

**Sous la direction de Arthur VIDO
Richard Gouédan MEIGNAN
et Mamadou Yéro BALDÉ**

**Héritages culturels et formes de
pensées en Afrique de l'Ouest
(XVe-XXIe siècles)**

**Identités et mutations au Bénin,
en Côte d'Ivoire et au Sénégal**

**Editions AB
Alkebulan**

Sous la direction de

Arthur VIDO

Richard Gouédan MEIGNAN

Mamadou Yéro BALDÉ

Héritages culturels et formes de pensées en Afrique de l'Ouest

(XV^e-XXI^e siècles)

Identités et mutations au Bénin, en Côte d'Ivoire et au Sénégal

Comité scientifique

Simon-Pierre EKANZA, Professeur titulaire d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan, République de Côte d'Ivoire

Pierre KIPRE, Professeur titulaire d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan, République de Côte d'Ivoire

Aka KOUAME, Professeur titulaire d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan, République de Côte d'Ivoire

Sébastien SOTINDJO, Professeur titulaire d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, République du Bénin

Didier Marcel HOUENOUE, Professeur titulaire d'Histoire de l'art, Université d'Abomey-Calavi, République du Bénin

Richard Gouédan MEIGNAN, Maître de Conférences d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan, République de Côte d'Ivoire

Mahomed N'GUESSAN, Maître de Conférences d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan, République de Côte d'Ivoire

Mamadou Yéro BALDE, Maître de Conférences assimilé d'Histoire, Université Cheick Anta Diop, République du Sénégal

Comité de lecture

Antoine GOLE, Maître de Conférences d'Histoire, Université Alassane Ouattara de Bouaké, République de Côte d'Ivoire

Anselme GUEZO, Maître-Assistant d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, République du Bénin

Arthur VIDO, Maître-Assistant d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, République du Bénin

Yao Serge YOBOUE, Assistant d'Histoire, Ecole Normale Supérieure, Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan, République de Côte d'Ivoire

Dognima COULIBALY, Assistant d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan, République de Côte d'Ivoire

Yao Serge YOBOUE Assistant d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan, République de Côte d'Ivoire

Dr Dodzi Kossi MISSIHOUN, Université d'Abomey-Calavi, République du Bénin

Georges LOKONON, Université d'Abomey-Calavi, République du Bénin

Achéssi Magloire AKODIGNA, doctorant, Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan, République de Côte d'Ivoire

TOURE Tiègbè, 2014, *Les Senoufo-Tagbana et le monde extérieur du XV^e siècle à 1960 : mutations et résistances*, Thèse Unique d'Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny, 388 p.

VAQUIER Raymond, 1986, *Au temps des factoreries (1900-1950)*, Paris, Editions Karthala, 395 p.

VARISSOU Souayibou, 1992, *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 Nationale du Bénin, Département d'Histoire et d'Archéologie, 114 p.

VIAU Pierre, 1967, *L'agriculture dans l'économie*, Paris, Éditions Économie et Humanisme, Les éditions ouvrières, 325 p.

www.nkanatural.com, consulté le 12 octobre 2020 à 11h.

2.

Le *Yinnu Sonda* dans les habitudes alimentaires des Baatombu de N'Dali au Nord-Ouest du Bénin (XIX^e-XXI^e siècles)

Arthur VIDO

&

Asnitou BOUBA

Introduction

L'histoire est une discipline des sciences humaines qui s'intéresse à tous les domaines d'une communauté donnée. Parmi les aspects liés au passé de la société, nous avons l'existence matérielle, morale, culturelle et culinaire. L'alimentation renvoie à la satisfaction d'un besoin physiologique, identique de chaque peuple. Elle dépend de leur structure sociale, de leur représentation diététique et religieuse, des prescriptions qui en découlent, de leur vision du monde et d'un ensemble de traditions lentement construites au cours des siècles.

Vu l'importance du manger dans la vie d'une communauté, nous avons choisi de mener cette étude dont le thème est *Le Yinnu Sonda dans les habitudes alimentaires des Baatombu de N'Dali au Nord-Ouest du Bénin (XIX^e-XXI^e siècles)*. L'objectif de ce travail est de montrer la place du *Yinnu Sonda* dans l'alimentation des populations de la commune de N'Dali en nous intéressant aux techniques de préparation, à la place qu'occupe le mets dans la société baatonu, sans oublier son utilité pendant la période de soudure.

La commune de N'Dali est l'une des huit que compte le département du Borgou. Elle est limitée au Nord par les communes de Bembéréké et de Sinendé, au Sud par les communes de Parakou et de Tchaourou, à l'Est par les communes de Nikki et de Pèrèrè, à l'Ouest par les communes de Djougou et d'Ouassa-Péhunco. Elle couvre une superficie de 3748 km² (Houngnikin, 2006 : 8).

Notre sujet s'étend sur la période comprise entre le XIX^e et le XXI^e siècle. La première borne chronologique marque la création de la ville de N'Dali :

(Elle a été) créée par une princesse appelée Sinayonigui venue de Nikki. Elle est de la dynastie des Wassagari. Elle voyageait de village en village dans le but de renforcer ses forces mystiques en vue de répondre aux menaces de ses frères consanguins. Elle arriva sur le territoire de N'Dali où elle décida de s'installer pour créer son propre village en 1810. Elle s'installe sur un site d'affleurement rocheux fait de granites ; site appelé *Daari Kpèru* situé à quelques kilomètres à l'ouest de l'actuel centre-ville. La raison fondamentale de son installation en ces lieux est la présence de quatre cours d'eau qui encerclent la localité de N'Dali. Il s'agit : au sud du *Wooru*, à l'est de *Naanon*, à l'ouest du *Yeroumarou* et au nord du *Sakparou*. La ville de N'Dali tire donc son nom à partir du terme baatonu *Daari* qui signifie « trier ». En effet, la princesse Sinayonigui avait effectué un sondage en vue de faire le choix d'un lieu spirituel, sources d'eau thermales et propices au commerce. Ce choix est considéré par le peuple baatonu de N'Dali comme un tri fait par la princesse (Madougou, 2018 : 8).

Ainsi, c'est à partir de ce siècle que les populations de cette localité procéderont à la préparation du *Yinnu Sonda*. Toutefois, il est utile de retenir que la présence et la mise en culture de l'igname, élément entrant dans la confection du mets étudié, remontent à une époque encore plus ancienne à N'Dali, en particulier, et sur l'actuel territoire béninois, en général. Selon les travaux réalisés par Prosper Odré Yété (2016 : 38):

Il ne serait pas du tout superflu de dire que l'igname était largement répandue et abondamment cultivée dans le Bas-Bénin à l'époque précoloniale. Cependant, à la faveur des avatars climatiques et socio politiques survenus plus tard dans ce milieu, la culture de l'igname y connaîtra un recul : elle sera de ce fait, plus répandue au Centre et au Nord du pays.

Cette étude prend fin au début du XXI^e siècle qui est caractérisé par la rareté de l'igname dans la région de N'Dali et le recul du *Yinnu Sonda* dans les habitudes alimentaires des populations.

Pour mener à bien l'étude, nous avons fait appel à une documentation écrite constituée d'ouvrages, d'articles et de mémoires soutenus. Ces documents ont été consultés à la bibliothèque centrale de l'Université d'Abomey-Calavi et à la bibliothèque de la Faculté des Sciences Humaines et Sociales. Les informations obtenues révèlent que l'histoire de l'alimentation a fait déjà objet de plusieurs recherches. En effet, nous avons le mémoire de maîtrise de Prosper O. Yété (2016) qui porte sur la culture de l'igname dans la partie méridionale du Bénin, l'article du professeur Félix Iroko (1999) sur le *Dakon-in*, un mets consommé par les populations Hula et Hueda, les travaux d'Arthur Vido (2012, 2014) qui s'intéresse au riz africain (*Oryza glaberrima* Steudel) dans le Sud-Bénin, le mémoire d'Orden Alladayè (2018) qui s'intéresse au *Youê Youê* dans la culture fon et celui de Chabi Antoine Orou (2006) qui porte sur la culture de l'igname dans la commune de Tchaourou (Nord-Bénin). Dans le dernier document cité, l'auteur mentionne le *Yinnu*, un produit dérivé de l'igname pilée qui est apprécié par les Baatombu et qui permet de préparer plusieurs mets dont le *Yinnu Sonda*, le plus connu et le plus consommé. Le *Yinnu Sonda* est donc un repas qu'on rencontre en milieu baatonu, notamment à N'Dali. En plus de la documentation écrite, il nous a été possible de faire appel à la tradition orale qui est en réalité le pilier de cette recherche. Des enquêtes ont été effectuées dans les arrondissements de cette commune.

Grâce aux différentes informations obtenues dans les centres de documentation et sur le terrain de recherche, nous avons structuré notre travail en trois parties : la première est consacrée à l'origine et aux valeurs culturelles de l'igname et du beurre de karité dans le monde, au Bénin et en milieu baatonu de N'Dali. La deuxième s'intéresse à l'origine de la préparation du *Yinnu Sonda* et sa technique de préparation. Quant à la dernière partie, elle aborde l'utilité du *Yinnu Sonda* et les raisons de son recul dans les préférences alimentaires.

1. Origine et valeur culturelle de l'igname et de l'huile de karité, principaux ingrédients du *Yinnu Sonda*

La préparation du *Yinnu Sonda* implique plusieurs produits agricoles dont, principalement, l'igname et l'huile de karité. L'origine de ces produits agricoles, leurs caractéristiques ainsi que leurs valeurs culturelles dans la société baatonu sont abordées dans le présent chapitre.

1.1. L'igname

Dans cette séquence, il sera question de faire un bref historique et de présenter les caractéristiques de l'igname.

1.1.1. L'igname et son origine

La signification du terme igname est abordée dans plusieurs documents scientifiques.

Selon le dictionnaire de l'Académie française 1935 :

L'igname est un nom générique s'appliquant à plusieurs plantes appartenant à une vingtaine d'espèces du genre *Dioscorea*, famille des *Dioscoreacées*. Il est cultivé dans toutes les régions tropicales du globe dans un but alimentaire et pour leurs tubercules riches en amidon.

D'après les recherches de Prosper O. Yété (2016 :17),

Le genre *dioscorea* comprend plus de 600 espèces parmi lesquelles certaines sont cultivées

dans les pays tropicaux. En Afrique et dans le monde, seulement neuf espèces sont cultivées comme plantes alimentaires. Il s'agit de *Dioscorea rotundata* Poir., *Dioscorea cayenensis* Lamk, *Dioscorea bulbifera* L., *Dioscorea dumetorum* Kunth, *Dioscorea esculentat* (Lour.), *Burkill*, *Dioscorea alata* L., *Dioscorea trifida* L., *Dioscorea opposita* Thunb et de *Dioscorea japonica* Thunb.

L'igname est cultivée en Afrique, en Asie, en Amérique du Sud, dans les Caraïbes et les îles du Pacifique Sud. Elle est consommée depuis le XIII^e siècle en Asie. Les espèces cultivées varient selon les régions²⁹. La plus importante est l'espèce africaine *Dioscorea rotundata* Poir, mais les trois espèces les plus cultivées en Afrique de l'Ouest sont *Dioscorea cayenensis* Lamk, *Dioscorea rotundata* Poir. et *Dioscorea alata* L. Au Bénin, l'espèce la plus importante et la plus cultivée est le *Dioscorea cayenensis- Dioscorea rotundata*. C'est le premier pays consommateur d'igname avec en moyenne une consommation journalière de 418 grammes par habitant, plus élevée que les autres pays (Yété, 2016 : 18 et 21).

L'igname est une culture tropicale très importante. C'est une plante à feuillage décoratif, elle est faite de feuilles en forme de pointe et de longs rhizomes³⁰. Elle est cultivée dans la zone intertropicale humide, hors zone d'altitude. Ses principales aires de production se situent en Afrique de l'Ouest (*Yam belt* du Nigeria à la Côte d'Ivoire : 91% de la production mondiale). Le Centre et l'Est du continent possèdent également une production significative. L'Asie du Sud-Est (y compris l'Inde), les îles du pacifique et l'Amérique intertropicale produisent surtout l'espèce *Dioscorea alata*.

L'igname est une plante herbacée annuelle à tige volubile³¹. Elle produit un à plusieurs tubercules de 2 à 5 kilogrammes pouvant atteindre 15 kilogrammes. C'est une plante lianescente qui demande entre 25 et 30° C pour pouvoir développer sa tige (Doli, 2016 : 10). Elle est principalement cultivée en zone de savane et demande des sols légers et bien drainés, riches en

²⁹ Le complexe *Dioscorea cayenensis-Dioscorea rotundata* qui regroupe, faute de barrière génétique, *Dioscorea cayenensis* Lamk (igname à chair jaune) et *Dioscorea rotundata* Poir. (igname à chair blanche), est originaire de l'Afrique de l'Ouest ainsi que le *Dioscorea dumetorum* Kunth et *Dioscorea bulbifera* L. qui serait d'origine africaine et/ou asiatique. *Dioscorea alata* L., *Dioscorea japonica* Thumb. et *Dioscorea opposita* Thunb sont originaire d'Asie et enfin, *Dioscorea trifida* L. est originaire d'Amérique (Yété, 2016 : 17).

³⁰ Genre d'insectes coléoptères clavicornes qui vivent dans les détrit (Grand Robert).

³¹ Une plante dont la tige grêle, parfois très longue, s'enroule soit de gauche à droite, soit de droite à gauche, autour des corps voisins, comme le liseron, le houblon, la glycine. Cf. *Dictionnaire français Larousse*, 2007.

potasse et en matière organique. Pour une bonne production, elle demande une pluviométrie minimale de 1000 mm/an avec un optimum de 1500 mm bien répartie pendant toute la période de culture qui s'étend sur 6 à 9 mois. Sa culture est manuelle, sur défriche brûlis, le plus souvent sur butte en Afrique.

L'igname possède des valeurs nutritives qui ne sont pas à négliger. Contrairement aux autres tubercules (manioc, pomme de terre, patate douce ou taro), ses valeurs nutritives sont inférieures à celles des céréales et légumineuses. Elle est riche en protéines, minéraux et vitamines³².

1.1.2. L'igname dans la culture baatonu

La population de N'Dali est essentiellement agricole. Selon les données d'Appui Conseil Communal (2004 : 11), dans le domaine de la culture vivrière, l'igname vient en tête de liste suivie du manioc, du maïs, du niébé, du soja, du riz et du sorgho. Ensuite, la production de tubercules et de racines domine en termes de valeur. Elle est suivie de la production industrielle. Enfin, au niveau des tubercules, l'igname domine et est suivie de très loin par le manioc et la patate douce.

Au Nord et surtout dans la commune de N'Dali, les principales variétés d'igname alimentaire qui existent font partie des espèces *Dioscorea rotundata* et *Dioscorea cayenensis*. L'espèce la plus consommée est le *Dioscorea rotundata* qui comprend plusieurs variétés dont : le *Monrokorou*³³, le *Laboko*, et le *Kokoro Gbanou*, qui sont des variétés très appréciées chez les Baatombu car elles servent à faire de la bonne igname pilée, tendre et succulente.

Les ignames sont réparties en deux groupes selon leur cycle végétatif, igname précoce et igname tardive.

Les ignames précoces (*D. rotundata*) ont un cycle végétatif d'environ sept mois et se

³² De ce fait l'igname fait partie des plantes alimentaires majeures. En effet, les tubercules d'ignames sont riches en amidon, en hydrates de carbone, en protéines, en vitamines et sels minéraux et constituent un aliment de grande importance. Leurs teneurs en vitamines B 6, et vitamines E, potassium et manganèse, font de l'igname un aliment essentiel pour la santé et la vitalité des populations consommatrices. L'igname est une bonne source d'énergie puisque 100g d'igname fournissent dix-huit calories.

³³ *Dioscorea rotundata* en langue baatonu.

récoltent en deux temps. La première récolte se fait entre juillet et septembre avec un pic entre le 15 juillet et le 15 août. La seconde période démarre en novembre pour se terminer en février, après avoir connu un pic en janvier (Worou, 2000 : 42). Les ignames tardives (*D. cayenensis*) sont celles qui ont un cycle végétatif plus long (10 mois environ). Elles se récoltent en un seul temps entre novembre et janvier. Les ignames précoces servent surtout à la consommation sous la forme pilée appelée *Sokourou* au moment des premières récoltes dans les champs. Quant aux ignames tardives, elles sont utilisées beaucoup plus pour faire les cossettes et consommées dans les champs au moment des travaux³⁴.

À N'Dali, l'igname est cultivée en alternance avec des légumineuses comme l'arachide et le niébé. Ces plantes peuvent également être directement associées aux ignames, le plus souvent sur les mêmes buttes³⁵. Elle occupe une grande place dans la société des Baatombu.

Selon les propos d'Amouda Tossou Tabé³⁶, cultivateur à Ouénou :

Elle est un trait d'union entre les producteurs, car le paysan qui ne possède pas une variété donnée peut s'en procurer ou acheter chez le voisin, soit va travailler avec son voisin pour l'obtention de la variété recherchée. D'abord, au cours des grands dîners, l'igname est pilée et servie aux autorités de marque, et même quand on reçoit un étranger qui vient de la ville, il rentre chez lui avec des tubercules très content. Ensuite, lors des fiançailles, le jeune homme doit amener de l'igname à la belle-famille accompagnée d'argent pour les saluer, les remercier. Pendant le mariage, on doit préparer l'igname pilée pour montrer aux parents de la fille que la famille du mari est autosuffisante en aliment. Enfin pour annoncer l'apparition de la nouvelle igname, le chef de famille ramène quelques tubercules, les découpe en petits morceaux et les dépose aux lieux sacrés.

Chez les Baatombu, la fête de l'igname se programme et se fête de façon extraordinaire³⁷. Elle est aussi utilisée au cours des cérémonies de funérailles appelées *Go yérou*³⁸.

³⁴ Renseignements recueillis auprès de Bio Mamadou, cultivateur, le 20 juillet 2018 à N'Dali.

³⁵ Renseignements recueillis auprès d'Amouda Tossou Tabé, le 13 juillet 2018 à Ouénou.

³⁶ Déjà cité.

³⁷ D'après Ganigui Baké Dafia (entretien réalisé le 15 juillet 2018 à N'Dali), le grand prêtre fait appel à ses collaborateurs, Bio Kouro, qui viennent le jour de la cérémonie. La fête commence vers 14 heures. Les villageois amènent leurs ignames pour les présenter à la divinité tutélaire de la localité. Le grand prêtre prend quelques tubercules, les pose sur l'autel, fait des prières pour la famille puis fend les tubercules qu'il dépose par terre. À la fin de la soirée, il immole un mouton qui va servir à préparer l'igname pilée.

³⁸ Maison mortuaire en langue baatonu.

Dans le Nord, l'igname est présente dans plusieurs domaines. Elle est d'abord utilisée dans le domaine de l'alimentation, ensuite dans le domaine spirituel et enfin dans le commerce. En baatonu, l'igname est appelée *Tassou*. Généralement, elle se consomme comme suit :

- Quand elle est bouillie, c'est du *Tassou Yikourassou*³⁹, pilée c'est du *Sokourou*⁴⁰, en purée c'est du *Perekou*⁴¹, braisée c'est le *Tassou Wonsarou*⁴², frite c'est du *Tassou Sondasou*⁴³.
 - Quand l'igname est réduite en farine ou est pilée, elle suit encore d'autres transformations pour donner des mets comme le *Wasa-Wasa*⁴⁴, le *Kanakounou Dibou*⁴⁵, le *Yin Sorou*⁴⁶ ou *Yin Perekou*, *Yin Kadobi*⁴⁷, *Yin Kourarou*⁴⁸, *Yinnu Sonda*.

³⁹ L'igname est découpée en morceaux et mise au feu avec une petite quantité d'eau et légèrement salée. On la mange avec du piment bien assaisonné ou de l'huile.

⁴⁰ L'igname déjà bouillie est fortement travaillée et malaxée au moyen d'un pilon, dans le creux d'un mortier en bois. Le repas obtenu est une pâte blanche ou grise ou jaune selon la variété d'igname, lisse, d'aspect collant et élastique.

⁴¹ On coupe l'igname en plusieurs petits morceaux. On met les morceaux dans un récipient avec une quantité donnée d'eau. Le récipient est mis sur un foyer. Au cours de la cuisson on y verse de l'huile (rouge de préférence) et toutes sortes de condiments déjà écrasés et mélangés. Cet ensemble est pétri et bien malaxé jusqu'à l'obtention d'une purée qui se mange avec de la friture.

⁴² Le tubercule est plongé entièrement dans la braise pour la cuisson. Quand il est cuit, sa peau devient dure. À l'intérieur, l'igname présente une chaire tendue et bien comestible.

⁴³ L'igname est pelée et coupée en plusieurs tranches. Une fois lavées et légèrement salées, les tranches sont versées dans de l'huile sur le feu et y restent jusqu'à la cuisson totale.

⁴⁴ La farine de cossettes d'igname est mise dans un récipient creux. On y ajoute un peu d'eau en procédant au mélange du tout. L'objectif ici est de ne pas obtenir une pâte, et si c'est le cas on y ajoute un peu de farine et on remue le tout. Cela fait, on réalise par la suite des mouvements circulaires en se servant à la fois de la paume des mains et des doigts. Quelques instants après, on remarque la formation de petites et grosses boules. Une fois que la formation des boules de *Wasa-Wasa* est terminée, on passe à la cuisson. Il s'agit ici d'une cuisson à la vapeur qui cuit le *Wasa-Wasa*. On y ajoute de l'huile, du sel, du piment et de l'oignon.

⁴⁵ La farine de cossettes d'igname est tamisée puis préparée à l'eau chaude. Elle devient une pâte élastique de couleur grise.

⁴⁶ L'igname séchée, coupée en pastille et trempée dans de l'eau froide. Elle est ensuite plongée dans de l'eau bouillante associée aux condiments comme le sel et le piment.

⁴⁷ Le sorgho est pilé, mis en condition et mis au feu avec un peu d'eau. On lave les pastilles d'igname pilée et séchée et les ajoute au sorgho déjà au feu. On fait une friture avec l'oignon et l'huile de karité pour l'accompagnement.

⁴⁸ Mettre l'igname pilée séchée en pastille dans des feuilles de bananier ou de teck et attacher. Laisser cuire à la vapeur. Faire une friture avec de l'oignon, du piment et de l'huile de karité. C'est le *Yinnu* bouilli.

Dans le cadre de cette étude, comme nous l'avons dit plus haut, nous nous intéresserons à la préparation du *Yinnu Sonda*.

1.2. L'huile de Karité

Nous aborderons, ici, les origines du karité, ses caractéristiques et ses valeurs dans la culture baatonu.

1.2.1. Le karité et son origine

Le karité est un arbre fruitier d'Afrique soudano-sahélienne. Il est, tout d'abord, un arbre grand et majestueux qui pousse à l'état sauvage dans les savanes arborées d'Afrique. Le beurre extrait de ses graines est une source majeure de matière grasse et offre une réelle opportunité de développement dans sa zone de production. Le karité est exploité en Afrique de l'Ouest depuis près de 3 000 ans. Selon Mariama Idrissou Yaya (2000 :1) :

Le karité est exclusivement une plante de l'Afrique des savanes rencontrée depuis la Haute-Gambie jusqu'en Uganda. Autrement dit, le karité s'étend du Nord Sénégal au Nord Uganda en couvrant les parties Sud des Républiques du Soudan et du Niger, les parties Nord et centrales des Républiques de Guinée, de Côte d'Ivoire, du Ghana, du Togo, du Bénin et du Nigéria, presque la totalité du Burkina Faso et une partie du Nord de l'Afrique Centrale.

D'après Karen Rousseau (2016 :29),

Le beurre de karité est utilisé en Afrique de l'Ouest depuis l'âge médiéval. Des fouilles archéologiques ont montré la très probable existence des parcs agroforestiers à karité autour de l'an 1 000 dans l'actuel Burkina Faso. Il est possible que le karité fût déjà utilisé à cette époque pour son beurre. Le premier témoignage relatant l'existence du beurre de karité et de son commerce est celui d'Ibn Battûta et date de 1348 :

« [...] On appelle le [gharti] un fruit pareil à la prune, lequel est très sucré, mais nuisible aux hommes blancs qui en mangent. On broie ses noyaux, et l'on en extrait de l'huile, qui sert aux gens de ce pays à plusieurs usages. Tels sont, entre autres, d'être employée pour la cuisine ; de fournir à l'éclairage dans les lampes ; d'être utile pour la friture du gâteau ou beignet [...] ;

de servir à leurs onctions du corps ; d'être employée, après son mélange avec une terre qui se trouve dans cette contrée, à enduire les maisons, comme on le fait ailleurs aux moyens de la chaux. Cette huile est très abondante chez les nègres, et elle est facile à obtenir. On la transporte de ville en ville, dans de grandes courges oualebasse, de la contenance des jarres de nos contrées ».

Des témoignages de voyageurs arabes attestent l'existence d'un commerce de beurre de karité depuis le XIV^e siècle. Le commerce de beurre de karité le mieux décrit est celui ayant cours entre les pays côtiers producteurs de sel et de kola et les pays soudano-sahéliens producteurs de bovins et de beurre de karité notamment. Ce commerce régional du XVIII^e au XX^e siècle s'effectuait notamment par voie fluviale en empruntant les affluents de la Volta.

Plus loin, Alidou Zalle (2008 : 8) affirme que :

Au XIV^e siècle, Ibn Battuta, chroniqueur et voyageur arabe, décrit lors d'un voyage au Mali, un fruit dont on broie les noyaux et on extrait une huile servant à de multiples usages. En 1824, René Caillé pendant son périple à Tombouctou, parle d'une importante activité liée à la fabrication de la vente d'une matière grasse végétale. Trente ans plus tôt, l'écossais Mungo Park, décrit également en détail ce qu'il nomme « schetoulou » ou « beurre d'arbre ».

De tous ces écrits et témoignages qui précèdent, il ne fait aucun doute que le karité et le beurre qu'il produit sont depuis longtemps à l'origine d'une très importante activité sur le continent africain. De son nom botanique *Vitellaria paradoxa* et connu communément sous le nom scientifique de *Butyrospermum Parkii*, le karité existait en Afrique bien avant le XIV^e siècle. Le karité, en effet, est présent sur une bande d'environ 5 000 km et couvre 16 pays africains⁴⁹. C'est une plante spontanée de la famille des sapotacées. Avec une taille qui varie entre 12 et 20 mètres de hauteur, le karité possède des branches épaisses, courtes dont le liège⁵⁰ s'oppose aux feux de la végétation. Il produit un fruit également appelé karité, qui se présente sous la forme de grappes de fruit ovoïde de couleur verte sombre à brune. Sa taille est généralement comprise entre 4 et 8 cm de long. À l'intérieur de la noix se trouve une amande blanchâtre donnant 45 à 55% d'huile solide en dessous de 33° C (Tossou, 2015 :16).

Pour un bon développement de la plante du karité, certaines conditions écologiques sont

⁴⁹ Le Sénégal, la Guinée, la Côte d'Ivoire, le Ghana, le Togo, le Bénin, le Nigeria, le Cameroun, le Tchad, la République centrafricaine, le Soudan, l'Éthiopie, l'Ouganda, le Mali, le Burkina et le Niger (Zalle, 2008 : 10).

⁵⁰ Matériau épais, imperméable et léger, fourni par l'écorce de certains arbres et particulièrement du chêne liège. Cf. *Dictionnaire français Larousse* 2007.

nécessaires à réunir. L'existence de deux saisons, une saison sèche et une saison humide, constitue une condition favorable à la croissance du karité, car la plante évite les sols marécageux soumis aux inondations prolongées, les sols argileux humides et lourds ou les cours d'eau et les glaciers. Le karité nécessite également une précipitation annuelle de 600 à 1 500 mm. Il s'agit d'une plante qui s'habitue assez bien aux sols pauvres et aux environnements secs. La plante prévient l'érosion et favorise l'association avec d'autres cultures. Espèce d'origine africaine, le karité commence à produire à l'âge de 15 ans avant d'atteindre sa production maximale dans sa 25^e année environ. Il n'existe en effet aucun traitement destiné à l'entretien de cet arbre (Tossou, 2015 : 17).

1.2.2. Le karité chez les Baatombu de N'Dali

Considéré comme sacré chez les Baatombu, le karité est une espèce d'arbre qui s'acclimate à des zones spécifiques. Suivant les écrits de Gladys E. A. Tossou (2015 : 15), le Bénin fait partie des pays de l'Afrique de l'Ouest dont le climat favorise le développement du karité. Cette zone s'étend de la région du fleuve Zou (niveau d'Atchérigbé) jusqu'à Malanville.

Le nom local du beurre de karité, *baarugum* qui signifie l'huile des Baatombu ou *gum minérou* (beurre de karité), confirme que le groupe socio-culturel baatonu serait le premier à fabriquer du beurre de karité par rapport aux femmes yoa (Idrissou, 2000 : 38). La noix est appelée *sumbu*, l'amande *sombé*.

L'utilisation du beurre de karité remonte à une époque qui est assez difficile à préciser. D'après notre informatrice Issa Suanon Biba⁵¹ : « C'est depuis le temps de nos aïeux que la production du beurre de karité existait, on ne peut identifier exactement son origine à N'Dali ». Il existe deux types de karité : le karité de case et celui de brousse. Le karité de case appartient à un individu, une famille ou à une collectivité. Celui de brousse n'a pas de propriétaire, c'est le premier venu qui ramasse ses fruits et ses noix. Le ramassage des fruits et des noix a lieu généralement de fin avril à fin septembre, soit une durée de quatre à cinq mois. Cette durée est variable selon les années et les saisons⁵². Le ramassage se fait à l'aide d'un panier, d'une

⁵¹ Productrice de beurre de karité à N'Dali. Entretien réalisé le 10 juillet 2018 à N'Dali.

⁵² Informations obtenues auprès d'Aliathou Sabi, productrice du beurre de karité à N'Dali. Entretien réalisé le 10 juillet 2018 à N'Dali.

calebasse ou d'une bassine. C'est une activité réservée aux femmes qui y vont avec leurs enfants, mais quelques rares fois, on y retrouve des hommes. Après le ramassage, les noix suivent différentes étapes (méthodes et moyens traditionnels) afin de donner le beurre de karité⁵³. La transformation est très difficile et nécessite assez d'énergie. Toutes les parties de cet arbre sont utiles à l'homme. Le karité occupe une très grande place dans la culture baatonu. Il est essentiel dans l'alimentation, la culture et sur le plan thérapeutique.

Le beurre de karité est fabriqué pour la consommation familiale, il sert à faire différents mets et est très apprécié par les Baatombu. Sur le plan culturel, selon la reine-mère de N'Dali, lorsqu'un Baatonu meurt, il doit obligatoirement passer sa première nuit dans une chambre éclairée par un lampion dont le beurre de karité est l'unique source d'énergie et ceci continue jusqu'à nos jours.

De la feuille à la racine, le karité joue un rôle prépondérant dans le domaine thérapeutique. Les racines sont utilisées pour les traitements gastriques, du cancer du foie et de la stérilité féminine. Les feuilles sont consommées par les animaux, servent d'emballages alimentaires et à guérir la diarrhée, la fièvre, les céphalées, l'ictère, la conjonctivite et les convulsions. Les graines sont qualifiées d'antivenimeux et sont destinées à des usages médico-magiques. Les Baatombu ayant aussi connu plus tôt les vertus de cette plante l'ont fait appeler *sumbu*, ce qui veut dire « plante qui répare, soigne et guérit ». De ce fait, son nom en baatonu est le *Sina Somé* ou « le chef qui répare, qui arrange » (Idrissou, 2000 : 39). Il est aussi appelé affectueusement « arbre de vie ». Agissant sur la peau et les cheveux, il est connu pour ses propriétés cosmétiques et est un excellent anti-inflammatoire.

À N'Dali, le karité est coupé et sert à fabriquer des mortiers pour piler les céréales et les tubercules, car son mortier est plus apprécié que ceux qui sont faits à base d'autres espèces en pays baatonu.

2. Origine du *Yinnu Sonda* et techniques de préparation

Dans cette séquence, nous aborderons l'historique du mets *Yinnu Sonda* et les techniques

⁵³ Cuissons des noix, le séchage des noix, l'extraction de l'amande, le triage des amandes, le séchage des amandes.

utilisées pour sa préparation.

2.1. Apparition du *Yinnu Sonda* et obtention de ses matières premières

L'origine du mets étudié et les matières premières qui participent à sa préparation sont les éléments présentés ici.

2.1.1. Origine du *Yinnu Sonda*

L'origine du *Yinnu Sonda* reste encore difficile à identifier, car les versions recueillies sont divergentes et lacunaires au niveau de la chronologie. Pour cette étude, les autochtones et les personnes-ressources de N'Dali nous ont fourni plusieurs versions.

Selon Maimounathou Idrissou⁵⁴ et Nan Kayabo Tobouré⁵⁵, la préparation du *Yinnu Sonda* serait l'œuvre des autochtones de N'Dali. En effet, pendant la sécheresse, ils avaient vraiment du mal à se nourrir, c'était une période difficile pour eux. Le rendement des récoltes était faible et insuffisant pour les besoins alimentaires. Il leur fallait trouver une solution face à cette situation. Ils ont alors réfléchi à un repas pouvant être conservé durant la période d'abondance pour en bénéficier pendant la période de soudure. Ainsi, au lieu de jeter les restes d'ignames pilées ou de les laisser aux animaux pendant la période d'abondance, ils eurent l'idée de les sécher pour en faire des pastilles. Par la suite, les pastilles ont été trempées dans de l'eau et cuisinées avec du beurre de karité. Le résultat était satisfaisant. Cette habitude alimentaire a été répandue dans tous les villages. Progressivement, le *Yinnu Sonda* a été adopté par les habitants de N'Dali.

Une seconde version a été servie par d'autres informateurs⁵⁶. Selon elle, lorsque la princesse *Sinayonrigui* migrait de Nikki pour N'Dali en 1810, le *Yinnu Sonda* existait et était déjà consommé avant leur migration. C'était un repas des Baatombu bien avant la création de N'Dali.

De ces deux versions, on peut retenir que le *Yinnu Sonda* est un mets qui appartient au patrimoine culinaire baatonu et date de l'époque précoloniale.

⁵⁴ Entretien réalisé le 17 juillet 2018 à N'Dali.

⁵⁵ Entretien réalisé le 12 juillet 2018 à Tamarou.

⁵⁶ Baké Dafia Ganigui (entretien réalisé le 15 juillet 2018 à N'Dali) et Sunon Kora (entretien réalisé le 15 juillet 2018).

2.1.2. Matières premières intervenant dans la préparation du *Yinnu Sonda*

Au cours du XIX^e siècle, l'igname était un produit de première nécessité à N'Dali. Chaque famille avait son champ et y faisait de bonnes moissons. Selon Amouda Tabe Tossou⁵⁷, la qualité d'igname qu'il faut pour confectionner le *Yinnu Sonda* est entre autres le *Morokorou*, le *Laboko* et le *Kokoro Gbanou*. Par le passé, l'igname s'obtenait par le système de troc. Avec l'essor et l'enracinement du système monétaire, les femmes allaient au marché pour s'en procurer.

Après l'obtention de l'igname, il faut se tourner vers la deuxième matière qu'est le beurre de karité. Le karité était l'huile préférée des Baatombu. La noix était en abondance dans les champs, le ramassage était libre et l'est encore jusqu'à nos jours. Les femmes, de retour des champs, profitaient pour en ramasser. Auparavant, le moulage des amandes se faisait sur des meules ou mortier et prenait beaucoup de temps et demandait des efforts physiques. Même en étant pas une vendeuse de beurre de karité, les femmes en produisaient pour des usages personnels et pour la cuisine domestique. Dans le cas contraire, elles en achetaient au marché ou faisaient du troc avec d'autres produits. De nos jours, il existe des moulins à gasoil qui rendent le moulage plus facile.

Pour faire du *Yinnu Sonda*, il faut, avant tout, avoir un foyer. Auparavant, il n'existait que le foyer de bois ; il était en argile de terre battue, composé de trois boules disposées en forme triangulaire. Il se présentait aussi comme un four demi-circulaire et était très facile à obtenir. Les femmes allaient dans les champs pour chercher l'argile et venaient en fabriquer. De nos jours, on retrouve dans les habitations de nouveaux foyers faits en aluminium, mais les deux types de foyers sont toujours présents dans la zone d'étude. Le bois de chauffe, quant à lui, était ramassé aux champs par les femmes. De nos jours, il se vend également.

2.2. Phases de transformation de l'igname en *Yinnu* : méthodes de conservation et technique de préparation du *Yinnu Sonda*

⁵⁷ Interview réalisée le 13 juillet 2018 à Ouénou.

Dans cette partie, nous nous intéressons aux différentes phases de production du *Yinnu Sonda*, en insistant sur le procédé d'obtention du *Yinnu* et ses méthodes de conservation. Tout d'abord, précisons que pour obtenir du *Yinnu Sonda*, il faut, en premier lieu, produire du *Yinnu* qui, par la suite, sera conservé pour la cuisson du *Yinnu Sonda*.

2.2.1. Phase de production du *Yinnu*

La production du *Yinnu* se fait en plusieurs étapes.

- Première étape : le pilage de l'igname

Le tubercule d'igname est dans un premier temps pelé et découpé en plusieurs tranches soigneusement rangées dans un récipient ; on y ajoute une petite quantité d'eau puis on installe la marmite sur un foyer incandescent à trois pierres pour la cuisson. Après la cuisson, les tranches d'igname sont renversées dans un mortier appelé *Sô Bakarou*. Avec l'aide d'un pilon, ces tranches sont broyées et malaxées. Au cours de ce processus, l'eau chaude est ajoutée au fur et à mesure pour obtenir une élasticité subséquente.

L'igname pilée (*Sokourou*) est mangée très souvent, accompagnée d'une bonne sauce d'arachide présentant des morceaux de viande et de fromage (*Wagassi*).

Les photos n° 1 et 2 présentent le processus d'obtention de l'igname pilée (le pilage) et le produit final.

Photo n° 1 : Pilage de l'igname.



Photo n° 2 : Igname pilée.



Source : Photos prises par Asnitou Bouba, le 28 juillet 2018 à N'Dali.

- Deuxième étape : le découpage

D'après les renseignements fournis par Aissathou Issiakha et Houignanso Zarra⁵⁸, le Baatonu prépare toujours en grande quantité, car il peut recevoir à tout moment un hôte et ce dernier doit manger à satiété. L'igname pilée, préparée, reste toujours en quantité pour le lendemain. On récupère tous les restes d'igname pilée et après les avoir lavés, on les coupe en tranches avec un couteau pour que le séchage soit plus rapide.

Pour Gnon Garou Suanon⁵⁹, l'igname pilée, découpée, bien avant la colonisation, était posée sur des nattes fabriquées en pailles et séchée sur un *Sasarou*⁶⁰, pour qu'elle soit plus exposée à la lumière du soleil sans que les animaux domestiques ne les mangent.

Les photos n° 3 et 4 présentent la technique de découpage de l'igname pilée.

Photos n° 3 et 4 : Technique de découpage de l'igname pilée.



Source : Photos prises par Asnitou Bouba, le 28 juillet 2018 à N'Dali.

- Troisième étape : le séchage

Cette étape dure en moyenne trois jours selon l'intensité du soleil. Le séchage doit être bien fait, sinon il ne pourra pas résister à la conservation qui dure toute une saison. Selon Gnon

⁵⁸ Entretien réalisé, le 16 juillet 2018 à N'Dali.

⁵⁹ Interview réalisée le 13 mai 2018 à Ouénou.

⁶⁰ Sorte d'étagère fabriquée en bois qui sert à faire sécher les aliments.

Garou Suanon⁶¹, quand il n'est pas bien sec, le produit n'atteint pas la période de soudure et c'est une perte de provision. Raison pour laquelle, il faut bien le sécher. Si, en trois jours, le résultat n'est pas obtenu, il faut continuer. Houignanso Zarra⁶² complète en affirmant que, pendant la période de séchage, il faut éviter que l'eau touche et pénètre le produit. Si le cas se présente, le produit n'est alors plus utilisable et doit être jeté. Le résultat obtenu après le séchage est le *Yinnu*.

Il existe des méthodes de conservation du *Yinnu* jusqu'à la prochaine saison.

Photo n° 5 : L'igname pilée séchée : le Yinnu.



Source : Photo prise par Asnitou Bouba, le 29 juillet 2018 à N'Dali.

2.2.2. Méthodes de conservation du *Yinnu*

Le *Yinnu* se conserve de différentes manières. Selon Nan Kayabo Tobouré⁶³, après le séchage du produit, il est conservé dans unealebasse appelée *Yin Kôtô*. D'abord, il faut remplir laalebasse de *Yinnu* ensuite, prendre une feuille de caïlcédrat (*Khaya senegalensis*) et couvrir l'ouverture de laalebasse. Enfin, pétrir les excréments de bœuf pour la recouvrir et faire sécher

⁶¹ Interview réalisée le 13 juillet 2018 à Ouénou.

⁶² Déjà citée.

⁶³ Interview réalisée le 12 juillet 2018 à Tamarou.

puis, déposer le *Yinnu* au grenier et attendre la saison de soudure pour le consommer. C'est la plus vieille des méthodes, la toute première selon notre informatrice.

Pour Gnon Garou Suanon⁶⁴, il faut mettre le *Yinnu* dans unealebasse (*Yin Kôto*), étaler sur l'ouverture un sac plastique, puis une assiette, faire pétrir la terre en argile et y ajouter aux rebords de laalebasse pour empêcher les insectes et les rongeurs d'y pénétrer. Il faut laisser sécher et attendre la saison de soudure. Le produit est aussi conservé dans de vieilles gourdes ou des canaris.

Le *Yinnu* pourrit s'il n'est pas bien sec ou s'il n'est tout simplement pas bien conservé. Le cas échéant, il n'est plus mangeable et il est préférable de le jeter.

Sur les photos ci-dessous, on y voit laalebasse de conservation du *Yinnu* appelée le *Yin Kôto*.

Photos n° 6 et 7 : Le *Yin Kôto*, objet de conservation du *Yinnu*.



Source : Photos prises par Asnitou Bouba, le 25 juillet 2018 à Ouénou.

2.2.3. Technique de préparation du *Yinnu Sonda*

La technique utilisée pour préparer le *Yinnu Sonda* prend en compte plusieurs étapes.

- Le trempage

Pour être consommé, le *Yinnu* doit être vanné. Il faut prendre tout son temps pour le faire

⁶⁴ Déjà citée.

et le tremper dans de l'eau à l'avance. Si sa consommation est prévue pour la matinée, il est trempé le soir de la veille, si c'est dans la soirée, il est trempé le matin.

Vu le temps qu'il a passé pour la conservation, cette étape permet de rendre le *Yinnu* tendre avant la cuisson. La photo n° 8 présente le *Yinnu* trempé.

Photo n° 8 : Trempage du *Yinnu*.



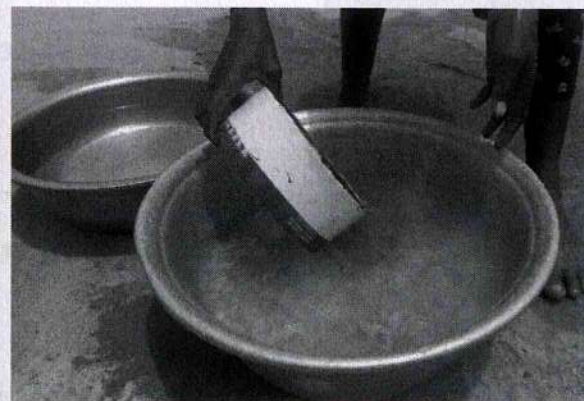
Source : Photo prise par Asnitou Bouba, le 29 juillet à N'Dali.

- Le lavage

C'est l'étape qui prend le plus de temps. À l'heure de la préparation, le *Yinnu* qui était trempé, est lavé plusieurs fois à l'eau potable. Ensuite, il est égoutté dans une passoire.

L'image ci-dessous présente la technique de lavage du *Yinnu*.

Photo n° 9 : Lavage du *Yinnu*.



Source : Photo prise par Asnitou Bouba, le 29 juillet 2018 à N'Dali.

- La cuisson du *Yinnu Sonda*

Pour la cuisson, une marmite est mise au feu sur un foyer à trois pierres. On y ajoute du beurre de karité et on laisse fondre pendant quelques minutes. Selon, Houignanso Zarra⁶⁵, il est aussi bon d'y ajouter des feuilles d'oignon dans la mesure où elles donnent une saveur spéciale. Ensuite, on ajoute du *Yinku Yanka*⁶⁶ dans le beurre de karité au feu et on laisse noircir pendant quelques minutes, puis, on découpe de l'oignon qui est mis dans la marmite et on laisse dorer un moment. Le *Yinnu* est versé et on tourne pour faire le mélange sans oublier de mettre du sel, selon son goût, et fermer pour laisser cuire. On complète de l'eau au fur et à mesure sur la préparation. Selon nos informatrices⁶⁷, le *Yinnu Sonda* se mange chaud afin de garder sa saveur.

Les photos ci-dessous présentent l'introduction du *Yinnu* dans l'huile et le plat *Yinnu Sonda*.

Photo n° 10 : Introduction du *Yinnu* dans l'huile de karité.



Source : Photo prise par Asnitou Bouba, le 29 juillet 2018 à N'Dali.

⁶⁵ Déjà citée.

⁶⁶ Petit piment rouge.

⁶⁷ Azarathou Issa M. B. (interview réalisée le 10 juillet 2018 à N'Dali), Ganigui Baké Dafia (interview réalisée le 15 juillet 2018 à N'Dali), Zarra Houignanso (interview réalisée le 16 juillet 2018 à N'Dali), Nan Kayabo Tobouré, (interview réalisée le 12 juillet 2018 à Tamarou), Gnon Garou Suanon (interview réalisée le 13 juillet 2018 à Ouénou).

Photo n° 11 : Le plat de *Yinnu Sonda*.



Source : Photo prise par Asnitou Bouba, le 29 juillet 2018 à N'Dali.

3. Rapports du mets avec les populations et raisons de son abandon progressif

Dans cette section, nous nous intéressons aux rapports que le *Yinnu Sonda* entretient avec les populations de la zone d'étude, d'une part, et les raisons liées à son recul dans les préférences alimentaires, d'autre part.

3.1. Le *Yinnu Sonda* dans le quotidien des Baatonnu

Ce volet de notre étude est consacré à la commercialisation du *Yinnu* dans la culture baatonnu et ses vertus thérapeutiques.

3.1.1. Commercialisation du *Yinnu* dans la commune de N'Dali

Le *Yinnu* était autrefois présent dans chaque famille baatonu puisque l'igname était en abondance. À N'Dali, les Fulbé et les Baatonnu cohabitent. Le *Yinnu* est certes un repas d'origine baatonu, mais les Fulbé le consomment aussi. Suivant les propos d'Aissathou Issiakha : « Autrefois, les Fulbé se rapprochaient des femmes Baatonnu dans les concessions pour se

procurer le *Yinnu* dans un échange de troc. Elles l'échangeaient contre le lait de vache⁶⁸ ».

Au fil des années, le troc a continué mais dans les marchés. Les femmes qui arrivaient à conserver assez de *Yinnu*, allaient au marché pour les vendre, et le troc se faisait toujours contre le lait de vache. D'après nos informateurs, une chose est de commercialiser le *Yinnu*, « mais l'autre est de ne pas mourir de faim pendant la période de soudure. Une femme qui venait commercialiser son *Yinnu*, c'est qu'elle en avait en abondance chez elle, pour tenir pendant toute la période de soudure dans son foyer ».

De nos jours, tout le monde peut en acheter contre des pièces d'argent. Ce n'est plus seulement les Fulbé qui s'en procurent, mais aussi les femmes baatombu. On en retrouve plus dans les villages environnants (Tamarou et Ouénou). Les femmes baatombu de N'Dali se déplacent vers les zones rurales les jours de marché pendant la période de soudure pour s'en procurer. En ville, on n'en retrouve pas souvent.

À présent, selon Houignanso Zarra⁶⁹, les femmes qui commercialisent toujours le *Yinnu* avec la cherté de l'igname, sont des épouses de cultivateurs, des cultivatrices elles-mêmes, ou des commerçantes d'igname pilée. Soubérath Mama⁷⁰, commerçante d'igname pilée à Ouénou, affirme qu' : « Étant une vendeuse d'igname pilée, quelle que soit la rareté et la cherté de l'igname, je m'en procure toujours pour mon commerce. Mes restes d'ignames pilées me permettent de faire le *Yinnu* que je vends en période de soudure ».

3.1.2. Vertus thérapeutiques du *Yinnu Sonda*

Le *Yinnu Sonda* a des vertus thérapeutiques selon les Baatombu de N'Dali. D'après Maïmouna Idrissou⁷¹, le *Yinnu Sonda* guérit la diarrhée et les maux de ventre. Aissathou Issiakha⁷² dit l'avoir essayé plusieurs fois et qu'il est efficace : « Je l'ai appris de ma mère et je l'ai essayé à plusieurs reprises et j'ai toujours trouvé satisfaction. Chez moi, quand un enfant souffre de la diarrhée, on le lui donne à manger et il retrouve satisfaction ». Kora Sunon⁷³ soutient

⁶⁸ Interview réalisée le 16 juillet 2018 à N'Dali.

⁶⁹ Déjà citée.

⁷⁰ Interview réalisée le 13 juillet 2018 à Ouénou.

⁷¹ Interview réalisée le 17 juillet 2018 à N'Dali.

⁷² Interview réalisée le 16 juillet 2018 à N'Dali.

⁷³ Interview réalisée le 15 juillet 2018 à N'Dali.

aussi cette affirmation en faisant savoir que dans son enfance, ses grands-parents lui faisaient manger du *Yinnu Sonda* quand il souffrait de la diarrhée.

Des témoignages reçus, nous pouvons retenir que le *Yinnu Sonda* est un bon remède contre les maux de ventre et la diarrhée.

3.2. Les raisons du recul du *Yinnu Sonda* dans les habitudes alimentaires et les innovations dans sa préparation

Nous abordons dans cette partie les raisons liées à l'abandon progressif du *Yinnu Sonda* et quelques innovations dans sa préparation.

3.2.1. Raisons de l'abandon progressif du *Yinnu Sonda*

Le *Yinnu Sonda* est en voie de disparition dans les habitudes alimentaires des Baatombu de N'Dali. Auparavant, dans les familles, il y avait une préparation abondante des mets, surtout de l'igname pilée. Mais, de nos jours, l'igname est devenue très rare. Le peu que le paysan cultive, il le vend en vue de subvenir aux besoins de sa famille. La réserve pour la consommation de la maison est de petite quantité et ne permet plus aux enfants de manger à satiété. Ce qui fait que les parents ne peuvent donc plus en réserver pour la préparation du *Yinnu*. Cette affirmation est soutenue par Kora Sunon⁷⁴ qui déclare : « L'igname est trop commercialisée au XXI^e siècle. Le paysan qui fait sa culture n'en réserve plus à la maison pour la consommation familiale, mais envoie toute sa production au marché ». Pour sa part, l'informatrice Dadoo Tamou affirme : « Je n'arrive plus à cuisiner le *Yinnu Sonda* dans mon foyer. Il y a des années que je l'ai fait. L'igname est trop chère de nos jours et aussi rare⁷⁵ ». Ganigui Dafia⁷⁶ déclare à son tour qu' : « avec la modernisation de la vie actuelle, le *Yinnu Sonda* ne se cuisine plus à N'Dali. Il y a tellement de variétés de mets modernes actuellement, que malgré la soudure, les mets ne manquent plus ».

Avec cette évolution considérable au niveau gastronomique, il y a aussi beaucoup d'adolescents qui ne connaissent pas le *Yinnu Sonda* dans la ville de N'Dali. Il y a d'autres qui le connaissent, mais affirment que : « c'est un repas dont le processus de production est tout simplement difficile à réaliser ». Mais, contrairement aux adolescents, les adultes affirment que

⁷⁴ Déjà cité.

⁷⁵ Interview réalisée le 15 juillet 2018 à N'Dali.

⁷⁶ Interview réalisée le 15 juillet 2018 à N'Dali.

le *Yinnu Sonda* est un excellent mets qui ne constipe pas le consommateur.

Une autre raison justifiant la disparition progressive du plat étudié est liée au bas niveau de production de l'igname par rapport aux autres cultures (le soja et le coton par exemple). Pour preuve, Mamadou Mama affirme : « Je n'ai pas cultivé de l'igname cette année, mais plutôt du soja. Il me rapporte plus que l'igname. Nous vendons le sac à 25 000 francs CFA, c'est très rentable⁷⁷ ». Comme lui, la majorité des cultivateurs ne s'intéresse qu'au soja. Ce qui rend très rare et très chère l'igname. Par ailleurs, les paysans affirment qu'avec les changements climatiques, ils n'arrivent plus à faire des prévisions relatives à la culture du tubercule devant servir à la préparation du *Yinnu Sonda*.

3.2.2. Innovations observées dans la production du *Yinnu Sonda* au XXI^e siècle

Dans son évolution, le *Yinnu Sonda* a connu quelques modifications dans sa technique de préparation. D'abord, nous avons une première innovation lors du séchage. Selon les propos de Soubérath Mama⁷⁸, le *Yinnu* n'est plus séché forcément sur le *Sasarou*, car il en n'existe pratiquement plus dans toutes les concessions.

La deuxième innovation est au niveau de la conservation du *Yinnu*. De nos jours, le *Yinnu* n'est plus conservé dans le *Koto*, mais plutôt dans des sacs de maïs, de riz ou des emballages plastiques. Pour Dadoo Mama⁷⁹, les *Koto* ne sont plus disponibles comme auparavant. La conservation se fait maintenant autrement. Ce qui, selon Soubérath Mama⁸⁰, ne favorise pas une bonne conservation du *Yinnu* jusqu'à la saison qu'il faut.

La troisième innovation est que le *Yinnu Sonda* peut être cuisiné avec de l'huile d'arachide. Le mets, tel que connu au départ, est préparé avec de l'igname, du beurre de karité, le tout accompagné par des condiments comme le piment et le sel. De nos jours, sa préparation a subi certaines modifications. Ainsi, Aissathou Issiakha affirme que : « Le *Yinnu Sonda* peut être

⁷⁷ Interview réalisée le 10 juillet 2018 à N'Dali.

⁷⁸ Interview réalisée le 13/07/2018 à Ouéno.

⁷⁹ Entretien réalisé le 12 juillet 2018 à Tamarou.

⁸⁰ Déjà citée.

préparé avec l'huile d'arachide⁸¹ ». Na Kayabo⁸² précise qu'à défaut d'avoir du beurre de karité, le *Yinnu Sonda* peut se cuisiner avec de l'huile d'arachide. Mais, nos informatrices reconnaissent que l'huile appropriée est celle du karité.

Conclusion

Essentiellement constitué de matières premières comme l'igname et le beurre de karité, le *Yinnu Sonda* était d'une grande importance dans l'alimentation baatonu. Il était consommé pendant la période de soudure et luttait efficacement contre la famine. Ce travail, par l'intention qui l'a soutenue d'un bout à l'autre, est une modeste contribution à la reconstitution de l'histoire de l'art culinaire au Bénin. En effet, la disparition des habitudes alimentaires anciennes au contact de la civilisation occidentale s'observe de façon générale dans tout le pays. Mais, dans le cadre de notre étude, nous nous sommes limités au Borgou, principalement à la commune de N'Dali.

Cette étude nous permet de constater le savoir-faire des Baatombu en matière de préparation de repas propres à leurs valeurs culturelles. À partir des enquêtes de terrain, nous avons identifié les ingrédients recommandés pour la préparation du *Yinnu Sonda*, ainsi que les innovations que ce mets a connues de manière progressive. Pour finir, nous avons pu déterminer les raisons liées à son recul dans les habitudes alimentaires.

Au terme de ce travail, on se rend compte que l'histoire de l'alimentation est riche en événements. On ne saurait en une seule étude tout dire. Faire l'historique du *Yinnu Sonda* et parler de sa place dans la culture baatonu revient aussi à s'intéresser à la valeur qu'avait le *Yinnu Sonda* dans la région.

Nous gardons espoir que de futures recherches permettront de poursuivre l'œuvre historique sur ce terrain où beaucoup de découvertes restent encore à faire sur ce mets typiquement baatonu.

⁸¹ Interview réalisée le 16 juillet 2018 à N'Dali.

⁸² Entretien réalisé le 12 juillet 2018 à Tamarou.

Sources et références bibliographiques

Sources orales

Nom et prénom(s)	Profession	Date de naissance	Date et lieu de l'entretien	Quintessence de l'information
ADISSA Chabi	Élève en classe de 4 ^e à N'Dali	2003	18/07/2018 à N'Dali	Entretien sur les raisons de la disparition progressive du <i>Yinnu Sonda</i>
AMOUDA TABE Tossou	Cultivateur à Ouénou	1946	13 /07/2018 à Ouénou	Entretien sur la production de l'igname et sur les raisons de la disparition progressive du <i>Yinnu Sonda</i>
DAFIA Ganigui-Baké	Reine-mère de N'Dali	1934	15/07/2018 à N'Dali	Entretien sur les techniques de production du <i>Yinnu Sonda</i>
HOUIGNANSO Zarra	Assistante du développement rural à la retraite	1943	16/07/2018	Entretien sur les techniques de production du <i>Yinnu sonda</i>
IDRISSOU Maimounathou	Présidente des productrices du	1936	17/07/2018 à N'Dali	Entretien sur la production du

	beurre de karité à N'Dali			beurre de karité et sur les techniques de production du beurre de karité
ISSA MAMADOU BOUBA Azarathou	Pharmacienne au centre de santé de N'Dali	1966	10/07/2018 à N'Dali	Interview sur les techniques de production du <i>Yinnu Sonda</i>
ISSA Suanon Biba	Productrice de beurre de karité à N'Dali	1950	10 /07/2018 à N'Dali	Entretien sur la production du beurre de karité
ISSIAKHA Aissathou	Commerçante de produits congelés à N'Dali	1966	16/07/2018	Entretien sur les techniques de production du <i>Yinnu sonda</i>
KORA Sunon	Dignitaire de N'Dali	1941	15/07/2018 à N'Dali	Entretien sur les techniques de production du <i>Yinnu Sonda</i>
MAMA Dadoo	Vendeuse de maïs à Tamarou	1956	12/07/2018 à Tamarou	Entretien sur les techniques de production du <i>Yinnu Sonda</i>
MAMA Soubérath	Vendeuse d'igname pilée à N'Dali	1975	13/07/2018 à Ouénou	Entretien sur la commercialisation du <i>Yinnu</i>

MAMADOU Mama	Cultivateur à N'Dali	1978	10/07/2018 à N'Dali	Entretien sur la culture de l'igname et sur les raisons de la disparition progressive du <i>Yinnu Sonda</i>
MOUSSA Orou	Élève en classe de 3 ^e à N'Dali	2002	18/07/2018 à N'Dali	Entretien sur les raisons de la disparition progressive du <i>Yinnu Sonda</i>
SABI Aliathou	Productrice de beurre de karité à N'Dali	1990	10/07/2018 à N'Dali	Entretien sur la production du beurre de karité
SUANON GNON Garou	Productrice de moutarde à Ouénou	1949	13/05/2018 à Ouénou	Entretien sur les techniques de production du <i>Yinnu Sonda</i>
TAMOU Dadoo Mariam	Assistante sociale à N'Dali	1971	15/07/2018 à N'Dali	Entretien sur les techniques de production du <i>Yinnu Sonda</i>
TOBOURE NAN Kayabo	Productrice de d'akassa à Tamarou	1958	12/07/2018 à Tamarou	Entretien sur les techniques de production du <i>Yinnu Sonda</i>

YAROU Louis	Productrice à la retraite	1942	15/07/2018 à N'Dali	Entretien sur les techniques de production du <i>Yinnu Sonda</i>
ZIME Zoulia	Élève en classe de 3 ^e à Ouénou	2001	13/07/2018 à Ouénou	Entretien sur la disparition progressive du <i>Yinnu Sonda</i>

Bibliographie

ALLADAYE O., 2018, *Le Yuè-Yuè dans les habitudes alimentaires des Fon du XVII^e au XXI^e siècle à nos jours*, Mémoire de Licence, UAC/DHA, 47 p.

Appui Conseil Communal, 2004, *Plan de développement communal de N'Dali*, GERED-ONG, 61 p.

ASSIEDU J.-J., 1991, *La transformation des produits agricoles en zone tropicale*, Paris, Karthala et CTA, 335 p.

AVIMANDJENON E. H., 2016, *La moutarde de la graine de néré dans les habitudes des populations du Danhomè (XVII^e-XIX^e s)*, Mémoire de Licence, UAC/DHA, 43 p.

BORGUI Y., GANSARI S. et al., 2009, *Normes, institutions et configuration politique dans les réformes des filières cotonnières en Afrique de l'Ouest : cas du Bénin (analyse de 9 villages)*, Afrique pouvoir et politique, volume 1, 36 p.

DARA C. G., 2010, *Le rituel Sambani chez les Baatombu de N'Dali*, Mémoire de Maîtrise, UAC/DSA, 81 p.

DEGRAS D., 1986, *L'igname plante à tubercule tropicale*, Paris, Maisonneuve et Larose, 408 p.

Dictionnaire français Larousse 2007.

DOLI S.-J., 2016, *Analyse des systèmes de production de l'igname dans la commune rurale de Midebdo/province du Nounbiel/région du Sud-ouest, Burkina-Faso*, Mémoire pour l'obtention du diplôme d'ingénieur du développement Rural, Université polytechnique de Bobo-Dioulasso, 78 p.

HAMON P., 1987, *Structure, origine, génétique des ignames cultivées du complexe Dioscorea Cayenensis –Rotundata et domestication des ignames en Afrique de l'ouest*, Thèse de Doctorat en Sciences biologiques, Université de Paris XI, 230 p.

HOUNGNIHIN R. A., 2016, *Monographie de la commune de N'Dali*, Programme d'appui au démarrage des communes, Afrique Conseil, 40 p.

IDRISSOU M. Y., 2000, *L'économie de karité dans la sous-préfecture de Kouandé*, Mémoire de Maîtrise, UAC/DGAT, 147 p.

Institut National de la Statistique et de l'Analyse Economique (INSAE), 1988, *Recensement Général de la population et de l'habitation (mars 1979) : la population du Borgou, villages et quartiers de ville* (cartes de Districts), Unité d'Analyse et de formation démographique, 48 p.

IROKO A. F., 1999, « L'histoire du *Dakoin-in*, un mets Huéda-hula à travers les âges »,

La croix du Bénin, 24 septembre 1999, p. 4.

MADOUYOU B. A., 2018, *Problématique de l'urbanisation de la ville de N'Dali*, Mémoire de Maîtrise, UAC/DGAT, 112 p.

MAEP (Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche), 2016, *Catalogue Béninois des Espèces et variétés végétales (CaBEV)*, Bibliothèque Nationale du Bénin, 4^e trimestre, 2^e édition, 346 p.

OROU A. C., 2006, *La culture de l'igname dans la commune de Tchaourou*, Mémoire de Maîtrise, UAC/DGAT, 83 p.

VIDO A. (dir), 2021, *Plongée dans l'art culinaire béninois à travers les âges. Le afitin, le yôyoué et le akandji dans le patrimoine gastronomique des Fon du plateau d'Abomey*, Surgeon Falls Ontario, Éditions AB, 244 p.

VIDO A., 2014, *L'histoire du riz africain dans le Sud-Bénin (XVII^e-XX^e s) : une contribution à l'étude de l'histoire rurale du Bénin*, Sarrebruck, Presses Académiques Francophones, 355 p.

VIDO A. A., 2013, « La viande de chien dans l'alimentation des populations du Bas-Bénin durant la période précoloniale », *GODO-GODO*, n° 23, p. 20-29.

VIDO A. A., 2012, « Le riz africain (*Oryza glaberrima* Steudel) dans l'agrosystème des Fon du plateau d'Abomey (Bénin) au XIX^e siècle : essai d'approche historique », *Revue Ivoirienne d'Histoire* n° 20, p. 59-76.

VIDO A. A., 2011, « Le riz africain (*Oryza glaberrima* Steudel), un aspect de l'histoire

siècle) », *Revue Ivoirienne d'Histoire*, n° 19, p. 41-60.

ROUSSEAU K., 2016, *Political ecology du karité : relations de pouvoir et changements sociaux et environnementaux liés à la mondialisation du commerce des amandes de karité : cas de l'ouest du Burkina-Faso*, Thèse de Doctorat en sciences de l'environnement, Institut des Sciences et Industries du Vivant et de l'Environnement (AgroParisTech), 236 p.

SAKPONOU B., 2018, *La boule d'akassa dans les habitudes alimentaires des populations de Djakotomey (du XVII^e à la fin du XX^e siècle)*, Mémoire de Licence, UAC/DHA, 47 p.

TOSSOU G. A. E., 2005, *Analyse socio-économique du système de commercialisation des amandes et du beurre de karité (Vitellaria paradoxa) dans les communes de Kandi, de Gogounou*, Thèse pour l'obtention du diplôme d'ingénieur agronome, UAC, 67 p.

WOROU K., 2000, *Impact socio-économique et environnemental de la culture de l'igname dans la sous-préfecture de Bantè*, Mémoire de Maîtrise, UAC/DGAT, 110 p.

YETE P. O., 2016, *Contribution à l'étude de l'histoire rurale du Bénin : la culture de l'igname dans la partie méridionale du Bénin (XVI^e-XIX^e siècle)*, Mémoire de Maîtrise, UAC/DHA, 104 p.

ZALLE A., 2008, *Etude de l'impact socio-économique de la production du beurre de karité sur les conditions de vie des femmes en milieu rural : cas de la région du centre Sud du Burkina (Po)*, Mémoire pour l'obtention du diplôme d'ingénieur du développement Rural, Université polytechnique de Bobo-Dioulasso, 73 p.

3.

L'alimentation chez les Adjoukrou (Sud-Est de la Côte d'Ivoire), d'hier à aujourd'hui

Richard Gouédan MEIGNAN

&

Jean-Jacques ESSOH

VIDO Marius est Béninois. Il est auteur d'ouvrages et d'articles scientifiques qui portent sur l'histoire des mutilations génitales féminines (l'élongation du clitoris et des petites lèvres vaginales), l'histoire de l'hygiène corporelle, l'histoire du vêtement et la vie à l'intérieur des palais royaux du Danxomè. **E-mail** : mariusvido73@gmail.com.

Table des matières

Introduction générale

Première partie

L'art culinaire d'hier à aujourd'hui

1. L'alimentation chez les Tagbana (Centre-Nord de la Côte d'Ivoire) du XV^e au XX^e siècle : traditions, mutations et survivances

Richard Gouédan MEIGNAN & Tiègbè TOURE

2. Le *Yinnu Sonda* dans les habitudes alimentaires des Baatombu de N'Dali au Nord-Ouest du Bénin (XIX^e-XXI^e siècles)

Arthur VIDO & Asnitou BOUBA

3. L'alimentation chez les Adjoukrou (Sud-Est de la Côte d'Ivoire), d'hier à aujourd'hui

Richard Gouédan MEIGNAN & Jean-Jacques ESSOH

Deuxième partie

Arts musicaux, loisirs et questions féminines

4. Les instruments de musique dans l'histoire des populations du Sud-Bénin (XVII^e-XIX^e siècles)

Salomé SOLOUM & Abdou-Gafarou GOMINA

5. Une étude sur les divertissements des rois du Danxomè (XVII^e-XIX^e siècles)

Marius VIDO & Arthur VIDO

6. La déchéance de la mère du roi Adandozan (1797-1818)

Abiola Félix IROKO

Troisième partie

Patrimoine, formes de pensées et legs colonial

7. Complexes palatiaux de Kanna : un patrimoine de la "ville sainte" du Danxomé en désuétude

Abdou-Gafarou GOMINA

8. L'ingratitude et la trahison dans l'histoire du Danxomé: le cas de Juliao Félix de Souza (1832-1887)

Marius VIDO & Arthur VIDO

9. Errance juvénile et mendicité dans trois villes coloniales du Sénégal et leurs hinterlands (Gorée, Dakar et Saint-Louis). Entre dynamique migratoire et stratégies de survie (1848-1895)

Sawrou FALL

Conclusion générale

**Sous la direction de Arthur VIDO
Richard Gouédan MEIGNAN
et Mamadou Yéro BALDÉ**

Arthur VIDO est Maître-Assistant (CAMES) et enseigne l'histoire à l'Université d'Abomey-Calavi (République du Bénin).

Richard Gouédan MEIGNAN est Maître de Conférences (CAMES) et enseigne l'histoire à l'Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan (République de Côte d'Ivoire).

Mamadou Yéro BALDÉ est Maître de Conférences assimilé et enseigne l'histoire à l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar (République du Sénégal).

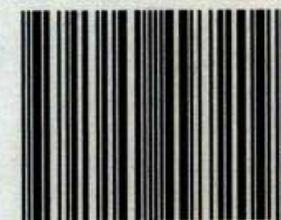
Identité et culture sont au cœur des problématiques de développement socio-économique. Aujourd'hui, les batailles de l'existence sont celles de l'identité. Aucun pays, aussi puissant soit-il, ne fait fi de cette réalité. Car, vivre dans un monde globalisé, c'est ancrer dans l'esprit de chacun la fierté d'appartenir à une communauté. C'est placer l'histoire au centre du vécu d'une société, afin de donner sens à son présent et son futur.

Les contributions rassemblées dans ce livre analysent - à partir de sources variées et dans une démarche interdisciplinaire - la question de la culture, des identités et leurs mutations au Bénin, en Côte d'Ivoire et au Sénégal, du XVe au XXIe siècle. Elles répondent aux interrogations suivantes : quelles étaient les habitudes culinaires et alimentaires en Afrique de l'Ouest ? Quels étaient les mets d'élection ? Comment les identités alimentaires sont-elles conditionnées par l'écosystème ? Comment ont-elles évolué avec le temps ? Quelles étaient les fonctions de la musique ? Pourquoi telle musique et tel instrument de musique ? Quelles ont été les conséquences de la présence coloniale française dans l'évolution de ces patrimoines et dans la régulation sociale ? Quel a été le rôle politique de la femme dans les identités et les révolutions de palais ?

**Editions AB
Alkebulan**



ISBN 9781990497209



90000



9 781990 497209