



Université d'Abomey-Calavi

(UAC)



Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaine (FLASH)

Ecole Doctorale Pluridisciplinaire (EDP)

DIPLOME D'ETUDES APPROFONDIES (DEA)

Filière : Sociologie anthropologie

Option : Sociologie du Développement

N° d'enregistrement :

Valeur socioculturelle du néré chez les Baatombu de Ouassa-Péhunco

Présenté et par :

Victor DANGNON M

Sous la direction de :

Ir. Dr. Pr. Gauthier BIAOU

Maître de Conférences des Universités du CAMES

Pr. Dr. Albert TINGBE-AZALOU

Maître de Conférences des Universités du CAMES

Année académique : 2011- 2013

A vous :

- *Mon épouse, Zalia Bacoudogo :*
- *Mes parents :*
- *Sœur Imelda Gavira alias "Sœur Douwé".*

Remerciements

Tout travail de recherche est l'aboutissement des efforts conjugués de plusieurs acteurs auxquels nous témoignons sincèrement ici, pour le présent travail, toute notre gratitude.

Il s'agit de :

- Monsieur Gauthier BIAOU, maître de Conférences à la Faculté des Sciences Agronomiques de l'Université d'Abomey-Calavi, notre maître de mémoire, pour sa rigueur scientifique et tout le temps consacré à ce document;

- Monsieur Albert TINGBE-AZALOU, maître de Conférences à la Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines de l'Université d'Abomey-Calavi, pour sa rigueur scientifique, le temps consacré à ce document, son affection et ses conseils;

- Tous les professeurs intervenants, ayant donné, chacun à sa manière, le meilleur d'eux-mêmes pour la formation de cette promotion en Sociologie du Développement.

SOMMAIRE

Introduction

Chapitre I: Cadre théorique de l'étude	11
1.1 Problématique de recherche	11
1.2 Hypothèses de travail	12
1.3 Objectifs de l'étude	13
1.4 Revue de littérature	13

Chapitre II: Démarche méthodologique 20 |

2.1 Données utilisées	20
2.2 Outils de collecte des données	21
2.5 Difficultés rencontrées	32

Chapitre III: Importance du néré en milieu baatonu de Ouassa-Péhunco 32 |

3.1 Présentation du néré en milieu baatonu de Ouassa-Péhunco	33
3.2 Utilisation du néré chez les Baatombu de Ouassa-Péhunco	35
3.3 Les modes de transmission de savoir-faire	47

Chapitre IV: Milieu d'étude et quelques similitudes sur perception sociale du néré .

 56 |

4.1 Traits biophysiques de la commune de Ouassa-Péhunco	56
4.2 Traits administratif, démographique et socio-économique	58
4.3 Statut du néré selon les groupes sociaux enquêtés	63
4.4 Importance et usages	64
4.5 Production du néré	64
4.6 Reproduction de l'espèce	66
4.7 Caractéristiques morphologiques et variation	67
4.8 Pratiques locales	68
4.9 Propriété du néré à Ouassa-Péhunco	68
4.10 Le néré face aux aléas climatiques	68
4.11 Productivité du néré	96
4.12 Multiplication du néré	71
4.13 Rôle du néré	72

CONCLUSION

Liste des sigles et abréviations

ASF : Association des Services Financiers

CC : Conseil Communal

CeCPA : Centre Communal pour la Promotion Agricole

CITES : Convention relative au commerce international de la faune et de la flore menacées

CLCAM : Caisse Locale de Crédit Agricole Mutuel

CPU : Centre des Publications Universitaires

CREP : Caisse Rurale d'Épargne et de Prêt

CVEC : Caisse Villageoise d'Épargne et de Crédit

DEA : Diplôme d'Études Approfondies

DGAT : Direction Générale de l'Administration Territoriale

DPM: Droit de Place de Marché

FASEG: Faculté des Sciences Economiques et de Gestion

FLASH: Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines

FSA: Faculté des Sciences Agronomiques

GTZ : Gesellschaft Technische Zusammenarbeit

INSAE : Institut National de la Statistique et de l'Analyse Economique

2KP : Kérou, Kouandé, Péhunco (Amicale devenue intercommunalité)

MAEP : Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche

MCL : Maison des Collectivités Locales

MD : Mission de Décentralisation

MEHU : Ministère de l'Environnement, de l'Habitat et de l'Urbanisme

ONG : Organisation Non Gouvernementale

PAG : Programme d'Action Gouvernementale

PAVICO : Projet pour l'Autopromotion Villageoise dans les Communes

PDC : Plan de Développement Communal

ProCGRN : Programme de Conservation et de Gestion des Ressources Naturelles

RGPH : Recensement Général de la Population et de l'Habitation

TDL : Taxe de Développement Local

SDAC : Schéma Directeur d'Aménagement Communal

UAC: Université d'Abomey-Calavi

UCPC : Union Communale des Producteurs de Coton

UDPC: Union Départementale des Producteurs

Résumé

La valeur socioculturelle du néré (*Parkia biglobosa*) et les menaces de dégradation qui pèsent sur cette espèce ont été étudiées dans la commune de Ouassa-Péhunco. A partir de la recherche documentaire et des enquêtes de terrain, auprès de différents acteurs (guérisseurs et chefs traditionnels, cultivateurs, éleveurs, commerçants, etc.), les différentes perceptions et utilisations de l'espèce, par les populations baatombu, ont été recueillies et analysées, de même que les menaces qu'elle subit. Les entretiens avec les populations baatombu montrent que celles-ci perçoivent le néré, essentiellement, comme un don de Dieu, une marque de propriété, de noblesse et un signe de richesse pour toute famille ou tout homme qui dispose des pieds de cet arbre. De même, l'étude montre que le néré et les produits qu'il engendre constituent une source importante de nutrition, de revenu, d'utilités dans la pharmacopée et la médecine traditionnelle. Mais malgré cette grande importance de l'espèce, celle-ci se trouve très menacée par son exploitation, l'agriculture, les feux de végétation et bien d'autres facteurs. C'est à cet effet que des suggestions de réorganisation et de mise en valeur ont été faites pour freiner la régression de l'espèce et favoriser le développement de sa plantation en vue de la pérennisation des valeurs sociales qu'il engendre.

Mots clefs : Ouassa-Péhunco, néré, perceptions, utilisations, menaces.

Abstract

Mis en forme : Police :18 pt, Non Gras, Anglais (États-Unis)

The sociocultural value of *Parkia biglobosa* and degradations which threaten on him were studied in the district of Ouassa-Péhunco. From the documentary research and the surveys with various actors (quacks and traditional heads, farmers, breeders, traders, etc.) The various perceptions and the uses of the species by the baatombu ethnic group were collected and analyzed as well as the threats which the species undergoes. The conversations with the populations show that they perceive the *Parkia biglobosa* essentially as a godsend, as a symbol of property, of nobility and a sign of wealth for any family or any body who has feet of the tree of the *Parkia biglobosa*. Also the study shows that the species and its products constitute an important spring of nutrition, of income as well as products very used in the pharmacopoeia and the traditional medicine. But in spite of this big importance of the species, this one is very threatened by the exploitation, the farming, the fires of vegetation and many other factors. It is to that end, suggestions were made to slow down the regression of the species and favor the development of its plantation.

Keywords: Ouassa-Péhunco, African locust bean, perceptions, used, threat.

Introduction

Hauts lieux de la biodiversité, les écosystèmes forestiers africains sont reconnus comme étant les plus importants et les plus riches en termes d'abondance et de diversité d'espèces de plantes. Les hommes ont mis en valeur avec plus ou moins d'intensité et d'exhaustivité, selon leur dépendance et leur proximité, l'espace forestier (Gbédji, 2004).

D'après les travaux d'Adjanooun et *al.* (1989), on estime à 3200, le nombre d'espèces végétales autochtones que l'on rencontre au Bénin. Parmi ces 3200 espèces, on dénombre 172 qui sont consommées par les populations locales comme plantes alimentaires (Codjia et *al.*, 2003) et 814 comme plantes médicinales (Sinsin et Owolabi, 2001).

Le néré, *Parkia biglobosa*, appelé *dombu* en baatonu, est l'une de ces espèces alimentaires, dont l'importance est bien reconnue, tant au niveau régional qu'international, en témoignent les recommandations et les plans d'action du groupe d'experts de la FAO sur les ressources forestières génétiques et ceux du Programme Sahélien de Semences Forestières (Ouédraogo, 1995 cité par Gbédji, 2004). Faisant partie des « arbres non domestiques », le néré est très bien connu des Africains, surtout des zones de savanes et semi-désertiques.

En effet, du néré et de ses produits, sont tirés des biens de première nécessité dont des produits alimentaires et pharmaceutiques.

Sur le plan alimentaire, le néré et ses produits sont utilisés pour augmenter l'apport protidique du régime alimentaire et permettent ainsi de réduire le déséquilibre alimentaire en protéines et en sucre. En pharmacopée et en médecine traditionnelle, toutes les parties de la plante (racines, écorces, feuilles, fleurs, fruits, graines, pulpe et gousses vides) sont utilisées, en tant que recette principale ou en association avec d'autres plantes, dans les soins de plusieurs affections en Afrique de l'Ouest, notamment au Bénin, Burkina-Faso, Mali, Nigeria, Togo et Sénégal. Le néré est également une source importante qui génère de revenus pour les

populations rurales, qui en commercialisent certains produits (fruits, graines, bois, etc.). En un mot, c'est un arbre qui occupe une place importante dans l'alimentation et la vie économique des populations locales (Gutierrez et Beaulaton, 2002). C'est pourquoi il est important de poursuivre les recherches sur cette plante essentielle du paysage agro-forestier de la région de Ouassa-Péhunco.

C'est pour cela que le choix du sujet intitulé : « **Valeur socioculturelle du néré chez les Baatombu de Ouassa -Péhunco** » a été opéré.

Le présent mémoire est structuré en quatre chapitres.

Le chapitre premier porte sur le cadre théorique de l'étude. Le deuxième chapitre développe l'approche méthodologique. Le troisième chapitre décrit les traits caractéristiques du milieu d'étude pendant que le dernier chapitre présente et analyse des résultats de l'étude.

Chapitre I

Cadre théorique de l'étude

1.1 Problème de recherche

Le territoire de la commune de Ouassa-Péhunco regorge d'une kyrielle d'espèces végétales. Plusieurs de ces espèces jouent un rôle important dans la vie des populations. Parmi ces espèces, le néré et le karité principalement participent à l'équilibre alimentaire, de par leurs fruits et les produits finis qui en sont extraits. Le néré ou *dombu* (en baatonu) est particulièrement utilisé en moult domaines : santé, nutrition, rites divers et, de ce fait, bénéficiait, jusqu'à un passé récent, d'une certaine attention et protection de la part des populations de Ouassa-Péhunco. Mais depuis quelque temps, cette attention baisse alors qu'on s'attendrait à des actions allant dans le sens des opérations énergiques de plantation de cette espèce dont l'utilité en milieu baatonu n'est plus à démontrer.

De nos jours, on assiste à Ouassa-Péhunco à une régression de l'intérêt accordé au néré, et même à des actions de déboisement accéléré de la part de certains agriculteurs. Or, de tout temps, la communauté baatonu a vécu en symbiose avec la flore et la faune. La mythologie laisse encore des récits, des contes où tous les éléments de la nature vivaient une ambiance d'harmonie symphonique et de compassion. Ce constat de rupture unilatérale, causée par des actions anthropiques, nous a donc semblé, un mobile suffisant de recherche, qui permet d'entrer dans cet univers complexe entre l'individu baatonu et la flore avec laquelle il a toujours noué des rapports de voisinage et même de complicité.

Dans la commune de Ouassa-Péhunco en effet, le *dombu* est plus qu'un arbre. C'est un partenaire incontournable de vie, à l'image du karité. Il participe à tous les paliers de la vie socioéconomique de l'individu. C'est aussi tout un

ensemble de représentations collectives comme le karité également, le palmier à huile (*kpakpa-danru*) dont la symbolique suscite beaucoup de recherches en sciences sociales.

Pourtant, l'on conçoit aisément qu'il y a une nécessité, pour nos pays, de procéder à une véritable « archéologie des connaissances », où il nous faudra apprendre à redécouvrir ce que nous avons perdu. Ceci est encore plus vrai, pour le cas des savoirs locaux. Il y a donc, urgence à recenser ces savoirs dans leur aspect positif et à les valoriser.

La présente étude sur la valeur sociale du *dombu* dans la communauté baatonu de Ouassa-Péhunco répond à ce souci. La nature des rapports tenus de l'Homme à son environnement végétal qui est l'objet de l'ethnobotanique, sous-tend les stratégies de gestion des ressources biologiques par les populations locales.

Face aux attitudes et comportements observés au niveau des acteurs sociaux de notre aire d'étude, l'on peut se poser un certain nombre de questions, à savoir:

- quelles perceptions les baatombu de Ouassa-Péhunco ont-ils du néré ?
- quelles sont les différentes utilisations du néré dans la commune de Ouassa-Péhunco?
- qu'est-ce qui explique la régression du néré dans la commune de Ouassa-Péhunco ?

La question principale revient donc de savoir à quoi consiste la valeur socioculturelle du néré en milieu baatonu de Ouassa-Péhunco ?

1.2 Hypothèses de travail

La présente étude se fonde sur les hypothèses suivantes :

➤ les Baatombu de Ouassa-Péhunco traduisent, à travers leurs perceptions du néré, la grande valeur de cette espèce végétale;

- le néré et ses produits dérivés sont abondamment utilisés par les populations de Ouassa-Péhunco;
- de graves menaces pèsent sur le néré dans la commune de Ouassa-Péhunco

1.3 Objectifs de l'étude

L'objectif général est d'analyser l'importance socioculturelle du néré chez les Baatombu de la commune de Ouassa-Péhunco.

De façon spécifique, il s'agit d'examiner :

- les perceptions du néré chez les Baatombu de Ouassa-Péhunco;
- les différentes utilisations que font les baatombu du néré;
- les différentes formes de menaces qui pèsent sur le néré dans la commune de Ouassa-Péhunco.

1.4 Revue de littérature

Appartenant à la famille des Mimosaceae et ayant pour nom scientifique *Parkia biglobosa*, le néré profite d'une attention au moins égale à celle concédée au karité. Il produit un fruit comparable à un haricot vert grossi cinq fois. Ce fruit, réduit en poudre, joue le rôle de sucre et de lait pour accompagner les bouillies de mil ou de maïs, entremets courants ou nourriture d'appoint dans les familles baatombu.

L'intérêt que l'on porte à la graine fermentée du néré détermine sa valeur sociale et marchande (Mama Débourou, 2009).

Chez les Natimba, Waaba et Bètamaribè du Nord Bénin, le néré symbolise la vie, la marque identitaire, le témoignage d'une vie ancienne, la propriété d'un clan ou d'un lignage. Il organise les relations sociales entre autochtones et allochtones et

est perçu, entre autres, comme la propriété des ancêtres ou encore de l'héritage naturel et culturel légué par eux. (Ouassa Kouaro, 2012).

Autrefois, la récolte des fruits du néré était régie par des règles coutumières. Ainsi, la récolte du néré n'était autorisée qu'à partir d'une certaine date dévidée par le chef du village en accord avec les anciens [...]. Les paysans assuraient le maintien de cet héritage en semant les graines de néré lorsque les vieux arbres dépérissaient ou en favorisant la pousse des jeunes pieds spontanés (Meriaux, 2004).

Au vu des éléments de la documentation parcourue à l'effet de la recherche sur la valeur socioculturelle du néré, on constate que les différents chercheurs conviennent que le néré est d'une utilité certaine, à la fois sociale, économique voire sociologique. Ce constat dans la revue de littérature nous a inspiré, dans le cadre de la présentation des résultats de notre recherche, à relever des similitudes relatives à la perception du néré entre des différents groupes sociaux (Chapitre IV).

Des synonymes existent pour désigner le néré : *Mimosa biglobosa*, *Parkia africana* proposé par Brown (1826) repris par Ouédraogo et al., (2002). Son nom français est *Arbre à farine* ou *karoubier africain*. Le tableau I présente les différentes appellations du néré dans différentes langues.

Tableau I : Quelques appellations du néré

Langue	Appellation
Fulfulde	<i>Nareehi</i>
Nago, Yoruba	<i>Ayidan Abata</i>
Dendi	<i>Dooso</i>
Waama	<i>Doobu</i>
Fon	<i>Ahwatin</i>
Gourmantché	<i>Budugu</i>
Anglais	<i>African locust bean</i>
Hausa	<i>Dorawa</i>
Kanuri	<i>Runo</i>
Bambara	<i>Néré ou nété</i>

Source : Enquête de terrain, mai 2010

1.5 Présentation sommaire du néré

La présente recherche est de nature sociologique. Elle porte sur une espèce végétale (le *Parkia Biglobosa*) communément appelée néré, donc sur une matière visible qu'il convient de connaître, de décrire.

Le *Parkia biglobosa* est en effet une espèce des anciennes forêts sèches guinéennes où elle dominait (Ouédraogo et al., 2002). Au Bénin, avec le karité, c'est une espèce agro forestière qui est répartie sur les 2/3 du territoire national (Gnanglè, 2007). Au plan descriptif, il s'agit d'un arbre des régions chaudes, appartenant aux espèces des jachères. Grand arbre de 25 à 30 m de haut (photo 1), la cime est assez dense, quelquefois globuleuse mais généralement charpentée. Cet

arbre est généralement droit, robuste, cylindrique avec des empattements en bourrelets plus ou moins développés. Le tronc est tortueux, bas-branchu, souvent recouvert d'une écorce écailleuse, crevassée, grise ou gris-brun et noirâtre.



Photo 1 : Présentation d'un pied de néré conservé dans une cour d'école

Source : Cliché DANGNON, avril 2012

Les feuilles du néré sont glabres, composées, bipennées alternes avec des rachis long de 20 à 40 cm. Elles comprennent 6 à 18 paires de pennes, 13 à 60 paires de foliolules oblongues, de 0,5 à 1,5 cm de largeur et de 1,5 à 2 cm de longueur, à sommet arrondi et base asymétrique, présentant 3 nervures sur la face supérieure et serrées les unes contre les autres.

Quant aux inflorescences, elles sont en larges capitules sphériques de 4,5 à 7 cm de longueur et 3,5 à 6 cm de diamètre, avec une partie distale, large, à

l'extrémité desquelles, pendent de pédoncules de 10 à 50 cm de longueur. Les fleurs sont étroites rouges ou orangées, gamopétales, hermaphrodites, en têtes globuleuses de 4 à 5 cm de diamètre (photo 2).



Photo 2 : Fleurs du néré

Source: cliché DANGNON, mai 2010

Les gousses du néré sont brunâtres, glabres, légèrement aplaties, plus ou moins linéaires de 10 à 45 cm de longueur et de 1,5 à 2,6 cm de large. Elles sont suspendues aux réceptacles de fleurs en forme de massue.

Les graines du néré sont ovoïdes, de couleur brunâtre ou noirâtre, à tégument dur, lisse avec pleurogramme et sont contenues dans une pulpe farineuse jaunâtre, riche en saccharose.

Le néré est une espèce qui exige une précipitation variant entre 500 et 700 mm de pluies par an et des températures moyennes annuelles comprises entre 26°C et 28°C.

Parkia biglobosa est une espèce héliophile. Son mode de reproduction est préférentiellement l'allogamie, avec toutefois la possibilité d'autogamie, quoique limitée par un système d'auto incompatibilité. La pollinisation est assurée par les abeilles, les oiseaux et certains insectes.

De façon globale, *Parki. biglobosa* rentre en feuillaison en début de saison hivernale (avril, mai) et en floraison en novembre janvier. Les fruits sont matures, quelques semaines avant la saison pluvieuse (mars à avril). La fécondation semble

être induite par les abeilles qui constitueraient les principaux vecteurs de pollen de l'espèce. La première floraison intervient généralement après huit années de vie de l'espèce.

1.6 Règles d'accès et cueillette du néré chez les Baatombu

Du fait qu'entre temps le néré était une espèce exclusivement lignagère, il existait une pratique coutumière à observer dans le processus de son accès.

La règle principale à observer, dans la cueillette des fruits du néré (photo 3), est de s'assurer que le domaine où se trouve le pied est la propriété de votre clan, de votre famille ou personnelle et non celle d'autrui. La récolte sur des pieds perdus revient au premier venu.



Photo 3 : le régime de fruits du néré

Source : cliché DANGNON, mai 2012

Très souvent, les pieds de néré se trouvent dans des domaines des collectivités, anciens ou récents, en jachère ou non. Une activité de cueillette s'écartant du respect de propriété, directe ou indirecte, peut faire l'objet de litige, à présenter devant la cour traditionnelle des sages à qui est conférée la réédition de justice. Si les règlements pacifiques débouchent sur l'impasse, la situation peut facilement dégénérer et embrasera, de ce fait, des familles.

La cueillette de néré exige des efforts importants, parfois mortels. Elle doit se faire à temps afin de parer au saccage des animaux et oiseaux prédateurs et prendre le pas sur l'eau des premières pluies, qui provoque le pourrissement des fruits. L'énormité de la taille de l'espèce impose le grimpé traditionnel, d'autres moyens adéquats et plus sophistiqués. Les écailles sèches et nombreuses que comportent les écorces rendent davantage difficile et délicate l'opération. La gaule, une tige longue de quelques mètres avec un bout accrocheur, est un outil efficace à la cueillette. Un fagot est fait de l'ensemble obtenu qui sera soumis au processus de transformations diverses.

Chapitre II

Démarche méthodologique

2.1 Données utilisées

Les données utilisées dans la présente étude sont celles collectées lors de la recherche documentaire et des enquêtes de terrain constituées essentiellement des données socio-économiques (statistiques agricoles, socio-démographiques,...) et des informations botaniques et ethnobotaniques, les commentaires et opinions des enquêtés.

2.2 Outils de collecte des données

En fonction des spécificités des informations recherchées, l'étude s'est basée sur les approches quantitatives et qualitatives de collecte de données.

Pour cela, des questionnaires, guides d'entretien et grilles d'observation ont été élaborés pour la collecte des données empiriques (origine, gestion et connaissances sur le néré et les différentes transformations et son importance dans la vie de l'homme, etc.) sur le terrain.

Les questionnaires nous ont permis de collecter des informations auprès des transformateurs, des ménages, des garants de la tradition, des autorités locales et administratives.

Le guide d'entretien adressé aux personnes ressources et les *Focus group* servent à recueillir des informations qualitatives en vue de compléter les observations et entretiens individuels.

Ce guide d'entretien individuel et de groupe focalisé (focus group discussion) a porté sur les différentes utilisations, les transformations, la

commercialisation et son importance dans la vie de l'homme. De même, les stratégies adaptatives des populations pour faire face aux contraintes ont été recueillies.

La grille d'observation élaborée a permis de faire l'observation directe et participante.

2.3 Techniques de Collecte des données

La recherche documentaire, l'échantillonnage, les entretiens, le focus groupe, les entretiens téléphoniques, l'administration du questionnaire et les enquêtes sont les techniques utilisées.

2.3.1 Recherche documentaire

Pour mieux cerner le sujet de l'étude et orienter le travail, une recherche documentaire a été effectuée dans les institutions et les centres de documentation tels que: le CeCPA, le Bidoc (FSA), les centres de documentation de la FLASH, de l'INSAE, du MAEP. Le tableau II fait le point des différents centres de documentation et institutions visités, la nature des documents et les informations recueillies.

Tableau II: Centres de documentation, documents et types d'informations

Centres de documentation	Documents	Types d'information
Bibliothèque du CCF	Ouvrages généraux et spécifiques	Informations concernant ethnobotanique et les théories sociologiques
Centre de documentation de la FLASH	Mémoires	Informations d'ordre méthodologiques
Centre de documentation de la FSA	Ouvrages spécifiques	Informations botaniques et ethnobotaniques
Salle de documentation de l'INSAE	Cahiers de recensements démographiques	Statistiques sociodémographiques
Salles de documentation du CeCPA et du MAEP	Rapports	Statistiques et informations sur les activités et productions agricoles

Source : Enquête de terrain, mai 2010

2.3.2 Echantillonnage de la population cible

La connaissance de la population cible et les raisons des différents choix sont indispensables.

2.3.2.1 Population cible

Elle est constituée :

- des transformatrices et des associations de producteurs ;
- des autorités locales et traditionnelles,
- des personnes ressources ;
- des autorités communales ;
- guérisseurs traditionnels ;
- exploitants agricoles ;
- éleveurs ;
- revendeuses ;
- et consommateurs des produits issus du néré.

2.3.2.2 Villages cibles

Compte tenu du fait que le sujet porte sur le néré, une mission exploratoire, dans les zones de production du néré a permis de choisir les villages, en tenant compte des activités de transformations qui sont menées.

Les enquêtes ont été faites principalement dans cinq villages au hasard en tenant compte de ceux qui transforment le néré. Au moins un village est choisi par arrondissement. Il s'agit de: Tancé, Sayakrou, Soassararou, Kika, et Souamborékou de la commune de Ouassa-Péhunco. La population cible est constituée de l'ensemble des habitants des différents villages choisis.

2.3.2.3 Taille de l'échantillon

Dans chaque village, 5 transformatrices et membres des associations de producteurs, 2 autorités locales et traditionnelles, 1 guérisseur traditionnel, 1 exploitant agricole, 2 éleveurs, 5 revendeuses et 10 consommateurs des produits issus du néré.

Les transformatrices, les membres des associations de producteurs, les éleveurs, les revendeuses et les consommateurs des produits issus du néré sont choisis au hasard. Tandis que les autorités locales et traditionnelles, le guérisseur traditionnel et l'exploitant agricole ont été choisis de façon raisonnée en tenant compte de leur influence dans la société.

En plus de ceux-ci, sept (7) personnes ressources (agent des Eaux et Forêts, responsables d'ONG et d'organisations paysannes et exploitants forestiers ") et 2 autorités communales ont été questionnées. Ils sont aussi choisis de façon raisonnée.

Au total, cent vingt neuf (129) enquêtés, dont trente sept (37) hommes et quinze (15) femmes (tableau III).

Tableau III : Catégories et nombres de personnes enquêtées par interview

N°	Catégories enquêtées	Effectif
1	Transformatrices et associations de transformatrices	25
2	Autorités locales et traditionnelles	10
3	Guérisseurs traditionnels	5
4	Exploitants agricoles	5
5	Eleveurs	10
6	Revendeuses	25
7	Consommateurs	50
8	Autorités communales	2
8	Autres (agent des Eaux et Forêts, responsables d'ONG,)	7
	Total	129

Source : Enquête de terrain, janvier 2011

A l'aide des outils élaborés, l'enquête a été réalisée au moyen des techniques et outils.

2.3.2.4 Raisons de choix de l'échantillon

Compte tenu de la diversité des connaissances et pratiques en matière de transformation du néré, les localités à enquêter ont été choisies de façon raisonnée en tenant compte des villages dans lesquels sont menées les activités de transformation du néré.

L'échantillonnage par choix raisonné a aussi concerné certaines personnes.

Les enquêtés ont été choisis non pas en fonction de l'importance numérique du groupe qu'ils représentent mais plutôt en raison de leur activité et de leur statut social. Les autres ont été choisis de façon aléatoire.

2.3.3 Interviews semi-structurées

L'ensemble des données a été collecté du mois de novembre 2009 à juillet 2010. Une fiche d'enquête détaillée a été élaborée (annexe). Dans le cadre de la présente étude, les interviews semi-structurées et les conversations occasionnelles ont été utilisées. Les interviews semi-structurées sont basées sur une liste de thèmes ou de questions préalablement définies. Par contre, les entretiens occasionnels permettent à la fois d'estimer les connaissances et de solliciter les réponses.

Au cours de l'étude, des questions fermées dont les réponses attendues étaient de type non, sans réponse ou oui, ont été posées. Egalement, des interviews à partir de questions subsidiaires sur les connaissances générales sur l'espèce, ont été réalisées. Dans ce cas, les réponses recueillies ont été des commentaires et des points de vue.

D'une manière générale, les données collectées incluaient les appellations locales de l'arbre et de ses produits (fruits, graines, ...), la commercialisation et les utilisations dont les fruits pouvaient faire l'objet (agriculture, construction, chasse, médecine traditionnelle, etc.). Au plan socioéconomique, le prix d'achat, le prix de vente des graines et de la moutarde de néré puis le bénéfice moyen réalisé, au niveau de chaque couche socioprofessionnelle de la filière néré, ont été relevés. Au plan socioculturel, les interdits et lois visant à protéger la ressource et les modes de son exploitation (culinaires, pharmacologiques, médicinales, cosmétiques) ont été inventoriés. Au plan ethnobotanique, les noms locaux de l'arbre de néré et de ses produits ainsi que leurs étymologies en langue baatonu, ont été collectés. Par rapport aux systèmes agraires, les questions relatives au mode d'acquisition des terres, des

techniques culturelles, ainsi que les rapports de l'espèce avec les cultures ont été posées.

2.3.4 Focus group

En plus des entretiens individuels appuyés d'un questionnaire, cinq focus group ont été organisés dans les cinq villages d'enquête. L'objectif de ces focus group est de vérifier et de préciser certaines informations obtenues dans la documentation lors des entretiens individuels. Au total, 120 personnes ont participé aux cinq focus faits dont 85 hommes et 35 femmes (tableau IV ci-dessus).

Les Focus Group sont réalisés sans tenir compte des groupes socioculturels qui vivent souvent en parfaite symbiose et partageant, généralement, les mêmes coutumes. Les différents thèmes d'échange ont essentiellement porté sur des aspects socioculturels, les interdits et lois visant à protéger la ressource, les modes de son exploitation (culinaire, pharmacologique, médicinale, cosmétique) et les causes de la destruction du néré.

Tableau IV : Constitution des Focus Group

Villages/quartiers de ville	Hommes	Femmes	Total/Village
Tancé	8	4	12
Soassararou	17	6	23
Sayakrou	8	4	12
Kika	40	17	57
Souamborékou	12	4	16
Total/Sexe	85	35	120

Source : Enquête de terrain, avril 2011

2.3.5 Entretiens téléphoniques

Dans le souci de recueillir des informations “fiabiles” et complémentaires, nous avons jugé utile de nous référer à ce mode de communication qui nous a permis d’augmenter les possibilités d’accès aux informateurs difficiles à atteindre.

2.3.6 Collecte de données sur le terrain

2.3.6.1 Pré-enquête

Elle est la première étape du processus de recherche scientifique. Elle consiste à explorer le terrain d’étude pour déterminer les zones où les populations

transforment le néré, le mode de transport, les activités menées aux abords des lieux de transformation, les lieux d'aisance, les lieux de dépôt des ordures ménagères, les lieux d'implantation des Centres de Santé (CS) afin de rendre compte de l'influence des activités socio-économiques sur la vie des femmes du milieu d'étude. Cette phase a permis également de tester les outils. Elle a eu lieu du 2 novembre au 4 décembre 2010 et a permis de mieux cerner les hypothèses et les objectifs de l'étude et de vérifier l'efficacité des outils élaborés.

2.3.6.2 Composition de l'équipe de recherche

La recherche de terrain menée a été appuyée d'une équipe de trois (3) enquêteurs.

Les enquêteurs ont été choisis sur la base de leurs expériences dans l'utilisation du néré, la transformation et les différents usages.

Les travaux ont duré deux mois dans les villages non concernés par les enquêtes.

2.3.6.3 Profil des enquêteurs et pré-test des outils

Le profil des enquêteurs a permis d'harmoniser la compréhension des questions, thèmes et leur traduction dans les langues locales dominantes. L'expérimentation dans les quartiers non concernés par l'enquête a permis de tester les outils. Elle a consisté à travailler avec des équipes tournantes matin et soir. Chaque équipe a enquêté dans deux villages. Les résultats ont été dépouillés et analysés. Les résultats obtenus ont amené à reformuler certaines questions.

2.3.6.4 Enquêtes de terrain

Les enquêtes se sont déroulées dans les cinq villages choisis

Les investigations sont faites auprès des populations cibles. Il s'agit des interviews libres à des groupes cibles. Les enquêtes de terrain se sont déroulées simultanément dans l'ensemble des cinq villages. Les équipes ont séjourné dans les localités et ont pu faire vingt (20) observations sur les transformations et les utilisations du néré (sonrou, kpannikanni).

Dans le cadre des entretiens, les principales unités de recherche ont été les transformatrices et des associations de producteurs, des autorités locales et traditionnelles, des personnes ressources, des autorités communales, des guérisseurs traditionnels,

Les exploitants agricoles, les éleveurs, les revendeuses et consommateurs des produits issus du néré.

Ils sont interrogés séparément, les épouses sont écoutées en premier lieu sur les utilisations du néré, de l'approvisionnement en eau, des différents usages. Quant aux hommes, en plus des autres questions, ils sont surtout concernés par les questions relatives aux différents autres usages du néré.

Les entretiens individuels à base de questionnaire ont été faits pour collecter les informations auprès des ménages, les transformatrices et des associations de producteurs, des autorités locales et traditionnelles, des personnes ressources, des autorités communales, guérisseurs traditionnels,

Les exploitants agricoles, les éleveurs ; les revendeuses et consommateurs des produits issus du néré.

Ainsi, a-t-on pu recueillir des données relatives aux connaissances des personnes vivant au sein des ménages et comprendre les usages du néré.

La technique d'entretien de groupe a été utilisée afin de compléter les données recueillies au sein des ménages.

Des groupes homogènes (selon le sexe) ont été constitués afin de permettre à chacun de s'exprimer plus librement. La technique d'entretien de groupe a également permis d'avoir une idée sur l'état des connaissances générales et la gestion du néré.

2.3.6.5 Observations libres ou directes

Des observations libres ou directes effectuées ont permis de vérifier des informations recueillies par questionnaire à partir des faits et pratiques observés tels que le stockage, le transport et le traitement du néré puis les activités menées autour des lieux de transformation du néré. L'observation a permis de vivre les réalités du milieu. La présence temporaire dans le milieu d'étude a permis de voir les produits dérivés, la conservation, les différentes utilisations et s'enquérir des éventuels débouchés.

Tout cela permettra d'apprécier les résultats obtenus

2.4 Traitement et analyse des données

Les données et informations collectées ont été synthétisées, regroupées par thème, ce qui a permis de réaliser des tableaux et figures à l'aide de l'outil informatique. Cette synthèse des données et informations a permis de procéder à leur analyse par la méthode de comparaison.

Toutefois, il convient de notifier que l'atteinte desdits résultats n'est pas sans difficultés.

2.5 Difficultés rencontrées

La nature de ce sujet côtoie des champs de savoirs locaux, à la limite, de couvent ; une nature qui laisse libre cours à des supputations diverses, gage de rétention d'informations. Des efforts supplémentaires sont aussi et ainsi exigés avant de sortir du carcan d'informations limitatives relevant du conservatisme prudent qui caractérise notre aire de recherche. « En pratique, interpréter les observations se compose d'une double démarche : expliquer et comprendre les constats ; questionner les évidences » (Tingbé Azalou, 2010).

En effet, la difficulté majeure relève de la proximité sociale et culturelle avec le milieu. Natif de la zone d'enquête et y ayant passé notre enfance, nous avons été en permanence envahi par des pré-requis sur les éléments de notre recherche, sur les réponses à obtenir des enquêtés ; ces hommes et femmes que nous connaissons pour la plupart ou dont nous connaissons les origines familiales, avec qui nous partageons le baatonnu comme langue maternelle, etc. Nous sommes parfois tenté de nous prévaloir des savoirs que nous recherchons et que nous devons obtenir des autres. Bref, tout ceci « produit une forme d'évidence du terrain qui endort la curiosité et trompe le regard trop habitué qui nous entoure » (Beaud, 2003). Trop de risques sur les "vérités communautaires", sur les narrations et récits habituels de la communauté ont été donc bravés. « Elle raconte, plutôt qu'elle explique pourquoi les choses sont ce qu'elles sont » (Rocher, 1968).

Il fallait se départir d'une si importante immersion dans le milieu d'enquête, tâche bien harassante qui, cependant, nous a conduit aux présents résultats.

Chapitre III

Importance du néré en milieu baatonu de Ouassa-Péhunco

3.1 Présentation du néré en milieu baatonu de Ouassa-Péhunco

Plusieurs perceptions sont attachées au néré à Ouassa-Péhunco.

3.1.1 Néré comme un « don de Dieu »

Pour bon nombre (97 %) des enquêtés, le néré est perçu comme une providence naturelle, un « don de Dieu ». Cette perception, largement partagée dans la zone d'étude, est aussi une des raisons de la négligence dont souffre cette espèce face à certaines menaces telles que les feux de végétation ou les coupes abusives. En effet, beaucoup d'enquêtés pensent que « ce que Dieu prévoit est toujours garanti » et certains ne savent pas que la survie du néré dépend substantiellement de l'action des oiseaux qui assurent la dispersion des graines.

Ces frugivores sont, en l'occurrence, les chauves-souris et certains oiseaux pillards tels que les pigeons verts, excellents consommateurs du néré et épandeurs des graines qui repoussent dans les espaces où ils se posent.

3.1.2 Néré comme héritage et marque de propriété

Pour plus des trois quart des enquêtés, le néré est d'abord perçu comme un héritage et une marque de propriété. En effet, le domaine du néré constitue un des plus importants héritages traditionnels inaliénables, en société baatonu en général et dans notre espace de recherche en particulier. L'existence de pieds de néré, est un indicateur de possession des terres, où ils sont implantés. L'acquisition définitive

d'un domaine donne droit à l'acquéreur le quitus d'y planter le néré. Cet acte est une marque de sauvegarde de l'acquit, un marquage de territoire. Les pieds sont épargnés de façon éparse, sur l'étendue du domaine et cela à des distances ne portant pas préjudice aux normes agricoles.

Le droit de planter le néré n'est donc pas accordé lorsque le domaine à exploiter fait l'objet d'une acquisition provisoire à diverses fins au risque de voir le bénéficiaire soupçonné de violer les accords.

3.1.3 Néré comme signe de noblesse (le système de *sina don-nu*) et de richesse (*arumani*)¹

En raison de ses multiples usages, le néré est aussi considéré, par certains enquêtés, comme une espèce noble. Mieux qu'un symbole de richesse, il est l'*arumani*, selon les enquêtés, une richesse pour le clan, la famille ou le groupe possédant.

Par ailleurs, l'organisation sociale baatonu peine à se départir du système aristocratique. Un roi, un chef ou même un patriarche quelconque reconnu comme tel, jouit de privilèges exclusifs dans l'arène sociale. Ainsi, afin d'honorer le rang du roi ou du chef de village (au sens traditionnel du terme), il est prévu une plantation royale de néré : *le sina don-nu* ; *sina* : substantif de *sounon* (roi) et *don-nu* : pluriel de *dombu* (néré). Ce domaine important sera interdit de cueillette à toutes autres personnes que celles agréés par la famille royale ou autre personne désignée à cet effet. Le roi en a donc la plénitude de libre usage.

1 Arumani : en milieu baatonu, Arumani signifie richesse, en terme de données matérielles (bétail, progéniture, argent, greniers de vivres) auxquelles se classe le néré et non matérielles (pouvoir sous toutes ses formes) Le possesseur de Arumani jouie d'une grande audience sociale.

L'existence du *sina don-nu* ne prive pas le roi de ses autres droits d'acquisition, même du néré, sous forme de don régalien. Le système de *sina don-nu* s'inscrit dans la même logique que le *sina bwenu* (les points d'eau du roi) ou le *sina gberu* ; *gberu* signifiant champ, brousse. Un vaste domaine sauvage, pour le cas du *sina gberu*, est délimité et fait objet de chasse annuelle appelée *gbee don* (feu de brousse). Ce grand événement de chasse, qui se démarque des chasses traditionnelles, porte un cachet particulier : tout auteur de deux gibiers tués réserve un au roi.

3.2 Utilisations du néré chez les Baatombu de Ouassa-Péhunco

L'un des éléments essentiels des systèmes locaux de production, le néré, dans notre zone d'étude, revêt une importance multidimensionnelle. Comme de nombreuses espèces de même utilité, le néré revêt de multiples usages qui relèvent des domaines variés à savoir : l'alimentation humaine, le bois de chauffe, le bois de service, la pharmacologie et les pratiques culturelles.

3.2.1 Utilisations du néré sur le plan nutritif

Le néré est une légumineuse classée dans le rang des arbres nourriciers dans la commune de Ouassa- Péhunco. Sur le plan nutritif, les utilisations du néré (et ses produits) sont nombreuses. Selon les réponses des enquêtés, on peut énumérer :

- *la gousse et la poudre* : les gousses libérées de leur poudre et graines servent à la fabrication de la potasse, incontournable condiment dans la préparation des sauces en milieu baatonu.

La poudre jaune contenue dans la gousse est appelée *dombuuru* (poudre du *dombu* ou *don'm* en abrégé). Elle a toujours servi de sucre ou de lait traditionnels pour la

consommation de la bouillie. Cette poudre malaxée à l'eau devient pâteuse et légèrement sucrée, donc susceptible aussi d'être bue sans y ajouter autre élément. La poudre du néré, a toujours servi de tremplin nutritionnel pendant les périodes dites de soudure ; périodes difficiles entre l'ancienne saison et la nouvelle dont les récoltes ne sont pas encore à maturité. Des familles entières, aujourd'hui, doivent se sentir redevables à la farine du néré. La poudre sert également à la fabrication des galettes appelées localement *kpanikani*. La poudre mouillée et façonnée est frite à l'huile.

- *les wosokosu* (les cosses) : après extraction du contenu des gousses, les Baatombu utilisent les restes pour d'autres utilités : le *wosokosun sokubu* ou "igname-pilée des restes de gousse" : durant la période de soudure, où l'igname devient assez rare, pour l'ensemble de la famille, le petit bol disponible est souvent réservé au patriarche de la famille. Les *wosokosu* sont associés à l'eau pour bouillir l'igname à piler. Il en résulte, un produit rose, poli et appétissant. L'hospitalité et la largesse reconnues chez le baatonu ne l'empêche pas de refuser à un ami de partager ce plat. En réalité, l'utilisation des cosses (au goût amer lorsqu'elles ne sont pas bouillies) dans la préparation de ce plat vise la réduction du taux de sucre dans l'igname.

- la fabrication du *sonru* (la moutarde) à partir des graines : les graines extraites de la gousse de néré servent à fabriquer de la moutarde appelée *sonru*. Celle-ci, sous forme de boule noire et pâteuse, est le résultat d'une fermentation de graines préalablement bouillies. Le *sonru* comparable au cube moderne est utilisé pour la sauce, pour son intérêt aromatique et nutritionnel. Des spécialistes du *sonru*, en préparent une sauce spéciale appelée *son'kpee* (ou sauce de moutarde), qui est une catégorie culinaire de plus en plus révolue, du fait de l'influence de nouveaux arts culinaires. Le *sonru* est fabriqué dans tous les villages, soit pour la consommation immédiate dans le foyer, soit à des fins commerciales.

C'est un condiment fort apprécié dans la cuisine traditionnelle. Son importance dépasse les frontières locales.

On distingue le *son-babaru*, qui est une boule parfaite de couleur noire, revêtant la forme du fromage traditionnel (photo 4) et le *son-yinsè* (non parfaitement façonné en boule et dont les graines restent encore visibles, détachables (photo 5). Si le *son-babaru* peut se conserver pendant quelques mois, il n'en est pas pareil pour le *son-yinsè* qui se consomme en un temps bref, histoire d'éviter qu'il se décompose. Les noms *son-yinsè* et *son-babaru* proviennent du nom *sonru*, moutarde.

La moutarde *son-babaru* qui est une boule parfaite dure et de couleur noire peut être conservée pendant une année tandis que le *son-yinsè* ne peut durer plus de trois jours.

La fabrication de la moutarde de néré se fait selon un schéma à quatorze (14) étapes (tableau VIII).

Tableau VIII: Schéma général de transformation traditionnel des graines de néré en moutarde.

N°	Diagramme de transformation traditionnelle
1	Lavage à grande eau pour extraire les graines de la farine jaune
2	Premier triage
3	Premier séchage des bonnes graines
4	Première cuisson à eau (24 à 40 heures)
5	Aération des graines au soleil
6	Légère cuisson pour tiédir les graines
7	Pilage des graines au sable fin, à l'aide de mortier
8	Deuxième lavage pour débarrasser les graines de leur peau
9	Deuxième cuisson (2 à 4 heures)
10	Egouttage
11	Fermentation dans des calebasses couvertes de feuilles de végétaux (3jours)
12	Deuxième séchage au soleil (on obtient déjà le <i>son-yinsè</i>)
13	Mise en commun des contenus des calebasses (arrosés à l'eau tiède)
14	Pilage et moulage parfait en vue d'obtenir le <i>son-babaru</i>

Source : Béatrice Dangnon, ménagère à Guimbérérou (Ouassa-Péhunco), mai 2010

Les graines de néré sont d'abord nettoyées par triage, pilage, lavage et séchage au soleil. Les graines nettoyées peuvent être bouillies dans de l'eau pendant 24 heures environ tandis que les graines non nettoyées peuvent être bouillies pendant 40 heures environ. La technique utilisée pour le décorticage des graines consiste à les piler dans un mortier en présence de matériaux abrasifs que sont : le sable, la cendre ou le son de riz.

Les cotylédons sont ensuite entièrement lavés et débarrassés des enveloppes, des grains de sable ou de son de riz par flottaison et par tamisage, en utilisant des paniers ou des pots en argile cuite ou encore des Calebasses perforées. Les graines décortiquées ou cotylédons sont ensuite égouttées dans un panier pendant 10 à 30 minutes et triées manuellement en retirant les graines non décortiquées. Les graines décortiquées sont ensuite bouillies pendant 2 à 4 heures puis mises à égoutter pendant 1 à 5 minutes. Les grilles sont placées dans un pareur couvert de films plastiques et laissées en fermentation pendant 2 à 3 jours, dans un endroit chaud. Le tableau IX résume les différentes étapes de la fabrication traditionnelle de la moutarde à partir du néré à Ouassa-Péhunco.

Il faut noter que les étapes de nettoyage et de lavage consomment beaucoup d'eau, ce qui augmente les coûts de production. De même, les étapes des deux cuissons nécessitent beaucoup de combustibles. L'étape de décorticage est pénible du fait qu'il est manuel. La fermentation est l'opération la plus importante dans la fabrication du *sonru* et mérite, de ce fait, une attention particulière.

- la fabrication de la potasse « *gèm* » : elle est faite à base de la cendre obtenue à partir du bois brûlé du néré. La cendre est contenue dans un vase perforé à sa partie inférieure. On y verse de l'eau et on procède au filtrage qui dure plusieurs heures. Le liquide aigre et jaunâtre ainsi obtenu dans un autre vase qui le recueille sert à la préparation d'une grande variété de mets localement appréciés. En dehors de la sauce où la potasse est généralement utilisée, elle l'est également pour ramollir certains mets difficiles à cuire.

La fabrication de la potasse est une activité dévolue aux femmes. Les hommes participent cependant, comme les femmes ; à l'abattage des troncs morts.

3.2.2 Utilisations du néré sur les plans médicinal et religieux

Plusieurs produits ou parties du néré sont traditionnellement utilisés sur le plan médicinal (tableau IX). Ainsi par exemple, l'exocarpe du fruit est utilisé par les populations de Ouassa-Péhunco, dans le traitement traditionnel des affections

gastro-intestinales, des maladies infectieuses et dermatologiques. Les graines fermentées et soumises au pilage (avec du sable) dégagent une odeur nauséabonde : le *sonni sura*. Ce produit obtenu est utilisé au bain régulier de quelques jours pour traiter les cas de mauvaise haleine chez des personnes qui en souffrent. Dans les méthodes traditionnelles de soins dans la communauté de Ouassa-Péhunco, les écailles sèches de l'écorce du néré sont utilisées pour le traitement de l'hémorroïde (*tikpiru*) et de la migraine (*naareku*) et également des dermatoses. La moutarde permet de lutter contre un certain nombre de maux. Elle contient des vertus hypotensives.

A Ouassa-Péhunco, éleveurs et cultivateurs continuent de croire, après pratique habituelle, que la farine jaune du néré est un déparasitant intestinal pour les animaux, pendant que les racines de l'arbre ajoutées à quelques décoctions, le tout fermenté, permettent une meilleure production d'ignames. Une espèce végétale parasite prélevée d'un arbre de néré, malaxée avec la langue de lézard, servie au bétail permet la forte reproduction de celui-ci. Il importe d'ajouter que l'efficacité de la plupart de ces pratiques médicinales locales est fonction de la force de la parole qui les accompagne.

Tableau IX : Utilisations médicinales et pharmacologiques des ressources du néré

Parties utilisées	Affections traitées	Modes d'application
Farine jaune	Indigestion et autres maux de ventre de l'animal	Délayer à l'eau et servir à boire à l'animal
Ecorce sèche de néré + moutarde	Hémorroïde, migraine	Faire une sauce à l'aide de l'écorce pilée, mélangée à l'eau et la moutarde
Parasite végétal sur le pied de néré	Manque de reproduction animale	Sécher et écraser les feuilles du parasite ensemble avec la langue de lézard à administrer par voie orale à la bête
Membranes, résidus de graines fermentées de néré	Dermatologique et mauvaise Halène	Verser dans de l'eau puis appliquer un bain régulier
Moutarde	Hypertension artérielle	Consommer régulièrement

Source : *Résultat d'enquête, mars 2010*

Généralement, les relations entre hommes et arbres s'adaptent en fonction des besoins et des intérêts de ceux-là. L'utilisation des parties du néré en pharmacopée suit certaines normes traditionnelles. C'est pourquoi, souvent, lorsque l'arbre est sollicité dans ce domaine, la tradition recommande que l'on se mette en position de soumis (concentré, accroupi, à genoux, assis...) pour lui demander ses faveurs.

Parfois, on lui adresse des paroles, le personnifiant ainsi, car considérant qu'il est abrité par des génies bienfaiteurs tutélaires ou parfois par des esprits malins. Nos informateurs soutiennent par exemple qu'un malade de fièvre jaune doit éviter de s'asseoir à l'ombre d'un néré. S'il le fait, son mal va empirer et il risque d'en mourir.

Dans ces rapports entre l'homme et la nature, la force de croyance et de la parole magique (*le nonmwèru*) est la première arme de succès. C'est dire qu'à côté de l'usage de la matière (écorce, racine, feuilles...), il faut le verbe. La plupart des usages du néré, en pharmacopée, exigent cette parole incantatoire, ésotérique, le néré étant considéré comme espèce mystique.

La notion d'arbre mystique chez les Baatombu de Ouassa-Péhunco est une réalité sociale et sociologique avec laquelle il faut compter. Cette réalité reste partagée avec la plupart d'autres groupes socioculturels du Bénin. Tous en retiennent l'aspect merveilleux et même sacerdotal. *L'arbre fétiche* de *Jean Pliya* retrace ainsi le vécu d'un peuple où se trouve animée une espèce végétale (l'iroko), habitée d'esprits qui résistent aux innovations apportées par la modernité. De ce fait, des espèces géantes sont craintes, respectées et semblent communiquer avec les humains. La plupart sont habitées par des « dieux » qui sont vénérés et reçoivent des sacrifices périodiques des riverains. Les pratiques restent d'actualité quant aux esprits des fleuves Alibori et Assari qui reçoivent maints rites par les villages qu'ils traversent. De grands arbres les symbolisent toujours, tels que le néré.

Le néré, dans son mode d'application thérapeutique, fait donc appel à la fois à la matière et aux incantations. Cette combinaison de la matière visible, palpable et de l'abstrait, qui donne le médicament, le "gris-gris", *Tim*, chez les Baatombu de Ouassa-Péhunco, pour guérir les malades, humains et animaux. Les Baatombu de la région du Borgou parlent de *Tiibu*. Il est appelé *Bo* et *Safari*, respectivement chez les Fon et les Dendi. L'usage du *Tim*, a également pour objectif de changer une

situation à ses désirs à soi (bonne récolte d'ignames, multiplication des éléments du cheptel,...).

« Le gris-gris est un symbole que la foi rend efficace dans l'esprit des Africains », peut-on dire à la suite de **Paul Hazoumè** dans **Dogucimi**, même si de nos jours cette réalité déborde le cadre africain pour séduire les peuples occidentaux, amoureux des sciences rationnelles. La foi est exprimée ici par le « *nonmwèru* » en baatonu, le « *bogbe* » en fon. C'est dire que toutes seules, la feuille, la racine l'écorce ou l'écaïlle du néré ne suffisent pas à produire l'effet. « le gris-gris n'est pas tout donné dans la Nature ; c'est quelque chose que l'on monte, que l'on fabrique soi-même pour acquérir un pouvoir, une puissance, selon ce que l'on se propose d'atteindre en s'appuyant sur le symbolisme des éléments puisés dans la Nature... » (*Apovo*). Dans l'usage mystique des éléments du néré, le verbe tient lieu de fil conducteur. Il exprime notre intentionnalité, notre état d'âme, nos frustrations, nos inspirations et nos désirs.

Chez les Baatombu en général, le néré reste une précieuse espèce lors des cérémonies d'inhumation des morts. Une nuance importante existe cependant : l'individu du groupe wasangari est inhumé à l'aide des bois, branchages et feuilles du néré qui servent de protection physique et spirituelle du corps. Le rituel a pour fonction aussi d'établir la communion entre les vivants wasangari et leurs morts. *A contrario*, ce sont ces mêmes matériaux qui sont utilisés chez les Baatombu roturiers pour lesquels on utilise le karitier (*sombu*).

Si cette différence d'usage de matériaux végétaux est toujours en vigueur, les causes restent confuses.

Les groupes enquêtés ont fourni des réponses peu précises qui renvoient globalement à la tradition (*Deema*)².

L'hypothèse plausible amène à remonter l'origine des Baatombu roturiers et wasangari. Si ce détail ne semble pas strictement cadrer avec le sujet sociologique (mais avec l'histoire), il est utile pour notre propre gouverne. En effet, selon **LAFIA Hussaini** dans *Le Borgou, l'interminable périple*, les Wasangari ont entamé un processus de pénétration pacifique des peuples baatombu. Ils se sont installés comme dirigeants aristocratiques et, progressivement, ont fusionné avec les autochtones à travers des mariages. Au contact donc avec les Baatombu roturiers, ils y ont instauré des pouvoirs politiques, abandonné le *Nupé* qu'ils parlaient comme langue maternelle. Cependant, ils sont restés distants quant à certaines pratiques telles que les formes de cérémonies funèbres et ont maintenu leurs traditions de baptême à travers le rasage de donation de nom et le rituel d'inhumation : usage des feuilles et branchages du néré, inhumation immédiate, tombe rectangulaire, etc.

3.2.3 Utilisations du néré sur le plan économique

L'observation de la transformation des graines de néré en moutarde (photo 6), donne l'impression qu'à l'origine, la moutarde ne soulage que les besoins de son fabricant et de son entourage immédiat, du fait surtout que, en tant que produit fini, son coût reste jusque-là relativement modique. La fabrication de la moutarde comme activité génératrice de revenus peut être classée parmi les petites entreprises, comme tant d'autres, qui sortent leurs auteurs de la précarité profonde.

2 Chez les Baatombu, le "deema" n'est pas un simple patrimoine socioculturel. Il est sacré, matériel et immatériel. Il concerne l'ensemble des paliers de la vie du Baatonu : les rites, les danses, les attitudes, et comportements sociaux. Le deema est le socle de l'éducation en milieu baatonu.

Des femmes fabricantes de la moutarde et leurs époux ont fait des témoignages éloquentes sur le terrain, et les faits le prouvent, dans le quotidien de celles-ci.



Photo 6 : La moutarde, produit fini

Source : Cliché Dangnon, mai 2010.

Aussi, les retombées de l'activité permettent-elles, en fin de journée, d'assouvir les modestes besoins en sel et autres nécessités de cuisine. Cette satisfaction des besoins élémentaires est indiscutablement une des mesures préventives contre les scènes récurrentes de ménage.

A Ouassa-Péhunco, la production de graines de néré est encore modeste (tableau X).

Tableau X : Prix des graines de néré au marché de Ouassa-Péhunco

Année	Quantité / Tonne	Prix de la bassine/ CFA	Prix du sac de 100kg/ CFA
2010	35	8000	32000
2009	32,5	6000	24000
2008	41	6000	24000

Source : Service Conditionnement, Péhunco, juin 2010

Revêtant l'aspect de bouse de chèvre, de par leurs formes de grains de chapelet, elles constituent, une denrée très précieuse, en maintes occasions. Les Baatombu les appellent *sonni*, puis *sonni-sura*, à l'étape de pilage au mortier de la matière fermentée, mélangée au sable. Aujourd'hui, plus qu'hier, les graines constituent une heureuse occasion de trafic, mieux que la moutarde, dont la capacité de résistance aux temps et autres intempéries est faible. Sa garde est aussi tracassante, du fait de son odeur forte. Chaque année, ces graines suscitent des investissements de la part des grossistes ambulants. Le système consiste à collecter, dans les villages et marchés, quelques petits stocks pour en constituer de grands. Ceci se fait en concert avec quelques coursiers locaux qui y trouvent aussi leurs comptes. Ces stocks sont, par la suite, exportés vers diverses destinations, dont le marché de Malanville, détient le monopole, grâce à un circuit efficace d'écoulement qui ravitaille le Nigéria voisin.

A y voir de près, on se convainc que la rentabilité de cette filière, encore informelle, profite souvent, moins, aux autochtones qu'aux allogènes, principaux bailleurs.

3.3 Les modes de transmission de savoir-faire

3.3.1 Les modes de transmission de savoir-faire matrilineaire

La plupart des femmes enquêtées ont acquis le savoir-faire technique dans leur maison paternelle. Leur participation aux différents processus de transformation du néré les amène à acquérir le savoir. Les enfants procurent une aide importante aux femmes dans leurs travaux. Les petites filles apprennent dès leur plus jeune âge leur futur rôle d'épouse. Déjà dès le bas-âge, elles portent déjà leurs jeunes frères et sœurs sur leur dos, pendant que les mères travaillent. Elles apprennent à balayer la cour, à ramasser le bois et aident leurs mères ou souvent leurs tuteurs³ (cousines, grand-mères, tantes dans la plupart des cas) pour les travaux champêtres, le commerce et les transformations agroalimentaires.

En ce qui concerne la production du *sonru*, à 5 ou 6 ans, l'aide que les petites filles procurent se fait encore sous une forme ludique. Mais dès qu'elles atteignent l'âge de 8 ans, c'est un véritable travail que leurs mères exigent et si les tâches sont mal exécutées (puiser l'eau, décortiquer les graines, les rincer, les trier, etc.), elles sont réprimandées. A l'âge de la puberté, les petites filles sont considérées par leurs mères comme « des productrices à part entière » : elles peuvent préparer leur propre part du *sonru*, la vendre et en conserver les bénéfices. Mais elles continuent de dépendre de leurs mères qui les entretiennent. Certaines productrices restent ainsi à « suivre leur mère » jusqu'à ce qu'elles se marient. Ce savoir-faire est par ailleurs considéré comme un don (acquis certes au fruit d'un dur labeur) que la mère transmet à sa fille et qui lui permettra d'accéder à une autonomie économique. Une fois mariée, la jeune fille choisira si elle continue

³ Le système de garde traditionnelle d'enfants par des tuteurs ou tuteurs est toujours autorisé en milieu baatonu. Au-delà des liens sociaux qu'il sauvegarde et renforce, le système semble garantir une éducation de rigueur.

d'exploiter le savoir maternel ou bien si, dans sa nouvelle maison, elle se tourne vers une autre activité plus rentable et moins avilissante.

3.3.2 La transmission de belle-mère à bru

Aujourd'hui, le *sonru* trouve de moins en moins de fabricantes dans le rang de la jeune génération de femmes pour la raison sus évoquée.

Dans les familles où se maintient encore la tradition de fabrication du *sonru*, il est courant que les jeunes filles redeviennent des « apprenties » auprès de leur belles-mères qui leur transmettent un nouveau savoir-faire. Elles restent auprès d'elles et les aident régulièrement jusqu'à ce qu'elles sachent faire leur *sonru* et qu'elles se lancent seules dans la production. Elles n'auront rien à devoir, sinon à l'aider le temps de leur apprentissage.

3.4 Menaces sur le néré dans la commune de Ouassa-Péhunco

Les menaces sur le néré à Ouassa-Péhunco sont à la fois directes et indirectes.

3.4.1 Menaces directes

L'environnement de la localité de Ouassa-Péhunco est très favorable aux activités agricoles. Cette situation, en marge des atouts majeurs de l'agriculture, favorise la destruction du couvert végétal. Entre autres espèces soumises à cette destruction se trouve le néré, l'une des espèces nourricières qui subit presque les affres de l'action anthropique, volontairement ou non.

Le néré est entièrement utilisé dans la zone de recherche. Ses écorces, ses racines, ses feuilles...servent à assurer de meilleures conditions de vie (santé, alimentation, etc.) des acteurs locaux. Les conséquences de cette utilisation sont mineures, à côté d'autres pratiques dégradantes. Au nombre de celles-ci, on peut citer :

- les feux de végétation : la végétation de Ouassa-Péhunco est caractérisée par l'abondance de sa strate herbacée, ce qui la rend très vulnérable aux feux. La pratique de ces feux vise un triple objectif qui minimise celui de la conservation et de la protection du néré. Le premier objectif ambitionne la maîtrise du gibier. Le second objectif recherche l'herbe fraîche, pour le pâturage, et le troisième est lié au système de l'agriculture sur brûlis. La photo 7 montre un feu de végétation à Ouassa-Péhunco.



Photo7 : Un espace brûlé à Ouassa-Péhunco

Source : Département des Forêts / FAO, janvier 2010

Les impacts de la pratique des feux de végétation sont plus décimants avec les feux tardifs qui persistent malgré la vague de sensibilisations des structures gouvernementales, non gouvernementales et locales. Les jeunes générations de néré sont, de ce fait, ravagées tous les ans.

- l'exploitation forestière : Il s'agit, en l'occurrence, de celle caractérisée par la coupe abusive d'espèces arbustives. Depuis quelques années, en effet, s'est développée dans la commune l'activité de commerce de bois. Le phénomène qui a montré ses réels indices en début des années 2000 connaît aujourd'hui une fluctuation fulgurante dans la commune. Même les forêts classées de *Sinaou* et de *Gnémasson* qui constituent des creusets de conservation des espèces menacées ne sont pas épargnées. Les bois abattus, de jour comme de nuit, offrent planches et

madriers dont la grande partie est convoyée hors de la commune à l'aide des camions gros porteurs. Cette activité se développe, avec la complicité de tous les acteurs sociaux. Elle est pratiquée aussi bien par les exploitants locaux, que par les exogènes : exploitants, propriétaires des champs et, dans une certaine mesure, les agents forestiers et les autorités locales. Les exploitants exogènes proviennent, pour la plupart, des régions de Bassila et du Mono. Cette activité d'abattage intempestif d'arbres n'épargne pas le néré. Les contrôles forestiers n'aboutissent malheureusement qu'à des compromis.

- la mauvaise politique de reboisement : les différentes campagnes de reboisement annuel (les 1^{er} juin de chaque année) ont gardé en marge la promotion des espèces pérennes dont le néré et le karité.

Le tableau XI ci-dessous montre le manque d'attention à ces espèces dont on connaît pourtant les vertus nutritives et thérapeutiques. La tendance est restée invariable depuis une décennie.

La partie "Autres" correspondant à 00 concerne le néré et le karité. L'anacarde et le teck doivent leur bonne place dans les campagnes de reboisement du fait que le premier constitue une filière organisée naissante ; le second est un substitut au rônier en pleine disparition dans la région. Le rônier était ce qu'est aujourd'hui le teck dans la couverture des maisons. Le rônier qui se trouvait en abondance dans les zones du village de Gambinou a été décimé à partir des années 70.

Tableau XI: Niveau de reboisement de la commune

Espèces végétales plantées	Nombre de plants en 2000/2001
Acacia	400
Anacarde	9 765
Eucalyptus	3 514
Gmélina	1 300
Teck	6 937
Agrumes	230
Manguiers	992
Autres	00
Total des plants mis en terre	19624
Superficie reboisée	114,24 ha

Source : Monographie de Ouassa- Péhunco, Afrique Conseil, Avril 2006

- *l'exploitation systématique des graines* : Chaque saison, le néré est récolté dans les champs et les brousses. Les graines (photo 8) issues des fruits sont systématiquement utilisées, sans tenir compte de réserves destinées à renouveler l'espèce, tel que c'est pratiqué lorsqu'il s'agit des céréales et des tubercules. En somme, seules les graines qui ont échappé à la consommation humaine parviennent à germer.



Photo 8 : Les graines du néré

Source : Cliché Dangnon, mai 2012

Ce plateau contient des graines qui peuvent servir à la consommation comme à la semence des jeunes plants dans les plantations. Elles ont des vertus que les Baatombu utilisent dans leurs divers besoins.

3.4.2 Menaces indirectes

Les menaces indirectes sur le néré sont de plusieurs ordres. On peut en énumérer:

- expansion du soja et du cube occidental : le soja est une légumineuse, une plante herbacée annuelle originaire d'Extrême-Orient, cultivée pour ses graines riche en protéines. Son introduction dans la pratique culturelle et dans les habitudes alimentaires est récente. Une propagande offensive s'en est suivie et a séduit la plupart des ménages de la localité. Pendant que l'utilisation des graines de néré est fondamentalement réduite à la fabrication locale de moutarde, le soja offre une gamme variée d'utilités : huile, lait, pâte, moutarde, bouillie, fromage...

A l'image du haricot ou du niébé, le soja assure les fonctions gastronomiques et sanitaires. Ce qui le met en concurrence gagnante avec le néré dont le prix paraît moins accessible. Les données récentes sur le marché local

montrent un grand décalage entre les prix de néré et du soja. En effet, au mois de juin 2010, selon certains de nos informateurs, le sac de graines de soja coûte environ douze mille cinq cent (12.500) francs CFA pendant que le sac de graines de néré, dans la même période, monte jusqu'à cinquante mille (50.000) francs CFA.

Avec l'introduction du cube occidental (jumbo, Maggi poulet,...), les foyers entrent dans la saveur d'une seconde nouveauté culinaire, perçue comme plus raffinée que les moutardes du néré et du soja. La moutarde traditionnelle devient, du coup, caduque et assaisonne, de moins en moins, les sauces des "gens civilisés".

- la mécanisation agricole et les effets de la culture du coton : l'agriculture occupe environ 80 % de la population totale de la commune. La production agricole est essentiellement constituée du coton, principale culture de rente à côté des cultures vivrières à grande consommation familiale. La ruée des populations vers la culture du coton est, en réalité, une conséquence de la précarité de la vie des groupes familiaux ; précarité due au fait que les cultures vivrières, à très bon marché, constituaient la seule issue financière. Le coton, mieux que l'igame ou le maïs, a mobilisé de milliers de pratiquants dont les conditions, dans le temps, se sont sensiblement améliorées.

Dans le département de l'Atacora et de la Donga où il est situé, Ouassa-Péhunco fait partie des zones à forte productivité cotonnière. Depuis l'avènement de ce coton donc, le néré a payé le prix de l'emblavure et des brûlures de plusieurs hectares de terrain. La conviction populaire selon laquelle les racines du néré épuisent les sols amène les cotonculteurs à détruire, parfois sans vergogne, bon nombre de pieds. La mécanisation agricole a aggravé la destruction des espèces végétales dont le néré. La charrue, instrument "brutal dans sa pratique", ne parvient pas à épargner des espèces sensibles, surtout lorsqu'elles sont en état d'arbustes. Cette mécanisation concerne aussi bien la culture attelée que la mécanisation à proprement parler (tracteur, Caterpillar, désoucheuse...).

- le poids des traditions : Dans la mythologie de cette localité, il est enseigné qu'il existe un âge à partir duquel l'individu est autorisé à planter du néré. Dans un groupe où le respect des traditions est le maître-mot dans les rapports sociaux, cet enseignement, excluant de l'activité une catégorie importante d'acteurs sociaux, freine de ce fait l'engouement à la production. Encore que la catégorie en question (la jeunesse) constitue la force vitale de l'activité agricole.

- la tradition du gain immédiat : Sans en savoir trop les raisons (peut-être culturelles), les Baatombu, dans leur ensemble, ont une préférence vers des actions aux résultats immédiats. Cette attitude traditionnelle a constitué un soubassement invisible, mais déterminant, dans les diverses formes de résistance, à la scolarisation des enfants. Pour les populations, l'école est non seulement une occasion de déculturation, mais aussi une institution de formation de longue durée. Les multiples sensibilisations ont rarement insisté sur ce dernier aspect des causes de la faible scolarisation dans ce milieu.

La faible plantation de néré dans la localité d'étude, doit trouver ses sources dans cette tradition, contrairement aux autres plants tels que le coton, le sorgho, l'igname, le maïs. Ceux-ci n'ont que quelques mois à peine pour rendre disponibles leurs produits. Cette vérité qui demeure hypothéquée, pour des raisons de démonstration scientifique, se trouve renforcée par certains adages : *Ye ya koo ko yi ku tèè !* : que ce qui se réalisera ne traîne point ! Ou : *sunsuma ba raa bon tom doku* : c'est à chaud qu'on boit la sauce de chien (avant qu'elle ne devienne nauséabonde), etc. De telles représentations collectives sur un sujet ne sauraient donc être favorables à la promotion du néré qui se compte parmi les espèces à longue durée de développement et de production.

- Manque d'organisation en filière rentable

La gestion du néré demeure traditionnelle. Le produit récolté se vend en deçà des efforts fournis s'il ne finit pas dans la consommation familiale. Cet état de chose ne bouste pas les initiatives en faveur de la mise en valeur du néré. Conséquence :

les pratiques telles que les semis qui assuraient autres fois la pérennité de l'espèce sont abandonnées. Tout au plus, les arbres situés sur les parcelles et les champs ne sont plus rigoureusement transmis sous forme d'héritage aux descendants qui n'en font d'ailleurs plus une préoccupation majeure.

Chapitre IV

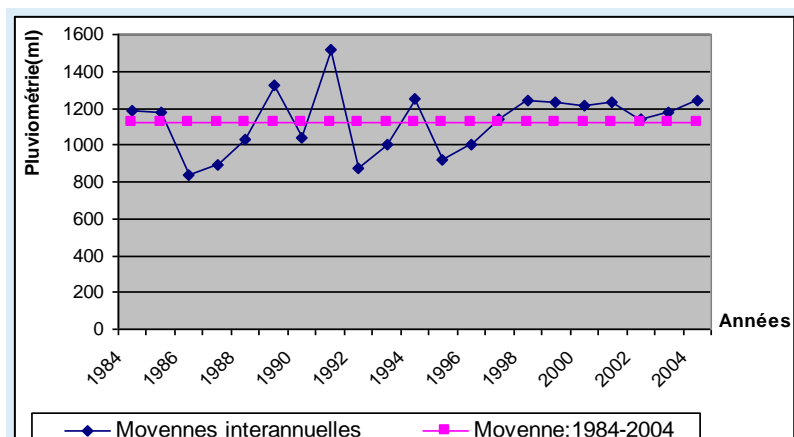
Milieu d'étude et quelques similitudes sur la perception sociale du néré

4.1 Traits biophysiques de la commune de Ouassa-Péhunco

La commune de Ouassa Péhunco, d'une superficie de 1900 Km², est située entre les vallées l'Alibori à l'est, et de celle de la Mékrou à l'ouest. Dans son ensemble, elle est située dans une pénéplaine qui s'étire dans la ligne de partage des eaux entre les bassins du Niger et de l'Atlantique. Elle appartient au climat soudano-guinéen caractérisé par une saison de pluie, allant de mi-avril à mi-octobre et une saison sèche, allant de mi-octobre à mi-avril. La pluviométrie oscille, par an, entre 800 et 1.100 mm de pluie par an et répartie sur près de 170 jours (figure 1). La température moyenne est 26°C avec un maximum au cours du mois de février. L'harmattan, un vent froid et sec, souffle entre novembre et mi-mars et entraîne parfois une amplitude thermique de plus de 10°C (AFRIQUE CONSEIL, 2006). La figure 1 présente l'évolution pluviométrique de 1984 à 2004 dans le milieu d'étude.

Le substratum géologique, constitué du gneiss à biotite compris dans le dahoméen, a donné naissance à des sols ferrugineux tropicaux lessivés, non concrétionnés et sablonneux. Ces sols gravillonnés et sablonneux sont très peu fertiles et ont une capacité de rétention d'eau assez faible. Environ 42 % de ces sols représentent les terres fertiles. En dehors des forêts classées où l'on rencontre des sols fertiles, le reste de la superficie de la commune est fait de sols gravillonnés très peu fertiles.

« Valeur socioculturelle du néré chez les Baatombu de Ouassa-Péhunco »



Source : ASECNA, 2006

Commenté [T1]: Les précipitations sont en mm et non en ml

La végétation, dans son ensemble, est faite de savane arborée et arbustive. Elle est arborée surtout dans la forêt classée et le long des cours d'eau où elle forme des forêts galeries. Il existe aussi une strate herbacée assez variée mais composée en majorité de graminées. Les ressources forestières occupent un domaine classé qui couvre 207 km² soit 1,09 % environ de la superficie totale. Ces ressources forment pour la plupart des galeries forestières. La faune de Ouassa-Péhunco est faite de phacochères, de singes, de buffles et autres petits gibiers qu'on rencontre surtout dans les forêts classées de la commune.

Sur le plan hydrographique, il faut noter que la commune de Péhunco est drainée par plusieurs cours d'eau dont les plus importants sont les rivières Mékrou et Alibori.

Dans l'ensemble, ces conditions biophysiques sont favorables à la présence et au développement du néré sur le territoire de la commune de Ouassa-Péhunco.

4.2 Traits administratif, démographique et socio-économique

La commune de Ouassa-Péhunco fait partie des neuf (9) communes que compte le département de l'Atacora. Elle est limitée au nord par la commune de Kérou ; au sud par la commune de Djougou (dans le département de la Donga) ; à l'est par la commune de Sinendé (dans le département du Borgou) et à l'ouest, par la commune de Kouandé (figure 2 ci-dessous).

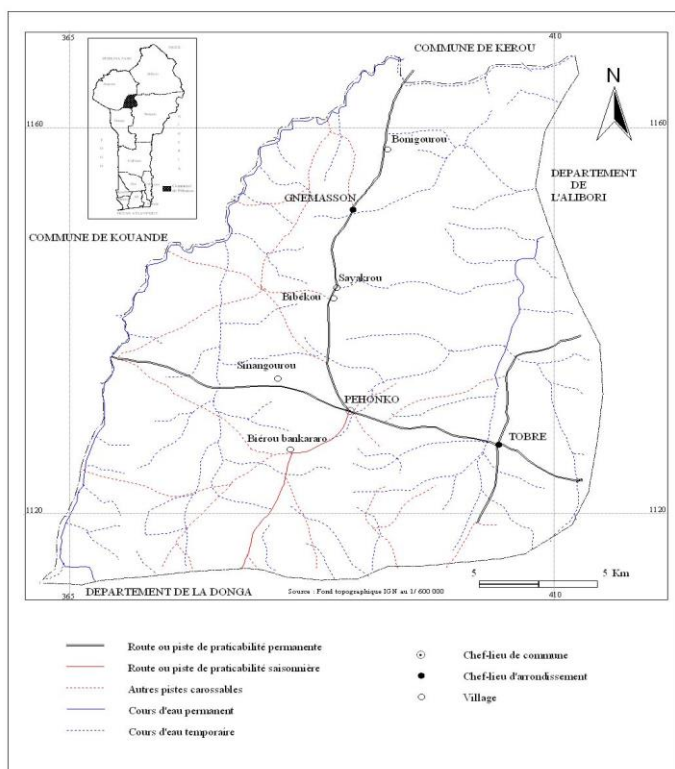


Figure 2 : Situation de la commune de Ouassa-Péhunco.

Au troisième Recensement Général de la Population et de l'Habitation (RGPH III) en 2002, la population de la commune de Ouassa-Péhunco, a été estimée, à 55.082 habitants, avec presque, autant d'hommes que de femmes (respectivement 27 546 et 27 536). La commune de Ouassa- Péhunco compte vingt-six (26) villages administratifs répartis dans trois (03) arrondissements. Le tableau V donne la répartition spatiale de la population.

Tableau V : Répartition spatiale de la population de Péhunco

Eléments Arrondissement	Superficie (en Km ²)	Population		Nombre de villages administratifs
		Nombre d'habitants	Pourcentage (%)	
Gnèmasson	577	11 069	20,09	05
Tobré	780	16 912	30,70	10
Péhunco	543	27 101	49,21	11
Total commune	1 900	55 082	100	26

Source: INSAE, mai 2003

Les Baatombu (agriculteurs) et les peulhs (éleveurs) sont les groupes sociolinguistiques dominants dans la commune. Ces deux groupes représentent respectivement 59,60 % et 33,40 % de la population. Les autres groupes constitués de Yom, Lokpa, Dendi, Yoruba, Fon-Adja, Otamari et représentent 7 % de la population.

Les populations de Péhunco pratiquent plusieurs religions dont principalement, l'islam (46,3 %). Ensuite, viennent les religions traditionnelles (34,7

%) et enfin les autres religions telles le catholicisme et le protestantisme, mais en faibles proportions.

Les attitudes et conduites relatives au religieux étant éminemment personnelles aux groupes dans les milieux sociaux, la société baatonu de Ouassa-Péhunco, à l'image de toute la société baatonu du Bénin, a une structuration spécifique. C'est une société hiérarchiquement constituée avec des chefs politiques investis d'un caractère sacré qui leur assure une place de choix dans le partage des pouvoirs traditionnels. Il existe, en effet, des classes sociales strictement organisées et dont chacune assure le rôle qui lui est dévolu. Il s'agit :

- *des tenants du pouvoir politique* : c'est un groupe historiquement immigré qui constitue la classe des princes, des rois wassangari, anciennement intégrés dans la société baatonu ;

L'intégration est par définition le processus d'« intériorisation des normes et valeurs dominantes, sentiment d'identification au groupe » (Ferréol et Al., 1995),

des agriculteurs roturiers : Ce sont les Baatombu à proprement parler et constituent la classe autochtone et, de ce fait, jouent le rôle de chefs de terre sans pouvoir politique. Ils comptent parmi les forgerons, les griots appelés **Saasaaku**, **etc.**;

- *des griots, artisans, etc.* sont, pour la plupart des cas, des groupes harmonieusement intégrés et tiennent les uns les autres un rôle social qui leur est dévolu ;
- *des " esclaves⁴"*.

Au plan religieux, dans les rites funéraires en l'occurrence, le néré est utilisé selon que l'on appartienne à l'une ou à l'autre de ces classes.

⁴ Dans la classification sociale des groupes, les Baatombu placent les Wassagari et les Gando respectivement au sommet et au bas de la hiérarchie sociale. C'est ce qui amène à croire qu'il est avilissant d'être Gando.

L'éducation de base tient compte de cette réalité sociale qui est un fil conducteur des rapports sociaux à l'intérieur du groupe. Ainsi, les chefs politiques sont là, investis d'un caractère sacré et même sacerdotal qui leur assurait le pouvoir (Rocher, 1968), parlant de la société militaire dans les formes d'organisations sociales.

La population de la commune de Ouassa-Péhunco est à dominance agricole. Elle s'occupe prioritairement de l'agriculture et de l'élevage. La pêche et le commerce ne connaissent pas un grand développement. Toutefois, les bénéfices issus des autres activités sont investis dans l'agriculture et l'élevage. Les services, par contre, sont l'apanage des populations non autochtones et occupent de faibles proportions.

L'agriculture occupe environ 80 % de la population totale de la commune. Les principaux outils de travail restent jusque-là traditionnels : 87 % des terres sont labourées à la daba et le reste à la charrue qui n'y connaît pas un grand progrès. La production agricole est essentiellement constituée du coton, principale culture de rente et des céréales (maïs, sorgho, riz, l'igname, le soja, le niébé etc.). Les produits tropicaux comme les noix d'anacarde et de karité constituent également une source de revenu aux populations.

Tableau VI: Production (en tonnes) des principales cultures de la commune de Péhunco

Cultures Années	Coton		Maïs		Riz		Sorgho	
	Superf. (en ha)	Product. (tonne)	Superf (en ha)	Product. (tonne)	Superf. (en ha)	Product. (tonne)	Superf. (en ha)	Product. (tonne)
2003	8 644	10 484	173	199	178	340	178	160
2004	8 446	12 247	144	187	178	391	209	167
2005	2 604	3 765	227	260	219	484	271	217
2006	8 202	8 290	7 153	10 014	272	524	280	230
2007	8 500	10 170	6 068	9 660	392	784	7 153	10 014
Total	36 396	4 4956	13 765	20 320	1 239	2 523	8 091	10 788

Source : Rapports des campagnes agricoles, CeCPA-Péhunco (2003-2007)

Tableau VII : Production animale de la Commune de Péhunco

Production animale Année	Bovins	Ovins	Caprins	Volailles
2002	38 500	13 530	4 042	25 018
2004	38 500	13 600	4 600	25 000
2007	25 000	16 370	4 890	34 000
Total	102 000	43 500	13 532	84 018

Source : Rapport des campagnes agricoles, CeCPA-Péhunco (2007)

La pêche n'occupe qu'une place marginale parmi les activités économiques des populations de Ouassa-Péhunco.

4.3 Statut du néré selon les groupes sociaux enquêtés

Le statut du néré varie selon les différents événements de la vie sociale des communautés étudiées. Le néré est perçu comme une source d'alimentation, de revenus et est une marque identitaire et un signe distinctif du foncier entre groupes sociaux et lignagers chez les Baatombu. Des éléments recueillis sur le terrain, il ressort que la question du statut du néré en tant qu'objet naturel patrimonial reste légitimement posée : sa place dans le paysage naturel, dans l'alimentation et les enjeux dont il fait l'objet sont autant d'arguments en faveur d'un statut patrimonial ; même si toutes les espèces emblématiques ne sont pas des espèces patrimoniales.

4.4 Importance et usages

Le principal produit issu du néré est une pâte fermentée fabriquée à partir des graines séchées. Les fleurs et les gousses immatures sont mangées par les enfants. La pulpe entourant les graines est transformée en une pâte qui est consommée pure ou mélangée à de la farine de sorgho, surtout par les enfants au champ. Le mélange de la pulpe de *Parkia biglobosa* avec de la farine du sorgho sert également à produire d'autres aliments comme la semoule, la bouillie, la boisson locale, les beignets et les gâteaux. Les graines fermentées sont transformées afin d'obtenir une pâte noire, odorante, au goût prononcé et à forte teneur en protéines, qui est utilisée comme épice ou un condiment. Les noms donnés à cette pâte varient en fonction des pays et des groupes sociaux.

Chez les Baatombu de Péhunco, elle est appelée *sonru* et les fon l'appelle *qfitin*. Ces graines fermentées se conservent pendant plus d'un an sans réfrigération dans de spots traditionnels en terre. Elles sont ajoutées en petites quantités à des plats typiques pendant la cuisson. En raison de sa saveur et de sa forte teneur en protéines et en graisses, le *sonru* est parfois décrit comme un substitut de la viande ou du fromage. Cependant, il enrichit la sauce (légume, gombo, tomate) se consomme en grandes quantités. Il est également riche en vitamine B2 (Lamien et Vognan, 2001). Le néré contribue probablement de manière significative à l'atténuation des problèmes nutritionnels les plus répandus en Afrique, comme les carences en énergie et en protéines. De plus, les graines de néré sont entourées d'une pulpe granuleuse dont la valeur énergétique est élevée. Les fleurs et les fruits servent des médicaments. Par ailleurs, les feuilles et l'écorce du tronc ou des racines sont utilisées pour traiter diverses maladies et blessures. Les fruits et les feuilles constituent également des sources importantes de fourrage pour le bétail.



Photo : Feuilles, fleurs et gousses de néré

Source : *Cliché Dangnon, mai 2010*

Les nérés sont très valorisés et ne sont généralement pas abattus lorsque les forêts claires sont déboisées. Les arbres appartiennent souvent à des particuliers. Le *sonru* représente chez les Baatombu de Péhunco, la principale valeur économique de l'espèce. Il est largement consommé dans toute l'Afrique de l'Ouest et constitue un élément important du régime alimentaire dans certaines régions (Abomey, Péhunco...), il est utilisé, à plus de 90%, comme ingrédients de repas dans l'année. La remise de cadeaux est une pratique sociale importante et, dans le domaine culinaire, l'un des présents les plus appréciés au Bénin est le *sonru*.

Les graines et les produits transformés sont fréquemment commercialisés sur les marchés locaux. Quelques 200 000 tonnes de graines sont récoltées chaque année dans le nord du Nigeria. Elles rapportent généralement deux à quatre fois plus sur le marché que les principaux aliments de base que sont le maïs, le sorgho et le millet (Lamien et Vognan, 2001). L'achat de graines de néré représente entre 10 et 20 % des dépenses hebdomadaires ordinaires de la plupart des femmes vivant en zone rurale dans la région de Bassila, au Bénin. Au Burkina Faso, les ventes de

graines représentent jusqu'à 25 pour cent des revenus des ménages (Schreckenber, 1996).

4.5 Production du néré

Le néré est un arbre à feuillage caduc présentant une très large cime. Il peut atteindre une hauteur de 20 m et peut se développer sous des conditions climatiques extrêmement variées, dans des milieux où la pluviométrie annuelle est comprise entre 600 et 1 500 mm et où la saison sèche dure entre cinq et sept mois. On le trouve dans des habitats naturels et semi-naturels comme les savanes et les forêts claires ; parfois sur des pentes rocheuses, des crêtes pierreuses ou des collines gréseuses. Il peut survivre à la sécheresse grâce à ses racines pivotantes profondes. Tout comme le karité (*Vitellaria paradoxa*), le néré est l'une des principales composantes des parcs agroforestiers d'Afrique de l'Ouest.

4.6 Reproduction de l'espèce

Les fleurs du néré sont hermaphrodites (à la fois mâle et femelles) mais les arbres sont, pour la plupart, issus de fécondations croisées. Cela implique un certain degré d'auto-incompatibilité. Les fleurs sont oranges ou rouges; les gousses contenant les graines vont du marron rosâtre au marron foncé lorsqu'elles sont mûres et mesurent environ 45 cm de long sur deux centimètres de large. Elles peuvent contenir jusqu'à 30 graines entourées d'une pulpe jaune et charnue. Les graines ont des téguments durs ; elles sont grosses (poids moyen de 0,26 g par graine) et comportent de grands cotylédons qui constituent environ 70 % du poids total.

Les chauves-souris et certains passereaux (nectarinidae) seraient d'importants pollinisateurs du genre *Parkia*. Cependant, dans la savane, où les chauves-souris sont rares, les insectes – notamment les abeilles, les mites et les guêpes – sont les principaux pollinisateurs. L'espèce étant cultivée et utilisée de

longue date dans toute l’Afrique de l’Ouest, les humains sont probablement majoritairement responsables de la dispersion des graines dans de nombreuses régions.

Les primates et les petits mammifères sont également des disséminateurs de graines potentiels dans les écosystèmes naturels.

4.7 Caractéristiques morphologiques et variation

Le néré a une écorce foncée d’un marron grisâtre, épaisse et fissurée. Les feuilles sont alternées, vert foncé et bipennées (doublement composées). Elles peuvent mesurer jusqu’à 30 cm de long et comportent jusqu’à 17 paires de pennes, portant chacune entre 13 et 60 paires de folioles. On a constaté un fort degré de variation en ce qui concerne la production fruitière, la taille des fruits et la teneur en huile. Les arbres des forêts sont généralement plus hauts que ceux des savanes mais ces derniers ont des canopées plus larges.

4.8 Pratiques locales

Les Baatombu et les Peulhs de la commune de Ouassa-Péhunco identifient plusieurs « types » de néré en fonction de différences relatives à la morphologie et à la production fruitière. Par exemple, le groupe ethnique Baatombu distingue deux types de néré selon leur période de fructification : les arbres qui produisent des fruits tôt, en janvier, sont appelés *dom sinkou* tandis que ceux qui donnent des fruits en mars sont dénommés *dom*. Au Burkina Faso, la population locale reconnaît quatre types de néré en s’appuyant sur la taille et la couleur des graines : blanches, noires, rouges et petites graines.

Le droit sur les arbres est un facteur important pour déterminer qui peut récolter et transformer les produits. Sur les exploitations agricoles, les nérés, qu’ils soient

plantés ou aient poussé naturellement, sont généralement considérés comme la propriété des hommes. Les femmes n'ont un libre accès qu'aux arbres des forêts, bien qu'elles jouent un rôle crucial dans la cueillette et la transformation des gousses et des graines et contribuent fortement à leur valeur ajoutée.

4.9 Propriété du néré à Ouassa-Péhunco

A Ouassa-Péhunco comme dans certaines zones du nord Bénin, le système de propriété des terres et des arbres ainsi que les politiques et pratiques d'utilisation les concernant peuvent ne pas inciter à la conservation et à l'utilisation durable du néré.

Les femmes jouent un rôle prépondérant dans la récolte, la transformation et la vente du produit qui a la plus grande valeur, mais elles ne sont pas propriétaires des arbres⁵ et ne peuvent pas décider d'en épargner certains lors du déboisement de terres ou de la conversion de parcs au profit d'autres utilisations agricoles.

4.10 Le néré face aux aléas climatiques

Les sécheresses successives de ces dernières années ont peut-être contribué à la faible régénération observée chez *Parkia biglobosa*. La réduction des précipitations découlant des changements climatiques constitue une menace pour l'espèce, en particulier pour les populations des régions plus arides. Aucune étude n'a été menée sur la variation génétique en matière de tolérance au stress causé par la sécheresse, mais les populations des zones plus sèches sont probablement les plus tolérantes. Si la régénération est faible dans ces régions, une importante ressource génétique risque d'être perdue.

On connaît principalement le néré au travers des parcs plutôt que des forêts intactes. Les arbres y sont vieillissants et la régénération est faible en raison d'une variété de facteurs liés aux pressions exercées par les populations humaines. Pour se

⁵ Comme dans la plupart des sociétés patrilinéaires, les femmes en milieu baatonu se trouvent en marge de l'héritage du foncier. Elles ne sont pas détentrices de terres, et, par conséquent, des biens y afférents.

régénérer, l'espèce a besoin que les champs soient laissés en jachère, ce qui n'est plus le cas. La mécanisation des pratiques agricoles, les feux de brousse incontrôlés et l'augmentation du pâturage pour le bétail réduisent l'habitat du néré. Aujourd'hui, lorsqu'une forêt intacte est déboisée au profit de l'agriculture intensive, tous les arbres sont généralement abattus tandis que, par le passé, la pratique consistait à épargner les nérés.

4.11 Productivité du néré

4.11.1 Activité de production

La cueillette excessive des fruits peut être en partie responsable de la faible régénération observée dans les parcs. L'anhéliation est souvent utilisée comme méthode pour accroître la production fruitière et peut avoir un effet préjudiciable sur la survie et la vigueur de l'arbre.

4.11.2 Statut de conservation

Le néré est encore relativement commun, surtout dans les systèmes de parcs semi-naturels exploités en multiculture. Cependant, selon les informations obtenues, l'espèce est en déclin et des mesures de conservation urgentes sont nécessaires. Les graines sont orthodoxes : elles peuvent être stockées sur le long terme entre 0 et 5 ° C, avec une teneur en eau de 5 %. Cependant, il est très important de les manipuler correctement car elles perdent leur viabilité si le taux d'humidité dépasse 5 %. Plusieurs banques de semences d'Afrique subsaharienne disposent de collections *ex situ* de l'espèce, notamment les centres de semences forestières du Burkina Faso, du Sénégal et du Togo.

On ignore combien de populations sont conservées *in situ* dans les parcs ou autres aires protégées existants. Certaines institutions nationales ont mis en place des essais de provenances. C'est notamment le cas de l'institut de recherche agricole

(INERA) et du centre de semences (CNSF) du Burkina Faso depuis 1984. Deux de ces tests de provenances internationaux mis en place par le CNSF en 1995 et englobant 15 provenances de 11 pays africains existent toujours et constituent des ressources uniques, à la fois pour la conservation des gènes et des études comparatives.

4.11.3 Gestion et amélioration

Les nérés sont rarement plantés mais sont un élément majeur des systèmes agroforestiers car les agriculteurs préservent les arbres de valeur lorsqu'ils déboisent de nouveaux champs. Les arbres sélectionnés bénéficient des techniques culturales et, par conséquent, poussent mieux et produisent davantage de fruits que les arbres en conditions naturelles. Les agriculteurs pratiquent également l'anhélation et l'élagage des branches pour stimuler la production fruitière ou réduire l'influence négative des grands arbres sur les cultures annuelles qui poussent sous leurs canopées.

4.11.4 Multiplication à partir des graines

Les graines peuvent être conservées pendant de courtes périodes dans des sacs en polyéthylène, à température ambiante. Elles ont un tégument dur et doivent être trempées dans de l'acide sulfurique concentré (98 %) pendant trois minutes, puis lavées à grande eau pour favoriser la germination. On peut également les plonger quatre secondes dans de l'eau bouillante afin de ramollir la coque, avant de les laisser tremper toute une nuit. Un traitement plus long les abîmerait.

4.12 Multiplication du néré

4.12.1 Multiplication végétative

Le néré peut aussi être multiplié de façon végétative grâce à des boutures de racine, au marcottage aérien et à la culture des tissus. Cette solution est attrayante car elle permet aux agriculteurs de tirer parti des arbres présentant des caractères supérieurs et peut accélérer la production fruitière.

4.12.2 Pérennisation de l'espèce

Il est possible de conserver le néré grâce à une utilisation durable, en s'assurant que des mesures classiques de conservation *ex situ* sont prises en renfort et que la conservation *in situ* est accordée aux populations non encore gérées afin de leur permettre de continuer à évoluer dans des conditions relativement naturelles. Les efforts de conservation *ex situ* doivent se concentrer sur des populations cibles de régions arides qui ne présentent pas ou peu de régénération naturelle.

Il existe d'autres populations importantes : celles dont on a démontré qu'elles avaient une forte diversité génétique ou dont on sait qu'elles ont des caractéristiques intéressantes en termes de production. Les données issues d'études de terrain réalisées au Burkina Faso et ailleurs doivent servir de guide à la collecte des sources les plus utiles. Pour chaque population, des graines doivent être recueillies sur au moins 15 arbres bien espacés. Les populations échantillonnées doivent être réparties dans divers environnements afin de détecter une éventuelle variation adaptative. Il est nécessaire de collecter assez de graines pour les études de terrain ainsi que le stockage à long terme.

Les populations conservées *in situ* dans des zones protégées peuvent être utilisées et conservées en même temps, selon les réglementations associées aux zones en question. Indépendamment de ces réglementations, il faut laisser suffisamment de fruits sur place afin de permettre aux processus naturels

d'évolution de se dérouler et les arbres ne doivent pas être abattus ni annelés. Il est important de veiller à ce que les femmes aient voix au chapitre en matière de gestion des terres, en vue de promouvoir l'utilisation durable et la conservation.

Les paysans pourraient être intéressés pour participer à des projets de conservation si les revenus qu'ils tiraient du *sonru* et d'autres produits étaient considérablement accrus. Les marchés doivent être développés afin d'assurer la conservation à long terme et l'utilisation durable de l'espèce. Le défi relatif à la mise en place et à l'entretien de ces peuplements de conservation consiste à déterminer comment financer leur existence sur le long terme.

4.13 Rôle du néré

Chez les Baatombu de Péhunco, le néré est source de vie et montre également la présence lointaine d'une lignée. Son exploitation est gage de présence et d'appartenance de la terre qui le porte à son propriétaire ou à sa lignée. La présence de l'exploitant empêche la plupart des litiges domaniaux. Dans l'identité culturelle des Baatombu, le Néré est un arbre sacré et révèle le lien entre ancêtres considéré comme divin et les descendants.

Ainsi pour tout abattage d'un néré il faut nécessairement consulter l'oracle au prix de se trouver face à leur colère. Pour cela, il faut faire des sacrifices. Le non respect de normes sociales est puni par les garants de la tradition. Il est même véhiculé dans le quotidien des Baatombu que le contact de la fumée de néré issue de l'agriculture sur brûlis entraîne la cécité à son auteur.

Généralement, le choix de l'oracle est porté sur le plus vieil individu de Néré, compte tenu du fait qu'il tend vers la fin de son cycle de reproduction et qu'il ne constitue plus une ressource fertilisante du sol. Par contre, toutes les autres espèces productives qui constituent donné par un ancêtre sont conservées et protégées par chaque chef de lignage,

La décoration du Néré aux dires des Baatombu , permet d'asperger le corps et la tombe d'un défunt, ce qui l'aide à rejoindre les prédécesseurs. Il est le garant de la morale sociétale. De ce fait, il détecte des cas de divorcés sociaux et permet de détecter le voleur et ses complices dans un groupe de présumés auteurs.

Mais à cause de la multiplicité des religions révélées, ces tendances sont entrain de disparaître de nos jours pour laisser place à des abattages sauvages. Tout cela constitue aujourd'hui une menace grave de cette espèce pourtant importante dans la vie de l'homme.

4.14 L'importance du néré dans la pharmacopée

Tableau VIII: Utilité du néré

Usages	Parties de la plante
Alimentation	Fleurs, gousses, pulpe des fruits, graines
Fourrage	Fruits, feuilles
Combustible ou production de bois protection du sol	Branches, tronc
Protection du sol	Arbre
Pharmacopée	Fleurs, fruits, feuilles, écorce, racines

Source : Enquête de terrain, mai 2010

Le néré est un arbre utile dans son ensemble. Les Fleurs, les fruits, les feuilles, l'écorce, les racines servent à la pharmacopée (Tableau VIII).

De ce tableau, l'on peut dire l'arbre fournit du fourrage, de l'ombre aux cultures et au bétail. Pour Ouassa (2012), les cosses peuvent servir d'engrais, elles sont aussi utilisées pour la pêche ou encore comme crépi pour enduire les murs des cases. Mais le néré représente avant tout une ressource alimentaire essentielle. Il procure aux populations de son aire de distribution, et bien au-delà, des produits

alimentaires de grande valeur nutritionnelle faisant l'objet de multiples transactions commerciales sur les marchés africains.

Les écorces sont vendues sur le marché pour les ostéopathies, les oreillons et autres maladies. L'écorce sert à traiter les maux de ventre, de dents et les plaies. Les feuilles traitent aussi les douleurs abdominales des enfants et servent d'antidote contre les morsures de serpent et scorpions. Les feuilles, après avoir été débarrassées du pétiole servent aussi pour soigner les brûlures et les hémorroïdes.

On emploie les écorces et les racines associées à d'autres végétaux pour la stérilité, les bronchites, les trachéites, les pneumonies, la lèpre, les maladies vénériennes. (katalyn, 1997). Pour OUASSA (2012), la pulpe jaune a des propriétés laxatives. Outre ces usages en médecine traditionnelle, diverses vertus lui auraient été « reconnues » par les scientifiques: la graine agirait comme un régulateur de tension (au Bénin en général, c'est justement cette « réputation » qui induit en partie une hausse de consommation du *sonru* au cours de ces dix dernières années) ; une thèse en pharmacologie réalisée en Côte d'Ivoire a prouvé l'existence d'un champignon vivant en symbiose sur le tronc du néré dont les vertus sont anti-hémorroïdaires; une chercheuse de l'Inserm, Françoise Rendu, a mis en évidence la vertu anticoagulante de la graine de néré.

Conclusion

« Le développement, tel qu'il est conçu jusqu'à une certaine époque et tel qu'il continue d'être mené encore hélas sur notre globe, se résume en une exploitation incontrôlée des ressources que la nature nous a léguées » (Biaou ,2005).

Le néré constitue aujourd'hui un élément essentiel du paquet d'héritage dont se servent et les humains et les autres espèces vivantes de la nature.

L'utilité socioéconomique du néré, au Bénin, n'est donc plus à démontrer ; en l'occurrence dans la localité de Ouassa-Péhunco. A côté du produit fini, qu'est la moutarde, qui conserve encore ses preuves utilitaires (sanitaires et nutritionnelles), se trouvent le bois de chauffe et les graines à vendre. Il intervient dans la pharmacopée traditionnelle, régule les relations sociales et intervient dans les rites funéraires.

Pour les populations, l'arbre a un pouvoir divin et contribue au bonheur des communautés locales. Mais le retard du législateur à accorder une importance de choix à la gestion rationnelle des ressources naturelles constitue une base importante à la précarité de la préservation des espaces ligneuses. Pour la préservation de certaines de ces ressources ligneuses, on est encore à un état de somnolence malgré la mise en vigueur de la législation depuis les années 80. L'application des lois semble gelée. Ce qui ne favorise pas la production et la protection des pieds de néré. Cet état de chose n'est pas non plus favorable au projet profitable de l'instauration d'une filière néré, vu ce que le néré constitue d'important dans la vie des acteurs locaux. La gestion actuelle des essences utiles, du néré en l'occurrence, dans la commune de Ouassa- Péhunco, risque de compromettre la capacité des générations futures de répondre, à leurs besoins ; toute chose qui contredit la logique du développement durable. L'enjeu aujourd'hui, n'est pas de courir vers des initiatives exogènes, pour satisfaire les besoins présents mais aussi de garantir localement un mieux-être pour les générations actuelles et futures, ce qui corrobore la définition

chère à la Commission mondiale sur l'Environnement et le Développement durable :

« ...un processus dans lequel, l'exploitation des ressources, le choix des investissements et l'orientation du développement technologique et changement institutionnel sont compatibles aussi bien avec les besoins présents que futurs ».

Pour sa part, Langewische (2006) fait remarquer que les discussions sur le développement durable ne se feront que si la protection de l'environnement s'articule aux besoins des populations concernées.

La durabilité écologique ainsi prônée doit être couplée d'une durabilité sociale, c'est-à-dire, un renouvellement assez radical des modes de pensées, du développement, axés sur l'endogénéité. Les résultats de la présente étude ont montré que, malgré sa grande utilité, le néré est très menacé eu égard aux multiples pratiques ou comportements d'origine anthropique.

Il est donc important que des mesures appropriées soient mises en œuvre pour sauvegarder le néré. En d'autres termes, il s'avère nécessaire que le statut du néré, pour une nouvelle fois, soit revu : ce statut était passé d'un état de droit d'usage lignager à celui de droit d'usage commun.

Avec de profondes réformes correctives, il est possible de développer des plantations de nérés. Il est de ce fait indiqué que les acteurs endogènes-sujets à des dynamiques économiques, sociales et culturelles- soient impliqués en amont et en aval de ce processus de renouvellement de parcs à nérés. Ce projet ne peut se réaliser sans interventions d'acteurs exogènes (projets de développement, services des eaux et forêts², spécialistes de l'environnement, etc.).

L'entreprise, une fois réalisée, permettra de passer d'un néré à pieds perdus, exposés aux intempéries naturelles et anthropiques à un néré organisé et amélioré. Convenons alors avec Mériaux (2004) qui constate que « Si on a stigmatisé la disparition des couverts végétaux, force est de constater que l'arbre occupe une

² Dans le cadre de la sauvegarde des espèces végétales, l'opinion se montre aujourd'hui défavorable quant à l'engagement des agents des eaux et forêts et des autorités locales accusés de destruction des ressources naturelles. Ils seraient des exploitants forestiers par excellence et en marge de la législation forestière.

« Valeur socioculturelle du néré chez les Baatombu de Ouassa-Péhunco »

place essentielle dans les paysages et les cultures d’Afrique de l’Ouest. Il reste un élément primordial des modes de production et fait l’objet d’enjeux sociaux.

Ceci est particulièrement vrai pour des essences emblématiques comme le néré (*Parkia biglobosa*) et le karité (*Vitellaria paradoxa*) ».

Nos communes décentralisées pourront en faire une de leurs priorités d’action.

Références bibliographiques.

1. AKPOVO (J-M), Anthropologie du Bo (Théorie et Pratique du gris-gris)
2. ALHASSOUMI S., AMADOU B., BOUTRAIS J. & LUXEREAU A. (1988): Du zébu à l'iroko, Patrimoines naturels africains ; Numéro hors-série, 272 p.
3. ANCB (2007): Auto-évaluation de la Gouvernance locale au Bénin, Rapport général, pp 7-9.
4. Atlas monographique des communes du Bénin, juin 2001, pp 45-50.
5. BIAOU G. : Coopérer et Agir autrement pour un mieux-être, Cotonou, Editions du Flamboyant, 339 p.
6. BEAD S, WEBER F., Guide de l'enquête de terrain, Edition La découverte, Paris VIII, 2003)
7. BIAOU G. (2005) : Dimension économique et sociale du développement durable, CPU, 284 p.
8. CeCPA, (2009) : Rapports de campagnes du CeCPA Péhunco, de 1996 à 2010
9. DANGNON M.V. (2008): Contribution de la production agricole au développement local dans la commune de Ouassa- Péhunco, Mémoire de fin de formation pour l'obtention du DESS, 78 p.
10. DANGNON M.V. (2008): Décentralisation au Bénin : mémoires d'un premier quinquennat, Cotonou, Editions TUNDE, 69p.
11. DGAT (2005) : La Territoriale, bulletin trimestriel sur la décentralisation au Bénin, Direction Générale de l'Aménagement du Territoire, Cotonou 40 p.
12. EYOG MATIG, O., ADJANONHOUN E., de SOUZA S. et SINSIN B., (2000) : Programme des ressources génétiques forestières en Afrique au sud du Sahara. Réseau «Espèces Ligneuses Médicinales». Institut International des Ressources Phytogénétiques, 145 p
13. FERREOL G., Dictionnaire de Sociologie, Ed. Armand Colin/Masson, Paris, 1995.

14. FAÏTA T., (2007). *Le Karité et le Néré : deux arbres des jachères*, Paris, L'harmattan, pp 24-35.
15. GNANGLE P. C. (2007): Présentation du projet Contribution à l'amélioration de la gestion des parcs à karité et néré pour une meilleure adaptation aux changements climatiques. Projet INRAB/CRA-C/PRF, 51p.
16. MAIRIE DE PEHUNCO (2004) : La commune de Péhunco en quatre grands points, dépliant, 4 p.
17. MAMA DEBOUROU DJ. (2009) : La société baatonu du Nord-Bénin : son passé, son dynamisme, ses conflits et ses innovations, des origines à nos jours. Essai sur l'histoire d'une société de l'Afrique occidentale, Thèse de doctorat d'Etat ès Lettres et Sciences humaines.
18. MERIAU K. (2004) : Du zébu à l'iroko, Patrimoines naturels africains, numéro hors série, 273p.
19. MISSION DE DECENTRALISATION (2005) : Le guide du maire, 192p.
20. OUASSA K. M. (2012) : Usages sociaux du néré (*Parkia Biglobosa*) dans le Nord Bénin/ REVUE DEZAN, numéro spécial de relance, Imp. CPU, Abomey-Calavi, 195p.
21. PLIYA J. (1980) : L'Arbre fétiche, Paris, Edition Hatier, 243p.
22. RGPH 3, (2003) : *Recensement Général de la Population et de l'Habitation*, INSAE, Cotonou, pp 12-15.
23. ROCHER G. (1968) : Introduction à la sociologie générale, l'Organisation sociale, Ed. MHM, Beaud S., Florence Weber : Guide de l'entretien de terrain, Ed. La Découverte, Paris VIII, 2003.
24. TINGBE AZALOU A. (2009) : Guide de recherche en sciences sociales ; document de travail.
25. UCPC (2009) : Rapports d'activités de l'Union communale des producteurs de coton, Péhunco, 13p.

Liste des tableaux

« Valeur socioculturelle du néré chez les Baatombu de Ouassa-Péhunco »

Tableau I : Différentes appellations du néré	15
Tableau II: Centres de documentation, documents et types d'informations	21
Tableau III : Catégories et nombres de personnes enquêtées par interview	23
Tableau IV : Constitution des Focus Group	25
Tableau V : Répartition spatiale de la population de Péhunco	54
Tableau VI: Production (en tonnes) des principales cultures de la commune de Péhunco	55
Tableau VII : Production animale de la Commune de Péhunco	57
Tableau VIII: Schéma général de transformation traditionnel des graines de néré en moutarde	34
Tableau IX : Utilisations médicales et pharmacologiques des ressources du néré	37
Tableau X : Prix des graines de néré au marché de Ouassa-Péhunco	39
Tableau XI: Niveau de reboisement de la commune	46

Liste des photos

Photo 1 : Présentation d'un pied de néré	16
Photo 2 : Fleurs du néré	17
Photo 3 : Son-babaru	33
Photo 4 : Son-yinsè	33
Photo5 : Une jeune femme vendant de la moutarde	39
Photo 6 : Un espace brûlé à Ouassa-Péhunco	45
Photo 7 : Graines de néré, noires et de petite taille	48
Photo 8 : Grains de soja, blanches et relativement plus grosses	48

Liste des figures

Figure 1 : Evolution pluviométrique de 1984 à 2004 à Ouassa-Péhunco	51
Figure 2 : Situation de la commune de Ouassa-Péhunco.	53

Annexes

Annexe 1 : Quelques chiffres sur néré à Ouassa-Péhunco

Année	Production (tonnes)	Coût/bassine (FCFA)	Coût/Sac de 100kg (FCFA)
2008	41	6000	24000
2009	32,5	6000	24000
2010	35	8000	32000

Source: CeCPA, Péhunco, Juin 2010

Annexe 2 : Fiche de questionnaire d'enquête ethnobotanique sur le néré

Identification

Nom du chercheur:

Nom du traducteur:

Nom du répondant:

Village:

Sexe du répondant:

Age du répondant:

Niveau d'étude:

Profession du répondant:

Connaissances scientifiques indigènes

Connaissez-vous le néré? Oui. Non.

Avez-vous déjà planté un néré? Oui. Non.

« Valeur socioculturelle du néré chez les Baatombu de Ouassa-Péhunco »

Pourquoi ? :

Connaissez-vous son délai de production? Oui. Non.

Quel est ce délai?

Reconnaissez-vous des variétés de néré? Oui. Non.

Lesquelles?

Quelles sont les particularités de chaque variété?

Connaissances historiques des peuplements

Quelles sont les grandes zones de peuplement de néré dans cette région?

Quelles sont les origines de ces peuplements?

Y'a-il des différences entre la densité des peuplements actuels et ceux d'avant? Oui. Non.

Quelles sont les raisons?

Valeur socioéconomique et culturelle de l'espèce

Avez-vous déjà consommé des fruits de néré? Oui. Non.

Avez-vous déjà consommé de la moutarde de néré? Oui. Non.

« Valeur socioculturelle du néré chez les Baatombu de Ouassa-Péhunco »

Avez-vous déjà acheté des graines ou de la moutarde de néré? Oui. Non.

Quel est le prix de vente du kilogramme?

Le prix d'achat?

Quelle quantité de moutarde pouvez-vous vendre par an?

Quelle quantité de moutarde pouvez-vous acheter par an?

Quel est le gain annuel que vous pouvez réaliser de la vente des graines et de moutarde?

Gain minimal:

Gain maximal:

D'où proviennent vos produits (graines et moutarde)?

Quels sont vos principaux fournisseurs? Clients?

Connaissez-vous d'autres utilisations de l'espèce? Oui. Non.

Lesquelles?

Quelles sont les différentes parties de la plante que vous utilisez? :

Guis. Feuille. Branche. Ecorce. Racine. Fruit,

A quelles fins les utilisez-vous?

Guis:

Feuille:

Branche:

Écorce:

Racine:

Fruit:

Graine:

Gestion des systèmes fonciers ruraux

Quel est votre statut dans ce village? Autochtone : Allogène :

Avez-vous une exploitation agricole? Oui. Non.

Comment avez-vous acquis ces terres ? Propriétaire terrien :
Locateur :

Quelles sont vos obligations vis à vis du propriétaire terrien ou du chef de famille? .

.....

Habitudes et techniques culturelles

Quelles sont techniques que vous utilisez pour défricher votre champ?

.....

Quelles sont techniques que vous utilisez pour labourer votre champ?

.....

Quelles sont les espèces d'arbres que vous ne coupez pas lors du défrichage? . . .

.....

Y a-t-il une raison particulière?

.....

Quels sont les différents types de cultures que vous cultivez?

.....

Selon vous, quelles peuvent être l'influence de ces techniques sur la régénération de l'espèce?

Comment le néré influence-t-il la productivité de vos cultures? Positivement. Négativement. Neutre.

Table des matières

Dédicace	1
Remerciements	2
Sommaire.....	3
Liste des sigles et abréviations	5
Résumé	7
Abstract	8

Introduction

Chapitre I : Cadre théorique de l'étude 11

1.1 Problématique de recherche	11
1.2 Hypothèses de travail	12
1.3 Objectifs de l'étude	13
1.4 Revue de littérature	13
1.5 Présentation sommaire du néré	15
1.6 Règle d'accès et cuillette du néré chez les baatombu	18

Chapitre II : Démarche méthodologique 20

2.1 Données utilisées	20
2.2. Outils de collecte des données	20
2.3 Techniques de Collecte des données	21
2.3.1 Recherche documentaire	21
2.3.2. Echantillonnage de la population cible	22
2.3.2.1. Population cible	23
2.3.2.2. Villages cibles	23
2.3.2.3. Taille de la population cible	23
2.3.2.4. Raisons des choix de l'échantillon	25

2.3.3. Interviews semi-structurées.....	26
2.3.4 Focus group.....	27
2.3.5 Entretiens téléphoniques.....	28
2.3.6 Collecte de données sur le terrain.....	28
2.3.6.1. Pré-enquête.....	28
2.3.6.2. Composition de l'équipe de recherche.....	29
2.3.6.3. Profil des enquêteurs et pré-test des outils.....	29
2.3.6.4. Enquêtes de terrain.....	30
2.3.6.5. Observation libres ou directes.....	31
2.4 Traitement et analyse des données.....	31
2.5 Difficultés rencontrées.....	32

Chapitre III : Importance du néré en milieu baatonu de Ouassa-Péhunco..... 33

3.1 Présentation du néré en milieu baatonu de Ouassa-Péhunco.....	33
3.1.1 Néré comme un « don de Dieu ».....	33
3.1.2 Néré comme héritage et marque de propriété.....	33
3.1.3 Néré comme signe de noblesse (le système de <i>sina don-nu</i>) et de richesse (<i>arumani</i>).....	34
3.2 Utilisations du néré chez les baatombu de Ouassa-Péhunco.....	35
3.2.1 Utilisations du néré sur le plan nutritif.....	35
3.2.2 Utilisations du néré sur les plans médicinal et religieux.....	39
3.2.3 Utilisations du néré sur le plan économique.....	44
3.3 Les modes de transmission de savoir-faire.....	47
3.3.1 Les modes de transmission de savoir-faire matrilineaire.....	47

3.3.2 La transmission de belle-mère à bru	48
3.4 Menaces sur le néré dans la commune de Ouassa-Péhunco	48
3.4.1 Menaces directes	48
Chapitre IV : Milieu d'étude et quelques similitudes sur perception sociale du néré	56
4.1 Traits biophysiques de la commune de Ouassa-Péhunco	56
4.2 Traits administratif, démographique et socio-économique.....	58
4.3. Statut du Néré selon les groupes sociaux enquêtés.....	63
4.4. Importance et usages	64
4.5. Production du néré.....	66
4.6 Reproduction de l'espèce	66
4.7 Caractéristiques morphologiques et variation.....	67
4.8. Pratiques locales	68
4.9 Propriété du néré à Ouassa-Péhunco.....	68
4.10. Le néré face aux aléas climatiques.....	68
4.11. Productivité du néré.....	69
4.11.1 Activités de production	69
4.11.2 Statut de conservation	69
4.11.3 Gestion et amélioration	70
4.11.4 Multiplication à partir des graines.....	70
4.12 Multiplication du néré.....	71
4.12.1 Multiplication végétative.....	71
4.12.2 Pérennisation de l'espèce	71
4.13 Rôle du néré.....	72

4.14 L'importance du néré dans la pharmacopée..... 73

Conclusion

Références bibliographiques 75

Liste des tableaux 80

Liste des photos 81

Liste des figures..... 82

Annexes..... 84