



# Un proverbe comme 'conservatoire botanique' : le sésame en pays soninké (Sénégal, Mali, Mauritanie)

Monique Chastanet

## ► To cite this version:

Monique Chastanet. Un proverbe comme 'conservatoire botanique' : le sésame en pays soninké (Sénégal, Mali, Mauritanie). Nikoué GAYIBOR, Moustapha GOMGNIMBOU et Dominique JUHE-BEAULATON (éd.). L'écriture de l'histoire en Afrique. L'oralité toujours en question, Karthala, p. 427-450, 2013. <halshs-00696680>

**HAL Id: halshs-00696680**

**<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00696680>**

Submitted on 1 Oct 2013

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## **Un proverbe comme « conservatoire botanique »**

### **Le sésame en pays soninké (Sénégal, Mali, Mauritanie)**

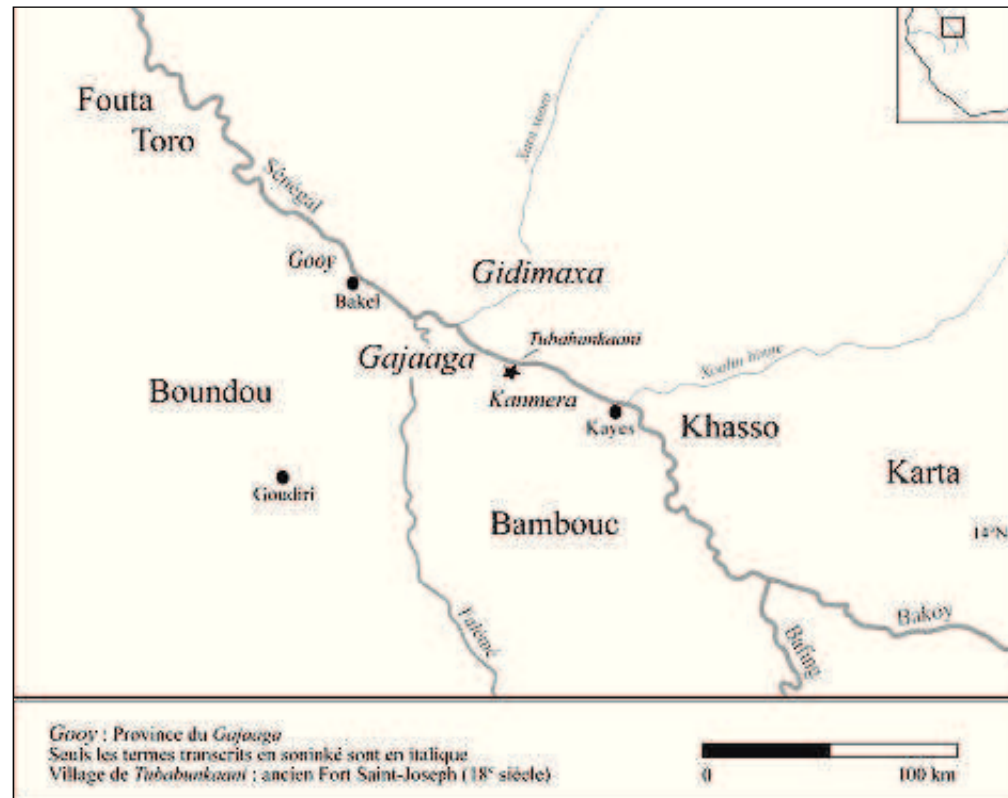
Monique CHASTANET<sup>1</sup>

Comme l'ont montré de nombreux travaux sur l'histoire de l'Afrique, sources orales et sources écrites s'éclairent souvent mutuellement. J'en donnerai un exemple avec un proverbe soninké, qui témoigne de pratiques agricoles et alimentaires disparues depuis le milieu du xx<sup>e</sup> siècle. Une certitude, tout d'abord, la plante évoquée par ce proverbe est du sésame. Mais pendant longtemps je l'ai ignoré, n'ayant pu observer le végétal en question et ne disposant que de son appellation en soninké et en peul. C'est l'histoire de l'identification de cette plante que je vais raconter, « identification » plus historique que botanique...

Tout commence donc par un proverbe, recueilli au début des années 1980 dans un village soninké de la haute vallée du Sénégal. C'est la confrontation de ce proverbe et de différents témoignages avec des sources écrites (archives, récits de voyage et autres publications) qui m'a permis de retracer l'histoire d'une ancienne ressource végétale et de reconstituer un usage aujourd'hui disparu, entre agriculture et cueillette. Mes premières enquêtes, menées au Sénégal, ont été complétées par d'autres, en Mauritanie et au Mali, ainsi que plus récemment à Paris, parmi des ressortissants sénégalais. De cette façon, j'ai pu appréhender, dans ses grandes lignes, une histoire du sésame dans la région soninkée du haut Sénégal entre le début du xviii<sup>e</sup> et le milieu ou la fin du xx<sup>e</sup> siècle, selon les espèces concernées. Et à partir de là, m'interroger sur les raisons de cette disparition.

---

1. Historienne, chargée de recherche au CNRS, CEMAf-Université Paris I. Je remercie A. Fournier, D. Juhé-Beaulaton, C.-H. Perrot, C. Seignobos et C. Wagué pour leur lecture attentive.



Source : M. Chastanet.

Figure 1. *Les États du haut Sénégal (xviii<sup>e</sup>-xix<sup>e</sup> siècle)*

### Questions autour d'un proverbe

Avant de présenter ce proverbe, qui joue un rôle mémoriel bien malgré lui, il faut préciser qu'en milieu soninké les proverbes sont rarement investis d'une portée historique, cette fonction étant plutôt dévolue aux récits et aux généalogies<sup>2</sup>. Toutefois d'autres sources orales peuvent jouer le rôle de « lieux de mémoire » : c'est le cas, par exemple, des noms de famine qui constituent des repères chronologiques pour les Soninkés tout en témoignant de certaines caractéristiques des crises alimentaires (facteurs, gravité, stratégies de survie). On peut considérer que ces appellations relèvent d'une véritable construction mémorielle, à la différence du proverbe dont je vais parler, même si dans ce contexte l'expression « lieux de mémoire » ne renvoie pas, comme en France, à la formation d'une identité nationale (Chastanet, 2013 : 275-283).

Au cours d'une enquête au *Gooy*, ancienne province de l'État soninké du *Gajaaga* située aujourd'hui au Sénégal (voir figure 1), on me cita un proverbe<sup>3</sup> faisant intervenir une plante que je ne connaissais pas et qui n'était plus utilisée depuis un certain temps. Faute de pouvoir l'observer, j'ai réuni des informations sur son aspect et ses usages. J'ai poursuivi mes recherches dans d'autres régions soninkées, au *Gidimaxa* (Mauritanie) et au *Xañaaga* (Mali)<sup>4</sup>, mais sans jamais parvenir à voir la plante en question. Les différents témoignages me parurent de prime abord très contradictoires, évoquant tantôt une plante cultivée, tantôt une plante de cueillette. J'expliquais alors ces divergences par le souvenir confus que cette plante, une fois disparue, avait laissé dans les esprits. J'avais recueilli son nom en soninké et en peul, mais je ne trouvais ces termes dans aucun dictionnaire ou lexique. Plusieurs années passèrent, sans information nouvelle à ce sujet<sup>5</sup>. Voici ce proverbe :

« *Ucce gabe an na menenjen futon kita* ».

2. Dans d'autres sociétés africaines, des proverbes peuvent se référer à des événements historiques, comme chez les Anyi-Ndenye de Côte d'Ivoire (Perrot, 1982 : 21).

3. En soninké, c'est le mot *taali*, plur. *taalini*, qui désigne proverbes ou devinettes.

Note sur la transcription des termes soninkés : *e*, pré ; *u*, **pou** ; *c*, **tiare** ; *g*, **gare** ; *h*, anglais **hat** ; *j*, **dialogue** ; *ñ*, **pagne** ; *η*, **camping** ; *q*, *qaf* arabe ; *r*, r roulé ; *s*, glace ; *w*, anglais **water** ; *x*, *jota* espagnole ; *y*, yaourt. Le *n* est prononcé **m** devant les consonnes *b*, *m* et *p*. Les voyelles longues sont redoublées.

4. Le *Xañaaga* est situé à l'ouest de Niore. Mes principaux informateurs au *Gajaaga*, dans la région de Bakel, ont été S. Dembélé, W. Kanouté, K. Koulibaly, D. Tall et B. Tounkara. Il faut citer aussi M. Ane et D. Fofana pour le *Gidimaxa* et M. K. Traoré pour le *Xañaaga*.

5. J'en ai discuté avec plusieurs collègues connaissant bien le pays soninké ou le Sahel. Aucun n'a pensé au sésame ni à des plantes voisines, à l'exception d'Y. Péhaut que je remercie pour ses suggestions : parmi plusieurs hypothèses, il a évoqué le « faux sésame », *Ceratotheca sesamoides*, dont je parlerai plus loin.

Il signifie, au sens littéral, « Il faut beaucoup de temps pour avoir du couscous de *menenye* », ou encore « Cela demande beaucoup de temps pour préparer du couscous avec du *menenye* », les graines de cette plante étant très petites. Un malade peut dire ce proverbe à quelqu'un qui, pour le reconforter, évoque sa guérison prochaine : il exprimera ainsi ses doutes et son incertitude sur l'amélioration de son état de santé. C'est un peu l'équivalent de l'expression française « De l'eau s'écoulera sous le pont avant que n'advienne telle ou telle chose... ».

Selon certains de mes informateurs, ce proverbe serait plutôt utilisé par les femmes puisqu'il fait passer son message à travers une référence à la nourriture<sup>6</sup>. Précisons que le couscous, *futo*, est un plat très valorisé en pays soninké. À base de farine de mil, de sorgho ou de maïs, il demande une longue préparation et constitue généralement le repas du soir (Chastanet, 2010 : 172 et 178). On ne fait pas de couscous avec du *menenye*, cette association symbolisant ici une chose très difficile à réaliser, voire impossible. Des Peuls du Boundou, présents lors du recueil de ce proverbe, me dirent que cette plante s'appelait *beliwelengel* chez eux ainsi qu'au Fouta Toro. Au *Gajaaga* et dans les autres régions soninkées citées plus haut, les personnes qui m'en parlèrent dans les années 1980 avaient pour le moins une cinquantaine d'années. Les gens plus jeunes ignoraient tout de ce proverbe, de cette plante et de ce nom.

D'après mes enquêtes, le *menenye* m'est apparu tantôt comme une plante de cueillette, tantôt comme une plante cultivée. Dans ce dernier cas, on s'en souvenait comme d'une culture d'appoint qui aurait disparu, selon les villages, dans les années 1940 ou 1950. Il pouvait être cultivé par les hommes ou par les femmes, mais ses usages le rapprochaient plutôt des cultures féminines. Selon certains, les femmes en faisaient venir sur des sols sableux : une ligne ou deux dans leurs champs d'arachide, plante dont il partageait le cycle végétatif, c'est-à-dire trois ou quatre mois. Selon d'autres, on le cultivait sur des sols argileux. Ainsi au *Gajaaga*, dans la région de Bakel, un de mes informateurs se rappelait que dans les années 1940 deux femmes de son village en cultivaient avec du fonio, *fuñan̄ye*, sur un bon sol argileux qu'il situait précisément. Sa mémoire associait le fonio, culture marginale dans cette région<sup>7</sup>, au *menenye*, alors culture résiduelle.

On m'a décrit cette plante le plus souvent comme un arbuste, dont les fruits étaient des gousses ou des capsules contenant de très petites graines. Une informatrice m'en a parlé plutôt comme d'une « herbe », ce qui ferait

6. Sur la polysémie des proverbes en Afrique, leur sens littéral et leurs significations symboliques, en fonction du contexte de leur énonciation, voir notamment Bonnet (1982), Chastanet (2002 : 203-204) et Perrot (1982 : 21).

7. Cette plante nécessite un climat plus humide (PROTA). En revanche le « fonio sauvage », ensemble de graminées spontanées appelées *jaaje* en soninké (*Panicum* sp., *Digitaria* sp., etc.), jouent un rôle fondamental en cas de famine. Au point que l'expression « battre le *jaaje* » peut désigner toute activité de cueillette en temps de pénurie (Chastanet, 1991 : 262 et 270).

penser à une graminée. J'apprendrai plus tard que le sésame est une herbacée qui peut prendre l'aspect d'un petit arbuste à maturité, et dont les graines sont contenues dans des capsules. On m'indiqua deux façons différentes de récolter ces graines: on coupait les tiges, on les faisait sécher puis on les battait; si la plante était bien mûre, on cassait une branche dans le champ et on la secouait au-dessus d'un pagne pour en recueillir les graines.

Ses usages semblaient identiques qu'il s'agisse de la plante cultivée ou de cueillette. On pouvait manger les graines crues. Mais, le plus souvent, on les pilait et on les faisait cuire dans les sauces accompagnant les céréales, notamment dans le *dere*, sauce à base de feuilles consommée avec le couscous. On les utilisait alors à la place d'arachides. On fabriquait aussi de l'huile, selon un procédé qu'on m'a décrit sommairement: on pilait les graines, on les faisait bouillir dans de l'eau, puis on recueillait l'huile qui remontait à la surface<sup>8</sup>. En cas de pénurie, on pouvait faire du « couscous » avec le résidu ainsi obtenu: il ne s'agissait pas alors du couscous du proverbe mais d'un plat de famine. Dans ces périodes difficiles, en effet, on respecte autant que faire se peut les modèles alimentaires habituels: avec les céréales de cueillette mais aussi avec toutes sortes de fruits, feuilles et tubercules, on prépare des plats qui tentent de ressembler à la bouillie, *sonbi*, à la pâte (sorte de *polenta*), *suure*, et au couscous, *futo* (Chastanet, 1991: 262-263). Par ailleurs, plusieurs informateurs m'ont parlé de la fabrication de savon avec des graines de *menenye* mélangées à de la cendre. Aucun n'a évoqué l'utilisation des feuilles. Je n'ai pas posé de question sur son éventuel usage thérapeutique et personne ne m'en a parlé spontanément.

Je déduisais alors de mes enquêtes qu'il s'agissait d'un oléagineux, auquel avait dû se substituer l'arachide d'origine américaine, *Arachis hypogaea* L., le rapprochement entre les deux plantes revenant souvent dans les propos de mes informateurs<sup>9</sup>. Quant aux contradictions entre différents témoignages – plante cultivée ou de cueillette, aspect, etc. –, je les mettais au compte d'une défaillance de la mémoire, liée à la disparition de cette plante. Les savoirs locaux, intimement liés à leur mise en œuvre, sont en effet des savoirs fragiles, souvent difficiles à reconstituer lorsque certains usages n'ont plus cours.

Je restais sur ces incertitudes pendant plusieurs années, jusqu'à ce que la relecture systématique des sources écrites donne sens à mes enquêtes.

---

8. Gillet décrit une autre technique d'extraction, utilisée au Tchad: « Dans un premier temps, les graines sont introduites dans un canari et sont grillées; dans un deuxième, elles sont sommairement brisées avec un caillou pour faire éclater les téguments et dans un troisième, elles sont malaxées avec les mains. L'huile coule alors. » (*Végétation, agriculture et sols du Centre et du Sud Tchad*, Fort-Lamy, CRT, Orstom, 1963: 104, cité par Seignobos, 1982: 238-239). Au Mali, les Dogons procèdent encore d'une autre façon: selon Dieterlen et Calame-Griaule, « les graines légèrement grillées sont pilées dans un mortier; on verse de l'eau chaude et on pétrit le mélange, pour faire sortir l'huile » (1960: 74).

9. Sur l'arachide, voir Protá.

Il y a quelque temps, en effet, je repris les archives de la haute vallée du Sénégal afin de voir quel était leur apport sur l'évolution de la cueillette. Je relus également des récits de voyage en m'intéressant à une région plus vaste, allant de Saint-Louis au Karta, dans l'actuel Mali. Avec ce questionnement présent à l'esprit et en croisant différentes sources, je parvins à identifier la plante du proverbe comme du sésame, « identification » que j'ai pu vérifier ensuite dans le milieu soninké parisien, avec des graines achetées dans le commerce.

J'ai pu également comprendre, grâce à des études récentes, les contradictions apparentes de mes informateurs. En effet, plusieurs espèces sont en jeu, cultivées ou de cueillette. Il peut s'agir de *Sesamum indicum* L., le sésame proprement dit, dont il existe de nombreuses variétés cultivées, de *Sesamum radiatum* Thonn., le « sésame noir », cultivé ou spontané mais davantage utilisé pour ses feuilles que pour ses graines, de *Sesamum alatum* Thonn., le « sésame de la gazelle », spontané et parfois cultivé à proximité des villages. Ou encore de *Ceratotheca sesamoides* Endl., le « faux sésame », qui est une plante adventice protégée<sup>10</sup> (voir figures 2, 3 et 4). À côté de *S. indicum*, qu'on ne trouve jamais à l'état spontané (Busson, 1965 : 390), le genre *Sesamum* comprend une vingtaine d'espèces, pour lesquelles la distinction entre plante cultivée ou de cueillette n'est pas toujours aisée à faire. Bien que la plupart d'entre elles appartiennent à la végétation indigène d'Afrique tropicale, on considère aujourd'hui que la domestication de *S. indicum* s'est faite dans le sous-continent indien (Bedigian, 2010 : 39 et 49). Mais voyons tout d'abord comment certains textes, qui ont gardé la trace d'une plante oubliée et de pratiques aujourd'hui disparues, ont pu éclairer le proverbe soninké.

### « Identification » d'une plante

Je ne rendrai pas compte de mes tâtonnements, mais donnerai directement les résultats de mes recherches dans les archives, récits de voyage et autres études sur le haut Sénégal. Comme je l'ai noté plus haut, j'ai pu ensuite vérifier mon « identification » en France, auprès de différentes personnes originaires de la région. Ce fut aussi l'occasion de recueillir de nouveaux témoignages sur les usages de cette plante.

#### *Anciennes attestations : le sésame cultivé*

La poussière des vieux papiers et la vitalité des plantes semblent antinomiques... C'est pourtant dans une archive du début du XVIII<sup>e</sup> siècle et

10. Sur ces différentes espèces, voir PROTA.



Figure 2. *Sesamum indicum* L., sésame cultivé. Busson F., 1965, *Plantes alimentaires de l'Ouest africain*, Marseille, Imprimerie Leconte. Photo J.-L. Charmet



Fig. 156. — *Sesamum indicum* L.

1. Rameau feuillé, fleuri et fructifère. — 2. Mode d'insertion du fruit et de la feuille. — 3. Feuille, gr. nat. — 4. Nervation du limbe, face inférieure. — 5. Fleur  $\times 2$ . — 6. Sépale  $\times 4$ . — 7. Partie de la corolle, face interne,  $\times 2$ . — 8. Etamine  $\times 4$ , deux faces. — 9. Pistil  $\times 4$ . — 10. Fruit, gr. nat. — 11. Partie du fruit, gr. nat. — 12. Graine  $\times 6$ , face et profil.



dans une publication du début du xx<sup>e</sup> siècle que j'ai trouvé mention du sésame avec, qui plus est, sa dénomination soninkée ! J'en donnerai également d'autres attestations pour le haut Sénégal, sans le terme soninké cette fois. Dans la mesure où ces sources évoquent le sésame cultivé, on peut supposer qu'il s'agit surtout de *Sesamum indicum*, sans pouvoir l'affirmer avec certitude à une exception près. En effet, les espèces venant spontanément dans les champs ou près des maisons ont pu lui être assimilées.

La « Description du pays de Galam [...], du pays de Bondou [et du] royaume de Bambouc » adressée en 1725 par Charpentier, « commandant du fort Saint-Joseph en Galam [...] à Messieurs de la Compagnie des Indes à Paris », est un des premiers rapports agricoles avant la lettre sur le haut Sénégal<sup>11</sup>. L'auteur connaît bien la région pour avoir participé à plusieurs campagnes de traite avant de diriger le fort Saint-Joseph. Il écrit à propos du « Galam », expression par laquelle les Européens désignaient l'État soninké du *Gajaaga*, que c'est un pays fertile qui « abonde en riz<sup>12</sup>, mil<sup>13</sup>, may, tabac, indigo [...], oignon et autres herbager<sup>14</sup> (*sic*) qui y viennent presque naturellement ». Entendons par ce dernier terme que ces cultures sont bien adaptées à la région et donnent de bons résultats. Charpentier note également la fertilité du « royaume de Bambouc » voisin, qui « abonde » lui aussi en « riz, mil, bled de turquie<sup>15</sup> (*sic*), poivre et menigue, qui est une petite graine fort délicate et de bonne nourriture. Il y croit (*sic*) aussi de l'indigo et du coton (*sic*), des bois d'ébène et de senteur », sans parler de ses mines d'or et autres richesses. Parmi les cultures de ce pays de cocagne, une seule semble nouvelle à ses yeux, le (ou la) « menigue » qu'il décrit sommairement et dont il donne une appellation locale. Ce terme de « menigue » est une déformation du mot soninké *menenye*, le « n vélaire » (ŋ) de la dernière syllabe étant difficile à rendre en français, et cette « petite graine » n'est autre que du sésame... Le commandant du fort Saint-Joseph, créé au *Gajaaga* en 1714 dans la province du *Kanmera*, est probablement parti au Bambouc avec un interprète du fort, parlant soninké. Ce qui explique que la plante soit désignée dans cette langue, et non dans celle du Bambouc, le malinké. L'allusion de Charpentier à la

11. ANF, C6-9, Charpentier, 1<sup>er</sup> avril 1725 : page 2 *recto* et page 24 *recto*. Un texte de Chambonneau, écrit en 1688 à la suite d'un voyage dans le haut Sénégal, évoque avant Charpentier les produits du « Galam » : il parle du mil, du riz, de l'indigo, du coton, de la viande et du beurre, mais pas du sésame (Froidevaux, 1898 : 312-316).

12. Il s'agit vraisemblablement de l'espèce africaine, *Oryza glaberrima* Steud.

13. Sans autre précision, ce terme peut désigner le mil, *Pennisetum glaucum* (L.) R. Br., et/ou le sorgho, *Sorghum bicolor* (L.) Moench.

14. Il faut comprendre « herbages » : ce terme désignait « toutes sortes d'herbes », qu'il s'agisse d'« herbes potagères », de « salade[s] d'herbes » ou d'« herbes fines » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1776 : Herbage, Herbe). Voir aussi le *Trésor de la Langue Française* (2011 : Herbe, Herbage, Herbager).

15. Sous ces appellations de « may » et « bled de [T]urquie », ce texte constitue la plus ancienne attestation de la culture du maïs, d'origine américaine, dans la haute vallée du Sénégal (Chastanet, 1998 : 270). Quelques années plus tard, en 1729, Boucard mentionne le « mahy ou bled de Turquie » parmi les cultures du Bambouc (1974 : 261, 267-268).

Figure 3. *Sesamum alatum* Thonn., « sésame de la gazelle ». Busson F., 1965, *Plantes alimentaires de l'Ouest africain*, Marseille, Imprimerie Leconte. Photo J.-L. Charmet



FIG. 155. — *Sesamum alatum* Thonn.

1. Rameau fleuri et fructifère réduit aux 2/3. — 2. Feuille réduite aux 2/3. — 3. Mode d'insertion de la feuille et du fruit. — 4. Fleur  $\times 2$ . — 5. Sépale  $\times 6$ . — 6. Partie de la corolle, face interne, et étamines  $\times 2$ . — 7. Pistil  $\times 4$ . — 8. Coupe du fruit, gr. nat. — 9. Graine  $\times 4$ , sur trois faces.

saveur délicate et aux qualités nutritives du sésame laisse entendre qu'il en a mangé et l'a apprécié. Ce document d'archive du XVIII<sup>e</sup> siècle constitue un témoignage à la fois précieux et émouvant, puisqu'il conserve la trace d'une plante et d'un mot pratiquement disparus aujourd'hui.

On doit l'autre mention de cette plante, avec son nom soninké, à Daniel qui publia en 1910 une « Étude sur les Soninkés ou Sarakolés »<sup>16</sup>. Ce travail n'est pas localisé précisément, mais concerne vraisemblablement les Soninkés du Mali. L'auteur signale comme plantes cultivées le mil, le sorgho, le maïs, deux variétés de riz ainsi que le fonio, les femmes faisant pousser ce dernier près des maisons<sup>17</sup>. Il évoque aussi deux autres cultures, tout en déplorant qu'elles ne soient pas assez développées, celle de l'arachide, « tiga », et celle du « sésame, ménégué » (Daniel, 1910: 40)<sup>18</sup>. *Tiga* est le nom de l'arachide en soninké. On retrouve dans le terme « ménégué » une tentative de transcription du soninké *menenye*.

D'autres textes du XIX<sup>e</sup> et du XX<sup>e</sup> siècle évoquent le sésame dans le haut Sénégal, mais sans indiquer son appellation en soninké. Il y est question du *Gajaaga* et de deux États voisins, le Karta et le Khasso. Il faut noter que toutes ces sources parlent du sésame en tant que plante cultivée et qu'aucune n'évoque les espèces spontanées apparentées.

Hecquard fut commandant de poste à Bakel pendant seize mois, en 1846 et 1847, avant de faire un voyage « vers l'intérieur de l'Afrique » en 1850 et 1851. Dans son livre, publié quelques années plus tard, il décrit le « Galam » à partir des souvenirs de son précédent séjour. Il cite, parmi les plantes cultivées, les « pistaches de terre », ancienne appellation des arachides, et une « espèce de sésame appelée béné » (1853: 394). On retrouve ce terme chez Raffanel, dans un livre publié à la suite d'un voyage effectué en 1846 (1856, I: 414). Décrivant l'agriculture du Karta, il évoque notamment l'arachide et le voandzou, puis observe qu'il a « entendu parler d'une autre graine oléagineuse comestible nommée *béné*, qui sert aussi à la fabrication de savon », mais qu'il n'a vu « ni la graine ni la plante »<sup>19</sup>. Quant à ce terme « béné », utilisé par Hecquard et Raffanel, il peut s'agir

16. Les voisins des Soninkés les appellent notamment « Sarakolés », terme qui a été longtemps repris par les Européens.

17. Le fonio, comme le riz, était une culture féminine. On a vu plus haut que le fonio était cultivé de façon marginale dans la région de Bakel jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, ce qui explique sans doute cette localisation « près des maisons », observée par Daniel. Le riz était cultivé dans des mares inondées : cette production a disparu à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, suite aux années de sécheresse et au développement d'une riziculture irriguée.

18. Si sa remarque se comprend pour le sésame, elle semble plus étonnante pour l'arachide. Il a sans doute observé cette culture dans une région où elle ne faisait pas encore l'objet d'un commerce.

19. Raffanel donne au voandzou le nom de « *niébé-bambara* ». Il le classe parmi les plantes oléagineuses et en fait une variété d'arachide, alors que le voandzou, *Vigna subterranea* (L.) Verdc., est une plante africaine. Il le distingue toutefois de l'arachide « ordinaire » par sa morphologie et par le fait que sa graine « contient très peu d'huile, est riche en fécule et a le goût d'un haricot ». Les Européens appellent aussi le voandzou « pois bambara » ou « pois de terre ». On réserve aujourd'hui le terme « niébé » à *Vigna*



Figure 4. *Ceratotheca sesamoides* Endl., « faux sésame ». Busson F., 1965, *Plantes alimentaires de l'Ouest africain*, Marseille, Imprimerie Leconte. Photo J.-L. Charmet



FIG. 154. — *Ceratotheca sesamoides* Endl.

1. Aspect général, réduit aux 2/3. — 2. Détail du limbe, face sup.,  $\times 2$ . — 3. Détail du limbe, face inf.,  $\times 2$ . — 4. Fleur, gr. nat. — 5. Anthère  $\times 4$ , sur deux faces. — 6. Pistil  $\times 2$ . — 7. Rameau fructifère réduit aux 2/3. — 8. Fruit ouvert, gr. nat. — 9. Graines  $\times 4$ .

d'un mot malinké ou bambara, deux variantes de la langue mandingue parlées dans la région<sup>20</sup>. En 1857, un article anonyme de la *Revue coloniale* mentionne le sésame parmi les ressources du Khasso, à côté notamment du « beurre végétal », c'est-à-dire du karité.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, il y eut plusieurs tentatives de développement de la culture du sésame au Sénégal. En juillet 1824, cette plante figure dans le catalogue du jardin d'essai de Richard Toll, dans le bas Sénégal. Voici comment elle apparaît sous la plume du « Jardinier pépiniériste en chef » Richard : « *Sesamum indicum*. Sésame des Indes. Galam » (Monod, 1951 : 1286). Cette mention du « Galam » pourrait indiquer l'origine des graines. Mais le sésame a disparu du catalogue de juillet 1827 (Richard, 1828). Par la suite, on s'intéressa à cette plante dans le haut Sénégal, quelques années avant le début de la conquête coloniale<sup>21</sup>. En 1852, un rapport du poste de Bakel note qu'il conviendrait de développer la culture du sésame et de l'arachide, cette dernière étant déjà commercialisée auprès des traitants, au Boundou en particulier :

« Le prix de la (*sic*) sésame en France laisse [...] une grande marge pour le pays de Galam qui s'occupera cette année d'en semer concurremment avec l'arachide. Comme la (*sic*) sésame vient naturellement on n'aura pas besoin d'envoyer des semences ni de faire un essai préalable. Il suffit d'encourager les chefs à donner la préférence à cette culture<sup>22</sup> ».

---

*unguiculata* (L.) Walp, autre espèce africaine. Arachide, sésame, voandzou et niébé sont des légumineuses.

20. Selon le linguiste H. Tourneux, que je remercie pour ces informations, la forme *bene* ou *mene* désigne le sésame dans les langues du groupe mandé, auquel appartiennent le mandingue et le soninké. C'est aussi le cas dans d'autres langues, géographiquement voisines, qui leur ont vraisemblablement emprunté ce terme. On trouve *bene* ou des formes proches :

- en socé (*beno*) et en mandinka, autres variantes du mandingue parlées en Gambie et dans l'ouest du Sénégal ;
- en bassari (*ndubena*) et en bedik (Sénégal oriental) ;
- dans certains parlers peuls de Sénégalie [Selon Kerharo et Adam (1964 : 576), *Sesamum radiatum* est appelée *dubule* en peul (Sénégal). Ils n'indiquent pas le nom de *S. indicum* ni des autres espèces] ;
- en wolof et en diola, sur la côte sénégalaise, ainsi qu'en kissi, en kono et en krio, sur la côte guinéenne.

On trouve la forme *mene* dans certains parlers peuls du Mali et dans le terme soninké *menenje*, avec dans ce cas l'ajout du suffixe *-nje*.

Ce terme a continué à voyager en Afrique et au-delà, dans le cadre de la traite atlantique : il apparaît ainsi en anglais du Nigeria sous l'expression « *beni seed* » [Sébire y a vu, de façon erronée, un emprunt du wolof à l'anglais de Lagos (1899 : 210)] et aux États-Unis sous la forme « *benne/benni/bene* ». Dans ce pays, on doit la première mention de « *bene* » ou « *bene seed* » à un courrier envoyé de Géorgie à l'American Philosophical Society de Philadelphie en 1769. D'après différents documents, le sésame a d'abord été cultivé dans le sud des États-Unis par les esclaves et descendants d'esclaves, avant d'être plus largement adopté au XIX<sup>e</sup> siècle (Bedigian, 2010 : 398-399, 404-406).

21. Les Français conquièrent Bakel en 1855, puis une partie du *Gajaaga* en 1858 (les villages situés entre Bakel et la Falémé, qui constituèrent alors le « Goy supérieur »).

22. ANS, 13 G 166, 11 mai 1852.

Cette idée que le sésame « vient naturellement » ne signifie pas qu'il s'agit d'une plante de cueillette mais d'une culture locale, bien adaptée à la région. C'est avec le même sens qu'en 1725 Charpentier évoquait déjà les productions qui venaient « presque naturellement [au] pays de Galam ». En 1853, un autre rapport du poste de Bakel préconise également la culture du sésame au Boundou, où elle existe déjà mais pas « en grand ». Il précise qu'elle « donne moins de mal que celle de la pistache » tout en observant qu'on « n'avait pas l'habitude ici de cultiver cette graine en grande quantité »<sup>23</sup>. On peut se demander si cette remarque ne reflète pas déjà, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, la prédominance de l'arachide sur le sésame. Mais les troubles politiques qui affectent le Boundou quelques mois plus tard, puis le  *jihad*  d'El Hadj Oumar, qui atteint le haut Sénégal en 1854<sup>24</sup>, rendent caducs ces projets agricoles. Ils ne seront pas repris dans le cadre de la politique coloniale, l'arachide occupant dès lors la première place dans la demande européenne et comme culture commerciale au Sénégal<sup>25</sup>. À la fin des années 1850, cependant, Faïdherbe note la présence de cultures d'arachide et de sésame au *Gajaaga* et au Boundou, sans établir de hiérarchie entre elles (1859 : 51 et 54).

Au niveau des archives, la source la plus « récente » qui évoque le sésame dans la région du *Gooy* date de 1911. Il s'agit d'une « Monographie du cercle de Bakel », où le commandant de cercle signale « près de tous les villages de belles plantations d'arachide, de sésame et d'indigo<sup>26</sup> ». Mais il n'est plus question d'en développer la culture ni de le commercialiser. Vraisemblablement contemporain de cette archive, voici un autre témoignage sur le sésame dans le haut Sénégal. Dans une étude sur les oléagineux tropicaux, le botaniste Auguste Chevalier mentionne plusieurs espèces de sésame, cultivées ou spontanées. Il décrit en particulier une variété hâtive de *Sesamum indicum*, qui peut se contenter d'une faible pluviométrie. Il s'agit du « sésame sarakolé » ou « sésame de Kayes, cultivé dans le haut Sénégal, entre Bakel et le Sahel ». On doit sans doute ces appellations à l'auteur. Il faut noter que c'est le seul texte, parmi ceux que j'ai cités, qui distingue différentes espèces de sésame et en donne les noms botaniques<sup>27</sup>. Cette publication, parue en 1949, s'appuie vraisemblablement sur des données plus anciennes, Chevalier ayant effectué plusieurs missions entre 1898 et 1913 en vue d'un inventaire

23. ANS, 13 G 166, 5 janvier 1853.

24. Le Boundou est divisé par une crise successorale et le pays se vide d'une partie de ses habitants (ANS, 13 G 166, 25 avril 1853). En novembre 1854, El Hadj Oumar s'empare d'un village du Bambouc, Farabana (ANS, 13 G 166, 27 novembre 1854).

25. Sébire note un autre essai de culture du sésame au Sénégal en 1870, mais sans préciser le lieu (1899 : 210).

26. ANS, 1 D 1/15, 15 mars 1911.

27. Le binôme *Sesamum indicum* apparaît pour la première fois dans le *Species plantarum* de Linné daté de 1753. Le naturaliste suédois distingue alors une autre espèce, *Sesamum orientale*. En 1829, le botaniste suisse de Candolle considère *S. orientale* comme une variété de *Sesamum indicum* puis, en 1845, les regroupe en une seule et même espèce sous l'appellation *S. indicum* (Bedigian, 2010 : 38).



des ressources naturelles et des potentialités agricoles de l'Afrique occidentale française (Péhaut, 1976, I: 422-423). On a vu, en effet, que dans la région de Bakel le sésame constituait déjà une culture résiduelle dans les années 1940 et 1950. Voici cette description du « sésame sarakolé » :

« C'est une plante peu exigeante pouvant se semer sur les sols sablonneux et se développant en trois mois environ. Elle est moins exigeante que l'arachide et demande moins de main-d'œuvre pour sa culture. Semée drue, elle ne demande pas de sarclages, la plante croissant très vite et étouffant les mauvaises herbes. Elle est moins exigeante en eau que les arachides. Les sésames encore en fleurs à la fin de la saison des pluies peuvent continuer à se développer à la faveur du peu d'humidité qui reste dans le sol. [...] On arrache les plantes alors qu'elles sont encore vertes. Les tiges sont liées par petites gerbes de la grosseur du bras qu'on appuie contre des piquets placés dans les champs en prenant soin que la tête des capsules soit tournée vers le haut. Les graines achèvent ainsi de mûrir en une dizaine de jours. Chaque capsule s'entrouvre par quatre pores par où s'échappent les graines. À complète dessiccation on recueille les graines en frappant les gerbes contre une traverse de bois, au-dessus d'une natte ou d'un drap. Il faut conserver ensuite les graines à l'abri des insectes » (Chevalier, 1949: 208-209).

Il ajoute que cette plante est « très sensible aux fumures » mais qu'elle peut pousser aussi bien sur des sols riches que sur des sols pauvres, ce qui explique l'apparente contradiction de mes enquêtes à ce sujet. Sa description va bien dans le sens des témoignages que j'ai recueillis sur cette ancienne ressource végétale, qu'il s'agisse de sa culture ou de sa récolte<sup>28</sup>. Il conclut en mettant l'accent sur la facilité de cette production, comme d'autres observateurs l'ont fait avant lui. L'insistance avec laquelle il souligne que le sésame est moins exigeant que l'arachide, en eau comme en main-d'œuvre, incite à s'interroger sur les raisons du succès de cette dernière au XIX<sup>e</sup> et au XX<sup>e</sup> siècle, j'y reviendrai plus loin. Notons également la précision des observations de Chevalier: ce texte témoigne, parmi d'autres, de son intérêt pour les agricultures paysannes d'Afrique (Bonneuil, 1996: 17, 29-30).

#### *Nouvelles enquêtes : le sésame entre agriculture et cueillette*

C'est à Paris que j'ai pu vérifier mon « identification » du sésame, auprès de Soninkés originaires de la région de Bakel. J'ai également

---

28. La technique de récolte évoquée ici est très répandue en Afrique subsaharienne. Voir notamment Chouvin (1999: 353) et Roulon-Doko (2005: 158). Mes informateurs soninkés m'en ont parlé, à côté du traitement particulier réservé aux capsules déjà mûres (sur ce point, voir Roulon-Doko, *ibidem*).

recueilli des compléments d'information sur cette plante<sup>29</sup>. On pouvait utiliser l'huile de *menenye* dans les sauces accompagnant les céréales. Ou bien la mélanger au couscous, à celui de fonio en particulier<sup>30</sup>. On retrouve ces deux plantes encore une fois associées : rappelons qu'elles jouaient un rôle marginal dans l'agriculture et l'alimentation de cette région au milieu du xx<sup>e</sup> siècle. À défaut de sésame, on pouvait mettre dans le couscous de fonio de l'huile obtenue à partir d'un fruit de cueillette, le *sexenne* ou *Balanites aegyptiaca* (L.) Del.<sup>31</sup>. Un guérisseur, âgé aujourd'hui d'une soixantaine d'années et exerçant à Paris, m'a parlé du *menenye* en distinguant quatre « sortes » : deux « sauvages », poussant l'une au flanc des collines, l'autre près des villages, et deux autres, autrefois cultivées et « plus riches en huile ». Il a évoqué les différentes appellations de ces espèces ou variétés, mais sans m'indiquer ces termes. Il a mentionné aussi l'usage médicinal de ces plantes, mais sans me préciser leurs vertus ni la partie concernée, graines ou feuilles. Ces réticences renvoient sans doute au secret qui entoure l'usage thérapeutique des végétaux. Par ailleurs, le fait que le terme *menenye* désigne un ensemble de plantes apparentées, cultivées ou de cueillette, montre bien qu'il existe pour les Soninkés un véritable continuum entre des espèces qui, aux yeux des scientifiques, relèvent de catégories différentes<sup>32</sup>. Ce qui ne les empêche pas de faire des distinctions au sein de cet ensemble<sup>33</sup>.

Quelque temps plus tard, je présentai ce proverbe lors d'un séminaire au Centre de Recherches Africaines de l'université Paris I. Parmi l'auditoire, une étudiante sénégalaise connaissait cette plante et son appellation peule, *beliwelengel*, terme que j'avais moi-même relevé dans la région de Bakel. Sa grand-mère, habitant Goudiri dans le Boundou, avait l'habitude d'en cueillir les feuilles pendant l'hivernage : elle les faisait sécher, puis les pilait et envoyait cette poudre à un guérisseur de Dakar, poudre censée apporter gloire et réussite à ses clients... On pouvait aussi se servir des

29. Je remercie M. Djiméra, M. Soukhouna et D. Tall.

30. Au Sahel, c'est souvent de la poudre de feuille de baobab ou bien de la poudre de gombo séché qu'on mélange à la « graine » de couscous pour faciliter son ingestion. Ce sont des mucilages, c'est-à-dire des glucides complexes, qui gonflent au contact de l'eau et deviennent visqueux : ils donnent ainsi une sensation d'onctuosité, comparable à celle qu'on obtiendrait avec des lipides. Par ailleurs, le « couscous » de fonio dont il est question ici est bien cuit à la vapeur mais n'est pas du couscous *stricto sensu* puisque la céréale n'est pas roulée. Voir Chastanet (2010 : 169-172, 153 et 179).

31. Les fruits sont également consommés en période de famine (Chastanet, 1991 : 263). Sur les usages de cet arbre caractéristique du Sahel, voir Luxereau et Tubiana (1994), Seignobos (1982).

32. Sur ce continuum entre plantes cultivées et plantes « utilisées », voir notamment Garine (1995 : 114-121).

33. Pour évoquer les « sortes » de sésame en soninké, on utilise le terme *xabiila*, plur. *xabiilani*, qui dans le domaine de la parenté peut désigner un clan, un lignage ou un segment de lignage. Dans le monde végétal, il peut s'appliquer à plusieurs niveaux taxonomiques (genre, espèce, variété) ou encore regrouper des plantes différentes sur le plan botanique mais correspondant à un même usage, comme le mil, le sorgho, le riz et le maïs (Chastanet, 1991 : 269-270).

tiges comme cure-dents, celles-ci constituant, en outre, un porte-bonheur. C'est en accompagnant sa grand-mère dans ses activités de cueillette qu'elle avait appris ces différents usages<sup>34</sup>. Dans la mesure où ce témoignage évoque une plante spontanée dont on utilise les feuilles – cette étudiante n'en avait jamais vu les graines –, on peut supposer qu'il s'agit du « sésame de la gazelle », *Sesamum alatum*, du « sésame noir », *Sesamum radiatum*, ou encore du « faux sésame », *Ceratotheca sesamoides*, mais seules des enquêtes sur place permettraient de répondre à cette question. Quoi qu'il en soit, au Gajaaga et au Boundou, la pharmacopée et les pratiques magiques semblent avoir constitué un « refuge » pour le sésame, comme c'est souvent le cas avec les plantes disparues de l'alimentation<sup>35</sup>.

J'ignore quelle image pouvait avoir le sésame en milieu soninké, mais au Boundou et à Dakar il apparaissait il y a peu, ou apparaît encore, comme un gage de bonheur et de prospérité: c'est sans doute lié, en Afrique comme dans d'autres aires culturelles, à sa croissance rapide et à l'abondance de ses graines. Peut-être aussi à sa résistance et à sa vitalité par rapport aux mauvaises herbes, comme l'a noté Chevalier. Dans les sociétés sahélo-soudaniennes, cette plante est généralement associée à des représentations positives. Chez les Bedik du Sénégal oriental, le sésame, *Sesamum indicum*, est très apprécié par le génie des animaux de la brousse: aussi les chasseurs en font-ils brûler quelques graines pour gagner ses faveurs et rapporter du gibier (Ferry, 2009: 112). En pays dogon, où le sésame s'est également maintenu à côté de l'arachide<sup>36</sup>, il est censé avoir facilité l'enseignement de la langue secrète aux hommes. Selon un mythe recueilli par Griaule (1938: 63-65), un génie l'a transmise à un chevrier après avoir versé de l'huile de sésame dans son oreille. Les vieillards apprennent à leur tour cette langue auprès du chevrier, en buvant de la bière de mil additionnée d'huile de sésame<sup>37</sup>. Aujourd'hui encore, cette huile joue un rôle rituel puisque mélangée à des « bières cérémonielles » destinées exclusivement aux hommes, elle est « associée symboliquement à la connaissance, au renouvellement des générations et à l'apprentissage de la langue des masques » (Jolly, 2004: 379-380 et 440). Seul ou mélangé à de la bière, bu ou versé dans l'oreille, le sésame en pays dogon a la faculté d'ouvrir l'esprit, comme en d'autres lieux la formule magique du conte d'Ali Baba et des quarante voleurs, « Sésame, ouvre-toi ! », donnait accès à d'innombrables richesses...

34. Je remercie S. Barro pour ces informations. L'usage du terme *beliwelengel* au Fouta Toro m'a été confirmé par une amie sénégalaise originaire de Podor, mais elle ne connaissait ni la plante ni son nom en français.

35. Au Tchad et au Nord Cameroun, les huiles de sésame et de *Ceratotheca sesamoides* « sont passées de l'alimentation à la pharmacopée » (Seignobos, 1982: 233-234). Même chose pour l'éleusine dans le bassin du lac Tchad, qu'on utilise surtout aujourd'hui comme « médicament » ou comme élément de certains rituels (Seignobos, 2002: 109-110).

36. Dieterlen et Calame-Griaule (1960: 52-53, 62-63, 70 et 74).

37. Je remercie J. Schmitz de m'avoir communiqué ce texte.

Pour revenir à la haute vallée du Sénégal, comment expliquer la quasi-disparition du sésame, du moins en tant que plante oléagineuse cultivée ? Sans doute par la diversité des sources de matière grasse disponibles dans cette région et, surtout, par la substitution de l'arachide au sésame, les deux plantes ayant des usages similaires comme on l'a vu.

### **Le sésame dans le haut Sénégal : les facteurs d'une disparition**

Avant l'introduction de l'arachide durant la traite atlantique, et même après que cette plante se fût imposée, les habitants du *Gajaaga* avaient recours à différents corps gras végétaux et animaux, employés comme fonds de sauce ou versés sur le plat au moment du repas. Cette pluralité résultait de la complémentarité entre agriculture, cueillette, pêche et élevage dans la vallée du Sénégal<sup>38</sup>. Elle s'inscrivait, en outre, dans les stratégies de diversification des ressources en milieu sahélien, permettant de faire face aux variations saisonnières et de répartir les risques de pénurie.

À côté du sésame et du *Balanites aegyptiaca*, évoqué plus haut, on utilisait au *Gajaaga* un autre oléagineux, le karité. Son appellation en français est d'origine soninkée : ce mot vient, en effet, de l'expression *xare te*, prononcée *xari te*, qui signifie « beurre de *xare* », *Vitellaria paradoxa* C.F. Gaertn<sup>39</sup>. Cet arbre pousse à proximité, au Bambouc et au Khasso, la limite nord-ouest de l'aire du karité coïncidant avec la haute Gambie et la région de Kayes (Péhaut, 1976, I: 100-101). Ainsi, en 1852, le commandant de Bakel envoie-t-il au Muséum d'Histoire Naturelle de Paris des graines de « karity », après avoir effectué un voyage dans le « Kasso » (Péhaut, 1976, I: 424-425). Le beurre, fabriqué avec les amandes contenues dans les graines, a longtemps fait l'objet d'un commerce important dans le haut Sénégal vers Saint-Louis et la côte, à destination des Africains essentiellement (Bathily, 1989: 291). Ce qui lui a valu l'appellation de « beurre de Galam » dans les écrits sur la Séné-gambie, comme en témoignent par exemple Durand (1802, I: 357) et Boilat (1984 [1<sup>re</sup> édition 1853]: 419). Ou encore, mais plus rarement, celle de « beurre de Bambouc », comme le note Labat (1728, III: 345).

On utilise aussi au *Gajaaga* des corps gras d'origine animale : du « beurre de vache » obtenu auprès des femmes peules, qu'il soit frais, *te xaye*, ou fondu, *te xajante* ou *sirime*, de la graisse de mouton, *katoye*,

---

38. Selon Seignobos (1982: 244-245), « les agro-systèmes de cultivateurs [avaient] quasiment tous à leur disposition plusieurs corps gras », en particulier ceux qui étaient intégrés dans des formations étatiques regroupant des populations économiquement complémentaires.

39. Chastanet (2008: 68-69, notes 13 et 23). Sur l'espèce et ses usages, voir PROTA.

ainsi que de l'huile de poisson, *ñexen te*<sup>40</sup>. Jusque dans les années 1960, les femmes soninkées de toutes catégories sociales fabriquaient cette huile à partir d'un petit poisson très gras, le *wandoone*, *Brycinus leuciscus* (ex. *Alestes leuciscus*)<sup>41</sup>. Ce poisson, très estimé dans la région, pouvait être consommé frais, séché ou comme source de matière grasse<sup>42</sup>. Seules les femmes de pêcheur faisaient sécher le *wandoone*. Pour la fabrication de l'huile, les femmes qui n'appartenaient pas à ce groupe socio-professionnel s'en procuraient contre du mil. La préparation de cette huile avait lieu vers le mois d'octobre : on laissait le poisson se décomposer en tas pendant quelques heures, puis on le faisait cuire dans une marmite. On recueillait peu à peu l'huile qui surnageait, et on la conservait dans des Calebasses en forme de gourde, *gubu*<sup>43</sup>. Pour évoquer cette technique, on disait qu'on « assouplissait » le *wandoone*, en utilisant le verbe *xaaya* qui signifie aussi « dompter », « éduquer »<sup>44</sup>. Les femmes jetaient le résidu de cette opération derrière le village : surtout pas dans le Sénégal, car si l'huile de *wandoone* avait touché le fleuve cela aurait fait périr tous ces poissons ! On appréciait beaucoup cette huile dans la cuisine, avec le cous-cous en particulier. Dans les années 1970, la longue période de sécheresse, qui a affecté les ressources halieutiques, et le développement de la consommation d'huile d'arachide, achetée dans le commerce, l'ont fait disparaître de l'alimentation.

Une autre plante oléagineuse, l'arachide, est attestée dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle dans le haut Sénégal. On doit la première mention de cette culture à la « Relation de Bambouc » de Boucard, écrite en 1729 après un voyage effectué en 1728 et 1729 (1974 : 267). C'est une « espèce de Poix » qui ressemblent aux « pistaches » et que les gens du pays appellent « guerté » : « Ils ont le goût de la noisette, surtout lorsqu'on a soin de les faire sécher au feu pour leur faire rendre leur huile ». Les habitants du Bambouc font une grande consommation de ces graines, simplement grillées ou intégrées aux préparations culinaires (ils les « mettent avec leur mil »). Boucard décrit également la plante : « Ce fruit croist dans la terre au bout de sa racine qui jette dehors une espèce de feuilles très vertes ressemblantes au treble de France<sup>45</sup> ». Ce texte et l'évocation, quelques

40. Le mot *te* signifie « huile » ou « beurre ». On peut rapprocher le terme *sirime* du peul *sirme*. Le beurre fondu peut se conserver plusieurs mois dans un récipient bien fermé. On se procure le *katoye* lorsqu'on égorge le mouton de case qu'on a engraisé, *jaxan batundo* : c'est le plus souvent à l'occasion de la Tabaski. On fait sécher cette graisse en plein air et à l'ombre, puis on la dépose dans un récipient après l'avoir enveloppée dans un tissu léger. On peut la conserver quelques mois à l'abri de la chaleur. Je remercie C. Wagué pour ces précisions.

41. Enquêtes réalisées au *Gooy* dans les années 1980.

42. Cette espèce, appelée *tineni* en bambara, est également connue pour sa chair et pour son huile dans la vallée du Niger, à Djenné notamment (Monteil, 1932 : 205-206).

43. Selon Seignobos (1982 : 236), l'huile de poisson pouvait se conserver deux à trois ans.

44. *Lexique Soninké-Français* (1979).

45. La suite de ses observations sur cette culture qui ne nécessiterait aucun travail est pour le moins fantaisiste... Dans son étude sur l'arachide, Péhaut (1992 : 400) ne cite pas

lignes plus loin, d'autres légumineuses<sup>46</sup> ne laisse aucun doute sur l'identification de l'arachide. « Guerté » est en fait son appellation en wolof, le terme malinké local étant *tiga* comme en soninké<sup>47</sup>. Dans ses « Mémoires » sur le Sénégal et l'île de Gorée, rédigés en 1763 après un séjour effectué de 1749 à 1753, Adanson évoque la culture et le commerce de l'arachide : « Le *gerté* est cultivé au Sénégal et à Gambi (*sic*), et on l'apporte tous les ans de Galam en septembre et octobre à l'île du Sénégal », c'est-à-dire à Saint-Louis (1980 : 756). Il a noté un peu plus haut que ce « légume dont la graine, qui est cachée en tere (*sic*), se mange comme la noisete (*sic*), est aussi à Kaiene » (1980 : 748)<sup>48</sup>. Au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'arachide est donc bien intégrée dans le système agricole et commercial du haut Sénégal : même si elle n'est encore destinée qu'à un usage local et régional, cette plante a pu dès lors s'imposer à côté du sésame. Il faut noter qu'Adanson est un des rares auteurs à mentionner la culture de l'arachide dans l'ouest du Sénégal, la plupart des récits de voyage du XVIII<sup>e</sup> et du début du XIX<sup>e</sup> siècle témoignant surtout de sa présence sur les rives de la Gambie et dans la haute vallée du Sénégal<sup>49</sup>.

Mais ce n'est sans doute qu'au XIX<sup>e</sup> siècle que l'arachide a vraiment concurrencé le sésame dans le haut Sénégal : c'est en effet entre la fin des années 1830 et les années 1880 qu'elle a pris une part croissante parmi les produits de cette région destinés à l'exportation (Bathily, 1975 : 124-125). Selon un rapport sur « Les huiles », présentées à l'Exposition universelle de Paris de 1867, « la culture de l'arachide, à peine connue il y a quarante ans, a pris dans les établissements français du Sénégal un développement considérable et qui tend à s'accroître encore. Elle constitue la principale ressource du pays ». C'est le Cayor et la Casamance qui « fournissent les plus fortes quantités ». Mais l'auteur ajoute qu'il « en vient également de Galam quelques chargements, plus estimés que les autres à cause du peu d'épaisseur de la coque et du rendement supérieur en huile ». Ces qualités témoignent vraisemblablement d'un travail de sélection opéré

---

Boucard mais attribuée à Compagnon une description du Bambouc qui n'est autre que celle de Boucard, publiée dans une version remaniée et sans nom d'auteur par Coste d'Arnobat en 1789. Compagnon a laissé un rapport et une carte, repris par le Père Labat et datés par lui de 1716 (1728, IV : 32-56, « Voyage du Sieur Compagnon au païs de Bambouc ») : il y est surtout question des mines d'or. Voir Curtin, Introduction et notes *in* Boucard (1974 : 248-249 et 250-251).

46. De « gros poids (*sic*) ronds », des « feves blanches [...] du même goust que les aricots (*sic*) blancs » et des « poix rougeastre[s] » : il peut s'agir de différentes espèces, voandzou, niébé et haricot *Phaseolus* d'origine américaine.

47. À ma connaissance, on doit la première mention du terme « *tiga* » à Caillié : pas dans son récit, où il parle de « pistaches », mais dans son « Vocabulaire Français-Mandingue » (1830, III : 303).

48. Le naturaliste Adanson a appris le wolof durant son séjour au Sénégal.

49. Voir Péhaut (1992 : 400-405) qui cite Moore, David, Saugnier, Golberry, Geoffrey de Villeneuve, Park, Durand et Mollien. Ce contraste régional reflète la diffusion de l'arachide de la basse Gambie vers le haut Sénégal, liée à l'ancienne influence portugaise. Néanmoins, l'usage du wolof *gerte* par Boucard et Adanson ainsi que le témoignage de ce dernier montrent bien qu'elle était connue dans l'ouest du Sénégal au XVIII<sup>e</sup> siècle.



par les cultivateurs, qui ont retenu certains caractères en fonction des usages de la plante et de son adaptation à la région (sols et pluviométrie). Le sésame n'est mentionné dans ce rapport que parmi différents produits oléagineux dont on pourrait développer le commerce (Barral, 1868: 110-114). Ce texte montre aussi les progrès rapides de l'arachide dans l'ouest du Sénégal, où elle n'occupait au début du XIX<sup>e</sup> siècle qu'une place marginale (Péhaut, 1992: 404-405).

Malgré leurs qualités, les arachides du *Gajaaga* furent délaissées à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle pour celles du nouveau bassin arachidier, jugées plus rentables du fait de coûts de transport moins élevés (Bathily, 1975: 124-125). Localement, néanmoins, l'arachide a sans doute conservé la première place comme plante oléagineuse. Ce succès est lié à la traite européenne et aux débuts de la politique coloniale, les Français ayant encouragé cette production. Ainsi qu'à l'adhésion des milieux islamisés, principaux acteurs du commerce dans la région. Dans ce contexte, les facilités de la culture du sésame, moins exigeant que l'arachide en eau et en main-d'œuvre, n'ont pas été des arguments décisifs. Rappelons que les familles maraboutiques pouvaient avoir de nombreux bras à leur disposition, entre les esclaves et les étudiants coraniques<sup>50</sup>. De plus, la participation de travailleurs saisonniers soninkés à la culture des arachides en Gambie, dès les années 1840, n'a pu que favoriser le développement dans le haut Sénégal de cette plante désormais familière. Dès le début des années 1830, les Anglais ont en effet commencé à exporter des arachides vers l'Europe, devançant les Français de quelques années (Curtin, 1775: 230-231; David, 1980: 12-15; Manchuelle, 1997: 53-59). Ainsi en 1850, Hecquard, cité plus haut, retrouve en basse Gambie des Soninkés qu'il avait connus à Bakel lorsqu'il fut commandant de poste en 1846 et 1847: ils habitent, « avec d'autres jeunes gens du Goye, un petit village des environs, où ils cultiv[ent] des pistaches qu'ils vend[ent] aux Anglais ». Il ajoute qu'ils « ne viennent qu'au moment de la plantation des arachides et s'en retournent aussitôt que la récolte est faite et vendue » (1853: 139 et 150)<sup>51</sup>. Dans le haut Sénégal, face à cette nouvelle plante « conquérante », le fait que le sésame n'ait été qu'une source de matière grasse parmi d'autres n'a pas dû, non plus, jouer en sa faveur.

En conclusion, je dois à ce proverbe de m'être intéressée à cette ancienne culture du sésame en pays soninké, personne ne m'en ayant parlé jusque-là. Les rares mentions du sésame dans les sources écrites n'ont pris toute leur signification qu'au regard de ce proverbe. De plus, au cours de

---

50. Sur la concurrence sésame-arachide et le rôle de l'islam dans la diffusion de cette dernière, voir Seignobos (1982: 263) pour le Tchad et le Nord Cameroun. Il suggère une première adoption de l'arachide liée aux périodes de disette, comme c'est souvent le cas avec les plantes nouvelles.

51. La participation des Soninkés du haut Sénégal à la culture des arachides en Gambie s'appuie sur d'anciens réseaux commerciaux (échange d'or et d'esclaves contre du sel, des tissus, etc.).

mes enquêtes sur la cueillette, il ne fut jamais question des espèces spontanées. C'est manifestement le signe que, depuis un certain temps déjà, ces différentes plantes regroupées sous l'appellation *menenye* n'étaient plus perçues comme des ressources importantes, sur le plan alimentaire du moins. Ce qu'exprime également la méconnaissance de ce terme aujourd'hui en milieu soninké, en dehors des personnes âgées. Dans ce contexte, c'est la relecture d'archives et de récits de voyage qui a donné sens à mes premières enquêtes et en a permis de nouvelles. L'interprétation de ce proverbe est donc un bon exemple de la complémentarité des sources orales et des sources écrites, puisque c'est leur croisement qui les a fait s'éclairer mutuellement. Elle montre aussi comment un proverbe peut jouer, bien malgré lui, un rôle mémoriel et devenir source d'histoire. Elle nous incite enfin à être attentif aux diverses formes d'expression orale, qui peuvent receler des témoignages sur le passé *a priori* insoupçonnés.

### Archives

- Archives nationales de France (ANF)

ANF, Fonds Colonies, série C6, Sénégal et Côtes d'Afrique, C6-9, Charpentier, commandant du fort Saint-Joseph en Galam, « Description du pays de Galam [...], du pays de Bondou [et du] royaume de Bambouc [...] à Messieurs de la Compagnie des Indes à Paris », 1<sup>er</sup> avril 1725.

- Archives nationales du Sénégal (ANS)

ANS, Fonds Ancien, 13 G 166, Bakel, Correspondance du commandant de poste au Gouverneur (1851-1854).

ANS, Fonds Sénégal, 1 D 1/15, Monographie du cercle de Bakel, par le commandant de cercle, 15 mars 1911.

### Références bibliographiques

ADANSON M., 1980 (ms 1763), « Mémoires sur le Sénégal et l'île de Gorée », publiés par C. Becker et V. Martin, *BIFAN*, série B, XLII, 4: 722-779.

ANONYME, 1857, « Le Khasso, province du Sénégal », *Revue coloniale*, II<sup>e</sup> série, juillet.

BARRAL J.-A., 1868, « Les huiles », in M. Chevalier (dir.), *Exposition universelle de 1867 à Paris. Rapports du jury international*, Paris, P. Dupont: 105-116.

- BATHILY A., 1975, *Imperialism and Colonial Expansion in Senegal in the XIX<sup>th</sup> century. With Particular Reference to the Economic, Social and Political Developments of the Kingdom of Gajaaga (Galam)*, Ph. D. thesis, University of Birmingham, Centre of West African Studies.
- 1989, *Les Portes de l'or. Le royaume de Galam (Sénégal) de l'ère musulmane au temps des négriers (VIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, Paris, L'Harmattan.
- BEDIGIAN D., 2010, « Cultivated sesame and wild relatives in the genus *Sesamum* L. », in D. Bedigian (ed.), *Sesame. The genus Sesamum*, Boca Raton, CRC Press: 33-77.
- 2010, « Introduction and early use of sesame in America: medicine, cookery and folkways », in D. Bedigian (ed.), *Sesame. The genus Sesamum*, Boca Raton, CRC Press: 389-421.
- BERGERET A., *L'Arbre nourricier en pays sahélien*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1990.
- BOILAT D. (abbé), 1984 (1<sup>re</sup> éd. 1853), *Esquisses sénégalaises*, Paris, Karthala.
- BONNET D., 1982, *Le Proverbe chez les Mossi du Yatenga (Haute-Volta)*, Paris, SELAF, coll. « Oralité Documents, n° 6 ».
- BONNEUIL C., 1996, « Auguste Chevalier, savant colonial. Entre science et Empire, entre botanique et agronomie », in P. Petitjean (dir.), *Les Sciences coloniales. Figures et institutions*, Paris, ORSTOM Éditions: 15-35.
- BOUCARD C., 1974, « Relation de Bambouc (1729) », édité par P. D. Curtin avec la collaboration de J. Boulègue, *BIFAN*, série B, XXXVI, 2: 246-275.
- BUSSON F., 1965, *Plantes alimentaires de l'Ouest africain*, Marseille, Imprimerie Leconte.
- CAILLIÉ R., 1830, *Journal d'un voyage à Temboctou et à Jenné dans l'Afrique centrale*, Paris, Imprimerie royale, 3 tomes.
- CHASTANET M., 1991, « La cueillette de plantes alimentaires en pays soninké (Sénégal) depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle: histoire et devenir d'un savoir-faire », in G. Dupré (dir.), *Savoirs paysans et développement*, Paris, Karthala-ORSTOM: 253-287.
- 1998, « Introduction et place du maïs au Sahel occidental (Sénégal-Mauritanie) », in M. Chastanet (dir.), *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer*, Paris, Karthala-CRA: 251-282.
- 2002, « Entre bonnes et mauvaises années au Sahel: climat et météorologie populaire en pays soninké (Mauritanie-Sénégal) aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles », in E. Katz, A. Lammel et M. Goloubinoff (dir.), *Entre ciel et terre: le climat et les hommes*, Paris, Ibis Press-IRD: 189-209.
- 2008, « La cuisine de Tombouctou (Mali), entre Afrique subsaharienne et Maghreb », *Horizons maghrébins*, numéro spécial « Manger au Maghreb », 59: 47-73.
- 2010, « Couscous “à la sahélienne” (Sénégal, Mali, Mauritanie) » in H. Franconie, M. Chastanet et F. Sigaut (dir.), *Couscous, boulgour et polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde*, Paris, Karthala: 149-187.

- 2013, « Le temps, la mémoire et la vie : noms de famine et “noms de fatiguée” en pays soninké (Sénégal) », in F.-X. Fauvelle-Aymar et B. Hirsch (dir.), *Les Ruses de l'historien. Mélanges offerts à Jean Boulègue*, Paris, Karthala : 275-306.
- CHEVALIER A., 1949, « Plantes oléagineuses annuelles à cultiver dans les pays tropicaux et spécialement en Afrique noire », *Revue Internationale de Botanique Appliquée et d'Agriculture Tropicale*, XXIX : 205-223.
- CHOUVIN E., 1999, « Catégories populaires et catégories scientifiques. Le cas des oléagineux en Éthiopie », *Annales d'Éthiopie*, XVI : 339-360.
- CURTIN P. D., 1975, *Economic Change in Precolonial Africa. Senegambia in the Era of the Slave Trade*, Madison, The University of Wisconsin Press.
- DANIEL F., 1910, « Étude sur les Soninkés ou Sarakolés », *Anthropos*, V : 27-49.
- DAVID P., 1980, *Les Navétanes. Histoire des migrants saisonniers de l'arachide en Ségambie des origines à nos jours*, Dakar/Abidjan, Nouvelles Éditions Africaines.
- Dictionnaire de l'Académie française*, 1776, Lyon, Chez Joseph Duplain libraire.
- DIETERLEN G. et CALAME-GRIAULE G., 1960, « L'alimentation dogon », *Cahiers d'Études Africaines*, 3 : 46-89.
- DURAND J. B. L., 1802, *Voyage au Sénégal*, Paris, H. Agasse, 2 tomes.
- FAIDHERBE L., 1859, *Notice sur la colonie du Sénégal et sur les pays qui sont en relation avec elle*, Paris, Arthus Bertrand éditeur.
- FERRY M.-P., 2009, *Ethnobotanique tenda. Identification et usages des plantes chez les Bedik, les Bassari et les Konyagi (Sénégal et Guinée)*, Paris, Ibis Press.
- FROIDEVAUX H., 1898, « La découverte de la chute du Félou (1687) », *Bulletin de Géographie Historique et Descriptive*, 1 : 300-321. [Cet article reproduit la « Relation du Sieur Chambonneau, commis de la Compagnie du Sénégal, du voyage par luy fait en remontant le Niger (juillet 1688) », ANF, C6-1].
- GARINE E., 1995, *Le Mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli (Nord Cameroun)*, thèse de doctorat, Université Paris X-Nanterre.
- GRIAULE M., 1938, *Masques dogons*, Paris, Travaux et mémoires de l'Institut d'Ethnologie.
- HECQUARD H., 1853, *Voyage sur la côte et dans l'intérieur de l'Afrique occidentale*, Paris, Bénard et C<sup>ie</sup>.
- JOLLY E., 2004, *Boire avec esprit. Bière de mil et société dogon*, Nanterre, Société d'Ethnologie.
- KERHARO J. et ADAM J.-G., 1964, « Plantes médicinales et toxiques des Peul et des Toucouleur du Sénégal », *JATBA*, XI, 12 : 543-599.
- LABAT J.-B., 1728, *Nouvelle relation de l'Afrique occidentale contenant une description exacte du Sénégal*, Paris, T. Le Gras, 5 tomes.
- Lexique Soninké-Français*, 1979, Bamako, DNAFLA.

- LUXEREAU A. et TUBIANA M.-J., 1994, « Le *Balanites aegyptiaca*, arbre à usages multiples », in *Arbre et développement*, Publications du laboratoire d'Écologie végétale, Marrakech : 48-53.
- MANCHUELLE F., 1997, *Willing Migrants. Soninke Labor Diasporas, 1848-1960*, Athens, Ohio University Press.
- MONOD T., 1951, « Un catalogue des plantes de Richard-Toll (Sénégal) en 1824 », *BIFAN*, XIII, 4 : 1281-1298.
- MONTEIL C., 1932, *Une cité soudanaise, Djenné*, Paris, Société d'Éditions géographiques, maritimes et coloniales.
- PÉHAUT Y., 1976, *Les Oléagineux dans les pays d'Afrique Occidentale associés au Marché commun : la production, le commerce et la transformation des produits*, Paris, Éditions Honoré Champion, 2 tomes.
- 1992, « L'arachide en Afrique occidentale », *Cahiers d'Outre-Mer*, 45 (179-180) : 386-406.
- PERROT C.-H., 1982, *Les Anyi-Ndenye et le pouvoir aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Publications de la Sorbonne.
- PROTA (Plant Resources of Tropical Africa/Ressources végétales de l'Afrique tropicale), Wageningen, Pays-Bas. <<http://database.prota.org/recherche.htm>>. Fiches consultées :
- *Arachis hypogaea* L.,
  - *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf.,
  - *Sesamum indicum* L., *Sesamum alatum* Thonn., *Sesamum radiatum* Thonn., et *Ceratotheca sesamoides* Endl.,
  - *Vigna subterranea* (L.) Verdc.,
  - *Vigna unguiculata* (L.) Walp.,
  - *Vitellaria paradoxa* C.F. Gaertn.
- RAFFENEL A., 1856, *Nouveau voyage dans le pays des Nègres*, Paris, Imprimerie et Librairie Centrales des Chemins de Fer, 2 tomes.
- RICHARD, 1828, « Catalogue des plantes cultivées au Sénégal dans le jardin du gouvernement, à Richard-Roc [Toll] », *Annales maritimes et coloniales*, 2<sup>e</sup> partie, tome I : 435-456.
- ROULON-DOKO, P., 2005, « Le sésame en pays gbaya », in C. Raimond, E. Garine et O. Langlois (dir.), *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*, IRD Éditions-Prodig Éditions : 153-168.
- SÉBIRE A. (père), 1899, *Les Plantes utiles du Sénégal*, Paris, Baillière et Fils.
- SEIGNOBOS C., 1982, « Matières grasses, parcs et civilisations agraires (Tchad et Nord Cameroun) », *Les Cahiers d'Outre-Mer*, 139 : 229-269.
- 2002, « La lente disparition de l'éleusine dans le bassin du lac Tchad : d'une nourriture de base au rituel et à la pharmacopée », in M. Chastanet, F.-X. Fauvelle-Aymar et D. Juhé-Beaulaton (dir.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala : 103-115.
- Trésor de la Langue Française informatisé*, 2011, Nancy, ATILF-CNRS. <[atilf.atilf.fr/tlf.htm](http://atilf.atilf.fr/tlf.htm)>.