



.....

Un exemple d'intégration des
femmes dans la filière du Néré

Production et commercialisation de l'afitin fon dans la région d'Abomey-Bohicon au Bénin

Marie-Laure Gutierrez

CERNA, CNEARC, CIRAD



**Un exemple d'intégration des
femmes dans la filière du néré**

Production et commercialisation de l'afitin fon dans la région d'Abomey-Bohicon au Bénin

Marie-Laure Gutierrez

Sous la direction de Pascale Maïzi,
Mathurin C. Nago, Joseph Hounhouigan

CERNA, CNEARC, CIRAD

Photos de couverture : M.-L. Gutierrez, S. Fournier

© Cirad 2000
ISBN 2-87614-410-7

Sommaire

Résumé.....	5
Abstract.....	6
Les enjeux de la valorisation des ressources locales en Afrique de l'Ouest	7
Les enjeux de la transformation de la graine de néré.....	8
Les enjeux au Bénin	8
Éléments méthodologiques : utilisation et critique de la grille d'enquête Alisa.....	9
Abomey-Bohicon, foyer de production d'<i>afitin</i> fon	11
Aperçu historique.....	11
Un pôle urbain central entre le nord et le sud du Bénin.....	13
La graine de néré, une ressource alimentaire ancestrale d'une grande richesse.....	17
Le néré, un arbre sahélien présent sur trois continents	17
Le néré, un arbre aux multiples fonctions	18
L' <i>afitin</i> , un produit marqué par une forte identité socio-culturelle.....	21
Des unités de production individuelles et familiales.....	25
Saclou et Lissazoumé, deux pôles de production en concurrence.....	25
Les chefs d'unité de production d' <i>afitin</i> sont uniquement des femmes.....	25
L' <i>afitin</i> , une production agroalimentaire à l'échelle d'une « maison ».....	27
Les interdits de fabrication d' <i>afitin</i> dans certaines maisons.....	27
Des unités artisanales dépendantes de la main-d'œuvre familiale	28
Distinctions entre les unités de production d' <i>afitin</i>	29
Les systèmes techniques de transformation du néré en <i>afitin</i> fon.....	33
Un cycle de production qui s'étale sur trois jours	33
Acquisition de la matière première alimentaire : les graines de néré	36
Acquisition des matières premières secondaires : les combustibles et l'eau.....	42
Chaîne opératoire de l' <i>afitin</i> fon (« 100 % néré »)	44
Les innovations techniques repérées.....	62

Les systèmes de transmission des savoir-faire autour de la production d'<i>afitin</i>	75
Transmission du savoir-faire technique entre femmes fons	75
La transmission du savoir-faire commercial	80
 Commercialisation de l'<i>afitin</i> : savoir-faire et stratégies de conquête de marché	83
Organisation par commune des vendeuses d' <i>afitin</i> sur le marché de Bohicon	83
Des systèmes de vente peu complexes	84
Techniques et savoir-faire liés à la vente d' <i>afitin</i>	86
Les stratégies de commercialisation des productrices d' <i>afitin</i> d'Abomey-Bohicon	90
 Résultats économiques issus de l'activité de production d'<i>afitin</i> à Abomey-Bohicon	97
Résultats économiques par catégorie de transformatrices	97
Répartition des charges au cours du cycle de production	101
 Conclusion	105
Un secteur de transformation alimentaire dynamique	105
Des pistes de recherche	106
 Bibliographie	111
 Annexe	115
Grille méthodologique de lecture Alisa	115

Résumé

Ce document présente les systèmes techniques et les savoir-faire utilisés pour la transformation du néré en *afitin*, condiment béninois qui occupe une place importante dans l'alimentation. Il présente également l'organisation de la filière de l'*afitin* au Bénin. Cette étude s'inscrit dans un programme de valorisation des ressources agroalimentaires locales en Afrique de l'Ouest à travers la promotion des activités de transformation artisanale.

Les graines de néré (*Parkia biglobosa*) sont de longue date transformées et consommées en Afrique de l'Ouest. Les populations connaissent empiriquement les propriétés nutritionnelles et médicales du fruit (graine et pulpe) de cet arbre appartenant à la famille des légumineuses. Les graines de néré représentent une importante source de protéines ; elles remplacent à certaines périodes de l'année, et dans certaines régions, les protéines animales dans la ration alimentaire. Elles sont aussi renommées en médecine traditionnelle comme régulateur de tension. Au Bénin, l'*afitin* est traditionnellement fabriqué par les femmes fons de la région d'Abomey-Bohicon. Le système technique de fabrication de l'*afitin* fon est décrit en détail ; il varie peu entre les différents villages producteurs de la zone. La transmission des savoirs se fait essentiellement dans le milieu des femmes fons par héritage maternel et par lien de mariage.

Depuis environ cinq ans, une innovation se diffuse : l'introduction de soja dans l'élaboration de l'*afitin*. D'autres innovations technologiques ont également émergé. Les femmes font en effet preuve d'un grand dynamisme, dû à l'augmentation du nombre de transformatrices et à la montée de la concurrence, surtout depuis la dévaluation du franc-cfa. Demandant peu d'investissements au démarrage, la production d'*afitin* est une activité attractive et son écoulement s'effectue sans difficultés. Pour développer leur capacité de production, les transformatrices mettent en place différentes stratégies de commercialisation et doivent se mesurer aux concurrentes sur les marchés. Là, de véritables « luttes » s'instaurent entre productrices, mais aussi entre villages spécialisés dans la production d'*afitin* (Sacro et Lissazoumé). Chaque commune développe des stratégies de conquête de marché qui lui sont propres : ajout d'une matière première alimentaire moins chère — le soja —, délocalisation des unités de production sur la capitale Cotonou, etc. Cette activité de transformation est rentable, particulièrement pour les artisanes qui s'y consacrent à temps plein. Financièrement indépendantes, elles assument leurs besoins courants, ceux des enfants qu'elles ont à charge et assistent même parfois financièrement leur époux.

Au-delà du cas du néré, cette étude montre l'intérêt d'observer, de décrire et d'analyser les savoir-faire et les systèmes techniques de manière approfondie pour accompagner, en concertation avec les acteurs locaux, les processus d'innovation à l'œuvre dans un contexte social et économique en évolution rapide.

Abstract

This paper describes the techniques and skills involved in processing African locust beans into *afitin*, a condiment which is eaten widely in Benin. It also describes how the Beninese *afitin* sector is organized. This study is part of a programme to develop local agri-food resources in West Africa by promoting small-scale processing activities. African locust bean (*Parkia biglobosa*) seeds have been eaten and processed in West Africa for years. Local people are familiar with the nutritional and medicinal properties of the fruit (seed and pulp) which comes from a leguminous tree. African locust bean seeds are an important source of protein. In some regions, people use them as a substitute for animal protein at certain times of year. In traditional medicine, they are also used to relieve tension.

In Benin, *afitin* is traditionally made by Fon women in the Abomey-Bohicon region. There is a detailed description of the Fon technique for processing *afitin*, which is similar in all the villages that process *afitin* in the region. In general, skills are passed on between women, either from mother to daughter or through marital ties. For the last 5 years, women have been adding soybeans to *afitin* during processing. Other technical innovations have also been developed. The women have proven to be extremely dynamic. This is due to the fact that there are now more women processors and increased competition, especially after the devaluation of the Cfa-franc. *Afitin* production is an attractive income-generating activity because it requires little in the way of investments and the product is easy to sell. Women use different marketing strategies and confront their market competitors in order to increase their output. The real "fights" between women producers take place in the market and to a lesser extent between the different villages that specialize in *afitin* production (Saclou and Lissazoumé). Each parish has its own strategies for winning a market share, such as the addition of a cheaper unprocessed food—soybean—or relocating production units in the capital Cotonou, etc. *Afitin* processing is profitable, particularly for small-scale processors who work full-time. These women are financially independent and earn enough money to pay for everyday needs for themselves as well as their children and they sometimes even support their husbands.

This study not only examines the case of the African locust bean, it also demonstrates how important it is to observe, describe and analyse skills and techniques in depth so that support can be given to people adopting new techniques—in consultation with local stakeholders—in a rapidly changing social and economic environment.

Les enjeux de la valorisation des ressources locales en Afrique de l'Ouest

L'alimentation urbaine est un défi majeur qu'affrontent aujourd'hui les villes africaines : comment les campagnes vont-elles nourrir les agglomérations urbaines qui grignotent les terres agricoles ? Le problème de l'approvisionnement alimentaire urbain ira en s'intensifiant dans les décennies à venir, étant donné la croissance « explosive » des pôles urbains, l'exode rural et l'évolution des comportements alimentaires associés à l'urbanisation : restauration rapide, restauration domicile, adoption de produits importés (pain blanc, agents de sapidité, etc.) (Bricas et Sauvinet, 1989). Face à ce problème, les projets de recherche-développement se sont surtout intéressés au domaine de la production agricole. Plus rares ont été ceux qui se sont intéressés aux acteurs socio-économiques en aval des filières. Or l'approvisionnement des villes ne dépend pas uniquement de la bonne articulation de la production agricole vers les bassins de consommation. Il dépend aussi du fonctionnement de « l'organisation alimentaire urbaine » (Alexandre et Muchnik, 1995 ; Thuillier-Cerdan, 1996). Cette dernière est complexe de par la multiplicité des relations et interactions entre les acteurs socio-économiques (consommateurs, transformateurs, commerçants, restaurateurs, etc.), les institutions et les conditions de marché (situation de l'offre et de la demande en fonction des saisons, etc.). Pour relever le défi alimentaire urbain, il est donc essentiel de comprendre l'évolution des comportements alimentaires citadins, ainsi que celle des systèmes de distribution, de transformation et de restauration en milieu urbain.

L'artisanat alimentaire contribue à l'autosuffisance alimentaire par une valorisation des produits locaux adaptés aux habitudes des consommateurs en terme de prix, de qualité et de quantité. De plus, il est générateur d'activités économiques : il occupe une importante main-d'œuvre, notamment féminine, et a des effets sur d'autres artisanats fournissant l'équipement : poterie, vannerie, forge, menuiserie, mécanique... Favoriser ce secteur œuvre donc pour un développement économique durable. Les politiques, alimentaires en particulier, ont donc tout intérêt à appuyer les dynamiques qui peuvent provenir entre autre du secteur artisanal (Nago, 1989 et 1990).

L'essor de l'artisanat alimentaire renforce le pouvoir économique des femmes : la transformation agroalimentaire est en effet un secteur impliquant une majorité de femmes en milieu rural et urbain. Elles maîtrisent certains savoir-faire qu'elles valorisent sur le marché, d'autant plus facilement que cet artisanat n'exige généralement qu'un faible capital de départ. La transformation alimentaire permet ainsi à la femme de conquérir une relative indépendance économique et de contribuer à assurer les besoins de ses enfants.

Pour que cet artisanat alimentaire prenne de l'essor et ait de réels effets d'entraînement économique dans les pays, il faut qu'il s'adapte et influence la demande des consommateurs urbains. Etudier l'évolution de la demande et adapter l'offre à cette dernière est une orientation décisive. Dans cette optique, il est important de comprendre les processus d'innovation technique et organisationnels liés à ces activités de transformation. Ce qui place au centre de notre analyse les relations entre l'évolution de la consommation alimentaire liée à l'urbanisation et les changements qui affectent les savoir-faire locaux en matière de transformation des produits vivriers en Afrique de l'Ouest. C'est dans cette problématique générale que s'inscrit le travail présenté dans ce document.

Dans notre démarche, nous partons de produits stratégiques parmi les productions agroalimentaires artisanales du Bénin, nous étudions les systèmes techniques de transformation permettant d'aboutir à ces produits, les modes de transmission du savoir-faire et l'organisation autour de l'écoulement des productions, notamment vers les centres urbains. L'un des produits stratégiques au Bénin est l'*afitin*¹, condiment alimentaire à base de graines de néré (*Parkia biglobosa*). Ce condiment est largement répandu en Afrique de l'Ouest où il est connu sous des appellations diverses (*soumbala* au Mali et au Burkina Faso, *nététou* au Sénégal, *iru* ou *dadawa* au Nigeria ...).

Les enjeux de la transformation de la graine de néré

Le condiment à base de graines de néré fermentées est consommé dans toute l'Afrique de l'Ouest, mais les procédés de fabrication se différencient les uns des autres suivant les régions et l'origine ethnique des productrices. Il constitue l'un des éléments majeurs des sauces accompagnant les aliments de base. Il est très apprécié des populations non seulement pour son goût, mais aussi pour ses qualités nutritives et médicinales, dont les populations ont une connaissance empirique. Des études nutritionnelles (Rateau, 1995) le confirment en mettant en évidence l'importante source de protéines que constituent les graines de néré. D'ailleurs, ce condiment se substitue aux protéines animales en période de soudure. La graine est aussi réputée réguler la tension artérielle².

Mais ce condiment consommé depuis des siècles sur le continent africain se voit relativement concurrencé par les agents de sapidité alimentaires (bouillon-cubes Maggi, Jumbo et autres marques). Depuis une dizaine d'années, ces produits importés ont conquis les marchés africains à coups d'investissements en marketing inaccessibles aux productrices : presse, publicités télévisées, pancartes, cadeaux, forums, etc. Appuyer et accompagner le processus d'innovation dans la filière du néré répond donc à un triple enjeu :

- social : valoriser l'artisanat local comme expression d'une dynamique sociale ;
- économique : augmenter la valeur ajoutée dégagée par les produits alimentaires locaux, éviter la sortie de devises ;
- nutritionnel : garantir aux consommateurs des produits locaux riches en protéines et vitamines.

Les enjeux au Bénin

Au Bénin, la consommation du condiment de néré est spécifique à certaines ethnies et régions. Dans le nord du Bénin, son aspect ressemble au *soumbala* du Burkina Faso, sec et noir. Dans le sud, l'aspect diffère : on le consomme frais et la durée de fermentation des graines étant plus courte, le goût du produit est plus doux. Mais les principes de fabrication restent les mêmes.

Cette étude s'intéresse à l'*afitin* d'Abomey³ ou *afitin fon* qui fait référence à l'ethnie productrice. L'*afitin* bénéficie d'une bonne réputation et d'une forte identité ethnique et territoriale.

Par ailleurs, la réputation de régulateur de la tension artérielle des graines de néré, qui se répand au Bénin surtout depuis une quinzaine d'années, induit un important engouement pour ce condiment. C'est aussi une activité de transformation agroalimentaire qui occupe une importante main-d'œuvre dans la région d'Abomey-Bohicon et qui prend de l'importance sur les marchés citadins, notamment

¹ *Afitin* est l'appellation béninoise courante donnée au condiment à base de graines de néré.

² Nous n'avons pu avoir accès à aucune étude médicale le prouvant, mais la réputation de régulateur de tension attribuée à la graine de néré est très répandue au Bénin et dans d'autres pays d'Afrique de l'Ouest.

³ Région du centre-sud du Bénin.

sur celui de la capitale économique, Cotonou⁴.

L'objectif de notre étude est de rendre compte :

- des savoir-faire mobilisés par les productrices d'*afitin* d'Abomey-Bohicon ;
- des modes de transmission de ces savoir-faire ;
- des processus d'innovation (techniques et organisationnels) dans les procédés de transformation de la graine ;
- des stratégies d'acteurs en différents points de la filière.

Eléments méthodologiques : utilisation et critique de la grille d'enquête Alisa

Pour mener à bien notre étude, nous avons utilisé la grille d'enquête⁵ mise au point dans le cadre du projet Alisa. Cette grille est structurée autour des étapes suivantes :

- Identification du produit et de ses caractéristiques (caractéristiques organoleptiques, zones de production, histoire et ancrage territorial du produit...) ;
- Analyse des systèmes techniques : caractérisation des matières premières, étude détaillée des chaînes opératoires (lieux, durée, actions, acteurs...) et des variantes, calendrier des opérations...
- Analyse de l'organisation de la production : caractéristiques des unités de production, réseaux d'approvisionnement en matières premières, acquisition et gestion des équipements, systèmes de commercialisation, agencement avec d'autres activités réalisées par les productrices ...
- Analyse des stratégies d'acteurs : trajectoires professionnelles et histoire de l'unité de transformation, objectifs et perspectives de l'acteur, stratégies collectives s'il y en a ...
- Description des savoir-faire : modes de transmission et de diffusion dans et hors les unités de production. Deux types de savoir-faire sont traités ici : le savoir-faire technique et le savoir-faire lié à la commercialisation.

Un degré de complexité différent entre le milieu rural et le milieu urbain

La production d'*afitin* s'effectue en zone rurale, notamment à la périphérie des villes d'Abomey-Bohicon. Le repérage géographique des unités de transformation est alors relativement aisé. Le milieu est moins complexe, comparé à une zone urbaine comme Cotonou où les unités peuvent être très dispersées. Dans les villages, le brassage ethnique est aussi réduit ; il y a donc peu d'interférences entre acteurs de diverses origines et donc entre différents savoir-faire. Dans ce contexte, la grille méthodologique Alisa est un outil assez précis pour envisager toutes les situations rencontrées. Mais l'aurait-elle été pour une étude réalisée dans un grand pôle urbain comme Cotonou ?

Des difficultés dans l'étude des stratégies d'acteurs : « le projet », une notion relative

L'évaluation économique et l'étude de l'allocation des ressources ne sont pas des thèmes facilement abordables, spécifiquement dans certains milieux. Notamment, les femmes fons ne dévoilent pas aisément le montant de leurs revenus, ni ce qu'elles en font. Quant au repérage des autres activités effectuées par les productrices, il n'est pas facile non plus car elles disent être seulement productrices d'*afitin*. C'est en contournant le sujet, en étudiant la variation des cours de matières premières, en

⁴ Il n'existe aucun recensement sur le nombre de productrices d'*afitin*, que cela soit dans la capitale ou dans la région d'Abomey-Bohicon. Il est donc difficile de rendre compte de l'importance de cette activité d'une façon chiffrée. Nous avons réalisé un comptage très approximatif du nombre de vendeuses d'*afitin* le jour du marché de Bohicon : aux alentours de 150 productrices-vendeuses.

⁵ Présentée en annexe.

allant leur rendre régulièrement visite que l'on découvre leurs autres domaines d'activités (commerce de détail, agriculture, etc.) ou le fait qu'elles changent d'activité selon les cours des denrées agricoles. Peut-être faudrait-il détailler ce domaine d'investigation s'il paraît important dans une étude, et construire une méthode d'approche plus détaillée que celle mentionnée dans la grille méthodologique Alisa pour l'aborder dans sa diversité et dans sa complexité.

Par ailleurs, l'étude des stratégies économiques et professionnelles des productrices rejoint celle des « projets » individuels, qu'ils soient passés, actuels ou à venir. Pour cela, la grille Alisa énonce différentes informations à rechercher, qui paraissent logiques pour comprendre le comportement des acteurs : « *L'utilisation par le producteur du bénéfice ; à qui vend-il ; où choisit-il de produire ; que fait-il avec l'équipement obsolète ; que fait-il pour avoir plus de revenu ; l'étude des changements dans l'histoire de l'unité de production, etc.* ». En réalité, l'étude des stratégies n'est pas aussi évidente et ne s'arrête pas à une série de questions sur les projets d'un individu ou de l'unité de transformation. Le *projet* de chacun n'est pas toujours directement relié au développement de l'activité de production : les femmes font par exemple davantage référence aux événements qui les ont touchées dans leur vie d'enfant, d'épouse, de mère, de femme qu'à des faits spécifiques dans leur activité pour justifier la construction de leurs stratégies. L'évolution de l'activité de production, et donc celle des *projets* est fortement liée à des événements extérieurs à l'unité de production. Il s'est alors avéré beaucoup plus pertinent pour nous d'envisager l'étude des stratégies des productrices d'*afitin* en abordant l'histoire de leur vie, plutôt que de les interroger uniquement sur leurs motivations et leurs *projets*, immédiats dans l'unité de production. Par exemple, pour étudier les stratégies de commercialisation des productrices, nous avons demandé aux femmes de raconter « l'histoire de l'acquisition de leurs lieux de vente ». C'est là que tout le passé de leur activité surgit : les changements de leurs lieux de résidence qui souvent conditionnent l'évolution de leur activité de production, les difficultés rencontrées, les luttes avec des concurrentes, etc. Ces trajectoires de vie permettent alors d'identifier les motivations passées, présentes et à venir d'une productrice concernant son activité de transformation.

Les stratégies d'acteur sont ainsi fortement conditionnées par la perception que les acteurs ont du temps, de l'argent, de l'espace, de ce qui est important et de ce qui ne l'est pas (santé, liens familiaux, statut matrimonial, etc.), autant de « valeurs » qui diffèrent selon les sociétés, les individus et leur mode de vie.

Abomey-Bohicon, foyer de production d'*afitin* fon

Aperçu historique

L'appellation « *afitin* d'Abomey » relie directement ce condiment à la cité royale de l'empire des rois fons. Ce dernier s'appelait autrefois le Dahomey et c'est après l'indépendance que l'on rebaptisa le territoire colonial en Bénin. « *Le premier roi du Dahomey, Ahô [descendant du roi d'Allada, ville située à une centaine de kilomètres au sud de Bohicon] fonda Abomey. Il donna à sa capitale le nom "d'Agbômê" qui signifie "dans l'enceinte d'Agbô", insondable rempart qui circonscrivait la ville. C'était donc une forteresse d'accès difficile. C'est dans cette ville royale que se succédèrent les différents rois du royaume fon (une dizaine). Chaque nouveau roi mettait un point d'honneur à ajouter par la conquête un lopin aux terres de ses pères et à créer des vassaux à la grande capitale. Abomey n'est plus de nos jours que l'ombre de l'ancienne capitale "aux murs ensanglantés". On n'y éprouve plus rien de cet effroi et de cette panique terrifiante qu'elle inspirait autrefois aux peuples voisins.* », (Qénum, 1936). Ce qu'écrivait M. Qénum dans les années 1936 est encore vrai aujourd'hui : la ville d'Abomey est plutôt une ville-musée, patrimoine national de l'ancien royaume fon. Economiquement, elle est excentrée par rapport à la route principale qui relie le sud au nord du Bénin. C'est aujourd'hui Bohicon qui est la ville phare de la région. En pleine expansion, elle prend le relais en tant que capitale économique et non pas royale (comme le fut Abomey) du département du Zou. Le foisonnement des activités économiques n'a effectivement rien à voir d'une ville à l'autre. Il n'y a qu'à comparer pour cela les jours de marchés d'Abomey et de Bohicon, notamment autour de la vente d'*afitin* : le nombre de vendeuses recensées le jour du marché d'Abomey vers 12 h est d'une soixantaine ; dans les mêmes conditions (même période de l'année et même heure d'affluence) sur le marché de Bohicon cette fois, le nombre de vendeuses d'*afitin* s'élève à largement plus du double (supérieur à 140 ; le marché est d'ailleurs tellement vaste et fréquenté qu'il est extrêmement difficile d'être exhaustif sur un recensement de commerces, contrairement au marché d'Abomey).

Bohicon est apparemment une ville préexistante à la ville d'Abomey d'après les informations recueillies. Voici une version de l'origine du nom de Bohicon : « *Les descendants des rois d'Allada repérèrent dans leur migration un lieu favorable à leur installation, près d'un arbre aux magnifiques fleurs blanches ; ils baptisèrent leur nouvelle résidence "Ouaoué", qui signifie "blanc", [Ouaoué est aujourd'hui un quartier de Bohicon]. Non loin de Ouaoué, deux femmes avaient l'habitude de se rendre à l'ombre d'un grand arbre pour y vendre du tabac et de la potasse. Cet endroit ombragé attirait aussi un troupeau de moutons qui avait l'habitude de s'y reposer. Ces derniers étaient plus nombreux que les deux uniques vendeuses. Pour se rendre à cette place les acheteurs de tabac disaient alors : Je m'en vais à Bohimè, qui signifie "là où restent les moutons". Ce sont ensuite les blancs qui ont assimilé ce terme et l'ont transformé en Bohicon* ». C'est ainsi que naquit le marché de Bohicon. Depuis il n'a cessé de se développer ; aujourd'hui c'est un marché international, les commerçants et les acheteurs viennent du Bénin entier ainsi que des pays voisins pour vendre et acheter toutes sortes de marchandises.

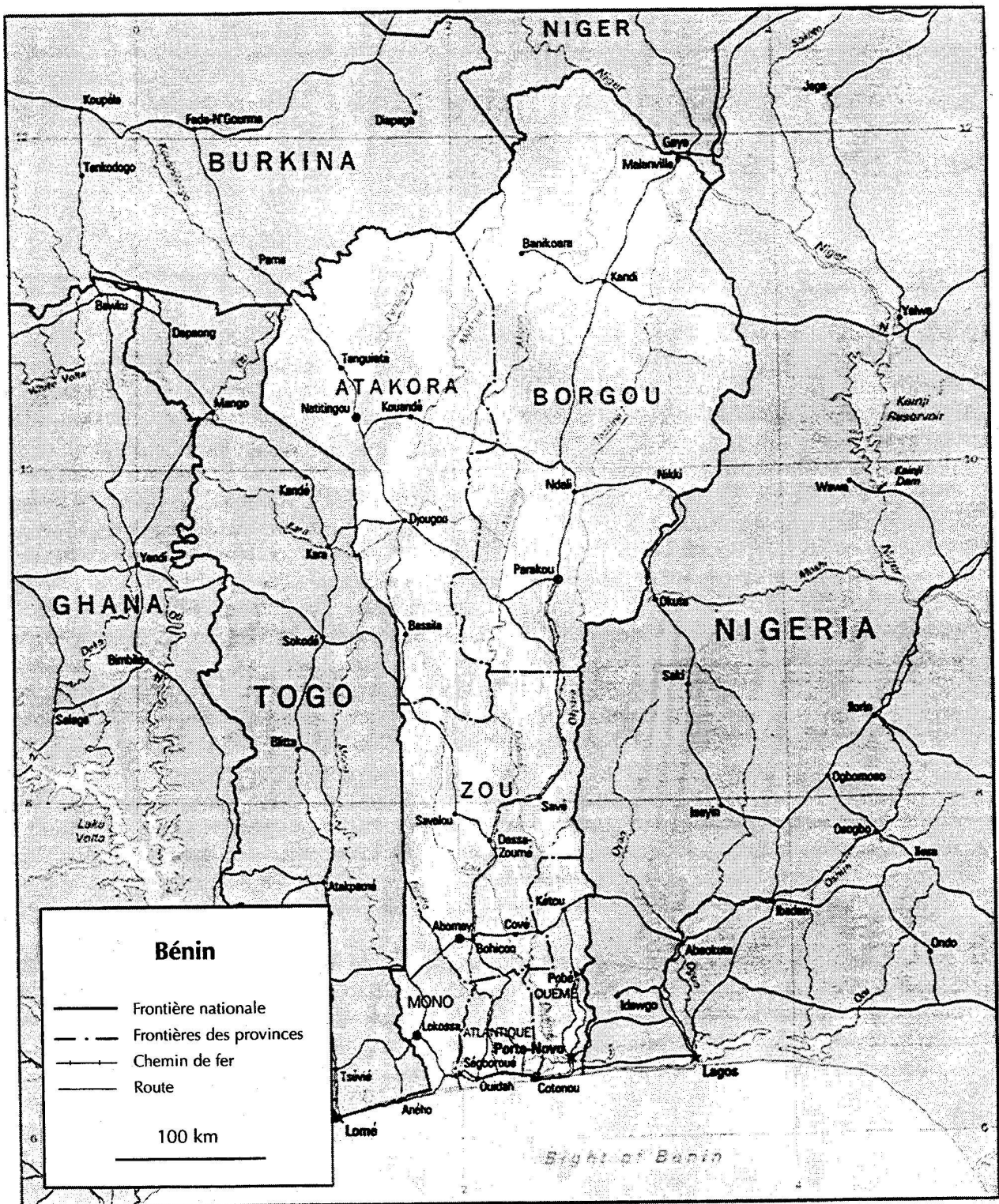


Figure 1 : Carte du Bénin.

Les villes d'Abomey et de Bohicon sont distantes l'une de l'autre d'une dizaine de kilomètres, mais ce sont en réalité deux « sœurs siamoises », dit-on. Entre les deux, l'urbanisme ne cesse de s'étendre, pour les rassembler. Abomey-Bohicon est désormais un grand pôle urbain continu doté de deux centres-villes représentés par deux marchés inégalement développés. Les atmosphères restent différentes d'un centre à l'autre. Les traces de la royauté persistent à Abomey. La cour royale existe encore et les habitants d'Abomey se considèrent encore comme des privilégiés, du fait de leur ascendance princière fon⁶. Les cérémonies protocolaires persistent et toutes sortes de superstitions entourent la ville d'Abomey.

Un pôle urbain central entre le nord et le sud du Bénin

Les villes d'Abomey-Bohicon se situent dans le département du Zou⁷. Ce dernier correspond au département du centre du Bénin. Il s'étend sur 200 km du sud au nord et sur 130 km de l'est à l'ouest. Sa superficie représente 1/6^e du territoire national (18 700 km²). La circonscription urbaine de Bohicon est la ville carrefour du département du Zou, pour ne pas dire du Bénin.

Le département du Zou

Il jouit d'un climat de transition entre le climat subéquatorial de la côte et le climat tropical humide du type soudano-guinéen du nord du Bénin. La région d'Abomey-Bohicon se rattache davantage au climat subéquatorial caractérisé par deux saisons des pluies et deux saisons sèches. Le retard dans l'installation des précipitations perturbe souvent l'activité agricole de la région.

Les villes d'Abomey-Bohicon sont situées sur un plateau de savane caractérisé par des sols ferrallitiques de texture argilo-sableuse que l'on nomme « terre de barre ». Ces terres riches à l'origine ont été épuisées par la surexploitation agricole liée à la densité démographique (densité supérieure à 110 habitants /km² dans le Zou-sud). Le département du Zou compte parmi les plus peuplés de la République du Bénin avec 818 998 habitants (recensement, 1992) et connaît un taux de croissance naturel de 3,2% /an. Mais la population est inégalement répartie entre le nord (23 habitants /km²) et le sud du département. Des migrations de population, principalement orientées du sud vers le nord touchent l'ensemble du département ; elles sont motivées par la recherche de nouvelles terres par les populations.

Malgré l'existence du centre urbain d'Abomey-Bohicon, la population reste essentiellement rurale sur le département : 92 % de la population tire ses revenus de l'agriculture. L'exploitation moyenne couvre une superficie de 1,8 ha dans le sud et plus de 2 ha dans le nord. Dans le sud du département à ressources foncières limitées, les jachères sont de moins en moins longues du fait de la pression démographique (raison pour laquelle le *néré* a pratiquement disparu du paysage). Par contre, dans beaucoup de zones du nord du département, la faible densité d'occupation permet encore des jachères plus ou moins longues et la défriche de nouvelles terres de cultures (le *néré* est ici très présent dans le paysage). Les systèmes de production du Zou sont pour l'essentiel fondés sur les cultures d'arachide, de maïs, de coton et de palmier à huile.

Le tissu industriel du Zou est essentiellement constitué d'unités de transformation des produits locaux : une scierie industrielle située à Bohicon, 5 usines privées et publiques d'égrenage du coton, une

⁶ C'est du moins ce que l'on dit à Bohicon.

⁷ Dans le cadre de la décentralisation administrative béninoise, le Zou sera prochainement divisé en deux départements.

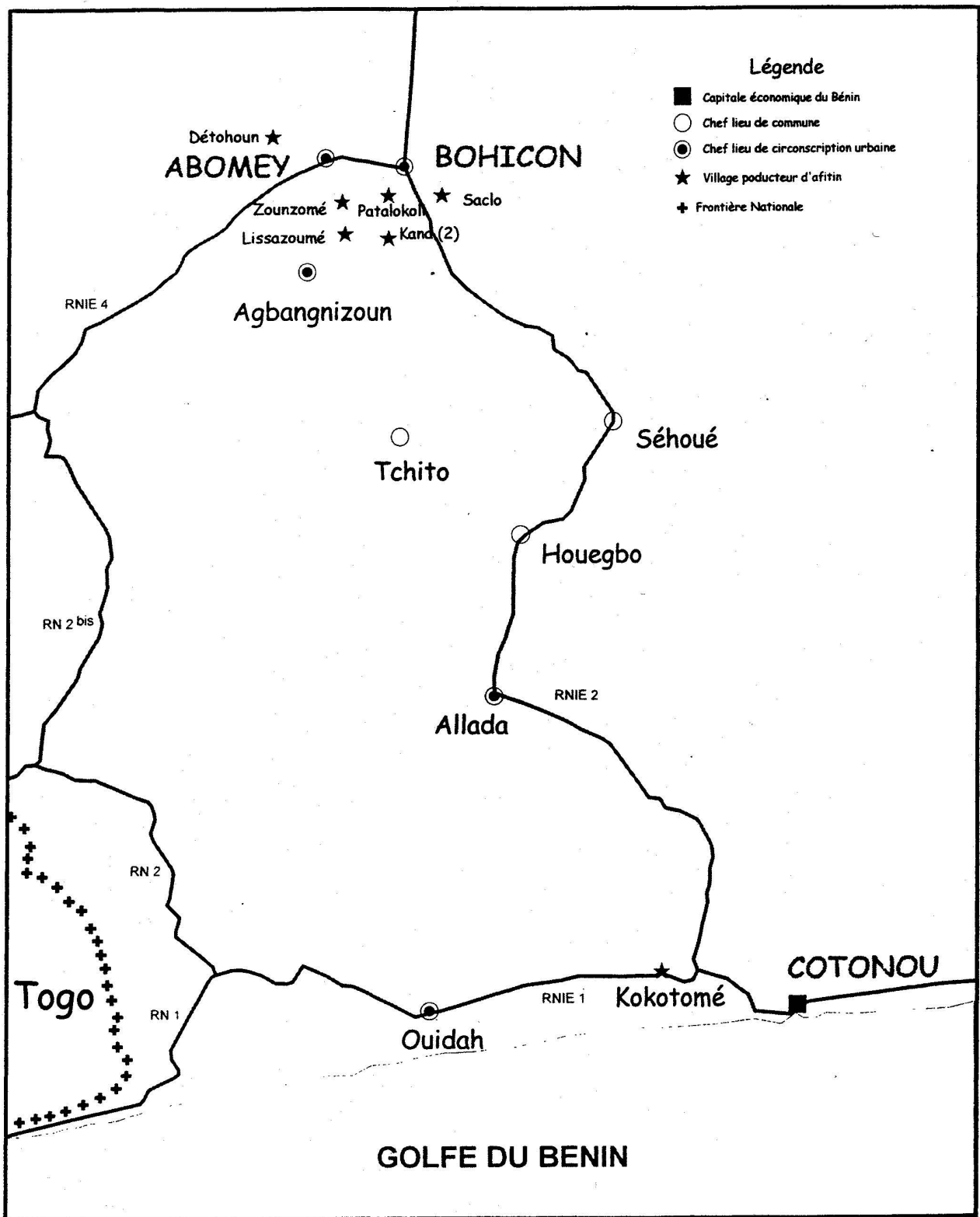


Figure 2 : Localisation des villages producteurs d'afitin enquêtés.

huilerie privée à Bohicon, une usine privée de transformation du manioc en cossettes et en gari à Savè. Quant aux petites unités de transformation artisanale de produits agricoles, souvent familiales et dirigées par des femmes, elles sont nombreuses et constituent de véritables atouts pour le secteur agricole.

Bohicon, pôle commercial

Bohicon, avec 43 453 habitants, est la ville la plus peuplée du département après Abomey (51 326 habitants). En 1992, elle comptait 45,5 % de personnes de sexe masculin et 54,5 % de personnes de sexe féminin. Avec un taux de croissance de la population de 5,1 % par an, nettement supérieur au taux d'accroissement naturel de la population (3,2 %), Bohicon apparaît comme une ville hautement attractive. L'importante immigration que connaît Bohicon est davantage alimentée par les femmes, contrairement aux habitudes observées dans d'autres villes du Bénin. Ces personnes sont motivées pour la plupart par la situation économique et géographique de ce grand centre commercial, par les quelques unités de production industrielles qui y sont implantées susceptibles de leur fournir du travail, ainsi que par l'importance du secteur tertiaire caractérisé ici par une forte proportion d'emplois féminins.

L'artisanat alimentaire concernant la transformation de produits agricoles locaux ou importés d'autres régions (manioc, arachide, igname, graines de néré, pour les principales) tient aussi une place importante : il occupe plus de 20 % de la population active, presque uniquement féminine.

La position géographique de Bohicon, en tant que ville carrefour entre deux grands axes routiers (Cotonou-Bohicon-Malanville ; Abomey-Bohicon-Ketou-Illara), bénéficiant en plus du passage de la voie ferrée, explique le caractère national, voire international de son marché. Celui-ci est un lieu de regroupement et de distribution des surplus agricoles des localités environnantes, de ravitaillement en produits manufacturés, en matériaux de construction, en produits alimentaires et en cosmétiques. C'est un espace d'échanges internes à la région et à la nation, mais aussi le lieu d'échanges transfrontaliers avec les pays voisins que sont le Togo et le Nigeria. Ce marché est animé tous les cinq jours par des producteurs et surtout par des collecteurs intermédiaires qui font les transactions entre le milieu rural et les marchés. Enfin, c'est un lieu privilégié pour le commerce de détail. Le marché de Bohicon est animé par plus de 12 000 vendeurs.

Bohicon a une population cosmopolite fournie de la plupart des ethnies du Bénin, même si les fons sont toujours plus nombreux. Les nationalités dominantes se répartissent de la façon suivante : fons et mahis (74 %), nagots, tchabès, ifès et datchas (22 %), autres (4 %).

La graine de néré, une ressource alimentaire ancestrale d'une grande richesse

Le néré, un arbre sahélien présent sur trois continents

Néré en bambara est le nom le plus usuellement utilisé pour désigner l'arbre dont le nom scientifique est *Parkia biglobosa*. « Le genre *Parkia* fut créé en 1826 par R. Brown qui le dédia au célèbre voyageur Mungo Park. Les espèces qui composent le genre *Parkia* appartiennent à cette grande famille des légumineuses si richement et si diversement représentée sur toutes les parties du globe, et qui font partie de la sous-famille des Mimosoïdées. Le nom d'espèce "*biglobosa*" fait référence au capitule sphérique précédé d'une autre partie globuleuse au sommet du pétiole, ce qui fait deux globes l'un sur l'autre. », (Rateau, 1995). Le néré est également connu sous les appellations suivantes en langue française : mimosa pourpre, arbre à farine, arbre à fauve, caroubier africain (Deziel, 1937) et « *African locust bean* » en anglais.

Les *Parkia* sont mentionnés sur trois continents : africain, asiatique et sud-américain. Les limites longitudinales sont comprises entre les vingtièmes parallèles nord et sud de part et d'autre de l'Equateur. Le *Parkia biglobosa* est un arbre qui s'adapte aux zones fréquemment affectées par une faible pluviométrie ainsi qu'aux sols pauvres tels que les croûtes ferrugineuses que l'on rencontre en Afrique de l'Ouest. On le retrouve en Afrique principalement dans les zones climatiques de type soudanien.

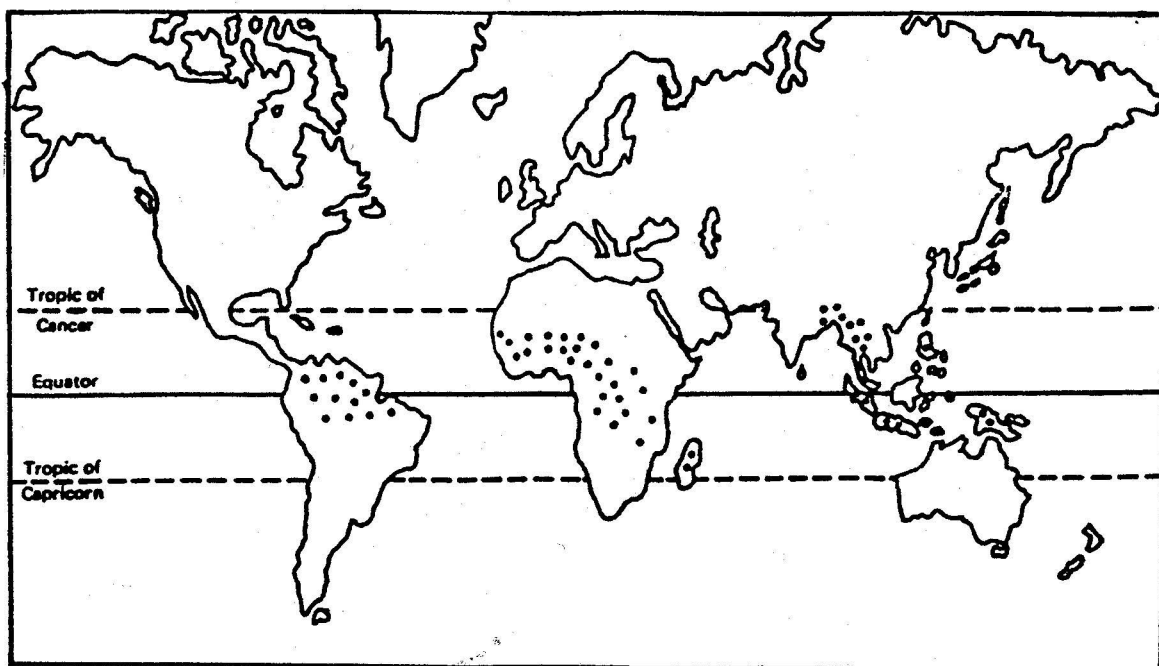


Figure 3 : Distribution géographique des *Parkia* (G. Campbell-Platt, 1980).

Le néré entre en production alors qu'il n'est encore qu'un arbuste, à l'âge de 8 -10 ans. Il n'atteint sa taille définitive de 10 à 20 mètres qu'entre 30 et 50 ans (Chevallier, 1910). Sa cime est étalée en forme de parasol et ses inflorescences ressemblent à de remarquables pompons rouges. Le fruit du néré se présente sous forme de gousses. Ces dernières sont agencées par grappes qui pendent à l'extrémité d'un long pédoncule. A l'intérieur de chaque gousse sont logées des graines marron clair entourées d'une pulpe jaune. Elles parviennent à maturité au mois d'avril ou mai selon les latitudes.

Les différentes composantes de la gousse sont représentées de la façon suivante (Rateau, 1995) :

- la cosse représente 43 % du fruit ;
- la pulpe représente 39 % du fruit, elle est consommable ;
- les graines représentent 18 % du fruit ; la partie comestible des graines se situe à l'intérieur d'une enveloppe bien plus coriace que celles rencontrées d'ordinaire chez les légumineuses.

Le rendement en gousses varie quant à lui entre 25 et 100 kg (exceptionnellement) par néré, mais il est très variable d'un arbre à l'autre et d'une année sur l'autre. Le rendement est bien sûr plus élevé sur des terrains entretenus que dans les savanes ou les jachères.

Le néré ne se rencontre pas en forêts, mais de manière clairsemée dans les champs et les terrains en jachère. Il est souvent associé au Karité. Sous les nérés qui se trouvent dans les champs sont cultivées toutes sortes de plantes telles que : le mil, le sorgho, l'arachide, le maïs, le coton. Les rendements des cultures sont à priori ralentis par un effet d'ombrage, mais il est dit par certains agriculteurs que le néré, du fait de son appartenance à la famille des légumineuses, aurait au contraire un effet positif sur les rendements. Ce point là n'est apparemment pas éclairci aujourd'hui par la recherche agronomique.

Le néré, un arbre aux multiples fonctions

Le néré est un véritable « trésor » pour certaines populations rurales d'Afrique de l'Ouest. On entend dire en zone de savane : « *Tout, de la racine à la cime, contribue à la survie de l'homme* » (Rateau, 1995). Cet arbre possède en effet de nombreuses vertus reconnues, y compris par les scientifiques.

Des vertus médicinales

« *On emploie les écorces et les racines, associées à d'autres végétaux, pour la stérilité, les bronchites, les trachéites, les pneumonies, la lèpre, les maladies vénériennes.* » (Kheraro et Adam, 1974). Les écorces sont vendues sur le marché pour les ostéopathies, les oreillons et autres maladies. La pulpe jaune a des propriétés laxatives. Outre ces usages en médecine traditionnelle, diverses vertus lui auraient été « reconnues » par les scientifiques : la graine agirait comme un régulateur de tension (au Bénin c'est justement cette « réputation » qui induit en partie une hausse de consommation de l'*afitin* au cours de ces 10 dernières années⁸) ; une thèse en pharmacologie réalisée en Côte d'Ivoire a prouvé l'existence d'un champignon vivant en symbiose sur le tronc du néré dont les vertus sont anti-hémorroïdaires ; une chercheuse de l'Inserm, Françoise Rendu, a mis en évidence la vertu anticoagulante de la graine de néré.

Il existe traditionnellement d'autres utilisations de l'arbre de néré : l'arbre fournit du fourrage, de l'ombre aux cultures et au bétail, les cosses peuvent servir d'engrais, elles sont aussi utilisées comme poison pour la pêche ou encore comme crépi pour enduire les murs des cases. Mais le néré représente avant tout une ressource alimentaire essentielle.

⁸ Nous n'avons pu vérifier cette information au travers de rapports de recherche médicale bien que l'on nous ait affirmé que le milieu médical avait reconnu la qualité de régulateur de tension artérielle à la graine de néré.

Le néré, une ressource alimentaire essentielle

Il procure aux populations de son aire de distribution, et bien au-delà, des produits alimentaires de grande valeur nutritionnelle faisant l'objet de multiples transactions commerciales sur les marchés africains :

- La pulpe est généralement consommée dans les mois qui suivent la récolte. Très riche en saccharose, elle constitue un excellent aliment énergétique. Elle se consomme à même la gousse ou bien délayée dans de l'eau. Elle est souvent consommée en période de soudure par les populations rurales. D'une façon générale, la pulpe est consommée par les propriétaires de néré et son commerce est bien plus localisé que celui des graines.

- La graine constitue de loin la principale ressource tirée du néré. Son aire de consommation dépasse largement les régions productrices et son usage alimentaire concerne aussi bien les populations rurales qu'urbaines. La consommation annuelle de graine de néré au Sénégal, au Mali, en Guinée et au Nigeria est évaluée à plusieurs centaines de milliers de tonnes et « *dans la seule région du Nigeria, près de 200 000 tonnes de graines sont collectées chaque année pour être transformées* » (Bergeret, 1990). La graine est très riche en protéines et en lipides. Le produit fini le plus répandu est le condiment pour agrémenter les sauces, obtenu après fermentation de la graine. Il s'utilise pour rehausser le goût des sauces qui accompagnent les céréales comme le mil, le sorgho, le maïs. Il a de fortes vertus organoleptiques, mais aussi nutritives. Dans certaines régions et pendant les périodes de soudure, ce condiment remplace la viande ou le poisson du fait de sa forte teneur en protéines.

Les modes de transformations de la graine varient d'une région à l'autre. Présent sur de nombreux marchés africains, ce condiment se rencontre sous différentes appellations : *afitin* au Bénin, *nététou* au Sénégal, *soumbala* au Mali, au Burkina Faso ou en Guinée, et encore *iru* ou *dadawa* au Nigeria. Amère et tonique, la graine est aussi utilisée, mais plus rarement, comme succédané de café connu sous l'appellation de « café du Soudan » (Daziell, 1937). On peut aussi en extraire une huile jaunâtre (Hagor, 1962).

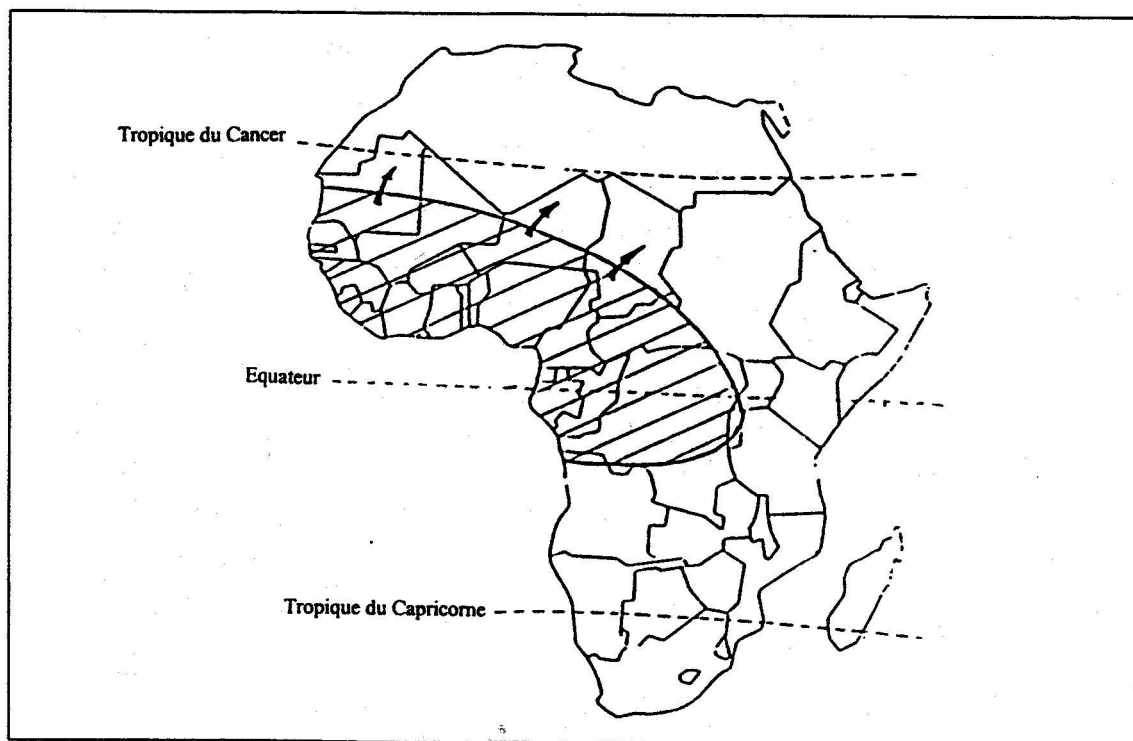


Figure 4 : La consommation du condiment à base de graines de néré en Afrique (T. Ferré et J. Muchnik, 1992).

Les tableaux I et II présentent la composition biochimique de la graine et de la pulpe de néré et mettent en évidence la richesse nutritionnelle du fruit de cet arbre des savanes.

Tableau I : Composition chimique de la pulpe et de la graine de néré.

	Pulpe (en g pour 100g pulpe)	Graine (en g pour 100g graines)	
		Crue	Fermentée
Eau	12,5	7,33	14,8
Protides	3,4	34,6	35
Lipides	0,5	21	29
Glucides totaux	80,7	32	16,4
Matières minérales	2,9	4,3	4,8

Source : Kérhao et Adam, 1974.

Présentée dans le tableau II, une comparaison entre les besoins quotidiens en vitamines d'un homme et la ration de vitamines apportée par 100 g de pulpe de néré.

Tableau II : Besoins quotidiens en vitamines d'un homme et teneur en vitamines de la pulpe de néré.

Ration vitaminique journalière pour un homme de 70 kg		Ration de vitamines contenue dans 100 g de pulpe de néré	
Vitamine A	1 400 à 4200 µg	Vitamine C	255 mg
Thiamine (vitamine B1)	1 à 1,8 mg	Thiamine (vitamine B1)	1,1 mg
Riboflavine	1,8 à 2,6 mg	Riboflavine	0,7 mg
Niacine	12 à 18 mg	Niacine	1 mg

Source : Angladette, 1966.

Source : Kérhao et Adam, 1974.

Les données du tableau I et les commentaires qui suivent proviennent d'une étude sur la place du néré dans l'alimentation des populations de la savane ivoirienne (N. Rateau, 1993) :

« Cette analyse (Kérhao et Adam, 1974), effectuée plus de 70 ans après Sophie Gutelson⁹, confirme la forte proportion de glucides contenue dans la pulpe et apporte une information supplémentaire concernant l'importante quantité de vitamine C présente dans cette dernière. Quant à l'analyse chimique de la graine du néré, elle confirme non seulement l'importante quantité de lipides mais révèle également un taux de protéines très élevé qui varie peu selon que la graine soit crue ou fermentée. Le néré fait partie de la famille des légumineuses, lesquelles sont connues pour leur teneur élevée en protéines : 25 % environ ; la graine de néré surpasse largement ce taux, puisqu'elle en contient 35 %. Les différents travaux de recherche en biochimie se révèlent suffisamment intéressants pour pouvoir qualifier le néré de végétal de première importance dans le cadre de la nutrition humaine ».

N. Rateau soulève un autre problème : celui de la carence en fer du bol alimentaire quotidien de certaines populations, très répandue notamment en zone de savane, qui touche gravement les

⁹ S. Gutelson était un médecin nutritionniste ayant travaillé dans les années 1890 sur la qualité nutritionnelle de la pulpe du *Parkia biglobosa* (travail de thèse doctorale en médecine à la faculté de médecine de Paris).

femmes et les enfants. Elle met alors en évidence la teneur en fer de différents aliments (tableau III) ; la graine de néré est indéniablement très riche en cet élément indispensable pour la santé humaine¹⁰.

Tableau III : Teneur en fer d'aliments de référence dans le nord de la Côte d'Ivoire.

Taux de fer (en mg pour 100 g d'aliment)	
Gombo frais	4,5
Gombo sec	7,8
Graines de néré	33
Arachides	5
Feuilles de haricots	5,7
Haricot local niébé	7
Oseille de Guinée	5
Pois de terre	12
Maïs non décortiqué	3,6
Riz non décortiqué	7,6

L'*afitin*, un produit marqué par une forte identité socio-culturelle

L'identité territoriale de l'*afitin*

Chaque ethnie et chaque région a son type « *d'afitin* ». Le premier condiment utilisé par les fons était à base d'arachide (*ahonbo*) ; il existe aussi de l'*afitin* à base d'autres graines (*kakè* terme fon). Mais le plus communément, le terme *afitin* désigne au Bénin le condiment à base de graines de néré fabriqué par les femmes fons.

Le foyer de production d'*afitin* se situe dans les villages de la zone périurbaine des villes d'Abomey et de Bohicon. Cette identité géographique est reconnue par les consommateurs : « *Le véritable afitin fon, c'est celui qui est fabriqué dans la région d'Abomey* ». Mais l'identité territoriale de cette qualité de condiment est aussi et surtout entièrement liée à l'identité ethnique des productrices. Les villes d'Abomey et de Bohicon sont les lieux d'implantation du royaume fon, Abomey en est le symbole et l'*afitin*, produit par les fons, est aussi consommé en grande partie par eux. Ce produit se rattache à leur identité ethnique ; il est un constituant traditionnel de leurs habitudes alimentaires.

A travers l'évocation du lieu de fabrication, c'est en fait l'identité culturelle qui est réellement mise en avant. D'autres ethnies transforment les graines de néré ; le condiment se nomme alors autrement et se différencie de l'*afitin* par des procédés de fabrication légèrement différents.

Le berceau de l'*Afitin* fon serait Saclo, une commune appartenant à la circonscription urbaine de Bohicon. Voici l'histoire telle qu'elle fut racontée par une femme de Patalokoli, puis confirmée par les descendantes de la maison Atinsouno à Saclo.

¹⁰ De nombreux symptômes tels que l'apathie, l'incapacité de se concentrer, la somnolence ou encore l'irritabilité accompagnent cette pathologie nutritionnelle qu'est la carence en fer.

HISTOIRE DE L'AFITIN FON

« Mon aïeul, M. Asonhè, a quitté Saclo Atinsouno. En ce temps là, on voyageait à pied. Il est parti à Bassila, dans le pays Yoruba, chercher une femme. Il s'est présenté au chef de village de Bassila et lui a présenté sa requête. Ce dernier lui a présenté 3 femmes. Parmi elles, il a choisi Yadoudou. Or cette dernière avait l'habitude de préparer Afitin ; elle informa son futur époux que si elle ne pouvait continuer à faire son activité dans la maison de ce dernier elle ne serait pas en mesure de vivre avec lui. Il ne fit aucune objection et accepta.

Or il y avait à Bohicon l'arbre de néré mais on ne connaissait pas encore son importance. Quand elle arriva à Saclo dans la maison Atinsouno, il y avait seulement trois cases. Elle dit que Dieu avait déjà béni tout ce qui était là, et que Saclo se développerait ; elle prédit que sa maison allait devenir prospère grâce à l'*afitin*. Elle commença à produire *afitin*, et tout le monde apprécia. Grâce à ce commerce, la maison s'agrandit et a en effet prospéré jusqu'à acquérir une renommée.

Yadoudou eut beaucoup d'enfants et toutes ses filles apprirent à faire *afitin*. Ces dernières quittèrent la maison pour se marier et transmirent le savoir-faire de l'*afitin* dans les maisons de leur époux : dans la maison Bokono à Saclo, à Cana, Patalokoli, puis dans les villages d'Abomey, etc. Sans Yadoudou, la région d'Abomey ne connaîtrait pas l'*afitin*. Après sa mort, la maison Atinsouno "sanctifia" cette yorouba venue faire prospérer la maison. Yadoudou est devenue une ancêtre fétiche. A une période bien précise de l'année, on nourrit son âme pour lui rendre grâce ».

(Son fétiche est représenté par une petite figurine d'acier installée dans la case où elle a vécu).

L'évaluation du nombre de générations comprises entre Yadoudou et les plus vieilles productrices, descendantes actuelles de cette yorouba (« c'était la grand-mère de ma grand-mère ») porte à 7 ou 8 le nombre de générations qui les séparent. Si on estime à 20 ans l'écart entre deux générations, l'*afitin* aurait été introduit à Saclo il y a environ 160 ans. Avant l'*afitin*, les « aboméens » consommaient un condiment alimentaire à base d'arachide fermentée, *ahonbo*. Apparemment, ce produit existe encore mais il est peu consommé. D'après les témoignages recueillis, le problème de ce condiment est sa nocivité : il provoque notamment des maux de ventre. Les femmes attribuent cet effet à la cendre déposée sur l'arachide pour permettre sa fermentation. Selon nos interlocutrices, les aboméens ayant goûté à l'*afitin* n'auraient plus voulu consommer l'*ahonbo*. C'est ainsi que le condiment à base de graines de néré fut généralisé dans l'alimentation des familles fons.

L'une des interrogations quand nous avons commencé ce travail était : « La région d'Abomey est-elle un lieu de production de néré et un lieu de transformation de la graine, ou est-ce seulement un lieu de transformation ? ». Cette question amena à s'interroger sur « l'ancrage » territorial de l'*afitin* dans la région d'Abomey : « Est-ce un ancrage d'origine écologique ou sociale ? ». Ce que retient la mémoire collective concernant l'introduction de l'*afitin* nous signale qu'il y avait des nérés dans la région mais que la population ne connaissait pas forcément les vertus de sa graine. L'écosystème constituait donc un milieu favorable à l'exploitation de ce produit, mais il n'a pas été déterminant pour justifier le développement de l'*afitin*-condiment dans le territoire.

L'identité territoriale actuelle de l'*afitin* est éminemment sociale et s'appuie sur un registre classique mais essentiel, celui des échanges matrimoniaux, l'exogamie favorisant ici de manière évidente les emprunts techniques et alimentaires. Aujourd'hui, l'écosystème a changé. La région est soumise à une forte pression foncière. Les jachères et les arbres ont quasiment disparu. Les femmes ont de graves problèmes pour trouver du bois de chauffe. L'exploitation des terres est intensive et laisse peu de place aux espèces comme le néré malgré son utilité. Les fruitiers et palmiers, plus rentables économiquement, sont préservés quand il y a la place pour un arbre dans le champ, au détriment du néré même s'il était traditionnellement considéré comme un arbre sacré et intouchable. Aujourd'hui, la population coupe les nérés pour le bois de chauffe, pour la fabrication de mortiers et de tam-tam. Pourtant, Abomey et Bohicon restent des zones de transformation intenses et renommées de la graine de néré. Le développement des activités commerciales et des moyens de communication a permis le maintien de la production d'*afitin* à travers le temps. Les graines de néré sont importées du nord du

Bénin. La faible densité démographique laisse place à de vastes espaces de savanes peuplées d'une importante population de néré et les actions des forestiers pour la protection de ces arbres y sont semble-t-il plus actives.

Les spécificités organoleptiques de l'*afitin* d'Abomey comparées à celles d'autres types d'*afitin*

*La texture : l'*afitin* est un produit semi-écrasé qui se consomme frais*

Pour Abomey-Bohicon, l'*afitin* est une pâte dans laquelle se retrouvent des cotylédons entiers. C'est une des spécificités importantes désignées par le consommateur : « *il faut retrouver des graines dans la sauce sinon ce n'est pas du vrai afitin* ». Ce condiment se consomme dans les 5 jours après sa fabrication. C'est donc un produit frais qui a un temps relativement court de conservation. A l'inverse, le condiment du nord est un produit « sec » dont le temps de conservation est beaucoup plus long (un mois, voire beaucoup plus). Il se présente sous forme de galette noire, sèche et aplatie, que l'on réduit en poudre avant de l'incorporer à la sauce. C'est un produit dans lequel on ne retrouve pas de cotylédons.

L'*afitin* Yorouba que l'on trouve à Savé, ville située à 150 km au nord de Bohicon, est certainement très proche du produit qui fut « l'ancêtre » de l'*afitin* fon. C'est un produit non écrasé, les cotylédons restent entiers après la fermentation. Il se consomme frais et de la même manière que l'*afitin* fon. Son temps de conservation se limite aussi à quelques jours.

Une odeur et un goût plus doux

L'odeur et le goût de l'*afitin* fon sont plus doux que ceux des autres types de condiments. Cela est dû au temps de fermentation des graines beaucoup plus court. L'étape de fermentation est en effet d'environ 12 à 14 h pour l'*afitin* fon, alors qu'elle est d'environ 24 h ou 48 h pour l'*afitin* yorouba de Savé, ou pour celle du nord.

Une couleur plus claire

La couleur est aussi plus claire. Ceci est très certainement lié à un temps de fermentation plus court. Mais la couleur dépend aussi de la durée de la première cuisson des graines, puisque les cotylédons se colorent en cuisant au contact des coquilles grisâtres des graines. En effet, si celles-ci cuisent trop longtemps, les productrices signalent un aspect plus noirâtre de l'*afitin* qui déplaît aux consommateurs.

Un produit qui se présente sous forme de boules de pâte à la vente

Le conditionnement pour la vente de l'*afitin* fon est une boule que les productrices enroulent dans une feuille de teck, alors que l'*afitin* du nord se présente sous forme de galettes aplaties, sèches et noires. L'*afitin* yorouba se présente sous la forme d'un petit tas de cotylédons fermentés, que les productrices emballent aussi à l'intérieur d'une feuille de teck pliée en deux puis aplatie.

Les modes de consommation de l'*afitin*

L'*afitin* fon s'utilise le plus couramment comme un condiment alimentaire faisant partie de quasiment toutes les sauces qui accompagnent une céréale : sauce gluante (de gombo), sauce légume-feuille... Il se mange aussi frais, non cuisiné, en le mélangeant à une salade de tomate et d'oignon, le tout assaisonné de sel (ce plat se nomme le *moyo*). Tous ces plats sont accompagnés d'une pâte de céréale, traditionnellement le maïs, dans la région d'Abomey-Bohicon. La recette la plus connue dans

cette région est la sauce *légume-feuille* avec de l'*afitin* (le *Mâ*). Les femmes d'Abomey sont réputées être capables de « voler » le mari d'une femme en préparant le *Mâ* pour un homme.

Les consommateurs utilisent l'*afitin* tout au long de l'année mais ils diminuent leur consommation quand son prix augmente de septembre à janvier, sans jamais totalement l'éliminer : ce condiment reste une base de la sauce quelles que soient les conditions d'approvisionnement. L'*afitin* est aussi un aliment qui remplace les protéines animales (viande ou poisson) dans le repas. Ses qualités nutritives et notamment protéiques sont uniques ; aucun agent de sapidité présent sur les marchés africains ne peut lui être équivalent. Par ailleurs, l'*afitin* est un aliment bon marché, accessible financièrement à la plus grande partie de la population. Bien que la concurrence des bouillon-cubes ait été dénoncée dans plusieurs pays d'Afrique de l'Ouest, elle ne l'est pas par les productrices d'*afitin* d'Abomey. Pour ces dernières, il n'y a pas de réelle concurrence : l'*afitin* est bien plus qu'un agent de sapidité, c'est un aliment bien plus qu'un simple condiment. L'*afitin* est d'ailleurs souvent mélangé au cube dans les sauces par les consommateurs de notre zone d'étude. De plus, le nombre de productrices d'*afitin* n'a cessé de se multiplier au cours de ces dernières années et la consommation de ce produit s'est accrue depuis que sa réputation de régulateur de tension s'est répandue, en milieu urbain notamment. C'est encore un avantage qui n'est pas donné aux agents de sapidité industriels importés, qui sont au contraire réputés cancérigènes partout —et ce n'est pas une simple rumeur.

Les modes de conservation du produit

Les consommateurs ont développé plusieurs méthodes de conservation de l'*afitin*. S'ils laissent le produit dehors tel qu'ils l'ont acheté, au bout de trois jours l'odeur devient nauséabonde et des asticots apparaissent parfois. Le jour où l'*afitin* est acheté, ils le placent donc systématiquement près du feu pour pouvoir le conserver. Mais le condiment sèche alors rapidement et déjà, au bout du troisième jour, la qualité du produit est affectée. Une autre méthode de conservation consiste donc à mélanger l'*afitin* à de l'oignon et du piment puis à placer le tout dans un bocal fermé. Avec cette méthode l'*afitin* peut se conserver plus de 15 jours (selon certains consommateurs).

L'ajout de sel dans les graines fermentées et écrasées se fait depuis longtemps, mais un changement s'est opéré apparemment il y a un peu plus de 5 ans : si les productrices ne salaient pas leur produit après écrasement, mais seulement au moment de la vente (sur la part vendue), aujourd'hui elles y intègrent systématiquement du sel juste après (ou parfois avant) le broyage des graines fermentées. C'est apparemment à la demande des consommateurs qu'elles ont intégré cette opération de salage, pour une plus longue et une meilleure conservation du produit.

Des unités de production individuelles et familiales

Saclo et Lissazoumé, deux pôles de production en concurrence

Notre zone d'étude se situe dans la zone périurbaine des circonscriptions d'Abomey et de Bohicon. En contactant les productrices sur les marchés et certaines Ong¹¹ locales, il a été relativement facile de repérer un bon nombre de villages producteurs d'*afitin*. Notre échantillon est donc constitué de 21 productrices, enquêtées sur 6 communes différentes et au sein de 13 maisons¹² (figure 2).

Les communes de Saclo et Lissazoumé se sont avérées être deux foyers importants de production d'*afitin*, qui sont en concurrence sur le marché de Bohicon. Le véritable foyer historique de la production d'*afitin* est Saclo. Les femmes y produisent l'*afitin* depuis plus d'un siècle, alors que les productrices de Lissazoumé se seraient mises à produire de l'*afitin* d'une façon importante depuis seulement une quinzaine d'années. Avant, elles s'adonnaient apparemment davantage à l'agriculture. Les productrices des deux communes se livrent aujourd'hui une guerre commerciale. Chacune des deux communautés critique l'autre, s'accusant mutuellement de « falsification » de la qualité de l'*afitin*, de tricherie... Cette concurrence les encourage à être en quelque sorte innovantes pour être plus productives, plus compétitives et attractives sur le marché.

Les chefs d'unité de production d'*afitin* sont uniquement des femmes

La production d'*afitin* est, comme la plupart des transformations agroalimentaires au Bénin, une activité artisanale réservée aux femmes. Cela peut s'expliquer car il s'agit en général au départ d'activités domestiques. La femme est devenue « transformatrice-commerçante », elle combine la fonction première de l'activité domestique qui consiste à transformer des produits vivriers pour subvenir aux besoins familiaux, avec la fonction commerciale qui consiste à transformer ces mêmes produits pour gagner de l'argent. L'objectif final reste toujours le même : pourvoir aux besoins familiaux. Ainsi, tout comme les activités domestiques sont des espaces uniquement réservés à la femme et chargés de symboles¹³, les activités de transformation agroalimentaire à but commercial sont aussi chargées symboliquement, avec un savoir-faire exclusivement féminin.

Comme le souligne C. Safilios Rothschild (1989) : « Au Bénin, les budgets des hommes et des femmes sont séparés. Conséquence de la polygamie qui crée des sous-unités "mère-enfants" à l'intérieur du ménage, hommes et femmes ont chacun leurs ressources et leurs dépenses, ce qui n'exclut pas l'existence d'échanges monétaires dans le ménage (prêts ou ventes entre époux et co-épouses) ». L'homme est censé fournir les céréales à ses épouses. Celles-ci doivent se débrouiller pour fournir les ingrédients de la sauce qui accompagnent la céréale. Mais ce n'est pas toujours le cas, tout dépend de l'homme, du nombre de femmes qu'il a et des relations qu'il entretient avec chacune. Beaucoup de

¹¹ Organisation non gouvernementale.

¹² Le terme de *maison* sera défini ultérieurement.

¹³ En ce qui concerne l'activité culinaire par exemple : « La cuisine est la fonction féminine par excellence, en liaison étroite avec l'acte de fécondité, car elle est une autre manière de donner, d'entretenir la vie » (Erny, 1972).

problèmes furent évoqués à ce sujet lors de nos enquêtes ; certaines productrices se retrouvent seules pour subvenir à tous les besoins de leurs enfants (alimentation, habillement, etc.). Les rivalités entre co-épouses peuvent être terribles et l'homme est parfois tenté de s'occuper davantage de ses dernières « jeunes » épouses, délaissant alors les plus âgées. Il est donc courant que les femmes développent leur activité personnelle de telle façon qu'elles sont totalement indépendantes, jusqu'au point de pouvoir aider financièrement leur mari. Ce cas est fréquent chez les commerçantes, chez certaines productrices d'*afitin* ou « bonne dame¹⁴ »... En effet, dans la zone d'Abomey-Bohicon, il est rare de rencontrer une femme qui n'ait pas ses espaces de production et de commerce individuels. Toutes les femmes rencontrées dans les villages en zone périurbaine ont une activité de transformation agroalimentaire et/ou de commerce de petit détail qui leur assurent une quasi-indépendance financière.

Par ailleurs, peu de productrices d'*afitin* ont une activité agricole. Elles ne travaillent pas la terre, soit parce qu'elles n'en ont pas, soit parce que leurs activités de production et de commercialisation leur prennent trop de temps (elles font alors parfois appel à de la main-d'œuvre agricole). Isabelle Gonzalez apporte une explication après avoir passé en revue et comparé différents villages dans l'ensemble du département du Zou : « *Dans les zones très dégradées du Zou-Sud où l'agriculture ne permet même plus d'assurer l'autosuffisance alimentaire, les femmes n'ont guère d'autres choix que de se livrer aux transformations agroalimentaires, en utilisant non seulement la production locale mais surtout des arachides ou des noix de palme provenant du marché de regroupement de Bohicon¹⁵. Ces villages deviennent des villages de transformation par nécessité¹⁶. Cette situation, observée à Tankpa et Klouhékounhoué, se rencontre dans la plupart des localités du Zou-Sud situées sur terre de barre.* » (Gonzales, 1997).

Très jeunes, vers 15 - 20 ans, les productrices peuvent devenir des productrices indépendantes. Avant, elles « suivent » leur mère, c'est à dire qu'elles l'aident dans tous ses travaux et notamment dans la transformation du néré et la commercialisation du produit fini. Elles constituent ainsi la principale main-d'œuvre et cela dès leur plus jeune âge : à 5 ans l'apprentissage est plutôt ludique ; vers 8 ans il commence à être un vrai travail : les fillettes doivent obéissance à leur mère et le moindre écart est réprimandé ; dès l'âge de 10 - 12 ans, elles sont capables de fabriquer leur propre *afitin* (du début à la fin du processus de production). Cette activité peut s'effectuer au-delà des 60 ans. La limite sera la force physique de la productrice. Trop fatiguée et affaiblie par l'âge ou la maladie, elle cesse de produire son propre *afitin*, mais devient une aide pour ses filles et les autres femmes de la maison où elle réside, moyennant rémunération en nature ou en espèces.

Les productrices d'*afitin* de notre zone d'étude sont pour la plupart originaires d'Abomey-Bohicon ou liées aux villages de la zone par alliances, ou bien encore elles ont été placées encore jeunes par leur mère auprès d'une tante. Ce sont toutes des femmes fons.

¹⁴ Restauratrices béninoises.

¹⁵ Elle ne mentionne guère la transformation des graines de néré, une activité qui occupe pourtant beaucoup de femmes, surtout celles qui habitent en zone périurbaine d'Abomey-Bohicon.

¹⁶ Mais ces activités de transformation agroalimentaire peuvent rapporter beaucoup d'argent. Certaines productrices rencontrées font construire des maisons en dur, achètent des motos à leur mari, etc. La notion de nécessité est donc à mettre entre guillemets, du moins pour la zone qui nous concerne.

L'*afitin*, une production agroalimentaire à l'échelle d'une « maison »

Il est utile de rappeler quelques fondements de l'organisation sociale fon et la notion de « maison » dans cette société : « *La société fon est patrilinéaire et gynécomobile ; le mariage représente avant tout l'union entre deux lignages dans lequel la femme est le maillon, ajouté, mais essentiel pour assurer la reproduction. Mais le mariage, cette union entre deux lignages, ne brise pas l'appartenance des conjoints à leur groupe d'origine : chacun conserve son nom, sa personnalité sociale, ses biens propres, et dans une certaine mesure son activité et sa liberté. Ce sont les potentialités procréatrices de la femme qui sont négociées lors de son entrée dans la communauté d'accueil, pour une période généralement conçue à priori comme égale à sa période féconde.* » (Erny, 1972). Les femmes se marient donc soit à l'intérieur de « leur groupe familial proche » (endogamie forte), c'est à dire dans « la maison » où elles ont grandi, qui est le plus souvent la maison paternelle, soit elles se marient dans une autre maison, intégrant alors un autre lignage. La maison s'apparente à un hameau regroupant un ensemble de cases qui appartiennent toutes aux membres d'un même segment de lignage, descendant d'un ancêtre commun. Celui-ci est un homme qui s'est séparé de son groupe familial initial (sa maison paternelle) et a fondé sa propre maison. Il est donc arrivé dans un lieu, y a construit les premières cases pour ses femmes et lui-même. Par la suite, ses fils y ont construit à leur tour et ainsi de suite. La maison représente donc un segment lignager qui porte le nom de son fondateur, à l'intérieur de laquelle plusieurs générations se côtoient.

En intégrant la maison de leur mari (virilocalité), et comme le signale P. Erny, les femmes sont libres d'effectuer l'artisanat qu'elles désirent. Elles y arrivent souvent en pratiquant l'artisanat que leur a transmis leur mère, mais il est courant qu'elles abandonnent ce premier savoir-faire pour apprendre celui qui domine dans la maison de leur époux :

- d'une part, pour qu'elles puissent réaliser leur activité, les conditions doivent être réunies, ce qui n'est pas toujours le cas : existence de la matière première sur place, existence d'un marché pour qu'elles puissent écouler leur marchandise, etc. ;

- d'autre part, l'intégration au groupe familial du mari est une priorité : d'après nos observations, les « étrangères » (dénomination donnée aux épouses originaires de maisons étrangères) laissent l'activité qu'elles avaient apprise dans leur maison d'origine pour s'investir dans l'activité de leur maison de mariage, dominée par leur belle-mère. Elles se trouvent ainsi intégrées au groupe des femmes de la maison, mais cela ne s'effectue pas sans problème. Beaucoup de ces épouses considérées comme « des étrangères », même si leur maison d'origine ne se situe qu'à quelques pas de leur nouvelle maison, racontent les difficultés qu'elles ont rencontrées pour s'intégrer et pour développer leur activité d'adoption, en l'occurrence la production d'*afitin*. C'est une véritable « lutte » qu'elles ont dû mener, qui peut durer parfois toute une vie.

Il ressort de ces codes sociaux d'intégration une certaine spécialisation des activités des femmes par maison. Cela ne signifie pas que toutes les femmes d'une même maison font systématiquement la même activité, mais il y a réellement une dominante de certaines activités par maison. A ces codes sociaux s'ajoutent aussi souvent des interdits.

Les interdits de fabrication d'*afitin* dans certaines maisons

Il est apparemment interdit de produire de l'*afitin* dans certaines maisons au risque pour les femmes d'avoir des problèmes pour concevoir (stérilité, avortement). Voici un recueil de quelques témoignages concernant les interdits de fabrication d'*afitin* dans différents villages et maisons.

TEMOIGNAGES

- Dans les maisons royales, maisons fondées par les rois fons et dans lesquelles vit leur descendance aujourd'hui, il est interdit aux femmes de produire l'*afitin*. Cette activité assimilée à la « mauvaise odeur » n'est donc pas tolérée dans les maisons royales. Mais les *na* (princesse en fon) qui quittent leur maison paternelle pour la maison de leur mari peuvent s'y consacrer à l'extérieur sans problème.
- Une productrice de Cana raconte que dans certaines maisons les ancêtres interdisent aux femmes de se consacrer à cette activité sous peine de voir leur progéniture vouée à la mort.
- Une productrice de Lissazoumé provient d'une maison dans laquelle il est interdit de produire de l'*afitin* : « Cette histoire provient des ancêtres de la maison ; pour construire leur maison, les ancêtres ont consulté l'oracle. Ce dernier a dit : si les femmes produisent *afitin* et qu'elles sont enceintes, elles mourront. Cela s'est passé deux fois ». Elle-même a appris à faire l'*afitin* seulement quand elle est venue s'installer dans la maison de son mari, plusieurs années après son mariage.
- Une femme qui habite Saclo Atinsouno et qui vend sa force de travail à sa belle-sœur pour la production d'*afitin*, est originaire d'une maison de la commune de Saclo dans laquelle il est également interdit de faire de l'*afitin* : « C'est notre fétiche vodun qui nous l'a interdit. Si tu t'entêtes à faire *afitin*, tu vas t'endetter. J'ai essayé pendant 5 ans de produire *afitin* et je me suis endettée. Tu manges la main, mais tu ne fais pas le commerce d'*afitin* ».

Il y a ensuite des interdits de fabrication ponctuels, ou passés :

- Une productrice de Zounzomé se voit interdire la production d'*afitin* par son mari quand elle est enceinte car il est dit qu'elle risque de perdre l'enfant. « Tant que cela ne se constate pas que tu es enceinte tu peux continuer à produire *afitin*, mais dès que cela se voit tu dois arrêter jusqu'à ce que l'enfant naisse. Mais ton mari peut faire un acte de sorcellerie pour te protéger et tu peux continuer la production ».
- Une productrice de Lissazoumé témoigne d'un fait souvent entendu tout au long des enquêtes : « Avant, c'étaient les vieilles qui produisaient *afitin*, mais actuellement c'est permis aux jeunes femmes. Autrefois, si tu étais jeune et que tu produisais *afitin*, tu avais du mal à concevoir ».

Ces représentations mentionnent toutes ce lien étroit entre la production d'*afitin* et la vie génésique d'une femme, en particulier la procréation. Produire de l'*afitin* menace :

- la fécondité de la femme en entraînant sa stérilité (temporaire ou définitive) ;
- le fœtus qu'elle porte, en provoquant une fausse couche.

Il existe aussi un interdit lié à la phase de fermentation de la graine de néré, qui touche cette fois la sexualité de l'épouse.

Ces restrictions sociales évoquent l'étroite connexion qui existe (du moins dans la dimension symbolique que donnent les hommes aux « choses ») entre la « matrice » d'une femme et le processus technique qu'elle maîtrise. En l'occurrence, ici, la fabrication d'*afitin* est l'histoire de « la fermentation d'une graine » ; élaboration qui, symboliquement, n'est pas sans rappeler la gestation.

Des unités artisanales dépendantes de la main-d'œuvre familiale

A première vue, quand on visite une maison spécialisée dans la production d'*afitin*, on peut croire que les productrices fonctionnent en groupement, mais ce n'est qu'une apparence. Les femmes travaillent individuellement. Chacune s'assure de son propre approvisionnement en matière première, transforme ses graines de néré aidée de ses enfants ou/et d'une main-d'œuvre qu'elle rémunère (chaque tâche a son coût), avec ses propres ustensiles. Elle va vendre ensuite son *afitin* suivant des stratégies et dans des lieux qu'elle a elle-même identifiés et entretenus. C'est pour la commercialisation qu'il existe parfois des associations et des arrangements entre productrices, pour conserver et fidéliser une clientèle par exemple.

Les unités de production sont donc de petite taille pour la plupart ; aucune unité « industrielle » n'existe, la production étant entièrement artisanale. La taille des unités de production augmente en fonction de la quantité de main-d'œuvre familiale que la productrice est capable de mobiliser et selon sa capacité à trouver des marchés. Comme l'a signalé une transformatrice, « cette activité est une production familiale ».

Dans la société fon, avoir de nombreux enfants constitue une richesse pour la famille. Ils sont source de prestige pour les hommes et multiplient les chances d'avoir des revenus assurés par quelques uns d'entre eux, réussissant à l'école, dans l'administration, dans le commerce, etc. Pour les femmes, les enfants (notamment les filles) sont une aide précieuse sans laquelle elles ne pourraient mener à bien toutes leurs activités ni subvenir aux besoins de leur ménage. Outre la reconnaissance sociale, les enfants procurent donc une main-d'œuvre importante pour les travaux agricoles, pour les transformations alimentaires et pour le commerce. Beaucoup de productrices d'*afitin* ont en plus de leurs propres enfants une ou deux filles (sœurs, nièces, enfants confiés) qu'elles « supportent » financièrement et qui, en échange, les aident dans toutes leurs activités quotidiennes. Pour la production d'*afitin*, dès l'âge de 7 ou 8 ans, les petites filles sont capables de tout faire sauf l'opération de broyage qui requiert une certaine force physique. Elles sont aussi souvent chargées de vendre au marché une partie de l'*afitin* de leur mère par de la vente ambulante ou en livrant les revendeuses avec qui leur mère travaille.

La main-d'œuvre rémunérée est presque uniquement familiale, puisque c'est au sein de sa propre maison que la productrice cherche de l'aide. Ainsi on retrouve les frères (engagés essentiellement pour le décortiquage des graines)¹⁷ une belle-sœur, des belles-filles, etc.

Par ailleurs, il existe des femmes spécialisées dans le broyage des graines après fermentation dans les maisons productrices d'*afitin*. Toutes les productrices ne possèdent pas une meule adéquate ; elles peuvent alors utiliser celle d'une voisine ou faire appel à une femme spécialisée dans cette opération. Le paiement du broyage se fait à l'unité (*atassa*¹⁸) le prix est aux alentours de 50 Fcfa /*atassa*. Mais il varie suivant les maisons et les villages (entre 40 à 65 Fcfa /*atassa*).

Critères sociaux et stratégies économiques individuelles distinguent les unités de production

La distinction entre les productrices d'*afitin* se fait suivant l'échelle de production, elle-même directement liée :

- à des critères sociaux : âge, charge de travail au foyer (enfants en bas âge), capacité à trouver de la main-d'œuvre dans leur maison pour les aider dans la transformation ;
- à des stratégies économiques individuelles (pour trouver de nouveaux marchés, développement de réseaux de clientes-revendeuses...). Il est donc intéressant d'observer comment les productrices s'organisent pour trouver de nouveaux marchés, les stratégies de commercialisation qu'elles élaborent, aussi bien à l'échelle de l'unité de production qu'à l'échelle collective du village spécialisé dans la production d'*afitin*, comme Saclo et Lissazoumé, qui ont de véritables stratégies de conquête de marchés.

Il est ainsi possible de distinguer quatre catégories de productrices d'*afitin* :

➤ Les productrices qui transforment de petites quantités de graines de néré (entre 12 et 20 kg tous les 3 jours) : ce sont des femmes jeunes, ayant des enfants en bas âge, ce qui limite la mise en place de

¹⁷ Cette opération est la seule qui fasse intervenir l'homme dans le processus de transformation de l'*afitin*.

¹⁸ *Atassa* : unité de contenance fon ; 1 *attasa* = 4 kg de graines de néré.

stratégies à long terme pour élargir leur marché et surtout leur capacité et leur temps de travail. Pour la majorité, ces femmes mènent plusieurs activités : elles associent à la production d'*afitin* le travail au champ et/ou d'autres activités de transformation agroalimentaire pour la vente. Elles varient leurs activités suivant la rentabilité qu'elles en retirent. Elles changent donc d'activité suivant le cours des matières premières et en fonction de leurs propres récoltes ou de celles de leur mari. Par exemple, quand le maïs n'est pas cher, elles peuvent faire du *lio*, ou des *klui-klui*, gâteau à base de maïs ; quand l'arachide est bon marché, elles peuvent la vendre bouillie, etc. Ces productrices arrêtent de faire l'*afitin* quand la graine devient trop rare et coûteuse sur le marché. Elles mobilisent rarement de la main-d'œuvre familiale rémunérée et se suffisent à elles-mêmes, étant donné la petite quantité de graines transformées. La majorité vend l'*afitin* sur le marché de Bohicon. Beaucoup sont des vendeuses ambulantes car elles ne peuvent assumer le coût d'un emplacement sur un marché.

➤ On distingue ensuite les productrices qui s'adonnent à la production d'*afitin* à plein temps. Parmi elles, on distingue celles qui transforment entre 40 et 50 kg de graines de néré tous les 3 jours. Ces femmes sont d'un âge moyen, entre 40 et 50 ans, et n'ont plus d'enfants en bas âge. Elles n'ont pas d'autres activités, la production d'*afitin* les occupe pleinement ; certaines font un peu de commerce de détail à domicile ou sur le marché quand elles vendent leur *afitin*. Quasiment toutes ont des fillettes (leurs propres enfants ou des enfants confiés) qui les aident dans toutes leurs tâches : production d'*afitin*, cuisine, ménage, recherche d'eau et de bois de chauffe, commerce, etc. ; aide infiniment précieuse sans laquelle elles ne pourraient pas assumer leur production d'*afitin*. Elles font aussi appel à de la main-d'œuvre familiale ou dans le voisinage, qu'elles rémunèrent surtout pour le décorticage et le broyage, et parfois pour les autres opérations : rinçage, tri, deuxième cuisson, suivant leur disponibilité, leur empressement et leurs moyens financiers du moment. Elles ont quasiment toutes choisi de vendre sur le marché de Houegbo¹⁹. Elles y écoulent apparemment mieux leur produit, à des prix plus élevés que sur le marché de Bohicon. Mais le fait d'avoir déplacé leurs points de vente a demandé des efforts à la plupart d'entre elles : mobilisation de réseaux pour se faire une place sur le marché parmi les productrices d'*afitin* d'implantation plus ancienne.

➤ Les productrices qui transforment entre 70 et 120 kg de graines tous les 2 ou 3 jours ont des débouchés plus importants : pour cela, elles diversifient leurs points de vente. Ce sont des femmes dans la force de l'âge, entre 45 et 60 ans, qui n'ont pas d'autre activité que de gérer leur unité de production (si ce n'est un peu de commerce de détail pour certaines lors de la vente d'*afitin*). Quand une productrice atteint une telle capacité de production, elle a « les soucis d'un chef d'entreprise » : l'*afitin* doit être prêt à temps (la fermentation réussie dans les temps) pour tel marché, pour livrer à telle revendeuse. Elles ont en effet de multiples engagements, notamment avec des revendeuses qui viennent d'un peu partout pour acheter et revendre chez elles l'*afitin* fon. Elles doivent donc gérer la bonne marche de leur atelier de production et garder un produit sain de bonne qualité. Ce n'est pas évident étant donné l'importante quantité produite. Ces productrices ont certes su mobiliser une importante main-d'œuvre familiale (frères, belles-sœurs, nièces, etc.) autour de leur activité, mais quand elle est pratiquement toujours effectuée par les mêmes personnes, la main-d'œuvre se lasse du fait de la pénibilité du travail. Ceci pose problème pour la poursuite de l'activité et pour la qualité de l'*afitin*. L'une de ces productrices signale que cette contrainte de main-d'œuvre l'empêche d'augmenter sa production.

Ce sont donc des femmes qui ont à leur actif une compétence de chef d'entreprise : capacité de gestion de la production, des stocks, de la qualité du produit, des ressources humaines. Ce sont aussi et surtout de bonnes commerçantes qui savent vendre leurs produits, trouver et s'imposer sur de nouveaux marchés. Pour cela, elles mobilisent différents réseaux de connaissances (famille, clientèles, amies...) pour s'installer sur différents marchés de la région. Et c'est en s'imposant sur d'autres places qu'elles ont pu développer leur production, sachant que pour s'imposer sur certains marchés il faut passer outre jalousies et concurrences. Elles savent aussi se faire payer par les revendeuses à qui elles

¹⁹ Houegbo est une ville située à 1h de taxi de Bohicon, ville « intermédiaire » entre Bohicon et la capitale, Cotonou.

livrent leur *afitin* (le remboursement est souvent différé et pose problème), qualité que n'ont pas toutes les femmes.

➤ On distingue encore la catégorie des productrices de Lissazoumé qui ont délocalisé leur activité de production et de commercialisation d'*afitin* sur la capitale (Cotonou). Elles y partent durant plusieurs semaines ou mois et ne reviennent à Lissazoumé que pour de courts séjours. En effet, les productrices de Lissazoumé parties à la conquête du marché de Cotonou ont mis au point un atelier artisanal très intensif. Elles transforment la graine de néré dans une maison où n'habitent que des productrices d'*afitin*. Elles sont 15 par chambre. L'habitation qui appartient à un homme de Lissazoumé est située à Cocotomay sur la route entre Cotonou et Ouidah, un peu isolée, dans une zone marécageuse. Les femmes peuvent donc jeter l'eau de cuisson sans aucun problème²⁰. Il existe apparemment ici des associations entre productrices : chacune paie sa propre graine et autres matières premières, mais il y a une spécialisation des tâches, l'une produit et l'autre vend à Dantokpa. C'est du moins le mode d'association privilégié pour celles qui débutent leur activité sur Cotonou, notamment parce que la vente à Dantokpa exige un savoir-faire commercial confirmé pour ne pas subir de pertes. Ainsi, la plus expérimentée des associées vend, tandis que la débutante produit. Les quantités transformées sont importantes : par exemple, une productrice interrogée à Dantokpa transforme 85 kg de graines de néré associés à 40 kg de soja tous les 2 jours quand le marché est favorable ; quand la vente est difficile, elle diminue d'environ un tiers les quantités : 60 kg de néré associés à 30 kg de soja tous les 2 jours.

L'objectif pour ces migrantes est de s'enrichir : « *Tu pars pour chercher de l'argent, tu reviens régler tes problèmes [les dettes] et tu repars* ».

Ces propos peuvent être illustrés à travers une anecdote intéressante évoquant le départ des productrices sur le marché de Cotonou où cette « migration commerciale » joue une fonction sociale de « reconquête du mari » :

TEMOIGNAGE

Une productrice partant pour la première fois sur le marché de Cotonou, revint glorieuse car enrichie. Elle avait des problèmes avec son mari qui la délaissait avant son départ. Elle revint avec de nombreux cadeaux pour ce dernier, et le reconquit ainsi. Ce qui apparemment provoqua la jalousie des co-épouses.

²⁰ En ville, il est apparemment difficile d'implanter un atelier de production d'*afitin* à cause de l'odeur dégagée lors de la cuisson des graines de néré et du problème que pose l'évacuation des eaux usées issues des différentes étapes de transformation (cuissons et rinçages).

Les systèmes techniques de transformation du néré en *afitin* fon

Un cycle de production qui s'étale sur trois jours

Un cycle normal de production d'*afitin* se déroule sur 3 jours. S'il dure 2 jours, la qualité de l'*afitin* selon les productrices en est affectée. Le cycle de production est en effet conditionné par une longue période de fermentation, étape essentielle pour que l'*afitin* prenne son goût caractéristique. L'organisation du cycle de production dépend de cette étape de fermentation que la productrice va programmer en fonction de son calendrier de commercialisation. Ce dernier dépend lui-même des marchés dans lesquels elle commercialise son produit (les marchés dans la région d'Abomey-Bohicon ont lieu tous les 5 jours francs²¹). Mais le calendrier de commercialisation de la productrice va aussi dépendre de la quantité d'*afitin* qu'elle produit et de sa capacité à mobiliser de la main-d'œuvre familiale et rémunérée. Généralement les productrices effectuent 1 à 2 cycles de production dans la semaine.

Le tableau IV présente le calendrier type d'une productrice d'*afitin* qui effectue deux cycles de production au cours de la semaine ; ce tableau retrace l'organisation des phases et opérations de transformation au cours des différentes journées. Mais cet enchaînement de cycles de production est une représentation « simplifiée ». En réalité, tout dépend de la disponibilité de la productrice et de ses stratégies. Une productrice qui commercialise son *afitin* sur plusieurs marchés au cours de la semaine lancera plusieurs cycles de production simultanément qui se chevaucheront et pour lesquels elle mobilisera une importante main-d'œuvre, le plus souvent familiale. Des productrices plus modestes (en terme de quantité produite et de moyens), vont alterner la production d'*afitin* avec d'autres activités telles que le travail au champ, d'autres productions agroalimentaires, du commerce de détail, etc.

Notre démarche consistera à décrire l'ensemble des opérations unitaires au cours desquelles la productrice acquiert les matières premières et les transforme jusqu'à obtenir le produit final. En effet, la notion de chaîne opératoire prend en compte les actes techniques ainsi que les actes sociaux autour de l'activité de transformation à laquelle les individus se consacrent. La chaîne opératoire peut se définir de la façon suivante : c'est « *l'ensemble des opérations qu'un groupe humain organise et effectue, ici et maintenant, selon les moyens dont il dispose, notamment le savoir technique qu'il maîtrise, en vue d'un résultat : la satisfaction d'un besoin socialement reconnu* », (Balfet, 1991).

²¹ « 5 jours francs » : système de comptage qui inclut le jour du marché à partir duquel on commence à compter le nombre de jours, jusqu'au jour du marché suivant inclus ; dans notre système de comptage, le marché a lieu tous les 4 jours.

Tableau IV : Organisation du cycle de production d'une transformatrice d'afitin.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Jour du marché</i>	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Démarrage d'un cycle de production			Démarrage d'un cycle de production			Démarrage d'un cycle de production
Mati-Née		– Décorticage – Premier rinçage – Tri	– Aération des graines fermentées	5 h : – Salage – Broyage – Façonnage des boules (facultative) 10 h : – Vente d'afitin au marché jusqu'en fin d'après-midi	– Décorticage – Premier rinçage – Tri	– Aération des graines fermentées 10 h : – Vente d'afitin au marché jusqu'en fin d'après-midi	
Après-midi	– Achat de graines de néré avec l'argent de la vente d'afitin 18 h : – Mise sur le feu des graines jusqu'au lendemain matin	– Deuxième rinçage – Deuxième cuisson – Opérations autour de la fermentation – Contrôle de la fermentation		18 h : – Mise sur le feu des graines jusqu'au lendemain matin	– Deuxième rinçage – Deuxième cuisson – Opérations autour de la fermentation – Contrôle de la fermentation	– Achat de graines de néré avec l'argent de la vente d'afitin au marché 18 h : – Mise sur le feu des graines jusqu'au lendemain matin	

La chaîne opératoire est une construction formelle, un modèle de référence, qui de ce fait ne représente pas la réalité dans sa diversité (Maizi, 1993). La chaîne opératoire du cycle de production d'*afitin* est reconstruite dans ce chapitre ; elle est divisée pour plus de clarté en trois principales phases, chacune se découpant en une succession d'opérations. Ce découpage s'appuie sur une continuité temporelle des opérations, alors que les différentes phases se font presque indépendamment les unes des autres. Certes, elles se succèdent chronologiquement, mais avec une souplesse temporelle, qui permet de les détacher relativement les unes des autres. Chacune des phases comprend une succession d'opérations qui s'imbriquent les unes aux autres au fil de leur réalisation sans discontinuité. On distingue :

- la phase de cuisson des graines de néré encore brutes qui comprend 2 opérations ;
- la phase d'élaboration du produit fermenté qui est la phase mobilisatrice d'une importante force de travail au cours du cycle de production et qui comprend 11 opérations ;
- la phase de conditionnement des graines fermentées qui comprend 3 opérations.

L'opération d'après H. Balfet est « *l'unité de base de l'action technique, la plus petite unité d'action sur la matière, obtenue parfois par un seul geste, souvent par un geste répété, ou par un enchaînement de plusieurs gestes* ». Chacune des opérations décrites dans le processus technique combine : les différentes matières premières utilisées, les états successifs de la matière première transformée au cours du procès, les produits secondaires issus de chaque opération et leur utilisation s'il y en a, les outils utilisés, la main-d'œuvre qui réalise les opérations, l'espace de réalisation des opérations et une durée de réalisation. Nous avons évité l'énumération linéaire et fastidieuse des différentes opérations qui donne une image figée, uniforme et isolée du processus ; car en fait chaque phase est « *le point de convergence possible pour des chaînes opératoires appartenant à d'autres ensembles techniques et qui, du point de vue de l'ethnologue, se combinent alors comme des étapes dans le processus de production. Dès lors, l'origine des ressources alimentaires [ainsi que des matières premières utilisées dans le procès], leurs modes de stockage ou de distribution en amont de leur transformation, de même que l'origine et les fonctions des objets qui interviennent dans les différentes opérations de préparation ou de cuisson des aliments, peuvent être exposés suivant leur occurrence* » (Maizi, 1993). De plus, d'une productrice à l'autre, différentes variations peuvent être observées sur certaines opérations et la comparaison de ces différentes configurations opératoires, leur confrontation, permet de mettre en évidence des opérations invariables, des opérations stratégiques pour la réussite du produit fini, et enfin des moments techniques où l'innovation est possible.

Nous allons aborder dans un premier temps les actions inévitables qui précèdent ou accompagnent le processus technique de l'*afitin* : l'acquisition de la matière première alimentaire (la graine de néré) et la recherche et l'achat de matières indispensables, telles que le combustible et l'eau. Puis, tout en décrivant les différentes opérations de la chaîne de transformation de la graine de néré, nous mettrons l'accent sur des opérations stratégiques, dont la réussite ne dépend pas seulement de la maîtrise du processus technique par la productrice. Par exemple, l'étape de fermentation dépend du milieu ambiant : humidité, température, ustensiles utilisés, etc. Autour de ce genre d'opération se sont développés des interdits et des croyances, les productrices ne pouvant tout maîtriser. Des règles sociales se sont alors édifiées autour de cette opération stratégique. Nous mentionnerons aussi les légères variantes dans le processus technique, observées dans les différents villages enquêtés autour d'Abomey-Bohicon, mais qui ne semblent pas modifier le résultat final. Enfin, nous décrirons et analyserons les innovations qui ont émergé dans le processus technique. En effet, le secteur de l'*afitin* dans cette région s'est avéré dynamique et innovant, surtout au cours des cinq dernières années selon nos interlocutrices. Les « innovations » dont il est question se sont développées sans impulsion de la recherche, ou d'Ong, pourtant très présentes sur le terrain d'étude. Cette dynamique innovante émane directement de l'univers des productrices, de leur ingéniosité, de leur sens de l'observation et de la souplesse qu'elles ont pour s'organiser et s'adapter au marché. Les innovations sont traitées dans une dernière partie, indépendamment de la description de la chaîne opératoire de l'*afitin*.

Acquisition de la matière première alimentaire : les graines de néré

La production d'*afitin* est une activité indépendante du commerce de la graine de néré. Dans la région d'Abomey-Bohicon, les arbres de néré sont rares et l'acquisition des graines se fait sur le marché. Les productrices les achètent au marché de Bohicon ou d'Abomey (suivant l'endroit où elles écoulent leur production) auprès de grossistes ou de détaillantes en céréales. En effet, le commerce de la graine rejoint celui des céréales. Ce sont le plus souvent des commerçantes qui sillonnent les marchés du nord du pays, achètent aux paysans leurs denrées alimentaires (céréales, graines, tubercules...) en grande quantité, qu'elles écoulent ensuite sur le marché de Bohicon. La graine de néré s'y trouve en quantité, du fait qu'Abomey-Bohicon est la plus importante des zones de transformation, dans le centre du Bénin. Toutes les productrices enquêtées ont affirmé ne pas être en mesure de faire du commerce de graines. Celui-ci demande la mobilisation de réseaux sociaux spécifiques : *« il faut connaître et suivre une commerçante pour se lancer dans une telle activité, or ces dernières ne veulent pas »*. C'est un métier à part entière qui demande un savoir-faire, des réseaux de connaissances et, comme dans de nombreuses activités, il existe un certain corporatisme. Les femmes ne livrent pas leurs informations gratuitement à une autre, surtout s'il n'y a pas de lien de parenté entre elles. De plus, il faut disposer d'un capital important pour stocker la graine en quantité, l'intérêt étant de spéculer sur son prix pour en tirer des bénéfices. Certaines productrices peuvent stocker quelques sacs de graines (2 à 3) qu'elles revendent après au détail aux productrices de leur maison. Mais cela reste rare ou ponctuel. Le ou la détaillante du village, s'il y en a, se consacre à ce commerce mais ne produira pas d'*afitin*. Les productrices se concentrent donc en fait sur l'activité de production et elles achètent le plus souvent la graine au jour le jour.

Le nord du Bénin approvisionne le marché d'Abomey-Bohicon en graines de néré

Les graines de néré proviennent principalement de Djougou, Tanguietta et Malanville, dans le nord du pays. Il existe plusieurs systèmes d'approvisionnement et de commercialisation de la graine. Sur le marché de Bohicon, les productrices vont acheter les graines de néré :

- soit chez des grossistes quand elles achètent par sac (mais certains acceptent aussi de vendre au détail) ;
- soit chez des détaillantes-revendeuses en céréales et graines de néré.

Le système d'approvisionnement du marché se fait surtout par l'intermédiaire de grossistes qui revendent ensuite à des détaillantes ou bien à des magasins-entrepôts.

Les magasins-entrepôts de denrées alimentaires (céréales, graines, tubercules, etc.) sont des magasins dans lesquels les grossistes entreposent leur stock de denrées alimentaires achetées sur les marchés du nord du Bénin qu'elles sillonnent toute l'année. Leur système d'approvisionnement est le suivant : elles paient des rabatteurs qui cherchent pour elles les graines chez les agriculteurs isolés. Les rabatteurs ramènent ensuite les sacs près de la grande voie routière. Les grossistes louent les services de camions de transports nommés Titans et y réservent des places pour leurs sacs de marchandises qu'elles envoient à Bohicon. Là, le magasin-entrepôt les récupère et vend la marchandise pour elles. Voici quelques données sur les tarifs pratiqués, à prendre avec précaution car les sources d'informations furent limitées sur ce point (tableau V).

Tableau V : Frais d'approvisionnement par sac de graines de néré.

	Frais de rabattage (Fcfa)	Coût de transport (Fcfa)	Commission du magasin-entrepôt (Fcfa)	Total des frais d'approvisionnement (Fcfa)
1 sac de graines = 35 atassas (140 kg)	1 000 /sac	1 500 /sac	400 /sac vendu	2 900 /sac

La grossiste va donc payer près de 3 000 Fcfa par sac de graine. Elle vend le sac de 35 atassas entre 42 000 et 48 000 Fcfa selon l'état du marché de la graine. Nous n'avons pu connaître les prix d'achat aux paysans, les grossistes n'étant pas présentes pour répondre à nos questions.

Quant aux commerçants de céréales et de graines qui possèdent leur propre entrepôt, ils fonctionnent de la façon suivante : un membre de la famille (l'épouse, la fille, le fils...) s'occupe de la vente au marché de Bohicon, pendant que le ou la grossiste sillonne les marchés et les fermes à la recherche de denrées alimentaires. Certains possèdent leur propre moyen de transport ou le louent ; ils partent alors chargés (de gari, de maïs, ou tout autre type de produits), revendent leur marchandise dans le nord et reviennent chargés de céréales, de graines de néré, de tubercules, etc.

Des variations saisonnières du prix de la graine qui se répercutent sur la production d'*afitin*

Le prix de la graine de néré varie au cours de l'année. Productrices et commerçants signalent deux saisons.

La saison de la nouvelle graine

Elle s'étale environ de janvier-février jusqu'aux mois d'avril-mai. Cette période correspond à des prix relativement bas de la graine de néré. C'est aussi la période durant laquelle la tomate devient rare sur le marché (en saison sèche), repère donné par les productrices d'*afitin*. A cette époque de l'année, la nouvelle graine est alors abondante sur le marché et les prix sont au plus bas : entre 600 et 800 Fcfa /atassa (suivant l'abondance de la récolte annuelle). L'ancienne graine²², qui était sur le marché les mois précédents à 1 500 Fcfa /atassa, retombe aux alentours de 1 200 Fcfa /atassa. Mais la nouvelle graine encore « pleine d'eau » n'est pas d'une bonne « qualité » pour la production d'*afitin*, selon les transformatrices. Ces dernières mélangent alors la nouvelle à l'ancienne graine. C'est à cette période que les grossistes stockent aussi la nouvelle graine. Elles la conserveront le plus longtemps possible en attendant que les prix montent. Mais elles sont tout de même obligées de vendre la nouvelle graine à bas prix et de diminuer le prix de l'ancienne à cette période, du fait d'une montée de la concurrence. En effet, beaucoup de vendeuses occasionnelles, ambulantes, achètent des graines dans les zones rurales de proximité et les revendent. Mais dès que cette période est dépassée, les prix de l'ancienne et de la nouvelle graine augmentent à nouveau. Les grossistes reprennent alors le contrôle du marché ; grâce à leurs importants capitaux, elles ont la capacité de stocker et de faire monter les prix, ceci d'autant plus que la graine de néré n'est pas une denrée périssable : elle peut se conserver plusieurs années (plus de trois ans d'après une commerçante de Bohicon).

A la période de la nouvelle graine, le cours étant bas, il se répercute directement sur le prix de l'*afitin*. Toutes les productrices doublent alors quasiment la quantité produite ; elles augmentent aussi la grosseur des boules pour un même prix ; et de leur côté les consommateurs augmentent leur consommation d'*afitin*.

La saison où la graine de néré se raréfie

De juillet à janvier, le prix de la graine augmentent considérablement : de 1 200 Fcfa /atassa, il passe à 1 500 Fcfa au fil des mois. Cette période correspond à la saison où la tomate est en abondance sur le marché (saison des pluies), repère donné par les productrices d'*afitin*. A partir du mois d'avril, les grossistes augmentent les prix, d'autant plus que la nouvelle graine, au bout de 3 mois, devient assez sèche pour avoir les vertus de « l'ancienne » qui, elle, a quasiment disparu du marché, ce qui justifie son prix plus élevé. A partir d'août-septembre, la graine devient tellement

²² L'ancienne graine ou la vieille graine : c'est la graine de néré cueillie à la récolte de l'année précédente, encore présente sur le marché. Sa qualité est d'être assez sèche pour prendre du volume à la première cuisson.

rare et chère que certaines transformatrices arrêtent momentanément leur production d'*afitin*. Les transformatrices qui produisent 2 à 3 *atassas* par cycle sont directement touchées par cette hausse du cours de la graine, elles se consacreront alors momentanément à d'autres activités plus rémunératrices suivant le cours des denrées agricoles.

Le marché de la tomate : un repère pour la production d'afitin

Les productrices se réfèrent quasiment toutes à la présence ou à l'absence de tomates sur le marché de Bohicon pour repérer les variations du cours de la graine de néré sur le marché et pour expliquer la chute et l'augmentation de la consommation d'*afitin*. En effet, quand on demande aux productrices quelle quantité elles produisent, elles distinguent la période où « la tomate est abondante » sur le marché (en saison des pluies) durant laquelle elles diminuent leur production, de celle où « la tomate devient rare » (en saison sèche) durant laquelle elles augmentent leur production. Les productrices donnent deux explications :

➤ Quand le prix de la graine est élevé, la tomate est abondante sur le marché, c'est la saison des pluies. A cette période, l'*afitin* revient et coûte alors plus cher, les consommateurs diminuent la quantité consommée. Au contraire, quand la tomate devient rare, en saison sèche, la graine devient abondante sur le marché. Son prix diminuant, l'*afitin* revient moins cher, la consommation augmente. La saison de la tomate représente donc pour les productrices un « repère » indiquant l'état du marché de la graine de néré.

➤ Mais à ce premier signe saisonnier, une autre explication est donnée : certaines productrices expliquent la chute de consommation de l'*afitin* par une concurrence directe de la tomate qui agirait comme un substitut à l'*afitin* dans la sauce. La tomate est en effet l'un des trois constituants de base de la sauce avec l'oignon et le piment écrasés ; l'*afitin* y est ensuite ajouté pour donner du goût. Pendant la saison des pluies, la tomate abondante et bon marché est consommée en grande quantité. Au contraire, pendant la saison sèche, en janvier, février, mars, la tomate devenant rare et chère, la base de la sauce est alors l'oignon (apparemment moins cher), et la quantité d'*afitin* ajoutée est plus importante.

La tomate est donc pour les productrices à la fois un repère par rapport au cours de la graine de néré et considérée comme un « substitut » de l'*afitin* dans la sauce ; or d'après quelques enquêtes effectuées auprès de consommateurs d'*afitin*, ces derniers réagissent à la variation des prix mais ne considèrent pas la tomate comme un substitut à l'*afitin*, c'est un complément dans la sauce.

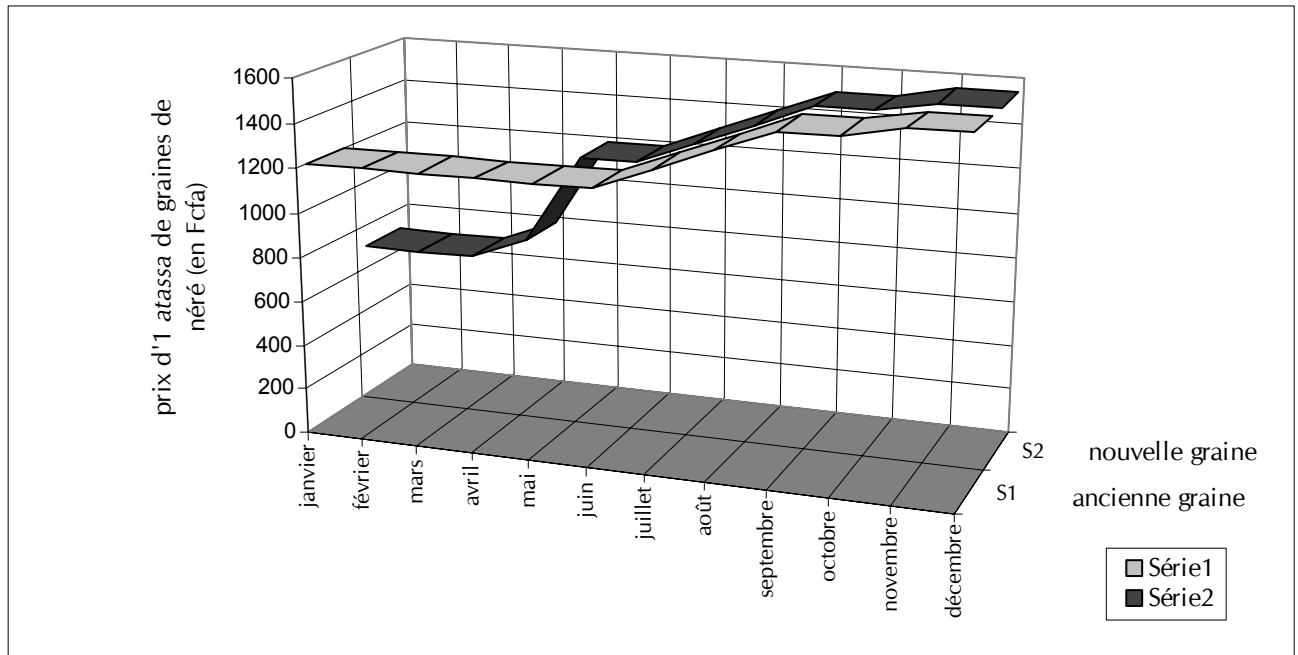


Figure 5 : Variation annuelle du prix de la graine de néré, 1998.

Les variations de prix interannuelles de la graine de néré

Le prix de la graine connaît des tendances lourdes au cours de l'année, mais ces tendances peuvent varier d'une année sur l'autre. En effet, certaines années semblent marquées par un déficit des quantités sur le marché ; les prix sont alors élevés. D'autres années, la quantité de graine étant abondante, les prix restent corrects tout au long de l'année. Apparemment, la production de l'arbre n'est pas constante d'une année sur l'autre. Mais un autre problème se poserait en parallèle : depuis deux ans, une chute des quantités de graines sur le marché serait peut-être due au vieillissement généralisé des nérés au Bénin et plus globalement en Afrique de l'Ouest. Le vieillissement des nérés est d'ailleurs évoqué dans plusieurs pays : Sénégal, Burkina Faso, Bénin, Côte d'Ivoire. Mais aucune étude précise n'a encore été réalisée sur ce thème, qui a pourtant une importance pour le développement de la filière « néré ».

L'achat de la graine de néré : le savoir-faire est surtout dans la façon de se servir

Des astuces permettent aux productrices d'*afitin* de réaliser un bénéfice en récupérant un surplus de graines à l'achat. L'enjeu dépend en partie des ustensiles de mesure utilisés par les commerçantes et surtout dans la méthode mise au point par les transformatrices pour se servir. Celles-ci mettent en place des stratégies pour augmenter leurs chances de commencer leur cycle de production avec un excédent.

Tout d'abord, il y a le choix d'acheter la graine chez une détaillante ou une grossiste. Chez les grossistes, les clientes se servent elles-mêmes. C'est un avantage pour ces dernières, car elles vont redoubler de finesse pour obtenir un surplus. Alors que la détaillante, généralement, sert elle-même ses clientes. Mais les productrices font jouer la concurrence, et certaines exigent de se servir aussi elles-mêmes chez les détaillantes.

Les productrices décèlent aussi les astuces des commerçantes. En effet, ces dernières modifient les deux types de « bassines » qui leur servent d'unité de mesure et qu'elles nomment *atassa* et *tongoloh*²³ :

- elles font enlever un peu du rebord supérieur au *tongoloh* par le forgeron ; rempli à ras bord, il contiendra donc moins de graines ou de céréales. Mais les femmes le repèrent en touchant le rebord de la petite bassine : s'il est coupant c'est que la commerçante l'a raboté ;
- quant à l'*atassa*, les commerçantes bombent le fond de la bassine vers l'intérieur ; pleine, l'*atassa* contiendra donc moins de graines ou de céréales.

Les productrices savent qu'il existe plusieurs types d'*atassas* : « trafiquées et non trafiquées ». N'étant pas du métier, ce n'est pas évident de le percevoir. Cependant il est dit que le jour du marché, les vendeuses de céréales et de graines de néré se servent des bassines « non trafiquées », car de grosses commerçantes viennent s'approvisionner en céréales à Bohicon pour les revendre ensuite sur d'autres marchés. Or, des commerçantes ne peuvent pas tromper d'autres commerçantes, dit-on. Ainsi, certaines clientes, connaissant ces différents paramètres, achètent la graine uniquement les jours du marché de Bohicon.

Mais la façon de se servir est l'astuce la plus profitable. Cela requiert un savoir-faire que toutes les femmes ne maîtrisent pas. Certaines productrices demandent donc à des « spécialistes » d'aller leur acheter la graine afin de gagner un surplus. La technique s'observe plus qu'elle ne se décrit : l'acheteuse remplit l'*atassa* en ramenant les graines au-dessus de la bassine pendant un long moment, même quand elle est pleine. Quand elle semble au plus rempli, elle projette alors rapidement le tout dans une grande bassine. Ces techniques sont très employées par les grosses commerçantes de céréales qui parcourent marchés et campagnes. Elles sont réputées redoutables, « pillant » les paysans, qui n'ont pas vraiment les moyens de riposter s'ils veulent se faire acheter leur production. Pour la graine de néré, avec ce tour de main rapide, sur 10 mesures d'*atassa* visibles et comptées, les productrices peuvent gagner jusqu'à 2 mesures en plus ! Certaines productrices justifient ainsi le fait qu'elles n'aiment pas stocker : en effet, quand elles achètent en gros, donc par sac, la quantité ne peut pas être vraiment contrôlée. Elles peuvent se faire léser comme être gagnantes : en moyenne la contenance du sac varie entre 30 et 33 *atassas*. Alors que si elles se servent elles-mêmes en vrac, elles sont quasiment sûres de bénéficier d'un surplus.

Par ailleurs, les productrices achètent souvent les quantités de graines dont elles ont besoin pour lancer un nouveau cycle de transformation, après avoir vendu l'*afitin* du cycle précédent. Elles possèdent alors les liquidités nécessaires et suffisantes pour payer comptant. Mais elles peuvent aussi acheter la graine à crédit, elles remboursent la commerçante après la vente d'*afitin* avec un certain taux d'intérêt : au lieu de payer la bassine (*atassa*) à 1 200 Fcfa, elles la paieront 1 250 Fcfa. Ces arrangements existent aussi chez les grossistes : le paiement du sac s'effectue en deux fois par exemple, la première moitié à l'achat et la seconde après la vente d'*afitin*. Mais au sein de ces systèmes d'achat à crédit, certains problèmes de remboursement se posent. Notamment, la vente à crédit se pratique beaucoup chez les détaillants du village. Or le créancier étant de la même maison, donc de la même famille que les débitrices, certaines se permettent de ne pas rembourser et de gros problèmes peuvent se poser, allant jusqu'à des règlements de comptes où l'on a recours à la « magie ». C'est pour éviter de tels problèmes que beaucoup de transformatrices, disposant pourtant de capitaux, refusent d'exercer ce métier de revendeuse au détail au sein de leur maison.

²³ 1 *atassa* = 4 *tongoloh* de graines de néré, soit 4 kg de graines.

« A quoi reconnaît-on une bonne graine ? »

Le lieu de provenance des graines de néré est un critère important

Deux qualités de graine de néré sur le marché de Bohicon sont en effet mentionnées par les transformatrices :

➤ Les graines en provenance de Tanguietta : elles sont réputées mal débarrassées de la pulpe jaune contenue dans la gousse. Non seulement ce problème requiert une opération supplémentaire avant la première cuisson – il faut enlever la pulpe –, mais une fois rincées et frottées, les graines initialement achetées diminuent de volume. Les productrices y perdent donc. Apparemment ces graines posent un autre problème : elles cuisent mal et restent dures après la première cuisson. C'est un coût en travail et en intrants supplémentaires pour les femmes, qui seront alors obligées de les faire cuire à nouveau pour pouvoir les décortiquer.

➤ Les graines en provenance de Djougou et Parakou : elles sont, par opposition aux précédentes, bien décortiquées et ne posent donc pas le problème d'un nettoyage préalable à la première cuisson.

« La nouvelle graine » ne prend pas de volume contrairement à « l'ancienne graine »

A partir de janvier-février : « l'ancienne graine » devient rare, et la « nouvelle graine » arrive sur le marché. Les productrices font une différence de « qualité » entre les deux. En effet, la graine « nouvelle » est encore « *pleine d'eau* » selon les transformatrices : sa cuisson en est plus rapide, mais les graines ne prennent pas de volume. Alors que l'ancienne graine, bien sèche au contraire, prend du volume à la cuisson en se réhydratant. Ainsi, pour un même volume de graines au départ, la quantité que l'on retrouve en *afitin* peut varier. De ce fait, même si la nouvelle graine est moins chère et cuit plus rapidement, les productrices préfèrent utiliser l'ancienne graine. Généralement, elles mélangent les deux sortes pour diminuer les coûts. Cette différence de qualité justifie aussi le fait qu'elles ne stockent pas la graine à une période où elle est pourtant moins onéreuse. Tout est dans l'équilibre des quantités entre nouvelle et ancienne graine, suivant les cours du marché au jour le jour et suivant la qualité des graines qui arrivent sur le marché.

Autres critères et tests de qualité de la graine de néré

– Les restes de pulpe jaune autour des graines sont un critère important : « *Les graines qui forment des amas ne sont pas des graines de qualité, cela montre qu'elles ne sont pas bien séchées* ».

– La dureté de la graine est un autre critère pour connaître son état de déshydratation : « *On casse la graine entre les dents pour reconnaître si c'est mûr et bien séché, si ça fait mal c'est bon* ».

– La densité de la graine : « *Si la graine n'est pas de bonne qualité, il y a du vide dans la graine et au lieu de prendre du volume à la cuisson, ça en perd ; c'est que la graine n'est pas bien mûre* ».

– Enfin, les productrices mettent au point des tests de « contrôle statistique » pour apprécier la qualité des graines contenues dans un sac : l'acheteuse troue le sac de graines à l'aide d'une sorte de couteau-bec-verseur et recueille une poignée de graines qu'elle observe : « *Tu prends 5 graines et tu casses leur coque ; si 3 sont pourries à l'intérieur et seulement 2 paraissent bonnes, c'est à dire avec des cotylédons jaune-vert, la graine est de mauvaise qualité, tu laisses le sac* ».

Une bonne graine c'est donc : une graine bien « décortiquée », sans pulpe accrochée à la coque, une graine bien séchée et dense (« mûre ») qui prend du volume à la première cuisson (c'est en fait une graine qui a séché plusieurs mois après la cueillette avant d'avoir été mise sur le marché).

Acquisition des matières premières secondaires : les combustibles et l'eau

Le bois de chauffe : un combustible de plus en plus rare

Le bois de chauffe est le combustible le plus connu et sans doute le plus ancien. Il est utilisé soit dans les fours « traditionnels » en argile constitués de trois grosses briques disposées en rond, soit dans des fours « améliorés » en argile aussi.

Certaines femmes vont le chercher dans les champs, mais la plupart l'achètent à des revendeuses ambulantes qui passent dans les villages. Dans la région d'Abomey-Bohicon la pression foncière liée à une importante densité de population entraîne une mise en valeur des terres ne laissant plus de place aux jachères qui constituaient d'importantes réserves de bois. Les arbres dans les champs ont été coupés et consommés en bois de chauffe, mais aussi brûlés et vendus en charbon de bois. Les nérés n'ont pas été épargnés et dans certaines communes comme celle de Saclo, les artisans en font aussi des mortiers et des percussions qu'ils vendent en bordure de route. L'ensemble de ces conditions rend de plus en plus difficile et coûteuse l'acquisition de bois. Le problème s'intensifie en saison des pluies. Le bois humide brûle avec difficulté et le bois sec, difficile à trouver, subit une augmentation de près d'un tiers de son prix par rapport à la saison sèche : un tas de bois d'une vingtaine de morceaux (de 5 cm de diamètre et d'un peu moins d'1 m de longueur) coûte en saison sèche 200 à 250 Fcfa. En saison des pluies, ce tas de bois coûte 350 Fcfa. Une productrice de Lissazoumé²⁴, nous dit être découragée. A chaque cycle de production, le même problème se pose : « où trouver du bois sec ? ». Elle est obligée d'acheter des branches de palmiers (faciles à trouver), mais ce combustible brûle trop vite, il doit nécessairement être associé à des bûches. Le bois est donc une ressource rare et chère, surtout pour les productrices situées dans des villages de la circonscription urbaine d'Abomey qui, elles, ne disposent pas d'un autre combustible tel que la sciure, ressource disponible dans la zone sud de Bohicon.

Evoquons maintenant ce que représente le coût du bois dans le processus de production. Ce dernier comprend deux phases de cuisson : une première cuisson des graines, longue et à feu vif (4 à 6 heures et plusieurs heures à feu doux), puis une deuxième cuisson d'environ 1 h, à feu vif aussi. Cela exige donc beaucoup de bois ; ce poste de dépense est donc en deuxième position dans la production d'*afitin*, après l'achat des graines de néré. Le coût en combustible n'est pas relié linéairement à la quantité d'*afitin* produite : même si l'on fabrique une petite quantité d'*afitin*, il faut une quantité de combustible de départ minimale pour entretenir un feu pendant 4 h puis 1 h. C'est pourquoi le bois représente une charge importante, même pour les petites productrices (Figure 6).

D'autre part, l'utilisation du bois rend les conditions de travail difficiles pour les productrices : elles doivent constamment surveiller le feu, supporter la chaleur et la fumée qui irritent les yeux. Certes, elles y sont habituées et ne s'en plaignent pas directement. Ce sont les productrices qui utilisent les fours à sciure qui ont réalisé, disent-elles, une amélioration de leurs conditions de travail. En effet, contrairement aux productrices situées en zone périurbaine d'Abomey qui subissent de plein fouet le problème du bois de chauffe, les productrices de Saclo ont une alternative : elles disposent d'un autre combustible, la sciure, ressource gratuite provenant des déchets de la scierie d'Etat située au voisinage de leur commune, et ont adapté leur four à ce nouveau combustible. Elles partent elles-mêmes remplir leurs sacs, ou bien elles se les font livrer pour une modique somme par des personnes spécialisées dans cette activité. Certaines s'associent et se font livrer au sein de leur maison des camions de sciure. L'utilisation du four à sciure sera traitée dans la partie liée aux innovations en fin de chapitre.

²⁴ Village appartenant à la circonscription urbaine d'Abomey.

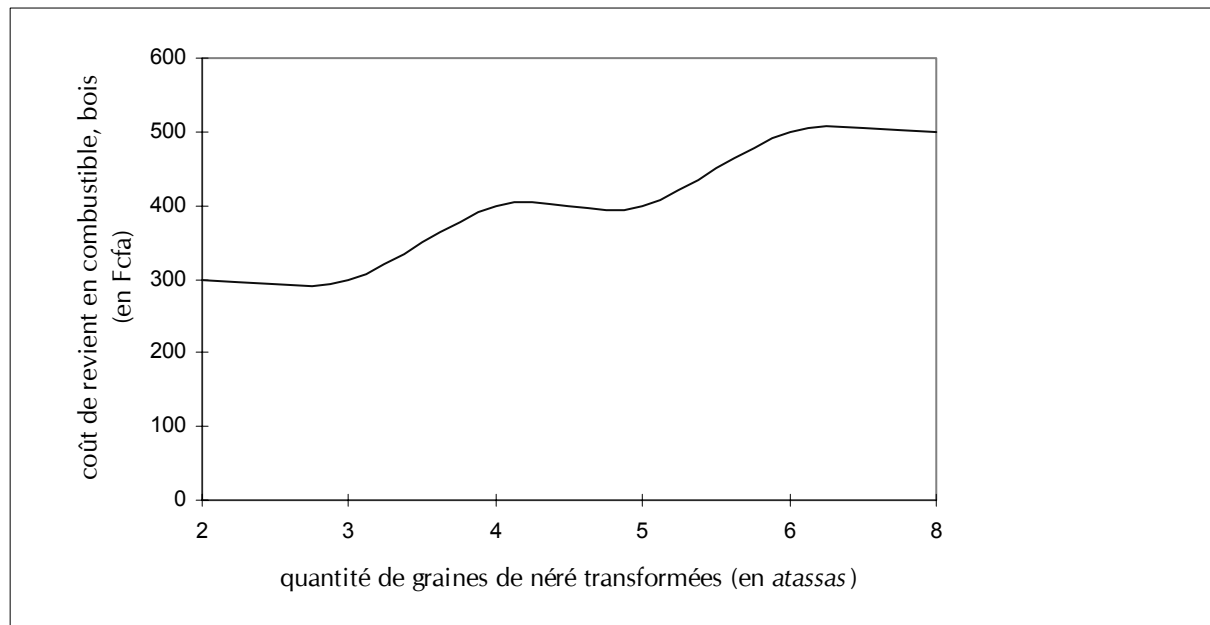


Figure 6 : Coût de revient du bois suivant la quantité de graines transformées.

L'eau : un problème en saison sèche

Les femmes remplissent des bassines d'eau d'une contenance de 30 à 35 litres, qu'elles portent sur la tête depuis la citerne ou le puits vers leur lieu de transformation. C'est une opération qui prend du temps et qui est fatigante, puisqu'elle exige de nombreux allers-retours pour avoir la quantité désirée. Les petites filles sont souvent réquisitionnées pour cette opération. Pour transformer 8 atassas de graines de néré (soit une trentaine de kilos), elles utilisent 8 à 10 bassines, soit environ 300 litres répartis entre les différentes opérations.

Trouver de l'eau ne pose pas particulièrement de problème en saison des pluies, les villages étant tous équipés de citernes. Si les productrices n'en possèdent pas une personnellement, elles prennent ou achètent l'eau dans leur voisinage. Mais en saison sèche, une fois les citernes vides, il est parfois difficile de trouver de l'eau à proximité du lieu de transformation, et la ressource coûte plus cher étant donné qu'elle provient de forages profonds équipés de motopompe. Les transformatrices doivent alors faire de multiples allers-retours, activité qui peut leur prendre des heures si elles n'ont pas de filles qui peuvent le faire ; elles paient alors une ou un transporteur. Ce sont surtout les productrices de Saclo qui souffrent de ce problème. Le prix de l'eau en saison sèche est multiplié par cinq dans cette zone du fait du sous-équipement en motopompe.

Tableau V : Coût de l'eau suivant les villages enquêtés.

	Citerne (saison des pluies)	Motopompe (saison sèche)
Saclo Atinsouno	10 Fcfa /bassine	50 Fcfa (25 /bassine + 25 transport)
Saclo Bokono	10 Fcfa /bassine	50 Fcfa (25 /bassine + 25 transport)
Patalokoli	15 Fcfa /bassine	25 Fcfa /bassine
Zounzoumè	-	20 Fcfa /bassine
Lissazoumé	10 Fcfa /bassine	25 Fcfa /bassine

Source : enquêtes 1998.

L'eau représente un poste de dépense non négligeable : entre 14 et 17 % des charges totales (l'achat de la graine de néré non inclus) selon la capacité de production de la productrice. Face à cela, les transformatrices ont des stratégies d'économie d'eau : elles réutilisent plusieurs fois la même eau lors des opérations de rinçage par exemple. Or un mauvais rinçage est facteur d'un résultat fragile : l'*afitin* commence à se gâter au bout de 2 jours car les déchets d'enveloppes restant pourrissent. Les problèmes d'eau se répercutent donc directement sur la qualité de l'*afitin*.

Chaîne opératoire de l'*afitin* fon (« 100 % néré »)

Pour décrire avec précision les volumes de matières premières mobilisés, on prend pour base de calcul et d'évaluation une grande marmite d'aluminium contenant environ 30 kg de graines (équivalent à 7 - 8 atassas de graines de néré). Les opérations sont effectuées devant la maison, à côté du ou des foyers. Le processus de fabrication de l'*afitin* ne demande pas un espace particulier, quelques mètres carrés suffisent (10 m² par exemple), sauf pour les productrices possédant un nombre élevé de foyers, qui aménagent un espace plus vaste, équipé la plus part du temps d'un toit en branches de palmiers, leur permettant de poursuivre leur activité durant les averses de pluie.

La phase de cuisson des graines de néré brutes

Opération 1 : le nettoyage

Cette opération est facultative ; elle est réalisée s'il reste de la pulpe encore accrochée à la graine. Elle dépend donc de la qualité de la graine achetée. Les productrices la réalisent pour éviter qu'à la cuisson la pulpe se gorge d'eau, gonfle et fasse déborder les graines de la marmite. Elles font tremper les graines environ 1 h dans de l'eau. Elles les placent ensuite dans un mortier et actionnent doucement le pilon en rajoutant de l'eau, pour ne pas les écraser mais seulement les frotter afin que la pulpe s'en détache. Une fois cette opération réalisée, elles versent les graines dans une passoire et les rincent en faisant pivoter la passoire latéralement dans une bassine d'eau afin de débarrasser la matière première de la pulpe.

Opération 2 : la première cuisson des graines

Cette opération consiste à cuire les graines entières afin de ramollir leur coque, puis facilement l'enlever et ne garder que les cotylédons. La cuisson ramollit les graines mais extrait également une « substance toxique », appelée *adivè* en langue fon. Cette opération prépare ainsi les graines à la fermentation, selon les productrices. Pour réaliser la première cuisson, la productrice verse dans une marmite les 8 atassas de graines (directement ou préalablement rincées) auxquelles elle rajoute environ 2 bassines d'eau (environ 50 - 60 litres). Elle rajoute ensuite quelques poignées de cendres²⁵. Le tout est placé sur le four à bois ou à sciure. Les productrices mettent souvent les graines à cuire le soir. Après une première phase de cuisson à feu vif d'environ 4 à 6 heures (pour laquelle la transformatrice charge lourdement son four en combustible), les graines mijotent à feu doux le restant de la nuit jusqu'au petit matin (on y rajoute préalablement de l'eau). Cette longue cuisson permet d'avoir une quantité maximale de graines bien cuites, donc prêtes à être décortiquées. Cette opération ne demande pas un fort investissement en travail ; la productrice doit juste veiller à ce que son feu reste vif et constant pendant les 5 premières heures de cuisson. Elle rajoute régulièrement du bois si elle utilise ce combustible. La graine est considérée comme cuite lorsque d'une part l'enveloppe s'enlève facilement en pressant la graine entre les doigts,

²⁵ Les raisons de l'incorporation de cendres sont abordées un peu plus loin dans le texte.

d'autre part quand sa couleur tend vers le jaune ; si les graines sont trop cuites, leur couleur fonce et tend vers le noir²⁶, l'*afitin* qui en résultera n'aura donc pas un aspect attrayant pour le consommateur.

Les productrices ont des opinions divergentes quant au rôle de la cendre dans l'opération de première cuisson. Trois rôles différents évoqués dans le tableau VI ont été définis au cours des enquêtes : elle accélère la cuisson, facilite le décortilage, mais les avis divergent concernant son rôle dans la fermentation.

Tableau VI : Les rôles de la cendre dans la première cuisson.

Villages et maisons des productrices	« La cendre empêche les graines de glisser au décortilage »	« La cendre accélère la cuisson des graines »	« La cendre facilite la fermentation de la graine »
Saclo Atinsounon	oui	non	« non, cela n'a rien à voir avec la fermentation. »
Saclo Sénohué	oui	non	non
Patalokoli	oui	non	non
Patalokoli	oui	non	oui
Zounzomé	non	« oui, ça aide à une rapide cuisson et ça rend stable la cuisson »	« oui, ça permet de faire sortir adivè pour accélérer la fermentation. »
Sota Azongon	non	oui	non
Lissazoumé	oui	oui	non
Lissazoumé	oui	« oui, et si je mets trop de cendre cela déborde au cours de la cuisson »	« non, la cendre n'accélère pas la fermentation, cela n'a rien à voir. »

Source : enquêtes 1998.

Quant au sous-produit que représente l'eau de première cuisson, « *godo* » (qui signifie lourd, dense en fon), elle est :

- jetée dans les champs de maïs à proximité de la maison. En effet, les femmes disent que cette eau à l'aspect dense et noirâtre a un effet supérieur aux engrais sur les plants de maïs. Certaines agricultrices réservent d'ailleurs auprès des productrices cette eau « *enrichie* », en échange d'un autre produit.
- ou alors elle est mélangée à de l'eau argileuse dans l'opération de tri après la cuisson des graines.

L'élaboration du produit fermenté, phase mobilisatrice d'une importante force de travail

Opération 1 : le décortilage

Le décortilage a pour fonction de séparer le tégument des cotylédons de la graine. La productrice égoutte les graines cuites, encore tièdes (cela facilite le décortilage). Elle les étale ensuite sur un sol balayé et assez dur pour qu'elles ne s'enfoncent pas. Pour faciliter le décortilage, elle saupoudre sur les graines, soit de la sciure, soit du sable, selon ce qu'elle a à disposition. A Saclo les productrices utilisent généralement la sciure ; c'est un progrès disent-elles, car cela évite de retrouver dans l'*afitin* des grains de sable incrustés dans les cotylédons au cours du décortilage. La personne désignée pour effectuer cette opération foule les graines, pieds nus ou chaussée de sandales en plastique, rendant plus efficace le piétinement. Elle utilise aussi un long bâton lui

²⁶ La coque de la graine de néré est de couleur sombre ; elle colore les cotylédons pendant la cuisson.

permettant de prendre appui pour un meilleur foulage. Le décortiquage est l'une des deux opérations, avec le broyage, les plus pénibles dans le processus de fabrication de l'*afitin*. Il demande une bonne endurance : nous pouvons comparer l'opération de décortiquage d'une marmite de 8 atassas de graines à « une marche à pieds rapide et déhanchée d'environ 2 heures sous un soleil brûlant ». Cette opération peut-être effectuée par la productrice elle-même ; mais souvent, trop fatiguée, elle a recours à de la main-d'œuvre, surtout quand la quantité à décortiquer est importante. Ce sont fréquemment de jeunes garçons qui sont mobilisés pour la réalisation de cette tâche, mais aussi tout autre membre de la famille disposé à le faire (frère, sœur, filles, nièces...) gratuitement, ou moyennant finance, ou encore contre paiement en nature (repas, achat de vêtements, etc.). C'est seulement au cours de cette opération qu'intervient une main-d'œuvre masculine dans tout le procès de production. Le paiement s'effectue à l'*atassa* décortiquée : 25 Fcfa /*atassa* généralement, voire 50 Fcfa dans certains villages ; une marmite de graines à faire décortiquer (30 kg) revient donc entre 175 et 200 Fcfa.

Les productrices se plaignent du décortiquage et l'existence d'un décortiqueur²⁷ les intéresse particulièrement car elles n'ont pas trouvé d'alternative à cette opération physiquement fatigante.

Opération 2 : le premier rinçage des graines préalablement foulées

L'objectif de cette opération est de débarrasser les cotylédons de leur enveloppe déjà ramollie et en partie enlevée. Il est important de bien effectuer cette opération pour la bonne réalisation de la suivante : si le rinçage est mal effectué, les graines, mal débarrassées de leur tégument, plongées dans une solution boueuse, ne remonteront pas à la surface lors de l'opération de tri. Les graines qui viennent d'être décortiquées sont donc placées par petites quantités dans une passoire en aluminium²⁸, que la femme trempe successivement dans 2 ou 3 bassines d'eau (50 à 80 litres). La productrice remue latéralement la passoire dans la bassine afin de décoller les téguments des cotylédons pour les faire remonter en surface. Elle malaxe aussi les graines à la main pour aider à la réalisation de cette séparation. Cette opération prend entre 1h et 1h30 ; elle est effectuée par la productrice elle-même, avec ou sans l'aide d'une ou des petites filles de sa famille. Elle peut aussi déléguer cette tâche à une femme rémunérée pour effectuer d'autres opérations (on ne paie pas quelqu'un pour la réalisation du seul premier rinçage). L'eau issue du premier rinçage, enrichie par les téguments des graines de néré, est aussi utilisée comme engrais dans les champs de maïs environnant.

Opération 3 : le tri

C'est une opération qui se divise en deux actions simultanées :

➤ Le premier tri : cette opération est capitale ; elle consiste à trier les cotylédons cuits, les graines non-cuites (*azéklékui*²⁹), et les graines encore mal décortiquées. Ce tri s'effectue par trempage des graines dans l'eau mêlée de terre de barre (argile des sols ferrallitiques), opération indispensable selon les productrices : « *si tu n'as pas de la terre de barre, tu ne peux pas faire afitin* ». Pour réaliser le tri, la productrice mélange l'eau (l'équivalent d'une bassine, soit une trentaine de litres) avec quelques poignées de terre de barre qu'elle va chercher près de son lieu d'activité, mais pas à n'importe quel endroit. Il faut que l'argile qu'elle utilise soit propre : elle est le plus souvent issue du creusement d'une citerne ; c'est donc de la terre de profondeur. La productrice veille ensuite à ce qu'elle soit bien délayée dans l'eau, afin d'obtenir une solution argileuse homogène et dense.

²⁷ La mise au point d'un décortiqueur à graines de néré a été réalisée au Sénégal par une équipe de chercheurs sénégalais en collaboration avec le Cirad dans les années 90 ; cette innovation technologique n'a pas encore été véritablement testée en milieu réel et n'a donc pas connu de diffusion. Elle est actuellement testée au Burkina Faso.

²⁸ Les passoires utilisées par les productrices sont des récipients qu'elles font trouser par les forgerons.

²⁹ Les graines qui ne sont pas cuites après avoir pourtant subi l'opération de première cuisson sont nommées par les productrices *azéklékui*, signifiant en fon « sorcière ». Ce sont des « dures à cuire, comme les sorcières » pour reprendre l'expression d'une productrice d'*afitin*.



Photo 1. Arbre à néré.

N. Rateau



Photo 2. Fleurs de néré.

N. Rateau



Photo 3. Gousses de néré.

N. Rateau



Photo 4. Graines de néré.

N. Rateau



Photo 5. Décortiquage du néré.

M.-L. Gutierrez



M.L. Gutierrez

Photo 6. Triage des graines.



M.L. Gutierrez

Photo 7. Terre de barre (argile) servant au tri des graines.



M.L. Gutierrez

Photo 8. Deuxième rinçage des graines après leur triage.



M.L. Gutierrez

Photo 9. Refroidissement après deuxième cuisson des graines.

Elle incorpore ensuite à cette solution les cotylédons du premier rinçage par quantités successives. Elle brasse le tout pendant quelques minutes. Les cotylédons cuits dont la densité est plus faible que la solution boueuse remontent à la surface, alors que les graines non-cuites plus denses se déposent au fond de la cocotte. Quant aux téguments des graines mal décortiquées, ils sont eux aussi piégés dans la boue qui s'accumule au fond de la cocotte. La productrice, à l'aide de sa passoire, récupère alors les cotylédons à la surface et les dépose dans une bassine. Les graines non cuites, piégées dans la boue, seront récupérées et soumises une fois de plus à une cuisson, lors d'un nouveau cycle de production ou bien séparément (leur temps de cuisson étant plus rapide) avant d'être réintégrées dans le cycle de production d'*afitin*.

➤ Le deuxième tri : parallèlement, une autre personne trie les cotylédons, déjà passés à la terre de barre pour les débarrasser des impuretés, notamment les restes d'enveloppe. C'est un travail minutieux, long et fastidieux, qui conditionne la qualité du produit final. En effet, si ce tri est mal fait et qu'il reste beaucoup d'impuretés, les graines pourriront lors de la phase de fermentation. L'*afitin* aura alors une odeur forte et désagréable, qui s'accroîtra rapidement au fil des jours. Ce tri est d'autant mieux réalisé que la quantité de graines transformées est petite. Le travail sur un tas de graines de 8 kilos (2 *atassas*) est donc plus efficace (du fait de la courte durée de l'opération) que sur un tas de 30 kilos. De ces observations, nous avons conclu qu'une petite productrice aura un *afitin* davantage soigné qu'une grossiste qui abrège le travail de tri des impuretés, d'une part du fait de la baisse d'attention de l'opératrice au cours d'une opération qui s'éternise, d'autre part car il faut se dépêcher de mettre les graines à fermenter en fin de journée, si on veut qu'elles soient prêtes le surlendemain. Au total, cette opération prend environ 3 h à deux personnes : l'une qui « passe » les graines à la terre de barre et l'autre qui trie les impuretés des cotylédons sortis de la terre de barre. Les enfants participent largement à cette opération.

Certaines productrices rajoutent à la solution argileuse l'eau de première cuisson, visqueuse et dense. Elle a pour effet de rendre la solution encore plus dense et facilite l'opération de tri. Mais certaines productrices lui prêtent d'autres rôles : « *Si tu fais l'afitin dans la précipitation, tu y rajoutes l'eau de première cuisson, cela fait ressortir le goût ; cela accélère la fermentation* ». Son rôle en tant qu'accélérateur de la fermentation a été mentionné plusieurs fois au cours de nos enquêtes.

Beaucoup de productrices signalent par ailleurs l'importance de la terre de barre dans le processus de production de l'*afitin*, notamment pour la fermentation, sans pouvoir réellement la justifier :

- « *La terre de barre sert à séparer les déchets et graines non-cuites des graines cuites, mais ça sert aussi à la fermentation, c'est indispensable* » ;
- « *Si tu ne fais pas passer par la terre de barre, ça ne fermente pas, même si on a de bonnes graines ; ce n'est pas seulement pour le tri* » ;
- « *La terre de barre a aussi un autre effet : elle amoindrit l'effet d'adivè³⁰, elle est donc essentielle dans la réussite de la fermentation* » ;
- « *Cela accélère la fermentation* ».

Opération 4 : le deuxième rinçage

Cette opération consiste à rincer les cotylédons triés afin d'enlever la terre de barre et les impuretés restantes, pour obtenir un produit propre. Elle s'effectue de la même manière qu'au premier rinçage : la productrice plonge successivement les cotylédons placés dans une passoire, dans 3 ou 4 bassines d'eau (une centaine de litres). Cette opération réalisée par la productrice ou une femme embauchée dure environ 1 heure.

³⁰ *Adivè*, est le nom fon signifiant « substance toxique », donné par les productrices à la substance jaunâtre contenue dans la graine. Pour réussir la fermentation, il faut faire sortir *adivè*, d'après elles, c'est pourquoi elles font cuire deux fois les graines. La terre de barre aurait ici le rôle d'une « cuisson » : en annulant, ou en amoindrissant l'action d'*adivè* dans la graine, cela faciliterait la fermentation.

Opération facultative 5 : le trempage

Cette opération consiste à laisser tremper les cotylédons dans de l'eau pendant plusieurs heures afin que la substance *adivè* contenue dans la graine se dissolve. D'après la seule productrice rencontrée au cours de nos enquêtes qui réalise cette opération : « *si cette substance ne sort pas bien, l'afitin aura une mauvaise odeur* ». Toutefois, ce n'était pas une productrice régulière d'*afitin*, elle n'en produisait qu'une fois par mois dans le cadre du groupement féminin de sa maison. Cette opération n'est pratiquement plus réalisée par les productrices d'*afitin* de la zone d'Abomey-Bohicon. Toutes connaissent son existence mais ne l'exécutent plus ou laissent tremper les graines une demi-heure à peine avant de les mettre à cuire à nouveau ; selon elles : « *si la deuxième cuisson [opération ultérieure] est bien faite, adivè sort et l'afitin est bonne* ». En intensifiant leur atelier de production, les productrices ont éliminé cette opération et avec elle une contrainte de temps qui les ralentissait dans leur rythme de production.

Opération 6 : la deuxième cuisson des graines

C'est une étape capitale dans le processus de production, marquée par deux objectifs : faire sortir la substance toxique, *adivè*, contenue dans les cotylédons pour permettre à la fermentation de se faire, puis garantir le succès de la fermentation. En effet, sans cette deuxième cuisson, les productrices affirment que la fermentation des graines est impossible : « *Il faut une bonne cuisson pour faire sortir adivè, c'est pour cela que l'on fait une deuxième cuisson ; si la deuxième cuisson est insuffisante, la fermentation est impossible et ça commence par sentir mauvais* »³¹. Pour cela, on place les cotylédons dans la marmite, remplie d'eau jusqu'à 1 cm au-dessus du niveau des cotylédons (une quarantaine de litres environ). On place le tout sur un feu vif et soutenu en couvrant la cocotte. Quand l'eau est en ébullition, on découvre la cocotte et laisse bouillir quelques minutes. La cuisson dure environ 1 heure.

La productrice estime que la deuxième cuisson est réalisée si :

- l'eau de la cuisson devient jaune : cela signifie qu'*adivè* est sorti ;
- quand elle goûte les cotylédons, s'ils sont encore amers, cela signifie que la cuisson est insuffisante, « *adivè n'est pas encore bien sorti* » ;
- quand elle tord un cotylédon : s'il est cuit, de l'eau perle à sa surface.

L'eau de deuxième cuisson, jaunâtre, est donc chargée de cette substance toxique *adivè*. Selon les productrices, c'est elle qui dégage l'odeur caractéristique des zones de production d'*afitin*³². Cette substance est réputée réguler la tension artérielle ; certaines personnes passent dans les villages acheter cette eau de deuxième cuisson à un prix non négligeable : 500 Fcfa /litre. Les femmes la nomment *Jelelesi* en fon, cela signifie « *une eau active* », « *car elle est légère, fluide comme de l'eau pure* ». Elle s'oppose ainsi totalement à l'eau de la première cuisson, *godo*, dense et lourde.

Opération 7 : la préparation des paniers de fermentation

Pendant que s'effectue la deuxième cuisson, la productrice prépare 3 à 4 paniers dans lesquels elle va répartir les graines pour les mettre à fermenter. Ce sont de larges paniers aplatis tapissés d'une toile de sac de riz (en fibres plastiques), préalablement lavée au savon et bien séchée. Certaines (rares) productrices utilisent des feuilles de teck (apparemment moins appréciées, mais c'est une survivance de ce qui se faisait avant que n'apparaissent les sacs en fibres plastiques). L'avantage des fibres plastiques (et des sacs de jute), c'est qu'elles sont maillées, et, selon les productrices, cela permet à l'eau qui se condense en cours de fermentation de mieux s'évacuer ; or, si l'eau ne peut s'évacuer, l'*afitin* se gâtera. Cela favorise aussi une circulation de l'air facilitant la fermentation en aérobie.

³¹ La cuisson imbibé d'eau les graines et a donc pour effet d'accélérer la fermentation.

³² Qui dérange d'ailleurs les citadins en zone urbaine.

Opération 8 : le refroidissement des cotylédons après cuisson

Une fois la deuxième cuisson réalisée, la productrice égoutte les cotylédons à l'aide d'une passoire, et les répartit dans les paniers en couches fines (« *si l'on met trop de graines dans un même panier, seuls les cotylédons placés à la surface fermenteront, et ceux d'en dessous s'acidifieront en contaminant les autres* »). Elle les étale et les brasse bien pour :

- d'une part laisser la vapeur se dégager ; elle les essuie ensuite à l'aide d'un bout de tissu pour bien les sécher. Toutes les productrices rencontrées énoncent « une règle clé » à respecter pour faire du bon *afitin* : « *Les graines ne doivent plus être en contact avec l'eau après avoir effectué la deuxième cuisson, il faut bien enlever la vapeur d'eau avant de les mettre à fermenter, sinon elles se gâteront et l'afitin sentira mauvais* » ;
- d'autre part laisser « *sortir la forte chaleur* » de la deuxième cuisson : on laisse donc tiédir les graines, mais on les met à fermenter avant qu'elles ne soient froides sinon la fermentation aura du mal à se déclencher.

Opération 9 : la mise en fermentation

La femme rabat ensuite les toiles sur les cotylédons et superpose les paniers les uns au-dessus des autres en les surélevant à l'aide de petites boîtes. Elle entoure ensuite cet amas de paniers de toiles de sacs de riz propres, puis de toiles de jute. L'ensemble sera ainsi emmailloté dans plus de cinq épaisseurs. Le tout sera mis à l'abri dans un coin à l'intérieur de la case.

Opération 10 : Le contrôle de la fermentation

La fermentation est l'étape stratégique dans la production d'*afitin*. Si la fermentation échoue, le cycle de production s'arrête, l'*afitin* est mauvais. C'est au cours de ce processus que les graines prennent leur goût spécifique. La durée du cycle de production (3 jours) est en fait conditionnée par cette étape longue et essentielle. Si le temps de fermentation n'est pas respecté, les productrices parleront d'un *afitin* préparé dans la « précipitation », d'un « mauvais » *afitin*.

Mais la fermentation est aussi la seule étape que les productrices ne peuvent pas contrôler intégralement. D'autres facteurs que le savoir-faire y interviennent en effet : le milieu ambiant (température, humidité), les germes. Elle créent cependant les conditions les plus favorables au processus sachant qu'il ne réussit pas forcément malgré un savoir-faire confirmé de plusieurs années. Les propos d'une productrice illustrent bien le risque inhérent à ce processus qui échappe au contrôle humain : « *On ne dit jamais : je sais faire afitin, car il arrive des moments où l'on rate la fermentation, et c'est signe de malheur* ». C'est ainsi que se sont développés des superstitions et des interdits sociaux autour de cette étape, qui permettent de justifier ou de tenter de juguler autrement l'échec possible.

La durée de la fermentation dépend de la saison :

- en saison des pluies (d'avril à octobre) et surtout en août, la température ambiante est plus fraîche (25 °C), la fermentation démarre donc avec quelques difficultés et dure plus longtemps : 12 à 14 h³³. Les productrices couvrent alors les graines avec davantage d'épaisseurs de toiles de jute. En période d'Harmattan³⁴ les mêmes difficultés se posent, le vent desséchant et rafraîchissant l'atmosphère ;
- en saison sèche, surtout entre janvier et mars, la température extérieure étant plus élevée (35 à 40 °C), la fermentation démarre plus rapidement et se fait dans un laps de temps plus court. La femme couvre les graines avec moins d'épaisseurs de toile de jute.

³³ Selon nos observations de terrain.

³⁴ Vent sec du désert.

La productrice surveille la fermentation en touchant régulièrement les tissus : si elle sent une chaleur intense s'en dégager c'est que le processus est sur la bonne voie ; elle évite cependant d'ouvrir car une fissure ou une ouverture peut le ralentir ou l'arrêter³⁵. Au bout d'une douzaine d'heures, elle ouvre et si elle observe une pellicule blanchâtre en surface, c'est que la fermentation a bien eu lieu. Elle va alors découvrir le tout et laisser le produit s'aérer. Les cotylédons ont changé d'aspect : un produit visqueux s'est développé qui lie les cotylédons entre eux ; ces derniers se sont ramollis, ils ont bruni. Enfin, une forte odeur d'ammoniac se dégage des paniers.

Il n'est pas bon que les graines fermentent trop : elles deviennent trop molles et se transforment en purée alors que la spécificité de l'*afitin* fon réside justement dans le fait de retrouver dans la pâte des cotylédons encore entiers. Par ailleurs, si la quantité produite est entièrement réduite en pâte, la productrice façonnera moins de boules, ce qui constitue un manque à gagner sur la vente.

Des études ont été menées sur la fermentation des graines de néré, notamment sur le processus de fermentation du *iru* ou du *dawadawa*, appellations données au condiment de néré au Nigeria. La plupart des processus de transformation de la graine de néré connus ont une étape de fermentation beaucoup plus longue comparée à l'*afitin*, souvent comprise entre 24 et 72 h au lieu de 10 à 14 h³⁶. Ce sont toutefois les mêmes micro-organismes qui interviennent au cours du processus, il est donc possible de définir le type de fermentation de l'*afitin*.

Au cours de la fermentation, différents types de bactéries se développent. Les *Bacillus* y sont nettement prédominants. Afin de mieux rendre compte du type de fermentation, l'analyse de la fermentation du *iru* au Nigeria réalisée par H. Steinkraus (1986) est retranscrite ici ; en précisant toutefois que la durée de fermentation est comprise entre 48 à 72 h :

« En début de fermentation la température augmente graduellement à partir de 25°C. Après 24 h, elle augmente brusquement et atteint un pic de 42°C après 36 h. Le pH lui aussi augmente graduellement pendant les 30 premières heures, puis il augmente brusquement par la suite jusqu'à atteindre les 8,1 (Odunfa, 1968).

La population de bactéries augmente avec la longueur de la fermentation. La majorité des bactéries sont aérobies. Les genres de bactéries isolées sont des Bacillus et des Staphylococcus. Le genre prédominant est Bacillus (Odunfa, 1981).

Les deux espèces, Bacillus et Staphylococcus, proviennent probablement de l'air ou des plateaux sur lesquels les cotylédons cuits sont étendus pendant la fermentation.

La fermentation d'iru est un processus exothermique. La brusque augmentation de la température coïncide avec l'augmentation de la population de bactéries. L'augmentation du pH est due à l'abondante production d'ammoniac, surtout au stade avancé de la fermentation.

La fermentation d'iru est très proche de celle du natto (condiment japonais). Dans la fermentation du natto, les organismes qui interviennent sont seulement des Bacillus subtilis, la fermentation dure 18 à 20 heures à 40 - 43°C (Fukushima, 1979). De l'ammoniac est également produit durant la fermentation. » (traduit de Steinkraus K.H., 1986).

DES OPERATIONS DE RATTRAPAGE

De vieilles « recettes » existent pour tenter de relancer une fermentation difficile :

- placer les paniers de graines emmaillottés au soleil ;
- déposer les paniers sur une marmite remplie d'eau que l'on fait chauffer.

³⁵ Toutefois, si la productrice sent trop de chaleur, elle enlèvera quelques épaisseurs de tissus.

³⁶ La différence de durée de fermentation rend indispensable l'analyse biochimique de l'*afitin*, afin de le comparer aux autres condiments de néré .

Dans ces deux cas la chaleur a un rôle de déclencheur de la fermentation³⁷. Une autre solution s'impose si les précédentes n'ont pas fonctionné :

– la productrice effectue une troisième cuisson. Elle rince à nouveau les graines de la même manière que précédemment : dans deux grandes bassines d'eau à l'aide d'une passoire. Puis elle refait cuire les graines de la même façon qu'elle a procédé au cours de la deuxième cuisson. Le but est ici de faire sortir encore la substance toxique *adivè* qui empêche la fermentation d'avoir lieu selon les transformatrices. Puis elle remet le tout à fermenter.

Il existe aussi des astuces pour rehausser le goût d'un *afitin* mal fermenté : l'ajout de *glutamate*³⁸ en est une. Mais selon les productrices, les consommateurs ne sont pas toujours dupes ; ils sont alors très mécontents car ce produit est réputé cancérigène.

LA FERMENTATION : UN PROCESSUS STRATEGIQUE, LIEU DE SUPERSTITIONS ET D'INTERDITS SOCIAUX

➤ Les manifestations « *d'une fermentation blanche* » sont signes de malheur : les cotylédons « *gonflent* », s'amalgament en amas blancs et filandreux³⁹. La productrice n'a plus qu'à jeter les graines, elles ne sont pas récupérables. C'est un présage de malheur, de décès qui touchera des personnes proches de la productrice dans les jours qui suivent. Cela ne se produit que très rarement, mais quasiment toutes les productrices ont vécu cette « *fermentation blanche* » une fois dans leur vie.

TEMOIGNAGES

– « *Si la fermentation rate, il y aura un décès ; ce sera un parent proche pour lequel il faudra dépenser beaucoup d'argent et qui causera de la peine [un endettement dû aux dépenses occasionnées par les cérémonies d'enterrement]* ».

– « *Ca devient blanc, ça se gonfle et ça a un goût amer : rien à faire, on jette seulement ; quand ça m'est arrivé j'ai dû jeter 10 atassas de graines. Quinze jours après j'ai eu un décès et je suis partie m'endetter pour les cérémonies* ».

– « *Cela m'est arrivé une fois et mon oncle est mort* ».

– « *Une fois, mon afitin est devenu blanc comme du coton, j'ai essayé de récupérer les graines mais il m'a fallu tout jeter ; deux jours après il y a eu un décès dans ma famille . Une autre fois, je suis allée au marché et mon afitin a commencé à sentir terriblement ; c'était un signe. Cela a continué jusqu'au jour où la fermentation a raté, elle est devenue blanche. Je me suis endettée et dans le mois j'ai perdu un petit fils et mon beau père* ».

On constate qu'à l'échec de la fermentation est toujours associé l'image d'une dette, elle-même rattachée à un malheur.

➤ La fermentation est une étape soumise à des contraintes sociales. En effet, pour que les cotylédons acquièrent le goût caractéristique de l'*afitin*, la productrice tente de mettre en place les

³⁷ Autrefois, les productrices déposaient certaines feuilles au milieu des cotylédons, pour permettre une fermentation plus rapide. Nous avons observé cela chez une dame, mais qui ne produisait de l'*afitin* qu'occasionnellement dans le cadre d'un groupement féminin villageois. Les feuilles utilisées sont nommées en fon : *dessessiguè* ou *adasunnunvima*. Aucune des productrices d'*afitin* n'utilise encore « les feuilles » ; selon elles, c'est une ancienne méthode qui n'est plus pratiquée aujourd'hui.

³⁸ Cristaux de glutamate de sodium introduit sur les marchés africains par les chinois ; ce produit est utilisé pour rehausser le goût des aliments.

³⁹ Cela évoque la moisissure, mais nous n'avons pas eu l'occasion d'observer un cas de « *fermentation blanche* ».

conditions optimales pour maîtriser cette étape ; mais elle n'est jamais totalement maître de sa réussite. L'échec de cette étape peut alors lui être imputé, non par manque de maîtrise technique mais pour « infraction d'ordre social ». Ainsi, elle sera par exemple accusée par les consommateurs et son entourage d'avoir enfreint la règle sociale qui lui impose de « *ne pas s'approcher de son mari durant le temps de fermentation de ses graines* ». Cet interdit sur les rapports sexuels pendant un processus de fermentation alimentaire existe dans bien des sociétés. Il existe toute une littérature ethnographique sur les notions de pourriture, fermentation, en lien avec la société et son organisation.

Il y a donc deux types de contrôle de la production d'*afitin* :

- un contrôle qui mobilise le savoir-faire technique de la productrice et qui permet dans certain cas de rattraper le processus mal démarré, de l'accélérer, de le provoquer ;
- un contrôle social de la productrice qui passe par une interprétation et une « régulation » de sa sexualité.

Ainsi, pour être une bonne productrice d'*afitin*, il ne suffit pas seulement de maîtriser le processus technique, il faut aussi « maîtriser sa vie de femme et d'épouse », autrement dit connaître et respecter la règle sociale. Mais celle-ci semble aussi interprétée dans un univers plus large d'explications symboliques. En effet, l'abstinence sexuelle est considérée ici comme une marque de respect vis à vis de(s) dieu(x), puisque le contrôle de la fermentation repose en dernière instance sur leur bon vouloir. Par ailleurs, tout se passe comme si la productrice était en relation directe avec son *afitin* ; elle la « couve ». Le sperme du mari en la touchant pénètre alors aussi l'*afitin*, d'où la mauvaise odeur. On peut d'ailleurs faire un rapprochement entre les paniers enfermés dans un amas de toiles de jutes dans lesquels sont mises en fermentation les graines, tel un cocon, et la matrice de la productrice. A partir de ces constats, nous pouvons faire quelques rapprochements avec ce qu'ont décrit ailleurs les deux anthropologues Y. Verdier et F. Héritier. Ainsin, on retient que dans différentes sociétés, il existe une connexion entre le corps de la femme et la matière qu'elle transforme : « *Il en ressort que c'est bien le corps féminin dans sa singularité qui fournit les termes de ce dialogue et que les événements de la vie biologique ne sont pas isolés ni séparés des autres réalités* » (Verdier, 1979). L'interdit concernant l'*afitin* exprime le lien pensé entre l'état physiologique de la productrice et son produit. Cette relation se matérialise dans le visible, le palpable et l'odeur.

Cet interdit conditionnait autrefois la production d'*afitin*. Selon les témoignages des productrices, cette activité était de ce fait considérée comme une activité de femme ménopausée, dont l'activité sexuelle était réduite, si ce n'est terminée. Les consommateurs préféraient l'acheter à des femmes plus âgées. Ceci est d'ailleurs encore clairement exprimé par ces derniers aujourd'hui, même s'ils l'achètent à des jeunes femmes. De nos jours, les productrices connaissent toutes bien sûr l'existence de cet interdit ; beaucoup disent le respecter mais leur croyance semble très atténuée. D'autres, moins craintives, n'ont pas peur de dire à haute voix que cela n'est qu'une croyance sans fondement. De fait, les productrices, jeunes pour la plupart, en âge de procréer, font de moins en moins cas de cet interdit qui peut gêner leur vie d'épouse et surtout freiner leur activité économique. Voici quelques témoignages exprimant leur position vis à vis de cet interdit :

TEMOIGNAGES

- une productrice de Zounzommè, d'une trentaine d'années : « Si tu mets l'*afitin* à fermenter, tu ne peux pas approcher de ton mari, c'est pour cela qu'on ne peut pas faire *afitin* tous les jours (elle-même dit respecter cette règle) et c'est celles qui n'ont pas souvent leur mari qui produisent régulièrement. Ce sont les vieilles productrices et les consommateurs qui parlent souvent de ce problème : ils disent que les jeunes productrices ne respectent pas souvent cette règle et d'ailleurs que leur *afitin* n'est pas souvent bonne ». Mais elle rajoute après ce commentaire : « Si c'est bien fait, cela ne sent pas et cela sent quand le rinçage est mal fait » ;
- une productrice de Saclo-Bokono, entre 25 et 30 ans : « Cet interdit est levé depuis longtemps ; les jeunes ont bafoué tous ces tabous, avant elles les respectaient » ;
- une productrice de Saclo-Ekpelou Baba, entre 20 et 25 ans : « Cet interdit ne veut rien dire, si la deuxième cuisson est mal faite, il y aura des problèmes dans la fermentation » ;
- une productrice d'une trentaine d'années : « Ce sont les vieilles qui respectent la règle, car si cela était vrai, est-ce qu'on aurait fait des enfants ? ».

Opération 11 : l'aération des graines fermentées

Quand la productrice juge la durée de fermentation suffisante, elle découvre les paniers et les place durant quelques heures dans un coin de la case en laissant un linge dessus pour les protéger des mouches. Cette opération permet aux « gaz »⁴⁰ produits par la fermentation de se disperser. La durée « d'aération » n'est pas fixe, cela dépend des productrices : entre 6 et 10 heures d'après nos enquêtes. Mais si elles sont pressées d'aller vendre leur produit au marché, elles conditionnent l'*afitin* directement.

La phase de conditionnement des graines fermentées

Opération 1 : le salage

Le salage avant broyage des cotylédons est, selon certaines productrices, une opération récente. Cela ferait à peu près cinq ans que les femmes ajoutent du sel avant (ou juste après) le broyage. Ce sont les consommateurs qui en auraient fait la demande aux productrices pour permettre une meilleure conservation de l'*afitin*. Avant, elles n'en rajoutaient qu'au moment de la vente et si les consommateurs le demandaient. Le sel améliore la qualité du produit, puisqu'il permet une meilleure conservation de l'*afitin* et évite à l'odeur nauséabonde de se développer après fermentation. La transformatrice saupoudre les graines fermentées de gros sel. La quantité dépend des productrices : entre 500 g et 1 kg de sel pour une trentaine de kilos de graines (8 atassas).

Opération 2 : le broyage

Il s'agit d'un broyage partiel qui donne une pâte renfermant encore des cotylédons entiers ; c'est là la spécificité de l'*afitin* fon. Les consommateurs considèrent qu'une *afitin* est de qualité s'ils retrouvent dans leur sauce des morceaux de graine.

On distingue deux techniques de broyage :

➤ Le broyage sur meule : l'opération s'effectue dans l'ambiance confinée de la case, sur une meule dormante constituée d'un socle en terre dans lequel est incrusté un bloc de granit provenant de Dassa⁴¹. La productrice y dépose les graines fermentées et les écrase à l'aide d'une pierre (de

⁴⁰ De l'ammoniac se dégage au cours de la fermentation des graines de néré.

⁴¹ Ville située à une soixantaine de kilomètres au nord de Bohicon.

granit aussi) rectangulaire taillée pour permettre une meilleure prise des mains. Le principe technique est exactement le même que celui du broyage quotidien des condiments de la sauce (oignon, tomate) réduits en purée : il s'effectue par des séries de va et vient longitudinaux. La durée de l'opération dépend de la force physique de la productrice, elle est en moyenne de 2h30 à 3h pour 8 *atassas* de graines (30 kg). La productrice effectue l'opération au petit matin (vers 5 h) avant d'aller au marché. Elle fait souvent appel à des femmes spécialisées dans ce type d'opération, qu'elle rémunère à la mesure de graines écrasées : entre 25 et 50 Fcfa /*atassa*. Parfois, il est difficile de trouver cette main-d'œuvre trop recherchée à la veille ou le matin du jour du marché.

➤ Le broyage au hachoir manuel : les productrices de Lissazoumé et de Zounzomé ont trouvé une alternative en mécanisant l'opération. Depuis à peu près un an, elles ont introduit un hachoir manuel qui, à l'origine, sert à écraser les condiments et hacher la viande. Il se trouve apparemment sur les marchés de Dantokpa au Bénin, au Nigeria, au Mali, etc. Le principe d'utilisation est simple : il suffit d'introduire les cotylédons fermentés dans l'entonnoir et de mouliner en ayant préalablement réglé le degré de broyage des graines. Le broyage est presque identique à celui effectué sur meule, les cotylédons paraissent seulement davantage écrasés. Nous donnerons plus de détail concernant l'introduction de cet outil dans la partie liée aux innovations techniques en fin de chapitre.

Opération 3 : Le conditionnement pour la vente (le façonnage des boules)

Une fois broyé, l'*afitin* en pâte est déposé dans un panier profond tapissé d'une toile de sac de riz (le même que celui utilisé pour la fermentation). Le tout est recouvert pour protéger le produit des mouches. Certaines productrices partent au marché avec l'*afitin* en vrac et y confectionnent des boules de différents calibres à différents prix au fur et à mesure de la demande. D'autres confectionnent les boules avant le marché. Cela dépend de leur objectif de commercialisation. Une fois la boule d'*afitin* choisie et achetée par le consommateur, la vendeuse l'emballage dans une feuille de teck et lie le tout par un cordon de feuilles de palmier. Sachant que le prix des boules dépend de leur calibre, le bénéfice réalisé dépend donc en partie du savoir-faire de la productrice pour les confectionner. Mais le bénéfice repose aussi sur la capacité de marchandage du client et de la vendeuse. Ce sont là les deux éléments qui déterminent la marge de la productrice et requièrent de véritables savoir-faire. L'un est un savoir-faire « technique » (le calibrage des boules), l'autre est un savoir-faire commercial (capacité à discuter, à être attrayante, convaincante). C'est en partie pour cela qu'une productrice d'*afitin* est toujours aussi bien commerçante que « technicienne ».

Dans la technique de confection des boules, la productrice tente d'obtenir un produit volumineux avec un minimum de pâte, laissant croire au client qu'il y a la quantité attendue. Tout repose donc ici sur l'habileté gestuelle pour presser la pâte sans la tasser et sans qu'elle s'effrite. Il existe différents calibres de boules : les plus standards⁴² sont des boules à 25, 50, 75 Fcfa, prix pratiqués à l'époque de l'étude⁴³. Rien n'est donc fixé ni standardisé et c'est ce qui contribue, dans le système de commercialisation actuel, à la réalisation de bénéfices par les productrices.

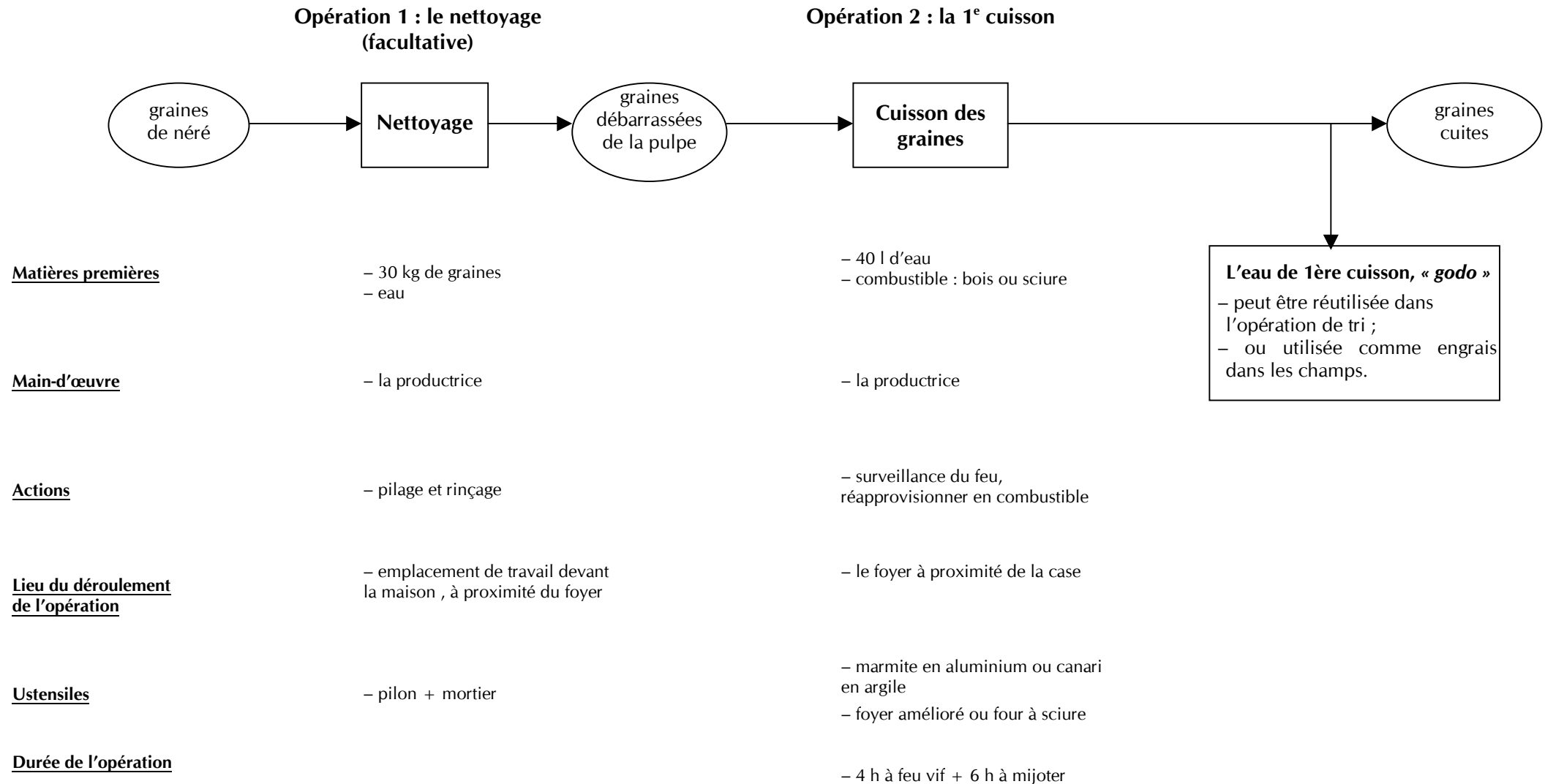
Nous avons tenté d'identifier d'autres possibilités de conditionnement de l'*afitin*. Plusieurs constats en sont sortis, notamment le souci des productrices concernant la conservation de l'*afitin* : « *un emballage en plastique n'est a priori pas possible car l'afitin, qui est un produit frais, chaufferait et se détériorerait rapidement* ». L'autre problème soulevé est celui de la négociation sur les quantités et les prix (c'est grâce au marchandage qu'elles réalisent leurs bénéfices). Or, si l'*afitin* est

⁴² Mais ce terme est encore mal choisi car il n'y a pas de véritable standard, tout dépend de l'acheteur, de son exigence, de sa capacité à marchander.

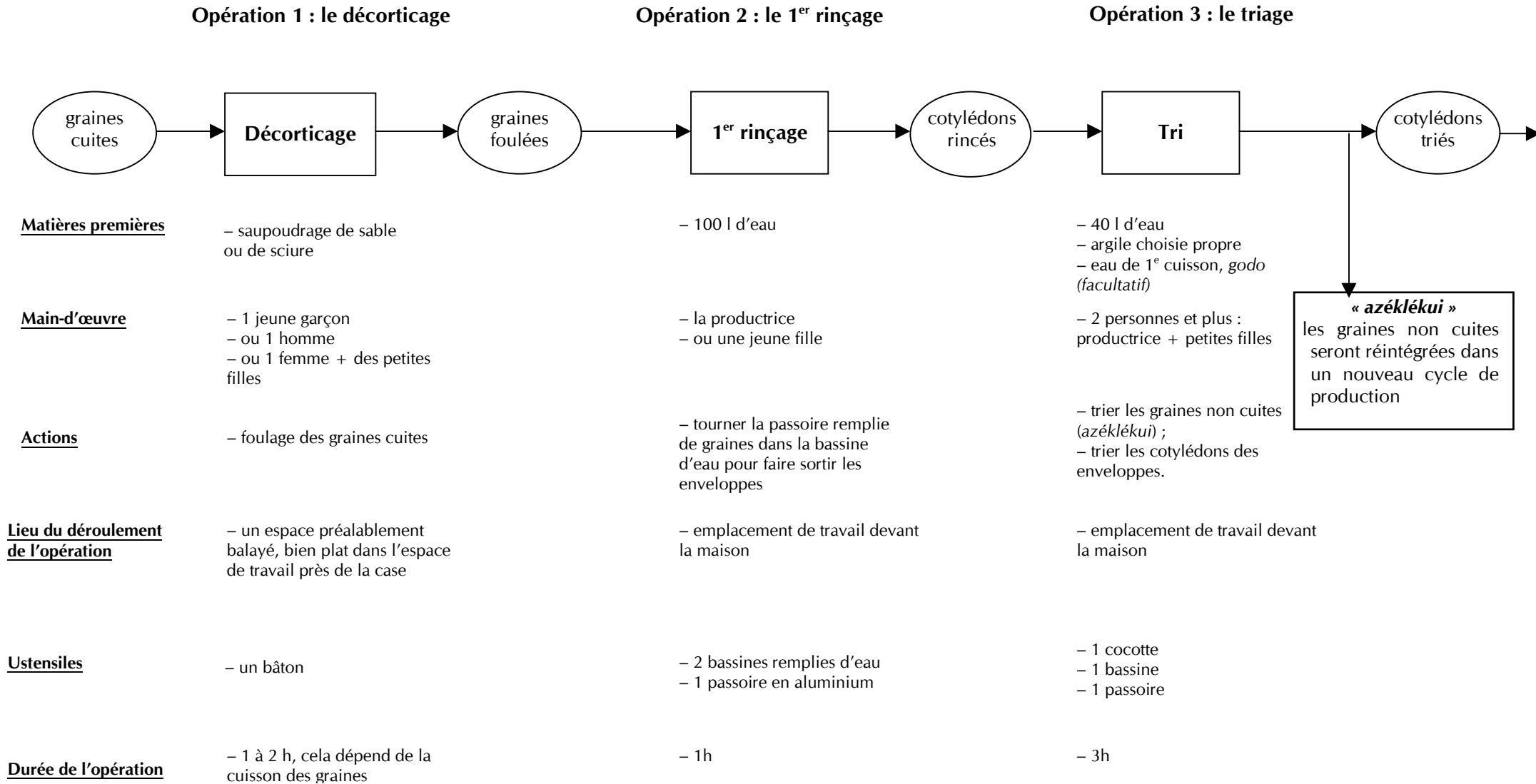
⁴³ Les quantités et les prix changent en fonction du prix de la matière première.

standardisé, elles ne pourront plus marchander : « *Ce n'est pas dans notre intérêt de standardiser notre produit, on doit fixer nous-mêmes le prix et la mesure* », (une productrice de Cana).

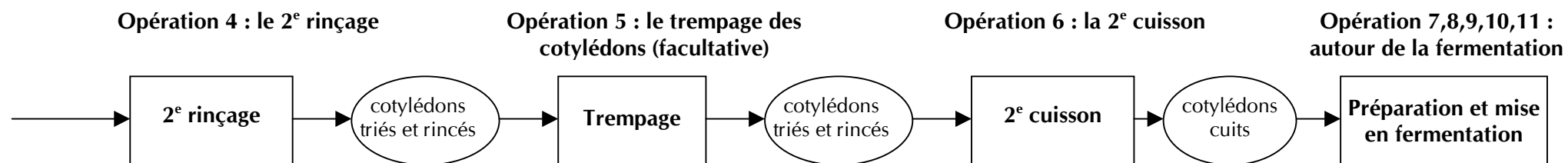
PHASE 1 : Cuisson des graines de néré brutes



PHASE 2 : Elaboration de la graine fermentée



PHASE 2 : Elaboration de la graine fermentée



(mêmes caractéristiques
que 1er rinçage)

Matières premières

- 100 l d'eau

- 40 l d'eau

- 40 l d'eau
- combustible : bois ou
sciure

-

Main-d'œuvre

- la productrice
- ou une jeune fille

- la productrice

- la productrice

- la productrice

Actions

- tourner circulairement la
passoire remplie de graines
dans la bassine d'eau pour
faire sortir les morceaux
d'enveloppes

- laisser tremper les cotylédons
pour laisser sortir la substance
toxique « adivè ».

- faire cuire les cotylédons
jusqu'à ébullition et laisser
bouillir

- préparer les paniers ;
- égoutter et refroidir les
graines ;
- mise en fermentation des
graines dans paniers avec des
toiles de jutes ;
- contrôle de la fermentation ;
- aération des graines post-
fermentation.

Lieu de l'opération

- emplacement de travail
devant la maison

- emplacement de travail
devant la maison

- le foyer

- à l'abri dans la case

Ustensiles

- 2 bassines remplies d'eau
- 1 passoire en aluminium

- bassines ou cocotte

- 1 cocotte remplie d'eau

- 1 passoire
- paniers plats
- toiles de plastique maillés
ou de jute

Durée de l'opération

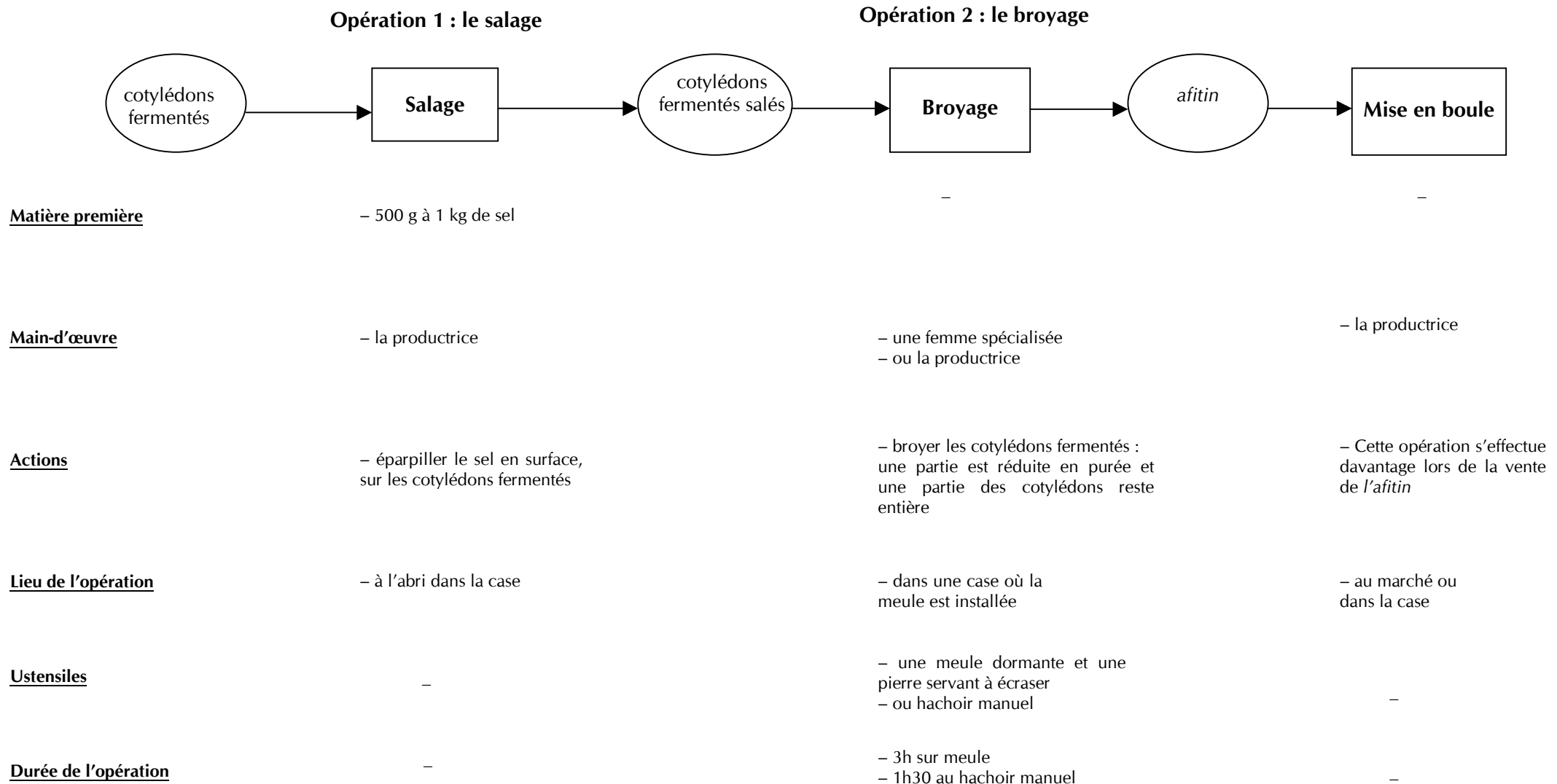
- 1 h

- environ 1 h

- environ 1 h

- 12 h

PHASE 3 : Conditionnement de la graine fermentée



Les innovations techniques repérées

Emergence d'un nouveau produit : l'*afitin* fon « néré-soja »

Ces dernières années, une nouvelle sorte d'*afitin* est fabriquée et vendue sur le marché de Cotonou, à Dantokpa, ainsi que sur le marché de Bohicon (mais non reconnu officiellement sur ce dernier). C'est une pâte à base d'un mélange de graines de néré et de soja fermentés. Apparemment, cette innovation a été mise au point il y a environ deux ans par des productrices de Lissazoumé qui produisent et commercialisent leur *afitin* sur le marché de Cotonou. Mais en réalité, le produit à base de graines de soja a été introduit à la fin des années 70 par une Ong catholique (Cathwell), dans le cadre d'un programme de vulgarisation du soja (culture, commercialisation, consommation). Ce projet était appuyé par différentes institutions publiques, telle que le Dana⁴⁴, dont les animatrices rurales étaient chargées de faire des démonstrations dans les centres nutritionnels un peu partout au Bénin. Toutes sortes de produits consommés traditionnellement ont ainsi été adaptés avec du soja. Quand les femmes emmènent leurs enfants à la pesée, les animatrices leur donnent du soja et leur font des démonstrations avec cet aliment riche en protéines. Mais le soja n'est pas accepté immédiatement par la population. Il commence à être intégré à l'alimentation depuis cinq ans seulement. Un condiment à base de soja est notamment apprécié dans le Mono⁴⁵, où il est présent sur les marchés. C'est à la suite de ces contacts que certaines productrices d'Abomey-Bohicon auraient eu l'idée d'introduire le soja dans l'*afitin* : d'une part on leur vante les qualités nutritionnelles de la plante, d'autre part, le condiment à base de soja ressemble par l'odeur et le goût à celui du néré. Les femmes de Lissazoumé auraient appris à faire ce mélange néré-soja auprès de femmes de Cotonou, qui elles mêmes auraient appris auprès de femmes originaires du Mono. Les versions divergent.

Le soja : une solution au problème de l'instabilité du marché de la graine de néré

Certes, les qualités nutritionnelles et organoleptiques du soja ont joué dans l'introduction de ce dernier dans l'*afitin*, mais le principal facteur de son adoption est d'ordre économique : le soja est une matière première alimentaire moins chère que la graine de néré, et dont le prix au cours de l'année est aussi plus stable⁴⁶. Un *tongholo* de soja (équivalent à presque 1 kg) coûte 200 Fcfa ; le prix atteint au maximum 250 Fcfa mais ne va pas au-delà et le problème de pénurie de soja au cours de l'année ne se pose pas, selon les transformatrices. Le prix d'un *tongholo* de graines de néré, lui, n'est pas stable : il augmente de 300 à 500 Fcfa, voire au-delà, au cours de l'année, selon les périodes d'arrivée de la nouvelle graine sur le marché et les volumes annuels produits. L'introduction du soja permet alors aux productrices de poursuivre leur activité pendant ces périodes de pénurie en graines de néré : généralement de septembre à décembre. La graine est en effet très chère à cette période et difficile à trouver quand les commerçantes freinent la vente pour attendre la montée des prix. Certaines productrices sont même dans l'obligation d'arrêter la production ponctuellement. Les femmes qui rajoutent du soja sont moins en difficulté et compensent en augmentant la quantité de soja dans l'*afitin*.

Ainsi, les productrices d'*afitin* n'ont pas trouvé de solutions qui leur permettent de s'intégrer à l'amont de la filière néré-*afitin*, c'est à dire maîtriser le commerce de la graine. Cependant, elles ont développé une stratégie qui leur permet d'être moins tributaires du marché en intégrant un

⁴⁴ Département d'alimentation et de nutrition appliquées.

⁴⁵ L'un des six départements du Bénin ; il se situe à l'ouest du Zou.

⁴⁶ Le soja se trouve chez les détaillantes du marché de Bohicon. On le cultive au Bénin, mais il n'a pas été mentionné dans la zone d'étude.

produit de substitution, le soja. En diversifiant leurs matières premières alimentaires, elles peuvent en partie se dégager des contraintes d'approvisionnement en graines de néré.

Aux avantages nutritionnels, organoleptiques et économiques, s'ajoute aussi un intérêt technique. En effet, la transformation du soja est plus rapide, demande moins de travail et moins d'intrants (bois et eau). De plus, la fermentation du soja est apparemment moins aléatoire que celle des graines de néré (encore faut-il le prouver par des expérimentations). Illustrons ces constats par la réflexion d'une productrice de Lissazoumé : *« C'est ce qui est rentable et qui donne le plus de bénéfice : c'est moins cher le soja, ça renforce la graine de néré car cela fait plus de boules, cela demande moins de travail »*.

Chaîne opératoire de l'afitin néré-soja

Une productrice qui écoule son produit sur le marché de Bohicon a introduit le soja dans son *afitin* depuis un an après avoir acquis le savoir-faire auprès d'une parente voisine. Le soja est une « *bénédiction* » dit-elle ; il lui a permis de régler une dette liée à des problèmes de fermentation de graines de néré⁴⁷. Mais l'introduction du soja est mal perçue à Bohicon, les femmes ont alors un « code » pour le nommer quand elles sont au marché : « *Bruno* ». Des bruits dénonçant les utilisatrices de soja courent à Bohicon ; la productrice en question, compte parmi les « figures » du marché ; elle est accusée par ses concurrentes de Saclo de toutes sortes de maux, dont celui de rajouter du soja ; quand un client lui reproche cet usage, elle répond : « *Vous m'avez vu moi ? Je ne sais même pas ce que c'est que le soja !* ».

Les proportions de néré et de soja varient d'une productrice à l'autre et selon qu'elle fabrique et vend son produit sur Cotonou ou Bohicon :

- les quantités de soja rajoutées par la productrice qui vend à Bohicon sont d'environ 8 kg (8 *tongholos*) pour une trentaine de kilos de graines de néré (7 à 8 *atassas*) ;
- une productrice rencontrée à Lissazoumé, qui transforme et vend sur Cotonou, mélange 14 kg de soja (14 *tongholos*) à une trentaine de kilos de graines de néré (7 à 8 *atassas*), quasiment le double de la précédente.

L'étape de transformation du soja se fait parallèlement à celle des graines de néré. Le processus est plus rapide. Il comprend deux phases : la phase d'élaboration du soja fermenté et la phase de conditionnement.

PHASE 1 : L'ÉLABORATION DE LA GRAINE DE SOJA FERMENTÉE

♦ Opération 1 : le décortilage du soja

Les graines de soja sont recouvertes d'un tégument fin comparé à la graine de néré. La méthode de décortilage est alors différente. Elle s'effectue en trois moments successifs :

Griller les graines

La productrice fait griller les graines à sec par petites quantités dans une marmite, de manière à sécher l'enveloppe et la rendre craquante sans qu'elle ne noircisse. Moins on fait griller la graine, plus il est difficile de la décortiquer mais plus l'aspect de l'*afitin* est clair, donc apprécié. Chaque petite quantité de soja grille ainsi dans la marmite environ 25 minutes.

⁴⁷ Ces problèmes survenaient selon elle, d'un « règlement de compte » avec sa co-épouse faisant intervenir la « magie africaine » ...

Décortiquer les graines grillées

Une fois les graines grillées, la femme les décortique à chaud ; soit manuellement : elle concasse les graines grillées avec une pierre à moudre ; soit à l'aide du hachoir manuel dont se servent les productrices de Lissazoumé pour broyer leur *afitin*.

Vanner les graines concassées

Le vannage permet ensuite de séparer le son du soja pour n'en conserver que les cotylédons.

Le décorticage de 8 *tongholos* (environ 8 kg) de soja, effectué par 2 personnes, dure entre 2 h 30 et 3 h : une petite fille de 8 ans grille les graines pendant que la productrice passe au hachoir les graines et les vane.

♦ Opération 2 : le trempage des cotylédons (facultatif)

La transformatrice fait tremper les cotylédons pendant près d'1 h pour faire remonter à la surface les restes de pellicule, pour faire aussi sortir la substance amère, *adivè*, contenue dans la graine (de la même façon que pour les graines de néré) et pour que les cotylédons prennent du volume.

♦ Opération 3 : la cuisson

De la même manière que pour la deuxième cuisson des graines de néré, la productrice met sur le feu une marmite dans laquelle elle verse les graines de soja et de l'eau (jusqu'à 1 cm au-dessus du niveau des cotylédons). Elle attend l'ébullition puis laisse bouillir à peu près 40 minutes (le temps total de la cuisson est d'environ 1 h 50).

♦ Opérations 4, 5, 6, 7, 8 : opérations de préparation pour la fermentation et sa surveillance

Ce sont exactement les mêmes opérations que celles effectuées pour la graine de néré : une fois cuites, la productrice égoutte les graines, les place dans un panier tapissé d'une toile de plastique maillé ; elle fait sortir la vapeur, les frotte à l'aide d'un torchon pour enlever l'eau et les recouvre de plusieurs épaisseurs de toiles plastique maillé et de toiles de jute. La durée de fermentation est la même que pour les graines de néré : 10 à 14 h (en saison humide).

PHASE 2 : LE CONDITIONNEMENT DE L'*AFITIN* SOJA NERE

♦ Opération 1 : le salage

La productrice éparpille du gros sel sur les graines fermentées.

♦ Opération 2 : le broyage

Le broyage se fait soit sur la meule, soit au hachoir, de la même façon que les productrices font pour l'*afitin*-néré. Toutefois, le soja doit être réduit totalement en purée. Ce broyage coûte plus cher car il demande plus de travail : 40 Fcfa au lieu de 35. Les cotylédons de néré fermentés ne sont pas écrasés dans ce cas, mais laissés entiers⁴⁸. La productrice mélange ensuite la purée de soja et les cotylédons de néré. Ce mélange donne alors le même aspect que l'*afitin* fon traditionnelle : un produit semi-broyé dont la spécificité est de retrouver des cotylédons entiers. La couleur de l'*afitin* néré-soja est toutefois légèrement plus claire. Quant à l'odeur et au goût, ils nous ont semblé un peu plus forts, mais la différenciation n'est pas évidente du tout au prime abord, puisque des consommateurs de Bohicon d'*afitin* traditionnelle s'y trompent ...

⁴⁸ La graine de néré fermentée mais non broyée se nomme *chakla* en fon.

◆ Opération 3 : le conditionnement pour la vente

Le conditionnement est identique à celui de l'*afitin* « 100% néré ».

Une solution ponctuelle au problème du bois de chauffe : l'utilisation de la sciure à Saclo

A l'entrée de Bohicon, le long de l'axe routier qui vient de Cotonou, s'impose dans le paysage un large terrain vague où s'amoncellent des tas de copeaux et de bouts de bois, de sciure, etc. Des équipes de femmes et d'enfants trient les gigantesques monticules, puis transportent sur leur tête ou sur des charrettes le fruit de leur tri. Tout au long de la route qui mène à Bohicon, en file indienne, les transporteurs-trieurs circulent chargés de leur combustible. Cette carrière est louée par la scierie d'état (Onab⁴⁹) à la commune de Saclo. La scierie, qui transforme en bois d'œuvre d'importantes quantités de teck, y stocke ses déchets depuis une quinzaine d'années. C'est pour la commune et pour l'Onab un excellent compromis : la commune jouit gratuitement de l'ensemble des rebuts de teck, et l'Onab n'est plus embarrassé par ses déchets. La création de la décharge à Saclo a ainsi donné naissance à une importante et rentable activité économique.

Voici le témoignage de la femme qui aurait mis au point le four à sciure⁵⁰. Rosalie habite Saclo, elle est « bonne-dame⁵¹ » à l'Onab :

HISTOIRE DE LA DECOUVERTE DU FOUR A SCIURE

*« Avant les femmes ne s'intéressaient pas à la sciure, mais seulement au petit bois que l'Onab leur donne et qu'elles utilisent comme bois de chauffe. Mais cela brûle vite. J'ai l'habitude en rentrant du travail de passer à la carrière. J'ai commencé à ramener à la maison de la sciure car je constatais que cela aide le bois à prendre quand je prépare mon feu. A partir de cette observation, j'ai mis au point un four utilisant la sciure en m'inspirant du four amélioré en argile il y a 8 ans de cela. J'ai ensuite informé les productrices d'*afitin*, de lio [boule de maïs fermenté cuite à la vapeur] et de klui-klui [gâteau frit à base d'arachide] de Saclo. J'ai envoyé mes enfants fabriquer les fours dans certaines maisons voisines contre de l'argent, notamment dans la maison Séno (800 Fcfa /four ; ce coût comprend uniquement le savoir-faire, c'est à dire le modelage du four car la matière première est gratuite : il suffit de creuser le sol [la terre de barre est en effet une couche d'argile ferrugineuse présente sur une profondeur de plusieurs dizaines de mètres dans la région d'Abomey-Bohicon]). Puis, au cours du temps, les femmes d'autres quartiers de Saclo et de villages voisins ayant noué des alliances avec Saclo sont venues observer les fours (maisons Atinsouno, Bokono, les femmes de Patalokoli, de Cana...). C'est surtout à la carrière que la nouvelle s'est répandue ; en effet quand les femmes vont chercher le bois, elles se transmettent la technique.*

Par ailleurs, des soudeurs ont mis au point des fours en acier s'inspirant du même principe que le four en argile. Ce type de four est maintenant couramment utilisé par les habitants de la ville de Bohicon ».

Mais il existe une autre version : « Les forgerons de Bohicon ayant mis au point les fours à sciure en acier, les femmes de Saclo s'en seraient inspirées pour mettre au point les fours à sciure en argile ».

Cela fait 5 ans que l'utilisation du four à sciure s'est répandue, et cela fait à peine 2 ans que la sciure a commencé à se vendre. Avant elle était seulement brûlée (elle l'est toujours d'ailleurs, car il y en a trop). Les productrices d'*afitin* ont adapté le petit four à sciure en le faisant plus haut et plus large. Possédant alors une importante capacité de stockage de sciure, la cuisson peut durer plusieurs heures sans que la productrice soit obligée de recharger le four en combustible.

⁴⁹ Onab : Office national du bois.

⁵⁰ Le conditionnel est ici utilisé, car toutes les productrices ne sont pas d'accord pour la désigner comme inventrice de ce four.

⁵¹ Bonne dame : restauratrice béninoise qui prépare toutes sortes de plats cuisinés qu'elle vend en bordure de route et dans les lieux de concentration humaine.

Ni l'Onab, ni les Ong situées à proximité de Saclo ne seraient à l'origine de l'introduction de cette innovation. Quant aux productrices situées dans les villages en périphérie d'Abomey, elles ne connaissent pas ce nouveau type de four.

Description du processus d'utilisation des fours à sciure

- la femme place deux bouteilles en verre perpendiculairement à l'intérieur du four, l'une horizontalement et l'autre verticalement, de façon à créer une cheminée qui permet à l'air de circuler et donc d'alimenter le feu (c'est en quelque sorte la configuration du brûleur à gaz, à la différence que le conduit alimente le feu en air, pour permettre à la sciure de brûler) [photo 10] ;
- elle remplit le four de sciure en la tassant bien avec les pieds ; au fur et à mesure qu'elle remplit le four elle fait glisser la bouteille placée verticalement, de façon à prolonger le conduit jusqu'au sommet du four [photos 11 et 12] ;
- elle place ensuite un bout de bois à l'ouverture du four qui permettra de maintenir la flamme à l'intérieur de la cheminée [photo 13] ;
- pour allumer le four, elle met un peu de pétrole dans la cheminée et enflamme le tout.

Les avantages du four à sciure

➤ La cuisson se fait plus rapidement qu'avec le bois et d'une façon plus homogène. En 3 ou 4 heures, les graines sont cuites ; la cuisson au bois prend 2 heures de plus à feu vif et quelques heures supplémentaires à feu doux pour que l'ensemble des graines soient cuites. La flamme qui sort du four à sciure touche le fond de la cocotte d'une façon plus homogène et plus constante (à la manière d'un brûleur à gaz), comparé au four à bois (qu'il soit traditionnel ou amélioré). Cette cuisson rapide et intense pose néanmoins quelques inconvénients à certaines productrices qui la trouvent trop rapide et trop forte. Ayant des difficultés à contrôler la cuisson, les graines sont trop cuites, la couleur fonce et change l'aspect de l'*afitin*. Or les consommateurs n'aiment généralement pas un *afitin* trop brun.

➤ La sciure est plus économique que le bois : elle est en effet gratuite pour les personnes habitant dans la commune de Saclo ou ayant des alliances avec les habitants de Saclo. Les productrices vont la chercher elles-mêmes la sciure ou se la font livrer. Dans ce dernier cas, elles ne paient que les coûts de transport (au sac, à la bassine, ou au camion). Cela revient évidemment moins cher que le bois pour lequel elles doivent payer la ressource et le transport. La présence de la carrière de l'Onab est donc un avantage comparatif pour les productrices de Saclo (tableau VII). Les productrices situées dans les communes éloignées ne bénéficient pas encore de l'accès à cette ressource. Mais un marché de la sciure est en train de se développer à Bohicon. Il est aujourd'hui possible de se faire livrer à domicile un gros sac pour 500 Fcfa. Il est aussi possible d'aller l'acheter directement à la carrière : le prix est alors moins élevé et dépend du pouvoir de négociation de l'acheteur ainsi que de son réseau de connaissance.

Depuis la création de la carrière dans les années 1980 ce sont les administrateurs de la carrière qui régulent le marché de ces rebuts de teck. Cette administration est composée d'un délégué de chaque *maison* (famille) de la commune de Saclo. Une organisation est donc née autour de cette ressource. Il est regrettable qu'il existe du « gaspillage », puisque la quantité de sciure déposée par l'Onab est trop importante et sous-utilisée ; ils sont obligés de la brûler régulièrement. Etant donné le coût du transport, il existe une organisation du transport de la sciure et des copeaux de teck à réfléchir. Par ailleurs une réflexion peut être menée sur l'utilisation de cette ressource et sur la diffusion du four à sciure qui apparaît comme une innovation significative dans le milieu de la production d'*afitin*, ainsi que pour d'autres activités de transformation agroalimentaire utilisant le bois de chauffe comme combustible (par exemple la production de lio, boule de pâte de maïs fermentée).



M.-L. Gutierrez

Photo 10. Mise en place des bouteilles dans le four d'argile.



M.-L. Gutierrez

Photo 11. Remplissage du four avec de la sciure.



M.-L. Gutierrez

Photo 12. Tassement de la sciure.



M.-L. Gutierrez

Photo 13. Mise en place du bois pour allumer le feu de cuisson.



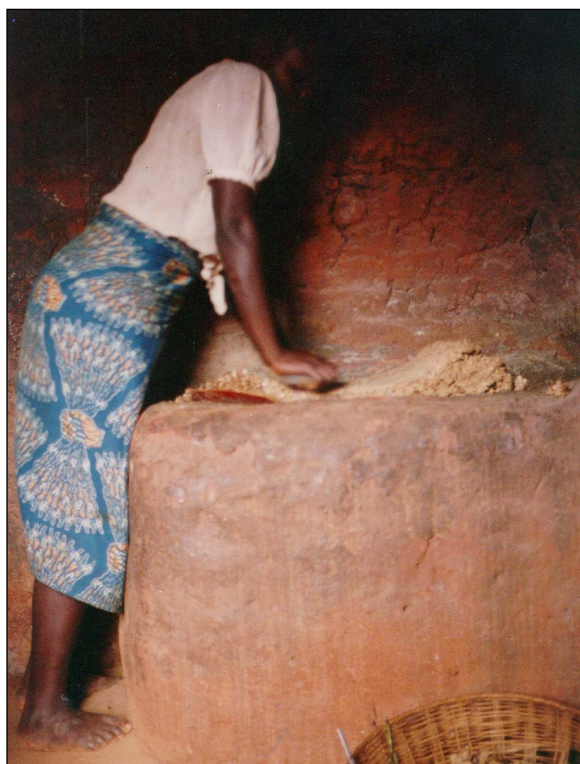
M.L. Gutierrez

Photo 14. Hachoir manuel.



M.L. Gutierrez

Photo 15. Broyage des graines de néré au hachoir.



M.L. Gutierrez

Photo 16. Broyage des graines sur meule.

Tableau VII : Coût de revient de l'utilisation de la sciure comparée au bois.

Productrices	sciure	bois	quantité produite (en <i>atassas</i>)	coût combustible (en Fcfa)	coût / <i>atassa</i> (en Fcfa)
Saclo	oui	–	12	125	10
Saclo	oui	–	2	0	0
Saclo	oui	–	2	100	50
Saclo	oui	–	15	170	11
Saclo	oui	–	2	0	0
Patalokoli	oui	–	3	200	67
Cana	oui	–	8	100	13
Cana	oui	–	16	400	25
Lissazoumé	–	oui	3	350	117
Lissazoumé	–	oui	4	400	100
Zounzoumé	–	oui	4	500	125
Sota-Azongon	–	oui	6	500	83

Source : enquêtes de stage, échantillon de 12 productrices d'*afitin*, 1998.

➤ Le four à sciure améliore les conditions de travail des productrices d'*afitin* : celles qui utilisent aujourd'hui les fours à sciure se souviennent des difficultés qu'elles rencontraient quand elles utilisaient le bois comme combustible. L'utilisation du bois demande une surveillance quasi-constante du feu ; cela pose d'autant plus de problèmes que les graines sont souvent mises à cuire le soir pour être prêtes au décortilage le matin de bonne heure. Ceci oblige à une surveillance du feu le soir et même pendant la nuit et la productrice doit parfois recommencer une étape de cuisson le lendemain matin. Avec la sciure, en 3 ou 4 heures les graines sont cuites, plus besoin de surveillance. On peut donc se lever le matin de bonne heure, mettre à cuire les graines et les décortiquer dans la foulée. Ou encore les mettre à cuire le soir et l'on est sûr qu'au petit matin, toute la sciure s'étant consumée, les graines sont cuites. La sciure représente donc une garantie pour une cuisson totale et homogène des graines et induit par ailleurs une économie de travail pour les productrices.

Le bois entraîne enfin des désagréments avec la fumée qui se dégage. Au contraire, la sciure se consume lentement à l'intérieur du four et sans dégagement de fumée. L'utilisation du four à sciure a donc nettement amélioré les conditions de travail des productrices de Saclo et des villages alentours.

Mode et perspective d'extension de cette innovation

Le foyer d'origine à partir duquel s'est transmise cette innovation s'est confirmé au cours des entretiens comme étant la maison Sokong à Saclo où habite Rosalie. Nous avons tenté de comprendre comment s'est réalisée la diffusion de l'adoption du four à sciure, à quelle rapidité et sous quelle impulsion. Sur 10 productrices qui utilisent le four à sciure et qui sont dans l'activité de production d'*afitin* depuis un certain temps :

- trois l'ont découvert depuis 5 ans ; elles l'ont toutes observé à Sokong pour la première fois. Parmi elles, se trouve une des plus importantes productrices de la zone. Son espace de travail est un véritable atelier artisanal ; elle possède 7 fours à sciure (elle en a eu jusqu'à 11). Les deux autres sont des productrices beaucoup plus modestes ; elles furent les premières à introduire le four à sciure dans leurs maisons respectives ;
- une productrice l'a découvert depuis 4 ans et l'a aussi observé dans la maison Sokong. Elle fut elle aussi la première à l'introduire dans sa maison ;
- une productrice l'a adopté depuis 3 ans ; elle l'a observé chez une cuisinière, dans sa propre maison, Saclo Atinsouno. Elle est une des plus importantes transformatrices d'*afitin* de Saclo ; elle possède 6 grands fours à sciure ;

- une productrice l'a adopté depuis 2 ans ; elle aussi l'a observé dans sa propre maison, à Saclo Atinsouno ;
- deux productrices de Cana, village situé à proximité de Saclo, et avec lequel les alliances matrimoniales sont courantes ont adopté le four à sciure depuis 1 à 2 ans. L'une d'entre elles a connu le four à sciure par l'intermédiaire de sa mère (qui fut mariée à Saclo) qui l'observa lors d'une cérémonie à Saclo. L'autre est sa co-épouse et toutes deux habitent à proximité ;
- 2 productrices de Patalokoli, village situé aussi à proximité de Saclo entre lesquelles les alliances sont courantes, ont adopté le four à sciure il y a 1 an. C'est la belle-sœur de l'une d'entre elles qui est allée observer les fours à sciure à Saclo et leur a ensuite montré. Mais pour l'une, le four à sciure n'est pas optimal, elle a préféré adapter son four traditionnel à 3 briques, en utilisant sciure et bouts de bois de teck.

Ainsi, l'utilisation du four à sciure est en pleine expansion. Mais la diffusion de cette innovation est relativement lente : cela fait 8 ans que les premiers fours ont été mis au point, 5 ans que les premières productrices d'*afitin* ont adopté l'outil⁵². La diffusion dans des maisons de villages voisins, situés à proximité de Saclo, mais de l'autre côté de la route nationale (villages de Cana et Patalokoli) s'est faite il y a à peine 2 ans.

Le mode de diffusion de l'innovation repose surtout sur la mobilisation des réseaux familiaux et le jeu des alliances matrimoniales entre maisons et villages (la transmission se fait généralement entre co-épouses, belle-mère et belle-fille...). Pour les productrices situées dans les villages de proximité, c'est toujours lors d'une cérémonie familiale à Saclo qu'elles ont pu découvrir le four ; les invités ont alors l'occasion d'observer les fours à sciure pendant la préparation des repas. Ce sont d'abord les enfants issus de la maison Sokong qui se sont déplacés pour aller apprendre à construire les fours en argile dans d'autres maisons de Saclo. Les productrices se sont ensuite déplacées avec des enfants de leur propre maison pour qu'ils observent et puissent les refaire chez elles. La construction des fours en argile semble être une activité destinée aux jeunes garçons pour se faire de l'argent de poche. Les productrices savent aussi les faire elles-mêmes. Le four à sciure est une technologie simple et accessible qui requiert juste un peu d'attention.

Une solution à la pénibilité du broyage sur meule : l'utilisation du hachoir manuel

Nous avons tenté de reconstituer l'histoire de l'introduction du hachoir pour le broyage des graines après fermentation et la façon dont les productrices de Lissazoumé et de Saclo sont en train de s'approprier cet outil. C'est en effet dans les deux « fiefs » de production d'*afitin* de la zone d'Abomey-Bohicon que les productrices ont commencé à l'utiliser. L'introduction du hachoir s'est faite à Zounzomé et Lissazoumé (villages de la circonscription urbaine d'Abomey) vers le mois de novembre 1997. Depuis près d'un an, son utilisation s'est répandue dans différentes maisons de Zounzomé et surtout de Lissazoumé. On a recensé une douzaine de hachoirs dans les deux communes au mois d'août 1998. D'après les productrices, c'est un homme de Zounzomé qui introduisit le premier le hachoir dans sa maison où l'on compte plusieurs productrices d'*afitin*. Il l'aurait acheté à Dantokpa.

Dans les communes de Lissazoumé et de Zounzomé, ce sont généralement des hommes qui sont propriétaires du hachoir, car ils disposent de capital pour acquérir la machine. Ils monnayent alors le broyage avec les productrices d'*afitin*. L'opération est réalisée par la main-d'œuvre familiale du propriétaire : ses enfants, ses femmes... Les productrices viennent chez lui faire broyer leurs graines fermentées, la veille ou tôt le matin du jour de marché, pour 35 Fcfa /atassa. Les hommes ne sont pas les uniques propriétaires des hachoirs. On rencontre aussi des productrices qui disposent de capital suffisant pour investir et qui louent de la même manière le service du broyage aux autres

⁵² L'échantillon est représentatif de la réalité d'après les recoupements d'enquêtes et les propos tenus par Rosalie.

productrices. Dans ces deux communes, le broyage est donc devenu un service qui se paie, accessible à quasiment toutes les productrices qui le désirent.

L'introduction du hachoir à Saclo est plus récente. Elle est issue d'un contact entre Zounzomé et Saclo dans le courant de l'année 1998 (entre février et mai) : l'une des productrices les plus renommées de Saclo, qui vit dans la maison d'origine de l'*afitin* (Atinsouno) a été informée de l'existence du hachoir au marché. Elle s'est rendue alors à Zounzomé et a demandé à ce qu'un homme équipé de cet outil vienne à Saclo broyer son *afitin*. Les gens de Zounzomé ont accepté de faire une démonstration mais ils n'ont apparemment pas voulu divulguer l'origine de leur acquisition. Des productrices d'*afitin* de différentes maisons de Saclo sont venues assister à différentes démonstrations.

Diffusion de l'innovation à Saclo : méfiance quant au maintien de la qualité de l'afitin

A la suite de ces démonstrations, une polémique est née à Saclo. Dans l'encadré qui suit sont évoquées les raisons des réticences de certaines productrices de Saclo à l'utilisation du hachoir. Les quelques commentaires autour de la qualité révèlent l'attachement à une tradition : l'information attestant que l'utilisation du hachoir réduit l'*afitin* en purée, le noircit, diminue donc sa qualité s'est répandue dans toute la commune de Saclo. Même les femmes qui n'ont pas assisté à la démonstration déclarent être réticentes d'après les témoignages qu'elles en ont eus. La tradition est ici un atout pour garantir la qualité du produit, mais ralentit d'une certaine façon la capacité d'adaptation au marché des productrices. Même si les femmes de Saclo sont reconnues faire « le véritable *afitin* », elles ont en effet perdu des parts de marché face aux productrices de Lissazoumé. Or ces dernières se sont mises à faire de l'*afitin* il y a une quinzaine d'années. Nouvelles dans cette production et sur le marché, elles sont aussi moins attachées à une tradition technique et paraissent plus ouvertes aux innovations.

TEMOIGNAGES DES PRODUCTRICES DE SACLO

- A Saclo Atinsouno, une productrice à l'origine de la démonstration : « *C'est difficile aussi de broyer au hachoir [sous entendu par rapport au broyage sur meule], cela fait mal aux bras même si c'est plus rapide* ». Elle continue de faire broyer ses graines sur la meule pour 50 Fcfa /atassa.
- A Saclo Séno : cette productrice a fait broyer ses graines au hachoir une fois et cela a fait noircir son *afitin*. Elle connut par la suite une mévente : « *comme l'afitin était trop broyé et foncé les consommateurs m'ont demandé si je ne mettais pas du soja [signe d'un produit "trafiqué"]*. L'utilisation du hachoir diminue le travail mais cela affecte la qualité de l'*afitin* ; le goût change ; l'huile que l'on met pour graisser la machine s'incorpore au produit, le noircit ainsi que la limaille de fer qui provient des rouages de la machine ». Elle dit ne pas être intéressée par l'acquisition du hachoir. Elle préfère faire broyer ses graines sur la meule pour 50 Fcfa /atassa.
- A Saclo, une petite productrice qui n'a jamais fait broyer son *afitin* au hachoir mais qui a assisté à la démonstration chez la productrice d'Atinsouno. Elle a constaté que l'*afitin* noircit, peut-être à cause de la limaille de fer qui se dépose lors du broyage. C'est moins cher que le broyage sur la meule (35 au lieu de 50 Fcfa /atassa) et plus rapide, mais cela ne lui plaît pas car cela modifie la qualité de l'*afitin*.
- A Saclo-Atinsouno, une productrice qui a observé le broyage au hachoir chez sa voisine : « *Ils viennent avec leur machine sale pleine de déchets et cela noircit l'afitin ; en plus c'est fatigant de tourner la manivelle* », elle n'est donc pas intéressée. Elle fait broyer sur la meule à 50 Fcfa /atassa.

Mais l'innovation est à l'origine d'une concurrence entre les productrices de Saclo et de Lissazoumé. D'un côté, les hommes de Lissazoumé venus broyer l'*afitin* n'ont pas voulu divulguer aux productrices la provenance de leur outil et ont apparemment tout fait pour les « dissuader » d'utiliser le hachoir : selon certaines femmes, la machine était sale, graissée avec de l'huile de vidange et le réglage du broyage était tel qu'il mettait l'*afitin* en purée. D'un autre côté, l'accaparement de l'innovation par les productrices les plus privilégiées de Saclo retarde la diffusion du hachoir. Certaines petites productrices de Saclo se sont prononcées sur ce sujet. En effet, au mois de septembre 1998, deux femmes possédaient le hachoir à Saclo : l'une est la plus importante des productrices rencontrées dans la zone (elle est de la maison Séno) et l'autre est sa belle-sœur. Elles ne désirent pas faire profiter de leur acquisition les autres transformatrices. La productrice de la maison Séno a d'abord observé le hachoir lors d'une démonstration dans la maison Atinsouno. Elle a ensuite demandé à la personne de Zounzomé possédant le hachoir de venir chez elle broyer ses graines. Par la même occasion, elle a averti l'un de ses enfants qui a l'habitude d'aller au Nigéria, de venir voir le hachoir pour qu'il lui en trouve un lors de son prochain voyage. Au mois de juin 1998, pour 17 500 Fcfa, elle était équipée du hachoir. Quand nous l'avons rencontrée cela faisait deux mois qu'elle avait acquis l'outil. Elle a fait profiter sa belle-sœur de l'information, qui a alors acheté le hachoir au mois de juillet 1998. Aucune des deux ne le loue à une autre productrice. Apparemment elles font aussi circuler de fausses informations concernant le prix du hachoir, le fixant à 35 000 ou 45 000 Fcfa et ne divulguent pas l'origine de leur acquisition.

Les conditions socio-économiques du milieu conditionnent l'accueil de l'innovation

Les productrices de Saclo produisent de l'*afitin* depuis plus d'un siècle ; il existe donc une organisation sociale structurée autour de la production d'*afitin*. Cette activité requiert une importante main-d'œuvre familiale, mais parallèlement à cela, une spécialisation de certaines tâches rémunérées s'est mise en place, telles que le broyage sur meule. L'adoption du hachoir ne résout donc pas de problème essentiel, si ce n'est que le coût du broyage au hachoir est de 35 Fcfa /atassa (prix fixé et adopté dans la commune de Lissazoumé), alors que le broyage sur la meule est de 50 Fcfa /atassa à Saclo.

A Lissazoumé, les productrices ont vite adopté le hachoir et une organisation sociale autour de ce nouvel outil s'est rapidement mise en place. En effet, dans cette commune, le problème de la main-d'œuvre disponible pour le broyage sur meule, surtout à la veille du marché, se fait cruellement sentir. Peut-être y-a-t-il peu de femmes spécialisées dans cette opération (aucune réponse claire à cette question n'a pu être donnée), car cela requiert un certain savoir-faire et une certaine force physique. Les enfants et les personnes âgées qui constituent la principale source de main-d'œuvre pour les productrices d'*afitin* ne peuvent pas l'effectuer. Ainsi, l'apparition du hachoir a résolu le problème. Pour l'utilisation de cet outil, les enfants constituent une excellente main-d'œuvre et le coût de l'appareil est vite amorti par le propriétaire. Illustrons cela par une évaluation économique.

➤ Cas d'un propriétaire de hachoir de Lissazoumé qui broie l'*afitin* pour des productrices :

- l'investissement (achat du hachoir) est de 17 500 Fcfa ;
 - le coût du broyage au hachoir d'1 atassa de graines est de 35 Fcfa ;
 - l'amortissement du hachoir est atteint quand $17\,500 / 35 = 500$ atassas sont broyées ;
 - 10 productrices viennent faire broyer 5 atassas tous les jours de marché, soit tous les 5 jours : « le taux de broyage » est de 50 atassas /5 jours.
- Sous ces conditions, le hachoir sera amorti en : $500/50 = 10$ marchés, soit en 1,5 mois.
- Quant aux frais de réparation, le mécanisme du hachoir est très simple et le propriétaire répare lui-même son outil en bricolant (cela faisait 4 mois qu'il le possédait lors de notre visite).

➤ Cas d'une grosse productrice qui substitue le hachoir au broyage sur meule :

- l'investissement (achat du hachoir) est de 17 500 Fcfa ;
- le coût du broyage sur meule d'1 atassa est de 50 Fcfa ;
- l'équivalent du coût du hachoir en atassas de graines broyées sur meule est de 350 atassas ;
- quantité produite par la productrice : 16 atassas /3 jours.

En $(350/16) = 22$ cycles de production, soit $(22*3) = 66$ jours ou 2 mois d'activité, elle aura dépensé la même somme si elle fait broyer ses graines sur meule que si elle achète le hachoir et fait broyer ses graines par ses enfants. De plus, la « durée de vie » du hachoir est supérieure à 2 mois, elle gagnera donc à l'utiliser. Ainsi, une productrice qui transforme des quantités importantes de graines a intérêt à acheter le hachoir si elle dispose d'une main-d'œuvre gratuite, ses enfants, pour lui broyer son *afitin*, sachant que le broyage sur meule par des enfants n'est pas possible.

Tentative pour un nouveau conditionnement : l'*afitin* en poudre

Depuis 3 ans, les femmes de la maison Séno à Saclo se regroupent régulièrement autour d'une activité de transformation agroalimentaire. Le produit de leur travail est ensuite vendu par une délégation du groupement et le bénéfice réalisé est ensuite partagé entre elles. Indépendamment du groupement qui se réunit une fois par mois, chacune des femmes gère ses activités séparément. La présidente du groupement (une productrice de gâteaux d'arachide, *klui-klui*) eut l'idée de conditionner l'*afitin* en poudre après que le groupement ait enregistré des méventes en septembre 1997. Pour éviter le gaspillage du produit, elle eut l'idée de griller les graines une fois fermentées, de les broyer sur la meule pour les réduire en poudre et de tamiser le tout. Pour réaliser un bon séchage, elle s'est ensuite faite aider par un homme de sa famille qui travaille comme technicien agricole à la ferme de la Faculté des sciences agronomiques (Fsa) de l'Université nationale du Bénin (Unb). Ce dernier a mis l'*afitin* conditionné en poudre dans des petits sachets plastique, en y inscrivant le nom de la productrice et le lieu de production. Ces petits sachets contiennent quelques cuillères d'*afitin* et sont vendus 200 Fcfa l'unité ; prix très élevé car le sachet contient seulement l'équivalent d'une boule de 50 à 70 Fcfa. Mais cette technique demande, selon la présidente, un travail long et pénible physiquement : elle n'a pas voulu montrer le processus de conditionnement en poudre : « *Il faudra payer pour que quelqu'un veuille voir* »...

Augmenter la durée de conservation du produit justifie la mise au point de ce nouveau conditionnement de l'*afitin*. En effet, l'*afitin* en poudre peut se conserver plus d'un mois. Le technicien agricole de la Fsa tente de promouvoir ce nouveau produit à Cotonou. Il a commencé par organiser des dégustations auprès d'étudiants de la Fsa et à en vendre à des connaissances. De son côté, la présidente promeut l'*afitin* en poudre auprès de ses clientes qui viennent acheter des *klui-klui*. Le produit issu de ce nouveau conditionnement semble davantage s'adresser à un nouveau segment de marché : celui des consommateurs citadins.

Les systèmes de transmission des savoir-faire autour de la production d'*afitin*

Transmission du savoir-faire technique entre femmes fons

Même si les processus techniques se différencient peu entre les diverses sortes de condiments à base de graines de néré au Bénin⁵³, il existe un fond technique et culturel commun caractérisant l'*afitin* fon⁵⁴, qui se transmet essentiellement entre femmes fons. La préservation du savoir-faire dans l'univers fon est notamment due aux modes de transmission du savoir-faire technique qui privilégient essentiellement l'héritage par voie maternelle et par lien de mariage.

Sur un échantillon de 22 productrices de la zone d'étude, 10 ont appris à faire l'*afitin* dans la maison de leur père et 12 ont appris après leur mariage, dans la maison de leur époux. On a donc essentiellement deux espaces et modes de transmission du savoir-faire : le mode de transmission matrilineaire, et le mode de transmission « matrimonial ».

Les modes de transmission de savoir-faire matrilineaire

Parmi les 10 femmes qui ont acquis le savoir-faire technique dans leur maison paternelle :

- 8 l'ont appris de leur mère ;
- 2 d'une parente (cousine et grande-sœur) chez qui elles ont été placées par leur mère (le terme de « mère » est ici pris au sens large : en y incluant la parenté féminine).

Comme cela a été évoqué précédemment, les enfants procurent une aide importante aux femmes dans leurs travaux. Les petites filles apprennent dès leur plus jeune âge leur futur rôle d'épouse. A 5 ou 6 ans, elles portent déjà leurs jeunes frères et sœurs sur leur dos, pendant que les mères travaillent. Elles apprennent à balayer la cour, à ramasser le bois et aident leur mère pour les travaux champêtres, le commerce et les transformations agroalimentaires. Cela s'exprime chez les femmes par : « *j'ai suivi ma mère* ». En ce qui concerne la production d'*afitin*, à 5 ou 6 ans, l'aide que les petites filles procurent se fait encore sous une forme ludique, mais dès qu'elles atteignent l'âge de 8 ans, c'est un véritable travail que leur mère exige et si elles exécutent mal les tâches (puiser l'eau, décortiquer les graines, les rincer, les trier, etc.), elles sont réprimandées. A 12 ans (âge de la puberté), les petites filles sont considérées par leur mère comme « des productrices à part entière » : elles peuvent préparer leur propre part d'*afitin*, la vendre et en conserver les bénéfices. Mais elles continuent de dépendre de leur mère qui les nourrit et les habille. Certaines productrices restent ainsi à « *suivre leur mère* » jusqu'à ce qu'elles se marient ; d'autres deviennent des productrices indépendantes avant leur mariage, à l'âge de 15 ou 17 ans. Ce savoir-faire est par ailleurs considéré comme un don (acquis certes au fruit d'un dur labeur) que la mère transmet à sa fille et qui lui permettra d'accéder à une autonomie économique. Une fois mariée, la jeune fille choisira si elle continue d'exploiter le savoir maternel ou bien si, dans sa nouvelle maison, elle se tourne vers une autre activité, le plus souvent celle de sa belle-mère.

⁵³ Et plus généralement en Afrique de l'Ouest.

⁵⁴ Ce produit étant marqué par une forte identité ethnique et territoriale.

La transmission « matrimoniale »

Sur 22 productrices, 12 ont acquis le savoir-faire dans la maison de leur mari. Parmi ces 12 épouses :

- 8 l'ont appris avec leur belle-mère ;
- 2 chez une voisine ;
- 1 avec sa co-épouse ;
- 1 auprès d'une parente de son mari.

La transmission de belle-mère à bru

Il est courant que les jeunes filles redeviennent des « apprenties » auprès de leur belle-mère qui leur transmet un nouveau savoir-faire. Elles restent auprès d'elle et l'aident régulièrement jusqu'à ce qu'elles sachent faire leur *afitin* et qu'elles se lancent seules dans la production. Elles n'auront rien à devoir, sinon à l'aider le temps de leur apprentissage. Au cours de cette initiation, après la phase de production, elles sont en général chargées de vendre le produit pour leur belle-mère. Cet apprentissage peut durer plusieurs mois ; en général les femmes parlent de 3 mois. Elles ne font pas cas de difficultés particulières au cours de cet apprentissage.

*Quelques difficultés pour les femmes ne bénéficiant pas d'une belle-mère productrice d'*afitin**

Deux femmes de l'échantillon, originaires de maisons où l'on ne produit pas d'*afitin*, se sont mises à en produire dans la maison de leur mari ; leur(s) co-épouse(s) sont en effet aussi des productrices d'*afitin*. Mais toutes deux ont subi et subissent encore, du moins pour l'une d'entre elles, de réels problèmes de concurrence. La jalousie entre co-épouses est telle que délivrer un savoir-faire à sa concurrente paraît inacceptable. Mille stratégies et pièges sont mis en place pour que l'autre ne puisse pas apprendre. L'une des deux productrices a acquis le savoir-faire non d'une co-épouse mais d'une parente de son mari, mais elle subit depuis 4 ans des vols et détériorations de ses ustensiles semblant venir de ses co-épouses. Quant à l'autre productrice, c'est à ses débuts qu'elle a rencontré des difficultés, au cours des deux premières années de son activité. Avec force et volonté elle a lutté, elle produit aujourd'hui d'importantes quantités d'*afitin* et elle encourage vivement toutes ses filles et belles-sœurs (de sa maison paternelle) à faire l'*afitin*. Elle souligne cependant qu'elle aurait préféré payer pour apprendre à faire de l'*afitin* plutôt que de subir les épreuves de sa co-épouse.

Trois autres femmes de l'échantillon se sont mises à faire l'*afitin* dans la maison de leur mari sans bénéficier de l'assistance d'une belle-mère productrice. Elles ont appris chez une dame expérimentée du quartier (même maison ou maisons voisines). C'est souvent une productrice âgée qui forme les jeunes femmes désireuses d'apprendre. Là, se met en place en quelque sorte un apprentissage formel : la jeune femme intéressée va aider la productrice. La durée d'apprentissage est généralement courte. Cela dépend de l'attention de l'apprentie : 3 semaines suffisent, mais cela peut durer jusqu'à 3 mois. Au cours de ce temps d'apprentissage l'élève fait l'*afitin* avec sa « patronne »⁵⁵ et est souvent chargée de lui vendre son produit. Quand la patronne estime que son apprentie est capable de produire seule, elle l'accompagne chez elle, l'observe et l'aide à faire l'*afitin*. Si elle réussit, l'apprentie commencera à travailler de manière indépendante. En gage de remerciement la nouvelle productrice donnera de l'argent (1 000 à 2 000 Fcfa), des boissons et autres cadeaux à sa patronne. Mais un tel système d'apprentissage n'est pas une généralité, peu de productrices disent avoir payé pour apprendre. Dans un processus d'apprentissage long, souvent évoqué, l'apprentie travaille pour sa patronne sur une période de trois mois. Au bout de ce temps, elle sait faire l'*afitin*. Dans ce système, il n'y a pas de contrepartie financière, la force de travail

⁵⁵ Patron(ne) : façon de désigner l'enseignant-tuteur dans les systèmes d'apprentissage tels que la couture, la broderie, etc.

fournie par l'apprentie constitue la base de l'échange entre apprentie et « patronne », la première offrant sa force de travail, la seconde lui donnant en échange tout le savoir-faire.

Signalons par ailleurs que 12 femmes sur les 22 ont changé d'activité quand elles ont intégré leur maison de mariage pour se mettre à l'*afitin*. Il paraît donc important de s'adapter aux activités féminines qui existent dans la maison où l'on vit. Plusieurs justifications peuvent expliquer l'adoption du savoir-faire qui domine dans la maison de mariage :

- c'est un facteur d'intégration sociale de la femme « étrangère » au sein de sa belle-famille : les jeunes épouses suivent leur belle-mère comme elles ont suivi leur mère ; ou bien elles apprennent l'activité de leurs co-épouses pour s'intégrer parmi elles, ou pour se mesurer à elles ;
- économiquement il est plus rentable d'entreprendre une activité effectuée par plusieurs personnes au sein d'un même milieu : entraide plus facile, réseaux d'acquisition de matières premières connus, réseaux de clientèle construits... ;
- l'activité de production d'*afitin* est vraiment rentable, bien plus que d'autres activités de transformation qu'arrêtent alors les femmes quand elles arrivent dans une maison où l'on produit de l'*afitin*.

Les modes de transmission du savoir-faire technique conditionnent l'extension sociale et géographique de la spécialisation technique. Du fait de la règle d'exogamie matrimoniale de la société fon, il y a une diffusion géographique du savoir-faire de la production d'*afitin*. La femme en se mariant emporte avec elle les savoir-faire transmis au sein de son groupe familial, et les transmet parfois dans la maison de son mari. Ceci est d'ailleurs évoqué dans l'histoire même de l'introduction de l'*afitin* en pays fon : « Yadoudou, une yorouba de Bassila productrice d'*afitin* s'est mariée à Saclo. C'est ainsi qu'elle a introduit l'*afitin*. Elle a transmis ce savoir-faire à ses filles, qui en se mariant à leur tour ont répandu le savoir-faire de l'*afitin* dans les maisons de leurs époux ». D'une autre façon, le savoir-faire se transmet par « mariage-désunion ». Cela nous fut évoqué par une grande productrice de Saclo-Atinsouno : « *Les femmes se marient à des hommes de Saclo, elles apprennent à faire afitin, elles divorcent et en rentrant dans leur maison elles apprennent à leurs sœurs* ». C'est par ces deux systèmes de transmission que le savoir-faire s'est répandu et s'étend encore sur le territoire fon et au-delà :

HISTOIRE DE TRANSMISSION

- A Cana, une femme est partie se marier à Saclo (ces villages sont distants d'1 à 2 km environ), elle a appris à faire l'*afitin* auprès de sa belle-mère. Après son divorce, elle est revenue dans sa maison paternelle. Elle a continué à produire l'*afitin* et à transmettre le savoir-faire à ses filles et à d'autres femmes dans son quartier (toutes des femmes fons, bien sûr).
- A Patalokoli, c'est une femme de Saclo (ces villages sont distants d'1 km environ) qui est venue se marier au sein d'une maison qui ne produit pas d'*afitin*. Elle a transmis le savoir-faire à ses filles et ses belles-sœurs. Aujourd'hui, cette même maison comprend 21 productrices d'*afitin* !
- En ce qui concerne les productrices de Lissazoumé et Zounzomé, elles refusent de reconnaître Saclo comme foyer d'origine de l'*afitin* fon. Mais elles sont incapables de retracer l'histoire de l'introduction de l'*afitin* dans leur zone. Il semble que la production d'*afitin* y soit récente, quelques décennies. Les premières femmes à avoir produit l'*afitin* à Lissazoumé et Zounzomé et à le transmettre ont été connues des productrices actuelles ; le passé de cette activité est donc récent.

C'est par un maillage contrôlé des liens de mariage et de parenté que le savoir-faire fon se répand. Il est donc possible de trouver des productrices un peu partout au Bénin : dans le nord, au centre, etc., si ces femmes fons se marient à des hommes fons qui voyagent et si elles poursuivent leur activité en suivant leur mari. On constate qu'en allant un peu plus vers le nord dans la province du

Zou, à Savé⁵⁶, en pays Yorouba, des productrices d'*afitin* fons sont présentes sur le marché. Les deux femmes rencontrées sont parties avec leur mari à la recherche de terres fertiles dans des zones où la pression foncière est moins importante que dans la région d'Abomey. Outre l'agriculture, ces femmes développent en parallèle des activités de transformation agroalimentaire et vendent ensuite leurs produits sur différents marchés de la région. Toutes deux sont issues de la région d'Abomey-Bohicon et ont acquis le savoir-faire de leur mère.

Difficulté d'accession au savoir-faire par des « étrangères » (des femmes « non-fons »)

On entre généralement dans la production d'*afitin* par des réseaux de parenté, d'alliance. En ce qui concerne l'activité de production d'*afitin* d'Abomey, il y a une combinaison entre une identité de métier et une identité culturelle et territoriale. Même des étrangères, des femmes non-fons ont accès au savoir-faire de l'*afitin*. Elles revendiquent le produit comme étant de l'*afitin* fon, même si elles-mêmes ne sont pas d'origine fon. C'est en ayant l'opportunité de passer du temps auprès d'une productrice d'Abomey-Bohicon qu'elles peuvent acquérir le savoir-faire. Mais on constate aussi que les étrangères n'ont pas un accès facile au savoir-faire⁵⁷. Il y a apparemment une résistance de la part des fons à leur intégration dans les réseaux. Parallèlement, dans les centres urbains, le brassage des différentes populations, la création de réseaux sociaux inter-ethniques favorisent les échanges de savoir-faire avec plus de facilité qu'en zone rurale. Comme disent toutes les femmes rencontrées : « *le tout est de connaître quelqu'un qui t'accompagne, qui te montre et que tu puisses suivre* »⁵⁸.

Les étrangères n'ont pas accès à l'intégralité du savoir-faire

Les deux témoignages recueillis concernant des « étrangères » productrices d'*afitin* montrent que l'apprentissage ne s'est pas transmis comme dans la communauté fon d'Abomey-Bohicon. L'une a eu accès à une description de la technique de transformation auprès de productrices de Bohicon (lorsqu'elle achetait de l'*afitin* pour en revendre dans son village, près de Savé). L'autre a observé une productrice d'*afitin* durant quelques jours lors d'un séjour chez un guérisseur. Elles essaient ensuite de reconstituer le processus technique chez elles. Il en résulte une chaîne opératoire un peu différente, puisqu'il y a apprentissage par série d'essais-erreurs. La première avait essayé par le passé de faire de l'*afitin* mais elle dit ne jamais avoir réussi à faire du « vrai » *afitin* fon. Elle se contente aujourd'hui d'acheter de l'*afitin* et le revend dans son village quand elle a l'occasion d'aller à Bohicon faire du commerce. L'autre femme, résidente du même village (Dani⁵⁹), parallèlement à son activité d'agricultrice, produit de l'*afitin* qu'elle revend à ses voisins. Elle affirme produire de l'*afitin* fon. Après observation de sa technique de transformation, il ressort que les opérations techniques essentielles et stratégiques sont réalisées (faire cuire les graines, les trier, les laver, et les mettre à fermenter), mais qu'il existe des variantes.

Il existe donc bien des variations dans les chaînes opératoires du système technique de l'*afitin* fon. Elles sont fonction de la proximité des productrices par rapport au fonds technique culturel commun de l'*afitin* d'Abomey et des réseaux sociaux dans lesquels elles se trouvent intégrées.

⁵⁶ Situé à 3 h de route de Bohicon.

⁵⁷ Toutefois, il est difficile de généraliser les résultats, car nous avons rencontré peu de productrices dans cette situation.

⁵⁸ L'objet d'une recherche sur « les échanges et les adaptations des savoir-faire des technologies agroalimentaires inter-ethniques en milieu urbain » serait passionnant et instructif sur les opportunités d'innovation qu'offre le milieu urbain.

⁵⁹ Petit village situé à quelques kilomètres de Savé.

L'accession au savoir-faire a une valeur et se « paie »

Une dizaine de productrices fons issues des différentes communes visitées ont répondu aux questions suivantes : « Avez-vous déjà transmis le savoir-faire de l'*afitin* à des étrangères ? » et « Seriez-vous prêtes à le faire ? ».

Les réponses à la première question furent toutes négatives : aucune n'avait transmis le savoir-faire à une étrangère venue dans leur maison. Cela ne s'est jamais produit, il faut être dans un réseau de connaissance pour demander une telle chose, disent-elles. Et les rares productrices qui ont eu l'occasion d'habiter ailleurs (la plupart pour suivre leur mari) au cours de leur vie déclarent ne pas avoir transmis le savoir-faire à une étrangère. Parmi ces 10 productrices, 9 ont répondu par ailleurs qu'elles seraient prêtes à former une étrangère (1 seule a dit qu'elle consulterait sa famille avant de prendre la décision). Les conditions énoncées par les 9 sont les suivantes :

- 5 ont directement répondu qu'elles feraient payer l'apprentie (l'une a fixé la somme à 10 000 Fcfa, une autre à 5 000) ;
- une seule se pose la question de savoir si elle la ferait payer car elle-même n'a rien payé pour apprendre (sa belle-mère lui a appris) ;
- 2 n'ont pas fixé de condition ;
- une dernière a déclaré ne pas vouloir faire payer l'apprentie car elle-même n'a rien payé et que « toutes les femmes sont les mêmes ».

Ces points de vue montrent d'une part que le savoir-faire détenu par les productrices est propre à chacune d'entre elles ; elles en disposent comme elles le désirent une fois qu'elles l'ont acquis. A priori, la communauté n'a pas trop de poids sur les prises de décisions d'une productrice en ce qui concerne la transmission du savoir-faire. D'autre part, ce savoir-faire a une « valeur » qui peut être évaluée par les productrices. Elles estiment, pour quasiment la majorité d'entre elles, qu'elles doivent faire payer une étrangère qui désire acquérir le savoir-faire. Pour la plupart, elles ont accédé à la production d'*afitin* après une période d'apprentissage durant laquelle elles se sont mises à la disposition de leur « patronne », et surtout parce qu'elles ont bénéficié en quelque sorte d'un « droit familial » pour accéder à ce savoir-faire. Les rares qui ont payé étaient de toutes façons introduites dans un réseau de productrices d'*afitin*.

L'intérêt financier a surtout été énoncé par les productrices de Lissazoumé et Zounzomé. Celles de Saclo sont davantage dans une logique de transmission d'un savoir ancestral entre les membres de la famille et ont du mal à se prononcer sur la valeur marchande de leur savoir.

Emergence d'un système de transmission du savoir-faire de l'afitin à Lissazoumé ?

Le nombre de productrices d'*afitin* sur le marché en provenance de la commune de Lissazoumé s'est multiplié au cours des 15 dernières années et particulièrement au cours des 6 dernières, depuis la dévaluation du franc-cfa. Les femmes de Lissazoumé sont dans une dynamique de conquête de marché. De ce fait, elles mettent en place des stratégies d'extension de leurs zones de vente et de production d'*afitin* fon. Pour conquérir le marché de Cotonou, elles ont mis en place une sorte de « système de formation » dans leur communauté, pour les productrices de Lissazoumé désireuses d'aller à Cotonou développer leur activité ; pour être concurrentielles sur le marché, elles ont introduit le soja. Par ailleurs, l'idée d'un système d'apprentissage de l'*afitin*, formalisé et payant, fut évoqué au cours de notre première visite à Lissazoumé, même s'il n'est pas encore mis en place. En effet, lors de la première enquête à Lissazoumé dans la maison d'une importante productrice d'*afitin*, présidente d'un groupement féminin, celle-ci a immédiatement fait connaître les conditions actuelles pour accéder au savoir-faire de l'*afitin*. Elle avait en effet face à elle deux étrangères : une « blanche » et une jeune citadine béninoise de Bohicon venues observer la préparation de l'*afitin*. Au préalable, une petite réunion avec le groupement par l'intermédiaire

d'un animateur d'une Ong locale (Cbdiba⁶⁰) avait été organisée pour nous présenter, préciser nos objectifs d'étude et le cadre dans lequel elle s'effectuait. Les productrices ont alors énoncé leurs conditions d'accès au savoir-faire de l'*afitin*, retranscrites dans l'encadré qui suit.

LANCEMENT D'UN SYSTEME D'APPRENTISSAGE

« Toute femme étrangère qui veut apprendre à faire afitin doit :

– emmener 1 litre de sodabi (alcool de palme) et 5 000 Fcfa à sa « patronne », une femme expérimentée dans la production d'afitin ;

– effectuer une formation de 3 semaines à 1 mois auprès de sa « patronne » en l'aidant à préparer afitin ;

– au terme de cette période d'apprentissage, elle sera évaluée : l'apprentie doit alors acheter 2 atassas de graines de néré, toutes les matières premières utilisées (bois, sel, eau), payer le broyage de l'afitin au hachoir, et préparer l'afitin seule devant un « jury » composé de sa patronne et d'une femme « libérée » [qui a déjà suivi et terminé l'apprentissage], ainsi que devant les parents qu'elle a invités. Après « l'examen » on célèbre la fin de l'apprentissage par une cérémonie de « libération » qui est un rite d'entrée dans l'activité de production d'afitin. L'apprentie doit alors acheter une poule, un coq et préparer la sauce d'accompagnement avec son afitin. Elle offre ce repas à tous ses invités, et à sa patronne. »

« N'importe qui peut apprendre, il suffit que la personne passe par l'apprentissage » ;

« Est-ce qu'un homme peut apprendre aussi ? » : « Oui, une fois, nous avons enseigné la technique de la production d'afitin à un homme, il vend aujourd'hui son afitin sur le marché d'Adja. Comme c'était un homme, nous lui avons pris 20 000 Fcfa + 2 litres de Sodabi ! ».

Toutes nos questions trouvaient réponse. La description du système d'apprentissage semblait idéale et habituelle. Mais l'idée de la présidente du groupement était en fait de « monnayer » l'information que nous venions chercher. Dès les visites suivantes pour des enquêtes individuelles, nous avons compris que ce « rituel » ne se pratiquait pas. Il n'était qu'une construction, produite par la présidente du groupement. Les rapports que nous avons eus avec elle par la suite furent cependant exceptionnels et elle nous permit d'avoir accès à beaucoup d'informations, notamment concernant l'introduction du soja dans l'*afitin*, sujet « tabou » à Bohicon. Toutefois, même si ce schéma « idéal » de système d'apprentissage formel n'est qu'un discours, les femmes de Lissazoumé ne sont peut-être pas loin de le mettre en pratique. Certes, elles n'ont appris à faire de l'*afitin* à aucune étrangère, mais avec un tel schéma et si l'apprentie est prête à payer, elles peuvent transmettre le savoir-faire. Signalons que dans aucune autre commune l'accès à l'information et au savoir-faire technique de la production d'*afitin* n'a été présenté de cette manière. A Lissazoumé, l'apprentissage est explicitement perçu aujourd'hui comme un investissement en temps et en argent. Si des femmes étrangères sont aussi prêtes à investir un peu de leur capital pour apprendre à faire de l'*afitin*, c'est que l'intérêt qu'elles y portent est réel. Il en est de même pour les formatrices. Penser la transmission de ce savoir-faire dans une logique économique rémunératrice et socialement reconnue faciliterait peut-être les processus d'échange de savoir-faire entre les différents pays dans le cadre de projets.

La transmission du savoir-faire commercial

Le savoir-faire technique n'est pas seul en jeu dans la dynamique économique et sociale de l'*afitin*. Le savoir-faire commercial y est tout aussi important.

⁶⁰ Cbdiba : Centre béninois pour le développement des initiatives à la base.

Une transmission qui s'effectue dès l'enfance

Beaucoup de femmes en Afrique de l'Ouest se procurent des revenus en menant des activités commerciales basées sur la vente de produits agroalimentaires qu'elles fabriquent elles-mêmes. Elles sont donc aussi bien transformatrices que commerçantes ; c'est le cas des productrices d'*afitin* fon. Le savoir-faire de l'*afitin* n'est donc pas seulement technique, il est aussi et surtout commercial. Or, si le processus technique de fabrication est simple à apprendre, la commercialisation fait la différence entre les productrices : c'est un processus qui se construit, qui requiert un savoir-faire que chaque productrice développe au cours de sa vie. Une partie de ce savoir est transmise au cours de l'enfance par la mère ou la tutrice qui prend sa jeune apprentie avec elle au marché pour vendre son produit (quel que soit le produit). C'est là que les femmes (et parmi elles, les futures productrices d'*afitin*) apprennent quelques règles essentielles du commerce : le marchandage, s'imposer devant les concurrentes, interpeller et attirer le client. Cet apprentissage s'acquiert d'abord à travers la vente ambulante. Ainsi la mère, qui a souvent acquis une place fixe sur le marché envoie ses filles sillonner l'espace à pied, un panier sur la tête. C'est une activité fatigante car elles se déplacent alors toute la journée et doivent être attentives à la moindre occasion pour vendre, la concurrence étant rude.

Quand une adulte apprend à faire l'*afitin* elle redevient « novice », c'est à dire qu'elle reprend le statut de « vendeuse ambulante » comme une adolescente. Au cours de son apprentissage, elle aide sa patronne à préparer l'*afitin* et vend pour elle son produit en sillonnant le marché. Après la période d'apprentissage, elle produit seule et continuera la vente ambulante jusqu'à ce qu'elle trouve une place fixe ou de nouveaux marchés. Mais cet apprentissage se fait seule, et ce sont ses capacités personnelles à mobiliser des réseaux de connaissances et sa motivation qui seront les principaux vecteurs de sa progression dans le métier de productrice-vendeuse d'*afitin*. Les filles de productrices d'*afitin* bénéficient de certains avantages pour la commercialisation : elles héritent des réseaux de commercialisation de leurs aînées, qui constituent un véritable « patrimoine social ».

Un système de formation particulier pour les productrices de Lissazoumé à Dantokpa

Un nombre important de vendeuses d'*afitin* fon se trouve sur le marché international de Dantokpa à Cotonou. Parmi elles, certaines sont de simples revendeuses, d'autres sont aussi productrices. Ces dernières années, beaucoup de productrices originaires de Lissazoumé ont investi ce marché. Pour y avoir accès, les femmes ne s'aventurent pas seules. Bien plus que sur tous les autres marchés, il faut connaître au moins une personne qui les introduise et leur montre la voie à suivre. Dans le cas de Dantokpa, ce sont des productrices de Lissazoumé déjà anciennes sur ce marché, qui montrent la « voie » aux nouvelles, désireuses d'y écouler leur production. Cela se fait au terme d'une négociation : après avoir exposé son cas, la nouvelle commerçante part à Cotonou suivre une productrice expérimentée durant plusieurs mois. « L'apprentie » produit sa part d'*afitin* et celle de sa « patronne », tandis que cette dernière s'occupe de la vente. Mais cet accès au marché de Cotonou a une valeur marchande. Les apprenties paient leur patronne. L'une d'entre elles, rencontrée à Lissazoumé avant son départ pour la capitale, dut payer 5 000 Fcfa. Les productrices, dans le cas présent, ne s'occupent donc pas de la vente de l'*afitin*, par opposition aux femmes impliquées dans un système d'apprentissage « traditionnel » où l'apprentie est aussi marchande ambulante pour sa patronne. Là, c'est en observant régulièrement « la patronne » sur le marché et en pénétrant ses réseaux de vente que l'apprentie finit par se lancer seule dans la vente à Dantokpa (au terme de sa formation de 3 mois).

Commercialisation de l'*afitin* : savoir-faire et stratégies de conquête de marché

Ce chapitre est principalement consacrée à une description des stratégies mises en place par les productrices d'*afitin* (à l'échelle individuelle et collective) où la conquête de marché prend parfois l'allure d'une véritable « lutte » entre concurrentes.

Organisation par commune des vendeuses d'*afitin* sur le marché de Bohicon

L'*afitin* d'Abomey-Bohicon est indéniablement reconnu à l'échelle nationale et la concentration des vendeuses est importante dans les marchés de ces localités. Une observation de l'organisation des vendeuses d'*afitin* sur le marché d'Abomey, mais surtout sur celui de Bohicon, qui est de loin le plus fréquenté, a été réalisée. Bohicon, capitale économique du Zou, a l'avantage d'être situé sur la route nationale qui traverse le Bénin de la côte atlantique jusqu'au Niger. Il y a donc beaucoup de passage dans cette ville, et un béninois qui se respecte ne traverse jamais Bohicon sans s'y arrêter pour acheter quelques boules d'*afitin*.

Les productrices partent au marché le matin et y demeurent jusqu'à ce que leur produit soit vendu. La forte affluence commence vers 10 heures. On a recensé plus de cent quarante vendeuses à Bohicon (approximativement, les mêmes estimations ont été faites lors de trois comptages différents). Mais les productrices arrivent à différentes heures et nombre d'entre elles se déplacent continuellement dans le marché. Une productrice de Saclo nous a affirmé qu'il y en a plus de 200 qui sillonnent la ville le jour du marché de Bohicon. Les productrices sont principalement originaires des communes de Saclo, Lissazoumé, Zounzomè et Patalokoli.

Il existe une stratégie de distribution géographique des productrices par commune sur le marché :

- les productrices de Saclo, qui détenaient autrefois le monopole de l'*afitin* sur le marché de Bohicon, ont une place bien déterminée dans le *marché intérieur* (*ahihomé* en fon), entre des vendeuses de légumes, des détaillantes en céréales et des femmes yoroubas spécialisées dans la vente de produits médicaux traditionnels ;
- les productrices de Patalokoli sont quasiment toutes regroupées à côté de la route nationale, à la sortie d'une station d'essence. Elles sont une quinzaine. Elles profitent du passage des voyageurs qui s'arrêtent spécialement pour acheter de l'*afitin*, ainsi que des passagers des voitures et taxis qui se ravitaillent en carburant. Cette situation particulière a une histoire : cela fait plus d'une dizaine d'années qu'elles se regroupent en ce lieu. Au début, elles n'étaient que deux et progressivement d'autres sont venues se greffer au groupe. Elles s'estiment actuellement suffisamment nombreuses et n'acceptent plus de nouvelles productrices. Il n'y a pas d'organisation particulière entre elles, chacune vient vendre son *afitin* quand elle le désire. Elles sont perçues par les autres vendeuses d'*afitin* comme un clan, impossible à pénétrer ;

– disséminées dans tous les coins du marché, on trouve les productrices de Lissazoumé et de Zounzomé. Elles s'éparpillent dans toutes les allées où l'affluence est importante, ainsi que dans des endroits stratégiques tels que la gare routière, la place des bouchers, les marchandes d'étoffes, les marchandes de *klui-klui* qui attirent une clientèle de grossistes de Cotonou, etc. Il semble que les productrices de ces deux communes aient investi le marché de Bohicon il y a une dizaine d'années. Elles préfèrent venir à Bohicon où l'affluence est plus importante qu'à Abomey pourtant plus proche de leur village. Les 10 à 15 km qu'elles ont à parcourir ne les effraient pas. Certaines vendent leur *afitin* sur les deux marchés. Beaucoup de ces productrices sont des marchandes ambulantes, à l'affût du moindre client potentiel.

Des systèmes de vente peu complexes

Les chaînes de vente de l'*afitin* d'Abomey-Bohicon comptent peu d'intermédiaires :

- soit les productrices vendent directement leur production aux consommateurs sur les marchés (vente directe) ;
- soit elles vendent leur produit à des revendeuses, qui le vendent ensuite directement aux consommateurs (vente indirecte).

Ces deux circuits de commercialisation sont retranscrits dans les figures 7 et 8, où l'adéquation entre les productrices et les consommateurs est décrite plus en détail.

Prédominance de la vente directe

La plupart des productrices commercialisent leur produit directement sur le marché. Elles sont donc aussi bien productrices que vendeuses. On distingue deux types de vendeuses d'*afitin* : les vendeuses ambulantes et les vendeuses qui ont une place assise et fixe sur le marché.

La vente ambulante, un passage obligé

Le passage à la vente ambulante est presque obligatoire quand une productrice débute dans la profession. D'une part, cela l'initie à la vente d'*afitin* en lui permettant de connaître « les ficelles » de ce commerce, d'autre part, cela lui permet d'économiser le montant de la redevance de la place assise, gain limité mais non négligeable car les novices débutent toujours en transformant des petites quantités (2 *atassas* de graines de néré au maximum). La vente ambulante est d'une grande efficacité pour écouler rapidement son produit. Mais cela demande une grande attention et une grande résistance physique pour sillonner les ruelles pendant des heures à la recherche de clients. Les femmes se plaignent de la difficulté de ce type de vente mais certaines n'ont pas le choix. La plupart des vendeuses ambulantes sont des petites productrices qui transforment 2 à 4 *atassas* par cycle de production. Ce sont également les filles des productrices d'*afitin* (entre 10 et 15 ans), envoyées par ces dernières pour sillonner le marché.

La vente à place fixe, toute une stratégie pour y accéder

C'est à force d'observations que la productrice-ambulante repère un lieu où elle peut écouler convenablement son produit et s'installer sans provoquer « les foudres » des commerçantes

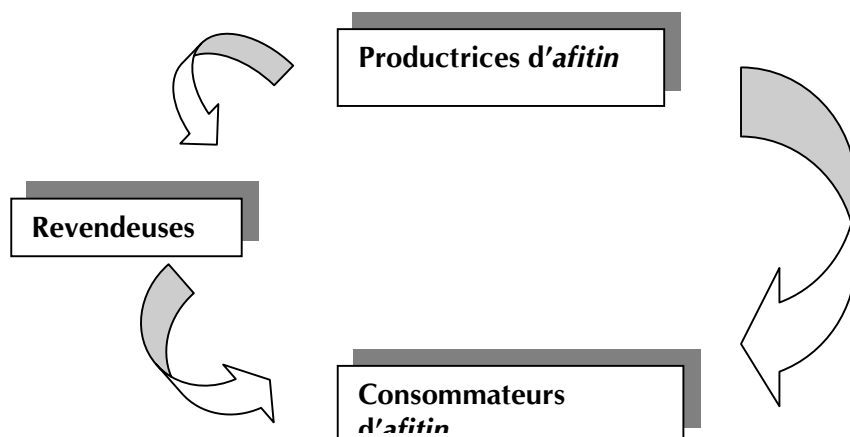


Figure 7 : Chaînes de vente de l'afitin d'Abomey.

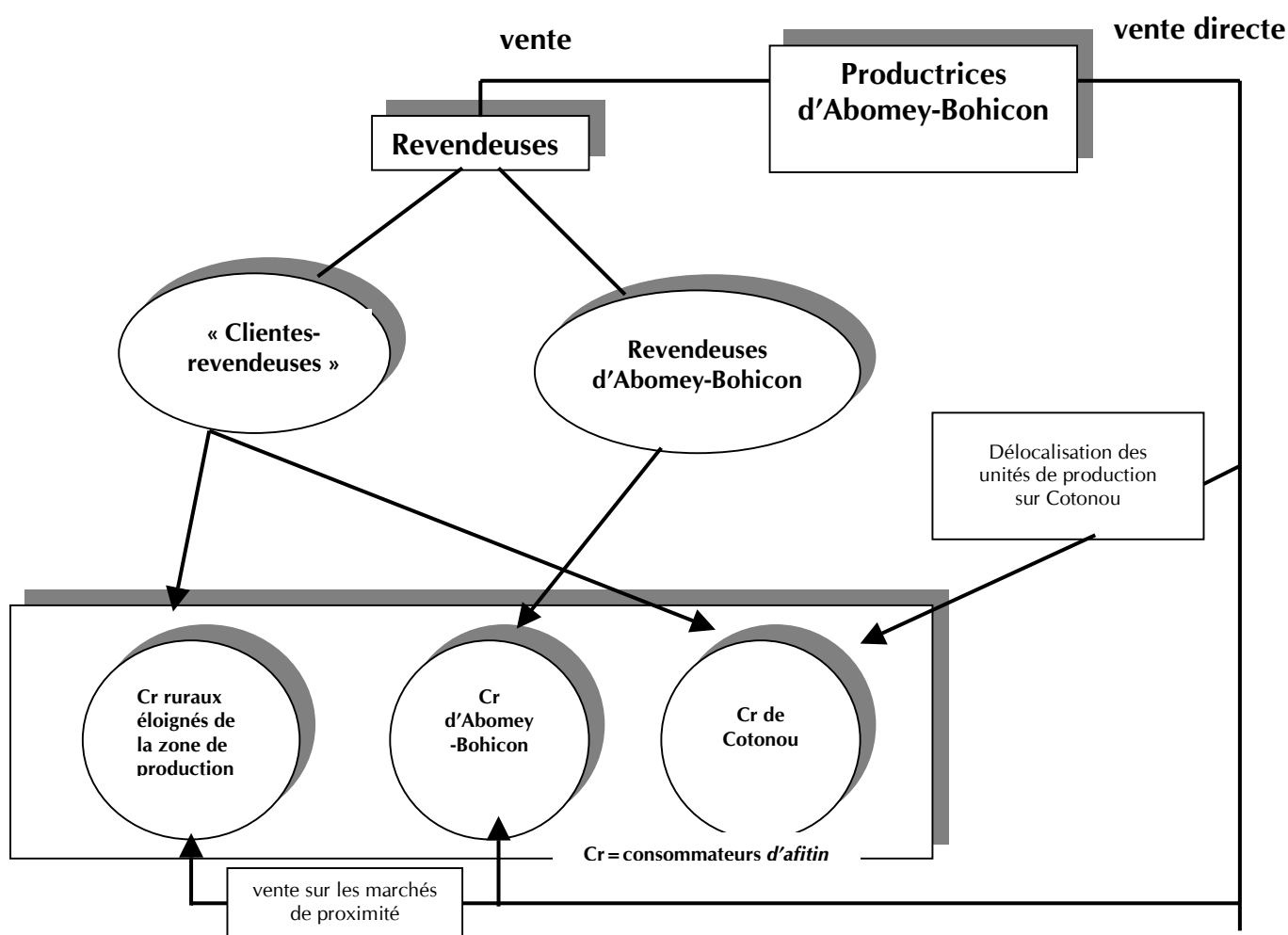


Figure 8 : Adéquation Production – Consommation d'afitin.

voisines. En effet, acquérir une place fixe nécessite de se faire accepter et de lutter contre les concurrentes. Cela demande aussi la mobilisation d'un réseau de connaissances, car toutes les productrices disent unanimement : « *Si tu ne connais pas quelqu'un, tu ne peux pas t'installer sur un marché* ». Pour une productrice d'*afitin*, l'acquisition d'une place sur un marché reflète l'histoire de l'évolution de sa production et des stratégies développées. Enfin, la place assise permet de fidéliser une clientèle même si elle reste « volatile ».

La vente indirecte

Quelques revendeuses sur le marché de Bohicon

La plupart de ces vendeuses se placent à des endroits stratégiques et de forte affluence comme au bord de la nationale, ou à la gare ferroviaire de Bohicon (les revendeuses circulent dans les wagons à l'arrêt ; elles écoulent facilement leur produit). Elles se font livrer l'*afitin* tous les jours par différentes productrices. Elles paient ces dernières une fois la vente du produit réalisée. Durant la période où la graine est chère, elles arrêtent souvent la revente d'*afitin* et s'occupent d'un autre produit.

PRINCIPE DE FORMATION DU BENEFICE D'UNE REVENDEUSE SUR LE MARCHÉ DE BOHICON

Une revendeuse rencontrée sur le marché a énoncé le principe de formation du bénéfice de son commerce : elle achète à une productrice des boules à 125 Fcfa. Elle fait de chacune deux boules, qu'elle revend 75 Fcfa pièce au minimum ; son bénéfice minimal est donc de 25 Fcfa par boule achetée. C'est un minimum car le bénéfice retiré de la vente d'*afitin* repose sur la capacité de marchandage de l'acheteur et de la vendeuse, et sur la manière qu'elle a de re-confectionner les boules. Elle doit donc largement parvenir à dépasser le bénéfice de 25 Fcfa par boule achetée.

Les « clientes-revendeuses »

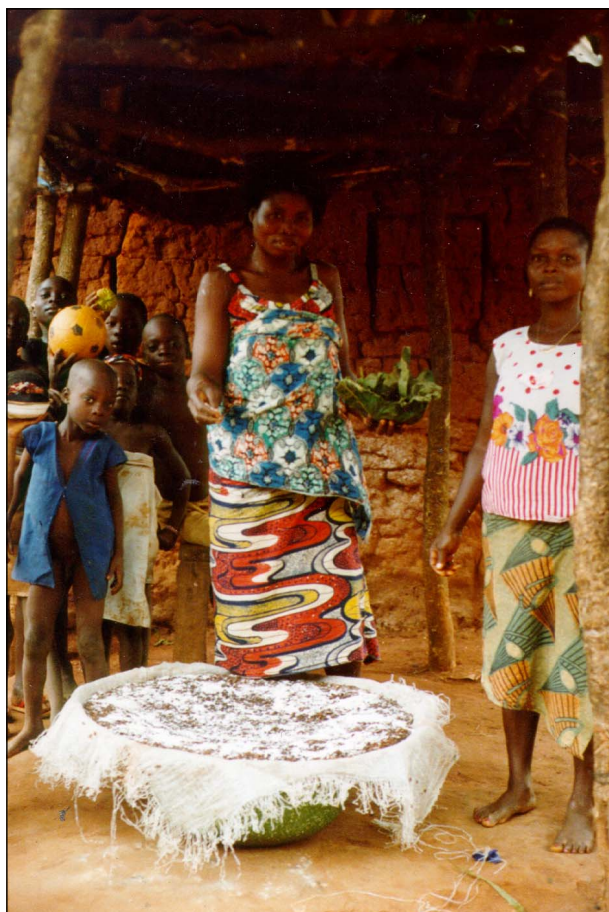
Ce type de revendeuses correspond à des commerçantes de villes ou villages dans lesquels il n'y a pas ou peu de productrices d'*afitin* fon. Elles viennent s'approvisionner en *afitin* sur les marchés où les productrices sont nombreuses (Bohicon, Abomey, Houegbo). Elles revendent ensuite le produit avec une plus-value dans leur localité.

Techniques et savoir-faire liés à la vente d'*afitin*

La vente, une combinaison de savoir-faire variés

La capacité de marchandage

Comme cela fut évoqué, le bénéfice de la vente d'*afitin* dépend surtout de la capacité de marchandage de la productrice et de sa clientèle. Comme les femmes acquièrent le savoir-faire de la vente dès le plus jeune âge, elles sont souvent expertes pour repérer les clients desquels elles retireront du bénéfice. C'est d'ailleurs l'une des raisons pour laquelle les transformatrices n'aiment pas vendre toute leur production à des revendeuses : les prix étant fixés d'avance, la marge bénéficiaire l'est aussi. Le bénéfice tiré d'une boule estimée à 100 Fcfa vendue à une revendeuse sera seulement de 25 Fcfa, alors qu'auprès d'un client peu expérimenté dans l'art du marchandage, le bénéfice peut atteindre 50 à 75 Fcfa, si ce n'est plus.



M.L. Gutierrez

Photo 17. Salage de l'*afitin*.



M.L. Gutierrez

Photo 18. Vente des boules d'*afitin* au marché.



M.L. Gutierrez

Photo 19. Vendeuses d'*afitin*.

La technique de façonnage des boules

Cette technique a été décrite dans la partie concernant le processus technique⁶¹. C'est l'une des techniques qui permet à la productrice de réaliser des bénéfices : « tirer le maximum de boules vendues à bon prix, pour une certaine quantité d'*afitin* produit, revient à façonner des boules d'un certain calibre apparent avec un minimum de pâte ».

La capacité d'attraction de la clientèle

A la question : « A quoi les clients sont-ils le plus sensibles ? », les réponses ont été unanimes :

- La qualité du produit (odeur, couleur, goût) : habituellement, les productrices acceptent que les clients goûtent l'*afitin* avant de l'acheter. Ils testent alors directement la qualité du condiment.
- « L'apparence » de la productrice : les productrices mentionnent l'importance de leur « aspect » extérieur : l'habillement, la qualité des pagnes qu'elles portent sont des signes extérieurs de richesse ; il faut paraître soignée, propre ; c'est le reflet de la qualité du produit. Les clients préfèrent acheter plus cher à une femme qui paraît soignée, plutôt qu'à une vendeuse d'apparence négligée qui vend son produit bon marché. L'*afitin* est en effet un produit qui dégage une forte odeur, et fait à ce sujet l'objet d'interdits liés à la sexualité de la productrice. Les consommateurs établissent de ce fait une forte corrélation entre l'apparence de la productrice et la qualité du produit.
- Le comportement de la productrice avec le client : il est essentiel ; la vendeuse doit être ouverte et accueillante, mais surtout elle doit faire des « cadeaux ». En effet, il est de règle dans le commerce de donner un surplus au client pour l'encourager à revenir. Dès lors, dans la quantité d'*afitin* produite lors d'un cycle de production, une partie est toujours réservée « aux cadeaux ».
- Le prix : pour faire « sa place » une productrice nouvellement installée sur le marché attire la clientèle en vendant son produit moins cher que ses voisines. Une fois qu'elle a fidélisé une petite clientèle, elle augmente ses prix.

Techniques et astuces de conservation de l'*afitin* pour la vente

L'*afitin* fon est un produit qui se consomme frais et dont la durée de conservation est comprise entre 5 et 15 jours ; cela dépend des productrices. Mais au bout de quelques jours, le produit commence déjà à sentir fort. Si par ailleurs il n'a pas été bien protégé des mouches, des asticots peuvent y apparaître. Un autre problème se pose : plus la productrice attend et plus l'*afitin* perd du volume, l'humidité s'évapore et le produit se dessèche. Elle enregistre alors une perte de bénéfice. Face à ces problèmes de conservation, les productrices ont des réponses. Certaines peuvent malheureusement nuire à la qualité du condiment.

Techniques permettant de garder un produit de qualité en cas de mévente

Avant toute chose, les vendeuses d'*afitin* protègent leur produit des mouches. Pour cela, elles le mettent dans un panier couvert. Pour protéger l'*afitin* non vendu, elles l'emballent dans du papier (sacs de ciment). C'est un bon isolant qui empêche le dessèchement du produit. Tous les 2 jours, s'il reste de l'*afitin*, la productrice change de papier. Avec cette méthode, il peut se conserver une quinzaine de jours. C'est surtout sur le marché de Dantokpa que les productrices conservent aussi longtemps leur *afitin*, car elles produisent d'importantes quantités dont la vente s'étale sur plusieurs jours. La stratégie des productrices d'Abomey-Bohicon est différente : elles transforment plus souvent mais en moins grande quantité, et assurent ainsi un produit frais à leurs consommateurs.

⁶¹ Phase de conditionnement du produit fermenté.

Les techniques qui nuisent à la qualité de l'afitin

L'ADDITION DE GLUTAMATE

Des productrices ajoutent du glutamate dans le condiment, mais peu d'entre elles acceptent d'en parler. Si l'*afitin* est mal préparé, la productrice mélange quelques cristaux de glutamate avec de l'huile d'arachide qu'elle incorpore à l'*afitin*. Cela rehausse le goût et voile l'amertume du produit. Le tout est de ne pas en mettre trop pour que le consommateur ne reconnaisse pas le goût caractéristique du glutamate.

LE « RECYCLAGE »

L'*afitin* étant un produit rapidement périssable, les productrices calculent au plus juste la quantité à transformer afin d'écouler dans les 2 à 3 jours qui suivent leur produit. Mais il existe toujours des risques de mévente et les transformatrices disposant de peu de fonds sont prêtes à tout, même à conserver de l'*afitin* avarié, pour ne pas perdre leur capital investi. Ce genre d'abus peut avoir de fâcheuses conséquences sur la santé des consommateurs. Au cours de la réalisation des enquêtes, nous avons d'ailleurs rencontré un employé administratif dont la femme est tombée gravement malade. Les médecins ont imputé ce mal à la consommation d'un *afitin* de mauvaise qualité acheté au cours d'un voyage à Djidja.

Nous avons pu repérer une technique de recyclage de l'*afitin*, découverte au cours d'une visite effectuée par hasard, chez une productrice de Lissazoumé ayant commercialisé son produit sur Cotonou.

UN EXEMPLE DE « RECYCLAGE » PEU PROBANT

La productrice en question eut pendant plus d'un mois des problèmes de fermentation des graines de néré. Au cours de cette période, elle s'est endettée pour plus de 80 000 Fcfa (800 FF). Elle dut emprunter de l'argent pour relancer son commerce, mais les problèmes persistaient. Ils étaient selon elle liés à des règlements de compte entre coépouses, ainsi qu'à des d'offrandes non réalisées à différents fétiches, au cours de sa vie.

Cette productrice a l'habitude de mélanger dans son *afitin* graines de néré et de soja. Au cours de cette période, la fermentation du soja ne posait aucun problème. Au fil des jours, la quantité de graines de néré « mal fermentées » s'accumulait et pourrissait dans ses paniers. Ne pouvant se résigner à jeter le produit, elle tenta de le « recycler » de la façon suivante :

- elle fit fermenter des graines de soja et les incorpora à l'*afitin* avarié ;
- elle incorpora ensuite de l'huile d'arachide pour diminuer la mauvaise odeur ;
- elle rajouta en même temps une importante quantité de sucre en poudre, qui a aussi pour fonction de diminuer la mauvaise odeur ;
- elle plaça le tout dans un panier qu'elle déposa sur un autre panier. Entre les deux, elle glissa un morceau d'oignon dont la fonction est encore de masquer l'odeur.

Elle partit au marché avec sa préparation. Elle en vendit peu et les autres commerçantes lui firent la remarque « *qu'elle allait tuer tout le monde avec une odeur pareille* » ! Elle envoya l'inventu à Cotonou par l'intermédiaire d'une productrice-revendeuse qui fut chargée de lui vendre son produit à Dantokpa ...

Ce paragraphe soulève un problème de santé publique : la mise sur le marché d'un tel produit est réellement dangereuse pour les consommateurs. Heureusement, ces derniers testent l'*afitin* : ils goûtent, sentent, observent la couleur, etc. Mais certains consommateurs, et notamment les nouveaux citadins de Cotonou, ceux pour lesquels la consommation d'*afitin* n'est pas une habitude alimentaire, s'exposent à des risques. Ils font confiance à la vendeuse et peuvent très bien acheter un produit avarié qui met en danger leur santé.

Les stratégies de commercialisation des productrices d'*afitin* d'Abomey-Bohicon

Conditions et difficultés face à l'acquisition de nouveaux débouchés

Capacité de la productrice à mobiliser des réseaux sociaux

La phrase récurrente des productrices concernant la commercialisation est : « *On ne peut pas trouver une place et s'implanter sur un marché si on ne connaît personne pour nous y introduire* ». Les productrices qui désirent développer leur production doivent obligatoirement chercher dans leur réseau familial ou autres réseaux de connaissances pour trouver une personne qui les introduira sur un nouveau marché. Toutes les femmes n'ont pas la même capacité : cela dépend de l'importance que la productrice donne à son activité de transformation, de sa capacité à mobiliser son réseau de connaissances, mais aussi de sa volonté et de sa force morale.

Les productrices qui ont appris à faire l'*afitin* de leur mère ou belle-mère ont un avantage. Ces dernières leur font profiter de leur propre réseau de vente, leur évitant bien des problèmes pour commencer. Mais toute productrice qui désire développer sa production n'en reste pas là et, à un moment ou à un autre, elle devra chercher de nouveaux débouchés et donc se « frotter » à la concurrence.

Capacité à "lutter" contre la concurrence

Quasiment toutes les productrices qui tentent de s'implanter sur un nouveau marché où d'autres productrices d'*afitin* sont déjà présentes, doivent mener une « guerre ». Ce problème s'intensifie d'autant plus que la concurrence s'accroît. C'est le cas des marchés d'Abomey-Bohicon et de Houegbo où le nombre de productrices s'est largement multiplié au cours de la dernière décennie, particulièrement après la dévaluation du franc-cfa en 1992 - 1993. La nécessité de trouver de nouveaux marchés s'est alors imposée aux transformatrices. Beaucoup partent dans les villes et villages de « proximité » vendre leur production. Mais la concurrence existe aussi sur ces marchés. Une productrice qui veut augmenter ses quantités transformées n'a pas le choix, elle devra diversifier ses points de vente et « lutter » pour faire sa place. Il s'instaure entre vendeuses une véritable « lutte » qui fait intervenir les « armes de la magie africaine » : grigri, sorts, harcèlement moral, isolement de l'individu, etc. Un grand intérêt fut porté à l'écoute des histoires liées à l'acquisition d'une place sur les marchés par certaines productrices. Ce sont des histoires de vie passionnantes. Avec quel acharnement ces femmes s'éprouvent, même si elles sont de la même maison ! Pour développer son unité de production, la productrice d'*afitin* doit être prête à se mesurer à d'autres. Il y a de réelles barrières à l'entrée du marché qui ne sont pas seulement d'ordre financier, mais aussi d'ordre « humain ». Certaines disent avoir beaucoup souffert. Elles ont dû consulter les oracles, payer pour bénéficier des « protections magiques » afin d'éviter les attaques malveillantes, elles ont dû s'éloigner des concurrentes car, rejetées, elles ont subi des humiliations au beau milieu du marché ; les femmes ont réellement peur de mourir empoisonnées ou envoûtées. Illustrons cela à travers une série de témoignages.

Une productrice de Saclo d'une cinquantaine d'années : elle produit 8 à 10 atassas de graines tous les 3 jours et vend son produit sur le marché de Bohicon : « *Je ne vends que sur le marché de Bohicon car je ne connais personne sur les autres marchés ; celles qui vont vendre sur d'autres marchés n'aiment pas montrer le chemin. Une fois, j'ai voulu vendre mon produit sur le marché de Pangouilla [ville située plus au Nord, à proximité de Dassa]. C'est une ville que je maîtrise car dans le passé j'étais restée là-bas avec mon premier mari. Les femmes y produisent une afitin différente d'ici, elle se présente comme une sorte de bouillie. J'ai commencé à bien y vendre mon produit ; cela a déclenché une lutte terrible : sorcellerie, grigri ... Les autres vendeuses d'afitin m'ont poursuivie avec leurs grigris, j'ai connu la mévente et j'ai dû fuir. C'est pour cela que sur le marché de Bohicon, je ne me mélange pas avec les autres productrices d'afitin [elle vend sur le bas-côté de la route goudronnée qui longe le marché de Bohicon], j'ai peur. Si une productrice ne t'accompagne pas sur un nouveau marché on commence par te poursuivre et tu fuis* ».

Une productrice de Cana de 45 ans : elle produit 15 à 30 atassas tous les 5 jours et vend son produit à Houegbo. Sa maison est située à proximité de la maison de sa coépouse. « *Si une femme d'ailleurs venait pour apprendre à faire afitin, je lui montrerais car j'ai rencontré beaucoup de difficultés avant de savoir faire afitin. C'est ma coépouse qui m'a appris. Mais la mère et les soeurs de cette dernière ne voulaient pas qu'elle m'apprenne car je suis une rivale et en plus je n'habite pas la même maison. Je suis quand même partie dans leur maison. Je les ai servies et observées pendant qu'elles produisaient. Mais elles n'étaient vraiment pas décidées à m'apprendre. Moi, je ne suis pas mauvaise. Je ne suis pas restée avec ma mère, j'ai été placée et j'ai beaucoup travaillé très jeune. On peut m'insulter mais je persiste. Ma coépouse [cette dernière subissait la pression sociale de sa maison : "n'apprend jamais à ta coépouse"] et ses parentes ont essayé de me cacher certaines parties de la production d'afitin, de m'induire en erreur, de me montrer un faux processus pour faire échouer mon travail ; par exemple, elles ont placé les graines sur un simple plateau sans toiles de jute pour la fermentation. Mais comme j'étais très décidée, je les ai suivies dans leur case et je les ai observées et j'ai réussi à faire afitin. Pour la vente, le problème s'est posé de nouveau : elles me répondaient qu'il n'y avait pas de place à côté d'elles. Au début, j'ai fait l'ambulante sur le marché de Bohicon, puis j'ai cherché de nouveaux marchés comme ma coépouse, sa mère et ses sœurs qui étaient parties sur le marché de Houegbo. Je leur ai demandé si je pouvais avoir une place parmi elles. Elles m'ont alors renvoyée et m'ont humiliée sur le marché. Au début je vendais mon produit moins cher et même à perte, par rapport aux autres productrices. J'ai alors commencé à avoir beaucoup de clients. J'ai demandé aux vendeuses de poissons si je pouvais me mettre parmi elles. Elles ont accepté et depuis je suis installée là. J'ai mené une lutte terrible en terme de sorcellerie. Je me suis protégée pour ne pas mourir. J'ai beaucoup souffert et cela durant 1 an et demi ; si une étrangère veut apprendre, je lui apprendrai, mais peut-être contre de l'argent ; je ne veux pas lui faire subir ce que j'ai subi. J'aurais préféré payer plutôt que de subir tout cela. Je suis la première dans ma maison à avoir fait afitin et je veux que toute ma famille s'intéresse à cette production : j'apprends à toutes mes filles et à mes belles-sœurs et je les aide à trouver des places sur les marchés même si les autres (ma coépouse et ses parentes) sont jalouses. Je ne regrette aucun de mes choix, même si cela a été difficile* ».

Une productrice de Saclo, maison Bokono, d'une trentaine d'années : « Avant, je vendais mon produit à l'intérieur du marché de Bohicon ; tu t'installas et tu paies ; je n'ai pas rencontré de problèmes. Toutes les vendeuses se connaissent, elles sont toutes de Saclo. J'ai vendu mon produit pendant près de 10 ans sur le marché de Bohicon et cela fait 5 ans que je vends sur le marché de Houegbo ; c'est ma belle-mère qui m'a montré le chemin. Avant, à Bohicon, je ne transformais que 2 atassas de graines. A Houegbo j'ai commencé par 4 atassas et j'ai augmenté progressivement ma production. Aujourd'hui, je produis jusqu'à 12 atassas en saison sèche⁶². Il y a des productrices de Saclo qui occupent d'autres marchés : Allada [ville située à une centaine de kilomètres au sud de Bohicon] par exemple. Mais si tu veux y aller, on va te poursuivre avec des grigris. Si on connaît quelqu'un dans le marché on peut y aller, mais ce n'est pas pour cela qu'on ne t'attaquera pas. A Houegbo, j'ai rencontré de terribles difficultés. Au début, je me suis installée avec les autres vendeuses d'*afitin*. Mais elles allaient voir le responsable du marché pour lui demander de me chasser. On vient prendre ma marchandise et on me place dans des endroits où je ne peux pas vendre. Le placier était corrompu par les autres vendeuses. Les femmes font aussi des gris-gris : quand je descends du taxi on me tend des pièces pour faire de la monnaie ; or ce sont des pièces maléfiques. J'ai dû passer par les couvents des christianistes célestes⁶³ car ses membres ont des visions et ils m'ont aidée ... C'est un vieux placier du marché qui est intervenu en ma faveur ; les placiers ne gardent pas les secrets : il est allé parler aux femmes pour moi. Chaque fois que je pars du marché, je lui fais des cadeaux. Cette lutte a duré 1 an ; j'ai tenu bon. Maintenant, je suis parmi les autres productrices ; elles ont fini par m'accepter : "on est toutes les mêmes". Ce sont des femmes de Saclo quartier Soho [le même quartier qu'elle]. Je les connais, mais il faut être du même père et de la même mère pour qu'elles te laissent tranquille ».

Lissazoumé et Saclo, des stratégies de conquête de marché différentes

Les productrices d'*afitin* sont en contact direct avec le marché ; si elles ne sont pas intégrées à l'amont de la filière, dans le commerce et l'approvisionnement en graines de néré, elles le sont activement à l'aval, pour la commercialisation de leur production. Elles essaient de s'implanter sur différents marchés au Bénin pour développer leur production. Les deux foyers de production d'*afitin*, Saclo et Lissazoumé, sont en concurrence. Chacun de ces deux groupes de productrices-commerçantes a donc mis en place des stratégies de conquête de marché différentes.

Stratégies des productrices de Saclo

Depuis une dizaine d'années les productrices de Saclo se sont fait progressivement déloger du marché de Bohicon par les productrices de Lissazoumé : « Les productrices de Saclo n'arrivent pas à vendre leur *afitin* tant que les productrices de Lissazoumé n'ont pas fini de vendre le leur ». Pour remédier à cela, les productrices de Saclo ont donc développé deux stratégies.

DIVERSIFICATION DES POINTS DE VENTE VERS LES MARCHES SITUÉS ENTRE BOHICON ET COTONOU

Les artisanes les plus importantes de Saclo et des villages alentours ont quitté le marché de Bohicon pour s'installer sur d'autres, entre Bohicon et Cotonou. Notamment, beaucoup sont allées à Houegbo, à 1 h de taxi de Bohicon et de Cotonou. Là, un grand nombre de revendeuses viennent acheter de l'*afitin* pour l'écouler à la capitale ou dans les marchés de proximité. Leur stratégie est donc de s'implanter sur des marchés où elles valorisent mieux leur production et où elles écoulent de plus grandes quantités :

- sur des marchés où la concurrence est moindre qu'à Abomey et Bohicon, elles peuvent alors augmenter les prix ;

⁶² Saison où la graine de néré est abondante sur le marché.

⁶³ Secte religieuse.

– sur des marchés plus proches de Cotonou, elles touchent alors des revendeuses venues de la capitale ; elles peuvent donc en écouler plus rapidement une quantité plus importante que sur les marchés d'Abomey-Bohicon.

Certaines productrices de Saclo vendent sur 3 à 4 marchés différents. Ce sont de grosses commerçantes qui ont un réseau de connaissances bien développé. Mais elles sont souvent obligées d'abandonner certains marchés car la production de leur atelier artisanal n'arrive plus à suivre.

DEVELOPPER UN RESEAU DE « CLIENTES-REVENDEUSES »

Les productrices de Saclo ont développé un réseau de « clientes-revendeuses » à qui elles livrent régulièrement leur *afitin*. L'écoulement d'une partie de leur production étant assuré, cela garantit l'apport d'un revenu régulier. Parallèlement à cela, elles vendent directement aux consommateurs, sur les marchés de proximité, une quantité d'*afitin* sur laquelle elles réalisent une plus value. Ainsi, plus une productrice s'adresse à des revendeuses, plus elle peut produire en quantité. Avoir un nombre important de clientes-revendeuses est un avantage, mais cela comporte aussi des risques. En effet, la plupart des revendeuses paient rarement la productrice le jour de l'achat. Elles prennent le produit et ce n'est qu'une fois vendu, le soir après la vente ou 2 à 3 jours après, qu'elles paient la productrice. La productrice doit alors avoir assez de charisme et de moyens de pression pour se faire rembourser.

DIFFICULTES FINANCIERES LIEES AUX CLIENTES-REVENDEUSES

Nous avons rencontré une productrice de Saclo qui dû diminuer sa production à la suite de problèmes de non-remboursement avec ses clientes-revendeuses. Elle livrait à trois revendeuses. Mais ces dernières ne payaient pas. Elle s'est endettée de 95 000 Fcfa (équivalent à 950 FF). Elle a alors porté plainte mais cela n'a donné aucun résultat. Elle a arrêté de leur livrer de l'*afitin*. Depuis, elle ne produit que 2 à 3 *atassas* tous les 2 ou 3 jours, alors qu'avant elle en produisait 20. Des difficultés supplémentaires aux problèmes des revendeuses l'ont aussi freinée dans son activité.

Ce système de « vente intermédiaire » est pratiqué par presque toutes les productrices d'*afitin*. Mais les productrices de Saclo l'ont développé en allant commercialiser leur production dans des villes intermédiaires par rapport au marché de Cotonou. Elles font la moitié du chemin vers la capitale et les revendeuses font la moitié du chemin vers le centre de production, Bohicon. Cela a ouvert, pour les productrices de Saclo, de nouveaux débouchés. Elles se sont en quelque sorte implantées sur le marché de Cotonou par « intermédiation », sans avoir à faire elles-mêmes le déplacement.

Stratégies des productrices de Lissazoumé

Les productrices de Lissazoumé ont envahi le marché de Bohicon. Elles ont aussi conquis le marché de Dantokpa à Cotonou. Pour cela, elles ont mis en place deux stratégies de conquête de marché.

L'INTRODUCTION DU SOJA DANS L'*AFITIN*

L'introduction du soja permet aux productrices de Lissazoumé d'être plus compétitives et donc de gagner des parts de marché. En effet, le soja est une denrée alimentaire moins chère que la graine de néré, et pour laquelle il n'y a pas de pénurie. Cela permet donc aux productrices de continuer à produire de l'*afitin* quand la graine de néré devient rare et très chère sur le marché et donc de fidéliser une clientèle annuelle. Mais surtout, cela permet aux productrices de Lissazoumé d'être

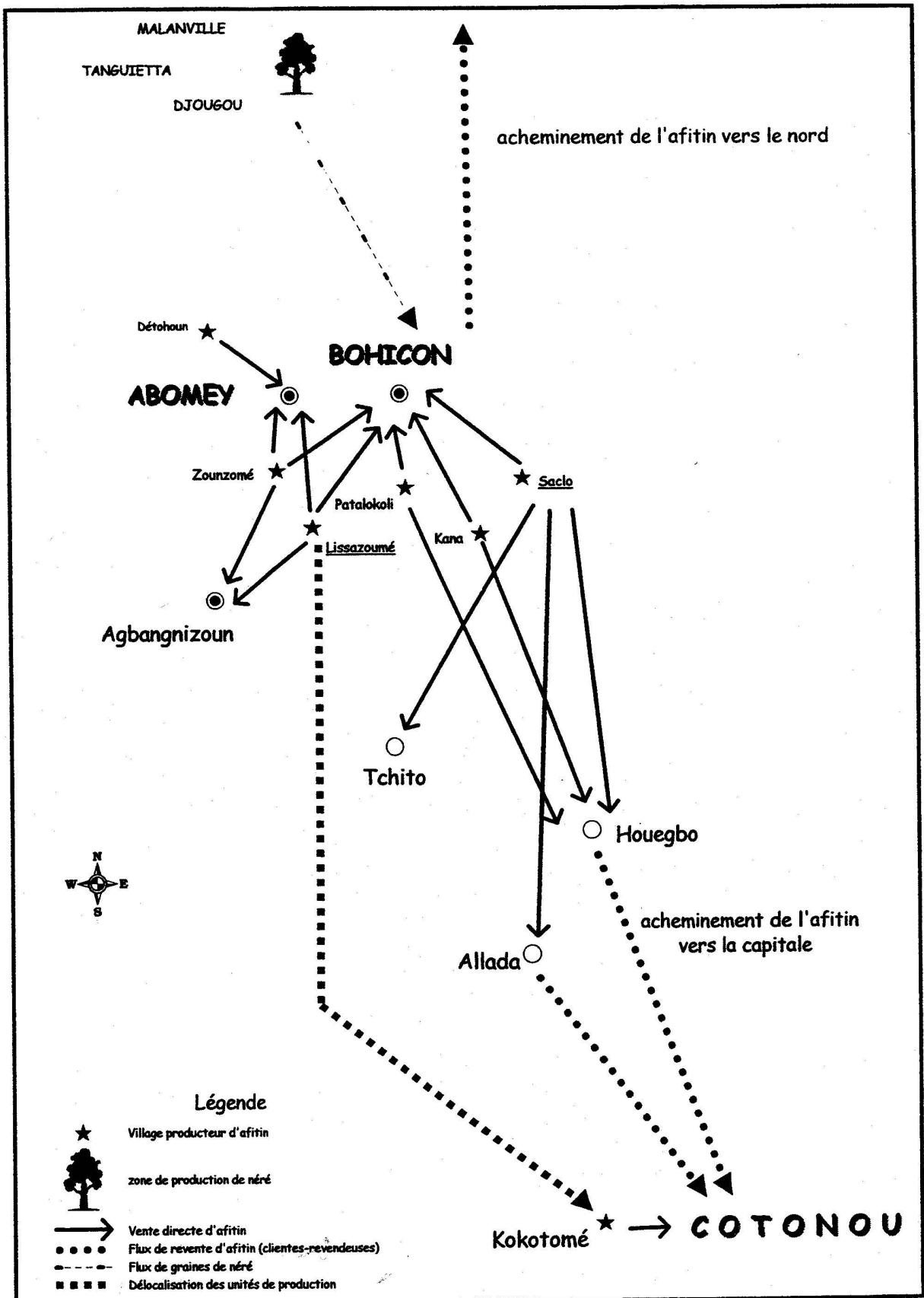


Figure 9 : Flux liés à la production d'afitin.

plus compétitives sur le marché de Bohicon. Le coût en matière première étant moins élevé, les productrices vendent moins cher leur marchandise : pour le même prix, elles peuvent vendre des boules de taille plus importante par rapport à celles des productrices de Saclo. Les consommateurs, qui ne font apparemment pas la différence (pourtant ils jurent qu'ils reconnaîtraient de l'*afitin* faite avec du soja), sont attirés par le différentiel de prix. Les productrices de Lissazoumé ont ainsi conquis le marché de Bohicon, délogeant de la place les productrices de Saclo.

DELOCALISATION D'UNITES DE PRODUCTION VERS COTONOU : CONQUETE DU MARCHE DE DANTOKPA

Des productrices de Lissazoumé se sont organisées pour installer leur unité de production en banlieue de Cotonou, dans l'optique de commercialiser l'*afitin* sur le marché international de Dantokpa et d'augmenter leur revenu d'une façon significative. Elles écoulent des quantités d'*afitin* plus importantes qu'à Abomey-Bohicon, à des prix plus élevés. Les productrices d'*afitin fon* présentes à Dantokpa sont aussi pour la plupart originaires de Lissazoumé. Pour s'introduire sur le marché, une productrice doit donc obligatoirement être introduite par une ancienne de Lissazoumé installée à Cotonou.

Les productrices de Lissazoumé ont saisi l'opportunité d'exploiter un nouveau segment de marché : « les citadins, consommateurs d'*afitin* ». Dans les faits, elles mélangent le soja à la graine de néré et parviennent tout de même à vendre leur produit sous le « label » *afitin fon*. Elles ont donc réussi à convaincre ces consommateurs que la qualité de leur *afitin* est comparable à celle de « l'*afitin* 100% néré », alors qu'en réalité, elle s'en éloigne.

Résultats économiques issus de l'activité de production d'*afitin* à Abomey-Bohicon

Ce chapitre présente une évaluation économique du bénéfice pour différentes catégories de productrices d'*afitin* d'Abomey-Bohicon. La distinction entre catégories se fait principalement par le niveau d'échelle de production de la transformatrice et les caractéristiques socio-économiques qui en découlent (place de l'activité dans l'emploi du temps de la productrice, système de commercialisation). Les résultats économiques obtenus émanent d'une construction logique à partir de différentes données de terrain et sont à prendre avec précaution, comme toutes données chiffrées.

Pour évaluer le coût de revient et le chiffre d'affaires réalisé lors de la transformation d'1 *atassa*, soit environ 4 kg de graines de néré, nous avons commandé à deux productrices différentes la transformation puis la vente d'une mesure (*atassa*) de graines, comme si elles l'effectuaient pour leur propre compte. Un recoupement avec les données recueillies au cours de toutes les enquêtes concernant les charges enregistrées par les productrices a ensuite été effectué. Puis nous avons évalué, par catégorie de productrice, le revenu réalisé au cours d'un cycle de production, le revenu mensuel et le revenu journalier.

On considère par ailleurs ici que les transformatrices utilisent le bois comme combustible, pour mettre en évidence le poids de cette matière première dans le coût de la production d'*afitin*.

Résultats économiques par catégorie de transformatrices

Les « petites » productrices diversifiant leurs activités

Leur cycle de production est de 3 *atassas* tous les 3 jours ; elles réalisent toutes les opérations seules ou aidées de leurs enfants, et n'ont donc pas de frais de main-d'œuvre ; elles vendent leur produit sur le marché de Bohicon.

La production d'*afitin* pour cette catégorie de transformatrice est intéressante pour plusieurs raisons : c'est une activité qui demande un faible capital de départ, le produit s'écoule relativement facilement sur le marché d'Abomey-Bohicon si on transforme de petites quantités et il est rare d'enregistrer des pertes. Le revenu issu de cette activité permet en outre à ces transformatrices d'être autonomes pour l'achat des ingrédients de la sauce, pour constituer une épargne, pour renouveler les ustensiles de cuisine et parfois l'achat des vêtements de leurs enfants. Ces productrices sont généralement des vendeuses ambulantes qui restent sur le marché de Bohicon ou d'Abomey. Elles ne mettent pas au point de stratégies pour développer leur production ou étendre leurs zones de commercialisation.

Tableau VIII : Evaluation économique ; « petites » productrices diversifiant leurs activités.

	prix unitaire (en Fcfa)	total (en Fcfa)
Chiffre d'affaire tiré de la vente de 3 atassas	2 200 /atassa	6 600
Consommations intermédiaires		
– 3 atassas graine de néré	1 400 /atassa	4 200
– 6 bassines d'eau	20 /bassine	120
– bois	100 /atassa	300
– sel	10 /atassa	30
Total		4 650
Frais de transport taxi-mobylette (aller-retour)		200
Frais d'emplacement sur le marché		25
Frais de main-d'œuvre		0
Amortissements ustensiles /cycle de production		71
Bénéfice net /cycle de production en Fcfa		1 654 /cycle
Evaluation du revenu net mensuel (10 cycles de production /mois)		16 540 /mois
Evaluation du revenu net journalier		551 /jour

Le tableau qui suit présente en détail le calcul de l'amortissement des ustensiles utilisés, par cycle de production d'*afitin*.

Tableau IX : Amortissement des ustensiles ; « petites » productrices diversifiant leurs activités.

Ustensiles	prix en Fcfa	durée de vie	amortissements /an	nombre cycles production /an	amortissement /cycle production
1 cocotte alum.	7 000	10 ans	700	110	6
1 passoire alum.	1 500	5 ans	300	110	3
1 passoire alum.	1 500	5 ans	300	110	3
1 bassine moyenne	1500	1 an	1500	110	14
1 bassine moyenne	1500	1 an	1500	110	14
1 grande bassine	3200	3 ans	1067	110	10
2 plateaux	150	3 mois	–	30	5
1 panier	150	3 mois	–	30	5
toiles de jute	1200	1 an	1200	110	11
Total amortissement ustensiles /cycle de production (en Fcfa)					71

La différence de revenu avec les catégories d'artisans à plein temps est significative, on le verra. Cependant, nous n'avons pas pu évaluer les revenus perçus à travers d'autres activités. Ces femmes se consacrent notamment à l'agriculture : pour elles, la production d'*afitin* ne constitue qu'une activité parmi d'autres, il n'est pas étonnant qu'elles en tirent un moindre bénéfice. Leur revenu mensuel lié à la production d'*afitin* n'atteint pas le salaire minimal moyen béninois fixé à 21 000 Fcfa. A titre de comparaison, le revenu journalier tiré de cette activité de transformation représente juste un peu plus du tiers de la rémunération de la main-d'œuvre journalière dans la zone de Bohicon, fixée à 1 300 Fcfa (1 000 Fcfa pour la journée de travail et 300 Fcfa pour la nourriture⁶⁴) (B. Fadégnon, Institut de recherche sur la culture du coton à Bohicon, comm. pers.).

⁶⁴ Dans la commune de Cana, la rémunération peut être de 700 Fcfa /jour, mais la journée se finit avant midi. Il existe donc plusieurs combinaisons possible suivant les tâches et l'organisation du travail journalier.

Les artisanes à temps plein commercialisant sur un point de vente

Leur cycle de production est en moyenne de 14 *atassas* tous les 4 ou 5 jours ; les frais de main-d'œuvre concernent les opérations de décortilage et de broyage sur meule ; elles vendent généralement leur produit sur le marché de Houegbo.

Tableau X : *Evaluation économique ; artisanes à temps plein, un point de vente.*

	prix unitaire (en Fcfa)	total (en Fcfa)
Chiffre d'affaire tiré de la vente de 14 <i>atassas</i>	2 200 / <i>atassa</i>	30 800
Consommations intermédiaires		
– 14 <i>atassas</i> graine de <i>nééré</i>	1 400 / <i>atassa</i>	19 600
– 30 bassines d'eau	20 /bassine	600
– bois	500 /8 <i>atassas</i>	800
– sel	10 / <i>atassa</i>	140
Total		21 140
Frais de transport taxi (aller-retour)		1 000
Frais de place de marché		100
Frais main-d'œuvre		
– décortilage (1 pers.)	25 / <i>atassa</i>	350
– broyage (1 pers.)	37,5 / <i>atassa</i>	525
Total		875
Amortissements ustensiles /cycle de production		156
Bénéfice net /cycle de production en Fcfa		7 529 /cycle
Evaluation du revenu net mensuel (7 cycles de production /mois)		52 703 /mois
Evaluation du revenu net journalier		1 728 /jour

Tableau XI : *Amortissement des ustensiles ; artisanes à temps plein, un point de vente.*

Ustensiles	prix en Fcfa	durée de vie	amortisse- ment /an	nombre cycles production/an	amortissement /cycle production
2 cocottes en alum.	14 000	10 ans	1400	73	19
1 passoire alum.	1 500	5 ans	300	73	4
1 passoire alum.	1 500	5 ans	300	73	4
1 bassine moyenne	1 500	1 an	1500	73	21
1 bassine moyenne	1 500	1 an	1500	73	21
1 grande bassine	3 200	3 ans	1067	73	15
1 grande bassine	3 200	3 ans	1067	73	15
2 plateaux	150	3 mois	–	19	8
2 paniers	300	3 mois	–	19	16
toiles de jute	2 400	1 an	2 400	73	33
Total amortissement ustensiles /cycle de production (en Fcfa)					156

L'artisane à plein temps obtient un revenu supérieur au salaire d'un chauffeur évalué aux alentours de 30 000 - 40 000 Fcfa. Les femmes qui s'adonnent à plein temps à la production d'*afitin* obtiennent donc un revenu convenable. Ayant accumulé un petit capital, elles pratiquent souvent, à côté, du petit commerce qui augmente encore leur revenu.

L'AFITIN PEUT ETRE UNE ACTIVITE LUCRATIVE

Une artisane, grâce au commerce de l'*afitin*, a pu acheter une moto à son mari pour qu'il puisse faire le taxi entre Lissazoumé et Bohicon, et faire construire une grande maison en dur dans sa maison paternelle. Tout cela, nous dit-elle, est le fruit du commerce de l'*afitin*.

Une autre a plusieurs fillettes à sa charge, signe d'une certaine aisance financière et a pu aménager son intérieur d'un mobilier en bois et d'une batterie d'ustensiles de cuisine attestant d'une échelle de revenus non négligeable comparé à ses voisines. Elle dit être devenue indépendante de son mari financièrement, alors qu'à ses débuts, quand elle ne transformait que 2 atassas de graines de néré, il l'aidait.

Ces productrices participent à des *tontines*⁶⁵ hebdomadaires qui leur permettent d'épargner régulièrement une partie de leur bénéfice : l'une épargne par exemple 4000 Fcfa tous les 5 jours. Cette épargne permet notamment de racheter des ustensiles « modernes » plus coûteux, mais plus résistants tels que cocottes, bassines et passoirs en aluminium. Les « petites » productrices sont rarement équipées d'un tel outillage. Elles utilisent souvent des canaris d'argile et des bassines en fer émaillé, matériel moins coûteux mais qui doit être renouvelé plus souvent.

Les artisanes à temps plein diversifiant leurs points de vente

Leur cycle de production est en moyenne de 24 atassas tous les 4 jours ; les frais de main-d'œuvre concernent : le décorticage, les étapes de rinçage et de tri, le broyage sur meule ; elles vendent leur *afitin* sur différents marchés : Houegbo, Allada, Tchito ...

Tableau XII : Evaluation économique ; artisanes à temps plein diversifiant leurs points de vente.

	prix unitaire (en Fcfa)	total (en Fcfa)
Chiffre d'affaire tiré de la vente de 24 atassas	2 200 /atassa	52 800
Consommations intermédiaires		
– 24 atassas graine de néré	1 400 /atassa	33 600
– 50 bassines d'eau	20 /bassine	1 000
– bois	500 /8 atassas	1 500
– sel	10 /atassa	240
Total		36 340
Frais de transport taxi (aller-retour)		1 000
Frais de place de marché		100
Frais main-d'œuvre		
– décorticage (1 pers.)	25 /atassa	600
– broyage (1 pers.)	37,5 /atassa	900
– tri + rinçage (1 pers.)	600 /8 atassas	1 800
Total		3 300
Amortissements ustensiles /cycle de production		191
Bénéfice net /cycle de production en Fcfa		11 869 /cycle
Evaluation du revenu net mensuel (8 cycles de production /mois)		94 952 /mois
Evaluation du revenu net journalier		3 113 /jour

⁶⁵ Organisation permettant d'épargner de l'argent, en vue de réaliser des projets. Les personnes qui font partie de la tontine se retrouvent régulièrement pour mettre en commun une certaine somme d'argent, versée à tour de rôle à l'un des participants. Cette organisation est basée sur la confiance : les sommes reçues devront être rendues au fur et à mesure des cotisations ultérieures, et les sommes versées seront reçues à un moment ou à un autre.

Tableau XIII : Amortissement ustensiles ; artisanes à temps plein ayant plusieurs points de vente.

Ustensiles	prix en Fcfa	durée de vie	amortisse- ment /an	nombre cycles production /an	amortissement /cycle production
3 cocottes en alum.	21 000	10 ans	2 100	90	23
1 passoire alum.	1 500	5 ans	300	90	3
1 passoire alum.	1 500	5 ans	300	90	3
1 passoire alum.	1 500	5 ans	300	90	3
1 bassine moyenne	1 500	1 an	1500	90	17
1 bassine moyenne	1 500	1 an	1500	90	17
1 bassine moyenne	1 500	1 an	1500	90	17
1 grande bassine	3 200	3 ans	1067	90	12
1 grande bassine	3 200	3 ans	1067	90	12
1 grande bassine	3 200	3 ans	1067	90	12
3 plateaux	225	3 mois	–	23	10
3 paniers	450	3 mois	–	23	20
toiles de jute	3 800	1 an	3 800	90	42
Total amortissement ustensiles /cycle de production (en Fcfa)					191

Le revenu mensuel d'une telle productrice s'approche de celui d'un cadre de l'administration béninoise. Ces productrices restent très discrètes quant à leur revenu. Mais elles ont toutes confirmé n'avoir jamais trouvé une activité aussi rentable que la production d'*afitin*. Une « grande » productrice de Saclo a tenté de faire du commerce d'ignames et de céréales sur le marché de Cotonou pendant quelques années mais il ne l'a jamais autant enrichie que la production d'*afitin*⁶⁶.

Répartition des charges au cours du cycle de production

Les « petites » productrices diversifiant leurs activités

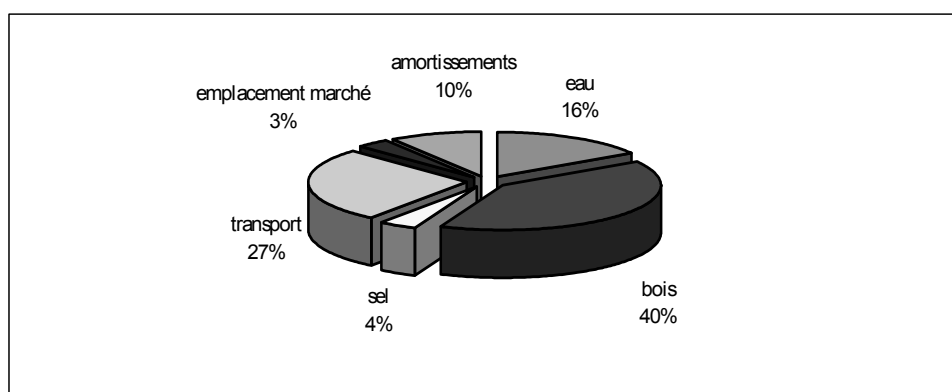
L'achat des graines de néré occupe la première place en termes de charge avec 85 % de l'ensemble des dépenses occasionnées pour la transformation de 3 *atassas* de graines. Les productrices d'*afitin*, toutes catégories confondues, sont très dépendantes du prix de la graine. Afin de mieux mettre en évidence le poids relatif des autres charges, nous prendrons en compte dans les figures qui vont suivre l'ensemble des charges, hors achat de la graine de néré.

Le bois avec 40 % représente le poste le plus important (après bien sûr l'achat de graine de néré) pour cette catégorie de transformatrices.

⁶⁶ Dans le cadre de ce commerce, elle était pourtant intégrée dans un réseau familial.

Tableau XIV : Répartition des charges ; « petites productrices ».

Charges	coût /cycle de production (en Fcfa)	poids des charges (en %)
Graines de néré	4200	85
Eau	120	2
Bois	300	6
Sel	30	1
Transport	200	4
Emplacement	25	1
Amortissements	71	1
Total des charges	4946	100%

**Figure 9 : Répartition des charges (graines de néré non comprises) ; « petites productrices ».**

Les artisanes à temps plein commercialisant sur un point de vente

Tableau XV : Répartition des charges ; artisanes à temps plein, un point de vente.

Charges	coût /cycle de production (en Fcfa)	poids des charges (en %)
Graines de néré	19 600	84
Eau	600	3
Bois	800	3
Main-d'œuvre	875	4
Sel	140	1
Transport	1000	4
Emplacement	100	0
Amortissements	156	1
Total des charges	23 271	100%

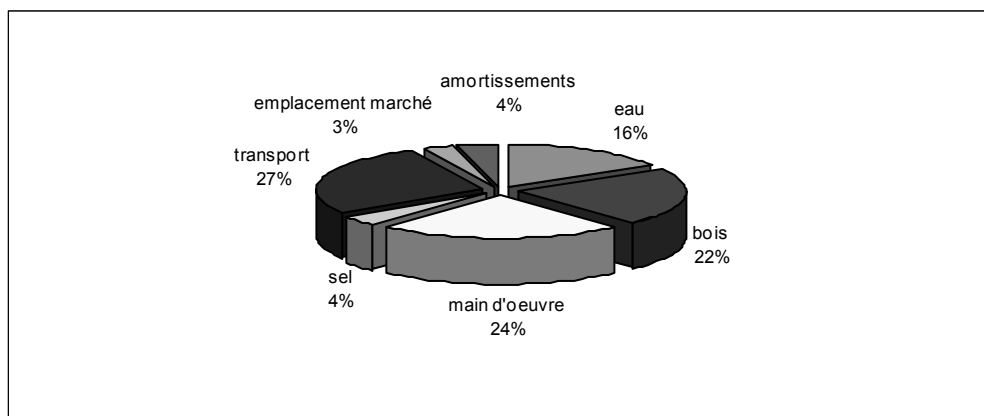


Figure 10 : Répartition des charges (graines de néré non comprises) ; artisanes à temps plein, un point de vente.

Les productrices qui transforment peu de quantité de graines sont avant tout tributaires de l'achat des matières premières : bois et graines. Les artisanes qui se consacrent à temps plein à la production d'*afitin* ont des frais supplémentaires en main-d'œuvre et transport pour se déplacer sur des marchés plus éloignés où les débouchés sont meilleurs. Remarquons par ailleurs que les dépenses en bois représentent un poste de dépense important, toutes catégories de productrices confondues.

Les artisanes à temps plein diversifiant leurs points de vente

Tableau XVI : Répartition des charges ; artisanes à temps plein, plusieurs points de vente.

Charges	coût /cycle de production (en Fcfa)	poids des charges (en %)
graines de néré	33 600	82
eau	1000	2
bois	1500	4
main-d'œuvre	3300	8
sel	240	1
transport	1000	2
place	100	0
amortissements	191	0
total des charges	40 931	100%

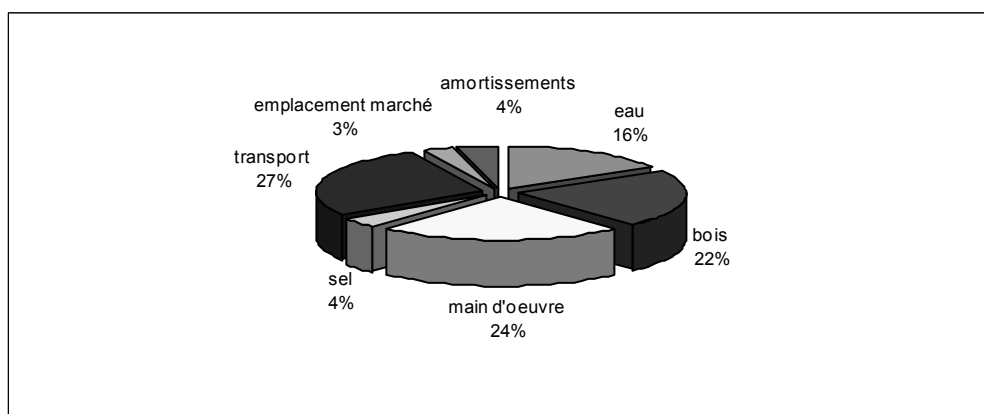


Figure 11 : Répartition des charges (graines de néré non comprises) ; artisanes à temps plein, plusieurs points de vente.

Ces productrices ont une importante contrainte en main-d'œuvre. Elles deviennent en quelques sortes des chefs d'entreprises en « sous-traitant » les différentes opérations. Elles doivent gérer leur main-d'œuvre pour que la production se réalise convenablement et dans les temps voulus. Cela ne les empêche pas de participer activement aux différentes tâches, mais elles mettent surtout à contribution leur savoir-faire et leur capacité à superviser les personnes qu'elles embauchent.

Conclusion

Un secteur de transformation alimentaire dynamique

La production d'*afitin* est en plein essor. Deux facteurs principaux en sont responsables :

- L'*afitin* est un condiment traditionnel dont les citadins connaissent la réputation de régulateur de tension artérielle. Cette réputation amène des consommateurs citadins « soucieux de leur santé » à consommer ce condiment, même s'il ne fait pas partie de leurs habitudes alimentaires. Au Bénin, médecine traditionnelle et médecine moderne sont liées et certains médecins n'hésitent pas à recommander la consommation d'*afitin* à des patients souffrant de problèmes de tension. Ceci induit une augmentation de la consommation d'*afitin* et améliore son « image de marque » auprès de citadins, malgré la possible répugnance liée à la forte odeur.
- La dévaluation du franc-cfa a incité les femmes à s'orienter vers des activités exigeant peu de capital de départ. C'est le cas de la production d'*afitin*.

Face à la demande en croissance, la concurrence sur le marché d'Abomey-Bohicon s'est fortement développée au cours de la dernière décennie. Les productrices ont développé des stratégies personnelles pour se « faire une place sur les marchés » et affronter la concurrence. L'étude des productrices d'*afitin* d'Abomey-Bohicon amène ainsi à différencier des individus, mais aussi des groupes sociaux en fonction de leurs stratégies et de leur position sur le marché. Les premières enquêtes se sont déroulées dans divers villages et communes. Très vite, deux groupes se sont distingués : les productrices de Saclo et celles de Lissazoumé. Ce sont deux groupes en concurrence, qui déploient des stratégies différentes pour s'imposer sur les marchés de Bohicon et de la capitale. L'histoire de cette activité artisanale n'est d'ailleurs pas la même dans les deux communautés et les stratégies qui en résultent sont différentes.

La production d'*afitin* est propice à l'innovation technique. Au cours de la dernière décennie les productrices ont ainsi introduit dans leur système technique plusieurs améliorations : la sciure et le four à sciure (alternative à la contrainte du bois de chauffe), la mécanisation du broyage avec l'introduction d'un hachoir manuel, l'introduction d'une nouvelle matière première alimentaire, le soja, répondant en partie aux obstacles du coût et de la rareté saisonnière de la graine de néré sur le marché.

Le condiment à base de graines de néré paraît être un produit stratégique. Il est riche d'un point de vue nutritionnel, réputé pour la santé et fait l'objet d'un commerce entre des communautés présentes partout dans le monde, notamment en Occident. Dans un tel contexte et avec un milieu technique propice aux changements, comme au Bénin, choisir cet « aliment-condiment » en tant que produit à promouvoir dans le cadre d'un programme de développement de l'artisanat agroalimentaire est judicieux. Un tel programme devrait s'attacher à résoudre les contraintes existant dans cette filière.

Des pistes de recherche

La problématique du vieillissement des nérés en Afrique

Les nérés, comme d'autres arbres des savanes arborées d'Afrique (baobab, rônier, tamarinier, karité), sont de moins en moins nombreux :

- la densité démographique entraîne un défrichement des zones de savane et la disparition des jachères ;
- l'intensification des cultures dans les champs, notamment des cultures de rente se traduit par la coupe de certains arbres comme les nérés et le non entretien des rejets pour leur renouvellement ;
- la pression des troupeaux transhumants et la multiplication des feux de brousses provoqués par certains bergers pour pérenniser les parcours ont pour conséquence la destruction des rejets naturels de néré ;
- enfin, la consommation des villes en bois de chauffe et en charbon décime les savanes et les forêts à leur périphérie et au-delà.

Toutes ces raisons contribuent au non-renouvellement des nérés. Le parc à néré en Afrique de l'Ouest est vieillissant ; les rendements s'affaiblissent (T. Ferré, 1993 ; E. de Los Rios Ibarra, 1990 ; A. Maïga, 1987 ; N. Rateau, 1993).

Cette raréfaction du parc a évidemment des conséquences directes sur le marché de la graine. Au Bénin, dans la zone d'Abomey, son prix a plus que triplé en 10 ans. La raréfaction de la graine sur le marché a été surtout ressentie ces 5 dernières années (d'après certains grossistes rencontrés à Cotonou et à Bohicon). L'une des conséquences de ce phénomène est la substitution partielle de la graine de néré par celle du soja. Cette substitution a commencé dans certaines grandes zones de production du Bénin (Cotonou et Bohicon).

Ne risque-t-on pas d'assister à terme à une disparition du condiment traditionnel à base de néré ? Certes ce scénario paraît alarmiste, mais il n'est pourtant pas à négliger.

Travailler sur le secteur aval de la filière, en adaptant les produits à la demande urbaine ou en la suscitant, doit prendre en compte les enjeux commerciaux. Mais l'amont de la filière ne doit pas être négligé pour autant. Or, les enjeux de la production de graines supposent une réflexion à long terme⁶⁷, qui pourrait être préparée par :

- des études sur le marché de la graine de néré dans différents pays d'Afrique. Peu de connaissances existent dans ce domaine, la production de graines n'étant pas répertoriée parmi les productions agricoles nationales. Ces études consisteraient dans un premier temps à connaître approximativement les quantités commercialisées dans les divers pays et à suivre les flux de graines, en particulier les transactions entre pays. Dans un second temps, il s'agirait de mesurer les variations de ces flux, de les expliquer et d'identifier les conséquences sur la formation des prix tout au long de la filière néré.
- des diagnostics agronomiques dans différentes régions d'Afrique productrices de néré, pour mieux connaître les pratiques paysannes, les modes de gestion de la ressource, afin d'envisager des solutions pour améliorer les rendements, susciter l'intérêt des agriculteurs pour intensifier sa culture, puisqu'elle représente de réels enjeux économiques⁶⁸.

⁶⁷ Il faut une dizaine d'années pour qu'un néré entre en production. Il ne produit d'autre part que quelques kilos de graines.

⁶⁸ A.S. Ouedraogo a réalisé, dans le cadre de son travail de thèse en agronomie, une longue étude sur les aspects de variation et de conservation génétique du néré au Burkina Faso et sur les aspects ethnobotaniques de cet arbre aux fonctions multiples (*Parkia biglobosa*, Leguminosae, en Afrique de l'Ouest : biosystématique et amélioration).

La qualité et l'authenticité de l'*afitin* ne sont-elles pas atteintes par l'ajout de soja ?

D'un point de vue nutritionnel, la qualité de l'*afitin* n'est pas affectée par l'ajout de soja, mais en revanche l'authenticité du produit n'est plus garantie. Ce n'est plus de « l'*afitin* fon traditionnel ».

L'introduction du soja est économiquement avantageuse pour les productrices. Les consommateurs s'y retrouvent aussi du fait d'un prix moins élevé, surtout en période de pénurie de graines de néré. L'émergence de ce nouveau produit à base de soja est facilitée par son caractère de « produit intermédiaire ». Il bénéficie de la reconnaissance sociale sur son identité territoriale et ethnique puisqu'il est fabriqué par des femmes fons ; il bénéficie aussi à priori des mêmes qualités nutritionnelles que la graine de néré seule ; enfin, il bénéficie de l'image positive du soja construite par les programmes de vulgarisation nutritionnelle s'adressant aux mères de famille.

Par ailleurs, la plupart des consommateurs de Cotonou ne font pas réellement la différence entre les deux types de produits. Le nouveau condiment (néré et soja) a vite été accepté. Cette rapide acceptation du produit « néré-soja » sur le marché de Cotonou est en partie due à l'émergence de nouveaux consommateurs d'*afitin* : « les citadins soucieux de leur santé ». Ils ne font pas la différence entre l'*afitin* néré et l'*afitin* soja-néré.

Sur le marché de Dantokpa, les productrices vendent leur *afitin* en le qualifiant d'*afitin* d'Abomey. Bien qu'elles y ajoutent du soja, par cette « appellation d'origine », elles certifient la qualité traditionnelle du produit auprès des consommateurs. En réalité cette déclaration seule ne la garantit donc pas. Se pose ici le problème de l'authenticité du produit. Le produit spécifique perd l'authenticité informelle de l'*afitin* traditionnel.

Face à cela, un nouvel argument de vente est utilisé. Il garantit la teneur en graines de néré et cite la provenance du produit : « *c'est du véritable afitin fon sans adduction de soja, fabriqué à Abomey-Bohicon par les productrices de Saclo*⁶⁹ ».

L'intérêt économique l'emportera-t-il sur l'authenticité du produit aux yeux du consommateur citadin béninois ?

Un autre débat se fait jour. L'introduction du soja dans l'*afitin* représente une promotion pour cette denrée alimentaire, certes riche d'un point de vue nutritionnel mais qui n'appartient pas au patrimoine alimentaire africain. Inciter à consommer du soja, et donc à le produire, conduit à accentuer la dépendance des pays vis à vis de l'acquisition de semences sélectionnées et à encourager l'introduction de semences transgéniques dont on ignore encore les effets sur le milieu physique et la santé humaine.

Les vertus du néré

Une meilleure connaissance de la graine de néré n'est certes pas à négliger, car comme le signale N. Rateau : « *L'hypertension artérielle devient un problème majeur en Afrique subsaharienne et en Inde également. La graine de néré est un anti-hypertenseur . Cette propriété a été expérimentée par une équipe médicale et pharmacologique de l'université d'Abidjan dans le cadre de recherche avec l'Audec*⁷⁰ », (1993). Mais les résultats n'ont pas été rendus publics. Il serait donc intéressant de relancer ou de poursuivre les recherches déjà effectuées. La réputation donnée aux graines de néré est répandue dans tous les pays consommateurs du condiment, à partir d'une connaissance empirique ancienne que les résultats scientifiques renforceraient.

D'autres vertus thérapeutiques du néré sont empiriquement connues des populations : « *On emploie les écorces et les racines associées à d'autres végétaux pour la stérilité, les bronchites, les*

⁶⁹ Argument avancé par les productrices de Saclo qui se font la réputation d'être les véritables productrices de l'*afitin* traditionnel et qui ne rajoutent pas de soja.

⁷⁰ Audec : Antenne universitaire pour le développement et l'éducation communautaire, Côte d'Ivoire.

trachéites, les pneumonies, la lèpre, les maladies vénériennes » (Héraro et Adam, 1974). Les écorces sont vendues sur le marché pour les ostéopathies, les oreillons et autres maladies, la graine aurait des propriétés d'anticoagulant, etc. Des recherches sur les connaissances issues de la médecine traditionnelle permettront de les vérifier. « *La large gamme de maladies traitées ainsi que la concordance et/ou la similitude des recettes recommandées dans les divers groupes ethniques des différents pays confirment l'intérêt du néré en médecine traditionnelle. Par conséquent, le néré mériterait d'être considéré comme une espèce prioritaire et pris en compte dans les études scientifiques pouvant conduire à la découverte, soit de nouveaux médicaments, soit de nouvelles techniques de prévention, de diagnostic ou de traitement des maladies. En ce sens, les connaissances et les expériences de la médecine traditionnelle se rapportant au néré pourraient être une contribution complémentaire et fructueuse à la médecine moderne...* », (A.S. Ouedraogo, 1995).

La fabrication de l'*afitin*, espace d'interdits sociaux

Le processus naturel de fermentation des graines de néré constitue une étape cruciale soumise à divers types d'aléas : climat (température, humidité), présence de germes. Cette étape dont le contrôle est partiel, donne lieu à des superstitions et à des interdits sociaux qui singularisent le produit *afitin* : les femmes ne doivent pas « s'approcher » de leur mari durant l'étape de fermentation pour éviter que l'*afitin* ait une mauvaise odeur ; une fermentation blanche est présage de malheur ; l'activité de production d'*afitin* menace la fécondité des femmes et leur grossesse...

Une abondante littérature ethnologique existe sur la fermentation dans la préparation alimentaire. Une étude comparative sur les croyances développées autour de l'étape de fermentation de l'*afitin* fon et d'autres produits d'origines ethniques différentes se justifie pour mieux aborder la transmission des savoir-faire techniques. Dans le cas de l'*afitin*, certains interdits ont été dépassés par les nouvelles générations de productrices. Mais pour d'autres produits et d'autres groupes sociaux, les interdits autour d'activités de transformation agroalimentaires demeurent très prégnants, entraînant des modes de transmission différenciés, que la formation technique formelle ne prend pas toujours en compte.

Les modes de transmission du savoir-faire autour de l'*afitin* privilégient les liens parentaux. La diffusion se réalise donc difficilement dans les milieux étrangers⁷¹. On distingue toutefois deux types d'approche de l'activité, une approche « traditionaliste » et une approche plus commerciale. Dans la zone de production plus récente (commune de Lissazoumé), certaines productrices ont en effet émis la possibilité d'un système d'apprentissage payant pour la production d'*afitin*, comme cela existe pour d'autres activités (couture, broderie...). Elles seraient donc prêtes à former des « étrangères » moyennant rémunération. C'est là une conception commerciale de leur activité. En revanche, chez les productrices d'*afitin* de Saclo, où l'activité de transformation du néré est plus ancienne, la possibilité d'une transmission du savoir à des étrangères ne s'est jamais réellement posée. L'activité est ancrée dans une tradition et une identité qui se transmettent de mère en fille et de belle-mère à bru. L'échange de savoir-faire avec des étrangères est ici moins évident. Mais ici encore, tout dépend encore de l'histoire de la productrice.

Aussi, dans le cadre de projets qui prévoient l'échange de savoir-faire techniques autour de transformations agroalimentaires entre femmes de différents pays, l'identification des femmes les plus intéressées est nécessaire : celles prêtes à « jouer le jeu » d'un transfert de savoirs pour acquérir de nouvelles technologies ; celles davantage impliquées dans une dynamique commerçante.

⁷¹ Les milieux d'origines ethniques différentes et les milieux dans lesquels l'activité de production d'*afitin* n'existe pas.

Quelle consommation pour quels consommateurs ?

La consommation a peu été abordée dans ce travail. Mais certains de nos résultats justifient une étude de consommation d'*afitin* au Bénin. Certaines études effectuées dans d'autres pays d'Afrique signalent que les cubes alimentaires importés concurrencent fortement le condiment à base de néré. Dans la zone d'Abomey-Bohicon, les productrices rencontrées ne considèrent pas les cubes comme des produits concurrentiels à l'*afitin* : le cube est un élément de la sauce au même titre que l'*afitin*. Il serait toutefois intéressant d'analyser la perception qu'ont les consommateurs (en milieu urbain et rural) de ces deux produits, et quelle place ils leur donnent dans leur alimentation. Comment consomment-ils ces différentes sortes de condiments, et pour quels résultats attendus ? Il serait possible d'identifier des segments de marché et de comprendre le type de concurrence existant entre ces deux produits alimentaires.

Il est aussi important de connaître les attentes des consommateurs urbains par rapport à l'*afitin* : quels sont les problèmes rencontrés par rapport à la qualité du produit, que faudrait-il faire pour l'améliorer, de nouveaux conditionnements à base d'*afitin* sont-ils à envisager, sous quelle forme...

La tomate est-elle un substitut de l'*afitin* dans la sauce, comme l'ont exprimé certaines productrices ? En saison des pluies, l'*afitin* est cher, la tomate est abondante et bon marché. Les consommateurs substitueraient cette dernière à l'*afitin*. En saison sèche, période où la graine de néré est abondante et bon marché, la tomate est rare et chère et l'*afitin* serait privilégié.

Ces perspectives de recherche s'intègrent dans une volonté de compréhension approfondie des processus actuellement en œuvre autour d'un aliment essentiel en Afrique de l'Ouest. Cette compréhension veut améliorer :

- la connaissance fine (dans une optique comparative) des systèmes de production du néré, qui est un arbre à protéger ;
- la connaissance précise des systèmes techniques de transformation et des modes de transmission et de valorisation d'un savoir-faire spécifique, ancien, constitutif d'une identité territoriale ;
- la connaissance des segments de marché, articulés aux innovations émergentes et aux modes de consommation ;
- la connaissance des systèmes de représentation et des niveaux d'information qui, dans les sociétés urbaines africaines, permettent comme ailleurs de qualifier, de sélectionner et de valoriser des produits différenciés par leurs origines.

Bibliographie

- AGBAHUNGBA G., DEPOMMIER D., 1989. Aspects du parc à Karité-Néré dans le sud du Borgou (BENIN). Bois et Forêts des Tropiques, (222) : 41-54.
- ALEXANDRE C. et MUCHNIK J., 1995. Compte rendu de mission sur le projet Aval au Bénin et au Burkina Faso, 7-25 mars 1995. Cirad-sar (30/95), Montpellier, France.
- ANGLADETTE A., 1966. Le riz. Techniques agricoles et productions tropicales, édition Maisonneuve et Larose, Paris V, France.
- AYO ODUNFA S., 1982. Carbohydrate changes in fermenting locust bean (*Parkia filicoidea*) during *iru* preparation. University of Ibadan, Ibadan, Nigeria.
- BAGNOUD N., 1992. Aspect du rôle socio-économique des arbres dans les parcs à Karité et Néré de la zone Mali-sud et conséquences pour l'évolution future : exemple des villages de Pourou, Guetela et N'Tossoni. Rapport de diplôme, Chaire de Politique et d'Economie Forestière, Zürich, Suisse.
- BALFET H., 1991. Observer l'action technique ; « Des chaînes opératoires, pour quoi faire ? ». Paris, France, édition du Cnrs, collection matières et manières.
- BAUMER M., 1994. « Forêt-parcs ou parcs arborés ? ». Bois et forêts des tropiques, (240) : 56-58.
- BOM KONDE P.C., 1997. Rapport d'évaluation du projet Aval. Séminaire du projet Aval, Dakar, Sénégal, 20-24 janvier 1997. Cirad-sar (67/97), Montpellier, France.
- BOM KONDE P.C., MAÏZI P., 1997. Compte rendu provisoire du séminaire de Dakar (Sénégal) projet Aval, du 27-31 janvier 1997. Cirad-sar (75/97), Montpellier, France.
- BOM KONDE P.C., MAÏZI P., SOKONA K., 1999. Aval, Six ans de diffusion de savoir-faire agroalimentaires en Afrique de l'Ouest : bilan méthodologique. Cirad-Tera, Montpellier, France.
- BONKOUGGOU E., 1987. Monographie du néré. Ouagadougou, Burkina Faso, Irbet /Cnrst.
- CAMPBELL-PLATT G., 1980. African locust bean (*Parkia* species) and its west african fermented food product, *dawadawa*. Ecology of food and nutrition, 9 : 123-132.
- CERNA (Centre de nutrition et d'alimentation appliquées), juin 1997. Premier rapport scientifique annuel, projet Alisa. Cerna, Cotonou, Bénin.
- CIRAD-SAR (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement, département des systèmes agroalimentaires et ruraux), 1994. Rapport de synthèse. Identification et valorisation des ressources techniques locales : le néré au Sénégal, le manioc au Mexique. Cirad-sar, Montpellier, France.

- CHAUVE S., 1998. Adaptation d'innovations techniques ; le cas des paysans du Zou. Mémoire d'ingénieur en agronomie tropicale, Cnearc, Montpellier, France.
- DE LOS RIOS IBARRA E., 1990. Identification des systèmes techniques de transformation du néré au Mali. Mémoire d'ingénieur en agronomie tropicale, Cnearc, Montpellier, France.
- DIALLO A., 1993. La transformation des produits agricoles locaux au Burkina Faso : des innovations en échec ; analyse de cas sur la méconnaissance du marché. Cta, Innovation et Sociétés, 3.
- ERNY P., 1972. Les premiers pas dans la vie de l'enfant d'Afrique noire ; naissance et première enfance ; éléments pour une ethnologie de l'éducation. L'école.
- GONZALEZ de LINARES I., 1997. Incidence des stratégies individuelles et collectives des femmes rurales sur les dynamiques du développement au Bénin (dans le Zou). Thèse doctorale à l'Institut national agronomique de Paris Grignon, France.
- GUTTELSON S., 1895. Etude d'hygiène alimentaire de la valeur nutritive de la farine de néré et son application à l'alimentation du premier âge. Thèse pour le doctorat en médecine, Faculté de médecine de Paris, France.
- HERITIER F., 1996. Masculin/Féminin ; la pensée de la différence. Paris, France, Odile Jacob.
- JIDEANI I.A.O. et OKEKE C.R., 1991. Comparative study of microorganisms and sensory attributes of condiments from the fermentation of different seeds. Plant Foods for Human Nutrition, (41) : 27-34.
- KATER L. J. M., KANTE S., BUDELMAN A., 1992. Karité and néré associated with crops in south Mali. Agroforestry Systems (18) : 37-51.
- LAURENT M., avril 1999. L'approvisionnement de Nouakchott en légumes. Thèse de Master of science Valor, Cnearc, Montpellier, France.
- LANZA M., REGLI P., BUSSON F., 1962. Contribution à l'étude chimique de la pulpe de fruit de *Parkia biglobosa*. Médecine Tropicale, 22.
- LELART M., 1989. L'épargne informelle en Afrique, les tontines béninoises. Tiers-Monde, (118).
- LEPLAIDEUR M.-A., 1997. Maggi ruine les villageoises. Grain de sel, (8) : 6-7.
- MAÏGA A., 1987. L'arbre dans les systèmes agroforestiers traditionnels dans la province du Bazega ; influence du *karité*, du *néré* et de l'*acacia albida* sur le sorgho et le mil. Rapport de stage, Institut de la recherche en biologie et écologie tropicale, Université de Ouagadougou, Burkina Faso.
- MAÏZI P., 1993. Techniques féminines moosé dans le Yatenga, Burkina Faso. Thèse de doctorat d'anthropologie sociale et d'ethnologie, Ehess Marseille, France.
- MONHOUANOU J., EGOUNLETY M., HOUNHOUIGAN J.D., 1998. La transformation alimentaire traditionnelle : les racines et tubercules. Les publications du Cerna, 3, Cotonou, Bénin.

MUCHNIK J., 1987. Ethnologie des techniques et technologie des ethnies. Analyse d'un cas : la fabrication du sucre de sève de palme en Thaïlande. Technique et culture n°9, Edition de la maison des sciences et de l'homme, Paris, France.

MUCHNIK J., FERRE T., 1993. Technologie organique, idées et méthodes. In Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales, MUCHNIK J.(éd.), Paris, France, L'Harmattan, p 235-262.

NAGO M., 1989. Technologies traditionnelles et alimentation au Bénin : aspects techniques, biochimiques et nutritionnels. Fsa, Unb, Abomey-Calavi, Bénin.

NAGO M., DEVAUTOUR H., MUCHNIK J., 1990. Ressources techniques et artisanat alimentaire au Bénin, Agritrop, 14 (3), p 7-12.

OLIE S., 1992. Etude de faisabilité technique sur la mise au point et le conditionnement de produit à base de Nététou. Rapport de stage, Siarc /Cirad-sar, 17 p.

OUATTARA S., 1989. « Le "soumbala", j'aime ça ! ». Famille et développement, (52) : 21-28.

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

PELISSIER P., 1980. L'arbre dans les paysages de l'Afrique noire. Cahier Orstom, série Sciences humaines, XVII (3-4) : 131-136.

RATEAU N., 1993. Dynamique sociale et stratégies nutritionnelles : la place du néré (*Parkia biglobosa*) dans l'alimentation des populations de la savane ivoirienne. Mémoire de maîtrise en sciences sociales, Université des hautes études en pratiques sociales, Paris III, France.

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

SAFILIOS ROTHSCHILD C., 1989. Les systèmes d'exploitation agricole et la position de la femme. Université de Wageningen, Pays-Bas, 11 p.

SAWADOGO R.C., OUEDRAOGO J.B., 1996. Etudes sociologiques sur le Gari et le Soumbala au Burkina Faso. Université de Ouagadougou, Ouagadougou, Burkina Faso.

SOTOMEY M., décembre 1997. L'attieke à Cotonou : étude des activités et des techniques de production. Mémoire d'ingénieur en agronomie tropicale, Cnearc, Montpellier, France.

STEINKRAUS K.H., 1986. Potential of african indigenous fermented foods. Cornell University, Institute of food science, Geneva /Ithaca, New York, USA.

THUILLIER CERDAN C., 1996. Organisation alimentaire urbaine au Bénin ; l'approvisionnement de Cotonou en produits vivriers. Thèse de Doctorat en Géographie et pratiques du développement, Université de Paris X, Nanterre, France.

Université de Ouagadougou, département de sociologie, 1995. Synthèse de rapports, étude sur la production et la commercialisation du soumbala dans les villes de Ouagadougou, Bobo-Dioulasso

et Tenkodogo ; faisabilité technico-économique de l'introduction d'une décortiqueuse dans le processus de production. Université de Ouagadougou, Ouagadougou, Burkina Faso.

VERDIER Y., 1979. Façons de dire, façons de faire ; la laveuse, la couturière, la cuisinière. Paris, France, Gallimard.

Annexe

Grille méthodologique de lecture Alisa⁷²

A/ Identification et caractérisation du produit

- ◆ ZONE(S) OU CE PRODUIT EXISTE (OU IL EST PRODUIT, OU IL EST CONSOMME)

- ◆ CHOIX D'UNE OU DES ZONES DE PRODUCTION

Cette question permet d'identifier des espaces de production, d'approvisionnement et de consommation. On peut aborder, à partir de là, l'évolution de la répartition des espaces de production : par exemple le néré, anciennement, était caractérisé par une zone de production qui était aussi sa zone de transformation. Lorsque la matière première a diminué, la zone de production, c'est à dire le lieu d'approvisionnement, n'a plus été confondue avec la zone de sa transformation. Ces premières identifications permettent aussi de repérer des goulots d'étranglement. Ce sont là les premières pistes d'une intervention, sur la production par exemple, en valorisant la culture d'une plante ou d'une variété locale qu'on délaissait.

- ◆ IDENTIFICATION DU PRODUIT

Que choisit-on, la matière première et toutes les manières de la transformer, ou plutôt le produit fini dont on reconstruit toute la filière et ses variations ? On prendra ce deuxième choix car il permet au moins d'identifier toutes les qualités et tous les types existant pour un même produit, c'est important dans l'objectif des recherches et la logique des actions de coordination entre production et consommation, entre savoir-faire, système technique et consommation, qui préoccupe Alisa.

- ◆ HISTOIRE DU PRODUIT ET DES PROCÉDES CLASSIQUES QUI CARACTÉRISENT SA PRODUCTION

Ce travail est essentiellement un travail de recherche bibliographique, de recensement de ce qui a été observé, écrit sur le produit et sur sa fabrication. Ce travail sera ensuite confronté aux résultats de l'enquête de terrain.

- ◆ IDENTIFICATION DES UNITÉS DE TRANSFORMATION

De quel type sont-elles : familiales, entreprises ...

- ◆ LEUR NOMBRE

- ◆ LEUR TAILLE ET FORME D'ORGANISATION

En retracer les grandes lignes sachant que l'organisation générale peut varier en fonction des saisons par exemple.

- ◆ LEURS ORIGINES SOCIALES, CULTURELLES ET GÉOGRAPHIQUES

- ◆ LEUR RÉPARTITION DANS L'ESPACE

⁷² Programme Alimentation, savoir-faire et innovations en agroalimentaire en Afrique de l'Ouest.

C'est à dire dans les zones de transformation identifiées.

◆ LES GRANDES CARACTERISTIQUES DE TRANSFORMATION SELON LES UNITES DE TRANSFORMATION IDENTIFIEES

Recenser les étapes, les procédés et ingrédients dominants, visibles, pour pouvoir identifier des variations d'une unité à l'autre. Ces variations permettent alors de définir plusieurs chaînes de transformation possibles pour aboutir à un même produit. C'est le point de départ pour construire un échantillon des unités de transformation, échantillon sur lequel on mènera des enquêtes approfondies. Ainsi, notre échantillon sera construit en tenant compte de plusieurs variables : l'organisation, la technique, la géographie, la consommation.

En précisant tous les points énoncés précédemment, on définit ainsi les contours de l'objet d'étude, la diversité de cet objet (diversité visible), en fonction de critères visibles. A partir de là, il est alors possible de construire une typologie des « grands types de transformation » d'un produit. Certaines questions se posent toutefois : Y-a-t-il besoin, dans cette étape, de données chiffrées sur le nombre d'unités de transformation par exemple, sur la répartition de ces unités de transformation en fonction du type de produit ? Finalement, jusqu'où faut-il aller dans la recherche de précision à cette étape ?

La réponse : en milieu rural, le problème du nombre et de la diversité ne se pose pas trop, mais en milieu urbain il faut construire un échantillon représentatif.

B/ Echantillonnage

Les problèmes et techniques d'échantillonnage ne sont pas abordés ici.

C/ Enquêtes technologiques approfondies

a) Les systèmes techniques

La précision des informations à recueillir pose ici le problème du nombre de systèmes techniques à décrire et mesurer.

– Proposition 1 : on enquête auprès de deux ou trois unités de transformation. Si on constate une forte diversité entre les unités de transformation, alors on étend l'échantillon. Si on n'a pas de diversité, on reste alors sur ce petit échantillon.

– Proposition 2 : on s'appuie sur la typologie qu'on a obtenue et on choisit alors une ou deux unités de transformation par type identifié.

Pour l'étude des systèmes techniques, deux démarches sont indissociables : observer et faire parler.

◆ CARACTERISATION DE LA MATIERE PREMIERE

Les caractéristiques (génétiques, physico-chimiques ...) de la matière première déterminent son aptitude technologique et les critères de choix des acteurs. Elles permettent d'identifier des variantes possibles.

◆ LISTE DES OPERATIONS

En repérant les entrées, les sorties, et les outils.

◆ ETUDE DE CHAQUE ETAPE

En identifiant : les espaces de réalisation, tous les équipements, les outils, toutes les matières premières ou ingrédients, ou encore produits intermédiaires qui entrent en jeu.

◆ CAPACITES DE TRAITEMENT DE CHAQUE OPERATION DANS LA CHAINE OPERATOIRE

Les débits, les horaires, etc.

- ◆ CALCULS DES RENDEMENTS ENERGETIQUES
- ◆ CARACTERISATION PHYSIQUE ET CHIMIQUE DES OPERATIONS
- ◆ CALENDRIER DES OPERATIONS
- ◆ DUREE DE CHAQUE OPERATION
- ◆ ETUDE DES VARIATIONS

Les variations qu'on peut identifier dans les différents procédés mis en œuvre dans chaque opération, en fonction des énergies mobilisées, de la quantité d'outils, des produits intermédiaires. Autrement dit, on étudie ici les variations de chaque opération en fonction de la variabilité des différents paramètres qui entrent en action. Ceci implique évidemment une évaluation préalable ou simultanée des différents paramètres intervenant dans chaque opération.

- ◆ IDENTIFICATION DES ESPACES OU SE DEROULE CHAQUE OPERATION
- ◆ IDENTIFICATION DU NOMBRE D'ACTEURS INTERVENANT SUR CHAQUE OPERATION

b) Organisation de la production

- ◆ CARACTERISATION DES DIFFERENTS ACTEURS

Age, sexe, origine sociale, professionnelle, géographique, liens avec les autres acteurs identifiés dans les systèmes techniques, statut dans le système technique (parents, salariés, niveau de responsabilité, qualification éventuelle ...).

- ◆ PRODUCTIVITE DU TRAVAIL PAR ACTEUR
- ◆ ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DE L'UNITE DE TRANSFORMATION
 - approvisionnement et gestion des stocks
 - commercialisation
 - gestion
 - propriété des équipements (moyens de production)
 - statut administratif de l'unité de transformation (inscription au registre du commerce, entreprise privée, groupement, famille ...)
 - origine des financements (pour l'investissement et le fonctionnement)
 - résultats économiques (coûts de production, prix de vente, marges et utilisation, rémunération du travail, auto-consommation)
 - pluri-activité éventuelle de l'unité de transformation (autres productions possibles)
 - identification des autres activités identifiées
 - localisation des autres activités identifiées.

c) Organisation et fonctionnement entre unités de production

- ◆ APPARTENANCE A UN RESEAU D'ENTREPRISES

Liens avec des unités de transformation complémentaires, avec des distributeurs, avec des revendeurs. Cette notion de réseau renvoie à différents types de liens possibles : liens sociaux ou économiques essentiellement.

- ◆ LOCALISATION DES PARTENAIRES DE CE RESEAU (NOTION DE SYSTEME LOCALISE)

◆ LOCALISATION DES UNITES DE TRANSFORMATION QUI ONT LA MEME ACTIVITE

A ce stade, un grand débat s'exprime autour de la pluri-activité : Quel intérêt de la repérer ? Quelles informations amène cette identification et jusqu'où définir ces différentes activités parallèles ? Comment évaluer alors les dynamiques de l'unité de transformation que l'on a décrite, par rapport aux autres activités ? Et comment ce type d'analyse peut-il nous guider pour la valorisation d'une activité ou d'une autre ?

Autre débat : Comment aborder l'innovation ici, dans cette recherche sur le système technique ? Il y a des innovations dans les stratégies des producteurs et des innovations dans les savoir-faire et les modes d'apprentissage. On peut aussi identifier des innovations dans l'organisation de l'unité de transformation.

Le producteur a constamment des stratégies d'innovation, car chaque individu a des stratégies économiques et professionnelles. Une stratégie économique ou professionnelle est en fait l'ensemble des éléments qui permettent d'expliquer le comportement des acteurs :

- comment le producteur utilise-t-il son bénéfice ;
- à qui vend-il ;
- où choisit-il de produire ;
- que fait-il avec l'équipement obsolète ;
- que fait-il pour avoir plus de revenus ;
- etc.

Grossièrement, on peut distinguer des stratégies de gestion financière, technique et humaine. Mais on veut ici repérer des stratégies dans et pour l'unité de transformation que l'on vient de décrire. On en connaît toutes les caractéristiques techniques, économiques et sociales. Mais depuis que l'unité de transformation existe, il faut se demander s'il y a eu des changements et lesquels. Une fois que tout cela est connu, il est alors possible d'identifier et de mieux comprendre les stratégies du producteur pour son unité de transformation.

d) Stratégies

◆ HISTOIRE DE L'ACTEUR INTERROGE

◆ HISTOIRE DE L'UNITE DE TRANSFORMATION

◆ IDENTIFICATION DES CHANGEMENTS INTERVENUS DANS CETTE HISTOIRE

En particulier des changements qui ont marqué la gestion financière, l'organisation de l'unité de transformation, les techniques utilisées, les produits fabriqués, l'environnement économique, familial ...

◆ OBJECTIFS ET PERSPECTIVES DE L'ACTEUR INTERROGE

- objectifs personnels
- objectifs relatifs à l'organisation de l'unité de transformation
- objectifs relatifs à la gestion de l'unité de transformation
- objectifs relatifs aux techniques
- objectifs relatifs à la commercialisation
- objectifs relatifs aux financements
- objectifs relatifs à l'environnement économique ...

◆ STRATEGIES COLLECTIVES

Recenser les organisations collectives et autres stratégies concernant l'unité de transformation dans son ensemble :

- organisation professionnelle
- union des producteurs
- groupement
- syndicat
- représentation vis à vis des autorités
- participation à une manifestation publique (foire, exposition ...)
- création d'un sigle, d'un prospectus ...

e) *Savoir-faire dans l'unité de transformation*

Il faut d'abord savoir que la notion de savoir-faire recouvre une multitude de définitions possibles, qui déchirent les sciences humaines, les technologues et les ergonomes, au moins ... Plusieurs approches des savoir-faire existent : des approches économiques, des approches plus sociologiques qui traitent par exemple du savoir-faire dans les rapports sociaux de production, des savoir-faire incorporés dans les systèmes techniques, des savoir-faire dans les organisations sociales ou professionnelles. De la même manière, on a plusieurs définitions possibles de l'opération, de la tâche, de l'étape technique ou encore de la qualification.

Mais quel intérêt dans ce contexte ? Il est plus pertinent de partir d'une définition collective des savoir-faire, puisque la préoccupation est ici d'arriver à circonscrire les connaissances que recouvre ce concept. Ainsi, le savoir-faire est un ensemble de connaissances mises en œuvre dans la technique. Les savoir-faire recouvrent donc aussi bien des connaissances techniques qu'économiques, symboliques ou sociales (connaissances des règles, etc.).

« *Le savoir-faire concourt à une optimisation du procès de travail et il constitue l'originalité de l'intervention humaine par rapport à celle des outils ou moyens de travail* » (Barcet).

Mais un débat s'ouvre ici : « Doit-on alors réellement, comme le fait cet auteur, distinguer des savoir-faire adaptatifs et des savoir-faire « innovatifs » ? Les chercheurs d'Alisa ne sont pas convaincus de cela. En revanche, ils rejoignent son cheminement théorique et celui de P. Bom Kondé, quand il précise que le savoir-faire n'est pas un résultat mais un « *processus au cours duquel simultanément le travailleur travaille et apprend, apprenant à partir de son travail, et travaillant à partir de ce qu'il apprend* ».

Définition possible de la « qualification » adoptée par les chercheurs d'Alisa : « *La qualification recouvre l'ensemble des capacités productives des individus, définies à partir des tâches à réaliser ou des formations reçues* » (Irbarne, 1974). Ces derniers définissent ensuite plusieurs étapes pour mener à bien l'étude des savoir-faire.

⇒ Première étape : l'apprentissage des savoir-faire

Pour l'enquête, il s'agit là de recueillir l'histoire d'un savoir-faire, c'est à dire le cadre dans lequel la personne a appris, la durée de l'apprentissage, son coût, les différentes étapes qui l'ont caractérisé, les différentes règles concernant l'acquisition du savoir-faire (il existe des règles par exemple sur l'âge : « *on ne doit pas apprendre tel type de geste avant tel âge* » ; des règles sur le statut : « *on ne doit pas apprendre telle chose si l'on n'est pas mariée* », etc.).

Il est évident que l'apprentissage est un processus continu où se succèdent « équilibres » et « autorégulations ». Mais on peut distinguer des niveaux successifs d'acquisition qui sont d'ailleurs souvent fixés par ces règles.

♦ LES ASPECTS TECHNIQUES DE L'APPRENTISSAGE NE CONCERNENT PAS FORCEMENT LES PERSONNES QUE L'ON INTERROGE

Il faut multiplier les interlocuteurs, s'adresser aux responsables, aux personnes considérées comme étant les plus compétentes, comme aux personnes les moins compétentes.

Mais on n'abordera pas ici l'apprentissage opération par opération. On privilégiera une démarche plus globale : l'identification et la caractérisation de l'apprentissage à l'échelle de tout le système technique.

♦ LES ASPECTS « GESTION DE L'APPRENTISSAGE »

On privilégiera ici l'entretien avec le responsable de l'unité de transformation. Mais dans bon nombre de petites entreprises, il existe souvent des conflits entre les aspects techniques et la gestion des savoir-faire. Celui qui a créé l'unité de transformation revendique parfois la maîtrise de tous les savoir-faire et quand il embauche, on réalise qu'il cherche à garder la maîtrise et le pouvoir sur l'unité de transformation et qu'il n'embauchera donc pas des gens au niveau de qualification nécessaire. Ce phénomène de protection du pouvoir sur l'unité de transformation va se retrouver dans toutes les petites entreprises, même familiales : des règles vont être instituées pour écarter certaines personnes d'un trop grand pouvoir sur l'unité de transformation ...

Le chef de l'unité de transformation a une histoire qu'il faut connaître. Dans l'histoire même de l'unité de transformation, il faut repérer les critères du chef de l'unité de transformation pour embaucher de la main-d'œuvre, pour la former. Parfois, il n'a pas toutes les compétences requises, il fera donc appel à des individus de son réseau relationnel qui ont selon lui la capacité de l'aider. Mais il recrute rarement sur la compétence formelle.

Pour croiser nos informations sur les savoir-faire avec celles que l'on a obtenues sur les systèmes techniques, il serait intéressant d'interroger le chef de l'unité de transformation ou d'autres individus de l'unité de transformation, pour leur demander très concrètement : « Avez-vous l'impression, depuis la création de l'unité de transformation, que vous avez appris des choses nouvelles et dans quels domaines ? ». La réponse à cette question pourra de plus donner des pistes concrètes concernant les besoins en formation.

On peut aussi lui demander d'évaluer son propre savoir-faire et son propre parcours d'apprentissage. Ceci permet d'identifier une certaine représentation locale de l'apprentissage. Cela donnera encore une piste concrète pour identifier des actions de formation.

En fait, chaque personne dans l'unité de transformation peut évaluer ses propres compétences, parler sur ses compétences, en faire une auto-évaluation. Ces discours donnent des indications sur les représentations locales du savoir-faire, sur les perceptions de la personne en matière d'accès au savoir-faire et aux responsabilités qui l'accompagnent éventuellement⁷³. De plus, on peut déjà apprécier à ce moment là les possibilités de substitution des individus entre eux dans le système technique.

♦ APPRENTISSAGE ET INNOVATION

Il y a des équipements proches, d'autres qui n'ont rien à voir entre eux. Le passage d'un outil à l'autre quand il y a une relative proximité n'entraîne pas de diminution de la productivité pendant la période d'apprentissage et de familiarisation. Par contre, la productivité va fortement diminuer si les deux outils n'ont pas de forte proximité technologique. Autrement dit, on pourra interroger les différents membres de l'unité de transformation sur leurs perceptions personnelles devant l'introduction de nouveaux équipements dans l'unité de transformation (nouveaux outils qu'on a identifiés avant), la difficulté d'apprendre à s'en servir, la difficulté et le temps qui leur a fallu pour se sentir familier de l'équipement nouveau (ou de l'opération nouvelle), pour le maîtriser sans faire d'erreur de manipulation ou de résultat.

On sait par ailleurs par nos observations que certaines personnes refusent parfois d'utiliser un nouvel équipement introduit dans l'unité de transformation ou de réaliser une série d'opérations nouvelles introduites dans l'unité de transformation. Une fois ces personnes identifiées, on peut

⁷³ Référence aux grilles de compétence construites et proposées par P. Bom Konde (Bom Konde, Maïzi, Sokona, 1999).

alors les interroger précisément sur les raisons de leur refus, de leur blocage. Les justifications qui sont alors données seront précisément retranscrites et confrontées à toutes les informations que l'on a par ailleurs sur l'unité de transformation, son organisation, les règles sociales locales, etc.

On retiendra aussi l'idée suivante : le savoir-faire « ancien », face à un nouveau, constitue un outil de transition nécessaire, une base sur laquelle on s'appuie toujours. De ce fait et logiquement, si l'on veut enrichir un produit, une unité de transformation, il faut valoriser ces anciens savoir-faire, et mieux penser leurs liens de complémentarité avec les nouveaux savoir-faire.

⇒ Seconde étape : la mise en œuvre des savoir-faire

Cette étape consiste à s'interroger précisément sur « *qui fait quoi ?* », mais de manière précise et pluri-disciplinaire. Ici l'ergonome, le technologue et l'anthropologue ont un rôle essentiel à jouer ensemble s'ils en ont le désir.

◆ LA MISE EN ŒUVRE DES TECHNIQUES DE FABRICATION

Cette étape consiste en l'observation et l'évaluation des gestes dans chaque opération, de l'habileté, de la rapidité, de l'efficacité. On peut confronter ces observations au discours des acteurs eux-mêmes sur leurs propres gestes : le jugement sur eux-mêmes, sur leur habileté, sur leur rapidité, sur leur rigueur technique est souvent très intéressant.

On peut aussi demander qui choisit les matières premières et sur quels critères : on confronte ainsi leurs représentations avec les évaluations scientifiques que l'on a faites auparavant de ces matières premières. De plus, les acteurs vont donner des précisions sur la matière première, ses qualités requises à différents moments du système technique ou pour obtenir des qualités différentes pour un même produit. Ils vont donner des critères souvent complexes mais très précis sur les diverses variétés (de mil, de maïs...) choisies et utilisées.

Dans le même ordre d'idées, on interrogera les acteurs sur leurs perspectives et leurs critères de choix des équipements techniques.

◆ LA MISE EN ŒUVRE DE SAVOIR-FAIRE DANS LA GESTION ET L'ORGANISATION DE L'UNITÉ DE TRANSFORMATION

On s'interrogera ici, par exemple, sur les critères de choix des prestataires (ex : les femmes qui refusent d'amener le mil à décortiquer au moulin voisin et qui préfèrent l'emmener beaucoup plus loin chez « les décortiqueuses de trottoir »). Le choix des prestataires est ici lié à la perception que l'on a de leur expérience, de la qualité de leur savoir-faire, de la qualité de leurs équipements et de l'efficacité de leur savoir-faire. D'une manière analytique, on retrouvera sans doute ici l'idée que le savoir-faire acquis par l'expérience est une condition de la productivité, mais aussi et surtout qu'il est une condition de la spécialisation. De fait, la mise en œuvre d'un savoir-faire construit dans le temps une expérience.

◆ LA PÉRIODICITÉ DES OPÉRATIONS, ET LES FACTEURS QUI LA JUSTIFIENT

Il faut repérer l'intervention de manifestations (match, décès ...) qui jouent sur le déroulement et le rythme des opérations ; les contraintes climatiques ; les autres contraintes professionnelles (ex. : l'obligation d'aller puiser de l'eau avant la nuit entraîne une interruption forcée des opérations de préparation alimentaire pour certaines ménagères, ou l'interruption obligatoire d'une chaîne de fabrication artisanale ; les horaires de marché et l'importance de la concurrence obligent les femmes à transformer certains produits pour le marché dès l'aube ...) ou techniques ; le partage de responsabilités avec d'autres acteurs...

◆ L'IDENTIFICATION DES QUALIFICATIONS FORMELLES (DIPLOME...)

L'identification des qualifications est nécessaire, indicative, mais ne doit pas être évaluée par rapport à la compétence requise pour le savoir-faire ou une opération précise. Ce serait juger dangereusement ...

◆ IDENTIFICATION DE LA PLACE DES ACTEURS

On doit identifier dans la chaîne opératoire et pour chaque opération : qui commande (c'est à dire qui décide de faire), qui conduit (qui fait), qui contrôle (qui juge de la qualité du produit, du travail effectué).

⇒ Troisième étape : la transmission et la diffusion des savoir-faire

◆ REPERAGE DE L'ORIGINE ET LA DESTINATION DE LA TRANSMISSION DANS L'UNITÉ DE TRANSFORMATION

Il faut repérer ici qui transmet à qui.

◆ IDENTIFICATION DES « PARCOURS INTERNES DE TRANSMISSION » ET DES SUPPORTS EVENTUELLEMENT UTILISES POUR TRANSMETTRE

◆ LA MISE EN ŒUVRE DE PROCESSUS VOLONTAIRES DE TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE DECIDES DANS L'UNITÉ DE TRANSFORMATION PAR UN RESPONSABLE

Ceci revient à identifier des étapes d'apprentissage actuelles, précises, identifiées au sein de l'unité de transformation, et au quotidien à identifier aussi des savoir-faire qui sont volontairement (ou nécessairement) transmis, diffusés et d'autres qui ne le sont pas ; par exemple : « Je fais venir mon enfant petit à petit, de plus en plus souvent, et je lui transmets ainsi de manière progressive mon savoir-faire. C'est une transmission interne à l'unité de transformation. Et je refuserai peut-être de diffuser ce même savoir-faire à l'extérieur, à un enfant qui n'est pas de ma famille ». Dans ce cas de figure, on interrogera la personne pour comprendre les critères qui justifient son refus de transmettre son savoir-faire à l'extérieur de sa famille, ou de son unité de transformation ; les critères qui justifient donc son refus de diffuser son savoir-faire. Les raisons qui justifient ces refus peuvent être multiples, très personnelles, mais aussi sociales. Cela permet de définir des savoir-faire spécialisés ou même des stratégies de spécialisation volontaires, qui permettraient de conserver un monopole sur un produit par exemple.

◆ INTERROGATION DES ACTEURS SUR CE QU'ILS SAVENT DE L'ÉTENDUE DES SAVOIR-FAIRE ET DES SYSTÈMES TECHNIQUES QU'ILS RÉALISENT EUX-MÊMES

Concrètement : « D'autres groupes partagent-ils le même savoir-faire, ont-ils les mêmes systèmes techniques ? Si oui, qui sont ces groupes, où sont-ils localisés ? ».

◆ IDENTIFICATION DES ESPACES OU L'ON ACCEPTE DE TRANSMETTRE, DE DIFFUSER UN SAVOIR-FAIRE

Cela peut s'effectuer dans le cadre d'un groupement, d'une famille, d'une infrastructure scolaire ... Cette identification ne se fait que par entretiens avec un ou des acteurs de l'unité de transformation. Car ces choix d'espaces de diffusion définissent ou s'appuient sur des réseaux d'informations (qui eux-mêmes sont construits par des liens sociaux ou professionnels privilégiés ...)

◆ IDENTIFIER LES ACTEURS OU TYPES D'ACTEURS « À QUI L'ON ACCEPTE DE DIFFUSER UN SAVOIR-FAIRE, VERS QUI L'ON SE TOURNE EN PRIORITÉ POUR TRANSMETTRE SON SAVOIR-FAIRE »

◆ CONDITIONS ET MODALITÉS DE DIFFUSION DES SAVOIR-FAIRE

Quels supports va-t-on utiliser si l'on accepte de diffuser un savoir-faire, dans quel cadre va-t-on opérer cette transmission, combien de temps sera nécessaire pour transmettre ce savoir-faire puis pour considérer que l'apprenti maîtrise ce qu'il vient d'apprendre.

◆ SAVOIR-FAIRE ET INNOVATION

On doit interroger les acteurs ici pour identifier des savoir-faire qu'ils refusent de modifier, et recenser les critères énoncés pendant l'entretien, pour justifier le refus (ou l'impossibilité) de modifier certains savoir-faire : savoir-faire qui paraissent essentiels, déterminants pour la qualité du produit fini ; savoir-faire trop complexes, qui nécessitent une expérience antérieure ; savoir-faire qui sont tenus par un secret de métier ; savoir-faire qui paraissent trop complexes et trop empiriques pour pouvoir être formalisés par le langage ou par une institution de formation, de vulgarisation ... On verra alors se dégager, parmi les savoir-faire, ceux qui sont jalousement conservés et dont la diffusion est étroitement contrôlée.

◆ LES MOTIVATIONS A LA DIFFUSION DES SAVOIR-FAIRE

Si l'unité de transformation identifiée est engagée dans un processus de diffusion de ses savoir-faire, on cherchera à comprendre pourquoi (quel intérêt) elle diffuse ses savoir-faire, quel intérêt elle a à s'engager dans ce processus.

◆ IDENTIFICATION : DU RESPONSABLE DE LA DIFFUSION DES SAVOIR-FAIRE PROPRES A L'UNITE DE TRANSFORMATION, DES ESPACES DANS LESQUELS SE DEROULENT CETTE DIFFUSION, ET QUI SONT LES GROUPES « RECEPTEURS »

◆ ESSAYER D'IDENTIFIER DU COTE DES ACTEURS CEUX QUI DIFFUSENT LEUR SAVOIR-FAIRE ET S'ILS DISTINGUENT PLUSIEURS NIVEAUX DE TRANSMISSION

Identifier si les acteurs opèrent une sélection des savoir-faire transmis en fonction des groupes récepteurs qu'ils rencontrent. Ainsi par exemple, certains acteurs vont diffuser les mêmes contenus, avec la même qualité d'information, quelle que soit l'origine géographique ou sociale des groupes récepteurs (quelle que soit leur proximité sociale). Ils accepteront ainsi de livrer leurs savoir-faire à l'échelle familiale, régionale, nationale, internationale. D'autres acteurs au contraire vont sélectionner les savoir-faire transmis en fonction de la proximité qu'ils ont avec les récepteurs. On identifie là des savoir-faire qui ont une tendance potentielle à être partagés par tous, à être des savoir-faire génériques ; et de l'autre côté, des savoir-faire plus spécifiques à tendance spécialisée, même s'ils ne le sont pas totalement, même si par exemple ils sont diffusés à une échelle régionale (niveau d'un groupe ethnique), mais bloqués s'il s'agit de les transmettre à une échelle nationale.

D/ Interrogations et précisions sur la mise en œuvre de la grille de lecture Alisa

◆ PEUT-ON CHOISIR PLUSIEURS ECHANTILLONS, OU DOIT-ON SE FIXER SUR UN GROUPE ET DEROUULER TOUTE L'ENQUETE AUPRES DE CE GROUPE ?

La grille de lecture est un support à la réflexion. A l'enquête, certains points vont paraître plus pertinents, plus importants à approfondir. Il faut donc utiliser la grille de manière souple. L'avantage de celle-ci est qu'elle permet de confronter des points de vue. C'est sa richesse, son originalité, mais elle est sans doute, de ce fait, plus difficile à mettre en œuvre.

◆ CETTE GRILLE EST VALABLE POUR TOUS LES PRODUITS

◆ SOUPLESSE DE L'UTILISATION DE LA GRILLE ALISA

La souplesse de la grille permet de n'en utiliser qu'une partie ... Mais il est nécessaire de vérifier que tous les éléments de cette grille sont identifiés, que l'on a en fait des réponses à toutes les questions énumérées dans la grille, en dehors des parties que l'on veut utiliser.

◆ PRECISIONS POUR LA METHODE

Chacun a ses expériences, ses outils. Mais la grille Alisa se base essentiellement sur des entretiens, c'est donc un outil de sociologue, ce qui signifie que les non-spécialistes doivent se familiariser avec ce type de méthode. Pour enrichir ces entretiens, il est utile de disposer d'un magnétophone, puis de les retranscrire et d'en faire des analyses de contenu.