Alimentation des hommes, des *vodoun* et des ancêtres, Une histoire de céréales dans le golfe de Guinée

Dominique JUHE-BEAULATON

Version finale publiée dans M. CHASTANET, F.X. FAUVELLE-AYMAR & D. JUHE-BEAULATON, 2002, *Cuisine et société en Afrique, histoire, saveurs, savoir-faire*, " L'alimentation des hommes, des *vodoun* et des ancêtres " Paris, Karthala : 53-66.

Avant l'introduction des plantes américaines, maïs et manioc, l'alimentation des populations du Sud du Bénin reposait sur la consommation du petit mil, de céréales secondaires, sorgho et riz, de tubercules d'ignames et de légumineuses. Aujourd'hui, la base de l'alimentation est constituée du maïs principalement puis du manioc qui s'est en grande partie substituée à l'igname. Les modes de préparation et de consommation du maïs sont très divers, frais bouilli ou grillé, réduit en farine et cuit sous forme de pâtes, bouillies, fermentées ou non, bières. Cette céréale est maintenant complètement intégrée dans les systèmes de pensées, ce que les travaux d'Adande[1] sur les usages du maïs dans le sud du Bénin ont parfaitement montré. Cet auteur a recueilli un certain nombre de contes relatifs à l'apparition de cette céréale. Le maïs aujourd'hui intervient même dans la composition des offrandes religieuses. La substitution au mil semble donc totale, si bien que sans les sources écrites européennes et sans les informations indirectes apportées par les calendriers agricoles et les pratiques religieuses, l'usage du petit mil serait totalement occulté.

Mil, maïs, une histoire de substitution

Les sources historiques permettent de restituer les principaux composants du régime alimentaire des populations de cette région avant l'introduction de ces plantes américaines, dont la date reste inconnue[2]. Au cours des XVIIe et XVIIIe siècles, la présence européenne s'intensifie sur la côte ouest africaine ce qui met ainsi à notre disposition un grand nombre de documents d'archives et de relations de voyage imprimées et publiées en Europe. D'après ces sources, la base de l'alimentation reposait sur la consommation du petit mil (*Pennisetum typhoides*) et était complétée par celle du sorgho[3] (*Sorghum sp.*), de l'igname (*Dioscorea*[4] et des légumineuses (*Voandzeia* et *Vigna*).
Il n'est pas question ici de revenir sur les problèmes d'identification des plantes et des céréales en particulier[5]. Les auteurs étudiés[6] distinguent quatre espèces de céréales pour la région de Ouidah ; certains indiquent même leur nom dans la langue des habitants : le gros mil appelé *bado*, ce terme désignant aujourd'hui le maïs, le petit mil, *licon*, le maïs et le riz, *moly*[7]. Au XVIIIe siècle, le petit mil est encore la céréale de base de l'alimentation, alors que

---

1 A. ADANDE (1953).

2 D. JUHE-BEAULATON (1990 ; 1998).

3 Le sorgho n'est que rarement cité dans les sources écrites du XVIIe siècle, ou bien en troisième position. Il est possible que cette plante africaine ait été confondue avec le maïs, car l'appareil végétatif de ces deux graminées se ressemble ; ce n'est que lorsqu'elles arrivent à maturité que l'observation des épis permet de les distinguer nettement.

4 L'igname et le sorgho demeurent des cultures importantes sur le plateau d'Abomey. La substitution est par contre totale dans la zone au sud de la dépression de la Lama.

5 D. JUHE-BEAULATON (1990 ; 1998).

6 VILLAULT DE BELLEFOND (1669) ; J. BARBOT (1688 ; voir G. DEBIEN, M. DELAFOSSE et G. THILMANS, 1978) ; G. BOSMAN (1705) ; le Chevalier des MARCHAIS (1724).

7 *Molikun ; kun* signifiant " grain ".

le sorgho ne paraît plus jouer qu'un rôle mineur dans l'alimentation. Si l'on en croit Bosman, " on ne mange point ce milhio (identifié au sorgho), mais on le mêle avec le grand (identifié au maïs) pour en faire de la bière...[8] ". le maïs assurait alors un rôle de complément et son adoption dans l'alimentation a peut-être été facilitée par son utilisation dans la préparation d'une boisson fermentée[9]. Le maïs est donc encore une culture d'appoint au début du XVIIIe siècle dans cette région.
Certains textes[10] nous apportent des indices sur le processus de substitution qui s'est opéré entre le mil et le maïs au cours de ce siècle. Les rois de l'ancien royaume du Dahomey semblent avoir favorisé la culture du maïs en conservant sur leurs domaines celle du petit mil qui aurait acquis ainsi un statut particulier, réservé à l'usage royal[11].

Au XIXe siècle, les autres céréales ne sont plus citées dans le sud du pays, le maïs devient la céréale de base.

Aujourd'hui, la seule céréale cultivée autour de Ouidah et sur le plateau d'Allada est le maïs, régions parcourues par les voyageurs européens. Le sorgho fait encore de nos jours l'objet d'une culture importante sur le plateau d'Abomey et très marginalement le petit mil, toujours pour des raisons religieuses.

Obtenir des informations orales sur les anciens régimes alimentaires n'a pu se faire que par le biais des calendriers agricoles et des pratiques religieuses. Ces informations viennent confirmer les sources écrites. En effet, les habitants interrogés ont tous insisté sur le rôle fondamental du mil dont la récolte annuelle rythmait le calendrier agricole et religieux.
" Le petit mil *likun* est un don de dieu (*Mahu*). Le mil est premier et sacré. La suivante est *abokun* (sorgho). Avec le *likun* qui est le premier venu, on prépare de la pâte (*wo*), le *lio*, sorte d'*akassa*, *akandji* qui est plus dure et sucrée. On fait également une boisson, *lihan*, qui est aujourd'hui destinée aux *vodun*[12] ".

De la récolte annuelle de mil à la double récolte du maïs

Cette région se caractérise par un climat sub-équatorial à quatre saisons, une grande saison des pluies de mars à mi-juillet, une petite saison sèche de mi-juillet à septembre, une courte saison des pluies en septembre-octobre dont l'irrégularité des précipitations rend les récoltes précaires. Elle est suivie par une longue saison sèche de novembre à mars, renforcée en décembre et janvier par l'harmattan, vent sec venu du nord. L'année se divise en deux saisons agricoles, la grande saison appelée *xwe* (qui signifie année), de décembre à mi-août qui inclut la grande saison des pluies, et la petite saison *zo* (feu, chaleur) de septembre à novembre. Chaque période agricole comprend une phase sèche et une phase humide. Le calendrier agricole traditionnel dépend non seulement de l'alternance de ces saisons et des contraintes climatiques, mais aussi de la division du temps basée avant l'introduction du calendrier

8 G. BOSMAN (1705 : 417).

9 Aujourd'hui, le mil ne se consomme plus que sous forme de bière dédiée aux divinités et ancêtres. On peut s'interroger sur le rôle de la bière pour la conservation d'anciens régimes alimentaires et savoir faire liés à des plantes anciennement cultivées.

10 P. GOURG (1791 : 118), P. LABARTHE (1803 : 153).

11 Selon A. ADANDE (1953 : 279), une tradition commune aux Fon, Aja et Nago voulait que le mil fut une plante réservée aux rois et à leurs descendants.

12 Gnijazun, 05/07/91, informateurs : Nyijazunon Mankabanon, Ananounon Alossonkpo ; Lissèzun, 11/1991, informateur : Finkpon vigan Semèvo Ajonu.

grégorien sur les successions des lunes[13] et des pratiques religieuses. Celles-ci sont encore en usage de nos jours.
L'étude des calendriers agricole et religieux apporte des informations sur la disponibilité des ressources agricoles et par conséquent sur le régime alimentaire.

Les mois lunaires sont pris en considération pour la durée des cycles végétatifs et la répartition des travaux champêtres dans le temps. Les noms donnés à chaque lune ou période apporte des informations sur le climat, les travaux agricoles, les plantes cultivées et les cérémonies religieuses. On apprend ainsi que le mil occupe une place centrale dans ce calendrier qui s'organise autour de sa récolte. Bien que le mil aujourd'hui ne soit plus cultivé dans le sud du pays – ou marginalement sur le plateau d'Abomey – il continue à désigner le mois des semailles, *lidosun* (mil.planter.lune), avril, et celui des récoltes, *liyasun* (mil.récolte.lune), août, alors que c'est le maïs qui est cultivé. Il n'y a pas eu de " substitution " linguistique pour les noms des lunaisons.

La nouvelle année débute par la petite saison *zo* qui commence en août-septembre. La date n'est pas fixe, elle varie d'une année sur l'autre, dépend des récoltes, et donc des pluies. À ces facteurs, s'ajoutent des conditions religieuses dépendant de la volonté des divinités ou *vodun*, particulièrement du *vodun* de la divination, *Fa*. Intermédiaire entre les hommes et les dieux, il indique la date des cérémonies liées à la récolte des céréales. Ce n'est qu'après la célébration de ces fêtes que le cycle recommence avec la petite saison *zo*. Cette fête des prémices du mil[14] s'appelle aussi *xwetanu*[15], qui signifie " année.tête.chose ", confirmant bien le passage d'une année à l'autre[16]. Deux auteurs des XVIIIe et XIXe siècles mentionnent cette cérémonie de changement d'année : le chevalier des Marchais, en 1725, la situe fin août, Skertchly, en 1871, la fait débuter le 5 septembre et la nomme *kwetanun*. Tous les informateurs interrogés s'accordent pour dire que la récolte du mil indique la fin de l'année.

Le mil, dont le cycle végétatif est de 3 ou 4 mois, aurait pu être semé deux fois tirant ainsi parti des deux saisons des pluies (le mil en effet peut être récolté dès le 3e ou 4e mois). Or, des raisons religieuses sont invoquées pour justifier l'impossibilité de récolter le mil deux fois dans la même année : " C'est un produit sacré, donné par dieu, qui n'est pas donné deux fois l'an ; nous ne pouvons pas le récolter deux fois dans la même année car il a des cérémonies *yèsu* instituées par nos ancêtres que nous ne devons pas faire deux fois dans l'année. La cérémonie *jahuhu* (qui signifie " farine.donner "), appelée aussi *lidudu* (" mil.manger ") n'a lieu qu'une seule fois, en fin d'année, tous les treizième mois "
La question ne se pose pas pour le sorgho dont le cycle est beaucoup plus long, 7-8 mois. Il est semé au cours de la grande saison des pluies et il est récolté après la petite saison des pluies. Le nom du sorgho est employé pour le nom de la 5e lune : *aboxwi* : sorgho.sèche. Les pluies de la 2e saison sont peut-être trop irrégulières pour permettre une 2e récolte de mil dont les variétés cultivées avaient peut-être des cycles plus proches de 4 mois que de 3. Un blocage

---

13 Ce que les voyageurs, notamment G. BOSMAN (1705 : 370), le Chevalier des MARCHAIS (1724 : 105) et G. SMITH (1751 : 153) n'ont pas manqué d'observer et de noter. Les habitants en effet divisent l'année en 12 ou 13 lunes de 30jours chacune. Les mois ou lunes sont donc décalés par rapport à notre calendrier. Voir tableau de présentation des calendriers en annexe.

14 La récolte de l'igname, comme celle du mil, est soumise à une offrande des prémices aux *vodun*, principalement le *vodun Dan* et le *vodun Sakpata* (cérémonie de *Tehuhu*, " igname-donner "). Le sorgho n'entre qu'exceptionnellement dans les offrandes aux *vodun*. Actuellement, il y a un recul de la culture de l'igname dans le Sud du pays, et la farine de maïs tend à remplacer les farines de mil et d'igname dans les offrandes religieuses.

15 Abomey, nov. 1991, informateurs : Badusi Tokpo et Gbènon Pierre.

16 On retrouve le terme employé par J. A. SKERTCHLY (1874).

culturel d'ordre religieux peut expliquer l'origine de cette unique récolte annuelle, les informateurs ayant beaucoup insisté sur ce facteur religieux[17].
Le maïs aujourd'hui fait l'objet de deux récoltes par an et il est possible que la diffusion de cette culture ait entraîné une modification du calendrier agricole : le système reposait sur les différences de durée des cycles végétatifs des principales plantes cultivées, mil-igname-sorgho et donc sur la succession des récoltes dans le temps.

À ce calendrier se superpose celui des cérémonies religieuses qui semble représenter des phases de transition. La première période de transition se situe entre *zo* et *xwe* (soit en décembre-janvier) et correspond à des mois de ralentissement des activités champêtres, favorables donc à l'organisation de cérémonies religieuses. Celles-ci prennent toute leur importance et signification : il est important de se concilier les ancêtres et les divinités afin d'assurer de bonnes récoltes futures en demandant notamment que les pluies soient abondantes et régulières ; c'est la grande saison *xwe* qui est en question ; ce sera au cours de cette saison qu'une partie de la récolte de céréales (le maïs aujourd'hui) sera mise en réserve dans les greniers. Certaines cérémonies sont consacrées uniquement à la divinité de la terre, le *vodun Sakpata* qui non seulement préside aux travaux agricoles, mais est particulièrement craint car il est jugé responsable des épidémies de variole qui sévissaient plus particulièrement à cette époque de l'année[18].

La deuxième période de transition est située à la fin de la grande saison *xwe* et représente pour les habitants la fin de l'année, moment où se termine et où recommence le cycle avec *zo*. C'est l'époque de la récolte du mil et à cette occasion des cérémonies religieuses sont organisées, ce que certains voyageurs comme le Chevalier des Marchais en 1724 ont parfaitement observé : " ils ont coutume de s'assembler tous les ans lorsque le mil est cueilli qui est vers la fin du mois d'aoust "[19].

Les calendriers agricoles et religieux étaient et sont encore imbriqués et dépendants des conditions climatiques. Les deux grands moments dans la vie religieuse des habitants de cette région se situent à deux périodes de transition dans la vie agricole qui correspondent aux deux saisons sèches. Les cérémonies de janvier sont propitiatoires, avant la grande saison des pluies, celles d'août ont pour but de remercier les divinités et les ancêtres et de se les concilier à nouveau. Nous allons voir que ces cérémonies liées à la récolte du mil autrefois, au maïs aujourd'hui prennent une dimension culturelle, identitaire et patrimoniale en relation avec le pouvoir royal.

Maïs, nourriture des hommes, mil, nourriture des rois, ancêtres et *vodoun*

Dans le royaume du Dahomey, de grandes cérémonies étaient organisées chaque année en l'honneur des ancêtres royaux. Des dons étaient alors apportés au roi d'Abomey par les cultivateurs après la récolte du mil. Sources écrites et orales se complètent une fois de plus sur ce sujet.

---

17 À titre comparatif, Igor DE GARINE a observé chez les Massa et les Moussey au Tchad une résistance de nature religieuse à la diffusion d'une espèce de sorgho qui aurait permis deux récoltes par an et d'atténuer ainsi les rigueurs de la période de soudure. Voir I. DE GARINE (1991 : 96)

18 R. NORRIS (1790) signale une épidémie de variole en février à Ouidah.

19 Chevalier des MARCHAIS (1724 : 98).

Le mil après sa récolte ne peut pas se consommer comme les autres produits. Il fait l'objet d'un interdit de consommation levé par une cérémonie religieuse organisée par le palais (*hon mè*), c'est-à-dire par le roi d'Abomey. En effet, après la récolte, le palais devait avertir la population que le temps des cérémonies relatives à la consommation du mil (*likun*) était arrivé. Cette cérémonie (*jahuhu*) organisée au palais est annoncée au marché *hunjro* d'Abomey par le tam-tam *katahunto*. Ensuite se prépare dans toutes les familles une cérémonie identique qui met fin à l'interdiction de consommer le mil.
Selon certains informateurs, une partie des récoltes était envoyée au palais. C'était le *kuzu* que le cultivateur donnait volontairement pour aider le roi à supporter ses charges. Si ce *kuzu* n'était pas versé, les récoltes suivantes étaient détruites, soit par les pluies, soit par les insectes ou les animaux . " Tout le monde était informé par le crieur public au marché (*gon yi ahi*) des cérémonies du roi au palais. Alors chaque maison apportait un peu de sa récolte au palais à Abomey pour aider le roi à faire la cérémonie à ses ancêtres. Les gens venaient avec des animaux (moutons, poulets), des grains (*nukun*) pour aider le roi à organiser les cérémonies de *dè hi xo*. Ce que les gens apportaient au roi s'appelait *xwegban* (année.bagage). Les cérémonies ont toujours lieu en fin d'année (après le 14 juillet) ; c'est la période de récolte du mil (*likun*) ; tous les *vodun*, tous les ancêtres, tous les morts reçoivent les offrandes des enfants vivants et après commence l'autre saison, *zo*. Ce n'est que pour les cérémonies de *dè hi xo* que les habitants apportaient des grains au palais. C'était une grande cérémonie au cours de laquelle le roi donnait à manger à ses ancêtres et tout le monde venait, les adeptes des *vodun*, les dignitaires, c'était une grande fête ! Quand on apportait les grains au palais, des responsables[20] nommés par le roi prenaient ce qu'on apportait et lui montraient. Celui qui était désigné pour aller remettre les grains au palais devait être sain, sinon il était sanctionné et ne retournait plus. De même, ceux qui désobéissaient au roi, avaient de mauvaises intentions à son égard ou avaient participé à des complots, risquaient des sanctions[21] ".

Les agriculteurs apportaient leur participation aux offrandes données par le roi à ses ancêtres au cours de ces cérémonies. Si ces dons n'étaient pas respectés, les contrevenants risquaient de voir les ancêtres ou les *vodun* se venger. C'est ainsi que tous respectaient cette " prestation liturgique ", pour reprendre l'expression de J.-P. Chrétien[22] qui n'était pas considérée comme un impôt versé au trésor royal. De plus, une redistribution d'une partie des produits offerts aux divinités avait lieu très souvent au cours de ces cérémonies par l'organisation d'un repas que tout le monde partageait[23]; cela se passe toujours ainsi dans le royaume de Glidji, au Togo, où la cérémonie de *Yakè Yakè*, réunit tous les Guin chaque année en août après la récolte du maïs de la grande saison des pluies. Tel était aussi le cas dans le royaume d'Abomey d'après les écrits des Européens témoins de ces cérémonies[24].

En effet, un voyageur anglais, Skertchly, lors de son séjour à Abomey en 1871, avait observé que les habitants du royaume du Dahomey payaient une taxe au roi chaque année au moment des cérémonies religieuses connues sous le nom de " coutumes annuelles " :

---

[20] L'informateur a cité les dignitaires suivants : *Migan, Tokpo, Ajaho, Mèhu...*

[21] Lissèzun, 08/1992 ; 01/1993, informateur : Finkpon vigan Semèvo Ajonu.

[22] J.-P. CHRETIEN (1982 : 146).

[23] L'informatrice Tanti Gaga Tokpo a évoqué cette redistribution des biens au moment de la cérémonie *Ato tun tun*.

[24] R. NORRIS (1790) ; R. BURTON (1864) ; J. A. SKERTCHLY (1874). La lecture de ces sources fait apparaître des contradictions au niveau des dates des cérémonies appelées coutumes par les auteurs européens. Ceux-ci ont plus particulièrement décrit les sacrifices humains offerts aux mânes des ancêtres royaux et n'ont que marginalement évoqué les offrandes en céréales et autres produits et les banquets qui suivaient les cérémonies. Voir l'article de C.COQUERY-VIDROVITCH (1964).

“ One of the principal features at the Annual Customs is the payment of the taxes to the king by every person in the land, from the Ningan in the capital to the lowest free man in the villages. At these times all great palavers are settled, punishments are inflicted upon those guilty of heinous crimes, and rewards conferred upon the meritorious. ”

De même, si l'on en croit Le Hérissé[25], administrateur colonial à Abomey au début du XXe siècle, les peuples conquis depuis Xwegbaja devaient verser une redevance en produits agricoles appelée *kuzu* :
“ Le kouzou, raconte-t-on, dérive de la décision que prirent les chefs des tribus amis des Aladahonou d'offrir à Ouêgbadja des produits agricoles, pour le remercier des festins qu'il leur servait, quand ils se rassemblaient chez lui... Le joug n'ayant pas tardé à remplacer l'amitié, Ouêgbadja ne manqua point d'exiger ce qui lui avait été accordé bénévolement. ”
L'origine du *kuzu* viendrait selon cet auteur d'un don de produits agricoles en remerciement des festins offerts par le roi. Les festins dont il est question dans ce texte représentent probablement les cérémonies annuelles réunissant à la cour la famille royale, les dignitaires et les chefs de villages apportant leur contribution au palais. La première partie des cérémonies consistait dans la réception par les dignitaires responsables des dons apportés ; elle était suivie de l'organisation des cérémonies elles-mêmes au cours desquelles les offrandes aux ancêtres avaient lieu ainsi qu'une redistribution sous la forme d'un repas offert aux participants.

Chaque année, après la récolte du mil, les cultivateurs apportaient donc une partie de leur moisson au palais pour participer aux cérémonies dédiées aux ancêtres royaux. Par cette contribution volontaire[26], régie par les croyances religieuses, les cultivateurs reconnaissaient la prééminence du pouvoir royal et des ancêtres royaux divinisés. Le repas offert à tous les membres présents unissait l’ensemble de la communauté aux origines diverses et permettait de communier dans la paix. C’est ainsi que cette cérémonie est présentée à Glidji : un repas communiel qui permet à l’ensemble de la communauté Guin de se retrouver et d’assurer la pérennité de son identité. Pour reprendre les termes de J.-F. Bayart, le repas représente un “ rituel d’intégration qui peut fonctionner comme une procédure de mobilisation, d’allégeance, de réconciliation ”. Il cite le rôle des repas publics dans la cité Grecque où l’accomplissement de ce rite en l’honneur des divinités commandait le salut de la cité et l’ensemble des citoyens devait s’y livrer. On retrouve ces caractéristiques dans les pratiques sociales des royaumes de cette région.

Offrandes rituelles et contrôle de la société

Si la récolte du mil fait l’objet d’une cérémonie qui sert à la fois de repère temporel, indiquant le passage d’une année à l’autre, et de renouvellement de la puissance et du pouvoir royal, ce n’est pas la seule plante présentant un caractère socio-liturgique : l’igname fait également l’objet d’un interdit de consommation après sa récolte, interdit qui est également levé par le roi. Certaines traditions orales attribuent la “ découverte ” de l’igname au roi Tegbessou qui l’aurait rapportée au cours d’une expédition contre les Ayonu (Oyo, cité située au Nigeria). Cela pourrait expliquer le contrôle royal sur la consommation et la commercialisation de l’igname[27].

---

25 A. LE HERISSE (1911 : 86).

26 On ne peut parler de véritable impôt dans ces circonstances. Il convient de distinguer la participation annuelle des cultivateurs aux cérémonies religieuses royales du versement d'un impôt en nature qui semble n'avoir été instauré qu'au XIXe siècle.

27 Ne doit-on pas voir dans cette pratique une forme de contrôle de la commercialisation et par conséquent des prix, que ce soit pour le mil ou l’igname ?

En effet, en principe, tant que le tam-tam n'est pas arrivé sur le marché houndjro, le mil et l'igname ne peuvent être introduits sur les autres marchés, avant que le roi n'en ait mangé. Cependant, pour le mil, comme pour l'igname, il peut y avoir des cérémonies intermédiaires *lifluflu* avant *djadudu* et *tefluflu*[28]. Les cérémonies ont lieu rapidement après les récoltes pour éviter les maladies chez les enfants ou les personnes âgées[29].
Si les cérémonies des prémices du mil commençaient au palais par les offrandes aux ancêtres royaux, elles se poursuivaient ensuite au sein de chaque famille, *hènu* (lignage), en l'honneur de tous les ancêtres et des *vodun*. De la farine de mil (*likun lifi*) est mélangée à de l'huile rouge (*ami vovo*) dans une petite calebasse. Ce mélange appelé *dja* est offert aux divinités. Les cérémonies sont précédées d'une séance de divination afin d'en assurer le déroulement dans la paix. Cette divination confirme si la communauté est solidaire, unie ou elle révèle l'existence d'un problème qui doit être résolu avant de poursuivre la cérémonie. Selon les discours de certains informateurs, en cas de non-respect de cette confession et si le *vodunon* continue la cérémonie, le 7e jour, les responsables meurent. Les enfants ou alliés de la famille au courant des faits et ne témoignant pas tombent malades. Cette confession publique annuelle apparaît comme une règle sociale contrôlée par les responsables religieux ; elle contribue à la purification de la communauté, à la réaffirmation des liens qui l'unissent, à son renouvellement et donc à sa pérennité.

Djahuhu continue à être célébré que le mil soit cultivé ou non. S'il n'est plus cultivé, il est acheté pour cette circonstance. Il coûte généralement plus cher que le maïs. C'est le mil nouveau qui est en principe utilisé pour la cérémonie. Le mil (*likun)* est utilisé pour toutes les cérémonies (*yèsu*) : c'est la nourriture des *To vodun* (divinités tutélaires des villages) et des *Toxwyo* (ancêtres mythiques ou déifiés des familles ou lignages). Il est employé aussi pour les cérémonies liées aux naissances. La femme qui vient d'accoucher ne doit manger que du mil moulu sur la pierre qui sert à écraser les condiments. Cette farine est délayée dans de l'eau (*gba dja nin*) qui est sa seule nourriture pendant trois jours. Puis on lui prépare la pâte de mil (*da likun wo*) et l'on tue un poulet. La farine de mil qui sert pour ces différentes cérémonies s'obtient sur les meules (*sekon*) et non au moulin. Ici s'exprime la volonté de conserver des gestes, des usages liés aux ancêtres montrant le désir (besoin) de conserver un savoir-faire, relevant de " pratiques patrimoniales ".
Les principaux *vodun* invoqués au cours de ces cérémonies aux côtés des *To vodun* et des *Toxwyo* sont *Sakpata* (associé à la terre), *Hèvioso* (la foudre qui fait pleuvoir) et *Dan* (le serpent qui lie la terre au ciel), trilogie dont dépend la vie des hommes sur terre.
En effet, les hommes s'adressent aux *vodun* quand les récoltes sont compromises par une sécheresse prolongée, des pluies trop abondantes ou insuffisantes. Des sacrifices propitiatoires interviennent et les divinités sont ensuite remerciées. Cependant, quand le mil vient d'être semé, les *vodun* ne peuvent plus rien recevoir, car ils n'ont rien fait encore pour assurer une bonne récolte ; cette période est considérée comme défavorable aux cérémonies (*dovlo)*, et elle dure des semailles à la récolte du mil. (avril à juillet). Après la récolte, la vie reprend et les *vodun* reçoivent à manger : farine mélangée à de l'huile de palme, bière de mil, *lihan* et sang des animaux sacrifiés ; après eux, les hommes peuvent manger à leur tour.

Les pratiques religieuses dont il vient d'être question contribuent à expliquer et essayer de résoudre les situations de crises liées aux aléas climatiques ou aux relations sociales. Elles

---

[28] Ce sont les adeptes du *vodun Sakpata* qui organisent les cérémonies de *tedudu* (igname.manger). Le roi reçoit l'igname de celui qui l'a récoltée en premier.

[29] Gnijazun, 19/07/91, informateur : Hèdagbe Acèkpon.

participaient au contrôle de la gestion des ressources en période de soudure. Aujourd'hui elles contribuent toujours au règlement de certains conflits à l'intérieur des communautés familiales ou villageoises. Elles représentent aussi un patrimoine culturel dans la mesure ou elles assurent la transmission aux nouvelles générations de pratiques liées à leurs ancêtres et donc à leur histoire. Ces cérémonies sont l'occasion de connaître et de transmettre l'histoire des générations passées. Le repas de clôture des cérémonies symbolise l'union des vivants et des défunts et assure la reproduction et la transmission non seulement de savoir-faire, mais aussi de l'identité et de la cohésion des communautés, lignagères ou supra lignagères dans le cadre des royaumes. La récolte du mil faisait donc l'objet d'une cérémonie qui servait à la fois de repère temporel, indiquant le passage d'une année à l'autre, et de renouvellement de la puissance et du pouvoir royal.
Enfin, dernier aspect de cette histoire des plantes alimentaires, si le mil et l'igname ne sont plus cultivés que marginalement dans le sud du pays pour des raisons religieuses, la conservation de ces cultivars intéresse particulièrement les généticiens qui travaillent sur la conservation de la biodiversité

Bibliographie

Sources

BOSMAN G., 1705, *Voyage de Guinée*. Utrecht, [s. n.] : XVI-520 p.
BURTON R., 1966, *A mission to Gelele, king of Dahome*, London, Routledge & Kegan Paul, [edited with an introduction and notes by NEWBURY C. W.], (1re éd. 1864), 372 p.

DEBIEN G., DELAFOSSE M. et THILMANS G., 1978, " Journal d'un voyage de traite en Guinée, à Cayenne et aux Antilles fait par Jean Barbot en 1678-1679 ", *Bulletin de l'Institut fondamental d'Afrique Noire*, série B, tome 40, n° 2 : 235-395.

GOURG P. S., 1791, *Mémoire pour servir d'instruction au Directeur qui me succèdera au comptoir de Juda*, Aix-en-Provence, ANSOM, Dépôt des Fortifications des Colonies, carton 75, pièce 118.

LABARTHE P., 1803, *Voyage à la côte de Guinée ou description des côtes d'Afrique depuis le cap Tagrin jusqu'au cap de Lopez Gonzalves*. Paris, 310 p.

LE HERISSE A., 1911, *L'Ancien royaume du Dahomey*, Paris, Larose.

MARCHAIS Chevalier des, 1724, *Journal du voiage de Guinée et Cayenne fait en 1724, 1725 et 1726*, Paris, manuscrit, Bibliothèque nationale de France.

NORRIS R., 1790, *Voyage au pays de Dahomé*, [contenant le voyage fait en 1787 et 1788 avec le Dr SPARMANN et le Capitaine ARRHENIUS par C.B. WADSTROM], Paris, [s. n.].

SKERTCHLY J. A., 1874, *Dahomey as it is, being a narrative of 8 months residence in that country*, London, [s. n.], 524 p., gravures.

SMITH G., 1751, *Nouveau voyage de Guinée*, Paris, [s. n.], 2 vol.

VILLAULT DE BELLEFOND, 1669, *Relation des Costes d'Afrique appelées Guinée*, Paris, [s. n.], 456 p.

Études

ADANDE A. B. A., 1953, “ Le maïs et ses usages dans le bas-Dahomey ”, *Bulletin de l'Institut fondamental d'Afrique Noire*, tome XV, n° 1 : 220-280.

BAYART J.-F., 1996, *L’Illusion identitaire*, Paris, Fayard.

BOKO M., 1992, “ Saisons et types de temps au Bénin : analyse objective et perceptions populaires ”, *in L'Espace géographique*, Paris, Doin éd., tome XXI, n°4 : 321-332, 2 fig.

BOURGOIGNIE G. I., 1973, *Les Hommes de l'eau : ethno-écologie du Dahomey lacustre.* Paris [s. n.].

CHRETIEN J.-P., 1982, “ Le sorgho dans l’agriculture, la culture et l’histoire du Burundi ”, *Journal des Africanistes*, vol. 52 : 145-162.

COQUERY-VIDROVITCH C., 1964, “ La fête des coutumes au Dahomey. Historique et essai d’interprétation ”, *Annales E.S.C.*, juillet-août, n° 4 : 696-716.

GARINE I. de, 1991, “ Facteurs socio-culturels et saisonnalité dans l’alimentation : l’exemple de deux populations du Tchad et du Cameroun (Massa-Moussey) ”, *in* I. de GARINE, *Les changements des habitudes et des politiques alimentaires en Afrique. Aspects des sciences humaines, naturelles et sociales*, [lieu], Unesco, Publisud.

HOUNWANOU R. T., 1984, *Le Fa, une géomancie divinatoire du golfe du Bénin (pratique et technique)* Lomé, NEA, 249 p.

JUHE-BEAULATON D., 1998, “ “Fèves”, “pois” et “grains” dans le golfe de Guinée : problèmes d'identification des plantes dans les sources historiques ”, *in* CHASTANET M., *Plantes et paysages d'Afrique, une histoire à explorer*, Paris, Karthala, CRA : 45-68.

JUHE-BEAULATON D., 1990, “ La diffusion du maïs sur les Côtes de l'Or et des Esclaves aux XVIIe et XVIIIe siècles ”, *Revue française d'histoire d'outre-mer;* t. LXXVII, n° 287 : 177-198.

MIRACLE M. P., 1965, “ The introduction and spread of maize in Africa ”, *Journal of African History*, n° 6 : 39-55.

PAZZI R., 1979, “ Eléments de cosmologie et d'anthropologie Eve, Adja, Gen, Fon ”, *Annales Université du Bénin*, “ Togo ”, n° spécial : 41-55.

Présentation des calendriers agricoles et religieux

Calendrier grégorien	**Lunaisons**	**Saisons agricoles**	**Activités agricoles**	**Manifestations climatiques**
Décembre	5e lune : *aboxwi* sorgho.sèche.		Récolte du maïs Récolte du sorgho	Harmattan
Janvier	6e lune	**Grande saison agricole**		Saison sèche
Février	7e lune		Feux de brousse	
Mars	8e lune	***XWE :* année**		Début grande saison des pluies
Avril	*Lidosun* 9e lune		Semailles du mil et aujourd'hui du maïs	
Mai	10e lune		Semailles du sorgho	
Juin	11e lune			Fin saison des pluies
15 juillet	12e lune			
15 août	*Liyasun* Lune 13/1	**Nouvelle année** fête des prémices du mil	Récolte du mil, du maïs aujourd'hui	*Zo* (feu, chaleur) petite saison sèche
Septembre	2e lune	**Petite saison agricole**	Semailles du maïs	courte saison des pluies
Octobre	3e lune	**ZO**		
Novembre	4e lune			

La pâte de maïs (*gbadé wo*)

Pour la préparation, il faut :
1 kg de farine de maïs, 1 l d'eau.
Mettre l'eau sur le feu, laisser bouillir, verser le mélange de la moitié de la farine avec un peu d'eau froide dans l'eau bouillie, remuer, laisser bouillir jusqu'à 10 à 15 minutes puis verser petit à petit la farine restante et bien mélanger, laisser un peu au feu et servir.

Akassa

Tremper les grains de maïs pendant quelques heures dans de l'eau tiède ; le maïs absorbe l'eau puis les grains sont apportés au moulin pour obtenir la farine de maïs. Après, on mélange la farine avec un peu d'eau pour obtenir une pâte ; celle-ci est ensuite délayée avec un peu d'eau et la préparation devient un peu liquide. Pendant ce temps, de l'eau est mise à bouillir sur le feu et le mélange de farine est alors versé dans l'eau bouillie et laissé à cuire jusqu'à l'obtention d'une pâte dure. Le goût de l'*akassa* est un peu acide.

Cette pâte, comme la précédente est accompagnée de n'importe quelle sauce !