

République du Bénin



Ministère de l'Enseignement Supérieur et de
la Recherche Scientifique



Université d'Abomey-Calavi

Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines

Département d'Histoire et d'Archéologie

Mémoire de Licence en Histoire

Thème :

**La moutarde de la graine de néré dans les
habitudes alimentaires des populations du
Danhomè (XVIIe au XIXe siècle)**

Soutenu par :

Eric Hermann AVIMADJENON

Sous la direction de :

Agossou Arthur VIDO

Assistant au DHA/FLASH/UAC

Année académique : 2015-2016

DEDICACE

A tous ceux qui, de près ou de loin, ont fait de nous ce que nous sommes aujourd'hui.

REMERCIEMENTS

C'est le moment pour nous d'exprimer notre profonde reconnaissance à notre maître de mémoire, M. Agossou Arthur Vido, Assistant au Département d'Histoire et d'Archéologie (DHA), pour avoir accepté d'encadrer notre travail malgré ses multiples occupations.

Nous remercions de même tous les enseignants du Département d'Histoire et d'Archéologie.

Nos remerciements vont aussi à l'endroit de nos parents :

- ✓ Notre feu père Eloi C. Avimadjênon
- ✓ Notre mère Hortense Dramani Tabé Gouro
- ✓ Notre frère et sœur Sidoine, Chancelle Avimadjênon
- ✓ Nos cousins Léon et Léonie Tabé Gouro
- ✓ Nos oncles Macaire, Dieudonné et Placide Avimadjênon
- ✓ Nos tantes Délali Adodo et Azarath Tabé Gouro

Nous remercions également nos amis, Wilson Koboudé, Philbert Hounwanou, Hyppolite Togo, Aubin Houéssionon, Stéphane Daavou, Joseph Ganhoui, Olivier Anonko, Julien Tokin, Andréa Koudakpo, Vivien Vigan, Léonidas et Tridas Zohou, et tous ceux dont nous n'avons pas pu citer les noms.

A tous, nous disons du fond du cœur, un sincère

SOMMAIRE

Introduction

PARTIE I : LE NERE ET SON USAGE AU DANHOME

Chapitre I : Géographie et botanique du néré

Chapitre II : Le néré dans le Danhomè et les origines controversées de la fabrication de la moutarde

Partie II : LES TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DE LA GRAINE DU NERE EN MOUTARDE

Chapitre I : Acquisition des matières premières et les phases de production

Chapitre II : Spécificités de la moutarde fon et les modes de conservation

PARTIE III : IMPACT DE LA MOUTARDE DE LA GRAINE DE NERE SUR LES POPULATIONS DU DANHOME

Chapitre I : Le rôle de la moutarde dans la cuisine fon et ses vertus pharmaceutiques

Chapitre II : Les interdits et les innovations dans le domaine de la production de la moutarde après le XIXe siècle

Conclusion

Sources orales et bibliographie

Introduction

Le XXe siècle marque un tournant décisif dans l'historiographie africaine avec la création de l'École des Annales par deux professeurs de l'université de Strasbourg en France : Marc Bloch et Lucien Fèbvre. En effet, l'histoire qui s'intéressait seulement à la biographie des grands hommes a connu une révolution et met désormais l'accent sur les us et coutumes, le mode de vie des populations¹, etc.

L'histoire, devenue une science sociale et humaine, s'intéresse aux modes alimentaires de tout peuple. Au Bénin, plusieurs études ont été menées sur l'histoire de l'alimentation comme l'article de Félix A. Iroko² sur le Dakon-in³, un mets des populations Xwla et Hweda, de même A. Arthur Vido⁴ a écrit sur le riz africain dans le Sud-Bénin. Dans son œuvre, l'auteur mentionne la moutarde de néré, un condiment très utilisé et bien apprécié chez le Fon, comme l'un des condiments qui interviennent dans la préparation de la sauce de Gombo. C'est ce dernier qui fait l'objet de notre étude, d'où le thème : « **La moutarde de la graine de néré dans les habitudes alimentaires des populations du Danhomè (XVIIe au XIXe siècle)** ». Cette étude se présente alors comme une contribution à l'histoire de l'alimentation au Bénin.

La moutarde de la graine de néré était un condiment déjà consommé sur le plateau d'Agbomè⁵ bien avant le XVIIe siècle. C'est ce siècle qui marque le début du royaume du Danhomè, une période au cours de laquelle la consommation de la moutarde s'est généralisée sur le plateau d'Agbomè. Cette étude prend fin au XIXe siècle parce que ce siècle marque la fin du royaume du Danhomè et l'ouverture d'une ère d'innovations dans les techniques de préparation de la moutarde de néré. C'est aussi à cette époque que la préparation de la moutarde de néré, qui était réservée aux vieilles femmes, s'est étendue aux plus jeunes.

Notre objectif est de montrer la place de ce condiment dans l'alimentation des populations du Danhomè (présent dans les communes de Bohicon, d'Abomey et d'Agbangnizoun, dans le département du Zou, présent l'actuelle République du Bénin, qui est

¹ - Cf. cours de méthodologie et technique de rédaction en histoire dispensé par le professeur Félix A. Iroko.

²- Iroko (A.F.), « L'histoire du dakon-in, un mets Hueda-hula, à travers les âges », La croix du Bénin, 1999, p.4.

³- Sauce de poisson préparée comme toute sauce avec tous les condiments nécessaires, mais souvent sans huile, parfois avec une petite quantité seulement de celle-ci.

⁴ - Vido (A.A.), *L'histoire du riz africain dans le Sud-Bénin (XVIIe-XXe siècle): une contribution à l'étude de l'histoire rurale du Bénin*, Sarrebruck, Presses Académiques Francophones, 2014, 335 p.

⁵ -Le plateau d'Abomey se situe au Centre-Sud entre le fleuve Zou qui le borde à l'Est et le Couffo qui le longe à l'Ouest. Comme en dispose le découpage territorial inscrit dans les lois de la décentralisation dont la mise en œuvre a été consacrée par les élections communales de Décembre 2002 et Janvier 2003, cet espace couvre les communes de Djidja, d'Abomey, d'Agbangnizoun, de Za-Kpota, de Bohicon et de Zogbodomey. C'est sur ce territoire que les Alladahonou (dénomination que portent les fondateurs du royaume d'Abomey provenant d'Allada) venus du Sud au XVIIe siècle ont développé un ensemble culturel aujourd'hui dit Fon. Cf. Vido (A.A.), *L'histoire du riz africain dans le Sud-Bénin (XVIIe-XXe siècle): une contribution à l'étude de l'histoire rurale du Bénin*, Sarrebruck, Presses Académiques Francophones, 2014, pp. 110-111.

notre zone d'étude) en nous intéressant aux techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré et à son impact dans la cuisine de ces populations sans oublier son rôle dans la médecine traditionnelle.

Pour notre travail, nous avons eu recours à la documentation écrite constituée d'ouvrages généraux datant des XVIIe, XVIIIe et du XIXe siècles et parmi lesquels on peut citer le récit, *Voyage du Chevalier des Marchais en Guinée, îles voisines et Cayenne* de J-B. Labat ; *Voyage en Guinée et dans les îles Caraïbes, en Amérique* de P.E. Isert et *The history of Dahomy : An inland kingdom of africa* de l'anglais A. Dalzel. De même, certains documents datant de la fin du XXe siècle et du début XXIe siècle nous ont été d'une grande utilité comme, *Un exemple d'intégration des femmes dans la filière du Néré. Production et commercialisation de l'afitin fon dans la région d'Abomey-Bohicon au Bénin* de M-L. Gutierrez et l'article *Histoire du parc à Néré sur le plateau d'Abomey (Bénin)* de M-L. Gutierrez et D. Juhe-Beaulaton. En plus de la documentation écrite, la tradition orale a été utile dans la reconstitution de l'histoire de la moutarde de la graine de néré. Nous avons mené des enquêtes dans les communes d'Abomey, de Bohicon et d'Agbanhizoun. Mais, la collecte des informations orales fut assez difficile du fait de la suspicion et de la réticence de nos informateurs (surtout les productrices de la moutarde de néré) qui nous ont posé des questions comme celle de savoir à quelles fins seraient utilisés les renseignements. Nous avons pu surmonter ces difficultés en expliquant le but de notre travail et ce à quoi il pourrait servir.

Grâce à la documentation écrite et aux informations orales, nous avons présenté notre étude en trois parties à savoir :

Une première qui présente le néré et évoque son usage au Danhomè, ensuite une deuxième qui s'intéresse aux techniques de transformation du néré en moutarde et enfin une troisième qui présente l'impact, sur divers plans, de la moutarde de néré au sein des populations du Danhomè.

PARTIE I :
LE NÉRÉ ET SON USAGE AU
DANHOMÈ

Chapitre I : Géographie et botanique du néré

Dans ce chapitre, nous abordons l'historique de la plante étudiée et sa caractérisation agro morphologique.

1- Géographie du néré

Le néré, *Ahwatin* en Fongbe, est le nom bambara donné à l'arbre dont le nom scientifique est le *Parkia biglobosa*. C'est un arbre des zones sèches du continent africain mais aussi présent en Asie et en Amérique latine. Selon le PROTA⁶, on trouve le *Parkia biglobosa* dans une zone comprise entre les coordonnées géographiques 5°N et 15°N, de la côte atlantique au Sénégal jusqu'au Sud du Soudan et au nord de l'Ouganda. La zone est plus large en Afrique de l'Ouest (maximum 800 km) et se rétrécit vers l'Est. Des plantations expérimentales ont été établies en Tanzanie, et il a été introduit dans les Caraïbes il y a plus de 200 ans probablement suite au commerce transatlantique, et plus tard en Guyane. Ce qui expliquerait la présence du néré en Amérique Latine. En Asie, on le retrouve au Japon où le condiment fermenté est appelé *natto*. On pourrait aussi dire que cet arbre s'est retrouvé sur le continent asiatique peut être grâce à la traite transsaharienne.

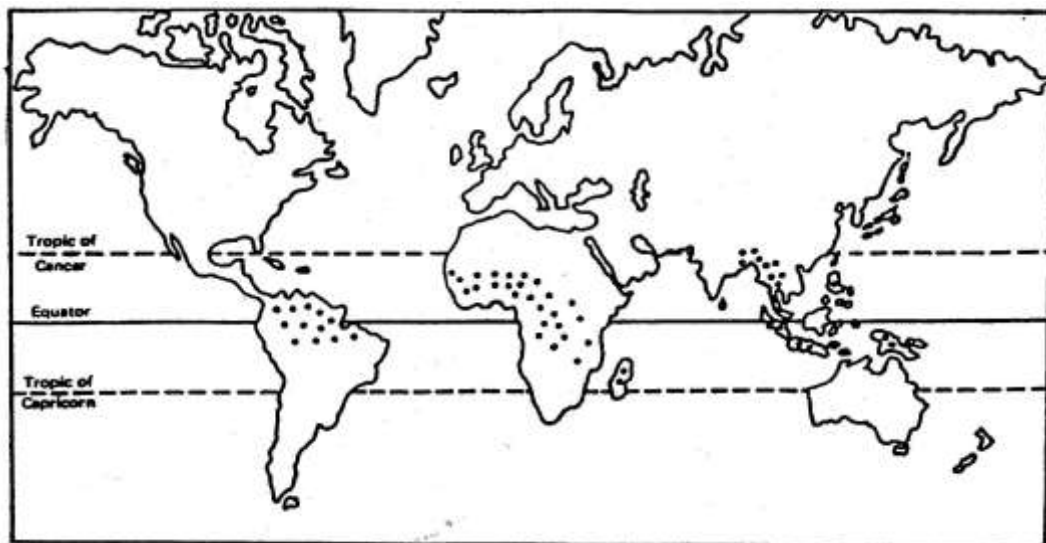


Figure : Distribution géographique des Parkia.

Source : G. Campbell-Platt 1980.

⁶ -PROTA (Plant Resources of tropical Africa) est une fondation internationale sans but lucratif dont le but est de faire la synthèse de l'information sur environ 8000 plantes utiles de l'Afrique tropicale et de diffuser largement cette information par différents médias, dont un site internet d'accès gratuit.

2- Botanique du néré

De son nom botanique *Parkia biglobosa*, le néré est une espèce d'arbre de la famille des *Mimosaceae* ou des *Fabaceae*, sous-famille des *Mimosoideae* selon la classification phylogénétique originaire des zones sahéliennes et soudaniennes. Selon Rateau, cité par Marie-Laure Gutierrez⁷ :

Le genre *Parkia* fut créé en 1826 par R. Brown⁸ qui le dédia au célèbre voyageur Mungo Park. Les espèces qui composent le genre *Parkia* appartiennent à cette grande famille des légumineuses si riche et si diversifiée sur toutes les parties du globe, et qui font partie de la sous-famille des *Mimosoideae*. Le nom d'espèce "*biglobosa*" fait référence au capitule sphérique précédé d'une autre partie globuleuse au sommet du pétiole, ce qui fait deux globes l'un sur l'autre.

On l'appelle en Français : *mimosa pourpre*, *arbre à farine*, *arbre à fauve*, *caroubier africain* ; en Anglais *African locust bean*, en Fongbe l'espèce est nommée *Ahwatin* et *Igba* en Nago.

Le *Parkia* comprend environ 30 espèces et a une répartition pantropicale. On trouve seulement trois espèces incluses toutes dans la section *Parkia*, en Afrique continentale et une quatrième au Madagascar. Les espèces de *Parkia africaines* semblent être étroitement apparentées. On trouve le *Parkia biglobosa* dans les savanes abordées de la région soudanaise alors que les deux autres espèces africaines continentales sont principalement des espèces de forêts pluviales.

Selon World Agroforestry Center(WAC), le néré est un arbre à feuilles caduques pérennes avec une hauteur allant de 7 à 20m (mètres), mais il peut atteindre 30m dans des conditions exceptionnelles. Sa cime s'étale largement en forme d'ombrelle constituée de grosses branches. De plus, selon le PROTA, la plante a un aspect de couronne large, se propageant largement avec des branches basses sur un tronc droit et robuste, cylindrique, qui peut avoir jusqu'à 130 cm de diamètre, souvent ramifié à faible hauteur. Selon Abdou-Salam Ouedraogo⁹, les feuilles sont bipennées alternées de rachis longs de 20 à 40 cm, comprenant 6 à 18 paires de pennes qui, à leur tour, comprennent chacune 13 à 60 paires de folioles, de

⁷- Gutierrez (M-L), *Un exemple d'intégration des femmes dans la filière du Néré : production et commercialisation de l'afitin fon dans la région d'Abomey-Bohicon au Bénin*, Montpellier, CIRAD, 2000, p 8.

⁸- Botaniste écossais.

⁹- Ouedraogo(A.S.), *Parkia biglobosa(Leguminosae) en Afrique de l'Ouest :Biosystématique et Amélioration*. Thèse de l'Université agronomique à Wageningen, Institute for Forestry and Nature Research IBN-DLO, Wageningen, Netherlands, 1995, 205p.

0,5 à 1,5 cm de largeur et de 1,5 à 2 cm de longueur, à sommet arrondi avec une base asymétrique, présentant trois nervures sur la face supérieure et serrées les unes contre les autres. Les folioles sont glabres, seuls les bords sont finement pubescents. Les inflorescences, larges capitules sphériques de 4,5 à 7 cm de longueur et 3,5 à 6 cm de diamètre, mais avec une partie distale beaucoup plus large, pendent à l'extrémité de longs pédoncules de 10 à 35 cm de longueur.

Selon le PROTA, l'écorce est grise foncée brune, épaisse, fissurée de laquelle sort une gomme ambrée des plaies. Les fleurs présentent une forme étroite, rouges, hermaphrodites, gamopétales avec des lobes, de petites corolles d'une longueur de 1 à 3 cm et ne dépassent pas 1/3 à 1/4 de sa longueur. Les fleurs sont de trois types :

- ✓ Les fleurs hermaphrodites orange ou rouges caractérisées d'un calice de 10 à 13,16 mm au maximum, une corolle de 10 à 14,17 mm de longueur au maximum, des lobes très courts de 1 à 3 mm de longueur, cornés dans le milieu ou cornés à la base, ses filaments excèdent environ 4 mm au-delà de la bouche du calice.
- ✓ les fleurs nectarifères, se caractérisent d'un calice long d'environ 6 à 7 mm.
- ✓ les fleurs staminodiales ont un calice long de 5,5 à 7 mm environ, des filaments excèdent de 2 à 3 mm au-delà de la bouche du calice.

Les fruits du néré sont de longues gousses suspendues en grappes légèrement aplaties, contenant de nombreuses graines noires enrobées de pulpe jaune. Selon le World Agroforestry Center, les gousses brunes roses deviennent brunes foncées à maturité avec une longueur de 45 cm et une largeur de 2 cm environ. Chaque gousse peut contenir jusqu'à 30 graines noyées dans un péricarpe jaune. Mais, selon le PROTA, une gousse mesure 12 à 35 cm de longueur et 1,5 voire 2,5 cm de largeur, généralement brune lorsqu'elle est mûre et compte 5 à 23 graines.

Les graines sont de formes ovoïdes, mesurant jusqu'à 0,5 à 1,5 cm, de couleur brunâtre à noirâtre, à tégument dur, lisse avec pleurogramme et sont contenues dans une pulpe farineuse jaunâtre, sucrée, comestible. Elles sont de grande taille avec de grands cotylédons formant environ 70% de leur poids (poids moyen de 0,26g par graines).

Le néré dispose d'une racine pivot pouvant aller chercher l'eau à 60 mètres de profondeur. Même s'il préfère les sols profonds bien drainés et fertiles, on rencontre aussi le néré sur des sols latéritiques peu profonds, des pentes caillouteuses, des collines rocailleuses et pauvres.

Le néré est protégé et planté dans des champs agricoles et des terrains vagues dans les régions de la savane. Il supporte une grande variété de conditions climatiques, la principale constante étant une saison sèche de 5 à 7 mois par an. Il peut pousser dans des régions à pluviométrie annuelle de 500-800 mm au Sahel, mais on le trouve également dans des régions à pluviométrie beaucoup plus élevée, par exemple 2200 mm en Guinée-Bissau, et il a même été signalé dans des régions à plus de 3500 mm en Sierra Leone et 4500 mm en Guinée. Il préfère les régions avec une température annuelle moyenne de 26 à 28°C, mais supporte des températures plus basses et on le trouve jusqu'à 1350 m d'altitude.

Au Danhomè, l'introduction du néré sur le plateau d'Agbomè, reste indéterminée mais, la transformation des graines de cet arbre remonte à bien avant la période coloniale.

Chapitre II : Le néré dans le Danhomè et les origines controversées de fabrication de la moutarde.

Dans ce chapitre, nous abordons la présence de la moutarde dans le royaume du Danhomè à travers quelques écrits d'européens et dans la deuxième partie du chapitre, seront analysées les deux sources orales controversées sur les origines de la préparation de la moutarde de la graine au néré.

1- Le néré dans le Danhomè

Dans l'article *Histoire du parc à Néré sur le plateau d'Abomey* de Marie-Laure Gutierrez et Dominique Juhé-Beaulaton¹⁰, il est mentionné que « De Norris qui voyagea en 1770 à Burton (1864), le néré demeure une des espèces végétales caractéristiques du paysage du plateau d'Abomey ».

L'une des premières sources écrites européennes qui mentionne la présence de la moutarde dans le royaume du Danhomè comme condiment dans la préparation des sauces est *The history of Dahomy, an inland Kingdom of Africa* de l'Anglais Archibald Dalziel en 1793 dans lequel il écrivait :

The cookery of the Dahoman sought not to escape our notice. Their dishes are few, but excellent: of those, black-soup is the chief. It is made either of flesh or fish, with a variety of mucilaginous vegetables, well-seasoned with pepper and salt, and enriched with palm-oil. This dish is likewise seasoned with an ingredient which is made of the seeds of a tree called, in the country, wild tamarind, somewhat resembling those of the cucumber. These are prepared by fermentation, and formed into a mass of as high a relish as *assa-foetida*, but of which a small quantity dissolved in the soup, gives it an exquisite flavor.¹¹

Ensuite, ce fut Sir Richard Francis Burton qui écrivait dans son œuvre *A mission to Gelele, king of Dahome* l'utilisation de la moutarde comme ingrédient dans la préparation des sauces:

¹⁰ - Marie-Laure Gutierrez et Dominique Juhé-Beaulaton, « Histoire du parc à Néré sur le plateau d'Abomey (Bénin) », *Les Cahiers d'Outre-Mer* [En ligne], 220 | Octobre-Décembre 2002, mis en ligne le 13 février 2008, consulté le 03 novembre 2015. URL : <http://com.revues.org/971> ; DOI : 10.4000/com.971.

¹¹ - Traduction : La cuisine des dahoméens ne doit pas nous échapper. Leurs plats sont peu nombreux, mais excellents : de ceux, noir-soupe est le chef. Il est fait soit de la chair ou du poisson, avec une variété de légumes mucilagineux, bien assaisonné avec du poivre et du sel, et enrichi en huile de palme. Ce plat est également assaisonné avec un ingrédient qui est fait des graines d'un arbre appelé, dans le pays, le tamarin sauvage, un peu ressemblant à ceux du concombre. Ceux-ci sont préparés par fermentation, et formés dans une masse d'un aussi haut goût que *assa-foetida*, mais dont une petite quantité dissoute dans la soupe, donne une saveur exquise. Cf. Archibald DALZEL, *The history of Dahomy, an inland Kingdom of Africa*, Londres, 1793, pp. XXV-XXVI (Introduction).

The road (between Kana and Agbome) now was bordered with the locust that affords the Afiti sauce, by the Egbas called Ogbiri. It is a tall irregular tree, with a leaf like a young fern; the fruit dangles to a long cord, and when ripe it is scarlet-red, and about the size of a billiard ball. Presently the soft external substance falls off, leaving the core, a green sphere not larger than a musket bullet, and from it sprout long bright green pods curiously twisted. When ripe the seeds are fermented to amass strong as assa-foetida, and form in palaver sauce a favourite ingredient, which, however, the stranger will not relish before some time. It is the "wild tamarind" of Mr Dalzel, and in the landscape it forms a most effective feature.¹²

Enfin, J. SKERTCHLY écrit dans son oeuvre *Dahomey as it is: being a narrative of eight months residence in that country* en 1874:

Imagine this scene (in a market) with the thermometer at 90°, and the buyers and sellers reeking with perspiration, which, combined with the odours of the *afiti* soup and stinking fish, constitute an aroma anything but conducive to appetite.¹³

Le même auteur écrit dans le même ouvrage:

The cankie balls are sometimes eaten with a peculiar compound called Afiti. This is the fruit of a tree which is plentiful near the capital, and has been called a tamarind. It forms a very beautiful feature in the landscape, the tree being like an acacia, and the fruit, which hangs from the extremity of a long cord, is of a brilliant scarlet, and as large as an apple when ripe. The husk splits off, and the inner nut sends out long green pods containing black seeds. These are washed and boiled, and afterwards buried in the earth and covered with sand, where it is left until fermentation takes place, and the skins of the seeds are half-rotten. It is then exhumed, pounded, washed, and exposed to the sun in a

¹²- Traduction : La route (entre Kana et Agbomê) est bordée de la sauterelle qui offre la sauce AFITI, par les Egbas appelés Ogbiri. Il est un arbre irrégulier de hauteur, avec des feuilles comme une jeune fougère; le fruit est pendu à une longue corde, et quand il est mûr, il est rouge écarlate, et de la taille d'une boule de billard. Actuellement, la substance extérieure douce tombe, sortant du cœur, une sphère verte pas plus grande qu'une balle de mousquet, et d'elle, germent de longues gousses vertes lumineuses curieusement tordues. A maturité, les graines sont fermentées à une forte masse comme assa-foetida et forme à la sauce à palabre un ingrédient favori qui, toutefois, l'étranger ne saura savourer avant un certain temps. Il est le "tamarin sauvage" de Mr. Dalzel, et dans le paysage, il constitue une option plus efficace. Cf. Richard Francis BRUTON, *A mission to Glele, king of Dahomey, London, Tinsley Brothers, Vol.1, 1864, p.284.*

¹³ - Traduction : Imaginez cette scène (dans un marché) avec le thermomètre à 90°, et les acheteurs et vendeurs puant de sueur, ce qui, combiné avec les odeurs de la soupe afitin et le poisson puant, constituent un rien d'arôme, mais propice à l'appétit. Cf. J.A. SKERTCHLY, *Dahomey as it is: being a narrative of eight months residence in that country*, London, Chapman and Hall, Piccadilly, 1874, p.59.

calabash for three days, by which time it is supposed to befit for eating, and is mixed with boiling water, and forms the well-known Afiti sauce.¹⁴

Toutes ces sources écrites des XVIII^e et XIX^e siècles montrent d'abord la présence du néré sur le plateau d'Abomey dans la période précoloniale, mais aussi de la moutarde de la graine de néré dans l'alimentation des populations du Danhomè.

2- Les origines controversées de la fabrication de la moutarde

Les origines lointaines d'une chose ou d'un événement sont parfois difficiles à remonter. Parfois, les versions se contredisent, chacune d'elles cherchant à s'attribuer la paternité de l'évènement. Dans le cas actuel de notre étude sur la moutarde de graine de néré, plusieurs versions existent sur ses origines. Parmi ces versions, nous en retenons deux : l'origine de la moutarde de la graine de néré selon Nondichao Bachalou¹⁵ l'un de nos informateurs et l'origine de la moutarde selon une source orale de Saclo extraite du livre de Marie-Laure Gutierrez¹⁶.

2-1-L'origine de la moutarde selon Nondichao Bachalou

Selon Nondichao Bachalou, la fabrication de la moutarde remonterait à bien avant l'installation des Fon qui ont fondé le royaume du Danhomè. Ils avaient, une moutarde à base d'arachide fermentée appelé *Ahombo* qu'ils utilisaient pour aromatiser leur sauce. De plus, parmi les gibiers chassés par les chasseurs fon, il y avait l'aulacode qui jouait un rôle important dans la préparation des sauces. Après avoir charcuté l'animal, les femmes accrochaient l'intestin grêle au mur dans leur chambre et à chaque fois qu'elles veulent préparer de la sauce, elles y mettaient un peu de l'excrément de l'animal pour l'aromatiser. C'est lorsqu'ils sont venus s'installer sur le plateau d'Agbomè au début du XVII^e siècle qu'ils

¹⁴ - Traduction : Les boules de biscuits sont parfois consommées avec un composé appelé AFITI. C'est le fruit d'un arbre abondant près de la capitale, et a été appelé tamarin. Elle a une forme très belle dans le paysage, l'arbre étant comme un acacia, et le fruit, qui est suspendu à l'extrémité d'une longue corde, est d'un rouge écarlate brillant, et grand comme une pomme à maturité. L'enveloppe se sépare, et l'écroû intérieur envoie de longues gousses vertes contenant des graines noires. Celles-ci sont lavées et bouillies, et ensuite enterrées dans la terre et recouvertes de sable, où on les laisse jusqu'à ce que la fermentation soit effective, et les peaux des graines sont à moitié pourries. Elles sont ensuite exhumées, pilées, lavées, et exposées au soleil dans une calebasse pendant trois jours, date à laquelle elles sont censées être adaptées pour la consommation, et sont mélangées avec de l'eau bouillante, et forment le AFITI bien connu pour la sauce. Idem p. 491.

¹⁵ - Entretien réalisé le 18/12/2015 au quartier Zongo (Commune d'Abomey)

¹⁶ -M-L Gutierrez, *Op. Cit.*

ont fait la connaissance de la moutarde faite à base des graines de néré qui existait déjà et était fabriqué par les populations autochtones. Lui ayant trouvé bon goût, ils l'adoptèrent et c'est ainsi que la moutarde de néré est devenu un condiment essentiel dans leur alimentation.

2-2-L'origine de la moutarde selon une source orale de Saclo

le berceau de la moutarde fon serait, Saclo, une localité appartenant aujourd'hui à la circonscription urbaine de Bohicon, présente sur le territoire du royaume de Danhomè. L'histoire est racontée par une femme de Patalokoli, confirmée par les descendantes de la maison Atinsouno à Saclo :

Mon aïeul, M. Asonhè, a quitté Saclo Atinsouno. En ce temps-là, on voyageait à pied. Il est parti à Bassila, dans le pays Yoruba, chercher une femme. Il s'est présenté au chef de village de Bassila et lui a présenté sa requête. Ce dernier lui a présenté trois femmes. Parmi elles, il a choisi Yadoudou. Or cette dernière avait l'habitude de préparer Afitin ; elle informa son futur époux que si elle ne pouvait continuer à faire son activité dans la maison de ce dernier, elle ne serait pas en mesure de vivre avec lui. Il ne fit aucune objection et accepta. Or, il y avait à Bohicon l'arbre de néré mais on ne connaissait pas encore son importance. Quand elle arriva à Saclo dans la maison Atinsouno, il y avait seulement trois cases. Elle dit que Dieu avait déjà béni tout ce qui était là, et que Saclo se développerait ; elle prédit que ça allait devenir prospère grâce à l'afitin. Elle commença à produire afitin, et tout le monde apprécia. Grâce à ce commerce, la maison s'agrandit et a en effet prospéré jusqu'à acquérir une renommée. Yadoudou eut beaucoup d'enfants et toutes ses filles apprirent à faire afitin. Ces dernières quittèrent la maison pour se marier et transmirent le savoir-faire de l'afitin dans les maisons de leurs époux : dans la maison Bokono à Saclo, à Cana, Patalokoli, puis dans les villages d'Abomey, etc. Sans Yadoudou, la région d'Abomey ne connaîtrait pas l'afitin. Après sa mort, la maison Atinsouno "sanctifia" cette yorouba venue faire prospérer la maison. Yadoudou est devenue une ancêtre fétiche. A une période bien précise de l'année, on nourrit son âme pour lui rendre grâce.¹⁷

Dans ce même document, l'évaluation du nombre de générations comprises entre Yadoudou et les productrices qui lui succédèrent (descendantes de Yadoudou) est de 7 ou 8. Estimant à 20 ans l'écart entre deux générations, le document a conclu que la moutarde aurait

¹⁷- Gutierrez (M-L), *Op. Cit.*, 2000, p 22.

été introduite à Saco il y a environ 160 ans en 2002. En 2015-2016, période de notre étude, nous l'estimons à 175 ans. Donc la moutarde aurait été introduite sur le plateau d'Agbomè en 1842 (XIXe s.). De même, il est dit que les Aboméens consommaient un condiment à base d'arachide fermentée. D'après les témoignages recueillis dans ce document, ce condiment a une nocivité qui provoque les maux de ventre, effet que les femmes attribuent à la cendre déposée sur l'arachide pour permettre sa fermentation. Les Aboméens ayant goûté à la moutarde de néré n'auraient plus voulu consommer *Ahombo*¹⁸. C'est ainsi que le condiment à base de graines de néré fut généralisé dans l'alimentation des familles fon.

Des deux sources orales, même si elles n'ont pas les mêmes dates et que les versions ne se ressemblent pas, nous pouvons quand même conclure que les deux versions font partie des bornes chronologiques de notre étude qui va du XVIIe au XIXe siècle.

Quelles sont les techniques de transformation de la graine de néré en moutarde ?

¹⁸ -Condiment alimentaire à base d'arachide fermentée.

PARTIE II :

LES TECHNIQUES DE
TRANSFORMATION DE LA GRAINE DU
NÉRÉ EN MOUTARDE

Chapitre I : Acquisition des matières premières et les phases de production

Dans ce chapitre, nous parlerons de l'acquisition des matières premières nécessaires à la préparation de la moutarde de la graine de néré et de ses différentes les phases.

1- La matière première et les éléments de conditionnement

1-1-La matière première

Au cours de la période précoloniale, les néré étaient abondants et se trouvaient dans toute la zone du plateau d'Agbomè. Donc, l'acquisition des graines de néré, à cette époque, était, si on peut le dire, facile. Les productrices allaient cueillir les gousses du néré et y faisaient extraire les graines, enlevaient la pulpe puis les lavaient par terre en les foulant avec du sable, les rinçaient, puis les séchaient pendant environ 5 jours. D'autres cueillaient les gousses, enlevaient les graines et les troquaient contre d'autres produits chez les productrices de la moutarde. Mais, les productrices avaient plusieurs critères pour choisir les graines de bonne qualité.

Selon Nondichao Bachalou, les graines qui forment des amas ne sont pas des graines de bonne qualité car, cela montre qu'elles ne sont pas bien séchées. De même, les graines ne sont pas de bonne qualité quand il y a du vide dans celles-ci et qu'elles perdent en volume à la cuisson au lieu de prendre du volume. Aussi, la dureté des graines est un autre critère pour connaître leur état de déshydratation. Enfin les graines sont de bonne qualité quand elles sont bien décortiquées sans pulpe accrochée à la coque, bien séchées et qui prendraient du volume à la première cuisson.

1-2-Les éléments de conditionnement

Le bois de chauffe est le combustible le plus connu et le plus utilisé : « Il était plus utilisé dans les fours traditionnels en argile constitués de trois pierres ou des fours améliorés en argile aussi. Pour le trouver, les femmes se rendaient aux champs pour en chercher». ¹⁹

Selon un informateur²⁰, les citernes ou les puits n'étant pas disponibles en cette période, les productrices de la moutarde s'approvisionnaient en eau de la rivière ou du marigot surtout au cours des périodes de sécheresse. En saison de pluies, elles recueillaient l'eau de pluie dans des canaris et des jarres et l'utilisaient dans la préparation de la moutarde.

¹⁹ - Viguè Sègbédji, entretien réalisé le 19/12/2015 au quartier Sègbédjihoué (Commune d'Agbanhizoun).

²⁰ - E. Raymond Edéa, entretien réalisé le 17/12/2015 au quartier Adagamè (Commune de Bohicon).

2- Les phases de production

D'après les informations recueillies auprès de Gabin Bernard Djimassè²¹, Hélène Hounkpayi²², Ahogbedji Atindassi²³ et Linssi Sègbédji²⁴, la durée de préparation de la moutarde fon dépend des stratégies déployées par les productrices. Elle est comprise entre trois et cinq jours. Trois grandes phases sont à distinguer : la phase de la cuisson des graines ; la phase d'élaboration du produit fermenté qui comprend le décortilage, le premier rinçage, le tri, le second rinçage, la deuxième cuisson et la fermentation ; la phase de conditionnement des graines fermentées, qui comprend le broyage des graines et la mise en boule de la pâte.

2-1-La phase de cuisson des graines

➤ Le nettoyage

Selon Linssi Sègbédji, cette opération est facultative et est réalisée seulement lorsqu'il reste encore de la pulpe accrochée à la graine. Les productrices la réalisent pour éviter, qu'à la cuisson, la pulpe se gorge d'eau et fasse déborder la marmite. Elles trempent les graines dans l'eau pendant près d'une heure et ensuite, elles les placent dans un mortier et pillent prudemment afin que la pulpe se détache des graines, préalablement versées dans une passoire qu'elles rincent afin de la débarrasser de la pulpe.

➤ La première cuisson

Cette étape comprend la cuisson des graines qui permet de ramollir la coque, pour l'enlever facilement et y extraire les cotylédons. La cuisson ne ramollit pas seulement les graines mais elle permet aussi d'extraire l'*Adivè*²⁵. Selon le témoignage d'Hélène Hounkpayi, pour réaliser cette première cuisson, les productrices versent les graines dans les marmites en fonction de leur contenance. Elles y ajoutent de l'eau et quelques poignées de cendres ; le tout est placé sur un foyer à bois. Cette opération se fait souvent le soir. Après 4 à 6 heures de cuisson à feu vif pendant une première période, les graines mijotent à feu doux le restant de la nuit jusqu'au petit matin. Cette cuisson sur longue durée permet d'avoir une quantité maximale de graines bien cuites, donc prêtes à être décortiquées. De plus, elles ne demandent plus un investissement physique important en travail car les productrices doivent juste veiller à ce que le feu reste vif et constant pendant les 5 premières heures de cuisson et ajouter

²¹ -Entretien réalisé le 18/12/2015 à la Direction de l'Office Nationale du Tourisme (Commune d'Abomey).

²² -Entretien réalisé le 16/12/2015 au quartier Avogbana-zoungoudo (Commune de Bohicon).

²³ -Entretien réalisé le 19/12/2015 au quartier Sègbédjihoué (Commune d'Agbanhizoun).

²⁴ - Entretien réalisé le 19/12/2015 au quartier Sègbédjihoué (Commune d'Agbanhizoun).

²⁵ -Nom fon signifiant substance toxique présente dans les graines de néré.

régulièrement du bois. La graine est considérée comme cuite lorsque, d'une part, l'enveloppe s'enlève facilement quand on presse la graine entre les doigts et d'autre part, quand sa couleur tend vers le jaune. Si les graines sont trop cuites, les cotylédons prennent une couleur presque noire, cela est dû à la couleur sombre de la coque de la graine de néré.

2-2-La phase l'élaboration du produit fermenté

➤ Le décortilage

Il a pour fonction de séparer le tégument des cotylédons de la graine. Les productrices égouttent les graines cuites, encore tièdes pour faciliter le décortilage. Elles étalent ensuite, les graines cuites sur un sol balayé et assez dur pour qu'elles ne s'enfoncent pas. Elles saupoudrent les graines de sable. La personne désignée pour effectuer cette opération foule les graines, pieds nus. Elle utilise aussi un long bâton lui permettant de prendre appui pour un meilleur foulage. Le décortilage est l'une des deux opérations, avec le broyage, les plus pénibles dans le processus de fabrication de la moutarde fon. Il demande une bonne endurance car, il faut « une marche à pied rapide et déhanchée d'environ 2 heures sous un soleil brûlant »²⁶.

²⁶ -M-L Gutierrez, *Op. Cit.*, 2000, p.46.



Photo 1 : Décorticage des graines du néré.

Source : M-L Gutierrez, Op. Cit, 2000, p 48.

➤ **Le premier rinçage des graines foulées**

Selon Hélène Hounkpayi, le premier rinçage consiste à débarrasser les cotylédons de leur enveloppe déjà ramollie et en partie enlevée. Il est important de bien effectuer cette opération pour la bonne réalisation de la suivante car, si le rinçage est mal effectué, les graines, mal débarrassées de leur tégument, plongées dans une solution boueuse, ne remonteront pas à la surface lors de l'opération de tri. Les graines qui viennent d'être décortiquées sont donc placées par petites quantités dans une passoire, que les productrices trempent successivement dans 2 à 3 différents récipients d'eau. Les productrices remuent la passoire dans l'eau afin de décoller les téguments des cotylédons pour les faire remonter en surface. Elles malaxent aussi les graines à la main pour aider à la réalisation de cette séparation. Cette opération prend entre 1h et 1h30' de temps selon certaines productrices. Elle est effectuée par les productrices elles-mêmes, avec ou sans l'aide d'une ou de petites filles de

leur maison. L'eau issue du premier rinçage, enrichie par les téguments des graines de néré, est aussi utilisée comme engrais dans les champs de maïs et autres.

➤ Le tri

Le tri se fait en deux étapes :

Selon notre informatrice Julienne Atacla²⁷, le premier tri est capital car, les *Azéklékui*²⁸ et les graines encore mal décortiquées sont triées. Ce tri s'effectue par trempage des graines dans l'eau mêlée de terre de barre. La terre de barre est indispensable selon toutes les productrices rencontrées. Le tri est réalisé par les productrices qui mélangent l'eau avec quelques poignées de terre de barre qu'elles vont chercher. L'argile utilisée doit être de bonne qualité et propre. Délayée dans l'eau, il donne une solution argileuse homogène et dense. Cette solution est ensuite mélangée aux cotylédons du premier rinçage par quantités successives. Après quelques minutes à brasser, les cotylédons cuits dont la densité est plus faible que la solution boueuse remontent à la surface, alors que les graines non-cuites plus denses se déposent au fond de la marmite. Quant aux téguments des graines mal décortiquées, ils sont, eux aussi, piégés dans la boue qui s'accumule au fond de la marmite. Les productrices, à l'aide de leur passoire, récupèrent alors les cotylédons à la surface et les déposent dans desalebasses. Les graines non-cuites, piégées dans la boue, seront récupérées et soumises, une fois de plus, à une cuisson lors d'un nouveau cycle de production ou bien séparément avant d'être réintégrées au cycle de production de la moutarde en cours.

Le deuxième tri est un travail minutieux, long et fastidieux, réalisé par une autre personne qui trie les cotylédons. Ce travail conditionne la qualité du produit final. En effet, une odeur forte et mauvaise se dégage lors de la phase de fermentation si ce tri est mal fait et qu'il reste encore des déchets. Il est plus facile à réaliser pour ceux qui produisent peu de quantité de moutarde. Ce travail dure entre deux et trois heures. « Certaines productrices rajoutent à la solution argileuse l'eau de la première cuisson qui est visqueuse et dense. Elle a pour effet de rendre la solution encore plus dense et facilite l'opération de tri. Mais, certaines productrices lui prêtent d'autres rôles : *« Si tu fais l'afitin dans la précipitation, tu rajoutes l'eau de première cuisson, cela fait ressortir le goût ; cela accélère la fermentation »*. Son rôle en tant qu'accélérateur de la fermentation a été mentionné plusieurs fois au cours de nos enquêtes»²⁹.

²⁷ - Entretien réalisé le 19/12/2015 au quartier Sègbedjihoué.

²⁸ - *Azéklékui*, signifie en fon sorcière. Ce sont les graines non-cuites.

²⁹ - Gutierrez (M-L), *Op. Cit.*, 2000, p.49.

Concernant la terre de barre, les productrices parlent de son importance dans la séparation des déchets, des graines non-cuites (*Azéklékui*) et des graines cuites, de sa capacité à amoindrir l'effet de l'*Adivè* et son rôle dans la réussite de la fermentation qu'elle accélère.

➤ Le deuxième rinçage

Suivant les propos de Mélanie Kpleli, pour l'obtention d'un produit propre, les cotylédons triés sont rincés afin d'enlever la terre de barre et les déchets restants. L'opération est effectuée comme lors du premier rinçage, les cotylédons placés dans une passoire sont successivement plongés dans, cette fois-ci, 3 à 4 récipients contenant de l'eau. Ensuite vient l'opération de trempage qui est facultative. Elle consiste à tremper les cotylédons dans l'eau pendant plusieurs heures pour que l'*Adivè* contenu dans la graine y sorte.



Photo 2 : Deuxième rinçage des graines après leur triage.

Source : M-L Gutierrez, *Op. Cit*, 2000, p.48.

➤ **La deuxième cuisson des graines**

Les objectifs au cours de cette opération sont : faire sortir l'*Adivè* contenu dans les cotylédons pour permettre le début de la fermentation et son succès. Pour le faire, on place les cotylédons dans une marmite contenant de l'eau jusqu'à 1cm au-dessus du niveau des cotylédons, le tout placé sur un feu vif et soutenu en couvrant la marmite. La cuisson dure environ 1 heure.

Selon Julienne Atacla, la deuxième cuisson est considérée comme réalisée quand, l'eau de la cuisson a la couleur jaune, ce qui signifie que l'*Adivè* est sorti (mais, si on goûte les cotylédons et qu'ils sont toujours amers, cela signifie que la cuisson est insuffisante, donc l'*Adivè* n'est pas encore totalement sorti), de plus quand on tord un cotylédon et que l'eau perle à la surface, c'est qu'il est cuit.

➤ **De la préparation à la fermentation**

D'après Raymond Edéa³⁰, avant même la fin de la deuxième cuisson, les productrices apprêtent les paniers dans lesquels elles vont répartir les cotylédons à fermenter. Ce sont de larges paniers aplatis et tapissés de feuilles de teck, chez d'autres, de feuilles de *jatropha curcas* (plus connu chez les Holi).

➤ **Le refroidissement des cotylédons après la cuisson**

Selon la plupart des productrices interrogées, une fois la deuxième cuisson terminée, les productrices, à l'aide de leurs passoirs, égouttent les cotylédons qui sont repartis dans les paniers en couches fines pour éviter une mauvaise fermentation. Les cotylédons sont bien étalés et brassés pour laisser la vapeur se dégager ; les productrices les essuient ensuite avec un bout de tissu pour bien les sécher. Ce geste est fait pour éviter que les cotylédons ne pourrissent car, s'ils restent en contact avec l'eau après la deuxième cuisson, ils pourrissent. Les cotylédons sont donc laissés tiédir, mais on les met à fermenter avant qu'ils ne se refroidissent sinon la fermentation aura du mal à se déclencher.

³⁰ - Raymond E. Edéa, déjà cité.



Photo 3 : Refroidissement après deuxième cuisson des graines.

Source : M-L Gutierrez, *Op. Cit.*, 2000, p.48.

➤ **La mise en fermentation**

Selon Linssi Sègbédji, les cotylédons sont recouverts de feuilles de teck dans les paniers qui sont ensuite posés les uns sur les autres (aujourd'hui, ce sont les sacs en fibres qui sont utilisés comme le montre la photo 3 ci-dessus). Les productrices entourent ensuite cet amas de paniers de tissu et le tout est mis à l'abri dans un coin à l'intérieur de la case.

➤ **Le contrôle de la fermentation**

C'est une étape stratégique dans la production de la moutarde. C'est au cours de ce processus que les cotylédons prennent leur goût spécifique. La durée du cycle de production est en fait conditionnée par cette longue et essentielle étape. Quand le temps de fermentation n'est pas respecté, la moutarde est de mauvaise qualité selon les productrices. C'est aussi une étape que les productrices ne maîtrisent pas intégralement. Alors, elles créent les conditions favorables au processus sachant qu'il ne réussit pas forcément malgré un savoir-faire confirmé de plusieurs années.

La durée de la fermentation dépend de la saison :

– en saison des pluies (d’avril à octobre) et surtout en août, la température ambiante est plus fraîche (25 °C), la fermentation démarre donc avec quelques difficultés et dure plus longtemps : 12 à 14 h. Les productrices couvrent alors les graines avec davantage d’épaisseurs de toiles de jute. En période d’harmattan, les mêmes difficultés se posent, le vent desséchant et rafraîchissant l’atmosphère ;

– en saison sèche, surtout entre janvier et mars, la température extérieure étant plus élevée (35 à 40 °C), la fermentation démarre plus rapidement et se fait dans un laps de temps plus court. Lafemme couvre les graines avec moins d’épaisseurs de toile de jute³¹.

Au cours de la fermentation, les productrices la surveillent en contrôlant régulièrement la température grâce à la chaleur dégagée à travers les tissus. Ainsi, quand la chaleur qui se dégage est intense, c’est que le processus est sur la bonne voie. Mais, les productrices évitent d’ouvrir le tissu car une ouverture peut ralentir ou arrêter le processus de fermentation. Il est aussi possible que les productrices diminuent les sacs de jute quand elles sentent que la chaleur est de trop. Après douze heures, les paniers sont ouverts. La fermentation a bien lieu quand on observe une pellicule blanchâtre à la surface des cotylédons qui présentent un aspect ramolli, bruni et dégagent une odeur forte d’ammoniac. Les productrices veillent à ce que les cotylédons ne fermentent pas trop car, elles deviennent trop molles et se transforment en purée alors que la spécificité de la moutarde fon réside justement dans le fait de retrouver dans la pâte des cotylédons encore entiers.

Quand la fermentation tarde, les productrices utilisent plusieurs recettes pour la forcer. D’après Vigùè Sègbédji, elles placent des paniers contenant les cotylédons au soleil ou elles les déposent sur une marmite contenant de l’eau qu’on fait chauffer et qui, par la vapeur dégagée, réchauffe un peu les cotylédons, leur permettant ainsi de fermenter ou encore, des feuilles comme le *dessessiguè*³² ou l’*adasunnunvima* sont utilisées pour précipiter la fermentation. Il arrive parfois que les moyens évoqués précédemment ne fonctionnent pas. Alors les productrices procèdent à une troisième cuisson. A nouveau, elles rincent les cotylédons de la même manière que les fois précédentes puis elles les font cuire. Comme le disent certaines productrices, cette troisième cuisson permet d’éliminer complètement l’*Adivè* qui empêche la fermentation d’avoir lieu. Et elles remettent le tout à fermenter.

³¹ - M-L Gutierrez, *Op. Cit.*, 2000, p 51.

³² - feuille de l’hisope.

➤ **L'aération des graines fermentées**

D'après les informations recueillies sur le terrain, ayant jugé la fermentation réussie, les productrices déposent les paniers et les placent dans un coin de la case pendant quelques heures et des feuilles sont laissées dessus pour les protéger contre les mouches. L'aération permet aussi aux gaz produits par la fermentation de se dégager. Elle dure entre 6 et 10 heures.

2-3-La phase de conditionnement des graines fermentées

➤ **Le broyage**

La spécificité de la moutarde fon se retrouve là car, après le broyage partiel, la pâte obtenue doit contenir encore des cotylédons entiers.

Le broyage se fait, selon la plupart des productrices, sur une meule dormante constituée d'un socle en terre dans lequel est incrusté un bloc de granite et se déroule dans une case confinée. Les productrices, après être assurées de la propreté de la meule, y versent les cotylédons fermentés et les écrasent à l'aide d'une pierre rectangulaire taillée pour permettre une meilleure prise des mains. La technique de broyage est comparable à celle utilisée pour des condiments comme la tomate réduite en purée pour la sauce, c'est-à-dire des séries de va-et-vient longitudinaux. La durée dépend de la quantité des graines et de la force physique des productrices. Avant la vente au marché de la moutarde, les productrices font le broyage à l'aube du jour du marché.

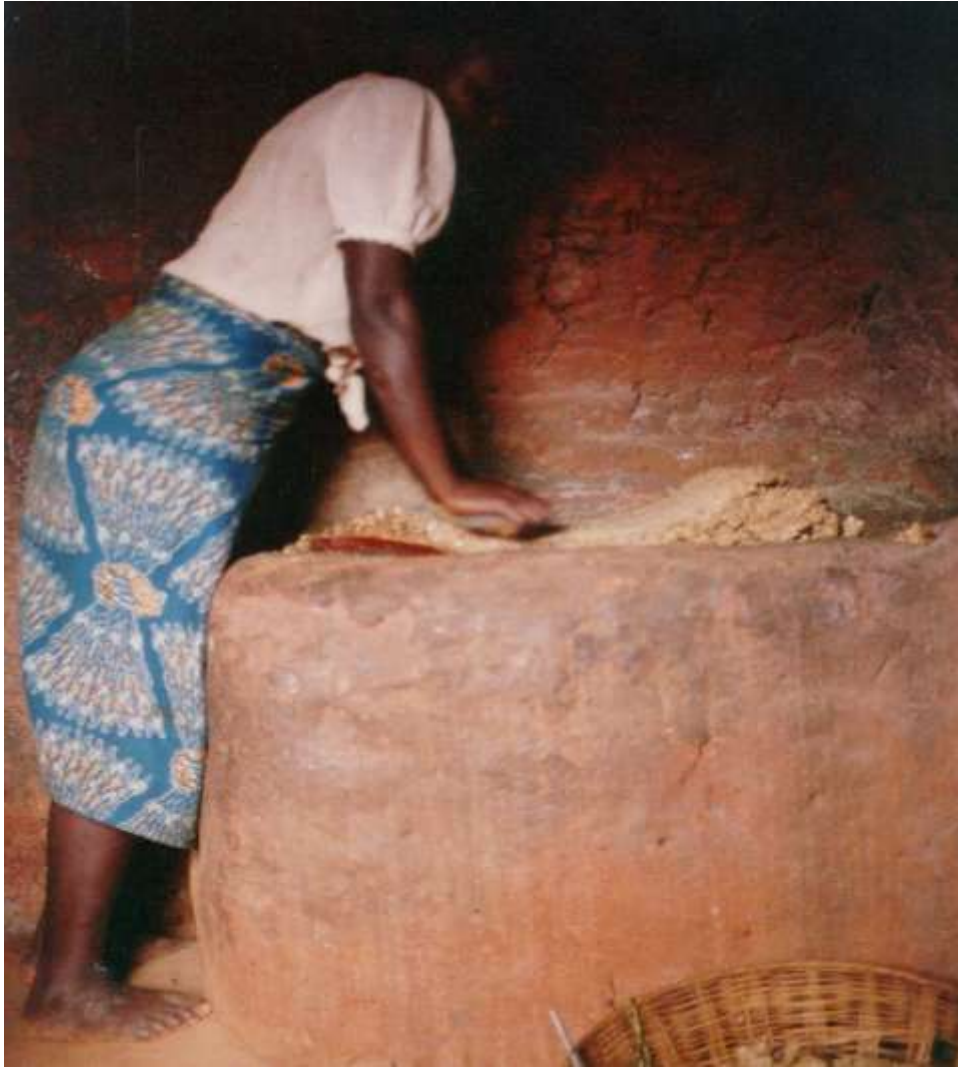


Photo 4 : Broyage des graines sur meule.

Source : Gutierrez(M-L), *Op. Cit.*, 2000, p.68.

➤ **Le façonnage des boules**

Cette étape est obligatoire pour les productrices qui vont vendre leur produit dans les marchés, mais facultative pour celles qui en produisent pour une consommation domestique uniquement. Une fois le broyage terminé, les femmes couvrent le produit pour le protéger contre les mouches. L'opération de façonnage consiste à confectionner des boules de différentes tailles. C'est au cours de la vente que les femmes saupoudrent la moutarde de sel pour permettre une amélioration du goût et de l'odeur de la moutarde.

Chapitre II : Spécificités de la moutarde fon et les modes de conservation

1- Les spécificités de la moutarde fon et la forme de moutarde appelée « tchakla »³³

➤ Les spécificités de la moutarde fon

Selon les productrices et les consommateurs, la moutarde fon (*afitin*) est un produit semi-écrasé qui se consomme frais et qui a un temps relativement court de conservation, contrairement à la moutarde des autres régions particulièrement celles des Yoruba du Sud du Bénin et des Baatonu dans laquelle on ne retrouve pas de cotylédons et qui a un temps de conservation beaucoup plus long.

De même, selon la plupart des consommateurs, la moutarde fon a un meilleur goût et une odeur plus appréciable que celle des autres régions du Bénin. Cela est dû au temps de fermentation qui est relativement court car, la durée de fermentation de la moutarde fon est de 12 à 14 heures alors que les autres durent de 24 à 48 heures.

De plus, la moutarde fon présente une couleur plus claire due également au temps de fermentation qui est court. La couleur aussi dépend de la durée de la première cuisson des graines car, les cotylédons colorent en cuisant au contact des coquilles grisâtres des graines. En effet, comme nous avons eu à le dire dans les étapes de fabrication de la moutarde, si les graines écuissent trop, les cotylédons se colorent en une couleur plus noirâtre.

Pour la vente, le conditionnement de la moutarde fon est fait en boule et enroulé dans une feuille de teck contrairement à la moutarde des Yoruba qui se présente sous forme d'un petit tas de cotylédons fermentés et emballés à l'intérieur d'une feuille de teck pliée en deux puis aplatie.

➤ La forme de moutarde appelée « tchakla »

Après la deuxième cuisson des graines, le refroidissement des cotylédons et leur mise en fermentation qui dure entre 12 et 14 heures, on obtient un produit fermenté. Selon les informations orales, les femmes réservent quelques cotylédons encore entiers de côté et ensuite broient la grande partie restante. Les cotylédons triés de côté par les productrices sont nommé *tchakla* et à la différence de l'autre partie broyée, le *tchakla* est un peu plus dur. Il n'est pas utilisé pour la cuisine ; mais à une consommation directe. Il est souvent donné aux consommateurs par les productrices après que ceux-ci aient acheté la moutarde chez elles. Le *tchakla* est donc un cotylédon fermenté mais non broyé.

³³ -*Tchakla* signifie en fon, cotylédons fermentée mais non broyé.

2- Les modes de conservation de la moutarde

Plusieurs méthodes de conservation de la moutarde existent : par exemple si un consommateur achète la moutarde et la laisse sans en prendre soin, elle finit par dégager une odeur nauséabonde et parfois fait naître des asticots. Pour éviter cette situation, les consommateurs la mettent après achat, près du feu. Une autre méthode d'après les consommateurs consiste à mélanger la moutarde avec de l'oignon et du piment le tout conservé dans un bocal bien fermé. Cette méthode permet sa conservation sur plus de 15 jours.

Selon Nondichao Bachalou, après l'achat de la moutarde on la frit. C'est une méthode qui permet de la conserver pendant près d'un mois. Mais, selon certains, le sel est le meilleur moyen pour conserver et permettre à la moutarde de garder un meilleur goût.

Nonobstant le fait que sa durée de conservation soit éphémère en comparaison avec les nombreux autres exhausteurs de goût présents aujourd'hui sur le marché, ce condiment reste une marchandise qu'écoulent assez vite ses vendeuses. À quoi cela est-il dû ? Et comment la moutarde de néré s'est-elle imposée dans les plats des populations fon ? De même, quand on sait que ce bouillon est également appelé *Agbomè* en fon, du même nom que sa région originelle de production, on ne peut que s'interroger sur son influence dans l'art culinaire et la culture fon.

PARTIE III :

IMPACT DE LA MOUTARDE DE LA
GRAINE DE NÉRÉ SUR LES
POPULATIONS DU DANHOMÈ

Chapitre I : Le rôle de la moutarde de la graine de néré dans la cuisine fon et ses vertus pharmaceutiques

Ce chapitre s'intéresse à l'impact de la moutarde de néré dans la cuisine fon et ses vertus pharmaceutiques.

1- Son impact dans la cuisine

La moutarde est un condiment essentiel dans l'alimentation des Fon. Elle fait partie des condiments quasi présents dans toutes les sauces qui accompagnent les pâtes faites à base de céréales comme le mil et le maïs. Selon les informations recueillies auprès de notre informateur Gabin Bernard DJIMASSE, les sauces les plus connues dans lesquelles intervient la moutarde sont : les sauces gluantes comme le gombo, le *krinkrin* (chorcorus) et le *asrocuin* (amande de pomme d'Afrique réduite en poudre et qui est très gluante) et les sauces légumes-feuilles comme le *gboman* (feuille d'aubergine), le *aloman* (*Vernonia*). Arthur A. Vido à ce sujet indique : « En plus des condiments déjà cités, la tomate fraîche (*timati*), l'oignon (*ayomasa ou mansa*), l'ail (*ayo*), les crevettes (*degon*) séchées et écrasées, les légumes sélectionnées, le sel (*djè*) ainsi que de la moutarde de néré (*afitin*) ont servi dans l'art culinaire de la région étudiée. Sur la base de ces condiments, l'on peut distinguer aisément diverses sauces à savoir la sauce de moutarde et la sauce de légumes »³⁴. La moutarde se mange aussi fraîche dans un mélange de tomate hachée ou coupée en de petits morceaux avec de l'oignon, le tout assaisonné de sel. Ce plat est nommé *moyo*. La moutarde est aussi consommée avec du piment accompagné d'akassa.

Selon Ahogbedji Attindassi, au cours de la période précoloniale, la moutarde jouait le rôle que jouent les bouillons (Maggi poulet, Maggi crevette...) aujourd'hui, et pouvait remplacer les protéines animales comme la viande ou le poisson dans les repas.

Dans la cour royale, de Houégbadja à Gbèhanzin, la moutarde jouait un grand rôle dans les plats royaux et la sauce la plus aimée est le *krinkrin* (chorcorus), ensuite vient le gombo et les sauces légumes. Selon Nondichao Bachalou, la présence de la moutarde dans les sauces consommées par les rois est obligatoire.

Les guerres livrées par le royaume du Danhomè ont souvent lieu pour la plupart en saisons sèches, période d'inactivité agricole plus favorable aux déplacements des hommes. L'alimentation des soldats lors de ces guerres est composée du manioc (du fait qu'il peut être

³⁴-Vido (A.A.), *Le riz africain (Oryza glaberrima steudel) dans l'agrosystème des Fon du plateau d'Abomey (Benin) au XIX^e siècle : essai d'approche historique*, Rev. iv. hist. 2012, p. 65.

consommé sans être cuit au feu), et autres aliments facile en cuisson. Selon notre informateur Nondichao Bachalou, la moutarde, pour être un peu plus précis, le *tchakla* torréfié mélangé à du haricot, puis du maïs bouilli et torréfié plus de l'arachide permettaient aux soldats de se nourrir sur les champs de bataille avec plus de facilité et d'avoir plus d'énergie.

2- Les vertus pharmaceutiques

Le néré, des feuilles à la racine, renferme plusieurs vertus médicales.

Les graines dévoilent leurs vertus déjà à partir de l'eau de la deuxième cuisson jusqu'aux cotylédons fermentés. L'eau de la deuxième cuisson présente une couleur jaunâtre du fait qu'elle est chargée d'*Adivè*. Les productrices appellent cette eau *jelelesi*³⁵ en Fongbe.

D'après Nondichao Bachalou, cette eau associée à certaines feuilles aide à lutter contre les faiblesses sexuelles, de même pour ceux qui ont souvent des maux de ventre. Il suffit qu'ils prennent cette eau, la mettent dans une bouteille et la ferme. Dès qu'elle est fermentée, le malade en prend un verre le matin, à midi et un autre le soir jusqu'à ce qu'il trouve satisfaction.

De même, pour ceux qui sentent souvent le vertige, un mélange de cette eau accompagnée de l'urine d'un bœuf leur est conseillé. Cette tisane leur permet une bonne guérison et sa posologie est d'en prendre un petit verre (*Talokpémi*³⁶) de tisane le matin et le soir. Pour ceux souffrant de l'hernie, il leur suffit de mélanger le *jelelesi* avec une feuille appelée *godo* (*wannu wannu* chez les Aïzo) en Fongbe qu'ils vont prendre régulièrement.

La moutarde est reconnue comme régulateur de tension artérielle selon les consommateurs et les guérisseurs traditionnels. Une sauce de feuilles de moringa bien assaisonnée de moutarde de néré, consommée deux fois par semaine sur une longue durée, permet à un hypotendu ou à un hypertendu de guérir de son mal même si le mal est héréditaire. La moutarde de néré renferme encore plusieurs autres vertus.

³⁵ -*jelelesi* signifie en fon « une eau active ».

³⁶ - petit verre servant à prendre de l'alcool en fongbe.

Chapitre II : Les interdits et les innovations dans le domaine de la production de la moutarde après le XIXe siècle

Nous abordons dans ce chapitre la question des interdictions liées à la moutarde de la graine de néré de sa préparation à sa consommation et quelques innovations dans le domaine de sa production après le XIXe siècle.

1- Les superstitions et interdits liés à la préparation et la consommation de la moutarde

Ils commencent à partir de l'étape de la fermentation. A ce niveau, quand les cotylédons se gonflent, se fusionnent en amas blancs présentant des moisissures, on parle de fermentation blanche, signe d'un mauvais présage. Selon les informations recueillies auprès de Ahogbedji Attindassi et des autres productrices, quand cette situation arrive, un membre de la famille proche ou élargie mourra dans les jours qui suivront. Mais, cette fermentation blanche se produit rarement quand bien même chaque productrice en fait l'expérience tôt ou tard. Dans la majorité des cas elle est associée à l'image d'une dette.

Quand, malgré les dispositions prises par les productrices pour une bonne fermentation, celle-ci ne réussit pas, on attribue l'échec non pas au manque de compétences mais au fait qu'elles n'ont pas respecté l'interdit selon lequel « une productrice de moutarde ne doit pas s'approcher de son époux durant le temps de la fermentation des cotylédons »³⁷. L'interdiction de rapports sexuels pendant un processus de fermentation alimentaire existe dans plusieurs sociétés. Il existe une connexion entre le corps de la femme et la matière première qu'elle transforme. C'est dans cette optique que Verdier en 1979 dit : « Il en ressort que c'est bien le corps féminin dans sa singularité qui fournit les termes de ce dialogue et que les événements de la vie biologique ne sont pas isolés ni séparés des autres réalités »³⁸.

C'est à cause de cet interdit que la fabrication de la moutarde était réservée aux femmes ménopausées. De nos jours, les femmes en préparent déjà à 16 ans car cette interdiction n'est plus respectée.

Dans certaines maisons, il est, selon notre informateur Gabin Bernard Djimassè, interdit aux femmes de préparer de la moutarde comme dans les maisons royales où cette activité assimilée à la mauvaise odeur n'est pas tolérée. Les femmes enceintes sont interdites de production, sinon elles risquent de faire de fausses couches.

³⁷ - Nondichao Bachalou, déjà cité.

³⁸ - M-L. Gutierrez, Op. Cit., 54.

A part ces interdictions citées plus haut, il existe dans les religions endogènes des divinités dont on interdit aux adeptes de produire de la moutarde ; et à certains *hounon*³⁹, la consommation de la moutarde est interdite. Ces divinités sont le *Ajavodoun*⁴⁰, *Kininsi*⁴¹ et le *Tron*⁴², selon Julienne Atacla. Il est aussi interdit de mettre de la moutarde dans les repas préparés lors des cérémonies du *Fâ*⁴³. Les raisons nous sont inconnues.

2- La transmission des techniques de production et les innovations observées dans le domaine de la production de moutarde après le XIXe siècle

2-1-La transmission par voie maternelle ou par lien de mariage

- **Par voie maternelle**

Au cours des processus de production, les enfants sont d'une aide importante à leur mère. Comme il était de coutume, les filles dès leur bas âge accompagnent déjà leur mère dans la plupart de leurs travaux. Dans la fabrication de la moutarde, les enfants aident leurs mères en allant chercher de l'eau, en décortiquant les graines, en les rinçant et faisant le tri. Déjà à 12 ans, les jeunes filles savent préparer de la moutarde mais elles continuent à rester sous les ordres de leurs mères jusqu'à leur mariage. Au cours de la période précoloniale, même mariées, les jeunes femmes attendent jusqu'à la ménopause avant de commencer la production de la moutarde. Cela dépend aussi de la famille dans laquelle les jeunes femmes se marient parce que, dans d'autres familles, la production de la moutarde de néré est interdite.

- **Par lien de mariage**

Les femmes après leurs mariages, si la moutarde se produit dans leurs belles-familles, elles sont sollicitées et finissent par connaître les techniques de production. Au début du XVIIe siècle, à l'arrivée des Agasuvi qui ne connaissaient pas la moutarde de néré, le savoir-faire des peuples autochtones a été transmis par les liens du mariage. C'est par une structuration contrôlée des liens de mariage et de parenté que le savoir-faire fon se répand.

³⁹ - prêtre vaudoun.

⁴⁰ -divinité qui participe au bien être de la population.

⁴¹ -divinité qui protège la maison.

⁴² - divinité qui s'occupe du bien-être.

⁴³ - l'oracle.

2-2-Les innovations observées dans le domaine de la production de moutarde après le XIXe siècle

La première innovation observée est celle de l'utilisation de la sciure comme combustible qui remplace le bois dans certains villages de production. Les productrices trouvent plusieurs avantages liés à l'utilisation de la sciure de bois :

✓ Le premier avantage est le fait qu'elle rend plus rapide la cuisson des graines de néré. Contrairement à la cuisson avec le bois qui dure 6 à 10 heures, la cuisson avec la sciure dure entre 3 et 4 heures selon les productrices qui l'utilisent. Cela n'est dû au fait que la flamme qui sort du four à sciure touche le fond de la cocotte d'une façon plus homogène et plus constante. Pour certaines productrices qui n'arrivent pas à contrôler la cuisson des graines sur le four à sciure, elles disent qu'elle est trop rapide et trop forte.

✓ Le deuxième avantage est qu'elle est plus économique que le bois car elle coûte moins.

✓ Le troisième avantage est qu'elle améliore les conditions de travail des productrices de la moutarde. Contrairement au bois qui demande une surveillance quasi-constante du feu, avec la sciure, il n'y a presque plus de surveillance et en moins de 4 heures les graines sont cuites. De même, le bois cause des désagréments avec la fumée qui se dégage alors qu'avec de la sciure, il n'y a pas de désagrément de fumée car, elle se consume lentement à l'intérieur du four.

La deuxième innovation est celle de l'utilisation du hachoir manuel. Cette innovation permet de broyer les cotylédons après la fermentation avec plus de facilité que l'utilisation de la meule qui demande plus d'effort physique et plus de temps.

Enfin, au cours de la préparation des paniers, les productrices utilisent des sacs de riz en fibres plastiques, préalablement bien lavés et séchés. Les productrices les trouvent bien parce qu'elles sont maillées et permettent à l'eau qui se condense au cours de la fermentation de mieux s'évacuer. C'est la troisième innovation.

Conclusion

Le néré est une plante sahélienne et soudanaise d'Afrique. Il s'est diffusé sur le continent américain à travers la traite des esclaves qui a marqué ce continent pendant trois siècles. Mais, sur le continent asiatique les causes de sa présence ne sont pas totalement déterminées.

S'agissant de l'usage de la graine de néré en Afrique de l'ouest, notre étude a essayé de montrer comment ces graines étaient transformées en condiment qui est utilisé dans la préparation des sauces par les populations du Danhomè du XVIIe au XIXe siècle bien que la transformation date d'avant la période coloniale. Nous pouvons remonter les débuts de la fabrication de la moutarde de la graine de néré sur le plateau d'Agbomè déjà au XIVe siècle.

Au cours de nos recherches, les informations sur les anciennes méthodes et ustensiles de fabrication de la moutarde nous ont été difficiles à récolter du fait que les ustensiles anciens sont remplacés par d'autres plus modernes et que les méthodes ont un peu changé. Mais les informations recueillies sur le terrain et les sources écrites nous ont permis d'expliquer la méthode de fabrication de la moutarde et d'essayer de situer ses origines.

Cette étude permet en effet de constater la présence du savoir-faire de la fabrication de la moutarde au Sud de l'actuelle République du Bénin au cours de la période précoloniale. Ce que nous avons essayé de faire, mais on aurait bien pu continuer si les informations recueillies nous le permettaient. Nous aurions pu parler de la place de la moutarde dans l'économie du royaume de Danhomè, si possible sa place dans les échanges du royaume avec les peuples voisins. Cette insuffisance d'informations nous s'empêche aussi de connaître les premières familles productrices ou les foyers de production que les Agasovi sont venus trouver sur le plateau d'Agbomè au XVIIe siècle. Même si J. SKERTCHLY, dans son œuvre intitulée *Dahomey as it is: being a narrative of eight months residence in that country*, décrivait l'atmosphère d'un marché du Danhomè où il faisait tellement chaud avec des odeurs de moutarde mélangées à la sueur des usagers du marché, nous ne savons si la vente de la moutarde était permise dans tous les marchés du royaume et à combien elle se vendait étant donné que ce sont les cauris qui étaient utilisés en ce moment comme monnaie. Aussi, peut-on chercher à connaître avec quels produits elle se troquait avant même l'avènement des cauris. Voilà quelques préoccupations susceptibles de faire l'objet de nouvelles recherches sur la moutarde de néré, un condiment qui constitue aujourd'hui une marque déposée de l'art culinaire fon.

Sources orales et bibliographie

▪ Sources orales

Nom et prénoms	Profession	Age	Date et lieu de l'entretien	Substance des informations recueillies
Aheko Monchessile	Productrice de la moutarde de la graine de néré	41ans	Le 19/20/2015 à Sègbédjhoué (Agbangnizoun)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré
Akohou Louise	Productrice de la moutarde de la graine de néré	32ans	Le 16/12/2015 à Avogbana-zoungoudo (Bohicon)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré
Atacla Julienne	Productrice de la moutarde de la graine de néré	30ans	Le 19/20/2015 à Sègbédjhoué (Agbangnizoun)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré
Attindassi Ahogbedji	Productrice de la moutarde de la graine de néré	67ans	Le 19/20/2015 à Sègbédjhoué (Agbangnizoun)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré

Djimasse Gabin Bernard	Directeur de l'Office National du Tourisme d'Abomey et Région (O.T.A.R.)	55ans	Le 18/12/2015 à l'Office National du Tourisme d'Abomey et Région (Abomey)	Entretien sur les mets dans lesquels intervient la moutarde de la graine de néré
Edéa E. Raymond	Commandant des eaux et forêts à la retraite	54ans	Le 17/12/2015 à Adagamè (Bohicon)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré et autres
Glodji Viguè	Productrice de la moutarde de la graine de néré	50ans	Le 19/20/2015 à Sègbédjihoué (Agbangnizoun)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré
Glodjo Dina	Productrice de la moutarde de la graine de néré	31ans	Le 19/20/2015 à Glodjihoué (Agbangnizoun)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré
Houkpayi Hélène	Productrice de la moutarde de la graine de néré	37ans	Le 16/12/2015 à Avogbanazoungoudo (Bohicon)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré

Kplèli Mélanie	Productrice de la moutarde de la graine de néré	45ans	Le 19/20/2015 à Glodjihoué (Agbangnizoun)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré
Nondichao Bachalou	Ancien guide au musée historique d'Abomey	77 ans environ	Le 18/12/2015 à Zongo (Abomey)	Entretien sur l'origine de la préparation de la moutarde de la graine de néré et son impact chez les Fon
Sègbédji Kose	Productrice de la moutarde de la graine de néré	52ans	Le 19/20/2015 à Sègbédjihoué (Agbangnizoun)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré
Sègbédji Linssi	Productrice de la moutarde de la graine de néré	50ans	Le 19/20/2015 à Sègbédjihoué (Agbangnizoun)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré
Sègbédji Pierrette	Productrice de la moutarde de la graine de néré	40ans	Le 19/20/2015 à Sègbédjihoué (Agbangnizoun)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré

Sègbédji Viguè	Productrice de la moutarde de la graine de néré	69ans	Le 19/20/2015 à Sègbédjihoué (Agbangnizoun)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré
Tobada Gisèle	Productrice de la moutarde de la graine de néré	27ans	Le 19/20/2015 à Glodjihoué (Agbangnizoun)	Entretien sur les techniques de préparation de la moutarde de la graine de néré
Vèdogbéton K. Wenceslas	Etudiant	27ans	Le 16/12/2015 à Avogbana-zoungoudo (Bohicon)	Entretien sur les mets dans lesquels intervient la moutarde de la graine de néré

▪ Bibliographie

Bouche (P. B.), *Sept ans en Afrique Occidentale: La côte des esclaves et le Dahomey*, Paris, E. Plon. Nourrit et C, 1885, 403 p.

Burton (R. F.), *A mission to Gelele, king of Dahome*, London, Tinsley Brothers, Vol. 1, 1864, 386 p.

Dalzel (A.), *The history of Dahomy : An inland kingdom of africa*, comp From Authentic Memoirs, with an introduction and Notes, Londres, T. Spilsbury and son, 1793, 230 p.

Ducan (J.), *Travels in western Africa in 1845, 1846*. London, vol.1, 304 p.; vol. 2, 1847, 314 p.

Foà (E.), *Le Dahomey : histoire, géographie, mœurs, coutumes, industrie, expéditions françaises (1891-1894)*, Paris, A. Hennuyer, 1895, 430 p.

Forbes (F. E.), *Dahomey and the Dahomans :being the journals of two missions to the king of Dahomey, and residence at his capital, in the years 1849 and 1850*, London, Longman, Brown, Green, and Longmans, Vol. 2, 1851, 247 p.

Freeman (T.B.), *journal of various visits to the kingdom of Ashanti, Aku, and Dahomi in western Africa*. Londres, 2 ed, 1844.

Gutierrez (M.-L.), *Un exemple d'intégration des femmes dans la filière du Néré. Production et commercialisation de l'afitin fon dans la région d'Abomey-Bohicon au Bénin*, Montpellier, CIRAD, 2000, 124 p.

Juhé-Beaulaton (D.), *La palmeraie du Sud Bénin avant la colonisation : essai d'analyse historique*. In : CHASTANET M., ed. - *Plantes et paysages d'Afrique, une histoire à explorer*. Karthala, CRA, Paris, 1998, p. 327-352.

Isert (P. E.), *Voyages en Guinée et dans les îles Caraïbes, en Amérique*, Paris, Maradan, 1793, VIII-348 p.

Labat (J-B), *Voyage du chevalier des Marchais en Guinée, îles voisines et Cayenne fait en 1725, 1726 et 1727*, paris, Saugrinvol2, 1730.

Laffitte (Abbé J.), *Le Dahomé : souvenirs de voyage et de mission*, Tours, Alfred Mame et Fils, 4^e édition, 1876, 239 p.

Lehérisse (A.), *l'ancien royaume de dahomey: Mœurs, religion, histoire*, Paris, édition Larose, 1911, 385 p.

Norris (R.), *Memoirs of the reign of Bossa Ahádee, king of Dahomy, an inlandcountry of Guiney ; to which are added the author's journey to Abomey, the capital ; and A short account of the African slave trade*, London, W. Lowndes, 1789, 183 p.

Norris (R.), *Mémoires du règne de Bossa-Ahadée, roi de Dahomé, Etat situé à l'intérieur de la Guinée et voyage de l'auteur à Abomé qui en est la capitale*, Paris, Gattey, 1790, 243p.

Rateau (N.), *Etude de la valeur nutritionnelle du néré ou « Parkia biglobosa »*, Mémoire de Dess en nutrition et alimentation dans les pays en développement, Université des sciences Montpellier II, France, 1995.

Skertchly (J.A.), *Dahomey as it is: being a narrative of eight months residence in that country*, London, Chapman and Hall, Piccadilly, 1874, 524 p.

Vido (A.A.), *Le riz africain (Oryza glaberrima steudel) dans l'agrosystème des Fon du plateau d'Abomey (Benin) au XIX^e siècle : essai d'approche historique*, Rev. iv. hist. 2012, n 20, p. 59-76.

Vido (A.A.), *L'histoire du riz africain dans le Sud-Bénin (XVIIe-XXe siècle): Une contribution à l'étude de l'histoire rurale du Bénin*, Sarrebruck, Presses Académiques Francophones, 2014, 335 p.

Vido (A.A.) et Vido (M.C.), *le Sud du Bénin vu par les Européens entre le XVIIe et le XXe siècle: 118 citations pour une contribution à l'étude de l'histoire du Bénin*, Sarrebruck, Editions Universitaires Européennes, 2014, 105 p.

Thèses

Ouedraogo (A.S.), *Parkia biglobosa (Leguminosae) en Afrique de l'Ouest : Biosystématique et Amélioration*. Thèse de l'Université agronomique à Wageningen, Institute for Forestry and Nature Research IBN-DLO, Wageningen, Netherlands, 1995, 205p.

Juhé-Beaulaton (D.), *Les paysages végétaux de la Côte des Esclaves du XVIIe siècle à la veille de la colonisation : essai d'analyse historique*, Thèse de doctorat de 3^e cycle, Paris I, 2 Vols, 1995, 251p.

Livre électronique

Marie-Laure Gutierrez et Dominique Juhé-Beaulaton, « Histoire du parc à Néré sur le plateau d'Abomey (Bénin) », *Les Cahiers d'Outre-mer* [En ligne], 220 | Octobre-Décembre 2002, mis en ligne le 13 février 2008, consulté le 03 novembre 2015. URL : <http://com.revues.org/971> ; DOI : 10.4000/com.971.

Liste des photos

Photo n°1 : Décorticage des graines du néré	18
Photo n°2 :Deuxième rinçage des graines après leur triage	20
Photo n°3 : Refroidissement après deuxième cuisson des graines	22
Photo n°4 : Broyage des graines sur la meule	25

Figure

Figure : distribution géographique des Parkia	5
--	---

TABLE DES MATIERES

Introduction	2
PARTIE I : LE NERE ET SON USAGE AU DANHOME	4
Chapitre I : Géographie et botanique du néré	5
1-Géographie du néré	5
2-Botanique du néré	6
Chapitre 2 : Le néré dans le Danhomè et les origines controversées de la fabrication de la moutarde	9
1-Le néré dans le Danhomè	9
2-Les origines controversées de la fabrication de la moutarde	11
PARTIE II : LES TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DE LA GRAINE DU NERE EN MOUTARDE	14
Chapitre I : Acquisition des matières premières et les phases de production	15
1- La matière première et les éléments de conditionnement	15
2-Les phases de production	16
Chapitre II : Spécificités de la moutarde fon et les modes de conservation	26
1-Les spécificités de la moutarde fon et la forme de moutarde appelée « tchakla »	26
2-Les modes de conservation	27
Partie III : IMPACT DE LA MOUTARDE	28
Chapitre I : Impact de la moutarde dans la cuisine fon et ses vertus pharmaceutiques	29
1-Son impact dans la cuisine	29
2-Les vertus pharmaceutiques	30
Chapitre II : Les interdits et les innovations dans le domaine de la production de la moutarde après le XIXe siècle	31
1-Les superstitions et interdits liés à la préparation et la consommation de la moutarde de néré	31
2-La diffusion des techniques de production et les innovations observées dans le domaine de la production de moutarde après le XIXe siècle	32
Conclusion	34

Sources orales et bibliographie	35
Liste des photos et carte	41