

ISSN 18118-6998



Bibliothèque Nationale du Congo

LES CAHIERS DE L'IGRAC

____**Numéro 16, Vol. 1, juin 2019**____



**Publication annuelle de l'Interdisciplinaire Groupe de
Recherche sur l'Afrique Contemporaine (IGRAC)**

Les opinions exprimées dans les différents articles sont celles de leurs auteurs et nullement des *Cahiers de l'IGRAC*.

LES CAHIERS DE L'IGRAC

____Numéro 16, Vol. 1, juin 2019____



**Publication annuelle de l'Interdisciplinaire Groupe de
Recherche sur l'Afrique Contemporaine (IGRAC)**

**PUBLICATION ANNUELLE DE L'INTERDISCIPLINAIRE GROUPE DE
RECHERCHE SUR L'AFRIQUE CONTEMPORAINE (IGRAC)**

Directeur de publication
Joachim Emmanuel GOMA-THETHET

Rédacteur en chef
Patrice MOUNDZA

Comité de rédaction

Joachim Emmanuel Goma-Thethet, Patrice Moundza, Jean-Félix Yekoka,
Joseph Zidi, Marcel Ipari, Etanislav Ngodi, Laurent Gakama, Dieudonné
Moukouamou Mouendou.

Comité scientifique

Florence Bernault, Professeur (Université Paris VII), André Patient Bokiba,
Professeur (Université Marien Ngouabi), Odile Goerg, Professeur (Université
Paris VII), Bruno Lapika Dimonfu, Professeur ordinaire
(UNIKIN /CERDAS), Kasongo Lumumba-Tukumbi, Professeur (Cornell
University), Bonaventure Maurice Mengho, Professeur (Université Marien
Ngouabi), Abraham Constant Ndinga Mbo, Professeur (Université Marien
Ngouabi), Dominique Ngoïe-Ngalla, Professeur (Université Marien
Ngouabi), Scholastique Dianzinga, Professeur (Université Marien Ngouabi),
Charles Zacharie Bowao Professeur (Université Marien Ngouabi), Virginie
Waniaka Bonguen Oyongmen, Maître de conférences (Université de Yaoundé
I), Emmanuel Banywesize Mukambilwa, Professeur ordinaire (Université de
Lubumbashi), Bamba Mamadou, Maître de conférences (Université Alasane
Ouattara, Bouaké), Hugues Mouckaga, Professeur (Université Omar Bongo
de Libreville), Jean François Owaye, Professeur (Université Omar Bongo de
Libreville), Marcel Nguimbi, Professeur (Université Marien Ngouabi),
Auguste Nsonssissa, Maître de conférences (Université Marien Ngouabi).

Adresse

Interdisciplinaire Groupe de Recherche sur l'Afrique Contemporaine
IGRAC

B P : 2 642

FLASH/UMNG, Brazzaville (République du Congo)

E-mail : igrac.congo2018@gmail.com

Tél. : + 242 05 526 70 40 / 05 532 30 91 / 05 551 89 42

S O M M A I R E

Volume 1

Éditorial	11
Articles	
<i>Histoire, Sciences politiques, Relations internationales et diplomatie</i>	
Izis Arméline NGANTSIO, L'alimentation traditionnelle des Ngangwel, peuple téké de la République du Congo de 1960 à 1990	15
Brunel B. M. MAKAYA et J. E. GOMA-THETHET, Trajectoire biographique d'un leader politique congolais : Jean Félix-Tchicaya (1903-1961)	35
Serge Rufin KAYA BILALA, La civilisation matérielle de la communauté beembe du Congo des origines à nos jours	53
Lucien NIANGUI GOMA, Le rôle des prêtres catholiques dans le développement des relations politiques et économiques entre le Portugal et le royaume Kongo (XV^e-XVII^e siècles)	83
Aristide F. MASSOUÉMA et J. E. GOMA-THETHET, Impact de l'éducation chrétienne sur les rites et croyances des Lumbu du Congo (1913-1965)	97
Roland Christian MBINDA-NZAOU, Analyse des rapports politiques du royaume du Lwangu avec le Diangala (XVII^e-XIX^e siècles)	115
Jean Félix YEKOKA, Le statut de la femme kongo saisi à travers le contrat juridique de mariage (XVII^e-XIX^e siècles)	143
N'guessan Bernard KOUAMÉ, Le processus d'industrialisation de Bouaké et ses conséquences de 1921 à 1980	165
Clotaire MESSI ME NANG, Les dynamiques historiques de la musique rap au Gabon (1990-2016)	187

Henri YENZAPA, Abraham Constant NDINGA MBO et Joachim E. GOMA-THETHET, **Les turbulences démographiques en Oubangui-Chari : cas du Bas-Mbomou de 1891 à 1960** 219

Vigny Felande MALÉLA Miantama et Joachim E. GOMA-THETHET, **L'application de la Loi n° 5-2011 « portant promotion et protection des peuples autochtones du Congo » chez les Bongo de Sibiti de 2011-2014** 245

Brahima OUATTARA, **Les festivités du 14 juillet et leurs implications dans la société coloniale et postcoloniale ivoirienne : cas de Bouaké 1914-1964** 267

Didié KOUAKOU KOUADIO, **Les Français et la structure du pouvoir politique Ngban de 1893 à 1950** 289

Esther O. KOUALOU et S. DIANZINGA, **Partir aux colonies : cas du voyage de la France au Congo de 1880 à 1939** 315

Marcel IPARI, **Sur les pas du Père Émile Zimmermann : histoire de l'implantation des premières missions catholiques dans le sud-ouest du Congo de 1897 à 1930** 337

Apollinaire SÉLÉZILO, **Enjeux de l'ethnolinguistique synchronique et de l'ethnicité en République centrafricaine** 357

Mohamed ABDOU, **L'État africain face au développement paradoxal : le paradigme de la « double contingence » comme nouvelle voie de recherche** 389

N'dri Laurent KOUAKOU, **La diplomatie sud-coréenne à l'ère de la ruée vers l'Afrique (1961-2016)** 409

Fabrice NFOULÉ MBA, **Le processus de transposition et de différenciation des normes administratives coloniales en Afrique noire francophone (1959-1977)** 435

Joseph ITOUA, **La dimension spirituelle du pouvoir dans le royaume Kongo** 461

L'alimentation traditionnelle des Ngangwel, peuple téké de la République du Congo de 1960 à 1990

Izis Armeline NGANTSIO*

Résumé

Le souci de se procurer de la nourriture au quotidien, reste un défi que l'homme doit relever chaque fois dans la société. En abordant ce point crucial de la vie de l'homme, nous visons à reconstituer l'histoire de l'alimentation des Ngangwel, peuple téké de la République du Congo. Cette étude se fonde, du point de vue méthodologique, sur le croisement des informations collectées auprès des personnes ressources et dans la littérature sur la question, se rapportant aux consommations alimentaires en général et chez les Ngangwel en particulier. Elle permet une meilleure connaissance de l'alimentation ngangwel d'hier et d'aujourd'hui.

Mots clés

Alimentation, Légume, Tubercules, Poissons, Animaux, Ngangwel.

Abstract

The concern to get food on a daily basis remains a challenge that man must meet every time in society. In addressing this crucial point of human life, we aim to reconstruct the history of food Ngangwel, Teke people of the Republic of Congo. This study is based, from a methodological point of view, on the cross-fertilization of information collected from resource persons and in the literature on the subject, relating to food consumption in general and Ngangwel in particular. It allows a better knowledge of the ngangwel food of yesterday and today.

Keywords

Food, Vegetables, Tubers, Fish, Animals, Ngangwel.

* Doctorante, Laboratoire d'anthropologie et d'histoire, Université Marien Ngouabi.

Introduction

L'historien s'intéresse à tous les domaines qui touchent à la vie de l'homme, parmi, lesquels celui de l'alimentation. L'histoire de l'alimentation qui étudie et quantifie tout ce qui se rapporte à cette fonction essentielle du maintien de la vie qu'est la nutrition est devenue, grâce à l'école des Annales, une branche importante de l'histoire qui n'est pas sans rapport avec l'histoire des mentalités.

L'acte de manger, paraît banal, monotone et l'histoire liée à cette activité apparaît comme sans noblesse par rapport à la grande histoire, cela fait que l'histoire alimentaire s'est souvent réduite à la portion congrue. En effet, la cuisson, les repas, les habitudes alimentaires constituent des traits de mœurs et des éléments de civilisation qui ne peuvent laisser l'historien indifférent. Comment, chez le peuple ngangwel, mangeait-on avant la colonisation ? La réponse n'est pas très aisée du fait de la rareté de travaux sur la problématique. La consommation alimentaire en tant que phénomène individuel ou social est extrêmement complexe. Elle répond à une multitude de facteurs internes et externes en interaction, notamment les disponibilités alimentaires, la culture et l'éducation, le mode de vie et le niveau socio-économique.

Notre article est une tentative de reconstitution de l'histoire de l'alimentation des Teke-Ngangwel, car l'histoire d'un peuple n'est pas seulement ses faits de guerre, d'exploits, des rois et chefs mais, c'est aussi la reconnaissance de la civilisation de ce peuple (G. Kabikissa, 2000, p. 6).

Mais peut-on réellement connaître la civilisation d'un peuple à partir de l'histoire de son alimentation ? À cette question, P. Nkouka répond :

L'étude de l'alimentation ne peut être réduite à une collecte d'un ensemble d'aliments, mais doit inclure la manière dont ceux-ci sont utilisés, transformés, consommés et conservés. Comme telle l'alimentation constitue un des aspects essentiels de la civilisation matérielle des peuples¹.

¹ Paul Nkouka, 1991, *L'alimentation traditionnelle des Kongo de Mandombé, pays de Boko*, Brazzaville, Mémoire de Maîtrise, UMNG, p. 6.

Dans le même contexte, T. Obenga affirme que la forme d'une civilisation se mesure ainsi par la manière dont l'homme se nourrit à travers les siècles. Les royaumes et les empires de l'Ouest Africain précolonial nous apparaissent sous un autre jour étudiés par le biais de la nourriture (T. Obenga, 1985, p. 19).

D'autres auteurs comme F. Braudel apportent les réponses que voici : « Le manger fait entrer l'anthropologie levis straussienne des manières de table dans l'histoire ; la table, la fourchette, le menu deviennent de grands personnages historiques ». (F. Braudel, 1961, p. 553).

L'histoire de l'alimentation des Ngangwel est enracinée dans un passé profond, dans la totalité de l'expérience humaine. Elle constitue un vaste terrain de recherche qui permet d'avancer dans les problématiques d'une histoire sociale.

En effet, le fait social n'est plus seulement porteur de son passé, mais aussi de son futur. Par conséquent, cette étude ne peut et ne doit plus se limiter à observer et analyser ce qui est. Elle doit envisager et étudier ses faits (pratique, patrimoine et nutrition) dans toutes les dimensions.

Notre étude s'étend de 1960 à 1990. 1960 correspond à l'année de l'accession à l'indépendance du Congo. La dernière borne (1990) se rattache à un événement historique particulier qui a marqué la ville de Gamboma et ses habitants. En 1990, en effet, un vent violent a occasionné d'énormes dégâts dans la ville et a impacté la vie quotidienne de ses habitants pendant quelque temps. La destruction des champs consécutive à cela a indubitablement affecté l'alimentation des populations. Ce cadre temporel nous permet de réunir les informations fiables pour la rédaction de cet article. Il est sans conteste qu'il y a bien longtemps que les Ngangwel se sont installés dans cette zone où incontestablement ils ont vécu, et ont créé des institutions politiques, économiques et sociales.

La méthode adoptée dans cette étude a consisté à décrire et analyser les consommations alimentaires, à partir de la combinaison des sources orales et écrites recueillies. Les informations collectées ont été exploitées selon une méthodologie qui a consisté à les croiser. Ainsi, pour bien cerner notre étude, il convient d'examiner en premier lieu l'environnement naturel, car l'alimentation des Ngangwel peut avoir des similitudes avec celle des autres sous-groupes Téké, mais en

aucun cas, elle ne peut lui ressembler totalement, du fait que le milieu naturel habité n'est pas à tout point identique.

En second lieu, nous étudions l'évolution de l'alimentation Ngangwel, un peuple essentiellement agriculteur, rural, paysan avec des mentalités foncièrement agraires. Aujourd'hui, de plus en plus ouverts sur les autres et sur le monde, les Ngangwel connaissent assurément quelques changements qui touchent le secteur de l'alimentation.

Enfin, en dernier lieu nous nous penchons sur le rapport entre l'alimentation et la mythologie. Nous passons en revue les interdits liés à l'alimentation ngangwel.

1. L'environnement naturel

Peuple de la République du Congo, les Ngangwel sont un sous-groupe Téké vivant dans les districts de Gamboma et d'Abala, situés dans le département des Plateaux. Ils ont pour principaux voisins les Baboma estimés à environ 4000 personnes (A. Ebara, 2004, p. 80), dans la partie sud-est du district de Gamboma ; les Pygmées, encore appelés Autochtones, (environ 2000 personnes) ; au centre, les Mbosi, vers le nord, dans le district d'Abala et les Moyi au nord-ouest. Le pays ngangwel se présente comme un ensemble géographique assez accidenté.

Au nord, sur l'axe Gamboma-Oyo, les plateaux s'effacent progressivement pour céder la place à la cuvette congolaise. Au sud, sur l'axe Ngo-Gamboma, c'est le domaine des plaines et de quelques plateaux couverts de savane et de bosquets. Ce relief est aussi constitué de talus que les Ngangwel appellent *Imbu* « pays de sable » (A. Ebara, 2004, p.17) ; les sols sont ferrallitiques dans l'ensemble et occupent les neuf dixièmes de la superficie rurale. Mais autour des lisières et des forêts galeries, ces sols deviennent hydro morphiques. Un pays au climat chaud et humide, compris dans la zone subéquatoriale où la saison pluvieuse « *mpel* » est longue de neuf mois et connaît une alternance entre janvier et février « *muan* ». La phase maximale le « *ndzobolo* » intervient de mars à mi-mai. La saison sèche, quant à elle, dure presque quatre mois et connaît une fraîcheur particulière « *mfie* » (A. Ebara, 2004, p. 17).

Deux formations végétales se partagent les 7000 km² de superficie du pays ngangwel. La forêt est dense et occupe 20% de la surface de la région. Elle est constituée des bosquets établis au milieu des savanes ou des galeries le long des rivières. C'est l'une des bases principales de l'alimentation des Ngangwel. La savane quant à elle couvre la plus grande partie (80%) du pays. Elle est dominée par les herbes. Les collines et les plateaux sont envahis par les lambeaux de forêts et des forêts galeries qui se disposent de part et d'autre des rivières. Pays très arrosé, son réseau hydrographique est constitué par la Nkeni, rivière principale, et la Louara, l'Agnè et la Mpaïre qui sont des cours d'eau secondaires. À l'est coule la Komo.

C'est dans ce cadre naturel, sous l'Équateur, au centre de l'Afrique que les Ngangwel se procurent traditionnellement et de façon régulière une importante gamme variée d'aliments que régule le savoir-faire d'une agriculture vivrière aux outils et techniques rudimentaires, d'un élevage domestique et d'une pêche traditionnelle.

2. Évolution de l'alimentation Ngangwel

L'histoire de l'alimentation c'est-à-dire de la nourriture (manger et boire) chez les Ngangwel de la République du Congo est un phénomène social et individuel extrêmement complexe. Elle entretient un lien avec la réalité écologique, la culture, l'éducation, et le niveau socio-économique. Et dans tous les pays du monde, chaque groupe social a ses références traditionnelles en matière d'alimentation. On peut citer le *tieboudiem*² des Sénégalais, le *ndolo*³ des Camerounais, le *kédjenou*⁴ des Ivoiriens, etc.

À partir de l'alimentation, les Ngangwel s'insèrent quotidiennement dans leur propre passé : elle maintient et transmet les valeurs et le souvenir du terroir. En elle tout un savoir vivre, toute une expérience, toute une sagesse ancestrale, sont véhiculés. Les Ngangwel se nourrissaient non seulement pour des raisons physiques, c'est-à-dire pour se procurer de l'énergie et satisfaire leurs besoins nutritionnels et métaboliques, mais aussi pour des motivations

² Poissons aux légumes de type européen.

³ *Vernonia hymenolepis*.

⁴ Poulet cuit à l'étouffé dans une marmite en terre portant le même nom.

hédonistiques⁵. L'alimentation ngangwel obéit également au souci de préserver une bonne santé ; d'où il faut éviter des aliments toxiques. G. Miembaon dit en substance :

À l'intérieur des sous-groupes Téké dominait une solidarité alimentaire réelle qui assurait tant soit peu le bien-être social de chacun ; cette solidarité se conjugait à l'intérieur des villages ou le lignage, regroupait les membres descendants d'un même ancêtre, était composée, aussi bien des membres vivants, des aïeux que de ceux qui naîtront, lesquels garantiront la pérennité des coutumes afférentes à l'alimentation⁶.

Comme on peut le constater, l'alimentation des Ngangwel contribue à mieux faire connaître quelques aspects de leur patrimoine culturel, sa spécificité et ses valeurs fondamentales intrinsèques. À ce propos, D. Sauter et M. O'deye disent ce qui suit : « Chaque alimentation, chaque préparation culinaire possède une signification culturelle et une valeur symbolique dont le rôle est déterminant pour expliquer l'évolution de sa consommation ». (D. Sauter et M. O'deye, 1989, p. 59).

Toujours dans cet ordre d'idées, P. Nkouka pense que : « la façon de produire les aliments, de les consommer, de se nourrir [...] est geste révélateur de valeurs, de croyances, de superstitions, de conduites particulières parfois originales » (P. Nkouka, 1991, p. 13). Or, cependant, au cours de l'histoire les aléas économiques ou climatiques voire même politiques, n'ont cessé de ramener la nourriture des Ngangwel dans le champ strict du besoin.

Mais que mangeaient-ils ? Les Ngangwel, comme la plupart de nos populations rurales, ont conservé les anciens modes d'acquisition préhistorique de la nourriture que sont la chasse, la pêche et la cueillette pratiquées par l'homme depuis le paléolithique.

⁵ Plaisir effectif, émotionnel procuré par la consommation des aliments choisis.

⁶ Georges Miembaon, 2014, « Alimentation et société teke », in *Cahiers Congolais d'Anthropologie et d'Histoire*, n° 16, p. 130.

2.1. L'Alimentation d'origine animale

Les Ngangwel ont pu manger et mangent encore du gros et du petit gibier qu'on appelle souvent « viande de brousse » pour la différencier des animaux domestiques.

Au nombre des espèces animales qui sont consommées par les Ngangwel, on peut citer : les ongulées, c'est une variété d'antilopes (*mvél*) et de phacochères, le buffle (*mpor*), le sanglier (*nguyi*), les primates (variétés de singes *nkiom*), les rongeurs comme le rat palmiste (*mpô*), le rat de Gambie (*nkû*) ; les reptiles dont le Boa (*mbom*), l'iguane (*ebaan*), le crocodile (*gnaan*), les oiseaux : la pintade (*nkaa*), la roussette (*ngién*), les fourmis et les termites⁷.

Ces aliments carnés sont consommés cuits, fumés ou boucanés. Leur préparation n'est pas aisée. D'abord, on enlève les poils⁸, puis on fait le dépeçage (au cours de cette étape, les boyaux sont vidés de leur contenu et sont tressés en natte. Ne peuvent arranger ces parties que des hommes), ensuite on nettoie à l'eau et enfin on fait bouillir la viande parfois en association avec les légumes. On peut aussi cuire à la brochette, à côté du foyer ou sur la braise. La viande boucanée, quant à elle, peut être cuisinée en bouillon avec des légumes.

La viande de chasse se consomme accompagnée du manioc ou du fufou, rarement avec l'igname⁹. À côté des produits de la chasse, les Ngangwel consomment aussi les animaux domestiques bien que ce

⁷ Juvénal Andzouana Okouo, EO n° 7 du 17 août 2015 à Mpoum (Gamboma).

⁸ Pour enlever les poils, on procède de deux manières : la première consiste à enlever la peau de l'animal à l'aide d'un couteau tranchant. La seconde consiste à faire brûler au petit feu les poils, puis à l'aide d'un couteau ou d'une lame de gilette, on gratte la peau de l'animal afin de faire disparaître complètement les poils.

⁹ Le « manioc » et le « fufou » découlent de la même plante mais leur mode de transformation en produit de consommation et leur mode de cuisson ne sont pas identiques. Dans le premier cas on parle souvent de « pain » de manioc, dans le second de « boules » ou « boulettes » de fufou. Le processus qui conduit à la fabrication du pain de manioc commence par le fait de rôtir les tubercules de manioc dans de l'eau pendant quatre jours. Les tubercules ramollis sont ensuite écrasés dans un pétrin pour obtenir une pâte que l'on modèle en pains de manioc qui sont ensuite enveloppés dans des grandes feuilles d'amarantacées et bouillis pendant deux à trois heures. Les tubercules ramollis peuvent être séchés et écrasés sous forme de farine. Celle-ci est ensuite mélangée à de l'eau chaude pour donner une pâte que l'on découpe en boules appelées fufou.

peuple ne soit pas un peuple éleveur¹⁰. À l'occasion des cérémonies rituelles, ces produits sont beaucoup sollicités ; ils proviennent de leurs voisins.

Il faut signaler que la zone de Gamboma présente un réseau hydrographique très important et riche en poissons, faisant des Ngangwel, des pêcheurs. Ils pêchent dans les bas-fonds des rivières Nkeni et Komo, où ils capturent, grâce à des grandes nasses faites de lianes, fichées sur les perches de bois, des poissons. Les produits de pêche comprennent les poissons, les crustacés et les batraciens. Concernant les poissons, on peut citer entre autres, des espèces suivantes : le silure (*Ngolo*), le poisson électrique (*Endzio*), les sardines, les crevettes (*Inkue*), les crabes (*Nkaa*), les anguilles (*ndzuon*). Pour des batraciens, on retrouve les grenouilles (*ekual et djoo*) et la tortue (*mfél*)¹¹.

Le poisson est traditionnellement mangé frais, fumé ou séché comme le gibier, en association avec des légumes. Il peut être préparé aussi à la sauce de noix de palme ou à l'huile de palme mélangé avec des champignons frais ou séchés. Fumé, le poisson peut être consommé sans être associé à autre chose (légume ou sauce). Il peut être légèrement braisé et cuit avec les feuilles de *mfum*¹². L'aliment d'accompagnement est toujours le manioc ou le fufou.

Il faut cependant noter qu'au point de vue des aliments carnés qui fournissent la viande, il y a aussi des produits laitiers et la graisse. Ces produits sont d'introduction récente et les Ngangwel consomment peu de lait, de fromage et de beurre.

Il est évident que ce régime alimentaire, valorise la diversité des ressources locales variées suivant le rythme des saisons fournies par la chasse, la cueillette et le ramassage. Il est souvent complété et enrichi par les chenilles '*amvru, atsin, ibeen*,' les vers blancs (*apfel, antsua*), les termites '*tsam*' et les grillons '*andzié*'¹³. Ces aliments sont pour la plupart riches en protéines, en calcium, en lipides et en vitamines. Ils constituent une nourriture d'appoint en période de pluies généreuses, selon l'expression G. Miembaon (2014, p. 130). Ces produits de collecte sont préparés et consommés de deux manières : à

¹⁰ Séraphin Ngantsio, EO n° 9 du 17 août 2015 à Tsampoko (Gamboma).

¹¹ Levy Victor Nkambi, EO n° 11 du 18 août 2015 à Obaba (Gamboma).

¹² Honorine Ampele, EO n° 5 du 27 avril 2015 à Kounzoulou.

¹³ Honorine Ampele, *ibid*.

l'étouffée dans les feuilles d'amarantacées ou de bananiers, à petit feu dans une marmite, mélangés à une sauce à base d'huile de palme¹⁴. De nos jours, ces produits de collecte peuvent aussi être grillés ou brûlés directement au feu. Celles séchées sont cuites avec du *mfum*, du poisson fumé, des champignons et à l'huile de palme.

Les habitudes alimentaires ngangwel n'évoluent pas systématiquement vers les modèles alimentaires urbains même si plusieurs caractéristiques favorisent cette tendance : un accès plus facile aux produits importés et industriels venus de la ville. Une consommation plus élevée de produits animaux, bien que celle-ci soit fortement dépendante du revenu, une réduction du temps consacré aux préparations domestiques et une dissolution des structures familiales traditionnelles. Des styles alimentaires originaux et endogènes se développent en réponse aux spécificités du milieu.

2.2. L'Alimentation d'origine végétale

Comme partout ailleurs dans le pays téké, le secteur de Gamboma possède une grande variété de plantes comestibles. L'éventail de ces plantes va des feuilles, des racines sauvages jusqu'aux champignons. Ces produits relèvent toutefois plus de la cueillette que de l'agriculture et sont une source importante de vitamine, de calcium, de phosphore et de fer.

De très nombreux légumes (*mbo*, *ngamzoko*, *kintsuma*, *mulu*) ; les aubergines (*boô*) sont consommées par les Ngangwel¹⁵. Ces légumes qui se distinguent soit par leurs goûts, soit par leurs formes peuvent être utilisés dans les sauces. Les asperges "*unkon* et *tina*" égouttées, accompagnent le poisson frais en bouillon. Les légumes sont bouillis pour être ramollis. Cette phase est facultative car, les légumes sont bouillis directement et parfois en association avec du poisson fumé, frais ou de la viande. Ensuite, ils sont préparés soit à la sauce de noix

¹⁴ Le terme de sauce ne désigne pas la même chose selon qu'on est dans la cuisine européenne (française ou italienne) ou dans la cuisine africaine. En Europe, la sauce est une préparation épicée et salée, plus ou moins épaisse qui sert d'assaisonnement à un mets. En Afrique, la sauce est un plat de viande, de poisson ou de légumes, préparé en ragoût et servi avec des féculents. Au Congo on parle de sauce d'arachide (*mwamba nguba*, en Kikongo) ou de sauce de noix de palme (*mwamba ngazi*, en kikongo).

¹⁵ Julienne Ofourou, EO n° 6 du 27 avril 2015 à Kounzoulou.

de palme « *onsor* », à la pâte d'arachide « *etâa* », soit à l'huile de palme « *mbala bâ* ». Cette sauce peut aussi être préparée en association avec du champignon frais ou séché.

Le *mfun*, couramment appelé « coco », c'est-à-dire les feuilles de *gnetum Africanum*, font partie du régime alimentaire de toutes les classes sociales. Il semble difficile d'expliquer pourquoi cette plante est préférée à de nombreuses autres espèces à feuillages comestibles de la flore spontanée. On peut les consommer à l'état cru ; mais en général, elles constituent un aliment qu'on ajoute au plat de viande ou de poisson avant la fin de la cuisson.

Le gombo « *'dongo-dongo* » est utilisé pour épaissir les plats et les sauces.

Le piment « *'embatob* » est aussi utilisé dans la cuisine angangwel.

Les courges « *'ntaa ou ntété* » dont on mange les feuilles et les graines sont riches en lipides et en protéines végétales. Les graines de courge sont séchées, décortiquées, grillées et écrasées pour obtenir une pâte onctueuse. À partir de cette pâte, on confectionne des boulettes auxquelles on ajoute du poisson fumé. Ces boulettes sont emballées dans des feuilles de marantacées avant d'être cuites. La cuisson se fait à l'étouffée où à la sauce et même en association avec l'igname¹⁶.

Anga-kôo : ce sont des feuilles de manioc broyées et préparées de diverses manières : *anga-kôo ankién* et *epfel*. L'*epfel*¹⁷ est l'un des plats de référence du peuple ngangwel. Il est cuisiné à l'étouffée dans une marmite, mélangé avec du sel indigène « *ongwawéepfel* » afin de ramollir les feuilles de manioc et de leur conserver une teinte verte. On peut y associer des champignons « *atsui-tsuiaka-kal* » ou du poisson fumé ou frais. Ce plat se consomme accompagné du manioc « *empiah* » (manioc très souple et doux).

*Anga-kôo ankién*¹⁸ est cuisiné seulement avec de l'eau et du sel marin. Très apprécié dans la contrée, ce plat se consomme en association avec du poisson frais et du manioc.

Quant aux légumes racines (le tubercule de manioc, le taro, l'igname), ils sont une source de calories peu coûteuse. Ils deviennent de plus en plus la base de la nourriture des Angangwel¹⁹.

¹⁶ Julienne Ofourou, EO du 27 avril 2015 à Kounzoulou.

¹⁷ Françoise Ngayan, EO n° 3 du 6 décembre 2015 à Brazzaville.

¹⁸ Françoise Ngayan, *ibid*.

Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les tubercules assurent actuellement 78% de la ration calorique des Congolais (C. Monique, 2000, p. 20).

L'igname, tubercule riche en glucide est consommée sous diverses préparations (bouillie ou mélangée avec la sauce à la pâte d'arachide ou à la (*mwambe*)).

Enfin, les champignons. Le pays angangwel présente plusieurs espèces : *abuo*, *asiel*, *aka-kal*, *antê-tê*, *adjonr*, *atchi-tchi* (A. Ebara, 2004, p. 33). Certains poussent dans la savane et d'autres dans la forêt. Il y a ceux qui suivent les premières pluies (octobre à décembre), ceux qui poussent sur les troncs d'arbres durant toute la saison des pluies comme tous autres produits d'origine végétale, ils servent de complément à la cuisson.

Les fruits sont aussi nombreux et variés que les légumes et les champignons. On les trouve aussi bien dans la forêt que dans la savane. Les principaux fruits habituellement consommés par les Ngangwel sont le *lombo*, le *ntuin*, le *tsui-téké*, le *amfu* (A. Ebara, 2004, p.34), vulgairement appelé *mbila-esobé*, l'*ogege*. Les agrumes sont d'introduction récente. Ces fruits peuvent être dégustés crus ou cuits.

Ces aliments subissent certaines opérations avant leur consommation : qu'il s'agisse du nettoyage, du râpage du broyage, du pressage ou de la cuisson. Le sel « *ongwa* », constitue le principal assaisonnement alimentaire chez les Ngangwel.

Avant l'introduction du sel marin par les Européens les Ngangwel utilisaient les cendres obtenues par incinération des inflorescences mâles ou de la moelle du palmier. Ces cendres étaient diluées dans de l'eau. La solution obtenue servait à saler la nourriture. Il n'est pas exclu que les Téké aient connu le sel marin provenant des salines du Loango, bien avant la venue du sel des Européens. Mais du fait de sa rareté incontestable dans ce lointain hinterland, le sel obtenu à partir des techniques traditionnelles fut utilisé plus couramment.

¹⁹ La ville de Gamboma est réputée pour cette production. Elle est dite terre d'igname.

2.3. Les boissons

Les Ngangwel buvaient et boivent de l'eau provenant des sources et diverses variétés de vin de palme (*Onlié*) et du miel.

Le thé, le café et le lait sont arrivés de l'Europe, ainsi que plusieurs variétés de vins de liqueurs²⁰.

Le vin de palme : on extrait la sève de palmier que l'on fait fermenter pour obtenir une boisson plus proche du cidre que du vin²¹ (le vin de palme est obtenu à partir de deux techniques : par l'abattage du palmier. En effet, le *malafoutier* place un bidon au niveau du tronc d'arbre abattu afin de récupérer la sève. Par récolte en hauteur : le *malafoutier* fait une incision à l'aide d'un couteau tranchant à la base de l'inflorescence mâle non encore épanouie. Il place unealebasse à cette incision pour recueillir la sève. Cettealebasse est fixée au moyen de fibule en nervure de liane souple de façon à empêcher que l'eau de pluie n'y pénètre. Le *malafoutier* se sert d'une ceinture fait en nervure de liane. Celui-ci, lui permet de grimper et descendre aisément, enlaçant le palmier, en appuyant son dos. Le *malafoutier* tend ses jambes sur l'arbre, puis glisse la ceinture en haut ou en bas selon qu'il veuille grimper ou descendre).

Le miel : les hommes montent dans les arbres et mettent le feu dans les branches ou les troncs creux où se trouve la ruche d'abeilles. Par une minuscule ouverture, ils récoltent le miel. La tâche est difficile car les abeilles sont agressives. Généralement le miel est fourni par les Pygmées qui en sont experts collecteurs.

L'alimentation traditionnelle des Ngangwel a connu des changements dans les styles de consommation à cause du brassage culturel des populations, de l'internationalisation des échanges. Tout en conservant une large assise traditionnelle, les régimes alimentaires actuels ne sont guère semblables aux régimes précoloniaux. Des mutations ont eu lieu dans la société angangwel à travers l'utilisation massive des produits animaux et végétaux introduits par les Européens. Les produits de la cueillette et de la collecte sont de plus

²⁰ Il faut indiquer qu'aujourd'hui sur les marchés brazzavillois on consomme sous forme d'infusion les feuilles d'une plante sauvage appelée « bukukutu » ou « thé sauvage ». Selon nos informateurs, les Ngangwel ont connu le bulukutu par le truchement des Teke Boma.

²¹ Adrien Linter Mboussa, EO n° 10 du 18 août 2015 à Gamboma.

en plus préparés à l'huile d'arachide en association avec des produits importés tel que le poisson salé. Les sauces sont assaisonnées de nouveaux ingrédients (oignon, poivron, cube, etc.).

3. Alimentation et mythologie

Les rites, les traditions ou les coutumes conduisent les peuples ngangwel à s'abstenir de consommer temporairement ou définitivement tel ou tel aliment. Ces interdits sont soit liés à la production des aliments, soit à l'égoïsme des hommes qui refusaient que les femmes consomment les animaux dont la chaire était réputée succulente, imposant de multiples interdits.

3.1. Les interdits alimentaires temporaires

Pour Nkaba Fidèle, les interdits alimentaires temporaires sont liés à des situations précises comme le deuil, la maladie²², c'est-à-dire qu'ils sont en relation avec des situations que les personnes peuvent vivre.

La consommation de certains légumes de la famille des gombos, par exemple, est interdite à l'homme de peur d'affaiblir sa puissance sexuelle.

La consommation de la viande est interdite pendant la période de veuvage, afin de préserver la veuve contre les attaques nocturnes des forces du mal. Celles-ci ne peuvent agir sur la veuve qui ne consomme que des légumes.

De même que la consommation de toutes sortes d'oiseaux et volailles est interdite lorsqu'on souffre d'épilepsie. Cette maladie est symboliquement rattachée à l'univers des oiseaux.

La consommation des aliments farineux contenant de l'amidon, de l'oseille, du piment, du riz, du saka-saka et des haricots est interdite pour des personnes malades des gastrites et des infections intestinales.

Les poissons tels que, *kuku*, *esesel* (poisson avec piquants au dos), l'anguille, *nina* sont interdits à la consommation pendant la grossesse. L'enfant dont la mère aura consommé ces poissons, naîtra avec une respiration haletante (comparable à celle de ces poissons), une peau tachetée comme celle de l'ablette. Il pourra aussi souffrir d'épilepsie. Du fait des piquants du poisson *esesel*, la femme enceinte risque de

²² Fidèle Nkaba, EO n° 2 du 8 décembre 2015 à Brazzaville.

souffrir d'hémorragie lors de son accouchement. De même la consommation de la viande de singe (*nkena*) est également interdite à la femme enceinte car, elle pourrait provoquer la coqueluche chez l'enfant. L'œuf est aussi interdit à la consommation pendant la grossesse, faute de quoi, l'enfant naîtra chauve.

L'arachide grillée, la noix de palme et l'huile de palme sont interdites à la consommation pour les personnes souffrant d'asthme.

Les interdits temporaires avaient pour but de prévenir les maladies ou d'empêcher qu'elles s'aggravent. La transgression de ces interdits conduit l'individu à souffrir. Le respect de ces interdits fait partie à la fois de l'éducation socioreligieuse et de la médecine.

3.2. Les interdits alimentaires définitifs

Ils sont le plus souvent liés à des attitudes communautaires, c'est-à-dire que le peuple angangwel, fait recours à des pratiques qui lui permettent d'être immunisé contre les maladies ou d'autres problèmes liés à la préservation de la vie. À propos de ces interdits alimentaires, Charles Chauvin note : « Les lois alimentaires reposent sur la distinction entre le pur et l'impur et les aliments impurs souillent celui qui les absorbe : ils sont en conséquence strictement défendus »²³.

3.2.1. Les Animaux

On peut citer le lion, la panthère, l'hippopotame, l'antilope noire, le gorille, le Laveran, la civette, le pangolin, la tortue de brousse, le python, le caïman (*mfieh*), le chat, le chien, le porc, font partie des animaux sauvages interdits à la consommation.

Le lion (*eboob*) par exemple représente un des « totems » chez les Angangwel, selon Daniel Ngankama²⁴. Il incarne la force, la vigueur, le courage. Le manger serait remettre tous les interdits en cause et également s'exposer à toute sorte de danger. Quand on le rencontre, on se contente de le laisser passer.

²³ Charles Chauvin, cité par Sah Zéphirin, 2012, *Médecine traditionnelle et société chez les küküa (Teke du Congo) XVIIIe- XXe siècles*, Thèse de doctorat unique, UMNG, FLSH, p. 247.

²⁴ Daniel Ngankama, EO n° 8 du 17 août 2015 à Gamboma.

La panthère, (*Ngoh*) selon les Angangwel, est l'arme fatale utilisée par les sorciers pour atteindre leurs victimes. Elle attrape la personne vivante et disparaît avec en laissant derrière elle les traces de ses griffes. Les scènes se produisaient généralement entre 17h-18h30 minutes et entre 5h et 10h du matin. Les cadavres de leurs victimes n'étaient jamais retrouvés. Après avoir commis son forfait la bête disparaissait pour quelque temps. Seuls les hommes doués, c'est-à-dire les initiés allaient à sa recherche, armés de sagaies, de lances, de machettes et autres objets tranchants. C'est pour cela que consommer la viande de panthère, c'est s'exposer aux attaques sorcières de toutes sortes.

Pour Séraphin Elion²⁵, la viande de l'antilope-noire (*epol-epoh*), était interdite parce que dans les coutumes et les croyances angangwel, tous les revenants, tous les mauvais esprits s'incarnaient en elle. Elle dégage une odeur nauséabonde. Les sorciers l'utilisent pour opérer, comme pour maudire une femme de sorte qu'elle devienne répulsive aux yeux des hommes

Le gorille (*epêh- apêh*) : ses os servaient à donner la force aux bébés. On les lavait avec ses os dans les lieux sacrés. Sa viande était destinée à la vente et non à la consommation. Selon les Ngangwel, le gorille est le semblable de l'homme. Le consommer, est synonyme de consommer de la chair humaine. L'autre prescription pour ce mammifère est d'ordre thérapeutique. En effet, c'est un animal agile, qui se déplace aisément d'arbre en arbre et atterrit sans se fracturer les membres. Les Ngangwel estiment qu'il donne de la souplesse à l'homme pour qu'en cas de chute, il ne soit pas victime d'une fracture de membres.

Le Laveran (*ebahan*), selon la légende, cet animal est mal entendant. Alors quiconque consomme sa viande, deviendrait inéluctablement mal entendant. Seuls les vieillards peuvent la consommer.

La civette (*ndzob*), très proche et complice de la panthère, la civette est interdite à la consommation surtout pour les femmes et les enfants à entendre Françoise Ngayan²⁶, car elle présente certains caractères qui la rendent impropre à la consommation ; elle peut

²⁵ Séraphin Elion, EO n° 12 du 19 août 2015 à Mbaya (Gamboma).

²⁶ Françoise Ngayan, EO n° 3 du 6 décembre 2015 à Brazzaville.

provoquer la gale. Seuls les hommes n'ont aucun interdit à consommer sa viande.

Le Chacal (*mbouel*), prédit tout événement malheureux pouvant subvenir dans le village par son cri gênant, souvent ses cris retentissent aux heures indues. Son chant précède toujours un décès : c'est donc un animal de mauvais augure. Sa consommation est un véritable tabou²⁷.

3.2.2. Les Poissons

Comme nous l'avions déjà relevé plus haut, quelques poissons sont interdits à l'alimentation en milieu angangwel. On peut notamment, citer le protoptère (anguille), le *nina* ou poisson électrique, etc.

Le protoptère (*ndzouhon*). Ce poisson est souvent interdit aux femmes, car il provoque des maux de tête, des maux de ventre, l'hémorragie et les avortements. Les plaies guérissent difficilement. En le consommant, la femme aura des difficultés de conception d'enfantement. La jeune femme tombe malade. Cette maladie se manifeste par des bourdonnements de ventre, accompagné des vomissements, de violents maux de tête. Pendant la période de gestation, la femme maigrit remarquablement. Pour qu'elle recouvre sa santé, on doit lui administrer un traitement avec le *ndzombo* (*élanh*) fumé préparé pour la circonstance. La durée du traitement est comprise entre un ou trois mois. Selon la coutume, toute femme têtue s'expose à la stérilité. Pourtant, le protoptère est un poisson aimé des hommes parce qu'il a moins d'arrêtes et est succulent.

Pour Véronique Mbô²⁸, le *nina* (*endzio*), est interdit à toute femme enceinte à cause de sa peau électrique. Celle qui oserait le consommer, risque de perdre son bébé à la naissance ou avant. Avec son pouvoir électrique, le *nina* cause d'énormes dégâts chez les femmes enceintes, les enfants présentent à leur naissance plusieurs malformations : ils peuvent être estropiés, avoir une seule oreille ou des bras anormaux, etc.

L'esturgeon (*bweh et ontatsouih*). Ce poisson secrète certaines substances qui provoquent chez les jeunes filles une maladie appelée

²⁷ Guy Gervais Andzouana, EO n° 1 du 5 janvier 2015 à Brazzaville.

²⁸ Véronique Mbô, EO n° 4 du 27 avril 2015 à Kounzoulou.

chez les Anganguvel « *mpieh* »²⁹ qui fait à paraître une sécheresse faisant allusion à une peau écaillée ; les aisselles dégagent une odeur nauséabonde. Cette maladie se trouve généralement sous la mamelle droite. Elle se caractérise par des battements rapides du cœur avec l'impression que le cœur va s'éclater. La jeune fille qui en souffre devient pâle et maigrit très vite. Il faut être un habitué pour la déterminer.

3.2.3. Les Oiseaux

Les plus connus sont le corbeau, le pique-bœuf, l'hirondelle, la chouette (*eboboo*).

Le Corbeau (*enku-nkwaan*) dont la chair est presque de couleur noire comme ses plumes. En la consommant, on court le risque de souffrir des petites gales contenant du pu. Le corbeau annonce le décès surtout des notables, en criant le matin entre 7h et 8h et le soir entre 17h et 18h, en tournoyant dans le ciel. En ce moment-là, toute la contrée est informée de l'éventuel décès d'un notable ou d'un vieillard.

Le Pique-bœuf (*ognion*). Selon les Ngangwel, le pique-bœuf est un ange de Dieu. Consommer sa chair, c'est trahir l'œuvre ou la parole de Dieu. C'est un vrai messenger de Dieu.

L'hirondelle (*e ndandionh*) est cet oiseau rare dans la contrée angangwel. Lorsqu'elle apparaît, c'est pour annoncer la saison de pluies ou la saison sèche, parce qu'elle apparaît souvent en octobre et en mai. C'est un oiseau saisonnier. La légende dit que les aïeux qui l'avaient consommé, souffraient d'une maladie saisonnière appelée « *olou bon omvou* ».

Par contre, les rites, les traditions ou les coutumes tendent à disparaître surtout en milieu des jeunes. Aucun autre interdit n'a fait son apparition de nos jours. Cependant, au niveau thérapeutique, les interdits liés à la consommation restent encore vivaces.

²⁹ Mpiéeh (cafard) est une maladie qui se manifeste par les battements rapides du corps, le plus souvent au niveau de mamelle droite et l'amaigrissement. L'incubation dure un mois. Et pour la guérir, il suffit d'utiliser certaines feuilles reconnues par les initiés, suivis d'un rituel de désenvoûtement.

Conclusion

La culture alimentaire des Ngangwel est le fruit de leur écosystème. Ils connaissent leur milieu et ont pu organiser leur terrain, en pratiquant les activités économiques fiables qui leur permettent de vivre ou de survivre, malgré les aléas climatiques.

En observant les Ngangwel partout où ils se trouvent leur régime alimentaire diffère de celui des autres groupes ethniques. Le manioc reste leur principal aliment de base. Ils concoctent des mets originaux tels que : *epfel* (feuilles de manioc vertes ramollies au sel indigène), *empiah* (petit manioc doux et souple) alors que leurs voisins, les Mbosi, par exemple consomment le *ngoki* (Caïman).

Mais les Ngangwel s'abstiennent de manger certains animaux et poissons. D'autres aliments ne sont interdits qu'aux femmes, pendant une période donnée. Le non-respect de certains interdits entraîne une sanction automatique. Les ancêtres peuvent frapper les réfractaires d'une malédiction, d'une maladie grave ou même de l'ensorcellement. D'autres interdits n'ont pas de conséquence grave. Transmis de génération en génération, ils ont été établis en normes et sont le fruit d'une longue expérience, dont parfois la transgression peut entraîner des menaces de mort.

Il faut retenir que ces mets permettent aux Ngangwel de s'insérer quotidiennement dans leur passé de transmettre le souvenir du terroir et le patrimoine culturel. Cependant, cette alimentation connaît des mutations du fait du brassage des populations, de l'urbanisation et des contraintes économiques.

Sources et éléments de bibliographie

Sources orales

Tableaux des principaux informateurs

N°	Noms, Prénoms et Age	Profession	Date et lieu de l'enquête	Sujets abordés
1	Andzouana Guy Gervais 48	Administrateur	05 janvier 2015 à Brazzaville	Origine et migration de peuple Angangwel ; les

	ans			interdits alimentaires
2	Nkaba Fidèle 65 ans	Guérisseur	08 décembre 2015 à Brazzaville	Les interdits alimentaires relatifs à une maladie
3	Ngayan Françoise 68 ans	Ménagère	06 décembre 2015 à Brazzaville	Les noms des animaux interdits à la consommation par la femme
4	Mbô Véronique 64 ans	Cultivatrice (veuve)	27 avril 2015 à Kounzoulou	La femme enceinte et son alimentation
5	Ampele Honorine 70 ans	Cultivatrice (veuve)	27 avril 2015 à Kounzoulou	Les conséquences du non-respect des rites de veuvage
6	Ofourou Julienne 69 ans	Commerçante (veuve)	27 avril 2015 à Kounzoulou	L'alimentation en générale
7	Andzouana Okouo Juvénal 50 ans	Chasseur	17 août 2015 à Mpounr (Gamboma)	Les rites de la chasse et les interdits alimentaires
8	Ngakama Daniel 70 ans	Commerçant	17 août 2015 à Gamboma	Les animaux totémiques
9	Ngantsio Séraphin 46 ans	Chasseur	17 août 2015 à Tsampoko (Gamboma)	Les rites de la chasse
10	Mboussa Adrien Linter 54 ans	malafoutier	18 août 2015 à Inkouélé (Gamboma)	Le vin de palme et les funéraires
11	Nkambi Levy Victor 61 ans	pêcheur	18 août 2015 à Obaba (Gamboma)	Les poissons interdits à la consommation
12	Elion Séraphin 48 ans	Guérisseur	19 août 2015 à Mbaya (Gamboma)	Les conséquences du non-respect des interdits alimentaires

Éléments de bibliographie

- BRAUDEL Fernand, 1961, « Vie matérielle et comportements biologiques », in *Annales, Histoire, Sciences sociales*, n° 3, mai-juin, Paris, France, p. 545-574.
- COQUERY-VIDROVITCH Catherine, 1969, *Brazza et la prise de possession du Congo. La mission de l'Ouest Africain (1883-1885)*, Paris, Mouton et Cie, La Haye.
- EBARA Augustin, 2004, *Essai d'Ethnohistoire : le cas des Ngangwel, peuple Teke du Congo (XIXe-XXe siècles)*, Mémoire de Maîtrise d'histoire, FLSH, UMNG.
- KABIKISSA Georges, 2000, *L'Alimentation traditionnelle et son devenir contemporain chez les Nsundi de Nkeleke*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Brazzaville, UMNG, FLSH.
- KOUKA Paul, 1991, *L'Alimentation traditionnelle des kongo de Mandombe (pays de Boko)*, Mémoire de Maîtrise d'Histoire, Brazzaville, UMNG, FLSH.
- MIEMBAON Georges, 2014, « Alimentation et société teke (Congo), de 1882 à 1960 », in *Cahier Congolais d'Anthropologie et d'Histoire*, n° 16, Brazzaville, UMNG, FLSH, p. 127-142.
- MONIQUE Chastanet, 2000, *Histoire de l'alimentation en Afrique*, FAO.
- OBENGA Théophile, 1973, *Introduction à la connaissance du peuple de la République populaire du Congo*, Brazzaville, Librairie populaire.
- OBENGA Théophile, 1976, *La cuvette congolaise : les hommes et les structures*, Paris, Présence Africaine.
- OBENGA Théophile, 1985, « Les traditions et coutumes alimentaires... », in *Muntu. Revue scientifique et culturelle du CICIBA*, n°3, p. 17-40.
- SAH Zéphirin 2012, *Médecine traditionnelle et société chez les küküa (Teke du Congo) XVIIIe- XXe siècles*, Thèse de doctorat unique, Brazzaville, UMNG, FLSH.
- SAUTER D. et O'DEYE M., 1989, *Mil, Maïs, Sorgho. Technique et alimentation au Sahel*, Paris, L'Harmattan/PUSAF.