuisson prolongée des aliments.

Dans la partie de biochimie alimentaire de ce projet, HERZOG (1992) a porté un intérêt particulier aux vitamines déficientes dans l'alimentation et qui pourraient être présentes dans les divers produits de cueillette auxquels nous nous sommes intéressés. Il a fait une analyse critique des enquêtes précédentes menées en Côte-d'Ivoire: elles n'étaient souvent que ponctuelles.

Nos deux études complémentaires, l'une sur l'inventaire des plantes utilisées, l'autre sur leur analyse biochimique se sont déroulées sur des cycles annuels.

3.10. EXEMPLE D'ALIMENTATION: LA FAMILLE DE MARTINE¹

De juin 1986 à mai 1987, nous avons entrepris une enquête détaillée auprès d'une famille du village. Durant cette année, la première semaine de chaque mois faisait l'objet d'une attention particulière: la mère, Martine notait la composition de tous les repas préparés pour la famille (une dizaine de personnes). De plus, elle a également noté quotidiennement et tout au long de l'année, l'ensemble des aliments consommés entre les repas, par elle-même et ses enfants.

3.10.1. Les aliments de base

La figure 17, présentée ci-dessous, nous confirme que l'igname est bien, et de loin, l'aliment le plus consommé. Il est l'aliment préféré de tous les villageois et lorsque il vient à manquer, c'est à contrecœur que le Baoulé le remplace par une autre nourriture. Martine nous disait, par exemple, que lorsqu'elle n'avait pas mangé d'igname, elle avait l'impression de ne pas avoir mangé du tout. Une fois de plus, le terme de "civilisation de l'igname" (MIÈGE, 1952) prend toute sa signification. La diversité des modes de préparation de ce tubercule reflète cette dominance ethnoalimentaire.

Pour établir les périodes de disponibilité des différentes variétés d'ignames, nous avons effectué durant les années 1988 et 1989 des relevés dans des champs de forêt et de savane. Nous avons noté leur période de récolte et de stockage. Pour conserver les ignames, les villageois les attachent sur des claires, cadres de bois installés verticalement dans les champs.

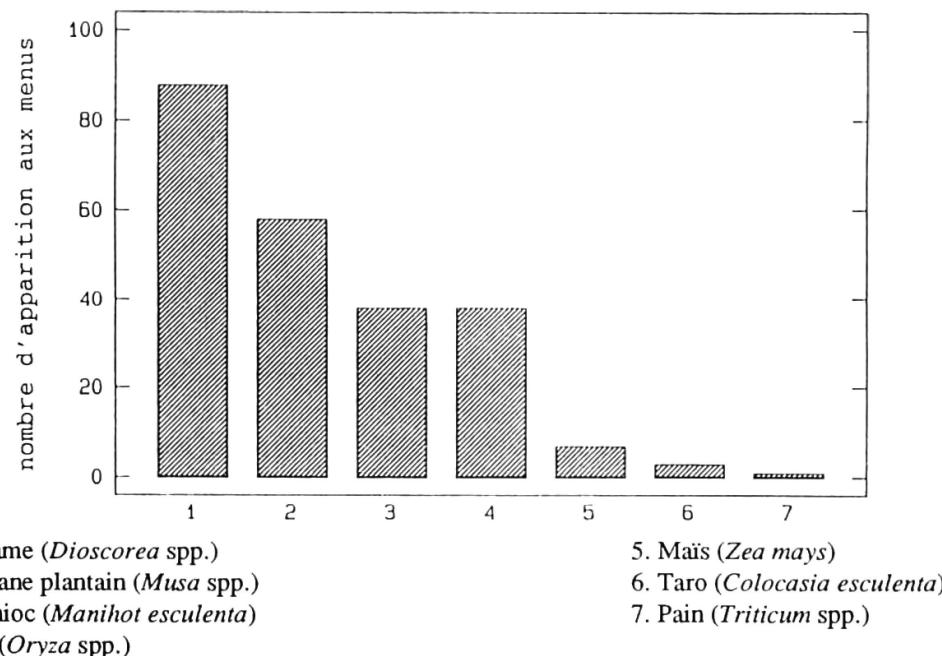


Fig. 17. – Consommation des aliments de base dans la famille de Martine.

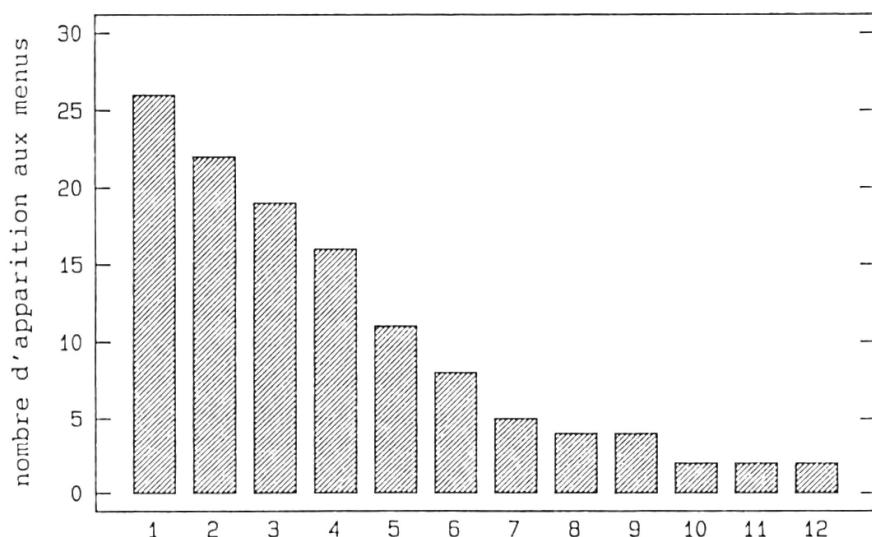
¹ Martine Aménan Kouassi est une mère de famille qui a été notre informatrice principale et notre interprète. Sa famille, une des plus importantes du village, a joué pour nous le rôle de famille d'accueil, ce qui a grandement facilité notre intégration auprès de l'ensemble des villageois.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<i>Dioscorea cayenensis</i> (ignames précoces)												
Lokpa	R	R	R	R	S	S	S	S	S	R	R	R
Krenglé	R	R	R	R	S	S	S	S	S	R	R	R
<i>Dioscorea alata</i> (ignames tardives)												
Bété Bété	R	R	R	R	S	S	S	S	S	S	R	R
Nza	R	R	R	R	S	S	S	S	S	S	R	R
Florido	R	R	R	R	S	S	S	S	S	S	R	R

Tableau 3. – Disponibilité des différentes variétés d'ignames (R = récolte; S = stockage).

La période de soudure dure de juin à août. Il ne reste alors que peu de tubercules sur les claires et les boutures d'ignames précoces ne produisent pas encore. La consommation de manioc devient dès ce moment plus importante et les villageois complètent leur alimentation en achetant du riz au marché. La culture de cette céréale se développe car elle est appréciée pour son stockage facile. Les villageois l'associent à un aliment moderne, ce qui peut expliquer son succès. La banane est un aliment saisonnier, apprécié des villageois. Elle est l'aliment de base du clan Baoulé des Souamelé situé sur l'autre rive du fleuve Bandama (voir fig. 10, p. 33).

3.10.2. Les sauces

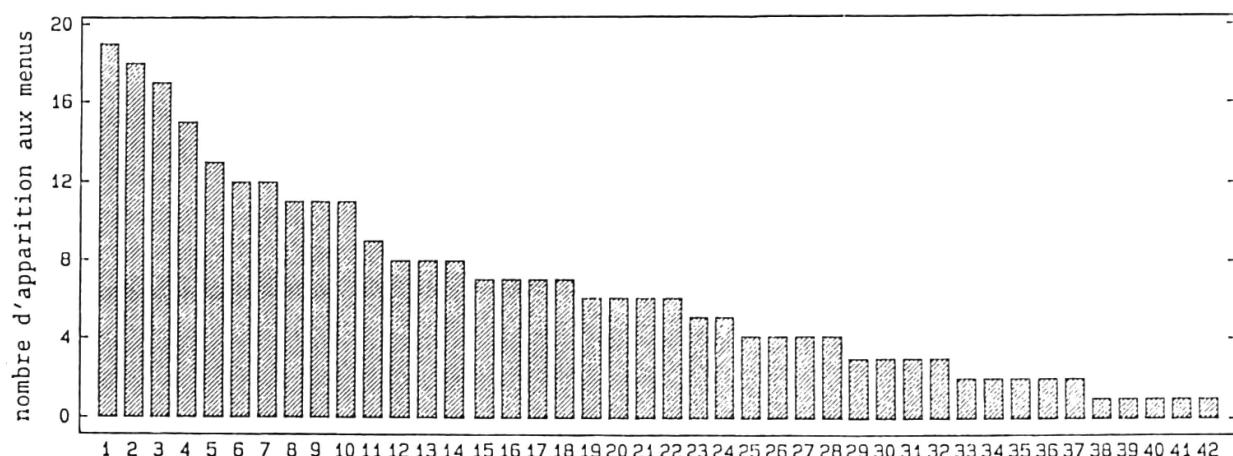


- 1. Sauce gombo (*Habelmoschus esculentus*)
- *2. Sauce graine (*Elaeis guineensis*)
- 3. Sauce arachide (*Arachis hypogaea*)
- 4. Sauce claire (base de toutes les sauces)
- *5. Sauce akpi (*Ricinodendron heudelotii*)
- 6. Sauce aubergine (*Solanum* spp.)
- 7. Sauce kaklu (*Irvingia gabonensis*)
- *8. Sauce korala (*Corchorus olitorius*)
- 9. Sauce mviele (*Cucumeropsis edulis*)
- *10. Sauce nya-nya (*Solanum indicum* subsp. *distichum*)
- *11. Sauce fue (*Solanum americanum*)
- *12. Sauce buka-dio (*Bombax buonopozense*)

Fig. 18. – Consommation des sauces par la famille de Martine (* = préparées à base de produits de cueillette).

La sauce la plus consommée est la "sauce gombo". La sauce qui vient en second est la "sauce graine", préparée avec le fruit du palmier à huile (*Elaeis guineensis*). Les autres sauces à base de produits de cueillette sont actuellement rarement préparées, à l'exception de la sauce akpi (*Ricinodendron heudelotii*) dont l'onctuosité et le parfum sont très appréciés des villageois¹.

3.10.3. Les fruits



- 1. *Carica papaya* (papaye)
- *2. *Parkia biglobosa*
- 3. *Citrus sinensis* (orange)
- 4. *Ananas comosus* (ananas)
- *5. *Borassus aethiopum*
- *6. *Annona senegalensis*
- *7. *Landolphia hirsuta*
- *8. *Aframomum alboviolaceum*
- 9. *Cocos nucifera* (noix de coco)
- *10. *Spondias mombin*
- 11. *Cyperus esculentus*
- 12. *Citrus nobilis* (mandarine)
- 13. *Musa sapientum* (banane)
- *14. *Pseudospondias microcarpa*
- *15. *Deinbollia pinnata*
- *16. *Dialium guineense*
- *17. *Phoenix reclinata*
- *18. *Sorindeia warneckeana*
- *19. *Bridelia ferruginea*
- 20. *Psidium guyajava* (goyave)
- *21. *Thaumatococcus daniellii*
- *22. *Vitex doniana*
- *23. *Sarcocephalus latifolius*
- *24. *Uvaria ovata*
- *25. *Landolphia owariensis*
- 26. *Mangifera indica* (mangue)
- *27. *Paullinia pinnata*
- 28. *Persea americana* (avocat)
- 29. *Annona muricata* (corossolle)
- 30. *Citrus maxima* (pamplemousse)
- *31. *Cola caricaefolia*
- *32. *Pancovia bijuga*
- 33. *Citrus limon* (citron)
- *34. *Ficus vallis-choudae*
- *35. *Lecaniodiscus cupanioides*
- *36. *Passiflora foetida*
- 37. *Saccharum officinarum* (canne à sucre)
- 38. *Cola nitida* (noix de cola)
- *39. *Curculigo pilosa*
- *40. *Lantana camara*
- 41. *Pyrus malus* (pomme)
- *42. *Salacia owabiensis*

Fig. 19.— Consommation des fruits par la famille de Martine (* = fruits de cueillette).

¹Pour plus de précisions, se référer à la seconde partie.

Des 42 espèces de fruits consommés par la famille de Martine durant la période concernée, plus de la moitié sont des produits sauvages et ils ont toujours été consommés en dehors des repas.

Les résultats obtenus lors de cette enquête, réalisée durant une année auprès d'une famille, sont en presque tous points comparables à ceux d'enquêtes (24 hours recall: interrogation sur l'ensemble des aliments consommés par les villageois la veille de l'enquête) réalisées mensuellement auprès d'une quarantaine de villageois (HERZOG, 1990). La différence essentielle porte sur la consommation importante de fruits de *Parkia biglobosa*, qui s'explique par la présence d'un arbre de cette espèce (peu fréquent dans la région) dans un champ de la famille de Martine. Il est intéressant de constater qu'avec deux méthodes d'enquête différentes, les mêmes caractéristiques de l'alimentation sont mises en évidence.