

OFFICE DE LA RECHERCHE
SCIENTIFIQUE OUTRE-MER
20, rue Monsieur
PARIS VII^e

COTE DE CLASSEMENT N° 992

SCIENCES HUMAINES

MODES DE VIE et NIVEAUX DE VIE

dans le cercle de Dalaba

(I)

par

M. SORET

Marcel SORET

MODES DE VIE

et

NIVEAUX DE VIE

dans le cercle de Dalaba

(Guinée Française)

Première partie

A. O. F.

**Mission
ANTHROPOLOGIQUE**

1949

S O M M A I R E

----- de la première partie -----

-:-

Introduction:

Position du problème de la sous alimentation foulah et nécessité de l'étude ethnologique de cette population.

Difficultés rencontrées et méthode employée.

Chapitre I : Le Pays et les Hommes

Conditions géographiques (Généralités - Géologie - Orographie - Hydrographie - Climat) - Conditions biogéographiques (Végétation - Faune) - Les Hommes - Rapport du pays et des hommes.

Chapitre II : Ressources

Ressources botaniques naturelles (plantes alimentaires sauvages) - Ressources animales (fournies par la chasse et la pêche) - Plantes cultivées et leurs différentes variétés (quantités et qualités) - Animaux élevés (types, description)

Chapitre III : Techniques d'acquisition

Cueillette - Chasse-Pêche - Elevage - Agriculture -(extensive et intensive)

Chapitre IV : Consommation

Produits alimentaires (animaux - végétaux - minéraux - condiments - matières grasses - boissons) - Conservation des aliments (Technique - contenants) - Préparation alimentaire (Technique - Recettes culinaires) - Absorption des aliments - Menus et rations.

Chapitre V : Habitation : La maison (description et technique de construction) - L'habitat - La maison du point de vue économique.

Chapitre VI : Modes et Niveaux de Vie

Tableau de la vie quotidienne et saisonnière - Budgets - Le monde Foulah : Passé, présent, avenir.

Conclusion:

Pour que puisse vivre le pays foulah...

I N T R O D U C T I O N

Le but essentiel de l'Organisme d'Enquête pour l'Etude Anthropologique des populations indigènes de l'A.O.F. (Alimentation-Nutrition) est l'étude de la sous alimentation dont souffrent les populations noires, d'en chercher les causes et les remèdes.

Cette étude porte dans toutes les directions : tour à tour et en liaison les unes avec les autres, l'Anthropologie, la Physiologie, la chimie biologique, les études alimentaires quantitatives et qualitatives, la Psychologie, les données de la pathologie, l'Ethnologie sont mises à contribution.

C'est depuis longtemps déjà une vérité de la Palisse que les populations intertropicales sont sous-alimentées. La nécessité vitale de trouver une solution à cet état de choses nous oblige de mettre toutes ces sciences en oeuvre.

La part de l'Ethnologie est dans l'étude de la vie quotidienne, la recherche des essais de l'indigène pour pallier tant bien que mal (mal le plus souvent) à cette sous-alimentation. A côté de ceci, l'étude de l'alimentation proprement dite et de ses sources diverses. Par là même on est amené à s'intéresser l'humble matériel dédaigné jusqu'alors (la houe ou la marmite) pour le masque rutilant ou le bruyant tam-tam. Il est pourtant la base même de la vie.

Toute l'Afrique mérite cette étude. Les Foulah plus que tout autre peuple peut-être;

Certes un peu partout l'arrivée des Européens il y a parfois moins d'un ~~siècle~~ demi-siècle a bouleversé une situation sociale qui s'était créée et affermie pendant des siècles. Mais dans ce pays à hiérarchie féodale, si soigneusement délimitée, que l'on est souvent tenté au lieu des termes classiques de Foulah et de captif, de missidé, de concession et de lougan etc..., d'employer les termes médiévaux de nobles, de serfs et alleutaires, de paroisse et de villa, de manse?., dans ce pays le bouleversement a été plus grand encore. Petit à petit depuis cinquante ans nous avons miné un état de fait, souvent sans rien mettre à la place qu'une conception de la société que personne, maîtres ou serfs, ne pouvait comprendre du jour au lendemain sans une longue éducation préalable; La Révolution Française "imposée" au lendemain de la Guerre de Cent ans.

Mais il fallait vivre cependant. Foulah et "atioubés" ont essayé de s'adapter, rejetant (le moins possible) ce qui était inutilisable

des vieilles coutumes, des vieilles habitudes, et prenant (ce qu'ils ne pouvaient refuser) des apports de la civilisation occidentale.

Aussi, à l'heure actuelle, quoiqu'il en paraisse au visiteur rapide, le pays Foulah cherche sa voie : le captif ne veut plus travailler pour le maître; mais "nouveau libre", il sait mal utiliser sa fortune. Le Noble pour vivre doit aller au lougan. Il s'y fait, pour obéir à une dure nécessité.

Anthropologiquement, le métissage s'accroît car (ô sacrilège) on ne peut souvent empêcher un matioudo d'épouser une "foulamouso"

Tout ceci dans un pays dont le sol est aux trois quarts impropre à la culture.

La France a apporté des techniques nouvelles, des débouchés nouveaux; mais elle crée aussi des besoins nouveaux.

Le Pays Foulah cherche sa voie.... Il faut qu'il la trouve très vite sous peine de voir son dernier champ de riz céder le pas au maigre fonio et ses vaches périr peu à peu sur le "bowal" de plus en plus stérile...

On est très loin certes de cette issue, si jamais on y arrive, mais le mal est suffisant déjà pour que l'on s'y intéresse.

Pourtant une telle étude ne va pas sans difficultés. Et ces difficultés, plus ou moins surmontables, entraînent d'inévitables lachè-
nes.

DIFFICULTES

LES HOMMES:

Certes nous sommes ici en Afrique. Mais, comme nous le verrons, le Foulah n'est pas un "nègre". Ces hommes blancs venus on ne sait exactement d'où vers le Nord Est ont une dignité un orgueil même qui rend leur approche, leur étude plus difficile que celle de toute autre population qu'il m'a été donné de rencontrer jusqu'alors.

- Comme partout on rencontre la méfiance envers tout ce qui est étranger, mais surtout envers le "maître", car les foulah conservent l'amer regret de la guerre sainte maintenant interdite, de la "vie de château" maintenant impossible, de tout ce qui faisait le charme de leur ancienne indépendance et de leur ancienne puissance.

D'autre part le Blanc n'a ~~pas~~ l'habitude de s'intéresser à la fortune, au travail, aux récoltes que pour l'impôt et les impositions, aux hommes pour en faire des "tiaye" (tirailleurs)

- D'autre part le paysan noir (et le noble foulah est (était plutôt) un gentleman farmer; de même qu'autrefois notre noblesse était surtout une richesse en terres) est comme tous les paysans du monde entier extrêmement méfiant. Comme le charbonnier, le paysan entend être maître chez lui. Et il est par principe l'ennemi de toute indiscretion, de toute intrusion dans sa vie privée.

- En plus de tous ces caractères communs aux noirs, le Foulah, bien plus intelligent que ceux-ci, saura savamment éluder à mainte reprise tout ce dont il ne veut pas que le "porto", le Blanc, soit informé. Ensuite sa dignité lui interdit d'avouer qu'il a faim, qu'il se nourrit d'autre chose que de riz, de lait...

- Intelligent, il saura comprendre ce que l'Ethnologue, l'enquêteur ne voudrait que du bien (il pourra le comprendre et non pas seulement l'admettre comme beaucoup d'autres)... mais combien d'initiatives des Blancs ont été vouées à l'achec. Citons pour ~~mémoriser~~ le centre d'Elevage de la Kiffaya près de Téliélé dans un creux infesté de Tsé-tsé; les labours profonds qui ont enterré la mince couche arable sous l'envahissante latérite; l'interdiction de cultiver les pentes de plus de 30% qui sont les meilleures terres à riz, nourriture noble des Foulah.

Alors qui sait si cette nouvelle tentative ne se retournera pas contre eux? Comment? On ne sait pas. Mais il vaut mieux se réserver.

Par politesse et celle-ci est très grande chez les Foulah, on vous accueille largement, mais dès que vous poussez l'enquête un peu trop loin, ils se referment.

Aussi diverses parties de l'enquête se trouvent-elles hérissées de difficultés:

Il me fallut près de six mois pour arriver à avoir quelques notions des plantes alimentaires fournies par la cueillette et à l'heure actuelle la liste de quelque soixante de ces plantes que j'ai pu dresser est loin d'être complète.

L'Inventaire des ressources; recettes et dépenses, le recensement des individus et du bétail se heurtent à une obstruction presque totale.

La dignité veut que par repas on serve à peu de chose près une mesure de riz (paddy) par personnes. Si on sait que vous devez assister à la préparation du repas "pour connaître", on mettra la ration normale, voir la ration des jours de fête, quitte à l'emprunter discrètement au voisin et ensuite à rester une semaine le ventre creux...

Il faut être forcé par un violent orage interdisant tout déplacement à séjourner une journée entière dans une case pour voir une famille rester sans manger sous des prétextes futiles et n'en savoir la raison qu'au départ, lorsque le maître de maison s'excuse de n'avoir pas offert le plat de riz traditionnel~~XX~~, n'en ayant plus, même pas de fonio ou de manioc (mets que l'on ne donne qu'aux mendiants) et offre dix francs aux porteurs "pour en acheter".

LE PAYS: (cf. carte N° 2 et Appendice N°IV)

L'altitude moyenne générale du cercle de Dalaba est de 900 mètres, donc à climat facilitant beaucoup le travail. Mais ~~minimement~~ cette moyenne est obtenue avec deux régions dont l'une est sensiblement plate et d'altitude moyenne de 750 mètres et dont l'autre avec une moyenne de 1.100 mètres a des différences de niveaux de plus de 900 mètres (Vallée du Konkouré 375 mètres - Plateau de Diaguissa 1.350 mètres) (cf.fig. N°1)

Si donc, dans la première partie du cercle la marche est relativement facile, dans la seconde moitié elle est beaucoup plus pénible. Et les sentiers foulah montant en ligne droite parfois à 50% ne sont pas pour faciliter les choses. Alors que en France Soixante kilomètres sur route, même de montagne, dans une journée, sont des plus faisables, vingt-cinq kilomètres sur les sentiers de Dalaba sont une dure étape.

Car il ne faut pas oublier que le cercle qui à une superficie égale à la moitié de celle d'un département moyen français ne possède que 200 km. de routes plus ou moins carrossables (3.500 en France pour la même superficie)*.

SOLUTIONS

LES HOMMES:

Différentes solutions s'offraient :

- Poser les questions et noter de confiance les réponses. Des résultats auraient certes été obtenus, mais qui auraient pêché par bien des inexactitudes.

- Gagner la confiance de deux ou trois familles en un lieu donné. Ceci aurait perdu beaucoup de temps et n'aurait donné une documentation sûre que pour une région déterminée et la variété est la caractéristique du pays Foulah, même sur une faible étendue comme celle du Cercle de Dalaba.

- Une dernière solution fut choisie:

Quelques questions à peine indiscretes furent posées, ici sur le bétail, ailleurs sur les recettes ou les récoltes ou les semences. Dans tout le cercle des familles de niveaux les plus différents furent touchées. Synthèses furent faites et je crois être arrivé à des conclusions qui frôlent la vérité d'aussi près que faire se pouvait.

Pour la cueillette et l'alimentation (listes et quantités de produits alimentaires) les fractions des chapitres II et IV qui se rapportent à ces sujets sont elles aussi les synthèses de mille et une observations impromptues, questions sans importance apparente...

Le Foulah dont la confiance ne s'exige pas mais se gagne demande pour que l'on connaisse bien sa vie, que l'on vive sa vie de longues semaines, voire de longs mois, et ceci en des lieux nettement différents les uns des autres, dans un territoire, bien faible en comparaison de l'étendue du pays africain mais qui apparaît immense quand il doit être parcouru à pied en des tournées nombreuses et diverses.

Le maximum a, je crois, été fait. Certes, et nous en avons vu les raisons, les lacunes restent nombreuses. Mais il serait facile de les combler dans l'avenir : Plus il a confiance dans l'enquêteur et plus le Foulah est ouvert. Ce qu'il n'a pas dit ou laissé voir au bout de 3 ou 8 jours, il le fera à la deuxième ou à la troisième visite.

C'est une question de patience vis à vis de la patience musulmane

LE PAYS:

Les déplacements ont été aussi nombreux que possible malgré la mauvaise volonté de l'administration civile quant aux porteurs, interprètes etc... (c'est un fait très connu que l'on trouve difficilement des porteurs dans ce pays). A partir du troisième déplacement j'ai jugé plus expéditif de confier la recherche des manoeuvres nécessaires à mes tournées à des indigènes de rencontre... et je m'en suis bien mieux trouvé...

Et dans les lointains village où le mot "porte" (Blanc) n'est jamais employé, mais remplacé par le mot "naba" (noble, seigneur), je n'ai eu qu'à me louer des chefs de village dont plus d'une fois je me suis trouvé le premier visiteur européen.

Une autre lacune inévitable est celle de l'étude des plantes sauvages, non utilisées par l'indigène, mais susceptibles de fournir un appoint à l'alimentation. Elles existent j'en suis certain, et j'ai pu en identifier quelques unes déjà rencontrées par ailleurs. Mais un travail sérieux sur ce sujet demande un botaniste...

Une autre estimation à laquelle je ne me suis hasardé qu'avec bien des précautions et dans garantir autre chose que la relativité des chiffres est celle des superficies ~~des plantes~~ cultivées en plantes secondaires (manioc, taro, maïs, coton, patates), ces plantes étant le plus souvent cultivées en association les unes avec les autres.

Même s'il était possible de chiffrer avec exactitude la superficie de l'inextricable groupement des "gallés" (courtils) il serait pratiquement impossible de faire la même opération pour la superficie attribuée à chaque plante, voisinant avec une différente.

---:-

Les renseignements recueillis : notes ethnologiques, dessins, quelque 500 clichés photographiques, il fallait les regrouper:

La Géographie, l'Anthropologie, la démographie etc... tout en n'étant pas spécifiquement des parties de notre travail, ont une énorme importance sur la vie et les ressources, la répartition de celles-ci. Elles méritaient un chapitre particulier.

Successivement ont été analysées les ressources du pays, la technique de leur acquisition, l'évolution de ces technique. Viennent ensuite les techniques de consommation, c'est à dire l'étude de leur répartition. L'habitation, en évolution continue réclamait sa part, entre autre par l'importance budgétaire qu'elle tient.

Nous en arrivons alors tout naturellement au tableau de la vie Foulah: ce qu'elle était, ce qu'elle est, ce qu'elle s'annonce....

... Certes nous sommes à un tournant, à une "patte d'oie" plutôt. Quelle direction prendre pour que le pays Foulah puisse non seulement vivre, mais encore nourrir les autres si possible?

De nombreux (600 environ) noms vernaculaires ont été cités dans le texte puis réunis en un index.

Différentes méthodes s'offraient pour les orthographier. Entre autres, l'orthographe phonétique internationale et l'orthographe phonétique établie par Marcel COHEN (1), cette dernière très intéressante.

Mais pour des raisons de clavier, les transcriptions dans le texte ont été faites avec les signes latins pris dans leur valeur phonétique française. Néanmoins, pour certains sons particuliers à la langue nous avons dû utiliser un certain nombre d'autres signes et une certaine orthographe:

Ces principales exceptions sont:

Les nasalisées (ṁ, ṅ etc... de COHEN) ont été orthographiées m'p, n'd etc...

La présence du h annonce une aspiration prononcée (comme le "have" anglais ou le "haben" allemand)

La semi voyelle "ou" existe en deux intonations: très prononcée nous l'avons transcrite "ou"; moins définie c'est le w.

Le r liquide a été transcrit r, laryngal, il devient rh (r de COHEN).

Les interdentes (th anglais de "this" et de "thin") sont très rares. Cependant, à l'occasion, nous les avons transcrites "zh" pour la première et "th" pour la seconde (au lieu de d et de t)

L'apostrophe, après un groupe considéré en français comme voyelle nasale (an', om' etc...) dissocie les deux lettres en faisant prononcer normalement la voyelle orale (a, o etc...) et d'une manière très brève la consomme.

Les quantités des voyelles (longues ou brèves) ont été marquées selon les règles de la prosodie latine : ˘ = bref; - = long.

-:-

Matériellement, pour des raisons de simplification dactylographique, les notes, réduites au maximum par ailleurs, ont été rejetées en fin de chapitre. L'illustration (cartes, dessins photos) les différents index, appendices et tables ont été regroupés dans un fascicule spécial.

Mais il n'est aucun renseignement qu'il soit dans le texte, la photographie ou le dessin qui n'ait sa référence, qui ne puisse être vérifié sur place.

-:-

(1).- COHEN Marcel: Instructions d'Enquête linguistique.-. 122 pages - Paris - Institut d'Ethnologie - 1928

Chapitre I

LE PAYS ET LES HOMMES

LE PAYS FOULAH

Si l'on considère une carte humaine générale de l'Ouest Africain on se rend compte que le groupe humain habituellement appelé "Foulah" occupe l'extrémité sud-orientale du pays, sans toutefois atteindre en aucun point la mer.

En Pays français, outre la haute-vallée de la Casamance depuis Sedhiou jusqu'à la Gambie ils sont installés dans la presque totalité du Nord Ouest de la Guinée, jusque vers Dinguiraye à l'Est, Dabola, Mamou, Kindia, Boké au sud. (voir Carte N° 1)

Si de ce groupe on exclut les Foulah de la Casamance qui pas plus que ceux de la Guinée Portugaise ne sont reconnus comme "vrais" foulah par ceux du Fouta-Djallon, la première constatation qui s'impose est qu'ils occupent la quasi totalité de cette montagne et de ses contreforts et seulement ceci.

En fait, ce groupe humain de quelques 800.000 âmes n'est qu'une fraction du grand groupe dont on trouve environ 4.000.000 de représentants répartis dans toute l'Afrique occidentale, dont 2.000.000 dans la seule Nigéria anglaise.

Mais dans tout le reste de l'Afrique on les appelle Peul en pays français, Foulbé (de leur vrai nom) ailleurs. Ce sont les mêmes hommes.

Cependant cette distinction: Peul, Foulah et d'autre part Foulbé peut être conservée pour plusieurs raisons:

Les Foulah sont, d'une façon générale, plus métissés.

Alors que les Peuls sont essentiellement nomades et pasteurs, les Foulah se sont progressivement sédentarisés en s'intéressant de plus en plus à l'agriculture.

Les Peuls vivent en symbiose avec les autres Noirs (Peuls pasteurs, Noirs cultivateurs) quand ils n'ont pas été soumis par eux. Ici la symbiose est de moins en moins nette et d'autre part ils avaient soumis les Noirs.

Les Foulbé de Nigeria et du Cameroun, de même que les Foulah du Fouta-Djallon forment un groupe féodalisé, dominant des noirs cultivateurs.

En fait les Foulah du Fouta-Djallon ne se nomment pas eux mêmes "Foulah", mais "Foulbé" (sing. Poulo), cependant, dans cet exposé, le terme traditionnel, basé sur la dénomination donnée par les populations malinké voisines sera conservée pour plus de clarté.

Leur Pays, le Fouta-Djallon apparait comme un immense bloc montagneux aux vastes croupes plus ou moins plates où pointent des monts plus ou moins arrondis. Ces plateaux sont creusés de profondes et étroites vallées qui rayonnent autour d'un grand axe à peu près Nord-sud, c'est à dire suivant sensiblement la route Mamou-Mali.

Cette ligne (voir carte N° 2) sépare deux grands bassins fluviaux: celui Bafing-Gambie d'une part, celui du Konkouré et des autres fleuves côtiers de la Guinée occidentale d'autre part. Mais outre son importance hydrographique cette ligne sépare deux pays qui sans être nettement différenciés ont leurs particularités orographiques, climatologiques surtout, et biogéographiques: Le Foulah de "élé et le Foulah de Fougoumba ont les mêmes caractéristiques anthropologiques, mais leur mode de vie, étroitement lié aux conditions géographiques ont des caractères très différents.

Et la région qui nous intéresse tout particulièrement, à savoir le cercle de Dalaba (1), se trouve à cheval sur cette ligne et par là même offre un raccourci du pays Foulah tout entier.

LE CERCLE DE DALABA

GENERALITES:

Situé au Sud-sud-est du pays Foulah, le cercle de Dalaba n'a, comme limites nettement marquées que le Konkouré sur une cinquantaine de kilomètres au Sud-Ouest et la même longueur de la Dombélé au Nord-Est. Le reste des frontières saute d'un marigot à une croupe montagneuse et de celle-ci à une vallée plus ou moins marquée. Seuls les frontaliers peuvent vous dire "Ici c'est Dalaba (ou Kébéli etc...); là c'est Boulivel (ou Bomboli etc...)", car la limite administrative reste une utopie pour eux qui ne tiennent compte que des limites semi-traditionnelles (les Français ont bouleversé les territoires des maîtres anciens) et l'administration n'a qu'une notion relative des limites de son pouvoir.

En fait le cercle offre grossièrement la forme d'un oeuf dont la pointe serait tournée vers le Sud-Ouest avec comme dimensions:

Grand axe: 100km.

Moyen axe: 70 km.

Petit axe: 30 km.

Il est divisé en cinq cantons de superficie et de population inégale. Le recensement de 1947 donne 71. 568 habitants. Mais il faut comp

ter avec les dissimulations coutumières des pays africains et des observations personnelles (2) me font tabler sur un chiffre d'environ 80.000 habitants.

Voici les chiffres donnés par les recensements administratifs de 1947, par les conclusions dont il a été parlé ci-dessus avec les densités par canton et le nombre de villages:

Cantons	Super- ficies	Recens. administr.		Conclusions		Nombre de vill.
		Population	Densité	Populat.	Densité	
Fougoumba	210	2.321	11	2.500	11,9	4
Bodié	760	7.562	10	8.500	11,1	10
Kéballi	700	16.322	23,3	18.300	26,1	21
Kankalabé	550	17.444	31,7	19.500	35,4	22
Dalaba	1.150	27.919	24,2	31.200	27,1	15
Totaux et moyennes	3.370	71.568	21,2	80.000	24	72

GEOLOGIE:

Toute la partie ~~Est~~ orientale de la Guinée est couverte par le bouclier libérien d'origine précambrienne. Il est fait de terrains métamorphiques : gneiss, micaschistes, granites sur lesquels se sont glissés des coulées de dolérite plus nombreuses au fur et à mesure que l'on va vers l'Ouest. Ce bouclier, en bien des points comparable au bouclier canadien ou au bouclier scandinave s'étend jusque vers Tamou et en gros on peut dire que pour la région qui nous intéresse sa limite suit une ligne Kindia- Confluent Téné-Bafing.

Au Nord Ouest de cette ligne des terrains sédimentaires: des conglomérats d'abord, puis des grès. A la base le grès Ordovicien de plus en plus important vers l'Ouest; au dessus les grès du Gothlandien. Entre les deux, des nappes de schistes qui affleurent entre autres à Labé (ardoisières) et à Kindia (tranchée du train).

A ces grandes lignes il faut ajouter une remarque plus spécialement pédologique: là où la roche fait place aux sédiments, ceux-ci se transforment de plus en plus en latérite et celle-ci tend à devenir l'aspect uniforme de la géologie superficielle du Fouta et ceci est d'une grande importance pour le relief général du pays et son évolution mais aussi pour la vie même de ce dernier car "la latérite a la consistance et la fertilité de la brique".

OROGRAPHIE:

"... Les latérites donnent des reliefs convexes, mous, confus... Le quadrillage orographique caractéristique de tous les hauts reliefs de l'Afrique occidentale (et qui évoquent le quadrillage structural hercynien) se marque surtout au Fouta par les profondes entailles qui déterminent un relief en creux." (3)

Avant d'étudier cette forme particulière de relief, il faut voir le nom que les Foulah donnent aux différentes formes géographiques que l'on rencontre dans le pays.

La forme orographique la plus courante est le haut-plateau: le "donghol", résultat de la pénéplanation ancienne du massif montagneux.

Dans le cercle la partie Sud occidentale a été surélevée à un niveau moyen de 1.100 mètres. Elle est séparée du reste (altitude moyenne 750 mètres) par une ligne de falaises ("katangol"), plus ou moins nettement marquées, mais qui tranchent nettement à 6 ou 7 km au sud de Ditinn (Ph. 5)

Ce donghol est la base du relief. C'est de lui que partent les dénivellations:

Relief en creux: Ce sont les "aïndés" (PH. 1 et 2), profondes vallées en V aux pentes dépassant souvent 50% quand ce ne sont pas des falaises. Ce type est surtout caractéristique du haut-donghol. Dans le moyen-plateau l'aïndé est souvent remplacé par le "hollandé" (pl. kolladé), dépression peu profonde, mais parfois très grande, à l'écoulement difficile, couvert de maigres sédiments où la latéritisation progresse trop rapidement.

Relief positif: C'est celui des "fello" (pl. pellé). Les Pellé sont des blocs de dolérite (ph. 4) ou de grès qui ont mieux résisté à l'érosion. Ils rappelleraient les ballons alsaciens ou mieux les dômes du Massif Central aux pentes plus marquées. Ce sont des monts tronconiques aux sommets en calotte de sphère, plus rarement tabulaires.

"Donghol" où pointent les "pellé", entaillés de profonds "aïndés", légèrement creusé par les "kolladé" et brusquement coupé de "katangol", tel est l'aspect général de l'orographie du cercle et de la majorité du pays Foulah.

La ligne de partage des eaux qui, nous l'avons vu suit sensiblement la route Mamou-Labé sépare deux parties bien nettes:

Si nous partons de celle-ci vers le Sud-Ouest, nous avons une descente lente (3,5% en moyenne sur 20 km à vol d'oiseau) mais constante vers la vallée du Konkouré (ph. 3) et qui nous fait passer de 1.200 ou 1.300 mètres à moins de 400. Au Nord-Est de cette ligne nous nous maintenons à une altitude variant entre 1.000 et 1.200 mètres jusqu'à une ligne de falaises qui nous fait tomber sur un donghol encore plus plat et dont l'altitude se maintient aux alentours de 750 mètres. (fig. 1)

HYDROGRAPHIE:

Cette même ligne de partage des eaux différencie de même ses deux versants: les affluents du Bafing au Nord-Est ont une pente très faible que se soit sur le haut donghol ou le moyen pays. Et ils passent de l'un à l'autre plateau en franchissant d'un seul bond la ligne des falaises qui sépare ces deux régions en des chutes dont les plus connues sont celles de la Ditinn.

Au Sud-Ouest les affluents du Konkouré ont des pentes rapides, dans des aïndés plus encaissés. Leur cours torrentueux est parsemé de rapides et de cascates.

Outre les trois grands cours d'eau : Konkouré (fleuve - ph. 10) Dombélé (affluent de la Téné) et Téné (affluent du Bafing), bon nombre de marigots (en foulah: *Tiangel*, pl. *tiadi*) (ph. 9) permanents drainent les donghol, alimentés par toute une chevelure de torrents souvent très temporaires (ph. 11). Parmi les premiers, il faut citer le *Kassagui* et la *Ditinn* pour le versant du Bafing, le *Piké* pour celui du Konkouré.

Quelques sources tombent des falaises, ou jaillissent sur les pentes des "bové" (pl. de bowal: plateau latéritique). Les mares ("n'gakafendou") plus ou moins permanentes parsèment ces derniers ou marquent les creux des kolladé (ph. 35). L'eau ne manque pas en saison des pluies, mais quand Mars-Avril amène la sécheresse, mares et nombre de marigots s'assèchent, les sources faiblissent, l'eau devient rare, le troupeau en pâtit et la ménagère met parfois de longs instants pour remplir son "canari".

CLIMAT: (fig. 3)

Les observations météorologiques des stations du Fouta sont centralisées par celle de Mamou et envoyées telles quelles à Conakry. Je n'ai pu me procurer en temps opportun les conclusions de la Direction locale des Services météorologiques. J'ai dû m'en tenir aux observations de M. RICHARD-MOLLARD (4). Inutile d'y revenir sinon pour en rappeler les grandes lignes:

Peu de chiffres : 10 ans pour les pluies, 5 pour le reste (1942) alors que l'on estime qu'il faut un tiers de siècle pour pouvoir tirer des conclusions valables. D'autre part il y a des emplacements qui seraient plus indiqués que les postes où résident les administrateurs?

Pour le cercle de Dalaba la seule station officielle est celle de Dalaba dont le pluviomètre est à l'Administration et le reste du matériel à la Station Climatique.

Or nous sommes ici sur la ligne de partage des eaux, c'est à dire sur la ligne des plus grandes hauteurs. Les observations ne sont valables que pour ce point déterminé. Que l'on s'éloigne de quelques kilomètres vers l'Est ou vers l'Ouest, les conditions climatologiques sont tout à fait différentes. Plus même : Dalaba village et Dalaba Station Climatique ont entre autres une hygrométrie et une pluviométrie différentes...

Si de là on passe au moyen donghol, la différence est encore bien plus nette: Au 1^{er} Juin 1949, alors que Dalaba comptait depuis deux mois au moins 15 jours de pluie et 250 millimètres d'eau, Ditinn au pied de la falaise n'avait reçu en tout et pour tout que deux averses ne totalisant certainement pas plus de 50 millimètres d'eau.

Température et vents:

L'hiver est froid la nuit, chaud dans l'après-midi: c'est le moment des forts minima absolus avec de grandes amplitudes diurnes. L'harmattan, le vent desséchant du Nord-est apporte

la "brume sèche" qui bouche la visibilité.

L'été est la saison dite de l'hivernage; c'est celle de la Mousson du Sud-Ouest ou de l'Ouest. Cet hivernage est précédé et suivi de toute une série de tornades: Avril-Juin et Septembre-mi-Novembre. Le sommet de la courbe pluviométrique est en Août avec 29 jours de pluie. La température a beaucoup moins de variations que dans la saison précédente: elle descend moins la nuit, monte moins la journée. Les moyennes mensuelles sont inférieures à celles de décembre-janvier.

Pluies:

Il n'y a pas de saison sèche absolue: De Novembre à Avril il tombe toujours quelques petites averses. Juillet, Août et Septembre totalisent plus des deux tiers des pluies et ont chacun respectivement 23, 29, 23 jours de pluie donc une pluie sensiblement continuelle. Mais c'est une pluie fine, plutôt une bruine continuelle ou une hygrométrie constante de 100, sans pluie à proprement parler. Par contre les pluies des autres mois, sont surtout de violentes averses, des tornades. Ainsi Décembre qui n'a en moyenne qu'un jour de pluie (ou plutôt qu'une heure) reçoit pendant cette heure là deux fois plus d'eau qu'un jour moyen de pluie continuelle d'Août. Mars, Mai et Juin d'une part; Octobre et décembre d'autre part, on plus ou moins de jours de pluie suivant qu'ils sont plus ou moins rapproché de la saison proprement dite des pluies, mais chaque tornade déverse beaucoup d'eau. Avril et Novembre sont les mois des pluies dites "des mangues" et "des graines": Quelques jours de pluie fine et peu abondante alternent ordinairement avec quelques rares et brèves tornades. Janvier serait le mois le plus sec.

Toutes ces observations ne sont valables que pour le centre de Dalaba. En automobile (même à pied, quoique le corps ait beaucoup plus le loisir de s'habituer) on se rend compte d'énormes variations de températures entre Dalaba et le Konkouré. Quant aux variations entre Kankalabé et Dalaba un seul exemple: En Janvier, parti à 9 heures du matin de Kankalabé avec une chaleur terrible, nous sommes arrivés à 15 heures à Dalaba où la fraîcheur y fut trouvée saisissante...

"On conçoit l'importance que cela (les grandes variations de température en des points très proches les uns des autres) revêt pour les cultures tropicales";(4) mais aussi pour la vie en général.

VEGETATION :

Il n'y a pas de forêt au Fouta. Cela ne veut pas dire qu'il n'y en ait jamais eu. Le mot existe : "Fitare", encore que ce ne soit pas une preuve: à l'heure actuelle il désigne surtout quelques bosquet peut-être résiduels (Il est à remarquer que les réserves forestières sont dites "bourouré", la brousse, et non "fitare"). Il semble bien en effet qu'elle ait existé, qu'elle ait pu exister. Dans les quelque 3.000 ha réservés de la subdivision, lentement, mais d'un bel aspect, la forêt renaît. Les beaux arbres, dont seulement quelques spécimens dominent, la Brousse environnante semblent si bien s'installer qu'ils tendent à prouver que ce pays fut jadis le leur. Et si ces quelques essais n'ont évidemment pas encore pu changer les conditions atmosphériques

riques et diminué l'intensité de la saison sèche, ils ont néanmoins dressé une barrière devant l'envahissement de la latérite qui s'étend de plus en plus sur les croupes et dans les Kolladé.

Du point de vue végétaux types il faut distinguer deux grandes régions: Le haut et le moyen donghol.

Le premier a une altitude moyenne de 1.100 mètres, mais dépasse souvent 1.200. Les arbres types en sont les Kourahi (*Parinarium excelsum* - Rosacées) (ph. 16), les Teli (*Erythrophleum Guinéense* - Caesalpinacées) et les Timmé (*Chlorophora excelsa* - Moracées). Les premiers ne descendent que fort peu au dessous de 900 mètres. Les seconds commencent surtout à être nombreux à partir de cette altitude. Sur les lougans et sur les jachères ces deux arbres dominent: le premier épargné parce qu'il apporte un sérieux appoint à l'alimentation, le second parce que son bois dur émousse haches et coupe-coupes et résiste même au feu.

A côté de ces trois seigneurs, les linghé (*Afzelia africana* - Caesalpinacées) et le fromager: Bantan (*Ceiba pentandra* - Bombacacées) se dressent de loin en loin, surtout dans la "woula" (brousse rarement essartée).

Au dessous, l'énextricable fouillis d'arbustes et de lianes où dominant, par le nombre, les poré: lianes à caoutchouc (*Isonema* et *landolphia* spp. - Apocynacées) et où l'on est surpris (et charmé) de rencontrer la fougère-aigle de France.

Sur les bas plateaux, l'aspect est différent, presque soudanais. Ce fait est d'autant plus saisissant lorsqu'on descend l'à-pic de la falaise de Dittinn. En haut des koura, des Timmé bordent la falaise. Le long de la faille, véritable escalier de géants par lequel on descend, des pandanus (*Pandanus canelabrum* - Pandanacées), pam'pam en Foulah, veulent vous prouver que le filet d'eau dans lequel vous patagez coule tout au long de l'année. En bas des Détarium en quantité, une véritable forêt de netté (Néré: *Parkia biglobosa* - Mimosacées), des botiola, (*Erythrina senegalensis* - papilionnacées) et l'un des deux ou trois seuls borassus aethiopium du cercle (Palmier rônier, doub'bé en Foulah).

Ici l'arbre dominant parce qu'épargné comme le koura et pour les mêmes raisons que lui est le Néré (*Parkia biglobosa* - Mimosacées) (ph. 54). A côté les boto (*Detarium senegalense* ou, selon Aubréville, *D. Heudelotii* - Caesalpinacées) (ph. 27), puis, au fur et à mesure que l'on va vers le Nord-Est: les Tamaro (palmiers dattiers nains sauvages: *Phoenix reclinata* - Palmées); les m'bohé (baobab: *Adansonia digitata* - bombacacées) (ph. 21 et 34) et, tout à fait au Nord Est, près de la Dombélé, les premiers arbres à karité: karé (*Butyrospermum Parkii* - Sapotacées).

En dessous, la brousse, temporaire ou définitive est faite de malanga (*lophira alata* - ochnacées) de doukoumé (?) et de diverses espèces de boulé (mimosacées spp.)

Brousse temporaire ou définitive, disions-nous. Traduction bien imparfaite de deux mots foulah désignant deux types de végétation de maquis: la "woula" et la "bourouré".

La bourouré, c'est la brousse quotidienne, dirait-on, c'est celle qui commence de l'autre côté du "hogge" (tapade) (ph.7) . Partir cueillir de la paille pour le toit ou simplement travailler le loutan, c'est aller "en brousse". C'est le maigre maquis régulièrement dévasté par le feu, maquis à poré ou à malanga presque sans lianes, qui fut et sera encore débroussé, brûlé, travaillé et redviendra indéfiniment en un cercle de 10 à 15 ans: jachère, culture...

C'est encore le "bowal" stérile, l'étendue latéritique (ph. 6) où poussent seulement les graminées, et parfois après de longues années quelques épineux.

La "woula", c'est la brousse "vierge" ou soi-disant telle... Éloignée des habitations le feu n'y passe que très rarement: arbustes nouveaux, lacis de lianes, fougères dans les Aindés, grands arbres plus nombreux (le feu n'a pas détruit timmé, linghé, fromagers, boto...) C'est le royaume des animaux sauvages d'où singes et phacochères partent à l'assaut des champs, d'où hyènes et panthères assaillent les troupeaux...

Une dernière remarque qui semble montrer que la ligne de partage des eaux a aussi son mot à dire dans la végétation: Cette ligne traverse les hauts plateaux. Il semblerait que, de part et d'autre de celle-ci, tant que l'altitude est suffisante, nous trouverions la même végétation ou même que le versant sud-oriental du Konkouré, guinéen par excellence aurait une végétation typiquement guinéenne, se rapprochant de plus en plus de celle de la Basse Côte, laissant la partie Nord orientale devenir de plus en plus soudanaise. Il n'en est rien. A de très grandes altitudes encore, sur les flancs du versant du Konkouré on rencontre des *Mété* (*Paria Biglobosa* - Mimosacées), des boto (*Detarium senegalense* - Caesalpinacées), des *Erythrina senegalensis* - Papilionacées, des *Bauhinia reticulata* et *B. Thonningii*-Caesalpinacées, toutes plantes plutôt soudaniennes. Par contre, le versant du *Pafing* sur lequel on pourrait s'attendre à voir ces plantes, et seulement celui-ci voit des fougères arborescentes pousser dans ses aindés.

Une explication peut-être de cette inversion: le versant guinéen a des pentes relativement rapides, l'autre des pentes très douces. (fig. 2)

FAUNE:

Elle est assez pauvre et n'atteint pas la variété et l'abondance de celle des contreforts de ce même pays: des régions "amou-Kindia et Labé-Gaoual.

Mais de là à écrire: "Pendant des centaines de Kilomètres, sur ce malheureux plateau du Fouta il faut y renoncer (à rencontrer un animal sauvage), on ne voit que des boeufs, on n'entend que des boeufs on est gêné dans les sentiers par des boeufs, les boeufs ont mangé

l'herbe, rongé les buissons, les tiges, les feuilles, les haies des villages... Chère Afrique, ta faune si variée et si intéressante finira par être représentée, comme en Europe par des boeufs, des moineaux et des rats."(5)

En fait pour la petite région qui nous intéresse plus particulièrement il y a quantité de Guib, plus connus par les Européens sous le nom de biche minna ou biche harnachée (*Tragelaphus scriptus scriptus* - *Tragelaphinés*). Les Foulah distinguent le mâle : diaguire, de la femelle: m'balde. On rencontre encore des n'dounsa: cob onctueux (*Cobus defassa onctuosus* - *Reduncinés*), des hédà: Cob de buffon (*Adenota cob cob* - *Reduncinés*), des konkeroma (*Redunca redunca redunca* - *Reduncinés*), des bollere: Cephalophe à bande dorsale noire, plus connus sous le nom de biche-cochon (*Cephalophus dorsalis dorsalis* - *Cephalophinés*), des péparani: bongo (*Boorcerus eurycerus eurycerus* - *Tragelaphinés*), des djabare: eurebi (*Ourebia ourebia nigricauda* - *Neotragynés*), des montoual (*Cephalophus sylvicultor sylvicultor* - *Cephalophinés*).

Les suidés sont représentés par une grande abondance de phacochères: guiraigui (*Phacochoerus aethiopicus africanus*) dont il est trop souvent permis de voir les dégâts dans les champs jusqu'aux portes des villages.

Les hippopotames: Gabi (*hippopotamus amphibius amphibius*) peuvent se voir dans la Téné près de Bodié et, paraît-il, vers le confluent Piké-Konkouré.

La panthère (*Felis pardus*) -boutori en Foulah- recule devant la chasse sans merci qui lui est faite, mais on l'entend encore parfois miauler la nuit. La hyène : Bonorou (*hycena spp*, mais surtout *hycena crocuta*) peut encore se rencontrer mais la destruction systématique qu'en a fait le Service de l'Elevage avec des appâts à l'arsenic l'a rendue infiniment rare.

Quelques éléphants errent le long du Konkouré et du Piké: maho ba (*Loxodonta africana* ~~spp.~~)

Mais le gibier le plus abondant semble être le petit procaviidé *Procavia ruficeps oweni*: le daman des rochers du Fouta-Djallon, très abondant dans les montagnes de Dalaba et que les Foulah connaissent bien sous le nom de M'beapete.

Les singes sont très (trop..., voir chasse page 45) nombreux, qu'il s'agisse de Gokirou le cynocéphale (*papio sphynx*) ou koula (mot qui désigne avec un déterminatif enclitique le plus souvent de couleur, toute espèce de petit singe). Beaucoup moins nombreux sont les chimpanzés: démourou (*Pan satyrus*), mais aux abords des marigots de la pleine woula, il est encore possible de les rencontrer.

Des lièvres: sarire (*lepus canopus*), quelques porc-épie: bandia ra (*hystrix cristata*), des rats palmistes: N'guirou (*Euxerus eurhythropus*), des rats de Gambie: n'dioldou (*Cricetomys gambianus*) et toute la menue faune commune.

Si on ajoute Yendou le fourmilier (*orycteropus afer*) et que Piof le lion (*Felis leo*) m'a été signalé comme étant venu une fois dans les environs de Lélé, on aura à peu près fait le tour des mammifères que l'on peut rencontrer dans le cercle, mais en quantité relativement faible si on en excepte le guib, le daman et peut-être la panthère.

Kaman et m'bodi (petits et gros serpents en général avec chacun leur nom) ne sont pas plus nombreux qu'ailleurs et on les voit plus facilement dans les boîtes des collectionneurs que dans la brousse.

Les oiseaux: doukoual le canard, dialoual la pintade, nialal le pique-boeuf, n'guélal le francolin (*francolinus bicalcarus thornei*), digavoual le vautour moine plus connu sous le nom de charognard (*Necrosyrtes monachus monachus*), quelques outardes: lioure (*Choriotis arabis stieberi*), des tourako, des tourterelles et des colombins divers, la multitude des passereaux qui peuplent la brousse, mais aussi les approches des villages quand la ménagère travaille au van, etc...

Les quelques palmiers dattiers ont la plupart du temps leurs palmes dévorées par des bandes de tisserins dont les nids en boule forment des fruits étranges.

Il faut évidemment ajouter les compléments de toute vie africaine: biti les termites, gueguere le grillon, Kanou et babali les gros et petits criquets, dorou la souris, palardi le margouillat (*Agama spp.*) et le terrible doniorgal: le caméléon.

LES HOMMES

C'est dans ce paysage, ce milieu qu'évolue un des peuples les plus particuliers de l'Afrique: Les Foulah:

Les Anthropologues ont longuement discuté sur l'origine des Peuls en général, des Foulah en particulier. Ce n'est pas notre but d'entrer dans la controverse, mais on peut être certain de ne pas s'éloigner de la vérité en disant que les Foulah ne sont pas des "Nègres", mais des hommes d'origine blanche et plus ou moins mélangés. Ils sont venus fort probablement du Nord-Est en un long périple qui a peut-être duré des millénaires. A l'heure actuelle dans le Fouta il n'y a sans doute plus, comme on peut encore parfois en rencontrer dans le reste de l'Afrique, de Peul blanc. La teinte va de la couleur café au lait (ph. 12 et 13) au noir le plus foncé (ph. 14). Même chez les familles nobles qui sont considérées comme étant les plus pures, on trouve des hommes très foncés, comme chez les Diallo qui commandent à Kankalabé. Mais, même chez les plus noirs, la différence d'avec les autres "Noirs africains" est surtout dans les traits et l'anthropométrie. Voici l'excellente description que dès 1888 en donne Bayol (6): (résumé):

"Maigre, thorax trapézoïdal, muscles développés. Cheveux très noirs, à peine laineux, coupés-ras (Islam) ou en cadennettes de la grosseur du petit doigt comme les Bambara et les Parakollé.

"Dolichocéphales; front assez élevé, fuyant vers les tempes; sourcils épais; cils très longs, soyeux; yeux fendus en amande, doux, ~~un~~ peu sauvages (yeux de gazelle). Angle externe un peu plus élevé que l'interne; iris jaune, brun foncé.

"Nez parfois droit, souvent un peu épaté. Bouche grande; lèvres charnues, sensuelles. Menton rond, allongé. Oreilles petites, lobule peu allongé, bien plantées. Grande distance entre le menton et l'oreille.

"Mains fines. Doigts longs et déliés.

"Pieds petits ou moyens. Gros orteil nettement séparé. Articulation du pied très souple. Mollet en général peu proéminent. Talon en saillie; coude-pied un peu fort.

"Carie dentaire, surtout des incisives supérieures. Dents souvent mal plantées.

"Système pileux rare. Moustaches rasées. Barbiche.

"Couleur chocolat, chocolat au lait.

"Type plus ou moins nègre suivant son métissage avec les Diallonké.

"La maigreur du Peul? Mais tel chef est énorme."

RAPPORT DU PAYS ET DES HOMMES

Arrivés selon toute probabilité en pasteurs faméliques comme le sont souvent les Peuls dans le reste de l'Afrique, les Foulah ont trouvé dans le bowal à graminées les terrains d'élection pour leurs troupeaux et ceci sans aucun ennui de la part des autochtones du fait que ceux-ci, les Diallonké, s'intéressaient surtout aux aïndés et autres terres fertiles qu'ils déboisaient pour cultiver. La symbiose a du s'établir comme ailleurs en Afrique. Mais installés sur les hauts bovés dans des positions de choix du point de vue stratégique, les Foulah se sont vite rendu compte de la force qu'ils représentaient. D'autre part, étant eulement pasteurs, ils devaient se procurer par voie d'échange les principaux produits vivriers. Ce problème leur apparut beaucoup plus simple si les paysans soumis travaillaient pour eux qui continueraient le noble travail de l'Élevage.

Alors que ~~dans le même but~~ les Peuls du Soudan essayèrent ^{naquère} plus ou moins pacifiquement de prendre d'assaut les montagnes Habé de Bandiagara, dans le même but, mais de nombreuses années auparavant, les Foulah du Fouta-Djallon se lancèrent à la conquête des villages nègres des vallées. Là où leurs habitants se montrèrent par trop récalcitrant, le motif de la violence fut vite trouvé: la "guerre sainte" du musulman contre les populations fétichistes. .

Le Foulah s'était d'abord installé sur les hauteurs pour des raisons purement matérielles: Là où vivait le troupeau, vivait le pasteur. Dès lors cette position devint stratégique: la conquête terminée, elle resta telle pour défendre le pays contre les attaques que ne pouvait manquer de susciter la puissance du nouvel état naissant. Mais outre celui-ci, cette position des villages Foulah, avait un autre avantage: c'est là qu'il fait bon vivre et dans un site de défense d'où l'on peut aisément dominer la vallée, la plaine ou grouillent

les miasmes, les ennemis et les captifs⁽⁵⁾, mais aussi dominer les troupeaux. Du sommet du Fello, du bord du donghol (ph. 105) on voit venir l'ennemi, on surveille les captifs, mais surtout on garde un oeil sur les troupeaux qui errent à travers le bowal en saison humide, dans l'aïndé quand arrive la saison sèche.

Et excellents sites de défense, ces bases furent des points de départ pour une extension en tache d'huile, surtout dans la direction du Sud ouest où Soussous, Baga, Landouman, Tyapi offraient moins de résistance que les Tenda, les Diallonké et les Malinké....

Maîtres et seigneurs, les Foulah se mêlèrent malgré tout au pays. Le Koran donne droit à quatre femmes et à un nombre illimité de concubines. Le titre d'épouses fut réservé aux femmes ~~libres~~ mais " le Foulah recherche la négresse qu'il trouve plus facilement que la femme de sa propre race depuis que ses succès guerriers l'ont encombré d'esclaves⁽⁷⁾. Elle sera, (ou elles seront) concubine, même si le nombre régulier de femmes n'est pas atteint.

Le métissage ainsi obtenu a donné une situation sociale des plus complexes: Foulbé matioubé; c'est à dire captifs foulah, matioubés simples, mais aussi Foulah libres, de plus en plus noirs sans que souvent rien autre qu'une question de chance ait décidé de faire un homme libre ou un captif du fils d'un Foulah et d'une captive.

Ce métissage se fait sentir surtout sur les marches du pays Foulah, là où le contact est le plus grand avec les autres peuples. C'est là aussi que la "civilisation" des peuples voisins se fait sentir le plus, d'une part parce qu'ils sont plus proches, mais aussi parce que les matioubés de ce groupe humain sont plus nombreux et le métissage plus important.

Le cas est frappant dans le canton de Kankalabé: les greniers rectangulaires extérieurs ne se rencontrent que là, et des anciens matioubés d'origine malinké ils se sont étendus chez quelques Foulah. Dans la langue aussi. Certes dans tout le pays foulah on trouve des mots malinké. Mais c'est dans ce même canton qu'ils sont le plus nombreux et servant à désigner des objets etc... qui possèdent une dénomination en Foulah dans le reste du pays.

L'arrivée des Français, tout en paraissant d'abord laisser se ~~maintenir~~ maintenir le statu quo, amorçait une longue évolution. La libération des captifs fut d'abord toute théorique. Mais des besoins nouveaux ~~été~~ créés. D'autre part l'impôt est payé aussi bien par le maître que le matioubé. Pour satisfaire l'un est l'autre le Foulah doit accorder des franchises à ses serfs.. En travaillant le captif peut plus facilement acquérir le "boeuf", la bête anoblissante. Dès longtemps avant la seconde guerre mondiale les Foulah se plaignaient "il n'y a plus de captifs " et un à un ils devaient se mettre au travail.

La seconde guerre mondiale devait jeter un dernier coup à l'ancien édifice Foulah: L'A.O.F. fut une des colonies qui pendant toute

cette période conserva le plus de liens avec la métropole. Les produits locaux: miel, cire, essence d'oranges, caoutchouc connurent une hausse sans pareille dont profitèrent surtout les ~~Matioubé~~ et par contre coup et un peu plus tardivement, les Foulah.

La guerre finie, la métropole a pu se procurer à meilleur prix les mêmes produits d'une qualité bien supérieure. Aussi les prix sont ils tombés verticalement. Des traitants Européens et syriens qui jouaient à la hausse en conservant des stocks y laissèrent des millions. Mais du point de vue indigène le problème est bien plus important:

Cette richesse inattendue avait créé de nouveaux besoins et permis de mieux satisfaire les anciens. Maintenant les nouveaux besoins restent ~~et~~ les anciens sont plus criards. Il faut les satisfaire. Je ne crois pas qu'il soit possible d'insister sur ces productions que la guerre avait développées. S'il y a une question de préparation qui intervient dans la qualité du miel, il y a aussi celle de la végétation ~~dant~~ les fleurs fournissent le nectar. Il ne saurait être question de changer toute une flore. De même une question de milieu et de qualité de fruits intervient dans la qualité et la quantité d'essence d'oranges que peut fournir le Fouta.

Il serait préférable de revenir à la tradition ou plutôt d'influer sur celle-ci pour permettre au Fouta de vivre: de faire du pastoralisme et de la culture de l'ougan, de l'Elevage et de l'Agriculture. C'est une oeuvre de longue haleine qu'il ne faut pas improviser. Trop d'erreurs ont été commises qui auraient pu être mortelles pour notre prestige. Il est heureux que nous ayons à faire à des hommes intelligents qui savent distinguer l'homme sincère du fumiste, celui qui veut leur bien de celui qui veut leur argent. Mais le moment est critique et tout faux pas doit être évité.

Dans les pages qui vont suivre nous allons essayer de voir ce qui dans ces deux grandes ressources et dans ~~les ressources~~ annexes existait, ce qu'il en reste, ce qu'il y a de neuf, ce qu'elles sont en passe de devenir et ce qu'il faut faire pour qu'elles puissent faire vivre le Fouta.

-:-

(1).- Par décision de Monsieur le Gouverneur Général de l'A.O.F en date du 6 mai 1949, la subdivision de ~~Malaba~~ devient cercle dans ses limites.

(2).- "Le recensement et le contrôle partiel des déclarations autant que ce dernier puisse être exercé, n'entraînent pas seulement des erreurs par défaut, mais aussi par endroit des erreurs par excès qui pour être moins nombreuses et moins importantes que les précédentes, doivent cependant retenir l'attention..."

DOUTRESSOULLE G. - L'Elevage en Afrique Occidentale Française. - 1 Vol. 298 pages 50 planches photographiques, 13 cartes. - Paris Larose 1942.

Cette affirmation de DOUTRESSOULLE sur les recensements du bé-

-tail peut aussi bien s'appliquer au recensement des êtres humains. Et en fait ce chiffre de 80.000 habitants est aussi théorique que celui du recensement, celui-ci pouvant être trompé par la dissimulation et l'autre par une trop grande généralisation. Il permet néanmoins de comprendre la marge d'erreur d'environ 10% dans un sens ou dans l'autre qui est celle de tout recensement quel qu'il soit dans ce pays.

(3).- LECLERC J.C. : Structure et relief de l'A.O.F. - Les Etudes Rhodaniennes - Revue de Géographie régionale - Bulletin de la société de Géographie de Lyon et de la région Lyonnaise - 1945 - N° 2

(4).- RICHARD-MOLLARD J. : Les traits d'ensemble du Fouta-Djallon - 2 fig. - Revue de Géographie Alpine Tome ~~XXXI~~ 1943 Fasc. II. Institut de Géographie Alpine - Université de Grenoble 1943.

(5).- GROMIER Dr. E. : La vie des animaux sauvages d'Afrique: La Faune de Guinée; 232 p., 1 carte, 46 photographies hors-texte. Paris Payot 1956

(6).- BAYOL Dr. J. : Voyage en Sénégambie - 1 vol. Tirage à part de la revue maritime et coloniale 1887-1888 - Paris Beaudouin 1888

(7).- CORRE Dr. A. : Les peuples du Rio Nunez ; in Mémoires de la Société d'Anthropologie de Paris ; 2° série Tome III - Paris 1888

(8) Tableau comparatif du prix du miel et de l'essence d'orange pour les années 1937, 1957, 1948 et 1949

Produits	1937	1947	1948	1949	Unité
Miel	0,8	75	50	5	le kilog
Essence d'oranges	45	120	125	non coté	le litre

Chapitre II

R E S S O U R C E S

CUEILLETTE

"Le Foul d'une façon générale, méprise tous les produits spontanés, cueillette, chasse, pêche..." G. VIEILLARD (1)

Certes le Foulah hésite à avouer qu'il se nourrit d'autre chose que de lait, de riz, de maïs, à la rigueur de fonio. Mais de là à affirmer qu'il dédaigne les produits de la cueillette, il y a un pas difficilement franchissable.

Celle-ci fournit d'abord deux produits qui sont la base de l'alimentation Foulah:

Le Koura (*Parinarium excelsum* - Rosacées), l'arbre typique de tous les hauts-plateaux foutaniens (ph. 16) parce que épargnés lors du débroussement en raison de son utilité alimentaire donne un fruit de la forme, de la couleur et de l'odeur de la sorbe de France (*Sorbus domestica* - Rosacées) et son goût rappelle celui de la même sorbe avec un léger parfum de framboise. Lorsque l'on rencontre des femmes et des enfants emportant ce fruit à pleins paniers, ils vous disent que c'est pour préparer du savon. En fait, avant de casser le noyau et d'utiliser l'amande pour ceci, on mange soigneusement la pulpe et c'est alors et le plus souvent le seul aliment de la journée. En fait le Koura est de loin l'aliment de soudure le plus important. Certes bananes, oranges, mangues surtout sont des fruits qui sont largement mis à contribution pour attendre la première récolte du maïs, mais ce sont des plantes cultivées que nous retrouverons.

Suivant de près le Koura, vient le Nétte (*Parkia biglobosa* - Mimosacées) (ph. 54). Si sa pulpe, fraîche ou pétrie en galettes est très appréciée, on cueille les gousses de cet arbre surtout pour les graines qui servent à préparer le condiment universel en Afrique, plus connu sous le nom bambara de "soumbara" et que les Foulah appellent "Odii".

Mises à part ces deux plantes, une foule d'autres arbres, arbustes ou herbes sont mises à contribution dans les mois qui précèdent

la saisons des pluies et dans les débuts de celle-ci pour fournir un appoint plus ou moins important à l'alimentation générale, et tout au long de l'année un complément à celle des enfants.

La liste ci-dessous est loin d'être exhaustive, mais les quelque soixante plantes qu'elle comporte suffisent déjà à montrer la variété des aliments d'appoint dans le Fouta-Djallon.

Famille des Anacardiacees:

Deux fruits sont cueillis en abondance: les grappes de n'dologa (*Pseudo spondias microcarpa*) (ph. 18) que l'on rencontre parfois sur les marchés et les baies du Tiouko (*Lannea acida*) (ph. 19). Ces fruits sont aussi employés dans certains cantons pour préparer une boisson.

La pomme-cajou (Yalague porto) et le prunier mirobolant (Kiale) (ph. 17) (*Anacardium occidentale* et *Spondias monbin*) se rencontrent moins couramment, surtout le premier.

Famille des Anonacees:

Le pseudo-paivre noir: Guilé (*Xylophia aethiopica*) est utilisé en médecine, dans l'alimentation et en cosmétique.

Famille des Apocynacees:

Les différentes lianes à caoutchouc, connues sous le nom générique de Poré donnent des fruits fort appréciés, surtout pour leur acidité désaltérante:

Isonema smeathmanii : Poré bété.

Landolphia bractea : Poré kédouaoto ou Poré Nialbi suivant les régions (ph. 24).

Landolphia florida et *Landolphia senegalensis* : Poré laré.

Landolphia amonea : Poré touti

Enfin un dernier Poré que je n'ai pas pu identifier semble lui aussi être une Apocynacée : Poré laman.

Famille des Caesalpinacees:

Comme presque partout en Afrique les gousses du *Tamarindus indica* (diabbé) sont recueillies pour donner de l'acidité aux sauces.

Les fruits du meko (*Adialium guineense*) et celui de boto (*Detarium senegalense*) (2) (ph. 27) sont consommés. Dans certains endroits celui du *Detarium* l'est plus couramment et on l'épargne même parfois lors du débroussement.

Les racines de *Sindia*, surtout médicinales, sont aussi employées dans la fabrication d'une boisson (bili).

Famille des Bombacacees:

Le baobab (*Adansonia digitata*) (ph. 21 et 34) m'bohé en Foulah se rencontre seulement dans la partie Nord-orientale du cercle où l'on utilise sa farine et surtout les jeunes feuilles dans les sauces.

Les graines de bantan (fromager: *Ceiba pentandra*) (ph. 23) sont très rarement employées dans les sauces.

Famille des Compositées:

Cette famille fournit surtout des feuilles employées comme mucilage ou consommées crues:

Nous avons ainsi les feuilles de Koumbe, Koumbe tiangol (*Gynura* spp. et *Adenostena Perrotii*), celles de Fourou-fourou (*lagera alata*)

Deux autres plantes employées de même Borokou (qui semble être la même que Boro-boro) et Sobon (ou Dyimbakerédié), me semblent devoir être aussi des compositées.

Enfin la racine de dakouna (*Vernonia amygdalina*) est employée comme condiment.

Famille des Hypericacées:

Les baies noires de soumbala (*Harunga paniculata* -ou madagascariensis-) sont très recherchées et servent aussi à préparer une boisson.

Famille des Flacourtacées:

Le fruit du Kiédiété: (*Oncoba spinosa*)

Famille des Loganiacées:

La pulpe sucrée du fruit de Gondé goulé (*Strychnos trichosoides*) est très appréciée.

Famille des Melastomatacées:

Les fruits du sataga (*Mémecylon* spp. - probablement *M. Fasciculare* Naud.) sont cueillis par les enfants.

Famille des Mimosacées:

Nous avons vu le grand usage que l'on fait des gousses de Nétte (Néré: *Parkia biglobosa*)

Famille des Moracées:

(fig. 22) On utilise les jeunes pousses de différents figiers, notamment du *Ficus Eriobotryoides* (Nonko bété) comme mucilage. Le fruit du Guibbé (*Ficus Vallis-Choudae*) est moins apprécié. Les graines de celui du Guilin'ti (*Treculia africana*) servent parfois d'ersatz d'arachides.

Famille des Myrtacées:

Ces plantes au bois facile à travailler sont très bien connues des Foulah. On en consomme les fruits,

Syzygium guineense : kadio tiangol

Syzygium guineense var. *macrocarpa* : Kadio boutourou ou K. bou-

Syzygium montanum : Kadio bowal

Eugenia Pobeguini Aub. : Pendekou diane

Eugenia Callophylloides: Pendekou diane

Le Pendekou tossokoue est sans doute aussi une *Eugenia*.

Famille des Palmées:

Peu de palmées en raison des conditions climatiques. L'*Elaeis guineensis* ne se rencontre que plus au sud et l'huile de palme est importée, comme le sont les noix de coco (*Cocox nucifera* : coucounati). Seuls les tamaro (*phoenix dactylifera* et surtout

/roulé
(ph. 28)

Phoenix reclinata: palmier dattier et palmier dattier sauvage, nain) se rencontrent de temps en temps, surtout sur le versant du Konkouré et le moyen plateau, et les enfants en mangent les fruits tombés à terre.

Famille des Rhizophoracées:

Le Mansi (*Anisophylea laurina*) (pH. 20) à une drupe de la grosseur d'une prune et qui est très appréciée. Relativement commun dans les galeries forestières, il est parfois transplanté dans les concessions.

Famille des Rosacées:

Outre le Koura (*Parinarium excelsum*) on récolte les fruits du koura bansouma (*parinarium microcarpum*). La baie du tepedaro (*Rubus fellata*), une ronce des galeries forestières est, à juste titre très appréciée (*Rubus fellatus*)

Famille des Rubiacées:

La liane Kodoudou (*Morinda longiflora*) a des fruits consommés. Les fruits du Kourkatie qui est aussi une rubiacée sont recherchés.

Famille des Rutacées:

Outre les citrons et les oranges que nous retrouverons avec les plantes cultivées, on récolte les fruits du Kourkou-tou (*Cuviera Djalonensis*)

Famille des sapotacées:

L'arbre à karité (karé: *Butyrospermum Parkii*) ne se rencontre que dans l'extrême Nord-Est du cercle. On ne fabrique d'ailleurs pas le beurre qui est importé en totalité.

Famille des Sterculiacées:

Le colatier ne se rencontre pas à l'état sauvage. Par contre on récolte les feuilles de *Sterculia tragacantha* (Tiapelegué).

Champignons:

On en récolte de nombreuses espèces dont les plus estimées sont : Poundé Konkoton, Poundé Dédé, Poundé Souloukou salaka (Poundé - Champignon)

Plantes inidentifiées:

Un certain nombre de plantes que je n'ai pas pu faire identifier sont encore récoltées en vue de l'alimentation:

Avec le bulbe de Dyindyi on prépare une boisson (bili)

Les feuilles de Béné et toutes les parties du Takou baddi (que les indigènes traduisent Gombo sauvage) sont employées comme mucilage.

La racine de Kape Bourouré (littéralement: igname de la brousse) est beaucoup plus couramment consommée que celle de l'igname ainsi que les bulbes de Pouri diane, Pouri bale.

Les fruits de Doukoume, arbuste des moyens plateaux est très recherché.

Mais nombreuses aussi sont les plantes qui dans d'autres pays sont employées dans l'alimentation et qui se rencontrent parfois en abondance dans le pays sans que l'on en fasse un quelconque usage.

Telles sont: le *Bauhinia reticulata* - Caesalpinacées (Barke), le *Carapa procera* - Meliécées (Gobi dont les amandes sont utilisées seulement pour préparer une sauce), le kyidi (*Jatropha curcas* - Euphorbiacées) et le Dyakoula (*Ricinus* spp. - Euphorbiacées).

Le Boulé Niari (une asparaginée?) dont l'allure de la plante et le goût des jeunes pousses rappellent les asperges de France, non seulement n'est pas consommé, mais déconseillé aux Européens par les Indigènes.

Le sésame, autrefois cultivé pour le commerce est maintenant redevenu sauvage dans le voisinage des concessions....

La cueillette fournit encore la matière première à beaucoup de techniques: menuiserie, boissellerie, vannerie, construction de l'habitation, encres et teintures, médecine, art vétérinaire, nourriture du bétail pendant la saison sèche etc... Nous retrouverons certaines de ces plantes au moment opportun.

CHASSE

Il est exact que le foulah ne soit pas chasseur; et le peu qu'il pratique la chasse, c'est surtout pour sa protection, ou plutôt celle de son agriculture et de son bétail.

Des quatre animaux poursuivis régulièrement: singe, phacochère, panthère, hyène, les deux premiers le sont à cause des dégâts qu'ils causent dans les cultures, les deux autres des dégâts dans le bétail, et aucun n'est consommé, soit par interdit religieux (le phacochère qui est un suidé est encore plus strictement interdit que le porc), soit par dégoût.

Le presque unique gibier est le Guib (*Tragelaphus scriptus* - Tragelaphinés) à tel point que beaucoup de profanes ne l'appellent pas de son vrai nom (femelle: m'balde; mâle: ~~diaguire~~), mais simplement diaoure (=gibier). Quelques amateurs recherchent les vols de francolins (*francolinus bicalcarus thornei*). Seuls de très rares professionnels (un ou deux par canton au maximum) poursuivront les autres animaux (voir ci dessus: Faune page:15 sqq.)

Les enfants, pour apporter un appoint à leur nourriture rechercheront un plus grand nombre d'animaux: ce sera leur principale occupation en même temps que la cueillette des fruits sauvages pendant qu'ils surveilleront les troupeaux ou garderont les champs.

Ils recueilleront les termites (biti), les grillons (guégué), les sauterelles (kanou et babili), chasseront le daman des rochers (*Procavia ruficeps oweni* - procaviidés), le rat palmiste: N'guirou (*Euxerus eurytropus*), le rat de Gambie: n'dioldou (*Cricetomys gambianus*)

et tous les petits animaux qu'ils pourront atteindre. Avec un simple lacet à ressort et quelques graines de fonio ils essaieront d'attraper les mange-mil (logonos ticta), moineaux, voire pigeons et tourterelles francolins, pintades etc...

En définitive la faune qui sans être extrêmement variée et abondante comme dans certains coins de l'Afrique pourrait fournir un appoint sérieux en aliments azotés aux hydrates de carbone, des céréales qui forment la base de l'alimentation, est par trop dédaignée.

PÊCHE

Pas plus que la chasse la pêche ne donne à l'alimentation foulah ce qu'elle devrait donner.

Certes des cours d'eau comme la Téné, la Dombélé, le Konkouré ont bon nombre de poissons et les nombreux marigots permanents sont assez riches. Mais la pêche n'est pratiquée que par un nombre restreint de personnes. Sur les marchés on rencontre seulement quelques minuscules crevettes (sonson) et de tout petits poissons blancs. Mais jamais on n'y voit des silures, des "poissons capitaines", des vouanga (poissons de 15 à 20 cm de longueur en moyenne à taches rouges, qui vivent en bancs); dont la pêche n'est qu'occasionnelle.

PLANTES CULTIVÉES

Selon les Foulah la principale est le riz : *Oryza* spp. En fait, celui-ci ne représente qu'une faible partie de l'ensemble des cultures et par conséquent de l'alimentation.

Nous verrons ("Techniques d'Acquisition -Agriculture") pourquoi l'on peut distinguer deux types de cultures : Intensive et extensive

PLANTES DE CULTURE EXTENSIVE:

La culture extensive est pratiquée en brousse dans "lougan"(3). Elle n'est représentée que par deux plantes principales: Le riz et le fonio. La culture du mil est presque nulle, et celle de l'arachide est beaucoup moins importante et n'est parfois qu'une culture de "gallé".

Riz:

Le nombre de variétés est très grand. Divers informateurs dans tous les points du cercle m'en ont signalé 21 dont 11 de *Oryza glaberrima* et 10 de *O. sativa*; Chaque petite région a ses variétés appropriées à son sol et la superficie que chacune couvre est souvent très faible.

Les termes généraux: Maro (riz), Maro oudieroko (riz rouge), Maro dane (riz blanc), ne sont pratiquement jamais employés. Le riz est toujours désigné par son nom de variété;

"Mobal" (*Oryza sativa italica* de Alefeld) et "Bandioul" (*Oryza sativa* de Gutschin) sont les meilleurs, mais très rares parce qu'ils demandent de très riches terroirs(4).

"Possa" est semé un peu partout dans le cercle sur les flancs des montagnes (Kansané, pl. de hansagnéré), quoique à Dalaba on préfère pour lui les bordures alluviales des marigots (dounkiré, pl. doukidii). "Sali" ou "Massali" se rencontre seulement sur les kansane des hauts plateaux. Il en est de même pour "Kogna" : mais seulement la première année qui suit le débroussement. Après on lui substitue une autre variété de riz de montagne. "Samandeng", "Lebi", "Yaka", "Hotia" sont semés de préférence sur les Kansané, mais seulement dans la région des Hauts-plateaux. Le "Dembakiélé" est aussi un riz de kansané, mais se rencontre dans tout le cercle.

Sur les bordures alluviales des marigots on sème "Bonkoï", "Kambon", "Torna", "Dissi"; mais pour ce dernier il est préférable qu'il ne soit pas trop recouvert par l'eau. Aussi dans certains endroits (Lélé), pour ne pas courir ce risque, le sème-t-on sur hansagnéré.

Tout le moyen plateau qui ne possède que peu de Kansané et de riches doukidii, cultive le riz surtout sur les buttes écobuées (mouki) des kolladé. On sème le "Kountou kasssa", "miliki", "kamayonka", "Denki", "Merkini", "Maro koï". Le "Samadou" que Lélé cultive sur hansagnéré, est ici cultivé sur mouki.

Fonio (*Digitaria exilis* - Graminées)

Le fonio est beaucoup plus largement cultivé. Non seulement après deux ou trois ans doukidii et kansané ne produisent plus de riz et on y sème en général le même nombre d'années de fonio, mais tout le reste du sol qui n'est pas recouverte par la roche : prairies du donghol, pentes douces des collines etc... ne cultivent que le fonio.

D'autre part le riz met 5 mois à mûrir ce qui est long quand les greniers sont vides. Le Fonio "Baléo" lui, ne met que trois mois. C'est le plus hâtif. D'ailleurs il n'est souvent connu que sous le nom de Fonio "Yaouko" (= fonio hâtif). On le sème à peu près partout. Seule la région de Lélé, aux très riches kansané couverts de riz le dédaigne quand la soudure s'annonce possible sans lui. En effet si sa précocité offre de très gros avantages aux estomacs creux, elle a de gros ennuis quant à la récolte: En effet celle-ci a lieu en Aout, au coeur de la saison des pluies, ce qui, dans la brume et la bruine continuelle rend très difficiles les opérations de séchage et d'égre-nage.

Guère moins précoce que le Baléo est le "Sangantan" (ou "Rané" sangantan) qui pousse en trois mois et demi. Mais il est beaucoup moins cultivé: Le baléo est plus précoce que lui et surtout moins difficile: Le sangantan, contrairement à la majorité des variétés de Fonio demande des sols qui ne soient pas complètement épuisés.

Les variétés à 4 mois: "Rané", "Liti Boulibel", "M'bole fondé" et Siragbé (4 mois et demi) sont cultivées un peu partout.

A partir de 5 mois on peut considérer les variétés comme tardives. Ce sont "Konson", "M'bole", "Liti" et "Kinsan". Viennent ensuite "Deborane" (ou "Dibon"), 5 mois et demi et "Yerendi" 6 mois, cultivés dans les régions pauvres où le riz ne pousse pas, en même temps que "Baleo".

Mils:

Comme autre culture de lougan on peut encore (difficilement) citer les mils dont quelques graines sont parfois mêlées aux semences de riz.

Plus encore que le Fonio, le manioc etc... le mil est considéré comme une nourriture vile, et comme il demande les mêmes terres riches que le riz, il est presque entièrement délaissé: Jusqu'en 1946 les rapports administratifs portaient tous 300 ha de mil. Plus près de celui de 1947 n'en parle pas. En effet même si l'on considère que ce soit 300 ha de mil en association avec le riz, le chiffre semble encore bien important. Je n'ai jamais vu, et de loin pas dans toutes les cases, qu'un maximum d'une cinquantaine d'épis. Et ce n'est qu'assez rarement que, dans le coin d'un champ de riz on voit quelques épis de "moutiri" (petit mil ou pénicillaire : *Pennisetum* spp. - Graminées) ou quelques bouquets de "m'bahé" (Gros mil ou sorgho : *Sorghum* spp. - Graminées).

Arachide:

L'arachide (*Arachis hypogaea* - Papilionacées), "Tiga" en Foulah est semée tantôt en lougan, tantôt en "gallé".

Deux variétés se rencontrent un peu partout dans le cercle, mais avec prédominance sur le moyen plateau où, aussi, leur culture en lougan est plus fréquente:

L'arachide naine, rampante, tardive (6 mois): Tiga lahié ou tiga tossokoué (tossokoué = petit)

L'arachide grimpante, un peu plus précoce (5 mois): Tiga daré ou tiga-defadié.

Dans la région de Fougoumba une nouvelle variété récemment importée du Sénégal: très petite, rouge et très précoce: "Sameng" se répand de plus en plus.

PLANTES DE CULTURE INTENSIVE:

La culture intensive est celle que la femme fait dans son courtil, son "gallé".

Si le lougan a sa culture noble, le riz, le gallé a la sienne: le maïs, qui en est par ailleurs la seule céréale: Kaba (*Zea mays* - Graminées). Plusieurs variétés jaunes et blanches. Les premières sont les plus précoces, donc intéressantes pour la soudure. Mais le maïs blanc, plus tardif est de beaucoup le préféré. Aussi toute concession cultive-t-elle les deux variétés.

Le plus précoce, le plus commun est le "Makaboli" ou "Kaba maka" connu aussi sous le nom malinké de "Kaba kodoro". Sur les froids Hauts plateaux, il ne demande que trois mois, guère plus de deux dans les régions mieux favorisées. Semé fin Avril sur les hauteurs où la

saison des pluies commence plus tôt, fin Mai ailleurs, il est de toute façon à maturité courant Juillet. Le suivant de près vient le "Dyimbala" ou "Aba dyimba", qui, suivant les régions mûrit en trois à cinq mois.

Le plus commun des maïs blancs est le "Sataba" ou "Kaba sata" (souvent appelé simplement "Kaba dane" = maïs blanc). Enfin le maïs par excellence, maïs noble entre tous: "Kaba Diallo" qui met jusqu'à six mois pour mûrir sur les Hauts-plateaux.

Les cultures souterraines sont peu appréciées, mais la nécessité est la mère de tous les reniements et le gallé en porte bon nombre

Les patates: Poutèh en Foulah (*Ipomea batatas* - Convolvulacées) sont peut-être les mieux venues de celles-ci: on en fait parfois des friandises. Un peu partout on cultive les trois variétés: "Poutèh dané" blanche et petite, "Poutèh koudouana", grosse et blanche à peau rose, et "Poutèh bodé", grosse, rouge, hâtive.

Le taro: Diabere (*Colocasia esculentum* - Aracées) forment de ~~leurs~~ larges feuilles les taillis des gallés dont le maïs et le manioc sont la futaie et les patates la broussaille.

Trois variétés faciles à distinguer par le lobe inférieur de leurs feuilles plus ou moins échancré: Le "Diabéré fouta" dont le rhizome en forme de sphère un peu aplatie, mucilagineux est moins apprécié que celui, allongé du "Diabéré kokou", ^{mais très cultivé} parce qu'il demande une terre moins riche. Dès que le sol du gallé peut être enrichi ~~par~~ abondance d'ovicapridés (leur fumier est le préféré du taro) ou parce que le nombre d'enfants permet la récolte du fumier en brousse, le second est substitué au premier. Le "Diabéré dané" ou "Diabéré gologati" est plus gros, mais plus rare.

Le manioc est le moins prisé (*Manihot utilisima* - Euphorbiacées). On n'en parle pas. Ou plutôt on parle à 50 ou 80 km. du "Blanc" qui en cultive dans son jardin pour en manger, ou, à des années de distance de "celui qui était venu "pour connaître" les plantes du Fouta et mangeait des feuilles de manioc "en épinard". C'est le tubercule que l'on met dans laalebasse du ~~mandant~~ avec une poignée de fonio... Bisannuel sur les hauts plateaux, dès que le sol est assez riche ou le ciel assez clément, il devient de plus en plus précoce jusqu'à être épuisé en 8 mois.

Le plus précoce et le moins difficile, mais légèrement toxique est le "Bantara fotoba" (ou B. foto), à bois rouge, largement cultivé partout. Le plus anciennement connu est le "Bantara bale" ou "Bantara Fouta", à bois jaune, mais à tubercules vite ligneux. Il est peu cultivé. Le "Bantara soumbouya" à bois noir demande des terres riches. Il n'est pas très cultivé, non plus que le "Bantara n'dima". Mais on rencontre assez couramment le "Bantara samoya" et le "Bantara Bilama".

Une dernière culture importante des gallé, quoiqu'elle n'ait qu'une très faible et assez rare utilisation dans l'alimentation

est celle du coton "hotolof". Elle est importante en ce sens que dans les villages excentriques où la percale ne s'introduit que très lentement, elle suffit à habiller la famille.

Deux espèces: Le "sombi" qui donne un coton légèrement jaunâtre et de moins bonne qualité, mais qui est assez peu difficile, et le "laala" au coton blanc et meilleur. Lorsque le sol le permet, c'est la seule variété cultivée. On connaît, mais seulement de nom, la variété "Dokonima", cultivée dans la région Gaoual-Youkounkoun.

Mais le gallé est en outre un véritable potager où l'on cultive une foule d'autres plantes, surtout à propriétés mucilagineuses ou condimentaires. Quelques autres sont employées comme médicament. Enfin, à Fougoumba j'ai pu voir dans un courtil des plants d'une papilionnée je crois: "maguiroundé" dont les graines sont employées comme piscicide, et vers Galli, Kénéné, la plupart des concessions ont des plants de "Bami" (*Hibiscus sterculiifolius* - *Malvacees*) dont les fibres sont utilisées pour la fabrication des cordes.

Les citrouilles (*Cucurbita pepo* et *cucurbita maxima*): wondourou, le pastèque (*citrullus vulgaris*): boudi tossokoué, avec la calabasse (*Lagenaria vulgaris*): horde; sur le moyen plateau, sont les cucurbitacées les plus courantes.

Nous avons d'autre part trois ou quatre papilionnées: Quelques haricots (*phaseolus* spp.) et des niébés (*Vigna unguiculata* var. *sinensis*) sont tous connus sous le nom de "Niébé". Le pois souterrain (*Voandzeia subterranea*) est très rare et seulement chez quelques anciens matioubés d'origine malinké et il porte d'ailleurs le nom malinké à peine déformé: Tiga n'bellin (au lieu de Tiganin n'guélé). Enfin un arbuste qui est lui aussi sans doute une papilionnée: Niébé konso, et dont les gousses rappellent de très près nos "petits pois" (*Pisum sativum*), se rencontre de temps en temps.

Quelques concessions ont un ou deux pieds d'igname: Kape (*Dioscorea* spp. - *Dioscoreacées*) dont les lianes grimpent dans les manguiers.

Presque chaque gallé a un ou deux pieds, voire un buisson entier de *Capsicum frutescens*: Niamakou, mais moins souvent du *Capsicum annuum*: Niamakoukikouli (Littéralement: Piment des boucs) (*Solanacées*)

La liliacée la plus connue est notre échalotte: Bassale (*Allium ascalonium*). Les Foulah englobent sous le même nom notre oignon (*Allium cepa*), beaucoup plus rare. L'ail: Bassale tossokoué (*Allium sativum* est inconnu, sauf dans les environs immédiat du chef-lieu.

C'est dans les environs du chef-lieu que les indigènes se mettent de plus en plus à la culture de la pomme de terre (*Solanum tuberosum* - *Solanacées*) surtout pour la vente, car elle est d'un beau rapport (15 francs le kilog contre environ 5 francs pour les autres tubercules).

La tomate de France et la tomate-cerise (*Lycopersicum esculentum* et *lycopersicum esculentum cerasiforme* - Solanacées) se répandent de plus en plus surtout la seconde. L'aubergine plate africaine (tomate amère) (*Solanum aethiopicum* - solanacées) diagatou en Foulah, est assez abondamment cultivée.

Quelques mucilagineux propres: Le gombo surtout: Taïou (*Hibiscus esculentus*). Deux autres malvacées sont un peu moins courantes: Follere bad'di (*Hibiscus sabdarrifia*) et follere pab'bi (*Hibiscus cannabinus*). J'ai très rarement rencontré Folleré bété, que j'ai pu pouvoir identifier comme étant *Hibiscus asper*.

Enfin on transplante parfois de la brousse des plants de "Borokou" et de "Sobon" qui me semblent devoir être des compositées très proches de Koumbé (*Gynura* spp.)

Un dernier condiment: L'arbuste Niamakou dadel (?)

Mais d'une beaucoup plus grande importance alimentaire sont quelques arbres que l'on rencontre presque partout sans exception:

Les manguiers: mangoui (*Mangifera indica* - Anacardiées) ombragent toute case, tout village. Parfois, pendant de longues semaines les mangues sont l'unique nourriture de quelques uns.

L'oranger (*Citrus aurantium* - Rutacées) ne voit que quelques exception dues à la nature du terrain. Mais partout où il se rencontre, on fait une énorme consommation d'oranges (Lemoune)

Les citronniers (*Citrus limonum*) sont plus rares que les citronniers limetiers (*Citrus aurantifolium*) (Lemoune kieoule).

Lorsque la chaleur et l'humidité sont suffisantes, les bananiers sont plantés, sans d'ailleurs que leur rapport soit énorme. On rencontre beaucoup plus couramment les variétés rustiques de *Musa sapientum*, que la *Musa nana*, var. Camayenne, qui est plantée surtout en vue de la vente (Musacées).

Les papayers: Boudi (*Carica papaya* - Caricacées), à croissance rapide et à fruits considérés comme désinfectant du kola, dressent souvent deux ou trois candélabres par concession.

Des phoenix *dactylifera* (tamaro) se rencontrent parfois dans les vallées des bas-plateaux. Quoiqu'ils aient une croissance difficile les colatiers (gorohi) sont surtout plantés par les notables: n'importe quelle variété de *Cola acuminata* Schott et Endl. et de *Cola nitida* A. Chev.

Quelques arbres sont aussi parfois transplantés de la brousse, ou épargnés lors de la création de la concession: Kansî (*Anisophyllea laurina* - Rhizophoracées), Diabbé (*Tamarindus indica* - Caesalpinacées) Nétte (*Parkia biglobosa* - Mimosacées), Kouraki (*Parinarium excelsum* - Rosacées) etc...

Quelques individus dans les environs du chef-lieu ont planté des avocatiers: pia (*Persea gratissima* - Lauracées) et (quoique ce ne soit pas un arbre nous le plaçons ici à cause de son fruit et de sa destination) quelques ananas: Fougni (*Ananas comosus* - Broméliacées)

Les uns ni les autres, surtout les derniers, ne sont d'un bon rendement. L

Les Goyaves (*Psidium guajava* - Myrtacées) et les grenadiers (*Punica granatum* - Punicacées) sont très rares.

Enfin, souvenir de l'Epoque où le commerce les réclamait, le Purgère (*Jatropha Curcas* - Euphorbiacées) et le Ricin (*Ricinus* spp. - Euphorbiacées) renforcent abondamment les tapades et servent parfois à faire du savon.

A un moment donné, sous la pression de l'administration, les indigènes plantèrent du café (Le rapport Economique 3^e trimestre 1937, porte comme souhait principal "Orangers et caféiers à accroître"). Depuis on s'est aperçu que malgré une irrigation constante, travail auquel les Foulah se soumettaient d'ailleurs difficilement, et de nombreux soins, la production du café était pratiquement nulle, le sol et le climat s'y prêtant assez mal. Les quelques 50 ou 60.000 pieds alors recensés (dont près de la moitié dans la plantation de la S.C.A.D.I. de Ditinn) sont pratiquement abandonnés.

Le tabac est assez rare: parfois quelques pieds dans un gallé de roundé. "Le paresseux seul plante du tabac" dit-on. Cependant à Dalaba le quartier de Bilidougou est spécialisé dans cette culture et la fabrication du Bili, deux produits qui donnent lieu à un commerce assez restreint, mais actif et rémunérateur.

Le Nom général du tabac est Tankoro. Cependant on distingue deux espèces: *Nicotiana rustica* et *Nicotiana tabacum* (Solanacées). La première a des fleurs jaunes, la seconde des fleurs roses. La première est appelée simplement Tankoro. La seconde est mieux déterminée: Yambalana.

LES PLANTES CULTIVEES EN TANT QUE RESSOURCE:

Il est difficile de chiffrer les récoltes et la superficie des cultures. Nous verrons que le sol est partagé par "grande famille" puis les terres sont réparties au prorata des demandes de chaque chef de gallé. D'autre part chacun a sa part dans le sopourou, dans le hansagnéré de un an de deux ans etc... dans les dounkidii de chaque âge, les dantari de chaque année, etc... Chaque chef de gallé a donc une multitude de petits champs répartis sur le territoire de la "grande famille", et il est très difficile de totaliser la superficie.

Il faut compter sur 80 kg de semences à l'hectare pour le riz. Quoique le fonio soit semé d'une façon beaucoup plus dense ~~que le riz~~ le poids de semence à l'hectare (80 à 90 kg) n'est guère plus élevée car de 0,8 de densité pour le riz paddy (sensiblement égale à celle doublé) nous passons à environ 0,6 pour le fonio (contre 0,9 pour le maïs).

Le rendement moyen à l'hectare pour le riz varie relativement peu. Il est cultivé seulement pendant que la terre est suffisamment riche. Sur les kolladé orientaux où la terre, trop épuisée pour produire les mêmes quantités de riz qu'ailleurs, l'écobuage des buttes s'il ruine pour de longues années la terre en la vouant à une latérisation beaucoup plus rapide, donne en une année un riz de belle venue dont le rendement, comme ceux des meilleurs kansané de Lélé peut dépasser 12 pour 1. Le rendement du fonio est moindre et beaucoup plus variable. Si le chiffre de 8 pour un peut être considéré comme une bonne moyenne, les terres des kolladé orientaux, épuisées par l'écobuage ne donnent souvent guère plus de 3 pour 1. La compensation pour la moyenne se fait par les kansané occidentaux, soigneusement économisés (voir ci-dessous page 65).

Voici le tableau des cultures, extrait des archives du cercle pour les années mentionnées.

Produits	1.941			1.942			1.946		1.947	
	Superf. en ha	Rendem. en qx	Rend. en qha	Superf.	Rendem. en qx	Rend. qha	superficie	Super.	Rendem. en qx	Rendem en qha
Riz	3.000	16.000	5,33	3.000	16.000	5,33	5.000	3.683	27.630	7,51
Fonio	12.000	80.000	6,66	12.000	80.000	6,66	20.000	6.069	43.700	7
Arachides	900	4.000	4,44	900	4.000	4,44	/	536	4.830	9
Manioc	2.950	78.500	26,61	2.950	78.500	26,61	3.500	683	8.200	12
Patates	3.500	140.000	40	3.500	140.000	40	3.500	570	10.260	18
Taro								1.466	14.110	10
Maïs	1.100	6.000	5,45	1.100	6.000	5,45	1.000	2.556	22.240	9
Mil	300	2.000	6,66	300	2.000	6,66	300	/	/	/
Coton	240	/	/	240	/	/	240	/	/	/

La diversité des appréciation enlève la plus grande valeur à ces chiffres.

L'évaluation de 40 quintaux à l'hectare pour des plantes comme les patates et les taro est nettement abusive.

D'autre part l'évaluation des superficies et des rendements à l'hectare des céréales de l'ougan, de l'avis des indigènes eux-mêmes est nettement inférieure à la réalité. D'ailleurs si on s'en réfère au taux moyen des rations alimentaires belles qu'elles ont pu être plus ou moins bien contrôlées sur place les récoltes totales de l'année 1947 qui semble être le plus proche de la vérité ne suffiraient pas à nourrir la population pendant 5 mois de l'année. Or la disette, et pour un certain nombre d'individus seulement règne au maximum pendant trois mois de l'année et d'autre part le cercle livre de 1.500 à 3.500 quintaux de céréales par an à l'administration (1.947-1948: 3.500 quintaux dont moitié riz, moitié fonio) sans compter un tonnage incontrôlable, mais guère moins inférieur qui, malgré les interdictions part clandestinement sur Mamou et surtout sur Labé (5).

Sans s'arrêter aux appréciations nettement exagérées de 40 pour 1 (Riz à Fougoumba), de 30 et 20 pour 1 (Riz et Fonio à Lélé), les chiffres moyens de 10 pour un pour le riz et 8 pour le fonio sont à

retenir, ce qui nous donne une récolte moyenne de 7 à 9 quintaux à l'hectare pour le riz et de 6 à 7 pour le fonio.

De sondages effectués il résulte que chaque chef de gallé sème en moyenne 30 à 35 ares en lougan par adulte dans sa famille: Fonio et riz. Sur le versant sud-oriental, sur les riches kansané de Lélé, Oré-Dioli cette superficie est régulièrement partagée: moitié riz, moitié fonio. Ceci nous donne pour une petite famille: 1 homme, 1 femme deux jeunes enfants, qui sont des familles souvent rencontrées: 30 ares de riz et 30 ares de fonio par par année, soit une récolte de 250 kg de riz et 2 quintaux de fonio.

Le versant Nord oriental, moins favorisé par les sols, ne disposant que de kansané plus rares, mais par contre de vastes dantari où ne pousse que le fonio, voit la quantité de celui-ci s'accroître et la même famille aura 20 à 25 ares de riz suivant les régions et 40 à 45 ares de fonio, soit une récolte de 150 à 200 kg de riz et 2,5 à 3 quintaux de fonio.

Mais il faut évidemment tenir compte de nombreuses contingences. Un tel d'origine "noble" et qui tout en n'ayant plus de captif, regrettera le "bon vieux temps", se contentera de quelques ares de fonio qui, en outre ne demande que fort peu de désherbage. Il aura par contre un grand gallé avec abondance de maïs etc...

Le décompte des cultures du Gallé est beaucoup plus difficile, étant donnée la technique des cultures mélangées. Cependant on peut dire que plus le gallé est grand, plus le nombre de femmes est grand.

On peut estimer les récoltes annuelles des Gallé par les chiffres suivants (Chiffres par adulte vivant dans le gallé)

Maïs:	70 à 80 kg.
Taro:	40 à 50 kg.
Patates:	30 à 35 kg.
Manioc:	30 à 35 kg.

La superficie du gallé varie assez peu: 10 à 15 ares par femme. Or, comme il faut compter que la récolte du Gallé apporte son appoint à la nourriture de deux personnes (adultes), nous avons ainsi pour la même famille que celle du lougan: 200 kilogs de tubercules et 150 kilogs de maïs.

Nous obtenons ainsi un rendement théorique de 10 quintaux à l'hectare pour le maïs et de 13 pour les tubercules. Mais, en fait les rendements sont de beaucoup supérieurs, doubles peut-être si l'on tient compte de la technique des cultures mélangées....

De ces observations et ces calculs nous pouvons tirer le tableau ci-dessous qui, s'il n'a que des chiffres théoriques, donne au moins des proportions aussi proches de la vérité que possible:

Cultures vivrières	Superficies en Hectares	Rendement total en quintaux	Rendement en qx à l'h.	Rend. pr.1
Fonio	12 à 13.000	80 à 85.000	6 à 7	8
Riz	4.000	30 à 35.000	7 à 9	10
Maïs	3.000	35 à 40.000	10	/
Taro	à	20 à 25.000	à	/
Patates	4.000	15. à 18.000	20	/
Manioc		15 à 18.000		/
Totaux	19 à 21.000ha	195 à 221.000qx		

Mais nous avons là les chiffres bruts. Mais si nous déduisons, d'une part les réserves pour les semences soit 8% (seulement, parce que patates et manioc sont bouturés et non plantés), la vente soit à l'administration soit aux "dioulas" des villes que l'on peut estimer à environ 4% et surtout la perte au pilage et à l'épluchage, environ 26% (si les tubercules ont très peu de perte, celle du fonio peut s'élever à plus de 40%) il nous reste une ration théorique quotidienne d'environ 525 grammes nets par consommateur où les différents produits entrent dans les proportions suivantes:

Fonio : 30%
 Riz : 13%
 Maïs : 20%
 Taro : 15%
 Patates : 11%
 Manioc : 11%
 100%

Ou bien, si nous considérons comme normales les rations que les Foulah s'attribuent au temps de la récolte (voir ci-dessous: Menus et rations page: 94) et si nous tenons compte que 1/4 de la population (Chefs, notables etc...) a sa vie assurée, nous pouvons dire que le vivre de la population est assurée pendant 9 mois...

L'agriculture, au point où elle en est dans le pays foulah est donc insuffisante à nourrir le cercle. Il faudra donc faire appel aux produits de l'élevage et de la cueillette (puisque la chasse et la pêche n'apportent presque rien) et, nous le verrons, ceux-ci seront encore insuffisants.

ELEVAGE

Nous avons déjà vu que les Foulah sont des pasteurs et non des éleveurs, leur méthode (?) d'élevage n'ayant pas pour but (ni pour résultat d'ailleurs) de tirer le maximum de leurs bêtes en les soignant au mieux.

INVENTAIRES

Trois ruminants se partagent la faveur des Foulah, mais à des titres divers: Les bovins, les moutons et les chèvres. ~~Ma~~ Les premiers sont de loin les préférés et totalisent plus de la moitié du cheptel.

"Nous n'arrivons même pas à savoir le nombre de bêtes au Fouta. Le Foulah ne déclare pas mieux ses bêtes que le paysan de chez nous ses récoltes ou ses liasses." Cette remarque de Mr. RICHARD-MOLLARD (4 sur les troupeaux Foulah peut être rapprochée de celle de DOURESSOULLE (Note (2) page 20), et être appliquée aussi bien aux récoltes qu'au bétail...

Si l'on s'en tient aux chiffres administratifs: 1.900 bovins, 7.000 ovins; 9.000 caprins. Même en ne tenant compte que de la valeur relative (selon DOURESSOULLE chiffres à Majorer de 25 -région soudanaise de l'A.O.F.- à 300% -région sahélienne-), on aura une mauvaise idée de leur répartition:

Le chiffre de 19.000 bovins donne sensiblement une tête de bétail par 3 habitants. Même si ces chiffres étaient absolument vrais il y a énormément de familles (sensiblement 4 habitants en moyenne et plutôt plus que moins) qui n'ont qu'une bête et beaucoup qui n'en ont point. Ceci provient du fait que les chefs de canton ont des troupeaux de plusieurs centaines de têtes, bon nombre de chefs de villages et quelques notables (une centaine de; chefs de gallé, c'est à dire 1.000 à 2.000 habitants environ) ont des troupeaux de plusieurs dizaines de bêtes. Ces quelques privilégiés possèdent certes plus de la moitié des troupeaux. C'est ainsi que début 1949 une cinquantaine de bêtes appartenant au chef de canton de Dalaba périrent du charbon. De l'avis de chacun ce fut moins sensible pour lui qu'"une goutte d'eau dans la mer".

Il est pratiquement impossible de savoir la répartition exacte des bêtes: les chefs de canton ~~les~~ distribuent leur bétail entre leurs sujets à raison de une ou deux par chef de Gallé; les chefs de village font de même dans leurs différents marges... Le gardien aura droit au lait caillé et au fumier, mais avec la crème il devra faire du beurre que chaque semaine il apportera au propriétaire.

La répartition des ovicapridés est plus équitable: Toute famille qui n'a pas de bovin a au moins un ou deux moutons ou deux ou trois chèvres.

L'enfant, l'adolescent achète une poule, plus tard une chèvre, qu'il revendra (s'il ne peut faire mieux) pour avoir un mouton et espère que "bientôt" il aura sa vache... un troupeau de 1.000 têtes.

En fait, si, on fait la répartition: Nombre de bovidés (recensés administrativement)/population (recensée administrativement), nous avons les proportions suivantes par cantons;

Dalaba:	0,29
Fougoumba:	0,30
Kankalabé:	0,30
Bodié/:	0,30
Kéballi:	0,21

A part Kéballi, la proportion se maintient à un peu, moins d'une bête pour trois habitants. Dalaba est légèrement en arrière. Pourtant cette région de "hauts-plateaux" fut certainement à un moment donné une des régions de "grand" élevage". Mais, à l'heure actuelle où la culture prime le pastourage pour des raisons vitales, les riches ~~kansane~~ de cette région débournent bon nombre d'individus de l'élevage pour le travail plus rémunérateur, plus nourrissant surtout de l'agriculture. Il ne faut pas oublier d'autre part que nous sommes ici dans le canton du chef-lieu. Celui-ci est le plus touché par les réquisitions destinées soit à l'abattage local (400 Bêtes par an) soit à l'expédition sur Mamou, Conakry ou la Sierra Leone (environ 800 bêtes par an plus celles qui partent sans laissez-passer du Service de l'Elevage).

Pour Kéballi, à quelque point de vue que ce soit, j'ai toujours remarqué que c'était le canton dont les recensements etc... étaient toujours le plus éloignés de la vérité.

Quoiqu'il en soit on peut donc se maintenir au taux de ³ bovins par habitant soit un total d'environ 25.000 bêtes.

10 à 12.000 ovins et presque autant de caprins semblent compléter convenablement le cheptel/.

4 ou 5 poules, souvent moins, très rarement plus, picorent dans le Gallé.

Les canards domestiques sont extrêmement rares.

CARACTERISTIQUES DU BETAIL

La description qu'en donne DOUTRESSOULLE correspond à peu près exactement à la vérité. Le seul reproche qu'on puisse lui faire c'est que les chiffres qu'il donne correspondent aux bêtes de première qualité, primées la plupart du temps dans les concours, que ce soit les chiffres des mensurations, ceux des rendements en lait, en viande etc... (6)

BOVINS:

La race bovine du pays Foulah est la N'dama (d'après le nom d'un village de la région de Badé dans le cercle de Gaoual) (Ph. 30)

"C'est une race très rustique qui s'acclimate facilement partout car elle présente une assez grande résistance aux trypanosomiasés et aux prioplasmoses" (DOUTRESSOULLE) (6).

De petite taille elle dépasse assez rarement 110 cm au garrot et 250kg en poids. Mais elle est très résistante et très agile: "Il est surprenant de ~~voir~~ rencontrer en montagne, sur des sentiers acro-

batiques où des chèvres seules nous paraîtraient pouvoir être à l'aise, ces troupeaux gambadant allègrement et sans mal".(7)

C'est une bête peu laitière: Deux litres, vite un litre par jour après la mise bas, puis 1/2 litre, 1/4 de litre pour tarir complètement assez longtemps avant la nouvelle mise bas.

Par contre la bête semble beaucoup plus avantageuse au point de vue viande: 45 à 50% du poids en viande nette.

Très solide de bœuf qui commence à être utilisé pour le labour et (beaucoup plus rarement) pour le charroi est handicapé par son poids et sa taille relativement faibles. Pour des terrains meubles et droits où deux bœufs de France tireraient allègrement la charrue pour un labour profond, on met ordinairement 2 paires pour un travail superficiel.

Voici en conclusion des éléments métriques fournis par le Service de l'Elevage de Mamou d'après des animaux de première qualité:

Eléments mesurés	Taureau (6 ans)	Vache (6 ans)	Bœuf (6 ans)
Poids	275-300	250-275	275-325
Longueur scapulo ischiale	130	120	/
Hauteur au garrot	110	105	120
Profondeur de poitrine	165	150	/
Largeur des hanches	41	42	/
Tour de poitrine	167	150	175
Longueur des cornes	46	36	/
Ecartement des cornes	33	35	/

Autres caractéristiques générales:

Couleur fauve; extrémités noires (un assez grand nombre de muqueuses noires et d'extrémités foncées) Poil court; peau d'épaisseur moyenne; Sabots très durs en rapport avec la nature du sol de la région montagneuse habitée.

Caractéristiques fonctionnelles:

Production laitière (d'après la traite complète des vaches contrôlées): Matières grasses 5%. Durée de la lactation: 6 à 8 mois. Intervalle entre vêlage: 18 à 20 mois. Nombre de têtines: 2

Quantité de production: premier vêlage à 4 ans (Chaleur au début de l'hivernage). Poids du veau à la naissance: 12 kg.; à 10 jours 18 kg environ

La femelle demande sa première saillie à 4 ans. Le mâle a une aptitude à la reproduction qui dure 10 ans et est très vif pour la saillie.

Quantité de travail: La mise au travail ne peut se faire qu'à trois ans et l'animal ne peut travailler que 3 heures par jour et en moyenne 100 jours par an (labour, hersage)

Quantité de viande: Faculté d'engraissement moyenne. Age moyen de l'abattage: 5 ans

Poids vif: 250 kg. Rendement moyen en viande: 48%, cuir 7%, Tête 8%, Excréments 1,8%; Suif brut: 1,8% du poids en quartiers; os 16,8%.- Viande nette: 32%. (8)

OVINS: (ph.31)

Ce sont les moutons dits de race Diallonké quoiqu'ils occupent toute l'Afrique occidentale au Sud du 14° parallèle.

Ils sont ordinairement blancs avec l'avant train noir, beaucoup plus rarement entièrement blancs. De petite taille (0,50m en moyenne) ils pèsent entre 20 et 30 kg. Leur lait n'est pas tiré.

CAPRINS: (ph.32)

Comme les moutons elles sont dites de race Diallonké et occupent les mêmes régions. Elles sont ordinairement brunes avec la raie de mulet. Très rustiques et très résistantes à la trypanosomiase, elles sont aussi très prolifiques

Leur taille est petite (40 à 50 cm) et elles pèsent 18 à 20 kg

POULES: (Ph. 33)

Elles sont de petite taille et de faible poids, ne dépassant pas 1kg pour les meilleures poules et 1,500kg pour les meilleures coqs. Poulardes et chapons peuvent atteindre 2kg, voire 2,500kg. Le plumage est très varié.

AUTRES ANIMAUX ELEVES:

Dix neuf chevaux et 5 ânes disent les statistiques officielles. Il semble bien que ce soit là la vérité. Les premiers résistent mal à la trypanosomiase et au fur et à mesure de leur disparition ne sont pas remplacés.

Nous avons vu (Chapitre I - Page 20) que la question du miel pose un problème très important:

Un peu, partout sur les arbres on rencontre des ruches. La production de miel est assez importante: 46 tonnes à la traite 1946-47, plus toute la consommation locale (assez faible d'ailleurs en ces années où le prix du miel était très élevé). La chute des prix a au moins un avantage: Le miel non vendu est consommé par les indigènes et un supplément de plus de 650 grammes par habitant n'est pas à dédaigner. Même, ce qui est fort probable, si les cours ne remontaient pas, il pourrait fournir un sérieux appoint à l'alimentation et remplacer avantageusement le sucre qui quoiqu'on fasse sera toujours très cher dans l'intérieur (A l'heure actuelle le sucre vaut 60 francs le kilog dans les centres et 1 franc le morceau dans les villages, soit environ 180 francs le kilog).

L'ELEVAGE EN TANT QUE RESSOURCE:

Le Foulah n'a pas du bétail pour le profit. Celui-ci est un insigne de richesse, de noblesse plu-

tôt.

Jamais utilisés comme bêtes de somme, les bovins ne le sont que depuis peu et assez peu souvent malgré tout comme bêtes de trait. Ce n'est qu'à la dernière extrémité, quand on n'a plus ni poulxets, ni ovicapridés, que l'on se décide à les vendre. Il faut une grande cérémonie pour les tuer. N'étant nullement sélectionnées pour le lait les vaches n'en donnent que fort peu.

Bref, en tant que ressources, les bovins ne donnent pas ce qu'ils pourraient, ce qu'ils devraient donner: un peu de lait; à un âge très avancé une viande durcie; la peau est soit vendue dans le commerce, soit au cordonnier.

Les Ovins donnent moins peut-être que les bovins: la chèvre est parfois traitée, mais la brebis jamais. On les tue plus couramment que les bovins, mais ils ne pèsent que 18 à 25 kg....

Leurs peaux sont soit vendues aux cordonniers soit conservées comme tapis et les peaux de moutons entièrement blancs sont renommées comme tapis de prière....

En définitive, si les Foulah furent un peuple de pasteurs, les sources actuelles de leur alimentation sont surtout agricoles. L'élevage fournit bien un appoint à l'agriculture, mais celui-ci est peut-être moindre que celui de la cueillette. Chasse et pêche ont une importance pratiquement nulle.

-:-

(1).- VIELLARD G. : Notes sur les Peuls du Fouta-Djallon - Bulletin de l'IFAN - 1940 - Tome II - Janvier-Avril --. Paris Larose 1941

(2).- "Le Detarium senegalense correspond au détah des Ouolofs, d'après la "Folae Senegambiae Tentamen" de Guillemán et Perrotet, tandis que d'après les mêmes auteurs, le D. microcarpum serait le dank des ouologs. Le bodo des malinkés est incontestablement le D. Heudelotianum Baill. (Note: il est bien défini par les Nos 822, 827, récoltés par Heudelot dans les forêts qui avoisinent le Rio Nunez). Le Détah des Ouolofs correspond au Tamba des malinkés. L'absence ou l'insuffisance des échantillons types ne nous permet pas d'identifier avec certitude les diverses espèces ou ~~échantillons~~ variétés de Détarium de l'A.O.F. Nous donnerons au Detarium du Fouta-Djallon et de la forêt de la Côte d'Ivoire le nom de D. Heudelotianum qui le désigne certainement et nous rapporterons au Tamba du Soudan et de la Haute-Côte d'Ivoire D. Senegalense. Bodo et Tamba sont en vérité très voisins..." A. Aubréville.- La Flore forestière de la Côte d'Ivoire - 3 volumes de 308, 297 et 286 pages, avec 351 planches de dessins, Paris, Larose - 1936. §Tome I page 266).

(3).- "Malgré nos efforts, l'origine du mot "lougan" demeure inexplicitée.

"S'agirait-il à l'origine d'une plante comme semblerait le

"laisser croire une phrase du Gouverneur Bouet du 20 Mai 1843:

"...faire des concessions de cultures conditionnelles et y attirer des cultivateurs de pistache et de lougans." (Bull. Com. Et. Hist. Scient. de l'A.O.F. 1919, p. 172)"

Ex: Notes Africaines - Bulletin d'information et de Correspondance de l'Ifan - N° 34 Avril 1947 - page 15 - Sans nom d'auteur.

(4).- Pour l'explication détaillée des termes Boulah désignant les différents terroirs, voir: Chapitre III Techniques d'acquisition Agriculture p.59)

(5).- Pour la traite 1948-1949, l'Administrateur du Cercle a coupé les ponts des routes secondaires du cercle (Kankalabé-Labé) se rendant à Labé pour interdire le passage aux camions qui emportaient en fraude et à 20 francs le kilog (au lieu de sensiblement 8 francs) des tonnes de riz.

(6).- DOUTRESSOULLE G. : L'élevage en Afrique Occidentale Française. 1 volume 298 pages - 50 planches photographiques - 13 cartes ; Paris Larose 1947.

1
(7).- RICHARD-MOLLARD J. : Essai sur la vie paysanne au Fouta-Diallon - Le cadre physique, l'économie rurale, l'habitat.- 115 pages, 9 fig 6 planches photographiques.- in Revue de Géographie Alpine, Tome XXXII; Fascicule II 1944 - Page 135-240.

(8).- Eléments métriques, Caractéristiques générales, caractéristiques fonctionnelles ont été dus à l'amabilité du Vétérinaire Lieutenant LEGEAY, Directeur pai. du Service de l'Elevage de la Guinée, à Mamou.

Chapitre III

TECHNIQUES D'ACQUISITION

CUEILLETTE

Si la cueillette est l'une des principales sources de l'alimentation et de nombreuses techniques, elle n'a pas pour autant donné naissance à une technique originale et remarquable.

Fruits, feuilles et brindilles sont le plus souvent cueillis à la main et liés avec une liane ou une acorce arrachée, c'est tout.

Pour les plantes plus dures, plus grosses, pour certaines écorces, l'outillage est assez restreint: Coupe-coupe, hache, couteau, faucille...

Pour le premier, on distingue deux types:

Le coupe-coupe d'importation: Kourkieleng (fig. 9) ou fabriqué localement sur des modèles importés a une lame longue et mince dans le prolongement du manche. Ses propriétés technologiques en font un instrument bon à tous usages pourvu qu'on ne lui demande pas une puissance trop grande. Il est parfait pour le débroussement des lianes et petits épineux. La légèreté de sa lame le fait placer dans la Troisième série A de la Classification LEROI-GOURHAN⁽¹⁾. Beaucoup de personnes, étant donnée sa grande diffusion par les factoreries etc., le transportent avec eux en place du Kafa, de l'ancien sabre foulah de plus en plus rare...

(fig.10)

Beaucoup plus typique est le himpare^v dont la lourdeur, la largeur, la brièveté de la lame par rapport au manche en font un outil solide qui entre dans la série 3C sans coup férir. Il sert à la fois de hache et de serpe. C'est à lui que revient le gros débroussement la cueillette de l'écorce (sauf de celle de baobab destinée aux cordages qui est levée en grosses plaques à l'aide du koukieleng) etc...

La hache: Tenirde (fig. 7) est d'un type analogue à celle en usage dans la plus grande partie de l'Afrique. Seul le manche est sensiblement plus long que dans certains endroits. Un autre modèle: sétisé-tiré à tranchant élargi est peu utilisé et seulement dans le Nord-Est du cercle (fig.8)

Nous retrouverons à l'Agriculture les houes, faucilles et couteaux utilisés, les premières pour l'arrachage des tubercules, les autres pour la récolte de la paille.

Il faut faire une mention spéciale pour le labi, non générique des couteaux: On en distingue deux types. Le hounéi (fig. 13) couteau droit, parfois légèrement incurvé avec fourreau (holgo) que l'on porte suspendu à sa ceinture et le katimourou^(fig. 14) couteau pliant que tout foulah a dans sa poche et qu'il emploie à tous les usages: depuis l'épluchage des oranges jusqu'à l'extraction des chiques en passant par la cueillette des brindilles et branchages....

Le transport des produits cueillis se fait de façon très simple. La calebasse ou le panier pour les fruits, tubercules ou graines..., les liens pour la paille, les branchages etc.,.

Pour les tubercules et les gros fruits le panier classique est le ~~hangare~~ en vannerie à brins tissés en excès, mais peu serrée, presque à claire-voie (2). Il existe en nombreuses tailles, mais il a le plus souvent une contenance de 30 à 40 litres. Il est fait de minces lamelles de bambou : kévé (*Oxytenanthera abyssinica* et plus rarement *Bambusa vulgaris* - Graminées) et quelquefois en lianes partagées dans le sens de la longueur.

Pour les petits fruits et les graines on utilise, outre la calebasse, le débéré: panier de même contenance et de même technique de fabrication que le précédent mais beaucoup plus serré et jointoyé avec le crépi classique Foulah (guiougol) mélange de bouse et de terre et, pour le crépi de première qualité, de terre de termitière grise en forme de champignon d'où les habitants ont émigré. Certains de ces paniers sont teints et crépis extérieurement avec de l'écorce pilée de Tiévé (*Daniella Olivieri* - *Caesalpiniacées*) ou de Dafi (*Bridelia micrantha* - *Euphorbiacées*) qui leur donne une teinte ocre, cependant que l'intérieur est toujours en crépi ordinaire.

Pour les liens et les divers systèmes de ligatures facilitant le transport on emploie assez peu couramment les cordes et ficelles vendues par les maisons de commerce. On utilise, même au chef-lieu, les écorces et les lianes. Les écorces sont parfois, mais rarement, cordées. Elles sont le plus souvent utilisées telles quelles. Comme écorces ~~avec~~ avec lesquelles ont fait des cordes, il y a presque uniquement celles de Bami (*Hibiscus sterculiifolius* - *Malvacées*) et celles de baobab dont les fibres ont été séparées par rouissage et martelage (roundés Nord-Orientaux).

Les feuilles de sisal (*agave sisalana* - *Agavacées*), Baga en Foulah sont employées seulement autour des centres.

Nombreuses sont les lianes utilisées pour les ligatures: Kodoudou (*Morinda longiflora* - *Rubiacées*), Gorodi, Samaralahi etc..., mais on leur préfère souvent les écorces simples et non cordées, telles

celles de coton (*Gossypium* spp. Malvacées) celles des différents Poré ou lianes à caoutchouc (voir ci-dessus page 23 la détermination des Poré) et surtout celle des différents Boïle qui sont des anonacées:

Boïle bono: *Hexalobus crispiflorus*
 Boïle Neoudou : *Uvaria chamae*
 Boïle Niade : *Uvaria sofa*
 etc...

CHASSE

La chasse n'apporte qu'un très faible appoint à l'alimentation. En conséquence, malgré une certaine variété, une certaine abondance de gibier, sa technique est assez peu développée.

CAPTURE A LA MAIN:

Les enfants recueillent parfois les termites, les grillons, les différentes sauterelles, poursuivent un rat palmiste en creusant son terrier derrière lui avec une houe... C'est à peu près tout.

On peut rapprocher de la capture à la main la cueillette du miel sauvage; Un enfant grimpe à l'arbre. Il agrandit à la hache le trou par où rentrent les abeilles. On brûle ensuite devant celui-ci du fumier pour chasser et non brûler les habitantes. On passe ensuite la main dans l'orifice pour en retirer les rayons qui sont mis dans une bassine ou un canari.

POISON:

Le poison, arme de chasse n'existe pas quoique le Fouta soit un des pays où est le plus florissant un arbre dont l'écorce est essentiellement toxique: le Téli (*Erythrophleum guineense* - Caesalpinacées)

PIEGES:

Les pièges sont pratiquement inexistants. Seuls les enfants utilisent un lacet à ressort: Fiourou à Dalaba, Ganterou à Kankalabé.

Il est fait d'une baguette souple^(a) de 1,50m à 1,75m de longueur plantée dans le sol. A son extrémité on fixe une cordelette (b) plus courte de la moitié dont on fixe l'autre bout dans le sol à l'aide d'une petite fiche. Au milieu environ de cette cordelette on attache une petite baguette (c) de 5cm de longueur environ. D'autre part, dans le sol à 15 ou 20 cm l'un de l'autre on plante deux petits pieux ~~certs~~ qui se terminent l'un (d) par un crochet, et l'autre (e) par une fourche.

Pour tendre le lacet on tire la cordelette (b) jusqu'à ce que la baguette (c) vienne contre le pieu(d), la cordelette appuyant sur le crochet. Pour maintenir le système en position on prend une troisième baguette (f) que l'on glisse entre(c)et le piquet cependant que son autre extrémité repose dans la fourche de l'autre pieu (e). La cordelette est arrangée de façon à faire un noeud coulant à cheval sur la baguette (f). Quelques grains de fonio sont semés de part et d'autre de (f) sur laquelle l'oiseau vient se poser pour picorer. Son poids fait glisser cette baguette, libérant ainsi (c) et par là

même la cordelette qui sera alors entraînée par la baguette souple se redressant en serrant le noeud coulant autour des pieds de l'oiseau (voir fig. 5).

"Sans pousser la définition à l'extrême, on peut considérer les lignes de rabatteurs dans une battue ordinaire.... comme des formes voisines... des pièges à récipient en général."(1)

La chasse par encerclement est pratiquée à la veille ou au début des cultures. C'est plutôt une battue en vue de la destruction des singes qu'une chasse dont on espère tirer profit immédiat.

La veille, la majorité des habitants des villages invités à la battue vont encercler toute une montagne et resserrent progressivement le cercle de façon à enfermer les singes sur une étendue débroussée (pour que les hommes puissent manoeuvrer), comprenant une petite galerie forestière (pour que les singes puissent se jucher). Au matin, quand les derniers notables sont arrivés, au signal de la *Tabala* (tambour d'appel) du chef de battue, le cercle se referme à grand bruit et grand cris en agitant les armes les plus diverses (bâtons, houes, coupe-coupes, fusils etc...) dans la direction de la galerie forestière. Les chefs recommandent une dernière fois aux porteurs de fusils de tirer seulement sur les singes perchés, les singes à terre devant être tués avec les armes de main... et on massacre jusqu'au dernier singe.

ARMES:

La seule chasse vraiment pratiquée est celle au fusil de chasse: Finkarl, soit avec le fusil indigène dangereux (explosion) et peu précis, mais d'un faible prix (environ 1.000 francs), soit, lorsque le chasseur peut se le procurer au fusil de chasse européen.

Lorsqu'on chasse en groupe "3pattes", c'est à dire trois quarts du gibier, vont au propriétaire du fusil qui a tué; "1 patte" est partagée entre les autres chasseurs.

Une technique assez originale de chasse à l'affût:

Lorsque les bovins ont mangés le mélange mucilagineux de sel; d'écorce etc... qu'on leur prépare "en brousse" dans un bac spécial (voir ci-dessous page), dans la nuit qui suit ou à l'aube du lendemain, le "diaouré", les différentes variétés d'antilopes viennent la plupart du temps lécher ce qu'il en reste. Un chasseur se met à l'affût dans un arbre et attend. C'est une des raisons pour lesquelles le bac à sel est presque toujours installé à une dizaine de mètres d'un arbre isolé.

Aucune interdiction religieuse ou coutumière ne pèse sur la chasse, mais elle n'est guère pratiquée.

La pêche l'est fort peu elle aussi.

PÊCHE

Si aucun interdit non plus ne pèse sur la pêche, il n'en reste pas moins non plus que, traditionnellement, elle est le lot des femmes surtout pour la pêche au filet et, la plupart du temps pour la pêche au poison. D'autre part se sont surtout les matioubé et les Foulah de basse caste qui s'y livrent.

La pêche, chez les Foulah est ordinairement basée sur le principe du barrage: (ph. 28)

On choisit un endroit rocheux de la rivière (ph. 10, 28, 29) Contre les pierres on dispose des branchages et on entasse des herbes. Le plus souvent on donne à ce barrage la forme d'un arc de cercle dont l'ouverture est tournée vers l'amont.

POISON:

La pêche au poison a lieu surtout au début de l'hivernage quand les eaux montent, très troubles. Le poison utilisé est versé en grande quantité dans un creux de la rivière ou en amont d'un barrage. Lorsque le poisson monte à la surface, on le recueille à la main, au filet rond ou à la calabasse...

On emploie différents toxiques:

Le plus courant est celui provenant des déchets de la préparation des graines de *Méré* fermentées qui sont à leur tour mises à fermenter, bien pilées et versées en grande quantité dans la rivière.

Les feuilles et racines de *Diaroundé* (*Cochlospermum tinctorum* - *Cochlospermacées*), les racines de *Bouloukountou* (*Cussonia djalonnensis* - *Araliacées*) (fig. (ph. 25)), les gousses de *maguiroundé*, préparées de même sont aussi employées.

On m'avait signalé un emploi analogue de *Citrullus colocynthis* (*Cucurbitacées*), *Korin m'bodi* (littéralement : calabasse des serpents) en Foulah, mais jamais je n'ai pu en avoir confirmation.

PIEGES:

Ce sont surtout les filets et les nasses.

Filets:

Le filet rond en sisal (fig. 6) teint en noir est fait d'un cercle de bois de 50 cm de diamètre environ (épaisseur de la baguette 1,5 à 2 cm) entourant un filet hémisphérique (profondeur: 25 cm environ) en mailles de 1,5 à 2 cm de côté en moyenne. Il est utilisé uniquement par les femmes. Celles-ci se réunissent en groupe et après avoir bien agité l'eau près des herbes pour effrayer et faire sortir le poisson, elles plongent le filet. Elles prennent surtout des petits poissons blancs (*sanfou*), "*Wouanga*", plus rarement des silures (*manogo*). Au fur et à mesure la pêche est mise dans une calabasse.

Le filet à crevettes (*sonson*) est fabriqué selon la même technique que le précédent, mais pour réduire la dimension des mailles,

et assurer la rigidité du filet, une baguette de bambou est glissée en spirale dans toutes les mailles et donne en définitive une forme de cône renversé au filet...

Nasse:

La pêche à la nasse courte et à double cône d'entrée est très rare. On utilise beaucoup plus couramment la nasse longue à large ouverture (Kalalé - ph. 29) et qui s'effile rapidement (longueur: 250cm; Diamètre à l'entrée: 40cm.). Elle est en vannerie de bambou. Elle n'a pas de cône d'entrée, mais les poissons une fois dans la partie étroite ne peuvent plus reculer, et s'y entassent jusqu'à la remplir, surtout lorsqu'il s'agit de poissons qui vivent en bancs comme les Vouaga.

La pêche aux hameçons, soit importés, soit faits d'une épingle d'importation recourbée et amorcés d'un morceau de viande pourrie ou d'un insecte se répand lentement chez les enfants. Cet hameçon est placé au bout d'un morceau de fil quelconque fixé à une baguette.

ELEVAGE

Les Peuls sont des pasteurs et non des éleveurs. Quoiqu'ils soient ~~devenus~~ des Peuls sédentarisés, les Foulah sont restés pasteurs. C'est à peine si l'on peut voir un embryon d'élevage.

Les caractéristiques de ce pastourage sont:

Transhumance relative

Elevage sans fin utilitaires propres

Pas de stabulation.

Mais le Foulah aime ses bêtes et ceci le fait les entourer d'un certain nombre de soins dans lesquels certains ont voulu voir les caractéristiques d'un élevage.

Le Foulah aime son bétail. Celui-ci est l'insigne de sa noblesse. Les temps ne sont pas tellement lointains où seul le Foulah avait un troupeau: le maticoude travaillait les champs. On lui confiait parfois -très rarement- la garde du troupeau, mais on lui ~~enlevait~~ toute possibilité d'acquérir du bétail.

Le bétail est aussi l'insigne de la richesse: L'expression biblique "des troupeaux innombrables" est aussi ici un éloge. En fait cette innumérabilité se réduit le plus souvent (et la plupart d'u temps encore moins d'ailleurs) à quelques dizaines de têtes. "Le Foulah est noble, son troupeau est noble." "Le Foulah est libre, son troupeau est libre." Ce serait plutôt dans ces deux opinions qu'il faudrait ~~XX~~ chercher l'absence d'élevage dans le Foulah.

Chaque bovidé, ou plus exactement, chaque vache a un nom. En effet la vache acquiert un état-civil quand elle met bas pour la première fois: Barké, Inguélé, Woulové, Lavé, Adinaï etc... Auparavant

on l'appelle: Vigué (= génisse) suivi du nom de sa mère, c'est à dire: génisse à.... On a ainsi Vigué Barké, Vigué Woulové etc... Lorsqu'il y en a plusieurs ont dit: Première Vigué Barké etc...

Par contre quelque soit son âge, le taureau, le boeuf est toujours dit: N'gare... suivi du nom de sa mère, soit: le taureau à ... Lorsqu'il a été acheté on dira: premier, deuxième etc... kodi, c'est à dire : premier, deuxième... étranger.

Ce qui avait attiré les Foulah dans le Fouta-Djallon, ce qui les avait fait s'y fixer, c'était l'immensité des terrains qui ne pouvaient être consacrés qu'à l'élevage. Certes l'étendue de ces bovines aptes à toute culture, de ces donghol et de ces dantadii où ne peut pousser qu'un trop maigre fonio conviennent très bien à l'élevage (pH. 30). Mais de longs mois de l'année la sécheresse y est telle que l'élevage y devient insuffisant et que se pose aussi la question de l'abreuvoir. Reste la transhumance.

Mais de nombreuses raisons s'opposent à celle-ci: L'immense majorité des possesseurs de bétail n'ont qu'une ou deux vaches. Un homme pour les suivre dans les grandes vallées humides, c'est beaucoup, d'autant plus que le Foulah maintenant définitivement sédentarisé se résigne difficilement à vivre loin de sa mosquée, de la rude vie des "Foulbé bourouré" (Peul sauvages; littéralement: Peul de la Brousse). Quant à payer un homme pour une ou deux bêtes c'est beaucoup. Des essais de garde collective par les femmes et les enfants de la missidé n'ont pas donné de bons résultats et ont été abandonnés presque partout. Aussi se contente-t-on la plupart du temps d'une transhumance relative:

Pendant la saison des pluies les vaches paissent sur le bowal, sur le donghol voisin du village où les graminées, les arbustes, l'eau aussi abondent; parfois sur les hauts kansane en jachère situés sur les versants opposés à ceux en cultures cette année: il faut protéger celles-ci. La saison sèche venue, les récoltes terminées on met quelque temps les troupeaux sur les éteules de riz et de fonio puis on continue à descendre vers la vallée. Sur le haut plateau de Dalaba c'est la transhumance la seule pratiquée: un ou deux kilomètres au plus. Sur ces distances on peut confier la garde des troupeaux à des enfants...

Vers Ditinn, le périple est un peu plus grand: Nous avons une brusque dénivellation. Pendant la saison des pluies les troupeaux sont réunis sur le bowal des environs de la missidé de Ala: ceux de la plaine ont rejoint ceux du plateau. Pendant la saison sèche, c'est l'inverse: tous les troupeaux sont réunis au bas des falaises entre Ditinn et Fougoumba... C'est un fait coutumier que beaucoup de Foulah aient plusieurs gallé éloignés les uns des autres, mais beaucoup plus général ici: au moins un en haut et un en bas de la montagne: on pratique la culture de bas-plateau et celle de haut-donghol, mais aussi on surveille les troupeaux en saison des pluies et en saison sèche...

Vers Ankabalé, pendant la saison des pluies les troupeaux fuient les glossines, les moustiques et les cultures de la plaine

pour se réfugier sur le bowal de l'assa et redescendre ensuite.

Pour les brèves transhumance la garde peut se faire depuis chez soi ou par des enfants qui suivent le troupeau. Au voisinage des cultures il y a toujours un gardien qui suit de près le troupeau.

Un autre fait intervient pour réduire au minimum le parcours du bétail: Chaque missidé, chaque "Grande famille" de la missidé possède une portion de territoire et la coutume veut que l'on ne sorte pas de son terrain...

Quelques favorisés peuvent faire mieux: ce sont les chefs, les chefs de canton surtout. Ils peuvent, par leurs batoulabé (pl. de Batouladio = courtisans, hommes de main) ou leurs sujets trouver le personnel pour assurer la transhumance de leur bétail qu'il regroupent et font descendre vers les grandes vallées: vers le Konkou-ré par exemple pour Dalaba.

Le troupeau descend ordinairement avec un homme une femme et un jeune garçon. L'homme construit une petite case provisoire du type de celle de la ph. 50 (soguirou). On y met les Calebasses, le lait à cailler, les vivres. La femme seule y couche. L'homme et l'enfant vivent au milieu des bêtes. La garde est leur seul travail. A la femme, outre la préparation des repas incombe la traite des vaches, la fabrication du beurre etc...

Le seul salaire du berger (Ainohe) est le lait caillé, le fumier. Avec la crème il doit faire le beurre que chaque semaine il monte au chef ou que celui-ci envoie chercher... A ce dernier aussi appartient le croît.

Etant donné donc ce système de transhumance, la majorité des bêtes restent près des concessions pendant la saison sèche et risquent de souffrir terriblement. On essaie d'y remédier par la cueillette: Des herbes, des branchages variés sont cueillis pour compléter la maigre pâture. Parmi celles-ci on peut citer:

Wolondé, une graminée qui pousse surtout dans les tapades et qui est très appréciée du bétail. - Branchages de Ban'guiala (*Albizzia gumifera* - Mimosacées); de Maro nayé (*Albizzia zygia* - Mimosacées); de Goumbambé (*Cola Cordifolia* - Sterculiacées) de la plupart des Nonko (*Ficus* spp. - Moracées); des Bani & Bani Bale (*Pterocarpus erinaceus* - Papilionacées) et Bani Dane (*Ostryaoderis chevalieri* Dunn - Papilionacées); de Koume etc...

Puis on tache d'améliorer, d'augmenter l'herbe du Bowal: Pour l'empêcher de durcir, pour obtenir un regain poussant sur une terre enrichie par les cendres on use d'une arme à deux tranchants: le feu de brousse.

Le feu que l'on peut appeler d'élevage, diffère nettement de celui des cultures. Alors que celui-ci brûle des bois déjà coupés, comme dans les aïndés et aux flancs des montagnes, le feu de l'élevage

court clair dans les graminées du bowal et du donghol. Pendant les mois de décembre et janvier, février parfois, les sommets se couronnent l'un après l'autre d'immenses feux de la Saint-Jean.

Ces feux détruisent les graminées durcies, coupantes dont le bétail ne veut plus. Les rosées abondantes, les averses dites pluies des graines, pluies des mangues font germer et pousser des regains tendres qui permettent au bétail ^{d'attendre} la vraie poussée des pluies...

Beaucoup plus spectaculaires que les feux des cultures, ils sont en fait moins néfastes qu'eux: Les arbres, les arbustes ont encore assez de sève pour résister à ce feu de paille. Il y laissent quelques feuilles roussies, c'est tout. Mais leur défaut est que, s'ils ne détruisent pas, ils interdisent toute poussée nouvelle: l'arbre résiste, mais le jeune rejeton qui tendrait à refaire du bowal, sinon une forêt, du moins une "brousse" correcte en attendant mieux, sont détruits. D'autre part, mainte et mainte fois grillée, la terre se latéritise de plus en plus vite.

Bref, ces feux de brousse apportent au bétail un appoint de nourriture, mais "ils interdisent dans leur zone d'extension la reconstruction de la forêt" (3)

Comme appoint à la nourriture du bétail, il faut aussi tenir compte du mucilage salé que l'on donne au bétail au moins au début et à la fin de l'hivernage et, si l'on peut, tous les trois mois:

On plante obliquement dans le sol des bâtonnets de 25 cm de hauteur environ et à 15 cm les uns des autres de façon à former un cercle de quelque 75 cm de diamètre. On tisse ensuite des branchages entre ces bâtonnets. On a alors un bac circulaire: Toup'pal (ph. 36) de 75 cm de diamètre à la base, 1 m au sommet et 20 cm de hauteur environ. Il est ensuite jointoyé avec de l'argile latéritique. Dans ce bac on met un mélange de sel, d'écorce mucilagineuse de Goumbambé (Cola cordifolia - Sterculiacées (ph. 37)) et de la terre des petites termitières grises en forme de champignon que leurs habitantes ont abandonné.

Une autre question, non moins importante est celle de l'breuvoir. Pendant la saison des pluies l'eau ruisselle de partout: le moindre creux du bowal a sa mare, la moindre ligne de plus grande pente son filet ou son torrent d'eau. Mais en saison sèche les torrents sont morts depuis longtemps et les mares des Bové et des kolladé (ph. 35) s'assèchent une à une. Quelques sources coulent maigrement. Femmes et bêtes attendent de longues heures pour avoir leur part... Ou bien c'est l'exode vers les marigots permanents au milieu des épiphytes, des tiques et des glossines...

Les jeunes veaux (Nialbi; sing. Nialao) sont choyés, mais non soignés. Jusqu'à deux ou trois ans ils vivent dans les concessions: Pendant la saison sèche lorsque le gallé ne porte aucune culture, ils errent librement, attrapant ce qu'ils peuvent, buvant à même le grand

Koundaval de réserve d'eau que lui offre la femme. Pendant les cultures, il médite tristement, attaché à un pilier de la vérandah ou à un arbre. Chaque matin on le mène, le porte pendant les premières semaines, à la tâtée. C'est tout. Quand il a "gagné" un jeune frère, il rejoint les anciens.

La majeure partie du temps donc, le bétail cherche sa nourriture lui-même en brousse. La nuit, pour le protéger des fauves on le rentre dans un enclos spécial construit dans la concession: la Dinguira (ou lambo suivant les dialectes), dont la taille varie avec l'importance du troupeau (ph. 54). Cet enclos est ordinairement entouré d'épineux, plus rarement d'une tapade ordinaire et le plus souvent un de ses côtés est formé par une des tapades renforcées du gallé. Il en est de même pour les veaux qui, lorsqu'ils sont assez nombreux ont droit à un enclos spécial au milieu cette fois de la concession. Beaucoup plus rares sont les abris (tiali- ph. 41) sous lequel on les attache. En fait la vache N'dama, très rustique, souffre de la stabulation encore que les essais avaient été faits dans des régions impropres même à l'élevage, dans les coins à glâssines des environs de Téliélé.

Parfois aussi, lorsque le parcours de saison sèche entraîne le troupeau trop loin sur le bowal ou dans la plaine pour que l'on pense à le rentrer la nuit dans le gallé, on lui construit une dinguirra dans la brousse. On y ajoute ordinairement au milieu une petite case provisoire conique en paille (soudou dinguirra) pour le gardien nocturne.

Lorsque la garde n'a lieu que le jour, le gardien se construit parfois une petite case conique en paille (soguirou) ou un simple abri (ph. 49). Très rares sont les miradors (toguirou) (ph. 51). Ils n'existent ordinairement qu'au pied des hansagnere et servent à la fois pour surveiller les cultures et le bétail lors des jachères. Construit pour durer il est solide.

Le Foulah aime son bétail, mais ne le soigne pas, ne sait pas le soigner-plutôt:

Au moment prévu pour la mise bas, la bête continue à errer dans la brousse avec le reste du troupeau. Seulement le gardien la suit d'un peu plus près... Une fois le travail achevé, le veau est emporté dans le gallé.

Aucune sélection non plus. Mieux: l'expérience a montré que lorsque la vache N'dama n'avait pas de cornes, cette brusque mutation concordait avec une plus forte lactation. Le Foulah considère son bétail comme un titre de noblesse et l'absence de cornes étant inesthétique (une tache au blason) on élimine systématiquement ces bêtes.

Peu de reproducteurs: entre 1 et 1,5% "Or étant donné l'extrême dispersion du troupeau et de l'habitat, il faudrait au moins 5% de taureaux." (3)

Etant donné que la vache N'dama n'a son premier veau qu'à 4 ou 5 ans, que le manque de reproducteurs met en moyenne un écart d'au moins 3 ans entre les mises bas, on comprend que le cheptel Foulah ne s'accroisse pas avec une rapidité suffisante. On arrive ainsi à une proportion inférieure certaines années à 20% de bêtes de moins de 4 ans alors qu'elle devrait normalement atteindre au moins 50%.

Cette minime proportion de jeunes provient aussi du fait que le Foulah ayant son bétail comme un avaré son trésor, c'est à dire pour le bétail lui-même et non pour le revenu, garde soigneusement, même vieillie et incapable d'avoir du lait ou un dernier rejeton la vache qui n'est sacrifiée qu'à la dernière extrémité, soit qu'un très grave besoin d'argent l'oblige à la vendre, soit qu'un sacrifice à Dieu s'impose.

La castration est opérée lorsque la bête atteint l'âge adulte: Trois ou quatre ans. Le taureau est couché et immobilisé. On prend les testicules soit avec une pince de forgeron, soit avec une pince faite de deux lames de bamabou. Le haut de la bourse est posé sur un manche (~~hache~~, hache) et les canaux sont coupés à la hache. On fait cicatriser la plaie avec un pansement fait d'un mélange de sel et de beurre (de lait de préférence). En même temps on fait manger à la bête ce mélange de sel et de beurre.

Autant que pour se guérir, le Foulah a cherché des plantes pour soigner ses bêtes. D'aucunes sont peut-être néfastes, mais par exemple, bien avant les Français, ~~les~~ Foulah connaissaient l'usage du In'dama (*Holarrhena africana* - Apocynacées) comme remède de la diarrhée chez l'homme...

Pour en revenir au bétail, le Foulah considère comme incurable les diverses formes du charbon et c'est une des rares fois où il aura recours au vétérinaire. Pour la plupart des autres maladies il s'en remet à la tradition confirmée par le Karamoko: le prêtre, l'instituteur, le conseiller du village.

Comme purgatif on donne aux bovidés (et à la plupart des ruminants) une infusion de feuilles de Kéli nayé (*Monodora myristica* - Anonacées)/.

La maladie "hentel" qui est probablement la prioplasmose (hentel en Foulah parce que si après la mort on découpe l'animal, la rate: hentel, est hypertrophiée à plusieurs fois son volume normal) est soignée avec une décoction de feuilles de banguinian cuite dans beaucoup d'eau: on fait manger les feuilles puis boire l'eau.

La maladie "Tendi" est elle aussi soignée avec une décoction de diverses plantes: Des racines de Doundouké Tiangol (*Sarcocephalus Diderrichii* - Rubiacées) sont mises à bouillir avec des racines de bani (Bani bale : *Pterocarpus erinaceus* et Bani Diane : *Ostryaoderis Chevalieri* Dunn - Papilionacées) et de Roupe. A l'ébullition, l'eau rougit. On fait ensuite cuire à nouveau cette décoction avec de la

farine de maïs ou de manioc. On immobilise le boeuf couché et on lui fait prendre une grande quantité de cette nourriture. On recommence plusieurs jours de suite.

OVICAPRIDES:

Ce sont des animaux plébéiens, c'est à dire que la considération ne s'attache pas à leur propriétaire comme elle s'attache au propriétaire des bovins. En fait ils sont droit à autant de soins que ceux-ci ~~sûn~~ plus: parce que avoir des moutons, des chèvres c'est espérer, si leur rendement est bon, avoir un jour des "boeufs".

Les ovicapridés se nourrissent un peu comme ils peuvent autour de la concession. Les fillettes les surveillent en "tissant" les léta, ces disques de vannerie spiralée. Ils broutent ce qu'ils peuvent attraper: herbe, branchages, feuilles quoique la chèvre (M'béoua) Diallonké soit bien moins bonne acrobate que la chèvre de France, voire que la vache N'dama.

Pendant la saison sèche, chèvres et moutons, errent dans le gallé, broutant les dernières feuilles des cotonniers, les tapades. Parfois aussi ils ont droit à des branchages que l'on cueille pour eux (voir pour les Bovidés ci-dessus page: 49)... Mais lorsque ce paradis que serait pour eux le gallé en saison des pluies, commence à être travaillé, on les en chasse. Mieux, pour qu'ils n'y rentrent pas indument on leur fixe sous le cou une branche de bois de 120 à 150 cm de long et 3 cm de diamètre maintenue en place par une petite fourche de bois qui passe de chaque côté du cou et à laquelle elle est liée par quelques brans d'écorce: le Kolombo.

La nuit les ovicapridés sont rentrés dans les concessions, dans un parc (Koula) construit à cet effet (ph. 38) en piquets plantés serrés en cercle. Ce parc est parfois couvert. Il peut aussi, plus perfectionné encore, être sur pilotis (ph. 39), c'est à dire qu'à environ 1 mètre de hauteur il a une estrade sur laquelle on fait monter les bêtes par le large morceau d'écorce qui sert de porte. Parfois (ph. 40) la porte sert de marche-pied: Pour l'entrée les piliers verticaux qui forment la paroi à claire-voie de l'abri sont coupés et la partie coupée bascule autour d'une branche horizontale qui la traverse, formant ainsi un plan incliné par où montent les animaux. Pour fermer on redresse le plan incliné et on le maintient en place par une autre barre horizontale qui passe dans deux boucles fixées dans piliers verticaux fixes.

Les soins pour la mise bas, la sélection sont nuls. La castration n'existe pas.

Les quelques soins vétérinaires sont les mêmes que pour les bovidés. On peut cependant y ajouter ceux donnés à une maladie appelée "Diopé" en Houlah qui, quoique atteignant tous les ruminants, est surtout l'apanage des ovicapridés:

On pile ensemble des feuilles d'oranger, de cotonnier, des racines de papayer, des échalottes, du petit piment et du Guilé (fruit du *Xylophia aethiopica* - Anonacées). On jette ce mélange dans l'eau bouillante et on remue bien. On dresse l'animal sur ses pattes de derrière en le levant par les pattes antérieures. On lui ingurgite ce mélange puis on le secoue énergiquement 5 ou 6 fois...

-:-

Les bovidés et les ovicapridés mis à part, il reste fort peu de choses.

Les chevaux (Poutiou) étaient autrefois relativement nombreux. Ils avaient une case spéciale (boloïrou) à deux portes, l'une tournée vers l'extérieur de la concession l'autre vers l'intérieur, et qui servait en même temps de vestibule et de logement des captifs "de garde". La plupart des chevaux sont morts. On a parfois conservé, rarement continué à construire la boloïrou, qui n'a plus que son nom: les derniers chevaux sont maintenant gardés sous un petit hangar à l'intérieur de la concession.

Les quelques poules (Guertolé pl. de guertogal), ne sont pas elles non plus l'objet de grands soins. Elles pillent deci delà dans la concession les graines, les vers, les déchets. Livrées à elles-mêmes dans la journée, le soir elles sont rentrées la plupart du temps sous un sangare: le panier à très claire voie. Ce n'est que dans les roundés et surtout d'origine malinké, que l'on rencontre des poulaillers (Tioudiguerto, pl. de Soudouguerto), soit la petite case ronde à toit conique (ph. 42), soit le petit cube de terre sous la vérandah. J'ai pu voir une fois un grenier extérieur sur pilotis d'une trentaine de centimètres, ayant à sa base un petit réduit qui servait de poulailler (ph. 43). Ce type de poulailler sous grenier est assez commun en Afrique où on le rencontre en de nombreux points avec quelques variantes.

Le seul autre élevage important serait celui des abeilles (Nianki), encore que, comme pour tous les animaux jusqu'ici considérés, il ne faille pas chercher une technique très approfondie. Je dirais même qu'il n'y a pas d'élevage à proprement parlé puisqu'on se contente de poser la ruche et d'attendre que les abeilles viennent y déposer leur miel.

Il existe deux types de ruches (Dounghere pl. Dounghi). La ruche en vannerie et la ruche en bois. Pour le cercle la première est surtout nord orientale, la seconde sud-occidentale, avec comme limite la ligne de partage des eaux et comme franges le plateau entre cette dernière et la ligne des falaises.

La ruche en vannerie tressée est faite par les vanniers des roundés. Elle est faite d'un cylindre légèrement fusiforme, ouvert aux deux extrémités. La vannerie en est à brins tissés en excès. La matière première est ordinairement le bambou. Le cylindre terminé est

enduit du crépi classique foulah: mélange de bouses de vache et de terre de petites termitières grises. Un trou de 1cm,5 est ménagé au tiers de la longueur et "parfumé" (selon le terme indigène) en y faisant brûler un peu de bois vert. La ruche est ensuite entièrement recouverte de paille, y compris les extrémités. Cette paille est maintenue en place, serrée, avec des liens d'écorce circulaires distants d'environ 10cm. Un orifice est alors ménagé dans la paille en face de celui de la vannerie. Le pourtour de cette entrée est enduit de bouse de vache jusqu'à une quinzaine de cm. (ph.45).

La ruche en bois est faite de deux demi troncs d'arbres crésés de façon à laisser des parois de 8 cm d'épaisseur. Au milieu de l'une des deux extrémités de chaque demi ruche on creuse un petit trou semi-circulaire de façon que lorsque les deux demi ruches seront réunies on ait un orifice circulaire de 11cm,5 de diamètre au milieu de l'extrémité. Lorsque les deux moitiés sont liées l'une contre l'autre on recouvre la ruche de paille et on opère comme pour la ruche en vannerie, à cette différence près que l'entrée est à l'extrémité. (ph.46)

La ruche de la ph. 47 est fait d'un tronc d'arbre creusé en cylindre plus ou moins irrégulier dont les deux extrémités sont fermées avec des fonds de vieilles bassines. Elle est posée sur un pieu.

La ruche est ensuite montée sur un arbre où elle est liée (ph. 48). La seule condition que l'on demande à l'arbre est d'une part d'être assez proche de la case pour pouvoir surveiller sa ruche et d'autre part d'être facilement escaladable.

On ne va pas chercher les essaims en brousse. On se contente d'attendre que les abeilles viennent s'installer.

Pour récolter le miel (n'diouri), on attend trois ou quatre mois. Alors un enfant monte dans l'arbre, la nuit de préférence pour éviter les piqures des abeilles. Il attache une corde aussi exactement que possible au milieu de la ruche et il descend celle-ci très lentement. Pour chasser (et non brûler) les abeilles, on les enfume. Les rayons sont ensuite mis dans un canari ou une bassine. Une ruche donne environ 5 kg de miel.

Les rayons sont ensuite soigneusement pilés et passés dans un filtre analogue à celui qui sert à la préparation du sel végétal (voir ci dessous préparation alimentaire p.43) La cire (Kagne) est retenue par la paille et le miel descend dans le récipient placé en dessous.

Le miel était naguère mis dans le Fayande n'diouri ou doumbourou (fig. 27): le canari à miel. C'est un vase presque sphérique, à ouverture très étroite. On le ferme à l'aide d'un chiffon que l'on lie sous le "goulot", légèrement évasé. Le Fayande n'diouri a pratiquement disparu. On le remplace par des bouteilles et quand il y en a beaucoup, par des touques de différentes tailles.

La cire est jetée dans un canari d'eau bouillante où elle fond puis elle est à nouveau passée dans le filtre. On en fait des boules de 15 à 20 cm de diamètre qui sont vendues dans le commerce (de moins en moins demandées) ou aux cordonniers indigènes qui l'utilisent pour donner du brillant à leur cuir.

Lechien:

L'étude de l'élevage ne serait pas complète sans un mot sur le chien (Bare), l'auxiliaire du berger en même temps que du gardien des récoltes. Il est aussi employé dans les grandes battues aux singes

C'est le chien classique africain (ph. 44), jaune à museau pointu et qui rappelle parfois le chacal. Quelquefois il a le ventre et le poitrail blanc. Beaucoup plus rarement il est noir.

Si on met à part les peuples qui l'élèvent pour l'alimentation ou ceux qui l'honorent comme une divinité, les Peuls sont certainement le groupe humain qui ont le plus de soins pour leurs chiens. Il doit certes trouver lui-même une grande partie de sa nourriture, surtout en braconnant, mais souvent aussi, surtout en période d'abondance, sa pâtée l'attend: reste du repas des hommes. Et si aux abords des villages de l'intérieur vous êtes accueillis par les mêmes hurlements que dans le reste de l'Afrique, ~~il s'agit~~ ceux-ci vous paraissent moins terribles parce que les bêtes sont moins efflanquées...

Gros ennui: la rage est presque endémique dans le pays.

Ils n'offrent aucune ressource alimentaire: l'interdiction musulmane sur les suidés s'étend aussi aux canidés.

-:-

En définitive l'élevage Foulah dont on a voulu glorifier la technique comme d'ailleurs celle des Peuls en général auxquels on fait appel chaque fois que l'on veut étendre l'élevage chez un nouveau peuple, n'a d'élevage que le nom.

Certes le Foulah, le Peul considère le bétail comme faisant partie de sa propre famille, il n'hésitera pas pour le défendre à attaquer les fauves avec des moyens de fortune. J'ai vu des hommes pleurer la mort d'un boeuf, en rechercher un pendant des semaines... Le Foulah ne trouverait pas exagéré ce refrain du Chansonnier P. Dupon ".... J'aime ma femme Jeanne, - Mais j'aimerais mieux la voir mourir - que voir périr mes boeufs..."

Mais le sentiment ne suffit pas pour faire vivre le troupeau, pour que celui-ci devienne réellement une richesse. Il faut agir sur ce sentiment pour améliorer l'élevage...

On sent d'ailleurs une évolution: la nécessité de vivre fait que le Foulah abandonne un peu de l'élevage pour l'agriculture: le gardien-du bétail, ne serait-ce qu'un enfant est un travailleur perdu pour le riz, le fonio et ces deux céréales sont nécessaires pour vivre.

Sans prendre nettement le contrepied de la tradition Foulah, la solution de l'élevage semble être dans l'amélioration lente, mais progressive du cheptel... La vache N'dama, peu laitière est une bonne bête de boucherie, et nous sommes à la limite d'un pays qui manque de viande parce que le bétail ne peut y vivre.

Trois cent mille bêtes peut-être vivent dans le Fouta. Le service zootechnique estime que 500.000 têtes pourraient y être à l'aise.

Il faudrait que l'agriculture soit moins accapareuse de bras. Là aussi le boeuf doit intervenir, là où l'on peut travailler à la charrue

Il faut aussi que le Foulah connaisse mieux le profit qu'il peut tirer de son bétail. Déjà les bêtes pour la boucherie se trouvent plus facilement. Il faudrait plus de soins. La stabulation semble néfaste à la N'dama, mais pour protéger les troupeaux des fraîcheurs nocturnes, des intempéries surtout, des abris dans les Dinguira ne sauraient être nuisibles.

La collecte des branches et surtout des graminées pour la saison sèche gagnerait à être accrue. Elle améliorerait le sort du bétail en permettant beaucoup mieux de limiter les feux de brousse qu'un arrêté administratif jamais suivi d'effet.

Déjà dans les villages on parle des silos de Labé (Télimélé reste toujours méprisé) et, dit-on "là-bas le bétail peut bien vivre pendant la saison sèche". En fait, ce que les Foulah envient dans les silos c'est, plus que l'herbe qui y est enfermée, le sel qui assure sa conservation, tout en améliorant le fourrage. Car le sel est rare et, surtout, cher dans les villages: il arrive à 20 francs le kilogs, dans les chef-lieux de canton et il faut souvent encore plus d'une journée de marche pour aller dans les villages...

La technique de l'élevage s'améliore insensiblement dans le canton de Tankalabé (abris etc...) On peut je crois en attribuer le mérite au fait suivant:

A une dizaine de kilomètres du chef lieu un ancien moniteur du Service de l'Agriculture s'est installé et a, peu à peu augmenté son cheptel en appliquant ce que faire se pouvait dans ce coin de brousse des principes qui lui avaient été inculqués. Il est arrivé à une cinquantaine de têtes, troupeau enviable aux yeux des Foulah. Quelques uns déjà commencent à suivre ses méthodes.

Un autre habitant de ce même canton, désireux de payer la capitation de ses parents maintenant trop vieux pour subvenir à leurs besoins, achète au début de l'hivernage un taureau maigre et efflanqué et le soigne au mieux jusqu'au mois de janvier, date à laquelle il le revend avec un beau bénéfice.

Tout ce que l'Administration ordonne est, à priori considéré

comme d'une valeur douteuse. Qu'un homme de leur race entreprenne -sans ordre supérieur- et réussisse, c'est un bon point d'acquis

Par orgueil, le Foulah rechigne aux ordres, mais il n'est pas rebelle à l'expérience et si celle-ci donne de bons résultats, il suivra la voie indiquée...

AGRICULTURE

Les Foulah sont des Peuls Pasteurs qui se sont sédentarisés, en devenant agriculteurs.

Cette opinion, mille fois affirmée a beaucoup de vrai. D'abord essentiellement pasteurs avec des captifs travaillant le sol pour eux, ils se sont mis peu à peu à l'agriculture étant données les nécessités nouvelles qu'apportait la conquête... La disparition totale des Watioubé, leur libération complète plutôt, a fait que chacun doit subvenir à ses propres besoins en fait de plantes alimentaires. Ces nécessités s'accroissant de jour en jour, ils ont tendance à abandonner le pastourage sans profit, ou plus exactement dont ils ne savent pas tirer profit, pour l'agriculture qui leur donne de quoi vivre.

Cette question de l'agriculture est dominée par trois problèmes: celui de la propriété, celui de la nature du sol et celui de l'outillage.

LA PROPRIÉTÉ :

Cette question a déjà été maintes fois étudiée, notamment par G. VIEILLARD (4). Mr. RICHARD-MOLLARD (3) en a donné un aperçu synthétique qui l'éclaircit...

En quelques lignes, la situation est la suivante:

Malgré des biais subtils le possesseur de la terre est le Foulah. Ces droits ont été acquis par les fondateurs de "races" (lénio), lors de la guerre sainte. Quatre de ces races, de ces clans dirons-nous sont bien connus des Européens: Bah, Diallo, Sow et Bari. En fait ces noms que les Français ont obtenus des peuplades voisines sont des traductions malinké que nous avons fait rentrer dans les meurs foulah, pour d'autres mots d'origines Foulah désignant les 4 grands "lénio". Ceux-ci sont: Ourouro (Bah), Dialdiallo (Diallo), Peredio (Sow) et Dafedio (Bari). En fait ces noms de clan n'ont qu'une très faible importance. Beaucoup plus grande est celle des familles que nous appellerons avec plus de précision du terme médiaval: "parentage" ou "fraction de lignage", en foulah: le gorol. Chaque lénio est divisé en un grand nombre de gorol...

Le village, la missidé (5) comprend des représentants de plusieurs gorol. Les représentants de chacun d'eux sont groupés en "Tékou" 4 ou 5, jamais plus. Lorsqu'il y a des représentants d'un nombre supérieur de gorol, les groupes les moins nombreux doivent s'assujettir aux 4 ou 5 gorol dominants.

Nous avons par exemple à Lélé, une des plus importantes missidés du canton de Dalaba, 4 tekoun : Louda; Tounkayanké; Timbonké et Debelanké. Le léléol a si peu d'importance que ce n'est qu'après de longues discussions que les anciens sont arrivés à préciser que les deux premiers parentages étaient des Ourouro (Bah) et les deux autres Dialdiallo (Diallo)

Le territoire de la missidé est partagé également entre les différents tékoun (terres riches, terres pauvres etc...) et chaque année les anciens décident quelle partie sera cultivée. Chaque chef de gallé demande la superficie qu'il veut travailler. Tant que les superficies demandées ne dépassent pas la superficie prévue, chacun est servi. Sinon, chacun reçoit une surface proportionnelle à sa demande.

Chacun reçoit un morceau de chaque type des terrains cultivables l'année en question: un lougan sur dounkiré de première année, un sur dounkiré de deuxième année etc..., un sur hansagnéré de première année etc... etc...

Le droit qu'a le recevant est le "jus utendi nec abutendi", c'est à dire le droit de faire rendre le maximum au sol, mais sans détruire ce qui doit être respecté (Kourahi, nébé etc...)

Ceci s'applique aussi bien aux concessions: Qu'un homme veuille venir s'établir dans une autre missidé il le peut à condition qu'il y ait un tékoun de son gorol ou qu'il accepte de s'agglomérer à un tékoun déjà existant. Sinon rien à faire. Une fois installé, sa famille s'accroissant, il peut demander la permission aux anciens de son tekoun d'étendre son gallé comme il peut demander des lougan plus nombreux.

En définitive, la propriété immobilière est collective, non pas d'une façon générale, mais à l'intérieur d'une communauté bien définie, ce qui fait que l'on peut dire avec DELAFOSSE:

"L'un des principes qui se dégage avec le plus de force, c'est qu'il n'y a pas un pouce de terrain sans maître, pas un sur lequel un propriétaire et la plupart du temps un usufruitier ne puisse faire valoir ses droits. La-dessus, peuples du Nord et du Sud, sédentaires et nomades sont tous d'accord..."

Il en résulte que cette propriété devient inaliénable...: "Le droit de propriété se confond avec le droit de cité dans la paroisse. Etant donné que l'exploitation d'une terre la ruine au lieu de la valoriser, ce serait un non sens, une condamnation que de se cantonner dans la propriété individuelle." (3)

La propriété réelle et ~~indivisible~~ existe sur deux choses nettement différentes:

1) Le Wounitougol: la "vivification" du sol, c'est à dire les cultures mais surtout les arbres plantés, d'une part, la case, d'autre part.

La propriété, mais non pas l'aliénabilité: qui voudrait acheter une case, des arbres sur un sol que les anciens peuvent donner à qui il veulent, puisqu'en le quittant l'usager rejette son "jus utendi". Pour vendre, fait très rare, case, arbres etc... il faut un accord des trois parties: le possesseur qui se dessaisit de son droit vis à vis de la communauté et de ses biens meubles (arbres etc...), l'acquéreur qui prend ce "wounitougol" et le tékoun qui veut bien remettre le "jus utendi" au nouvel occupant.

2) Le mobilier, les outils etc..., le matériel ménager.

Chacun est propriétaire de ce qu'il y a dans sa case. A la mort de la femme, les biens de celle-ci vont à ses filles. A la mort de l'homme, les biens vont à tous les enfants, avec une préférence pour les garçons: On fait les parts de telle sorte qu'il y en ait une pour chaque fille et deux pour chaque garçon...

LES TERROIRS:

Nous avons vu les espèces cultivées: chacune a son terrain, comme nous verrons que chacune a sa technique de culture.

Le terroir préféré, celui dont la terre est la meilleure et se régénère le plus rapidement tout en ne risquant pratiquement pas la latéritisation, c'est le doungkiré (pl. Dounkidii), la bordure alluviale des marigots. C'est, parfois, une bordure de quelques mètres seulement. La plupart du temps elle est alors dédaignée. Mais brusquement elle peut s'élargir à plusieurs dizaines de mètres, plusieurs centaines parfois pour se refermer une ou plusieurs centaines de mètres plus loin. C'est le terroir idéal pour différentes variétés de riz, suivant qu'il soit plus ou moins inondé. Le sol est constitué de fines alluvions descendues des pentes qui le limitent (dantari ou hansagnéré) ou déposées par les crues du cours d'eau, alluvions variées donnant un sol souvent épais, meuble, riche, léger, très humifère. Peu ou pas de latéritisation par suite de la mobilité et de l'humidité constante. Quand il est assez grand, c'est la terre idéale pour le labour à la charrue...

Le paraoul (pl. paradii) est un grand doungkiré. C'est la réunion de plusieurs dounkidii, mais c'est aussi la large vallée des grandes rivières, vallée plus ou moins marécageuse où ne poussent ~~presque~~ uniquement ou presque que les roseaux et kaling l'herbe à éléphants (*Pennisetum purpureum* - graminées). C'est là sa grande différence avec le doungkiré: celui-ci est recouvert naturellement par la forêt galerie, le paraoul par les graminées géantes.

~~Un autre excellent terrain de cultures, en montagne celui-ci~~

Un autre excellent terrain de cultures, en montagne, celui-ci est le Hansagnéré (pl. Kansané): Les pieds des falaises, le flanc des montagnes offrent des pentes couvertes de sols meubles, légers, mêlés de galets voire de gros blocs de grès ou de dolérite. Ces sols proviennent de la décomposition des sommets des montagnes, des falaises et leurs composants sont en route pour la vallée. C'est là le gros danger de la culture des kansané: Les arbres, les épineux fixent le sol, que l'on débrousse, les terrains reprendront leur route vers le fond de la vallée. Cette mobilité est un obstacle à la latéritisation, mais elle laisse prévoir le jour où, par suite du déboisement, les derniers hansagnère étant descendus dans les aînés, la forêt n'aura plus aucune chance de se reconstituer sur la roche. Les conséquences hygro-métriques, agricoles peuvent alors être terribles. C'est la raison pour laquelle l'administration par des décrets (malheureusement jamais suivis d'effets), interdit la culture des pentes de plus de 30%. Jamais suivis d'effets parce que les kansané restent parmi les meilleures terres à riz. Pour les cultiver on enlève les galets que l'on entasse à la limite de son lougan et à la houe on tourne autour des rochers.

Ces trois terroirs sont les meilleures terres à riz. Les deux premiers lui sont exclusivement réservés: "Si l'eau monte sur le dounkiré le fonio est entraîné", quant au paraoul, il est encore plus humide. Le hansagnéré voit alterner les deux cultures, mais avec une fréquence pour le riz qui est presque toujours égale à celle du fonio.

Pour les deux terroirs qui vont suivre, le dantari ne voit jamais le riz et le hollandé connaît deux ou trois récoltes de ~~fonio~~ pour une de riz.

Les Kolladé (pl. de hollandé) couvrent la majeure partie du bas-plateau ~~oriental~~. Ce sont de grandes dépressions séparées par des collines plus ou moins élevées que recouvre le bowal. Ces coteaux rendent l'écoulement des eaux difficile, aussi les kolladé sont-ils plus ou moins inondés en hivernage. Le sol en est fait de fines alluvions, de faible épaisseur mêlées à un humus assez abondant. Ce serait une terre riche si la régénération se faisait normalement.

Enfin le dantari est, à la base des pentes: fin de bowal, limite de hansagnéré, une ~~faible~~ déclivité où de fins matériaux d'une belle teinte latéritique s'entassent. Ce sol, comme celui des kolladé est voué à une latéritisation plus ou moins rapide.

LES OUTILS

Pour le débroussement on utilise les coupe-coupe, les haches (voir ci-dessus page 42 sq.), mais pour la culture proprement dite le principal, le presque unique outil est la houe: kéri

Il en existe plusieurs types (planche^d fig.V) qui varient surtout avec les sols.

Comme caractéristiques communes elles ont la longueur du manche qui varie entre 55 et 60 cm et ~~la~~ variation entre ces extrêmes

est proportionnelle à la dureté des sols auxquels sont destinées les houes: la longueur du manche de kéri n'dantari, houe de sol meuble se maintient entre 55 et 56 cm et celle du manche de Solirou somberou, la pioche-pic entre 59 et 60. Le manche de cette dernière est aussi légèrement incurvé. Seule exception: la houe des femmes: c'est le modèle de kéri n'dantari, mais plus petit. Le manche est aussi beaucoup plus court (45 cm en moyenne).

Autre caractère commun: l'emmanchement à soie dans un renflement du manche. Seule exception: sombere, la pioche à emmanchement à douille sur manche incurvé.

On peut répartir les houes en deux groupes: les houes proprement dites et les pioches, qui correspondent aux deux noms foulah: Kéri et solirou, le premier groupe étant réservé aux sols meubles, le second aux sols durs.

La plus commune, la plus souvent appelée ^{simplement} kéri est kéri n'dantar (littéralement: houe pour dantari, ces pentes aux matériaux fins et meubles par excellence). Très légère, au fer très mince elle est employée pour la culture des dantadii, des dounkidii, mais aussi pour la culture du gallé. La houe des femmes pour la culture du gallé n'est souvent qu'une kéri n'dantari usée, fixée à un manche plus court. Fabriquée spécialement pour les femmes, elle a la même épaisseur, la même largeur que la kéri n'dantari, mais son fer est plus court de moitié (fig. 15)

Keri fello (littéralement: houe de la montagne) n'a de montagnard que le nom. En fait sa lame triangulaire rappelle beaucoup celle de kéri n'dantari. La différence tient surtout dans l'épaisseur de la lame qui en fait un outil solide, surtout pour le premier piochage sur jachère et pour la culture sur hansagnéré. (fig. 16)

Le principal type de pioche utilisé est le solirou. Sa lame, triangulaire comme celle de kéri fello est beaucoup plus allongée et beaucoup plus épaisse. C'est la pioche du débroussement des hansagnéré caillouteux et durs. (fig. 17)

Dans la région de Dalaba, le solirou est remplacé par le Somber. C'est le seul type de houe à douille sur manche incurvé. Son fer est plus court que celui du solirou, mais la force ainsi perdue est compensée par le système de l'emmanchement incurvé: le bois rentrant dans la douille conique affermissant mieux le coup que le système de la soie défaut que l'on compense alors par un renflement du manche qui alourdit le bras de levier. (fig. 18)

La pioche-pic solirou somberou est assez peu utilisée. Son extrémité pointue en fait un outil excellent pour travailler dans les cailloux. C'est plus un outil de défonçage, de creusage qu'un instrument de culture.

Une machine: la charrue: L'administration estime à 130 le nombre de charrues du cercle. Toutes malgré les conseils (et heureusement) sont loin d'être en usage. Non pas qu'il y ait quelques regrets à avoir devant la perte d'une tradition, que le "laboureur poussant sa charrue derrière ses boeufs" enlève son charme à la terre d'Afrique, la vie est plus impérieuse que l'esthétique, mais c'est la vie elle-même qui, souvent, s'oppose à la charrue.

D'abord, dans toute la partie sud occidentale du cercle, la majorité des cultures se fait sur ~~hansagnéré~~ de pente telle ou sur ~~dounkiddi des pentes~~ d'étroitesse telle qu'il ne saurait être question d'y mettre la charrue. Le canton de Dalaba qui est situé presque exclusivement sur ces terrains comprend à lui seul plus de la moitié des charrues du cercle. Je suis loin d'avoir, au moment des cultures, parcouru tous les lougans du canton, mais malgré de nombreux kilomètres, je n'ai pu voir que deux charrues au travail sur des ~~dantari~~ (ph. 65) K Il y en avait certainement de nombreuses autres, mais nous sommes encore loin du chiffre de 80... Le "Commandant" a dit qu'il fallait labourer à la charrue, la Société de Prévoyance vend des charrues. Pour se faire bien voir, le chef en achète qui rouillent sous la véranda.

Les ~~Dantadii~~, les kolladé semblent devoir être de meilleures terres ~~pour~~ la charrue. Mais " combien de ~~Téné Kamara~~ ont enfoui de la terre végétale et ~~éhumé~~ un sol minéral rigoureusement stérile" (3) La charrue est utilisable sur ces mols meubles à mince couche arable à condition de ne retourner que cette dernière, de ne pas travailler plus profond qu'à la houe. En fait c'est ici aussi qu'elle est le plus réellement utilisée. Sur les kolladé le nombre de charrues est moins grand statistiquement que dans le canton central, mais la plupart de celles-ci sont utilisées. Et lentement (il faut tenir compte du prix d'achat et tout Foulah ne peut disposer du numéraire nécessaire et la Société de Prévoyance ne prête pas sans certaines garanties) lentement la charrue se répand dans ce pays.

En fait les meilleures terres ~~pour~~ la charrue sont les grands dounkiddi, les ~~paradii~~ extérieurs au cercle: Konkouré, Kokoulo, Kakrima. Un seul, moins important dans le cercle: celui de la moyenne ~~Téné~~ où, la aussi, commence le travail à la charrue. Les terres, plus profondes, se prêtent assez bien au labour. Le nombre de charrues n'est peut-être pas encore ce qu'il pourrait être, mais les maisons de commerce ont reçu en 1948 plus de commandes qu'elles ne purent satisfaire. L'accueil fait aux charrues est donc prometteur.

Au premier abord on a l'impression que l'avantage que l'usager voit dans l'introduction de la charrue c'est: moins d'efforts. Certes il y a des Foulah qui en voudraient une pour pouvoir faire en un temps minima les cultures nécessaires à la vie de la famille. Mais peu à peu on se rend compte que pour beaucoup c'est: Plus de travail avec le même effort. Le grand inconvénient à leurs yeux avait été de faire travailler "le boeuf". En fait ce préjugé de noblesse tend de

plus en plus à disparaître. Peu considèrent encore le travail de la terre comme dégradant... et le boeuf a suivi l'homme.

Un autre gros ennui de la culture à la charrue provient de la faiblesse relative de l'animal. Pour les sols les plus meubles, deux paires sont nécessaires. Aussi au prix de la charrue faut-il ajouter les 20 ou 24.000 francs ~~représentant~~ le prix de 4 boeufs... une fortune. Le terrain, dans le pays des kolladé n'offre pas de difficulté aux yeux des indigènes: on laboure la terre arable, et rien de plus: ils connaissent leur sol et ne travaillent pas à faux.

Les foulah voient donc les avantages réels de la charrue: un homme pour la pousser, un enfant pour guider les boeufs l'ont beaucoup plus de travail que toute une famille à la houe: des bras peuvent être économisés pour l'élevage: la garde et les soins du bétail. Avec le boeuf ^{et la charrue} le foulah peut commencer à devenir agriculteur et éleveur...

Mais nous refusons, nous, de mettre la charrue avant les boeufs. Tant que l'on n'aura pas trouvé une solution pour la régénération du sol la technique restera celle de la jachère et charrue ou daba et le rendement sera de plus en plus maigre sur ces dantañiet ces kolladé, et les hansagnéré, quoi que l'on fasse, seront toujours cultivés à la houe, comme, en plein XX^e siècle les vigneron français remontent toujours à la hotte la terre de leurs vignes aux flancs des co-teaux abrupts.

Deux techniques de culture: l'une intensive, l'autre extensive. Mais cette dernière n'en est pas pour autant simpliste. L'une et l'autre ont une technique bien déterminée et ces deux techniques sont si nettement différentes qu'elles méritent une étude séparée;

CULTURE EXTENSIVE DE LOUGAN:

C'est, à quelques variations près, celle pratiquée par la majorité des paysans noirs: débroussage - feu - piochage - semailles - (sarclage) - récolte.

PREPARATION DU SOL:

C'est le plus gros du travail. Dès le mois de Mars, jusque vers le milieu de Mai on procède au débroussement. Haches et coupe-coupes entrent en jeu: Le maquis est coupé à ras le sol, les arbustes à 70 ou 80 cm car on conserve l'espoir qu'ils pourront mieux repousser lors de la prochaine jachère. La plupart des arbres subissent le même sort. Seuls restent les koura sur le haut plateau, les netté sur les kolladé, le téli aussi (*Erythrophleum guineense* - Cam-salpinacées), non comme les précédents pour conserver une ressource, mais pour épargner les haches et les coupe-coupe: son bois dur les émousse. On se contente de les décortiquer en espérant qu'ils sècheront. Coupé en pleine saison sèche, alors que la sève coule très lentement, ce bois séchera encore de longues semaines sur le sopourou (champ fraîchement essarté) (ph.60). Ce n'est qu'à la veille des semailles, pour que les pluies n'entraînent pas les cendres fertilisantes, mais aussi pour que le feu ne se répande pas trop loin (les pre-

nières averses ont humidifié le sol) que l'on y met le feu.

Lorsque l'on cultive un/ lougan pour la deuxième, troisième ou quatrième année, le travail est évidemment moindre. On se contente de trancher au coupe-coupe, au couteau les rejetons qui ont poussé sur les anciennes souches. Les hoes coupent l'herbe qui a poussé depuis la dernière récolte. Puis une fois tout ceci sec, on le brûle aussi.

Sur certains kolladé où ne poussent que des graminées, celles-ci sont purement et simplement brûlées sur pied (ph. 63 et 64)

Une fois les pluies définitivement venues, fin Mai sur le haut-plateau, fin Juin dans le moyen pays, on procède au piochage préliminaire aux semences. On mélange l'herbe qui a pu pousser depuis le brûlage à la cendre, on recouvre le tout avec la terre. Tout est prêt pour la semence/.

Pas partout cependant. Certains kolladé du moyen donghol ont été si souvent cultivés, mis en jachère, parfois à des intervalles si rapprochés que la terre n'a pas le temps de se régénérer suffisamment. On emploie une nouvelle technique: celle du "mouki" (Planche photographique XIX). La culture en mouki succède la plupart du temps à une culture ordinaire de riz, et c'est toujours le riz que l'on sème sur les mouki. On procède ainsi:

Une fois le piochage terminé, on réunit la terre en petites buttes de 40 à 50 cm de diamètre et 20 ou 25 cm de hauteur (ph. 67) en prenant bien soin de diriger les touffes d'herbes vers l'intérieur. On creuse un petit brou au milieu de la butte (ph. 68). On y met quelques branchettes bien sèches et quelques bouses de vache (ph. 69). On recouvre et on allume. Cela brûle 24 à 48 heures. Puis on étend et on nivelle. Ces moukis, même écobués, sont reconnaissables de loin à leur terre rougie, pulvérulente (ph. 70).

Le résultat s'avère alors plus que satisfaisant. Sur une terre qui aurait alors donné péniblement du fonio on atteint des rendements de 10 pour 1. Le gros ennui est que la terre est terriblement épuisée: 3 à 6 ans de jachère suffisent à régénérer une terre normalement travaillée. Le hollandé ainsi écobué demande 7 à 9 ans pour produire à nouveau.

Ce système de mouki a été étendu ^{pour} à la variété Kabon de *Oryza sativa* (riz de première qualité) aux dounkidii. Dès la première année de culture de ceux-ci on pratique l'écobuage des buttes avant les pluies, on les étend, on sème le riz puis le terrain s'inonde. On obtient des rendements de 12 pour 1.

On peut alors procéder aux semailles qui ont lieu, elles aussi, à des dates et suivant un ordre précis:

Ordre dans l'année: le riz d'abord, le fonio ensuite.

Ordre de cultures aussi, mais sans que l'on puisse réellement parler d'assolement. Le terme de "parcours de cultures" (M. PORTERES) semble beaucoup mieux convenir. En effet l'assolement est une "succession méthodique de cultures pour obtenir du sol les meilleurs résultats possibles sans l'affaiblir" (LAROUSSE). Or la technique Foulah est bien une succession méthodique de cultures pour obtenir du sol les meilleurs résultats possibles, mais dans le but de l'épuiser complètement. Après quoi on le laisse se reposer.

Suivant la quantité et la qualité des terres dont on dispose, ce parcours est plus ou moins long. Lorsqu'on dispose de beaucoup de terrains riches on cultive un an de riz, un an de fonio, puis on laisse six à neuf ans en jachère. Sur les Kansané des falaises qui séparent Kéballi de Kankalabé, vers Galli et Kénéné, on sème deux ans de riz soit normalement, soit un an normal et un an sur mouki (ceci surtout dans la plaine), puis du fonio pendant 3 ou 4 ans et enfin 6 ou 7 ans de jachères. Les meilleurs kansagnéré n'ont que 3 ans de repos. Ce dernier régime est celui qui est suivi sur les kollafé du moyen donghol, mais la jachère y est toujours égale au moins à 7 ans. Il est aussi une règle qui ne subit jamais d'exception: on ne sème jamais de fonio sur les dounkidii inondables avant que celui-ci ait atteint sa flâraison, ce qui est le cas de la plupart d'entre eux.

Mais ne peut-on voir un début d'assolement dans ce "parcours" pratiqué dans la région Kénéné-Galli. Certes il a pour but d'épuiser plus complètement le sol, mais avec une régénération entre deux épuisements;

On sème comme ailleurs deux ans de riz puis trois ou quatre de fonio. Au lieu de laisser en jachère, on sème parfois alors des arachides. Après elles, on peut mettre à nouveau du riz, une fois en semences normales, une fois sur mouki. On laisse ensuite en jachère.

Donc pas d'assolement à proprement parler, comme pas de fumure: les cendres sont de loin insuffisantes. Tant qu'il n'y aura rien de fait pour trouver des engrais propres et que les Foulah n'auront pas compris la valeur de l'assolement, surtout par l'alternance de légumineuses avec les céréales, il n'y aura rien de fait pour transformer la culture de lougan en véritable agriculture.

ENSEMENCEMENT:

Le premier semé sur le lougan est le riz, d'abord celui des dounkidii inondables, puis les autres, autant que possible en allant des terres les plus humides aux plus sèches, ceci de manière à avoir terminé les semailles du riz au début des grandes pluies, c'est à dire début juin sur le haut plateau, fin Juin sur le moyen donghol.

Technique très simple: on met la semence dans une calebasse moyenne ou dans un "débéré" (panier jointoyé). On mélange parfois (rarement) une poignée de mil, petit ou gros. Celle-ci est tenue contre soi de la main gauche, à hauteur de ceinture. De la droite on sè-

me à la volée. Un léger binage à la kéri n'dantari assure la couverture des graines.

Les herbes sont encore plus rares que les charrues, mais se répandent elles aussi de plus en plus avec une fréquence proportionnelle à celle de la charrue.

Même technique pour la culture du Fonio. Les poignées sont un peu plus denses c'est tout. On commence à semer le fonio dès que l'on en a terminé avec le riz et on termine vers la mi-Juillet.

L'arachide est semée par poquets, en quinconces. Les trous d'une même ligne sont distants de la longueur du manche de la houe avec laquelle on les fait (55 à 60 cm), les lignes sont distantes l'une de l'autre de la moitié de cette longueur (25-30 cm). Comme l'arachide demande 5 à 6 mois pour pousser on la sème en même temps que les derniers riz, les premiers fonio, pour qu'elle puisse être récoltée en Novembre-Décembre.

SOINS A LA PLANTE:

Pas d'irrigation ni d'engrais. Le seul soin actif est le désherbage.

Le riz est desherbé deux fois à la main: la première lorsqu'il est bien sorti du sol, la seconde fois lorsque les épis sont formés (aux environs de la floraison). Seuls les riz sur mouli ne seront pas désherbés, l'écobuage détruisant presque totalement les graines des mauvaises herbes.

Le fonio, semé plus épais, ne demande qu'un seul désherbage, tous jours à la main, au moment de la floraison.

Les arachides, semées au poquet sont desherbées à la daba: kéri n'dantari pour les sols meubles, kéri fello pour les autres. Ces binages ont lieu lorsqu'elles sont bien sorties de terre, vers la troisième semaine, le second au moment de la floraison.

On pourrait appeler soins passifs la garde des cultures contre les ~~animaux~~ : boeufs, chèvres, moutons, mais surtout phacochères, oiseaux et singes. Ce sont le plus souvent les enfants qui sont chargés de ce travail. Parfois, pour se protéger des intempéries le gardien se construit un abri (ph. 49) une petite case provisoire faite d'un cône de branchages sur lequel on jette de la paille liée avec des écorces de Poré (lianes à caoutchouc) de Bami (hibiscus sterculiifolius - Malvacées etc... (ph. 50)

Beaucoup plus rares sont les miradors (ph. 51) (voir ci-dessus page 51).

On chasse les singes et les oiseaux qui approchent, le plus souvent à l'aide d'une fronde en corde: lampraor (fig.4).

Les haies, zériba etc... autour des champs sont assez rares.

RECOLTE:

Pour les céréales, la récolte s'échelonne de septembre à Janvier, suivant la précocité des variétés.

Les outils: La faucille ouftoal et le couteau-fautille: warouki et parfois le couteau droit: houméi.

La première semble d'importation européenne. Traditionnellement on se sert soit du couteau poignard (houméi) déjà vu et d'un autre instrument intermédiaire entre la faucille et le couteau qui rappelle une forte seppette: warouki.

Riz et fonio sont coupés à mi-hauteur et mis en petites javelles ~~iki~~ (wouare) de 15 cm de diamètre environ à la ligature, liées avec de la paille de riz ou de fonio. On les laisse sécher 2 ou 3 jours puis on les entasse en meules.

CULTURE INTENSIVE DE GALLÉ:

Les cases d'une famille sont entourées d'un terrain dont la superficie varie entre 10 et 50 ares, jamais moins, rarement plus. Lorsque le nombre de femmes, d'enfants est suffisant pour cultiver un plus grand terrain, on possède ordinairement un autre gallé, quelquefois voisin, mais le plus souvent dans un autre marga, voire dans un autre village. Les notables en ont parfois dans des cercles voisins (ainsi le chef de Kébali en a un dans les environs de Tabé et Tierno H.H., notable de Balaba, près de Dinguiraye).

Le terrain est soigneusement clos par le hoggo (voir ci-dessous page: 105). La nature du sol est théoriquement la même que celle des alentours du village: dounkiré: rare pour les marga, peu commun pour les roundé; dantari: roundé surtout, quelquefois marga; très peu souvent les hansagnéré trop en pente; donghol: marga surtout. Donc des terrains pauvres naturellement. Pourtant c'est ici qu'ont lieu les plus forts rendements: 10 à 20 quintaux à l'hectare au minimum. Ce rendement a deux grandes raisons: Travail continu et profond, fumure incessante.

Ce sol naturellement pauvre, voué à la latéritisation, qui, pour la culture de lougan demande des ~~enlèvement~~ jachères très longues et ici, des rendements supérieurs à bien des cultures rationnelles de nos pays occidentaux (Blé: 15 à 30 quintaux à l'hectare suivant les ~~enlèvement~~ pays; Pomme de terre: jusqu'à plus de 100)

La technique de culture est entièrement différente de celle des lougans.

PREPARATION DU SOL:

"Différence fondamentale avec le loutan, ici, point de feu"(3). Mieux, même les plantes qui forment les palissades et les haies (hoggo): euphorbiacées surtout forment une barrière contre celui-ci. D'ailleurs que pourrait-il brûler? ~~Ces~~. Quelques graminées qui poussent de Février à Avril, c'est tout. Et le risque est trop grand: les cases sont au milieu.

Le sol a l'aspect léger, chaud, conservant très bien l'eau et assimilant admirablement les engrais. Ceux-ci sont variés: Tout au long de l'année il y a les détritiques ménagers et les ordures qui proviennent des cases. Il faut y ajouter le son du pilage des céréales, le fumier qu'y déposent les oviscapridés et les veaux pendant toute la période de l'année (Janvier-Avril) où le gallé est leur domaine. En plus, au moment du piochage préliminaire aux semailles et au plantage femmes et enfants se rendent en brousse recueillir à pleins paniers les bouses des bovidés pour enrichir le gallé. Dès la fin du mois d'Avril on commence le premier piochage pour recouvrir tout le fumier. Tout a été arraché sauf les jeunes cotonniers qui ont été soit coupés au ras du sol (Sébory) soit cassés à 40 cm de hauteur environ. Les anciens sont arrachés.

Il ne reste plus qu'à semer, à planter.

ENSEMENCEMENT ET PLANTAGE:

C'est, d'abord, le maïs, plante à croissance rapide dont la variété native ne met parfois que deux mois à murir. Dès les premières pluies, alors que les hommes terminent le débroussaillage auquel ne prennent que très rarement part les femmes on creuse à la houe des poquets de 8 à 10 cm et espacés, irrégulièrement de 30 à 60 cm. Jaunes et blanches, toutes les variétés sont semées à raison de trois graines par poquet, mais on réserve le bord des allées au maïs blanc: kaba dane (ou sataba) et, maïs noble entre tous, le Kaba Diallo a sa place de choix en bordure de la place qui marque le centre du gallé entre les cases. C'est lui qui recevra le maximum d'engrais: ces déchets que, à chaque instant la ménagère rejette de la case, par petites poignées qui ne nécessitent pas chaque fois un voyage jusqu'au fond du gallé, mais qui petit à petit arrivent à faire une importante fumure.

A peu près en même temps que le maïs, sur le haut-donghol, peu après sur le moyen pays, on plante les rhizomes de taro, très dense si l'opération a lieu lorsque le maïs est déjà grand, assez lâche autrement pour qu'il n'étouffe pas la céréale sous ses larges feuilles.

Au bout d'une semaine, quand le maïs est bien poussé, quand le riz a été semé sur les Dounkidii et les kansané, on bouture le manioc et les patates.

Pour le premier, ce sont les bois de l'année précédente qui

sont utilisés: Arrachées en décembre-Février, les hautes tiges ont été conservées sur un des manguier ou une des tapades du gallé pour être protégées du bétail. A la date du plantage elles ont été partagées en boutures d'une vingtaine de centimètres qui ont été plantées deux par deux entre le maïs et le taro. A peine une petite butte de 5 à 6cm de hauteur les tient en place. 75 à 95%, suivant les pluies, la mobilité et la richesse du sol, repousseront. (ph. 56)

C'est au même moment que l'on bouture les patates: deci delà quelques rameaux de la plante.

Le coton, lui est semé en même temps que le maïs: quelques graines jetées à la volée dans le gallé pour compenser le quart ou le tiers ~~arraché~~.

L'igname est bouturé à la même époque. Elle est rare. Beaucoup de gallé n'en ont pas. Quand il y en a, un ou deux plants suffisent, sous un manguier où grimpent ses lianes: sur une butte d'une cinquantaine de centimètres de hauteur, d'autant de diamètre, on plante un morceau de liane de 30 cm de ~~longueur d'autant de diamètre~~ atteindra vite les premières branches puis le ~~sommet du manguier~~.

Sur le moyen donghol on sème quelques grains de calebasse derrière la case. La plante grimpera sur le toit.

Un peu partout on met quelques niébé au pied des maïs qui bordent l'allée et, deci delà, quelques citrouilles (Wondourou) et quelques pastèques: Boudi tossokoué.

SOINS A LA PLANTE, :

Le plantage à peine terminé, ~~xxx~~ le besoin d'un sérieux binage se fait sentir. Certes chaque nouveau plantage ou semis dans l'association a bien été accompagné de quelques coups de houe deci delà pour enlever les grosses touffes de mauvaises herbes, qui, elles aussi, poussent hardiment dans cette terre riche. Mais aucun travail à fond. Mais à lieu un binage complet qui a pour but d'une part de détruire les mauvaises herbes, d'autre part d'aérer d'ameublir le sol tassé par les premières pluies, toujours torrentielles. Enfin, par ce binage on commence à former les buttes qui faciliteront la poussée des rhizomes et des tubercules...(ph. 57)

Pour protéger le sol contre la fraîcheur amenée par les premières pluies et contre la dessiccation violente entre les averses, pour maintenir sa mobilité en même temps que pour conserver la chaleur dont le maïs et surtout le taro ne peuvent se passer, pour préserver les engrais organiques de la destruction par le soleil, on recouvre le sol de branchages bien feuillus que l'on va cueillir en (brousse (Ph. 58). Pendant des jours, femmes et enfants transportent de grosses bottes qu'ils étendent soigneusement. Bien moins pressées sont les graminées: la protection est moins bonne et les graines dangereuses.

Le gros oeuvre est terminé. C'est le moment des semailles du fonio.

Après cela alterneront pour la femme le desherbage des lougans et l'entretien ~~du~~ gallé. Lorsque la couverture de feuillages est pourrie, on l'enlève. Un binage ameublir le sol, coupe les quelques herbes assez vivaces pour pousser sous les branchages. En même temps on ramène encore un peu de terre contre les pieds des plantes à tubercules et rhizomes pour accroître la poussée de ces derniers. Puis on recouvre à nouveau.

Seules les patates, lorsqu'elles sont plantées serrées n'ont pas besoin de binage, voire rendent inutile la couverture de branchages...

Les tapades sont renforcées cependant que l'on prend grand soin de mettre le kolombo au cou des chèvres et des moutons; les veaux sont soigneusement attachés aux piliers de la vérandah. Chien et poules mêmes sont parfois même pourchassés lorsqu'ils s'attaquent trop systématiquement à tel ou tel coin du gallé.

Les arbres eux, ne reçoivent pratiquement aucun soin: Pendant la saison sèche, lorsque les animaux errent librement dans la concession, les tout jeunes plants sont entourés d'une petite haie d'épineux... Pour les grands arbres, seuls parfois les manguiers reçoivent un certain "soin": Vers le mois d'Avril on écorce un anneau autour de l'arbre: "pour que les fruits deviennent plus gros".

En Juillet le gallé, à hauteur des bananiers prend des allures de forêt vierge en miniature: Au sommet, suivant de près les bananiers dominant coton et manioc. A bonne hauteur suivent les taro. Les patates forment le tapis...

Ajoutons à cela la verdure dense des manguiers, des orangers et des kolatiers, la reprise de vigueur des bananiers, les haies épaisses des Euphorbiacées: Un oeil novice ne distinguera pas les habitations dans le désordre apparent de cette exubérance...

RECOLTE:

Les semailles, le plantage à peine terminés, dans la richesse de cette terre on peut déjà songer à la récolte: A la mi juillet on coupe les premiers épis de maïs qui, à peine mûrs sont croqués crus ou légèrement grillés, comme une friandise... Le pied est ensuite arraché: Il n'y aura jamais trop de terre pour les autres plantes.

En même temps que les premiers épis de maïs sont récoltés les premières patates: récolte partielle à la houe ou à la main: on gratte sous les plants pour cueillir les plus gros tubercules.

Au cours de l'été, les premiers taro seront aussi arrachés partiellement. Le manioc, lui, doit attendre six mois: la fin du mois de Novembre. Mais alors que les autres cultures du gallé seront épuisées, il donnera encore longtemps...

C'est aussi vers la même époque que l'on récolte les premières boules de coton, que ce soit celui semé dans l'année ou l'ancien...

-:-

Deux cultures techniquement différentes. Comparons leurs résultats: Cultures en lougan: 16 à 17.000 hectares donnant 110 à 120.000 quintaux de céréales, soit un rendement moyen d'à peine 7 quintaux à l'hectare et un rendement pour un de sensiblement 8,7.

Culture de gallé: 3 à 4.000 hectares donnant 85 à 100.000 quintaux soit un rendement de fait (mélange des cultures) de plus de 25 quintaux à l'hectare.

En définitive on peut considérer que représentant moins du 1/5 de la superficie cultivée, les gallés donnent 45% du poids brut des récoltes vivrières et près de 60% du poids net des produits consommés car nous avons à faire ici à des cultures qui d'une part se vendent beaucoup moins que les céréales de lougan et surtout dont la perte à la préparation est beaucoup moins forte (Parfois plus de 40% pour le fonio, presque nulle pour les tubercules).

Les raisons? Certes les plantes à tubercules ont toujours un rendement plus fort que les céréales (Maximum de 30 quintaux à l'hectare pour le blé; jusqu'à plus de cent quintaux à l'hectare pour la pomme de terre). Mais la grosse raison est ici dans la technique:

L'ameublissement continu empêche la formation de la latérite. L'absence presque générale de pente interdit les ravinement et maintient l'humidité par l'eau infiltrée. L'adjonction continue d'engrais verts et d'engrais organiques enrichit quotidiennement la terre malgré une culture intensive.

L'opposition est frappante: les plus anciens gallé sont les plus renommés, les plus riches. Mais qu'ils soient abandonnés pour n'importe quelle raison: extinction de la famille, fuite par peur des génies, exodes des jeunes qui considèrent comme moins pénibles et plus rémunérateur le travail à la ville etc..., au bout de deux ou trois ans de jachère le gallé prend l'allure d'un dantari en cours de latéritisation.

C'est là, je crois qu'il faut voir, au moins en partie l'avenir de l'agriculture Foulah/;

Le fumier manquera toujours pour étendre à tout le pays le système du gallé. Mais alors en admettant que le cercle produise 200.000 quintaux de produits vivriers à l'heure actuelle, qu'il a besoin de 250.000 ou 300.000 quintaux pour une nourriture rationnelle: 10.000 hectares de culture intensive seraient suffisants. Or il y a dans le cercle largement cette superficie en dounkiré, kolladé non épuisés sans qu'il soit besoin de s'attaquer aux kansané et autres pentes boisées dont les débroussements successifs laissent descendre les terres, mobiles par excellence, vers les vallées, posant ainsi une terrible hypothèque sur l'avenir du pays....

NOTES

- (1).- LEROI-GOURHAN A. : Evolutions et Techniques. Tome II/ Milieu et Techniques - 512 pages - 622 dessins - Paris Albin Michel 1945
- (2).- Il est à noter que la vannerie à brins tissés en excès et la vannerie spiralée cousue sont pratiquement les seuls types de vannerie pratiqués par les Foulah.
- (3).- RICHARD-MOLLARD J.: Essai sur la vie paysanne au Fouta Diallon Loc. cit.
- (4).- VIEILLARD G.: Les Peuls du Fouta Djallon - Bulletin de Comité D'Etudes historiques et scientifiques de l'A.O.F. - Paris Larose.
-
- (5).- Missidé correspond plus exactement à paroisse qu'à village, commune. La missidé, c'est l'ensemble des marga et des roundé dépendant de la même mosquée (Missidé en Foulah) où chaque Vendredi le chef de famille (au sens restreint du mot) doit se rendre pour la grande prière hebdomadaire. En plus, ce même jour il va saluer le chef de Missidé (dont nous avons fait le "chef de village") qui lui donne ses instructions, et le karamoko (prêtre, médecin, instituteur, conseiller) auquel il confie ses peñés.
- En principe les missidés correspondent aux villages qui sont de notre création. Mais parfois lorsque ces unités territoriales coutumières étaient trop étendues, on les a scindées. Légalement, aux yeux de l'Administration, ces villages sont égaux en droits et en devoirs. En fait, il y a toujours soumission du chef du nouveau village à l'ancien. Ce fait est très frappant dans l'appellation: Tout chef de missidé est appelé: lando (chef). Les chefs des villages récemment créés ne sont ordinairement appelés que "chef de vil-laziou"...

-:-

- (6).- DELAPOSSÉ Maurice : Haut-Sénégal - Niger - Le pays - Les peuples - Les langues - L'histoire - 3 vol. gr. in 8 - 50 grav. 22 cartes - Paris - Larose 1911

Chapitre IV

C O N S O M M A T I O N

Tout au long des chapitres précédents nous avons vu l'origine des produits alimentaires et les techniques de leur acquisition, c'est à dire quels produits avaient un intérêt alimentaire et comment on se les procurait.

Il nous reste maintenant à chercher:

La partie utilisée de chaque de ces produits ~~et~~ (Produits alimentaires)

Le mode de conservation

Le mode de préparation (Préparation alimentaire)

Le mode d'absorption

PRODUITS ALIMENTAIRES

ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE:

MAMMIFERES ET OISEAUX:

Nous avons vu quel gibier était poursuivi.

Le sang n'est jamais consommé.

Les viscères le sont, mais seulement chez les mammifères domestiques. Entre autres les intestins, soigneusement lavés, sont découpés et ajoutés aux sauces comme la viande proprement dite. Les os des mêmes animaux sont brisés pour en extraire la moelle.

Le lait de vache a une grande importance dans l'alimentation. Presque jamais consommé frais (Birarhan), mais caillé (Kosan) il sert de boisson ou de sauce pour les plats. Le beurre (Nehan) est une des principales matières grasses.

Le lait de chèvre est consommé caillé. Mais on n'en tire jamais

la crème pour faire du beurre.

Les oeufs (Ouofonde pl. Bouofole), et alors seulement ceux de poules sont rarement consommés, "cuits durs" ^{seulement} -

POISSONS ET MOLLUSQUES:

Ils sont employés séchés dans les sauces.

INSECTES:

Grillons (gueguere), sauterelles (babali et kanou) sont mangés presque uniquement par les enfants. Seules les termites (Biti), au moment du vol nuptial sont parfois consommées grillées.

Le miel était surtout récolté pour la vente. La mévente a accru sa consommation. Il est consommé tel quel, avec le lait, la bouillie et entre dans la préparation de nombreux gâteaux et galettes.

ANIMAUX INTERDITS:

Ce sont d'abord les suidés (phacochères, porcs) et les chiens; puis les singes et d'une façon générale tous les carnassiers qui ne sont pas consommés.

En définitive, peu d'aliments d'origine animale: Chasse, pêche et cueillette ^{animale} ne donnent presque rien et on évite de tuer son bétail: "Abattre serait folie, comme est fou le geste du riche qui allume son cigare avec un billet de banque"(1).

C'est donc du règne végétal que les Foulah tirent le maximum de leur alimentation.

ALIMENTS VEGETAUX/

----- "Les végétaux comestibles sont si nombreux qu'on ne saurait ~~être~~ en donner ici une liste, mais quelques grandes divisions sont faciles: tubercules, racines, tiges (écorce, moelle), feuilles, fleurs, fruits graines. Ce sont là des coupures botaniques qui ne couvrent qu'une partie de la réalité et il faudrait les doubler d'une liste fondée sur les caractères culinaires, en distinguant les farineux qui peuvent provenir des parties souterraines, de la moelle, des fruits ou des graines, les végétaux charnus (parties souterraines, fruits ou grosses graines) et les végétaux verts (tiges ou feuilles)"(2).

FARINEUX:

Ce sont surtout les céréales:

Nous ne reviendrons pas sur le riz: les onze variétés de Oryza glaberrima et les 10 de O. sativa, sur les 12 de fonio (Digitaria exilis - Graminées) et les 4 de maïs (Zea mays - Graminées)

Citons, pour mémoire seulement, le gros et le petit mil (Sorghum spp et Pennisetum spp. - Graminées), les quantités cultivées étant extrêmement faibles.

Il faut ajouter aux farineux les pulpes desséchées des fruits du baobab (*Adansonia digitata* - Bombacacées), consommée délayée dans l'eau et celle des gousses de Néré (*Parkia biglobosa* - Mimosacées), consommée crue ou préparée surtout en galettes et gâteaux.

VEGETAUX CHARNUS:

Ce sont principalement les tubercules et les fruits

Tubercules:

Les tubercules cultivés, tout en n'étant pas spécialement prisés fournissent néanmoins près de 40% de de l'alimentation.

Nous avons vu (Chapitre II) les 3 variétés de patates (*Ipomea batatas* - Convolvulacées), les trois de taro (*Colocasia esculentum* Aracées), les six de manioc (*Manihot utilissima* - Euphorbiacées). L'igname (*Dioscorea* spp. Dioscoreacées) n'a qu'une faible importance étant donnée sa rareté, de même que la pomme de terre (*Solanum tuberosum* - Solanacées) cultivée surtout dans les environs de Dalaba pour être vendue.

Peu de tubercules sauvages: quelques ignames sauvages (Kape Bourouré) et quelques "Pouri" (Pouri bale, Pouri diane).

Fruits:

Fruits cultivés d'abord: Mangues et oranges très importantes et qui sont parfois la seule nourriture pendant des semaines; les papayes et les bananes, consommées aussi en grande quantité, les premières toujours crues, les secondes parfois cuites, mais le plus souvent crues.

Viennent ensuite les légumes: Tomate (*Lycopersicum esculentum* - Solanacées) et tomate cerise (*Lycopersicum esculentum cerasiforme* - Solanacées), tomates amères (*Solanum aethiopicum* - solanacées), citrouilles (*Cucurbita pepo* et *cucurbita maxima* - Cucurbitacées) et pastèques (*Citrullus vulgaris* - Cucurbitacées).

Il faut ajouter les quelque 35 fruits (voir ci-dessus page 22 à 25) qui, mis à part le koura (*parinarium excelsum* - Rosacées) qui est bien un aliment de base, sont des aliments d'appoint dont l'usage est plus ou moins important.

Il faut ajouter aux végétaux charnus diverses grosses graines de papilionacées: Haricots (*Phaseolus* spp.), Niébé (*Vigna unguiculata* variété sinensis), pois souterrains (*Voandzeia subterranea*), "Niébé konso", et les champignons dont trois espèces surtout sont consommées: Ponde konkoton, Ponde Débé et Ponde souloukou salaka

VEGETAUX VERTS:

Ce sont surtout les mucilages:

D'abord les Hibiscus (*Hibiscus esculentus*, *Hibiscus sabdariffa*, *Hibiscus cannabinus* et, probablement *Hibiscus asper*), dont, de même

de même que ^{pour} le Takou bad'di on utilise presque toujours toutes les parties: feuilles, tiges, fleurs, fruits, voire les racines comme mucilage.

Un certain nombre de feuilles sont consommées crues, telles celles de Koumbe (*Gynura* spp. - Compositées), de koumbe tiangol (*Adenostema erottii* - Compositées), de Gonde Goulé (*Strychnos trichlisoides* - Loganiacées)

Mais ces mêmes feuilles sont aussi utilisées comme mucilage en même temps que celles de *Lagera alata* (compositées), les jeunes pousses de différents ficus (Moracées), celles de *Sterculia tragacantha* (Sterculiacées), les feuilles de Borokou, de Boro-boro, de Sobon (ou Dyimbakérédié), de Béné, de Baobab (*Adansonia digitata*) etc ...

Mais le principal mucilage reste le gombo

ALIMENTS MINÉRAUX:

C'est le sel: Tanda, en provenance de Conakry par Mamou ou de Taolack par Labé.

-:-

Il faut faire une mention à part de deux séries de produits alimentaires qui, quoique rentrant par leur nature dans le cadre précédent ont une destination bien particulière: Les condiments et les matières grasses.

CONDIMENTS:

Il faut distinguer les condiments naturels et les condiments préparés.

Parmi les premiers, le plus commun, le plus connu est le petit piment ou piment enragé, d'un usage universel en Afrique: Niamakou en Foulah (*Capsicum frutescens* - Solanacées). Le *Capsicum annum* (Niamakou kikouli) est moins souvent utilisé. Les gousses de tamarinier sont aussi largement employées.

L'échalotte (*Allium ascalonium*) est la plus employée des liliacées. L'oignon (*Allium cepa*) et l'ail (*Allium sativum*) sont beaucoup moins communs. Le poivre de Guinée (*Piper guineense* - Piperacées), et le Poivre noir (*Piper nigrum*), ce dernier importé par le Sierra Leone, se rencontrent parfois sur les marchés. Le *Xylophia Aethiopica* (Anonacées), Guilé en Boulah est employé dans des cas très particuliers (Femmes accouchées).

Comme condiments préparés nous avons surtout Odi, les graines de Néré fermentées. Le sel végétal est très rarement utilisé en cuisine. On peut encore citer les racines de *Vernonia Amygdalina* (Compositées) ou dakouna.

MATIERES GRASSES:

En première place, sinon pour la quantité utilisée, du moins par le prix que les Foulah y attachent, vient le beurre de lait (Néban) ordinairement conservé fondu.

L'huile de palme (Tourhé néban) et le beurre de karité (Karhé Néban), tous deux importés sont largement utilisés.

Les arachides: Tiga, sont aussi couramment employées, soit telles, soit (plus rarement et seulement dans les environs du chef-lieu) sous forme d'huile achetée dans les factoreries.

Accessoirement viennent les graines de **Boghé** (Boghié), surtout dans la préparation des galettes, et les graines grillées de Guilin' ti (*Treculia africana* - Moracées), utilisées lorsque les arachides viennent à manquer.

Enfin on peut considérer comme matière grasse les termites qui sont récoltées en grande quantité et grillées lors du vol nuptial.

LES BOISSONS:

La règle musulmane interdisant tout alcool, le nombre des boissons est assez restreint.

La première, la principale est l'eau (N'dya). Important aussi est le lait caillé qui peut être considéré à la fois comme boisson et comme aliment

Viennent ensuite les infusions de baies, infusions vraies ou boissons plus ou moins fermentées, suivant la rigueur avec laquelle on applique les principes coraniques. Ce sont des infusions de N'dologa (*Pseudospondias microcarpa* - Anacardiées), de Tiouko (*Lannea acida* - Anacardiées), de Soumbala (*Harunga paniculata* - Hypericacées).

La préparation du Bili à partir des racines de Dyin'dyi est le plus souvent fermentée.

Les sirops européens (Grenadine, citronade etc..), les limonades, sodas etc... sont très appréciée, mais consommée seulement dans les centres.

La bière, selon les rigoristes est interdite, selon d'autres, elle est autorisée. Les boissons alcooliques préférées par ceux qui transgressent complètement les préceptes sont le cognac et le rhum.

REPARTITION:

Il serait intéressant de faire la répartition de ces aliments selon leur mode de cuisson, car leur valeur varie énormément avec celle-ci:

ALIMENTS CRUS:

Mises à part les graines de Néré et celles de Guillin'ti la totalité des fruits est consommée crue. Seules, parfois les bananes sont bouillies, grillées ou préparées en beignets.

Les racines, de manioc sont souvent aussi consommées telles quelles, fraîches ou sèches.

ALIMENTS BOUILLIS:

C'est le mode de préparation le plus courant. Les céréales (Fonio, riz, maïs), les légumes, les mucilages sont ainsi préparés, de même que les graines de Néré avant d'être fermentées.

ALIMENTS GRILLÉS:

Le grillage n'est qu'une technique accessoire: On fait griller avant de les employer les graines de coton, de guillin'ti les arachides. Les céréales subissent aussi un léger grillage avant que d'être bouillies.

ALIMENTS ROTIS/

La broche est très rarement employée (quelquefois pour les jours de fête), et le roti en vase clos n'existe pas.

ALIMENTS FRISS:

On fait revenir dans la matière grasse les ingrédients qui forment la sauce. Les farines de maïs, de Néré, quelquefois de fonio, sont frites lorsqu'elles sont préparées en beignets, galettes...

CONSERVATION DES ALIMENTSTECHNIQUE:SECHAGE:

C'est la principale employée. Seuls les poissons que l'on veut conserver sont parfois mis sur une claie au dessus du foyer qui les fume en même temps qu'il les dessèche. Cette technique est d'ailleurs mise en pratique seulement pour les poissons de taille moyenne (Silures, vouanga). Les petits poissons blancs, les crevettes sont simplement séchés au soleil. Poissons et crevettes sont d'ailleurs les seuls produits animaux conservés pour la vente et en assez grande quantité.

Tout en restant le séchage, la technique varie légèrement suivant qu'il s'agit des tubercules ou des céréales:

Tubercules:

Les patates sont finement découpées au coupe-coupe. Les quelques morceaux qui échappent à celui-ci sont terminés au couteau. Elles sont ensuite étendues soit sur une aire soigneusement damée et crépée (terre de termitières grises et bouse de vaches), soit sur une estrade de séchage: Benté (ph. 75). Celle-ci est faite de quatre gros pieux de 15 cm de diamètre en moyenne et d'une hauteur variant entre 1,50 et 2 mètres. Sur ces pieux on établit un plancher de rondins. Ex)

L'estrade de séchage sert pour tous les produits que l'on veut mettre à sécher, y compris les vêtements teints ou lavés.

L'aire de séchage (bété), surtout chez ceux qui ont de grandes quantités de produits à faire sécher (surtout dans les roundés) est parfois entourée d'une palissade de 2m à 2,50m de hauteur en branchages très serrés (hoggo)

Le manioc est simplement épluché avant d'être mis sur l'estrade de séchage, l'aire, ou plus simplement le rond empierré devant la case ou au milieu des cases (guérou) (ph.74)

Patates et manioc sont soigneusement retournés plusieurs fois par jour pour activer le séchage.

Le taro est conservé en entier et intact dans les greniers spéciaux (ofourou) que nous retrouverons au chapitre des contenants.

Les autres produits: piments, tomates amères (celles-ci coupées en morceaux de 5cm³ environ) etc... sont la plupart du temps mis à sécher sur un van (fétéo) comme d'ailleurs aussi les patates (ph.77) le manioc lorsque l'on a que quelques tubercules ou rhizomes. Le van est mis sur l'estrade, la véranda, le rond empierré etc...

Céréales:

La conservation des céréales suit deux étapes: pendant la première les gerbes séchent en meules, pendant la seconde, égrenées elles sont conservées dans les greniers que nous retrouverons au paragraphe des contenants.

Les gerbes, après être restées quelques jours sur place après un début de séchage sont mises en meules (Singhan, pl. singhanghii).

On peut distinguer deux types de meules: la meule longue et la meule ronde.

La meule longue: Les gerbes sont plantées sur une estrade, pied contre pied. Celle-ci a une dizaine de centimètres de hauteur. La tête de la gerbe étant toujours moins grosse que le pied, lorsque l'on arrive à 1,50 ou 1,80m., qui est la hauteur de la meule, celle-ci prend une allure de toit. La longueur de la meule est de 2 à 3 mètres et la largeur, 60 à 70 cm, c'est à dire de la longueur de deux gerbes bout à bout. De distance en distance, des pieux verticaux assurent la solidité de l'ensemble. (ph. 71)

Les meules circulaires sont construites sur le principe des meules longues avec estrade et pieux verticaux, mais celle-ci a la forme d'une couronne au lieu d'être en longueur, et il n'y a qu'un rang de gerbes avec l'épi tourné vers l'intérieur (C'est le type de meules que l'on construit dans les concessions, et les épis vers l'intérieur sont protégés des poules etc...). La meule a environ 120cm.

de hauteur et 2 mètres de diamètre (ph. 73).

La meule est parfois pleine, c'est à dire que l'intérieur de la couronne est rempli de gerbes. En ce moment les pieux de soutien sont inutiles et sont parfois remplacés par une ou deux buches posées sur la meule pour la consolider. Les dimensions en sont ordinairement les mêmes que pour la précédente (ph. 82)

Ces deux types de meules sont utilisés pour le riz et le fonio. Lorsque la meule est à l'intérieur de la concession, comme c'est le cas chaque fois que le lougan est assez important, elle est dressée sur celui-ci même et, dans ce cas, pour la protéger des ruminants qui viendront paître l'éteule, on l'entoure d'une haie d'épineux.

Les épis de maïs sont suspendus uns à un, ou deux par/deux aux bambous de la charpente. La fumée du foyer active leur séchage et assure leur protection contre les charançons. Le maïs n'est presque jamais égrené à l'avance et par conséquent ne passe jamais dans les greniers.

Les épis de mil, toujours très peu nombreux sont souvent enfilés, l'épi en haut dans les liens qui fixent extérieurement la paille du toit, pendant la saison sèche; sinon et pendant la saison des pluies, ils sont suspendus par petites poignées, à l'envers comme les épis de maïs, aux solives du toit.

CONTENANTS:

Le pays Foulah peut être rattaché à la zone des greniers intérieurs. En fait celle-ci est surtout forestière, et il faut plutôt voir ici un phénomène de convergence: les Foulah ont conservé de leur origine nomade ~~de~~ l'habitude de garder les graines dans des paniers...

Très peu de greniers extérieurs et pas d'originaux si ce n'est les greniers à taro.

Les greniers extérieurs à céréales (Toumousoual) sont en torchis d'argile, quadrangulaires avec des toits de chaume. Ils sont placés sur une estrade de 30 à 50 cm de hauteur. Ils se rencontrent/ chez quelques grands cultivateurs de roundés (malinkés surtout, et le type du grenier est d'ailleurs malinké) et, exceptionnellement, chez des notables foulah qui, devant la défection des matioubé, se sont mis à cultiver de grands terrains avec leur famille. Il n'en reste pas moins qu'ils sont très rares. Les seuls que j'aie pu voir, chez des Foulah et chez d'anciens matioubé étaient dans le canton de Kankalabé. (Grenier d'un ancien matioudo malinké: ph. 43 - Grenier d'un notable Foulah: ph. 76)

Les greniers à taro: ofourou(ph. 77) rappellent de très près la petite case conique Foulah (Case et grenier comparés: ph. 88 & 89) ou les cases de surveillance des troupeaux et des cultures. Ils n'en

différent que par la taille: Ils sont fait d'une armature conique de branches distantes de 40cm environ à la base. Horizontalement, tous les 30cm environ sont fixés des cercles concentriques de branches souples liés avec des écorces ou des lianes. Sur cette armature on jette 5 à 10 cm de paille fine liée avec des écorce. La porte est un carré de branches et de paille de 40 cm de côté. La fermeture de celle-ci est assurée avec des pierres ou de grosses bûches

~~Mais~~ à part ces greniers^{à l'air}, tous les greniers foulah ne contiennent que des plantes égrenées, ou découpées et epluchées. Tous aussi sont intérieurs. Il en existe deux grands types: le grenier en torchis et le grenier en vannerie.

Le grand grenier intérieur en torchis est le moins commun. Cela tient surtout à sa grande capacité: 800 à 1.000 litres: Peu de personnes ont des récoltes suffisantes pour le remplir... Il a 1,80m de hauteur en moyenne et 110cm de diamètre maximum. Sa forme est cylindrique, légèrement fusiforme avec, à chacun des tiers, un renflement de consolidation. Il a deux orifices: un supérieur qui sert à le remplir, et à le vider tant que l'on peut atteindre les graines qu'il contient avec le bras. Le second inférieur permet de finir de le vider. Chacun de ces orifices a dix centimètres de diamètre en moyenne. Lorsque le grenier est plein, on les bourre avec des feuilles et l'on assure la fermeture avec du torchis. Ce grenier repose sur quatre pieds toujours en torchis et en forme de cône renversé. C'est le bembal (ph. 20).

Il en existe aussi, du même modèle, mais d'une contenance de 20 à 30 litres seulement: les Bembou.

Les greniers en vannerie: Sangare, sont ordinairement en bambou. Leur contenance varie entre 50 et 300 litres, mais leur aspect reste toujours le même: un cylindre de vannerie légèrement fusiforme (cf. les ruches) à brins tissés en excès. Il est le plus souvent enduit avec le guougol, le crépi classique Foulah. Lorsqu'il est plein, l'ouverture qui est la partie supérieure du grenier est bouchée avec une petite claie ~~supérieure~~ jointoyée avec du torchis. (ph 78)

Un panier de forme particulière, le hontore, sert souvent comme grenier (ph. 79):

C'est un grand panier bombé en vannerie à brins tissés en excès. Dimensions: Hauteur 40cm; Diamètre maximum: 50cm; Diamètre minimum: 30. Il est fermé par un couvercle qui est parfois surmonté par un autre panier de même technique et dont la base fait corps avec le dessus du couvercle, tout en étant beaucoup plus petit que lui (Diamètre supérieur: 21 - Diamètre inférieur: 12 - Hauteur: 10) La contenance de ce second panier est d'environ deux mesures (environ deux litres)

Ces deux paniers superposés sont enduits intérieurement du

crépi classique (bouse et terre de termitières grises) et extérieurement d'écorce pilée de Dafi ou de Tiévé (*Daniella olivieri* - *Caesalpiniacées* ou *Bridelia micrantha* - *Euphorbiacées*), qui leur donnent leur teinte ocre. La partie la plus bombée du panier principal est ornée de vannerie en diagonale.

Dans le Nord-Est du cercle on rencontre des greniers faits en folioles de raphia (*Raphia gracilis* ou *R. sudanica* A. Chevalier) - *Palmees*), Lébé en Foulah. La vannerie en est à brins tissés, mais si lâches qu'elle forme des carreaux de 10 à 15 cm de côté. Le grenier est garni intérieurement de feuilles de popo (*mytraguna stipulosa* - *Rubiacees*) au fur et à mesure qu'on le remplit. Il a une forme presque sphérique (ovosphérique) et on le ferme avec des feuilles de popo et un lien en lianes.

A tout ceci, il faut ajouter les différents paniers dont il a été parlé à la *Bœillette*.

Les femmes déposent leurs condiments, leur sel etc... dans les nombreusesalebasses qui garnissent le Katanol, le rebord de banco qui tourne autour de la case. Mais, théoriquement, les seulesalebasses à condiments sont le koromou, la petitealebasse à très courte poignée (fig. 29) et le pelletou, la minusculealebasse hémisphérique (fig. 28).

Citons, mais pour mémoire seulement, parce que très rare, le canari à miel (Fayande n'diouri ou doumbourou) (fig. 27) et Dioniorde le canari à tisane: C'est un vase ~~xxxx~~ sphérique à ouverture très étroite et col relativement long dans lequel on entrepose les tisanes préparées à l'avance.

Dans la case, greniers etalebasses sont le plus souvent disposés sur le pourtour de la case tandis que pantore et paniers divers sont sur le daggal, le plafond-grenier de la case avec les nattes de réserve etc...

PREPARATION ALIMENTAIRE

TECHNIQUE:

EGRENAGE:

"C'est la première opération de préparation à laquelle soient soumis un grand nombre de végétaux, notamment les céréales et les légumineuses"(2).

Le riz et le fonio sont égrenés avec les pieds. Le travail a lieu sur une aire soigneusement damée, parfois crépie avec le guiougol, près des meules. Lorsqu'il s'agit de meules longues, celles-ci étant le plus souvent disposées à angle droit, l'aire est installée dans le demi carré qu'elles forment ainsi. Lorsque la meule est entourée d'une haie d'épineux (ph. 71), un homme depuis l'intérieur pas-

se les gerbes aux égreneurs. Ceux-ci, sans éparpiller la gerbe piétinent l'épi avec le pied droit en faisant tourner la javelle avec le pied gauche passé par dessous l'épi. Pour s'aider, les égreneurs s'appuient parfois à une grosse branche horizontale fixée à environ 1 mètre de hauteur sur deux piquets plantés de chaque côté de l'aire.

Le maïs s'égrène ordinairement à la main: l'épi étant serré des deux mains, on fait tourner celles-ci en sens inverse l'une de l'autre. Les grains se déchaussent assez facilement. Parfois, mais plus rarement on utilise le couteau. L'épi étant serré de la main gauche on glisse la lame du couteau entre les rangs longitudinaux des grains de maïs et on fait avancer le couteau en poussant à droite et à gauche. On enlève ainsi 5 ou 6 rangées de grains. On recommence 4 ou 5 fois suivant la grosseur de l'épi. Il ne reste plus alors que quelques rangs que l'on peut facilement enlever suivant la première méthode.

Les légumineuses (*Phaseolus* spp. , *Vigna unguiculata* var. *sinnensis*) sont égrenées à la main, selon la vieille méthode des veillées campagnardes de France: on ouvre les ossees avec les doigts et on retire les graines

Les arachides sont égrenées en écrasant la coque entre le pouce et l'index replié. On a tige obade (arachides décortiquées).

Les gousses de Néré sont ouvertes comme les gousses des légumineuses, mais en outre on sépare soigneusement les graines de la pulpe jaunée dorée.

Notons en outre l'égrenage ~~du~~ du coton. Cette opération ~~est~~ est surtout le premier acte de la préparation des fibres du coton en vue du tissage. Mais les graines étant parfois utilisées en cuisine, nous pouvons placer cette opération ici. Le fruit du cotonnier est placé sur la meule, pierre parallélépipédique d'environ 30 cm de longueur, 10 de large et 5 à 10 d'épaisseur. On l'écrase avec une aiguille, parfois en bambou, mais bien plus souvent en fer, ~~mais~~ 25 à 30 cm de longueur et 0,5 de diamètre que l'on roule d'arrière en avant. Les graines sont ainsi entraînées et les fibres sont ensuite retirées en arrière, contre soi. (fig. 43)

FILTRAGE:

Le seul filtre employé est le filtre à sel végétal:

On plante trois pieux fourchus de 75 cm de hauteur environ. Sur les fourches on lie trois branches horizontales formant ainsi un triangle. Sur ces branches on pose le filtre proprement dit et entre les pieux, un canari où coulera le liquide.

Le filtre lui-même peut-être fait de plusieurs façons. Dans le Nord-Est de la subdivision, c'est un cône de branchages de 75 cm de diamètre à la base et 50 cm de hauteur environ. A la base les baguettes sont distantes de 20cm environ et réunies au sommet. Elles sont maintenues en place par des cercles concentriques distants de 5 cm environ. L'intérieur est garni de paille. Le cône est posé la tête en bas sur les branches.

Dans le Sud ouest de la subdivision, nous avons le même cône de baguettes, mais la paille est remplacée par des feuilles de Popo (*Mytragyna stipulosa* - Rubiacées).

Sporadiquement on rencontre des filtres en poterie. Ces poteries ont l'allure de canari à indigo dont le fond est cassé, c'est à dire que eux aussi sont coniques. On les garnit intérieurement de paille.

On met la cendre sur la paille ou les feuilles puis on verse l'eau qui entraîne la potasse dans le petit canari inférieur.

NETTOYAGE:

Une fois égrenés; le riz et le fonio sont mis en petit tas et grossièrement nettoyés avec un panier en guise d'éventail. Les grains sont ensuite mis, mesure après mesure dans un van circulaire que l'on tourne rapidement pour faire monter à la surface les brindilles, les grosses balles etc... Celles-ci sont enlevées à la main. Des secousses rythmiques font ensuite sauter grains et balles restantes et le vent entraîne ces dernières. On se place évidemment de façon à ce que le vent arrive latéralement.

Ce van : fétéo, est en vannerie en diagonale tissée, trois pris, trois sautés, serrée, à brins plats et larges (1 cm). Ce sont de fines lamelles de bambou et parfois des folioles de lébé (palmier raphia). Les bords du van sont pris entre deux lames de bambou épaisses chacune de 1/2 cm et larges de 1,5 cm à 2 cm., liées avec des fibres de bambou. Il a la forme d'un disque dont le diamètre est en moyenne de 55 cm et dont les bords, légèrement relevés lui donnent une profondeur de 5 à 7 cm. Il est enduit intérieurement et extérieurement d'écorce pilée de Dafi ou de Tiévé (*Briafelia micrantha* - Euphorbiacées ou Danielle Olivieri - Caesalpinacées), qui lui donne sa teinte ocre.

DECOUPAGE:

Nous avons vu (Conservation alimentaire) que les patates étaient découpées au coupe-coupe et affinées au couteau. Tout autre travail de découpage : fruits, viande etc... sont faits au labi, soit le couteau de poche: Matimourou (fig. 14) soit le grand couteau droit hounméi (fig. 13.)

BROYAGE ET CONCASSAGE:

Le seul instrument est le mortier (Wouorou) (ph. 82 et 83). La meule existe, mais elle est employée seulement dans l'égrenage du coton. Le broyeur n'existe pas. Lorsque par exemple on veut écraser un mélange de miel et de farine de Néré ou de maïs pour faire des galettes et que, au lieu de pétrir dans unealebasse, on se sert d'une meule à égrener le coton, on utilise comme broyeur le fond d'unealebasse.

Le mortier est le mortier classique africain de 65 cm de hau-

teur environ et de 30 cm de diamètre en moyenne à l'ouverture, rétréci au dernier quart inférieur de façon à marquer le pied et fait d'un tronc d'arbre évidé.

Le pilon (hounodougou) est une branche de 150 à 200 cm de longueur et de 7 à 8 cm de diamètre à chacune de ses extrémités arrondies. Il se rétrécit progressivement jusqu'à 4 ou 5 cm en son milieu pour faire la poignée.

Ce mortier existe aussi en très petit modèle (25 cm de hauteur, 12 de diamètre etc... avec un pilon en proportion. Il est utilisé par les vieillards édentés pour piler leurs noix de kola avant de les manger. C'est le boboum.

Il faut citer le mortier particulier dont je n'ai rencontré qu'un seul exemplaire dans un roundé de Ankabalabé. C'est un mortier à double trou, l'un de taille ordinaire (Profondeur 27 cm. - Diamètre: 27 et 21 cm.), l'autre plus petit (Profondeur 18 - Diamètres: 14 et 17). Le premier est destiné aux céréales, tubercules etc..., le second aux condiments. La hauteur totale du mortier est 62 cm, son diamètre dans l'axe des deux trous: 42 cm, son diamètre transversal maxima: 31 cm. (voir fig. 21). Extérieurement il est orné de dessins en creux.

BARATTAGE:

Nous retrouverons avec le matériel de cuisine proprement dit la mouvette à sauce et la cuillère à remuer.

Mais le lait a sa mouvette propre: Bourgal (fig. 33) qui sert d'une part à battre le lait caillé (kasan) pour le mélanger avec le petit lait (tiakoule) avant de le servir, d'autre part à battre la crème pour faire le beurre. C'est une baguette de 30 à 50 cm de longueur à une des extrémités de laquelle sont liées en double croix par rapport à elle deux minces et courtes baguettes (6 ou 7 cm). Pour l'utiliser on la fait tourner rapidement entre les paumes des deux mains par sa partie écorcée de l'extrémité.

CUISON:

La cuisson directe est assez rare: cuisson des patates, du manioc ou du maïs sous la cendre, c'est à peu près tout. Le mouton cuit à la broche est encore beaucoup plus rare.

La crémaillère est inconnue.

La cuisson indirecte par contenant posé sur trois pierres ou sur un trépied métallique (Kéré) est la seule réellement pratiquée.

Quatre sortes de récipients sont utilisées:

Le canari à cuire la bouillie: Fayande
Le canari à cuire les sauces: Payanou
Le canari à griller: féré
Le canari à cuire à la vapeur: Yakéré.

Les deux premiers ne sont différents que par la taille; ce sont des récipients sphériques, à ouverture moyenne: Les dimensions varient, mais d'une façon générale le canari à bouillie a 20 cm de hauteur et 25 de diamètre; celui à sauce a 18/15cm.

Il faut ajouter à ceux-ci le canari de réserve d'eau: Lon'de, de même forme mais de plus grande taille (30/35cm) Outre set usage, il est aussi employé pour les grandes cérémonies comme canari à cuire le plat, le fayande servant alors à cuire la sauce: question du nombre des consommateurs.(fig. 22)

Le canari à griller (fééré - fig. 23) est en forme de calotte de sphère ou d'hémisphère de 25 cm de diamètre environ et 12 cm de hauteur.

Le ~~X~~akéré (fig. 25), canari à cuire à la vapeur (canari à couss-couss) est plus haut que large, contrairement à la majorité des poteries foulahx (30/25 cm.). Il se rétrécit à son tiers inférieur de façon à pouvoir poser le léfa qui maintiendra au dessus de l'eau les produits que l'on veut cuire à la vapeur.

Il existe des couvercles de canari en poterie: Hédo kienkon (fig. 39) en forme de demi sphère en poignée intérieure centrale, verticale ou en arc de cercle. Cette forme hémisphérique (hauteur 10cm - Diamètre: 24) permet de fermer quasi hermétiquement (grâce aussi à l'ouverture en biais des poteries)/ des récipients de tailles très différentes.

Deux instruments servent à remuer les mets pendant la cuisson:

Pour remuer les plats on utilise le sarougal: la palette à remuer (fig. 36). C'est un long manche terminé par une grossière palette rectangulaire.

La mouvette à sauce (fig. 34) est une baguette terminée par un V. (véléguierou).

Le plat une fois cuit est retiré du canari avec Bingaval la cuillère ornée fig. 35). C'est une cuillère de 35 cm de longueur (manche 20 cm., cuillère 15cm) et de 10cm de largeur en moyenne et de 1 cm à 1,5 cm d'épaisseur, ordinairement taillée dans le bois de In'dama (Holarrhena africana - Apocynacées). Le dos de la cuillère et du manche sont ornés de dessins géométriques en creux faits au fer rouge.

RECETTES CULINAIRES:

Ce sont là les préparations théoriques, telles qu'elles ont lieu dans les meilleures conditions. Ce ne sont pas toutes les recettes culinaires, mais les principales, les lignes

générales, chaque ménagère ayant ses préférences pour telle ou telle matière grasse, tel ou tel mucilage etc...

Nous allons distinguer cinq parties:

D'abord la préparation des accessoires, c'est à dire des divers ingrédients qui entreront dans la préparation proprement dite - de la sauce surtout - et qui antérieurement ont subi une préparation particulière.

Puis nous passerons à la préparation proprement dite des plats principaux: bouillies, couscous etc...

Les sauces, accompagnement obligatoire de tout plat africain auront leur paragraphe.

Un certain nombre de petites préparations: galettes, petites bouillies etc...seront ensuite mentionnées..

Les quelques boissons Foulah qui ont une technique particulière de préparation viendront en dernier lieu.

ACCESSOIRES:

Ce sont surtout les condiments et les matières grasses.

Les mucilages sont ordinairement tous employés verts (Voir ci-dessus aliments végétaux verts). Seules les feuilles de baobab sont mises à sécher sur un van, pilées avant d'être utilisées.

Condiments:

Le sel végétal(kiékiri) d'un usage si répandu en Afrique est ici, rarement utilisé en cuisine: D'une part il sert à préparer le savon végétal (avec de l'huile de Carapa procera - Méliacées ; de Lophira alata - Ochnacées ; de Jatropha circas - Euphorbiacées ; de Ricinus spp. - Euphorbiacées; avec de l'huile de palme, du beurre de karité etc...), d'autre part on l'ajoute à la teinture d'indigo comme mordant. Il est aussi parfois employé en cuisine, sous sa forme liquide, sans être concentré par évaporation.

Il est préparé à partir des centres de Fonio (*Digitaria exilis* -Graminées), de Néré (*Parkia biglobosa* - Mimosacées), de Bouloukountou (*Cussonia Djalonnensis* - Araliacées) etc...

Les graines de Néré fermentées (Odi) sont, comme partout en Afrique où les Européens les connaissent surtout sous le nom de Soumbara (terme Bambara), un des principaux condiments:

Les gousses de Néré (tara) sont cueillies et étendues au soleil. Une fois sèches on les ouvre à la main et on sépare la "farine" (Koundi kanda) des graines (kenda). Celles-ci sont mises à cuire dans un canari puis lavées à grande eau, si possible dans l'eau courante d'un marigot pour en faire partir les pelures. On les fait ensuite recuire

très longuement. On les entasse alors deux jours sur un van (fété-o) pour les faire fermenter. On les fait ensuite sécher au soleil pendant une journée puis on les met en boules de 3 à 4 cm de diamètre.

Les racines de Dakouna (*Vernonia Amygdalina* ou *V. colorata* - Compositées) sont écorchées et pilees.

Les gousses de tamarinier sont mises à macérer dans l'eau et cette eau est employée pour faire les sauces.

Matières grasses:

Deux matières grasses largement employées sont importées: l'Huile de palme et le beurre de Karité. Préparé localement il y a surtout le beurre de lait :

Beurre: Lorsque le lait est caillé, on retire la crème (Tietam gorho) avec une petite demi-gourde calebasse (niédoudé) et on la verse dans une calebasse ronde de taille moyenne. Lorsque celle-ci est à moitié pleine, parfois au bout de plusieurs jours, elle est barattée avec le bourgal. Le beurre ainsi obtenu est mis dans une calebasse de grande taille avec de l'eau, lavé et pétri. Il est ensuite entassé dans une petite plat du même type que celui avec lequel on sert la sauce. Ce canari s'appelle alors timbere Neban (Pour la sauce on l'appelle timbere mafe ou plus simplement Timbere) (fig. 24). Parfois le beurre est fondu dans le *dayande* ou plus couramment le *payanou* et conservé dans une bouteille ou un timbere.

Les arachides sont employées grillées (*Tiga sahadé*). Pour cela on utilise le féré. A la récolte, lorsqu'elles sont fraîches, pour faciliter l'opération on les mélange avec du sable. Sèches elles sont grillées telles qu'elles.

Elles sont très rarement consommées ou employées bouillies (*Tiga defadé*).

Les graines de coton considérées comme un ersatz des arachides, sont grillées comme celles-ci, mais jamais avec du sable.

Les graines de Guilin'ti (*Tréculia africana* - Moracées) sont, elles aussi une matière grasse de suppléance. Le fruit mur est mis à rourir puis décortiqué. La pulpe est jetée, les graines grillées et employées comme les arachides.

PLATS PRINCIPAUX:

Ce sont ceux qui sont presque toujours consommés avec la sauce ou le lait caillé.

Fonio:

Il est pilé dans le mortier puis vanné avec le fétéo pour éli-

miner le son : foro. Il est ensuite lavé et mis à sécher sur le van. On a alors le Fonio ounadou où les graines concassées sont appelées Doumou Nenndi. Elles sont beaucoup moins appréciées que les graines entières, mais ce n'est que pour les grandes occasions qu'on les sépare avec le van, sans les jeter d'ailleurs.

On fait alors légèrement griller le fonio dans le féré en remuant avec la cuillère sarougal. On le met ensuite dans unealebasse ou un canari pour le laver de nouveau.

Il est ensuite versé avec un peu de sel et de l'eau dans le fayande: Cuit il est retiré avec le bingaval, la cuillère décorée et soigneusement arrangé en dôme dans unealebasse (ou une cuvette). On a Niiri fonio.

Si ce plat est préparé très clair (avec beaucoup d'eau) on a Parou Fonio.

Le fonio peut aussi être cuit à la vapeur. La préparation est la même que pour Niiri fonio jusqu'au second lavage. Il est ensuite étendu sur un van où on le laisse sécher en le remuant de temps en temps.

D'autre part on remplit à peu près à moitié la partie inférieure d'un yakéré avec de l'eau. Sur la gorge on met un léfa: disque de vannerie spiralée cousue, et on met ensuite le fonio. On laisse cuire 15 à 20 minutes puis on le sort, on l'étend sur le fétéo en remuant, quand il est presque sec on le remet dans le yakéré, et ainsi de suite quatre fois.

Il est ensuite arrangé dans laalebasse. On a lakibi fonio.

Riz:

Il est souvent préparé comme le fonio première méthode: Niiri maro

Parfois ce plat est aussi préparé très clair (avec beaucoup d'eau). On le sert alors le plus souvent avec du lait et du miel (ordinairement le matin). C'est le Gossi.

Maïs:

Il est le plus souvent cuit à la vapeur: on le pile une première fois pour le décortiquer. Il est ensuite vanné et lavé. On le pile une seconde fois pour le rendre granuleux (taille des grains de fonio). Il est ensuite cuit dans le Yakéré comme le fonio. C'est le lakiri kaba.

On peut aussi en faire une bouillie. Alors au second pilage le maïs est réduit en farine grossière. Celle-ci est versée dans le fayande avec plus ou moins d'eau suivant que l'on veut faire une bouillie claire pour le matin ou un plat plus consistant pour les autres repas. C'est le Farou kaba.

On prépare aussi (quoique assez rarement) le Niiri kaba avec le maïs granuleux (voir ci-dessus Niiri fonio).

Le m'boéri est une bouillie claire faite avec du son de maïs (ou de fonio) à laquelle on a mélangé du citron, du miel et de l'eau.

Patates:

Fraîches, elles sont épluchées et coupées en tranches. Sèches elles sont employées telles quelles: on les met dans le fayande avec de l'eau et une fois cuite on les retire et on les sert avec la sauce comme les céréales.

Lorsqu'elles sont sèches on peut aussi les piler et les faire cuire à la vapeur. Lorsque, sous l'effet de la cuisson et de la vapeur "elles montent", on les retire et on sert.

Le taro conservé dans son grenier spécial (donc toujours relativement frais), l'igname, l'igname sauvage, les tubercules de Pouri bale, de Pouri diane (4), tous arrachés au fur et à mesure des besoins, le manioc lorsqu'il est frais sont coupés en tranches, mis à sécher quelques heures au soleil et cuits dans le fayande comme les patates.

Le manioc, lorsqu'il est sec, est pilé dans le mortier pour être réduit en farine et préparé comme la bouillie de maïs.

LA SAUCE:

Très souvent, surtout pour les plats cuits à la vapeur elle est remplacée par le lait caillé et battu.

On peut distinguer deux grands types de sauces: la sauce à la viande (ou -plus rarement- au poisson) et la sauce aux graines de Néré fermentées. Mais d'une façon générale toute sauce comporte:

- De la viande/téou (de boeuf, de mouton de chèvre ou de gibier ou du poisson, ou des graines de Néré fermentées.

- Des légumes (pas nécessairement): tomates, tomates amères etc
- des condiments (Voir ci-dessus page 76), mais toujours au moins du sel et du piment.
- Un mucilage (Voir ci-dessus végétaux verts page 75)
- Un corps gras (Voir cidessus page: 77)

Pour la sauce à la viande on met le beurre (ou le beurre de karité ou l'huile de palme) à revenir dans un payanou. Lorsqu'il est bien cuit, on y jette la viande, les tomates, le piment, le sel. Lorsque ces produits sont légèrement frits on ajoute l'eau puis le sel. On couvre et on laisse la cuisson se terminer.

La sauce au soumbara se prépare à partir de la pâte d'arachides comme matière grasse. Les arachides sont pilées, mises dans le payanou. On y met le soumbara, le gombo, les légumes, le sel, le piment et l'eau.

La sauce aux graines de Néré fermentées étant assez maigre comprend presque nécessairement des tomates et des aubergines (tomates amères) du Gombo, des arachides (plutôt que les corps gras habituels), sel et piment. Mais lorsque la disette se fait sentir elle peut être réduite à sa plus simple expression: mucilage de cueillette, graines de Guilin'ti, graines de Néré fermentées (sel) et piment.

Il est à noter que certains mucilages comme les feuilles de Tiapelegué (*Sterculia tragacantha* - Sterculiacées) ou de Fourou-fourou (*Lagera alta* - Compositées) etc... sont employées seulement dans les sauces accompagnant le fonio, de même que le Guilé (*Xylophia aethiopica* - Anonacées) est le seul condiment employé pour assaisonner la sauce servie avec le riz des femmes pendant la semaine qui suit leur accouchement.

Mais les plats préférés restent le riz blanc avec la sauce à la viande ou le couscous de maïs blanc avec le lait caillé. C'est le menu des jours de fêtes, c'est le plat que l'on offre aux hôtes que l'on veut honorer, voire à ses suivants...

PLATS SECONDAIRES:

Les patates, surtout les grosses patates rouges, précoces sont parfois cuites à l'eau avant d'être séchées au soleil. Elles sont alors consommées comme friandise.

Le plus souvent le taro est cuit à l'eau, épluché et mangé tel quel.

Les tubercules de Pouri (4) sont aussi consommées comme le taro, mais toujours après un rouissage préliminaire d'une nuit, le tubercule ayant été au préalable coupé en tranches.

La farine de Néré (Koundi kenda) est parfois délayée avec du lait et façonnée en petites boules.

Elle est aussi préparée en la mélangeant avec du miel et parfois un peu d'eau.

La farine de maïs peut être préparée avec du miel et de l'eau. On a de petites galettes appelée ghomi.

Elle peut aussi être préparée comme suit: On grille des graines de coton (boghié) dans le féré puis on les pile. La pâte obtenue est mélangée à de la farine de maïs. On façonne de petites boules qui sont considérées comme friandises:

On peut aussi la griller et la mélanger avec du miel et du sucre. Les galettes ainsi façonnées s'appellent Kagna.

On prépare aussi des beignets de maïs ou de fonio en pétrissant la farine avec des bananes préalablement bouillies, de l'eau et du sel. On façonne de petits beignets : vouomi qui sont ensuite frits.

BOISSONS:

Le lait et l'eau avons nous dit. Mais, aussi on prépare une boisson à partir de différentes baies: entre autres, celles de Tiouko (*Lannea acida* - Anacardiacees), de soubala (*Harunga paniculata* - Hypericacees) ou de n'dologa (*Pseudospondias microcarpa* - Anacardiacees).

Quelle que soit la baie utilisée, on procède de deux façons différentes suivant les régions.

Ou bien on pile des fruits, on les plonge dans l'eau bouillante et on laisse infuser. La mixture est ensuite filtrée dans un filtre tel que celui qui sert à faire le sel: végétal.

Ou bien dans un canari à fond cassé, on met une grande feuille (taro ou popo par exemple) ~~perce~~ à petits trous. Sur cette feuille on met les baies légèrement écrasées. Ce canari est posé sur un autre. On verse de l'eau qui filtre lentement.

Théoriquement la boisson obtenue est consommée immédiatement sans qu'on la laisse fermenter.

Le bili: On arrache les bulbes de Dyindyi, on les lave, les fait bouillir puis on pile le mélange à ^{de} la cendre. On laisse ensuite sécher au soleil. Le mélange est mis dans un filtre et on fait passer l'eau.

D'autre part on pile du fonio que l'on fait ensuite griller. On arrache des racines de Sindia (*Cassia sieberiana* - Caesalpinacees) et on les lave. Dans le liquide précédemment ~~préparé~~ on fait bouillir le Sindia et le fonio. On filtre à nouveau et on laisse refroidir la boisson ainsi obtenue.

ABSORPTION DES ALIMENTS

Le repas se prend ordinairement assis à terre dans la case, le mets étant servi dans une grandealebasse.

Les instruments particuliers à l'absorption des aliments sont les plats pour servir la sauce ou le lait.

Ce sont surtout les Kounda: Koundaval quand il est grand ou de taille moyenne, koundahou quand il est de petite taille. Pour chaque taille il existe deux modèles qui portent le même nom. Les kounda ne sont distingués que par leur couleur, blanche (naturel) ou noire suivant leur destination:

Blanc: pour servir le lait

Noir (noirci par un brûlage léger ou par friction avec des graines de coton grillées et mélangées avec du beurre): pour servir la sauce ou la viande.

Il en existe parfois de très grand modèles,, couleur naturelle (10 à 15 litres), sans couvercle ni pied qui servent à aller/chercher et surtout à mettre l'eau en réserve.

Les Aounda , comme tous les travaux de boissellerie sont faits par les Laobé (sing. Labo) qui pour la région sont installés à Diangolo dans le canton de Dalaba (3). Ils sont fait, comme tous les travaux des laobé en bois léger de bantan (Fromager : Ceiba pentandra Bombacacées).

Le modèle le plus simple qui existe en toutes tailles est un bol hémisphérique avec ou sans couvercle plat à bouton (Fig. 38)

L'autre modèle, qui a presque toujours un couvercle est aussi hémisphérique à l'intérieur ~~mais~~ il a un pied. Il rappelle l'aspect d'un bol européen, mais un peu plus trapu. . Il est la plupart du temps orné de cercles creusés autour du corps du bol (fig.37)

La sauce peut aussi être servie dans le timbre, canari rond à flancs presque verticaux (fig.24).

quelque soit le plat à sauce employé, celle-ci est toujours retirée au payanou avec la calebasse à sauce: Niedoode mafe (fig. 31) C'est une demi gourde calebasse à manche droit de taille moyenne.

Pour manger, après les ablutions rituelles, le plus âgé ou le notable prend le plat à sauce et verse celle-ci sur le dome formé par le plat dans la calebasse. De la main droite -toujours- il remue pour mélanger un peu la sauce (ou le lait) avec le plat, puis avec les trois premiers doigts il prend une petite poignée qu'il façonne en boule et porte à la bouche en tenant la paume de la main vers le bas et faisant glisser la main de haut en bas. Puis chacun se met à manger, toujours avec les mêmes gestes.

Lorsqu'il s'agit d'une bouillie très claire on la boit ordinairement avec une demi gourde calebasse. Certains en possèdent une spéciale: Niedoode m'boéri, à manche très long. Ces demi-gourdes calebasses sont parfois décorées de traits géométriques et elles servent alors d'ornement. On les suspend contre un mur par un petit trou à l'extrémité du manche.

On boit ordinairement à l'aide d'une demi gourde calebasse à manche incurvé. On en distingue deux types:

Le koroloude a le manche incurvé vers la droite si on tient la calebasse debout le manche en l'air, la partie concave tournée vers soi. Il est employé pour boire.

Le Niedoode kosan (litteralement: demi gourde calebasse à lait caillé) a le manche incurvé vers la gauche et sert en principe à prendre et transvaser le lait.

On ne peut pas ne pas mentionner le façon dont les Foulah "boivent" les oranges. Ils en font une très grande consommation, et la technique employée donne au "buvreur" une sensation beaucoup plus désaltérante:

L'orange est tenue de la main gauche et de la droite on tient le couteau, le dos de la lame tourné vers soi. On fait tourner l'orange de façon à ce que le couteau tranche dans le milieu du mésocarpe dont une partie reste collée à l'orange et l'autre au zeste. Celui-ci est détaché en un long ruban. Une des extrémités du fruit est découpée. On suce l'orange par cette partie sectionnée en pressant avec la main droite. La partie du mésocarpe qui est restée sur l'orange empêche celle-ci d'éclater

N.B.: On racle le zeste des oranges dont on veut extraire l'essence. Il ne reste donc que le mésocarpe et la pulpe. Une fois ainsi préparées, les oranges sont "bues" de la même façon.

MENUS ET RATIONS

Les rations varient énormément avec les saisons, mais aussi avec les conditions sociales.

Ces taux moyens sont ceux des périodes d'abondance et pour les grandes personnes. Chez la majorité des gens on se contente d'ajouter au nombre de mesures par repas une poignée ou deux suivant le nombre des enfants. Cette ration quotidienne peut ainsi être divisée: $\frac{3}{8}$ pour chacun des deux grands repas de la journée (midi: ~~l'après-midi~~; soir: hirande), $\frac{1}{4}$ pour le repas du matin: ~~Tilounkayé~~ (c'est à dire que la ration du repas du matin est sensiblement égale aux $\frac{2}{3}$ de chacun des deux grands repas). C'est d'ailleurs le repas le plus couramment supprimé lorsque les greniers commencent à se vider:

Fonio: 2 mesures soit environ 1200 grammes en paddy ou 720 net

Riz: 1mes. $\frac{1}{4}$ ----- 1.000 ----- 6600----

Maïs: $\frac{3}{4}$ mesure soit ----- 750 ----- 575 ---

Le taux des tubercules est plus difficile à préciser, mais on peut l'exprimer à environ 900 grammes; poids brut avec moins de 10% de perte à l'épluchage etc...

Les repas ne comprennent ordinairement qu'un seul plat accompagné de sauce. Les plats varient. Etant données les récoltes moyennes on peut dire que sur 100 plats, les Foulah mangent 30 fois du fonio, 15 fois du riz, 20 fois du maïs, 15 fois du taro, 10 fois des patates et 10 fois du manioc. Chiffres tout théoriques étant donné qu'une grande partie des tubercules est consommée en extra, entre les repas, en des quantités inappréciables....

Rations faibles, même en période d'abondance. Mais il faut y ajouter la sauce dont la valeur nutritive est loin d'être nulle et, même en la meilleure saison, les petites galettes, les fruits etc... que l'on grignote à longueur de journée...

Théoriquement les rations sont les mêmes pour tous. Mais les périodes d'abondance sont brèves et bien vite il faut compter... La ration diminue de jour en jour pour tendre vers zéro.

La femme virtuellement propriétaire des récoltes de son "gallé" consommera plus couramment les tubercules que les hommes, sans que ce soit une règle générale.

Chez les enfants le sexe intervient plus que l'âge: Les fillettes mangent ordinairement avec leur mère tandis que les garçons doivent, dès six ou sept ans subvenir en grande partie à leur alimentation en grapillant deci delà des fruits, poursuivant du petit gibier etc... surtout pendant les mois qui précèdent les premières récoltes..

La race intervient moins ou plutôt intervient dans le sens inverse de jadis: Installés sur les meilleures terres des cultures, les anciens matioubé, guidé par une connaissance plus ancienne de l'agriculture ont un rendement plus grand. D'autre part leurs gallés sont souvent plus importants et ils cultivent une plus grande superficie de lougans. Ils restent les plus grands fournisseurs des réquisitions de l'administration et des chefs. Mais ils en gardent toujours. Des siècles de servage leur ont appris à se servir. C'est dans les Roundé que la disette se fait le moins sentir. Longtemps le pastourage, considéré comme un travail noble fut interdit aux matioubé et ils n'avaient pas de lait. Ils avaient nombre de plantes condimentaires, mucilagineuses, de légumes pour les sauces, dans les gallé. Ils commencent à devenir les plus importants propriétaires de troupeaux; le lait est de plus en plus consommé et l'importance des légumes dans le gallé toujours aussi grande leur assure des sauces de bonne qualité

La situation sociale va de pair avec la fortune: Le notable est en même temps chef d'une nombreuse famille, possesseur de grands troupeaux. C'est celui qui a su assurer son "bengouré" c'est à dire sa fortune mobilière, dont le "wounnitougol" (la vivification du sol) et important, qui a nombre d'enfants et de femmes pour travailler à sa place. Celui-ci, lorsque les provisions sont épuisées peut en acheter d'autres. Mais ordinairement il a suffisamment de travailleurs à la maison pour n'avoir pas à craindre cette échéance. Ce sera lui plutôt qui vendra à bon prix des produits vivriers aux moins favorisés du sort

Ceux-ci, lorsque les provisions sont épuisées vendront un poulet, un mouton, une chèvre... S'ils n'en ont pas, ils grapilleront. Et si la faim est trop criarde on ira, pendant quelques jours ou quelques semaines travailler comme manoeuvre dans une plantation ou, mieux à l'administration....moins exigeante au point de vue travail.

En définitive:

Les chefs et leur famille sont toujours assurés contre le besoin. Même l'aliment de base est ici le riz et le second est le maïs. Fonio, patates et taro n'interviennent qu'incidemment comme variante.

Il en est de même pour les familles des notables et autres personnes ayant su assurer leur "bengouré".

Le reste de la population arrive beaucoup plus difficilement. C'est pour elle qu'interviennent les différentes raisons que nous retrouverons au chapitre VI: Orgueil, paresse, faiblesse physique, raisons qui viennent compliquer le problème et empêcher une alimentation normale de la majorité du peuple foulah.

-:-

(1).- RICHARD-MOLLARD : Essai sur la vie paysanne au Fouta-Djallon(L.cit

(2).- LEROI-GOURHAN: Evolution et techniques. Tome II .- Loc. cit. page 184)

(3).- Pour la technique de fabrication des Kounda et tous objets de boissellerie , voir : POUJADE : Les Taché du canton de Dalaba in Etudes Guinéennes N° 1 - 1948

(4).- Quelque soit le mode de leur préparation culinaire les tubercules de Pouri (Pouri dane, pouri balé) subissent toujours un rouissage préliminaire d'une nuit après avoir été au préalable coupés en tranches.

-:-

Chapitre V

H A B I T A T I O N

Il a déjà été maintes fois et longuement écrit à ce sujet. Mais étant donnée l'importance de la question de l'habitation on ne peut la négliger. Mais nous nous contenterons d'en donner les lignes générales en insistant surtout sur la question de l'évolution et sur son importance budgétaire.

L'aspect de la case Foulah (Soudou pl. Tioudi) est un cylindre d'argile couvert d'un toit de chaume légèrement voûté recouvrant une vérandah.

C'est sur ce principe général que sont construites la majorité des cases: plus ou moins perfectionnées, plus ou moins grandes... (1)

Au bas de la hiérarchie nous avons la simple case conique, à peine plus confortable que les cases de garde des troupeaux ou des cultures, que les cases des Foulbé bourouré du Béna ou des Peuls nomades de toute l'Afrique: Un cône de pieux plantés en oblique (ph. 84)

En haute l'échelle : la vérandah est entourée d'une margelle pour en interdire l'entrée aux serpents et scorpions. La case est surélevée. A Dalaba et chez certains chefs et notables, on commence à voir des vérandah complètement fermées

LA MAISON

(Description et construction)

(Voir planche XI des dessins - Fig. 45 à 47)

"On s'élèvera du sol vers le faitage en distinguant les parties"(2).

FONDATIONS:

Suivant la contexture des parois (voir ci-dessous) la maison a des fondations ou n'en a pas. Lorsque les parois sont "armées" d'un clayonnage, les fondations sont faites par les pieux qui soutiennent l'armature, enfoncés de 20 à 30 cm. Lorsque les pa-

rois sont en briques d'argile crue on creuse un fossé de 30 cm de profondeur environ de façon à ce qu'il contienne les deux premiers rangs de briques. Lorsque la case est en boules d'argiles on ne peut appeler fondations le trait de deux à trois centimètres de profondeur (ph.94) tracé sur le sol de la façon suivante:

On plante un pieu en ce qui doit être le centre de la future case. Une corde ou une liane est fixée à ce morceau de bois par une boucle qui peut coulisser. Un autre morceau de bois est fixé le long de la liane à une distance égale au rayon de la case, et avec ce compas improvisé on trace le cercle qui marque la place des murs de la future case.

SOL:

Le sol des cases est soigneusement damé avec un mélange de bouse de vache et de terre de termitière. Ce travail est fait à l'aide de la ^{dame} main plate ou semi cylindrique (voir figures à l'échelle 41 et 42)

PAROIS:

On peut distinguer trois types de parois (madi):

Les parois en boules d'argile
 Les parois en briques d'argile
 Les parois en argile "armée", laquelle armature peut se diviser en armature à clayonnage et armature à pieux:

Pour toutes, la matière première est le torchis d'argile: leidi

PAROIS EN ARGILE ARMÉE:

Les cases ainsi construites sont typiques de la partie sud-occidentale du cercle (Ouest de la ligne de partage des eaux) et se rencontrent sporadiquement dans le reste du cercle avec une fréquence plus grande sur le haut plateau. Il faut rapprocher ce fait de celui que le bois est beaucoup plus commun sur le haut donghol que sur les kolladé.

Armature en piquets:

Ce sont les moins communes: elles se rencontrent surtout dans la vallée du Konkouré, chez des Foulah, mais surtout chez les matioubé et les foulah de basse caste.

Cette armature est faite de pieux plantés côte à côte parfois sur deux épaisseurs. Chaque piquet a une moyenne de 5 cm de diamètre. Ces piquets sont ensuite jointoyés intérieurement et la plupart du temps extérieurement avec de l'argile. Celle-ci est apportée par boules très légèrement pétries pour en enlever les racines et les graviers (Etat élastique et plastique de l'échelle d'Atterberg). Ces boules sont plaquées contre les piquets et immédiatement et grossièrement lissées à la main. Un nouveau lissage est ensuite fait avec la dame

à main et, lorsque l'argile est sèche on applique le crépi à la bouse, lissé à son tour à la dame à main. (ph.85)

Armature en clayonnage:(ph. 91 à 93)

Les armatures en clayonnage sont faites de grands pieux faisant toute la hauteur de la case et planté en cercle à une distance d'environ 1 mètre les uns des autres. Ils forment la chaîne d'une immense vannerie dont les brins tissés en excès sont faits de longues baguettes souples, orfinairement de Boulé (Boulé Baroukélé : Fagara Xanthoxyloïdes - Rutacées; Boulé bété : Dichostachys glomerata - Mimosacées; Boule Konion : Acacia ataxacantha - Mimosacées; Boulé sarganton (?)).

Cette armature est ensuite bourrée d'argile comme les armatures en piquets.

PAROIS EN BOULES D'ARGILE:

(Voir planche photographique XXVII - pho 94 à 98). Ce type se rencontre surtout sur le moyen pays.

Les boules d'argiles sont pétries avec de la bouse de vache. Elles sont posées les unes à côté des autres et soigneusement lissées de suite à la main et, très souvent à la dame pour que le mur ~~façon~~ présente une surface bien continue. Chaque tour terminé on est obligé de laisser sécher pour qu'il ne se rombe ou ne s'effondre pas sous le poids de quelque 250 kg. que représente chaque tour humide.

PAROIS EN BRIQUES DE BANCO:

Elles se rencontrent surtout à Dalaba et, très rarement chez quelques chefs de l'Intérieur.

Pour faire les briques on bourre un cadre de bois parallélépipédique (35/19/24cm) ^{étré} rendue très plastique avec de l'eau et par pétrissage (Etat plastique et collant de l'Anhelle d'Atterberg). Une fois démoulée la brique est mise à sécher. Le mur est ensuite dressé en plaçant les unes sur les autres en quinconce des rangées de briques séparées par une couche de 2cm environ d'argile pétrie (Au même stade plastique et collant). (ph. 90 et 91)

Il serait intéressant de voir la hiérarchie de ces différentes techniques de construction des parois:

Il semble bien que la case à armature soit plus ancienne que la case à boules d'argile:

1°) La case à armature se rencontre sporadiquement dans la zone des cases en boules alors que l'inverse ne se produit pas.

2°) Il semblerait que la case en boules est née du fait qu'il n'y avait pas suffisamment de bois convenable dans la région considérée

qui est celle de la brousse à malanga et autres arbustes noueux et tordus.

3°) on peut rapprocher ce fait d'une évolution qu'il m'a été permis d'étudier naguère d'assez près en France:

Primitivement en Presse, les murs des fermes étaient à armatures faites de trapèzes de poutres et poutrelles (bases : 75 et 50 cm; hauteur; 100 cm) garnis d'un clayonnage de bois à brins tissés en excès, sur lequel on plaquait le pisé (argile pétrie avec de la bal- le d'avoine). La plupart des maisons qui ont plus d'un siècle et demi d'âge sont de ce modèle. Le déboisement progressif du pays ayant amé- né la rareté et la cherté du bois, la technique à armatures fut rempla- cée par la technique du pisé simple. On fabriqua fit les parois suivant la technique employée à l'heure actuelle pour le ciment: un cadre de bois de la dimension du mur, que l'on bourre de pisé. Une fois celui-ci sec, on "démoule" le mur. Le troisième stade fut celui des briques, que ce soit celles d'argile cuite ou celles faites de ciment et de gravier (agglomérés).

C'est peut-être ce qu'il faut voir (mutatis mutandis) ici, y compris le troisième stade.

Car il semble bien que les briques d'argile soient, non seule- ment un troisième stade, mais encore d'importation européenne. Une des preuves en est dans le fait qu'elles se rencontrent seulement dans les centres où elle fut employée d'abord par les Européens.

Si malgré une longue tradition la brique se substitue au clayon- nage et à la boule, on peut trouver plusieurs raisons.

D'une part le bois pour le clayonnage est, à Dalaba, difficile à trouver en raison des quelque 950 hectares de forêt réservée qui renferment tous les bois exploitables des environs (Dalaba 410 hecta- res qui doivent être augmentés - Tinka: 540 hectares). Si on y va ma- rauder pour les lianes et les écorces, voire pour les solives de la charpente, la quantité nécessaire pour l'armature est trop grande et les gardes forestiers sans pitié...

Quant à la substitution de la brique à la boule (qui elle au- rait bien pu remplacer comme sur les kolladé l'armature), il ne faut pas seulement voir là le désir de copier les techniques européennes, mais encore des raisons économiques.

Comme la construction à la boule, la construction en briques peut être faite par un nombre restreint d'individus, mais le travail à la brique est beaucoup plus rapide.: Etant donné qu'il faut laisser

sécher longuement chaque couche de boules, on ne peut mettre plus de trois^{par} jour, quel que soit le nombre des travailleurs. On compte qu'avec les boules 4 personnes mettent 20 jours pour faire la maison. soit 80 journées.

Pour les briques, les quatre même personnes^{mettront 5 jours} pour préparer les briques. Ici il faudra attendre le séchage complet du matériel. Mais ces ouvriers ne mettront que 2 jours pour dresser les murs, soit un total d'une trentaine de journées au maximum pour ériger les murs.

D'autre part il arrive à Dalaba que tout un chacun ne construise pas sa case, mais la fasse construire par une équipe de maçons. Ceux-ci travaillant rationnellement; la maison reviendra moins cher et les ouvriers pourront travailler des journées entières.

Enfin on peut, à la fin de la saison des pluies, lorsque l'argile est encore légèrement meuble préparer les briques pour la réfection et la construction des cases, qui a lieu un peu avant les premières pluies.

Etant donnée sa forme, il ne semblerait que la brique amènerait à la construction angulaire. En fait, ici, la tradition reste la plus forte. Si l'on élimine les constructions européennes, qui d'ailleurs parfois cherchent à imiter la technique locale, nous avons, en tout et pour tout comme construction angulaires dans le cercle:

Une case chez chaque chef de canton, sauf celui de Fougoumba. Une dizaine de maisons de commerçants indigènes à Dalaba. Soit un maximum de 15 maisons angulaires pour 80.000 habitants environ. D'ailleurs les bâtiments construits par les commerçants sont uniquement employés pour leur travail. Ils vivent dans des cases rondes avec leurs familles. Chez les chefs de canton la maison angulaire sert surtout de case de passage pour Européens.

CHARPENTE:

On peut considérer les petites cases coniques (comme les cases de garde et les greniers à taro et la technique de chacun d'eux est la même) comme des toits sans parois: Pour en faire la charpente on plante obliquement tous les trente centimètres environ de gros pieux, de façon à former un cône de 2 mètres à 2,50 mètres de hauteur et 2,50 à 3 mètres de diamètre à la base. Ce cône est garni intérieurement, ou extérieurement, parfois les deux de cercles concentriques distants de 25 cm environ. C'est à ces cercles que l'on attache les bambous (ou les branches minces et droites) que l'on glisse entre les pieux. Pour les cases de garde et les greniers à taro la technique est la même à cette différence près que les matériaux utilisés sont moins fins et que l'on ne glisse pas de bambous entre les pieux. La paille est liée directement sur ceux-ci.

Mais pour faire la charpente ~~déjà~~ la case foulah classique on procède d'une autre façon.

La charpente est commencée sur le sol. Pour celà, sur quatre pieux de 2 mètres de hauteur environ et plantés en carré on place un cercle de branchages liés ensemble. Sur ce cercle dont le diamètre est légèrement inférieur à celui formé par les murs de la case, on place en cône renversé, de façon à ce que le sommet de ce cône touche le sol au centre du cercle, une dizaine de branches très droites ayant la longueur nécessaire pour former les solives du toit. On veille à ce que ces bambous soient équidistants sur le cercle de branchages. Ils formeront les génératrices du cône que sera la charpente terminée (ph. 100). Ces bambous sont maintenus par quatre cercles de branchages tressés et liés, deux intérieurement et deux extérieurement, côte à côte de chaque côté du sommet du cône, avec des écorces (ph. 99). Un autre cercle est lié extérieurement à un mètre du sommet. La charpente est ensuite posée sur les murs (ph. 101), les bambous arrivant sensiblement 1 mètre plus loin que ceux-ci. A chacune de ces douze ou quinze génératrices correspond un pieu fourchu (tougare leïdimpe) dans la fourche duquel est liée un long cercle de branchages tressés de 15 mètres de diamètre environ. Les génératrices sont liées à la fois à la couronne et aux pieux. Parfois les pieux, au lieu d'être fourchus sont soigneusement écorcés et leur sommet est percé d'un trou dans lequel passe la couronne de branchages. En liant ainsi les bambous, on les courbe légèrement ce qui donne l'allure voûtée de la majesté des cases foulah.

Lorsque le gros oeuvre de la charpente est posé sur les murs, on fixe tous les cinquante centimètres un cercle de branchages (kabi) intérieurement et extérieurement. Le cône est ensuite terminé en glissant entre les génératrices, d'autres bambous ou de longues branches droites et minces de plus en plus nombreuses au fur et à mesure que l'on arrive en bas du cône, de telle sorte que, sur toute la surface latérale de celui-ci, les solives intermédiaires soient distantes au maximum de 10 cm.

Toutes les ligatures: bambous entre eux, cercles de branchages aux bambous, couronne de base aux piliers etc... sont fait avec des écorces de poré (lianes à caoutchouc (3), de Bami (*Hibiscus sterculiifolius* - Malvacées) etc... Les bambous (et d'ailleurs quelque soit l'origine de la charpente on emploie toujours le terme de kévé (bam-bou) pour désigner les branches qui la forment) sont de beaucoup les préférés, mais lorsqu'on ne peut pas en trouver, on utilise les différents Boulé (voir ci-dessus page 99)

Exceptionnellement on peut citer que dans les cases à armature en piquets de la vallée du Konkouré, beaucoup de cases n'ont pas de verandah et la couronne tressée de la base du toit court sur les pieux de la paroi et est fixée à quelques uns d'entre eux qui sont fourchus. (ph. 85).

TOITURE:

Les matériaux de la toiture, comme tous ceux qui entrent dans la construction de la case, sont fournis par les brousse voisine. On distingue plusieurs qualités de paille: la plus mauvaise est celle coupée sur les dounkirés et les paradii. Gorgée d'eau, elle pourrit très rapidement. Celle des kolladé ne vaut guère mieux. La meilleure est de beaucoup celle des bové. Là encore on peut en distinguer deux types: la paille longue et sans noeuds: oudhoh, est de beaucoup la préférée. Puis toute une série de graminées plus courtes, à noeuds nombreux, mais beaucoup plus communes sont utilisées.

Lorsque l'on cueille la paille en avance, pour la protéger des termites, on pose les gerbes sur la tapade, sur le toit d'une case etc... Les gens qui le peuvent construisent une estrade de 75 cm de hauteur environ sur laquelle ils l'entassent.

On peut distinguer deux types principaux de toits: le toit à escaliers et le toit lisse. Un type intermédiaire: le toit à chapeau: la base est à escaliers, le sommet lisse.

Nous ne reviendrons pas sur le toit à escalier et le toit à chapeau après la description qu'en a donné M^r RICHARD-MOLLARD (4).

Pour faire le toit uni on commence par une couronne de petites javelles dont le pied, comme pour le toit à escaliers est tourné vers la base du toit. Puis on fait des couronnes successives en remontant, mais cette fois les épis sont tournés vers le bas, les couronnes étant assez proches les unes des autres pour que les épis forment une surface continue. La toiture terminée, on procède à un peignage général.

Quelques bambous plaqués par des cercles de lianes maintiennent la toiture solidement en place.

Une question importante: celle du faitage. L'extrémité des javelles de la dernière couronne est réunie en un cylindre de 10 à 15 centimètres de diamètre et soigneusement lié et serré avec des lianes et des écorces: deux ou trois liens très proches les uns des autres. C'est au plus inférieur de ces liens que sont attachés les bambous qui maintiennent le toit plaqué.

Certes les toits à escaliers et à chapeau, bien serrés et épais peuvent durer longtemps: jusqu'à 10 ans, tandis que les toits unis dépassent rarement deux hivernages, mais les premiers reviennent beaucoup plus chers.

Les premiers demandent d'abord beaucoup plus de paille: Pour une grande case (diamètre 5 à 7 mètres) il faut compter:

Toit à escaliers: 1.000 bottes
 Toit moyen à chapeau: (2/3 escaliers, 1/3 lisse) 600 bottes.
 Toit lisse: 100 à 400 bottes suivant l'épaisseur du chaume.

D'autre part 100 journées de travail sont nécessaires pour la construction d'un toit à escaliers. 8 journées suffisent pour un toit lisse

COMPARTIMENTAGE:

..."Pour se diviser l'habitation a procédé de deux manières différentes: dans l'une la masse centrale, unique, se cloisonne pour donner des pièces intérieures... La seconde manière est le bourgeonnement de construction annexes..."(2)

C'est à ce dernier type que l'on doit rattacher la maison Foulah. Si l'on prend ce mot au sens d'habitation de la cellule familiale, la maison est le gallé, dont chacune des cases est un compartiment

Chacune de ces cases construites de la même façon ont une disposition intérieure à peu près uniforme. Les différences proviennent de la richesse respective des habitants. D'autre part il y a une différence assez nette entre les cases des hommes et celles des femmes.

Les autres cases à usage spécial sont très rares. Nous avons vu qu'il n'y avait pas d'étables, que les hangars étaient très rares: hangar de repos et à palabres. Seul bâtiment original le boloïrou (voir ci-dessus page 54), case d'entrée et écurie, est en voie d'extinction.

Les cases varient avec la fortune du propriétaire: Premier critère: plus le toit est bas, plus il est riche: les cases du chef de Ankalabe ont des toits allant jusqu'au sol. Les cases les plus simples sont de plein pied avec le gallé. Au stade supérieur, la vérandah (leïdimpe) est entourée par le borghol, la petite margelle de terre qui défend l'entrée de celle-ci aux serpents et aux scorpions.. Les meilleures cases ont toute la vérandah surélevée, et toujours la margelle. Le sol de la case est de niveau avec la vérandah dont il est parfois séparé par un léger seuil.

Si la case n'a pas de compartimentage horizontal, elle en a un vertical. Nombreuses cases ont un grenier (daggal). Les piliers (tougare daggal), en bois dur, si possible de tili, sont plantés en un carré intérieur au cercle fermé par le mur, carré dont les angles sont à 50 ou 75 cm des murs. Ces gros pieux (Diamètre 15 cm) d'une hauteur moyenne de 125 cm portent un carré de grosses branches (Diamètre: 10cm) sur lesquelles est posé un plancher de branches plus petite (diamètre 3 à 5 cm.) Très rares sont les cases où le grenier repose sur les murs et dont l'accès se fait par un orifice ménagé dans le plafond ainsi formé.

Très souvent les cases des hommes n'ont pas de grenier, les réserves restant dans les cases des femmes. On peut considérer comme

enclos à part l'enclos aux ablutions derrière la case des hommes. Ce lui-ci, est ordinairement entouré d'une enceinte en paille ou, dans les régions où on peut la trouver, en kaling (Herbe à éléphants; *Pennisetum purpureum* - Graminées).

CLOTURES:

La maison Foulah, l'ensemble des cases et le "jardin" qui les entoure sont clos par le "hoggo", la palissade foulah. Celle-ci est faite de branchages droits (si possibles de Boulé - voir ci-dessus page 99), enfoncés de 10 cm dans le sol et hauts de 1,60m à 2 mètres. Elle est maintenue par de même branchages longs et minces, attachés face à face de chaque côté. C'est le kinkimol (pl. Kinkimini). Le commun du peuple n'a qu'un rang de branchages horizontaux, ordinairement à mi hauteur de la palissade. Les chefs de village en ont deux un à chaque tiers de la hauteur. Les chefs de canton en ont trois. Les notables (Tierno) ont parfois deux kinkimini.

Très souvent les palissades sont renforcées d'arbustes qui arrivent parfois à remplacer les palissades et à former des haies vives. Ce sont surtout: Kyidi (Purghère: *Jatropha curcas* - Euphorbiacées) Dyakoula (Ricin: *Ricinus* spp. - Euphorbiacées) M'bourho diane (*Elaeophorbia arupifera* - Euphorbiacées) et, plus rarement, M'bourho Ksokoum (*Euphorbia kamerunica* - Euphorbiacées). Il est à remarquer que nous avons là uniquement des Euphorbiacées, soit à feuilles épaisses et à latex comme l'*Elaeophorbia arupifera*, soit cactiforme comme l'*Euphorbia kamerunica*. Quoique la tradition veuille que ces deux plantes protègent contre les tornades, il faut surtout leur voir une protection contre le feu qui, en saison sèche détruit si souvent les cases et peut se répandre à des vitesses terrifiantes.

Les autres arbres ou arbustes que l'on peut rencontrer dans les tapades seront surtout alimentaires ou destinés à l'élevage: Néré, Ficus, Pendekou (*Eugenia* spp. - Myrtacées), Koura etc...

Exceptionnellement le village de Kakouri, dans la vallée du Konkouré n'a pas de tapades entre les cases. Chaque gallé est séparé du voisin par des sentiers "à talons" de 30 cm de largeur au maximum, sentiers qui quadrillent le village.

OUVERTURES:

Celles du hoggo d'abord: La palissade est ouverte sur une largeur de 50 cm environ. Cette ouverture (Marougol) est bordée de chaque côté par de gros pieux qui peuvent avoir jusqu'à 20 cm de diamètre. La plupart du temps elle est fermée jusqu'à une hauteur de 1 mètre environ par des branchages et des épineux puis par une grosse bûche transversale. Pour franchir cet échelier, il y a de chaque côté une grosse pierre ou une branche posée sur deux pieux fourchus et qui sert de marche.

Cet échelier est assez rarement fermé. Mais, principalement quand l'ouverture va jusqu'en bas, on y met une petite barrière en vanerie en brins tissés en excès ou en épineux que l'on accroche de chaque côté aux pieux. La barrière ordinairement ne tourne pas. Il faut l'enlever et la remettre.

La case proprement dite n'a comme ouverture que l'entrée: Doum-Bourgarouh). La fumée s'art par celle-ci et surtout par à travers la paille du toit.

La case des femmes n'a ordinairement qu'une porte. Celle des hommes: deux, la seconde faisant communiquer la case avec l'enclos aux ablutions. Ces deux portes font le plus souvent entre elles et le centre de la case un angle de 135°.

Pour faire cette entrée pendant la construction de la case, on ne ferme pas le cercle sur une longueur de 50 cm. Arrivé à la hauteur voulue (les portes ont entre 150cm et 200 cm de hauteur) on met transversalement le linteau, morceau de bois taillé avec l'épaisseur du mur comme largeur, long de la largeur de la porte plus 30 cm en moyenne de chaque côté et épais de 4 à 15 cm. Le chambranle (kipe) n'existe parfois que d'un côté de la porte: celui de la fermeture.

La porte (Bafal) (fig. 48) est faite de 2 ou trois panneaux verticaux de bois plein, tenus par deux ou trois planches horizontales (Voir RICHARD MOLLARD (3)). Pour cette porte et son cadre on choisit des bois durs, surtout le Timmé (Chlorophora excelsa - Moracées)(

Sauf à Dalaba où, de plus en plus se répandent les cadenas, les serrures d'importation, la fermeture des cases est assurée par une serrure (Niogoum) à une ou deux chevilles et entrée supérieure de la clef (solingal) qui débloque le loquet (Pakeleval) (RICHARD-MOLLARD (3)). Cette serrure est seulement extérieure. Intérieurement on peut fermer avec un verrou: Falirkou)

C'est aux ouvertures que l'on peut rattacher les échelles. Celles-ci sont rarement utilisées. On grimpe ordinairement au grenier depuis le lit. Quant elles existent, elles sont ordinairement du type à encoches (Yaoungal). Elles sont ~~soit~~ faites d'un bambou de 15 cm de diamètre environ où tous les 15 ou 20 cm sont creusées des encoches soit ~~d'une~~ d'une branche dont toutes les fourches ont été coupées à une dizaine de centimètres, formant ainsi une sorte d'escalier.

MOBILIER:

C'est surtout le lit: Danki. Il en existe deux types celui en argile (Danki leidi) et celui en branchages. Pas de répartition systématique quoique il semble bien que le lit en banco se rencontre plus couramment dans les cases des femmes que dans celles des hommes et que le lit des branchages soit pratiquement réservé aux hommes.

Le lit en banco est construit en même temps que la case en face de la porte d'entrée. Exceptionnellement, si celle-ci a deux portes, il est à angle droit avec la porte d'entrée, dans le côté opposé à la porte de l'enclos aux ablutions. Il a environ 180 cm de longueur, un mètre de largeur au centre et 80 cm à chaque extrémité, étant donnée

la rotondité de la case. D'autre part, il est légèrement concave: les deux extrémités sont en moyenne à 0,50 cm du sol et le milieu à 0,40. (fig.53)

On rencontre parfois, mais de plus en plus rarement des lits en torchis d'argile d'un ancien modèle. Ils sont plats, mais avec seulement 25 à 30 cm de hauteur. Aux pieds, un intervalle de 30 cm environ le sépare d'une murette dont la longueur est égale (étant donnée la forme de la case) à la largeur qu'aurait le lit à cet endroit (environ 40 cm) est dont la hauteur est d'environ 1 mètre sur 10 à 15 cm d'épaisseur. A la tête du lit, la même murette existe, mais elle n'a que 80 cm de ~~épaisseur~~ hauteur et elle est placée tout contre le lit. (fig. 54)

Pour construire un lit en branchages on place sur le sol deux branches de 6 cm de diamètre et 180 cm de long, à 80 cm l'une de l'autre. A chaque extrémité et au milieu de ces branches on en pose d'autres de 90 cm de longueur que l'on fixe avec des chevilles de bois, puis deux nouvelles longitudinales, trois transversales, jusqu'à avoir un cadre de 40 cm de hauteur environ. On termine toujours par deux branches longitudinales. Sur ce cadre on place un plancher de branchages transversaux de 2 à 3 cm de diamètre (fig. 55)

Quelqu'il soit le lit est toujours recouvert par une natte en vannerie (gatal). Les nattes en vannerie en diagonale sont importées. Celles en vannerie tissée (brins en cordages et lamelles de bambou) sont fabriquées dans le cercle de Pita.

Enfin il existe quelques lits de modèle européen appelés Canapé.

D'autre part il y a souvent sous la véranda lorsqu'elle est assez large ou sous le hangar de repos, parfois dans la case, un hamac en cordages (boughi) qui sert de lit de repos et, aux chefs souvent pendant les palabres de "trône".

Comme autres sièges, il y a le dioullere, siège rond en calotte de sphère et de dimensions variables qui repose, soit sur un tronc de cône (fig. 56) soit sur des pieds tronconiques renversés (4 disposés en carré) (fig. 57). Ces sièges sont utilisés surtout par les femmes. Le siège rectangulaire "en calotte de sphère" reposant sur 4 pieds cylindriques placés en rectangle est beaucoup plus rare. On rencontre aussi parfois des "fauteuils, du modèle de la fig. 58). Enfin la peau de mouton est très employée par les hommes comme siège ou comme tapis de prière. A ce dernier point de vue les meilleurs tapis de prière sont les peaux des moutons entièrement blancs.

Il n'y a pas de tables originales. Quelques chefs et notables en ont, grossièrement fabriquées sur le modèle européen.

Faisant partie de la case: Le Katanol: la bordure en torchis d'argile qui sert de dressoir aux canaris et aux Calebasses et où souvent aussi sont placés les greniers

Pas de coffres ni d'armoire spéciaux, mais chez les chefs des valises, des cantines, voire des buffets d'importation, tous objets rarement imités par les menuisiers locaux. Mais de nombreuses bassines, calebasses, des paniers où l'on enferme tout son bien... , des léfa, ces disques en vannerie spiralée cousue (Bello: de grande taille Toufé: de petite taille) qui servent de couvercle de calebasses aussi bien que d'ornement ou de fond à la partie supérieure des canaris à couscouss, des paniers en vannerie spiralée cousue où l'on met ce que l'on a de plus précieux, enfin les peignes à carder d'importation (Cardava pl. cardadii), la quenouille, simple baguette de 20 à 25 cm. et le fuseau: Alalérhou (fig. 44).

ECLAIRAGE ET CHAUFFAGE:

Le foyer sert à chauffer la case. La case Houlinirde est éclairée par le même brasier qui la chauffe, et, dans la case de l'ouest à faire la cuisine.

Ordinairement le foyer Houlinirde n'est pas au centre de la case, mais légèrement décalé vers le pied du lit, à une vingtaine de centimètres de celui-ci. Il est légèrement creusé en calotte de sphère entouré d'un léger bourrelet en couronne, lui même séparé du reste de la case par une rigole. Rigole et bourrelet ont 5 cm de largeur et autant de profondeur (ou hauteur). Une seconde rigole de même largeur sépare parfois l'âtre proprement dit du bourrelet. Le foyer a 75 cm de diamètre en moyenne et une profondeur maxima de 5cm.

Il sert à chauffer la case le soir et le matin en saison sèche, la plus grande partie de la journée en saison des pluies.

ENTRETIEN:

C'est surtout pendant la saison sèche qu'ont lieu les travaux de refecton de la case allant depuis la reprise totale du toit jusqu'à un crépissage partiel du mur.

Si l'on refait complètement le toit, les mêmes bambous peuvent resservir la plupart du temps, mais il faut les retirer. Ne restent alors que les murs et les piliers de la vérandah. On remplace tous les cercles de branchage, et toute la paille et les bambous cassés. Le travail a lieu comme pour l'érection proprement dite du toit. Le prix (voir ci-dessous Economie de la maison) en est le même que pour la construction, le temps passé à la démolition du toit compensant sensiblement la valeur des bambous repris.

Souvent on se contente de rajouter quelques bottes de paille là où les gouttières étaient trop importantes à la dernière saison des pluies. A cet effet on se sert d'une échelle particulière (fig. 50). Deux longues branches de 6 à 7 mètres et assez minces (7 à 8 cm à leur grosse extrémité) sont réunies en un V très allongé par leurs grosses extrémités liées avec des lianes solides plusieurs fois enrou-

lées. Entre les deux branches du V, Toujours avec des laines ou des écorces on lie des branches horizontales distantes de 30 à 50 cm. qui servent de ~~marches~~ pour ne pas piétiner la paille du toit et préparer ainsi de nouvelles gouttières.

ECONOMIE DE LA MAISON

Nous avons vu, au fur et à mesure, le nombre de journées nécessaires à la construction de la maison. Nous allons essayer de les résumer. Le nombre de journées sera tout à fait arbitraire en ce sens qu'un homme, la majeure partie du temps ne travaille pas seulement à sa case. Même s'il le fait, par exemple il ne cueillera pas de la paille pendant une journée entière, les graminées irritant trop la peau, mais coupera de la paille, récoltera des lianes etc...

Mais par des hommes ayant soit construit leur case, soit fait construire pour eux ou surveillé des constructions, j'ai pu obtenir des renseignements bien proches les uns des autres qui, confrontés ont pu donner naissance au tableau suivant, valable pour une case de taille moyenne (Murs: 4 à 5 mètres de diamètre) en un lieu où le transport ne grève pas trop, tout pouvant être cueilli dans un rayon de 2 à 3 km. ce qui est souvent le cas en brousse:

	Nb. de Journ.
Erection des murs: Case en briques d'argile crue.....	30
Case en boules d'argile.....	80
Case à armature (Y compris la cueillette et le transport des bois).....	40
Cueillette et transport des écorces, lianes pour la charpente..	15
Cueillette et transport de la paille: Toit à escalier.....	35
Toit à chapeau d'1/3.....	20
Toit lisse moyen.....	10
Cueillette et installation des piliers de la verandah.....	5
Cueillette des bois nécessaires à la charpente.....	15
Installation de la charpente.....	2
Installation du chaume: Toit à escalier.....	100
Toit à chapeau d'1/3.....	60
Toit lisse moyen.....	10
Montants de la porte (cueillette et taille).....	10
Porte (cueillette, taille et fabrication).....	20

Sur ces données nous pouvons faire les combinaisons les plus variées donnant des chiffres entre 117 et 192 journées nécessaires à la construction d'une case. Mais la majorité des cases ayant une toiture lisse de bonne qualité ou seulement un ou deux rangs d'escaliers, on peut dire que la majorité des Foulah mettent 12 jours pour cueillir la paille et 12 jours pour l'installer.

D'autre part, ramener ceci aux prix où les Européens estiment la journée de travail de manoeuvre est encore bien plus arbitraire, étant donné que la construction est ordinairement familiale au sens étroit ou large du mot et qu'elle a lieu à une époque de l'année où tout autre travail rémunérateur n'existe pas. Il ne viendrait pas

à l'idée d'un Foulah d'estimer une case en valeur "francs" et il est on ne peut-plus étonné qu'on puisse lui poser une pareille question. Néanmoins, pour classer les idées, si on estime la journée de travail au prix de la journée de manoeuvre (quoique, comme me disait un informateur: Un foulah travaillant pour lui fera beaucoup plus de travail que s'il est manoeuvre), on peut arriver au tableau suivant:

Case en	Nombre de; journées à 42 francs	Prix de la case
Boules de terre	170	7.000 francs
Armature	130	5.500 francs
Briques d'argile crue	120	5.000 francs

Chiffres arbitraires certes, mais dont les rapports indiquent néanmoins la hiérarchie des prix des cases... et qui concordent assez bien avec la somme de 5 à 10.000 francs demandés à Dalaba par les maçons professionnels. Si le prix atteint parfois 10.000 francs à Dalaba c'est que la cueillette de la paille, des liens, du bois se fait à des distances très grandes atteignant parfois 10 km.. Le transport arrive ainsi à doubler le prix de revient en doublant le nombre de journées de travail.

L'estimation du mobilier est encore bien plus difficile, la plupart des objets étant faits (lits etc...) à moments perdus.

Reste le matériel acheté: Tabourets: environ 100 francs. Calabasses: de 15 à 150 francs suivant la taille; Canari de 5 à 50 francs; Natte: 35 francs, Kounda: de 15 à 100 francs....

L'HABITAT

Nous avons vu la case en elle-même. Retrouvons là dans le "gallé": 3 à 4 cases y sont réunies, rarement plus. Ceux à qui un plus grand nombre de femmes, de concubines, d'enfants impose un plus grand nombre de cases à d'autres gallé plus ou moins loin.

Ces cases sont parfois éparpillées dans le gallé, mais le plus souvent réunies en cercle au milieu de celui-ci, entourant une petite place avec un oranger ou un kolatier et le rond de prière: guérou.

Le territoire du Gallé est partagé entre chacune des femmes.

Les gallés d'un même village couvrent parfois des surfaces impressionnantes sans représenter parfois plus de 15 ou 20 familles.

Entre les concessions parfois court un petit sentier creux sous un dôme de purghère (Kyidi : jatropha curcas Euphorbiacées), de manguiier, de ricin...

Le village foulah est un village fixe par excellence. L'enchevêtrement des gailé, l'ancienneté des arbres suffirait à le prouver. Les Foulah sont d'anciens nomades définitivement sédentarisés.

Village fixe, mais villages à emplacement choisi. Outre la disposition classique: Marga de Foulah sur les hauteurs (ph. 105), roudés dans les creux (ph. 104), de nombreuses autres raisons interviennent: Nés à une époque de servage et de guerre, les villages foulah sont sur la hauteur d'où les maîtres peuvent voir les troupes au pâturage, les captifs au travail et... les ennemis en route.

La situation sociale a changé, mais la position des villages est la même. Seuls les avantages en sont différents: surveillance des troupes toujours, mais aussi proximité des terres: Le hansagnéré ou le dantari qui dévalent. La conséquence est la suivante: Chacun travaille maintenant: Foulah et matioubé, mais il n'en reste pas moins que le premier travaillera surtout le sopoou des kansané, les dantari tandis que les anciens matioubé seront beaucoup plus nombreux sur le doun kiré et le kolladé.

Chaque missidé évidemment, chaque marga, chaque roudé a son nom. La toponymie est une science où l'on ne doit manœuvrer qu'avec précaution, surtout dans un pays dont on ne connaît pas la langue à la perfection. Cependant il est bon de noter que, dans ce pays où la plus grande partie de la vie est tirée de l'agriculture, de la cueillette et de l'élevage, beaucoup de noms ont une origine géographique et surtout biogéographique.

Nombreux sont les: Hansagnéré, Kolladé, Danta ou dantari, Aindé, donghol, fello (montagne), pelli (roc), bowal, bové etc... Nombreux aussi sont les noms botaniques: Mbourho (*Elaeophorbia drupifera* Euphorbiacées); Koulé poré, Porédaka, Goundé poré, Poréharé (de Poré: liane à caoutchouc); Kouradaka, kourako, kourahidiga (de Koura); Bantan (fromager), Malanga (*Carapa procera*, méliacées) etc... Notons un: ~~Dabéré~~ Diabéré (Taro) et Houndoundou (village du chacal).

-:-

(2).- LEROI-GOURHAN : Evolution et technique. Tome II.- Loc. cit.

(3).- Pour l'identification des différentes lianes à caoutchouc voir
.. Ressources - Cueillette - Famille des Apocynacées page 23.

(4).- RICHARD-MOLLARD : Essai sur la vie paysanne au F.D. - Loc. cit.

(1).- Voir: VIEILLARD : Notes sur les Peuls du Fouta-Djallon - Loc. cit.
fig 13 page 183, la hiérarchie des différentes cases Foulah, le type le plus courant étant D. et une forme intermédiaire entre D et E (fig. 46 et 47 ci-dessous).

-:-

Chapitre VI

MODES ET NIVEAUX DE VIE

De ces quelques renseignements nous pouvons nous faire, sinon un tableau exact, du moins quelques idées sur la vie quotidienne en pays Foulah. Cette vie est loin d'être la même en tous moments. Elle varie avec les saisons, mais aussi avec les âges et les sexes et les milieux sociaux. Les variations raciales, très importantes naguère, le sont maintenant de moins en moins.

On peut faire commencer l'année en Mars Avril. C'est la période la plus dure après celle du grand repos (pour les hommes du moins). Nous sommes en fin de saison sèche. Les greniers se vident. Les troupeaux arrachent péniblement quelques graminées sur le bowal ou quelques feuilles aux épineux des Aïndés, au bord des marigots, suivis parfois par les petits garçons qui grapillent deci delà, cependant que les fillettes commencent à garder les ovicapridés que l'on vient de chasser des gallé.

Car dans ceux-ci les femmes finissent d'arracher les derniers pieds de manioc et de taro, les vieux plants de coton et coupent ou brûlent les jeunes. Puis vient un piochage sérieux. Tout le monde s'y met: Femmes, fillettes (Dioumbou) et jeunes filles (diiderouwo), voire les garçonnetts qui ne sont pas occupés par la garde du bétail.

Pendant ce temps les hommes et les jeunes gens (sagata) sont "en brousse" en train de défricher, de préparer les lougans. Maintenant les hommes disposeront d'un long moment avant le brûlage: il faut laisser sécher le bois et ne brûler qu'immédiatement avant les semailles pour ne perdre que le moins possible de cendres. Pendant ce temps ils répareront les cases dont les premières pluies ont montré les défauts.

Pour les femmes, maintenant plus d'arrêt dans le gallé. Le piochage terminé on va chercher en brousse de grands paniers de fumier que l'on étend en couche continue sur le gallé. On l'enfouit, on sème le maïs, le coton. On plante le taro.

Nous sommes maintenant fin Mai. Les hommes ont brûlé le bois

coupé. Tout le monde émigre vers le lougan. "Emigre" est parfois le mot juste lorsque les champs sont éloignés du village: On ne laisse au gallé qu'une femme ou un enfant, parfois personne et on s'installe dans des cases provisoires à proximité de son travail: Piochage, semailles du riz.

Les femmes reviennent à leur gallé bouturer le manioc et les patates et, une fois encore, tout le monde retourne aux semailles du fonio.

Les hommes en ont à peu près terminé. Femmes et enfants, eux, n'en ont que plus de travail: Binage, couverture de branchages dans le gallé, puis premier désherbage du lougan auquel souvent, les hommes ne prennent pas part.

C'est déjà la première récolte des maïs et des patates, puis le premier désherbage du fonio, le second du riz. Entre temps, on a changé, chaque fois qu'elle commençait à pourrir la couverture de branchage des gallé et chaque fois on a biné.

Mais nous avons déjà passé le gros de la saison des pluies. Depuis longtemps déjà les troupeaux, soigneusement gardés ont quitté les vallées pour grimper sur le donghol, sur le bowal où ils sont mieux à l'abri des moustiques, des glossines qui maintenant pullulent dans la chaleur humide des Aindé, mais aussi pour éviter les dégâts dans les récoltes.

La fin de la saison des pluies est moins chargée: Récolte des premiers fonio, des derniers maïs.

Les pluies terminées marquent le début des grosses récoltes de riz et de fonio. Aussi tout le monde y travaille, qui pour moissonner, qui pour faire les gerbes, qui pour les porter aux meules. Et, presque de suite c'est l'égrenage, progressif jusqu'à la fin du mois de Janvier. C'est en principe le travail des hommes, mais les femmes aussi y prennent part. Et si le vannage à l'éventail est, la plupart du temps le travail des hommes, le vannage définitif au fétéo est toujours fait par les femmes.

Depuis les récoltes, les troupeaux sont descendus sur les étoules. Triple avantage: Ils trouveront pendant quelque temps une nourriture qui, sans être excellente, est néanmoins correcte; ils nettoieront le champ (riz et fonio sont coupés au 1/3 de leur hauteur) et ils fumeront un peu le champ pour la prochaine récolte.

Les hommes en ont maintenant terminé jusqu'au prochain débroussalement. Les femmes terminent les dernières récoltes en attendant de se remettre à piocher le gallé.

Si nous avons vu ici la majeure partie du travail des hommes, le tableau du travail féminin est loin d'être complet. A tout ce qui a été dit ci-dessus, il faut ajouter la routine quotidienne des ménages.

C'est la femme qui chaque matin porte ou mène ~~aux vaches~~ les veaux à la tétée et traite le lait des vaches. Ensuite, matin et soir avec ses filles elle pilera riz, fonio et maïs. Elle ira, parfois, à de grandes distances chercher l'eau, à plein canaris ou à pleines bassines. Chaque jour, si elle est seule; à son tour si elle a des compagnes, elle doit entretenir la case de son "Poullo" et préparer la cuisine de toute la maisonnée. Entre temps elle donnera le sein au bébé qu'elle porte sur son dos et surveillera les petits qui trot-tinant à droite et à gauche, elle donnera à boire aux veaux qui gambadent dans le gallé ou sont attachés aux piquets de la vérandah.. Un instant de liberté? Vite la quenouille et le fuseau que l'on fait tourner dans une calebasse ou un canari, ou là meule et l'aiguille et on égrène le coton.

Il faut aussi préparer un peu de graines de Néré, de savon végétal, parfois des boules d'indigo (N'gara, à partir du N'garahi : indigotier: lonchocarpus cyanescens - Papilionacées) pour la consommation familiale, mais aussi pour porter au marché afin de pouvoir acheter un peu de sel, une calebasse, un canari ou un kounda, un fichu si on a beaucoup d'argent.

Les journées sont bien remplies pour les femmes.

Comme partout en Afrique, le travail va en décroissant du plus faible au plus fort: "La nécessité avait certainement dicté cette façon d'agir. Ces peuples, guerriers autant que migrants devaient sans cesse se tenir prêts au combat au cours de leurs déplacements. Les femmes, plus faibles, portaient les bagages de la tribu, pendant que les guerriers, sur leurs gardes, tenaient leurs mains et leurs armes et réservaient leurs forces pour la bataille." (1) Boutade de romancier au sujet d'une "coutume des Nègres d'Afrique ou des Arabes dont parlaient les anciens récits de voyage", mais qui contient une grosse vérité: L'homme était fait pour la guerre, et les femmes travaillaient pour nourrir le guerrier. Quelles que furent les civilisations, le guerrier ne fut jamais en même temps le travailleur. Il a fallu en arriver à notre stade pour créer l'idée de "soldat-citoyen"...

Quoiqu'il en soit, les guerres sont terminées, la coutume est restée. Il a fallu l'occupation française pour que le guerrier commence à se mettre au travail. Mais il n'en fait que le minimum:

Le seul travail fait uniquement par les hommes est le débroussaillage. Plochage, semailles, récoltes, les femmes y prennent part, comme elles prennent part à la construction de la maison en apportant les matériaux.

Des qu'ils peuvent tenir une houe, les enfants, garçons et filles prennent part aux travaux, les garçons au longan, les fillettes dans le gallé; mais plus encore que les garçons qui, de très bonne

heure gardent le bétail ou les champs, travaux peu pénibles pendant lequel ils peuvent grappiller et pourchasser le menu gibier, les filles sont habituées à des travaux plus durs: porter l'eau, piler, balayer, laver, dès 5 ou 7 ans, on les voit s'affairer...

En définitive...

Travaux	Hommes	Femmes	Garçons de 5 à	Filles 14 ans
Débroussement	x			
Piochage	x	x	x	x
Semailles	x	x	rare	rare
Desherbage	peu commun	x	x	x
Récolte	x	x	x	x
Egrenage	x	x	pour le transport gerbes	
Vannage		x		x
Culture du gallé		x	très rare	x
Garde des champs			x	qufois
Garde des bovidés			x	rare
Garde des ovicapridés			très jeunes	x
Travaux ménagers		x	très jeunes	x
Construction de la maison	x	pour le transport des matériaux...		

... nous voyons que les hommes pratiquent 7 travaux principaux, les femmes 9, les garçonnets, 11; et les fillettes douze, de difficulté et de durée différentes, mais que néanmoins ce sont les plus faibles qui sont les plus occupés.

La race, elle, intervient de moins en moins. Jadis et même naguère, les occupations étaient bien délimitées: au matioudo le travail des champs, au "Poulo" le pastourage, ou, plus exactement, au Foulah la "vie de château" (2), à ses enfants la garde du bétail, à sa femme la culture du gallé et l'exploitation (si, on peut appeler exploitation un semblant de traite et le fait de porter les veaux à la têtée) du troupeau. Les temps ont changé: Le matioudo a pu se procurer des troupeaux souvent plus importants que ceux des vrais Foulah, et le Foulah de plus en plus néglige le pastourage pour un travail d'un rapport plus "alimentaire". Ces deux évolutions en sens inverse font que les races, à l'heure actuelle ont assez peu d'importance: Des champs un peu plus nombreux et un peu mieux cultivés chez les Noirs, C'est tout....

C'est plutôt entre les différents milieux sociaux que l'on peut trouver quelques différences:

Pour les chefs, la situation a peu changé: les récoltes sont bonnes ou mauvaises, l'impôt diminue ou augmente (le plus souvent), il se contente de recueillir ce dernier et si dans ses champs et son gallé, ses femmes et ses matioubé n'ont pas fait de récoltes suffisantes, une petite imposition supplémentaire en nature ne recevra aucune opposition.

Car les chefs ont encore des matioubé.

Ici, comme chez les seigneurs du Moyen âge français (Voir CALMÉTTE(3)), on distingue les serfs attachés à la maison du maître et ceux attachés à ses champs. Ces derniers ont à peu près disparu. Pour les premiers, la traduction du mot "Matioudo" a changé. De captif elle est devenue "serviteur". Un pas de fait. Bientôt, et les quelques derniers possesseurs de matioubé ne cachent pas leurs craintes, ils auront disparu; il faudra les payer pour les conserver. Pourtant leur situation est loin d'être mauvaise. Ils travaillent -souvent moins que les hommes libres- ; ils sont logés -les cases des chefs, même pour les serviteurs sont des modèles du genre- ; nourris -et ne connaissent jamais la disette- ; Habillés -mieux la plupart du temps que les hommes libres- ; leur propriétaire paye leur capitaine; assure tous leurs frais. Bref ils font partie de la "Familia", comme l'ancien esclave romain, mais par un esclavage énormément adouci: Il y a autant de différence entre le matioudo et le serf qu'il y en avait entre celui-ci et l'esclave antique. Souvent plus heureux que l'homme libre le matioudo, surtout, le matioudo de case, manquait seulement du droit de disposer de lui-même...

Les chefs des grands cantons (Dalaba, Kankalabé...) d'après les estimations de différentes personnes qui les connaissent bien (confirmées par nos observations) vivent sur le pied minimum de 100.000 francs par mois. Une partie de cet argent provient du travail de la familia... le reste d'impositions plus ou moins régulières...

Quelques notables ont su, à une époque où la crise des matioubé ne se faisait encore pas trop sentir assurer leur "bengouré", c'est à dire une propriété, un bien suffisant "pour n'avoir à travailler "que du doigt", c'est à dire pour commander leurs femmes, leurs enfants (leurs serviteurs) et leurs futurs gendres"(4). Ils peuvent donc mener la "vie de château"(2) et passer leurs jours à palabrer sous la véranda ou le sopoudou du chef...

Mais derrière ces quelques privilèges, vient l'immense majorité du peuple dont nous avons vu l'emploi du temps: plus ou moins chargé suivant leurs possibilités ou leur courage...

Et c'est ce travail, avec tout le capital représenté par les biens meubles et immeubles qui forment la partie "avoir" des budgets foulah.

BUDGETS:

Le capital est représenté d'une part par les immeubles, champs arbres, habitation et d'autre part par les meubles: vêtements, matériel de cuisine et de travail, cheptel.

L'estimation des immeubles est assez difficile: 5 à 10.000 francs par case si on les estime en journées de travail. . Le reste: Champs, arbres l'est encore plus: La propriété est collective. Les terres ne sont donc pas cotées. Le rendement moyen de 7 quintaux à l'hectare ~~xxxxix~~ pour le lougan et de 15 pour le gallé, peut faire estimer que l'hectare de lougan donne un revenu de 10.000 francs et celui de gallé 12.000 francs (les tubercules se vendent à très bas prix). Si l'on s'en réfère à l'échelle européenne des revenus le terrain de Gallé vaudrait 300.000 francs l'hectare et celui de lougan seulement 80 francs étant donné qu'il ne donne qu'une récolte en moyenne par 3 ans (3 ans de culture par 9 ans au maximum)-

Chiffres arbitraires et sans valeur courante: la terre n'est pas vendue. Aussi théorique la valeur des arbres ~~sont~~ qui peuvent rapporter: un oranger entre 500 et mille francs; un manguier autant, un banian: 100 francs, un kolatier: **250** francs, un papayer autant.

Si l'on se base sur ces chiffres on peut dire qu'une petite famille du type de celle étudiée au chapitre de l'agriculture, a un capital immobilier (2 cases, une dizaine de banians, 4 ou 5 manguiers 2 ou trois orangers) d'environ 200.000 francs, soit environ 100.000 francs par adulte. La superficie des lougan, le nombre de cases, la superficie des gallé étant le plus souvent proportionnelle au nombre d'adultes dans la famille on peut en se basant sur ces chiffres dire qu'un notable avec les quatre femmes autorisées par le Koran, autant d'enfants de plus de 14 ans peut voir son capital immobilier estimé à près d'un million, surtout s'il a bien su mener sa barque pour assurer son "bengouré".

Chiffres tout théoriques, et de bien moindre valeur que l'estimation des meubles:

Le cheptel (bovidés, ovicapridés, poules etc...)

Le matériel agricole (houes, haches etc...)

Le matériel ménager et les greniers...

Les vêtements et les parures...

Les bovidés, estimés 24 francs le kilog sur pied, valent donc de 5.000 à 8.000 francs la bête adulte. Les ovins valent de 400 à 1.000 francs pièce, les caprins de 300 à 500 francs, les poules de 50 à 75 francs et les chapons, dans le canton de Ankabalé, environ 100 francs.

Le Baïlo (forgeron) fait des hoes pour un prix variant entre 25 et 75 francs suivant la taille et l'épaisseur de celle-ci, la meilleure marchandise étant la houe des femmes et la plus chère le sombere. Ils font aussi le manche pour 20 francs, mais la plupart des Foulah se emmanchent eux-mêmes leur houe. Une hache vaut environ 50 francs, le Himpare 60 et le Koukieleng 100fr. Les différentes faucilles valent 15 francs comme le houtei, et le Batimourou 5 francs.

Les paniers: le sangare: 10 francs, le debere: 20 francs et la petite mesure: sari arhé débéou: 10 francs; Les greniers en vanerie de 20 à 100 francs suivant la taille, le hontore décoré: 60 fr.

Les canaris à sauce, à cuire ou à eau valent de 5 à 50 francs suivant la taille, les kounda entre 15 et 100 francs, le canari à griller: 15 francs, le yakere: 25 francs, le Timbere 5 francs, les mouvettes 1 et 2 francs, la cuillère à remuer de 2 à 5^{fr}, les cuillères à sortir le plat du canari de 10 à 15 francs. Les calebasses sont assez chères, parce que la plupart du temps importées du Soudan: de 5 francs les petites, la plupart du temps faites sur place à 125 francs les plus grandes qui peuvent atteindre 75 cm de diamètre. Le prix des bassines et cuvette varie entre 50 et 1000 francs. Restent les masses à repasser: 25 francs, les dames à main: 15 francs, le fuseau: 5 francs, l'aiguille à égrener le coton: 15 francs (les meules sont simplement ramassées dans le marigot), les nattes: 35 fr.

Les vêtements: Le premier, celui que le Foulah ne quitte que difficilement pour le costume européen est le doloké (le m'boubou soudanais). Comme la plupart des vêtements foulah il peut être fait en tissu indigène ou en percale d'importation. En toile indigène il a en moyenne 20 leppi (bandes) de largeur ayant chacune 5 à 6 sogoné (1 tiogonol = une coudée). Il faut donc 12 à 15 walare (1 walare = 8 sogoné) pour faire un doloké. Le walare valant de 30 à 35 francs, le tissu du doloké peut être estimé à 400 ou 500 francs. En percale on met trois largeurs de tissu qui donne 6 à 8 mètres de percale à 150 fr. le mètre, soit 1.000 à 1.200 francs de tissu. La façon étant sensiblement la même (le tailleur de village qui coud les leppi a plus de travail, mais demande moins que le tailleur des centres qui coud la percale) soit environ 500 francs, pour les deux types de vêtements, on comprend la faveur conservée des vêtements en toile indigène, surtout que celle-ci a une durée double de la percale (1 an au lieu de 6 mois).

Les autres vêtements des hommes sont le torokou, grande tunique de dessous, la tunique courte pour le travail: dolokou; le pantalon: touba, le bonnet, les babouches: moukal (parfois remplacées par les samara) et le mouchoir.

Pour les femmes ce sont: le pagne, la bande des seins remplacée dans les centres par la camisole, la grande blouse: gouba et deux ou trois fichus ou mouchoirs et les babouches: pettou.

Nous pouvons alors dresser le tableau suivant pour les vêtements en tissu européen et en toile indigène:

Vêtements	Toile indigène	Tissu importé
Dolokou	1.000	1.600
Torokou	450	600
Touba	300	400
Dolokou	200	300
Bonnet	100	150
Totaux	2.050	3.050
Pagne	800	1.000
Bande (ou camisole)	500	650
(Chemise)	200	250
Gouba	450	600
Totaux	1.950	2.500
Totaux pour un ménage	4.000	5.550

Il faut ajouter à cela pour les hommes les babouches (moukal) et le mouchoir, le premier toujours en cuir indigène et le second, toujours en tissu d'importation qui valent, respectivement: 150 et 40 fr., et, pour les femmes les babouches (pettou) et les divers fichus et mouchoirs de tête: 100 et 300 francs.

Soit pour les hommes une garde robe pouvant varier entre 2.250 et 3.250 et pour les femmes entre 2.550 et 2.900 francs.

La majorité des Foulah n'a qu'un assortiment ci-dessus, et encore n'est-il pas toujours complet. Ce sont les notables et surtout les chefs et plus encore leurs femmes qui ont plusieurs trousseaux complets. Pour ces dernières il faut ajouter les bijoux en or et en argent (à titre assez faible: entre 500 et 750 fr.), le plus souvent filigrané, d'une valeur moyenne de 30 francs le gramme pour l'argent et 450 fr. le gramme pour l'or (ces prix s'entendent pour le bijou et non pour le métal brut).

Ces quelques chiffres vont ~~permettre~~ nous permettre d'établir des capitaux immobiliers. ~~Pour~~ Le matériel ~~il est~~ partout standard. Pour les vêtements, dans la majorité des cas il y a mélange des deux types ce qui nous donne des prix moyens.

Type d'un jeune ménage pauvre (une case) (Vu à Kanakalbé)

2 moutons	1.500	Report.....	3.370
3 chèvres	1.400	2 greniers vannerie	100
3 poules	180	1 Yakere	25
1 houe de femme	25	1 féré	15
1 Kéri n'uantari	30	1 canari à sauce	50
1 Kéri fello	30	1 canari à cuire	15
3 manches (cueillis)	20	1 kounda	20
1 hache	60	1 timbere	5
1 Himpare	60	1 lon'de	25
1 faucille	15	Mouvettes et cuillères	30
1 couteau droit	15	2 nattes	70
1 couteau pliant	5	1 couverture européenne	720
1 panier claire-voie	10	Diverses calebasses (6)	300
1 débéré	20	Vêtements homme	2.000
A reporter...	3.370	Vêtements femme	1.800
		Total...	8.500

Beaucoup plus difficile, parce que beaucoup plus éparpillée est l'étude du capital mobilier de ce notable de Fougoumba: 5 femmes, 6 enfants de plus de 14 ans et 5 plus jeunes:

Ruminants:	50.000
Matériel agricole	2.000
Paniers et greniers	10.000
Bassines et cuvettes, calebasses, kounda	25.000
Canaris et marmites	1.000
Vêtements masculins	16.000
Vêtements et parures féminins	40.000
Divers (couvertures, lits européens etc...)	15.000
	150.000

Entre ces deux types, toute la hiérarchie des valeurs.

Ce ne sont là que des valeurs approchées et des moyennes pour le capital. Les recettes et les dépenses appréciées avec exactitude donneraient des renseignements utiles. Mais là encore nous nous heurtons à l'opposition absolue des Foulah à toute intrusion dans leur vie privée.

Nous avons vu (page 35) que les récoltes moyennes par adultes étaient de 125 kg de fonio, de 70 kg de riz, 75 de maïs, 110 de tubercules.

Certes les prix officiels sont beaucoup plus faibles (6 francs le kg pour le fonio et 8 pour le riz) mais le prix pratiqué sur les marchés doit être pris pour base, car c'est celui qui sert aux transac-

tions entre les indigènes. Nous avons 20 francs pour le riz, 12 pour le fonio et 10 pour le maïs, 5 pour les tubercules. La valeur des récoltes par adultes peut donc s'exprimer, par adulte: 1.500 francs ~~par~~ pour le fonio, 1.500 pour le riz, 750 francs pour le maïs, 550 francs pour les tubercules, soit un total de quelque 4.300 francs. Certes, une petite partie de la population a des récoltes un peu plus élevées que l'on peut estimer à 5.000 francs par personne, ce qui ramène la valeur des récoltes de la majorité de la population foulah à 4.000 francs, chiffre bien faible, tout relatif qu'il soit et même si on y ajoute 1.000 francs de fruits.

Tout ceci forme bien des recettes, mais qui sont consommées en nature et en entier. Si elles peuvent nourrir (assez mal) le peuple, il ne reste pas moins nombre d'autres dépenses inévitables pour lesquelles il faut trouver du numéraire: Il faudrait, chaque année, renouveler la garde-robe, soit un minimum de 4 à 5.000 francs par ménage plus environ 500 francs par enfant. Il faut payer la capitation: 318 francs (285 francs + 33 francs de "cotisation" obligatoire à la Société de Prévoyance) par personnes de plus de 14 ans, (considérées comme adultes ici aussi) soit environ 62% de la population. Enfin il y a toujours un outil, un canari ou unealebasse à acheter...

Il faut trouver le numéraire nécessaire.

Les femmes préparent quelques boules de graines de Néré, de savon, d'indigo, des oeufs qu'elles portent sur le marché. Ce lui sera suffisant pour acheter le sel, l'huile de palme ou le beurre de karité pour sa cuisine. Pour le sel nécessaire au bétail, on échange ordinairement du piment contre du sel chez le Dioula. Pagnes et m'boubou procèdent souvent de la filature domestique et l'on paye le tailleur en nature. Cela diminue les réserves alimentaires, mais ne demande pas d'argent. Si on veut acheter le tissu, on vendra poulet, chèvre ou mouton.

L'impôt est plus difficile à payer car les batoula du chef de canton sont inexorables. On vendra un mouton, un boeuf si c'est nécessaire. C'est dans ces ventes, au fur et à mesure des besoins que l'on trouve le numéraire nécessaire à tous les achats. Ces recettes et ces dépenses sont d'ailleurs assez faibles: 2 à 5.000 francs par an et par adulte...et les ventes n'atteignent que fort peu le cheptel qui se régénère de lui-même. Seules les grandes cérémonies attaquent sévèrement le capital, ^{comme} le manque de réserves, l'impossibilité de vivre toute l'année sur ces récoltes. Alors on emprunte^{on}... ou s'expatrie...

En définitive, beaucoup de balances sont déficitaires. Quelques personnes au "bengouré" bien assis bouclent leur budget, mais la majorité des Foulah et nombre d'anciens matioubé font difficilement face à leurs dépenses. Certains n'y arrivent pas, car on n'a pas toujours des poules, des chèvres ou des moutons à vendre...

Les raisons sont, je crois de 3 espèces:

Raisons Géographiques:

Le sol du Fouta-Djallon est naturellement pauvre. Tout le pays des kolladé est voué à une ~~146~~stérilisation plus ou moins rapide et le sol en général s'appauvrit de plus en plus. Les jachères de plus en plus longues n'arrivent pas à compenser l'usure par les mouki.

Mais cette pauvreté naturelle pourrait être compensée par une plus grande quantité de travail: Les bas-fonds sont nombreux dont la régénération est rapide. Les Services de l'Agriculture estiment qu'ils pourraient suffire à nourrir le Fouta. 25 à 30.000 tonnes sont nécessaires pour nourrir largement le pays, ce qui étant donné la superficie des terres cultivables (près de 1.000 km², soit un peu plus du quart du pays) suppose un rendement moyen de 4 à 9 quintaux à l'ha en supposant que les 2/3 soient jachère chaque année, chiffre facile à atteindre même dans les lougans.

D'autre part intervient la question de la récolte et de la cueillette saisonnières: Encore que celle-ci ait lieu dans la période où les produits de la récolte commencent à être épuisés. Le régime climatique rend pratiquement impossible plus d'une récolte par an. Quand celle-ci a lieu, on mange à sa faim avec l'imprévoyance de la majorité des populations africaines.

Il faudrait qu'elle soit suffisante, elle pourrait l'être (nous venons de le voir) malgré les raisons géographiques, mais c'est là qu'interviennent les :

Raisons psychologiques:

Deux catégories d'individus peuplent le Fouta. Les Foulah et les anciens matioubé. L'évolution de ces 50 dernières années a libéré les seconds de la tutelle des premiers :

Les matioubé avaient été installés, s'étaient installés sur les meilleures terres. Par habitude ou par force ils leur faisaient rendre le maximum. Libres ils ont conservé ces terres. Certains ont continué à travailler, et c'est encore dans les Roundé que l'on voit les plus grands greniers extérieurs et intérieurs, que la famine se fait le moins sentir. D'autres ont cru que la liberté leur apportait la fin du travail quelle que soit sa forme, que désormais leur vie était assurée dans l'oisiveté...

Les nobles Foulah, pour assurer leur vie ont du progressivement de mettre au travail... Certains s'y sont mis courageusement et ils ont pu arriver à vivre correctement, à accroître ou à se faire ainsi un "Bengouré", mais en délaissant la "vie de château" (2) pendant 6 mois de l'année. D'autres n'ont pas voulu déroger...

Mais ~~comme~~ il faut vivre, même si on ne veut pas se courber vers le sol. Aussi nombreux sont ceux qui ont cherché une solution moins basse à leurs yeux...

Certains jeunes se sont expatriés. Combien de fois n'ai-je pas entendu dire: "Ce gallé est abandonné. Le Père est mort, les enfants, trop paresseux n'ont pas voulu continuer à travailler le loutan. Ils sont partis (à Mamou, à Conakry, en Angleterre)", car le Sierra-Leone appelé ici, Angleterre attire terriblement les jeunes: "Je passerai en Angleterre" est un mot courant. Beaucoup d'ailleurs reviennent et ne dédaignent plus la houe...

Certains ont pris un moyen terme; Cultiver le minimum nécessaire en espérant une bonne récolte. Si elle s'avère en dessous des espérances, on compensera comme on pourra par la vente ou par le troc si on a d'autres ressources suffisantes. Si on n'en a pas ou si on n'en a plus, on empruntera. Moyen dangereux, surtout quand on n'est pas sûr de pouvoir rendre. Si on n'a pas d'enfants pour jouer comme manoeuvre dans les plantations ou dans l'administration (où l'on rencontre de nombreux enfants entre 12 et 16 ans), on ira soi-même travailler chez les Européens qui payent bien et où, si l'on sait manoeuvrer, on ne fera presque rien...

Raisons physiques:

Certes les "oulah n'ont pas une constitution physique comparable à celle des autres Noirs. Mais l'expérience a montré qu'une nourriture suffisante permettait un travail suffisant pour les faire vivre. Nous entrons dans un cercle vicieux...

En définitive nous allons à un appauvrissement général du à la brusque évolution sociale: Les anciens travailleurs font moins, dans l'ensemble, et les nouveaux ne l'ont pas encore suffisamment pour vivre, et ceci à une époque où tous les besoins sont accrus.

Nous avons vu en effet que la période 1940-1948 avait été relativement prospère: l'Agriculture et la cueillette nourrissent tant bien que mal les gens; un ou deux enfants, à plus forte raison les grandes personnes pouvaient, avec le miel, la cire, l'essence d'orange acquérir ce qui leur manquait, mais encore satisfaire les besoins amenés par toute civilisation: Produits en produits manufacturés: tissus multicolores, bassines et cuvettes que les Dioula apportent sur les plus lointains marchés....

Un autre débouché s'ouvre actuellement: le "onde extrême oriental est troublé. Pendant de longues années encore il ne pourra fournir en riz. Les centres urbains de l'A.O.F. font un appel pressant aux riz locaux. Le seul cercle de Malaba a fourni lors de la récolte 1947-48: 114.660 kg. de riz paddy et en 1948-49 environ 150 tonnes. Téliélé a donné en 1949: 600 tonnes calculées en net.

Mais la pauvreté du sol impose une limite à cette production. Ce n'est que quelques centaines de tonnes de riz et de fonio que le Cercle pourrait fournir aux centres en plus d'une nourriture normale...

mais même pour ces quelques tonnes nous nous heurtons à deux obstacles: d'une part l'aversion des foulah à tout travail de la terre. Nous en avons longuement parlé, nous n'y reviendrons pas. D'autre part le Foulah répugne encore plus à travailler pour les autres, surtout pour les Soussous à qui serait destiné le supplément de leurs récoltes: Combien de fois n'ai-je entendu: "Nous vendons (sous-entendu "parce que nous y sommes obligés") le riz rouge bien moins bon que le riz blanc que nous gardons pour nous, mais bien suffisant pour les Soussous qui le mangent avec de l'huile de poissons", ces Soussou qui sont "menteurs, hableurs et voleurs".

D'un pays solidement hiérarchisé tant au point de vue social qu'au point de vue travail, se suffisant alors à lui-même en grande partie, nous avons fait un pays désorganisé et qui cherche sa voie. L'avenir s'annonce assez sombre: le Foulah se détourne d'un pastourage sans profit pour une agriculture qui épuise lentement mais irrémédiablement le sol sans arriver d'ailleurs à se nourrir. Les produits commercialisables ne se vendent plus.

Encore que le Fouta ne soit pas touché par l'agitation politique qui trouble sérieusement d'autres colonies du groupe, on sent un certain trouble. De jeunes chefs de canton, pour assurer leur élection tant sur le plan local que sur le plan général sont obligés de s'appuyer sur une coterie formée surtout de matioubé et de batoula. Chose plus grave encore aux yeux des Foulah, ils trahissent leur race au profit de l'administration, non en améliorant le sort de leur pays mais en manœuvrant pour se maintenir au pouvoir et s'assurer de nouvelles élections... Qu'un chef de grande famille trahisse ses pairs au profit de ses anciens captifs et des Blancs qui restent, malgré tout les conquérants, le fait mépriser, et accentue la sourde rancune de la majorité des Foulah.

Le Foulah est fin, intelligent, tout laisse à croire donc qu'il choisira la bonne voie, mais si par colère ou par suite de nouveaux faux-pas de la France ^{il se détourne} nous verrons le nombre des exodes s'accroître de jour en jour, le sol s'appauvrir de plus en plus, le cheptel diminuer et ce "pays des eaux vives, des arbres fruitiers, de foi et de liberté" devenir un "pays de cailloux stériles, de crève la faim et de mal vêtus" et une "terre de montagnes et de mensonges".(5)

-:-

(1).- BARTAVEL René: RAVAGE (Roman extraordinaire - 293 p. Paris Denoë

(2).- GAUTIER : L'Afrique Noire occidentale, esquisse des cadres géographiques - Paris Larose - 1935.

(3).-CALMETTE: 1) Le Monde Féodal - Collection Clio - P.U.F. Paris
2) La société féodale - Coll. Colin - Colin Paris.

(4).-VIEILLARD :Notes sur les Peuls du F. D. - Loc.cit.

883

(5).- Proverbes peuls cités par VIEILLARD (4)

CONCLUSION

Le Pays Foulah est un pays pauvre, un pays sous-alimenté. Pas si pauvre pourtant qu'il n'arrive à nourrir tant bien que mal quelque 20 habitants au km². Et déjà les Service de l'Agriculture tentent d'exploiter lui même les quelque 8.000 hestares du paraouol de la Koloun dans la subdivision de Tougué. Il en espère un rendement de quelque 60 ou 80.000 quintaux de riz...

Ce qu'un service administratif entreprend avec de bien faibles moyens, des milliers de bras pourraient l'entreprendre chacun dans leurs petits champs. Le gallé montre que l'on peut tirer indéfiniment de la terre foulah. Certes le fumier manquera longtemps, tant que ne sera pas rationalisé l'élevage, mais une culture plus complète des bas-fonds donnerait de bons résultats. Sur la périphérie quelques métioubés ont déjà établi des hoggo, des clos ~~enclavés~~, cultivés selon les principes du gallé. Question de fumure on ne pourrait étendre cette technique à tous les champs, mais en étendant au maximum ce principe (les gallés ont un rendement double de celui des lougans) on ferait un grand pas, entre autres on éviterait de cultiver les kansané aux pentes très fortes qui sont, certes d'excellentes terres à riz, mais dont les débroussements successifs, en laissant la terre meuble glisser vers les vallées, interdisent la reconstitution de la forêt, et les conséquences climatologiques peuvent être terribles...

Le Foulah n'est pas réfractaire au progrès, loin de là. Mais il est paysan (gentleman-farmer ou cultivateur) et musulman. Et comme tous les paysans du monde il ne se laisse convaincre que preuves absolues en main, des bienfaits de la technique moderne, et en tant que musulman il est d'une patience et d'un fatalisme inaltérables... La charrue qui pendant longtemps n'avait été achetée que pour faire plaisir au "Commandant", travaille maintenant sur les kolladé. Que le fumier gaspillé sur les moukis soit employé en une fumure plus rationnelle un autre grand pas sera fait. De même l'assolement partiel: riz, fonio, arachides, riz, laisse prévoir de vastes possibilités... Les trèfles et autres engrais verts ne poussent pas dans le pays. Mais nous avons déjà l'arachide. Peut-être d'autres légumineuses fourragères pourraient joindre l'agriculture et l'élevage...

Mais ces expériences ne doivent être tentées en grand que si l'on est sûr du résultat. Traditionaliste par tempérament et par religion, le Foulah ne peut oublier que lui, le fils de ce "pays... de foi et de liberté" doit maintenant obéir, et que de ses anciens captifs on a fait ses égaux, voire ses chefs. Aussi tout essai doit être tenté avec le maximum d'atouts dans son jeu. Cependant, quoi qu'on fasse, le Fouta ne sera jamais un pays de grande culture: Une fois la nourriture du pays assurée, les quelques centaines, voire les quelques milliers de tonnes de céréales vendues ne sauraient suffire à subvenir aux besoins qui, avec le développement du commerce, sont nés et s'accroissent chaque jour. Le pétrole coûte quelque 20 ou 25 francs le litre, mais la lampe tempête est bien plus agréable que le brasier. Les tissus d'importation sont moins durables et plus chers que les toiles indigènes, mais combien plus chatoyants...

Superflu dira-t-on? Mais quelles sont les choses vraiment nécessaires? Et j'estime qu'une lampe tempête est plus utile à l'homme de la brousse qu'un casque et des lunettes teintées à un évolué de la ville pour se rendre au cinéma. La différence? On a donné à celui-ci le moyen de se procurer ce superflu, je ne crois pas qu'il puisse être question de refuser le presque nécessaire à l'autre...

Comment? L'agriculture peut être améliorée, certes, arriver à faire vivre, mais guère plus. La Sicile, le Mexique semblent avoir reconquis définitivement un marché de l'essence d'oranges et du miel. Que reste-t-il?

"La vocation de ces montagnes, c'est évidemment l'élevage, comme les Foulah l'avaient bien vu avec ce sens extraordinaire de ce qui convient aux bêtes et que seul connaissent les pasteurs nés (RICHARD-MOLLARD - Loc. Cit.). L'élevage mais non le pastourage...

Nous sommes ici sensiblement à la limite sud de la zone où l'Élevage est possible. Et toute la région côtière, de Ziguinchor à Douala est plus loin encore à de très fortes densités de populations et manque de viande. D'autre part, la vache N'dama, mauvaise laitière a un rendement en viande qui varie entre 40 et 50%, ce qui est plus que correct. Dès avant la guerre des essais avaient été faits de croisement de la vache N'dama avec des taureaux tarentais. Les résultats, par suite de changements de chefs de service avaient été abandonnés comme peu prometteurs. Les tarentais ne résistaient pas. Une des grandes raisons était que l'endroit choisi est un des plus grands nids de glossines du Fouta... Les rejetons des croisements avaient été abandonnés à des planteurs, qui à des indigènes... Récupérés actuellement par le Service de l'Élevage, celui-ci s'est aperçu que les 1/2 sang et les 1/4 de sang avaient admirablement traversé ces 6 ou 8 ans et que, ayant acquis de la N'dama sa résistance à la trypanosomiose, ils avaient conservé de leur ^{grande} mère savoyarde une lactation plus abondante, cependant que le poids augmentait parfois de 50% par rapport à la N'dama.

Passer de 1 à 2 litres de lait par jour, c'est un avantage dont^{à 500} bénéficieront surtout les éleveurs, car il ne saurait être question de remplacer (surtout pour des questions de transport) dans des centres comme Conakry, la vache "Nestlé" par la vache N'dama, mais le poids de viande ainsi acquis permettrait un bénéfice plus succinct aux éleveurs, un commerce plus considérable avec la capitale et le Sierra Leone... A condition toutefois que les conditions de voyage soient améliorées: Les statistiques du Service de l'Élevage donnent parfois jusqu'à 30% de perte de poids par bête entre Mamou et Conakry.

Mais ces bêtes plus grosses demanderont une nourriture plus abondante. Même tel qu'il est le cheptel aurait besoin de plus de soif. Déjà l'idée des silos est admise. Si on leur donne la possibilité de la mettre en pratique, nombreux sont les Foulah qui le feront. A condition que l'exemple soit donné par quelqu'un d'autre que cet administrateur trouvant plus simple de faire un immense silo au lieu des 4 que lui avait indiqués le Service de l'Élevage. Il mit 40 jours à le remplir (un silo ne doit pas rester ouvert plus de 48 heures). Trois mois plus tard on sortait une montagne de fumier....

Deux expériences de ce genre font plus de mal à notre prestige que la perte d'une guerre

Des granges et des silos pour la saison sèche; sinon des étables que la N'dama semble difficilement supporter, du moins des abris. Ceci permettrait en outre de recueillir plus facilement le fumier on ne peut plus utile à l'agriculture. Des bêtes plus fortes, plus riches mieux soignées seront alors une richesse.

Certes le Foulah se résigne mal à faire travailler ses bêtes, et plus difficilement à les vendre. Mais déjà on laboure en beaucoup d'endroits, économisant de la force et des bras utiles à l'Élevage. Côté commerce un grand progrès aussi a été fait: Alors qu'en 1937 on n'arrivait pas, tant à l'abattoir de Dalaba qu'à l'exportation via Mamou à 10 Bêtes par mois, à l'heure actuelle, le chiffre de 100 est souvent dépassé.

De même qu'il a vu qu'il fallait se mettre à l'agriculture pour vivre, le Foulah a compris un peu déjà que le bétail était autre chose qu'un capital improductif. Il n'y a pas de raison que la marche en ce sens ne continue pas... à condition qu'elle soit bien dirigée.

Que l'exemple, dans toutes les parties soit bien donné, sans un faux pas et bientôt l'avenir paraîtra moins noir.

Il y aura certes toujours des dissidents. Le matioudo libéré "arrogant comme un parvenu, amoralisé" n'est pas qu'une exception, mais s'il n'a pas de soutien surtout du côté des Français, il sera vite noyé, avalé par la masse. De nombreux Foulah, attirés par le mi-

rage de la capitale ou de "l'Angleterre" sont déjà revenus et ne sont pas les moins courageux à travailler le loutan.

La période actuelle est, certes difficile, et il n'est pas d'eau trouble qui n'ait son pêcheur, mais la stabilisation revenue, la direction bien tenue, il ne semble pas que le Fouta-Djallon déviara de la voie qui le mènera à un meilleur être.

Dalaba le 21 Juillet 1949



Marcel
Marcel SORET

OFFICE DE LA RECHERCHE
SCIENTIFIQUE OUTRE-MER
20, rue Monsieur
PARIS VII°

COTE DE CLASSEMENT N° 992

SCIENCES HUMAINES

MODES DE VIE ET NIVEAUX DE VIE

dans le cercle de Dalaba

(II)

par

M. SORET

Marcel SORET

MODES DE VIE

et

NIVEAUX DE VIE

dans le cercle de Dalaba
(Guinée Française)

Deuxième partie

A. O. F.

**MISSION
ANTHROPOLOGIQUE**

1949

S O M M A I R E

de la deuxième partie

-:-

CARTES du Pays Foulah (au début) et du Cercle de Dalaba (in finem)

DESSINS du matériel Technologique etc... dont la description est
donnée dans le texte

PHOTOGRAPHIES

APPENDICES:

Index des Noms vernaculaires cités dans le texte

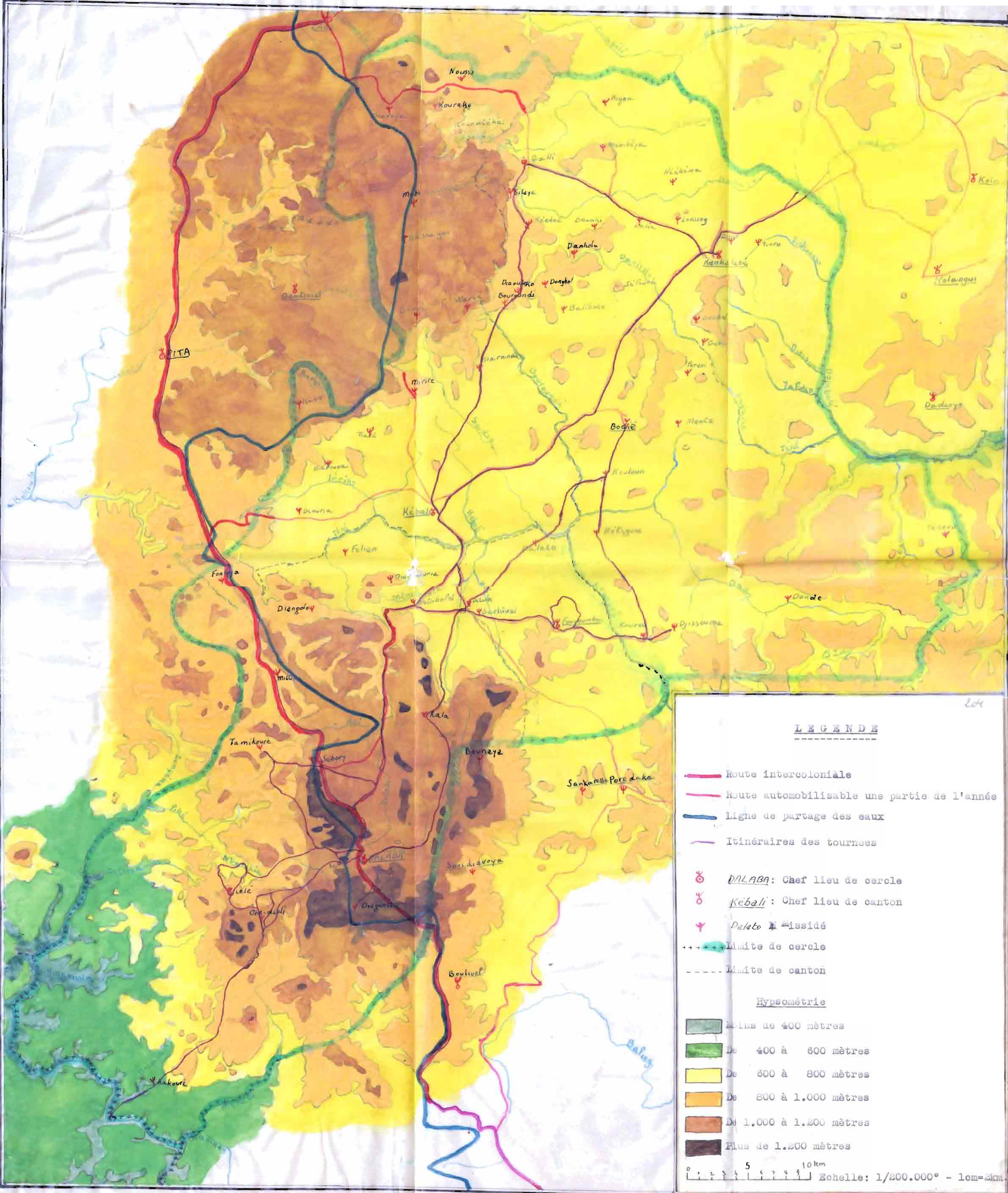
Bibliographie des ouvrages cités dans le texte ou ayant servi
à ce travail.

Services et personnes ayant facilité le travail.

Itinéraires et tournées .-. Kilométrage et dates.

TABLES: Figües - Photographies - Matières.

-:-



LEGENDE

- Route intercoloniale
- Route automobilisable une partie de l'année
- Ligne de partage des eaux
- Itinéraires des tournées
- PALABA**: Chef lieu de cercle
- Kébalé**: Chef lieu de canton
- Dalato**: Missidé
- ++++ Limite de cercle
- Limite de canton

Hypsométrie

- Moins de 400 mètres
- De 400 à 600 mètres
- De 600 à 800 mètres
- De 800 à 1.000 mètres
- De 1.000 à 1.200 mètres
- Plus de 1.200 mètres

0 5 10 km
Echelle: 1/200.000° - 1cm=2km

DESSINS

Ces dessins à l'échelle ont été faits sur le terrain au cours des différentes tournées (voir Appendice IV).

La technique du croquis côté qui frappe moins l'oeil mais donne une documentation plus précise a été bien plus largement utilisée (50 sur 55 dessins technologiques) que celle de la vue cavalière

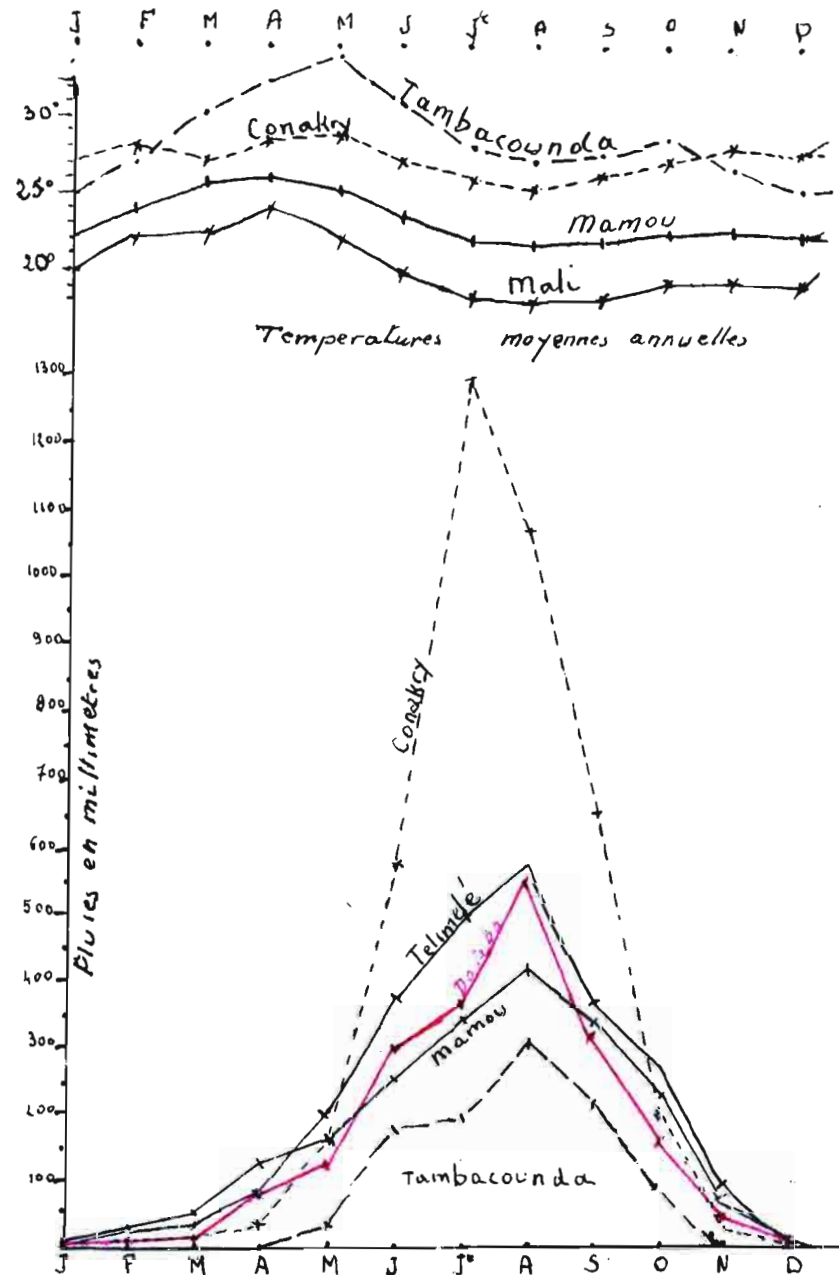


Fig. 3 - Comparaison des températures moyennes et des précipitations annuelles de stations du Fouta-Djallon avec celles de Conakry (climat libéro-dahoméen) et de Tambacounda, au Sénégal (climat soudanien)
 (D'après RICHARD-MULLARD: Essai sur la vie paysanne au Fouta-Djallon... Loc. cit. - Fig. 2 et 3)

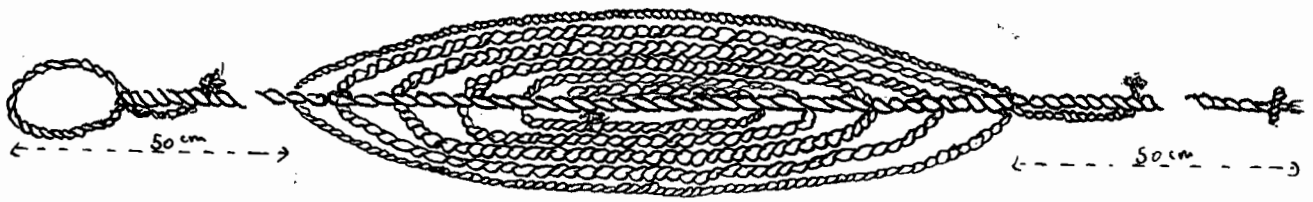


Fig. 4 : Lamprazor Fronde Echelle: 1/2 0 1 2 3 4 cm

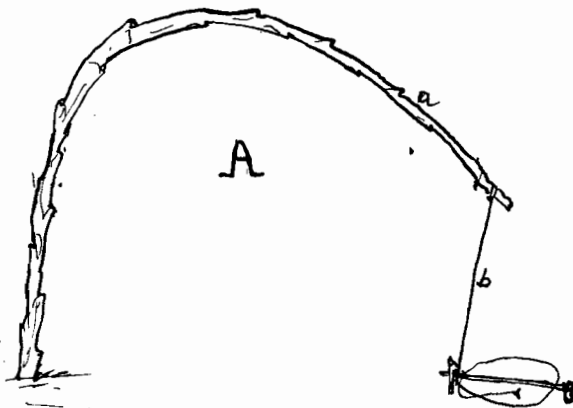


Fig. 5 - Fiouroy Lacet à ressort

A : Ci-dessus : Le piège en position d'usage

B : Ci-contre : Detail du lacet en position d'usage

Echelles : A : 1/15

B : 1/6

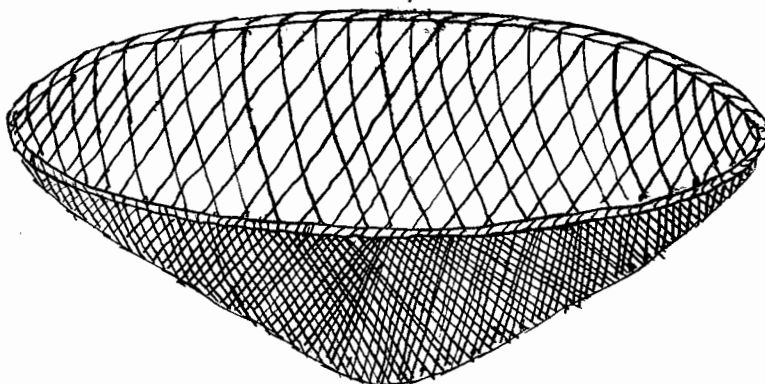
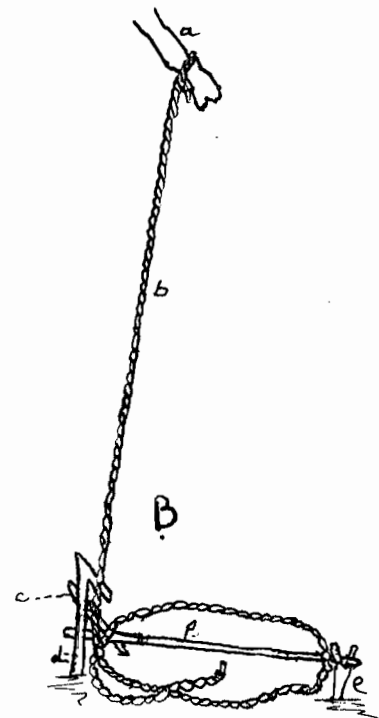


Fig. 6

Filet de pêche

Des Femmes

Echelle : 1/5

Pl. IV Cueillette et recolte

135

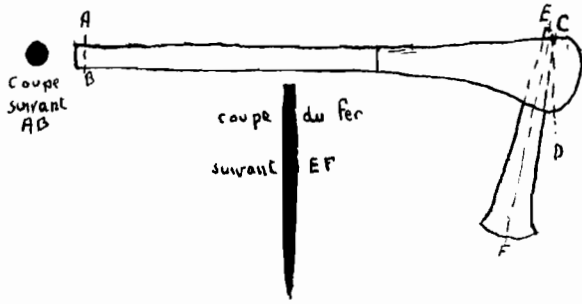


Fig. 7
Ténirde
hache

Echelle: 1/10. 0 2 4 6 8 10 cm

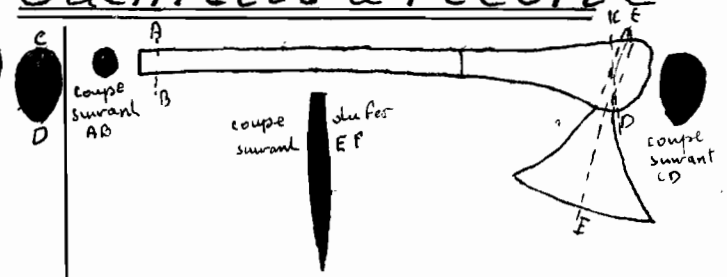


Fig. 8
(Sétysétire)
hache

Echelle: 1/10 0 2 4 6 8 10 cm

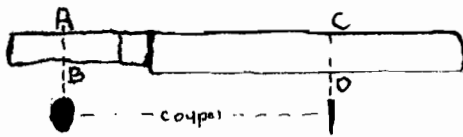


Fig. 9
Kourkie long
Coupe-coupe d'importation
Echelle: 1/10. 0 2 4 6 8 10 cm

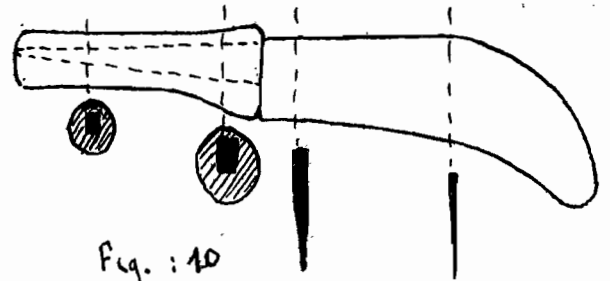


Fig. 10
Himpare
Coupe-coupe indigène (serpet)
Echelle: 1/5 0 1 2 3 4 5 cm

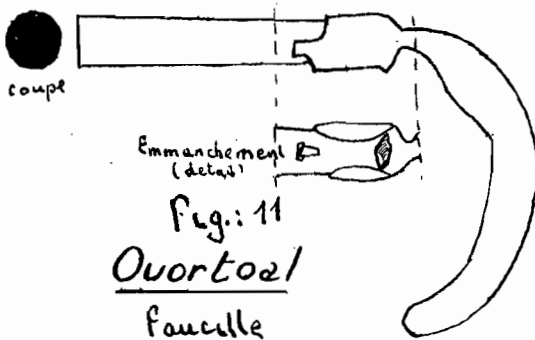


Fig. 11
Ouortoz
faucille

Echelle: 1/4 0 1 2 3 4 5 cm

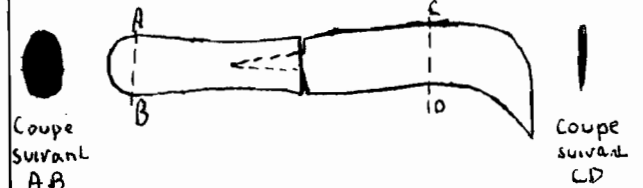


Fig. 12
Ouortoz ou Warouki
faucille

Echelle: 1/4 0 1 2 3 4 5 cm

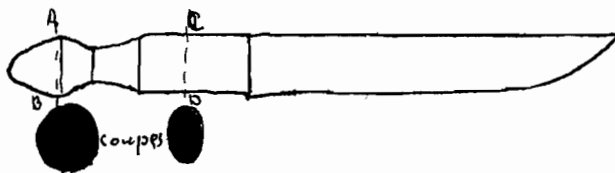


Fig. 13
Labi: koumei
Couteau droit

Echelle: 1/4 0 1 2 3 4 5 cm

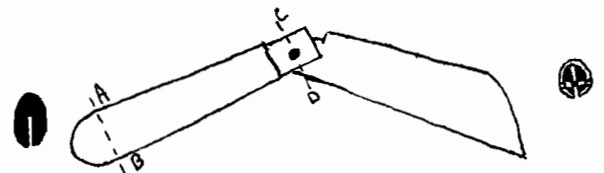
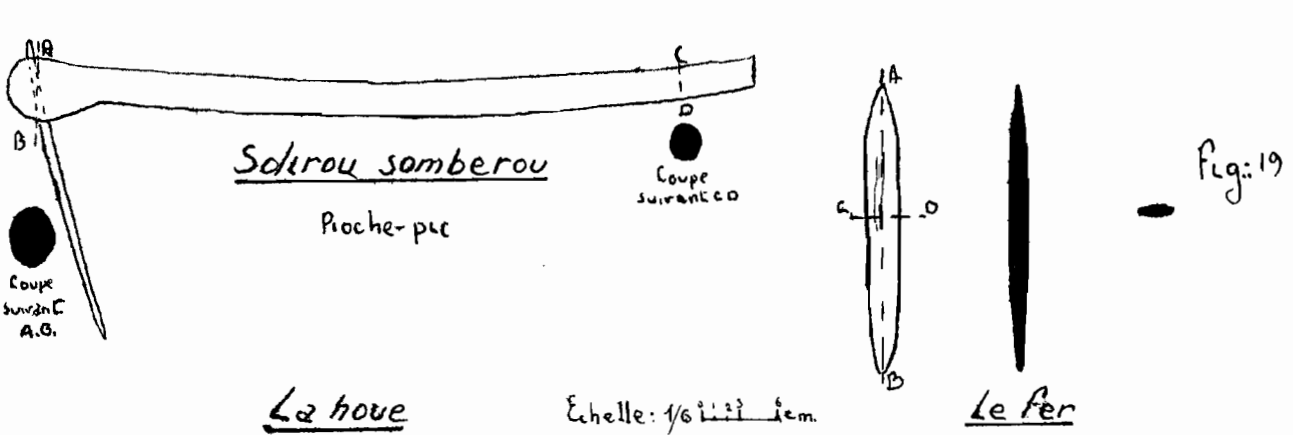
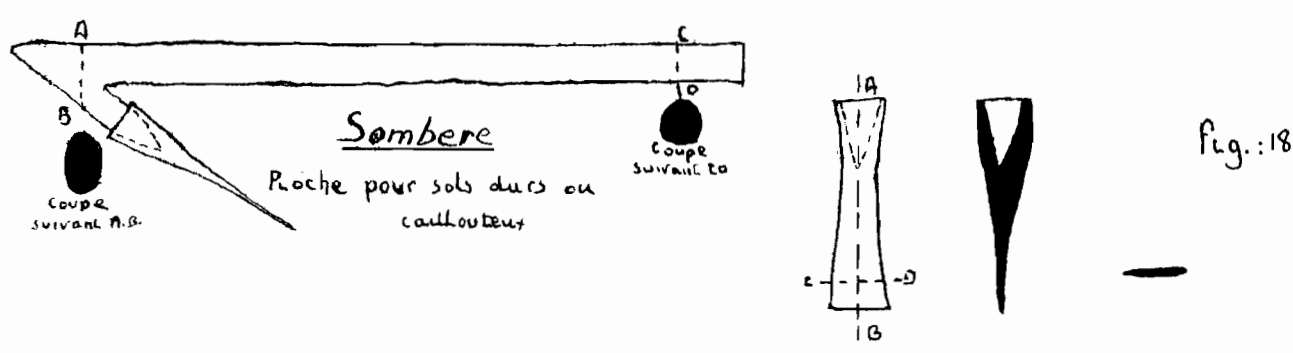
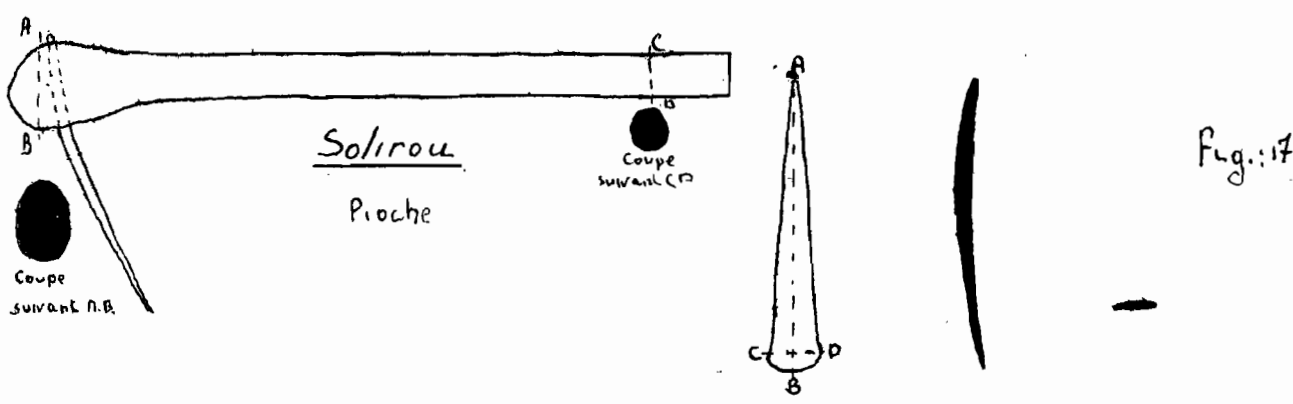
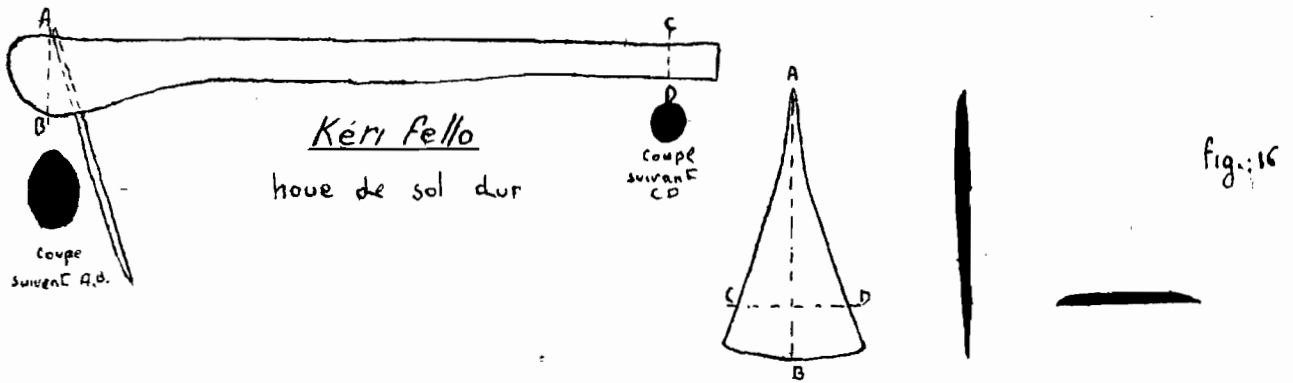
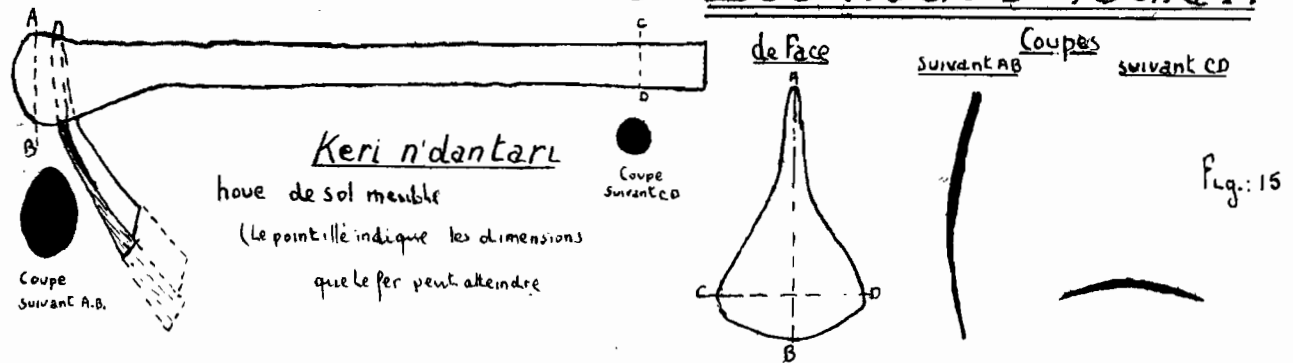
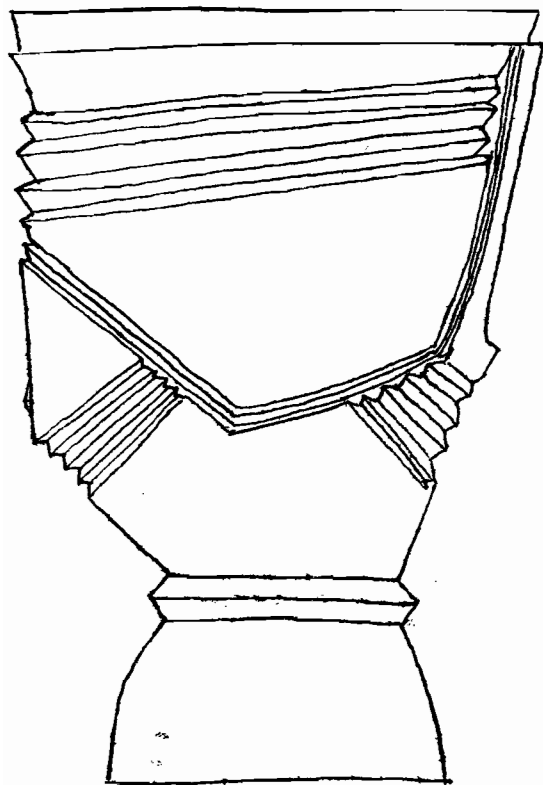


Fig. 14
Labi: Katimourou
Couteau pliant

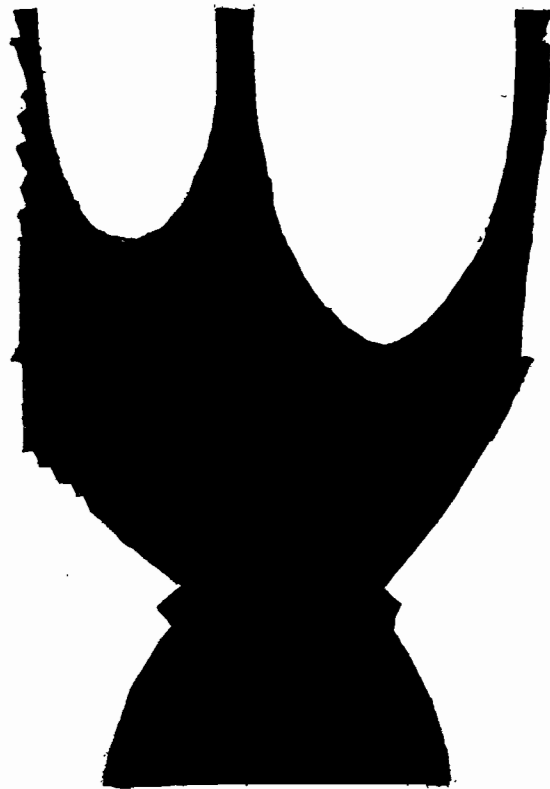
Echelle: 1/3 0 1 2 3 4 5 cm

Pl. V: Les houes foulah

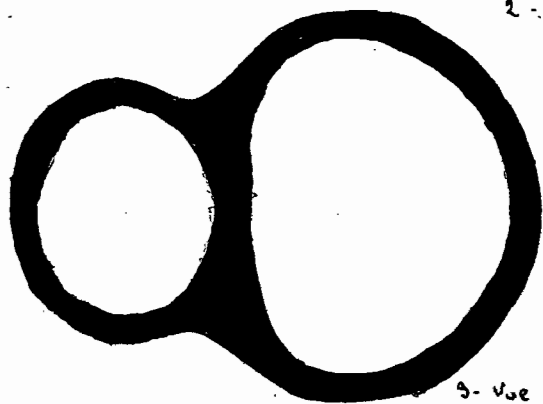




1- Vue latérale

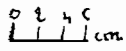


2- coupe verticale



3- Vue supérieure

Fig:21 Mortier double décoré

Echelle: 1/6  cm

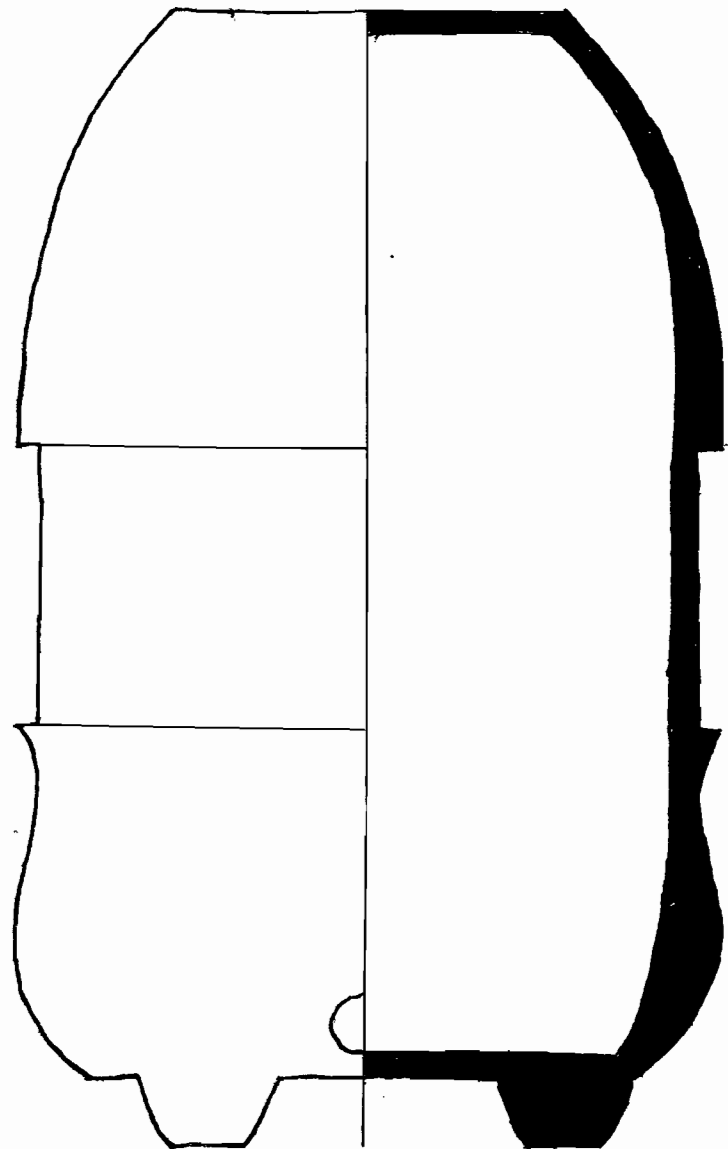


Fig:20. Bembat

Grand grenier intérieur en larçhis. Echelle: 1/12

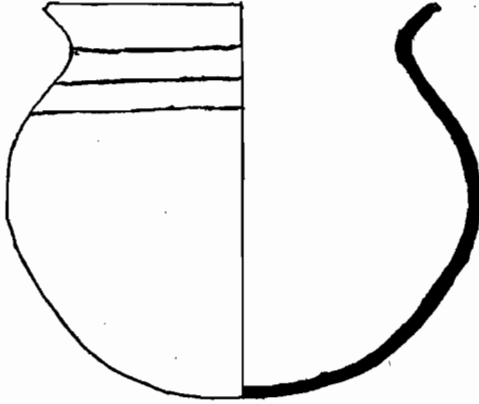


Fig. 22
Fayande

canari à cuire

(Le canari à sauce: Payanou et le canari à eau. Lon n'dé ont la même forme - l'échelle serait alors 1/3 pour le premier 1/4 pour le second)

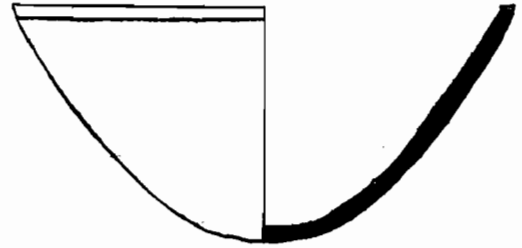


Fig. 23
Féré
canari à griller

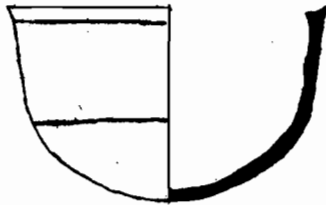


Fig. 24
Timbère
Plat à sauce, à beurre

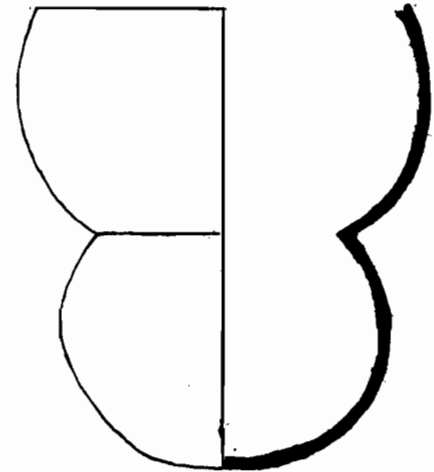


Fig. 25
Yakere
canari à "couscous"

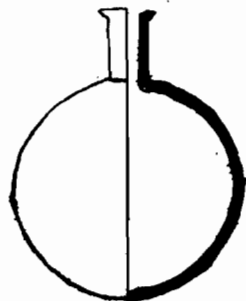


Fig. 26
Dioniorde
canari à bisanes

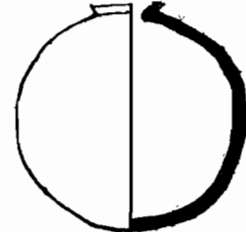
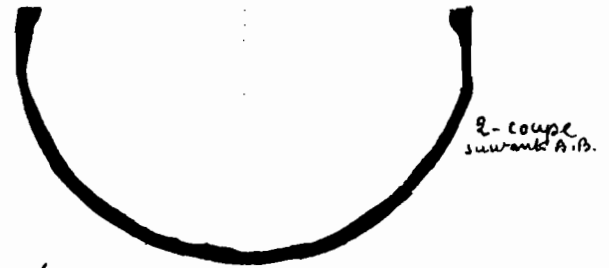
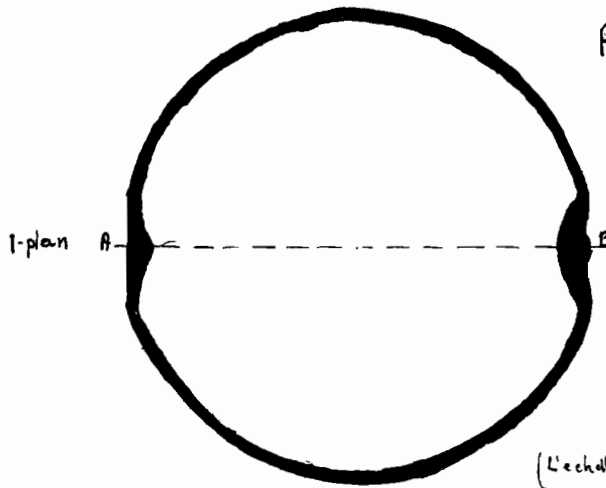


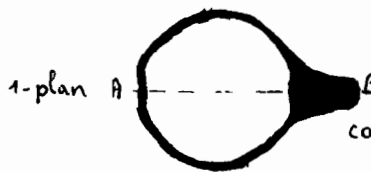
Fig. 27.
Fayande n diouri
canari à miel

Fig. 28



Horde
calebasse
(L'échelle pourrait être de 1 a 1/10)

Fig. 29

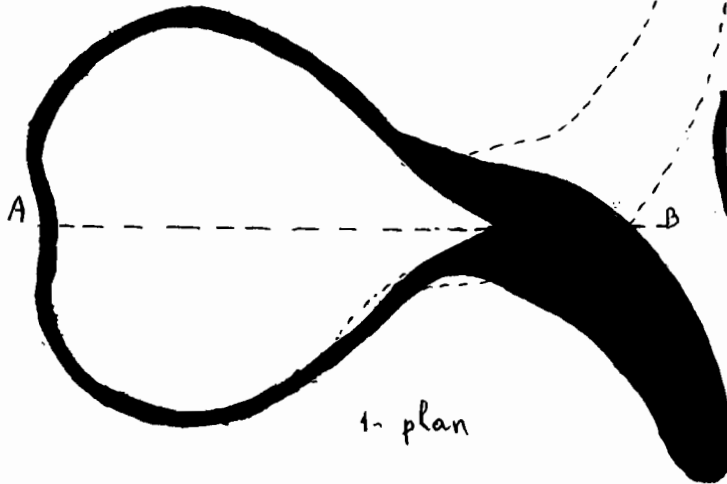


Koromou
calebasse à condiments

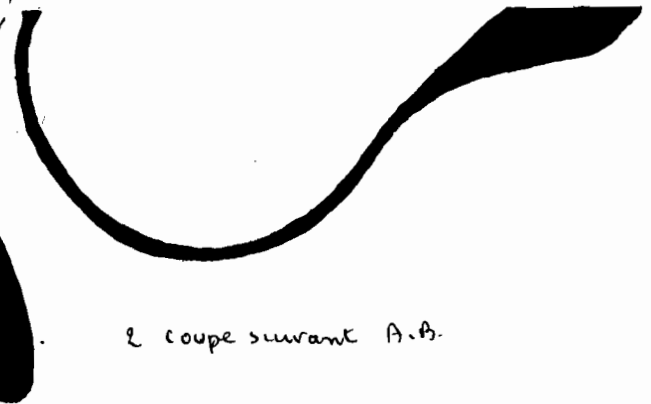


2-coupe suivant A-B.

Fig. 30 trait plein: Koroloude
demi-gourde calebasse pour boire
pointillé: Niedoude Kosen
demi-gourde-calebasse à lait (caillé)

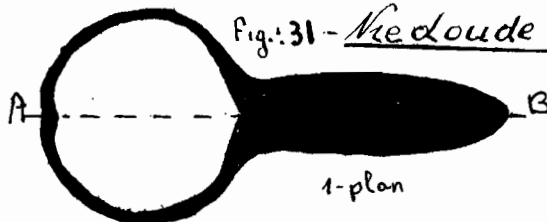


1-plan



2 coupe suivant A-B.

Fig. 31 - Niedoude mafe - demi-gourde calebasse à servir la sauce

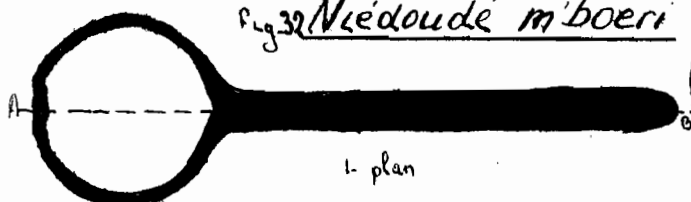


1-plan



2. coupe suivant A.B.

Fig. 32 Niedoude m'boeri - demi-gourde calebasse à boire la bouillie



1-plan



2. coupe suivant A.B.

Fig.: 33

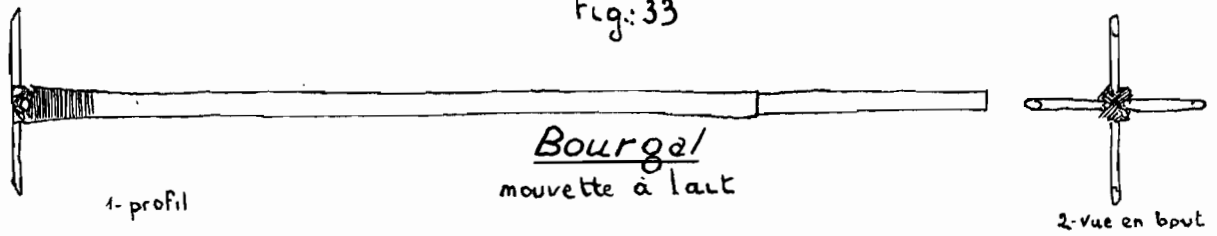


Fig.: 34

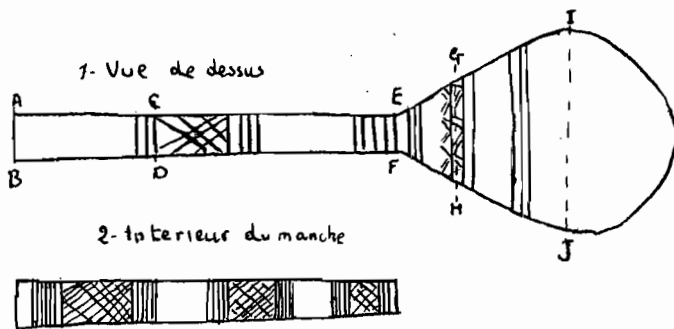
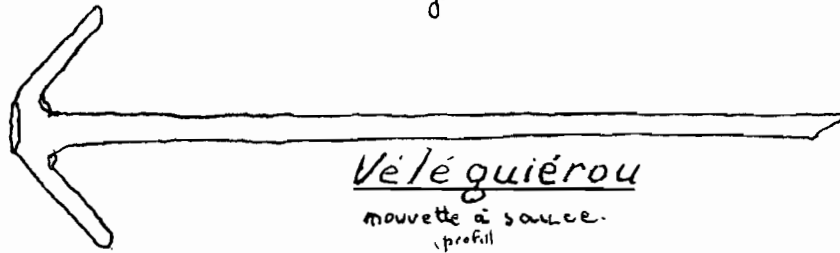


Fig.: 35

4-coupes

AB

CD

EF

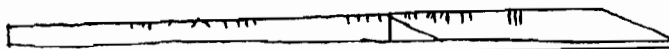
G.H

I.J

Bingaval

cuillère à servir

3-Profil



1-Vue de dessus

2-Profil

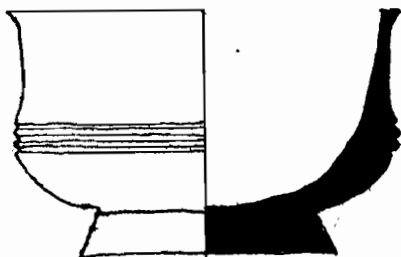
Fig.: 36

Sarougal

cuillère à remuer

3-Coupe
suivant A.B

Fig.: 37

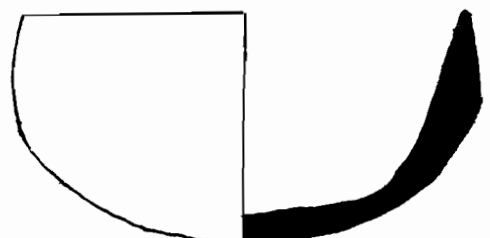


Kounda

Bol en bois, à pied

Existent en différentes tailles (Echelle: 1/3 (Moundahou)
ou 1/10 (Koundaral))

Fig.: 38



Kounda

Bol en bois, sans pied

Existent en différentes tailles (Echelle: 1/3 à 1/25)

Echelles: 1/4 = 0 1 2 3 4 5 cm



Fig.:39 Hédo-kienkon - Couvre de canari (coupe)

Toutes les sections horizontales donnent des cercles plus ou moins concentriques

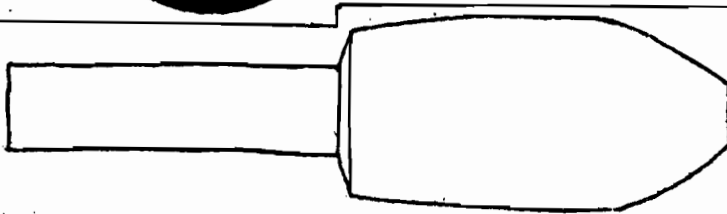


Fig.:40 Täpirigal
Masse à repasser

Toutes les sections verticales donnent des cercles

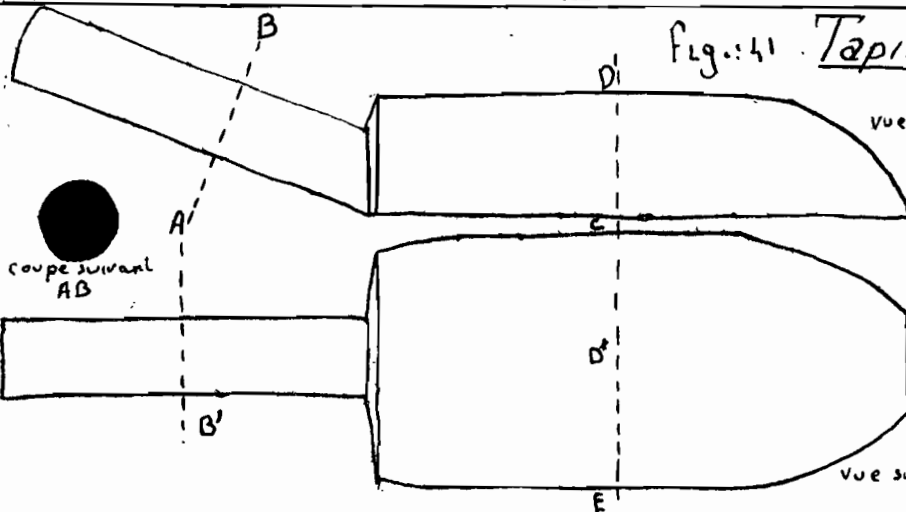
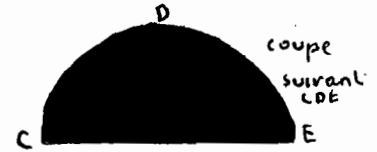


Fig.:41 Täpirigal soudou

vue latérale



coupe
suivant
CDE

Dame à main

semi-cylindrique

vue supérieure

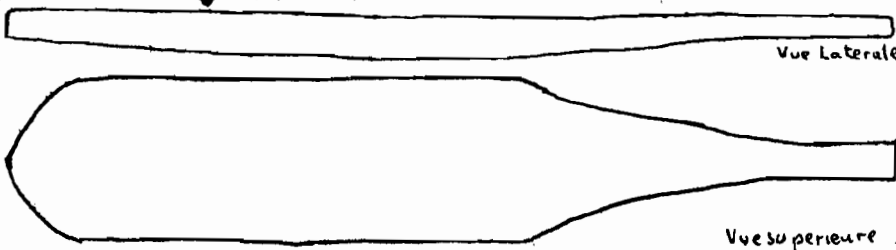


Fig.:42

Täpirigal soudou

dame à main plate

vue supérieure

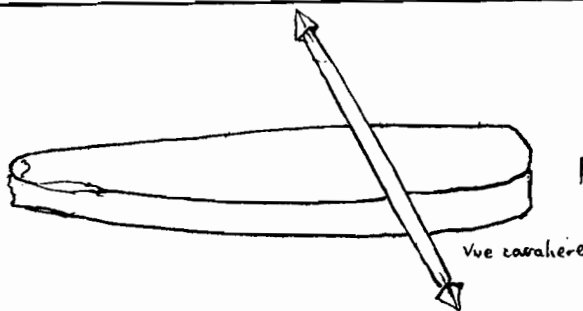


Fig.:43

Negueleri et Oursurde

Aiguille (fer) et meule (pierre) à
égrenier le coton

vue latérale

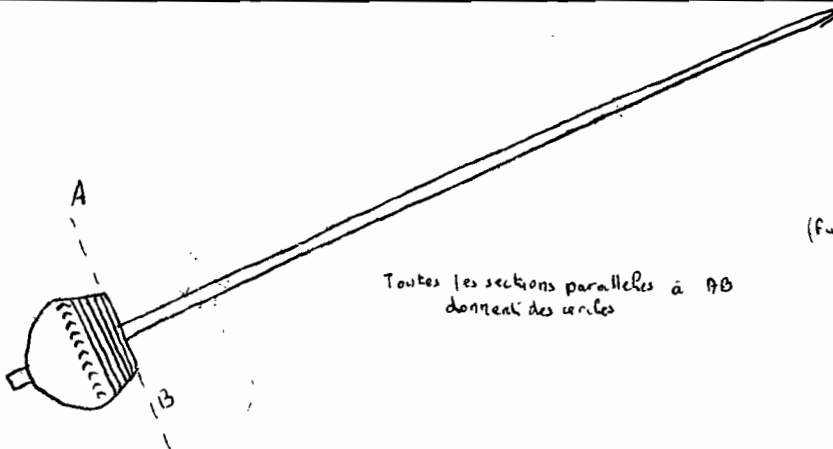


Fig. 44

Alalérhou

Fuseau.

(Fuseau en bois - volant en pierre)

Toutes les sections parallèles à AB
donnent des cercles

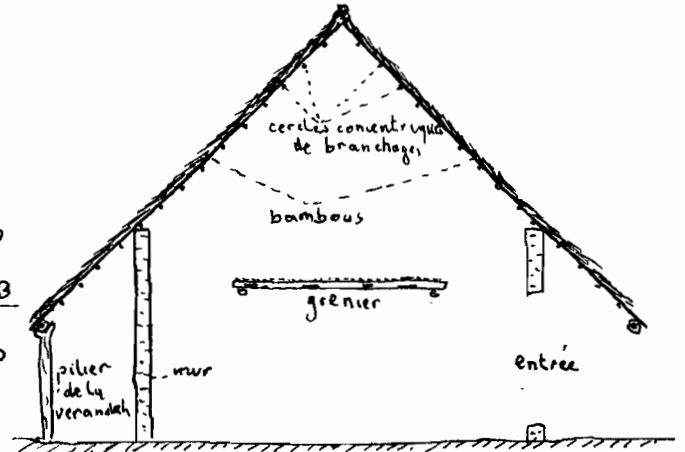
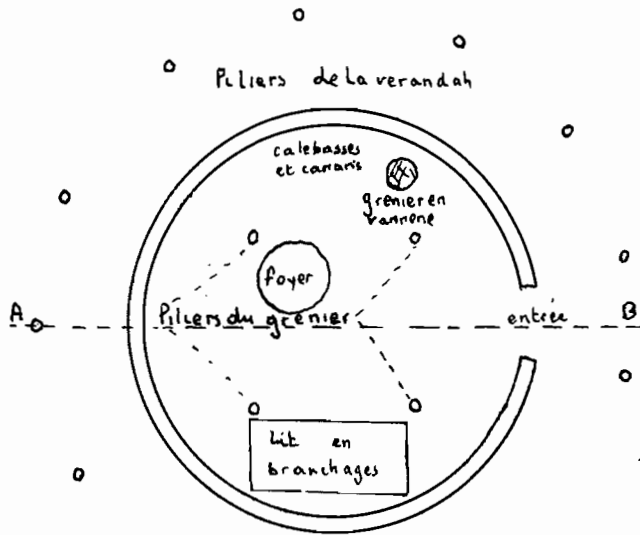


Fig. 45 Petite case d'un jeune ménage
(ci-contre: plan au sol
ci-dessus: coupe suivant A-B)

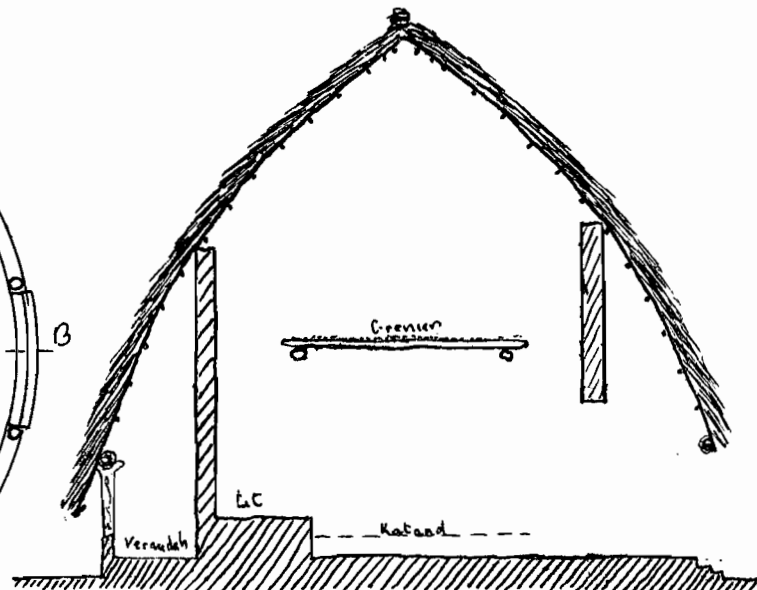
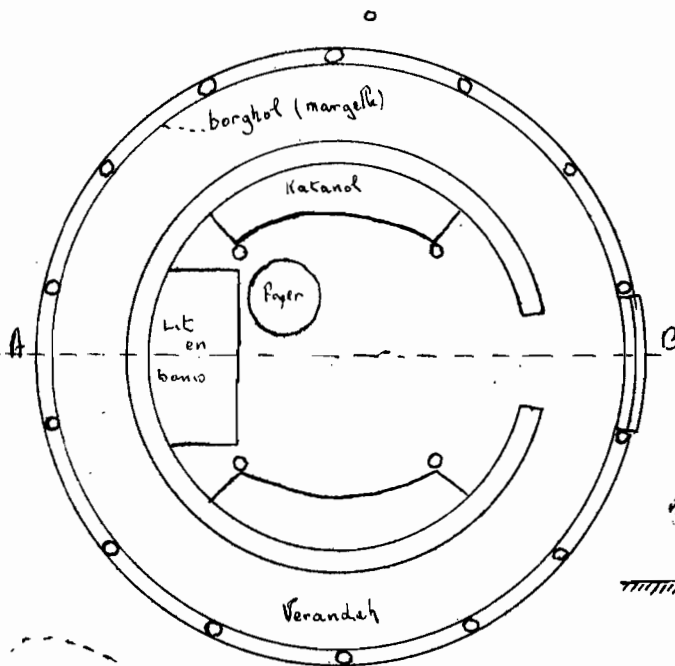


Fig. 46 Case classique de femme
Ci-contre: plan au sol - Ci-dessus: coupe suivant AB

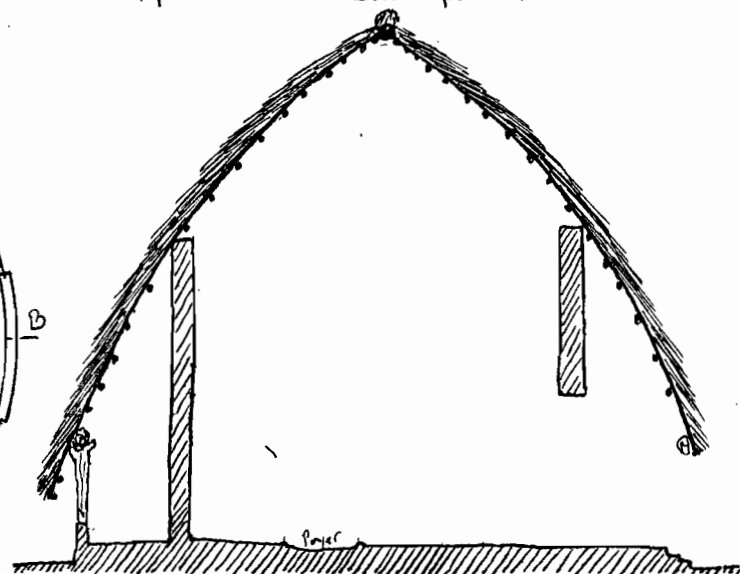
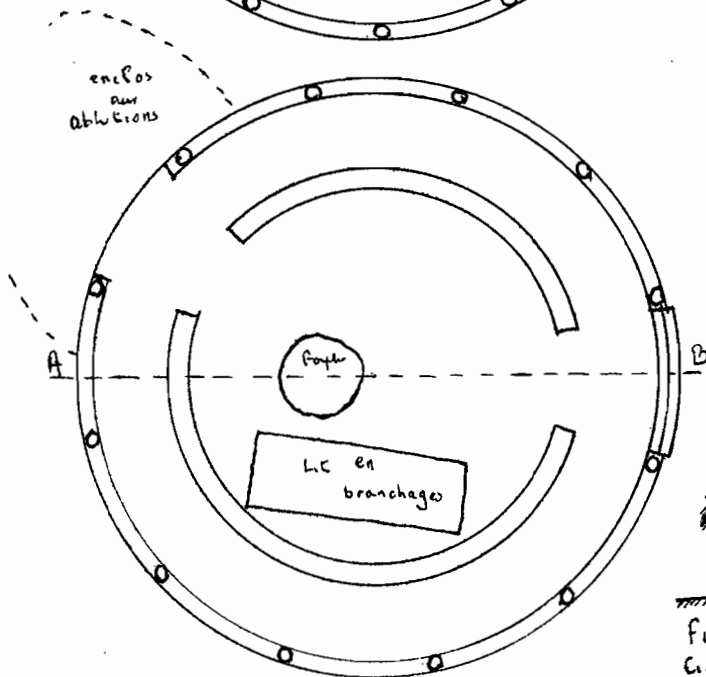
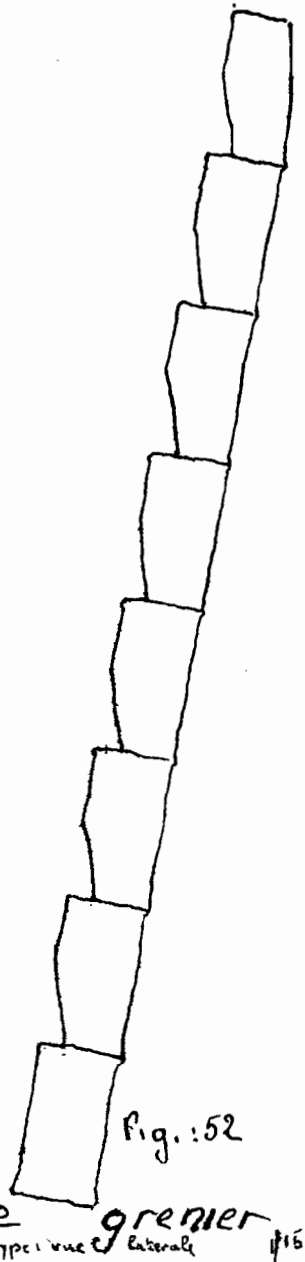
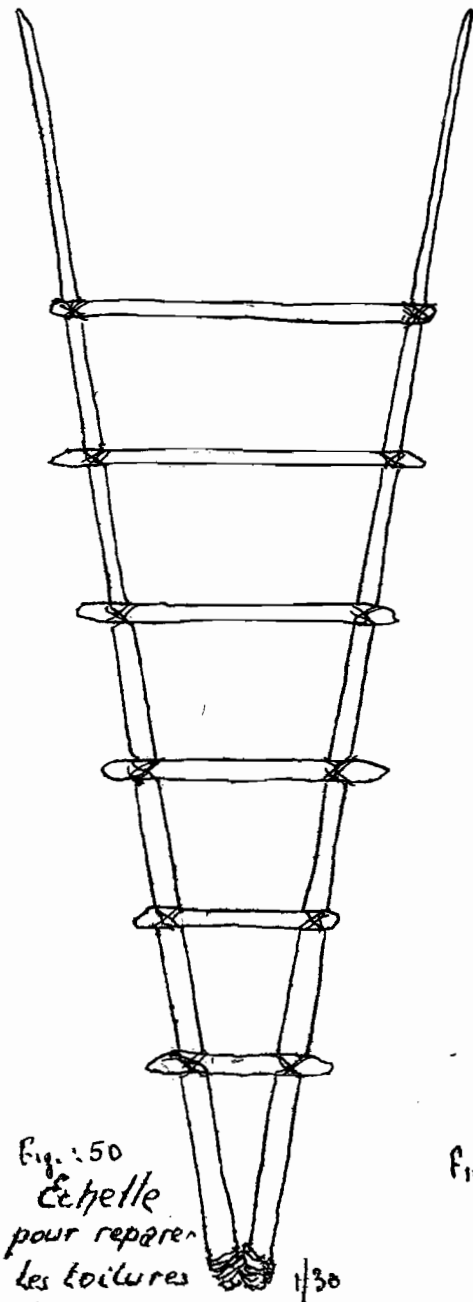
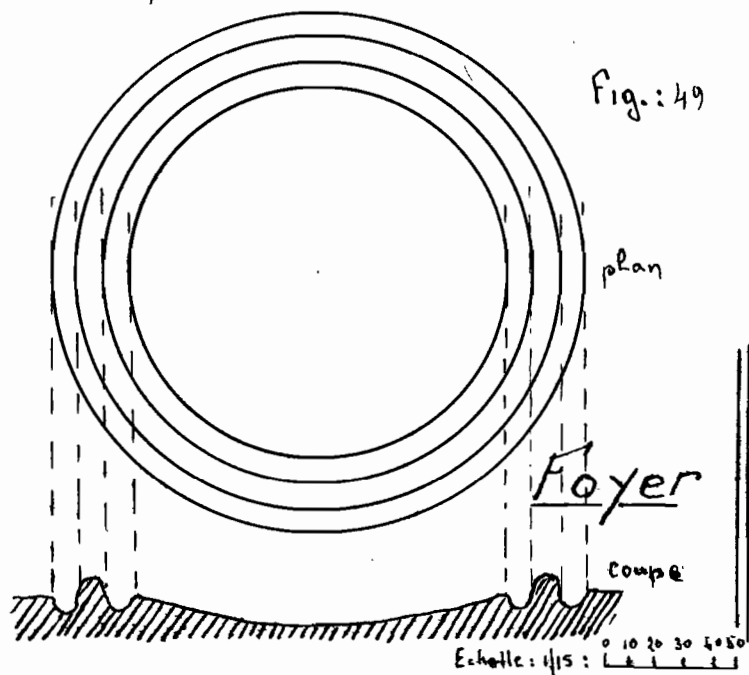
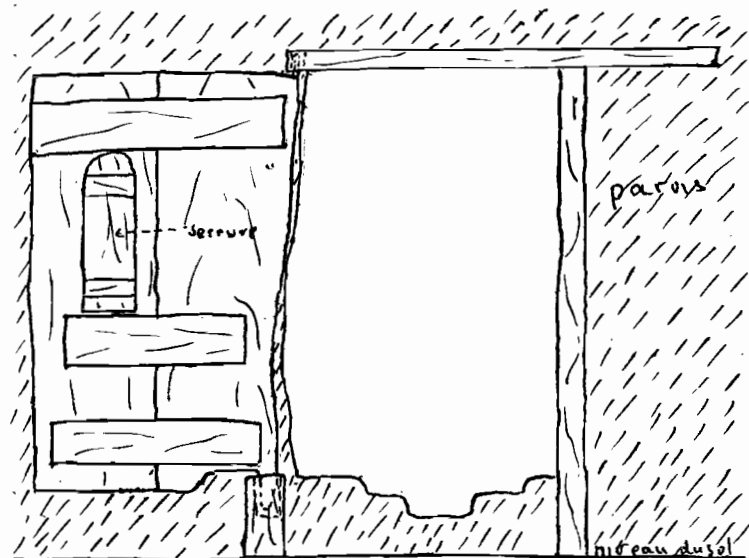


Fig. 47 Case classique d'homme
Ci-contre: plan au sol - Ci-dessus: Coupe suivant A-B



Échelles de grenier
1^{er} type: vue de face 1^{er} type: vue latérale 1/15



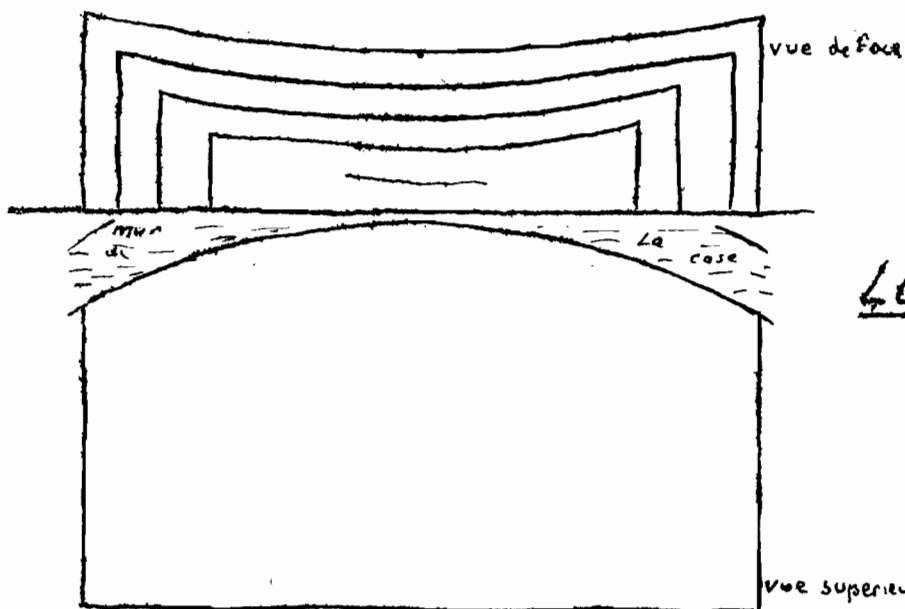


Fig.: 53

Lit en torchis
d'argile

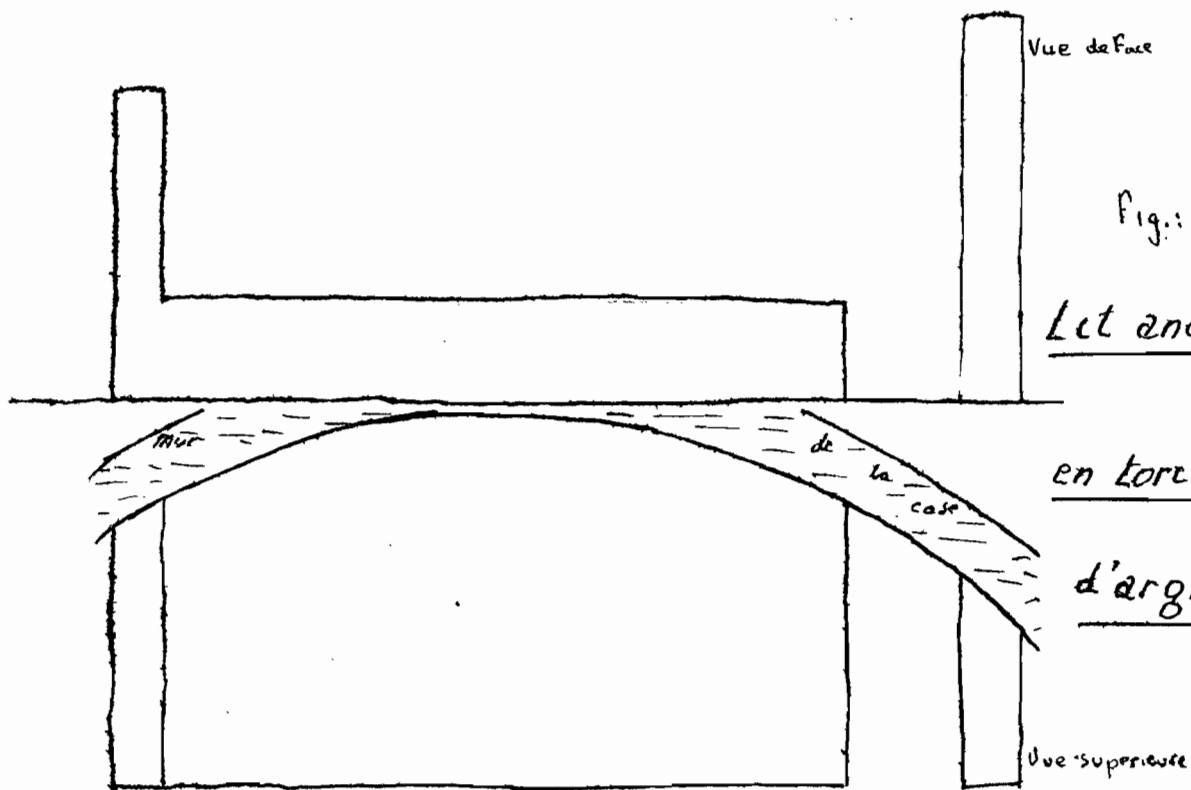


Fig.: 54

Lit ancien
en torchis
d'argile

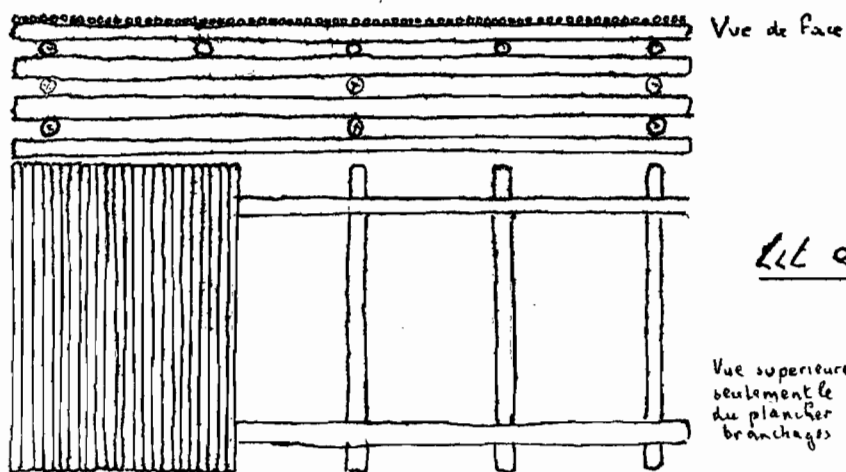


Fig.: 55

Lit en branchages

Vue supérieure avec
seulement le tiers
du plancher de
branchages

Echelles: 1/20- 0 10 20 30 40 50 cm

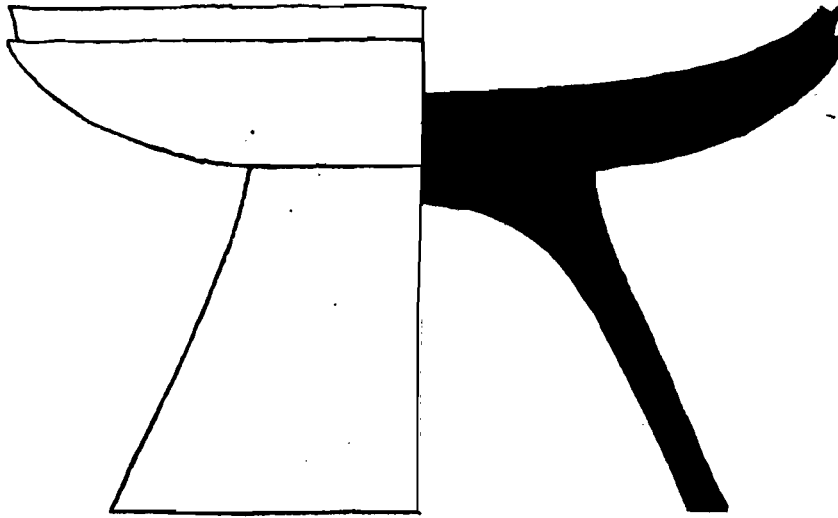


Fig.: 56

Dioullere

Tabouret
à base tronconique

(Toutes les sections
horizontales donnent des
cercles concentriques)

Echelle 1/4

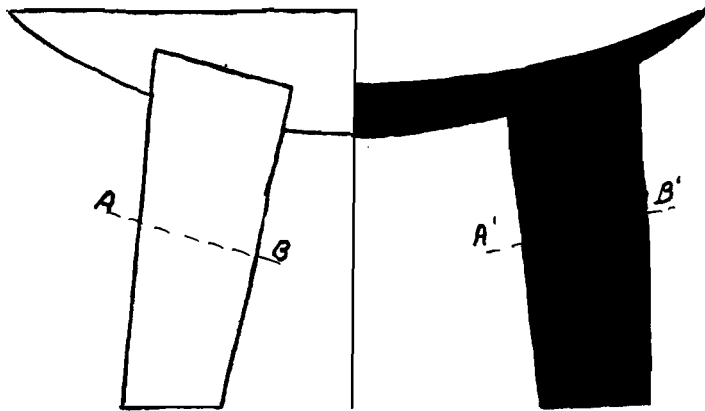


Fig.: 57

Dioullere

Tabouret à pieds

(Les sections horizontales du siège
et celles des pieds, parallèles à
AB et A'B' donnent des cercles)

Echelle 1/4

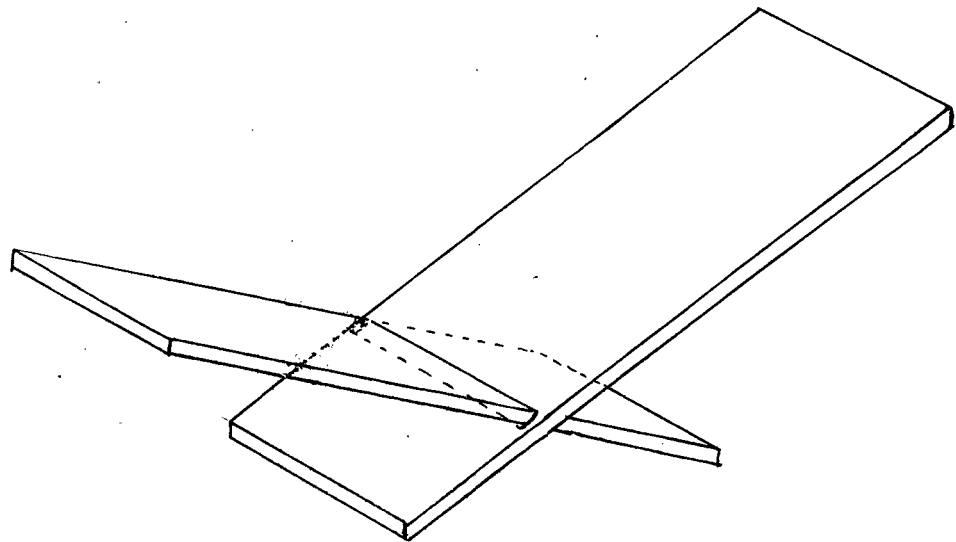


Fig.: 58 Fauteuil en bois
(une courbure)

Echelle: 1/8

P H O T O G R A P H I E S

Les 105 photographies qui suivent, prises parmi les 500 clichés faits entre le 12 Septembre 1948 et le 15 Juin 1949 Ont été tirées au cours des différentes tournées (Voir Appendice IV))

Chacune d'elle est accompagnée:

1°) D'un Numéro d'ordre, de 1 à 105 qui est donné en référence dans le texte.

2°) De sa légende

3°) D'une parenthèse contenant:

a)- Le village dans lequel (ou les deux villages entre lesquels) elle a été tirée.

b)- La date à laquelle elle a été faite.

c)- Le Numéro du négatif correspondant.

-- -:-



Ph. 1

Moyenne vallée de la
N'garahia en pleine "woula"

(Lélé-Dalaba - 18 Mai 1949
N° 13-12-49)

Ph. 2

1° plan : Aindé du Lavally
2° plan : Aindé de la
N'garahia et Roundé N'garahia

(Lélé - Mai 1949 - N° 33-11-49)



Ph. 3

La vallée du Konkouré
depuis les monts Kakouri

(Orédioli-Kakouri - 27 Janvier
1949 - N° 15-4-49)



Ph. 4

Le "Fello" (mont) de
Lélé

(Dalaba-Lélé - 16 Mai 1949
N° 23-11-49)



Ph. 5

Les Falaises de Ditinn

(Kala-Ditinn - 21 Mars 1949
N° 1-7-49)



Ph. 6

Le "Bowal" (plateau latériti-
que) sur le haut-donghol

(Dalaba-Dala - 21 Mars 1949
N° 21-8-49)



Ph. 7

Le moyen plateau couvert
d'une maigre brousse

(Kankalabé - 11 Janvier 1949
N° 31-2-49)





Ph. 8

Les chutes de la Ditinn aux
basses eaux

(21 Mars 1949 : Kala-Ditinn
N° 2-7-49)

Ph. 9

Le marigot N'garahia
au début de la saison des
pluies

(Lélé - 17 Mai 1949
N° 4-12-49)



Ph. 10

Le Konkouré

(Kakouri - 28 Janvier 1949
N° 31-4-49)



Ph. 11

Le plus petit ruisseau
le plus temporaire a sa
galerie forestière...

(Dalaba - 21 Mars 1949
N° 16-6-49)





Photo 12. - Type de Jeune
Foulah
(Dalaba - 28 décembre 1948
N° 5-10-48)



Photo 13.- Type de Vieux Foulah
(Kankalabé - 8 Janvier 1949
N° 24 - 1 - 49)

Photo 14 .- Typ de Foulah
foncé
(Kankalabé 12 Janvier 1949)
N° 5 - 3 - 49)



Photo 15.- Femmes foulah :
Soeur (la deuxième en commençant
par la gauche) et femmes du Chef
de Fougoumba
(Fougoumba - 22 Mars 1949
N° 6-7-49)



Ph. 16

"Koura": *Parinarium excelsum*
(Rosacées)

(Sébory-Tamikouré - 28 Avril
1949 - N° 11-10-49)



Ph. 17

"Kialé": *Spondias monbin* (Anacardiacees)

(Kankalabé - 7, Janvier 1949
N° 7 - 1 - 49)



Photo 19

"Tiouko": *Lannea acida*
(Anacardiacees)

(Rougoumba : 28 mai 1949
N° 7-13-49)



Ph. 18

← "N'dologa": *Pseudo spondias*
microcarpa (Anacardiacees)

(Kakouri-Dalaba - 29 Janvier
1949 - N° 4 - 5 - 49)





Ph. 20 .- "Kansi" : *Anysophyllea laurina* (Rhizophoracées)

(Tamikouré : 29 Avril 1949
N° 14-10-49)



Ph. 21 .- "M'bohé" : Baobab : *Adansonia digitata* (Bombacacées)

(Fougoumba - 28 Mai 1949
N° 5-13-49)

Ph. 22.- "Nonko" : *Ficus* spp.
(Moracées)

(Kankalabé - 7 Janvier 1949
N° 8 - 1 - 49)



Ph. 23 .- "Bantan" Fromager
Ceiba pentandra (Bombacacées)

(Mala-Ditinn - 21 Mars 1949
N° 4 - 7 - 49)



Ph. 24



"Puré Nialbi" : *Landolphia bractea* (Apocynacées)

(Sébory-Tamikouré - 28 Avril 1949 - N° 5-10-49)

Ph. 25

"Bouloukountou" : *Cussonia Djaonnensis* (Araliacées)

(Tamikouré-Dalaba - 29 Avril 1949 - N° 33 - 10 - 49)



Ph. 26

"Kadio boutourou (ou bourouré)"
Syzygium guinéense var. *microcarpa*
(myrtacées)

(Fougoumba 28 Mai 1949 - N° 8-13-49)

Ph. 27

"Boto" : *Detarium senegalense*
ou *Detar. Heudelotii*.
(Caesalpinacées)

(Diafuleko-Bouroundi - 7 Avril 1949 - N° 29-8-49)





Ph. 28

Partie de barrage à poissons dans
le Konkouré.

(Kakouri - 28 Janvier 1949)
(N° 29 - 4 - 49)

Ph. 29

Nasse effilée sur les rochers du
Konkouré

(Kakouri - 28 Janvier 1949)
(N° 33 - 4 - 49)





Ph. 30

Vache dans les hautes
graminées du bowal

(Dalaba - Ouedioli -
26 Janvier 1949)
(N° 18-3-49)

Ph. 31

Moutons broutant sur un
"dantari"

(Dalaba - Sébory
8 Janvier 1949)
(N° 25-13-49)



Ph. 32

Chèvre et bouc

(Dalaba - Sébory
8 Juin 1949)
(N° 24 - 13 - 49)



Ph. 33

Poules

(Dalaba - 9 Juin 1949)
(N° 27-13-49)



Ph. 34



"Dinguira": enceinte pour
le parcage nocturne des bovi-
dés. --. Au second plan à
gauche: Baobab ; à droite:
papayers

(Galli - 4 Avril 1949)
(N° 24 - 7 - 49)

Ph. 35

Bovidés à l'abreuvoir
dans une mare en cours de
dessèchement

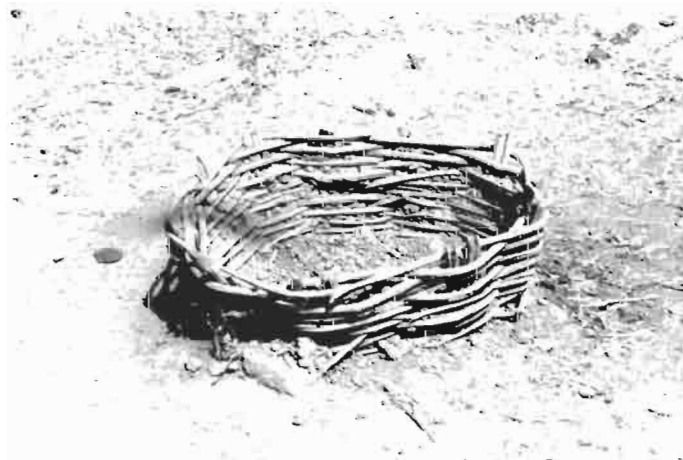
(Maranda-Sébory - 7 Avril
1949)
(N° 2-9-49)



Ph. 36

Bac dans lequel on donne
aux bovidés le mucilage
salé

(Dalaba - 15 Mars 1949)
(N° 14-6-49)



Ph. 37

"Goumbanbé": Cola cordifolia
(Sterculiacées) avec l'écorce
duquel on prépare le mucilage
salé pour les bovidés.

(Bouroundi-Maranda - 7 Avril
1949 - N° 31-8-49)





Ph. 39

Bergerie surélevée (Le plancher est à quelques centimètres au dessous du premier lien de branchages)

(Kankalabé - 10 Janvier 1949)
N° 12 - 2 - 49)



Ph. 41

"Tiali": Mangar sous lequel on attache les veaux

(Silaya - 5 Avril 1949)
N° 1-8-49)

..... ET VEAUX

Ph. 38

Parc à moutons

(Kankalabé - 8 Janvier 1949)
N° 25 - 1 - 49)



Ph. 40

Abri à chèvres surélevé avec porte marchepied.

(Orédiol - 26 Janvier 1949)
(N° 27-3-49)





Ph. 42

Poulailler

(à gauche: canaris pour la teinture à l'indigo ; à droite: branche pour faire sécher le linge teint)

(Digan: 8 Janvier 1949)
(N° 21-1-49)

Ph. 43

Grand grenier extérieur
ayant un poulailler
à sa base

(Kankalabé - 11 Janvier 1949)
(N° 25 - 2 - 49)



Ph. 44

Chien

(Fougoumba - 28 Mai 1949)
(N° 6-13-49)



...ET CHIEN

Ph. 45

Ruche en vannerie entourée de paille
(bater au milieu de la plaque de cré-
pi la feuille bouchant l'entrée de
la ruche)

(Silaya - 4 Avril 1949)

(N° 35 - 7 - 49)



Ph. 46

Moitié de ruche en bois
et coton séchant.

(Rakouri - 28 Janvier 1949)

(N° 34-4-49)



Ph. 47

Ruche en bois sur un pieu

(Ditinn-Dalaba - 7 Avril 1949)

(N° 19-9-49)



Ph. 48

Ruche dans un arbre
("Tiouko")

(Kankalabé - 7 Janvier 1949)

(N° 10-1-49)





Ph. 49

Abri de garde des cultures

(Ditinn - 26 Mai 1949)

(N° 25 - 12 - 49)

Ph. 50

Case de surveillance à demi ruinée montrant son armature

(Oré-Dioli - Kakouri -
27 Janvier 1949)
(N° 3-4-49)



Ph. 51

Mirador de garde pour cultures et bétail
(Il est situé à la sortie du village, face au hansagnéré)



(Lélé - 17 Mai 1949)

(N° 11-12-49)

Ph. 52

"Gallé" avec coton, manioc
et bananiers

(Dalaba - 28 Décembre 1948)
(N° 6-10-48)



Ph. 53

Igneame grimpant sur un manguier

(Fougoumba 28 mai 1949)
(N° 10 - 13 - 49)



Ph. 54

Concession avec coton à la
veille de l'émoudage et Néré.

(Kénéné - 6 Avril 1949)
(N° 19-8-49)



Ph. 55

Manguier en fleurs ombrageant une petite case.

(Kankalabé - 7 Janvier 1949)
(N° 11-1-49)





Ph. 56

Coton et maïs sortant de
terre - Manioc fraîchement
repiqué

(Tamikouré Dalaba - 29 Avril
1949)
(N° 29-10-49)

Ph. 57

Jeune fille piochant le
gallé (Coton, maïs, manioc)

(Lélé; 17 Mai 1949)
(N° 1-12-49)



Ph. 58

Branchages étendus sur le
gallé
(à gauche : Tas de branchages
prêts à être étendus)

(Lélé - 16 Mai 1949)
(N° 28 - 11 - 49)





Ph. 59

Dantari en jachère

(Ditinn-Dalaba - 8 Avril 1949)
(N° 25-9-49)

Ph. 60

"Sopourou" (essartage) sur
un "hansagnéré"

(Ménéné - 6 Avril 1949)
(N° 14-8-49)



Ph. 61

"Dounkiré" (bordure alluviale
de marigot) en cours de
défrichement .

(Tamikouré-Dalaba - 29 Avril
1949
(N° 32-10-49)



Ph. 62

"Hansagnéré" prêt à la
culture

(Dalaba-Lélé - 16 Mai 1949)
(N° 18-11-49)



Ph. 63

Feu de brousse



(Ditinn-Dalaba - 14 Janvier
1949)
(N° 14-3-49)

Ph. 64

"Hollandé" brûlé pour les
cultures

(Maranda - Kébali - 7 Avril
1949
(N° 10 - 9 - 49)



Ph. 65

Labour

(Dalaba-Sébory - 28 Avril 1949)
N° 32- 9- 49



Ph. 66

Champs labourés puis semés
autour du roundé de
Doukémagna

(Dalaba-Sébory - 28 Avril
1949
(N° 29-9-49)



Ph. 67



"Hollandé" couvert de
"mouki"

(Maranda-Kéballi - 7 Avril 1949)
(N° 3-9-49)

Ph. 68

"Mouki" ouvert prêt à recevoir le bois et le fumier

(Maranda-Kéballi - 7 Avril 1949)
(N° 4-9-49)



Ph. 69

On apporte le fumier aux
"Mouki"

(Maranda-Kéballi - 7 Avril 1949)
(N° 11-9-49)

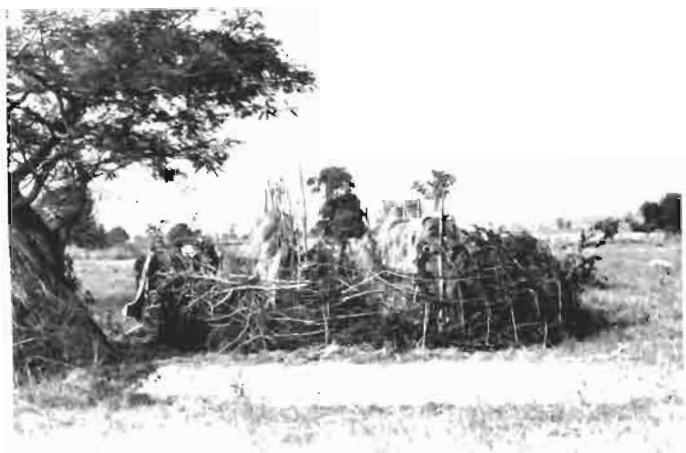


Ph. 70

"Mouki" écobué

(Maranda-Kéballi - 7 Avril 1949)
(N° 5-9-49)





Ph. 71

meules longues entourées
d'une haie d'épineux

(Kankalabé - 11 Janvier 1949)
N° 19-2-49)

Ph. 72

meule ronde

(Kankalabé - 10 Janvier 1949)
(N° 15-2-49)



Ph. 73

meule en couronne à demi-
défaite

(Kankalabé - 8 Janvier 1949)
(N° 27-1-49)





Ph. 74

Manioc sèchant sur le "guirou", le
rond empierré devant la maison

(Kankalabé - 10 Janvier 1949)
(N° 13-2-49)

Ph. 75

Patates sèchant sur le "Benté",
l'estrade de séchage.

(Orédioli - 26 Janvier 1949)
(N° 26-3-49)





Ph. 76

Grand grenier extérieur

(Kankalabé - 10 Janvier 1949)
(N° 14-2-49)

Ph. 77

Grenier à taro avec la porte
ouverte
(sur le sommet, van où
sèchent des patates)

(Oré-Dioli - 26 Janvier 1949
(N° 20-3-49)



Ph. 78

Grenier intérieur en vannerie
jointoyée

(Kankalabé - 10 Janvier 1949)
(N° 16-2-49)



Ph. 79

"Hontore" panier de réserve
de graines avec couvercle sur-
monté d'une double mesure.

(Balaba - 7 mars 1949)
(N° 18 - 5 - 49)





Ph. 80

Egrenage du fonio.

(Kankalabé - 11 Janvier 1949)
(N° 21-2-49)

Ph. 81

Découpage des patates au
coupe-coupe

(Kankalabé - 7 Janvier 1949)
N° 14-1-49)



Ph. 82

Pilage

(Kakouri - 27 Janvier 1949)
(N° 22-4-49)



Ph. 83

Vannage après pilage

(Kakouri - 27 Janvier 1949)
(N° 23 - 4 - 49)





Ph. 84

Petite case conique

(Kankalabé - 10 Janvier 1949)
(N° 17-2-49)

Ph. 85

Case à paroi en pieux jointoyés

(Kakouri - 27 Janvier 1949)

(N° 21-4-49)



Ph. 86

La mosquée de Kala

(Kala - 21 Mars 1949)

(N° 23-6-49)

Ph. 87

Toit "à Chapeau"

(Dalaba; 7 Mars 1949)
(N° 25-5-49)



Ph. XXV : CASES CONIQUES ...



Ph. 88 et 89

Armature de petite case conique et armature de grenier à taro.

La différence n'existe pratiquement que dans l'échelle: $1/40$ pour la première et $1/30$ pour le second, et dans la finesse des matériaux utilisés.



(Oré-Diohi + 26 Janvier 1949)

N° 24 et 25 - 3 - 49

Ph. 89 et 90

Case en briques de banco
et briques séchant

(Dalaba - 14 mars 1949)

N° 5 et 9-6-49





Ph. 91

Armature de case

(Orédioli - 26 Janvier 1949)
(N° 21-3-49)

Ph. 92

On plaque la terre sur l'armature de la case.

(Orédioli - 26 Janvier 1949)
(N° 23-3-49)



Ph. 93

La case avant le lissage définitif.

(Orédioli - 26 Janvier 1949)
(N° 21-3-49)



Ph. 94 à 98

de haut en bas

1) Le tracé de la case sur le sol.

(Kankalabé - 10 Janvier 1949)
(N° 10-2-49)



2) Le pétrissage des boules de terre mélangée à des boues dans un trou creusé dans le sol.

(Kankalabé - 10 Janvier 1949)
(N° 9-2-49)



3) Case en boules en cours de construction.

(Kankalabé - 10 Janvier 1949)
(N° 3-3-49)

4) Damage de la paroi d'une case en boules de terre.

(Kankalabé - 10 Janvier 1949)
(N° 4-3-49)



5) Case en boules de terre en cours de construction. Roter les différentes couches quotidiennes et le linteau de la porte déjà posé.

(Kankalabé - 10 Janvier 1949)
(N° 54-2-49)



Ph. 99



Le noeud du sommet de la charpente

(Dalaba - 3 Janvier 1949)
(N° 1-1-49)

Ph. 100

L'armature de la charpente est
montée à terre

(Dalaba - 3 Janvier 1949)
(N° 3-1-49)



Ph. 101

Installation de la charpente
sur les murs.

(Dalaba 3 Janvier 1949)
N° 5-1-49)



Ph. 102

Charpente terminée

(Dalaba - 4 Janvier 1949)
(N° 7-1-49)

Les photographies de cette page ont été prises à la Station climatique. Mais les charpentes sont construites par des Foulah et selon leur technique.





Ph. 103

"Narougol": Echallier.

(Lélé - 17 Mai 1949)
(N° 36-11-49)

Ph. 104

Le rounde de Kébali au milieu
du "hollandé"

(Maranda-Kébali - 7 Avril 1949)
(N° 8-9-49)



Ph. 105

"Larga" sur le donghol



(Tamikouré-Dalaba - 29 Avril
1949
(N° 5-11-49)

A P P E N D I C E S

I.- NOMS VERNACULAIRES

L'index des quelques 600 noms vernaculaires est extrait du fichier qui contient plus d'un millier de mots.

Le (?) après un nom de plante (ici comme dans le texte) indique, soit que l'identification de la plante est douteuse ou probable, soit qu'elle ne m'a pas été possible.

II.- BIBLIOGRAPHIE

III.- SERVICES ET PERSONNES AYANT FACILITE LE TRAVAIL

IV.- ITINERAIRES ET TOURNEES

172

APPENDICE N° I

INDEX DES NOMS VERNACULAIRES

cités dans le texte

-:-

-A-

Adinaï : Nom propre de vache

Aïnde : Vallée encaissée d'une rivière

Aïnoho : Berger

Alalerhou (pl. Kalaledyi) : Fuseau

-B-

Bab'ba (pl. Bamb'guii) : âne

Babāli : petite sauterelle

Bafal : porte

Baga : sisal : Agave sisalana - Amaryllidacées

Baïlo : forgeron

Baleo : Variété de fonio hâtif : Digitaria exilis var. spp.

Bamb'guii : Pluriel de Bab'ba

Bami : Arbuste avec l'écorce duquel on fait des corfages : Hibiscus ster-
culiifolius - Malvacées.

Bandioul : Variété de riz d'Asie : Oryza sativa de Gutschin - graminées

Banguiala : Albizzia gumifera (ou sassa) - Mimosacées.

Banguinian : Arbre dont les feuilles sont utilisées pour donner des
soins aux animaux

Bani bale : Pterocarpus erinaceus - papilionacées

Bani diane : Ostryoderis Chevalieri Dunn - Papilionnacées.

Bantan : Fromager : Ceiba pentendra - Bombacacées

Bantara: Manioc : *Manihot utilissima* - Euphorbiacées - dont les variétés sont:

Bantara bilama
Bantara Balé ou Bantara Fouta
Bantara N'dima
Bantara N'fotoba
Bantara Samoya
Bantara soumbouya

Bare: Chien

Barke: *Bauhinia reticulata* - Caesalpinacées

Barke: Nom propre de vache

Bassale: 1)- Echalotte : *Allium ascalonium* - Liliacées
 2)- Oignon : *Allium cepa* - Liliacées

Bassale tossokoué : Ail : *Allium sativum* - liliacées

Batouladyo (pl. Batoulabé) : Courtisans, hommes de main des chefs

Beleguedyi: Pluriel de Veleguiérou

Bello : Grand disque en vannerie spiralée

Bembal: Grand grenier intérieur en torchis

Bembou: Petit grenier intérieur en torchis

Bëndiare: Porc-épic : *Hystrix cristata*

Bene: plante dont les feuilles sont utilisées dans les sauces

Bengouré: Niveau de fortune permettant à son possesseur de vivre, sinon sans travailler, du moins en se contentant de faire travailler femmes, enfants, gendres etc... G. VIEILLARD (Notes sur les Peuls du Fouta-Djallon, 1942) le traduit par "croft"

Benté: Estrade de séchage

Bété: Aire de séchage des produits alimentaires
 Aire de battage des céréales

Bigui : pluriel de Vigué

Bili : Boisson faite avec les bulbes de Dyindyi

Bingaval: Cuillère décorée en bois pour retirer le mets cuit du récipient à cuire

Birarhan: Lait frais

Birdougal: Vase à traire en bois

Birte : Chat-tigre

Biti : termites

Boboum : minuscule mortier dans lequel les vieillards pilent leurs noix de kola

Bodé(h) : rouge

Boggol : Longe pour les bovidés

Boghié : graines de coton

Boïle bono : Hexalobus crispiflorus-anonacées

Boïle Neoudou : Uvaria chamae - Anonacées

Boïle Niade : Uvaria sofa - Anonacées

Bollere : Cephalophe à bande dorsale noire (biche-cochon): Cephalophus dorsalis dorsalis (cephalophinés)

Boloïrou : (ancienne) case à l'entrée de la concession servant à la fois d'écurie et de passage.

Bonorou : Hyène : Hyoena spp. mais surtout hyoena crocuta

Borghol : "margelle" (Richard-Mollard) entourant la vérandah pour en interdire l'accès aux serpents et aux scorpions.

Borokou : Plantes dont les feuilles sont employées comme mucilage (Compositées fam. (?))

Botiola : Erythrina senegalensis - Papilionnacées

Boto : Detarium senegalense (ou D. Heudelotii Baill. selon Aubréville) - Caesalpinacées.

Boudi : Papayer : Carica papaya - Caricacées

Boudi tossokoué : Pastèque: Citrullus vulgaris - Cucurbitacées.

Bougui : Hamac

Boule baroukélé : Fagara Xanthoxyloïdes - Rutacées

Boule bété : Dichostachys glomerata - Mimosacées

Boule konion : Acacia ataxacantha - Mimosacées

Boulé Niari : Asparaginée (?) sauvage, consommée par les Européens

Boulé Sarganton : Mimosacée (?)

Bouloukountou : Cussonia djalonnensis - Araliacées

180
Boumbou : Kapokier : Bombax buonopozense - Bombacacées

Bouofole : Pluriel de Ouofonde

Bourgal : Mouvette à extrémité en double croix pour battre le lait ou la crème

Bourirgol (pl. Bourirdi) : Balai

Bourouré : "Brousse"

Boutori : Panthère ; Felis pardus

Bowal (pl. Bové) : Plateau latéritique plus ou moins stérile.

-C-D-

Canapé : Lit d'importation (ou construit sur ce modèle)

Cardava (pl. Cardadii) : Peigne à carder (d'importation)

Dafi : Bridelia micrantha - Euphorbiacées

Dagal : Plafond-grenier

Dafedio : Nom de clan (Bari)

Dakouna : Vernonia Amygdalina - Compositées

Dalêh : Pluriel de Datal

Dambougarouh : Entrée (baie de la porte)

Dané : Blanc

Danki (pl. Danle) : Lit

Danki leïdi : Lit en torchis d'argile

Dantari (pl. Dantadii) : Terrain à faible pente et en très fines alluvions

Datal (Pl. Dalêh) : Chemin, sentier...

Debelanke : Famille du clan des Dialdiallo (Diallo)

Debere : panier sans couvercle en vannerie serrée servant parfois de mesure (environ 40 litres)

Deborane (ou dibon) : variété de fonio tardif: Digitaria exilis var. - graminées.

Demba kiélé : Variété de riz rouge à glumes noires : Oryza glaberrima var. -graminées

191
Demourou : Chimpanzé : *Pan satyrus*

Denki : variété de riz d'Asie : *Oryza sativa* var. - graminées.

Diabbe : Tamarinier : *Tamarindus indica* - Caesalpinacées

Diabere : Taro : *Colocasia esculentum* dont les variétés sont:

Diabere dané ou Diabere gologati

Diabere fouta

Diabere kokou

-Araliacées-

Diagatou: Aubergine plate africaine + *Solanum aethiopicum* - Solanacées

Diaguire: Guib mâle (biche harnachée) *Tragelaphus scriptus scriptus*
(tragelaphinés)

Dialdiallo : Nom de clan (Diallo)

Dialoual : Pintade

Diande : grand

Diaoure : Gibier

Diarounde: *Cochlospermum tinctorum* - Cochlospermacées

Dibon : voir deborane

Digavoual : Vautour moine (charognard) *Necrosyrtes monachus monachus* -
Aegyptidés

Diiderouwo : Jeune fille

Dinguirra : Enceinte pour le parcage nocturne des bovidés (voir Lambo)

Dioniorde : Canari pour mettre les tisanes

Diopé : nom d'une maladie du bétail

Dioula: terme de l'espéranto africain signifiant "commerçant" (du
nom d'une population répandue dans la majeure partie de l'Afrique Occi-
dentale et très souvent commerçante).

Dioulamousso : Femme commerçante

Dioullere (pl. Dioule) : tabouret-siège

Dioumbou : fillette

Dissi : variété de riz d'Afrique : *Oryza glaberrima* var. - graminées

Djabare : Ourebi : *Ourebia ourebi nigricauda* (Neotragynés)

Dokonima : Variété de coton : *Gossypium* spp. *Malvacées*

Doloké : Grand vête^mant droit des hommes

Dolokou : Tunique courte des hommes

Dom'bi : pluriel de dorou

Donghol : plateau

Doniorgal : caméléon : *Chaméléon* spp/. -(sauriens)

Dorou (pluriel Dom'bi) : souris

Doubbé : Flamier rônier : *Borassus aethiopium* - palmées

Doukoual : Canard sauvage

Doukoume : arbuste à fruits comestibles

Doumbourou (ou Fayande n'diouri) : canari à miel

Doumou : graines de fonio consassées par le pilage

Doundouké tiangol : *Sarcocephalus diderrichii* - *Rubiacees*

Dounghere (pl. dounghé) : Ruche

Doukiré (pl. Doukidii) : Bordure alluviale fertile des marigots

Dyimbakerédié : voir sobon

Dyimbediakoula (ou dyakoula) : Ricin : *Ricinus* spp. - *Euphorbiacées*

Dyin'dyi : Plante avec le bulbe de laquelle on fait une boisson (bili)

-F-

Falirkhou : verrou

Fayande (pl. Payande) : 1) Canari en général
2) Canari grand ou moyen pour la cuisson des plats

Fayande n'diouri : voir Doumbourou

Fello : montagne , pic

Fere : canari plat pour griller

Feteo : van rond

Finkari (pl. Finkadié) : Fusil

Fiourou : Lacet à ressort (piège). Terme utilisé à Ankakalabé. Voir Gante
rou

Fitare : Forêt

Follere baddi : Roselle (ou oseille de Guinée) Hibiscus sabdariffa -
Malvacées

Follere bété : Hibiscus asper - Malvacées (?)

Follere paddi : Hibiscus cannabinus - Malvacées

Fonli : Fonio - Digitaria exilis - graminées

Fonio Ounadou : Fonio décortiqué

Fonio Yaouko : Fonio hâtif . Plus spécialement la variété Baleo : Digitaria exilis - graminées .

Foro : son des céréales

Fougne : Ananas : Ananas comosus - Broméliacées.

Foula mousso : femme foulah

Foulasso : voir marga

Foulbé : pluriel de Poulo

Fourou-fourou : Lagera alata - compositées

Gabi : Hippopotame : Hippopotamus amphibius amphibius

Galèh : Pluriel de gatal

Gallé : concession et courtill cultivé par les femmes/.

Ganterou : Lacet à ressort (piège). Terme utilisé à Dalaba - Voir Fiou-
rou

Gatal (pl. Galèh): natte

Ghomé : Galette de maïs

Gobi : Carapa procera - méliacées

Gokirou : Cynocéphale: papio sphynx

Gonde Goule : Strychnos trichosoides - Loganiacées.

Goro : Noix de kola, fruit du g

Gorohi : Kolatier : Cola acuminata Schott et Endl. spp et Cola nitida
A. Cheval. spp. - Sterculiacées

Gorodi : Liane utilisée pour faire les liens

Gorol: "parentage"; fraction de lignage

194
Gossi : Bouillie de riz à l'eau et au miel

Gouba : Grande blouse des femmes

Goumbambé : Cola cordifolia - sterculiacées

Goundo : panier en vannerie spiralée

Goyage : Goav^yier : psidium guajava - myrtacées

Gueguere : grillon

Guérou : rond de prière

Guertogal (pl. Guertole) : poule

Guial (pl. guié) : os

Guibbé ; Ficus Vallis-Choudde - Moracées

Guile : pseudo-poivre noir : Xylophia aethiopica - anonacées

Guilin'ti : Treculia africana (Moracées)

Guindadié : pluriel de hinderhe

Guiougol : crépi (argile et terre de petites termitières grises)

Guiraigui : phacochère : Phacocheirus africanus africanus (suidés)

-H-

Hacopopo : voir popo

Hansagnere (pl. Kansane) : Terrain ordinairement très en pente et très caillouteux.

Haouroudou : moyen (adjectif)

Heda : Cob de Buffon : Adenota kob kob (Reduncinés)

Hedo kienkon : couvercle de canari en poterie

Hentel : Nom d'une maladie du bétail

Hinderhe (pl. Guindadié) : quenouille

Himpare : coupe coupe de fabrication indigène

Hirande : repas du soir

Hogo (pl. kolé) : Palissade ou haie vive

Hollande (pl. Kolladé) : faible dépression relativement fertile dans les plateaux

Hontore : Panier à couvercle en vannerie serrée à brins tissés en excès

Horde (pluriel Kore): 1) Calebasse ronde
2) plant de calebasse : cucurbitacée : lagenaria vulgaris

Hotia : Variété de riz rouge à glumes noires : Oryza glaberrima var. graminées

Hotolof : Plant de coton : Gossypium spp . Malvacées

Houhinirde : foyer

Houmei: Couteau droit

Hounodougou : pilon

-I-

Iile : feu

In'dama : Holarrhena africana Apocynacées.

Inguélé : Nom propre de vache

-K-

Kaba: Maïs : Zea mays - graminées; dont les variétés sont:

Kaba dane ou Kaba sata ou sataba (blanc et tardif)

Kaba Diallo (blanc et très tardif)

Kaba dyimba ou Dyimbala (jaune et précoce)

Kaba maka ou makaboli ou Kaba kodoro (Jaune petit et très précoce)

Kabi : Cercles concentriques de branchages renforçant les solives du toit

Kabon : variété de riz d'Asie : Oryza sativa var. graminées

Kadio boutourou (ou Kadio bourouré) : Syzygium guineense var microcarpa - myrtacées.

Kadio bowal : Syzygium montanum - Myrtacées

Kadio tiangol : Syzygium guineense - myrtacées.

Kafa : sabre

Kagna : farine de maïs grillée, mêlée de sucre ou de miel

Kagne : cire d'abeilles

Kalale : nasse

146
Kalaledyi : pluriel de Alalerhou

Kalatioti : calebasse ovale à deux poignées très courtes, pour traire

Kaling : herbe à éléphants : *Pennisetum purpureum* - Graminées

Kaman : gros serpent en général

Kamayonka : Variété de riz d'Asie : *Oryza sativa* var. - graminées

Kanou : gros criquet

Kansane : pluriel de Hansagnere

Kansi : *Anisophyllea laurina* - Rhizophoracées

Kape (pl. Kapedié) : Igname : *Dioscorea* spp. - Dioscoréacées.

Kape bourouré : Igname sauvage

Karamoko : Instituteur coranique . Par extension : Toute personne instruite en science coranique.

Karé : arbre à karité : *Butyrospermum Parkii* - Sapotacées

Katangol : 1)- Falaises

2)- Dans la case, bordure surélevée en terre où l'on range les calebasses, canaris etc....

Katimourou : Couteau pliant

Kethié : cru (adj.)

Keli nayé : *Monodora myristica* - Anonacées

Kenda (pl. Kendadié) : graine de Néré

Kéré : Trépied du foyer

Kéri : houe

Keri fello : Houe triangulaire à soie pour sols durs

Keri n'dantari : Daba à soie pour sols meubles

Keve:1) Bambou : *Oxythenantera abyssinica* - graminées

2) les branches de la charpente quelle que soit leur origine.

Kiale : Prunier mirobolan : *spondias monbin* - anacardiées

Kiédiété : *Oncoba spinosa* - Flacourtacées

Kiékiri : sel végétal

Kikouliri (pl. Tyikouligui) : bouc

Kinkimol (pl. Kinkimi) : liens horizontaux des palissades et haies vives

Kinsan : Variété de fonio hâtif : *Digitaria exilis* var. - graminées

Kipe : cadre en bois de la baie de la porte

Kodi : étranger (adj.)

Kodoudou : *Morinda longiflora* - Rubiacées

Kogna : variété de riz d'Afrique : *Oryza glaberrima* var. - Graminées

Kole : Pluriel de Hogo

Kolladé : 1) Pluriel de Hollandé

2) Très grande plaine ou très grand hollandé

Kolombo : Bâton que l'on met au cou des ovicapridés pour leur interdire l'entrée des concessions

Konkoroma : variété d'antilope : *Redunca redunca redunca* (reduncinés)

Konso : variété de fonio tardif : *digitaria exilis* var. - graminées

Kore : pluriel de horde

Korin m'bodi : *Citrullus colocynthis* - cucurbitacées

Koroloude : Demi gourde-calebasse pour boire l'eau (manche incurvé)

Koromou : Petite calebasse à très courte poignée pour entreposer les condiments

Kosan : lait caillé

Koula : bergerie

Koulabale : petit singe noir

Koulabodéh : Petit singe rouge

Koumbe : *Gynura* spp. compositées

Koumbe tiangol : *Adenostena perrotii* - compositées

Koume : plante utilisée pour la nourriture du bétail en saison sèche

Koundahou : bol en bois de petite taille pour servir la sauce ou le lait

Koundaval : Récipient en bois de taille moyenne pour servir la sauce ou le lait, ou de grande taille pour entreposer l'eau

Koundi kenda : Pulpe de Néré (Farine de Néré)

Kountou Kassa : Variété de riz d'Afrique : *Oryza glaberrima* var. - Graminées

Koura : fruit du :

Kourahi : *Parinarium excelsum* - Rosacées

Koura bansouma : Pomme de cayer : *Parinarium microcarpum* - Rosacées.

Kourkatié : Plante à fruit consommé

Kourkiélong : Coupe coupe européen droit

Kourkoutou : *Cuviera Djalonnensis* - Rutacées

Kyidi : Purgère : *Jatropha curcas* - Euphorbiacées

-L-

Laala : Variété de coton : *Gossypium* spp. - Malvacées

Labi (pl. Labé) : Couteau, en général

Labo (pl. Laobé) : Boisselier

Lagni : Tisserin : *Floceus brachypterus brachypterus* (Floceidés)

Lakiri (♦ un déterminatif : Fonio, kaba...) : Couscouss (de fonio, de maïs)

Dalaba : Enceinte pour le parage nocturne des bovidés (Terme usuel à Dalaba . Voir Dinguira, terme le plus courant)

Lampraor : fronde

Lando : chef indigène

Laobé : 1) - Pluriel de labo
2) - Caste des boisseliers

Lavé : Nom propre de vache

Lébé : Palmier raphia : *Raphia gracilis* (ou *R. sudanica* A. Chev. selon Chevalier)

Lebi : Variété de riz d'Asie : *Oryza sativa* var. - Graminées

Leidi : Torchis d'argile

Leidimpe : Verandah

Lemoune : Orange : *Citrus aurantium* - Rutacées

Lemoune kieoule : Citron : *citrus medica lemonum* et (plus couramment)
Citron limetier : *Citrus aurantifolium* - Rutacées.

Leniol : Clan

Leppi : Bande de coton tissée au métier indigène (largeur moyenne : 10cm)

Linghe : *Azalia africana* - Caesalpinacées

Linghi (pl. lighi) : Poisson (en général)

Lioure : Outarde { *Choriotis arabs stiébéri* (Otidés)

Liti : variété de fonio hâtif : *Digitaria exilis* var. - Graminées

Liti boulivél : variété de fonio tardif : *Digitaria exilis* var. Gramin.

Lon'de : Grand canari de réserve d'eau.

Louda : Famille du clan Ourouro (Bah)

-M-

Madi : mur, paroi

Maguirounde : Papilionnée (?) dont les gousses sont utilisées comme piscicides

Mahouba : Elephant : *Loxodonta africana* spp. (Elephantidés)

Makaboli : Voir Kaba maka (ou Kaba kodoro)

Malanga : *Lophira alta* - Ochnacées

Mangoui : Manguier : *Mangifera indica* - Anacardiées

Manogo : Silure (poisson)

Marga (ou foulasso) : Hameau de foulah de race théoriquement pure.

Maro : Riz (en général) : *Oryza* spp. - graminées

Maro dane : Riz d'Asie : *Oryza sativa* - graminées

Maro koï : Variété de riz d'Asie : *Oryza sativa* var. - Graminées

Maro Nayé : *Albizia zygia* - Mimosacées

Maro Oudieroko : Riz d'Afrique : *Oryza glaberrima* - graminées

Massali : voir sali

Matioudo (pl. matioubé) : serf; captif; serviteur

M'bahé : sorgho (gros mil) : *sorghum* spp. - Graminées

M'balde : Guib femelle (biche harnachée) : *Tragelaphus scriptus scriptus* (Tragelaphinés)

M'bali (pl. M'bāli) : brebis

M'beapete : Daman des rochers: *Procavia ruficeps oweni* (procaviidés)

M'bellin : Petite graminée utilisée entre autres dans la fabrication de la vannerie spiralée

M'beoua (pl. M'bei) : chèvre

M'bodi : Serpent (en général)

M'boéri : Bouillie faite de son de maïs, de citron, de miel et d'eau

M'bohé : Baobab : *Adansonia digitata* - Bombacacées.

M'bole ; variété de fonio tardif : *Digitaria exilis* var. - Graminées

M'bole fonde : variété de fonio tardif : *Digitaria exilis* var. - Gramin

M'bourho dane : ~~Elae~~*euphorbia* drupifera - Euphorbiacées

M'bourho ksokoum (ou M'bourho Yembin) : *Euphorbia kamerunica* - Euph.

Meko : *Dialium guineense* - Caesalpinacées

Merkini : Variété de riz d'Asie : *Oryza sativa* var. - Graminées

Miliki : Variété de riz d'Afrique : *Oryza glaberrima* var/. Graminées.

Misside : Paroisse, village

Mobal : variété de riz d'Asie : *Oryza sativa italica* de Alefeld.

Montoual: Variété d'antilope : *Cephalophus sylvicultor sylvicultor*
(Cephalophinés)

Moukal : Babouches des hommes

Mouki : Buttes de terre que l'on écobue pour pouvoir semer du riz dans les kolladé en voie d'épuisement.

Moutiri : Pénicillaire (petit mil) : *Pennisetum* spp. - Graminées

-N-

Naba : Noble, seigneur

Nague (pl. Naï): Vache.

Narougol : Echallier

N'dioldou : Rat de Gambie : *Cricetomys gambianus*

N'diouri : Miel

N'dologa : *Pseudospondias microcarpa* - Anacardiées

N' dounsa : Cob onctueux : *Cobus defassa onctuosus* (Reduncinés)

N'dya : eau

Neban : beurre (de lait)

Neban karhe : Beurre de karité

Neban tourhé : Huile de palme

Negueleri : Aiguille à égrener le coton

Nennai : Fonio décortiqué (voir fonio Ounadou)

Nété : Néré : *Parkia biglobosa* - Mimosacées .

N'Gaï : pluriel de N'gare

N'gakaiendou : mare permanente, source

N'garahi bété : Indigotier : *Lonchocarpus cyanescens* - Papilionnacées

N'garba (ou Vouanda) : *Morinda lucida* et *Morinda geminata* - Rubiacées

N'gare (pl. N'gaï) : Taureau

N'guelal : Francolin : *Francolinus bicalcaratus thornei*

N'guirou : Rat palmiste : *Euxerus Eurythropus*

Nialal : pique-boeuf (oiseau)

Nialao (pl. Nialbi) : veau

Niamakou : Piment enragé (petit piment) *Capsicum frutescens* - Solanacées

Niamakoukikouli (litt.: Piment des boucs) : poivron (gros piment) :
Capsicum annum - Solanacées

Niamakou dadel : Arbuste à fruits condimentaires

Nianki : Abeilles : *Apis mellifica* .

Niébé : 1)- Haricots : *Phaseolus* spp. - Papilionnacées

2)- Haricots niébé : *Vigna unguiculata sinensis* - Papilionnacées

Niébé Konso : "Petits pois indigènes sucrés", arbuste. Papilionnacée (?)

Niedoude : Demi gourde-calebasse en général

Niedoude kosan : Demi-gourde calebasse à manche incurvé pour prendre le lait

Niedoude mafe : Demi-gourde-calebasse pour retirer la sauce du canari où elle a cuit.

Niedoude m'boeri : demi gourde-calebasse à manche très long pour boire la bouillie.

Nieoure : toit

Niiri (+ un déterminatif : fonio, kaba, maro): Plat (de fonio de maïs, de riz) cuit dans le fayande.

Niogoum : serrure

Nonko(spp.): Ficus spp. Moracées

Nonko bété : Ficus Eriobotryoides - Moracées

Nonko libidiri : Ficus spp. - Moracées

Nyintival : Filtre à sel végétal.

-0-

Odi : Graines de Néré fermentées .

Ofourou : Grenier à taro

Olgo (pl. Olgodii) : fourreau

Oudhoh: Paille longue et fine très appréciée pour faire les toitures

Ouofonde (pl. Bouofole) : Oeuf (de poule)

Ouertoal: Faucille

Ourouro : Nom de clan (Bah)

Oursirde : meule à égrener le coton

-P-

Pakeleval : loquet de serrure

Palardi : Margouillat: Agama spp.

Pampam : Pandanus candelabrum - Pandanacées (Certains lui confondent Dracena spp. - Agavacées dont le véritable nom est Kélia)

Paraouol : Très grand Dounkiré, ordinairement marécageux

Parou (+ un déterminatif : kaba, fonio): Bouillie de fonio ou de maïs

Payande : pluriel de fayande

Payanou : Petit canari pour cuire la sauce.

Pellel : roc

Pelletou : Très petite calebasse ronde pour entreposer les condiments

Pendekou diane : *Eugenia Pobeguini* aub. - Myrtacées

Pendekou Tossokoué : *Eugenia* spp.-Myrtacées (?)

Peparani : Bongo : *Boorcerus Eurycerus eurycerus* (Traguelaphinés)

Peredio : Nom de clan (Sow)

Pettou : Babouches de femme

Pia:avocat : *Persea gratissima* - Lauracées

Piof : Lion : *Felis leo*

Popo (ou Haco popo) : *Myrtagyna stipulosa* - Rubiacées .

Poré bété : *Isonema smeathmanii* - Apocynacées

Pore Kedouoto ou Poré Nialbi : *Landolphia bractea* - Apocynacées

Poré laman

Poré Laman : *Landolphia* spp. (?)

Pore laré : 1) *Landolphia florida* - Apocynacées

2) *Landolphia senegalensis* - Apocynacées

Pore touti : *Landolphia amonea* - Apocynacées

Porto : Européen (Litt.: Portugais)

Possa : Variété de Riz d'Asie : *Oryza sativa* var. Graminées.

Poula (pl. Foulbé) : Foulah

Pouhde debe : espèce de champignons comestibles

Pounde Konkoton : Espèce de champignons comestibles

Pounde souloukou salaka : Espèce de champignons comestibles

Pouri bale : Plante à tubercules comestibles

Pouri diane : plante à tubercules comestibles.

Poutêh : Patate: *Ipomea batatas* - Convolvulacées dont les variétés sont

Poutêh bodêh : grosse et rouge

Poutêh dane : petite et blanche

Poutêh koudouana : moyenne, blanche à peau rosée

Poutiou (pl. Poutyi) : Cheval

-R-

Raneo : Variété de fonio hâtif : *Digitaria exilis* var. - graminées

Raneo sagantan (ou Sagantan) : Variété de fonio hâtif : *Digitaria exilis*
-Graminées.

Ronkoï : Variété de riz d'Asie : *Oryza sativa* var. - graminées

Rounde : hameau de captifs et de foulah de basse caste.

Roupe : Plante dont les feuilles sont données au bétail en saison sèche

-S-

Sagare : Grenier intérieur en vannerie, enduite ou non.

Sagantan : voir Raneo sagantan

Sagata : Jeune homme circoncis

Sali (ou Massali) : Variété de riz d'Afrique : *Oryza glaberrima* ~~spp.~~
Graminées.

Samadou : Variété de riz d'Afrique : *Oryza glaberrima* var. - Graminées

Samandeng : Variété de riz d'Asie : *Oryza sativa* var. - Graminées

Samaralahi : Liane employée pour faire des liens

Sanfou : petits poissons blancs que l'on sèche.

Sangare : panier sans couvercle en vannerieⁿ grossière

Sarire : Lièvre : *Lepus canopus*

Sarougal : Grossière palette en bois pour remuer le plat pendant la cuisson .

Sataba : Voir Kaba dane (ou kaba sata)

Sataga : *Memecylon* spp. (*Fasciculare* Naud. (?)) - Melastomatacées.

Seri aré : Mesure de longueur: du poignet à l'extrémité du médus

Séri arhé débéou : Mesure de volume valant sensiblement 1 litre (3 mesures de riz paddy sont comptées pour deux kilogs).

(Setipetire: Hache à tranchant élargi.

Sindia : *Cassia sieberiana* - Caesalpinacées

Singhan (pl. singhanguii) : Meule de céréales

Siragbé : variété de fonio tardif : *Digitaria exilis* var. - Graminées

Sobon (ou Dyimbakeredié) : Compositée (?) dont les feuilles sont utilisées dans les sauces.

Sodiari : Repas de midi

Sogoné : Mesure de longueur (pluriel de tiogonal)

Soguirou : Case de gardien de bétail: en brousse

Solingal : clef

Solirou: ~~houe~~ étroite et épaisse pour sols très durs

Solirou somberou: Pic pioche à lame très pointue

Sombere : houe à douille pour sols caillouteux

Sombi : variété de coton : *Gossypium* spp. Malvacées

Sonson : crevettes

Sopodou : hangar de repos et à palabres

Sopourou : terrain fraîchement essarté.

Soudou (pl. Toudi) : case

Soudou dinguir : Case pour la garde nocturne des bovidés à l'intérieur de l'enceinte de parcage

Soudouguerto (pl. Tioudiguerto) : Poulailier

Soudou kipourou : case provisoire en paille pour la garde des troupeaux.

Soumbala : *Harunga paniculata* (ou *H. madagascariensis*) - Hypericacées

Sounbara (Terme bambara) : Graines de Néré fermentées.

-T-

Tabalde (pl. Tabale): Tambour d'appel du chef

Takou : Gombo : *Hibiscus esculentus* - Malvacées

Takou baddi : Gombo sauvage (?)

Tamaro : 1) Palmier dattier : *Phoenix dactylifera* - Palmées
2) Palmier dattier sauvage, nain : *Phoenix reclinata* - Palmées

Tanda : sel

Tankoro : Tabac en général et plus spécialement : *Nicotiana rustica* Solanacées.

Tapirigal : Masse à repasser

Tapirigal soudou : dame à main

Tara : Gousse de Néré : *Parkia biglobosa* - Mimosacées

Tekoun : parentage à l'intérieur d'une missidé

Teli : Tali : *Erythrophleum guineense* - Caesalpinacées

Tendi : Nom d'une maladie du bétail

Tenirde (pl. Ténirde) : hache

Teou : viande

Tepedaro : *Rubus fellatus* - Rosacées

Tiadi : pluriel de Tiangol

Tiakoule : petit lait

Tiali : hangar sous lequel on attache les veaux.

Tiangol (pl. Tiadi) : marigot

Tiapelegue : *Sterculia tragacantha* - Sterculiacées

Tibéré : longe pour ovicapridés

Tietoungorho : crème

Tiévé : *Daniella olivieri* - Caesalpinacées

Tiga (pl. Tiga dié) plant d'arachides : *Arachis hypogea* - papilionnacées
dont les variétés sont :

Tiga dare ou tiga défadié : arachide grimpante et hâtive

Tiga Lahié ou tiga tosohoué : naine, rampante et tardive.

Tiga sameng : rouge, très petite et très précoce

Tiga defadé : Arachides bouillies

Tiga n'bellin : Pois souterrain : *Voandzeia subterranea* - Papilionacées

Tiga obade : Arachides décortiquées

Tiga sahadé : Arachides grillées

Tilounkayé : repas du matin

Timbere : plat à servir la sauce; à entreposer le beurre.

Timbonke : Famille du clan des Dialdiallo (Diallo)

Timme : Iroko : *Chlorophora excelsa* - moracées

Tiogonal (pl. Sogoné) : Mesure de longueur : coudée

Tiondi : pulvérulent , poudre

Tioudi : pluriel de soudou

Tioudiguerto : pluriel de soudouguerto

Tiouko : *Lanea acida* - Anacardiacees

Toguirou : case sur pilotis (mirador) pour la garde des trou peaux
ou des champs

Torna : variété de riz d'Asie - *Oryza sativa* L. var. - Graminées

Torokou : grande tunique de dessous des hommes

Tossokoué : petit (adj.)

Touba : culotte des hommes

Toufé : Petit disque en vannerie spiralée

Tougui (pl. Touguidié) : plamier à huile : *Elaeis guineensis* + Palmées

Toumousoual : Grand grenier extérieur

Toungal (pl. Toungare) ; piliers.

Toungare dagal : piliers du grenier

Toungare leidimpe : piliers de la vérandah

Toukayanke : Famille du clan des Ourouro (Bah)

Toup'pal : bac à sel

Tyikouligui : pluriel de Kikouliri

-V-

Varmah kereh : toit

Veleguierou (pl. Beleguedyi) : mouvette à extrémité en V pour remuer
la sauce

Vigue (pl. Bigui) : Génisse

Vouanda : voir N'garba

Vouanga : Poissons à taches rouges qui vivent en bancs

Vouomi : galette de maïs (ou fonio) et bananes.

-W-

Walare : Mesure de longueur valant 8 coudées

Warouki : Faucille presque droite

Woande : termitière

Wolonde : Graminée

Wondourou : citrouille : 1) Cucurbita pepo - cucurbitacées
2) Cucurbita maxima - Cucurbitacées

Wouare: 1) barbe
2) (+ un déterminatif : fonio, maro) : gerbe (de fonio, de riz)

Woula : brousse arbustive "vierge"

Woulove : nom propre de vache

Woundere : pagne

Wouorou : mortier

Wournitougol : "vivification" du sol

-Y-

Yaka : Variété de riz d'Afrique : Oryza glaberrima var. - Graminées

Yakere : canari à couscouss

Yalagué porto : pomme cajou : Anacardium occidentale - Anacardiacees

Yambalana : Variété de tabac : Nicotiana tabacum - solanacées

Yaouko : hâtif (adjectif)

Yaourgal (pl. Yaourdèh) : Echelle à encoches

Yendou : Fourmilier : Oryctéropus afer

Yerendi : Variété de fonio tardif : Digitaria exilis var. graminées

APPENDICE N° II

BIBLIOGRAPHIE -----

Cette Bibliographie n'a pas la prétention, ni même l'intention d'être exhaustive.

C'est simplement, d'une part un rappel des notes bibliographiques citées deci-delà dans le texte et d'autre part la liste d'autres livres que j'ai pu me procurer sur place et dont la lecture m'a été très profitable.

A.- OUVRAGES CITES DANS LE TEXTE:

- 1.- AUBREVILLE A. : La flore forestière de la Côte d'Ivoire .- 3 vol. de 308 - 297 et 286 pages avec 351 planches de dessins .
Paris - Larose 1941
- 2.- BARJAVEL René : Ravage (Roman extraordinaire) 293 pages
Paris Denoël 1943.-
- 3.- BAYON Dr. J. : Voyage en Sénégal .- Tirage à part de la Revue Maritime et coloniale 1887-1888 .- Paris Beaudouin 1888.
- 4.- CALMETTE J. : Le monde féodal - Collection Clio - Paris Presses Universitaires de France
- 5.- CALMETTE J. : La société féodale - Collection A. Colin - Paris Colin.
- 6.- COHEN M. : Instruction d'enquête linguistique - 122 p. Paris Institut d'Ethnologie 1928
- 7.- CORRE Dr. A. - Les peuples du Rio Nunez - In Mémoires de la Société d'Anthropologie de Paris 2° Série, Tome III - Paris 1888
- 8.- DOUTRESOULLE G. : L'Elevage en Afrique Occidentale Française 4
1 Volume 298 pages - 5 planches photographiques et 13 Cartes
Paris Larose 1947
- 9.- GAUTIER E.F. : L'Afrique Noire Occidentale .- Esquisse des cadres Géographiques . - . Paris Larose 1935
- 10.- GROMIER Dr. E. : La vie des animaux sauvages de l'Afrique: La faune de Guinée .-. 1 Volume - 232 pages - 1 carte - 46 photo hors texte .-. Paris Payot 1936.

- 11.- **LECLERC J.C.** : Structure et relief de l'Afrique occidentale - In Etudes Rhodaniennes; revue de Géographie régionale - Bulletin de la société de Géographie de Lyon et de la région lyonnaise 1945 N° 2
- 12.- **LEROI-GOURHAN A.**: Evolutions et techniques - Tome II : Milieu et techniques : 1 vol. 512 p. et 622 dessins --. Paris Albin Michel 1945.
- 13.- **POUJADE** : Les laobé du canton de Dalaba --. in Etudes Guinéennes N° 1 1948 . Publications du Gentrifan de Conakry.
- 14.- **RICHARD-MOLLARD J.** : Les traits d'ensemble du Fouta-Diallon . 15 pages - 2 figures . In Revue de Géographie Alpine Tome XXXI 1943 - Fascicule II page 199 à 213 - Institut de Géographie alpine; Université de Grenoble --. Grenoble 1943.
- 15.- **RICHARD-MOLLARD J.** : Essai sur la vie paysanne au Fouta-Diallon Le cadre physique, l'économie rurale, l'habitat --. 115 pages, 9 figures, 6 planches photographiques --. in Revue de Géographie Alpine Tome XXII; fascicule II 1944 p. 135-240. Institut de Géographie Alpine - Université de Grenoble - Grenoble 1944.
- 16.- **VIEILLARD Gilbert** : Les Peuls du Fouta Djallon - Bulletin du Comité d'Etudes Historiques et Scientifiques de l'A.O.F. Paris Larose.
- 17.- **VIEILLARD Gilbert** : Notes sur les Peuls du Fouta Djallon (Guinée Française) --. 126 pages; 4 cartes, 20 figures, 4 planches photographiques. In Bulletin de l'Institut Français de l'Afrique Noire - Tome II : Janvier Avril 1940 N° 1 et 2 ; Page 85 à 210 --. Paris Larose 1941.
- 18.- **XXX** : L'origine du mot "lougan" - in Notes Africaines; Bulletin d'Information et de Correspondance de l'Institut Français d'Afrique Noire --. N° 34 Avril 1947 - p. 15 - Dakar 1947
- 26.- **DELAFOSSÉ Maurice** : Haut Sénégal-Niger : Le pays, les peuples, les langues. L'histoire - 3 vol. gr. in-8 - 50 grav. 22 cartes. Paris Larose 1941

B.6 OUVRAGES DIVERS

- 19.- **BERNARD Auguste** : L'Afrique - in Géographie Universelle de Vidal de La Blache - Tome XI --. Paris A. Colin.
- 20.- **MAURIZIO Dr A.** : Histoire de l'Alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours (Traduction du professeur Gidon, de l'Université de Caen) --. 663 pages , 82 figures Paris Payot 1932.
- 21.- **RODE Paul** : Mammifères ongulés de l'Afrique Noire --. 2 parties, 211 pages, 150 gravures - in Faune de l'Empire Français (II) Paris Larose 1946
- 22.- **TAUXIER Léon** : Les Peuls - Paris Larose 1936

- 23.- URVOY Y. : Petit Atlas Ethno-démographique du Soudan (Entre Sénégal et Tchad) 30 pages, 49 dessins 16 photographies, 4 cartes in Mémoires de l'Institut Français d'Afrique Noire N° 5. Paris Larose 1942.

C.- LE PLAN DE TRAVAIL a pu être préparé grâce à

- 24.- LEROI- GOURHAN A. : Evolution et techniques :
Tome I : L'homme et la matière; 367 pages - 577 dessins - Paris Albin Michel 1943.
Tome II : Milieu et techniques (L. c. supra N°12)
- 25.- MAUSS Marcel : Manuel d'Ethnographie : Méthodes d'observation - Morphologie sociale - Technologie - Phénomènes esthétiques - Phénomènes économiques - Phénomènes juridiques - Phénomènes moraux - Phénomènes religieux - 211 pages Paris Payot 1947.

-:-

CARTES

La carte au 1/2.000.000° du Pays Foulah a été faite d'après la carte à même échelle, provisoire, du Service Géographique de l'A.O.F. sur laquelle ont été reportées les limites des populations telles qu'elles ont été tracées par le Médecin Lt-Colonel PALES sur sa carte des statures au 3.000.000° (Dakar 1946)

La carte au 1/200.000° est le calque simplifié de la carte à la même échelle du Service Géographique de l'A.O.F. : Feuilles de LABE (Carte définitive 1937); Kindia (Carte provisoire 1930); Tougué (Carte définitive de 1941); Dabola (Carte provisoire 1929)

-:-

APPENDICE N° III

Pour recueillir la documentation nécessaire à ce travail j'ai pu profiter des voyages faits par les voitures de la Station Climatique de Dalaba, par celles de l'Ecole de Commando de parachutistes de Dalaba par celles de MM. DAVION planteur à Ditinn, JUPIL, planteur à Mamou.

En outre ces mêmes planteurs, à l'occasion mettaient gracieusement leurs voitures à ma disposition.

-:-

Les identifications botaniques ont été faites grâce au concours de M. B....., botaniste.

Monsieur PORTERES, Professeur au Muséum National d'Histoire Naturelle a bien voulu, lors de son passage à Dalaba le 26 Février confirmer ou corriger le travail botanique fait à cette date.

-:-

Mr. MIZOULE⁽¹⁾ de Dalaba, autre qu'il ait bien voulu me faire partager sa longue et profonde connaissance du milieu africain a mis sa bibliothèque à ma disposition. C'est ainsi que, entre autres, j'ai pu avoir entre les mains: la Flore d'Aubréville, la Faune de Paul RODE, Les notes sur les Peuls du F.D. de G. VIEILLARD etc...

-:-

Le Service de l'Agriculture de Tolo en la personne de MM. TOURNADE et REVILLON et le Service de l'Elevage de Mamou, en celle du Vétérinaire-Lieutenant LECEAY, m'ont donné des renseignements d'un très grand intérêt.

-:-

(1) Correspondant du Muséum National d'Histoire Naturelle et de l'I.F.A.N.

APPENDICE N° IV

ITINERAIRES ET TOURNÉES

(voir carte N°2)

Tous les renseignements recueillis sur le terrain l'ont été au cours de tournées plus ou moins longues réparties du mois de Novembre 1948 au mois de Juin 1949, selon le kilométrage et les dates ci-dessous:

Dates	Tournées	Kilom. pédest.	Kilom. Automob.	Total
16-11-48	Dalaba-Mitti-Dalaba		40	40
17-11-48	Dalaba-Labé-Dalaba		200	200
23-12-48	Dalaba-Ditinn-Kankalabé-Dalaba		175	175
6-14-1-49	Dalaba-Kankalabé (et canton)-Dalaba	100	200	300
26-29-1-49	Dalaba-Konkouré-Dalaba	100		100
20-26-3-49	Dalaba-Ditinn-Fougoumba-Dalaba	35	55	90
4-9-4-49	Dalaba-Kankalabé-Galli-Kénéné- Diaou -léko-Bouroundi-Kéballi-Ditinn-Dal.	100	130	230
16-17-4-49	Dalaba-Konkouré-Dalaba		90	90
27-30-4-49	Dalaba-Sébory-Tamikouré-Dalaba	55	10	75
16-20-5-49	Dalaba-Léle-Orédioli-Dalaba	75		75
25-30-5-49	Dalaba-Fougoumba-Bodié-Dalaba	120	65	185
8-9-6-49	Dalaba-Sébory-Dalaba	15	25	40
	Totaux...	610	990	1.600

A ces 1.600 kilomètres dans le cercle il faut ajouter les quelques 800 km non chronométrés fait au jour le jour dans les environs plus ou moins éloignés de Dalaba entre les grandes tournées, ce qui porte le total des kilomètres à pied à plus de 1.400 km et le total général à environ 2.400 km.

Outre les "missidés" indiquées dans cet itinéraire, une centaine de "marga" et de "roundés" ont été visités et encore un certain nombre d'autres villages, soit dans les environs de Dalaba, soit dans le canton de Kankalabé.

Planche I

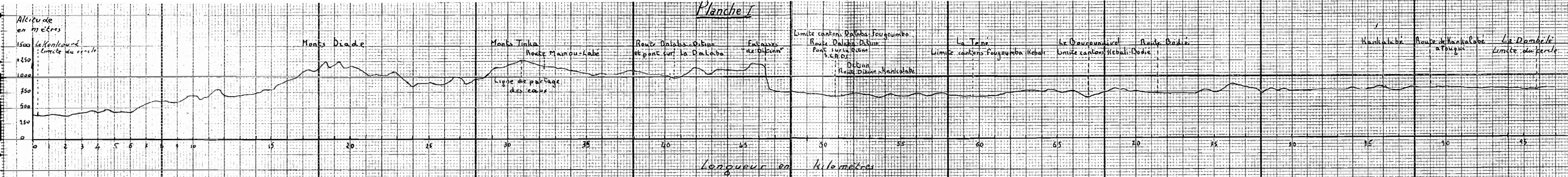


Fig. 1 - Profil hypsométrique du cercle de Dalaba suivant une ligne sensiblement Sud-Ouest-Nord-Est (angle de 34° avec la direction du Nord)

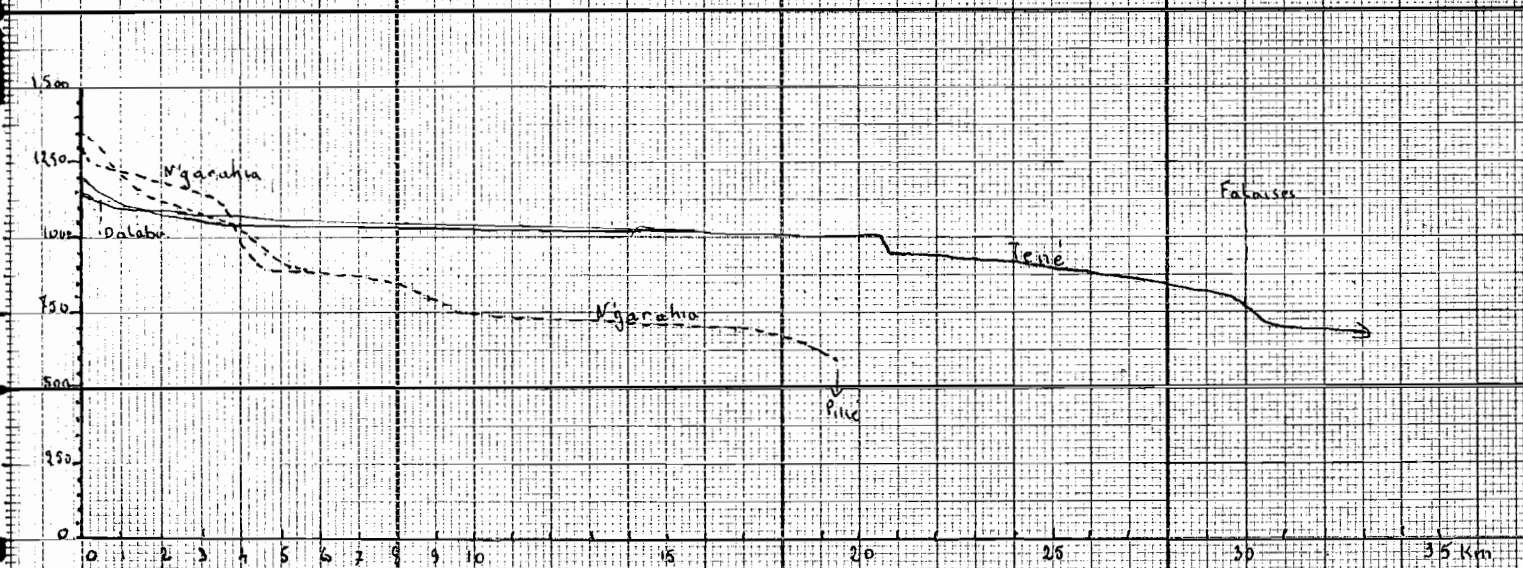


Fig. 2 - Profil hypsométrique de deux rivières du versant du Koukouk (Ngaraha et un de ses affluents en pointillés) et de deux autres du versant du Baïng (Téné et Dalaba en trait plein) dans la région de Dalaba. Les deux dernières ont des fougères arborescentes.

Echelle des longueurs : $1/200'000^{ème}$: $1^{cm} = 2 km$

Echelle des altitudes : Profil du cercle : $1/50'000^{ème}$: $1^{cm} = 500 m$
Profil des rivières : $1/25'000^{ème}$: $1^{cm} = 250 m$ (pour la partie du dessin)

TABLE DES FIGURES

Fig.	Page
Planche I.....	132
1.- Profil hypsométrique Sud-Ouest - Nord-Est du cercle de Dalaba	
2.- Profil de deux rivières du versant du Konkouré et de deux rivières du versant du Bafing...	
Planche II: <u>CLIMAT</u>	133
3.- Comparaison des températures moyennes et des précipitations annuelles de plusieurs stations...	
Planche III : <u>CHASSE-PECHE</u>	134
4.- Lampraor: Fronde	
5.- Fiourou: Lacet à ressort	
6.- Filet de pêche des femmes	
Planche IV : <u>CUEILLETTE ET RECOLTE</u>	135
7.- Tenirde: hache	
8.- Sétisetire: hache à tranchant élargi	
9.- Kourkieleng: coupe-coupe d'importation	
10.- Himpare: coupe-coupe - serpe indigène.	
11.- Ouortoal: Faucille	
12.- Ouortoal ou Warouki: Faucille droite.	
13.- Labi ou houméi : Couteau droit.	
14.-Labi ou Katimorou : Couteau pliant	
Planche V : <u>LES HOUES FOULAH</u>	136
15.- Kéri n'dantari: Houe de sol meuble	
16.- Kéri fello: Houe de sol dur	
17.- Solirou : pioche	
18.- Sombere: Pioche pour sol dur ou caillouteux	
19.- Solirou sombere: Pioche-pic	
Planche VI :.....	137
20.- Bembal: Grand grenier intérieur en torchis	
21.- Mortier double, décoré.	
Planche VII : <u>POTERIES</u>	138
22.- Fayande: canari à cuire	
23.- Féré: canari à griller	
24.- Timbere: Plat à beurre, à sauce.	
25.- Yakere: Canari à "couscouss"	
26.- Dioniorde: Canari à tisanes	
27.- Fayande n'diouri : Canari à miel.	

- Planche VIII : CALEBASSES..... 139
- 28.- Horde : Calebasse ronde
- 29.- Koromou : calebasse à condiments
- 30.- Koroloude et Niédoudé kosan : Demi-gourde-calebasse à lait et demi gourde-calebasse à boire.
- 31.- Niédoudé mafe : demi gourde-calebasse à servir la sauce.
- 32.- Niedoude m'boéri: Demi gourde-calebasse à boire la bouillie

- Planche IX : MATERIEL DE CUISINE (boissellerie)..... 140
- 33.- Bourgal : mouvette à lait
- 34.- Véléguiérou : Mouvette à sauce
- 35.- Bingaval : Cuillère à servir
- 36.- Sarougal : Cuillère à remuer
- 37.- Kounda : Bol en bois à pied
- 38.- Kounda : Bol en bois sans pied.

- Planche X : MATERIEL MENAGER DIVERS..... 141
- 39.- Hédokienkon: Couvercle de canari
- 40.- Tapirigal : Masse à repasser
- 41.- Tapirigal soudou : Dame à main semi-cylindrique
- 42.- Tapirigal soudou : Dame à main plate.
- 43.- Negueleri et oursirde : Aiguille et meule à égrener le coton
- 44.- Alalérhou: Fuseau

- Planche XI : HABITATION 142
- 45.- Petite case de jeune ménage
- 46.- Case classique d'homme
- 47.- Case classique de femme

- Planche XII : HABITATION..... 143
- 48.- Porte de case vue ouverte depuis l'intérieur
- 49.- Foyer
- 50.- Echelle pour réparer les toitures
- 51.- Echelle de grenier
- 52.- Echelle de grenier

- Planche XIII.- LITS..... 144
- 53.- Lit en torchis d'argile
- 54.- Lit ancien en torchis d'argile
- 55.- Lit en branchages

- Planche XIV : Sièges..... 145
- 56.- Dioullere : Tabouret à base tronconique
- 57.- Dioullere : Tabouret à pieds
- 58.- Fauteuil en bois

-:-

TABLE DES CARTES

- 1.- Carte générale du pays Foulah..... 130
- 2.- Carte générale de la subdivision au 1/200.000°..... 204

-:-

TABLE DES PHOTOGRAPHIES

Photo.		Page
	Planche I : <u>VALLÉES</u>	147
1.-	Moyenne vallée de la N'garahia en pleine "woula"	
2.-	Premier plan: Aïndé du Lavally - Deuxième plan: Aïndé de la N'garahia et Roundé N'garahia.	
3.-	La vallée du Konkouré depuis les Monts Kakouri.	
	Planche II : <u>MONTAGNES ET PLATEAUX</u>	148
4.-	Le "fello" (mont) de Lélé.	
5.-	Les falaises de Dibinn.	
6.-	Le "bowal" (plateau latéritique) sur le haut-donghol	
7.-	Le moyen plateau couvert d'une maigre brousse.	
	Planche III : <u>HYDROGRAPHIE</u>	149
8.-	Les chutes de la Ditinn aux basses eaux	
9.-	Le marigot N'garahia au début de la saison des pluies.	
10.-	Le Konkouré.	
11.-	Le plus petit ruisseau, le plus temporaire a sa galerie forestière.....	
	Planche IV : <u>TYPES HUMAINS</u>	150
12.-	Type de jeune Foulah	
13.-	Type de vieux Foulah	
14.-	Type de Foulah Foncé.	
15.-	Femmes Foulah....	
	Planche V : <u>PLANTES ALIMENTAIRES</u>	151
16.-	"Koura": Parinarium excelsum (Rosacées)	
17.-	"Kialé": Spondias monbin (Anacardiacees):	
18.-	"N'dologa": Pseudospondias microcarpa (Anacardiacees)	
19.-	"Tiouko": Lannéa acida (Anacardiacees)	
	Planche VI: <u>PLANTES ALIMENTAIRES</u>:/	152
20.-	"Kansi": Anysophyllea laurina (Rhizophoracées)	
21.-	"M'bohé": Baobab : Adansonia digitata (Bombacacées)	
22.-	"Nonko" : Ficus spp. (Moracées)	
23.-	"Bantan" : Fromager : Ceiba pentandra (Bombacacées)	
	Planche VII: <u>Plantes alimentaires</u>	153
24.-	"Poré Nialbi": Landolphia bractea (Apocynacées)	
25.-	"Bouloukountou": Cussonia Djalonnensis (Araliacées)	
26.-	"Kadio boutourou (ou bourouré)": Syzygium guineense var. microcarpa (Myrtacées)	
27.-	"Boto" : Débarium senegalense (ou D. Heudelotii) (Caesalp.)	

Planche VIII: PECHE..... 154

- 28.- Partie de barrage à poisson dans le Konkouré
- 29.- Grande nasse effilée sur les rochers du Konkouré.

Planche IX: Elevage..... 155

- 30.- Vache dans les hautes graminées du bowal
- 31.- Moutons broutant sur le "dantari"
- 32.- Chèvre et bouc
- 33.- Poules

Planche X: BOVIDES..... 156

- 34.- "Dinguirra": enceinte pour le parcage nocturne des bovidés;
Au second plan: à gauche: Baobab; à droite: papayers
- 35.- Bovides à l'abreuvoir dans une mare en cours de dessèchement
- 36.- Bac dans lequel on donne le mucilage salé aux bovidés
- 37.- "Goumbambé": Cola cordifolia (sterculiacées) avec l'écorce
duquel on prépare le mucilage salé.

Planche XI: OVICAPRIDES ... ET VEAUX..... 157

- 38.- Parc à Moutons
- 39.- Bergerie surélevée
- 40.- Abri à chèvres surélevé avec porte marchepied.
- 41.- "Tiali": Hangar sous lequel on attache les veaux.

Planche XII/ POULES ... ET CHIENS: 158

- 42.- Poulailier (A gauche: canaris pour la teinture à l'indigo)
à droite: Branche pour faire sécher le linge teint.
- 43.- Grand grenier extérieur ayant un poulailier à sa base
- 44.- Chien

Planche XIII: ABEILLES..... 159

- 45.- Ruche en vannerie entourée de paille.
- 46.- Moitié de ruche en bois et coton séchant.
- 47.- Ruche en bois sur un pieu
- 48.- Ruche dans un arbre ("Tiouko")

Planche XIV: ABRIS ET CASES DE GARDE..... 160

- 49.- Abri de garde des cultures
- 50.- Case de surveillance à demi-ruinée montrant son armature.
- 51.- Mirador de garde pour cultures et bétail.

Planche XV: PLANTES CULTIVEES..... 161

- 52.- "Gallé" avec coton, manioc et bananiers
- 53.- Ignames grimpant sur un manguier
- 54.- Concession avec coton à la veille de l'émondage et Néré.
- 55.- Manguier en fleurs ombrageant une case.

Planche XVI: CULTURE DU "GALLÉ"..... 162

- 56.- Coton et maïs sortant de terre - Manioc fraîchement repiqué
- 57.- Jeune fille piochant le "gallé"
- 58.- Branchages étendus sur le "gallé" et tas de branchages
prêts à être étendus

Planche XVII: DEBROUSSEMENT..... 163

- 59.- Dantari en jachère
- 60.- "Sopourou" (essartage) sur un hansagnéré.

- 61.- "Dounkiré" (bordure alluviale de marigot), en cours de défrichement.
- 62.- "Hansagnéré" prêt à la culture.

Planche XVIII : PREPARATION DU SOL..... 164

- 63.- Feu de brousse
- 64.- "Hollandé" brûlé en vue des cultures
- 65.- Labour
- 66.- Champs labourés et semés autour du roundé de Dounkémagna.

Planche XIX : CULTURE EN "MOUKI" 165

- 67.- Hollandé couvert de "mouki"
- 68.- "Mouki" ouvert, prêt à recevoir le bois et le fumier.
- 69.- On apporte le fumier au "mouki"
- 70.- "Mouki" écobué.

Planche XX : MEULES..... 166

- 71.- Meules longues entourées d'une haie d'épneux
- 72.- Meule ronde
- 73.- Meule en couronne à demi-défaite

Planche XXI : SECHAGE..... 167

- 74.- Manioc séchant sur le "guirou", le rond empierré devant la maison
- 75.- Patates séchant sur le "benté", l'estrade de séchage

Planche XXII : GRENIERS..... 168

- 76.- Grand grenier extérieur
- 77.- Grenier à taro avec la porte ouverte (sur le sommet, van où séchent des patates).
- 78.- Grenier intérieur en vannerie jointoyée.
- 79.- "Hontore", panier de réserve des graines avec couvercle surmonté d'une double mesure.

Planche XXIII : PREPARATION ALIMENTAIRE..... 169

- 80.- Egrenage du fonio
- 81.- Découpage des patates au coupe-coupe
- 82.- Pilage
- 83.- Vannage après pilage.

Planche XXIV : TYPES DE CASES..... 170

- 84.- Petite case conique
- 85.- Case à paroi en pieux jointoyés
- 86.- La mosquée de Kala
- 87.- Toit à chapeau

Planche XXV : CASES CONIQUES ... ET CASES EN BRIQUES. 171

- 88.- Armature de petite case conique
- 89.- Armature de grenier à taro.
- 90.- Case en briques de torchis d'argile en construction
- 91.- Briques de torchis d'argile séchant.

Planche XXVI : CASES A ARMATURE..... 172

- 91.- Armature de case
- 92.- On plaque la terre sur l'armature de la case
- 93.- La case avant le lissage définitif.

Planche XXVII : CASES EN BOULES DE TERRE..... 173

- 94.- Le tracé de la case sur le sol
- 95.- Le pétrissage des boules de terre mélangée à des bouses dans un trou creusé dans le sol
- 96.- Case en boules en cours de construction
- 97.- Damage des parois d'une case en boules de terre
- 98.- Case en boules de terre en cours de construction. Noter les différentes couches quotidiennes et le linteau de la porte déjà posé.

Planche XXVIII : CHARPENTE 174

- 99.- Le noeud du sommet de la charpente
- 100.- L'armature de la charpente est montée à terre...
- 101.- Installation de la charpente sur les murs
- 102.- Charpente terminée.

Planche XXIX : HABITAT 175

- 103.- "Narougol" : Echallier
- 104.- Le Roundé de Kébali au milieu du Hollandé
- 105.- Marga sur Donghol.

TABLE DES MATIERES

PREMIERE PARTIE

SOMMAIRE.....	I
INTRODUCTION.....	2
Chapitre premier: LE PAYS ET LES HOMMES.....	8
Le pays Foulah.....	8
Le Cercle de Dalaba.....	9
Les Hommes.....	17
Rapports du Pays et des Hommes.....	18
Chapitre deuxième: RESSOURCES.....	22
Cueillette.....	22
Chasse.....	26
Pêche.....	27
Plantes cultivées.....	27
Elevage.....	36
Chapitre troisième: TECHNIQUES D'ACQUISITION.....	42
Cueillette.....	42
Chasse.....	44
Pêche.....	46
Elevage.....	47
Agriculture.....	57
Chapitre quatrième: CONSOMMATION.....	73
Produits alimentaires.....	73
Conservation des aliments.....	78
Préparation des aliments.....	82
Absorption des aliments.....	92
Menus et rations.....	94

Chapitre Cinquième: HABITATION.....	97
La Maison.....	97
Economie de la Maison.....	109
L'Habitat.....	110
Chapitre sixième: MODES ET NIVEAUX DE VIE	112
CONCLUSION.....	125

DEUXIEME PARTIE

SOMMAIRE.....	129
CARTE du pays Foulah.....	130
DESSINS.....	131
PHOTOGRAPHIES.....	146
APPENDICES.....	176
Noms vernaculaires.....	177
Bibliographie.....	199
Services et personnes ayant facilité le travail.....	202
Itinéraires et Tournées.....	203
CARTE du cercle de Dalaba.....	204
TABLE DES DESSINS.....	205
TABLE DES PHOTOGRAPHIES	207
TABLE DES MATIERES.....	211