



Revue Ivoirienne d'Histoire

ISSN 1817-5627



Éditions Universitaires
de Côte d'Ivoire

20

2012

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 iv hist.

Numéro 20, 2012

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

www.ucocody.ci/educi/index.php

ISSN 1718-5627

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

Rev. ivoir. hist. n° 20, 2012

© EDUCI 2012

SOMMAIRE

ISSN 1817-5627

Rev iv hist 2012;20,2012.

- 1- **Timpoko Hélène KIENON-KABORE.** Les sites préhistoriques et protohistoriques de la région de Toumodi : Sources essentielles pour l'histoire du peuplement ancien de la Côte d'Ivoire..... 5-17
- 2- **Navigué Félicien COULIBALY.** Les méthodes d'évangélisation des missionnaires catholiques en pays Sénoufo de Côte d'Ivoire.....18-35
- 3- **Kassi Pascal TANO** Fraudes et pillages au premier âge de la filière bois en Côte d'Ivoire : 1880-1912.....36-47
- 4- **Domba Jean-Marc PALM.** Nouvelle culture politique en Afrique ?.....48-58
- 5- **Agossou Arthur VIDO.** Le riz africain (*Oryza glaberrima* Steudel) dans l'agrosystème des Fon du plateau d'Abomey (Bénin) au XIX^e siècle : essai d'approche historique.....59-76
- 6- **Mian Newson KM ASSANVO.** La Paix de 421 av J.-C. Analyse des difficultés d'élaboration du traité à travers *La paix* d'Aristophane.....77-89
- 7- **Boukary Mathias SAVADOGO.** La jeunesse estudiantine musulmane du campus universitaire de Cocody-Abidjan.....90-99

Référence de cet article : Agossou Arthur VIDO. Le riz africain (*Oryza glaberrima* Steudel) dans l'agrosystème des Fon du plateau d'Abomey (Bénin) au XIX^e siècle : essai d'approche historique. *Rev iv hist* 2012;20:59-76.

LE RIZ AFRICAIN (*ORYZA GLABERRIMA* STEUDEL) DANS L'AGROSISTÈME DES FON DU PLATEAU D'ABOMEY (BENIN) AU XIX^E SIECLE : ESSAI D'APPROCHE HISTORIQUE

Agossou Arthur VIDO
Doctorant en Histoire
Université de Cocody (Abidjan)

RÉSUMÉ

Cet article vise à montrer que la zone de «civilisation du riz» n'est pas toujours restée comprise entre le Cap-Vert et l'Ouest du fleuve Bandama (Côte d'Ivoire). Elle s'est également étendue dans des régions situées à l'Est du fleuve Bandama, touchant même le plateau d'Abomey (actuel Bénin). Le commentaire de certains textes anciens, associé aux recherches sur le terrain, permettra de faire apparaître la place de choix qu'a occupé la céréale dans le système agraire et l'alimentation des populations de la zone d'étude au XIX^e siècle.

Mots clés : Riz africain, *Oryza glaberrima* Steudel, Plateau d'Abomey, Agriculture, alimentation, Politique, Techniques de culture.

Abstract

This paper aims to show that the area of «rice civilization» is not always remained between Cape Verde and West River Bandama (Côte d'Ivoire). It has also spread in areas to the East of the River Bandama, affecting even the Abomey plateau (current Benin). The comments of some ancient texts, combined with field research, will bring up the pride of place has occupied the cereal in the agricultural system and food of people of the study area in the nineteenth century.

Keywords: African rice, *Oryza glaberrima* Steudel, Abomey plateau, Agriculture, food, Politics, Technical culture.

INTRODUCTION

Les travaux de certains chercheurs signalent que la végéculture à base de tubercules s'étend actuellement, dans les régions tropicales humides, de l'Afrique centrale équatoriale jusqu'à l'Afrique Occidentale, à la longitude du fleuve Bandama, en Côte d'Ivoire. Plus à l'Ouest, elle cède la place à des systèmes de culture à dominance rizicole. Pour ces auteurs, notamment Roland Portères¹ dont les travaux ont largement porté sur le sujet, la riziculture africaine existait du Cap-Vert au lac Tchad, bien

¹ 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.

avant l'arrivée des Européens. Elle n'atteignait l'Océan Atlantique que du fleuve Sénégal au fleuve Bandama avec des cultures éparses à Axim (Sud-Ouest du Ghana). C'est à partir de telles évidences que Jean Louis Miège² a pu identifier la région du golfe de Bénin comme la zone de «civilisation de l'igname» ; à l'Ouest se trouve la zone de «civilisation du riz». Cependant, dès le début du XVII^e siècle, de nombreux témoignages historiques prouvent le contraire en attestant la présence effective du riz à l'Est du fleuve Bandama³.

Cet article veut ainsi mettre un accent particulier sur la place qu'a occupé le riz d'origine africaine dans le système agraire de la région située à l'Est dudit fleuve, notamment sur le plateau d'Abomey⁴ au XIX^e siècle, période au cours de laquelle la monarchie dahoméenne entrait résolument dans le champ de connaissances des Européens⁵.

I- LE RIZ AFRICAIN DANS LES ACTIVITÉS AGRAIRES ET L'ALIMENTATION DES POPULATIONS DU PLATEAU D'ABOMEY

I.1- Le riz dans les activités agraires

L'une des premières mentions de la céréale dans la zone d'étude provient du docteur Répin qui signale en 1856 la culture habituelle du riz entre les villes de Cana et d'Abomey⁶ : « (L'on observe) de vastes plaines, légèrement ondulées, semées, surtout aux abords des villages, de bouquets, de palmiers, de dragonniers et de fromagers. Tantôt on disparaît dans les prairies de hautes herbes, tantôt on traverse de belles cultures de mil, de manioc, d'igname et de maïs. Les terrains marécageux sont réservés pour la production du riz, qui, avec la farine de maïs et les ignames, est la nourriture habituelle des noirs⁷ ». La culture de la céréale est également constatée par Louis Estampes dans la même région, mais cette fois sous le règne de Béhanzin. L'auteur, dans le but de situer l'aire réservée aux exercices militaires des amazones, fait état de l'existence de champs destinés à la culture du riz : « Entre Abomey, la

2 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.

3 Consulter à cet effet Vido (A. A.), « 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) », *Revue Ivoirienne d'Histoire*, n°19, 2011, pp. 41-60.

4 Le plateau d'Abomey se situe au Centre-Sud entre le fleuve Zou qui le borde à l'Est et le Couffo qui le longe à l'Ouest. Comme en dispose le découpage territorial inscrit dans les lois de la décentralisation dont la mise en œuvre a été consacrée par les élections communales de décembre 2002 et janvier 2003, cet espace couvre les communes de Djidja, Abomey, Agbangnizoun, Za-Kpota, Bohicon et Zogbodomey. C'est sur ce territoire que les Alladahonou (dénomination que portent les fondateurs du royaume d'Abomey provenant d'Allada) venus du Sud au XVII^e siècle ont développé un ensemble culturel aujourd'hui dit Fon.

5 Coquery-Vidrovitch (C.), « La fête des coutumes au Dahomey : historique et essai d'interprétation », *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, n°4, 1964, p. 699.

6 Il s'agit de la région de la Lama. Cf. Danrit (E.-C.), *La guerre au XX^e siècle. L'invasion noire*, Paris, Ernest Flammarion, 1913, p. 36.

7 Répin (Dr.), « Voyage au Dahomey », *Le tour du monde*, n° 162-163, 1863, p. 102.

capitale officielle, et Cana, « la Mecque du Dahomey », non loin de la route royale et parmi les rizières et les champs de mil, s'étendent de vastes terrains vagues (...) C'est là qu'à époques fixes se déroulent les spectacles militaires ordonnés par le roi⁸ ». C'est Jean Fonsagrives qui va préciser que le riz cultivé dans la région étudiée possède essentiellement des caryopses rouges : « On ne commence à rencontrer cette culture (du riz rouge) qu'à partir d'Abomey⁹ ». La couleur indiquée par l'auteur fait sans aucun doute référence au riz africain cultivé, *Oryza glaberrima* Steudel.

Des enquêtes orales menées par Dominique Juhé-Beaulaton à Djidja nous apprennent que : « Autrefois, le riz était rouge; il fallait le réduire en farine pour le consommer sous forme de pâte¹⁰ ». Nos recherches dans la même localité permettent de confirmer celles faites par l'historienne française il y a plus d'une décennie. Selon Gbegan Akowe : « La culture du riz rouge se pratiquait dans notre village bien avant que je ne naisse. Dans mon enfance, je voyais mon père cultiver le riz ; lorsqu'on récoltait le riz, les femmes utilisaient les mortiers pour le décortilage¹¹ ».

Autre témoignage de poids : la linguistique qui est un outil indispensable dans l'étude de l'histoire africaine permet de savoir que là où est cultivé *Oryza glaberrima*, la céréale est désignée par des mots basés sur le radical *ml*, *mr*, *mn*. Ainsi, l'appellation donnée au riz en langue Fongbe, *molikun*¹², désignerait originellement le riz africain cultivé¹³.

La riziculture ne s'est pas du tout limitée au plateau d'Abomey. Plus au Nord, des indices historiques permettent d'identifier la riziculture chez les Mahi, les Idatcha et les Tchabè. En 1845, lorsque l'explorateur britannique John Duncan visite le pays mahi, il souligne l'ampleur des destructions et l'importance de la saignée humaine causées par le roi Guézo qui voulait venger la défaite subie plus tôt par ses troupes. Aussi mentionne-t-il clairement la culture du riz dont la durée de maturité est de cinq mois et d'autres céréales (maïs, sorgho et petit mil) dans ladite région : « Here I made particular inquiry respecting their mode of agriculture, and the sort of grain principally used, as well as what was the most profitable, and its time of ripening. Guinea corn is much used here, as well as several sort of maize and rice. I was informed that in the country the Guinea corn requires nearly seven moons to ripen, rice five, and maize between four and five months¹⁴ ». Si l'auteur, nommé vice-consul honoraire à Ouidah depuis 1840¹⁵, fait aisément cas de la culture de plusieurs variétés de riz, il ne dévoile cependant pas la couleur des caryopses qu'il a pu observer. C'est plutôt le lieutenant

8 Estampes (L. D'), *La France au pays noir*, Paris, Bloud et Barral, 1892, p. 262.

9 Fonsagrives (J.), *Notice sur le Dahomey*, Paris, Ministère des Colonies, 1900, p. 362.

10 Juhé-Beaulaton (D.), *Les paysages végétaux de la Côte des Esclaves du XVII^e siècle à la veille de la colonisation : essai d'analyse historique*, Thèse de doctorat de 3^e cycle, Paris I, Vol. 1, 1995, p. 222.

11 72 ans environ, cultivateur. Entretien réalisé le Samedi 13 Août 2011 dans le village de Kpatakpodji Singbejon. La culture du riz se fait dans des zones marécageuses.

12 Le suffixe *kun* (chose grain) est utilisé par les Fon pour désigner leurs produits grenus. La céréale est appelée *moh lee kung* par le Commandant Thomas George Forbes. Cf. Forbes (F. E.), *Dahomey and the Dahomans: being the journals of two missions to the king of Dahomey, and residence at his capital, in the years 1849 and 1850*, London, Longman, Brown, Green, and Longmans, Vol. 1, 1851, p. 228.

13 Obenga (Th.), « Méthodologie en histoire africaine », *Les cahiers du CELHTO*, n°1, 1986, p. 48.

14 Duncan (J.), *Travels in Western Africa in 1845 and 1846*, London, Frank Cass and Company limited, Vol. 2, 1968 (1^{ère} édition 1847), p. 249.

15 Cornevin (R.), *La République populaire du Bénin : des origines Dahoméennes à nos jours*, Paris, G. P. Maisonneuve et Larose, 1981, p. 276.

d'infanterie de marine Guérin¹⁶ qui va signaler la culture du riz rouge dans la région d'Agouagon qu'il appelle improprement Aouagon. Il n'est pas absurde de penser que la couleur rouge des caryopses plaide en faveur de la présence du riz africain cultivé dans la région située au Nord de la région d'Abomey.

De même qu'en milieu mahi, la riziculture a été pratiquée chez les voisins Idatcha que l'on retrouve à quatre vingt dix kilomètres au Nord d'Abomey. Les recherches effectuées par Yacoubou Adama¹⁷ sur les techniques et rites agricoles traditionnels de ce peuple que l'on rencontre aujourd'hui dans les circonscriptions de Dassa-Zoumé (au Sud) et de Glazoué (au Nord) permettent de constater qu'il cultivait également des variétés de l'espèce *glaberrima* au XIX^e siècle, soit pour leur propre consommation ou soit pour le commerce. Alexandre d'Albeca¹⁸ note qu'à la hauteur d'Agouagon¹⁹, précisément dans la région située du côté de la rive gauche du fleuve Ouémé, les populations paysannes s'adonnent à la culture de plusieurs plantes parmi lesquelles figure le riz. Le chef d'escadron d'artillerie G. J. Toutée²⁰, quant à lui, indique que l'on trouve justement sur cette rive le royaume de Savè. A la suite de ces deux déclarations historiques, l'on pourrait penser que la culture du riz était également pratiquée par les Tchabè au cours du XIX^e siècle²¹.

Le riz africain cultivé a également occupé une place de choix dans l'art culinaire des populations du plateau d'Abomey. C'est ce que nous essayerons de montrer dans la suite de cette étude.

I.2- Le riz dans les habitudes alimentaires

Dans la région d'étude, la cuisine relève essentiellement de la responsabilité des femmes : « C'est aux femmes qu'incombent tous les travaux les plus pénibles de la maison. Son enfant attaché derrière son dos, la femme pile le maïs, fait la farine de manioc, casse les amandes, va chercher l'eau, souvent très loin²² ». Au XIX^e siècle, il est courant de voir le riz consommé de deux manières distinctes : sous la forme pâteuse et cuit avec de l'eau. Les femmes ont deux façons de rendre la céréale sous la forme pâteuse. Edouard Foà²³ nous raconte que le riz est bouilli jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte ; il est utilisé dans l'alimentation des populations étudiées pour

16 Cité par Albeca (A. L. D'), « L'avenir du Dahomey », *Annales de Géographie*, T. 4, n° 15, 1895, p. 178.

17 Adama (Y.), *Techniques et rites agricoles traditionnels chez les Idatcha (1801-1992)*, Mémoire de maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 1993, p. 47.

18 Albeca (A. L. D'), *Les établissements français du Golfe de Bénin : Géographie, commerce, langues*, Paris, L. Baudoïn et C^e, 1889, p. 74.

19 Le Commandant Toutée nous apprend qu'au Nord d'Abomey, l'on trouve les royaumes et chefferies mahi sur la rive droite du fleuve de l'Ouémé. Cf. Toutée (Cdt), *Du Dahomé au Sahara : la nature et l'homme*, Paris, Armand Colin et C^e, 1899, p. 201.

20 Toutée (Cdt), *Idem*.

21 Selon Dah Sonon Dokpa (90 ans environ), jusque dans les années 1930, le riz rouge provenait de cette région pour être vendu sur les marchés de Bohicon. Entretien réalisé le Dimanche 07 Août 2011 à Adamè Ahito (Commune de Bohicon).

22 Barbou (A.), *Histoire de la guerre au Dahomey*, Paris, Librairie Universelle d'Alfred Duquesne, 1893, p. 43 ; Labarthe (P.), *Voyage à la côte de Guinée, ou description des côtes d'Afrique depuis le cap Tagrin jusqu'au cap de Lopez-Gonzalves*, Paris, Debray, 1803, p. 127.

23 Foà (E.), *Le Dahomey : histoire, géographie, mœurs, coutumes, industrie, expéditions françaises (1891-1894)*, Paris, A. Hennuyer, 1895, p. 155.

suppléer avantageusement l'*akassa*. La seconde technique utilisée pour rendre le riz sous la forme pâteuse consiste à concasser la céréale. A cette époque où il n'existe pas encore de moulin²⁴ dans la région d'étude, les femmes se servent de la meule (se) ou du mortier (*tò*) pour moudre les différentes céréales (maïs, mil, riz et sorgho). A partir de la farine obtenue, délayée avec de l'eau et pétrie, elles préparent la pâte (*koummi*²⁵) dans des ustensiles en poterie (*kozin*²⁶) qui permettent incontestablement de retenir la chaleur et de préserver la saveur des aliments.

Le riz est également cuit à l'eau. Le capitaine d'Ex, durant sa capture par des soldats de l'armée dahoméenne, fait état de la consommation du riz cuit à l'eau : « Le lendemain matin (durant sa capture), après le lever du jour, le capitaine d'Ex vit entrer dans sa case (son lieu de détention) trois esclaves noirs. Deux d'entre eux portaient chacun un plat en poterie et le troisième tenait à deux mains une sorte d'amphore aux formes massives. L'un des plats tenait une énorme tranche de cabri bouilli suffisant pour nourrir quatre hommes et l'autre une livre entier de riz cuit. Le capitaine hésita tout d'abord à toucher à ces vivres, craignant qu'ils ne fussent empoisonnés, mais (...) la faim aidant (cette nuit passée sans dormir lui avait singulièrement aiguisé l'appétit), il goûta au riz, puis à la viande. Le riz (était) fortement épicé avec du poivre rouge²⁷ ». La présence d'épices dans le riz cuit nous laisse penser à la préparation du riz au gras.

Edouard Foà²⁸ nous indique que la préparation se fait généralement dans un coin, à découvert, près de la case ou quelquefois derrière la concession, lorsqu'il y a en cet endroit une cour. Mais lorsqu'il pleut, la cuisine se fait naturellement dans la case. Ces braves femmes utilisent le fagot de bois (*naki* ou *dékpa*) comme source d'énergie principale pour la cuisine²⁹.

Les boulettes faites avec le riz concassé tiennent lieu de pain et se consomment ordinairement avec de la friture (*dja*) ou de la sauce. A cette époque, la sauce la mieux

24 Les moulins à maïs et à millet ont été introduits il y a plus de 40 années et ont été très vite adoptés par les populations. Cf. Elwert-Kretschmer (K.), *L'aspiration au changement alimentaire à Cotonou, Bénin*, Berlin/Montpellier, Université Humboldt/CIRAD, 2001, p. 36.

25 *Koummi* : déformation qui a abouti à *kanki* et qui désigne en Guin ou Mina *Akumè*. Cf. Akibode (I. B. O.), *Contribution à l'étude de l'histoire de l'ancien royaume d'Agoué (1821-1885)*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 1989, p. 69.

26 L'utilisation de la vaisselle de terre pour la cuisson des repas est en voie de disparition dans la région d'étude pour un certain nombre de raisons : d'abord, pour un grand nombre de personnes, ce type d'ustensile appartient à une époque révolue. L'utiliser encore aujourd'hui, paraît comme un véritable signe de pauvreté. Ensuite, d'autres personnes estiment que les marmites fabriquées en argile sont très fragiles et se cassent à la moindre erreur. Ils ne résistent donc pas autant que les marmites en aluminium. La fragilité de la poterie, renforcée par l'usure du feu, fait partie aussi des motifs qui obligent les femmes à prioriser les ustensiles importés ou localement fabriqués en aluminium.

27 Dex (L.), *Du Tchad au Dahomey en ballon: voyage au long cours*, Paris, Librairie Hachette et C^{ie}, nouvelle édition, 1903, p. 236.

28 Foà (E.), *Op. Cit.*, p. 151.

29 À cette époque, Edouard Foà note l'existence de trois sortes de foyers dans la région d'étude : le premier type (et le plus ancien) de foyer se compose de trois boules de terre glaise séchée au soleil ; le deuxième type est un pot très épais et solide, sur le fond supérieur duquel s'élèvent trois renflements destinés à laisser passer, entre le récipient qu'ils soutiennent et le bois, l'air nécessaire à la combustion ; le troisième et dernier type de foyer est un trépied en fer fabriqué par les forgerons : c'est en fait un cercle de fer traversé par deux bandes transversales en croix et monté sur trois pieds. Foà (E.), *Ibid.*, pp. 151-152.

appréciée et donc la plus élaborée reste la sauce gluante qui est composée en général de poissons fumés, cuits dans l'huile de palme avec des légumes qui fournissent un mucilage, le tout fortement épicé au moyen de piments et d'herbes aromatiques³⁰, et que les auteurs anciens appellent affectueusement *flau flau*³¹, *obbé*³², *carourou*³³, *canalou*³⁴, *éco*³⁵ ou *caloulou*³⁶. Suivant les propos du médecin naturaliste Paul Isert le registre gluant, qui est caractéristique de la cuisine, a recours à de nombreuses feuilles parmi lesquels se trouvent le gombo³⁷ et la corète potagère³⁸ : « Les Nègres vivent aussi d'herbages, ils font en particulier des mets de la feuille de l'hibiscus (*Hibiscus esculentus* Linn.³⁹), de chorcorus⁴⁰, et de cleome (*cleome pentaphylla* Linn.⁴¹) ; ils cuisent ce dernier à la consistance d'un brouet très épais comme de la glu, qui se tire du plat (...) Ce qui n'est rien moins que ragoûtant⁴² ». Il va sans dire que ces produits contribuent à une onctuosité qui permet de faire glisser les bouchées de boule, sans cela trop compactes et parfois sèches. Paul Isert va jusqu'à décrire le mode de préparation du mets⁴³ dont il est question : « Les poissons⁴⁴ se mangent ou frits à l'huile de palmier avec du poivre long, ou bien en ragoût où l'on mêle des tranches du fruit de l'hibiscus avant qu'il soit mûr ; le poisson est séché avant de le cuire, jusqu'au point de la putréfaction⁴⁵, on y ajoute de l'huile de palmier⁴⁶, et force poivre long ; ce mets est en grande estime⁴⁷ ». Ces propos sont également supportés par l'Anglais Archibald Dalzel qui séjourna pendant trente années en Afrique comme gouverneur anglais de Ouidah et de Cape Coast : « The cookery of the Dahomans ought not to escape our notice (...) It is made either of flesh or fish, with a variety of *mucilaginous*⁴⁸ vegetables, well seasoned with pepper and salt, and enriched with

30 Hazoumé (P.), *Doguiçimi*, Paris, Larose, 1938, p. 58.

31 Isert (P. E.), *Voyages en Guinée et dans les îles Caraïbes, en Amérique*, Paris, Maradan, 1793, p. 186.

32 Bouche (Abbé P. E.), *Sept ans en Afrique Occidentale : la côte des Esclaves et le Dahomey*, Paris, E. Plon, Nourrit et C^e, 1885, p. 61.

33 Bouche (Abbé P. E.), *Idem*.

34 Brunet (L.) et Giethlen (L.), *Dahomey et dépendances*, Paris, A. Challamel, 1900, p. 281.

35 Foà (E.), *Op. Cit.*, p. 154.

36 Laffitte (Abbé M.), *Le Dahomé : souvenirs de voyage et de mission*, Tours, Alfred Mame et Fils, 4^e édition, 1876, p. 157.

37 Févi, *Sinku, Nonnou* (Fon, Mahi) ; *Ila* (Idatcha, Tchabè). Cf. Akoègninou (A.), Van Der Burg (W. J.) et Van Der Maesen (L. J. G.), (édit.), *Flore analytique du Bénin*, Cotonou/ Wageningen, Backhuys Publishers, 2006, p. 769.

38 *Nenounwi*, *Nehun amanon* (Fon) ; *Nehun* (Goun). Cf. Akoègninou (A.) et al, *Ibid*, p. 971.

39 *Hibiscus esculentus* L. est l'ancien nom scientifique du gombo commun ou okra. Aujourd'hui le légume, appelé *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench, est rattaché au genre *Abelmoschus* qui fait partie de la famille des malvacées. La présence de la plante dans le Bas-Bénin du temps d'Isert vient définitivement mettre fin à la thèse de Robert Cornevin qui situe son introduction après la grande famine de 1848. Cf. Cornevin (R.), *Op. Cit.*, p. 126.

40 Les Béninois l'appellent communément "krinkrin".

41 Encore appelé *Gynandropsis gynandra* (L.) Briq. ou *Cleome gynandra* L. Cette herbe est également appelée *Akaya asi* (Fon, Goun). Cf. Akoègninou (A.) et al, *Op. Cit.*, p. 450.

42 Isert (P. E.), *Op. Cit.*, p. 183.

43 Paul Hazoumé signale que, du temps de Guézo, l'*akassa* accompagné du *calalou* a constitué la nourriture principale des prisonniers détenus dans le palais royal. Cf. Hazoumé (P.), *Op. Cit.*, p. 324.

44 *Houévi*.

45 *Lan wiwin*.

46 *Ami vòvò*. Cf. Laharpe (J. F.), *Abrégé de l'histoire générale des voyages*, Paris, Etienne Ledoux, Vol. 2, 1820, p. 435 ; Laffitte (Abbé M.), *Op. Cit.*, p. 170.

47 Isert (P. E.), *Op. Cit.*, pp. 185-186.

48 C'est nous qui soulignons.

palm-oil⁴⁹ ». L'Abbé Pierre Bouche renchérit en relatant que la sauce est : « Un ragoût composé de légumes et de poisson fumé, cuits dans l'huile de palme et fortement épicés : le piment⁵⁰ y est prodigué (...) On peut mettre de la viande dans l'*obbé*, à la place du poisson ; mais le poisson est toujours préféré⁵¹ ». De même que les populations noires, les Européens apprécient agréablement la sauce gluante. Antoine Pruneau de Pommegorge note à cet effet que : « Le seul plat dont les blancs mangent sans répugnance, est un ragoût de leur pays (...) Il est fait avec (...) de l'huile de palme, de poule, de gibier, et différentes herbes fondues dans la sauce, relevée de piments⁵² ». Pour la consommation du plat « national », Edouard Foà précise que les Yovo (blancs) diminuent remarquablement la quantité de piment⁵³ : « Beaucoup d'Européens se prennent pour ce mets d'une véritable passion, ils n'y changent que la quantité de piment, et le considère comme une excellente ressource prise dans l'alimentation indigène ». Comme nous venons de le constater, la sauce ainsi confectionnée constitue un mets tout à fait complexe et bien élaboré qui n'est pas du tout à base, par exemple, de jus de viande comme c'est le cas dans la cuisine allemande, française ou même italienne.

En plus des condiments déjà cités, la tomate fraîche (*timati*⁵⁴), l'oignon⁵⁵ (*ayomasa* ou *mansa*), l'ail (*ayo*), les crevettes (*degon*) séchées et écrasées, les légumes sélectionnées, le sel (*djè*) ainsi que la moutarde de néré⁵⁶ (*afitin*⁵⁷) ont servi dans l'art culinaire de la région étudiée. Sur la base de tous ces condiments, l'on peut distinguer aisément diverses sauces à savoir la sauce de tomates, la sauce de moutarde et la sauce de légumes. La sauce peut également se distinguer en fonction des préférences gustatives : il y a la sauce amère⁵⁸, la sauce aigre et la sauce douce⁵⁹.

49 Dalzel (A.), *The history of Dahomy, an inland Kingdom of Africa*, Londres, 1793, pp. XXV-XXVI (introduction).

50 *Atakin*. Cette plante occupait une place de choix dans l'alimentation du royaume d'Abomey. Du temps de Guézo, il y avait même un chef du service de fournitures de piments qui s'appelait Vaokinto. Cf. Hazoumé (P.), *Op. Cit.*, p. 208.

51 Bouche (Abb P. E.), *Op. Cit.*

52 Pruneau De Pommegorge (A. E.), *Description de la Nigritie*, Paris, Maradan, 1789, p. 187.

53 L'Abbé J. Laffitte explique la réduction de la quantité de piment par le fait que : « L'Européen qui le goûte pour la première fois se croit arriver à son dernier jour ; tant son palais en feu et ses entrailles en révolution lui causent des douleurs ». Cf. Laffitte (Abbé M.), *Op. Cit.*, p. 158.

54 Les tomates font partie intégrante des composantes de la sauce. Broyées sur la meule (*atakin li se*), elles contribuent avec l'oignon, l'ail, le gingembre, le poivre, le piment et l'huile au goût de la sauce.

55 Des auteurs anciens notent la culture de l'oignon dans la région d'Agoué. Selon eux, cette plante a la grosseur d'un pouce. Cf. Bouche (Abb P. E.), *Op. Cit.*, p. 57 ; Laffitte (Abbé M.), *Op. Cit.*, p. 163.

56 La moutarde de néré s'utilise le plus couramment comme un condiment alimentaire faisant partie quasiment de toutes les sauces qui accompagnent une céréale : sauce gluante (gombo), sauce légume-feuille, etc. Il se mange aussi frais, non cuisiné, en le mélangeant à une salade de tomate et d'oignon, le tout assaisonné de sel (*Monyo*). Les graines de néré représentent une importante source de protéines au point de remplacer les protéines animales dans la ration alimentaire. Cf. Guttierrez (M.-L.), *Un exemple d'intégration des femmes dans la filière du Néré. Production et commercialisation de l'afitin fon dans la région d'Abomey-Bohicon au Bénin*, Montpellier, CIRAD, 2000, pp. 23-24.

57 *Afiti* d'après Sir Richard Burton qui visita Abomey de décembre 1863 à février 1864. Cf. Burton (R. F.), *A mission to Gelele, king of Dahome*, London, Tinsley Brothers, Vol. 1, 1864, p. 284.

58 C'est ici le lieu de préciser que les feuilles du caya blanc encore appelé mouzambé sont parfois amères.

59 Elwert-Kretschmer (K.), *Op. Cit.*, p. 34.

Les différents repas sont servis dans des assiettes faites en terre cuite. Les mets sont essentiellement consommés avec les mains : « La fourchette est avantageusement remplacée par la main droite, qui saisit les bouchées beaucoup plus sûrement. La main gauche, appuyée par terre, a pour fonction de soutenir le poids du corps généralement placé latéralement au plat, à cause des jambes⁶⁰ ». Toutefois, des cuillères faites avec de petites noix de coco traversées par un court bâton servent d'ustensiles de cuisine dans certains foyers aboméens⁶¹.

Les populations mangent les lèvres fermées et sans bruit ; la conversation est généralement interdite jusqu'à ce que le plat soit vide. Ce n'est qu'après avoir fini de manger que les habitants boivent de l'eau et se lavent les mains et la bouche⁶². Lorsqu'ils boivent, ils ont coutume de verser un peu d'eau sur la terre en mémoire de leur père ou de leur mère qui y sont enterrés.

Si l'on établit une comparaison entre la cuisine de cette époque au mode de préparation actuelle, l'on constate des changements non moins négligeables : les grains de riz cuits simplement à l'eau sont mangés avec la sauce ou de la friture ; l'on prépare également le *riz blanc*, une composition de riz, carottes, pommes de terre, chou et viande. Le riz, cuit à l'eau et mélangé au gari, au haricot (*atassi*) ou au macaroni, donne un mets succulent qui s'accompagne de sauce ou de friture. La farine de riz est utilisée pour la préparation de l'*ablo*⁶³, de pain et de biscuit ; elle peut être également consommée sous forme de bouillie agrémentée de lait. Le riz au gras est aussi très apprécié par les populations : dans la composition de ce mets, l'on peut mettre des carottes coupées en dés, des petits pois en conserve et des oignons. Les fritures de poissons et volailles sont fréquemment servies avec le riz au gras⁶⁴.

II- IMPORTANCE POLITIQUE ET TECHNIQUES DE CULTURE DU RIZ AFRICAIN

II.1- Importance politique du riz

Le riz a fait partie intégrante de la diplomatie aboméenne qui se caractérise, entre autres, par l'accueil chaleureux réservé aux missions étrangères ainsi que par la minutie avec laquelle sont préparées et menées les négociations. A la faveur d'une mission effectuée du 9 février au 25 mars 1891, à Abomey, le capitaine français d'artillerie de marine 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 bananes⁶⁵ ». Le fait que la céréale fasse partie des mets proposés par le souverain à ses distingués invités ne prouve-t-il pas qu'il consomme lui-même du riz ? A cette question, aucun auteur de récits de voyage ne

60 Foà (E.), *Op. Cit.*, p. 157 ; Pruneau De Pommegorge (A. E.), *Op. Cit.*, p. 188.

61 Barbou (A.), *Op. Cit.*, p. 50.

62 Foà (E.), *Op. Cit.*

63 Gâteau à base de maïs ou de riz cuit à la vapeur accompagné de friture de poisson ou tout simplement de piment écrasé et salé.

64 Ofoueme (B. Y.), « La restauration "populaire" dans la conurbation Cotonou/Porto-Novo/Abomey-Calavi (Bénin) », *Revue du Cames*, nouvelle série B, Vol. 009, n°2, 2007 (2^e semestre), p. 331.

65 Dunglas (E.), « L'histoire dahoméenne à la fin du XIX^e siècle à travers les textes », *Études dahoméennes*, IFAN, IX, 1953, p. 113.

pourrait répondre avec une parfaite certitude car : « le roi invite (...) à dîner chez lui, non avec sa personne⁶⁶ (...) et qui que ce soit, excepté les femmes, ne le voit jamais manger⁶⁷ ». Le roi-dieu ne doit pas être vu au moment où il boit ou mange. Il se cache pour accomplir des actes peu en accord avec son éminente dignité, ce qui revient à dire que de par son essence supérieure il n'a pas besoin de manger ou de boire. Ce tabou de l'alimentation en public amène dans certains cas l'obligation pour le souverain de ne manger et boire que dans la nuit⁶⁸. Même les épouses du roi n'ont pas toutes le droit de regarder le souverain se nourrir ou boire ; exception faite uniquement à celle qui est chargée de lui porter l'aliment à la bouche⁶⁹. De ce fait, rares sont les personnes qui puissent témoigner avoir vu le roi manger ou boire. Cependant, l'un des rares auteurs à faire cas des quelques mets consommés par les monarques dahoméens est Paul Hazoumé : dans son roman historique, *Dogucimi*⁷⁰, il mentionne clairement la bouillie de mil et le maïs bouilli comme faisant partie des habitudes alimentaires du roi Guézo⁷¹.

En tenant compte de la présence du riz dans les activités agraires et dans l'alimentation, l'on peut suggérer que la céréale ait été utilisée pour payer le *kuzu*, un impôt en nature dans lequel le pouvoir monarchique d'Abomey puise pour entretenir sa cour et garantir l'alimentation d'une population non agraire qui, à divers niveaux, exerce une fonction appréciable dans le royaume. D'après A. Le Hérisse, les peuples conquis depuis le roi Ouegbadja (1650-1680) devaient verser une redevance en produits agricoles appelée *kuzu* : « Le kouzou, raconte-t-on, dérive de la décision que prirent les chefs des tribus amies des Aladahonou d'offrir à Ouêgbadja des produits agricoles, pour le remercier des festins qu'il leur servait, quand ils se rassemblaient chez lui (...) Le joug n'ayant pas tardé à remplacer l'amitié, Ouêgbadja ne manqua point d'exiger ce qui lui avait été accordé bénévolement⁷² ». Les chefs de villages et de régions exerçaient, en effet, leurs attributions et étaient dotés de ressources matérielles assez importantes : champs et impôts en nature. De façon générale, le chef vivait des revenus des champs. Il avait à sa disposition des gens attachés à la

66 Robert Norris va plus loin en précisant que c'est : « un crime que de supposer que jamais il (le roi) mange, ou qu'il ait assez de ressemblance avec les autres mortels pour avoir besoin de nourriture ou de sommeil ». Cf. Norris (R.), *Mémoires du règne de Bossa-Ahadée, roi de Dahomé, Etat situé à l'intérieur de la Guinée et voyage de l'auteur à Abomé qui en est la capitale*, Paris, Gattey, 1790, p. 119.

67 Pruneau De Pommegorge (A. E.), *Op. Cit.*, p. 186.

68 Nardin (J.-C.), « La reprise des relations franco-dahoméennes au XIX^e siècle : la mission d'Auguste Bouët à la cour d'Abomey (1851) », *Cahiers d'études africaines*, Vol. 7, n°25, 1967, pp. 94-95.

69 Hazoumé (P.), *Op. Cit.*, p. 192.

70 Ce livre donne l'atmosphère de la vie à Abomey dans la première moitié du XIX^e Siècle, et en particulier les usages de la cour du roi Guézo. L'auteur décrit en détail les grandes cérémonies et les fêtes par la tradition et les oracles. Cf. Lifchitz (D.), « Hazoumé (P.). Dogucimi », *Journal de la Société des Africanistes*, Vol. 8, n°2, 1938, p. 212.

71 Hazoumé (P.), *Op. Cit.*, pp. 192-193.

72 Le Hérisse (A.), *L'ancien royaume du Dahomey : mœurs, religion, histoire*, Paris, Emile Larose, 1911, p. 86. D'après l'auteur, l'origine du *kuzu* viendrait donc d'un don de produits agricoles en remerciement des festins offerts par le roi. Les festins dont il est question représentent probablement les cérémonies annuelles réunissant à la cour royale, les dignitaires et les chefs de villages apportant leurs différentes contributions au palais. Cf. Juhé-Beaulaton (D.), « Alimentation des hommes, des *vodoun* et des ancêtres : une histoire de céréales dans le golfe de Guinée », in Chastanet (M.), Fauvelle-Aymar (F.-X.) et Juhé-Beaulaton (D.) (éds.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala, 2002, p. 60.

terre ou *glesis*⁷³ désignés par ordre du roi et commis pour labourer les champs au profit d'un chef ou d'un prince. Le chef gardait une partie de l'impôt en nature, prélevé sur les revenus des champs, et envoyait le reste au souverain⁷⁴.

Dans la suite de notre étude, nous analyserons les techniques de culture qui sont appliquées au riz africain.

II.2- Techniques de culture du riz africain sur le plateau d'Abomey

Les techniques culturelles appliquées au riz africain sur le plateau d'Abomey et ses environs 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. Mais sachant bien que la société fon est fortement structurée par le système de croyance reposant sur le culte des *voduns*, ce n'est qu'après s'être rendus les dieux favorables que les paysans peuvent véritablement commencer les travaux de la terre : « Presque tous les arbres sont fétiches, de même le crocodile et certains serpents ; mais le plus souvent ce sont des statues ou des statuettes grossièrement façonnées (...) Le plus estimé de tous les fétiches est celui (...) qui a la garde des récoltes. Quand on sème, quand l'herbe apparaît, quand on commence la moisson, quand la récolte est rentrée, quand on commence à en consommer, il faut faire des sacrifices à ce fétiche important : le sacrifice de la poule toujours et, de plus, suivant les circonstances, celui du porc, de la chèvre, quelques fois même celui du buffle. On prend du sang de ces divers animaux et, avant que personne ait osé manger de leur chair, on oint de ce sang le fétiche de la récolte⁷⁵ ».

Revenons aux techniques culturelles appliquées au riz rouge. Dès que le terrain est humecté par les premières pluies, entre mars et avril, les cultivateurs s'occupent du défrichement⁷⁶. A ce niveau, l'Abbé Pierre Bouche nous informe que : « Pour cela on allume le feu au milieu des champs⁷⁷, laissant courir la flamme, où le vent la pousse, sans se préoccuper des ravages qu'elle fera, garantissant uniquement les maisons et sacrifiant les arbres. En prévision des incendies auxquels on est exposé dans ces circonstances, les maisons situées à la campagne sont entourées de figuiers de Barbarie ou d'autres plantes grasses peu susceptibles de prendre feu ; mais quand cet obstacle paraît insuffisant, les hommes s'arment de longues branches, battent l'herbe enflammée et étouffent le feu aux endroits où le danger apparaît. Ensuite on s'occupe du défrichement proprement dit⁷⁸ ». De ces propos, nous retenons que les opérations de défrichement se déroulent en deux étapes : la première opération consiste à enlever le sous-arbustif. Il s'agit là 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 ne démarre

73 Les *glesis* étaient des agriculteurs de métier. Grâce à eux, les dignitaires pouvaient approvisionner le palais en produits vivriers. Cf. Avolonto (J. T.), *Introduction à l'histoire des Anato du plateau d'Agbome : vers 1500-1929*, Mémoire de maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 1990, p. 69.

74 Cf. Glèlè-Ahanhanzo (M.), *Le Danxomè. Du pouvoir aja à la nation fon*, Paris, Nubia, 1974, pp. 152-153.

75 Barbou (A.), *Op. Cit.*, p. 35.

76 Brunet (L.) et Giethlen (L.), *Op. Cit.*, p. 420.

77 Il s'agit ici d'une agriculture sur brûlis qu'il ne faut en aucun cas confondre avec les feux de brousse.

78 Bouche (Abbé P. E.), *Op. Cit.*, pp. 54-55.

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 coupés⁷⁹.

Lorsque la grande saison des pluies commence, les paysans ne peuvent pas labourer aussitôt. Il faut attendre environ deux ou trois semaines avant que le sol, durci par la saison sèche, soit malléable. Ce n'est qu'à la fin du mois d'avril, lorsque la pluviométrie est forte, que le labourage peut commencer⁸⁰. C'est ici le lieu de noter qu'en dépit de la pratique de l'élevage, la traction animale ne rentre pas du tout dans le labourage des terres dans la mesure où l'agriculture de la région concernée reste dépendante de la seule énergie humaine. D'ailleurs, suivant l'Abbé E. Desribes : « Quand on parle de charrue aux indigènes et qu'on leur en fait comprendre l'usage, ils ont le plus grand air d'étonnement⁸¹ ». D'après le docteur Répin, l'élevage n'entre pas dans les habitudes agricoles d'un pays où le fumier reste inutile car : « la terre rendant sans engrais le centuple de ce qu'on lui confie⁸² ». Ces propos sont également supportés par l'Abbé J. Laffitte qui certifie l'absence totale de l'araire bien que la présence des bovinés soit attestée dans la région : « Dans tous les pays, l'homme est condamné à gagner son pain à la sueur de son front, et la terre ne lui livre ses richesses qu'en échange de fatigues et d'efforts continus ; mais du moins certains animaux partagent son labeur : le bœuf sillonne un sol durci que la main armée du hoyau serait impuissante à soulever ; le cheval porte le fardeau qui écraserait ses faibles épaules, il lui prête la vitesse de ses pieds pour les longues courses ; et l'âne, ce pauvre dédaigné, lui rend des services qui, pour être peu brillants, n'en sont pas moins utiles. Au Dahomé, l'homme est seul pour faire son travail. Quelques chefs possèdent des troupeaux de bœufs, composés chacun d'une cinquantaine de sujets ; mais cette race dégénérée ne résiste pas à la fatigue : elle n'est bonne que pour la boucherie⁸³ ». C'est donc au moyen de la houe⁸⁴ que les paysans soutenus par leurs

79 Mondjannagni (A.), *Campagnes et villes au sud de la République Populaire du Bénin*, Paris, Mouton, 1977, p. 211.

80 Le Hérissé (A.), *Op. Cit.*, p. 356.

81 Desribes (Abbé E.), *L'évangile au Dahomey et à la côte des esclaves ou histoire des missions africaines de Lyon*, Clermont-Ferrand, Meneboode, 1877, p. 110.

82 Répin (Dr.), *Op. Cit.*, p. 102.

83 Laffitte (Abbé M.), *Op. Cit.*, p. 171.

84 Les travaux de Souayibou Varissou nous apprennent que le plus ancien outil de travail dans le Bas-Bénin est le « bâton à fouir » qui se transforme par la suite en « houe coudée », entièrement taillée dans le bois, en l'occurrence le *Kakè* (*prosopis africana*). Ensuite, à la faveur du commerce triangulaire, serait apparu un autre type de houe entièrement forgée dans du fer, apporté initialement par les « Blancs » puis imité par les forgerons locaux qui fondent et modèlent la ferraille échangée par les Européens. Ces artisans forgent souvent la lame (*alin gan*) à laquelle ils joignent un manche de longueur variable en bois (*alin kpo*). Les houes locales à lame très large (*alin so*) servent exclusivement au labour, alors que celles dont la lame est moins large (*alin kokpoe*), sont utilisées pour le sarclage. Cf. Varissou (S.), *Un aspect de l'histoire rurale dans le Sud-Bénin : l'introduction du maïs et son impact dans les activités agraires du XVI^e au XIX^e siècle*, Mémoire de maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 1992, pp. 73 et 75.

parents (femmes et enfants⁸⁵), amis et voisins⁸⁶, tracent des sillons en rejetant la terre au milieu de manière à séparer chacun d'eux par une arête. Nonobstant, cette dominance exclusive de l'outil manuel a été la cause d'une extraordinaire floraison de types et de formes. C'est aussi l'aboutissement d'une longue quête, par le paysan, de la meilleure adaptation possible de l'outil à sa fonction. Il reste certain que dans ces recherches, ont dû être prises en compte les conditions du milieu (physique et humain), les contraintes techniques, la pénibilité de l'effort à accomplir, la qualité et bien évidemment l'efficacité du travail à réaliser, etc.

Le semis qui se fait en avril⁸⁷ constitue la troisième phase des opérations culturales. Dans la région d'étude, pour procéder au semis du riz rouge, le paysan utilise ses pieds, afin d'éviter de se baisser à chaque instant. Il suit le sillon à reculons, et fait avec son orteil droit, tous les quinze centimètres environ⁸⁸, un trou en terre ; ensuite, il puise dans sa sacoche en bandoulière des grains de riz qu'il met dans le trou et referme aussitôt l'ouverture d'un coup de talon. Il répète ce geste jusqu'à ce que tous les grains soient mis en terre⁸⁹. Suivant Jean Fonssagrives⁹⁰, la culture du riz rouge se fait le plus souvent à proximité des cours d'eau. Ces propos rejoignent ceux du docteur Répin⁹¹ qui constate la culture du riz dans des zones marécageuses.

Même si les auteurs anciens montrent l'adhésion totale des populations à l'agriculture, ils ne nous renseignent cependant pas sur le rôle spécifique de la gent féminine dans cette importante activité de la région étudiée. L'un de nos informateurs oraux, Sylvain Dogbenou⁹², affirme que les femmes jouent les mêmes rôles que les hommes dans cette entreprise agricole : « Du temps de nos aïeux, dit-il, les femmes participaient activement au labour, au défrichage et au sarclage. Elles semaient, récoltaient et séchaient les produits des champs. Aussi apportaient-elles à manger aux hommes dans les champs et chassaient-elles les oiseaux. Quant aux enfants, ils imitaient leurs parents ! ». Un autre informateur, Flavien Alindekon⁹³, fait remarquer que la femme pouvait même avoir son propre champ⁹⁴ (*gbada gle*) dans lequel elles pouvaient semer ce qu'elles désiraient afin de subvenir à certains de ses besoins et à ceux du ménage. Il faut reconnaître que les conjoints pouvaient même disposer séparément de leurs greniers. Le grenier féminin était bien entendu sous contrôle de l'épouse bien que le

85 S'agissant du travail de l'enfant, Edouard Foà note que : « Lorsqu'il atteint l'âge de sept ou huit ans, on le met au travail, quelque fois même avant, s'il est robuste ou précoce. Il accompagne le père ou la mère, porte des fardeaux et se rend utile en proportion de ses forces (...) Vers quinze (ans), si c'est un garçon, on attend de lui la même quantité de travail que celle que font les adultes ». Cf. Foà (E.), *Op. Cit.*, p. 194.

86 Bouche (Abbé P. E.), *Op. Cit.*, p. 55.

87 Fonssagrives (J.), *Op. Cit.*, p. 361.

88 Fonssagrives fait observer que les paysans mettent les graines par poquets de cinq ou six placés à 0m. 10 les uns des autres. Cf. Fonssagrives (J.), *Ibid.*

89 Brunet (L.) et Giethlen (L.), *Op. Cit.*, pp. 293-294.

90 Fonssagrives (J.), *Op. Cit.*

91 Répin (Dr.), *Op. Cit.*, p. 102.

92 Chef de village de Zoungbo-Kpatinmè (Commune d'Agbangnizoun). Entretien réalisé le Mardi 02 Août 2011.

93 Infirmier-militaire à la retraite. Entretien réalisé le Vendredi 29 Juillet 2011 au quartier Gbènan (Commune de Ouidah). Notre informateur est originaire de Gbècon-Hounli (Abomey).

94 Ce champ lui était donné par son époux. C'est après avoir travaillé dans le champ de ce dernier que la femme pouvait rejoindre son domaine ; la femme pouvait même se faire aider par son mari et ses enfants. Ces braves femmes jouaient donc un rôle capital dans les différentes activités agraires de la région d'étude.

mari se permettait parfois de vérifier son contenu. Là était conservé le bien personnel d'une femme, dont elle usait à sa guise ; en troquant ou vendant les différents produits issus de la terre, elle se constituait une véritable économie. En période de soudure, elle acceptait gracieusement de soustraire une partie de ses provisions en faveur de la famille⁹⁵. Selon Adanan Sehoueto⁹⁶, le *gbada gle*⁹⁷ est attribué à la femme qui reste soumise à son époux. Même les amazones s'adonnaient fort bien aux activités agricoles. Nous n'estimons pas opportun de citer les différents régiments qui composent ce corps d'armée de femmes, mais ce qu'il faut retenir c'est qu'en dépit de leurs qualités guerrières évidentes, elles n'étaient pas toujours mieux traitées que les autres femmes du royaume dans la mesure où il leur fallait parfois labourer la terre pour avoir de quoi se nourrir. L'Abbé J. Laffitte note à propos que : « Le roi ne s'occupe en rien de leur nourriture ; c'est à elles d'y pourvoir. Deux branches du commerce indigène sont exclusivement entre leurs mains : la poterie et les calebasses, toute concurrence étant interdite (...) A ces deux industries elles joignent encore la culture du maïs et en général de toutes les productions qui viennent sur le sol dahoméen⁹⁸ ».

Si l'on replace les indications faites par Jean Fonssagrives et le docteur Répin dans le contexte climatique actuel, l'on pourrait penser qu'il s'agit d'une riziculture de bas-fonds⁹⁹ ; laquelle se pratique sur des terres qui se dessèchent progressivement. Cependant, selon l'agronome béninois Yves Agnoun¹⁰⁰, une étude édaphique approfondie de l'écosystème rizicole permettrait de mieux statuer sur le type de riziculture (mangrove ou bas-fond). Elle nous renseignerait également sur l'aptitude du riz africain à s'adapter à un large éventail d'écosystèmes dans la région, faisant ainsi ressortir l'expression diversifiée de son potentiel génétique à s'adapter aux rudes conditions de culture.

Quelques jours après l'ensemencement, lorsque les graines commencent à germer, les paysans exécutent un binage avec des houes afin de nettoyer et d'ameublir le sol durci par les pluies et le soleil. Dès que les plants germent, l'on élimine ceux qui sont rachitiques en vue de permettre aux autres de se développer librement et avec plus de vigueur¹⁰¹. Pour préserver les différents champs cultivés des attaques des volatiles, l'Abbé Pierre Bouche nous renseigne que : « La campagne s'anime : des centaines de banderoles flottant au vent, des épouvantails de toute sorte lui donnent un aspect singulièrement pittoresque. Et puis quels chants ! Quels cris ! Quel tapage, pour chasser ces visiteurs importuns, ces dévastateurs ailés toujours prêts à l'invasion ! Des enfants et des esclaves font sentinelle durant la journée, criant, sifflant,

95 Propos confirmés par Dah Hlonon, 90 ans environ, cultivateur. Entretien réalisé le Lundi 08 Août 2011 dans le village d'Adamè Ahito.

96 Entretien réalisé le Lundi 08 Août 2011 à Adamè-Ahito.

97 **Dah Agbassakpa Tokpo (65 ans. Entretien réalisé le Mardi 09 Août 2011 à Djègbé/Abomey)** et **Dah Atchikpada Meizoun (106 ans environ. Entretien réalisé le Jeudi 11 Août 2011 à Fleli/Bohicon)** font remarquer que le père pouvait également léguer une portion de terre cultivable à ses fils. C'est même à partir de l'ardeur dans le travail que ce dernier pouvait identifier le plus valide et le plus intelligent de ses enfants. Mais ils font observer aussi que cet indicateur de performance n'est pas étroitement lié à l'octroi d'un *gbada gle*.

98 **Laffitte (Abbé M.)**, *Op. Cit.*, p. 114.

99 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.

100 Entretien réalisé à AfricaRice le 18/04/2011.

101 Fonssagrives (J.), *Op. Cit.*, p. 360.

faisant résonner le tam-tam ou le fifre, frappant une planchette avec un bâton. Tout leur sert à faire du bruit, afin d'effrayer l'ennemi des semailles¹⁰² ».

Les récoltes de riz ont généralement lieu trois mois après les semis, c'est-à-dire au cours du mois de juin. A ce stade, les paysans coupent délicatement les tiges à une certaine distance du sol et les mettent en tas ; ils prennent ensuite les tiges une par une et impriment aux épis une légère secousse pour en faire tomber les graines. Après avoir été séchées au soleil, ces graines sont ramassées dans des sacs ou desalebasses pour être conservées dans des greniers¹⁰³. Quant au surplus de riz cultivé, il est livré par les populations au commerce sur le marché, soit brut, soit décortiqué au moyen d'un pilon¹⁰⁴.

CONCLUSION

De ce qui précède, nous retenons que l'aire culturelle de l'espèce *glaberrima* ne s'est pas toujours limitée à la zone dite de «civilisation du riz» définie par l'agronome français Roland Portères. La céréale a joué un rôle essentiel dans l'agriculture, l'alimentation et la vie politique des populations du plateau d'Abomey et ses environs. Elle a aussi contribué à la modification du paysage végétal de la région. Le plateau d'Abomey, en effet présenté à une certaine époque comme une région inhospitalière¹⁰⁵, a été «humanisé» par les paysans qui ont réussi à y installer de vastes exploitations agricoles. C'est donc au détriment des forêts denses et humides que se sont développés des champs de riz. De nos jours, la céréale n'est plus cultivée ; cette culture doit probablement son abandon au prix élevé du riz rouge par rapport aux autres céréales¹⁰⁶ et à l'introduction (et la diffusion) du maïs (*Zea mays* L.¹⁰⁷). Aussi, quand on compare les techniques agricoles de la période étudiée à celles d'aujourd'hui, l'on note qu'aucun changement véritable n'a été opéré. C'est dans l'attente de la mécanisation agricole que le paysan produit des denrées aussi variées avec des instruments aratoires rudimentaires comme la houe, la hache, le plantoir, le coupe-coupe, etc. Un tel constat amène à poser la question de savoir s'il existe une réelle volonté politique basée non pas sur des promesses électorales mais plutôt sur des réalisations concrètes, qui vise à faire de la République du Bénin une puissance agricole sous-régionale, voire continentale ?

102 Bouche (Abbé P. E.), *Op. Cit.*, p. 55.

103 Pour plus de détails relatifs aux moyens de conservation des céréales, consulter Varissou (S.), *Op. Cit.*, pp. 78-81.

104 Brunet (L.) et Giethlen (L.), *Op. Cit.*, p. 421.

105 Gayibor (N. L.), « Ecologie et histoire : les origines de la savane du Bénin », *Cahiers d'études africaines*, 101-102, XXVI-1-2, 1986, p. 14.

106 Brunet (L.) et Giethlen (L.), *Op. Cit.*, pp. 380, 383 et 384.

107 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.

SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE

1.- SOURCES

1.1- Sources orales

1.- Commune d'Abomey

- Dah TOKPO Agbassakpa. 65 ans, Descendant de *Tokpo*, Ministre de l'agriculture dans le royaume du Danhomè. Dignitaire coutumier et traditionnel, Responsable à l'éducation et à la formation de la congrégation Vodun *Yèhwé*. Entretien réalisé le Mardi 09 Août 2011 à Djègbé.

2.- Commune d'Agbangnizoun

- DOGBENOU Sylvain. 44 ans, Chef du village de Zoungbo-Kpatinmè. Entretien réalisé le Mardi 02 Août 2011 à Zoungbo-Kpatinmè (Arrondissement d'Adanhondjigon).

3.- Commune de Bohicon

- Dah DOKPA Sonon. 90 ans environ, Chef de la collectivité Kinhouandé, Chef du culte Vodoun *Hébiosso*. Entretien réalisé le Dimanche 07 Août 2011 dans le village d'Adamè Ahito (Arrondissement de Bohicon II).
- Dah HOLONON, 90 ans environ, Cultivateur. Entretien réalisé le Lundi 08 Août 2011 dans le village d'Adamè Ahito (Arrondissement de Bohicon II).
- Dah MEIZOUN Atchikpada. 106 ans environ, Forgeron, *Dongan* (chef des rites funéraires) et Cultivateur. Entretien réalisé le Jeudi 11 Août 2011 dans le village de Fleli (Arrondissement d'Agongouinto).
- SEHOUETO Adanan née HOUETON. 90 ans environ, Ménagère. Entretien réalisé le Lundi 08 Août 2011 dans le village d'Adamè Ahito (Arrondissement de Bohicon II).

4.- Commune de Djidja

- AKOWE Gbegan. 72 ans environ, Cultivateur. Entretien réalisé le Samedi 13 Août 2011 dans le village de Kpatakpodji Singbegon (Arrondissement de Monsourou).

5.- Commune de Ouidah

- ALINDEKON Flavien Denis. 50 ans, Infirmier-Militaire à la retraite. Entretien réalisé le Vendredi 29 Juillet 2011 au quartier Gbènan.

1.2- Sources imprimées

Albeca (A. L. D'), *Les établissements français du Golfe de Bénin : Géographie, commerce, langues*, Paris, L. Baudoin et C^{ie}, 1889, 237p.

Albeca (A. L. D'), « L'avenir du Dahomey », *Annales de Géographie*, T. 4, n°15, 1895, pp. 166-189.

Barbou (A.), *Histoire de la guerre au Dahomey*, Paris, Librairie Universelle d'Alfred Duquesne, 1893, 154p.

- Bouche (Abbé P. E.), *Sept ans en Afrique Occidentale : la côte des Esclaves et le Dahomey*, Paris, E. Plon, Nourrit et C^{ie}, 1885, 403p.
- Brunet (L.) et Giethlen (L.), *Dahomey et dépendances*, Paris, A. Challamel, 1900, 544p.
- Burton (R. F.), *A mission to Gelele, king of Dahome*, London, Tinsley Brothers, 1864, 2 Vols.
- Dalzel (A.), *The history of Dahomy, an inland Kingdom of Africa*, Londres, 1793, 230p.
- Danrit (E.-C.), *La guerre au XX^e siècle. L'invasion noire*, Paris, Ernest Flammarion, 1913, 327p.
- Desribes (Abbé E.), *L'évangile au Dahomey et à la côte des esclaves ou histoire des missions africaines de Lyon*, Clermont-Ferrand, Meneboode, 1877, 502p.
- Dex (L.), *Du Tchad au Dahomey en ballon: voyage au long cours*, Paris, Librairie Hachette et C^{ie}, nouvelle édition, 1903, 255p.
- Duncan (J.), *Travels in Western Africa in 1845 and 1846*, London, Frank Cass and Company limited, Vol. 2, 1968 (1^{ère} édition 1847), 314p.
- Estampes (L. D'), *La France au pays noir*, Paris, Bloud et Barral, 1892, 368p.
- Foà (E.), *Le Dahomey : histoire, géographie, mœurs, coutumes, industrie, expéditions françaises (1891-1894)*, Paris, A. Hennuyer, 1895, 430p.
- Fonssagrives (J.), *Notice sur le Dahomey*, Paris, Ministère des Colonies, 1900, 408p.
- Forbes (F. E.), *Dahomey and the Dahomans :being the journals of two missions to the king of Dahomey, and residence at his capital, in the years 1849 and 1850*, London, Longman, Brown, Green, and Longmans, 1851, 2 vols.
- Isert (P.E.), *Voyages en Guinée et dans les îles Caraïbes, en Amérique*, Paris, Maradan, 1793, VIII-348p.
- Labarthe (P.), *Voyage à la côte de Guinée, ou description des côtes d'Afrique depuis le cap Tagrin jusqu'au cap de Lopez-Gonzalves*, Paris, Debray, 1803, X-310p.
- Laffitte (Abbé M.), *Le Dahomé : souvenirs de voyage et de mission*, Tours, Alfred Mame et Fils, 4^e édition, 1876, 239p.
- Laharpe (J. F.), *Abrégé de l'histoire générale des voyages*, Paris, Etienne Ledoux, Vol. 2, 1820, 496p.
- Le Hérisse (A.), *L'ancien royaume du Dahomey : mœurs, religion, histoire*, Paris, Emile Larose, 1911, 385p.
- Pruneau de Pommegorge (A. E.), *Description de la Nigritie*, Paris, Maradan, 1789 (2^e éd. 1974), VIII-286p.
- Répin (Dr.), « Voyage au Dahomey », *Le tour du monde*, n°162-163, 1863, pp. 65-112.
- Toutée (Cdt), *Du Dahomé au Sahara : la nature et l'homme*, Paris, Armand Colin et C^{ie}, 1899, 272p.

2.- Bibliographie

2.1- Ouvrages

- Akoègninou (A.), Van Der Burg (W. J.) et Van Der Maesen (L. J. G.), (édit.), *Flore analytique du Bénin*, Cotonou/ Wageningen, Backhuys Publishers, 2006, 1034p.
- Chastanet (M.) (dir.), *Plantes et paysages d'Afrique, une histoire à explorer*, Paris, Karthala-CRA, 1998, 592p.
- Chastanet (M.), Fauvelle-Aymar (F.-X.) et Juhé-Beaulaton (D.) (éds), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala, 2002, 291p.

- Cornevin (R.), *La République populaire du Bénin : des origines Dahoméennes à nos jours*, Paris, G. P. Maisonneuve et Larose, 1981, 584p.
- Elwert-Kretschmer (K.), *L'aspiration au changement alimentaire à Cotonou, Bénin*, Berlin/ Montpellier, Université Humboldt/CIRAD, 2001, 71p.
- Glèlè-Ahanhanzo (M.), *Le Danxomè. Du pouvoir aja à la nation fon*, Paris, Nubia, 1974, 282p.
- Gutierrez (M.-L.), *Un exemple d'intégration des femmes dans la filière du Néré. Production et commercialisation de l'afitin fon dans la région d'Abomey-Bohicon au Bénin*, Montpellier, CIRAD, 2000, 124p.
- Hazoumé (P.), *Dogucimi*, Paris, Larose, 1938, 510p.
- Mondjannagni (A.), *Campagnes et villes au sud de la République Populaire du Bénin*, Paris, Mouton, 1977, 614p.
- 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

- Coquery-Vidrovitch (C.), « La fêtes des coutumes au Dahomey : historique et essai d'interprétation », *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, n°4, 1964, pp. 696-716.
- Dunglas (E.), « L'histoire dahoméenne à la fin du XIX^e siècle à travers les textes », *Études dahoméennes*, IX, IFAN, 1953, 157p.
- Gayibor (N.L.), « Ecologie et histoire : les origines de la savane du Bénin », *Cahiers d'études africaines*, 101-102, XXVI-1-2, 1986, pp. 13-41.
- Juhé-Beaulaton (D.), « La diffusion du maïs sur les côtes de l'Or et des Esclaves aux XVIII^e et XVIII^e siècles », *Revue française d'Outre-mer*, T. LXXVII, n°287, 1990, pp. 177-198.
- Lifchitz (D.), « Hazoumé (P.). Dogucimi », *Journal de la Société des Africanistes*, Vol. 8, n°2, 1938, pp. 212-213.
- 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.
- Nardin (J.-C.), « La reprise des relations franco-dahoméennes au XIX^e siècle : la mission d'Auguste Bouët à la cour d'Abomey (1851) », *Cahiers d'études africaines*, Vol. 7, n°25, 1967, pp. 59-126.
- Obenga (Th.), « Méthodologie en histoire africaine », *Les cahiers du CELHTO*, n°1, 1986, pp. 38-51.
- Ofoueme (B. Y.), « La restauration "populaire" dans la conurbation Cotonou/Porto-Novo/ Abomey-Calavi (Bénin) », *Revue du Cames*, nouvelle série B, Vol. 009, n°2, 2007 (2^e semestre), pp. 323-337.
- 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.
- Vido (A. A.), « 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) », *Revue Ivoirienne d'Histoire*, n°19, 2011, pp. 41-60.

2.3- Thèses et mémoires

- Adama (Y.), *Techniques et rites agricoles traditionnels chez les Idatcha (1801-1992)*, Mémoire de maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 1993, 107p.
- 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.
- Akibode (I. B. O.), *Contribution à l'étude de l'histoire de l'ancien royaume d'Agoué (1821-1885)*, Mémoire de maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 1989, 98p.
- Avolonto (J. T.), *Introduction à l'histoire des Anato du plateau d'Agbome : vers 1500-1929*, Mémoire de maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 1990, 198p.
- Juhé-Beaulaton (D.), *Les paysages végétaux de la Côte des Esclaves du XVII^e siècle à la veille de la colonisation : essai d'analyse historique*, Thèse de doctorat de 3^e cycle, Paris I, Vol. 1, 1995, 251p.
- Varissou (S.), *Un aspect de l'histoire rurale dans le Sud-Bénin : l'introduction du maïs et son impact dans les activités agraires du XVI^e au XIX^e siècle*, Mémoire de maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 1992, 114p.