La cueillette de plantes alimentaires en pays soninké (Sénégal) depuis la fin du XIXème siècle. Histoire et devenir d'un savoir-faire

Monique Chastanet

▶ **To cite this version:**

Monique Chastanet. La cueillette de plantes alimentaires en pays soninké (Sénégal) depuis la fin du XIXème siècle. Histoire et devenir d'un savoir-faire. Georges Dupré (éd.). Savoirs paysans et développement, Karthala - Orstom, p. 253-287, 1991. halshs-00709119

HAL Id: halshs-00709119
https://shs.hal.science/halshs-00709119

Submitted on 17 Jun 2012

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

CHAPITRE XI

LA CUEILLETTE DE PLANTES ALIMENTAIRES EN PAYS SONINKE, SENEGAL DEPUIS LA FIN DU XIXème SIECLE. HISTOIRE ET DEVENIR D'UN SAVOIR-FAIRE

Monique CHASTANET

Abstract: ***FOOD GATHERING BY THE SONINKE PEOPLE IN SENEGAL SINCE THE END OF THE XIXth CENTURY. HISTORY AND EVOLUTION OF A KNOW-HOW***

In the African sahelian zone the history of which is marked by recurring food crises, agriculture and food gathering have remained until recent years complementary activities. In the Soninke country, in particular, food gathering is a regular, socially organized practice which provides complementary food in periods of sufficiency and food substitutes during times of crisis. When there is no famine it plays an important part in nutritional balance. This formerly servile work has progressively concerned all social groups since the end of the XIXth century, being in that way part of a more global evolution of Soninke society. At present, however, there is a decrease in food gathering which varies according to the region and is related to the degradation of the vegetation cover and changes in the way of life. In the high valley of Senegal it is due, in particular, to the monetization of the economy with the increase in migration of the labour force, and the transformation of the production system with the creation of irrigated perimeters. This trend may well have been strengthened by the lack of interest given to this activity in the fields of research and development.

Food gathering practices depend on a knowledge of the vegetation and on different harvesting and preparation techniques. Food gathering plays as much a part in the management of the environment as agriculture or breeding stock, fishing or hunting. These practices are also strongly imbued with social and symbolic meaning, as the oral statements and the food gathering songs show. As a means of subsistence and a sign of poverty during times of famine, it can be either considered praiseworthy or as something to be denied. When a crisis occurs not only is survival in jeopardy but also social identity. This ambiguous perception of

food gathering is the backcloth to its present devalorization and its decline.

Without losing sight of the ambivalence of this practice in the Soninke society - and in other African societies - the consequences of its decrease from the point of view of knowledge and preservation of the environment can be questioned. The decline of food gathering also reinforces the present trend for uniform agricultural systems and increases their vulnerability to different forms of ecological and economic risks. Before the disappearance of these skills with their related practices should not these same skills be taken into consideration and reassessed, and if so, how?

Nous sommes venus glaner
c'est nous les enfants de glaneurs
c'est nous les enfants de ramasseurs...

Ce chant de cueillette du nénuphar, où s'exprime la "dette à la brousse", *gunne n tanbo*, de la société soninké, témoigne de l'importance de cette activité (1). En Afrique sahélienne, dont l'histoire est marquée par la récurrence des crises de subsistance, l'agriculture et la cueillette sont demeurées complémentaires jusqu'à ces dernières années. Aujourd'hui la cueillette connaît un certain recul dans les régions les plus touchées par la dégradation du couvert végétal, par la transformation des systèmes de production et des modèles alimentaires. Cette évolution est renforcée par le faible intérêt qu'elle rencontre dans le domaine de la recherche et du développement. Pratique d'un autre âge, évoquant la misère et l'incertitude du lendemain, elle ne semble plus adaptée à la situation actuelle, face au changement des modes de vie et à la concurrence de nouvelles rationalités, techniques et économiques. On peut se demander cependant quelles pertes impliquerait son abandon pour les sociétés africaines et comment revaloriser ce savoir-faire en l'adaptant aux nouveaux besoins.

Pour réfléchir à ces questions, il faut étudier la cueillette dans sa dimension cognitive et technique mais aussi historique et sociale. En milieu soninké, c'est une activité régulière, socialement

---

(1) Les termes soninké sont transcrits selon l'alphabet phonétique officiel du Sénégal. Les caractères utilisés doivent être prononcés comme ils le sont dans les mots suivants: *e*, pré; *u*, pou; *c*, tiare; *g*, gare; *h* , anglais hat; *j*, dialogue; *l* ou *ll*, salle; *ny*, panier; *nw*, anglais sing; *q*, arabe qaf; *r*, roulé comme en italien; *s*, glace; *t*, tante; *w*, anglais water; *x*, la jota espagnole. Les voyelles longues sont redoublées.

organisée, qui procure une alimentation d'appoint en période de suffisance et une nourriture de substitution en temps de crise. Elle repose sur une connaissance du monde végétal et sur la mise en oeuvre de techniques de récolte et de préparation des plantes. Elle s'accompagne de représentations socio-culturelles contradictoires: signe de pauvreté, elle est également symbole de vie et de prospérité. Cette ambivalence renvoie aux différentes fonctions de la cueillette mais aussi à des clivages d'identité sexuelle ou d'appartenance sociale. Sa perception comme sa pratique sont le produit d'une histoire, celle d'une société qui a dû s'adapter sur la longue durée à des conditions écologiques difficiles et qui traverse depuis un siècle des transformations socio-économiques profondes.

I. AGRICULTURE ET CUEILLETTE, DEUX ACTIVITES COMPLEMENTAIRES

1. Production et alimentation dans les villages du Gooy

La cueillette fait rarement l'objet d'une approche historique, à l'exception des produits à débouchés commerciaux tels que la gomme en zone sahélienne. Sans doute parce qu'elle évoque, plus encore que d'autres techniques de production, une activité multiséculaire qui serait peu sujette au changement. Elle n'y est pas étrangère cependant et constitue un aspect de l'histoire des sociétés rurales dans leurs rapports avec l'environnement (2). Dans la région du Gooy, la pratique de la cueillette depuis la fin du XIXème siècle se caractérise par un double mouvement: son extension progressive à toutes les couches sociales dans un premier temps et son recul depuis les années 1960. Pour comprendre cette évolution, il faut faire un retour en arrière sur l'organisation de la société soninké avant la période coloniale (3).

---

(2) Sur l'approche historique du milieu végétal, cf. parmi les études pionnières LE ROY LADURIE, 1966, 53-76 et, parmi des études plus récentes portant sur l'Afrique, CHRETIEN, 1984, 128-147 et RAYNAUT, 1988, 90-91.

(3) Le Gooy est une ancienne province de l'Etat soninké du Gajaaga. Sur son histoire au XIXème siècle et sur les étapes de sa conquête, cf. BATHILY, 1985 et CHASTANET, 1983 et 1987. Cette étude de la cueillette est un aspect d'un travail plus général sur l'histoire économique et sociale de cette région aux XIXème et XXème siècles. Pour cette étude en particulier, les sources orales ont constitué l'apport essentiel (témoignages et traditions formalisées). Faute de pouvoir en donner ici les références précises, j'indiquerai simplement qu'elles ont été recueillies de 1980 à 1986, au Gajaaga principalement, dans des régions haalpulaar voisines (Bundu et Fuuta Tooro) et dans d'autres régions soninké, au Gidimaxa (Mauritanie) et au Xanyaaga (Mali).

L'un de ses traits fondamentaux était l'opposition entre libres, *hooro* et asservis, *komo*. Parmi les libres, se distinguaient deux groupes endogames: les *hooro*, au sens de "nobles" cette fois, et les *nyaxamalani*, leurs clients. Les premiers composaient la couche dominante de la société, comprenant l'aristocratie guerrière détentrice du pouvoir, des familles islamisées spécialisées dans le commerce à longue distance et des familles de condition inférieure. Les clients, traditionnistes et artisans, échangeaient biens et services en contrepartie de leur subsistance avec des familles *hooro*. Les asservis formaient un ensemble composite (esclaves de traite, de culture ou de confiance...), jouant un rôle économique ou politique pour le compte d'une famille libre. C'est sur eux que reposait l'essentiel de la production agricole même si certains *hooro* participaient aux travaux des champs. Les activités économiques étaient alors étroitement liées au statut social: les aristocrates par exemple ne cultivaient pas la terre et ne faisaient pas de commerce sous peine de déroger. La cueillette ne constituait pas cependant une spécialisation professionnelle stricte, comme les travaux artisanaux effectués par les clients ou le tissage exercé par les esclaves. Elle représentait un savoir-faire diffus dans l'ensemble de la société, que tout le monde pouvait avoir à pratiquer en cas de besoin, au-delà des clivages de sexe, d'âge ou d'appartenance sociale. C'était avant tout, néanmoins, un travail de femmes et plus particulièrement de femmes esclaves. Les transformations de la période coloniale ont quelque peu brouillé ces cartes.

Sans entrer dans les détails, j'évoquerai les deux principaux facteurs de changement de cette période: la politique fiscale et la lutte contre l'esclavage. La monétarisation de l'impôt dans les années 1890 et le déclin commercial de la vallée du Sénégal ont amené les Soninké à chercher du numéraire à l'extérieur de leur région. Un commerce de pagnes s'est développé, en continuité avec certains échanges précoloniaux mais touchant progressivement tous les groupes sociaux. Des migrations masculines de travail se sont organisées en direction de l'Ouest du Sénégal et d'autres colonies africaines, puis de la France dès le début du XXème siècle. Concernant l'ensemble de la société, elles l'ont fait évoluer vers une certaine uniformisation sur le plan économique (4). La lutte du pouvoir colonial contre l'esclavage au

(4) Sur l'histoire des migrations, cf MANCHUELLE, 1987.

tournant du XXème siècle s'est traduite par de nombreux "départs en liberté" qui ont déstabilisé le système de production (5). Sur place, l'esclavage n'a pas été réellement aboli mais la disparition des sources d'approvisionnement, guerres et marchés, l'a fait évoluer vers une forme de "servage" qui assurait la reproduction d'une main-d'oeuvre dépendante. Tout en demeurant astreints à des obligations de travail jusqu'à ces dernières années, les anciens esclaves et leurs descendants ont acquis une certaine indépendance économique et une nouvelle position sociale (6). Ces transformations ont représenté pour les "grandes familles" une réduction importante de leur force de travail. Nobles et clients ont dû se faire paysans et pratiquer à leur tour l'agriculture et la cueillette. Si les anciens clivages statutaires ont perdu de leur sens sur le plan économique et politique, ils n'en restent pas moins les cadres de référence de cette société, que domine encore une structure hiérarchique et des relations de dépendance (7). C'est dans ce contexte qu'il faudra analyser l'image de la cueillette. Auparavant, je présenterai rapidement le système de production et de consommation tel qu'il a fonctionné durant cette longue "première moitié du XXème siècle", des années 1890 aux années 1960.

Dans toute l'Afrique sahélienne, la cueillette a joué jusqu'à ces dernières années ou joue encore dans certaines régions un rôle régulateur, plus ou moins important selon les systèmes de production mais associant toujours une double fonction, de complément ou de substitut. Pour les agriculteurs du Gooy, les échanges qu'ils pratiquent avec des pêcheurs et des éleveurs de la vallée et de l'arrière pays leur assurent une grande diversité de ressources. Cependant la plupart de ces produits (lait, poisson frais) ainsi que les légumes cultivés dans les villages soninké ne sont disponibles qu'à certaines périodes de l'année. Les plantes spontanées, récoltées comme aliments d'appoint, permettent de réduire ces déséquilibres saisonniers.

La cueillette est aussi un moyen de faire face au manque de céréales. Pour des peuples pasteurs comme les Touaregs, elle peut prendre la forme de "véritables moissons" et constituer la base de l'alimentation à défaut de mil (BERNUS, 1981, 249). La

---

(5) Cf CHASTANET,1988. Sur les mêmes problèmes dans la moyenne vallée du Niger (Mali), cf. ROBERTS, 1987, 186.

(6) Sur la "dissolution de l'esclavage" en Afrique sahélienne, cf. MEILLASSOUX, 1986, 304-312.

(7) Certains conflits actuels liés à l'aménagement de la vallée du Sénégal rappellent la force de ces clivages.

consommation en fin de saison sèche de produits de cueillette, frais ou stockés, peut permettre à des agriculteurs d'"économiser" ce qui reste de céréales pour les mois d'hivernage, période des gros travaux agricoles. C'était le cas des Soninké du Xanyaaga (Mali) avant l'apport de revenus extérieurs (8) et c'est toujours celui des Socé de l'Ouest du Sénégal (BERGERET, 1985, 2). Sa place est relativement moins importante dans les villages soninké du Gooy dont la situation sur la rive gauche du Sénégal représente un atout dans cette zone sahélo-soudanienne (9). Ils ont en effet la possibilité de réaliser deux campagnes agricoles: des cultures sous pluie en hivernage (*xaaxu du n nyiinye* en soninké, *jeeri* en pulaar) et des cultures de décrue en contre saison (*ji n batte* en soninké, *waalo* en pulaar). Ces dernières limitent la durée et l'amplitude de la soudure (10). Mais réduites en superficie par l'encaissement de la vallée, variables en fonction de la crue et pratiquées sur des terres d'accès inégal selon le statut social (11), ces cultures sont avant tout un appoint à la production d'hivernage. Dans cette région dont l'histoire est rythmée, sur la longue durée, par l'alternance de bonnes années agricoles, de soudures difficiles et de crises de subsistance (BECKER, 1985; CHASTANET, 1983), la cueillette conserve un rôle stratégique en temps de pénurie.

C'est la famille étendue patrilinéaire et virilocale, *ka*, placée sous l'autorité de l'aîné, *ka gume*, qui constitue l'unité de production et de consommation. Elle est composée de plusieurs ménages polygames et peut comprendre d'une vingtaine à une centaine de personnes. L'organisation de la production associe cultures féminines et masculines, champs collectifs et individuels. Les céréales (sorgho, petit mil, maïs) sont produites par les hommes sur de "grands champs", *te xoore*, sous la responsabilité

---

(8) Des sources orales témoignent de cette pratique pour la seconde moitié du XIXème siècle notamment. Cette région souffrait alors des exactions de l'armée d'El Haaj Umar et de ses successeurs. Taxes et pillages après les récoltes grevaient lourdement la production. Aussi la population se nourrissait-elle essentiellement de plantes de cueillette pendant le *kineeye*, de mars à juin, afin de conserver des céréales pour l'hivernage.

(9) Cette région a reçu en moyenne 638 mm d'eau par an durant la période 1922-1982 (OLIVRY, 1983, 67). Mais ces chiffres varient beaucoup d'une année à l'autre et sont moins significatifs, sur le plan agricole, que la répartition des "pluies utiles" pendant l'hivernage, de juin à octobre.

(10) Les villages du Gooy connaissent une ou deux soudures: la principale se situe pendant l'hivernage, de juillet à septembre, avant les récoltes de *jeeri*. Une seconde peut se faire sentir en décembre-janvier avant les récoltes de *waalo* (cf. CHASTANET, 1983).

(11) Si les terres de culture sous pluie sont d'accès libre, à l'exception de certains bas-fonds, les terres de décrue sont aux mains des familles aristocratiques et de leurs alliés, qui peuvent en concéder des droits d'usage contre redevances.

du chef de famille, et sur les parcelles des cadets, *salluma*. Les femmes cultivent de l'arachide, du riz pluvial et de l'indigo avec l'aide de leurs filles célibataires. Hommes et femmes produisent aussi des légumes, en culture associée aux céréales et sur les jardins de berge (CHASTANET, 1984). Les asservis, qui ont tous progressivement constitué leur propre *ka* au XXème siècle, travaillent sur les champs de leur maître le matin et pour le compte de leur famille le reste de la journée. La famille étendue, signe et gage de réussite en milieu soninké, est un atout face aux aléas climatiques: elle permet de mobiliser "un grand nombre de houes" pour diversifier sols et variétés cultivés, pour effectuer rapidement semis et sarclages en fonction du calendrier des pluies ou encore pour opérer des reconversions en cours d'hivernage à la suite d'une période de sécheresse ou d'inondation. Cette flexibilité des pratiques culturales va de pair avec une grande souplesse dans la répartition de la force de travail qui relativise le modèle décrit plus haut: l'accent peut être mis sur les champs collectifs au détriment des parcelles individuelles et les femmes participer à la culture du mil en cas de mauvaises conditions écologiques ou de pénurie de main d'oeuvre.

La gestion des réserves et l'organisation de la consommation tendent à assurer une régulation entre bonnes et mauvaises années, entre membres productifs et improductifs. Les principaux repas sont pris en commun, les femmes mariées les préparant à tour de rôle dans "une seule marmite", *gina baane*, symbole de l'unité du groupe domestique. Le chef de famille fournit l'essentiel des céréales qui proviennent des "grands champs", mais ses frères et fils mariés y contribuent dans des proportions variables. Il s'agit de la base de l'alimentation, des "vivres" proprement dits, *biraado*, considérés comme la "part de l'homme", *yugo n xalle*, ce dont il est responsable. Les femmes procurent des condiments pour la sauce qui accompagne les céréales, *karaado* (12), et qui représente la "part de la femme", *yaxare n xalle*. Ce partage des tâches est plus complexe en réalité, les hommes contribuant à la sauce et les femmes pouvant augmenter la ration de céréales avec leurs propres

(12) *Biraado* et *karaado* sont deux termes respectueux pour parler de la nourriture, à la différence de termes plus neutres comme *yigande* (de *yiga*, manger), le repas, ou *nafaxa* (emprunté à l'arabe), la nourriture. Ce dernier terme signifie surtout aujourd'hui "la dépense", i.e. la somme d'argent affectée chaque jour à la nourriture. *Biraado* (de *bire*, vivre) désigne la nourriture de base, les céréales. *Karaado* (de *kari*, tuer) désigne la viande ou le poisson qui accompagne les céréales et par extension l'ensemble de la sauce (sur ce terme, cf. note 26). Il existe par ailleurs des noms spécifiques pour les différents types de sauce.

réserves, c'est même ce que l'on attend d'une "bonne épouse", *yaxari n sire* (13). Néanmoins l'approvisionnement en mil repose avant tout sur l'homme et le clivage *biraado/karaado* correspond à une répartition sexuelle des rôles très marquée sur le plan symbolique.

C'est le mil, *ille*, qui constitue l'essentiel des "vivres", le riz, *maaro*, et le maïs, *makka*, occupant une place secondaire jusqu'à ces dernières années, le premier comme nourriture de fête très appréciée mais dont la production est limitée et aléatoire, le second comme plante de soudure grâce à la brièveté de sa saison végétative. Cette importance du mil dans le régime alimentaire lui donne une signification particulière dans l'imaginaire collectif: il ne représente pas seulement les besoins essentiels mais aussi un certain ordre social. L'éducation des enfants, par exemple, revient à leur apprendre le "respect du mil", *ille n daroye* : on entend par là un comportement respectueux à la fois vis à vis de la nourriture, de la famille et de la société en général.

Si la famille étendue est le cadre de référence prédominant, son organisation est en fait à géométrie variable. En période d'abondance, la priorité donnée au collectif n'exclut pas des stratégies plus "individuelles": culture des "petits champs", repas supplémentaires au niveau d'un ménage ou d'une épouse et de ses enfants, vente d'une partie des réserves personnelles... En période de pénurie, la cohésion se renforce généralement dans un premier temps pour rassembler vivres, biens d'échange et force de travail. Si les difficultés se prolongent cependant ou s'il existe des conflits latents au sein du groupe, la crise peut provoquer une scission temporaire ou définitive entre les ménages, appelée en soninké le "partage de la marmite", *gina n taxande*. On retrouve cette double logique, d'abondance ou de pénurie, dans la place qu'occupe la cueillette dans le régime alimentaire, au niveau de la sauce et du plat de base.

---

(13) Les hommes fournissent notamment le sel et la viande. La répartition des rôles obéit en fait à des règles complexes, variant selon les circonstances (cf. SAINT-PERE, 1925, 140-142), et a évolué ces dernières années avec la monétarisation de l'économie, l'émigration et les contacts avec la ville. Les réserves céréalières des femmes proviennent de leurs récoltes (riz et mil éventuellement), de celles de leurs fils célibataires (qu'elles gèrent et dont elles peuvent disposer en cas de besoin), ainsi que du "mil de la récolte" (*sanjan yille*). Elles reçoivent celui-ci en contrepartie de l'aide qu'elles apportent aux hommes de la famille de leur mari et de leur propre famille.

2. Les produits de cueillette, aliments d'appoint ou nourritures de famine

Cette étude ne procède pas d'un inventaire systématique des espèces, tel qu'on pourrait le faire en ethnobotanique, et ne prétend pas être exhaustive. S'inscrivant dans une approche historique plus globale, elle met en évidence les plantes les plus connues, celles qu'on utilise encore ou dont on a gardé le souvenir. Certaines sont récoltées chaque année, d'autres le sont uniquement en période de pénurie (14).

La cueillette régulière d'aliments d'appoint concerne les fruits du jujubier (Zizyphus mauritania, *fa*), de l'arbre à farine (Parkia biglobosa, *nete*), les fruits et les feuilles du baobab (Adansonia digitata, *kiide*). Ces dernières sont utilisées dans la sauce qui accompagne la pâte de mil, *suure*, ou bien sont mélangées, une fois séchées et pilées, au couscous de mil, *futo*, pour en lier les grains. Les feuilles de casse fétide (Cassia tora ou obtusifolia, *kese*) sont récoltées en hivernage et remplacent les feuilles de haricot consommées en saison sèche (Vigna unguiculata, *molle*). Ce sont les femmes qui effectuent ce travail, avec l'aide de leurs filles célibataires. Les hommes participent généralement à la cueillette des fruits et des feuilles de baobab. En plus de leur usage dans la cuisine, tous ces fruits sont consommés occasionnellement en dehors des repas. Les femmes constituent des réserves de certains produits, du jujubier et du baobab en particulier (15).

Pour évaluer l'apport nutritionnel de ces plantes, on ne dispose pas d'étude de consommation alimentaire à une période où la cueillette était encore largement pratiquée. Mais des travaux menés sur les mêmes produits dans des régions voisines permettent d'en donner une appréciation qualitative (BENEFICE et alii, 1984; BOUTILLIER et alii, 1962, 173-192). Ils ont une faible valeur énergétique mais apportent des compléments indispensables aux calories provenant des céréales. Les graines des différents fruits et

---

(14) Je ne parlerai pas ici de leurs propriétés médicinales ou tinctoriales. Sur la description des différentes plantes, cf. BERHAUT, 1971; KINTZ et TOUTAIN, 1981 et PORTERES, 1958 et 1959, en plus des études sur la cueillette citées par ailleurs.

(15) Au Gidimaxa mauritanien, j'ai pu observer un "petit grenier" (*mara n renme*), distinct du grenier à céréales, où un chef de famille entreposait encore récemment une réserve de feuilles de baobab et d'arachides. Je n'ai pas vu l'équivalent au Gajaaga où ces deux produits sont gérés par les femmes. Sur la constitution de réserves de produits de cueillette dans d'autres sociétés, cf. BERGERET, 1985, 2; BERNUS, 1981, 249 et TUBIANA, 1969, 57.

les feuilles de baobab sont une source importante de protéines (16). Dans leur ensemble, les fruits et les feuilles sont riches en calcium, vitamines et sels minéraux. Ces plantes ont dû jouer un rôle important dans l'équilibre du régime alimentaire, en remédiant à la consommation irrégulière de produits animaux et d'espèces végétales cultivées.

On peut distinguer trois types d'aliments de famine: les céréales composées de résidus de récolte ou de produits de cueillette, les aliments qui jouent le rôle de condiments en période de suffisance et les "plantes de famine" cueillies seulement en cas de nécessité.

Les céréales sont de loin les plus appréciées puisqu'elles pallient le mieux le manque de mil, sur le plan nutritionnel comme au niveau des habitudes alimentaires. On les consomme sous forme de pâte, *suure*, de couscous, *futo*, ou de bouillie, *sonbi*. Le fonio sauvage (Panicum sp., *jaaje*) est le plus fréquemment cité par mes informateurs. Très apprécié pour son goût, il pousse en abondance à proximité des villages. Il résiste assez bien à la sécheresse et parvient à mâturité pendant la période difficile de la soudure, de juillet à septembre (17). Les résidus de céréales viennent en seconde position dans les témoignages: le son, *fayi fo*, la balle de mil, *kage*, et surtout les graines récupérées dans les fourmilières, *jongoone*, (18). Seules quelques personnes ont mentionné le petit mil sauvage, *sangannwe*, plus rare ou moins apprécié (19), et le maïs récolté avant mâturité.

En cas de famine, certains fruits et légumes cultivés peuvent tenir lieu des céréales manquantes. Leur préparation met en évidence leur fonction de substitut : le "couscous" d'arachides et la "pâte" de courges, de pastèques ou de patates rappellent les deux principales façons d'accommoder le mil. On peut aussi faire une

---

(16) La teneur en protéines des feuilles de baobab s'élève de plus avec leur séchage (BERGERET, 1985, 2).

(17) J'indique seulement le genre "Panicum" car l'appellation *jaaje* peut désigner plusieurs espèces. Elle peut correspondre aussi à d'autres graminées sauvages. La consommation du fonio spontané est également très répandue au Bundu, au Fuuta Tooro et chez les Touaregs (BERNUS, 1981, 250). Dans l'Ouest du Sénégal, c'est un igname sauvage qui joue le rôle de "pivot (du) système de sécurité", comme le fonio en pays soninké (BERGERET, 1985, 1).

(18) Cette cueillette est pratiquée aussi par les Touaregs (BERNUS, 1981, 254).

(19) Les Soninké ne recherchent pas ce mil dont les graines tombent dès qu'elles sont mûres. Les Touaregs ne l'apprécient pas non plus et ne font pas en outre de rapprochement entre mils sauvages et mils cultivés (TOSTAIN et alii, 1986, 13). Sur l'attitude des agriculteurs sahéliens vis à vis des mils spontanés et des formes intermédiaires entre mils sauvages et mils cultivés, cf. SANDMEIER et alii, 1986.

"pâte" ou une "bouillie" avec des graines de coton. Les plantes de cueillette utilisées habituellement comme condiments sont également préparées de manière différente: les fruits sont réduits en farine, les feuilles sont consommées crues ou bouillies avec du sel, accompagnées parfois d'arachides.

D'autres plantes ne sont récoltées qu'en période de famine: les fruits et tubercules de nénuphar (Nymphaea sp., *bude*), les fruits du Boscia senegalensis (*gijile* en pulaar, *mandaaxe* ou *juujo* en soninké), les fruits du Balanites egyptiaca (*sexenne*) et les feuilles du Leptadenia hastata (*sefete* ou *serefate*). Apparaissent moins fréquemment dans les témoignages les fruits du Ficus syncomorus (*dinde*), un tubercule sauvage (Raphionacme brownii, *jannwa*) et les feuilles du Crateva religiosa (*sunaame*). On m'a cité encore d'autres plantes que je n'ai pu identifier. Les tubercules sont bouillies comme les patates douces. Avec les fruits on fait de la "pâte" ou du "couscous", comme si l'on pouvait masquer la pénurie en affirmant la permanence des modèles alimentaires. Dans d'autres aires culturelles (Italie, Maroc...), on retrouve cette façon d'accommoder les fruits, les légumes et les graines sous forme de "couscous" ou de "pain" selon le mode habituel de consommation des céréales (CAMPORESI, 1981, 98,193 ; ROSENBERGER, 1980, 491 et 498 note 29). En pays soninké, il n'y a guère que les feuilles qui fassent l'objet de préparations spéciales, reconnues comme telles. Des appellations particulières désignent ces "sauces" qui n'en sont pas, puisqu'elles constituent à elles seules le repas. Il s'agit de feuilles bouillies avec du sel, additionnées ou non d'arachides et de poisson. Ces plats ont pour noms *jukka*, *Bakkari xamisa, Sanba kiye* mais les commentaires contradictoires sur leur composition témoignent de leur quasi disparition à l'heure actuelle. Ces différentes ressources sont diversement utilisées selon l'intensité de la pénurie de céréales et ses facteurs. En cas de crue ou de précipitations insuffisantes, le poisson et les espèces cultivées se raréfient. Quand la sécheresse s'accentue, on a surtout recours aux "plantes de famine" les plus résistantes (*gijile*, *sexenne*...) et à l'exploitation des fourmilières (BERNUS, 1981, 257-258).

Comme la cueillette d'aliments d'appoint, la cueillette en temps de crise est un travail collectif qui revient surtout aux femmes, libres et asservies se regroupant chacunes de leur côté pour la pratiquer (20). Les élèves d' école coranique et les étudiants

(20) Pour la cueillette comme pour l'agriculture, les lieux de travail des libres et des asservis sont le plus souvent distincts. Jusqu'aux années 1940-1950, les femmes *komo* faisaient la cueillette pour leur maîtresse le matin et pour elles-mêmes l'après-midi.

de *meyisi* peuvent aussi l'effectuer pour la famille de leur marabout. Quant à la pêche, c'est plutôt un travail de femme dans ces circonstances, en dehors des familles de pêcheurs professionnels (21). Les hommes, de leur côté, récoltent le maïs encore vert, culture masculine, et prennent part aux cueillettes lointaines, comme celle du *gijile* qui a généralement lieu au Bundu, au Banbuxu. Ils peuvent aussi chasser ou organiser un *tontonnwe*, c'est à dire se mettre à plusieurs pour abattre du bétail. Mais leur rôle essentiel demeure l'approvisionnement en céréales.

A l'exception du fonio sauvage, que certains affirment préférer au mil, ces nourritures de famine sont dans l'ensemble dévalorisées. En effet, même s'il s'agit de viande ou de poisson, la manière de les consommer traduit l'absence de plat de base. On dit de ces aliments qu'ils ne constituent pas "ce qui fait vivre", *biraado*, ce qui est "lourd" et tient au corps, *xote*. Ils ne peuvent en effet remplacer les céréales sur le plan énergétique ; mais au-delà du problème biologique, ces témoignages rappellent la dimension culturelle de la faim, les produits animaux et végétaux n'ayant leur place dans l'alimentation soninké qu'à titre d'"accompagnement", *karaado*. Certaines plantes sont par ailleurs tenues pour responsables de maladies ou de décès. Leur absorption en grande quantité est sans doute mal tolérée par des organismes affaiblis mais n'évite-t-on pas aussi, de cette manière, de parler trop directement de la faim en déplaçant sur ces nourritures les causes de mortalité...(22).

Les enquêtes rétrospectives ne permettent pas de connaître précisément les quantités récoltées ni de les mettre en rapport avec le nombre de bouches à nourrir. Mes informateurs restent évasifs sur ce sujet, par discrétion sans doute mais aussi parce qu'il est difficile de reconstituer les transformations des unités domestiques, caractéristiques de ces périodes de crise (départs en migration, division de la famille étendue...). L'idée qui ressort des témoignages est celle d'une grande variabilité des récoltes, pouvant assurer au mieux un repas par jour, pris le soir après le temps de cueillette et de préparation. Selon une informatrice, "certains jours on récoltait du *fonio* d'autre jours on ne trouvait rien. Parfois la

---

(21) En période de suffisance, hommes et femmes de toutes catégories sociales participent à certaines formes de pêche dans les mares et les marigots, la pêche dans le fleuve étant plutôt le fait des pêcheurs professionnels installés dans les villages soninké.

(22) En Inde du Nord, dans le Bihar en particulier, il est honteux de mourir de faim. Aussi dit-on de la mort de quelqu'un qu'elle est due à la consommation de "mauvaise nourriture" (A. RANGASAMI, communication orale, Conference on Afro-Asian studies on social systems and food crises, New Delhi, mars 1988).

charge de fonio était si lourde qu'on pouvait à peine la porter". L'exploitation des fourmilières permettait d'obtenir au mieux neuf à dix mesures de céréales, *muude* (23), après une longue journée de travail. Par ailleurs certains produits, comme les fruits du jujubier, du baobab et du Boscia senegalensis, pouvaient faire l'objet de transactions entre régions plus ou moins touchées par la famine (24).

Depuis la fin des années 1960, l'évolution économique et la dégradation de l'environnement ont modifié le système de production et le régime alimentaire. La longue séquence d'années sèches et l'émigration massive des hommes, vers la France essentiellement, ont marginalisé la production agricole. La couverture des besoins alimentaires est devenue de plus en plus dépendante des revenus migratoires (WEIGEL, 1982, 83-85). L'agriculture s'est maintenue cependant, comme secteur de subsistance complémentaire des migrations et comme lieu de reproduction des rapports sociaux. Les cultures de décrue ont beaucoup régressé, du fait de la sécheresse mais aussi de la création de nouvelles cultures en irrigué qui impliquent d'autres choix dans l'emploi de la force de travail. Les cultures sous pluie se sont maintenues en privilégiant les espèces et variétés hâtives, mieux adaptées aux hivernages déficitaires, et les terres de bas-fond qui retiennent l'humidité. Les mauvaises conditions climatiques, la participation des femmes à la culture du mil pour compenser l'émigration masculine et la concurrence des cultures irriguées ont fait reculer la production d'arachide et de riz pluvial (CHASTANET, 1984). Depuis le milieu des années 1970, des périmètres d'une vingtaine d'hectares en moyenne ont été créés dans le cadre d'associations villageoises et d'une société d'aménagement sénégalaise, la S.A.E.D. Malgré les tentatives paysannes d'introduction du mil, on y cultive surtout du riz en hivernage, du maïs et des produits maraîchers en contre-saison. Sans assurer une couverture suffisante des besoins ni constituer une alternative aux courants migratoires, ces cultures ont néanmoins atténué les effets de la sécheresse ces dernières années (25).

---

(23) Le *muude* est un cône de bois qui peut contenir de 2,5 kg à 4 kg selon les espèces et variétés de céréales et selon l'usage que l'on en fait (CHASTANET, 1983, 24).

(24) Au début des années 1930, les Soninké du Gajaaga achetaient du Boscia senegalensis aux Peuls du Bundu: on pouvait échanger un pagne teint à l'indigo contre trois mesures de *gijile* ou une mesure de mil.

(25) Cf. WEIGEL, 1982, 97-108. A l'heure actuelle, la construction de grands barrages et les enjeux fonciers que représentent les terres irrigables entraînent des modifications

L'ensemble de ces changements et la multiplication des contacts avec Dakar ont entraîné une modification des modèles alimentaires: le riz, acheté ou cultivé dans les périmètres, est de plus en plus consommé pour le repas de midi. Avec cette céréale, se sont répandus d'autres types de sauces dans lesquelles entrent de nouveaux éléments: huile, sauce tomate, légumes... Dans un contexte culturel où n'existe pas de "grande et de petite cuisine" selon l'expression de J.GOODY (1984, 163), l'adoption de ces modèles constitue un critère de distinction sociale. Le couscous de mil, en revanche, compose toujours le repas du soir avec son "accompagnement" habituel qui laisse une large place aux plantes spontanées. Si la tendance générale est au recul de la cueillette, celui-ci est cependant plus ou moins marqué selon les produits et la situation économique.

L'apport de la cueillette comme aliment d'appoint s'est relativement maintenu. On continue à récolter les fruits de jujubier, les feuilles de Cassia tora, les fruits et feuilles de baobab. D'autres comportements se développent, qui témoignent de l'accroissement des revenus monétaires: les femmes soninké achètent de plus en plus des feuilles de baobab et des fruits de jujubier à des femmes maures ou peules qui viennent en vendre dans les villages. La cueillette des produits de famine est celle qui a le plus reculé ces dernières années. C'est une situation assez générale, semble-t-il. Au Sénégal oriental, par exemple, où la cueillette d'aliments d'appoint se pratique toujours, la connaissance des plantes de substitution atteint des conditions limites (LESTRANGE et alii, 1986, 40). En pays soninké elle n'a pas totalement disparu, en particulier dans les familles qui n'ont pas de revenus extérieurs ou qui ne participent pas aux périmètres irrigués. C'est surtout sensible les années où de mauvaises récoltes se conjuguent avec une crise des migrations comme ce fut le cas en 1984. Elle s'est toutefois davantage maintenue dans les villages de l'intérieur du Gidimaxa (Mauritanie), plus enclavés et ne faisant pas de cultures irriguées.

D'une façon générale, mes informateurs parlent difficilement de la cueillette à l'époque actuelle, comme pour mieux se démarquer d'une certaine image de la pauvreté. Les libres, en particulier, se montrent plus réservés que les asservis. Pourtant si des inégalités demeurent au niveau villageois, dans le cadre du système de production soninké ou des cultures irriguées, les écarts

---

profondes pour l'agriculture villageoise et la population de la vallée. Le conflit survenu en 1989 entre les deux pays riverains, Mauritanie et Sénégal, est entre autres un révélateur et un facteur de radicalisation de cette situation nouvelle.

de niveau de vie ne sont plus réductibles à des clivages statutaires depuis l'essor des migrations de travail. Cette divergence dans les témoignages traduit davantage un problème de mentalité et d'identité sociale qu'une réalité économique. Au-delà des nouveaux modèles alimentaires et du souci d'affirmer une certaine "modernité", la reconnaissance de cette pratique met en cause des enjeux plus complexes et plus anciens.

II. LA CUEILLETTE, QUESTION DE SAVOIR-FAIRE ET D'IDENTITE SOCIALE

1. Savoir, techniques et gestion de l'environnement

Bien que relevant du domaine de la brousse, *gunne*, opposé à celui des champs, *teeni*, la cueillette ne se pratique pas dans un espace indifférencié, en dehors de toute réglementation. Elle participe de la connaissance et de la gestion du milieu, au même titre que l'agriculture et l'élevage, la pêche et la chasse.

Les ressources non cultivées sont en général bien localisées dans l'environnement villageois ou régional. On connaît leur habitat: les sols sableux pour le Boscia senegalensis, les collines pour le Raphionacme brownii... C'est le fonio sauvage qui fait l'objet du savoir le plus précis. Les endroits où il pousse et se reproduit d'année en année ont un nom spécifique: *jaaji n daare* au Gajaaga et *jaaji n dewure* au Gidimaxa. Ils se trouvent dans les cuvettes de *waalo*, dans les bas-fonds du *jeeri*, sur les sols argileux et argilo-sableux, ou dans des zones incultes parce que trop boueuses en hivernage. Quand ces lieux connus sont épuisés, les femmes ont recours à une autre "méthode" dont témoigne un chant de cueillette. Elles prennent un ver, appelé *xina* en soninké, et le tiennent par le milieu du corps en lui chantant ces paroles:

> Mon petit *xina*, montre-moi le chemin du *jaaje*,
> Xina n Sanba, montre-moi le chemin du *jaaje*...

Xina n Sanba est le surnom du ver ou plutôt sa devise, son nom d'honneur, *jan du n karaado* (26), à travers lequel les femmes font sa louange. C'est dans la direction où il tourne la tête qu'on

---

(26) De *janmu*, patronyme, et *karaado*. Ce dernier terme peut avoir deux étymologies: 1. de *kari*, tuer: comme la sauce qui accompagne le plat de base (cf. note 12), c'est ce qui "assaisonne", enrichit le patronyme (DIAGANA, 1984, 518). 2. de *kara*, casser, briser: c'est "ce qui fait éclater le patronyme", permettant notamment de distinguer le nom originel d'un nom d'emprunt (BATHILY, 1985, 165).

trouvera du *fonio* en abondance ! Pratique magique ou bien aspect ludique de la cueillette, assez fréquent dans ces chants malgré les circonstances difficiles dans lesquelles on l'effectue ? L'ambiguïté des commentaires autorise toutes les interprétations... L'emplacement des fourmilières est plus aléatoire. Toutefois, elles sont souvent proches des aires où l'on a battu et vanné la récolte précédente, *kaga n daare*. Pour les trouver plus facilement à partir de ces lieux, les femmes observent les oiseaux qui repèrent les insectes et les conduisent ainsi jusqu'à leurs réserves.

Le fonio et le Cassia tora constituent deux ressources vivrières importantes, l'une en cas de famine, l'autre comme aliment d'appoint en hivernage. On protège contre le bétail les endroits où pousse le fonio, sans les clôturer mais en évitant d'y conduire les animaux. Le Cassia tora en revanche est une herbacée annuelle qui vient en abondance là où les troupeaux ont séjourné, les animaux étant les agents nécessaires de sa diffusion comme pour l'Acacia albida. Ces deux plantes témoignent d'un continuum entre le "sauvage" et le "cultivé" et d'une certaine forme de protoculture (cf. BERGERET, 1986, 95-96 ; PELISSIER, 1980, 128,135).

L'accès aux ressources spontanées est réglementé et varie selon les lieux. On ne cueille pas les fruits d'un arbre situé dans le champ d'autrui. On consomme le nénuphar dans les villages qui ont une mare mais on ne va pas en récolter ailleurs, à moins qu'un droit d'usage ne le permette. Il existe aussi des zones plus ouvertes, à la lisière du Gajaaga et du Bundu, régions moins peuplées et soumises à un contrôle politique plus lâche, accessibles à tous. La cueillette appartient donc à un espace socialisé, en continuité avec l'espace agricole (cf. GESSAIN, 1984, 13 ; TUBIANA, 1969, 61).

La connaissance de la nature, sur laquelle repose cette pratique, s'exprime à travers différentes opérations cognitives, telles que l'identification et la dénomination des plantes, la distinction de types morphologiques, la différenciation d' "espèces" ou de "variétés". J'en donnerai quelques exemples sans pouvoir rendre compte de la manière dont les Soninké ordonnent globalement le monde végétal. Des recherches complémentaires seraient en effet nécessaires pour préciser leur système classificatoire, ses structures, ses principes et ses rapports avec la taxinomie botanique. L'étude de la langue, qui est en elle-même un système de classification, constitue un moyen d'appréhender ce savoir implicite.

Les parties des plantes utilisées dans l'alimentation se répartissent en quatre catégories:

- les feuilles, *dere* (Balanites egyptiaca, Crateva religiosa...).

- les fruits, *yitti renme* ou *renme* (Adansonia digitata, Ficus syncomorus...). Sans autre précision, ce terme peut renvoyer à la pulpe, *tiye*, ou aux graines, *funse*.

- les graines de céréales ou de fruits, *funse*.

- les tubercules, *yelle* (Nymphaea sp., Raphionacme brownii).

Ces termes peuvent être employés en composition avec le nom de la plante (*jaaji funse* pour le fonio, *budi yelle* et *budi funse* pour le nénuphar...) mais généralement le nom du végétal évoque à lui seul la ou les parties utilisées. Le terme "feuilles", *dere*, s'applique par extension à la sauce qu'on prépare pour accompagner le couscous, qu'il s'agisse de plantes sauvages ou cultivées. Pour les autres catégories, les techniques de récolte et le mode de consommation varient d'une plante à l'autre. Cependant la notion de "graine", de céréales ou de fruits, comprend l'idée d'un produit qu'on peut réduire en farine. Cette classification procède donc à la fois de critères morphologiques et fonctionnels (27).

C'est par le terme *xabiila* qu'on désigne différentes classes de végétaux qui peuvent correspondre aux catégories botaniques de la "famille", du "genre", de l'"espèce" ou de la "variété". Emprunté au vocabulaire de la parenté, ce mot signifie "famille" ou "branche familiale". Dans ce domaine, il peut s'appliquer à différents niveaux (lignage, segment de lignage...), sa compréhension évoluant avec la dynamique familiale (accroissement démographique ou division et restructuration). Il fonctionne de manière identique dans le monde végétal, pouvant se rapporter à plusieurs niveaux taxinomiques. Par exemple, l'expression *yille n xabiilani* signifie, selon le sens du terme *yille*, l'ensemble des céréales cultivées, témoignant par là de la prédominance du mil, ou bien les différentes espèces et variétés de sorgho et de petit mil.

On distingue trois "sortes", *xaabiilani*, de fonio, appelées *binne, dara* et *gajane* au Gajaaga, *binne*, *baqqe* et *garaje* au Gidimaxa et au Xanyaaga (cf. note 17). Elles ont un cycle végétatif et des caractères morphologiques différents (grosseur du grain, hauteur de la tige). Elles mûrissent successivement de juin à septembre. On consomme surtout les deux premières, la troisième venant à mâturité en même temps que le maïs, plante de soudure. Son nom est d'ailleurs moins répandu. Au Xanyaaga, on associe ces différentes plantes à un habitat particulier, la première aux sols argileux, et les deux autres aux bas-fonds. Partout, la première a la

---

(27) Sur la logique des classifications populaires des plantes, comparée à celle des classifications scientifiques, cf. FRIEDBERG, 1986, 23-24.

préférence parce que plus rapide à préparer, les enveloppes des graines s'enlevant plus facilement au pilage.

On distingue quatre sortes de nénuphar (Nymphaea sp.) selon leurs fruits et plus particulièrement, la couleur, la grosseur et l'aspect de leurs graines. La couleur constitue le principal critère de différenciation et s'accompagne d'une connotation ethnique. Elle évoque, avec saveur, les rapports de voisinage des Soninké. L'un de ces nénuphars a de petits grains, rouges et gluants, c'est le *bude* "maure". Deux autres ont des grains de taille moyenne: les bruns sont "peuls", les gris sont "bambara". Le quatrième, enfin, a des grains plus gros, noirs et huileux, c'est le "soninké"... et celui que l'on préfère, bien entendu! On apprécie notamment son aspect huileux, comme le montre ce chant de cueillette:

> Le nénuphar de cette mare,
> tout d'huile il est,
> le nénuphar de *budu xaare* (la mare aux nénuphars),
> tout d'huile il est...

La langue soninké exprime, par ailleurs, la multiplicité des techniques de cueillette. A côté de termes généraux comme *yaare*, glaner ou *segere*, ramasser, qui s'utilisent aussi pour les plantes cultivées (glaner des épis après la récolte, ramasser des haricots...), il n'y a pas de terme générique pour l'ensemble des activités de cueillette. Il existe, en revanche, des termes particuliers selon le geste effectué pour la récolte:

- *budu bagande*, "faire sortir" le nénuphar (de la mare).
- *jongon kareye*, "casser" le *jongoone*, en fait détruire les fourmillières pour récupérer le *jongoone*, i.e. les graines rassemblées par les insectes.
- *jaaji kateye*, "battre" (les épis de) fonio.
- *kese fateye*, "couper" (les feuilles de) Cassia tora et, plus généralement, *dere fateye*, "couper des feuilles".
- *fa yanqandi*, "faire tomber" (les fruits du) jujubier.

Ces termes sont aussi employés pour les plantes cultivées, qu'il s'agisse de la récolte (*kotolle bagande*, cueillir le coton) ou d'une autre opération (*yilli kateye*, battre le mil après la moisson). L'expression "battre le *jaaje*", cependant, l'emporte sur toutes les autres et peut désigner toute cueillette en période de famine. Cet usage traduit l'importance du fonio sauvage comme aliment de substitution et sa dimension socio-culturelle en milieu soninké.

La plupart de ces techniques sont peu élaborées et ne nécessitent pas d'outil spécifique: les femmes creusent les fourmilières avec une houe, *sewuta* ; hommes et femmes cueillent les fruits de baobab avec un bâton recourbé, *solle*, qui n'est qu'un

objet fabriqué pour la circonstance. Seul le fonio a donné lieu à la mise au point d'un instrument particulier. Les femmes utilisent un panier en rônier à fond plat, de forme rectangulaire, muni de deux longues anses croisées et attachées en leur milieu. C'est par là qu'elles le tiennent à bout de bras et le balancent dans les épis pour y faire tomber les graines. Quand il est plein, elles en versent le contenu dans un pagne noué à la taille. Ce sont les hommes ou les femmes de la famille qui le fabriquent, selon leur disponibilité. On retrouve ce panier chez les Peuls, qui l'appellent *cabbala*, et, avec une forme un peu différente, chez les Touaregs (BERNUS, 1981, 250). Cette technique est comparable à celle de la récolte du riz sauvage au Tchad (PERNES, 1983, 911). Plusieurs chants de cueillette soninké évoquent ce travail. Celui-ci insiste sur sa difficulté:

> Ne nous tue pas, petit *denkume*,
> ne nous mange pas, petit *denkume*,
> nous sommes des cultivatrices,
> c'est nous les cultivatrices de *Kiidi gille*,
> c'est nous les cultivatrices de *Jannwa wanqi*...

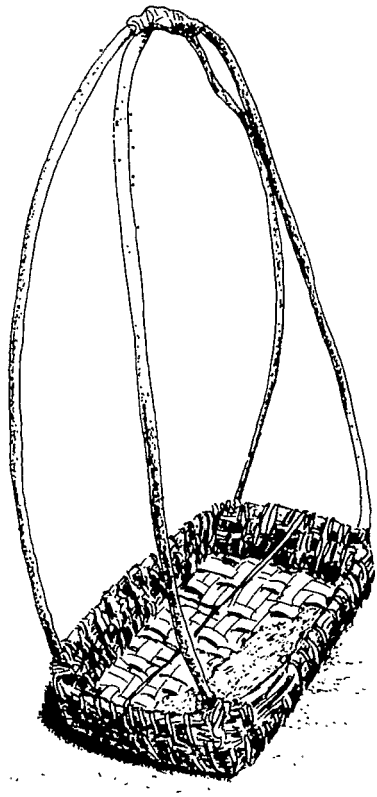
D'autres versions ajoutent: "ne nous arrache pas le flanc, ne nous casse pas le bras". Un panier plein peut en effet contenir un *muude*, un *muude* et demi de fonio (cf. note 23). C'est donc un poids important qui endolorit le bras et l'épaule. Les dernières phrases de cet extrait expriment aussi la honte de ces femmes, réduites à faire la cueillette lorsque les greniers sont vides. En citant les noms de leurs champs (énoncés 4 et 5), elles affirment malgré tout leur fierté de cultivatrices.

Les chansons de cueillette participent d'un autre aspect des techniques de récolte, le recours à la magie. Pendant la cueillette du nénuphar, par exemple, les femmes se protègent des "ennemis" de la mare à l'aide de ce chant dont j'ai déjà cité des extraits :

> Nous sommes venues glaner,
> *donpo,*
> maître de trou, occupe-toi de ton trou,
> *donpo,*
> maître d'abri de poisson, occupe-toi de ton abri,
> *donpo*...

L'énoncé rythmique *donpo* est censé éloigner tous les dangers qui menacent les femmes dans la mare : les caïmans (énoncé 3), les poissons qui émettent une décharge électrique (énoncé 5), les sangsues et les serpents. Qu'il s'agisse de pratiquer la cueillette ou la pêche, le milieu aquatique est en effet un domaine périlleux qu'il faut neutraliser par certains rituels. Ce chant témoigne de l'absence

de rupture entre monde matériel et immatériel et de la croyance dans le pouvoir des mots, qui interviennent ici comme éléments d'un processus productif (28).



Panier à récolter le fonio

L'aspect technique de la cueillette réside également dans les diverses opérations destinées à rendre les produits consommables, avant la cuisine proprement dite. Si les hommes participent occasionnellement à la récolte, ils sont exclus de la préparation des aliments, y compris celle qui se fait sur les lieux de cueillette, dans le cas des graines de fourmillières par exemple. Ces tâches sont, en effet, considérées comme des activités domestiques et relèvent du domaine féminin.

---

(28) Ce lien entre monde matériel et immatériel peut s'exprimer par des rituels (cf. TUBIANA, 1969, 61-62) ou bien à travers le silence qui accompagne certains travaux, comme la destruction des fourmilières (BERNUS, 1981, 254).

Ces travaux varient beaucoup en durée et en complexité. La cueillette du fonio est assez longue mais sa préparation est relativement rapide. En général les femmes partent à l'aube et reviennent dans l'après-midi pour préparer le repas du soir. Elles font chauffer les grains dans une marmite pour accélérer le premier pilage, destiné à enlever le son. Puis elles les lavent et les font sécher. Ensuite elles les pilent et les vannent plusieurs fois de suite afin d'obtenir la semoule pour le couscous et les brisures pour la bouillie. Ces différentes opérations permettent de consommer le soir même la récolte du jour.

La préparation des graines de nénuphar est beaucoup plus longue: les femmes font sécher les fruits en tas dans une pièce pendant deux à trois jours. Elles en extraient ensuite les graines qu'elles lavent et font sécher au soleil. Elles les pilent et les vannent enfin à plusieurs reprises, avant d'en faire du couscous, de la pâte ou de la bouillie. Un délai de quelques jours est également nécessaire pour d'autres fruits, comme ceux du Boscia senegalensis qui doivent tremper dans l'eau pour perdre leur amertume.

La préparation la plus longue et la plus pénible est celle des graines de *jongoone*. Après avoir éventré la fourmilière à la houe, on récupère avec la lame de l'outil un mélange de graines, d'argile et de cailloux. Les femmes le tamisent plusieurs fois sur place. De retour au village, elles retamisent les graines et vont les laver au fleuve avant de passer au pilage. Dans la description de ces tâches, intervient sans doute la perception des différents produits de cueillette: la recherche du *jongoone* étant considérée comme déshonorante, cette dévalorisation ne peut qu'accentuer les difficultés dont on a gardé le souvenir.

Cet ensemble de connaissances et de techniques constitue un savoir-faire fragile quand les conditions historiques limitent sa mise en oeuvre. N'étant pas une fin en soi, ce savoir oral et non explicite n'est transmis que s'il est utilisé. C'est le propre des savoirs populaires (SIGAUT, 1985, 6), à l'exception de certains d'entre eux qui ont pu acquérir un autre statut. En Chine par exemple, les techniques d'alimentation non céréalières des communautés taoïstes, vivant en milieu montagnard au second siècle de notre ère, pourraient être à l'origine d'"une science des aliments de famine", pour reprendre l'expression de P.E.WILL (1980, 42). Celle-ci s'est concrétisée notamment dans des "herbiers de famine": le plus ancien qu'on ait conservé jusqu'à nos jours remonte au début du XVème siècle et fut réédité plusieurs fois depuis, jusque dans les années 1940.

En milieu soninké, ce savoir relève surtout du domaine des femmes qui le transmettent à leurs filles, les hommes n'y étant pas

étrangers cependant, comme on l'a vu plus haut. Il existe aujourd'hui plusieurs indices de sa fragilité et des ruptures qui se sont déjà produites dans sa transmission. Au Gajaaga, il n'existe plus de panier pour la cueillette du fonio. Au Gidimaxa, on en trouve encore quelques vieux mais on n'en fabrique plus. Les femmes qui pratiquent toujours cette cueillette utilisent une calebasse. A côté de la méconnaissance dont font preuve les jeunes générations, de nombreuses contradictions apparaissent dans les témoignages recueillis auprès de personnes âgées. Au-delà des variantes inhérentes à toute culture orale, elles traduisent la perte d'un savoir qui n'est plus réactualisé. Comme je l'ai déjà noté, les recettes de plats de famine donnent lieu à des versions multiples et contradictoires. L'identification de certaines plantes est approximative, qu'il s'agisse d'espèces spontanées consommées plus rarement (Raphionacme brownii, Crateva religiosa) ou d'anciennes espèces cultivées aujourd'hui disparues.

C'est le cas du *menennwe* (*beliwelengel* en pulaar), une plante cultivée vraisemblablement, que certains présentent comme une plante de cueillette. Je l'ai "découverte" à travers un proverbe qui en a gardé la trace tandis que personne, à ma connaissance, n'en a conservé de semis. Elle est décrite tantôt comme une graminée, tantôt comme un arbuste. C'était une culture féminine selon les uns, masculine selon les autres, effectuée sur des sols sableux ou bien au contraire argileux... Mes informateurs s'accordent toutefois sur son utilisation: elle pouvait remplacer les arachides dans la sauce et entrait dans la fabrication du savon. Elle semble avoir joué aussi le rôle d'aliment de famine, ce qui expliquerait le fait qu'elle apparaisse parfois comme un produit de cueillette. Il pourrait s'agir d'une espèce à laquelle s'est substituée l'arachide, plante d'origine américaine introduite en Afrique à la période de la traite, l'une et l'autre répondant aux mêmes fonctions. La culture du *menennwe* se serait maintenue, bien que secondaire, juqu'à ces 20 ou 30 dernières années. Ces différents exemples montrent que chaque usage et chaque plante qui disparaissent entraînent avec eux le savoir qui leur est lié.

2. "Battre le fonio", signe de pauvreté et symbole de fécondité

Si la situation actuelle dévalorise la cueillette, elle ne fait que renforcer un discrédit ancien. En effet, malgré la double fonction de cette activité comme source de produits de complément ou de substitution, c'est ce dernier rôle qui occupe le devant de la scène et domine sa perception globale. D'autres sociétés africaines associent la cueillette à l'idée d'insécurité ou de misère, comme les

Bassari du Sénégal oriental. (GESSAIN, 1984, 87). Il en était ainsi, jusqu'au début du XXème siècle, dans certains milieux ruraux européens (29).

En pays soninké, toutes les activités de cueillette sont soumises à des normes (répartition sexuelle du travail, accès aux ressources...) mais c'est la cueillette en temps de famine qui est la plus fortement investie sur le plan socio-culturel. Ses différents produits ne constituent pas un ensemble indifférencié mais sont l'objet d'une véritable hiérarchie, qui ne traduit pas seulement des préférences de goût mais aussi un certain degré de pénurie. Perçues comme plus ou moins dévalorisantes, les nourritures de substitution représentent, malgré la crise, un critère de distinction sociale. La cueillette en période de famine s'inscrit de plus dans une hiérarchie des stratégies de survie, dont la signification varie avec le sexe et le statut social. Néanmoins, si la cueillette est un signe de pauvreté, elle est aussi la preuve d'une certaine dignité et le symbole de la survie.

Sans revenir sur les questions de goût ni sur le clivage entre nourritures de base et d'accompagnement, j'évoquerai d'autres critères de hiérarchisation des produits de cueillette, qui font intervenir le degré de pénurie et un certain rapport à la nature. Dans une économie de marché, la rareté d'un bien peut faire monter sa valeur en fonction de la loi de l'offre et de la demande. Ici en revanche, la "rareté" d'un aliment de cueillette le fait percevoir comme dévalorisant parce que signe d'une grande pauvreté. Cette notion est liée à celle d'éloignement et concerne surtout les plantes qu'on trouve dans les régions voisines, comme le Boscia senegalensis: en effet, sortir du territoire villageois à la recherche d'aliments signifie l'épuisement de ses propres ressources.

Certaines plantes témoignent d'un "retour à la nature" très dévalorisé. Des informatrices ont rapproché la cueillette du nénuphar de celle qu'en font les singes, animaux qui symbolisent dans les chansons l'"anti-cultivateur". Les graines de fourmilières, bien que procurant une nourriture de base, sont frappées de discrédit comme "produits" d'une activité animale, au point que certaines personnes n'en parlent qu'à mots couverts. D'une façon générale, même pour une plante valorisée comme le fonio, les témoignages insistent sur les risques de la cueillette: être mordue

---

29) C'était une activité vitale dans certaines zones de montagne où l'agriculture et l'élevage n'assuraient pas une production suffisante. Dans les Alpes suisses c'était une ressource essentielle pour les paysans sans terre (KRUKER et NIEDERER, 1982).

par un serpent, se perdre en brousse, mourir de soif loin du village... Ces dangers sont biens réels, mais certains peuvent exister également pendant les travaux des champs. Sans doute exprime-t-on, par cette métonymie, un risque plus grand que pourrait représenter la cueillette en ces circonstances: le retour au sauvage, au non civilisé...

Face à une crise de subsistance, une société puise dans un "répertoire" de réponses possibles (selon l'expression de Ch. TILLY, 1986), constitué de stratégies anciennes et d'autres plus récentes, liées aux transformations socio-économiques et politiques. En milieu soninké, ces conduites s'organisent en fonction du degré de pénurie, des moyens de chaque famille et de certaines normes de comportement. La cueillette revient plutôt aux femmes tandis que les hommes partent en expédition à la recherche de mil, *jiggeye*. Quand un individu ou une famille doivent émigrer dans une zone moins touchée par la famine, ils évitent de partir dans une région où ils pourraient retrouver leur propre clan, *janmu*, ou des alliés matrimoniaux. En dissociant l'espace de la crise de celui de la vie sociale, on cherche à préserver le retour à une certaine "normalité". Conserver son identité, agir selon son rang, ne pas dépendre d'un "égal", *xawansa*, sont des préoccupations constantes, pour autant qu'on en ait les moyens. Au delà d'un certain degré de pénurie cependant, le souci de la survie l'emporte. Une fois la crise surmontée, on parle difficilement des transgressions qu'on a dû commettre même si l'on a retrouvé sa place dans la société, comme si le risque de déchéance était toujours latent.

Dans la seconde moitié du XIXème siècle, les stratégies de survie font surtout appel aux ressources locales et régionales: cueillette, expéditions à la recherche de mil, migrations de famine. De nouvelles formes apparaissent avec la situation coloniale: travaux chez les traitants de Bakel, demandes de secours à l'Administration... Ces différentes réponses se maintiennent tout au long de la première moitié du XXème siècle. Cependant, des stratégies économiques nées de la pression fiscale jouent un rôle de plus en plus important en période de crise, répondant alors à une logique de survie: le commerce des pagnes et les migrations masculines de travail à longue distance (CHASTANET, 1988). Depuis les départs massifs vers la France des années 1960, la population villageoise compte essentiellement sur les envois d'argent des émigrés durant les années de mauvaises récoltes.

Malgré l'évolution des rapports sociaux et l'apparition de nouvelles stratégies pendant la période coloniale, les témoignages sur la cueillette au XXème siècle font intervenir des modèles de comportement plus anciens, dont la profondeur historique est

difficile à préciser. La cueillette est opposée à d'autres stratégies de survie qui ne rendent pas compte de l'ensemble du "répertoire" mais sont les plus représentatives de certaines positions sociales. Ainsi, font la cueillette "ceux qui n'ont rien à vendre" et ne peuvent pas acheter de mil. En revanche, "il vaut mieux récolter du fonio que voler ou travailler pour autrui". La cueillette occupe donc une place intermédiaire entre des comportements qui présentent un risque de déchéance et les expéditions à la recherche de mil qui sont perçues comme signes de richesse puisqu'elles impliquent la possession de biens d'échange. Les migrations de travail contemporaines, qui ne sont pas mises sur le même plan que "travailler pour autrui", appartiennent à un autre registre de représentations et ne sont pas opposées à la cueillette dans les témoignages. Elles n'ont pas leur place dans cette hiérarchie des stratégies de survie qui demeure comme un héritage de la situation précoloniale et comme une forme de résistance au changement (30).

L'image de la cueillette diffère par ailleurs en fonction de ceux qui l'effectuent, hommes ou femmes, libres ou asservis. Si l'idée de pauvreté lui reste associée, on l'évoque avec fierté et reconnaissance lorsque des femmes la pratiquent. Par exemple cet homme, âgé d'une soixantaine d'années: "en ce temps-là, les femmes partaient en brousse, elles partaient chercher quelque chose à manger pour leurs enfants, tout ce qu'elles pouvaient trouver pour les nourrir. Nous-mêmes nous sommes passés par là, nos mères nous ont nourris de cette façon". Les femmes sont très conscientes de l'importance de la cueillette et de leur rôle en ces périodes de crise: "c'est nous qui faisions vivre les hommes. Ils cultivaient mais ne récoltaient rien. Ils s'en remettaient aux femmes qui les faisaient vivre". En insistant sur la "défaillance" des hommes, habituellement responsables de la nourriture de base, ce témoignage et d'autres du même genre mettent en avant certains problèmes qui peuvent expliquer en partie l'ambiguïté de la cueillette. Associée à une nouvelle répartition sexuelle des tâches, elle représente un risque pour l'autorité masculine et pour l'unité familiale. Comme le dit une expression soninké, "c'est le grenier", ou encore "c'est le mil, qui fait la loi dans la maison" (*mara n ya* / ou *yille n ya* / *na ka n marana*). Lorsque le grenier est vide et que la nourriture quotidienne repose sur les femmes, le chef de famille n'a plus les moyens d'assurer la cohésion du groupe entre les différents ménages et, à leur niveau, entre les coépouses. Tout en

(30) Ce modèle ne tient pas compte non plus de la mise en oeuvre, dans une même famille, de plusieurs stratégies occupant une place différente dans l'échelle des valeurs.

étant un gage de survie, la cueillette féminine est alors significative, par son rôle-clef, d'un état de crise et d'une division familiale potentielle.

La question de la répartition des tâches se pose également lorsque des hommes sont amenés à pratiquer la cueillette, en particulier celle du fonio qui est avant tout un travail féminin. Cette situation n'est pas exceptionnelle en cas de crise aigüe, comme le montrent de nombreux témoignages, mais elle reste perçue comme très dévalorisante pour l'homme et pour sa famille, parce que signe d'une grande pauvreté (31). Plusieurs chants l'évoquent ironiquement, sur le mode d'un règlement de comptes entre les deux sexes. Ce sont des chants de femmes que les hommes connaissent également. Aux moqueries dont ces derniers sont l'objet, répond un autre thème, celui de la "mauvaise femme", *yaxari n bure*, femme insoumise, mauvaise épouse et mauvaise mère:

Femme : Hommes qui battez le *jaaje*,
hommes *hooro* (32) qui battez le *jaaje*,
n'y a-t-il plus de femmes chez vous ?
Homme : Il y a bien des femmes chez nous,
mais c'est une mère de huit garçons,
mais c'est une mère de neuf garçons.
elles n'ont pu trouver personne parmi eux
pour leur construire une véranda,
elles n'ont pu trouver personne parmi eux
pour leur construire une chambre.

La négligence des fils vis à vis de leur mère n'est que la conséquence de sa mauvaise conduite à l'égard de son mari. Celui-ci en est alors réduit à faire un "travail de femme". Ce déplacement du problème permet sans doute de sauver les apparences en "justifiant" la participation des hommes à la cueillette, sans mettre en cause leur part de responsabilité dans les difficultés familiales... Un leurre dont personne n'est dupe, semble-t-il ! Parmi les différents sens possibles de ce chant (33), ce scénario exprime les

---

(31) Cette inversion sexuelle des rôles témoigne d'un manque de bras dans la famille, ce qui est une des formes de pauvreté en milieu soninké. La notion de richesse, en revanche, implique à la fois abondance d'hommes, de biens et de relations sociales. Sur l'histoire de la pauvreté en Afrique, cf. ILIFFE, 1987.

(32) Ce terme peut avoir le sens de "celui qui remplit ses obligations", c.a.d. ici celui qui assume son rôle de chef de famille. En ce sens, un asservi peut être dit *hoore*.

(33) Pour les chants, comme pour les contes et les proverbes, il existe deux niveaux d'élaboration du sens: le texte lui-même et le contexte dans lequel on l'énonce. Ils peuvent prendre des sens différents selon les personnes en présence, les allusions à des faits connus de l'auditoire... Cette polysémie est plus ou moins marquée selon les types de

tensions qui apparaissent ou se cristallisent en période de crise et le danger de certaines transgressions pour le maintien de l'ordre social.

L'ambivalence de la cueillette reflète par ailleurs la complexité des rapports entre libres et asservis. Bien qu'elle ait connu la même évolution que l'agriculture dans la première moitié du XXème siècle, la cueillette reste davantage marquée par l'image d'un travail servile. L'agriculture peut être aussi le prétexte de règlements de comptes, les asservis, *komo*,traitant souvent les hommes libres, *hooro*, de "mauvais cultivateurs" pour se moquer de leur inexpérience en la matière. Ces derniers cependant reconnaissent plus volontiers pratiquer l'agriculture que la cueillette, la première étant plus compatible avec une certaine vision de la société où chacun "aurait gardé sa place". La seconde au contraire évoque une période de troubles où les différences sociales peuvent être remises en cause. Les femmes *komo* de leur côté ne présentent jamais la cueillette comme une activité dévalorisante mais la revendiquent plutôt comme l'un de leurs savoir-faire. A travers certains de leurs chants, la cueillette devient l'occasion d'exprimer leur revanche sur les *hooro* :

> Une *bugutu* ne peut pas battre le *jaaje*,
> une *bugutu n begete* (34) ne peut pas battre le *jaaje*,
> une femme aux grosses fesses ne peut pas battre le *jaaje*,
> femmes, venez voir mon *denkume*,
> femmes *hooro*, venez voir mon petit *denkume*...

En ridiculisant les femmmes libres, présentées comme incapables de travailler, les femmes *komo* répondent au mépris dont elles sont l'objet. Ce chant témoigne aussi des contradictions de leur condition actuelle. Avec l'évolution de l'esclavage, les *komo* ont acquis un statut social lié à leur nouvelle place dans les rapports de production et à leur insertion dans le système de parenté soninké (35). Mais c'est un statut ambigu qui n'a de sens que par référence à leurs origines. Toujours considérés comme des esclaves par leurs anciens maîtres, ils sont eux-mêmes partagés entre l'attachement à certains rapports de dépendance et la volonté de les dépasser, entre la honte et la fierté d'être *komo*. Ce chant traduit à sa manière

---

chants et leur mode de fonctionnement. C'est surtout vrai des chants qui font intervenir la louange (*jakkinde*) ou, comme ici, la médisance (*xeetunde*). Celui-ci en particulier peut exprimer, en dehors de toute activité de cueillette, une rivalité entre coépouses.

(34) Onomatopée qui évoque la démarche d'une femme forte.

(35) L'esclavage impliquait l'exclusion des rapports de parenté: les enfants "suivaient leur mère" comme les animaux, à la différence des enfants libres "qui suivaient leur père". Jusqu'à aujourd'hui les relations de dépendance se poursuivent du côté maternel.

l'ambivalence de leur position en exprimant leur désir d'une certaine reconnaissance sociale, symbolisée par la corpulence et l'oisiveté, et, d'un autre côté, la défense de valeurs et de compétences héritées de leur ancienne condition.

Si cette activité renvoie le plus souvent à l'idée de pauvreté et de perturbation de la vie sociale, elle est aussi l'objet d'images positives. Ce chant, par exemple, la présente comme un moyen de survivre dans la dignité:

> Hé, Ma Xujeeji, Xujeeji la fatiguée,
> allons demander quelque chose à la brousse,
> si un frère ou une soeur de même mère te vient en aide,
> il s'en vantera pour t'humilier,
> si un frère ou une soeur de même père te vient en aide,
> il s'en vantera pour t'humilier,
> mais si la brousse te vient en aide,
> elle ne s'en vantera pas pour t'humilier.
> Hé, Ma Xujeeji, Xujeeji la démunie,
> allons battre le *jaaje*,
> cela vaut mieux que voler,
> cela vaut mieux que chaparder...

Faire un "emprunt à la brousse", *gunne n tanbo*, permet de tenir son rang (36). Le risque de la dépendance pèse sur quiconque demande une aide à autrui et ne peut la "rembourser". Entre partenaires d'un même niveau social, *xawansa*, nobles, clients ou asservis, l'absence de réciprocité crée un rapport inégalitaire et fait du demandeur un "obligé", *batula*, au même titre que les clients, *nyaxamala*, qui dépendaient autrefois de leur patron, *batula n faaba*, pour leur subsistance. Le souci d'éviter le déshonneur et la honte, *yaagu*, n'épargne pas le milieu familial, comme le montre ce chant et bien d'autres. L'antagonisme entre frères et soeurs agnatiques est une donnée structurelle de la société soninké (énoncé 5) (37). En revanche, les rapports entre frères et soeurs germains sont généralement plus détendus et plus solidaires. Exprimer la peur de la dépendance à ce niveau-là (énoncé 3) montre à quel point une crise peut bouleverser le fonctionnement

---

(36) On peut traduire *tanbo* par "emprunt" ou "dette". Ce terme exprime, en effet l'idée qu'il existe quelque chose entre deux partenaires, un échange et un dû.

(37) Dans le cadre de la famille polygame patrilinéaire, les enfants de même père et de mères différentes ont le plus souvent des rapports antagonistes. C'est d'ailleurs le même terme soninké, *faaba n baanaaxu*, qui désigne cette relation de parenté et la notion de "rivalité". C'est à partir de ce clivage, généralement, que la famille se divise en nouveaux segments de lignage.

d'une société et créer les conditions d'émergence de nouvelles différenciations.

La cueillette symbolise aussi la vie qui se perpétue malgré les difficultés. Les noms donnés aux années de famine, qui gravent ces événements dans la mémoire collective, en sont un exemple. Ils peuvent associer le souvenir de la crise à une stratégie de survie, en rappelant l'émigration dans un village voisin ("l'année de Jankemaxa") ou l'achat de vivres ("l'année de la semoule"). D'autres évoquent le recours à la cueillette: "l'année du *jongoone*" (les graines de fourmilières) pour la période 1905-1907 et "l'année du *sefete*" (le Leptadenia hastata) pour la crise de 1914 au Gajaaga, "l'année du *solle*" (le bâton avec lequel on cueille les fruits du baobab) pour une famine ayant eu lieu au milieu du XIXème siècle au Gidimaxa...

Dans un registre voisin, on peut donner comme prénom à un enfant né pendant une famine le nom d'une plante de cueillette: *Jaaje* (Panicum sp.), *Kese* (Cassia tora), *Bude* (Nymphaea sp.)... Ces prénoms sont beaucoup moins fréquents que les prénoms soninké, bambara, pulaar ou musulmans (38) et se rattachent à un ensemble de prénoms de circonstance, qui renvoient à une histoire familiale ou à des conditions particulières de naissance. C'est ainsi qu'on appellera *Saajo* un enfant né après des jumeaux, *Kille*, "chemin", un enfant né dans la brousse. Quand un enfant vient au monde après qu'une femme en ait perdu plusieurs en bas-âge, on lui donnera un "prénom de fatiguée", *tanpinta toxo*, tel que *Manmulla*, "je ne te veux pas", *Sedifo*, "chose à jeter", *Turunwe*, "hyène"...(DIAGANA, 1984, 238). Par leur trivialité ou leur dénégation, ces appellations sont autant de protections contre le mauvais sort. Les prénoms évoquant la cueillette procèdent de la même logique et de la même lutte contre la mort.

L'importance du fonio parmi les différents aliments de substitution lui vaut une place privilégiée dans la culture soninké. L'essentiel des chants de cueillette lui sont consacrés (39) et, comme on l'a vu, l'expression "battre le *jaaje*" peut désigner toute activité de cueillette en période de famine. Cette plante apparaît en outre comme un symbole de fécondité dans un chant de mariage où la jeune fille est comparée au fonio, au maïs et au petit mil

---

(38) Les prénoms bambara et pulaar se trouvent notamment dans les familles d'étrangers libres (*riyaano)* ou d'asservis (*komo*) qui ont conservé certains traits de leur culture d'origine.

(39) A l'exception d'un chant de cueillette du nénuphar, cité à différentes reprises, tous les chants de cueillette de mon corpus concernent le fonio sauvage. J'en ai recueilli douze types différents, sans parler de ce chant de mariage.

sooge (40). C'est un chant encore populaire aujourd'hui, sans distinction d'âge ni de groupe social:

Le *jaaje* est mûr,
le petit mil *sooge* est mûr,
Saage Nanma battra le *jaaje*,
Bakkari Hawa battra le *jaaje*,
le *jaaje* est mûr,
le maïs frais est mûr...

C'est le soir du mariage, avant la toilette de la jeune fille, que sa famille dit ce chant pour manifester sa joie et son consentement. Elle fait son éloge en récitant sa généalogie, paternelle et maternelle (énoncés 3 et 4) (41). C'est aussi une manière d'associer symboliquement à cette cérémonie tous les membres de la famille, y compris ceux qui sont absents ou décédés. L'expression "battre le *jaaje*", habituellement utilisée dans une situation de crise, est ici en revanche un signe de réjouissance puisqu'elle signifie "marier son enfant". La comparaison de la jeune fille avec des céréales hâtives, *jaaje*, maïs, *sooge*, n'est pas indifférente: ce sont en effet des plantes de soudure que l'on récolte "dès qu'elles sont parvenues à maturité" et qui permettent d'assurer la continuité du cycle agricole. Mais, de même que la soudure, cette fête demeure quelque chose d'incertain car "tout le monde ne voit pas son enfant atteindre l'âge nubile". Elle n'en prend que plus de valeur avec ce rappel implicite de la précarité de l'existence. Le *jaaje*, moyen de survie et symbole de prospérité, est une image significative de l'ambivalence profonde de la cueillette.

III. CONCLUSION

La place de la cueillette aujourd'hui en milieu soninké constitue peut-être un cas extrême, du fait de la hiérarchisation de cette société et du poids des migrations dans son économie. Ces caractéristiques se retrouvent cependant, à des degrés divers, dans bon nombre de sociétés sahéliennes. Parmi d'autres, où la cueillette n'évoque pas une ancienne tâche servile ou joue encore un rôle important, les pratiques changent et les savoirs se perdent: partout se pose avec plus ou moins d'acuité la question de leur devenir.

---

(40) Sur la dimension culturelle du fonio cultivé chez les Dogons et, notamment, ses rapports avec la fécondité, cf. CALAME-GRIAULE, 1965, 304-305.

(41) Bien que la société soninké soit patrilinéaire, la parenté utérine joue un rôle important et la généalogie d'un individu, *danbe*, inclut à la fois son patrilignage et sa lignée maternelle.

Dans certaines régions du pays Zaghawa (Soudan et Tchad), on a constaté dans les années 1960 une modification de l'équilibre entre les espèces consécutive à l'abandon de la cueillette, "les plantes les moins utiles (envahissant) le sol aux dépens des meilleures" (TUBIANA, 1969, 74). Au Sine Saloum (Sénégal), cette activité s'est relativement maintenue jusqu'à nos jours en se détériorant néanmoins: de nouvelles techniques de récolte se révèlent destructrices et la surexploitation de certaines espèces, destinées à la vente, n'assure plus leur reproduction (BERGERET, 1986, 110). L'appauvrissement de la culture cognitive et technique des sociétés sahéliennes contribue donc à la dégradation de leur environnement, à côté de facteurs mieux connus comme la sécheresse ou le déboisement.

Le recul de la cueillette n'est pas non plus sans conséquences sur les régimes alimentaires. Il s'inscrit dans la tendance actuelle d'uniformisation des systèmes agraires. Généralement considérée comme un progrès en termes de productivité, elle n'en représente pas moins pour les sociétés africaines une dépendance économique accrue à l'égard du monde occidental. Elle aggrave leur vulnérabilité en les exposant à de nouveaux risques sans résoudre pour autant les problèmes de malnutrition. Des études effectuées en 1958 et 1983 dans la moyenne vallée du Sénégal, région comparable au pays soninké, montrent que les cultures irriguées et la monétarisation de l'économie n'ont pas amélioré l'état nutritionnel, les anciennes carences persistant à côté de nouvelles pathologies d'excès (BENEFICE et alii, 1986). Les plantes spontanées, plus riches que les légumes de type européen introduits dans les périmètres (TOURY et alii, 1967, 94), n'auraient-elles pas encore un rôle à jouer comme aliments d'appoint, assurant par là-même le maintien d'une certaine diversification (GRIVETTI, 1981, 56). La question de leur mode d'exploitation reste ouverte et suppose que l'on reconnaisse d'abord dans la cueillette un capital de ressources et de savoirs dont la disparition aurait des conséquences multiples.

Cette reconnaissance implique un changement d'attitude des populations concernées comme des intervenants extérieurs, chercheurs et agents du développement. Encore une fois le pays soninké offre peut-être une résistance particulière avec cette vision de la "modernité" que véhicule le milieu immigré. D'autres sociétés, restées plus proches de leur terroir, semblent davantage disposées à la défense des ressources locales (BERGERET, 1986, 128). Les Soninké, cependant, gardent présentes à l'esprit des images positives de la cueillette. Ils ont également conscience de la dégradation de leur environnement et de la perte de certains savoirs, même si des enjeux plus immédiats en minimisent la

portée à leurs yeux. C'est pourquoi seule une nouvelle orientation de la recherche et du développement permettrait de revaloriser ce savoir-faire, sur le plan économique et culturel. Cette démarche pourrait bénéficier de l'intérêt que suscitent aujourd'hui, sur le plan international, les problèmes du déboisement et de l'érosion du patrimoine génétique (42). Mais les travaux entrepris dans ces domaines ont tendance à privilégier les ligneux sur les herbacées et les espèces cultivées sur les espèces spontanées (43). Une réelle évaluation de la cueillette nécessiterait en revanche une reconnaissance à part entière de la diversité des ressources, au-delà d'une certaine hiérarchisation des objets de recherche et des savoirs scientifiques.

BIBLIOGRAPHIE

BATHILY, A. 1985 - *Guerriers, tributaires et marchands. Le Gajaaga (ou Galam), le "pays de l'or". Le développement et la régression d'une formation économique et sociale sénégalaise (8eme-19ème siècles)*, Thèse de Doctorat d'Etat, Université de Dakar.

BECKER, CH. 1985 - Notes sur les conditions écologiques en Sénégambie aux 17ème et 18ème siècles, *African Economic History*, 14, 167-216.

BENEFICE, E., CHEVASSUS-AGNES, S., BARRAL, H. 1984 - Nutritional situation and seasonal variations for pastoralist populations of the Sahel (Senegalese Ferlo), *Ecology of Food and Nutrition*, 14, 229-247.

BENEFICE, E., CHEVASSUS-AGNES, S., SIMONDON, F., N'DIAYE, A.M. 1986 -Aménagements agricoles et aspects nutritionnels: études de populations rurales du Ferlo et de la moyenne vallée du Sénégal, in D. LEMONNIER et Y. INGENBLEEK, *Les malnutritions dans les pays du Tiers-Monde*, Colloque INSERM, Vol. 136, 531-538.

BERGERET, A. 1985 - Note pour la rencontre nationale d'action pour le développement, développement rural et sécurité alimentaire, 3 p. dactyl.

---

(42) Sur ce dernier point, cf. notamment SASSON, 1986.

(43) Les études sur les espèces spontanées en Afrique concernent surtout les arbres (cf. par exemple FAO, 1987) et les formes sauvages d'espèces cultivées (cf. travaux cités sur le mil). Un contre-exemple, la recherche sur les nourritures de cueillette effectuée par A. BERGERET à la demande de la Recherche Agricole Sénégalaise (BERGERET, 1986, 91).

BERGERET, A. 1986 - Nourritures de cueillette en pays sahélien, *J.A.T.B.A.*, 36, 91-129.

BERHAUT, J. 1971 - *Flore illustrée du Sénégal,* Ministère du Développement Rural, Dakar, 6 vol.

BERNUS, E. 1981 - *Touaregs nigériens. Unité culturelle et diversité régionale d'un peuple pasteur,* Paris, ORSTOM.

BOUTILLIER, J.L., CANTRELLE, P., CAUSSE, J. 1962 - *La moyenne vallée du Sénégal,* Paris, P.U.F.

CALAME-GRIAULE, G. 1965 - *Ethnologie et langage. La parole chez les Dogons*, Paris, Gallimard.

CAMPORESI, P. 1981 - *Le pain sauvage. L'imaginaire de la faim de la Renaissance au XVIIIème siècle*, Paris, Le Chemin Vert.

CHASTANET, M. 1983 - Les crises de subsistances dans les villages soninké du cercle de Bakel, de 1858 à 1945. Problèmes méthodologiques et perspectives de recherches, *Cahiers d'Etudes Africaines*, 89-90, 5-36.

CHASTANET, M. 1984 - Cultures et outils agricoles en pays soninké (Gajaaga et Gidimaxa), *Cahiers ORSTOM Sciences Humaines*, 20, 3-4, 453- 459.

CHASTANET, M. 1987 - De la traite à la conquête coloniale dans le haut Sénégal: l'Etat soninké du Gajaaga de 1818 à 1858, *Cahiers du Centre de Recherches Africaines*, 5, 87-108.

CHASTANET, M. 1988 - Survival strategies of a Sahelian society: the case of the Soninke in Senegal from the middle of the XIXth C. to nowadays, *Conference on Afro-Asian studies on social systems and food crises,* New-Delhi, 33 p. dactyl.

CHRETIEN, J.P. 1984 - Agronomie, consommation et travail dans l'agriculture du Burundi du XVIIIème au XXème siècles, in M. CARTIER, *Le Travail et ses représentations*, Paris, Editions des Archives Contemporaines, 125-178.

DIAGANA, O.M. 1984 - *Le parler soninké de Kaédi (Mauritanie). Syntaxe et sens*, Thèse de Doctorat d'Etat, Université de Paris V.

FAO 1987 - Mise en valeur des ressources génétiques de ligneux à usages multiples en Afrique tropicale aride et semi-aride, Rome, 26 p. dactyl.

FRIEDBERG, C. 1986 - Classifications populaires des plantes et modes de connaissance, in P. TASSY, *L'ordre et la diversité du vivant*, Paris, Fayard, 23-49.

GESSAIN, M. 1984 - L'alimentation des Bassari d'Etyolo: évolution historique et variations géographiques, *Documents du C.R.A.*, Musée de l'Homme, 7, 5-120.

GOODY, J. 1984 - *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, éd. du Centre G.Pompidou.

GRIVETTI, L.E. 1981 - Cultural nutrition: anthropological and geographical themes, *Annual Review of Nutrition*, 1, 47-68.

ILIFFE, J. 1987 - *The African Poor. A history*, Cambridge University Press.

KINTZ, D., TOUTAIN, B. 1981 - *Lexique commenté peul-latin des flores de Haute-Volta*, I.E.M.V.T., Etude botanique n °10.

KRUKER, R., NIEDERER, A. 1982 - Aspects de la cueillette dans les Alpes suisses, *Etudes Rurales*, 87-88, 139-152.

LE ROY LADURIE, E. 1966 - *Les paysans du Languedoc*, Paris, S.E.V.P.E.N.

LESTRANGE de, M.T., GESSAIN, M., FOUCHIER, D., MONTAL, G. 1986 - Stratégies de lutte contre la disette au Sénégal oriental, *Journal des Africanistes*, 51 (1), 35-50.

MANCHUELLE, E.F. 1987 - *Backgroung to Black African emigration to France: the labor migrations of the Soninke*, 1848-1987, Ph.D.Thesis, University of California, Santa Barbara.

MEILLASSOUX, C. 1986 - *Anthropologie de l'esclavage. Le ventre de fer et d'argent*, Paris, P.U.F.

OLIVRY, J.C. 1983 - Le point en 1982 sur l'évolution de la sécheresse en Sénégambie et aux îles du Cap-Vert. Examen de quelques séries de longue durée (débits et précipitations), *Cahiers ORSTOM Hydrologie*, 20, 1, 47-70.

PELISSIER, P. 1980 - L'arbre en Afrique tropicale. La fonction et le signe, *Cahiers ORSTOM Sciences Humaines*, 17, 3-4, 127-130.

PERNES, J. 1983 - La génétique de la domestication des céréales, *La Recherche*, 146, 910-919.

PORTERES, R. 1958 et 1959 - Les appellations des céréales en Afrique, *J.A.T.B.A.*, vol.V, n° 11 à 13 et vol. VI, n° 1 à 7 (réunis en 1 vol.).

RAYNAUT, C. (sous la dir. de) 1988 - *Le développement rural, de la région au village. Analyser et comprendre la diversité*, Bordeaux, G.R.I.D.

ROBERTS, R.1987 - *Warriors, Merchants and Slaves. The State and the economy in the Middle Niger valley, 1700-1914*, Standford University Press.

ROSENBERGER, B. 1980 - Cultures complémentaires et nourritures de substitution au Maroc (XVème-XVIIIème siècles), *Annales E.S.C.*, 3, 477- 503.

SAINT-PERE, J.H. 1925 - *Les Sarakollé du Guidimakha,* Paris, Larose.

SANDMEIER, M., PILATE-ANDRE, S., PERNES, J. 1986 - Relations génétiques entre les populations de mils sauvages et cultivés: résultats d'une enquête au Mali, *J.A.T.B.A.*, 38, 69-90.

SASSON, A. 1986 - La conservation des ressources végétales, *La Recherche*, 181, 1282- 1293.

SIGAUT, F. 1985 - Ethnoscience et technologie: les tâches de la technologie. Un exemple, l'identification des formes de consommation des céréales, *Techniques et Cultures*, 5, 1-18.

TILLY, CH. 1986 - *La France conteste de 1600 à nos jours,* Paris, Fayard.

TOSTAIN, S., HAMON, S., BERNUS, E., MARCHAIS, L., INGRAM, G. B. 1986 - Collection of wild millets in Burkina Faso and Niger, *FAO Plant Genetic Resources Newsletter,* 68, 11-15.

TOURY, J., GIORGI, R. , FAVIER, J.C. , SAVINA, J.F. 1967 - Aliments de l'Ouest Africain. Tables de composition, *Annales de la nutrition et de l'Alimentation*, 21, 73-127.

TUBIANA, M.J. 1969 - La pratique actuelle de la cueillette chez les Zaghawa du Tchad, *J.A.T.B.A.*, 16, 2-5, 55-83.

WEIGEL, J.Y. 1982 - *Migration et production domestique des Soninké du Sénégal*, Paris, ORSTOM.

WILL, P.E. 1980 - *Bureaucratie et famine en Chine au XVIIIème siècle*, Paris, Mouton/E.H.E.S.S.