



**République du Bénin**



**Université d'Abomey-Calavi**

**Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines**

**Département d'Histoire et d'Archéologie**

## **Mémoire de Maîtrise**

**Thème :**

**CONTRIBUTION À L'ÉTUDE DE L'HISTOIRE RURALE DU BÉNIN :  
LA CULTURE DE L'IGNAME DANS LA PARTIE MÉRIDIONALE DU  
BÉNIN (XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> SIÈCLE)**

**Présenté par :**

Odré Prosper YETE

**Sous la direction de :**

M. Anselme GUÉZO

Maître-Assistant

**Année Académique : 2014-2015**

THÈME

**CONTRIBUTION À L'ÉTUDE DE  
L'HISTOIRE RURALE DU BÉNIN : LA  
CULTURE DE L'IGNAME DANS LA  
PARTIE MÉRIDIONALE DU BÉNIN  
(XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> SIÈCLE)**

## **Dédicace**

À

Notre feu père Barthélémy Dèhoumon Yêê

(Paix à son âme)

## **Remerciements**

Dans cette rubrique de remerciements, il convient de reconnaître que notre seule volonté n'a pas suffi pour la réalisation du présent mémoire. Ce travail est aussi le fruit de contributions diverses sous forme d'exhortations, de conseils, d'aides matérielles et de prières. Nous disons donc merci à tous nos amis, nos informateurs et guides qui y ont contribué à différents niveaux ; et sans lesquels ce travail n'aurait été réalisé.

Nous voudrions exprimer notre reconnaissance tout particulièrement :

- au Professeur Anselme Guézo, notre Directeur de Mémoire, qui a fait siennes nos préoccupations ; et dont la rigueur, la culture et la disponibilité ont été profitables au travail ;
- au Professeur Arthur Vido qui a généreusement mis à notre disposition des informations précieuses ; et qui nous a amené à comprendre que le rude chemin de la recherche ne se fait qu'en marchant avec persévérance ;
- à nos amis Lambert Oni, Olivier Atchikpa et Castro Gnambodè pour avoir mis à notre disposition leur équipement informatique.

## INTRODUCTION

Aujourd'hui, le débat historique sur les plantes cultivées d'Afrique, a connu une évolution notable. La capacité autonome de domestication et de production en végéculture endogène des peuples colonisés, est établie par des évidences scientifiques. Ce qui favorise, par conséquent, l'étude du passé des plantes : passé analysé sous l'angle de leurs rapports complexes et diachroniques avec la vie des hommes. Il s'agit ici d'une approche qui intègre le monde rural dans la problématique de la science historique. L'histoire rurale est très originale d'autant plus qu'elle est « *stratigraphique : l'apport spécifique qu'elle reçoit de chaque siècle ou groupe de siècles, et de chaque millénaire, n'est pas annulé, mais il est simplement recouvert, ou tout au plus érodé, et malmené, par l'apport des périodes ultérieures* »<sup>1</sup>.

Cela dit, le présent travail, qui ne revendique aucune caractéristique exhaustive ni définitive, est tout simplement une contribution à l'étude de l'histoire rurale du Sud-Bénin à travers des recherches axées sur l'igname.

En fait, il est donné de constater que l'igname est très peu cultivée de nos jours dans la partie méridionale de l'actuelle République du Bénin. Et il est évident de savoir tout de même, que l'essentiel des ignames consommées aujourd'hui dans le Sud-Bénin, a pour provenance le centre et le nord du pays. Or, il suffit d'interroger le passé pour s'apercevoir que cette réalité n'a toujours pas été ainsi. Le profond enracinement de ce tubercule dans la vie socioculturelle et culturelle des populations de la région, est assez évocateur. Il s'agit là des survivances de l'histoire de l'igname dans le milieu. C'est à dessein que le présent travail couvre la période allant du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle. En effet dans le Sud-Bénin, le XVI<sup>e</sup> siècle inaugure la participation active de la région à la traite des Esclaves transatlantique suite à la découverte du Nouveau Monde vers la fin du XV<sup>e</sup> siècle ; et la fin du XIX<sup>e</sup> siècle marque le début de la

---

<sup>1</sup> Le Roy Ladurie (E.), 1973, *Le territoire de l'historien*, Paris, Gallimard, pp. 141-142

colonisation française. Ces deux facteurs, traite et colonisation, ont favorisé une abondante et utile production de sources écrites primaires sur la région d'étude, d'où l'actuelle délimitation spatio-temporelle.

En matière d'histoire rurale, le Bénin ne fait pas figure de parent pauvre. Plusieurs aspects de cette histoire ont déjà intéressé nombre de chercheurs<sup>2</sup> qui se sont penchés sur la partie méridionale du pays. En effet, par le biais de l'étude de l'impact éventuel que le maïs (*Zea mays* L.) a pu avoir sur les habitudes agraires des populations de la région faisant objet de cette étude du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, S. Varissou a abordé une partie de cette histoire. C'est dans ce même élan que s'inscrit l'apport de D. Loïtcha à la connaissance historique du manioc (*Manihot esculenta* Crantz) avec la technologie alimentaire qu'il induit. L'étude socioéconomique du niébé (*Vigna unguiculata* L.) en République du Bénin par D. M. Dahounto, est tout aussi révélatrice d'un aspect de l'histoire rurale du Bénin méridional. Pour sa part, D. Wartena a écrit une histoire agronomique du plateau d'Aplahoué, abordant ainsi un ensemble d'activités agraires pratiquées sur ce plateau au cours de la période allant de 1894 à 1986. Grâce aux travaux de A. Vido, un meilleur éclairage est apporté à la connaissance de l'histoire rurale du Sud-Bénin à travers l'étude de l'histoire des espèces de riz (*Oryza* spp.) dont celle africaine (*Oryza glaberrima* Steudel) notamment.

---

<sup>2</sup>Varissou (S.), 1992, *Un aspect de l'histoire rurale dans le Sud-Bénin : l'introduction du maïs et son impact dans les activités agraires du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 114 p. ; Loïtcha (D.), 1996, *Du manioc au gari : contribution à l'histoire d'une technologie alimentaire chez les Mahi de Savalou*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 89 p. ; Dahounto (D. M.), 1999, *Une étude socioéconomique du niébé en République du Bénin*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 160 p. ; Wartena (D.), 1988, *Une histoire agronomique du plateau d'Aplahoué, Bénin, 1894-1986*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université agronomique Wageningen, Département d'Histoire Rurale, 303 p. ; Vido (A.), 2014, *L'histoire du riz africain dans le Sud-Bénin (XVII<sup>e</sup> –XX<sup>e</sup> siècle) : une contribution à l'étude de l'histoire rurale du Bénin*, Sarrebruck, Presses Académiques Francophones, 355 p. ; Vido (A. A.), 2007, *Une étude sur l'histoire du riz au Bénin : cas de la région de l'Atacora*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey –Calavi, 149 p.

En outre, il a été réalisé des études historiques des paysages végétaux<sup>3</sup> du milieu en rapport avec la chronologie ici considérée. Ces dernières concernent les végétaux dans l'ensemble avec leur diversité. Il s'agit de l'essai d'analyse historique des paysages végétaux à la Côte des Esclaves du XVII<sup>e</sup> siècle à la veille de la colonisation par D. Juhé-Beaulaton d'une part et de la reprise en partie de cette analyse dans l'essai d'étude de l'impact de la traite des Esclaves transatlantique sur le paysage végétal du Sud-Bénin par O. G. P. Salako d'autre part. Enfin, en agronomie, les résultats de plusieurs recherches<sup>4</sup> mettent en évidence les caractéristiques agro-morphologiques des ignames cultivées. Mais ils ne renseignent pas sur la connaissance historique de cette plante en rapport avec le passé des populations du Sud-Bénin. Ces recherches en agronomie, qui ont pu être exploitées ici, concernent en l'occurrence les travaux menés par N. Scarcelli, auxquels s'ajoutent ceux effectués par Y. L. E. Loko.

Certes, la plupart des chercheurs et auteurs ci-dessus cités ont, à n'en point douter, contribué de par leurs travaux respectifs à la connaissance de plusieurs aspects de l'histoire rurale du Bénin méridional, mais aucun de leurs travaux, ne constitue une étude focalisée sur l'histoire de l'igname dans la région d'étude. Alors, un essai d'étude historique plus axée sur l'igname à l'échelle de la partie méridionale du Bénin, apparaît, pour ainsi dire, comme une enrichissante contribution à l'étude de l'histoire rurale du pays à travers une nouvelle thématique eu égard à l'actuelle historiographie de ce dernier. Au demeurant, l'actuelle

---

<sup>3</sup>Juhé-Beaulaton (D.), 1995, *Les paysages végétaux de la Côte des Esclaves du XVII<sup>e</sup> siècle à la veille de la colonisation : essai d'analyse historique*, Thèse de Doctorat de 3<sup>e</sup> cycle, Paris I, Vol.1, 251 p. ; Salako (O. G. P.), 2007, *Impact de la traite des Esclaves transatlantique sur le paysage végétal du Sud-Bénin*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 118 p.

<sup>4</sup>Scarcelli (N.), 2005, *Structure et dynamique de la diversité d'une plante cultivée à multiplication végétative : le cas des ignames au Bénin (Dioscorea sp.)*, Thèse de Doctorat de 3<sup>e</sup> cycle, Université de Montpellier, 226 p. ; Loko (Y. L. E.), 2013, *Analyse spatiale de la diversité variétale des ignames cultivées du complexe Dioscorea cayenensis Lamk.-Dioscorea rotundata Poir. du Bénin et évaluation agronomique participative des cultivars pour leur utilisation durable et conservation in situ*, Thèse de Doctorat, Université d'Abomey-Calavi, 212 p.

contribution se veut une synthèse, plus ou moins approfondie, des aspects de l'histoire de l'igname dans le Sud-Bénin, aspects parfois abordés de façon éparse avant la présente étude.

Il va sans dire que la domestication et la production des plantes ont été en étroites relations avec les conditions géographiques (climat, hydrographie, relief, sols, végétation, hommes, etc.) des milieux naturels où elles se situaient.

Ainsi, l'actuel milieu naturel, connu sous les appellations de Sud-Bénin, Bas-Bénin, Bénin méridional ou partie méridionale du Bénin, est une aire géographique qui s'inscrit dans un domaine bénéficiant de certaines conditions climatiques et écologiques. La région se situe approximativement entre 6°20' et 7°30' de latitude Nord et entre 1°35' et 2°45' de longitude Est. Cette portion de l'ancienne Côte des Esclaves fait partie des régions méridionales des pays de l'Afrique occidentale en bordure du Golfe du Bénin ; elle constitue un morceau du grand bassin sédimentaire qui s'étale du delta du Niger jusqu'au Togo.

Le climat (subéquatorial) de la région d'étude est caractérisé par quatre saisons (deux sèches et deux pluvieuses). L'on remarque ici une grande saison des pluies d'avril à juillet, une petite saison sèche d'août à septembre, une petite saison des pluies d'octobre à novembre et une grande saison sèche de décembre à mars. Ainsi, de l'ouest à l'est, la pluviométrie varie de 900 à 1 300 mm d'eau par an.

L'hydrographie<sup>5</sup> du Bénin méridional a une orientation nord-sud. Les cours et plans d'eau, qui y sont observés de l'est à l'ouest, concernent essentiellement l'Ouémé, la lagune de Porto-Novo, la Sô, le lac Nokoué, la lagune de Ouidah, le Couffo, le lac Ahémé, la lagune de Grand-Popo, le lac Toho et le Mono.

D'une superficie de près de 12 000 km<sup>2</sup>, le Bas-Bénin possède deux formes de relief sur les quatre que comporte tout le pays<sup>6</sup>. Il s'agit d'une part de la plaine côtière qui s'étend

---

<sup>5</sup> Adam (K. S.) et Boko (M.), 1993, *Le Bénin*, Cotonou, Editions du Flamboyant, p. 25

<sup>6</sup> Adam (K. S.) et Boko (M.), Idem, pp. 10-12

sur 125 km de long et sur 4 km en moyenne de large : complexe de cordons littoraux séparés par des bas-fonds marécageux. D'autre part, les plateaux du bas-Bénin font suite à la plaine côtière par un talus irrégulier. Ils sont subdivisés en deux groupes par une dépression médiane orientée généralement de l'ouest à l'est et appelée la Lama<sup>7</sup>. Ainsi, l'on note un ensemble méridional composé des plateaux de Porto-Novo-Pobè, Sakété, Allada, Bopa, Comè et un ensemble septentrional composé de ceux de Kétou, Abomey, Zagnanado et Aplahoué.

Sur ces plateaux, il existe une diversité de sols<sup>8</sup>. Il s'agit des sols plus ou moins ferrallitiques, argilo-sableux, connus sous le nom de "terre de barre" et réputés pour leur grande fertilité. De plus, l'on rencontre dans le Bas-Bénin des sols hydromorphes, des vertisols (dans la dépression médiane, dans les vallées de l'Ouémé, du Couffo, du Mono, etc.) et des sols minéraux peu évolués (présents sur le littoral du pays, notamment à Grand-Popo et à Cotonou). Quant aux paysages végétaux de ladite région, ils sont dominés par des savanes guinéennes, des zones de cultures et des jachères arbustives.

Cela va sans dire, il résulte de l'examen de ce qui précède que les différents facteurs énumérés ci-dessus ont contribué à l'établissement d'un couvert végétal favorable à la croissance de plusieurs plantes, comestibles ou non.

Pour l'historien A. Vido, ces conditions naturelles, ainsi énumérées, ont peut-être, par leurs caractères propices à la vie humaine, attiré des flux migratoires<sup>9</sup> que cette région a

---

<sup>7</sup> On l'appelle dépression d'Issaba à l'est, dépression de Ko au centre et dépression de Tchi à l'ouest.

<sup>8</sup> Adam (K. S.) et Boko (M.), Ibidem., pp. 19-20

<sup>9</sup> Vido (A.), 2014, Ibidem, pp. 14-17 ; consulter aussi Pazzi (R.), 1984, « Aperçu sur l'implantation actuelle et les migrations anciennes des peuples de l'aire culturelle Ajatado », in Medeiros (F. de) (textes réunis par), *Peuples du golfe du Bénin (Aja-Ewe)*, Paris, Karthala, pp. 11-20

accueillis depuis les XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles, peut-être même bien avant. Ces migrations se seraient étalées sur plusieurs siècles et auraient autorisé une couverture humaine diversifiée de l'espace considéré. Elles concernent les axes est-ouest et ouest-est dans leur partie méridionale. Ces deux grands axes concernent respectivement les aires culturelles yoruba et aja auxquelles s'ajoutent les Gen ou Mina.

Les Yoruba, partis des régions d'Ilé Ifè, Oyo Ilé (plus anciennes cités), Abeokuta, Ijebu, Ibadan (centres secondaires), seraient venus trouver souche par de nombreux migrants dans plusieurs localités de l'actuelle République du Bénin. Ces mouvements remonteraient aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles sinon même antérieurement. Dans ce nouvel espace, ils sont communément appelés Nago bien que certains préfèrent porter d'autres noms comme Idatcha, Tchabè, Ifè, Itcha.

Tout aussi variés restent les éléments de l'aire culturelle ajatado dont l'origine se situerait à l'est du Nigeria actuel et dont Tado constitue un berceau secondaire de dispersion sur l'axe est-ouest. Tado qui se trouve à la même latitude qu'Aplahoué et Azovè près de la frontière béninino-togolaise, va connaître aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles, une phase de surpeuplement, de querelles dynastiques de succession au trône. Cette situation va conduire plusieurs migrants, pendant des générations, à reprendre la direction de l'Est sans toujours suivre les mêmes itinéraires. C'est le cas d'Adjahouto et sa suite qui se déplacent jusqu'à Allada à la suite d'un conflit sanglant. Une nouvelle crise dynastique à Allada vers les débuts du XVII<sup>e</sup> siècle, sera la cause du départ de certains princes en direction de Porto-Novo et de Houawé.

C'est de ces nombreux mouvements migratoires partis de Tado que sont issus les Aïzo, les Fon, les Goun, les Mahi, les Kotafon, les Tchi, les Hwla, les Houéda, les Tolinou, etc.

En outre, de l'ouest (plus précisément) du Ghana actuel, sont venus les Gen ou Mina<sup>10</sup>. Au XVII<sup>e</sup> siècle, les Gen vaincus par les Akwamu, sont partis du royaume d'Accra où ils portaient le nom de Gan pour s'installer à Glidji au Togo. Peu après, les Mina ou Fantè-Anè sont partis de la région d'Elmina pour venir fonder Anèho près de Glidji au Togo. En effet, ces deux groupes ont connu une fusion qui a donné naissance aux Gen communément appelés Mina. L'appellation Gen serait une déformation de Gan. Ainsi, ce sont les immigrants d'un tel peuple qui sont les fondateurs de plusieurs localités du Sud-Bénin dont Agoué. Les Gen ou Mina n'appartiennent pas à l'aire culturelle Ajatado même s'ils en sont proches par leur langue<sup>11</sup>.

Tous ces groupes ethniques couvrent aujourd'hui l'espace méridional du Bénin. C'est au sein de ces groupes ethniques diversifiés que se sont constituées plusieurs monarchies. La cohabitation, à la fois pacifique et conflictuelle, des différents royaumes va faciliter une conjonction culturelle qui touche aussi l'usage de certaines plantes végétales que l'on retrouve chez plusieurs groupes sociolinguistiques issus des migrations évoquées ci-dessus.

Eu égard à tout ce qui précède, la période du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle retient particulièrement l'attention. L'actuelle contribution, quant à l'étude de l'histoire de l'igname dans le Sud-Bénin, porte essentiellement sur une telle période. Pour ce faire, des questions s'imposent. Quelles étaient les variétés d'igname cultivées dans ladite région au cours de la période en question ? Comment les cultivait-on ? Quelle place occupaient-elles dans l'ensemble du système agraire de la région à l'époque ? Quelles étaient leur place et leurs

---

<sup>10</sup> Akibodé (I. B. O.), 1989 *Contribution à l'étude de l'histoire de l'ancien royaume d'Agoué (1821-1885)*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, pp. 13-21 ; consulter également Wilson (S.), 1984, « Aperçu historique sur les peuples et cultures dans le golfe du Bénin : le cas des Mina d'Anèho », in Medeiros (F. de) (textes réunis par ), *Peuples du golfe du Bénin (Aja-Ewe)*, Paris, Karthala, pp. 127-150

<sup>11</sup> Cela s'explique par le fait qu'ils aient vécu avec des peuples voisins comme les Adja et les Hwla depuis le Togo.

différentes formes de transformation dans les habitudes alimentaires ? Quelle était la place des ignames dans la vie socioculturelle, culturelle et sociopolitique des peuples qui les produisaient ?

Tel est le questionnement auquel le présent travail sera surtout soumis.

Le besoin de connaître les sociétés humaines, dans le temps et dans l'espace, nécessite bien souvent l'utilisation croisée de diverses sources<sup>12</sup> en vue d'une complémentarité entre ces dernières. C'est une démarche méthodologique qui prend en compte aussi bien les sources écrites que celles non écrites ; l'intérêt étant d'éviter une histoire rétrécie.

L'histoire convoque, pour ainsi dire, les récits de voyages, les rapports de missions, l'archéologie, la tradition orale à contenu historique, la linguistique historique, l'ethnobotanique, l'ethnozoologie, les arts, etc. Dans l'élaboration de ce document, certaines de ces sources ont retenu particulièrement l'attention. Il s'agit des récits de voyages et des rapports de missions d'une part et de la tradition orale d'autre part.

Autrement dit, les premiers sont des œuvres réalisées, pour la plupart, par des témoins oculaires (explorateurs, marchands, missionnaires religieux et colons) des faits historiques étudiés ici. Quant aux enquêtes de terrain menées dans ce cadre auprès des personnes ressources, des difficultés de plusieurs ordres ont été rencontrées. Elles ont pour noms : la limitation des moyens matériels, le nombre réduit d'informateurs crédibles susceptibles de fournir des informations fiables dans certaines localités, la réticence et/ou la cupidité de certains informateurs oraux. Si ces difficultés n'existaient pas, les investigations pourraient mieux couvrir l'espace d'étude. Néanmoins, sur les sept départements<sup>13</sup> que compte cet espace, six (Atlantique, Ouémé, Plateau, Mono, Couffo, Zou) ont été à présent partiellement

---

<sup>12</sup>Obenga (Th.), 1986, « Méthodologie en histoire africaine », *Les cahiers du CELHTO*, n°1, p. 39

<sup>13</sup> Le seul département de la zone d'étude, actuellement non sondé par les présentes enquêtes, est le Littoral ; quelques autochtones, des Tofinnu, rencontrés au quartier Zogbohouè de Cotonou, se sont déclarés incapables de répondre aux préoccupations du présent travail.

et utilement explorés à travers des localités considérées ici comme échantillons eu égard à l'étendue relativement considérable de chacun des départements cités.

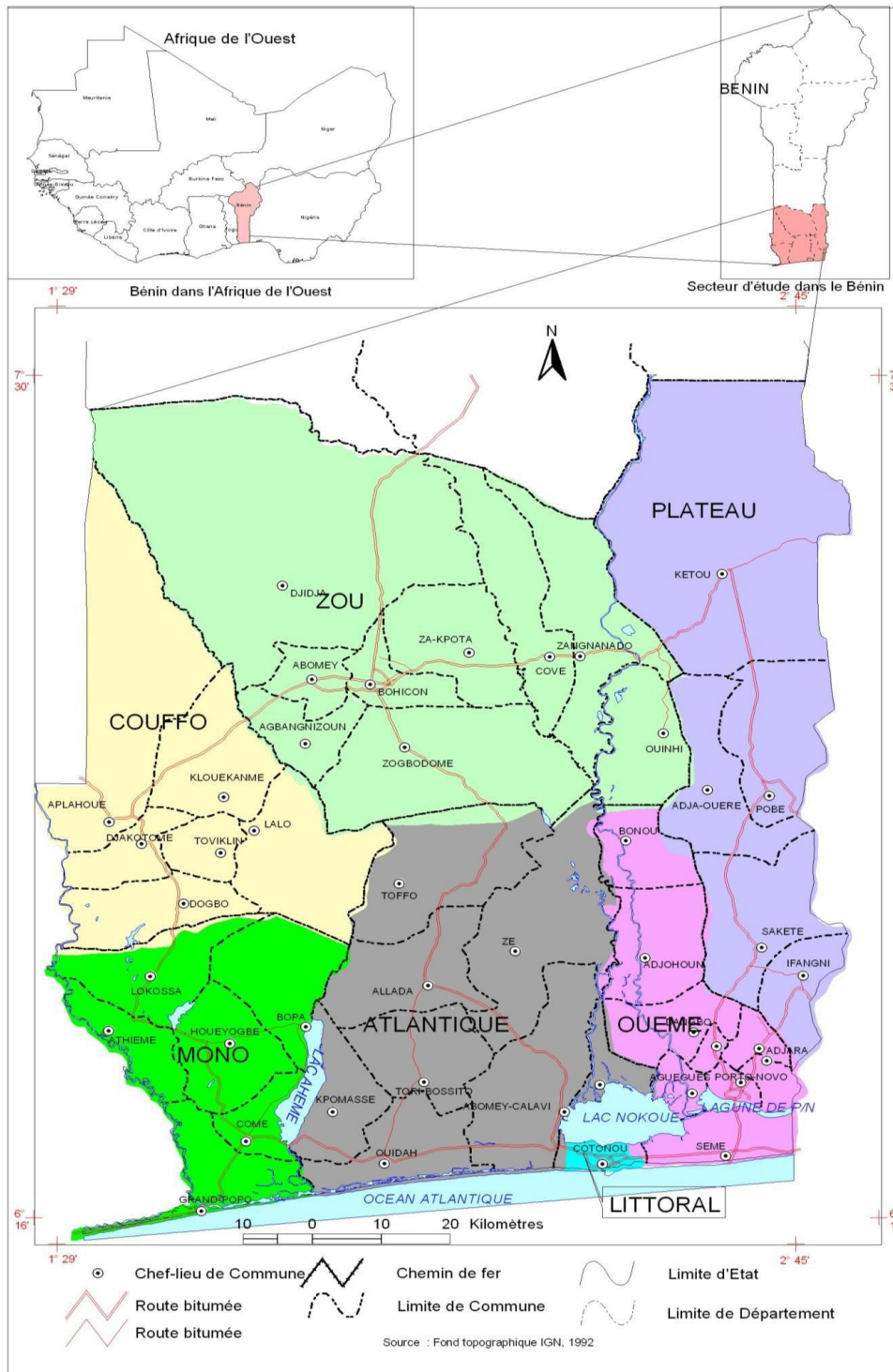
Comme l'a su bien souligné J. Ki-Zerbo cité par J. K. Abiala, la tradition orale est « *comme le conservatoire et le vecteur du capital de créations socioculturelles accumulés par les peuples réputés sans écriture : un vrai musée vivant* »<sup>14</sup>. Certes, la tradition orale ne suffit pas à elle seule dans le cadre de ce travail, mais elle constitue ici un moyen de confirmation ou non des récits de voyages et rapports de missions.

Pour apporter des éléments de réponse aux différentes préoccupations qu'aborde ce travail, la référence aux précieuses informations contenues dans les récits d'explorateurs, dans les rapports de missions et dans la documentation scientifique de divers domaines tout court, a été d'un grand secours. Les sources orales, disponibles en la matière sur le terrain, s'avèrent également incontournables.

Cela dit, le présent travail est structuré en trois grandes parties. D'abord, la première s'articule autour des caractéristiques agro-morphologiques et l'identification des ignames cultivées tout en montrant que le Sud-Bénin est un milieu naturel du « berceau » agricole ouest-africain. Ensuite, la présence de l'igname dans la dynamique des activités agraires du Sud-Bénin, la citation de quelques variétés d'igname concernées et l'importance plurielle de l'igname chez les populations qui la cultivaient, meublent la deuxième partie de ce travail. Enfin, le contenu de la dernière partie évoque les facteurs du recul de cette plante dans le Bénin méridional à savoir les conditions favorables rencontrées par l'introduction et la diffusion du manioc dans la région objet d'étude.

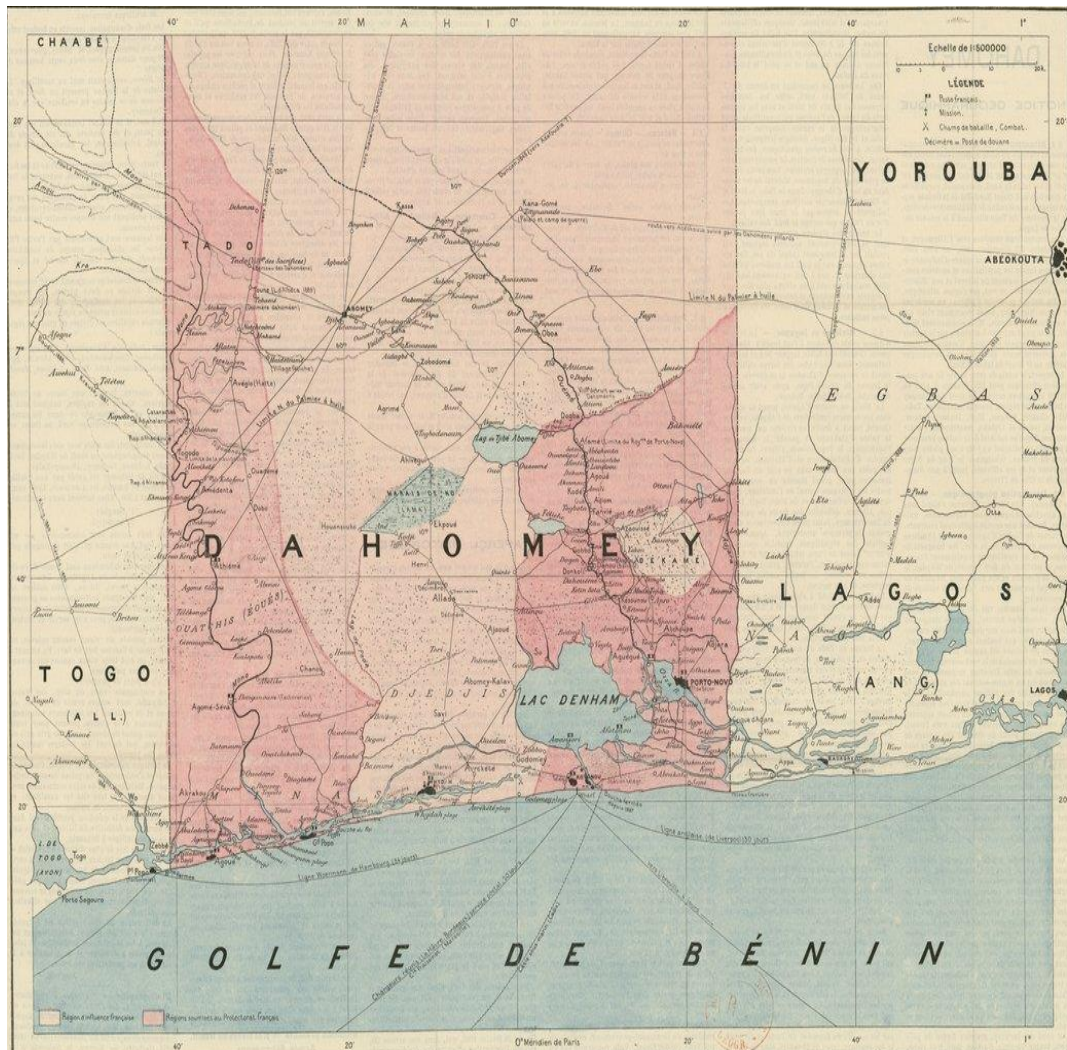
---

<sup>14</sup>J. Ki-Zerbo cité par Abiala (J. K.), 1988, *Contribution à l'histoire du royaume d'Aja-Were du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, p. 11



**Carte n° 1 : Présentation de la zone de recherche**

**Source :** Kolawolé Sikirou Adam et Michel Boko, 1983, *Le Bénin*, Cotonou/Paris, Sodimas/Edicef, p. 10.



**Carte n° 2 : Carte du Dahomey dressé sous la direction de A.-L.**

d'Albéca, Juillet 1892

**Source :** Vido (A.) et Vido (M.), 2015, *Histoire des femmes du Sud-Bénin*

*du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Edilivre, p. 16

**PREMIÈRE PARTIE :**

**SUR LES PROBABLES TRACES DE LA DOMESTICATION DE L'IGNAME DANS  
LE BÉNIN MÉRIDIONAL**

## **CHAPITRE I : LES CARACTÉRISTIQUES AGRO-MORPHOLOGIQUES ET** **L'IDENTIFICATION DES IGNAME CULTIVÉES**

L'igname (*Dioscorea* spp.) est une plante à tubercule alimentaire très importante au Bénin qui en est le quatrième producteur mondial<sup>15</sup> derrière le Nigeria, le Ghana et la Côte d'Ivoire. Sa valeur alimentaire et son importance culturelle sont remarquables dans de nombreuses régions du pays dont la partie méridionale où la culture de ce tubercule a fortement reculé. Il n'est donc pas superflu de s'intéresser ici à quelques caractéristiques agromorphologiques et à l'identification des ignames cultivées.

### **1-1- Taxonomie et description botanique des ignames**

Les ignames sont des lianes produisant des organes de réserve sous forme de tubercules ou de rhizomes. D'après la taxonomie des ignames<sup>16</sup>, elles appartiennent à la famille des Dioscoracées et au genre *Dioscorea*. Le genre *Dioscorea* comprend plus de 600 espèces parmi lesquelles certaines sont cultivées dans les pays tropicaux. En Afrique et dans le monde, seulement 09 espèces sont cultivées comme plantes alimentaires. Il s'agit de *Dioscorea rotundata* Poir., *Dioscorea cayenensis* Lamk., *Dioscorea bulbifera* L., *Dioscorea dumetorum* Kunth., *Dioscorea esculenta* (Lour.) Burkill, *Dioscorea alata* L., *Dioscorea trifida* L., *Dioscorea opposita* Thunb et de *Dioscorea japonica* Thunb.

En Afrique de l'Ouest, les trois espèces les plus cultivées sont *Dioscorea cayenensis*, *Dioscorea rotundata* et *Dioscorea alata*. Il n'existe pas une barrière génétique stricte entre *Dioscorea cayenensis* et *Dioscorea rotundata*<sup>17</sup>. Pendant longtemps, la taxonomie de ces deux espèces a soulevé la polémique au sein de la communauté scientifique. Ainsi, le nombre élevé

---

<sup>15</sup> Sinsin (B.) et Kampmann (D.) (éds), 2010, *Atlas de la Biodiversité de l'Afrique de l'Ouest*, Tome I : Bénin, Cotonou et Frankfurt/Main, p. 228

<sup>16</sup> Loko (Y. L. E.), Ibidem, p. 13

<sup>17</sup> Loko (Y. L. E.), Ibidem, p. 13

de cultivars très proches les uns des autres a amené la communauté scientifique internationale à adopter la dénomination du complexe *Dioscorea cayenensis-Dioscorea rotundata* en 1978 à la conférence de Bué au Cameroun. Les espèces sauvages qui sont à l'origine du complexe *Dioscorea cayenensis-Dioscorea rotundata* sont *Dioscorea praehensilis* Benth, *Dioscorea burkilliana* Miège et *Dioscorea mangelotiana* Miège, qui sont toutes des espèces forestières et *Dioscorea abyssinica* Hochst qui est une espèce savanicole.

Il convient de s'intéresser, entre autres, à la description botanique du complexe *Dioscorea cayenensis-Dioscorea rotundata*. D'après les travaux<sup>18</sup> de Y. L. E. Loko, le complexe *Dioscorea cayenensis-Dioscorea rotundata* comporte majoritairement des plantes dioïques avec une prédominance des individus mâles. Les inflorescences sont en épis et poussent aux aisselles foliaires. Les fleurs femelles ont un ovaire infère trilobulaire avec deux ovules par loge et des styles bifides. Les fleurs mâles ont trois à six étamines. Les fruits sont des capsules trilobées, sèches, déhiscentes comportant deux graines par lobe, soit six graines par fruit. Les graines sont aplaties, ailées et pèsent à peine un centigramme. L'appareil souterrain est constitué du tubercule qui est un organe spécifique de réserve. Son poids est compris entre 500g et 10kg avec une chair blanchâtre ou jaunâtre. La peau du tubercule présente ou non des racines superficielles épineuses.

## **1-2- Présentation des espèces d'igname cultivées et leurs exigences écologiques**

L'igname (*Dioscorea* spp.) est cultivée en Afrique, en Asie, en Amérique du Sud ainsi que dans les Caraïbes et les îles du Pacifique Sud<sup>19</sup>.

Le complexe *Dioscorea cayenensis-Dioscorea rotundata* qui regroupe, faute de barrière génétique, *Dioscorea cayenensis* Lamk. (igname à chair jaune) et *Dioscorea rotundata* Poir. (igname à chair blanche), est originaire de l'Afrique de l'Ouest ainsi que *Dioscorea*

---

<sup>18</sup> Loko (Y. L. E.), Op. Cit., p.14

<sup>19</sup> Loko (Y. L. E.), Op. Cit., p.13; voir aussi Scarcelli (N.), Ibidem, p.21

*dumetorum* Kunth. et *Dioscorea bulbifera* L. qui serait d'origine africaine et/ou asiatique<sup>20</sup>. *Dioscorea alata* L., *Dioscorea japonica* Thunb. et *Dioscorea opposita* Thunb. sont originaires d'Asie et enfin *Dioscorea trifida* L. est originaire d'Amérique<sup>21</sup>. Selon N. Scarcelli, plusieurs espèces d'ignames sont cultivées. En Afrique de l'Ouest, la plus importante est l'espèce africaine *Dioscorea rotundata* Poir.<sup>22</sup>. Mais les trois espèces les plus cultivées dans la région, sont *Dioscorea cayenensis* Lamk., *Dioscorea rotundata* Poir. et *Dioscorea alata* L.<sup>23</sup>. On trouve aussi d'autres espèces globalement peu représentées mais qui peuvent avoir une importance particulière. *Dioscorea dumetorum* Kunth. est une espèce africaine surtout cultivée dans la partie occidentale du Cameroun et *Dioscorea alata* L., une espèce asiatique essentiellement cultivée en Côte d'Ivoire. On y trouve aussi des espèces mineures tels que : *Dioscorea cayenensis* Lamk. (originaire d'Afrique), et *Dioscorea bulbifera* L. (originaire d'Afrique et/ou d'Asie) et *Dioscorea esculenta* (Lour.) Burkill (d'origine asiatique). Au Bénin, le complexe *Dioscorea cayenensis-Dioscorea rotundata* est, parmi les espèces ci-dessus citées, la plus importante, la plus cultivée<sup>24</sup>. Parmi les espèces cultivées, *Dioscorea bulbifera* L. et *Dioscorea dumetorum* Kunth. existent à l'état sauvage ; les autres espèces n'existent qu'à l'état cultivé.

Les 09 espèces d'ignames cultivées en Afrique et dans le monde sont récapitulées dans le tableau<sup>25</sup> suivant :

---

<sup>20</sup> Scarcelli (N.), Ibidem, p.27

<sup>21</sup> Loko (Y. L. E.), Op. Cit., pp. 13-14

<sup>22</sup> Scarcelli (N.), Ibidem, p.27

<sup>23</sup> Loko (Y. L. E.), Op. Cit., p.13

<sup>24</sup> Sinsin (B.) et Kampmann (D.) (éds), Ibidem, p.228

<sup>25</sup> Tableau inspiré de N. Scarcelli et Y. L. E. Loko

**Tableau n°1** : Récapitulatif des espèces d'igname cultivées

<b>Espèce</b>	<b>Statut</b>	<b>Origine</b>
<i>Dioscorea rotundata</i> Poir.	Cultivé	Afrique
<i>Dioscorea cayenensis</i> Lamk.	Cultivé	Afrique
<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	Cultivé et sauvage	Afrique et/ou Asie
<i>Dioscorea dumetorum</i> Kunth.	Cultivé et sauvage	Afrique
<i>Dioscorea esculenta</i> (Lour.) Burkill	Cultivé	Asie
<i>Dioscorea alata</i> L.	Cultivé	Asie
<i>Dioscorea trifida</i> L.	Cultivé	Amérique
<i>Dioscorea opposita</i> Thunb.	Cultivé	Asie
<i>Dioscorea japonica</i> Thunb.	Cultivé	Asie

S'agissant des exigences écologiques, les ignames ont pour zone de prédilection, les pays tropicaux où les climats présentent une alternance de saisons sèches et de saisons des pluies. En saison des pluies, l'igname utilise les ressources emmagasinées dans le tubercule pour produire une liane volubile qui lui permet d'atteindre la canopée<sup>26</sup>. Durant la saison de végétation, un nouveau tubercule est produit. A la fin de la saison des pluies, l'igname passe la saison sèche sous forme de tubercule dormant<sup>27</sup>.

Il ressort des études agronomiques<sup>28</sup> de Y. L. E. Loko, que pour une croissance normale, l'igname requiert une température comprise entre 25 et 30°C. La croissance de la liane est fortement réduite en dessous de 20°C, alors que des températures du sol supérieures

---

<sup>26</sup> Scarcelli (N.), Op. Cit., p.21

<sup>27</sup> La dormance d'un tubercule est la période qui s'écoule entre la maturité et la germination. Elle varie selon les espèces d'un mois à quatre ou cinq mois.

<sup>28</sup> Loko (Y. L. E.), Op. Cit., p.20

à 35°C retardent la germination des tubercules plantés. Pour son développement, l'igname a besoin de 1 000 à 2 000 mm d'eau par an avec un optimum de 1 500 mm d'eau. Les ignames sont sensibles au photopériodisme. Les jours longs (plus de 12 h) favorisent le développement aérien et les jours courts (10 h – 11 h), celui des tubercules. Une faible intensité lumineuse diminue le rapport tubercule/ liane et provoque une diminution du rendement.

L'igname est une plante exigeante qui demande des sols riches, légers et bien drainés, ce qui justifie le fait qu'on la place en général en tête d'assolement, de manière à satisfaire ses importants besoins en éléments nutritifs. Sur les sols hydromorphes, l'igname doit être cultivée sur des buttes de plus d'un mètre de hauteur.

D'après les travaux de N. Scarcelli<sup>29</sup>, la plupart des espèces d'igname, et notamment les espèces cultivées, sont annuelles, c'est-à-dire qu'un nouveau tubercule est formé chaque année. Les différentes espèces d'igname sont obligatoirement allogames car dioïques. La floraison a lieu durant la saison des pluies. La pollinisation est assurée par des insectes. Les graines produites sont ailées et légères et sont dispersées par le vent. La floraison des espèces sauvages est abondante alors que chez les espèces cultivées, elle est limitée et irrégulière. Les espèces cultivées sont multipliées uniquement par voie asexuée en utilisant des fragments de tubercules.

D'autres recherches<sup>30</sup> mettent en évidence les mêmes constats. Certes les ignames sont majoritairement des plantes dioïques, mais certains cultivars du complexe *Dioscorea cayenensis*- *Dioscorea rotundata* sont monoïques, c'est-à-dire des plantes portant des fleurs mâles et femelles à la fois. La floraison et la fructification sont dépendantes des cultivars mais aussi de certains facteurs environnementaux (sol, luminosité, pluviométrie, date de plantation, qualité et type de semence, nombre d'années de culture successive, etc.) et physiologiques. La pollinisation est essentiellement entomophile et l'insecte pollinisateur en Afrique est en

---

<sup>29</sup> Scarcelli (N.), Op. Cit., p.23

<sup>30</sup> Loko (Y. L. E.), Op. Cit., p.20

général le thrips *Larothrips dentipes*. Ce qui fournit un taux de fructification généralement faible.

### **1-3- Importance nutritionnelle des ignames**

L'igname cultivée produit un tubercule riche en amidon. Par rapport à d'autres plantes à racines et tubercules (manioc, pomme de terre, patate douce, taro, etc.), c'est une plante qui permet de mieux couvrir les besoins énergétiques ainsi que les besoins en protéines, minéraux et vitamines<sup>31</sup>. De ce fait, l'igname fait partie des plantes alimentaires majeures. En effet, les tubercules d'igname sont riches en amidon, en hydrates de carbone, en protéines, en vitamines et sels minéraux et constituent un aliment de grande importance. Leurs teneurs en vitamine B6, vitamine E, potassium et manganèse, font de l'igname un aliment essentiel pour la santé et la vitalité des populations consommatrices<sup>32</sup>. L'igname est une bonne source d'énergie puisque 100g d'igname fournissent 118 calories. L'igname constitue un aliment multiséculaire dans plusieurs régions du monde dont l'Afrique de l'Ouest où se situe le Bénin. Ce pays reste le premier consommateur d'igname avec, en moyenne, une consommation journalière (418g par habitant) plus élevée que celle des autres pays<sup>33</sup>.

Dans le tableau suivant, inspiré d'Osagie cité par Y. L. E. Loko<sup>34</sup>, il est donné de mieux percevoir la valeur nutritionnelle de l'igname.

---

<sup>31</sup> Scarcelli (N.), Op. Cit., p.21

<sup>32</sup> Loko (Y. L. E.), Op. Cit., p.17

<sup>33</sup> Loko (Y. L. E.), Op. Cit., p.18

<sup>34</sup> Loko (Y. L. E.), Op. Cit., p.18

**Tableau n°2** : Valeurs nutritionnelles de 100g de tubercule d'igname selon Osagie cité par Y.

L. E.Loko

Nutriments	Variations
Calories (Kcal)	71 – 135
Eau (%)	65 – 81
Protéine (g)	1,4 - 3,5
Matières grasses (g)	0,2 - 0,4
Glucides (g)	16,4 - 31,8
Fibres (g)	0,40 - 10,00
Cendre (g)	0,6 - 1,7
Calcium (mg)	12 – 69
Phosphore (mg)	17 – 61
Fer (mg)	0,7 - 5,2
Sodium (mg)	8,00 - 12,00
Potassium (mg)	294 - 397,00
$\beta$ – carotène (mg)	0,00 - 10,00
Thiamine (mg)	0,01 - 0,11
Riboflavine (mg)	0,01 - 0,04
Niacine (mg)	0,30 - 0,80
Acide ascorbique (mg)	4,00 - 18,00

Par ailleurs, parallèlement à l'importance nutritionnelle, l'igname revêt toujours son importance économique<sup>35</sup>. En effet, cette culture s'est fortement insérée dans l'économie

---

<sup>35</sup> Loko (Y. L. E.), Op. Cit., p. 18

marchande et est passée d'un stade de culture vivrière à celui de culture de rente, même exportable de nos jours. Plusieurs espèces et variétés d'igname sont utilisées pour obtenir des produits industriels tels que l'amidon, les stéroïdes et les insecticides. L'industrie agro-alimentaire utilise aussi l'igname comme matière première pour l'obtention des produits comme la bière blonde, la crème glacée, les bonbons et les chips pour les collations.

Cultivée essentiellement dans les pays tropicaux, l'igname est une plante de grande importance nutritionnelle. Sa reproduction répond à certaines exigences écologiques.



**Photo n°1 : Inflorescence femelle**



**Photo n°2 : Inflorescence mâle**

**Photos n°1 & 2: Inflorescences des ignames du complexe *D. cayenensis*-*D. rotundata***  
Source : Loko (Y. L. E.), Op. Cit., p.15



**Photo n°3: Fructification chez une igname du complexe *D. cayenensis*-*D. rotundata***  
Source : Loko (Y. L. E.), Op. Cit., p.15



**Photo n°4**



**Photo n°5**

**Photos n°4 & 5** : Tubercules de l'espèce cultivée *D. rotundata*

Source : Scarcelli (N.), Op. Cit., p.32

## **CHAPITRE II : LE SUD-BÉNIN, UN MILIEU NATUREL DU « BERCEAU »**

### **AGRICOLE OUEST-AFRICAIN**

Le Sud-Bénin est une portion de l'Afrique de l'Ouest dont la contribution à l'agriculture mondiale est désormais indéniable. Les idées reçues sur les origines de l'agriculture, fortement teintées d'ethnocentrisme, sont à présent tombées en discrédit. L'Afrique de l'Ouest a donc décidé, sur sa propre initiative, de pratiquer d'autres activités qui ont pris le pas sur la chasse et la cueillette. Le Sud-Bénin n'est pas resté en marge d'une telle dynamique.

#### **2-1- Bref historique du « berceau » agricole ouest-africain**

En ce qui concerne le continent africain, le « berceau » agricole ouest-africain (afro-occidental) est l'un des foyers majeurs<sup>36</sup> d'origine et de diversification des plantes cultivées. C'est dire que plusieurs plantes cultivées ont été domestiquées dans ce centre agricole. Dans ce centre situé à l'ouest du continent, l'on peut distinguer deux grands secteurs : tropical et subéquatorial respectivement ; et dans le secteur tropical, plusieurs sous-secteurs (sénégalais, nigérien central, tchadien-nilotique).

En fait, le secteur tropical est le lieu d'origine de certaines céréales (sorgho, mil, millet, riz africain, etc.), des oléagineux dont le sésame, des géocarpes comme l'arachide et de bien d'autres plantes comme les plantes stimulantes (toxiques). C'est au secteur subéquatorial que l'on doit beaucoup d'ignames cultivées telles que *Dioscorea dumetorum* Pax, *D.*

---

<sup>36</sup>Portères (R.) et Barrau (J.), 1984, « Débuts, développement et expansion des techniques agricoles », in Ki-Zerbo (J.) (dir.), *Histoire générale de l'Afrique*, Paris, UNESCO/NEA, Vol. I, pp. 730-734 ; Wai Andah (B.), 1980, « L'Afrique de l'Ouest avant le VII<sup>e</sup> siècle », in Mokhtar (G.) (dir.), *Histoire générale de l'Afrique*, Vol.II, Paris, Jeune Afrique-UNESCO, p. 643 ; Vido (A. A.), 2007, Ibidem, pp. 10-11 ; Les autres foyers agricoles à l'échelle de l'Afrique étant : le centre afro-méditerranéen, le foyer nilo-abyssin, le centre est-africain (afro-oriental), le berceau afro-central (Pour les détails, consulter les auteurs cités précédemment).

*cayenensis* Lamk., *D. rotundata* Poir., *D. bulbifera* L. et *D. macroura* Harms. Ce secteur a fourni également des oléagineux comme le palmier à huile, des plantes stimulantes dont le kola (*Cola nitida* A. Chev.) et des légumineuses à savoir : le haricot, le pois d'Angol, le pois de terre, etc.

De ce qui précède, l'on peut tout au moins retenir le grand intérêt que présente l'Afrique occidentale dans le passage de l'économie de prédation à la production des denrées.

## **2-2-Activités agraires et "civilisation"**

Les activités agraires s'entendent ici comme l'ensemble des pratiques donnant lieu à la plantation de tubercules ou au semis de graines, à la plantation des arbres fruitiers et des plantes grimpantes, etc., en vue d'obtenir, à l'usage de l'homme, une quantité appréciable de ces mêmes denrées. Ce processus implique aussi des faits de culture ou de civilisation<sup>37</sup>. Ainsi, même au cours des migrations et déplacements, les hommes ont transporté avec eux leur outillage, leurs techniques, leurs modes de perception et d'interprétation de l'environnement, leurs façons d'aménager et d'utiliser l'espace, etc. Ils apportaient avec eux, toute une série d'attitudes et de comportements engendrés par des rapports avec la nature dans leurs habitats initiaux.

S'appuyant sur certains chercheurs, A. Vido signale que « *la végéiculture à base de tubercules s'étend, dans les régions tropicales humides, de l'Afrique centrale équatoriale à l'Afrique occidentale, à la longitude du fleuve Bandama en Côte d'Ivoire. Plus à l'Ouest, elle cède la place à des systèmes de culture à dominance rizicole* »<sup>38</sup>. En effet, pour ces auteurs dont le professeur d'agronomie tropicale Roland Portères, la riziculture africaine se pratiquait du Cap-Vert au lac Tchad, bien avant l'arrivée des Européens. Elle n'atteignait l'océan

---

<sup>37</sup> Portères (R.) et Barrau (J.), Loc. Cit., p. 726

<sup>38</sup> Vido (A.), 2014, Ibidem, pp. 17-18

Atlantique que du fleuve Sénégal au fleuve Bandama avec des cultures éparses à Axim, localité située dans le sud-ouest du Ghana actuel. C'est grâce à ces évidences qu'il a été identifié dans la région du golfe du Bénin, qui a vu naître bon nombre de royaumes (Asante, Danxomè, Ifè, Benin, ...), la zone de "civilisation de l'igname" ; à l'ouest de celle-ci, se trouve la zone de "civilisation du riz". C'est dans cette dernière zone que les premiers échantillons de riz ont été recueillis pour être décrits comme appartenant à une espèce (*Oryza glaberrima* Steudel) propre au continent africain.

Cependant, une telle délimitation de "zones de civilisation" basées sur la prépondérance des activités agraires, n'est point rigide. La preuve est que le riz africain a pu être cultivé, des siècles durant, dans le Sud-Bénin<sup>39</sup> pourtant en plein cœur de la zone dite de "civilisation de l'igname". Aussi note-t-on l'ancienneté de la riziculture africaine à Axim (zone de culture d'igname) même si elle était pratiquée dans une proportion relativement faible.

### **2-3- Éclosion agricole dans le "Dahomey gap"**

Le "Dahomey gap" encore appelé "trouée de sécheresse" ou "savane du Bénin" « *est l'incise tropicale, "hiatus de sécheresse" qui, du Cap des Trois Pointes (Sud-Ouest du Ghana actuel) à l'Est de Lagos au Nigeria, interrompt le continuum bioclimatique de type équatorial qui s'étend de la Haute Guinée à l'Est du Nigeria* »<sup>40</sup>. Le "Dahomey gap" se présente en quelque sorte comme le prolongement de la savane arborée de l'intérieur (avec certains arbres caractéristiques du domaine soudanien comme le baobab et le rônier par exemple) jusqu'à la

---

<sup>39</sup>Vido (A.), 2014, Op. Cit., pp. 19-20

<sup>40</sup> Varissou (S.), Ibidem, p. 40

côte Atlantique : c'est dans cette zone d' « *anomalie bioclimatique* »<sup>41</sup>, avec des précipitations anormalement faibles pour sa position géographique que l'on situe le Bas-Bénin. Cet espace fait partie du berceau agricole ouest-africain. Dans ce foyer, il est manifeste que des variétés d'ignames, une certaine variété de riz africain (*Oryza glaberrima* Steudel), le sorgho, le palmier à huile, des légumineuses, des graines stimulantes et d'autres denrées premières ont été domestiqués<sup>42</sup> dès une époque reculée dans différentes régions de l'Afrique de l'Ouest. A une échelle plus réduite, en l'occurrence dans le "Dahomey gap", il y a une tendance très remarquable du point de vue archéologique<sup>43</sup>. C'est la tendance marquée des industries à une plus grande spécialisation régionale dans laquelle il faudrait probablement voir des adaptations à des conditions écologiques spécifiques : comme par exemple les pierres taillées en forme de pics lourds ou les outils en formes de houe, interprétés comme des instruments ayant servi à déterrer des tubercules ou des racines comestibles, ou encore à creuser des pièges. Ces outils, d'une époque fort ancienne, ont certainement contribué à la naissance de la végéiculture dans les marges de la forêt et dans le "Dahomey gap" où il est possible de situer des zones de sélection et de domestication des espèces africaines de l'igname (*Dioscorea rotundata-Dioscorea cayenensis*). Ainsi, A. B. A. Adandé se fonde sur les travaux de D. G. Coursey et de T. Shaw pour supposer que «*la domestication des plantes, des espèces africaines d'igname dès – 5 000 probablement dans la zone de contact forêt-savane à la lisière forestière et, peut-être à la même époque, celle du palmier à huile dans la même niche écologique, ont été des facteurs décisifs dans l'apparition de l'agriculture dans le "Dahomey*

---

<sup>41</sup> Adandé (A. B. A.), 1984, *Togoudo-Awute, capitale de l'ancien royaume d'Allada : étude d'une cité précoloniale d'après les sources orales, écrites et les données de l'archéologie*, Thèse de Doctorat de 3<sup>e</sup> cycle, Paris I, pp. 44-45

<sup>42</sup> Wai Andah (B.), Loc. Cit., p.643

<sup>43</sup> Adandé (A. B. A.), Ibidem, pp. 46-47

gap" »<sup>44</sup>. Il faut souligner ici le rôle alimentaire essentiel de l'igname associée avec les fruits du palmier à huile (*Elaeis guineensis*) pour les peuples du golfe de Guinée avant l'introduction de plantes comestibles américaines. C'est pourquoi ces produits gardent aujourd'hui encore une signification culturelle importante (fête de l'igname, libation et offrande d'huile de palme aux divinités) dans la "trouée de sécheresse" en général et dans le Sud-Bénin en particulier.

Cela dit, la question de l'évolution paléo-écologique<sup>45</sup> de ce "hiatus de sécheresse" a intéressé nombre de chercheurs. La réponse élaborée à cette question par S. Varissou montre que la " savane du Bénin" est la résultante d'une somme de phénomènes ayant eu cours dans ledit cadre naturel. En effet, pendant le Quaternaire préhistorique, le "Dahomey gap" a été le théâtre de variations climatiques importantes avec comme corollaire, une végétation fluctuante tant du point de vue de l'espace occupé que de la densité et des espèces végétales. Aux effets de l'histoire naturelle de la région (orientation sud-sud-ouest/ nord-nord-est des côtes, existence de courants marins froids, variations climatiques diverses, ...) s'est ajoutée à partir du Early Stone Age (-2 500 000 à - 50 000) mais surtout du Late Stone Age (-15 000 à - 500), l'influence nocive de l'action anthropique. En clair, l'homme a conquis des espaces pour se loger ; il a défriché la forêt pour se chauffer, pour se nourrir, implanter ses champs, surtout au cours du premier millénaire, après l'invention de la métallurgie du fer. Cette pression croissante de l'homme sur l'environnement naturel du "Dahomey gap" n'a cependant pas dégradé de façon drastique la végétation puisque les voyageurs européens des XVI<sup>e</sup>, XVII<sup>e</sup>, XVIII<sup>e</sup> siècles et même du XIX<sup>e</sup> siècle, mais aussi les traditions orales ainsi que

---

<sup>44</sup> Adandé (A. B. A.), 1988, « Les origines lointaines des peuples de la République Populaire du Bénin : problématique et perspectives de recherche », communication au *séminaire sur l'Histoire Nationale*, U.N.B.-F.L.A.S.H., p. 12 ; Adandé (A. B. A.), 1993, « Les origines lointaines des peuples de la République du Bénin : problématique et perspectives de recherches », *Afrika Zamani*, Nouvelle série n°1, p. 82

<sup>45</sup> Varissou (S.), *Ibidem*, pp. 40-41

certaines toponymies locales évoquent la luxuriance de la couverture forestière, la richesse des cultures et l'importance de la chasse au gros gibier de la région<sup>46</sup>.

Aussi les travaux de M. G. Tossou fournissent-ils une remarquable analyse<sup>47</sup> sur l'évolution du présent paysage végétal pendant le Quaternaire, et ce, à partir de l'exploitation des données de la paléobotanique et de la palynologie. Ce qui permet d'étudier l'évolution paléo-écologique du Sud-Bénin à travers deux grandes divisions du quaternaire : le Pléistocène (entre 2 millions d'années BP et 12 000 ans BP) et l'Holocène (12 000 ans BP à nos jours). La substance des conséquences qui en découle rejoint celles énoncées précédemment car il est retenu que la persistance du "Dahomey gap" à l'Holocène supérieur (de 2 500 ans BP jusqu'à nos jours) est due aux effets combinés du climat et de l'action anthropique.

En somme, le Sud-Bénin est un milieu naturel du berceau agricole ouest-africain ; ce qui explique son implication certaine dans les processus de domestication et de production des plantes perçues comme des denrées alimentaires de grande consommation dont l'igname.

---

<sup>46</sup> Gayibor (N. L.), 1986, « Ecologie et histoire : les origines de la savane du Bénin », *Cahiers d'Etudes africaines*, 101-102, XXVI-1-2, p. 13

<sup>47</sup> Tossou (M.G.), 2002, *Recherche palynologique sur la végétation Holocène du Sud-Bénin (Afrique de l'Ouest)*, Thèse de Doctorat, Université de Lomé, pp. 7-10 ; voir aussi Ballouche (A.) et al., 2000, « Le projet "Dahomey Gap" : une contribution à l'histoire de la végétation du Sud-Bénin et Sud-Ouest du Nigeria », *Berichte des Sonderforschungsbereichs 268*, Band 14, Frankfurt am Main, pp. 237-251

**DEUXIÈME PARTIE :**

**DE LA MISE EN LUMIÈRE DES ÉVIDENCES DE LA CULTURE DE L'IGNAME  
DANS LE BAS-BÉNIN**

## **CHAPITRE III : L'IGNAME DANS LA DYNAMIQUE DES ACTIVITÉS AGRAIRES**

### **DU SUD-BÉNIN**

Au cours des déplacements qui ont abouti à la mise en place des peuples concernés par cette étude, ces derniers emportaient certaines plantes qu'ils cultivaient. Aussi rencontraient-ils d'autres plantes, s'engageant même parfois dans leur domestication si ces dernières ne faisaient pas encore objets de culture. La culture de l'igname entre dans cette dynamique. Elle figurait en bonne place dans les paysages végétaux de la partie méridionale du Bénin.

#### **3-1- Abondance de la culture de l'igname dans le Sud-Bénin**

L'abondance de la culture de l'igname dans les paysages végétaux du Sud-Bénin, était très remarquable au cours de la période allant du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle et cela n'a pu laisser indifférents les Occidentaux qui avaient visité la région à l'époque. En effet, dans ce milieu, la culture de ce tubercule est récurrente avec une place de choix dans les observations d'Occidentaux au cours de la période étudiée. Cela transparissait déjà chez G. M. Castello Branco au XVI<sup>e</sup> siècle puisqu'il nota : « *Com o rei de Arda que está junto á Mina, que é nosso amigo, mandam lá resgatar escravos negros e marfim e panos d'algodão e azeite de palma e muitos legumes como inhame e outros mantimentos. Sahem deste porto cada anno um e dois navios carregados disto arribo* »<sup>48</sup>. La substance de l'affirmation de ce dernier fut traduite plus tard par P. Verger en ces termes : « *Avec notre ami le roi d'Arda, qui est près de Mina, nous envoyons traiter des esclaves nègres, de l'ivoire, des pagens de coton, de l'huile de palme, et beaucoup de légumes comme l'igname et autres aliments. Tous les ans, il sort de*

---

<sup>48</sup> Castello Branco (G. M.), 1881, « Da Mina ao Cabo negro », in Cordeiro (L.) (textes réunis par), *Viagens e explorações e conquistas dos Portugueses (1574-1620)*, Lisboa, Imprensa Nacional, p.27

*ce port un ou deux navires chargés de ce qui est indiqué ci-dessus* »<sup>49</sup>. Certes, la citation de l'igname ici n'est pas une observation directe faite au niveau des paysages végétaux, mais son indication parmi les produits susmentionnés, est un fait révélateur. Ce fait indique qu'en réalité, la culture de l'igname a dû occuper une part considérable dans les activités agraires du royaume d'Allada pour permettre l'exportation du tubercule qui était bien consommé par la population de ce royaume. Une telle analyse est soutenue par O. Dapper qui, parlant aussi du royaume d'Allada au XVII<sup>e</sup> siècle, dit que « *c'est un país (sic) plein de villages & bien situé pour le commerce, parce que c'est un terroir fécond en millet, en vin de palm, en plantes & en fruits qui durent toute l'année et qui leur sont d'un grand secours, comme les Injames (sic), ...* »<sup>50</sup>. De même, une description faite sur Ouidah vers la fin du XVII<sup>e</sup> siècle par T. Philips, signale l'importance de l'igname dans l'alimentation locale ainsi qu'il suit : « *... and this they call cancy, which, with a little palm oil, and a callibash of pitto, a few yams or potatoes, is the diet of the generality* »<sup>51</sup>. Cette importance de l'igname dans l'alimentation de la population du milieu, traduit aussi l'importance que doit avoir la plante dans les paysages végétaux.

De plus, concernant les activités agraires du royaume de Sahè, au XVIII<sup>e</sup> siècle, J. B. Labat fait savoir que « *les pois succèdent au ris (sic), le millet suit les pois, le mahis (sic) ou bled (sic) de Turquie prend la place du millet, les patates & les ignames suivent le mahis (sic), ...* »<sup>52</sup>. Ceci montre tout au moins que l'igname s'inscrit dans un calendrier agricole dont

---

<sup>49</sup> Verger (P.), 1968, « Les côtes d'Afrique Occidentale entre "Rio Volta" et "Rio Lagos" (1535-1733) », *Journal de la société des Africanistes*, vol. 38, n°1, p. 36

<sup>50</sup> Dapper (O.), 1686, *Description de l'Afrique*, Amsterdam, W. Waesberge, Boom & Van Someren, VI- p. 304

<sup>51</sup> Philips (T.), 1732, *A journal of a voyage made in the Hannibal of London, Ann. 1693, 1694, from England to Cape Monseradoe in Africa, and thence along the coast of Guinea to Whidaw, the island of St. Thomas, Walthoe*, p. 222

<sup>52</sup> Labat (J. B.), 1730, *Voyage du chevalier Des Marchais en Guinée, isles voisines et à Cayenne, fait en 1725, 1726 et 1727*, Paris, Saugrin, Vol. 2, p. 15

les effets sont lisibles sur les paysages végétaux de ce royaume. L'historien A. F. Iroko a, lui aussi, souligné, plus tard, l'abondante culture des ignames (du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle) dans le royaume de Toli-Bosito<sup>53</sup>, entité politique située entre Allada et Sahè dans la partie méridionale du pays.

Du reste, les observations<sup>54</sup> de P. Labarthe sur Ouidah à la fin du XVIII<sup>e</sup> ou tout au début du XIX<sup>e</sup> siècle, mettent en relief la culture de l'igname dans le milieu. Quant au XIX<sup>e</sup> siècle, il semble plus fructueux en l'état actuel des recherches menées dans le cadre de la présente étude. Ce siècle offre une abondante littérature exploitée ici.

Parmi les auteurs concernés, il y a C. A. Walckenaer, F. E. Forbes, A. Vallon, A. B. F. Guillemin, Dr. Répin, R. F. Burton, Abbé J. Laffitte, Abbé P. B. Bouche, E. Foà, pour ne citer que ceux-là<sup>55</sup>. En effet, la combinaison de leurs travaux permet de cerner le fait historique étudié de façon plus ou moins diachronique dans la partie méridionale du pays. De par leurs écrits, il y a l'évidence d'une abondante culture de l'igname à l'époque dans l'espace

---

<sup>53</sup>Iroko (A. F.), 1999, *Le royaume de Toli-Bosito (du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle)*, Cotonou, Nouvelles Editions du Bénin, pp. 137-138

<sup>54</sup> Labarthe (P.), 1803, *Voyage à la côte de Guinée, ou description des côtes d'Afrique depuis le cap Tagrin jusqu'au cap de Lopez- Gonzalves*, Paris, Debray, X-p. 154

<sup>55</sup> Walckenaer (C. A.), 1827, *Histoire générale des voyages ou nouvelle collection des relations de voyages par mer et par terre*, Paris, Chez Lefèvre, T. VIII, p.108 ; Forbes (F. E.), 1851, *Dahomey and the Dahomans : being the journals of two missions to the king of Dahomey, and residence at his capital, in the years 1849 and 1850*, London, Longman, Brown, Green, and Longmans, Vol.1, p.30 ; Vallon (A.), août 1861, « Le royaume de Dahomey (côtes occidentales d'Afrique) », *Revue maritime coloniale*, T.II, p.352 ; Guillemin (A. B. F.), 1862, *Voyage dans l'intérieur du royaume du Dahomey*, Paris, Arthus Bertrand, p.27 ; Répin (Dr.), 1863, « Voyage au Dahomey », *Le tour du monde*, n°162-163, p.74 ; Burton (R. F.), 1864, *A mission to Gelele, King of Dahome*, London, Tinsley Brothers, Vol.1, p.136 ; Laffitte (Abbé J.), 1876, *Le Dahomé : Souvenirs de voyage et de mission*, Tours, Alfred Mame et fils, 4<sup>e</sup> édition, p.164 ; Bouche (Abbé P. B.), 1885, *Sept ans en Afrique Occidentale : la Côte des Esclaves et le Dahomey*, Paris, E. Plon, Nourrit et C<sup>ie</sup>, p.56 ; Foà (E.), 1895, *Le Dahomey : histoire, géographie, mœurs, coutumes, industrie, expéditions françaises (1891-1894)*, Paris, A. Hennuyer, p.76

concerné. Par exemple, J.-C. Nardin a signalé la présence des cultures d'igname<sup>56</sup> « *de Whyda à Savié* » au XIX<sup>e</sup> siècle ; en décrivant les paysages végétaux entre Ouidah et Savi d'une part et entre Cana et Abomey d'autre part, Dr. Répin signale l'existence de « belles cultures »<sup>57</sup> dont celle de l'igname.

Fasciné par les champs d'igname de la région, l'Abbé J. Laffitte n'a pu s'empêcher d'écrire que « *la Providence a donné l'igname aux nègres, comme seconde base de leur nourriture. Vu de loin, un champ d'igname ressemble à une plantation de vigne* »<sup>58</sup>. Comme pour soutenir ce dernier, E. Foà abonde dans le même sens et affirme : « *Les dioscoréacées, dont le type, l'igname (Dioscorea batatas), est une des bases de la nourriture indigène. Les plus belles ignames se voient dans le Yorouba, où elles atteignent quelquefois le poids de 20 kilogrammes* »<sup>59</sup>. A propos du Yoruba, R. P. Pied mentionne que l'igname est abondante dans le royaume de Kétou depuis la période précoloniale et « *semble faire la base de la nourriture* »<sup>60</sup> de son peuple. D'autres peuples de l'aire culturelle yoruba tels que ceux du royaume d'Aja-Werε et du Hollidjè sont aussi concernés par ce fait de par leur passé<sup>61</sup>.

Dans son étude<sup>62</sup> relative au village d'Ahuansoli sur le lac Nokoué, J. Teilhard de Chardin montre que les habitants de cette entité qu'il qualifie de « *petite Venise* », sont à la fois des

---

<sup>56</sup> Nardin (J.-C.), 1967, « La reprise des relations franco-dahoméennes au XIX<sup>e</sup> siècle : la mission d'Auguste Bouët à la cour d'Abomey (1851) », *Cahiers d'études africaines*, Vol. 7, n°25, p. 122

<sup>57</sup> Répin (Dr.), Loc. Cit., p. 74

<sup>58</sup> Laffitte (Abbé J.), Ibidem, p.164

<sup>59</sup> Foà (E.), Ibidem, p.76

<sup>60</sup> Pied (R.P.), 1892, « De Porto-Novo à Oyo (Février-mars 1891) », *Les Missions catholiques*, T. 24, p. 266

<sup>61</sup> Abiala (J. K.), Ibidem, p. 72 ; Faleroun (T. N.), 2014, *La résistance des Holli contre l'occupation coloniale (1914-1916)*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, DHA/FLASH/UAC, p. 21

pêcheurs et agriculteurs cultivant entre autres des ignames sur la rive la plus proche. Il en va de même pour d'autres villages situés sur ce lac. Une telle réalité semble se retrouver chez B. D. Oussou-Kicho dans sa contribution à la connaissance de l'histoire des Tofinnu de la So lorsqu'il affirme que ces derniers cultivaient autrefois « *une variété de tubercules* »<sup>63</sup>.

Il existe d'autres preuves supplémentaires de la production de l'igname dans le Bénin méridional. C'est, par exemple, les cas chez les Mina et les Adja. L'Abbé P. B. Bouche suivi de L. Brunet et Giethlen ont noté ici que la récolte du tubercule « *amène la fête des ignames, connue sur toute la Côte des Esclaves, et particulièrement chez les Mina* »<sup>64</sup>. Mais cela a, peut-être, échappé à I. B. O. Akibodé qui n'en a pas fait cas dans sa « *contribution à l'étude de l'histoire de l'ancien royaume d'Agouè* »<sup>65</sup>. Dans une esquisse historique du milieu Adja et précisément des peuples de Lalo, Th. R. T. Edah Guizo mentionne que l'igname est bien cultivée et compte parmi les principales cultures de la localité à l'époque<sup>66</sup>.

D'ailleurs, il convient de prendre en compte les observations<sup>67</sup> de A. L. d'Albéca dans sa traversée de Lagos à Porto-Segouro au cours de laquelle il note des champs d'igname dans les paysages végétaux ; l'igname étant une des cultures les plus usitées de la région.

---

<sup>62</sup> Teilhard de Chardin (J.), 1888, *La Guinée supérieure et ses missions : étude géographique, sociale et religieuse des contrées évangélisées par les missionnaires de la Société des Missions Africaines de Lyon*, Keer-Lez-Maastricht (Hollande), 3<sup>e</sup> édition, p.49

<sup>63</sup> Oussou-Kicho (B. D.), 2000, *Contribution à la connaissance de l'histoire des Tofinnu de la So aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, Mémoire de maîtrise d'Histoire, UNB, p.8

<sup>64</sup> Bouche (Abbé P. B.), Ibidem, p.56 ; Brunet (L.) et Giethlen (L.), 1900, *Dahomey et dépendances*, Paris, A. Challamel, p.387

<sup>65</sup> Akibodé (I. B.O.), Ibidem, 98p.

<sup>66</sup> Edah Guizo (Th. R. T.), 2011, *Esquisse historique des peuples de Lalo des origines à nos jours*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, UAC, p.51

<sup>67</sup> Albéca (A. L.d'), 1895, « L'avenir du Dahomey », *Annales de Géographie*, T.4, n°15, p.170

Au regard de ce qui précède, il ne serait pas du tout superflu de dire que l'igname était largement répandue et abondamment cultivée dans le Bas-Bénin à l'époque précoloniale. Cependant, à la faveur des avatars climatiques et sociopolitiques survenus plus tard dans ce milieu, la culture de l'igname y connaîtra un recul ; elle sera, de ce fait, plus répandue au centre et au nord du pays. Cet état de choses s'observe dès le début de la période coloniale à travers les œuvres<sup>68</sup> des gouverneurs J. F. Reste et H. Desanti pour ne citer que ces derniers. Ces observations du XX<sup>e</sup> siècle, ne dénie pas pour autant au sud du pays son appartenance à la prestigieuse "civilisation de l'igname"<sup>69</sup>.

### 3-2- Moyens et techniques de culture

De façon générale, il a existé dans le Sud-Bénin des calendriers agricoles basés sur des périodes d'opérations agricoles. Ici, le mois n'est pas évalué de la même façon que le mois du calendrier grégorien qui a été importé. Par exemple, dans le royaume de Danxomè, ce calendrier saisonnier comporte dix-huit mois lunaires<sup>70</sup> tandis que dans celui du royaume d'Aja-Wèrè, il en existe treize<sup>71</sup>. Les outils utilisés pour la production de l'igname et autres, sont rudimentaires et se résument à la hache, au coupe-coupe et à la houe.

Même s'il y a actuellement dans le bas Bénin, l'insuffisance d'évidence archéologique nette de la houe préhistorique, la tradition orale semble combler cette lacune en renseignant que le plus ancien outil de travail dans la région est le "bâton à fouir" qui s'est transformé par

---

<sup>68</sup> Reste (J. F.), 1934, *Le Dahomey : réalisations et perspectives d'avenir*, Paris, Comité de l'Afrique française, p.127 ; Desanti (H.), 1945, *Du Danhomé au Bénin-Niger*, Paris, Larose, p. 147.

<sup>69</sup> Chauveau (J.P.), Dozon (J.P.) et Richard (J.), 1981, « Histoires de riz, histoires d'igname : le cas de la moyenne Côte d'Ivoire », *Africa*, 51 (2), p.622

<sup>70</sup> Varissou (S.), Op. Cit., p.72

<sup>71</sup> Abiala (J. K.), Ibidem, p.72

la suite en "houe coudée", entièrement taillée dans le bois, en l'occurrence le « *kakè (Prosopis africana)* »<sup>72</sup>. Cette houe locale qui serait en usage au moment du contact avec les Européens, convient très bien dans un terroir fertile qui n'a pas besoin d'être retourné ni remué profondément avant de produire. C'est à la faveur du commerce triangulaire, que serait apparu un nouveau type de houe entièrement forgée dans du fer, apportée initialement par les Blancs puis imité par les forgerons locaux qui fondent et modèlent la ferraille échangée par les Européens. Aussi ces artisans noirs forgent-ils la lame à laquelle ils joignent un manche de longueur variable en bois.

Les houes locales à lame très large servent exclusivement au labour, alors que celles dont la lame est moins large, sont utilisées pour le sarclage. La confection de buttes pour les cultures d'igname, est devenue indispensable à mesure que les sols s'appauvrissent. A ce niveau, les Européens n'ont pas manqué d'écrire sur les moyens et techniques en usage dans les pratiques agraires du milieu. Dès lors, F. Borghero écrit que la charrue n'est pas connue au « *Dahomey* »<sup>73</sup> et que les instruments d'agriculture sont essentiellement constitués d'une bêche de forme grossière et d'un grand coutelas. L'Abbé E. Desribes abonde dans le même sens. Il écrit: « *Quand on parle de charrue aux indigènes et qu'on leur en fait comprendre l'usage, ils ont le plus grand air d'étonnement. Leur agriculture ne demande qu'une bêche grossière* »<sup>74</sup>.

Cela dit, le système cultural repose sur le cycle végétatif des principales et anciennes plantes cultivées (mil-igname-sorgho) et sur le calendrier des cérémonies religieuses qui

---

<sup>72</sup> Varissou (S.), Op.Cit., p.73

<sup>73</sup> Borghero (F.), 1862, « Lettre de M. Borghero, supérieur de la mission du Dahomey, à M. Planque, supérieur du séminaire des Missions africaines », *Annales de la propagation de la foi*, T.34, p.215

<sup>74</sup> Desribes (Abbé E), 1877, *L'évangile au Dahomey et à la Côte des Esclaves ou histoire des missions africaines de Lyon*, Clermont-Ferrand, Meneboode, p.110

semblent représenter des phases de transition. Les calendriers agricoles et religieux sont imbriqués et dépendants des conditions climatiques. Ainsi, en milieu fon et apparenté, l'année se divise en deux saisons agricoles<sup>75</sup>, la grande appelée *xwé* (de décembre à mi-août) et qui inclut la grande saison des pluies), et la petite saison, *zo* (de septembre à novembre). Chaque période agricole comprend une phase sèche et une phase humide. C'est au cours de la première saison qu'on assiste à la production de l'igname.

Dans le royaume d'Aja-Werε, « l'année comportait treize mois lunaires, divisés en deux périodes : une période sèche et une période humide »<sup>76</sup>. La période sèche de septembre à mars comprenait la petite saison des pluies (septembre-octobre) et la grande saison sèche (novembre-mars). La période humide comprenait la grande saison des pluies et la petite saison sèche (mai - septembre). Ici, la production de l'igname se trouve à cheval sur les deux grandes périodes ainsi identifiées.

Dans sa phase pratique, la culture de l'igname se faisait après défrichage, dessouchage, brûlis et confection des buttes si le sol est épuisé car en présence de sol suffisamment fertile, la culture de l'igname ne nécessitait aucun aménagement particulier à l'époque. Lors des opérations agricoles, l'on sauvegardait certains arbres utiles comme le palmier à huile ; certains fruitiers spontanés, des arbustes devant servir de tuteur pour la plante (la liane de l'igname), étaient également épargnés. Lors de ces opérations, la contribution des femmes demeure importante ; elles y participaient aux côtés des hommes à la mesure de leurs capacités physiques. C'est dire que toutes les opérations concernant la culture de l'igname,

---

<sup>75</sup> Juhé-Beaulaton (D.), 2002, « Alimentation des hommes, des vodoun et des ancêtres : une histoire de céréales dans le golfe de Guinée », in Chastanet (M.), Fauvelle-Aymar (F.-X.) et Juhé-Beaulaton (D.) (éds), *Cuisine et société en Afrique : Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala, p.55

<sup>76</sup> Abiala (J. K.), *Ibidem*, p.74

n'étaient pas l'apanage des hommes. En effet, à la suite des hommes qui défrichaient les périmètres susceptibles d'être érigés en champs d'igname, les femmes étaient mises à contribution dans la technique du brûlis. Elles tuaient donc les arbres à l'aide des feux allumés au pied de ces ressources ligneuses. Il revenait souvent aux femmes de transporter les semenceaux ou les fragments de tubercule d'igname vers les champs et de les poser sur les buttes. Les femmes faisaient le paillage et la tuteurisation dans le cadre de la culture de l'igname. Le paillage des buttes se fait dans le but de protéger les plantations d'igname contre l'ensoleillement, en coiffant les buttes d'un chapeau<sup>77</sup>. Pour favoriser le développement de la plante d'igname, la tuteurisation est réalisée et consiste à donner un support à la tige grimpante. Sans les tuteurs, les lianes d'igname traînent par terre et s'exposent aux attaques parasitaires et aux maladies avec pour corollaire, de mauvais rendements. Elles intervenaient aussi dans le sarclage des champs d'igname aux côtés des hommes et apportaient généralement l'eau et la nourriture à ces derniers.

### **3-3- Stockage et conservation des tubercules d'igname**

La plupart du temps, des greniers étaient construits pour le stockage des tubercules d'igname dans le Bénin méridional. A Djidja, l'on érigeait des greniers appelés *tékanho*<sup>78</sup> en langue fon. Le *tékanho* est construit au pied d'un arbre avec des bois dont la disposition crée un entrepôt sous forme de grenier pouvant accueillir les ignames. En plus de l'ombrage avantageusement fourni par l'arbre qui s'élève au-dessus dudit entrepôt, le dispositif est recouvert de lianes d'igname. Il s'agit d'un grenier bien aéré en vue de la conservation des tubercules frais durant quelques mois. A Kétou, un grenier similaire, fait avec des bambous,

---

<sup>77</sup> Il s'agit d'un rouleau d'herbe appelé *souhinlinhinlin* en Fongbé.

<sup>78</sup> Daah Avohou Bernard, 95 ans, cultivateur et dignitaire traditionnel, entretien du 8 septembre 2014 à Djidja; Gbègan Raymond, 90 ans, cultivateur, entretien du 8 septembre 2014 à Djidja.

est connu sous l'appellation d'*ahaa*<sup>79</sup>. Mais dans la région d'étude, il arrivait qu'au pied des arbres, les cultivateurs stockassent les tubercules d'igname à même le sol ou les disposassent sur des plates-formes soutenues par des pilotis, puis les couvraient de leurs lianes. Les femmes étaient mises à contribution pour le transport des tubercules récoltés aux lieux d'entreposage.

En définitive, cet entreposage des ignames se faisait de manière à les protéger du soleil mais aussi de l'humidité et des attaques des rongeurs.

Une alternative au caractère périssable des tubercules d'igname est leur transformation en cossettes, produit stabilisé par pelage, pré-cuisson et séchage au soleil. La fabrication des cossettes d'igname est bien connue dans le Sud-Bénin ; ce qui permettait de transformer le surplus des tubercules pour les utiliser pendant les périodes de soudure. Ce produit apporte également de la valeur ajoutée aux extrémités des tubercules souvent amères et à ceux ayant une forme assez minuscule. La teneur en eau des cossettes étant très faible par rapport à celle des tubercules frais, il s'opère une réduction de la détérioration de celles-là. Mais toutes les variétés d'igname ne se prêtent pas bien à la fabrication de ce produit. Par exemple dans le royaume de Toli-Bosito, la variété « *koklo* »<sup>80</sup> était réputée très bonne pour la production des dites cossettes ; à Aja-Wèrè, la variété recommandée était « *dagidagi* »<sup>81</sup>. Selon M. Soglo, avant la fondation du royaume de Savalou, le roi Axosu Soxa et sa suite s'étaient initiés à la technique de préparation des cossettes d'igname à Djidja au XVII<sup>e</sup> siècle<sup>82</sup>. De fait,

---

<sup>79</sup> Oloué Fidèle, 80 ans, cultivateur et compositeur de chansons traditionnelles, entretien du 5 juillet 2015 à Kétou

<sup>80</sup> Iroko (A. F.), Ibidem, p.138

<sup>81</sup> Abiala (J. K.), Op. Cit. p.74

<sup>82</sup> Soglo (M.), 1988, *Contribution à l'histoire de Huawé (XVII<sup>e</sup> siècle-XIX<sup>e</sup> siècle)*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, UNB, p.109

l'essentiel de cette œuvre (la transformation du tubercule) était assuré par les femmes à l'époque.

En clair, le Sud-Bénin avait connu une abondante culture de l'igname grâce à de dynamiques techniques et moyens de culture, somme de riches savoirs et expériences en matière de production de denrée alimentaire.

## **CHAPITRE IV : L'IDENTIFICATION DE QUELQUES VARIÉTÉS D'IGNAME**

### **CONCERNÉES**

S'il est vrai que le Bas-Bénin a participé massivement, plusieurs siècles durant, à la culture de l'igname, il est tout aussi évident d'y retrouver diverses variétés d'igname cultivées. Pour se donner un aperçu sur les variétés d'igname concernées, le choix est ici porté sur celles connues dans le royaume de Toli-Bosito et la contrée de Djidja d'une part et dans les royaumes de Kétou et d'Aja-Wèrè d'autre part. A ce choix, s'ajoutent les perceptions européennes des variétés d'igname objets de culture dans le Sud-Bénin.

#### **4-1- Quelques variétés d'igname cultivées à Toli-Bosito et à Djidja**

Dans ses travaux portant sur le royaume de Toli-Bosito, A. F. Iroko montre que le terroir des Tolinu a la réputation d'être celui du paradis de l'igname<sup>83</sup>. En effet, cet historien révèle que du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle et même jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, il a existé plusieurs variétés d'igname dans ledit royaume car le tubercule en question y était diversifié à l'extrême et abondamment cultivé. Cependant, il est retenu ici de n'en énumérer que quelques-unes eu égard aux informations fiables disponibles en l'état actuel des recherches menées ici. L'igname ou « *téyi* » comme l'appellent les Tolinu, présente des variétés comme *yélabo*, *koklo*, *agandan*, *fêêni*, *sogodoé*, *yitesin*, *danté*, *gban* et *léfé*.

En effet, la variété la plus cultivée est *yélabo* de chair blanche, grosse, volumineuse et bonne pour être pilée de la même façon que *koklo*, variété de petite taille qui se prête bien à la transformation en cossettes. Médiocre quand elle est pilée, *agandan* est très agréable à consommer lorsqu'elle est bouillie. Volumineuse, *fêêni* se consomme bouillie, grillée ou

---

<sup>83</sup> Iroko (A. F.), Ibidem, pp.138-139

pilée ; *sogodoé*, toute blanche de chair, est comparable par sa forme à de grosses patates douces, sans en avoir, bien entendu, le goût sucré. *Yitesin* a la particularité de pousser dans le sol ou de se présenter sous forme de tubercules aériens, cas unique parmi les variétés d'igname chez les Tolinu. Elle a le double inconvénient d'être trop sensible à la sécheresse et d'être victime de l'interdit qui considère comme dangereux de consommer ses deux variétés, souterraine et aérienne, le même jour. Toutes de petite taille, elles sont consommées bouillies, mais jamais pilées. *Danté* est violette, médiocre quand c'est pilé et excellente lorsqu'elle est bouillie. Elle peut dans les sols fertiles et humides, atteindre des longueurs remarquables mais moins spectaculaires que celles de *ghan* dont un seul pied peut donner dans les bons sols jusqu'à huit voire dix tubercules d'une longueur de 0,50 à 1m chacun. Cette dernière est la variété la plus productive. Toutefois, sa récolte demande plus d'efforts physiques et de précautions que celle de toutes les autres variétés. Remarquablement économique en raison de son très fort rendement, elle est également agréable à manger sous sa forme bouillie, car elle est légèrement plus douce que les autres ignames. Pilée, sa consommation est moins appréciée. Enfin, *léfé* de la catégorie des variétés de petite taille, se présente surtout comme des boules et non comme des tubercules allongés. Elle est, soit de chair jaune, soit de chair blanche ; la première étant la plus commune.

Par ailleurs, nombre de sources orales<sup>84</sup> s'accordent à soutenir l'effectivité de la culture de l'igname avec sa diversité variétale dans ce royaume. Il s'agit parmi tant d'autres de A. Dossou, F. Soyonon et C. A. Togboédou qui, enquêtés, ont eux aussi révélé l'importance et l'abondance de la culture de l'igname dans la localité depuis le temps de leurs ancêtres. Par le passé, l'igname a longtemps été l'aliment de base à Toli-Bosito, mais

---

<sup>84</sup> Dossou Assogba, 75 ans environ, cultivateur, entretien du 27 août 2011 à Tori-Cada ; Soyonon Félicien, 46 ans, cultivateur et Chef du village de Lokossa, entretien du 27 août 2011 à Tori-Cada ; Togboédou C. Alain, 66 ans, maçon et Chef du village de Tori-Bosito II, entretien du 27 août 2011 à Tori-Bosito

aujourd'hui sa culture y a beaucoup décliné et de très nombreuses variétés ont également disparu.

A Djidja, il ressort des enquêtes de terrain, qu'il y existe également une gamme variée d'ignames cultivées depuis plusieurs siècles. A ce sujet, les sources orales mentionnent des variétés d'igname comme *laboko*, *kanangui*, *fèni*, *koklo* et *yalabou*<sup>85</sup> qui sont toutes bonnes pour être pilées. Elles sont aussi consommées sous d'autres formes comme bouillie, grillée, pour ne citer que celles-là. Il convient de signaler que *laboko* et *kanangui* sont des variétés très proches l'une de l'autre à vue d'œil. Plus ou moins volumineuses, elles sont des ignames à chair jaunâtre ou blanchâtre. Volumineuse comme *fèni*, *yalabou* est de chair blanche. Variété de petite taille, *koklo* est généralement recommandée pour les cossettes.

Comme on le voit, certaines variétés d'igname cultivées à Djidja, figurent parmi celles cultivées à Toli-Bosito.

#### **4-2- Aperçu sur les variétés d'igname à Kétou et à Aja-Were**

Deux variétés d'igname sont plus anciennes à Kétou. Il s'agit d'*akochou* considérée comme la variété mâle (plus cultivée) et *abochou* encore appelée *éwoura*. Cette dernière est perçue comme la variété femelle et est moins cultivée. Les variétés introduites à Kétou suite aux contacts avec d'autres peuples, sont celles connues sous les appellations de : *alakicha*, *kpèhin-kpèhin*, *élégoudou*, *yao-konon*, pour ne citer que celles-là<sup>86</sup>.

---

<sup>85</sup> Daah Avohou Bernard, déjà cité ; Avohou Norbert, 50 ans, cultivateur, entretien du 8 septembre 2014 à Djidja ; Avohou Yvonne, 40 ans, cultivatrice et dignitaire traditionnelle, entretien du 9 septembre 2014 à Anankpa ; Gbègan Raymond, déjà cité ; Gbègan Rosaline, 60 ans, cultivatrice, entretien du 8 septembre 2014 à Anankpa ; Ahossi Ahounganni, 90 ans, cultivateur, entretien du 9 septembre 2014 à Anankpa

<sup>86</sup> Oloudé Fidèle, déjà cité ; Adélakoun Osséni, 49 ans, guide du musée Akaba Idéna de Kétou, entretien du 5 juillet 2015 à Kétou

Dans la gamme des produits agricoles du royaume d'Aja-Wèrè, figurait l'igname avec une certaine prépondérance car ses variétés y étaient nombreuses<sup>87</sup>. Il s'agissait pour l'essentiel de *akpekpe* (dure mais très intéressante au goût), *omulé*, *iyawo koni ɔɔn* (dont les tubercules étaient particulièrement gros), *elefan*, *erinfu* (très blanche), *dagidagi* (apportée par les Yoruba, cette igname est recommandée pour les cossettes), *ɔbalé*, *agunla*, etc.

#### 4-3-Perceptions européennes des ignames dans la région d'étude

Dans ses souvenirs<sup>88</sup> sur la partie méridionale du Bénin, l'Abbé J. Laffitte a souligné que « *la Providence a donné l'igname aux nègres* » et que « *vu de loin, un champ d'igname ressemble à une plantation de vigne* ». Il trouve que le rhizome de l'igname devient très volumineux avec un poids de douze à vingt-cinq kilogrammes ; sa chair étant d'une blancheur éclatante lorsque la peau extérieure est enlevée. Ce prélat a aussi noté que ce tubercule est parfois « *lourd et indigeste* ». En outre, l'Abbé P. B. Bouche, L. Brunet et L. Giethlen ont pu faire des constats<sup>89</sup> quasi identiques sur l'igname dans le Sud-Bénin. Ils s'accordent à dire que « *l'igname est recherchée pour son rhizome tuberculeux et féculent* ». Ils ajoutent qu' « *elle n'est point exotique* ». Selon eux, il existe des variétés d'igname qui ne sont pas bonnes. Mais en dépit de toutes les représentations péjoratives portées sur l'igname par les Européens, elle semble remplacer avantageusement la pomme de terre pour beaucoup d'entre eux.

Comme l'on peut le remarquer, il a existé dans la région, divers cultivars d'igname parmi lesquels certains ont été prisés à plusieurs égards. Du moins, ce fut le cas dans plusieurs localités de la région.

---

<sup>87</sup> Abiala (J. K.), Op. Cit. p.74

<sup>88</sup> Laffitte (Abbé J.), Ibidem, p.164

<sup>89</sup> Bouche (Abbé P. B.), Ibidem, p.56 ; Brunet (L.) et Giethlen (L.), Ibidem, p.387

## **CHAPITRE V : L'IMPORTANCE A PLUSIEURS TITRES DE L'IGNAME DANS LE BÉNIN MÉRIDIONAL**

L'importance (économique, culturelle, cultuelle et même politique) de l'igname est connue de plusieurs sociétés du Bénin méridional à l'époque précoloniale. L'igname est, pour ainsi dire, étroitement liée à l'histoire de ces sociétés où elle apparaît comme un symbole fort de leur identité.

### **5-1-Aspects socioéconomique et culinaire**

A l'époque, l'igname avait déjà acquis une place de choix dans l'économie familiale ou domestique en tant que ressource économique mais surtout en tant qu'aliment de base ou une des bases alimentaires. En effet, divers mets<sup>90</sup>, à base d'igname, étaient préparés et consommés par les populations. Elles consommaient de l'igname cuite à l'eau (bouillie), à la vapeur ou cuite sous la cendre et trempée généralement dans l'huile de palme. L'igname frite était consommée dans le Sud-Bénin précolonial. L'on préparait avec les ignames une sorte de purée (*tekpikpan* en langue fon et *affala* ou *assaho* en nago) mêlée d'huile de palme. De la bonne pâte épaisse, connue sous des appellations comme « *agou ou ignan* », était préparée puis consommée avec la sauce appelée « *caloulou* »<sup>91</sup> contenant souvent de l'huile de palme et une forte dose de piment. Le poisson et la viande constituaient les plus importantes sources protéiques de cette sauce. Aussi faut-il signaler que pour obtenir cette pâte, l'igname bouillie était écrasée dans un tronc d'arbre creusé (mortier), à l'aide d'un pilon en bois. Une autre pâte onctueuse également bonne, était préparée à partir de la farine issue des cossettes d'igname. Cette pâte qui porte pratiquement le même nom que la cossette dont elle est issue, est connue

---

<sup>90</sup>Vido (A.), 2014, Op. Cit., p. 201

<sup>91</sup> Vido (A.), 2014, Op. Cit., p. 201

sous les appellations de *télibo* en fon et *amala* en nago. Cette seconde pâte se trouvait aussi bien accompagnée de « *caloulou* ». Certes cette sauce n'était pas la seule connue des populations, mais elle restait la mieux préparée et la plus appréciée. Il s'agit de la sauce mucilagineuse (gluante, filante) à base de légume comme le gombo. Elle est aussi désignée par les termes « *obé, carourou, calalou, ou canalou* ».

Il convient de signaler que l'art culinaire et la technologie alimentaire liés à l'igname, impliquaient à la fois les femmes et les hommes qui y apportaient leurs contributions respectives.

Dans l'économie rurale de la partie méridionale du Bénin au cours de la période allant du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, il est donné de constater que l'igname faisait figure de ressource intervenant dans le commerce international. C'est fort de cela que G. M. Castello Branco, déjà au XVI<sup>e</sup> siècle, avait révélé la présence de l'igname parmi les produits alimentant le commerce qui le liait au royaume d'Allada<sup>92</sup>. Aussi O. Dapper y avait-il signalé au XVII<sup>e</sup> siècle que la disponibilité de diverses ressources dont l'igname, constituait un atout pour ce « *païs (sic) plein de villages & bien situé pour le commerce* »<sup>93</sup>. C'est dans cette même dynamique qu'A. B. A. Adandé a montré que l'igname figurait avec d'autres produits parmi les denrées que fournissait le royaume d'Allada « *pour le ravitaillement des navires ou des îles de Sao Tomé et Príncipe* »<sup>94</sup>.

En outre, les articles d'exportation du royaume de Danxomè au XIX<sup>e</sup> siècle comprenaient également des ignames, et « *ces produits sont déversés en majeure partie en Angleterre, en France, en Allemagne et au Brésil* »<sup>95</sup>. Déjà, dans les régions voisines des

---

<sup>92</sup> Castello Branco (G. M.), Loc. Cit., p.27

<sup>93</sup> Dapper (O.), Ibidem, p.304

<sup>94</sup> Adandé (A. B. A.), Ibidem, p.136

<sup>95</sup> Bouche (Abbé P. B.), Op. Cit., p.199

lagunes et de la mer où se pratiquaient d'intenses et diverses cultures dont l'igname, les navires pouvaient s'en approvisionner. Les régions de Grand-Popo et d'Agoué étaient comptées parmi les grands fournisseurs<sup>96</sup>. En clair, l'igname était prise en compte dans la mondialisation des échanges et de l'économie au niveau du Sud-Bénin. De ce fait, la culture de l'igname était apparue comme source de revenus de grande envergure dans la région au cours de la période ici considérée. Cela se traduisait par la croissance de la production agricole dans laquelle l'igname apportait spécialement sa contribution au renflouement du trésor royal. Ainsi, dans le Bas-Bénin, l'igname contribuait dans une large mesure à l'économie régionale qui était essentiellement agricole malgré le commerce des esclaves<sup>97</sup> qui avait cours.

## **5-2-Fonctions socioculturelle et culturelle**

La civilisation traditionnelle du Bénin méridional est étroitement liée aux activités agraires. C'est pourquoi la plupart des manifestations populaires de l'époque précoloniale, s'inscrivaient au compte des activités champêtres ; ces activités champêtres, à leur tour, s'enracinaient dans des manifestations religieuses. Ainsi, la fête des prémices d'igname est, à ce titre, une fête à la fois champêtre et religieuse.

Les moments consacrés à la fête des prémices d'igname, donnaient lieu à des réjouissances populaires émaillées à la fois d'activités récréatives et des cérémonies religieuses. Les activités récréatives offrent du réconfort après les durs labeurs tandis que les cérémonies religieuses consistent à faire preuve de gratitude à l'égard des divinités pour les fruits du sol (tubercules d'igname) qu'elles ont accordés aux hommes. De ce fait, ne pas offrir

---

<sup>96</sup> Bouche (Abbé P. B.), Op. Cit., p.60 ; Pied (R.P.), Loc. Cit., p.266

<sup>97</sup> Pied (R.P.), Loc. Cit., p.266 ; Vido (A.), 2014, Op. Cit., pp. 199-200

les prémices d'igname aux divinités, revient à s'exposer à leur colère par ingratitude. C'est pourquoi les populations se doivent de rendre aux dieux ce qui leur revient de droit, à savoir les remerciements de celles-là pour avoir reçu des ignames de ceux-ci. Les cérémonies rituelles ont donc lieu rapidement après les premières récoltes dans le courant des mois de juillet-août-septembre<sup>98</sup> pour éviter les maladies (perçues ici comme corollaire de l'ingratitude susmentionnée) chez les enfants ou les personnes âgées. Il va sans dire qu'elles dépendaient aussi des conditions climatiques.

Dans la présente esquisse historique, ces pratiques sont passées en revue à travers quelques localités de l'actuelle région d'étude.

A Ouidah, la fête de la présentation des prémices d'igname serait d'origine nago<sup>99</sup>.

A en croire B. Zinzindohoué, elle a été importée du pays nago (sud-ouest du Nigeria) à Ouidah, par certains des ancêtres venus de cette région. C'est la famille Ajigiti qui est le dépositaire direct et immédiat de cette tradition. En effet, lorsque les premiers tubercules d'igname commencent à mûrir, la présentation des prémices se fait d'abord en l'honneur du *vodun Cauko* (prononcez « Tchaouko », *Shango Lade*), divinité du feu et du tonnerre chez les Nago. Cette première présentation est faite par les familles nago, en l'occurrence la famille Ajigiti. Après les Ajigiti, ce sont les adeptes du *vodun Hebioso* (l'équivalent de *Shango* chez les Fon), ayant à leur tête la collectivité Latukpo, qui présentent les prémices d'igname au *vodun Hebioso*. Ensuite, vient le tour de la famille Sokpen, en même temps que celle-ci, c'est tout Ouidah qui offre les premiers tubercules d'igname aux *vodun Age* (en tant que régisseur de la forêt, maître de la végétation) et *Gbeji* (« dieu de l'Univers » ou divinité « Univers »).

---

<sup>98</sup> Bouche (Abbé P. B.), Op. Cit., p.56 ; le chevalier Des Marchais et Skertchly cités par Juhé-Beaulaton (D.), Loc. Cit., p.56

<sup>99</sup> Zinzindohoué (B.), 1984, « Fête des prémices d'igname dans la ville fon de Ouidah », in Medeiros (F. de) (textes réunis par), *Peuples du golfe du Bénin (Aja-Ewe)*, Paris, Karthala, p.229

Enfin, certaines couches de la société accomplissent assez tardivement les cérémonies du Tedudu<sup>100</sup> ; ainsi en est-il de ceux qui honorent les Abiku, divinités vivant dans la forêt, auxquelles sont dédiés les enfants dont on craint la mort prématurée, cela dans le but de les en épargner.

A Agbomè (Abomey), le mil et l'igname présentent des caractères socio-liturgiques<sup>101</sup>. L'igname y fait l'objet d'un interdit de consommation après sa récolte, interdit qui est également levé par le roi conformément à la coutume. Ce sont les adeptes du *vodun Sakpata* (divinité de la terre et de la variole) qui organisent les cérémonies de *Tedudu* ; le roi inaugure ces cérémonies en recevant l'igname de celui qui l'a récoltée en premier. Les principaux *vodun* invoqués au cours de ces cérémonies aux côtés des *To vodun* (dieux des eaux) et des *Toxyo* (ancêtres totémiques divinisés) sont *Sakpata*, *Hèviosso* (*Hebiosso*) et *Dan* (divinité de la richesse, qui lie la terre au ciel). Les cérémonies se poursuivent ensuite au sein des lignages et familles en l'honneur de leurs propres ancêtres et *vodun*.

Pour les prémices d'igname, les Fon disent *tedudu* (manger l'igname) et désignent la cérémonie publique sous le terme de *katanto*, du nom d'un tambour du roi Ghézo (1818-1858) auquel le rite annuel rend hommage pour le développement agricole spectaculaire que ce souverain a apporté dans son royaume pour compenser en particulier les pertes dues au déclin de la traite des esclaves. En effet, à partir du règne de ce souverain, l'ouverture de la fête des prémices d'igname, communément appelée *katanto* à Abomey selon C. Savary<sup>102</sup>, consistait à amener son tambour en procession jusqu'au marché, jusqu'à l'*aizan*, l'autel du marché sous lequel furent enterrés vivants deux mahi (un homme et une femme) ramenés de Hunjroto, nom que prit ce marché devenu le principal d'Abomey. Des libations d'eau lustrales

---

<sup>100</sup> Tedudu est l'appellation de la fête des prémices d'igname en milieu fon et apparenté.

<sup>101</sup> Juhé-Beaulaton (D.), Loc. Cit., p.61

<sup>102</sup> Savary (C.), 1992, « Rites des prémices d'igname en Afrique de l'Ouest », *Bulletin du centre genevois d'Anthropologie*, 3, pp. 138-139

provenant de la source sacrée Amondi étaient faites à ce moment-là, et des ignames étaient introduites dans le tambour que l'on battait sans arrêt sur un rythme rapide. Ce tambour s'accompagnait de petits tambours de forme courante, de cloches de fer et hochets musicaux en vannerie. Tant que le tam-tam n'est pas arrivé sur le marché Hunjroto, l'igname ne peut être introduite sur les autres marchés ; il est naturellement interdit d'en consommer avant que le roi n'en ait mangé. Après la cérémonie au marché, la procession se rendait au palais où des libations étaient faites auprès de l'entrée et où des danses avaient lieu devant la représentation de l'ancienne dynastie royale. Après le passage du *katanto*, chacun peut en consommer en commençant toutefois par en offrir aux *vodun* publics qu'il vénère, aux ancêtres et dans le cadre privé à son Fa personnel (ou *kpoli*), c'est-à-dire l'esprit qui préside à sa destinée et qui lui a été révélé par le *Fa* (dieu ou génie de la divination) au cours d'une cérémonie particulière appelée *Fazun*. A l'occasion de cette fête, les participants se partageaient le *tekpikpan* (la purée d'igname) mêlé d'huile de palme et accompagné des volailles cuites à part.

En outre, depuis les débuts du royaume, la fête des prémices d'igname comprenait un rite de purification du roi, sorte de bain rituel qui avait lieu auprès d'une des sources consacrées. Ce rituel portait le nom de *kudio* ou *houé-hou-li-lê*, termes signifiant respectivement « échanger la mort » et « bain annuel ».

Selon P. Hazoumé, l'igname était présente dans les sacrifices humains<sup>103</sup> faits sous le règne du roi Ghézo, dans le cadre des cérémonies annuelles (*xwetanu* en Fon), suite à la campagne réussie (deuxième guerre) de Hounjroto. Il s'avère que le sacrificateur (Migan) reçut du souverain, l'ordre de sacrifier des captifs mahi ramenés à l'issue de cette guerre. Les aides du vainqueur servaient aux victimes des ignames cuites sous les cendres. Alors, aussitôt la tête séparée du corps, certains estomacs rendaient les ignames qu'ils venaient de recevoir.

---

<sup>103</sup> Hazoumé (P.), 1938, *Doguidimi*, Paris, Larose, p.161

Les aides du Migan pataugeaient dans la boue de sang, de pâte d'igname vomie et de terre, et enlevaient activement les têtes et les cadavres.

L'apparition de la nouvelle igname fait l'objet de cérémonie rituelle dénommée *ɔdun Ogbodo*<sup>104</sup> dans le royaume d'Aja-Were. Elle consistait à faire manger la nouvelle igname d'abord aux dieux protecteurs des récoltes avant que les populations ne puissent commencer à en consommer. La fête était placée sous l'autorité suprême de la divinité tutélaire de Were. On disait alors à Were que « *a laman icu* », ce qui signifierait : « nous inaugurons la consommation de la nouvelle igname ». C'est à partir de ce jour inaugural encore appelé *Ijo Ilaman* que toute la population était autorisée à consommer la nouvelle igname.

Selon F. Oloudé, à Kétou, le rituel des prémices d'igname est traditionnellement fait en l'honneur des *Ibedji* (jumeaux) auxquels les familles expriment ainsi leur gratitude. Au cours de ce rituel, l'on utilise de l'igname, du haricot et de l'huile de palme. Ce rituel intéresse également les *Babalao* (prêtres d'*Ifa*, dieu de la divination) qui l'observent en signe d'honneur et de gratitude à l'endroit de cette divinité.

Dans le Hollidjé, la fête de l'igname donne lieu à beaucoup de divertissements<sup>105</sup>. Elle enregistre une forte participation de féticheurs et de sympathisants. A l'occasion, beaucoup de tubercules d'igname sont consommés. Chaque féticheur met en œuvre tout son art pour émerveiller l'assistance par ses chants et danses. La nuit, toute la nuit, c'est le *Guèlèdè* et le lendemain (le jour), ce sont les féticheurs qui, au son des tam-tams, s'évadent de ce monde, entrent en transe puis se mettent à danser dans un état impeccable. Les gardes royaux aussi, dans leur tenue de fête, offrent le troisième jour de la fête, le spectacle de leur danse « *Achélé* » où la vigueur, la souplesse et l'allégresse se mêlent. S'agissant du *Guèlèdè*, il

---

<sup>104</sup> Abiala (J. K.), Op. Cit., p.74

<sup>105</sup> Faleroun (T. N.), Ibidem, p.24

mobilise le plus de monde de par son importance dans ledit milieu. Les *Guèlèdè* féminins se distinguent de leurs compères masculins. Les premiers dansent le jour tandis que la nuit est réservée aux seconds.

Pour mener à bien toutes les cérémonies rituelles liées à la fête des prémices d'igname, il était nécessaire de toujours consulter les divinités pour demander et obtenir leur avis favorable. Parmi les formes de consultation en usage, le *Fa* ou l'*Ifa* retient particulièrement l'attention. En tant que divinité, le *Fa (Ifa)* joue le rôle d'intermédiaire entre les hommes et les autres dieux. Ainsi, il indique les dates favorables ou agréées pour les cérémonies. Aussi prescrit-il aux humains toute autre conduite indispensable à tenir pour s'assurer une belle fête des prémices d'igname. De plus, les prêtres du *Fa* et toute personne liée à lui pour une vie favorable, se doivent de lui offrir les prémices d'igname avant d'en consommer<sup>106</sup>. Par conséquent, les concernés qui manqueraient de sacrifier à cette tradition, risqueraient de perdre l'intermédiation du *Fa* avec toutes les faveurs qui en découlent. Un bel exemple des mystères de cette divinité, s'est produit à l'occasion des sacrifices humains mentionnés plus haut lorsqu'une potentielle victime originaire de Hounjroto avait catégoriquement refusé de consommer de l'igname, à lui offerte, et ce, en signe de respect et de fidélité au *Fa* qui lui en avait interdit toute consommation pendant toute sa vie sur terre. Face à un tel homme si vertueux, le roi Ghézo n'a pu résister. Par ce comportement qui a forcé et obtenu l'admiration du souverain, ce captif de guerre eut la vie sauve grâce à la prescription initiatique qu'il a respectée. Sous l'ordre du roi, Migan, le victimaire épargna ce mahi afin de tirer profit de son sens de respect, de courage, de détermination et de fidélité pour le compte du royaume de Danxomè. Il s'agissait là des exemples de valeurs cardinales recherchées pour la stabilité, un gage de la puissance de cette entité politique.

---

<sup>106</sup> Information fournie par le traditionniste Daah Sunmandjè Hueyin (prêtre du *Fa*) lors de l'émission télévisée *doyi doslo* en date du 24 juillet 2014 sur l'ORTB.

Par ailleurs, un autre aspect des rites en rapport avec l'igname, se rencontre à Toli-Bosito. Les Tolinu observent le rituel d'offrande et de sacrifice à l'endroit des divinités *Dinsrê* et *Asabê*<sup>107</sup>, rituel qui se tient le lendemain du jour du marché de Toli-Bosito. Ce jour (appelé *gaagbé*), les officiants servent à ces divinités des mets de prédilection parmi lesquels figure l'igname. Eu égard à une telle périodicité, les prémices d'igname ne sont pas exigées pour la circonstance.

En définitive, les rites d'offrande d'igname passés en revue à travers quelques localités de la région d'étude, laissent remarquer des nuances relativement à la diversité des groupes sociolinguistiques qui se partagent cet espace géographique.

### **5-3-Dimensions sociopolitique et diplomatique**

La culture de l'igname a contribué à la consolidation d'institutions politiques fortes, utilisant précisément la fête des ignames comme instrument de contrôle et de cohésion de la société dans le Sud-Bénin. En effet, cette fête unit l'ensemble de la communauté souvent aux origines diverses ; elle permet de communier dans la paix. C'est un rituel d'intégration, de mobilisation, de réconciliation et d'allégeance. Il s'agit, bien entendu, d'allégeance aux divinités et aux autorités politiques. Ce qui participe, pour ainsi dire, à l'affirmation du pouvoir politique en particulier. Par exemple, à Abomey, certaines traditions orales attribuent l'introduction de l'igname dans ladite entité au roi Tégbessou (1740-1774) qui l'aurait rapportée d'une expédition contre les Ayonu<sup>108</sup> (Oyo, cité située au Nigeria). Cela y renforce, dans une certaine mesure, le contrôle royal sur la consommation et la commercialisation de

---

<sup>107</sup> Iroko (A. F.), Op. Cit., pp.203-204

<sup>108</sup> Juhé-Beaulaton (D.), Ibidem, p.215

l'igname. Toutefois, il convient de pousser la réflexion sur l'introduction de l'igname à Abomey par ce roi.

En effet, Avisou (futur roi Tégbessou) fut envoyé à Oyo comme otage<sup>109</sup> par son père Agadja dans le cadre du tribut imposé au royaume de Danxomè par Oyo au cours du règne de ce dernier. Arrivé dans le royaume d'Oyo, le prince refusa de cultiver le champ d'ignames qui lui a été confié. Pour ce faire, il refusa également de manger, de boire et de parler. Cet état de choses amena l'Alafin (le roi d'Oyo) à renvoyer le prince Avisou à Abomey. Revenu d'Oyo et sacré roi plus tard, Avisou fit allusion à cet épisode de sa vie en choisissant le nom Tégbessou. Cela dit, il existe d'autres versions relatives au nom fort de ce roi. Il dut lui aussi payer ce même tribut. C'est ainsi que suite à des démêlées avec l'Alafin et à l'issue d'une campagne très peu fructueuse contre Oyo, il aurait apporté de l'igname qu'il introduisit dans le royaume de Danxomè. Devenu vassal d'Oyo, le royaume de Danxomè doit sa libération de ce tribut, appelé *Ayogban*, successivement au roi Adandozan et au roi Ghézo. Il est clair qu'avant le règne de Tégbessou, le royaume d'Allada, déjà réputé pour la culture de l'igname, fut annexé et intégré au royaume de Danxomè par le roi Agadja en 1724<sup>110</sup>. De plus, dès le début du règne du roi Houégbadja vers 1645, il institue des cérémonies annuelles ; l'une d'entre elles, est le bain annuel du corps du roi, le *Houé-hou-li-lê* ou *kudio*. Cette cérémonie

---

<sup>109</sup> Guézo (A.), 2013, « Tégbessou et Kpengla dans la généalogie des rois du Danxome : Essai d'interprétation de deux clichés courants dans la transmission orale du récit », in Gayibor (N.), Juhé-Beaulaton (D.), Gomgnimbou (M.) (éds), *L'écriture de l'histoire en Afrique. L'oralité toujours en questions*, Paris, Karthala, p. 142 ; Cornevin (R.), 1981, *La République Populaire du Bénin : Des origines dahoméennes à nos jours*, Paris, Maisonneuve et Larose, p.104 ; Voir aussi Tchaou Hodonou (C.), 2001, *Visage du Bénin : Le guide du tourisme et des affaires*, Cotonou, Les Editions du Flamboyant, 2<sup>e</sup> édition, pp.130-132

<sup>110</sup> Michozounnou (R.), 1992, *Le peuplement du plateau d'Abomey des origines à 1889*, Thèse de Doctorat, Université de Paris I Panthéon-Sorbonne U.F.R. Histoire, p.9; Tchaou Hodonou (C.), *Ibidem*, p.131

avait lieu au moment de la récolte des premières ignames<sup>111</sup> et serait observée au moment de la fête des prémices desdits tubercules.

Mieux, parlant des activités économiques des pré-Agasuvi (Yoruba, Za, Wémènou et Xwéda), l'historien R. Michozounnou écrit : « *L'agriculture apparaît comme la principale activité économique de tous ces peuples installés sur le plateau d'Abomey. (...) Ces travaux champêtres produisent essentiellement de l'igname, du palmier à huile, de la banane, du haricot et du mil* »<sup>112</sup>. B. Nondichao fait aussi remonter l'existence de la culture de l'igname sur ce plateau, à l'époque des pré-Agasuvi<sup>113</sup>. Par ailleurs, les rois de Danxomè sont des *Alladahonu*, ce qui rappelle l'émigration de leurs ancêtres d'Allada pour le plateau d'Abomey. Or, à Allada, il existe aussi des preuves attestant l'existence de cette culture tout au moins à partir du XVI<sup>e</sup> siècle avec G. M. Castello Branco. Sur le terrain à Allada, les informateurs<sup>114</sup> s'accordent à reconnaître la production massive de l'igname dans cette entité politique durant une longue période par le passé. A l'examen de ce qui précède, il semble judicieux de retenir que le roi Tégbessou aurait introduit une ou plusieurs variété(s) d'igname, complétant ainsi la gamme de celles qui existaient déjà sur le plateau d'Abomey.

Du point de vue diplomatique, les ignames représentaient un atout. A en croire O. Adélakoun<sup>115</sup>, le royaume de Kétou aurait envoyé, par le biais d'une ambassade, une jarre trouée (l'un des symboles initiés par le roi Ghézo) contenant une belle igname au royaume de Danxomè dans le courant du XIX<sup>e</sup> siècle, afin d'exhorter cette monarchie à cultiver la paix. En fait, par cet acte, le Danxomè était invité à mieux s'occuper de la culture d'igname pour

---

<sup>111</sup> Cornevin (R.), Ibidem, p.98

<sup>112</sup> Michozounnou (R.), Ibidem, pp.13-15

<sup>113</sup> Nondichao Bachalou, 79 ans, documentaliste en histoire et tradition à la retraite, entretien du 4 juillet 2015 à Abomey

<sup>114</sup> Yéhoummin Justine, 77 ans, cultivatrice, entretien du 14 juillet 2015 à Allada ; Djigla Emmanuel, 60 ans, cultivateur, entretien du 14 juillet 2015 à Allada

<sup>115</sup> Adélakoun Osséni, déjà cité.

s'assurer davantage l'autosuffisance alimentaire, facteur de paix, plutôt que de se livrer à de sempiternelles guerres contre ses voisins dont Abeokuta, bastion imprenable. Mal en a pris à Kétou dont le message, plus tard, servit de mobile pour le sac de Kétou par le roi Glèlè en 1886.

L'importance de l'igname dans le milieu objet d'étude, n'est pas occultée dans la réception des missions étrangères<sup>116</sup>. Le roi Béhanzin, recevant le Père Dorgère le 05 septembre 1890, lui offrit de nombreux cadeaux dans lesquels quatre paniers d'igname sont comptés. Le 15 février 1891, dans un rapport de la mission Audéoud, ce même roi envoya, entre autres présents, des ignames pour les gens de Toffa qui accompagnaient les Blancs. Aussi les ignames faisaient-elles partie des vivres apportés de Tinji par Gutchini (devenu le roi Agoli-Agbo) et son fils Ahliha pour le ravitaillement de Béhanzin et ses troupes suite à leur retranchement stratégique en brousse au cours de la deuxième guerre franco-danxoméenne (1892-1894) à la veille de la colonisation française<sup>117</sup>.

En outre, dans le courant de février-mars 1891, R. P. Pied était reçu de façon très courtoise par le roi de Kétou et ses sujets<sup>118</sup>. Le roi lui offrit un canard et des vivres dont l'igname. Ses sujets qui avaient appris l'arrivée du Blanc, accouraient des villages, apportant de nombreux cadeaux à leur hôte. La plupart des présents étaient constitués d'igname.

A partir des aspects ci-dessus mentionnés, des preuves évidentes sont fournies sur l'importance de l'igname chez quelques peuples de la région objet d'étude. Mais cette importance n'a pu empêcher le remarquable recul de la culture de cette plante dans le milieu.

---

<sup>116</sup> Ahanhanzo Glèlè (M.), 1974, *Le Danxomè : du pouvoir aja à la nation fon*, Paris, Nubia, p.138

<sup>117</sup> Ahanhanzo Glèlè (M.), *Ibidem*, p.217

<sup>118</sup> Pied (R.P.), *Loc. Cit.*, p.266

**TROISIÈME PARTIE :**

**VERS L'ÉCLIPSE DE LA CULTURE DE L'IGNAME DANS LE SUD-BÉNIN**

## **CHAPITRE VI : LES DÉBUTS DU REcul D'UNE PLANTE DE TRADITION**

### **MULTISÉCULAIRE**

L'importance de l'igname est établie chez plusieurs peuples du Sud-Bénin. Mais de nos jours, les activités agraires et même les habitudes alimentaires contrastent fortement avec cet aspect du passé de la partie méridionale du pays. C'est pourquoi, il convient de présenter quelques facteurs responsables d'une telle mutation. D'emblée, ces facteurs se trouvent essentiellement liés à la diffusion de la culture du manioc<sup>119</sup> dans la région car en dépit de la lenteur de sa diffusion, le manioc a fini par s'imposer parmi les tubercules les plus cultivés et les plus consommés dans l'actuel Bénin méridional.

---

<sup>119</sup>Arbuste à racine tubéreuse de 2 à 6 m de haut, l'espèce *esculenta* est largement cultivée au Sud du pays. Elle présente trois parties essentielles à savoir : les feuilles, la tige et les racines ou tubercules qui constituent la partie la plus utile de la plante. Au terme de leur développement, les tubercules mesurent 15 à 60 cm de longueur et 5 à 10 cm de diamètre. Selon les espèces, le tubercule est lisse ou rugueux, brun-jaune, brun-sombre, brun-rouge, brun-rosé ou blanc-rosé.

Certaines espèces de manioc portent des fleurs qui sont le plus souvent unisexuées (femelles ou mâles). On observe également des cas de fleurs bisexuées. Certains clones sont cependant non florifères. La plante est monoïque et sa multiplication se fait principalement par voie végétative (bouturage) mais aussi par voie sexuée. La pollinisation est aussi bien anémophile qu'entomophile et a lieu en général entre fleurs appartenant à des pieds différents avec un taux de croisement naturel variant entre 63 à 100%. Du point de vue écologique, le manioc est une plante peu exigeante sans toutefois être un passe-partout. Il peut être cultivé sur divers types de sols (alluvionnaires, ferrallitiques, tourbeux, etc.). Il s'adapte aux sols riches ou pauvres, pourvu que leurs propriétés physiques permettent une circulation convenable de l'air et de l'eau et favorisent l'étalement des tubercules. La température idéale pour un meilleur rendement du manioc varie entre 20°C et 28°C. Mais il a la faculté de s'accommoder d'une température variant entre 10°C et 39°C. Au-delà de ces bornes, sa croissance ralentit ou s'arrête complètement.

Le manioc est l'une des plantes dotées d'une résistance rare face à la sécheresse. Durant les périodes sèches en effet, il mène une vie au ralenti pour reprendre une croissance normale à la saison des pluies. Il se contente d'une pluviométrie comprise entre 1 000 mm et 2 000 mm d'eau par an. Le manioc est une plante héliophile. Cependant l'excès de lumière peut devenir préjudiciable à la formation de l'amidon. La durée de maturation des tubercules de manioc varie suivant les espèces, les sols et dépend aussi des aléas climatiques. La récolte peut donc être effectuée dix à vingt-quatre mois après la mise en terre des boutures. Elle peut être différée jusqu'à trois ans selon l'usage que le cultivateur veut en faire.

## 6-1-Origine du manioc et son introduction dans le Sud-Bénin

De son nom botanique *Manihot esculenta* Crantz ou *Manihot utilissima* Pohl, le manioc fait partie de la famille des Euphorbiacées dans laquelle les spécialistes dénombrent plus de trois cents genres et huit mille espèces. Le genre *Manihot* appartient à la tribu des Manihotae. La distinction entre les espèces se fait à partir de la morphologie de la partie aérienne de la plante, de la forme des tubercules, du cycle de maturité, du rendement et de la teneur en acide cyanhydrique. Par exemple, le *Manihot palmata* (manioc amer) contient plus d'acide que le *Manihot aipi* (manioc doux).

Jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le doute subsistait encore quant à la connaissance de l'origine du manioc. Des auteurs comme Raynal (en 1772) ont attribué une origine africaine à cette plante ; mais à partir de 1886, De Candolle a tenté de dissiper le doute en situant l'origine du manioc (le genre *Manihot*) au Nord-Est du Brésil<sup>120</sup>. Cette origine brésilienne a été confirmée par l'hypothèse de Vavilov selon laquelle « *le centre d'origine d'une plante cultivée est caractérisé par la présence d'une grande diversité variétale* »<sup>121</sup>. En effet, selon P. Sylvestre et M. Arraudeau, le Nord-Est du Brésil répondrait parfaitement à cette hypothèse. Cependant, l'ancienneté de la culture du manioc au Nord-Est du Brésil n'a été attestée que par des preuves indirectes.

D'autres centres ont fourni des indices historiques et archéologiques beaucoup plus anciens que ceux du Brésil<sup>122</sup>. Des grains d'amidon auraient été découverts dans les grottes de la vallée de Tehuacan, dans l'Etat de Pueble au Mexique. Ils ont été datés de 200 à 900 ans avant Jésus-Christ. Dans les savanes du Vénézuéla en Amérique du Sud, des représentations de tubercules de manioc ont été découvertes et datées de 2 000 ans avant Jésus-Christ. Des

---

<sup>120</sup> Loitcha (D.), Ibidem, p.22

<sup>121</sup> Sylvestre P. et Arraudeau M. cités par Loitcha (D.), Ibidem, p.23

<sup>122</sup> Loitcha (D.), Op. Cit., p.23

fourneaux de cassabe (galette de manioc) ont été recensés à Malambo au nord de la Colombie et datés de 1 200 ans avant Jésus-Christ.

D'autres indices archéologiques auraient été identifiés dans les régions du lac Maracaïbo au Vénézuéla et datés de 2 700 ans avant Jésus-Christ. En 1977, il a été révélé que le commerce de la farine de manioc avait été actif dans le nord de l'Amérique du Sud aux deuxième et troisième millénaires avant Jésus-Christ.

En dépit de tous ces indices retrouvés çà et là, il a été finalement admis que le nord-est du Brésil serait le lieu d'origine du manioc et que les autres sites d'Amérique Centrale et du Mexique seraient des centres secondaires. Ce consensus repose sur l'hypothèse de Vavilov.

Avant l'historique voyage de Christophe Colomb, le manioc était inconnu partout ailleurs en dehors de l'Amérique<sup>123</sup>. Tout a commencé lorsque, en 1500, le navigateur portugais Cabral a atteint la côte brésilienne. Trente-et-un ans plus tard, le roi Jean III du Portugal inaugure un programme de colonisation très poussée de la côte brésilienne. Sur cette côte, les Portugais entrèrent en contact avec la tribu Tupinamba, l'une des trois principales de la forêt tropicale. Ces tribus avaient une connaissance assez avancée de la valeur nutritionnelle du manioc dont elles faisaient déjà un commerce très actif depuis l'Antiquité.

Aussi le commerce de la farinha était-il fort bien pratiqué dans les colonies portugaises d'Amérique. Les colons s'en approvisionnaient eux aussi pour leur alimentation. Cette pratique était facilitée et encouragée par les relations d'échanges commerciaux, de concubinage et de travaux forcés qui liaient Portugais et indigènes américains. Le manioc devint ainsi un élément assez important de la ration alimentaire des colons. Lorsque les premiers esclaves noirs débarquèrent en Amérique au XVI<sup>e</sup> siècle, le manioc fut introduit

---

<sup>123</sup> Jones O. W. cité par Loitcha (D.), Op. Cit., p.24

dans les plantations portugaises. Ainsi, la farine de cossette de manioc, en l'occurrence, dominait l'alimentation de l'esclave noir au Brésil<sup>124</sup>.

Le manioc fut ensuite transporté vers les colonies dans lesquelles il n'était pas encore connu<sup>125</sup>. C'est ainsi qu'il fut introduit en Afrique dans les installations portugaises d'Elmina, de Mogadishu, de Saô-Tomé et Príncipe et de l'embouchure du Congo. La première mention écrite du manioc en Afrique daterait de 1558, époque à laquelle le manioc n'était cultivé que dans les colonies portugaises précitées et probablement dans le golfe du Bénin. Au cours du XVII<sup>e</sup> siècle, la culture du manioc a été adoptée en Angola (vers 1648), au Zaïre (1650) et sur la côte de Guinée (1650). Mais la culture de ce tubercule demeurait inconnue dans une grande partie de l'Afrique Occidentale jusqu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Il a fallu attendre le XIX<sup>e</sup> siècle pour observer la diffusion du manioc en Afrique Occidentale à la faveur de l'introduction des techniques de sa transformation.

A en croire J. O. William, il est loisible de dire que jusqu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, le manioc n'était pas encore introduit sur le territoire de la République du Bénin. Mais un tel constat n'était plus soutenable au XVIII<sup>e</sup> siècle, siècle au cours de laquelle A. Dalzel signalait l'existence du manioc dans la partie méridionale du pays. Cette révélation paraît vraisemblable dans la mesure où, au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'installation effective des Portugais à Ouidah, marquée par la construction du Fort Saint Jean-Baptiste d'Ajuda en 1721, a marqué la Côte des Esclaves et a disposé le territoire de la République du Bénin en général et le Sud-Bénin en particulier à l'introduction et à la culture du manioc.

---

<sup>124</sup> Maestri M. cité par Loïtcha (D.), Op. Cit., p.24

<sup>125</sup> Loïtcha (D.), Op. Cit., pp.28-29

Faute de date précise en l'état actuel des recherches menées dans le cadre du présent travail, il semble néanmoins que le manioc fut introduit dans l'espace béninois et plus précisément dans le Sud-Bénin au XVIII<sup>e</sup> siècle.

## **6-2-Rôle des Afro-Brésiliens dans la diffusion du manioc dans le Bas-Bénin**

P. Verger attribue aux Afro-Brésiliens la diffusion de certaines plantes d'origine américaine ; il s'agit essentiellement du manioc dont les tubercules de certaines variétés contiennent un pourcentage important de principe toxique qui nécessite une préparation culinaire particulière avant consommation<sup>126</sup>. L'installation des commerçants portugais du Brésil dans le Sud du pays à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et surtout au XIX<sup>e</sup> siècle puis le retour des esclaves affranchis, auraient contribué à diffuser cette plante en faisant notamment connaître les procédés indispensables de sa préparation. Cela permet d'expliquer le nom donné au manioc par les Gen ou Mina sous le vocable de *kuté* signifiant "igname de la mort ou igname mortelle" du fait des variétés toxiques du tubercule. Celles-ci avaient peut-être été importées en premier et auraient provoqué des empoisonnements parmi les populations de la région, retardant ainsi la diffusion de cette plante. C'est pourquoi l'Abbé J. Laffite écrit que la tige du manioc « *renferme un suc laiteux, qu'on regarde comme un poison des plus violents* »<sup>127</sup>. L'Abbé P.B. Bouche rejoint ce dernier en ajoutant à son tour que sa racine contient un « *suc laiteux vénéneux* »<sup>128</sup>.

En milieu hula par exemple, les localités comme Docloboé et Jonji n'ont pas connu moins de quatre variétés de manioc à savoir « *claba, hambêtê, dogbénanfinto et*

---

<sup>126</sup> Juhé-Beaulaton (D.), Op Cit, p.215

<sup>127</sup> Laffite (Abbé J.), OP. Cit., p.165

<sup>128</sup> Bouche (Abbé P. B.), Op. Cit., p.56

*gbakaya* »<sup>129</sup> parmi lesquelles la dernière est vénéneuse. Le vénéneux *gbakaya*, avec son jus toxique, n'a qu'une mauvaise réputation auprès des consommateurs qui se méfient de lui. Aussi n'utilisent-ils ses gros tubercules qui se présentent nombreux sous forme de grappes sur un même pied, que pour la fabrication du gari après en avoir extrait le liquide toxique. C'est également la condition pour en faire du *agbélimawè* destiné à un genre particulier de pâte très appréciée en pays gen et hula. Même les animaux sauvages craignent *gbakaya* qu'ils identifient, à l'instar des hommes, grâce au coloris rougeâtre du bout de ses feuilles.

L'acidité de ce tubercule a pendant longtemps constitué un frein à sa consommation et à sa diffusion. Mais la consommation sans crainte du manioc et sa diffusion dans le Bas-Bénin, devinrent possibles grâce aux Brésiliens et aux Afro-Brésiliens, connaisseurs des techniques de sa transformation. Ces derniers avaient déjà l'habitude de cultiver le manioc et de le transformer pour la consommation. L'exemple de Francisco Félix de Souza qui a contribué à la diffusion de la technique de la préparation du gari<sup>130</sup>, mérite d'être noté ici.

Dans l'aire géographique concernée par la présente étude, l'on attribue généralement l'introduction du manioc aux Agouda, terme désignant les commerçants portugais originaires du Brésil et les esclaves brésiliens affranchis qui sont revenus s'installer sur la côte du golfe de Guinée. Cette opinion populaire révèle l'origine du tubercule et évoque le rôle joué par ses connaisseurs.

Du reste, l'on ne doit pas occulter l'implication politique qui a accompagné cette culture dans le royaume de Danxomè au XIX<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>129</sup> Iroko (A. F.), 2001, *Les Hula du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Cotonou, les Nouvelles Editions du Bénin, pp.194-195

<sup>130</sup> Loitcha (D.), Op. Cit., p.29

### **6-3-Fondements de l'implication du roi Ghézo dans la culture du manioc**

A la rencontre du manioc, l'on trouva que sa production serait très avantageuse à plusieurs égards. En effet, cette plante requiert un temps de travail beaucoup moins important que l'igname ; les procédés cultureux sont simples, par simple bouturage, les tubercules peuvent se conserver longtemps en terre pour être arrachés juste avant la consommation. Cette bonne dormance du manioc facilite son stockage. Les tubercules d'igname quant à eux, ne bénéficient pas d'un pouvoir de dormance très long, ce qui pose des problèmes de sa conservation. Contrairement à l'igname, le manioc peut se contenter de sols peu fertiles, voire épuisés.

Suite à la grande sécheresse qui sévit de 1848 à 1851<sup>131</sup>, le roi Ghézo se rendit compte que le manioc était plus tolérant à la sécheresse, ce qui ne fut pas le cas de l'igname. La sécheresse en question était un déficit marqué et soutenu des précipitations ayant réduit significativement les productions agricoles du fait de sa fréquence et de la place que l'eau occupe dans les phénomènes métaboliques. La sécheresse est le principal facteur environnemental qui perturbe la production agricole en général et celle de l'igname en particulier. Or, la plupart des ignames ne tolèrent pas une longue période de stress hydrique (excès ou manque d'eau), sans une perte considérable de rendement. Le déficit pluviométrique entraîne des phénomènes de raccourcissement des cycles végétatifs, la floraison précoce et surtout la pourriture des semences mises en terre ou buttes. Une sécheresse qui s'installe après la germination est particulièrement nuisible au rendement de l'igname.

Eu égard donc aux nombreux avantages qu'offrait le manioc, le souverain ordonna sa culture à ses sujets. Cette volonté politique a été certainement l'une des motivations liées au

---

<sup>131</sup> Cornevin (R.), Ibidem, p.123

rôle joué par les Afro-Brésiliens dans la diffusion et la transformation du manioc dans l'entité politique<sup>132</sup>. Devenu ainsi prépondérant parmi les tubercules actuellement cultivés<sup>133</sup> dans le Bas-Bénin, le manioc donne lieu à diverses transformations bien appréciées. Même les feuilles de sa tige sont rentrées dans certaines habitudes alimentaires de la région.

Comme l'on le constate, le Sud-Bénin a connu la diffusion et l'influence de certaines plantes d'origine américaine parmi lesquelles figure remarquablement le manioc. Malgré le relatif retard qu'a accusé la diffusion de cette plante dans la région, elle a fini par bénéficier des facteurs favorables à son expansion, et ce, aux dépens de l'igname.

---

<sup>132</sup> Francisco Félix de Souza a contribué à la diffusion de la technique de la préparation du gari sous le règne du roi Ghézo

<sup>133</sup> Les études ethnobotaniques, effectuées au Bénin, ont révélé l'existence dans l'agriculture traditionnelle béninoise de nombreuses variétés qui se distinguent les unes des autres par les caractéristiques morphologiques de la tige (couleur ; forme ; grosseur ; taille ; ramifications ; densité des nœuds ; forme, taille et disposition des cicatrices pistillaires ; richesse en eau de la tige), des feuilles (nombre, taille et forme des folioles ; coloration des nervures ; longueur et coloration des pétioles ; disposition des feuilles sur la tige) et de la racine (forme, grosseur, longueur et striation ; coloration du tubercule et de l'épiderme ; longueur du pédoncule racinaire). Elles se distinguent aussi par la coloration des fruits (lorsqu'il en existe) et leurs caractéristiques agronomiques (productivité, précocité, résistance aux maladies et aux ravageurs, adaptation aux sols pauvres, aptitude des racines à la conservation au champ après maturité, tolérance aux mauvaises herbes, facilité d'arrachage), technologiques et culinaires (qualité du gari, teneur en amidon, friabilité, goût, teneur en eau, toxicité, taux de fibre, aptitude à faire du pilé, qualité des cossettes).

Les plus fortes diversités sont obtenues au Sud-Est du pays (13 à 22 variétés par village) et les plus faibles au Sud-Ouest (1 à 6 variétés par village). Les départements de l'Atlantique et du Zou sont intermédiaires avec 6 à 12 variétés par village. D'un ménage à un autre au sein d'un village, les variétés cultivées sont choisies sur la base des critères agronomiques et des critères culinaires et technologiques.

## **CHAPITRE VII : L'IMPACT DE LA TRAITE DES ESCLAVES SUR LA CULTURE** **DE L'IGNAME**

Le développement de la traite des esclaves sur la Côte du même nom et plus particulièrement dans le Sud-Bénin, et ce, à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, y a provoqué de profondes mutations. Il s'agit, entre autres, des bouleversements sociodémographiques ayant modifié les activités agraires et les habitudes alimentaires des populations concernées. Il y a eu, dans ce contexte historique, un impact largement négatif sur la culture de l'igname dans la région objet d'étude.

### **7-1- Traite des esclaves et évolution sociodémographique, facteurs de mutations** **dans le Sud-Bénin**

Dans le Sud-Bénin, la traite des esclaves a eu un impact majeur à la fois sur les densités de population et sur sa mobilité, bouleversant les systèmes de production et imposant des adaptations au développement d'un nouveau marché, notamment par des innovations agricoles. Celles-ci ont permis d'apporter un début de réponse aux aléas climatiques impactant la production agricole et de dégager des surplus alimentaires permettant de faire face à la croissance démographique liée à l'afflux des esclaves de traite, aux armées en déplacement, à la mobilité des hommes et, dans une moindre mesure, à la présence européenne, marquée en particulier par le personnel des forts et les équipages des navires.

Cette région était décrite par les Européens comme très peuplée, sans qu'il soit bien sûr possible de faire ici une évaluation de la densité démographique. C'est ce que souligne G. Bosman en affirmant que « *le Pays est fort peuplé* »<sup>134</sup>.

---

<sup>134</sup> Bosman (G.), 1705, *Voyage de Guinée*, Utrecht, A. Schouten, XVI-p. 417

La croissance ou la pression démographique et les crises de subsistance constituent, dans une certaine mesure, des facteurs déterminants de développement agricole et d'adoption de nouvelles cultures, comme le manioc adopté aux dépens de l'igname, en raison de la grande disponibilité de nourriture qu'il offrait. Cependant, cette relative densité démographique doit être pondérée par les crises sanitaires<sup>135</sup> (épidémies de variole ou de méningite) entraînant des taux de mortalité plus ou moins élevés et parfois des cas d'abandon de villages pour échapper à la source de contamination. A mesure que la traite transatlantique évoluait dans la région, elle générait l'insécurité à travers les guerres, limitant de ce fait la disponibilité de la force de travail. Cette situation a aussi réduit la culture de l'igname plus exigeante. Vu donc les exigences (mentionnées plus loin) de cette dernière, le manioc a été adopté comme tubercule proche de l'igname à certains égards<sup>136</sup> ; le manioc a aussi représenté à la fois une réponse au manque de main-d'œuvre pour assurer la production agricole et au souci de la disponibilité de nourriture.

La traite des esclaves a pu avoir un effet de régulation de la pression démographique en cas de crises de subsistance liées plus particulièrement aux aléas climatiques. A la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, Bosman décrit des récoltes de cultures vivrières dont l'igname. Il indique que l'igname a un cycle long car elle est plantée au cours de la grande saison des pluies, et elle est récoltée pratiquement pendant la petite saison des pluies, bénéficiant ainsi des deux saisons pluvieuses. En cas d'irrégularité de saison des pluies, les rendements des cultures d'igname sont faibles. Si les mêmes conditions climatiques limitent la production des autres denrées alimentaires (mil, sorgho, etc.), il s'ensuit la famine. C'est dire que la réputation des ignames dans la partie méridionale du Bénin à l'époque, n'a pu épargner des cas de famine à la région.

---

<sup>135</sup> Bosman (G.), *Idem*, p. 116 ; Norris (R.), 1790, *Mémoires du règne de Bossa-Ahadée, roi de Dahomé, État situé à l'intérieur de la Guinée et voyage de l'auteur à Abomé qui en est la capitale*, Paris, Gattey, p.128

<sup>136</sup> Les Gen ou Mina ont assimilé le manioc à l'igname, ce qui transparaît dans l'appellation « *kuté* » (té signifiant igname).

Comme l'on peut s'en douter, la famine a favorisé la vente d'hommes libres ou d'esclaves. A cet effet, G. Bosman écrit : « ...dans une année infertile ils sont exposés à une grande famine : on a vû (sic) pendant ce temps-là que des libres se sont vendus pour esclaves, afin de ne pas mourir de faim ; d'autres mettoient (sic) leurs esclaves en liberté, parce qu'ils ne pouvoient (sic) pas les nourrir. Il arriva en ce temps-là qu'un Capitaine Anglois (sic) à Fida, qui chargea son vaisseau d'esclaves sans donner aucune marchandise en échange, les Nègres s'étant contentés de vivres, dont heureusement il s'étoit (sic) bien pourvu sur la Côte »<sup>137</sup>. Les mémorables années de disette allant de 1848 à 1851, précédemment citées, corroborent bien cet état de choses.

## **7-2- Alimentation des traitants européens et des esclaves de traite dans le Bénin méridional**

A la faveur de l'installation des comptoirs européens et de l'afflux des esclaves sur la côte de la région, il s'est posé à la fois le problème de l'alimentation des Européens et des esclaves de traite à partir du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>138</sup>. En fait, il y a eu l'accroissement de la demande en vivres, lié au développement desdits comptoirs et à la nécessité de nourrir plusieurs mois durant les captifs avant leur embarquement. Si la traite a pu avoir parfois un effet néfaste sur la disponibilité des ressources pour cause de déficit de force de travail, il n'en demeure pas moins qu'elle a pu avoir aussi par moments un effet bénéfique sur la production des denrées alimentaires, en la stimulant pour répondre à l'augmentation de leur consommation. Ainsi, en dépit du dépeuplement progressif de la région, le commerce des esclaves n'apportait qu'un complément marginal à l'économie domestique essentiellement agricole du Bénin méridional

---

<sup>137</sup> Bosman (G.), Ibidem, p. 417

<sup>138</sup> Archives nationales de France, Paris, C6 : Sénégal et côtes d'Afrique (1664-1823), C6/25/1, pièce 14, C6/26/1, pièce 183,

au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>139</sup> selon P. Manning dont l'analyse est fondée sur celles d'I. A. Akinjogbin et de W. Peukert.

Les famines qui ont conduit les habitants du Bas-Bénin à vendre certains d'entre eux comme esclaves pour assurer leur survie, ne touchaient pas nécessairement les Européens, dont l'approvisionnement était en principe assuré par les navires venant d'Europe et faisant escale ailleurs en Afrique de l'Ouest ou dans les îles colonisées par les Portugais, ce qu'évoque G. Bosman, déjà cité plus haut. En effet, divers produits vivriers, dont la farine de manioc, étaient apportés d'autres régions pour approvisionner les forts et comptoirs européens installés dans la région concernée par la présente étude. Cependant, nombreux étaient les Européens à se plaindre des difficultés d'approvisionnement en vivres de ces forts et comptoirs lorsque les navires tardaient à arriver. En cas de longues attentes des navires, les Européens devaient alors consommer les produits locaux dont ils se méfiaient et qu'ils n'aimaient pas<sup>140</sup>. De plus, la conservation de ces vivres importés était un vrai problème et c'est l'une des raisons du développement des jardins à proximité des forts européens<sup>141</sup>. Dans cette dynamique, les jardins en question auraient accueilli plusieurs plantes cultivées dont le manioc diffusé plus tard dans le Sud-Bénin. Le missionnaire méthodiste anglais, T. B. Freeman, séjournant dans le royaume du Danxomè dans les années 1840, observa l'extension des cultures de manioc près de la côte. A cet effet, il écrit : « *The cassada is cultivated more extensively in the provinces of Whydah than it is in the Interior districts ; on account of the farina of that valuable root which are demanded by the slaveships. Some of the natives of*

---

<sup>139</sup> Manning (P.), 1993, « Structure économique et politique économique dans l'histoire du Bénin », *Afrika Zamani*, Nouvelle série n°1, pp. 164-165

<sup>140</sup> Archives nationales de France, Paris, déjà citées.

<sup>141</sup> Juhé-Beaulaton (D.), 1994, « Les jardins des forts européens de Ouidah (Bénin) : Premiers jardins d'essai », *Cahiers du Centre de recherches africaines*, n°8, pp. 84-105

*Whydah have made little fortunes by the cultivation of the cassada and the manufacture of its farina »<sup>142</sup>.*

Le nom en fon, donné au manioc, *fenyè*, qui dérive du portugais *farinha*<sup>143</sup>, permet de supposer qu'il a désigné une préparation culinaire (farine de manioc) avant la plante elle-même. Les débuts du développement de la culture du manioc semblent bien liés à l'alimentation des esclaves ; une des raisons étant que la farine se garde mieux que les tubercules d'igname qui se prêtent moins à la conservation. En outre, les tubercules de manioc font preuve d'une dormance que les tubercules d'igname ne peuvent avoir.

### **7-3- Alimentation des guerriers en quête d'esclaves**

Un autre facteur qui a pu intervenir également dans l'adoption du manioc est représenté par les expéditions militaires menées par les rois du Danxomè contre les royaumes voisins. Les guerres fréquentes conduites par les Danxomènou contre leurs voisins ont nécessairement eu un impact sur la population, par les recrutements répétés de troupes, les morts sur les champs de bataille, les prisonniers capturés, les habitants fuyant ces troubles à cause des exactions subséquentes. Des régions ont ainsi été dépeuplées, tandis que d'autres ont accueilli des troupes et des captifs, parqués sur des terrains de culture. Des captifs ou esclaves étaient gardés plusieurs mois avant d'être embarqués à bord des navires négriers.

Dans ce contexte de grande insécurité à la fois politique et alimentaire, liée aux mouvements de population, guerres, conscriptions, cantonnements, afflux d'esclaves, le manioc, qui pouvait se conserver en terre (pour être récolté en cas de besoin) plus encore que l'igname, a permis d'assurer une meilleure sécurité alimentaire.

---

<sup>142</sup> Freeman (T. B.), 1887, « Life and travels : Gold Coast, Ashantee, Dahomey », *The Western Echo*, supplement, 16-30 July, p. 8

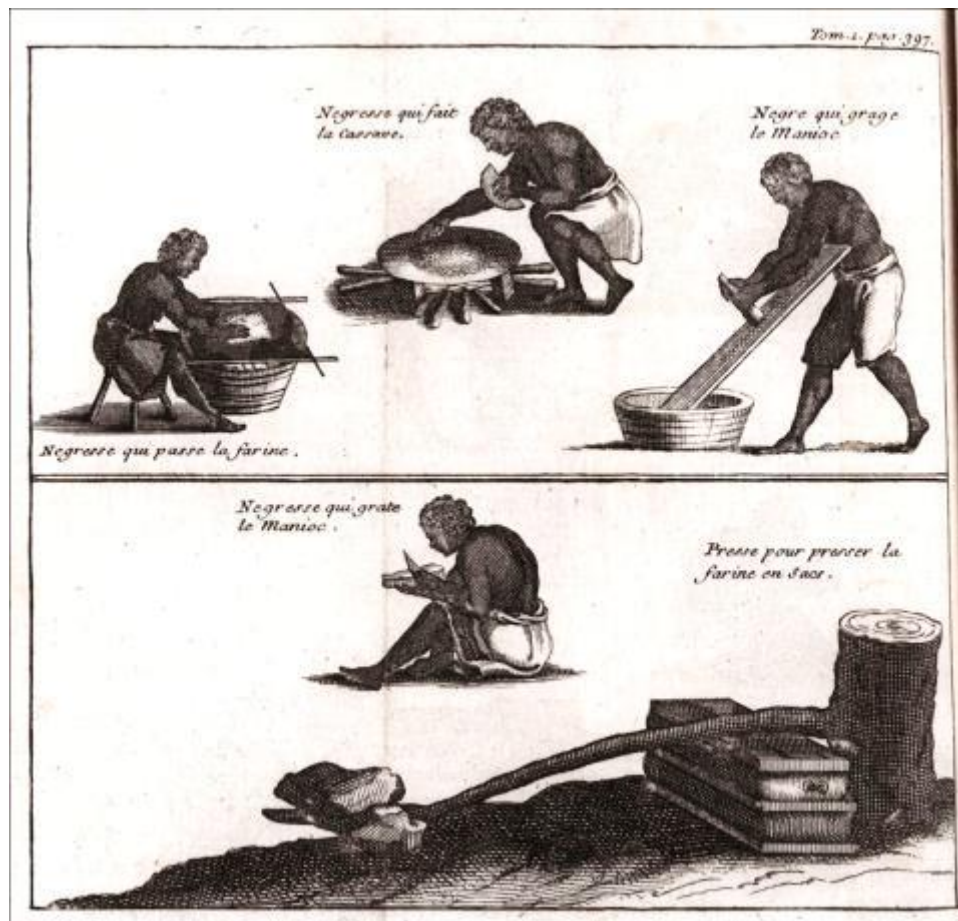
<sup>143</sup> Nondichao Bachalou, déjà cité.

R. F. Burton et, plus tard, J. A. Skertchly signalent la présence du manioc et/ou de sa farine dans l'alimentation des guerriers et des voyageurs<sup>144</sup>. La farine de manioc en question se conserve bien et peut être transportée facilement. Ainsi, elle pouvait être transportée facilement par les guerriers du Danxomè et rapidement délayée dans de l'eau pour être consommée sans même être cuite à nouveau. Cela peut d'ailleurs expliquer le succès de la farine de manioc pour l'alimentation de ces guerriers, ce qui n'est pas le cas de la farine de l'igname.

Au regard de ce qui précède, l'on retient que la combinaison de différents facteurs, tels que la croissance démographique, la traite des esclaves, les conflits entre royaumes mais aussi les aléas climatiques provoquant des crises de subsistance, permet également de comprendre la diffusion du manioc qui offre aisément un rendement supérieur à celui de l'igname.

---

<sup>144</sup> Burton (R. F.), *Ibidem*, Vol. 2, p. 309 ; Skertchly (J. A.), 1874, *Dahomey as it is: being a narrative of eight months' residence in that country*, London, Champman and Hall, Piccadilly, p. 58



Figures illustrant les étapes de la préparation de la farine de manioc d'après J. B. Labat, 1724,

Vol. 1, p. 127

## CONCLUSION

A la suite des activités de l'économie de prédation, l'Afrique est passée, sur initiative propre, à la production des denrées. En d'autres termes, il existe un caractère endogène de certaines civilisations culturelles en Afrique, à partir des ressources végétales des environnements naturels locaux et sans nécessairement impliquer des influences extra-africaines. Cette dynamique est, entre autres, traduite par la domestication et la culture de nombreuses plantes parmi lesquelles certaines sont toujours en usage dans l'alimentation.

L'Afrique de l'Ouest, l'un des « berceaux » agricoles du continent, est l'espace géographique où se situe la partie méridionale de l'actuelle République du Bénin. C'est dire que le Sud-Bénin est situé en plein foyer agricole, centre ayant connu la domestication des ignames africaines au nombre desquelles certaines sont toujours présentes dans l'agriculture béninoise. Seulement la culture de cette plante a beaucoup décru dans les activités agraires des populations du Bénin méridional.

Grâce à l'interdisciplinarité, la relecture des premiers écrits ou sources écrites primaires (sources imprimées) sur la Côte des Esclaves et l'analyse de la tradition orale, la lumière est faite sur quelques évidences de la culture de l'igname dans la région objet d'étude, en l'occurrence au cours de la période allant du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, pan chronologique actuellement choisi. La démarche scientifique suivie est ardue mais fructueuse pour l'écriture de cette facette de l'histoire rurale du Bénin méridional. Tout en aidant à connaître, un tant soit peu, les caractéristiques de l'igname du point de vue scientifique, elle a révélé la présence, sans équivoque, de cette plante ou de ce tubercule dans divers aspects de la vie des habitants de la région d'étude à l'époque ; ces habitants étant les éléments des aires culturelles ajatado et yoruba, auxquels se sont ajoutés les Gen ou Mina. Les aspects passés en revue concernent surtout les activités agricoles relatives à l'igname même et à l'importance à

plusieurs titres que revêtait le tubercule comme en témoignent les réalités socioéconomiques, culinaires, socioculturelles, culturelles, sociopolitiques et diplomatiques. Du reste, les facteurs du recul de la culture de l'igname ne sont pas occultés. Dans le Sud-Bénin, la culture de cette plante a décliné à la faveur de l'introduction et de la diffusion du manioc ayant rencontré des conditions favorables à cet effet.

Cependant, le voile demeure sur plusieurs localités pourtant concernées, localités faiblement ou non explorées dans la présente étude. Aussi même les aspects abordés dans ce travail, le sont-ils, peut-être de façon insuffisante. C'est pourquoi des recherches sont toujours envisageables sur le sujet étudié voire sur d'autres dimensions de l'histoire rurale du milieu en question. Il est souhaitable que les investigations soient menées dans un cadre pluridisciplinaire. Les résultats seront d'autant plus probants que les recherches seront menées par des équipes mixtes qui, d'une part, s'attèleront à la (re)découverte, à la relecture des archives négrières : cahiers de bord des navires, documents des forts, archives familiales et muséales, écrits de voyageurs, ... ; d'autre part, les chercheurs devront solliciter davantage les traditions orales car malgré leurs nombreux écueils, les traditions orales locales ne sont pas complètement amnésiques sur le passé des plantes en rapport avec les structures et les populations rurales. L'histoire rurale et agricole du Bénin méridional peut encore être étudiée de façon relativement pertinente pourvu que l'on ait la patience et les moyens de l'étudier et que l'on ait l'intelligence d'interroger davantage les sources orales locales quoiqu'elles soient parfois rares.

## **ANNEXES**

**Tableau n°3 : Quelques plantes originaires d’Afrique**

(Tableau inspiré des données de J. W. Purseglove, T. Shaw et B. Wai Andah)

NOM COMMUN	NOM SCIENTIFIQUE	FAMILLE	LIEU D’ORIGINE
CEREALES			
Millet	<i>Pennisetum glaucum</i> (L.) K. Schum	Graminée	Sahel, Darfour
Eleusine	<i>Eleusine coracana</i> (L.)	Graminée	Afrique de l’Est, Ethiopie
Tef	<i>Eragrostis tef</i> (Zucc.) Trotter	Graminée	Ethiopie
Fonio	<i>Digitaria exilis</i> Stapf., <i>D.</i> <i>iburua</i> Stapf.	Graminée	Burkina Faso, Sierra Leone
Riz africain	<i>Oryza glaberrima</i> Steudel	Graminée	Delta intérieur du Niger
LEGUMES ET LEGUMINEUSES			
Haricot	<i>Vigna unguiculata</i> L.	Papilionacée	Nigeria
Pois d’angol	<i>Cajanus cajan</i> (L.) Mill sp.	Papilionacée	Afrique de l’Ouest
Pois de terre	<i>Voandzeia subterranea</i> Thon.	Papilionacée	Afrique de l’Ouest
Géocarpe	<i>Kerstingiella geocarpa</i> Harms.	Papilionacée	Afrique de l’Ouest
Gombo	<i>Hibiscus esculentus</i> L.	Malvacée	Afrique tropicale et

			orientale
BOISSONS ET STIMULANTS			
Café arabica	<i>Coffea arabica</i> L.	Rubiacée	Ethiopie
Café liberica	<i>Coffea canephora</i> Pierre	Rubiacée	Ouganda et Congo
Kola	<i>Coffea stenophylla</i> G. Don	Sterculiacée	Afrique de l'Ouest
FIBRES			
Coton	<i>Gossypium herbaceum</i> L.	Malvacée	Afrique tropicale
Kapok	<i>Ceiba pentandra</i> L.	Bombacacée	Afrique de l'Ouest
Kenaf	<i>Hibiscus cannabinus</i> L.	Malvacée	Afrique tropicale
GRAINES OLEAGINEUSES			
Sésame	<i>Sesamum indicum</i> L.	Pédaliacée	Afrique orientale, Vallée du Niger
Ramtil	<i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass	Composée	Ethiopie
Ricin	<i>Ricinus communis</i>	Euphorbiacée	Afrique orientale
Moutarde	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern et Cass	Cruciféracée	Ethiopie
Riz de jungle	<i>Echinochloa colona</i>	Graminée	Gambie, Guinée
Palmier à huile	<i>Elaeis guineensis</i> Jacq.	Arécacée	Régions équatoriale et subéquatoriale de l'Afrique de l'Ouest et du centre
RACINES			
Igname	<i>Dioscorea cayenensis</i> Lamk., <i>D. rotundata</i> Poir.	Dioscoracée	Afrique de l'Ouest, Ethiopie

Patate haoussa	<i>Plectranthus esculentus</i>	Labiataée	Afrique de l'Ouest, Ethiopie
Fève	<i>Sphenostylis stenocarpa</i> Harms.	Papilionacée	Afrique de l'Ouest
CUCURBITES			
Courge	<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl	Cucurbitacée	Afrique tropicale
Melon d'eau	<i>Citrullus lanatus</i>	Cucurbitacée	Afrique tropicale
Melon	<i>Cucumis melo</i> L.	Cucurbitacée	Afrique tropicale
Cornichon	<i>Cucumis anguira</i> L.	Cucurbitacée	Afrique tropicale
Noisette d'huître	<i>Telfairia pedata</i>	Cucurbitacée	Afrique orientale
FRUITS			
Tamarin	<i>Tamarindus indicas</i>	Césalpinacée	Afrique orientale
Baobab	<i>Adansonia digitata</i> L.	Bombacacée	Afrique tropicale
Dattier du désert	<i>Balanites aegyptiaca</i> Del.	Zygophyllacée	Afrique tropicale
Jujube	<i>Zizyphus mauritania</i>	Rhamnacée	Afrique tropicale

**Tableau n°4:** Quelques plantes originaires de l'Asie et cultivées en Afrique

(D'après les données de J. W. Purseglove)

NOM COMMUN	NOM SCIENTIFIQUE	FAMILLE	PAYS D'ORIGINE ET ROUTE
Orge	<i>Hordeum vulgare</i> L.	Graminée	Du Sud-Ouest de l'Asie en direction de l'Ethiopie

Pois	<i>Pisum sativum</i> L.	Papilionacée	Du Sud-Ouest de l'Asie en direction de l'Ethiopie
Cocotier	<i>Cocos nucifera</i> L.	Arécacée	Du Pacifique en direction de l'Afrique orientale
Taro	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Aracée	Du Sud-Est de l'Asie en direction de l'Afrique
Manguier	<i>Mangifera indica</i> L.	Anacardiacee	De l'Inde en direction de l'Afrique de l'Est
Aubergine	<i>Solanum melongena</i> L.	Solanacée	Du Sud-Est de l'Asie en direction de l'Afrique de l'Est
Noix de bétel	<i>Areca catechu</i> L.	Palmée	De l'Inde en direction de la Tanzanie
Gingembre	<i>Zingiber officinale</i> Rosc.	Zingibéracée	De l'Asie du Sud en direction de l'Afrique de l'Est
Oignon	<i>Allium cepa</i> L.	Liliacée	Du Sud-Ouest de l'Asie en direction de l'Afrique tropicale
Grande igname	<i>Dioscorea alata</i> L.	Dioscoréacée	Du Sud-Est de l'Asie en direction de Madagascar
Pois chiche	<i>Cicer arietinum</i> L.	Papilionacée	Du Sud-Ouest de l'Asie vers l'Ethiopie
Lentille	<i>Lens esculenta</i> Moench	Papilionacée	Du Sud-Ouest de l'Asie vers l'Ethiopie

Clou de girofle	<i>Eugenia caryophyllus</i> (Sprengel) Bullock et Harrison	Myrtacée	Des Moluques en direction de Zanzibar
Thé	<i>Camellia sinensis</i> (L.) O. Kuntze	Théacée	Du Sud-Est de l'Asie vers l'Afrique de l'Est
Graine de Soja	<i>Glycine max</i> (L.) Merr	Euphorbiacée	De la Chine vers l'Afrique de l'Est

**Tableau n°5 :** Quelques plantes originaires de l'Amérique et cultivées en Afrique

(D'après les données de J. W. Purseglove)

NOM COMMUN	NOM SCIENTIFIQUE	FAMILLE	LIEU DE PROVENANCE ET ROUTE
Maïs	<i>Zea mays</i> L.	Graminée	Du Mexique vers l'Afrique
Patate douce	<i>Ipomea batatas</i>	Convolvulacée	Du Mexique vers l'Afrique
Manioc	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Euphorbiacée	Du Sud-Est de l'Amérique vers l'Afrique de l'Ouest
Piment	<i>Capsicum annuum</i> L.	Solanacée	Du centre de l'Amérique vers l'Afrique de l'Ouest
Potiron	<i>Cucurbita</i> spp.	Cucurbitacée	Du centre de l'Amérique vers l'Afrique
Tabac	<i>Nicotiana tabacum</i> L.	Solanacée	Du Sud de l'Amérique vers l'Afrique

Cajou	<i>Anacardium occidentale</i> L.	Anacardiacée	Du Brésil via l'Inde vers l'Afrique
Ananas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr	Broméliacée	Du Sud de l'Amérique vers l'Afrique tropicale
Goyave	<i>Psidium guajava</i> L.	Myrtacée	De l'Amérique tropicale vers l'Afrique tropicale
Papaye	<i>Carica papaya</i> L.	Caricacée	Du centre de l'Amérique vers l'Afrique tropicale
Avocat	<i>Persea americana</i> Mill	Lauracée	De l'Amérique vers l'Afrique tropicale
Cacao	<i>Theobroma cacao</i> L.	Sterculiacée	Du Sud de l'Amérique vers l'Afrique de l'Ouest
Sisal	<i>Agave sisalana</i> Perrine	Agavacée	Du Mexique vers l'Afrique centrale
Fruit de la passion	<i>Passiflora edulis</i> Sims	Passifloracée	Du Brésil vers l'Afrique
Tomate	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill	Solanacée	Du Sud de l'Amérique vers l'Afrique

## **SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE**

## Sources

### a) Sources orales

N°	Nom et Prénoms	Profession/Fonction	Date et lieu de l'entretien	Substance
1	Nondichao Bachalou	Documentaliste en histoire et tradition (à la retraite)	4 juillet 2015 à Zongo (Abomey)	Il fait remonter la culture de l'igname sur le plateau d'Abomey, à l'époque des pré-Agasuvi.
2	Daah Sagbadjou Glèlè	Dignitaire coutumier et traditionnel	4 juillet 2015 à Djègbé (Abomey)	Il affirme que l'igname était cultivée dans le royaume de Danxomè.
3	Daah Tokpo Agbassakpa	Dignitaire coutumier et traditionnel	9 août 2011 à Djègbé (Abomey)	Il souligne l'importance de la fête des prémices d'igname dans le royaume de Danxomè.
4	Djigla Emmanuel	Cultivateur	14 juillet 2015 à Togoudo (Allada)	Il fait mention d'une abondante culture de l'igname dans le royaume d'Allada.
5	Yéhoummin Justine	Cultivatrice	14 Juillet 2015 à Fandji-Kpodjava (Allada)	Elle présente quelques variétés d'igname cultivées dans le royaume d'Allada à savoir : gbango, djitessindé, léfé.
6	Ahossi Ahounganni	Cultivateur	9 septembre 2014 à Anankpa (Djidja)	Selon cet informateur, la culture de plusieurs variétés d'igname à Djidja, remonte à l'époque précoloniale.
7	Avohou Ferdinand	Cultivateur	8 septembre 2014 à Djidja	Il soutient qu'il était cultivé plusieurs variétés d'igname à Djidja au cours de la période précoloniale.
8	Avohou Norbert	Cultivateur	8 septembre 2014 à Djidja	Ce cultivateur signale que la fête des prémices d'igname

				était également observée à Djidja.
9	Avohou Yvonne	Cultivatrice dignitaire traditionnelle et	9 septembre 2014 à Anankpa (Djidja)	Elle fait remarquer la participation des femmes dans le processus de la culture et de la transformation de l'igname à l'époque précoloniale.
10	Daah Avohou Bernard	Cultivateur dignitaire traditionnel et	8 septembre 2014 à Djidja	Il affirme que l'igname est l'une des bases alimentaires dans l'histoire précoloniale de Djidja.
11	Gbègan Ayaba	Cultivatrice	9 septembre 2014 à Anankpa (Djidja)	Elle renseigne sur diverses formes de transformation des variétés d'igname à l'époque précoloniale.
12	Gbègan Raymond	Cultivateur dignitaire traditionnel et	8 septembre 2014 à Djidja	Il souligne l'importance de la fête des prémices d'igname à Djidja à l'époque précoloniale.
13	Gbègan Rosaline	Cultivatrice	8 septembre 2014 à Anankpa (Djidja)	Elle informe que les femmes ont participé aux processus de la culture et de la transformation de l'igname à l'époque précoloniale.
14	Dégbé Marie	Cultivatrice	2 septembre 2015 à Dogbo-Ahomey (Dogbo)	Elle affirme que l'igname était cultivée dans le royaume de Dogbo.
15	Sessou Victor	Cultivateur	2 septembre 2015 à Dogbo-Ahomey (Dogbo)	Cet informateur pense que l'igname fait partie des principales denrées cultivées dans le royaume de Dogbo.
16	Kpodé Cosme	Infirmier (à la retraite)	2 septembre 2015 à Sè	Il pense que l'igname a été cultivée à Sè par

			(Houéyogbé)	ses ancêtres.
17	Kpodé Adolphe	Enseignant	2 septembre 2015 à Sè (Houéyogbé)	Il soutient que l'on cultivait l'igname à Sè (Houéyogbé) à l'époque précoloniale.
18	Adélakoun Osséni	Guide du musée Akaba Idéna de Kétou	5 juillet 2015 à Kétou	Il identifie deux variétés locales d'igname cultivées dans le royaume de Kétou : la variété femelle (éwoura ou abochou) et celle mâle (akocho).
19	Oloudé fidèle	Cultivateur et compositeur de chansons traditionnelles	5 juillet 2015 à Kétou	Il signale que des rites relatifs aux jumeaux et des rituels propres au Fa (Ifa) sont observés à l'occasion de la consommation de la nouvelle igname à Kétou.
20	Houénansou Mahougnon	Cultivateur	12 septembre 2015 à Adjarra-Adovié (Ouidah)	Il affirme que plusieurs variétés d'igname, dont celle appelée gban, étaient cultivées dans ladite localité par ses ancêtres.
21	Dossou Dénise	Cultivatrice	12 septembre 2015 à Adjarra-Adovié (Ouidah)	Elle fait mention de la variété appelée gban, l'une des variétés bien appréciées depuis la période précoloniale.
22	Amédé G. Mireille	Directrice du musée Honmè "Palais Royal" de Porto-Novo	10 septembre 2014 à Porto-Novo	Elle pense que la culture de l'igname était moins répandue dans le royaume de Hogbonou à cause de la vallée de l'Ouémé.
23	Houknpèvi Albert	Conservateur du musée ethnographique	10 septembre 2014 à	Il pense que même si la culture de l'igname n'était pas assez

		Alexandre Sènou Adandé de Porto-Novo	Porto-Novo	répandue dans le royaume de Hogbonou, elle y était au moins pratiquée.
24	Dossou Assogba	Cultivateur	27 août 2011 à Tori-Cada	Cet informateur affirme que gban et d'autres variétés d'igname étaient cultivées à Tori-Cada.
25	Soyonon Félicien	Cultivateur et Chef du village de Lokossa (Tori-Cada)	27 août 2011 à Tori-Cada	Il se souvient surtout de gban, l'une des variétés d'igname bien appréciées par les Tolinou.
26	Togboédou C. Alain	Maçon et Chef du village de Tori-Bossito II	27 août 2011 à Tori-Bossito	Il met en relief l'aspect très volumineux de l'espèce d'igname connue localement sous l'appellation de gban.

**b) Sources imprimées**

- 1- Albéca (A. L. d'), 1895, « L'avenir du Dahomey », *Annales de Géographie*, T.4, n°15, pp.166-189
- 2- Atkins (J.), 1737, *A voyage to Guinea, Brasil and the West-Indies*, London, C. Ward and R. Chandler, the second edition, 265 p.
- 3- Binet (E.), 1900, « Observations sur les Dahoméens », *Bulletins de la Société d'Anthropologie de Paris*, V<sup>e</sup> Série, Tome 1, pp.244-253
- 4- Borghero (F.), 1862, « Lettre de M. Borghero, supérieur de la mission du Dahomey, à M. Planque, supérieur du séminaire des Missions africaines », *Annales de la propagation de la foi*, T.34, pp.209-235
- 5- Bosman (G.), 1705, *Voyage de Guinée*, Utrecht, A. Schouten, XVI-520 p.

- 6- Bouche (Abbé P. B.), 1885, *Sept ans en Afrique Occidentale : la Côte des Esclaves et le Dahomey*, Paris, E. Plon, Nourrit et C<sup>ie</sup>, 403 p.
- 7- Bréard (C.), 1887, *Journal du corsaire Jean Doublet de Honfleur, lieutenant de Frégate sous Louis XIV*, Paris, Perrin et C<sup>ie</sup>, 302 p.
- 8- Brunet (L.) et Giethlen (L.), 1900, *Dahomey et dépendances*, Paris, A. Challamel, 544 p.
- 9- Burton (R. F.), 1864, *A mission to Gelele, King of Dahome*, London, Tinsley Brothers, Vol.1, 386 p.
- 10- Castello Branco (G. M.), 1881, «Da Mina ao Cabo negro», in Cordeiro (L.) (textes réunis par), *Viagens e explorações e conquistas dos Portugueses (1574-1620)*, Lisboa, Imprensa Nacional, pp.7-33
- 11- Dalzel (A.), 1793, *The history of Dahomey, an inland Kingdom of Africa*, London, 230 p.
- 12- Dapper (O.), 1686, *Description de l'Afrique*, Amsterdam, W. Waesberge, Boom & Van Someren, VI-534 p.
- 13- Desanti (H.), 1945, *Du Danhomé au Bénin-Niger*, Paris, Larose, 262 p.
- 14- Desribes (Abbé E.), 1877, *L'évangile au Dahomey et à la Côte des Esclaves ou histoire des missions africaines de Lyon*, Clermont-Ferrand, Meneboode, 502 p.
- 15- Falcon (R. P. P.), 1970, « Religion du vodun », in *Etudes dahoméennes*, Nouvelle série, Numéros 18-19, 211 p.
- 16- Foà (E.), 1895, *Le Dahomey : histoire, géographie, mœurs, coutumes, industrie, expéditions françaises (1891-1894)*, Paris, A. Hennuyer, 430 p.
- 17- Fonssagrives (J.), 1900, *Notice sur le Dahomey*, Paris, Ministère des Colonies, 408 p.

- 18- Forbes (F. E.), 1851, *Dahomey and the Dahomans : being the journals of two missions to the king of Dahomey, and residence at his capital, in the years 1849 and 1850*, London, Longman, Brown, Green, and Longmans, Vol.1, 244 p.
- 19- Freeman (T. B.), 1887, « Life and travels : Gold Coast, Ashantee, Dahomey », *The Western Echo*, supplement, 16-30 july
- 20- Guillemin (A. B. F.), 1862, *Voyage dans l'intérieur du royaume du Dahomey*, Paris, Arthus Bertrand, 47 p.
- 21- Isert (P. E.), 1793, *Voyages en Guinée et dans les îles Caraïbes, en Amérique*, Paris, Maradan, VIII-348 p.
- 22- Labarthe (P.), 1803, *Voyage à la côte de Guinée, ou description des côtes d'Afrique depuis le cap Tagrin jusqu'au cap de Lopez-Gonzalves*, Paris, Debray, X-310 p.
- 23- Labat (J. B.), 1724, *Nouveau voyage aux isles de l'Amérique : contenant l'histoire naturelle de ces pays, l'origine, les mœurs, la religion et le gouvernement des habitants anciens et modernes, les guerres et les événements singuliers qui y sont arrivez... le commerce et les manufactures qui y sont établies...* ; La Haye, P. Husson, 2 vol.
- 24- Labat (J. B.), 1730, *Voyage du Chevalier Des Marchais en Guinée, isles voisines et à Cayenne, fait en 1725, 1726 et 1727*, Paris, Saugrin, Vol.2, 364 p.
- 25- Laffite (Abbé J.), 1876a, *Le Dahomé : Souvenirs de voyage et de mission*, Tours, Alfred Mame et fils, 4<sup>e</sup> édition, 239 p.
- 26- Le Hérissé (A.), 1911, *L'ancien royaume du Dahomey : mœurs, religion, histoire*, Paris, Emile Larose, 385 p.
- 27- Nardin (J.-C.), 1967, « La reprise des relations franco-dahoméennes au XIX<sup>e</sup> siècle : la mission d'Auguste Bouët à la cour d'Abomey (1851) », *Cahiers d'études africaines*, Vol.7, n° 25, pp.59-126

- 28- Norris (R.), 1790, *Mémoires du règne de Bossa-Ahadée, roi de Dahomé, État situé à l'intérieur de la Guinée et voyage de l'auteur à Abomé qui en est la capitale*, Paris, Gattey, 243 p.
- 29- Philips (T.), 1732, *A journal of a voyage made in the Hannibal of London, Ann. 1693, 1694, from England to Cape Monseradoe in Africa, and thence along the coast of Guinea to Whidaw, the island of St. Thomas*, Walthoe, pp.173-239
- 30- Pied (R. P.), 1892, «De Porto-Novo à Oyo (Février-mars 1891)», *Les Missions catholiques*, T.24, pp.265-267
- 31- Pruneau de Pommegorge (A. E.), 1789 (2<sup>e</sup> éd. 1974), *Description de la Nigritie*, Paris, Maradan, VIII-286 p.
- 32- Répin (Dr.), 1863, « Voyage au Dahomey », *Le tour du monde*, n° 162-163, pp.65-112
- 33- Reste (J. F.), 1934, *Le Dahomey : réalisations et perspectives d'avenir*, Paris, Comité de l'Afrique française, 247 p.
- 34- Rousselot de Surgy (J.-P.), 1746, *Histoire générale des voyages*, Paris, Didot, Vol.4, 648 p.
- 35- Skertchly (J. A.), 1874, *Dahomey as it is: Being a narrative of eight months' residence in that country*, London, Chapman and Hall, Piccadilly, 524 p.
- 36- Teilhard de Chardin (J.), 1888, *La Guinée supérieure et ses missions : étude géographique, sociale et religieuse des contrées évangélisées par les missionnaires de la Société des Missions Africaines de Lyon*, Keer-Lez-Maastricht (Hollande), 3<sup>e</sup> édition, 235 p.
- 37- Vallon (A.), août 1861, « Le royaume de Dahomey (côtes occidentales d'Afrique) », *Revue maritime coloniale*, T.II, pp.332-356

38- Wadstrom (C. B.), 1794, *Voyage au pays de Dahomé, état situé à l'intérieur de la Guinée, avec l'histoire de ce royaume, suivie d'observations sur la traite des nègres*, Paris, Gay et Gide, 243 p.

39- Walckenaer (C. A.), 1827, *Histoire générale des voyages ou nouvelle collection des relations de voyages par mer et par terre*, Paris, Chez Lefèvre, T.VIII, 529 p.

**c) Sources d'archives**

Archives nationales de France, Paris

Fonds Colonies, série C, Correspondance à l'arrivée

C6 : Sénégal et côtes d'Afrique (1664-1823)

C6/25, C6/26 : Mémoires et documents divers sur la Guinée ; correspondances des directeurs du comptoir de Ouidah, royaume d'Ardres et fort d'Amoku

C6/25/1, pièce 14

C6/26/1, pièce 183

**Références Bibliographiques**

**a) Ouvrages**

- 1- Adam (K. S.) et Boko (M.), 1983, *Le Bénin*, Cotonou, Paris, Sodimas & Edicef, 96 p.
- 2- Adam (K. S.) et Boko (M.), 1993, *Le Bénin*, Cotonou, Paris, Editions du Flamboyant & EDICEF, 95 p.
- 3- Ahanhanzo Glèlè (M.), 1974, *Le Danxomè : du pouvoir aja à la nation fon*, Paris, Nubia, 282 p.
- 4- Akinjogbin (I. A.), 1967, *Dahomey and its neighbours (1708-1818)*, Cambridge, Cambridge University Press, 234 p.

- 5- Akoègninou (A.), Van Der Burg (W. J.) et Van Der Maesen (L. J. G.) (éds), 2006, *Flore analytique du Bénin*, Cotonou/Wageningen, Backhuys Publishers, 1034 p.
- 6- Asiedu (J. J.), 1991, *La transformation des produits agricoles en zone tropicale*, Paris, CTA/Karthala, 335 p.
- 7- Cornevin (R.), 1981, *La République Populaire du Bénin : Des origines dahoméennes à nos jours*, Paris, Maisonneuve & Larose, 584 p.
- 8- Hazoumé (P.), 1938, *Doguicimi*, Paris, Larose, 510 p.
- 9- Iroko (A. F.), 1999, *Le royaume de Toli-Bosito (du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle)*, Cotonou, Nouvelles Editions du Bénin, 280 p.
- 10- Iroko (A. F.), 2001, *Les Hula du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Cotonou, Nouvelles Editions du Bénin, 325 p.
- 11- Le Roy Ladurie (E.), 1973, *Le territoire de l'historien*, Paris, Gallimard, 542 p.
- 12- Letouzey (R.), 1983, *Manuel de botanique forestière*, Centre technique forestier tropical, Tome 2B, 461 p.
- 13- Maupoil (B.), 1981, *La Géomancie à l'ancienne Côte des Esclaves*, Paris, Institut d'Ethnologie, 690 p.
- 14- Sinsin (B.) et Kampmann (D.) (éds), 2010, *Atlas de la Biodiversité de l'Afrique de l'Ouest*, Cotonou et Frankfurt/Main, Tome I : Bénin, 726 p.
- 15- Tchaou Hodonou (C.), 2001, *Visage du Bénin : Le guide du tourisme et des affaires*, Cotonou, Editions du Flamboyant, 2<sup>e</sup> édition, 350 p.
- 16- Trouslot (M. F.), 1985, *Analyse de la croissance et morphogénèse de l'igname *Dioscorea complexe D. cayenensis-D. rotundata**, Paris, Editions de l'ORSTOM, 370 p.

17- Vido (A.), 2014, *L'histoire du riz africain dans le Sud-Bénin (XVII<sup>e</sup> - XX<sup>e</sup> siècle) : une contribution à l'étude de l'histoire rurale du Bénin*, Sarrebruck, Presses Académiques Francophones, 355 p.

18- Vido (A.) et Vido (M.), 2015, *Histoire des femmes du Sud-Bénin du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Edilivre, 201 p.

**b) Articles et Revues de périodiques**

1- Adandé (A. B. A.), 1988, « Les origines lointaines des peuples de la République Populaire du Bénin : problématique et perspectives de recherche », communication au séminaire sur l'histoire Nationale, U.N.B.-F.L.A.S.H., 34 p.

2- Adandé (A. B. A.), 1993, « Les origines lointaines des peuples de la République du Bénin : problématique et perspectives de recherches », *Afrika Zamani*, Nouvelle série n° 1, pp.65-92

3- Ballouche (A.) et al., 2000, « Le projet "Dahomey Gap" : une contribution à l'histoire de la végétation du Sud-Bénin et du Sud-Ouest du Nigeria », *Berichte des Sonderforschungsbereich 268*, Band 14, Frankfurt am Main, pp.237-251

4- Chauveau (J. P.), Dozon (J. P.) et Richard (J.), 1981, « Histoires de riz, histoires d'igname : le cas de la moyenne Côte d'Ivoire », *Africa*, 51 (2), pp.621-658

5- Coquery-Vidrovitch (C.), 1964, « La fête des coutumes au Dahomey : historique et essai d'interprétation », *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, n° 4, pp.696-716

6- Gayibor (N. L.), 1986, « Ecologie et histoire : les origines de la savane du Bénin », *Cahiers d'Etudes africaines*, 101-102, XXVI-1-2, pp.13-41

7- Guézo (A.), 2013, « Tegbessou et Kpengla dans la généalogie des rois du Danxome : Essai d'interprétation de deux clichés courants dans la transmission orale du récit », in

- Gayibor (N.), Juhé-Beaulaton (D.), Gomgnimbou (M.) (éds), *L'écriture de l'histoire en Afrique. L'oralité toujours en questions*, Paris, Karthala, pp. 135-166
- 8- Juhé-Beaulaton (D.), 1994, « Les jardins des forts européens de Ouidah (Bénin) : Premiers jardins d'essai », *Cahiers du Centre de recherches africaines*, n°8, pp. 84-105
- 9- Juhé-Beaulaton (D.), 2002, « Alimentation des hommes, des vodoun et des ancêtres : une histoire de céréales dans le golfe de Guinée », in Chastanet (M.), Fauvelle-Aymar (F.-X.), et Juhé-Beaulaton (D.) (éds), *Cuisine et société en Afrique : Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala, pp.53-66
- 10- Manning (P.), 1993, « Structure économique et politique économique dans l'histoire du Bénin », *Afrika Zamani*, Nouvelle série n° 1, pp.163-173
- 11- Mauny (R.), 1953, « Notes historiques autour des principales plantes cultivées d'Afrique occidentale », *B.I.F.A.N.*, XV, 2, pp.684-730
- 12- Obenga (Th.), 1986, « Méthodologie en histoire africaine », *Les cahiers du CELHTO*, n° 1, pp.35-51
- 13- Pazzi (R.), 1984, « Aperçu sur l'implantation actuelle et les migrations anciennes des peuples de l'aire culturelle Ajatado », in Medeiros (F. de) (textes réunis par), *Peuples du golfe du Bénin (Aja-Ewe)*, Paris, Karthala, pp.11-20
- 14- Portères (R.) et Barrau (J.), 1984, « Débuts, développement et expansion des techniques agricoles », in Ki-Zerbo (J.) (dir.), *Histoire générale de l'Afrique*, Paris, UNESCO/NEA, Vol. I, pp.725-744
- 15- Purseglove (J. W.), 1976, « The origins and migrations of crops in tropical Africa », in Harlan (J. R.), De Wett (J. M. J.) et Stemler (A.) (eds), *Origins of African Plant domestication*, Paris, Mouton, pp.291-307

- 16- Savary (C.), 1992, « Rites des prémices d'igname en Afrique de l'Ouest », *Bulletin du centre genevois d'Anthropologie*, 3, pp.133-145
- 17- Shaw (T.), 1976, « Early crops in Africa : a review of evidence », in Harlan (J. R.), De Wett (J. M. J.) et Stemler (A.) (eds), *Origins of plant domestication*, The Hague, Mouton, pp.107-153
- 18- Tostain (S.), Agbangla (C.) et Daïnou (O.), 2002, « Les ignames *Dioscorea abyssinica* et *D. praehensilis* en Afrique de l'Ouest. Diversité génétique estimée par des marqueurs AFLP. *Annales des Sciences Agronomiques du Bénin*, 3, pp.1-20
- 19- Verger (P.), 1968, « Les côtes d'Afrique Occidentale entre "Rio Volta" et "Rio Lagos" (1535-1733), *Journal de la Société des Africanistes*, Vol.38, n° 1, pp.35-58
- 20- Wai Andah (B.), 1980, « L'Afrique de l'Ouest avant le VII<sup>e</sup> siècle », in Mokhtar (G.) (dir.), *Histoire générale de l'Afrique*, Paris, UNESCO/NEA, Vol. II, pp.641-671
- 21- Wilson (S.), 1984, « Aperçu historique sur les peuples et cultures dans le golfe du Bénin : le cas des Mina d'Anèho », in Medeiros (F. de) (textes réunis par), *Peuples du golfe du Bénin (Aja-Ewe)*, Paris, Karthala, pp.127-150
- 22- Zinzindohoué (B.), 1984, « Fête des prémices d'igname dans la ville fon de Ouidah », in Medeiros (F. de) (textes réunis par), *Peuples du golfe du Bénin (Aja-Ewe)*, Paris, Karthala, pp.229-233

c) *Thèses et Mémoires*

- 1- Abiala (J. K.), 1988, *Contribution à l'histoire du royaume d'Aja-Were du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 88 p.
- 2- Adandé (A. B. A.), 1984, *Togoudo-Awute, capitale de l'ancien royaume d'Allada : étude d'une cité précoloniale d'après les sources orales, écrites et les données de l'archéologie*, Thèse de Doctorat de 3<sup>e</sup> cycle, Paris I, 412 p.

- 3- Ahoyo (V. J. R.), 1972, *Les marchés d'Abomey et de Bohicon (Approche historique et étude géographique)*, Mémoire de Maîtrise de Géographie, Université de Paris VII, 245 p. + Annexe
- 4- Akibodé (I. B. O.), 1989, *Contribution à l'étude de l'histoire de l'ancien royaume d'Agoué (1821-1885)*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 98 p.
- 5- Amoussou (A. P.), 1979, *Le royaume d'Allada sous Gi-Gla (1894-1909)*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 107 p.
- 6- Dahounto (D. M.), 1999, *Une étude socioéconomique du niébé en République du Bénin*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 160 p.
- 7- Edah Guizo (Th. R. T.), 2011, *Esquisse historique des peuples de Lalo des origines à nos jours*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 95 p.
- 8- Faleroun (T. N.), 2014, *La résistance des Holli contre l'occupation coloniale (1914-1916)*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 95 p.
- 9- Gbètoho (S.), 2002, *Contribution à l'histoire précoloniale des Yoruba et apparentés de Ouidah*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 92 p.
- 10- Houénou (G. A.), 1988, *Biographie du roi Agaja*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 162 p.
- 11- Hounkpèvi (A. G.), 2003, *Contribution à l'histoire précoloniale du royaume d'Adjala : des origines à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle*, Université d'Abomey-Calavi, 144 p.
- 12- Juhé-Beaulaton (D.), 1995, *Les paysages végétaux de la Côte des Esclaves du XVII<sup>e</sup> siècle à la veille de la colonisation : essai d'analyse historique*, Thèse de Doctorat de 3<sup>e</sup> cycle, Paris I, Vol.1, 251 p.

- 13- Loïtcha (D.), 1996, *Du manioc au gari : contribution à l'histoire d'une technologie alimentaire chez les Mahi de Savalou*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 89 p.
- 14- Loko (Y. L. E.), 2013, *Analyse spatiale de la diversité variétale des ignames cultivées du complexe *Dioscorea cayenensis* Lamk.-*Dioscorea rotoundata* Poir. Du Bénin et évaluation agronomique participative des cultivars pour leur utilisation durable et conservation in situ*, Thèse de Doctorat, Université d'Abomey-Calavi, 212 p.
- 15- Michozounnou (R.), 1992, *Le peuplement du plateau d'Abomey des origines à 1889*, Thèse de Doctorat, Paris I, 453 p.
- 16- Oussou-Kicho (B. D.), 2000, *Contribution à la connaissance de l'histoire des Tofinnu de la So aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 113 p.
- 17- Salako (O. G. P.), 2007, *Impact de la traite des Esclaves transatlantique sur le paysage végétal du Sud-Bénin*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 118 p.
- 18- Scarcelli (N.), 2005, *Structure et dynamique de la diversité d'une plante cultivée à multiplication végétative : le cas des ignames au Bénin (*Dioscorea* sp.)*, Thèse de Doctorat de 3<sup>e</sup> cycle, Université de Montpellier, 226 p.
- 19- Soglo (M.), 1988, *Contribution à l'histoire de Huawé (XVII<sup>e</sup> siècle-XIX<sup>e</sup> siècle)*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 134 p.
- 20- Sonou (M. Z.), 1994, *Contribution à l'histoire des Dogbo : des origines à nos jours*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 89 p.
- 21- Tossou (M. G.), 2002, *Recherche palynologique sur la végétation Holocène du Sud-Bénin (Afrique de l'Ouest)*, Thèse de Doctorat, Université de Lomé, 136 p. + Annexes

- 22- Varissou (S.), 1992, *Un aspect de l'histoire rurale dans le Sud-Bénin : l'introduction du maïs et son impact dans les activités agraires du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université Nationale du Bénin, 114 p.
- 23- Vidéгла (M. W.), 1970, *La marine française sur la côte du Dahomey actuel (23 février 1863 – 27 mars 1892)*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Sorbonne, 159 p.
- 24- Vido (A. A.), 2007, *Une étude sur l'histoire du riz au Bénin : cas de la région de l'Atacora*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi, 149 p.
- 25- Wartena (D.), 1988, *Une histoire agronomique du plateau d'Aplahoué, Bénin, 1894-1986*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Université agronomique Wageningen, 303 p.

## Liste des cartes, photos et figures

- **Cartes**

- Carte n° 1 : Présentation de la zone de recherche..... 13
- Carte n° 2 : Carte du Dahomey dressé sous la direction de A.-L. d'Albéca, Juillet 1892..... 14

- **Photos**

- Photo n° 1 : Inflorescence femelle..... 24
- Photo n° 2 : Inflorescence mâle..... 24
- Photo n° 3 : Fructification chez une igname du complexe *D. cayenensis*-  
*D. rotundata*..... 24
- Photos n° 4 & 5 : Tubercules de l'espèce cultivée *D. rotundata*..... 25

- **Figures**

- Figures illustrant les étapes de la préparation de la farine de manioc..... 75

## Table des matières

Dédicace .....	2
Remerciements.....	3
Introduction.....	4

### Première partie :

#### Sur les probables traces de la domestication de l'igname dans le Bénin méridional

Chapitre I : Les caractéristiques agro-morphologiques et l'identification des ignames cultivées.....	16
1-1- Taxonomie et description botanique des ignames.....	16
1-2- Présentation des espèces d'igname cultivées et leurs exigences écologiques.....	17
1-3- Importance nutritionnelle des ignames.....	21
Chapitre II : Le Sud-Bénin, un milieu naturel du « berceau » agricole ouest-africain.....	26
2-1- Bref historique du « berceau » agricole ouest-africain .....	26
2-2- Activités agraires et "civilisation" .....	27
2-3- Ecllosion agricole dans le "Dahomey gap" .....	28

## **Deuxième partie :**

### **De la mise en lumière des évidences de la culture de l'igname dans le Bas-Bénin**

Chapitre III : L'igname dans la dynamique des activités agraires du Sud-Bénin.....	33
3-1- Abondance de la culture de l'igname dans le Sud-Bénin.....	33
3-2- Moyens et techniques de culture.....	38
3-3- Stockage et conservation des tubercules d'igname.....	41
Chapitre IV : L'identification de quelques variétés d'igname concernées.....	44
4-1- Quelques variétés d'igname cultivées à Toli-Bosito et à Djidja.....	44
4-2- Aperçu sur les variétés d'igname à Kétou et à Aja-Werε.....	46
4-3- Perceptions européennes des ignames dans la région d'étude.....	47
Chapitre V : L'importance à plusieurs titres de l'igname dans le Bénin méridional.....	48
5-1- Aspect socioéconomique et culinaire.....	48
5-2- Fonction socioculturelle et culturelle.....	50
5-3- Dimension sociopolitique et diplomatique.....	56

## **Troisième partie :**

### **Vers l'éclipse de la culture de l'igname dans le Sud-Bénin**

Chapitre VI : Les débuts du recul d'une plante de tradition multiséculaire.....	61
6-1- Origine du manioc et son introduction dans le Sud-Bénin.....	62

6-2-	Rôle des Afro-brésiliens dans la diffusion du manioc dans le Bas-Bénin.....	65
6-3-	Fondements de l'implication du roi Ghézo dans la culture du manioc.....	67
Chapitre VII : L'impact de la traite des esclaves sur la culture de l'igname.....		69
7-1-	Traite des esclaves et évolution sociodémographique, facteurs de mutations dans le Sud-Bénin.....	69
7-2-	Alimentation des traitants européens et des esclaves de traite dans le Bénin méridional.....	71
7-3-	Alimentation des guerriers en quête d'esclaves.....	73
Conclusion.....		76
Annexes.....		78
Sources et bibliographie.....		85
Sources.....		86
Références bibliographiques.....		93
Liste des cartes, photos et figures.....		101