

Article 4

**SAVOIRS LOCAUX ET PRODUCTION DU MANIOC
EN REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE**

Dr Josias TEBERO

Maître Assistant Socio anthropologie

Université de Bangui,

Email : jtebero63@yahoo.fr

RESUME

Dans le cadre du projet de création de systèmes d'innovations associant les petits agriculteurs et prenant en compte les connaissances traditionnelles, une étude des systèmes de culture à base de manioc a été menée. Un accent particulier a été mis sur les variétés cultivées localement, les usages et les savoirs traditionnels locaux pour une meilleure connaissance des variétés disponibles, dans le but d'améliorer la qualité du manioc et des produits dérivés, et une meilleure intégration aux marchés.

L'identification des multiples savoirs liés aux modes de production et de transformation a permis de questionner le comportement du planteur aux usages et à son pouvoir d'adoption de nouvelles pratiques développées dans des espaces d'échanges avec les autres communautés voisines.

Une approche ethnographique intensive et participative basée sur des entretiens individuels et de groupe avec les producteurs a été utilisée pour obtenir des données qualitatives sur les pratiques culturelles liées au manioc. A cette technique est ajoutée celle d'observation directe des pratiques sur les parcelles et la chaîne opératoire de production, aux fins d'obtenir des résultats relatifs au processus alternant savoirs locaux et savoirs technico-modernes. Il en est ressorti que des efforts restent à faire pour aboutir à une amélioration significative de la quantité et la qualité de la production chez les petits producteurs ruraux n'ayant pas accès facile aux outils de production adaptés et d'énergie qui puisse réduire leur temps de travail.

Mots-clés : Savoirs locaux, manioc, techniques culturelles, production alimentaire, transformation.

ABSTRACT

As part of the project to create smallholder innovations systems that takes into account traditional knowledge, a study was undertaken to increase the productivity of cassava-based cropping systems in a sustainable way. Particular emphasis was placed on locally grown varieties, uses and local traditional knowledge for a better understanding of available varieties, with the aim of improving the quality of cassava and derived products and better integration into markets.

The identification of the multiple knowledge related to the modes of production and transformation allowed to question the behavior of the planter to the uses and its power to adopt new practices developed in spaces of exchange with the other neighboring communities.

An intensive and participatory ethnographic approach based on individual and group interviews with producers was used to obtain qualitative data on cassava-related cultivation practices. To this technique is added direct observation of the practices on the plots and the production chain, in order to obtain results relative to the process alternating local knowledge and technical-modern knowledge. It emerged that efforts still need to be made to achieve a significant improvement in the quantity and quality of production in small rural producers who do not have easy access to adapted production tools and energy which can reduce their working time.

Keywords: Local knowledge, cassava, cultivation techniques, food production, transformation.

Si cet article vous intéresse, vous pouvez [télécharger en cliquant ici](#)

INTRODUCTION

Le manioc, aliment de base de la plupart des populations centrafricaines, est cultivé sur des parcelles variant de 25 ares à 1,5 hectares en moyenne dans les savanes et encore moins en zones forestières. Dans les régions où dominait la culture du coton (Sibut, Yaloké, intéressées par cette étude), le manioc occupe en grande partie les surfaces cultivées et généralement en assolement. Le produit attendu à la fin de sa culture est le tubercule qui constitue l'alimentation de base, selon des habitudes alimentaires des zones visitées.

Les planteurs détiennent des savoirs liés à la désintoxication et à l'obtention de nombreux produits dérivés dont la farine « *foukou* » en Sango, langue nationale, le *chicouangue* ou « *mangbélé* ».

Bien qu'étant une culture d'importation, le manioc a fait l'objet d'appropriation par des groupes culturels qui ont su lui donner des qualificatifs répondant à son goût, son origine et plusieurs autres éléments qui entourent sa production. C'est ainsi que l'étude s'est attelée à comprendre les processus d'adaptation de sa culture à l'environnement socioculturel où elle est adoptée. Ce qui se traduit par un travail d'identification de l'ensemble des classifications locales qui se rapporte à une description morphologique des variétés et ce, d'une façon relativement constante d'un cultivateur à l'autre (Manusset, S., 2006), (Ouhoud-Renoux, 2000).

De ce fait, les savoirs locaux se rapportant aux processus de production, de transformation et de consommation du manioc comme facteur autour duquel se nouent des rapports sociaux sont étudiés en vue d'appréhender la dynamique des échanges intergroupaux culturellement différents, révélatrice d'un processus d'acquisition, de transmission des savoirs en matière de « productions agricoles et alimentaires locales (qui) entretiennent toutes une relation particulière à l'espace. Leur inscription en un lieu s'assortit d'une antériorité et de pratiques partagées. Leur dimension collective les insère dans la culture locale et permet de départager la provenance (venir d'un lieu) de l'origine (être de ce lieu). (Bérard, L. 2004 :6).

La présente étude s'inscrit, non seulement, dans une dynamique de valorisation technique du savoir local mais aussi de rendre compte des représentations symboliques, de l'organisation sociale, des us et coutumes qui entourent la culture du manioc et la production de ses dérivés. C'est dans un souci de compréhension de « la complexité des situations, dispositions et opérations qui fondent toute dynamique de production, de transmission et d'appropriation des savoirs » (Maïzi, P., 2013), que nous voudrions bien porter un regard sur la question, en l'occurrence le savoir et le savoir-faire locaux en matière de production du manioc auquel sont arrimés d'autres cultures dont le producteur ne peut se séparer.

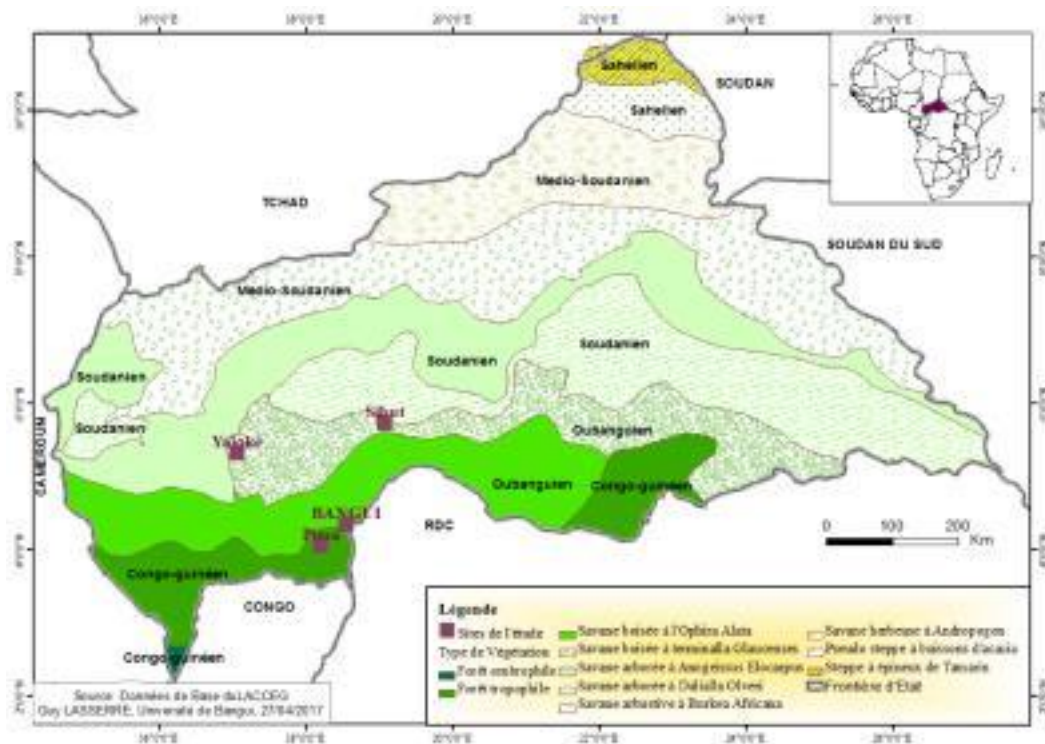
Une approche ethnographique intensive faisant appel régulièrement à des entretiens individuels et de groupe ou *focus group discussion* avec les membres (un échantillon de 5 villages par sites) de différents groupements de producteurs ayant des connaissances diverses sur les pratiques culturelles liées au manioc a été retenue en vue de recueillir des données qualitatives (discours des acteurs) sur le processus de production, de consommation et de conservation. A cette technique est ajoutée celle d'observation directe des pratiques pendant les visites des parcelles (Sardan, JP. O, 1995).

I. Sites étudiés

Trois sites ont été retenus pour cette étude à savoir (*cf. carte de localisation ci-dessous*):

- La commune de **Pissa**, située dans la Lobaye au sud-ouest du pays en zone forestière où l'on pratique une diversité de cultures vivrières (banane, taro, ananas, et le manioc) qui occupent une place de choix dans l'alimentation locale. Elle constitue une véritable zone de ravitaillement pour la ville de Bangui. La population est composée en majorité des Ngbaka auxquels s'ajoutent les Mbatî, les Bandas et d'autres peuples allogènes.
- La sous-préfecture de **Yaloké** (préfecture de l'Ombella-Mpoko) située à 225 km au nord de Bangui composée en majorité de groupes ethniques Gbanou et Ali. On note la présence de plusieurs ressortissants d'autres régions qui s'y sont installés, notamment les Gbaya, les Mandja, les Kaba, les Peulhs, etc., traités peut-être à tort par les autochtones de « gagango » ou immigrants.
- La sous-préfecture de **Sibut** (dans la Kémo) au centre du pays à 185 km de Bangui, composée en majorité des Mandja et des Banda auxquels viennent s'ajouter les migrants tels que les Ngama, les Dagba, les Peulhs et les populations soudano-tchadiennes.

Ces deux derniers sites sont situés en zone de savane.



Localisation des sites de l'étude

II. Organisation de la production

La culture du manioc occupe les $\frac{3}{4}$ de la superficie cultivée en forêt primaire. L'ouverture et la plantation de chaque parcelle s'exécutent autour d'un travail collectif au sein d'une unité familiale ou d'une communauté villageoise.

Au-delà du produit, les systèmes de production concentrent, combinent, régulent tout ou partie des facteurs humains et naturels. Ils contribuent à organiser le fonctionnement de l'association du culturel et du biologique (Bérard, L. et al. 2004). L'association conservation de la biodiversité et savoirs locaux trouvent un terrain fertile dans les productions locales, les « produits du terroir », liées au monde animal, végétal ou microbien.

Les activités de la région sont organisées autour de l'agriculture, de la chasse et pêche et de la cueillette. L'organisation de la production se fonde sur un mode mixte et/ou sexué en dehors des activités champêtres menées individuellement. Les éleveurs peulhs sédentarisés ont fini par adopter la culture suivant un processus de reconversion et de diversification des sources de revenu. Leur participation aux activités est très marquante quand on considère la taille de leur parcelle (1 à 2 ha) comparativement à celles des producteurs autochtones (25 ares à 1 ha). Cette mixité de collaboration peulhs et autochtones, bien qu'ébranlée aujourd'hui par la crise militaro-sociopolitique qui a démarré depuis 2013, a donné l'occasion aux différents types d'échanges de savoirs et d'emprunts intéressants liés à tout le processus de production et de

consommation laissant apparaître comme l'a souligné L. Bérard (*op cit.*), une diversité « de savoirs et de pratiques techniques qui influencent la diversité biologique qu'ils sous-tendent ». Il est reconnu aussi que d'autres facteurs, d'importance variable, interviennent : les usages alimentaires et les préférences organoleptiques, les usages locaux, la mémoire individuelle, collective, orale ou écrite, les représentations symboliques, l'organisation sociale, le pas du temps – cyclique, long terme, court terme – la gestion du foncier, les modes de faire-valoir, les paramètres politiques, économiques.

III. Types de savoirs locaux en matière de production

De manière générale, les savoirs liés au mode de production du manioc sont presque les mêmes avec quelques spécificités dans les sites visités. Des techniques de planting aux critères de choix des boutures en passant par l'identification des variétés les plus appréciées par le producteur, on relève tout un ensemble de savoirs acquis soit au niveau local, soit empruntés chez le voisin ou dans une région éloignée.

3.1 Techniques de planting

Plusieurs techniques sont rapportées dont les plus courantes sont citées ci-dessous. Celles-ci ont émergé avec l'adoption de la culture depuis plus d'un siècle mais elles ont subi de modifications au fil du temps grâce aux appuis techniques modernes impulsées par les organismes de développement.

Il s'agit en effet, de :

- l'ouverture des brèches au sol à l'aide d'une houe ;
- la mise en terre de la bouture en inclinant la partie supérieure vers l'ouest suivant l'orientation du vent (est-ouest),
- l'enfouissement entier de la bouture dans le sol meuble ou dans des sillons ouverts à cet effet ;
- le planting en ligne suivant la nouvelle technique vulgarisée par les services de développement agricole (ACDA, ICRA, FAO, etc.).

Toutes ces techniques sont souvent utilisées et interprétées suivant les croyances populaires ou individuelles en fonction des résultats obtenus au cours des années antérieures. On retient toutefois que les techniques sont étroitement liées aux différents types de savoirs écologiques et des cycles de jachère. Celles qui sont localement acquises se confrontent le plus souvent avec les savoirs technico-modernes suivant un calendrier qui prend en compte la

planification des autres activités non agricoles (chasse, exploitation minière, par exemple). Ainsi le calendrier suivant est généralement observé selon les zones climatiques où la pluviométrie est abondante:

- octobre-janvier : ouverture d'un nouveau champ ;
- mars- avril : brulis, labour et préparation du sol ;
- mai-juin : semis (maïs, mil, arachide, courge, etc.) ;
- juin-juillet : planting de boutures de manioc et sarclage

Dans la région de Pissa (sud forestier) où la pluviométrie est abondante (10 mois sur 12), les travaux de planting (mars-avril) et de récolte s'effectuent deux fois l'an. Alors que plus au nord vers la frontière tchadienne et camerounaise les opérations de planting s'effectuent en juin et juillet. Les modes de gestion de terroir, les formes de jachère et les systèmes de production agricole des localités étudiées varient selon les savoirs spécifiques aux milieux quoiqu'on puisse noter des similitudes surtout dans les zones de savane (Yaloké et Sibut). Remarquons que la gestion du terroir est, de manière générale, fondée sur l'exploitation

« rationnelle » des zones réservées à la culture dont les bornes sont connues par les notables. La terre appartient à la communauté et ne peut être vendue, aux dires des enquêtés. Toute personne étrangère qui en exprime le besoin se voit accorder le droit d'exploitation auprès du chef de terre sans contrepartie à l'exception des zones périphériques urbaines où on procède à la vente des parcelles aux immigrants communément appelés « *gagango* », terme à connotation péjorative qu'on colle aux personnes venant d'autres régions du pays.

Dans l'ensemble, l'exploitation de l'espace cultural dure 3 à 4 ans. Après cette période les producteurs s'orientent vers de nouveaux espaces culturels dans le terroir villageois laissant « le sol ou les vieux champs se reposer » pour une durée de 4 à 5 ans. C'est, en fait, la pratique de la jachère appelée "*Aourou*" en Gbanou et "*Ngourorè*" en Peulh. Les paysans se tournent vers d'autres sols plus riches et y reviennent de temps en temps pour la récolte de tubercules ou de feuilles de manioc. Les plantes qui y poussent sont à la merci des rongeurs et autres bêtes sauvages.

L'ensemble du terroir, reconnu comme patrimoine clanique ou villageois est géré dans le strict respect des règles de succession générationnelle qui, aux dires de nos enquêtés, commencent à disparaître face au développement de l'économie monétaire et la mobilité des jeunes vers les horizons jugés porteurs.

Toutefois, l'on observe ces dernières années une mauvaise gestion du sol avec la récurrence des conflits entre agriculteurs et éleveurs (généralement nomades qui « ne connaissent pas la limite du terroir », estimant que « la terre n'a pas de propriétaire »).

La qualité du sol régénéré après la jachère s'observe à partir de la présence abondante des vers de terre et des hautes herbes. Les premiers critères d'identification du sol approprié à la culture du manioc sont au nombre de trois : sa couleur noire indicateur d'un sol riche, la présence de vers de terre et l'abondance des herbes de Laos appelées "*bara Bokassa*" en Sango ou d'autres herbes de longue taille aux ramifications pleines de vitalité qui attirent les bêtes céphalophes.

L'ouverture de nouveaux champs d'essai appelé "*Kata*" en Gbanou, constitue une étape très rude et nécessite une main d'œuvre suffisante et forte. Il succède à l'ancien champ appelé "*Gbafou*" après deux ou trois années d'exploitation. Le manioc planté nouvellement appelé "*Ngaram*" produit des feuilles comestibles dès les deux ou trois premiers mois. La récolte des tubercules dépend de la variété cultivée (de six mois à un an pour celle appelée « 6 mois »). Par contre, les autres variétés atteignent leur maturité au bout de deux ans.

3.2 Critères de choix de boutures

Les critères généralement retenus par les planteurs sont multiples: la couleur et la taille des feuilles (larges, vertes ou blanchâtres, en fonction des variétés), la couleur des pétioles et éventuellement, la couleur des jeunes pousses. Mais ce qui retient le plus l'attention du planteur c'est la densité de répartition des cicatrices pétiolaires et/ou la couleur de la tige (forme rugueuse et sa grosseur) qui, selon lui, résiste mieux à la chaleur en cas de « retard de pluies » et aux insectes ravageurs notamment les termites. Pour certains, la couleur de la chair du tubercule et le rendement obtenu la saison précédente constituent des critères de choix des boutures.

3.3 Identification des variétés cultivées et leur dénomination locale

Plusieurs variétés sont cultivées dans la région. La liste est longue, mais on peut retenir les variétés les plus courantes : Bangui, Garouamboulaye, Zaouroumbissé, Koffi, Clair, Rendre, Assa, Nzété na Mbongo, Mboumba, Bouba, Six mois, Ibadan, ICRA, FAO et Bodiki. La dénomination des variétés dépend de « l'histoire de la bouture » ou de la provenance des semences ou encore des circonstances dans lesquelles celles-ci sont acquises. C'est le cas par exemple de :

- l'origine : Ibadan, Garouamboulaye, Bangui ;

- l'importateur ou le donateur : Koffi, Claire ;
- le centre de multiplication : Institut Centrafricain de Recherche Agricole, FAO ;
- la durée de maturation : six mois, etc.

Face aux phénomènes liés au changement climatique et à l'appauvrissement du sol, certaines cultures telles que le manioc dont certaines variétés ont été adoptées depuis la nuit des temps ne résistent pas à la chaleur. L'adoption de nouvelles variétés s'impose sous la dynamique de la vulgarisation impulsée par les acteurs extérieurs (agences de développement) ou des planteurs individuels en quête de semences. Le tableau qui suit présente les différentes variétés cultivées et leurs lieux de provenance.

Tableau 1 : Identification des variétés cultivées

Désignation	Zones de culture	Provenance	Qualité/goût	Variétés les plus cultivées	Variétés anciennes
Bangui	Pissa	Nord Congo	Amère		
Garoumboulaye	Yaloké/Pissa	Cameroun	Amère		Sessé à Pissa
Zaouroumbissé	Pissa	Carnot	Amère	Plus cultivée	Gbagongo à Pissa
Claire	Pissa/Yaloké	Togo	Doux	Plus cultivée	Mboumba
Rendre (service)	Pissa	Boali	Amère	Plus cultivée	
Mboumba	Pissa	Centre recherche	Amère		
Bambari	Sibut/Pissa	Centre de recherche	Amère		
Bouba	Pissa	RDC	Amère		
Six mois	Pissa/Yaloké/Sibut	Centre de recherche	Amère	Plus cultivée	
Nzété na Mbongo	Pissa	RDC	Amère		
ICRA/FAO	Sibut/Pissa/Yaloké	Centre de recherche	Amère		
Assa	Pissa	Locale	Amère	Plus cultivée	
Bodiki	Pissa	Berbérati (Mbissa)	Amère		
Koffi	Pissa	Togo	Amère		
Bétu	Pissa	Congo	Amère		
Ibadan (Nigéria)	Pissa/Yaloké	Nigéria	Amère		
Mbongo	Pissa	RDC	Amère	Plus cultivée	

Source : notre enquête.

Les dénominations ci-dessus témoignent en premier lieu de l'importance du phénomène d'emprunt et en second lieu de la dynamique de circulation des variétés d'un site à un autre. Certaines variétés portent le nom de l'emprunteur (l'exemple de « Claire », nom de la femme technicienne d'agriculture qui l'a introduite dans la localité), du centre d'expérimentation ou centre diffuseur (ICRA, FAO).

Certaines variétés sont en voie de disparition parce que « peu adaptées au sol » selon les producteurs. Elles sont abandonnées au profit de celles nouvellement introduites par les centres

de vulgarisation. Ceci permet de mesurer et d'apprécier la capacité d'adaptation de certaines régions aux nouvelles techniques et innovations impulsées par les organismes de développement.

3.4 Modes d'acquisition des variétés

Trois principaux modes d'acquisition sont généralement présentés:

- Par emprunt chez les producteurs voisins (parents ou amis) ;
- Par achat de boutures (500 à 1000 FCFA la botte de 15 à 20 tiges d'une longueur variant de 1 à 2 mètres) ;
- En compensation d'une journée de travail réalisé chez le producteur voisin.

Le choix des boutures répond à plusieurs logiques développées par les producteurs: la logique de rentabilité de la variété, la logique de « sécurité alimentaire», logique de «collection et esthétique» et de «prestige social et culturel».

Dans la plupart des cas ces différents modes de gestion des variétés de manioc sont soutenus par des discours qui justifient les choix :*«parce que les tubercules sont gros» «parce que le tubercule donne beaucoup de pulpe» «pour être sûr d'avoir toujours une variété de manioc qui soit adaptée à la terre» «parce que c'est joli », «parce que je ne l'avais pas» , « parce que cela m'aime bien » «mes ancêtres l'ont toujours cultivées», « elles résistent mieux aux attaques des insectes et même des sorciers », etc.* Autant de déclarations qui justifient les actions individuelles ou collectives face au besoin d'acquisition des variétés.

3.5 Techniques de conservation des boutures

Après la récolte des tubercules en période de saison sèche (décembre et janvier), les tiges jugées résistantes sont récupérées avec soin pour être conservées dans les zones humides ou aux abords des forêts galeries en attendant la saison pluvieuse (mai-juin) pour être repiquées. Selon les producteurs « expérimentés », plus la conservation est longue, plus se développent des bourgeons qui « affaiblissent » les boutures et les rendent « peu productives et performantes ». Ceci pose un réel problème de sélection et de conservation des semences.

Certains planteurs ont, par exemple, reproché aux organismes donateurs la distribution des boutures sans respect de la période de planting indiquée (avril-mai pour la zone forestière et juin-juillet pour la région de savane). Le récit d'un planteur de Sibut est éloquent à cet égard lorsqu'il affirmait qu'un organisme d'appui leur avait livré les boutures de manioc en octobre « fin de la saison pluvieuse où les termites et les rongeurs attaquent les boutures et les jeunes

plantes ». Celui-ci a ajouté avec humour « mon Dieu ! On se demande si ces gens ne se rendent pas compte en nous livrant du bois de chauffe dont nous n'avons pas besoin ».

IV. Modes de transmission de savoirs cultureux (ou agricoles)

Les savoirs agricoles s'effectuent de plusieurs manières hiérarchisées du local (savoirs endogènes) au global (savoirs exogènes modernes) :

- La transmission d'une génération à une autre (du père au fils ou de la mère à la fille) ;
- L'apprentissage interindividuel au sein des groupes d'entraide et de solidarité issus des classes d'âge;
- Au cours des échanges d'expérience organisés entre groupements des producteurs. Il s'agit, en fait, des rencontres qui ouvrent la voie aux partages et de transmission de savoirs paysans. Certains sont occultés par les détenteurs qui créent un mythe autour poussant ceux les empruntent à se soumettre aux exigences telles « jeter une pièce d'argent symbolique ou offrir un poulet blanc en compensation pour rendre productive la semence».
- La formation technique formelle organisée par les techniciens de (Agence Centrafricaine de Développement Agricole) ;

V. Le processus de transformation du manioc

Quoique diversement interprétés et reproduits, les savoirs locaux en matière de transformation présentent un processus qui se déroule en six phases les plus connues dans les sites visités:

Phase 1 : Déterrement du tubercule à l'aide d'une houe ou par simple arrachage à la main.

Phase 2 : Coupe des bouts racines tuberculaires fibreux ;

Phase 3 : Epluchage et lavage ;

Phase 4 : Dépôt dans des bassins aménagés ou des barriques pour le rouissage ; l'opération de rouissage se fait suivant quatre (04) modes. Il s'agit du :

- rouissage dans un bassin sablonneux dont la durée va de 2 à 3 jours ;
- rouissage dans un bassin d'eau stagnante au fond boueux qui prend 3 à 4 jours. Cela donne une couleur grise à la cossette souvent mal appréciée par les consommateurs ;
- rouissage dans des ruisseaux, avec un système d'évacuation des eaux qui dure 3 jours ;

- rouissage dans de barrique en plastique d'une contenance de 100 à 200 litres. Une technique moderne qui permet de rendre plus « propre et saine la cossette) mieux appréciée par les consommateurs urbains.

Phase 5 : Après le rouissage qui dure en temps normal 2 à 3 jours le producteur procède au nettoyage des tubercules ramollis. Il s'en suit des opérations de défibrage, de malaxage, de mise en panier ou dans un sac sous presse en vue de l'égoutter pendant deux jours. Cette phase permet d'évacuer le cyanure et de donner un goût acidulé à la pâte.

Phase 6 : Séchage en cossette sur les aires traditionnelles appelées communément « *lakéré* » (zone de savane). En zone forestière le séchage s'effectue sur des claies « en vue d'éviter les grains de sable et autres corps étrangers ».

Tout ce processus, selon les enquêtés, est obligatoire même si cela prend beaucoup de temps surtout en saison sèche où on note une rareté d'eau. Le tableau qui suit présente les produits de consommation à base de tubercule et feuilles de manioc.

Tableau 2 : Chaîne opératoire de transformation

Phases	Opérations	Description de l'opération ou activité	Outils et matériels utilisés	Durée
1	Déterrage des tubercules	- Coupe des tiges - Déterrer les tubercules - Coupe des bouts - Transport au point de rouissage	- machette, houe, couteau, cuvette, pousse-pousse, chariot	1 jour
2	Rouissage (effectué soit dans les eaux stagnantes ou dans des fûts à la maison)	- Rouissage, Epluchage, défibrage et malaxage - Mise en panier ou sac - Pressage et égouttage	Cuvette, Panier en roseau, Sac de farine, grosse pierre en guise de presse	pendant 2 à 3 jours selon les saisons
3	Séchage	- Transport au point de séchage - Pétrissage - Epanchage sur la claie ou l'aire de séchage améliorée ou sur des cuirasses latéritiques	Cuvette, Panier en roseau, Sac de farine, pousse-pousse, chariot, cuvette	1 jour
4	Vente et consommation	Évacuation vers le point de vente ou à la maison pour conservation ou vente	Cuvette, Sac	Nombre indéterminé

Source : notre enquête

Dans toutes les zones visitées, le processus de rouissage varie selon les saisons et le climat. En saison sèche la durée de rouissage est de 2 à 3 jours dans des eaux au fond sablonneux ou boueux. Par contre en saison pluvieuse la durée de rouissage varie de 3 à 4 jours à cause de la fraîcheur du mois de décembre et janvier surtout.

La qualité du manioc transformé (en cossettes ou farine) dépend de la qualité de l'eau dans laquelle il est roui. Il est noté que pour obtenir une bonne qualité de manioc, le rouissage doit se faire dans un bassin au fond sablonneux. L'eau ne doit pas être stagnante, mais doit par conséquent trouver une ouverture où l'écoulement permet d'évacuer le cyanure. Dans la plupart des cas, les transformateurs n'épluchent pas les tubercules mais procèdent seulement au sectionnement des bouts fibreux et mettent dans les bassins « pour gagner du temps ». Aux dires des enquêtés cette technique donne à la pâte une couleur violet et à la fin la cossette ou la farine ne présente pas un éclat appréciable.

Comme indiqué sur le tableau 2, le processus de transformation prend 4 à 6 jours. En saison pluvieuse, les paysannes éprouvent d'énormes difficultés de séchage. Elles ont des techniques de conservation qui consistent à remettre en sac la pâte avec un mélange de la noix de « kahbo », plante sauvage issue de la famille du colatier qui permet de maintenir en l'état le manioc en attendant le jour ensoleillé.

5.1 Les produits dérivés du manioc

Le manioc transformé offre tout une gamme de produits dérivés selon les régions. Selon les habitudes locales, trois produits les plus courants sont : la « boule » ou le fougou, la pâte cuite enveloppée dans des feuilles (mangbélé ou le chikwangue), le *ngouza* à base de la feuille préparée sous diverses formes qui occupe une place importante dans la consommation locale. Le tableau 3 ci-dessous donne la liste de quelques produits dérivés.

Tableau 3 : Identification des produits transformés à base des feuilles du manioc

Produits	Dérivés
Tubercule	Farine (foukou)
	Mangbélé ou Chikouangue
	Zézé ou le gari
	Beignet de manioc ou le « poids lourd »
	Dougro ou kobé ti maçon consommé avec arachides grillées ou en pate
	Bouillie « kon »
	Bouillie à base de la boule malaxée avec le sésame
	Farine pétrie dans de l'eau tiède pour les pansements gastriques
Feuilles	« gando » sauce à base de feuilles
	« gbangba » feuilles associées au gombo dont la cuisson est rapide
	Galette ou « kouyinlin »
	Le « ngouza » à la sauce arachide et viande
	Sauce à base de feuilles séchées

Source : notre enquête

La farine du manioc occupe le premier rang parmi les produits dérivés offerts à la consommation. D'autres sous-produits jouent un rôle d'appoint tenant compte des besoins occasionnels du producteur. Le *mangbélé* fabriqué à partir de la pâte (40 à 50 g) de texture élastique, occupe une place importante dans la consommation quotidienne. Après épluchage, défibrage et laminage/malaxage de la pâte et du modelage à la main, le producteur l'emballage dans des feuilles de plantes sauvages qu'on vend généralement sur le marché. La cuisson prend 45 à 60 minutes. Il est très consommé partout en Centrafrique, surtout en zones urbaines où on en trouve sur les points de vente de méchoui (viande charcutée et braisée « *chouya* »).

5.2 Les autres usages des feuilles de manioc

En sus des usages à but alimentaire tels que relevés sur le tableau ci-dessus, les producteurs utilisent certaines parties de la plante du manioc à des fins thérapeutiques suivantes :

- traitement de la varicelle ou *yangba* ;
- traitement de la pneumonie chez l'enfant avec le suc présuré en petite quantité ;
- élimination des poux et des chiques ;
- traitement des hémorragies externes et de la gangrène;
- traitement de la douleur due à la piqure d'insectes et contre les venins de serpents à base du suc tiré de la feuille de manioc de couleur verte (*variété six mois*).

Tableau 4 : Les usages à des fins thérapeutiques

Les usages de la feuille de manioc			
Nom en français	Noms vernaculaires	Parties utilisées	Processus de préparation
Varicelle	Kété Yangba	Feuilles	Feuilles de manioc de la variété "Six mois" préparées par infusion. Faire une application corporelle sur les parties atteintes
Varirole	Kota Yangba	Feuilles	Feuilles de manioc de la variété "Six mois" pilées et infusées dans l'eau chaude. Faire une application sur les parties atteintes
Pneumopathie chez l'enfant	Kobéla ti katé	Feuilles	Feuilles de manioc de la variété "Six mois" pillées, malaxer et faire une application locale, surtout au niveau du tronc
Gastrite	Kobéla ti bè	Tubercule doux /farine de manioc malaxée)	Faire une macération de farine de manioc à l'eau potable et boire un verre autant que possible.
Hémorragies	Feuilles		Application locale de la feuille pilée.
Plaies ouvertes	KotaKâ	Feuilles	Application locale de la feuille pilée.

Morsure de serpent	Kâ ti ngbô	Feuilles	Mâcher et avaler la substance. Cela permet au malade de vomir et d'évacuer le venin. C'est un anti venimeux.
Poux et Chiques	Siri/ ngoussou	Feuilles	Piller une quantité de feuilles de manioc et en faire une application sur la tête et les parties touchées.
Piqûres d'insectes Guêpe, scorpion	Didiri, kpalakongo	Feuilles	Piller une quantité de feuilles de manioc et en faire une application locale.

Comme indiqué sur ce tableau la feuille du manioc (surtout la variété « six mois ») joue un rôle très important dans la guérison des différentes maladies chez les producteurs. Même si l'effet n'est pas probant en termes de guérison efficace et définitive, il permet de « calmer la douleur ou d'arrêter la propagation du venin dans le corps ».

VI. Croyances et représentations sociales liées à la production du manioc

L'adoption d'une technique culturelle est fonction des représentations sociales et croyances qui y sont attachées ; on parle par exemple de (*la chance*): "*Kodè ni ayè zo yéngo*". Le planteur peut choisir telle ou telle technique de bouturage parce qu'il estime que celle-ci donne un bon rendement. C'est ainsi que certains optent pour le semis en ligne, d'autres pour le bouturage dispersé et des boutures enfouis totalement dans le sol. Malgré les avantages de certaines techniques conseillées par les agents de développement, les planteurs restent attachés à leurs croyances et pratiques dont ils estiment prometteuses.

En outre, pour « se protéger contre les sorciers » ou « la mauvaise main de l'autre », il est interdit de déclarer la quantité de manioc produite pendant la saison au risque de se faire envoûter. Ce qui entraînerait la perte de la récolte la saison suivante. Ces mêmes croyances limitent les ambitions de ceux qui ont le désir d'augmenter leur superficie au-delà de deux ou trois hectares. La crainte du sorcier (dominante dans toutes les zones visitées) et de l'envoûtement « *le Gbeîn* » ou les zombies dans la région limite la volonté d'extension des parcelles emblavées ou de l'accumulation de revenu. Ainsi la mauvaise récolte ou toute autre calamité naturelle trouve son explication dans ces croyances.

L'ouverture d'un nouvel espace culturel obéit à des rites sacrificiels à l'endroit des ancêtres ou des dieux de fécondité, l'enfouissement au sol de plante *Doumbéré* (en Mandja), pour impulser la productivité du manioc, l'épandage du sel de cuisine sur les jeunes plantes permet de protéger le champ contre les sorciers ou le « mauvais regard » des passants, les bêtes sauvages et « les esprits maléfiques ».

La protection des cultures contre la défloraison et l'attaques des acariens dépend aussi de l'utilisation de "*Kpouroutong*"(en Gbanu), une plante qui sert à protéger les cultures contre

la défloraison des plantes après le passage d'une femme en période de menstrues ou de début de grossesse dans le champ de manioc est couramment évoquée par les producteurs.

Le raisonnement d'un planteur peulh qui suit est souvent repris par les autres pour expliquer les cas de pertes subies :

J'ai investi en 2010 la somme de 200.000 FCFA dans la plantation du manioc. Les plantes étaient abondantes, jolies à voir et tout le monde a apprécié. Mais quelques mois plus tard, les feuilles ont disparu bien qu'il y ait de la pluie en abondance. Je ne croyais pas au phénomène de sorcellerie, mais après ce qui m'est arrivé, j'ai fini par croire.

Ces types de raisonnement sont courants dans les trois sites visités et cela dénote de la vivacité des croyances aux pratiques fétichistes et de sorcelleries. La baisse de la production agricole, les attaques acridiennes ou autres animaux sauvages trouvent leur explication dans ces pratiques et influencent négativement le développement des activités agropastorales dans ces régions. Une étude pédologique mettant en exergue la qualité du sol, le taux d'acidité permettra sans nul doute de comprendre les éléments explicatifs de la défloraison des plantes ou les maladies des plantes enregistrées dont les planteurs attribuent la cause aux sorciers malveillants. Aux dires de nos enquêtés des localités étudiées, la fertilité du sol remonte aux années 1970 où grâce à l' « Opération Bokassa » amorcée dans le cadre de la mécanisation de l'agriculture, les récoltes étaient abondantes. Depuis cette époque, le sol se reconstitue difficilement entraînant de facto son appauvrissement, surtout que le manioc et les autres cultures vivrières ont le seul avantage de ne bénéficier que de l'arrière-effet des intrants utilisés dans le cadre de la culture de rente (coton).

CONCLUSION

Les savoirs locaux des paysans sur les pratiques culturales à base de manioc sont insuffisamment étudiés en République Centrafricaine sans doute parce que cette culture aurait une importance économique relative aux yeux du « développeur » qui a toujours mis un accent particulier sur les cultures de rente (coton et café) jusqu'à une époque récente. Bien qu'elle soit une culture importée, à travers un processus d'acquisition et d'adoption, les paysans connaissent aujourd'hui les noms des variétés ou des écotypes locaux qu'ils utilisent et maîtrisent les calendriers agricoles de manière empirique. A ces connaissances traditionnelles viennent s'ajouter les savoirs techniques « rationnelles » avec l'appui des institutions de recherche et de développement agricole telles que l'ICRA (Institut Centrafricain de Recherches Agronomiques), l'ACDA (Agence Centrafricaine de Développement Agricole), etc.

Le processus de production, de transformation et de consommation s'articule autour de l'utilisation des outils aratoires donnant lieu à une faible productivité et d'une organisation sociale fondée sur la solidarité lignagère ou des structures de coopération modernes dans tous les trois sites étudiés. La recherche d'une production de qualité telle qu'attendue par les marchés reste timide au regard des techniques de rouissage et de séchage attachées aux savoirs traditionnels.

L'amélioration des techniques de production à l'aide de machines (épluchage, broyage, malaxage, pressage et séchage) proposée par les structures de recherche et de vulgarisation sont l'apanage des centres urbains où l'accès à l'énergie est facile et moins onéreux. Or la grande majorité des producteurs primaires sont des ruraux n'ayant aucune autre source d'énergie devant aider à réduire le temps de travail et améliorer la qualité des produits.

Dans une perspective d'appui au développement de la filière manioc, il serait important de reconnaître que les savoirs locaux constituent des atouts permettant d'apprécier la qualité des produits, leur utilisation locale et au-delà les attentes du marché. Il faut reconnaître qu'au-delà du produit, les systèmes de production concentrent, combinent, régulent tout ou une partie des facteurs humains et naturels. Ils contribuent à organiser le fonctionnement de l'association du culturel et du biologique (Bérard, L. et al. 2004).

La combinaison des savoirs endogènes aux techniques modernes pourrait permettre d'augmenter la qualité de la production et d'aider les ménages pauvres à améliorer leur revenu. Cette étude a bénéficié de l'appui financier du pôle régional d'appui au développement des savanes d'Afrique centrale (PRASAC), du CIRAD et de l'Union Européenne que nous tenons à remercier ici.

Bibliographie

- Babaleye T. (1996), Cassava Africa's food security crop. Consultative Group on International Agricultural Research. *Newsletter*, vol. 3 N° 1.
- Bérard L. et al. , Les « produits du terroir » : de la recherche à l'expertise, PUF « Ethnologie française » 2004/4 Vol. 34 | pages 591 à 600.
- F.A.O. (1985) F.A.O. Production year book, 1985.
- F.A.O. (1996) Annuaire production : 1995, Rome, Italie, FAO, 235 p.
- Guthrie J. (1990) Controlling African cassava mosaic disease. Wageningen, the Netherlands: CTA.
- Hahn S. K. Terry E. R., Leuschner K., Singh T.P. (1982) Stratégie d'amélioration de la résistance du manioc aux maladies et aux insectes les plus importants sur le plan économique, en Afrique. In : *Plantes-racines tropicales/stratégies de recherches pour*

les années 1980. Compte rendu du premier symposium triennal sur les plantes-racines tropicales. Direction Afrique, 8 au 12 septembre 1980, Ibadan, Nigéria. Ottawa, Ont., CRDI, 27-30 p.

- Kafara J.M. (2003) Pratiques paysannes d'association de cultures dans les systèmes cotonniers des savanes Centrafricaines. In : Jamin J. Y. Seiny Boukar L., Floret C. (éditeurs scientifiques), 2003. *Savanes africaines : des espaces en mutation, des acteurs face à des nouveaux défis. Actes du colloque mai 2002, Garoua, Cameroun. Prasac, Ndjamena, Tchad-Cirad, Montpellier, France.*
- Moity-Maïzi P. Interroger la localisation et la circulation des savoirs en Afrique, S.A.C. | « Revue d'anthropologie des connaissances », 2011/3 Vol. 5, n° 3 | pages 473-491.
- Mallouhi N. et Kafara J. M. (2002), La culture du manioc en Centrafrique. CTP/ICRA, 16 p.
- Olivier de Sardan JP., The policy of fieldwork. On the production of data in anthropology, pp. 71-109.
- Tébéro J., 1997, Le coton dans l'économie rurale en Centrafrique : pour une approche socio-anthropologique du développement, thèse de doctorat du 3^e cycle, Abidjan.
- Tisserant C. (1953) L'agriculture dans les savanes de l'Oubangui. *Bulletin de l'Institut des études Centrafricaines (Brazzaville), nouvelles séries, 6 :27.*
- Trèche S. (1995) Importance du manioc en alimentation humaine dans différentes régions du monde. *Editions ORSTOM. 26-35*
- Zinga I., Nguimalet C.R., Lakoueténé D.P., Konaté G., Kosh Komba E. et Semballa S. (2008) Les effets de la mosaïque africaine du manioc en République Centrafricaine. *Géo-Eco-Trop, 32 : 47-60.*