



Revue Ivoirienne d'Histoire

ISSN 1817-5627



Éditions Universitaires
de Côte d'Ivoire

19

2011

ADMINISTRATION

COMITE DE REDACTION

Directeur de publication :	Simon-Pierre EKANZA
Rédacteur en chef :	KOUAME Aka
Secrétaire de rédaction :	SOHI Blesson F.
Responsable marketing :	DAHOURA Lucien
Coordination technique :	MIAN N. K. M. Assanvo

COMITE SCIENTIFIQUE ET DE LECTURE

Annie Saunier	Professeur Université Antilles-Guyanes
Simon-Pierre Ekanza	Professeur Université de Cocody
Ouattara Tiona	Directeur de recherches (IHAAA, Abidjan)
Paul N'Da	Professeur ENS Abidjan
Alain Tirefort	Professeur Université Antilles-Guyanes
Rémi Fabre	Maître de conférences HDR Nantes
Nicoué Lédjou Gayibor	Professeur Titulaire Université de Bénin (Togo)
N'Guessan Aloko Jérôme	Directeur de recherches géographie Université de Cocody
Klaus Van Eickels	Professeur Université de Bamberg (Allemagne)
Jean -Noël Loucou	Maître Assistant Université de Cocody
Kouamé Aka	Maître de Conférences Université de Cocody
Allou Kouamé René	Maître de Conférences Université de Cocody
Derou Jean	Maître Assistant Université de Cocody
Sétié E. Louis	Maître Assistant Université de Cocody
Yao Bi Gnagoran	Maître Assistant Université de Cocody
Kouassi Yao	Maître Assistant Université de Cocody
Bamouan Boyala J-P.	Maître Assistant Université de Cocody
Kouao Biot Bernadine	Maître Assistante Université de Cocody
Gonnin Gilbert	Maître Assistant Université de Cocody
Aboké Eugène	Maître Assistant Université de Cocody
Kouadio Guessan	Maître Assistant Université de Cocody
Tchero Joachim	Maître Assistant Université de Cocody
Tokpa Lépé Jacques	Maître Assistant Université de Cocody

ADMINISTRATION DE LA REVUE

UFR Sciences de l'Homme et de la Société
Département d'Histoire

Université de Cocody - Abidjan (CI)

*Les articles proposés à la revue sont
adressés au Secrétariat de Rédaction :*

SOHI Blesson F.

UFR SHS (Histoire) BP V 34 Abidjan (C I)

Email : rev_ivhist@yahoo.fr

Rev. ivoir. hist.

Numéro 19, 2011

Maquette et mise en page : EDUCI

Editions Universitaires de Côte d'Ivoire

BP V34 Abidjan (Côte d'Ivoire)

Tél. : (225) 22 487 812

E-mail : educiabj@yahoo.fr

ISSN 1718-5627

Tous droits de traduction, de reproduction et d'adaptation réservés pour tous les pays.

SOMMAIRE

Rev. iv. hist., ISSN 1817-5627, N° 19, 2011.

- 1- **MEIGNAN G Richard (2011).**
Etude d'un aspect de la politique coloniale en Côte d'Ivoire :
le rationnement alimentaire.....5-23
- 2- **GOLÉ Koffi Antoine (2011).**
L'internationalisation de la guerre du Biafra (1967-1970) :
essai d'analyse des enjeux politiques et idéologiques.....24-40
- 3- **VIDO Agossou Arthur (2011).**
Le riz africain (*Oryza glaberrima* Steudel), un aspect de l'histoire rurale
de la Côte de l'Or ou l'extension de la zone de « civilisation du riz »
(XVII^e-XVIII^e Siècles).....41-60
- 4- **ASSANVO K.M.M. Newson (2011).**
Démocratie africaine et impérialisme occidental (1ère partie) : Crise de
la démocratie en Afrique, l'action impérialiste occidentale.....61-88
- 5- **BAMBA Abdoulaye (2011).**
Houphouët-Boigny : les dimensions interpersonnelles dans le règlement
des différends avec les voisins, le cas de la Guinée de Sékou Touré....89-104
- 6- **SOHI Blesson Florent (2011).**
Batouala : une source pour l'historien ?.....105-114
- 7- **GOBA Boliga Zéphirin.** Politiques publiques et sécurité dans les communes
d'Abidjan : rôle du maire, autorité de police.....115-131
- 8- **ANON N'guessan (2011).** La pratique d'Internet et le développement
d'une pensée informatique chez les élèves et étudiants d'Abidjan..... 132-149

Référence de cet article : VIDO Agossou Arthur(2011). Le riz africain (*Oryza glaberrima* Steudel), un aspect de l'histoire rurale de la Côte de l'Or ou l'extension de la zone de « civilisation du riz » (XVII^e-XVIII^e siècles). *Rev. iv.hist.*, N° 19, 2011.

LE RIZ AFRICAIN (*ORYZA GLABERRIMA* STEUDEL), UN ASPECT DE L'HISTOIRE RURALE DE LA CÔTE DE L'OR OU L'EXTENSION DE LA ZONE DE « CIVILISATION DU RIZ » (XVII^e-XVIII^e SIÈCLES)

VIDO Agossou Arthur

Doctorant en Histoire/Université de Cocody (Abidjan)

INTRODUCTION

Le riz¹, compte tenu de son importance dans les domaines de l'agronomie, de la génétique ou de l'économie² a fait l'objet de nombreuses recherches³. Pour l'approche historique, Portères⁴, dont les travaux ont beaucoup porté sur la question, signale que la riziculture africaine a été pratiquée bien avant l'arrivée des Européens, du Cap-Vert au Lac Tchad, mais n'atteignant l'Océan Atlantique que du fleuve Sénégal au fleuve Bandama⁵ avec des cultures sporadiques à Axim (Sud-ouest du Ghana). C'est donc à partir de telles évidences que Miège⁶ définit la région du golfe du Bénin, qui a vu naître bon nombre de royaumes renommés, comme la zone de la 'civilisation de l'igname' ; à l'Ouest se trouve la zone de la 'civilisation du riz'. La 'civilisation du riz' se distinguerait de la 'civilisation de l'igname' en ce que cette dernière s'associerait à

1 Le riz, quelle que soit l'espèce, est une plante herbacée annuelle et autogame (qui se reproduit préférentiellement par autofécondation) qui appartient à la famille des graminées, à la tribu des Oryzées. Le genre *Oryza* comprend plus d'une vingtaine d'espèces parmi lesquelles seules deux sont cultivées : *Oryza sativa* Linné, d'origine asiatique, et *Oryza glaberrima* Steudel, d'origine africaine.

2 La liste n'est pas exhaustive.

3 Lesquelles recherches ont été menées, entre autres, par les chercheurs du Centre du riz pour l'Afrique (basé au Bénin) et de l'IRRI (International Rice Research Institute), basé en Philippines.

4 Portères (R.), « Berceaux agricoles primaires sur le continent africain », *Journal of African History*, III, 2, 1962, p. 200.

5 Le fleuve Bandama, qui traverse en son milieu et du nord au sud la République de Côte d'Ivoire, est alors considéré comme la limite entre le domaine du riz (à l'Ouest) et le domaine de l'igname (à l'Est). Cf. Chauveau (J.P.), Dozon (J.P.) et Richard (J.), « Histoires de riz, histoires d'igname : le cas de la moyenne Côte d'Ivoire », *Africa*, 51 (2), 1981, p. 623.

6 Miège (J.), « Les cultures vivrières en Afrique Occidentale. Étude de leur répartition géographique, particulièrement en Côte d'Ivoire », *Cahiers d'Outre-mer*, VII, 25, 1954, pp. 25-50.

des institutions politiques fortes, utilisant précisément la 'fête des ignames'⁷ comme instrument de contrôle social⁸. Cependant, des auteurs de récits de voyage⁹ ont souligné la présence du riz aux embouchures de certaines rivières le long du Golfe de Guinée, à l'Est du fleuve Bandama, dès le début du XVII^e siècle.

Cet article, loin de vouloir donner une liste exhaustive des auteurs anciens ayant constaté la présence de la céréale sur la Côte de l'Or, veut faire apparaître, en commentant certains textes anciens et par comparaison avec les observations actuelles, la place essentielle occupée par le riz africain dans le grand système agraire de la région, avant la période coloniale. En interrogeant les célébrations religieuses, les rituels et la nature des offrandes présentées aux puissances tutélaires, l'on tentera d'évaluer la place et le sens culturel que les sociétés de la région d'étude donnent à la céréale.

I- INTRODUCTION ET PREMIÈRES CULTURES DU RIZ AFRICAIN SUR LA CÔTE DE L'OR

I.1- Voies probables d'introduction du riz africain sur la Côte de l'Or

En l'absence de toute preuve irréfutable, l'hypothèse précolombienne du riz africain sur la Côte de l'Or peut être retenue. Bien avant que les Européens n'entrent en contact direct avec le Nouveau Monde, en 1492, le riz africain était déjà présent dans l'espace ouest-africain. D'ailleurs la céréale, qu'elle soit cultivée ou non, est identifiée dans le Nord-est du Nigeria vers 1800 av. J.-C¹⁰. Quant aux probables voies d'introduction de la denrée sur la Côte de l'Or, il serait imprudent d'affirmer que sa diffusion résulte d'un centre unique. Plusieurs indices amènent à pencher pour une introduction plurielle aussi bien dans le temps que dans l'espace. Ces indices nous amènent à supposer que le riz a emprunté trois grands axes d'introduction : l'axe Nord-sud ; l'axe Est-ouest, dans sa partie méridionale, en provenance des localités situées dans la zone dite de 'civilisation du riz' ; l'axe Ouest-est, dans sa partie méridionale, en provenance des Côtes des Esclaves et de l'île de São Tomé et Príncipe.

7 L'igname fait l'objet d'un culte particulier à l'occasion de sa toute première récolte chez les Akan et les Ga de l'actuel Ghana. En effet, lorsque l'igname mûrit, on ne peut ni la manger, ni la commercialiser, ni l'emporter au village avant la célébration de la fête de nouvelle igname ; la fête est connue des Etats fanti sous le nom de *Adwedi* et dans les autres Etats Akan *Adwira* et *Ahooba* (Cf. Ballong-Wen-Mewuda (J.B.), *São Jorge da Mina (1482-1637) : la vie d'un comptoir portugais en Afrique occidentale*, t.1, Lisbonne-Paris, EHESS/Collection du Centre d'Etudes Portugaises, 1993, p. 124).

8 D'autres facteurs déterminants rentrent en ligne de compte dans la relation entre "types de civilisation" et bases agricoles de la société : les nécessités 'fonctionnelles' de l'agriculture, par opposition à la cueillette et la chasse, et le degré des forces productives mises en œuvre, les échanges à longue distance et l'habitat.

9 Comme nous le verrons par la suite.

10 Bédau (R.), Polet (J.), Sanogo (K.) et Schmidt (A.) (Éds), *Recherches archéologiques à Dia dans le Delta intérieur du Niger (Mali) : bilan des saisons de fouilles 1998-2003*, The Netherlands, CNWS Publications, 2005, p. 396.

L'axe Nord¹¹-sud est probablement la plus ancienne porte d'entrée du riz africain sur la Côte de l'Or. La céréale a peut être été introduite à la faveur des grands mouvements migratoires qui ont sillonné l'Afrique de l'Ouest et qui ont abouti à la mise en place des populations actuelles. Ces mouvements migratoires ont probablement créé des phénomènes d'assimilation de techniques et de cultures diverses à partir des berceaux majeurs de diffusion. Ainsi, s'il est reconnu que les premiers Portugais ont rencontré à Elmina des commerçants mandé venus du Mali¹², on peut alors suggérer que le riz africain a été inséré dans la mouvance des grands échanges inter-régionaux qui ont profité aux régions littorales. Allant dans le même sens, Portères¹³ suggère qu'*Oryza glaberrima*, en provenance du Delta intérieur du Niger¹⁴, se serait propagée dans l'arrière-pays¹⁵ de la Côte de l'Or via les petits centres de diffusion. De ce fait, il est plus aisé de comprendre pourquoi l'appellation du riz dans la région d'Assinie est désignée dès le début du XVIII^e siècle par *maro*¹⁶ ; lequel nom désigne jusqu'aujourd'hui le riz dans le Delta intérieur du Niger¹⁷. Cette désignation du riz par les paysans d'Assinie confirme bien la règle de Portères selon laquelle : « Les différentes ethnies adoptant une espèce adoptent également son nom¹⁸ ».

Des indices amènent à supposer que l'axe Ouest-est est probablement le deuxième itinéraire emprunté par le riz africain pour atteindre notre aire d'étude dès le début du XVI^e siècle. Le premier indice remonte à la date du 17 Janvier 1532 lorsque Fernão Carvalho, Capitaine du navire S. António de Cezimbra, en provenance de São Tomé et Príncipe, débarque à São Jorge da Mina (Elmina) avec un chargement composé de 80 esclaves, des articles de parures (perles), des tissus (étoffes) et des vivres tels que les ignames et le riz de Guinée¹⁹. Le terme Guinée qui vient, semble-t-il, du mot berbère « Akarn-Inguinauen » signifie « terre des Noirs²⁰ », tout comme le mot arabe « Bilāl-Al-Sudan » et le mot grec « Aithiopia ». Le toponyme Guinée pour désigner le riz permet alors de suggérer qu'il s'agit de l'espèce *glaberrima*²¹.

11 Le Nord ici représente l'arrière-pays de la Côte de l'Or, voire le Mali actuel qui est considéré comme le centre originel de l'espèce *glaberrima*.

12 Deveau (J.- M.), *op. cit.*, 195.

13 Boeken (G.B.), *Etude agro-botanique des riz sauvages au Sénégal*, Rome, PNUD/FAO, 1971, p. 59.

14 A l'état actuel des connaissances, les recherches archéologiques effectuées dans la région ont permis de découvrir des grains de riz (entiers ou brisés) dont les plus anciens datent du neuvième siècle avant l'ère chrétienne (Cf. Bedaux (R.) et *alii*, *op. cit.*, pp.388-389).

15 Ce point de vue est aussi partagé par l'historien Ballong-Wen-Mewuda. Pour lui, le riz est présent dans l'arrière-pays bien avant les XV^e et XVI^e siècles. Cf. Ballong-Wen-Mewuda (J.B.), *op. cit.*, p. 123.

16 Roussier (P.), *L'établissement d'Issiny 1687-1702*, Paris, Larose, 1935, p.213.

17 Dans cette région, le riz est également appelé *malo* ou *mano*.

18 Cité par Dao (Z.), *La production du maïs : la politique de développement pour la sécurité alimentaire au Burkina Faso (1977-2000)*, Mémoire de maîtrise d'histoire, Université de Ouagadougou, 2006, p.11.

19 Ballong-Wen-Mewuda (J.B.), *op. cit.*, p. 359.

20 Labrado (J. I.), « Les origines de l'esclavage moderne en Europe », in Gnamankou (D.) et Modzinou (Y.) (Eds.), *Les Africains et leurs descendants en Europe avant le XX^e siècle*, Paris, MAT Editions, 2008, p.183.

21 Carney (J.), « African rice in the columbian exchange », *The Journal of African History*, vol. 42, n°3, 2001, p. 388.

Un deuxième indice permet de supposer que l'entrée de la céréale dans notre aire d'étude s'est faite par l'axe Ouest-est : il s'agit des Portugais, premiers explorateurs des côtes africaines, qui ont créé, dès le début du XVI^e siècle, avec les entités politiques du Sud-Bénin (sur la côte des esclaves) un tissu d'échanges commerciaux intermittents. Ce type de commerce a permis aux navires portugais d'emporter du royaume d'Allada²² des cargaisons d'ivoire, des produits de l'artisanat local, des esclaves et des vivres (igname, huile de palme, banane, riz) pour nourrir les esclaves vendus à la Côte de l'Or²³.

Cette voie d'entrée du riz africain dans notre aire d'étude vient relever le caractère peu rigoureux des limites des aires géographiques de civilisations agricoles qui correspondent à des civilisations alimentaires²⁴. On doit alors comprendre qu'il y a souvent eu chevauchement et interpénétration des différentes aires géographiques. La probable présence du riz africain sur l'île de São Tomé et Príncipe, au large du Gabon, vient montrer que les plantes originaires du continent américain²⁵ n'étaient pas du tout les seules à être cultivées en vue de servir dans l'alimentation des populations.

L'axe Est-ouest est probablement le troisième itinéraire (et le plus récent) emprunté par *Oryza glaberrima* pour atteindre notre région d'étude. La céréale, déjà présente sur les côtes situées à l'ouest du fleuve Bandama, a pu être apportée depuis le XVII^e siècle par les navires européens qui longent le rivage à la recherche de produits commercialisables. A cette époque, la présence européenne sur le Golfe de Guinée, pour faire la traite des esclaves, a eu pour conséquence l'accroissement de la population côtière²⁶. Cette croissance démographique va nécessairement entraîner l'accroissement de la demande en produits vivriers et donc contribuer à la propagation du riz (africain) sur toute la Côte de l'Or dont la culture permettra de dégager des surplus commercialisables sur les marchés²⁷.

22 Le royaume d'Allada tient son nom de la ville royale, située à une cinquantaine de kilomètres au nord de la mer. Il domine la région au XVII^e siècle mais reste soumis à l'autorité d'Oyo. A son apogée, sa zone d'influence va de la rivière Volta (au Ghana actuel) aux confins du royaume du Bénin (au Nigeria). Cf. Sinou (A.), *Le comptoir de Ouidah, une ville africaine singulière*, Paris, Karthala, 1995, p. 20.

23 Adandé (A.B.A.), *Togoudo-Awute, capitale de l'ancien royaume d'Allada : étude d'une cité pré-coloniale d'après les sources orales, écrites et les données de l'archéologie*, Thèse de doctorat de 3^e cycle, Paris I, 1984, p. 326.

24 Outre les civilisations du riz et de l'igname, on distingue les civilisations du palmier à huile, du karité, du maïs, du mil, etc.

25 Pour plus de détails sur les plantes américaines cultivées sur l'île, il faut voir Juhé-Beaulaton (D.) & Roussel (B.), « Les plantes américaines en Afrique tropicale », *Cahiers d'Outre-Mer*, 45, (179-180), 1992, p. 377.

26 Pour plus de détails concernant l'évolution démographique sur la Côte de l'Or au cours de la période d'étude, voir Coquery-Vidrovitch (C.), « Villes africaines : une civilisation mercantile pré-négrière dans l'Ouest Africain (XVI^e-XVIII^e siècles) », *Annales ESC*, 1991, n°6, pp. 1396-1405.

27 Carney (J.), « Rice and memory in the age of enslavement: Atlantic passages to Suriname », *Slavery and abolition*, vol. 26, n°3, 2005, p. 338.

I.2- Les premières cultures

La fertilité du sol²⁸ fait de l'agriculture l'épine dorsale des Etats de la Côte de l'Or, qui produisent des céréales, tubercules, fruits et légumes dont les habitants ont grand besoin pour assurer leur subsistance.

Le riz, dont la culture est attestée durant la période précoloniale, dans le pays mandingue²⁹, en Sierra Leone³⁰, sur la Côte de l'ivoire³¹ et dans bien d'autres régions du Golfe de Guinée, ne connaît sa première mention comme faisant partie intégrante des plantes cultivées dans notre zone d'étude qu'avec De Marees, au tout début du XVII^e siècle³² : « Le grain du ris (...) est plus blanc, clair (...) Cette semence est premièrement venue des Indes et de l'Illecq distribué par l'univers entier de façon qu'on trouve du ris partout³³ ». Les observations de l'auteur permettent de constater que les premières variétés de riz mises en culture ont un caryopse blanc. La couleur blanche des grains de riz est également attestée par Villault de Bellefond qui explique que les femmes font du pain avec du riz qui est « très blanc³⁴ ». Partant de ces deux remarques non moins importantes, nous pensons que c'est la couleur des grains qui a sans doute influencé le choix d'une origine asiatique du riz. Parmi les principales caractéristiques qui différencient *sativa* de *glaberrima*, on note, en effet, un caryopse généralement blanc chez l'espèce asiatique tandis que le caryopse de l'espèce africaine est souvent coloré en rouge, parfois grisâtre, plus rarement blanc³⁵. Mais certains détails extraits de l'observation des auteurs cités ci-dessus permettent de penser que le riz cultivé au XVII^e siècle concerne essentiellement les variétés de l'espèce *glaberrima*. En examinant avec attention le dessin³⁶ fait par De Marees, et qui décrit certaines plantes qui poussent sur la côte, la géographe Carney³⁷ fait remarquer que l'illustration du plant de riz présente des caractéristiques qui sont typiques à l'espèce africaine : d'abord, le plant de riz présente une panicule dressée, c'est-à-dire qu'il y a une quasi-absence de ramifications secondaires (moins de branches, donc moins de

28 Rousselot de Surgy (J.-P.), *Histoire générale des voyages*, Paris, Didot, Vol. 4, 1746, p. 54.

29 Bédauz (R.) et alii, *op. cit.*, pp. 388-389.

30 Valentim (F.), *Description de la côte occidentale (Sénégal au Cap de Monte, Archipels) (1506-1510)*, traduite par Monod (Th.), Teixeira Da Mota (A.) et Mauny (R.), Bissau, Centro de estudos da Guiné Portuguesa, 1951, p. 81.

Villault de Bellefond (N.), *Relation des Costes d'Afrique appelées Guinée*, Paris, Denys Thierry, 1669, pp. 83-84.

31 Labat (J.B.), *Voyage du chevalier Des Marchais en Guinée, isles voisines et à Cayenne, fait en 1725, 1726 et 1727*, Paris, Saugrin, 1730, vol. 2, p. 141 ;

Loyer (G.), *Relation du voyage du royaume d'Issiny, côte d'Or, país de Guinée, en Afrique*, Paris, Jean Raoul Morel, 1714, p. 89.

32 En réalité, l'ouvrage de De Marees n'est pas du XVII^e siècle à proprement parler. Il a été publié pour la première fois en hollandais, en 1602, mais fait état des réalités qui existent à la fin du XVI^e siècle.

33 De Marees (P.), *Description et récit historial du riche royaume d'or de Guinée*, Amsterdam, C. Claesson, 1605, chap. 34.

34 Villault de Bellefond (N.), *Ibidem*, p. 382.

35 Boeken (G. B.), *Etude agro-botanique des riz sauvages au Sénégal*, Rome, PNUD/FAO, 1971, p.7.

36 De Marees (P. de), *op. cit.*, chap. 33.

37 Carney (J.), *op. cit.*, p. 333.

graines). Ensuite, les glumelles sont aristées, c'est-à-dire qu'il y a un prolongement de l'apex³⁸. Cette aristation³⁹ correspond à la présence de barbes⁴⁰.

A la suite de Carney, l'historien Ballong-Wen-Mewuda va également prouver que le riz dont parle De Marees appartient à l'espèce africaine. Voici son explication : « Des études montrent que l'Afrique a été le centre de domestication de *Oryza glaberrima*, ainsi la variété de riz dont parle Pieter de Marees pourrait bien être *Oryza glaberrima*. Cultivé peut-être dans l'arrière-pays de la Côte de la Mine, le riz a dû échapper à l'observation des auteurs de la fin du XV^e et du XVI^e siècle dont le séjour s'est toujours limité à la frange côtière du pays visité⁴¹ ». Pour ce qui nous concerne, nous pensons plutôt que c'est la méconnaissance des différences existant entre les deux espèces cultivées qui a amené De Marees à conclure qu'il s'agit d'un riz importé et non d'un riz propre à la région, voire à l'Afrique⁴². D'ailleurs, l'appellation donnée par De Marees au riz dans la langue des habitants d'Elmina, *amo*⁴³, semble plaider en faveur de la présence du riz africain cultivé⁴⁴ et non du riz asiatique.

Un deuxième indice permet de montrer que les premières variétés de riz cultivées sur la Côte de l'Or sont de l'espèce africaine, *Oryza glaberrima* : il s'agit du pain fait à partir du riz que Villault de Bellefond juge « pesant sur l'estomac⁴⁵ ». La remarque du voyageur de la seconde moitié du XVII^e siècle corrobore celle faite par le généticien Sié⁴⁶ pour qui le riz asiatique se digère très vite alors que le riz africain : « reste longtemps dans le ventre⁴⁷ ».

Un troisième indice permet de penser que les premières variétés de riz cultivées sur la Côte de l'Or sont de l'espèce africaine, *Oryza glaberrima* : il s'agit des Avatime⁴⁸, populations vivant dans l'actuel Est du Ghana et originaires d'Anta⁴⁹, qui continuent

38 L'apex représente le bout du grain paddy.

39 L'aristation est le prolongement de l'apex.

40 La barbe est une extension de lemma (glumelle inférieure).

41 Ballong-Wen-Mewuda (J.B.), *op. cit.*, p. 123.

42 Ce n'est qu'en 1885 que des échantillons de riz recueillis sur l'île de Los (en face de Conakry) ont permis de décrire l'espèce *Oryza glaberrima*. Le terme '*glaberrima*' a été donné au riz africain cultivé à cause des feuilles de la plante et des grains qui sont généralement dépourvus de poils. Cf. Portères (R.), « Historique sur les premiers échantillons d'*Oryza glaberrima* St. Recueillis en Afrique », *Journal d'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée*, t. II, n° 10-11, 1955, pp. 535-537.

43 Voir la partie annexe du récit de voyage de De Marees.

44 Les noms actuels donnés au riz par les Twi (*emō*), Fante (*omō*), Ga (*omō*) et Ewe (*molū*) désignent originellement le riz africain cultivé. Cf. Blench (R.), *Archaeology, language, and the African past*, Oxford, Altamira press, 2006, p. 219.

45 Villault de Bellefond (N.), *op. cit.*, p. 382.

46 Il est chercheur au Centre du riz pour l'Afrique, basé en République du Bénin.

47 Sié (M.), « un pays où la recherche n'évolue pas, n'avance pas » *Sidwaya*, n° 5831 du 21 février 2007, p.17.

48 Les Avatime, originaires du Sud-ouest de l'actuel Ghana, ont quitté le pays d'Anta (Ahanta) pour longer progressivement la Côte avant de prendre la direction du nord pour enfin s'installer à l'Est du fleuve *Amuga* (Volta), sur les collines situées à la frontière entre le Ghana et le Togo. Cf. Brydon (L.), « Women, chiefs and power in Volta region, Ghana », *Journal of legal pluralism*, n°37-38, 1996, p. 233.

49 Le riz croît avec abondance dans la région d'Anta. Cf. Laharpe (J. F.), *Abrégé de l'histoire générale des voyages*, Paris, Etienne Ledoux, 1820, Vol. 2, p. 387.

de cultiver le riz africain jusqu'au début des années 1980⁵⁰. En effet, les recherches ethnographiques de Brydon⁵¹ permettent de montrer la place cardinale qu'occupe le riz africain dans l'agriculture de ce peuple : le semis, la récolte ainsi que la première consommation du riz ne peuvent avoir lieu qu'après avoir accompli certains rituels appropriés aux divinités tutélaires⁵². C'est le cycle culturel de la céréale qui régit l'année agricole et la date d'autres rituels. La céréale africaine, cuite de diverses manières est également la nourriture rituelle la plus importante.

Ainsi, à partir de l'analyse de la première mention du riz sur la Côte de l'Or, l'on peut supposer que les premières variétés cultivées appartiennent essentiellement à l'espèce *Oryza glaberrima*, et ont un caryopse blanc⁵³.

Au cours de la période d'étude, la culture du riz ne se limite pas seulement à la région d'Elmina et ses environs. Dapper signale que sur la Côte de l'Or : « Il y croît plusieurs sortes de grains, du ris et du blé de Turquie, que les Indiens appellent mays⁵⁴ ». Bosman fait cas de la présence de la céréale dans la région de Secondi: « (Il existe dans ladite région) quantité de montagnes fort hautes, toutes couvertes de très beaux arbres d'une hauteur extraordinaire : les vallées situées entre ces montagnes sont d'une grande étendue, et seraient fort propres à planter des arbres et à y cultiver toutes sortes de fruits (...) Elles pourraient fournir à toute la côte ce qu'il faut pour la nourriture. Le riz qui croît ici est très bon⁵⁵ ».

Portères⁵⁶ a signalé que la riziculture africaine, au cours de la période précoloniale, ne connaît que des cultures sporadiques à Axim. Mais Bosman montre le contraire en notant la grande présence du riz au tout début du XVIII^e siècle : « Outre le négoce, ils (les habitants d'Axim) s'appliquent à cultiver la terre et à la pêche, mais principalement à (...) semer ou planter du riz, qui croît ici en plus grande abondance qu'ailleurs, et que l'on transporte d'ici dans toute la côte ; et les habitants rapportent à la place, du milhio (mil), des jammes (ignames), des pattattes (patates), de l'huile de palme (...) qui sont ici fort rares, à cause que le pays d'Axim étant fort humide, est bien propre pour la culture du riz⁵⁷ ». La capacité de produire une forte quantité de riz et d'en

50 Nous ignorons si cette population continue toujours de cultiver le riz africain.

51 Brydon (L.), « Rice, yams and chiefs in Avatime: speculations on the development of social order », *Africa*, 51 (2), 1981, p. 677.

52 Deux semaines après avoir fait les cérémonies qui précèdent la récolte du riz africain, le nouveau riz est offert à *ayapo*, la principale divinité des Avatime. C'est le prêtre qui offre une part de son riz pour les rituels ; le riz est décortiqué et préparé par des femmes ayant atteint la ménopause. Une partie du riz est rôtie. Après les libations (faites avec le vin de palme) destinées à implorer la bénédiction de la divinité, le prêtre mélange le riz non rôti à l'eau et boit à petites gorgées la mixture, à trois reprises, puis la donne à ses collaborateurs : l'interdiction de consommer le riz est ainsi levée. La mixture est alors répandue autour de la case d'*ayapo*. Cf. Brydon (L.), *Ibidem*, p. 664.

53 Cela n'a rien de surprenant : Au Gambie, par exemple, l'espèce *O. glaberrima* est connue avec des grains blancs. Cf. Portères (R.), « Les appellations des céréales en Afrique », *Journal d'Agriculture tropicale et de botanique appliquée*, t. VI, n°1-2-3, 1959, p.104.

54 Dapper (O.), *Description de l'Afrique*, Amsterdam, W. Waesberge, Boom & Van Someren, 1686, VI-p. 291.

55 Bosman (G.), *Voyage de Guinée*, Utrecht, A. Schouten, 1705, p. 19.

56 Portères (R.), *op. cit.*, 1962, p. 200.

57 Bosman (G.), *op. cit.*, p. 7.

échanger une partie contre des plantes rares (du moins dans ladite région) laisse penser que le riz est essentiellement cultivé en pur à Axim. Le riz a aussi fait l'objet de transport et de commerce dans le royaume d'Issiny, dont les principaux artisans sont les Vétèrez⁵⁸: « (Du poisson) ils font commerce dans les montagnes chez les Compas qui confinent ce royaume d'où ils tirent le pain de millet, et de mays, le ris, les ignames, les bananes (plantain), la corosse (le fruit du palmier à huile), l'huile de palme, et autres denrées qu'ils viennent ensuite revendre à Assoco aux gens d'Issiny, qui sans le recours des pêcheurs mourraient de faim⁵⁹ ».

II- TECHNIQUES DE CULTURE ET MOYENS DE CONSERVATION DU RIZ

II.1- Les techniques de culture du riz sur la Côte de l'Or

Les techniques culturales sur la Côte de l'Or peuvent s'observer à travers les différentes étapes de la vie agricole allant du défrichement à la récolte en passant par les semis, le sarclage.

Villault de Bellefond explique qu'après avoir reçu du roi la permission de cultiver la terre, les paysans « vont de côté et d'autre arracher les petits buissons, qui croissent dans les terres, qu'ils labourent ensuite avec des besches (bêche) jusques à deux fois, et les laissent reposer un jour ou deux⁶⁰». Les opérations de défrichement se déroulent, en effet, en deux étapes : une première opération consiste à enlever le sous-arbustif. Au cours de cette première opération, il s'agit d'une simple aération de la jachère fermée qui se trouve débarrassée de son sous-bois arbustif et lianescent. Le terrain ainsi dégagé est laissé pendant un certain nombre de jours avant que démarre la seconde étape du défrichement au cours de laquelle on procède à l'abattage des grands arbres. Le paysage né de l'ensemble des opérations du défrichement est un véritable fouillis inextricable d'arbustes et de lianes coupés. En dépit du fait que les populations pratiquent l'élevage des animaux⁶¹, l'attelage ne rentre pas du tout dans le labourage de la terre. Les champs sont labourés manuellement à l'aide d'une longue bêche que De Marees appelle *coddon*⁶² et Müller *coddooa*⁶³. Cet instrument de travail rappelle curieusement le *kayendo*, cette longue bêche qui démontre, selon Pélissier⁶⁴, le caractère africain de la riziculture inondée en pays diola, dans la région des Rivières-du-Sud. Cet outil, bien adapté au labour des terres humides, porte à son

58 Dont les descendants sont les Eotile.

59 Roussier (P.), *op. cit.*, p.181.

60 Villault de Bellefond (N.), *op. cit.*, p. 383.

A Elmina, lorsque les paysans achèvent le défrichement, ils laissent la terre se reposer pendant 8 à 10 jours. Cf. De Marees (P.), *op. cit.*, chap. 25.

61 Villault de Bellefond (N.), *op. cit.*, pp. 373-374.

62 De Marees (P.), *op. cit.*

63 Cf. Jones (A.), *German sources for West African history (1599-1669)*, Wiesbaden, Verlag, 1983, p. 220.

64 Pélissier (P.), *Les paysans du Sénégal : les civilisations agraires du Cayor à la Casamance*, Saint-Yrieix (Haute-Vienne), Imprimerie Fabrègue, 1966, p. 716.

plus haut niveau l'élaboration d'une véritable civilisation du riz⁶⁵. Une fois bien séché ce fouillis inextricable, l'on passe à l'étape du brûlage. Dans le royaume d'Issiny, sur la côte extrême Sud-est de l'actuelle Côte d'Ivoire, la culture du riz se pratique sur brûlis, nous informe le Révérend Père Loyer⁶⁶ : « La terre de ce royaume, comme celle de presque toutes les côtes de Guinée n'est qu'un sable blanc, fin, et sec et aride, qui cause beaucoup de peine aux voyageurs. Elle n'apporte presque rien que des herbes pour les animaux (...) Elle produit néanmoins dans les lieux bas et humides, quelques bananes, qui sont tout leur recours, et ce à quoi ils s'attendent le plus pour la vie. Ils en choisissent quelque pièce qui n'ait point encore été travaillée, et après l'avoir défrichée, et brûlé ce qui se trouve dessus, et ils y sèment quelque peu de riz, de bled d'Espagne, ou de millet⁶⁷ ». Mais au cours de notre période d'étude, cette phase ne suit toujours pas l'étape du défrichement. Villault de Bellefond fait observer que, lorsque le défrichement est achevé, on passe au semis. Ce n'est qu'après le semis que les paysans « amassent tous les buissons qu'ils brûlent le soir au coin du champ⁶⁸ ». Müller⁶⁹ quant à lui, signale qu'à Fetu l'étape du brûlage s'opère avant celle du défrichement. Mais dans tous les cas, l'opération de brûlage reste tout de même délicate, car il faut tenir compte de la direction du vent et de l'intensité de l'ensoleillement dans la journée. Des torches constituées par des assemblages de branches sèches servent à allumer le feu à la fois en divers endroits à partir des lisières des jachères arbustives limitant l'espace défriché. Il arrive qu'une variation dans la direction du vent empêche le feu d'évoluer dans le sens voulu entraînant ainsi un mauvais désherbage. Dans de telles conditions, cette étape devient pénible, car le paysan doit rapidement regrouper en tas les troncs d'arbres, d'arbustes et de lianes mal brûlés et les soumettre à nouveau au feu isolément. L'ensemble des opérations de brûlage conduit à un nouveau paysage d'espace ouvert très localisé à l'intérieur des zones de jachères non défrichées : paysage de cendres et de débris végétaux noircis par le feu. La culture sur brûlis est une technique destinée à rendre au sol sa fertilité perturbée dans la mesure où les cendres sont considérées comme éléments suffisamment fertilisants par la potasse qu'elles renferment.

Le semis constitue la troisième phase des opérations culturales. Dans la région d'Assinie, par exemple, Tibierge et le Père Loyer donnent avec beaucoup de précision des informations relatives au cycle cultural des céréales et au calendrier des travaux champêtres. Le premier écrit (1692) : « Il y a trois lunes de pluye qui sont celle de may, juin et juillet, après quoi les pluies étant cessées, les nègres travaillent à semer le petit mil et le ris dont ils font une récolte par an et deux récoltes de gros mil, l'une au mois de juillet et l'autre au mois de mars⁷⁰ ». Le Père Loyer décrit les rituels de semailles et de moisson des grains auxquels le roi d'Issiny préside en 1702 : « Dans

65 Barry (B.), *La Sénégambie du XV^e au XIX^e siècle : traite négrière, islam, conquête coloniale*, Paris, L'Harmattan, 1988, p. 48.

66 Arrivé le 25 Janvier 1701 à Assinie, le Père Loyer va séjourner jusqu'en mars 1703, soit près de deux années ; et ses récits sont à cette époque un excellent témoignage sur différents aspects de l'économie agricole de ce royaume.

67 Loyer (G.), *op. cit.*, pp. 188-189.

68 Villault de Bellefond (N.), *op. cit.*, p. 384.

69 Cf. Jones (A.), *op. cit.*, p. 220.

70 Roussier (P.), *op. cit.*, p. 60.

le tems de la semaille des grains, qui se fait, celle du riz aux mois de Septembre et Octobre ; celle du mahys ou bled de Turquie aux mois d'Avril et Mai ; celle du millet aux mois d'Octobre et Novembre ; le roi va en personne dans les champs, qu'il fait préparer par ses esclaves ; lesquels lui doivent tous une journée, ou deux de leur travail gratis, et non davantage. Il les fait ensemençer en sa présence, assis sous quelques arbres à la fraîcheur, puis boit avec eux le vin de palme, et met sa fétiche pour la garde du champ, auquel personne n'oserait toucher, crainte de ladite fétiche, qui les tuerait à ce qu'ils croient fermement. Il y retourne au tems de la moisson, qui est au mois de décembre et janvier, pour le ris, août et septembre pour le mahys, février et mars pour le millet. Là il invite tous ses sujets à cueillir ses grains, et lui même en coupe quelques poignées, pour leur donner l'exemple, qu'un chacun suit à l'envi : et cela d'autant plus volontiers, que le moissonneur a le tiers de la moisson, qui lui est due pour son salaire, et qu'il emporte sur le champ : de sorte que de trois gerbes qu'un homme coupera, le roi n'en aura que deux, et le moissonneur la troisième. Ses grains coupez et sechez au soleil, il les fait ramasser dans de petits greniers, qu'il a autour de son palais. Mais il y a ceci de remarquable, qu'il ne mange jamais de son grain, de sorte qu'il faut qu'il échange autant de son ris, mahys et millet qu'il en a besoin, avec quelque autre capchere, ayant cette superstition, que s'il mangeait de ses grains, ses terres deviendraient stériles⁷¹ ».

A ce niveau, il n'y a pas de contradictions entre les deux auteurs à propos des semailles du riz : après la dernière « lune de pluie » de juillet pour Tibierge, et en septembre-octobre pour Loyer. Le riz serait alors semé après juillet, soit à l'arrêt des pluies de la grande saison, à une période où les cours temporaires se remplissent, bénéficiant de l'humidité du sol et des pluies de la petite saison. Mais ce calendrier cultural n'est pas toujours pris en compte dans toutes les régions de la Côte de l'Or. Du temps de De Marees⁷², le riz récolté à Elmina, en mi-septembre, devait certainement être semé pendant la grande saison des pluies⁷³.

Si l'on replace les indications faites par les trois auteurs cités ci-dessus dans le contexte climatique actuel⁷⁴, l'on pourrait établir le constat qui suit : le cycle cultural observé commence, selon les régions, soit en pleine saison des pluies (comme c'est le cas à Elmina) ou en fin de saison des pluies (à Assinie), pour se terminer avec la récolte, en période de saison sèche (la petite ou la grande saison). Il s'agirait alors

71 Loyer (G.), *op. Cit*, pp. 134-134.

72 De Marees (P.), *op. cit*, chap. 34.

73 En effet, si l'on place le récit historique dans un contexte cultural actuel, l'on peut dire, sur la base des études menées par des chercheurs du Centre du riz pour l'Afrique, que le riz africain arrive à maturité à 120-140 jours en Afrique de l'Ouest. Cf. Association pour le Développement de la Riziculture en Afrique de l'Ouest, *Nerica : le riz, source de vie*, Bouaké, ADRAO, 2001, p. 3.

74 L'actuel Ghana bénéficie d'un climat subéquatorial qui se caractérise par quatre saisons dont deux saisons pluvieuses (une grande et une petite) et deux saisons sèches (une grande et une petite également). La grande saison sèche va de Décembre à Mars alors que la petite saison sèche va d'Août à Septembre. La grande saison pluvieuse commence en Avril et prend fin en Juillet. La petite saison pluvieuse ne s'étale que sur les mois d'Octobre et de Novembre.

d'une riziculture, de type bas-fonds⁷⁵, qui se pratique sur des terres qui se dessèchent progressivement.

En outre, à partir des récits des auteurs cités ci-dessus, notamment Tibierge et le Père Loyer, l'on note que les populations connaissent déjà l'assolement⁷⁶ sous la forme de cultures rotatives. A la fin du XVII^e siècle, il est commun que dans les champs, la culture du maïs succède à la culture du mil et du riz ; et qu'elle soit suivie de racines comme l'igname. Un moyen économique de maintenir la fertilité du sol à un niveau convenable et de contenir les adventices consiste à inclure le riz dans une rotation culturale. La rotation favorise, en effet, la réduction des maladies et notamment de leurs agents (bactéries, insectes, etc.) ; elle évite la pérennisation des ravageurs et pathogènes mono ou olygospécifiques. En plus, le couvert végétal provoqué par les plants de riz protège le sol contre l'érosion, ce qui permet de retenir les éléments nutritifs et les particules du sol (limons, sable, argile).

Après la récolte, l'on passe aux opérations de battage et de vannage qui sont des activités uniquement réservées à la gent féminine composée de femmes, de jeunes filles et d'esclaves⁷⁷. Villault de Bellefond fait remarquer que ce sont « les petites (jeunes) filles (qui) battent le ris (...) dans un mortier de bois⁷⁸ ».

II.2- Les moyens de conservation du riz africain

Le besoin de conservation des produits céréaliers va entraîner la construction des greniers. L'invention de ce moyen de conservation permet au paysan d'assurer la dessiccation et l'aération des grains, ainsi que leur protection contre les termites, les charançons et les rats⁷⁹. Les greniers se retrouvent parfois proches des habitations⁸⁰. Dans ce cas, ils jouent le rôle de magasin où sont prélevés les grains au fur et à mesure des besoins. Lorsque le moyen de conservation des grains est situé hors du village⁸¹, il s'agit alors d'un grenier saisonnier, construit surtout dans les champs, et qui sert à garder les panicules de riz avant leur transport à la maison. La présence des greniers sur la Côte de l'Or vient pour montrer, une fois de plus, le rôle non moins important des céréales en général, et du riz en particulier, dans les habitudes agraires de notre région d'étude. L'institution de greniers reste aussi un moyen efficace pour les populations de combattre les disettes, les famines et la crainte des famines, génératrice de pénurie.

75 La riziculture de bas-fond désigne le type de culture du riz dans lequel la plante est alimentée par l'eau de pluie soit directement, soit par l'intermédiaire d'écoulement des eaux de surface. Cf. Vodouhè (S.R.), *Elaboration d'un plan de relance de la filière riz*, Cotonou, MDR/FAO, 1997, p. 13.

76 C'est la succession et la répartition de cultures sur une même terre.

77 Loyer (G.), *op. cit.*, pp. 170-171.

78 Villault de Bellefond (N.), *op. cit.*, p. 245.

79 A Axim, il existe une espèce de rats sauvages nommés *boutis*, qui causent d'énormes dégâts aux magasins de riz et de millet. Selon Laharpe, un seul de ces animaux après avoir beaucoup mangé, renverse et détruit tout ce qu'il peut trouver. Laharpe (J. F.), *op. Cit.*, p. 397.

80 Roussier (P.), *op. cit.*, pp.168-169.

81 Deveau (J.-M.), *L'Or et les esclaves, histoire des forts du Ghana du XVI^e au XVIII^e siècle*, Paris, Editions Unesco/Karthala, 2005, p. 45.

Le surplus de riz cultivé par les populations est vendu sur le marché. Le Chevalier des Marchais fait, en effet, état de la présence du riz dans tous les marchés de la Côte de l'Or : « Il y a des marchés réglés dans tous les villages de la Côte d'Or, on y trouve abondamment tout ce qui est nécessaire à la vie, et tout ce qui peut entrer dans le commerce (...) Il y a dans chaque village une place destinée pour le marché, elle est ordinairement au milieu du village ; chaque denrée a son quartier particulier (...) A la pointe du jour les gens de la campagne y apportent des cannes de sucre, des bananes, des figues, des patates, des ignames, des citrons, des oranges, du ris (riz), du mahis, de la maniguette, des œufs, des poulets, du pain, du poisson de rivière⁸² ». De façon plus localisée, De Marees signale la présence du riz sur le marché de Cabo Corso⁸³ (Cape Coast). Villault de Bellefond observe que sur le marché de Frederisbourg, les paysans apportent, à la pointe du jour « des cannes de sucre qu'ils lient en fagots, des fruits comme bananes, bacchos, patates, ignames, citrons, oranges, ris, mil, malaguettes, pain, poules, poissons, œufs, et tout ce qui est nécessaire à la vie⁸⁴ ».

Sur les marchés de la côte, tout se paye en or : « L'on ne sait parmi eux ce que c'est que le crédit, il faut toujours avoir de l'or à la main. Si la marchandise est de peu de valeur, ils prennent l'or avec le doigt, et l'augmentent ou le diminuent selon qu'ils jugent à propos, mais si elle est de grand prix, ils pèsent l'or. Leurs balances sont deux petites plaques de cuivre (...) qu'ils suspendent avec du fil au bout d'un petit bâton (...) Comme ils n'ont point d'aiguille, ils attachent au milieu une boucle de fil qu'ils passent dans leur pouce, et au lieu de poids, se servent de certains grains rouges qu'ils appellent *tacous*⁸⁵ ».

III- UTILISATIONS DU RIZ AFRICAIN

III.1- le riz dans l'alimentation et dans la vie politique

III.1.1- Le riz, une destination alimentaire prépondérante

La nourriture relève de la responsabilité des femmes qui assurent la gestion et l'entretien du ménage dans un esprit de saine économie, n'achetant que ce qui est strictement nécessaire pendant que les maris s'adonnent essentiellement à l'agriculture ou à la pêche. Ces derniers remettent les produits agricoles ou les poissons à leurs épouses, qui les vendent⁸⁶ sur les marchés. Elles entretiennent également les greniers, où, l'après-midi, elles vont chercher ce que consommera la famille. Les bases de la diète restent essentiellement le mil, le riz, le maïs, les ignames, les bananes, les patates douces, les haricots, et, pour l'assaisonnement, l'huile de palme et

82 Labat (J.B.), *op. cit.*, vol. 1, pp. 334-335.

83 Marees (P. de), *op. cit.*, chap. 15.

84 Villault de Bellefond (N.), *op. cit.*, p. 252.

85 Villault de Bellefond (N.), *ibid.*, pp. 253-254.

86 Les femmes préparent aussi pour le repas, du poisson et de la viande. Cf. Villault de Bellefond (N.), *ibid.*, p. 246.

la malaguettes qui n'est autre qu'une variété de poivre. Quant aux fruits, les marchés regorgent d'ananas, de mangues, de citrons, d'oranges et de noix de cola⁸⁷.

Le riz, lorsqu'il est consommé, est toujours présenté sous forme de boule de pâte obtenue après pilage dans un mortier. Dans la région d'Issiny, vers 1700, le mode de fabrication du 'pain' est décrit avec précision par le Père Loyer. L'on procède tout d'abord au pilage du grain : « Leur manger le plus ordinaire, ce sont les bananes, figues-bananes (dessert), ignames, ris, mays ou bled de Turquie, et millet. Du grain de ces trois plantes ils font du pain en cette manière. Ils ont de petits greniers auprès de leurs cases où ils gardent ces grains. Le soir la ménagère, c'est-à-dire la première femme⁸⁸, en va prendre à peu près ce qu'il faut pour tout le lendemain. Dès la pointe du jour, les jeunes filles ou les esclaves ; et s'il n'y en a pas, les femmes même du logis vont le battre dans un mortier de bois avec un pilon de même, pour lui ôter la coque (décorticage), ensuite ils l'éventent avec de grands plats de bois faits pour cet usage ; et lorsque le grain est net, elles le remettent derechef dans ce mortier, où elles l'écrasent à grands coups de pilon, y versant de temps-en-temps quelques petites gouttes d'eau, pour faire la liaison⁸⁹ ».

Ensuite, l'on en vient à la confection de la pâte : « Cela fait, elles prennent cette pâte qu'elles étendent sur une grande pierre plate (plate), à peu près comme sont les marbres de nos peintures, avec une mollette de même, et elles achèvent de l'écraser, comme font ceux qui broient les couleurs pour les peintres. Ensuite elles prennent cette pâte, la divisent en petits pains d'un sol, qu'elles appellent *toka*⁹⁰, et les font bouillir dans un pot couvert, avec fort peu d'eau, après avoir mis au fond quelque peu de paille, de crainte qu'ils, et qu'ils ne se brûlent. C'est là l'exercice journalier des femmes, qui sont obligées d'apprêter à manger à tous ceux du logis, n'ayant cependant point d'autre moulin pour faire la farine⁹¹ ».

Si l'on compare la cuisine de cette époque au mode de préparation actuelle, l'on constate des changements notoires : le riz n'a plus besoin d'être réduit en farine avant d'être consommé. Les grains de riz cuits à l'eau sont mangés avec la sauce ou de la friture ; les populations consomment aussi la céréale sous forme de riz au gras avec ou sans légumes. Le riz peut également se manger sous forme de bouillie agrémentée de lait. Enfin, le pain fait à base de farine de riz est consommé par les habitants de l'actuel Ghana.

Villault de Bellefond fait remarquer la présence du riz parmi le repas donné pour la naissance d'un enfant : « Lorsque l'enfant est né, dit-il, ils donnent à l'accouchée (nourrice), une calebasse d'un breuvage fait du ris, du mays, de l'eau et du vin de

87 Voir Villault de Bellefond (N.), *ibid*, p. 245.

88 Sur la côte de l'Or, la première femme a un grand pouvoir sur son mari. Ce dernier ne peut pas prendre d'autres femmes sans son consentement. Cf. Voir Villault de Bellefond (N.), *ibid*, p. 230.

89 Loyer (G.), *op. cit*, pp. 170-171.

90 Müller signale que les habitants de Fetu appellent le pain *cantje*. Cf. Jones (A.), *op. cit*, p. 207.

91 Loyer (G.), *op. cit*, pp. 171-172.

palme, et de la malaguette, la couvrent bien, et la laissent dormir deux ou trois heures⁹² ».

Les habitants de la Côte de l'Or n'ont pas l'exclusivité de la confection de 'pain' à partir du riz. Sur les côtes de l'actuelle Sierra Leone, les habitants produisent « quantité de ris (...) dont ils font du pain, qui n'est pas mauvais⁹³ ». Dans l'actuel Bénin, sur l'ancienne Côte des Esclaves, les habitants préparent aussi le pain de riz : « (Ils) le moulent entre deux pierres. A partir de la farine pétrie avec un peu d'eau, ils composent des morceaux de pâte qu'ils font bouillir dans un pot de terre, ou cuire au feu sur le fer ou une pierre ; cette espèce de pain qu'ils appellent *kanki*⁹⁴ se mangent avec un peu d'huile de palmier⁹⁵ ». Le riz africain est aussi bouilli pour être réduit en pâte ; laquelle pâte remplace avantageusement l'*akassa*⁹⁶.

III.1.2- Importance stratégique et politique du riz

Le riz est apparu à partir du XVII^e siècle comme l'une des denrées primordiales qui entrent dans le paiement des impôts en nature dans lesquels les pouvoirs monarchiques côtiers puisent pour entretenir leurs cours. L'intervention de l'Etat en matière de répartition de terres destinées à cultiver le riz s'explique par l'essentiel de ses revenus qu'il tire de l'agriculture. Villault de Bellefond indique à cet effet que les revenus⁹⁷ des rois consistent : « en fruits, poissons, huile, vin de palme, mil, ris, mays, viande, et autres choses nécessaires à la vie, que tous les jours on porte à son palais⁹⁸ ». Les charges fiscales imposées par le pouvoir se font dans le souci de garantir l'alimentation d'une population non agraire qui, à divers niveaux, exerce une fonction appréciable dans le royaume : dignitaires, guerriers, etc. Aussi, le riz fait partie de la pratique diplomatique Ashanti. Cette diplomatie se caractérise par l'accueil chaleureux réservé aux missions étrangères ainsi que par la minutie avec laquelle sont préparées et menées les négociations. Bowdich, qui en 1817 a passé plusieurs semaines à Kumasi à la tête d'une mission diplomatique, fait cas du repas que lui offre le roi d'alors. Après avoir fait mention de riz et de banane, il indique qu'il y a sur la table de réception des sauces, des viandes et différents ragoûts⁹⁹ : « Le

92 Villault de Bellefond (N.), *op. cit.*, p. 233.

C'est ici le lieu de signaler la présence du maïs dans le repas donné à une femme, après un accouchement dans l'ancien royaume du Dahomey : « Aucun homme n'assiste à l'accouchement. Le mari (...) ne manque pas d'envoyer à l'accouchée du bois, de l'huile, du maïs et du savon (...) Le maïs rappelle que l'accouchée a besoin davantage de nourriture que les autres personnes de la maison. Cf. Le Hérisse (A.), *L'ancien royaume du Dahomey : mœurs, religion, histoire*, Paris, Emile Larose, 1911, p. 230.

93 Voir Villault de Bellefond (N.), *ibid.*, pp. 83-84.

94 C'est nous qui soulignons.

95 Laharpe (J. F.), *op. cit.*, p. 435.

96 Brunet (L.) et Giethlen (L.), *Dahomey et dépendances*, Paris, A. Challamel, 1900, p. 283.

97 Du temps de l'empire de Ghana, le riz faisait aussi partie des impôts payés en nature par les provinces et les royaumes à l'empereur (le *Touankara*). Cf. Cissoko (S.- M.), *Histoire de l'Afrique occidentale : moyen-âge et temps modernes (VI^e siècle-1850)*, Paris, Présence Africaine, p. 13.

98 Villault de Bellefond (N.), *op. cit.*, pp. 340-341.

99 Perrot (C.-H.), « Alimentation et plantes en Aschanti (Ghana) : le témoignage de M. J. Bonnat (1869-1874) », in Chastanet (M.) (Dir.), *Plantes et paysages d'Afrique, une histoire à explorer*, Paris, Karthala, 1998, p. 519.

roi nous reçut sur la place du marché ; et s'étant informé si nous avions déjeuné, il nous fit servir des rafraîchissements dans une maison qui avait été préparée pour notre réception, et où nous trouvâmes un repas qui aurait suffi pour une armée ; des soupes, des viandes, des bananes, des ignames, du riz, etc.¹⁰⁰ ».

3.2.- III.2- Le riz dans les rites traditionnels et dans l'éducation des enfants

3.2.1.- III.2.1-le riz dans les rites traditionnels

3.2.1.1.- III.2.1.1- La présence du riz dans les cérémonies funéraires

Villault de Bellefond nous informe qu'à Frederisburg, fort situé à Axim, lorsqu'une femme décède, c'est soit une femme ou une jeune fille qui « va de maison en maison quêter, et de l'or qu'elle trouve, en achète un bœuf ou des brebis, qu'elle donne à un prêtre qui s'y trouve, afin qu'il prie les fétiches du défunt, de le conduire en lieu de repos. Ce prêtre fait tuer ce bœuf, ou ces moutons, dont il répand le sang en l'honneur des fétiches du défunt qu'il met toutes ensemble pour en faire une nouvelle, qu'il prie de ne pas lui donner empêchement au passage, et lui pardonner ce qu'il a fait de mal. Pour cet effet, il les met toutes en rond dans un coin de la chambre, la plus grande au milieu, parées de rasades, corail et ouvrages d'or, met à l'entour quantité de pois, fèves, ris, mays, d'huile de palme, les arrose du sang de poule qu'il tue, fait des colliers ensuite de certaines herbes qu'il se pend au col, tandis que les femmes mettent la poule en morceaux (...) Après quoi le prêtre marmotte assez longtemps, puis prend de l'eau ou du vin de palme en sa bouche, et crache sur les anciennes fétiches, dont il tire le suif et la graisse qu'il mêle avec d'autres, et les feuilles de ce collier, broyant le tout avec les pieds, et saluant les fétiches jusques à ce que toutes les feuilles de ces colliers soient mêlées¹⁰¹ ».

La céréale est également présente dans les cérémonies mortuaires faites lorsqu'un homme décède. Villault de Bellefond constate, toujours à Frederisburg, que lorsqu'il faut accompagner le défunt à sa dernière demeure, dans son lieu de naissance qui n'est toujours son lieu de résidence, ce sont les hommes qui ont la charge de le faire. Une fois que le mort est installé dans la fosse, ses femmes (s'il en a plusieurs) mettent auprès de lui ses fétiches, ses habits, ses armes. Quant à ses amis, ils mettent autour de lui du riz, du mil, du maïs et bien d'autres choses utiles à la vie afin que le défunt n'ait besoin de rien dans l'autre monde¹⁰².

100 Bowdich (T. E.), *Voyage dans le pays d'Aschantie ou relation de l'ambassade envoyée dans ce royaume par les Anglais*, Paris, Librairie de Gide Fils, 1819, p. 132.

Sur la Côte des Esclaves, le riz a fait aussi partie de la diplomatie. Le corsaire Jean Doublet, de son voyage effectué à Ouidah en Septembre 1704, raconte qu'après avoir été bien reçu par le roi, est invité à un banquet composé : « du riz, du bœuf, du cabri, des poules en abondance, rôties, à demi brûlées » (Cf. Bréard (C.), *Journal du corsaire Jean Doublet de Honfleur, lieutenant de frégate sous Louis XIV*, Paris, Perrin et C^{ie}, 1887, p. 255). A la faveur d'une mission effectuée du 9 février au 25 mars 1891, à Abomey, le capitaine Decoeur rapporte que lors d'un déjeuner offert par le roi Béhanzin, il trouve « une table couverte de mets, des chevreaux, des poulets, des plats de riz, des oranges et des bananes » (Cf. Dunglas (E.), « L'histoire dahoméenne à la fin du XIX^e siècle à travers les textes », *Études dahoméennes*, IX, IFAN, 1953, p. 113).

101 Villault de Bellefond (N.), *op. cit.*, pp. 287-289.

102 Villault de Bellefond (N.), *ibid.*, pp. 291-292.

La céréale est aussi présente dans les cérémonies mortuaires faites lorsqu'un roi décède : « Lorsqu'il (le roi) commence à sentir mal, deux ou quatre esclaves l'emportent, et le vont enterrer dans le bois¹⁰³, où il leur plait, personne n'ayant jamais su où un roi est enterré. Si quelques-unes de leurs femmes les veulent suivre, ces esclaves les tuent et les enterrent avec lui, mettant dans la fosse ses fétiches, sur lui ses armes, flèches, arcs, sagaies, ses hardes, et ce qu'il aimait le plus : à ses costez quantité de vin de palme, de l'huile, du ris, et des autres choses nécessaires à la vie, et par après viennent devant le palais (sans dire mot) tendre le col (cou), afin qu'on les tue, croyant en l'autre monde¹⁰⁴ posséder les plus belles charges près du roy¹⁰⁵ ».

III.2.1.2- La présence du riz dans les offrandes faites aux divinités tutélaires

Un autre indice qui montre l'enracinement du riz (africain) dans les valeurs culturelles des populations de la Côte de l'Or, est sa présence dans les offrandes faites aux divinités tutélaires. Villault de Bellefond observe la présence du riz dans les offrandes faites à l'arbre : « (les paysans) observent un dimanche (...) auquel jour tous les ouvrages cessent, les paysans n'apportent rien au marché, et n'est pas permis à qui que ce soit de faire aucun trafic, sinon à ceux qui sont au bord de la mer auxquels il est permis d'aller à bord des navires qui se trouvent à la rade (...) Les autres emploient ce jour qui est saint pour eux au service de leur dieu ou fétiche, ce qu'ils observent plus ponctuellement que nous ne faisons les dimanches (...) Ils s'assemblent dans une place, au milieu de laquelle est un grand arbre, qu'ils appellent l'arbre de la fétiche, de l'écorce duquel ils font ces filets avec lesquels ils attachent à leurs bras et jambes ces petits ouvrages d'or dont j'ai parlé. Au pied de cet arbre ils dressent un arbre, dont ils ornent les pieds de diverses couronnes faites de rameaux d'arbres, sur laquelle ils mettent du ris, du mil, du fruit, de la viande, du poisson, avec du pain et de l'huile de palme, pour boire et manger à leurs fétiches, et passent la journée en chantant, dansant, sautant autour de cet arbre, et faisant du bruit avec des bassins de cuivre, et autres instruments¹⁰⁶ ».

Le riz rentre dans les offrandes faites à la mer : « Si donc un pêcheur est quelques jours sans prendre beaucoup de poisson, il croit que la fétiche est fâchée : pour l'apaiser, il va trouver le prêtre, lui donne quelque chose, le prie la larme aux yeux pour lui rendre la fétiche favorable, ils viennent sur le bord de la mer avec leurs femmes

103 Ce constat est aussi fait par Bonnat, dans la seconde moitié du XIX^e siècle, chez les Ashanti : « C'est habituellement dans le bois que la tombe est creusée. Lorsque le corps est descendu dans la fosse, on y place les cadeaux apportés au mort et une grande quantité d'objets de toutes sortes, sans considérer leur valeur. Ensuite, le tout est recouvert de terre ». Cf. Gros (J.), *Voyages, aventures et captivité de J. Bonnat chez les Achantis*, Paris, E. Plon, 1884, p. 210.

104 Les Ashanti, par exemple, croient à l'immortalité de l'âme. A la mort, disent-ils, l'âme ou l'esprit va dans un autre monde, pareil à celui-ci et où chacun conserve le rang et la position qu'il a occupés ici-bas. Voir Gros (J.), *ibid.*, p. 208.

105 Villault de Bellefond (N.), *op. cit.*, p. 345.

106 Villault de Bellefond (N.), *ibid.*, pp. 257-259.

bien parées, autour de leur col des branches de l'arbre de la fétiche qu'elles jettent en mer, avec du ris, du mil et du mays, disant *Me cusa*¹⁰⁷, *Me cusa*¹⁰⁸ ».

Le riz fait aussi partie intégrante des offrandes faites à la montagne : « Les montagnes les plus hautes et sujettes à la foudre sont celles qu'ils (les habitants) croient être la demeure de leurs fétiches. Ils les honorent, respectent, et honorent, et entourent le pied de ris, de mil, mays, pain, vin, et huile de palme, pour leur boire et manger, afin qu'elles ne meurent pas de faim¹⁰⁹ ».

A Assinie, le Père Loyer note aussi la présence du riz dans les offrandes les autels : « On trouve dans les bois et les haliens, écrit Loyer, une infinité de ces sortes d'autels (de roseaux, plantés sur quatre bâtons en terre) chargés de toutes sortes de fétiches, avec des pots et plats de terre, souvent remplis de mil, de riz ou de quelques fruits du país¹¹⁰ ».

De ce qui précède, si l'on accepte l'hypothèse selon laquelle une plante profondément enracinée dans la culture d'un peuple, et présente en particulier dans ses rituels fondamentaux, ne peut être d'introduction récente, l'on sera alors tenté de penser que la riziculture était déjà ancienne sur la Côte de l'Or à l'époque où les différents témoignent de son existence.

III.2.2- Le riz et son rôle dans l'éducation des jeunes filles

Villault de Bellefond note le rôle non moins négligeable de la céréale dans l'éducation qui est donnée aux jeunes filles : « Quant aux filles on les dresse à tenir les logis propres, à piler le ris, écraser le mays, faire le pain, la cuisine, vendre au marché ce qu'ils ont à vendre, faire des paniers de joncs, et des nattes, en quoi elles réussissent admirablement¹¹¹ ».

CONCLUSION

En s'appuyant sur l'impact du riz dans les activités agraires, l'alimentation et les pratiques rituelles qui diffèrent les unes des autres, il semble alors possible d'écrire une histoire du riz africain cultivé sur la Côte de l'Or. L'esquisse d'une étude sur le passé de la céréale permet de comprendre que les zones géographiques de civilisations agricoles n'ont rien de rigoureux dans leurs limites respectives.

Cette étude montre que la culture d'*Oryza glaberrima* ne s'est pas toujours limitée à la zone de 'civilisation du riz'. L'espèce africaine de riz a aussi contribué à la modification du paysage végétal de la région. C'est, en effet, au détriment des forêts denses et humides, des forêts sèches et des mangroves qui sont les végétations naturelles caractéristiques de notre aire d'étude, que se sont développés des champs

107 Ce qui veut dire : « fais-moi bon ». Cf. Villault de Bellefond (N.), *ibid*, p. 270.

108 Villault de Bellefond (N.), *ibid*, pp. 283-284.

109 Villault de Bellefond (N.), *ibid*, pp. 267-268.

110 Roussier (P.), *op. cit*, p. 214.

111 Villault de Bellefond (N.), *op. cit*, p. 239 ;

Voir aussi Loyer (G.), *op. cit*, p. 157.

de riz. De nos jours, l'on assiste à la disparition du riz africain qui occupait une place de choix dans l'agriculture et dans l'alimentation. La culture du riz doit probablement son abandon sur la Côte de l'Or à l'introduction et la diffusion du maïs¹¹².

Une étude portant sur l'histoire du riz africain, pour la région située à l'Est de la Côte de l'Or, permettra de comprendre qu'il y a eu certainement interpénétration et chevauchement des différentes aires de civilisation agricole.

Sources et Bibliographie

1.- Sources imprimées

- Bosman (G.), *Voyage de Guinée*, Utrecht, A. Schouten, 1705, XVI-520p.
- Bowdich (T. E.), *Voyage dans le pays d'Aschantie ou relation de l'ambassade envoyée dans ce royaume par les Anglais*, Paris, Librairie de Gide Fils, 1819, 527p.
- Bréard (C.), *Journal du corsaire Jean Doublet de Honfleur, lieutenant de frégate sous Louis XIV*, Paris, Perrin et C^{ie}, 1887, 302p.
- Brunet (L.) et Giethlen (L.), *Dahomey et dépendances*, Paris, A. Challamel, 1900, 544p.
- Dapper (O.), *Description de l'Afrique*, Amsterdam, W. Waesberge, Boom & Van Someren, 1686, VI-534p.
- De Marees (P.), *Description et récit historial du riche royaume d'or de Guinée*, Amsterdam, C. Claesson, 1605 (1^{ère} édition hollandaise 1602).
- Gros (J.), *Voyages, aventures et captivité de J. Bonnat chez les Achantis*, Paris, E. Plon, 1884, 280p.
- Isert (P.E.), *Voyages en Guinée et dans les îles Caraïbes, en Amérique*, Paris, Maradan, 1793, VIII-348p.
- Jones (A.), *German sources for West African history (1599-1669)*, Wiesbaden, Verlag, 1983, 418p.
- Labat (J.B.), *Voyage du chevalier Des Marchais en Guinée, isles voisines et à Cayenne, fait en 1725, 1726 et 1727*, Paris, Saugrin, 1730, 4 vols.
- Laharpe (J. F.), *Abrégé de l'histoire générale des voyages*, Paris, Etienne Ledoux, 1820, Vol. 2, 496p.
- Le Hérisse (A.), *L'ancien royaume du Dahomey : mœurs, religion, histoire*, Paris, Emile Larose, 1911, 385p.
- Loyer (G.), *Relation du voyage du royaume d'Issiny, côte d'Or, país de Guinée, en Afrique*, Paris, Jean Raoul Morel, 1714, 298p.
- Römer (L.F.), *Le Golfe de Guinée 1700-1750. Récit de marchand d'esclaves sur la côte ouest-africaine*, éd. et trad. par Dige-Hess (M.), Paris, L'Harmattan, 1989, 236p.
- Rousselot de Surgy (J-P.), *Histoire générale des voyages*, Paris, Didot, Vol. 4, 1746, 648p.
- Roussier (P.), *L'établissement d'Issiny 1687-1702*, Paris, Larose, 1935, 241p.
- Valentim (F.), *Description de la côte occidentale (Sénégal au Cap de Monte, Archipels) (1506-1510)*, traduite par Monod (Th.), Teixeira Da Mota (A.) et Mauny (R.), Bissau, Centro de estudos da Guiné Portuguesa, 1951, 225p.
- Villault de Bellefond (N.), *Relation des Costes d'Afrique appelées Guinée*, Paris, Denys Thierry, 1669, 456p.

112 Il faut voir à cet effet Juhé-Beaulaton (D.), « La diffusion du maïs sur les côtes de l'Or et des Esclaves aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Revue française d'Outre-mer*, t. LXXVII, n°287, 1990, pp. 177-198.

2.- Bibliographie

2.1- Ouvrages

Sur l'histoire rurale africaine

- Chastanet (M.) (dir.), *Plantes et paysages d'Afrique, une histoire à explorer*, Paris, Karthala-CRA, 1998, 592p.
- Pélessier (P.), *Les paysans du Sénégal: les civilisations agraires du Cayor à la Casamance*, Saint-Yrieix (Haute-Vienne), Imprimerie Fabrègue, 1966, 941p.

Ouvrages généraux

- Association pour le Développement de la Riziculture en Afrique de l'Ouest, *Nerica : le riz, source de vie*, Bouaké, ADRAO, 2001, 8p.
- Ballong-Wen-Mewuda (J.B.), *São Jorge da Mina (1482-1637) : la vie d'un comptoir portugais en Afrique occidentale*, t.1, Lisbonne-Paris, EHESS/Collection du Centre d'Etudes Portugaises, 1993, 394p.
- Barry (B.), *La Sénégambie du XV^e au XIX^e siècle : traite négrière, islam, conquête coloniale*, Paris, L'Harmattan, 1988, 432p.
- Cissoko (S.- M.), *Histoire de l'Afrique occidentale : moyen-âge et temps modernes (VII^e siècle-1850)*, Paris, Présence Africaine, 1966, 333p.
- Bédauz (R.), Polet (J.), Sanogo (K.) et Schmidt (A.) (Éds), *Recherches archéologiques à Dia dans le Delta intérieur du Niger (Mali) : bilan des saisons de fouilles 1998-2003*, The Netherlands, CNWS Publications, 2005, 544p.
- Boeken (G.B.), *Etude agro-botanique des riz sauvages au Sénégal*, Rome, PNUD/FAO, 1971, 87 p.
- Delauney (K.), *Voyages à la côte de l'Or (1500-1750). Étude historiographique des relations de voyage sur le littoral ivoirien et ghanéen*, Paris, Karthala, 1994, 215p.
- Deveau (J.-M.), *L'Or et les esclaves, histoire des forts du Ghana du XVI^e au XVIII^e siècle*, Paris, Editions Unesco/Karthala, 2005, 330p.
- Sinou (A.), *Le comptoir de Ouidah, une ville africaine singulière*, Paris, Karthala, 1995, 191 p.
- Vodouhè (S.R.), *Elaboration d'un plan de relance de la filière riz*, Cotonou, MDR/FAO, 1997, 81p.

2.2- Articles et Revues de périodiques

- Brydon (L.), « Rice, yams and chiefs in Avatime: speculations on the development of social order », *Africa*, 51 (2), 1981, pp.659-677.
- Brydon (L.), « Women, chiefs and power in Volta region, Ghana », *Journal of legal pluralism*, n°37-38, 1996, pp. 227-247.
- Carney (J.), « African rice in the columbian exchange », *The Journal of African History*, vol. 42, n°3, 2001, pp. 377-396.
- Carney (J.), « Rice and memory in the age of enslavement: Atlantic passages to Suriname », *Slavery and abolition*, vol. 26, n°3, 2005, pp. 325-347.
- Chauveau (J.P.), Dozon (J.P.) et Richard (J.), « Histoires de riz, histoires d'igname : le cas de la moyenne Cote d'Ivoire », *Africa*, 51 (2), 1981, pp. 621-658.
- Coquery-Vidrovitch (C.), « Villes africaines : une civilisation mercantile pré-négrière dans l'Ouest Africain (XVI^e-XVIII^e siècles) », *Annales ESC*, 1991, n°6, pp. 1389-1410.

- Dunglas (E.), « L'histoire dahoméenne à la fin du XIX^e siècle à travers les textes », *Études dahoméennes*, IX, IFAN, 1953, 157p.
- Juhé-Beaulaton (D.), « La diffusion du maïs sur les côtes de l'Or et des Esclaves aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Revue française d'Outre-mer*, t. LXXVII, n°287, 1990, pp. 177-198.
- Juhé-Beaulaton (D.) & Roussel (B.), « Les plantes américaines en Afrique tropicale », *Cahiers d'Outre-Mer*, 45, (179-180), 1992, pp. 373-386.
- Labrado (J.I.), « Les origines de l'esclavage moderne en Europe », in Gnamankou (D.) et Modzinou (Y.) (Eds.), *Les Africains et leurs descendants en Europe avant le XX^e siècle*, Paris, MAT Editions, 2008, pp.183-198.
- Miège (J.), « Les cultures vivrières en Afrique Occidentale. Étude de leur répartition géographique, particulièrement en Côte d'Ivoire », *Cahiers d'Outre-Mer*, VII, 25, 1954, pp. 25-50.
- Perrot (C.-H.), « Semailles et moissons dans la région d'Assinie vers 1700 », *Journal des africanistes*, 60 (1), 1990, pp. 9-25.
- Perrot (C.-H.), « Alimentation et plantes en Aschanti (Ghana) : le témoignage de M. J. Bonnat (1869-1874) », in Chastanet (M.) (Dir.), *Plantes et paysages d'Afrique, une histoire à explorer*, Paris, Karthala, 1998, p. 515-527.
- Portères (R.), « Historique sur les premiers échantillons d'*Oryza glaberrima* St. Recueillis en Afrique », *Journal d'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée*, t. II, n°10-11, 1955, pp. 535-537.
- Portères (R.), « Nouvelles variétés agrobotaniques de riz cultivés (*O. sativa* L. et *O. glaberrima* St.) », *Journal d'Agriculture tropicale et de botanique appliquée*, t. II, n°12, 1955, pp.575 –599.
- Portères (R.), « Présence ancienne d'une variété cultivée d'*O. glaberrima* en Guyane française », *Journal d'Agriculture tropicale et de botanique appliquée*, t. II, n°12, 1955, p. 680.
- Portères (R.), « Les appellations des céréales en Afrique », *Journal d'Agriculture tropicale et de botanique appliquée*, t. VI, n°4-5, 1959, pp.189 –233.
- Portères (R.), « Berceaux agricoles primaires sur le continent africain », *Journal of African History*, III, 2, 1962, pp. 195-210.
- Portères (R.), « African cereals: *eleusine*, fonio, black fonio, *teff*, *brachiara*, *papsalum*, *pennisetum*, and African rice », in (J.R.) Harlan, (J.M.J.) De Wett et (A.) Stemler (eds.), *Origins of plant domestication*, The Hargue, Mouton, 1976, pp. 414-445.
- Sié (M.), « un pays où la recherche n'évolue pas, n'avance pas » *Sidwaya*, n° 5831 du 21 février 2007, p.17.

2.3- Thèses et mémoires

- Adandé (A.B.A.), *Togoudo-Awute, capitale de l'ancien royaume d'Allada : étude d'une cité précoloniale d'après les sources orales, écrites et les données de l'archéologie*, Thèse de doctorat de 3^e cycle, Paris I, 1984, 412p.
- Dao (Z.), *La production du maïs : la politique de développement pour la sécurité alimentaire au Burkina Faso (1977-2000)*, Mémoire de maîtrise d'histoire, Université de Ouagadougou, 2006, 140p.
- Vido (A.A.), *Une étude sur l'histoire du riz au Bénin : cas de la région de l'Atacora*, Mémoire de maîtrise d'histoire, Université d'Abomey-Calavi, 2007, 149p.
- Vido (A.A.), *Une étude sur l'histoire du riz africain (*Oryza glaberrima* Steudel) dans le Sud-Bénin (XVII^e-XIX^e Siècles)*, Rapport de DEA, Université de Cocody, 2009, 54p.