

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

LA CIVILISATION MATÉRIELLE DE LA COMMUNAUTÉ BEEMBE DU CONGO DU XVIII^e AU DÉBUT DU XX^e SIÈCLE

Serge Rufin KAYA BILALA*

Résumé

L'étude d'un aspect de la civilisation *beembe* renvoie à l'examen de l'ensemble complexe des caractéristiques sociales, esthétiques et des techniques propres à un groupe social donné, à une période donnée de son histoire. Cependant, la civilisation matérielle *beembe*, désigne ici, l'ensemble des techniques matérielles d'un groupe ou d'une communauté connu sous le vocal *beembe*. Cette étude nous a permis de remonter l'organisation socioéconomique, socioculturelle et artistique de ce groupe ethnique depuis le XVIII^e siècle, période probable de la fin des migrations des *Beembe*, populations d'origine *kongo* de l'ancien royaume ; jusqu'au début XX^e siècle, période où la société *beembe* était devenue une possession coloniale française comme toutes les communautés ethnolinguistiques qui composent le Congo. La mission de cet article est de décrire l'habitat, les vêtements, l'alimentation et les techniques d'acquisition et de production des ressources du groupe *beembe* de la République du Congo, en la période allant du XVIII^e au début du XX^e siècle.

Mots clés

Civilisation matérielle, *Beembe*, Communauté ethnolinguistique, Kongo, Congo-Brazzaville, Production artistique.

Abstract

The study of one aspect of *beembe* civilization refers to the examination of the complex set of social, aesthetic and social characteristics of a given social group at a given period of its history. However, the material civilization *beembe*, here refers to all the material techniques of a group or community known as vocal *beembe*. This study has enabled us to trace the socio-economic, socio-cultural and artistic organization of this ethnic group since the 18th century,

*Laboratoire d'anthropologie et d'histoire, Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines, université Marien Ngouabi, Brazzaville (Congo).
E-mail : sergerufinka@gmail.com

the probable period of the end of migration of the *Beembe*, populations of *Kongo* origin of the ancient kingdom; until the early twentieth century, when the *beembe* society had become a French colonial possession like all the ethnolinguistic communities that make up the Congo. The mission of this article is to describe the habitat, clothing, food, and resource acquisition and production techniques of the *beembe* group of the Republic of Congo in the period from the 18th to the beginning of the 20th century.

Keywords

Material civilization, *Beembe*, Ethnolinguistics communities, Kongo, Congo-Brazzaville, Production artistic.

Introduction

Cet article est consacré à la description de la civilisation matérielle de la communauté ethnolinguistique *beembe* entre le XVIII^e et le début du XX^e siècle. Il en décrit et analyse les conditions matérielles d'existence qui accompagnent la vie dans la société *beembe*. Le XVIII^e siècle est considéré comme la période migratoire et d'installation des ancêtres des *Beembe* sur le territoire actuel. Le début du XX^e siècle quant à lui, marque la période où le *kibeembe*¹ devient une possession française. La civilisation désigne ici, l'ensemble complexe des caractéristiques sociales, politiques, économiques, esthétiques, des croyances, des techniques propres à un groupe ou à un ensemble de groupes, à une période donnée de son histoire. Dans cet article, il est question de la description sélective d'un certain nombre de réalisations matérielles de la société *beembe*. Les *Beembe* étant une communauté ethnolinguistique du groupe *Koongo* installé au centre sud de la République du Congo. La civilisation matérielle étant un ensemble complexe de caractéristiques formelles qui donnent à une communauté culturelle sa configuration singulière. La problématique ici, dans cet article a consisté à dégager l'unité formelle des productions apparemment sans lien entre elles. Et à dire en quoi consiste cette unité de leur civilisation matérielle qui fait que les *Beembe* soient différents de tel ou tel autre groupe pour tant de niveau technologique et de la civilisation égale aux leurs.

¹ Territoire ou pays des *Beembe*.

Pour réaliser cette étude nous avons convoqué essentiellement les sources orales car nous sommes ici au cœur d'une société sans écriture. La collecte des données sur le terrain et les traditions nous ont permis de les passer au crible de la critique historique. Par bonheur, il existe quelques sources écrites disponibles sur la question : M. Kaumba (2015, p. 154-160) ; L. Mpika (1990, p. 400) ; B. Pinçon (1990, p. 185-194) ; S. A. Livingstone (2001, p. 462) et M. Soret (1959, p. 144) sur la céramique africaine ; D. Ngoïe-Ngalla (2011, p. 84), B. Kala Ngoma (1990, p. 548), G. Dupré (1985, p. 418) sur les *Beembe* et leur culture matérielle.

Nous nous sommes engagé à faire un exposé sur les conditions matérielles d'existence des populations *beembe*. En effet, les réalisations matérielles de cette communauté culturelles retenues dans cet article sont : l'habitat, les vêtements, l'alimentation et les techniques d'acquisition et de production des ressources de la période allant entre le XVIII^e et le début du XX^e siècle, c'est-à-dire le *kibembe* précolonial.

1. L'habitat beembe

L'habitat *beembe* se présente, à la fin du XIX^e siècle, sous la forme d'une multitude d'habitations ou villages, de taille moyenne, (encore que l'existence de villages ou de très grands villages ne fut pas une exception) disséminés à travers tout le territoire, mais séparés les uns les autres par des distances de cinq (5) à dix (10) kilomètres (S. R. Kaya Bilala, 2017, p. 24), car le groupe *beembe* est un groupe, sur le plan démographique, important. L'habitat est éparpillé. Pour un meilleur contrôle administratif, l'administration coloniale dut décider, au début du XX^e siècle, du regroupement des villages de taille moyenne.

Les recensements successifs de la population du Congo postindépendance donnent au *kibembe* une densité de quinze à vingt habitants au kilomètre carré. Ce qui ne paraît pas un phénomène récent. À la fin du XIX^e siècle, la mission médicale Martin-Le-Bœuf-Roubaud évalue à plusieurs milliers d'habitants, plusieurs villages *kaamba* et *beembe* décimés par la trypanosomiose humaine dont Dominique Ngoïe-Ngalla (1985, p. 5-8.) estime le cycle entre vingt-cinq et trente ans. La dynamique démographique du groupe *beembe*,

on le voit, n'est pas un phénomène récent. Le groupe *beembe* appartient à la famille *koongo* dont on sait la vitalité démographique.

À la veille de l'implantation coloniale française, le *kibeembe* se présente ainsi comme un pays densément peuplé dans une région que Gilles Sautter (1956.) montre dépeuplée. Dans les années 1880-1882, Pierre Savorgnan de Brazza, traversant la contrée, est impressionné par l'immensité des espaces consacrés à l'agriculture, immensité des espaces cultivés qui ne peut pas s'expliquer, en dehors d'un grand nombre de bouches à nourrir : On passe un premier grand village, écrit de Brazza, puis un second où il y a d'immenses plantations de pistaches et de manioc. Quelle population dense et pas paresseuse ! (H. Brunshwig, 1966, p. 157-227).

Les habitations connues, plus tard, sous la colonisation française, et dans la littérature ethnographique, sous le terme de case, sont de dimensions relativement importantes. Puisque chez les *Beembe*, la taille moyenne des ménages est de six (6) à huit (8) individus. Le plan intérieur de la case est simple. Une cloison, *nguumba*, coupe l'intérieur de la case en deux pièces ; la première pièce fait office de cuisine et de rangement de tout ce qui a trait au ménage. La deuxième pièce fait office de chambre à coucher.

Ainsi, juste après qu'on eut franchi le pas de la porte, on tombe sur le foyer, *ziku*, au-dessus duquel est suspendue une grande claie en bois ou en planche, *tsinga*, généralement de forme cubique. Au-dessus de la claie, un grenier *talaka*, supporté par des traverses de bois. Ce dispositif réservé au stockage des vivres va d'un mur latéral à l'autre, dans le sens de la largeur, et pour la profondeur, du milieu de la case au mur du fond. Non loin du foyer central, contre le mur, un autre dispositif *kipasi* généralement en latte de palmier, ou de roseau, *bidari*, construit en forme de tablette sur laquelle on dispose la vaisselle et autres ustensiles de cuisine.

Les matériaux de construction habilement travaillés sont des piquets de bois entrelacés de lattes de palmier ou de roseau. Voilà comment se présentent les murs, qui peuvent aussi recevoir un revêtement de pisé. La charpente est faite de traverses de bois supportant de fines lattes de palmiers, *bikele*, que recouvrent une, deux à trois épaisseurs de chaume, *ntsieri*, ou de grandes feuilles chez les *Beembe dits de la forêt* ; un inconvénient : en dehors de la porte d'entrée, ces habitations n'ont pas d'autres ouvertures. Et lorsque,

parfois, le feu de bois du foyer dégage de la fumée qui s'épaissit à force de ne pouvoir sortir, faute d'exutoire, on imagine le désagrément qu'elle cause aux occupants de la case !

Chaque village a son territoire à l'intérieur du territoire commun. La superficie du village est variable d'un village à l'autre, en fonction du dynamisme démographique et de la fortune du groupe lignager propriétaire du village. Mais quoi qu'il en soit, le territoire de chaque village est toujours assez grand pour nourrir tous ses habitants. Le village est toujours bâti à proximité d'un point d'eau, et généralement sur une hauteur, pour des raisons stratégiques et de sécurité. Du point de vue de la composition de la communauté, le village est la propriété d'un *mfumu kaanda*, chef de lignage. C'est sur les terres de ses ancêtres que celui-ci le bâtit. La population du village est composée de son propriétaire *Ngabula*, des membres de son groupe, y compris les épouses de ses descendants qui ne sont pas allés s'installer ailleurs, auprès de leurs oncles maternels par exemple. Entrent aussi dans la composition de la population du village, des femmes prises en mariage à des villages voisins, épouses du *ngabula*, ou des membres de son groupe et de ses fils restés auprès de lui. Il y a aussi le groupe des sujets sans lien de parenté avec le propriétaire du village. Ce sont les simples hôtes du *ngabula* que l'on nomme les « *minzakikiri* »².

Sur l'espace du village, les maisons, ou cases sont implantées pêle-mêle, sans aucun souci de lotissement. Le choix de la parcelle sur laquelle sera implantée la maison est généralement déterminé par des affinités psychologiques ou de parenté. Quelle que soit sa taille, toujours une très large rue traverse le village qui joint l'entrée et la sortie unique. Au milieu du village ou à l'entrée de celui-ci, la maison du chef du village et de ses épouses ; et tout à côté, le *mbongi* ; le local de tous les habitants du village, exclusivement réservé aux hommes. Les adultes y viennent pour deviser, discuter des problèmes de la communauté villageoise et pour construire une sociabilité souhaitée toujours plus vivante, tout en élan. Quelques adultes s'y font apporter la cuisine de leurs femmes, qui sera consommée en commun par tous

² *Minzakikiri* : est dit des étrangers venus installer dans le village d'un groupe lignager quelconque et les ayant acceptés sur leur terre. Ce terme est aussi employé lorsqu'une personne ou un enfant vient habiter chez un membre proche ou éloigné de son groupe, ou chez un ami de son père ou de son oncle.

ceux qui sont présents au *mbongi*³. De cette façon, tous les habitants mâles du village en permanence tissent du lien.

C'est au *mbongi* que les orphelins et les étrangers de passage peuvent trouver un peu de nourriture, lorsque le propriétaire du village ne les invite pas. C'est également au *mbongi* que les jeunes garçons sont instruits des grandes valeurs de la société dont l'enseignement a commencé à la maison, avec le père et la mère. Autour du village, toujours une ceinture d'arbres et d'arbrisseaux, où les adultes vont faire leurs besoins, puisque le village ne se dote pas de latrines et n'y songe pas. Tout derrière la réserve, le *mvuunga*. Il n'est pas destiné à des activités agricoles, il sert de rempart à des éventuels incendies de brousse souvent fatal au village, si les toits de paille ou de chaume prennent feu. Après le *mvuunga*, loin derrière, commencent les terres du village destinées à diverses activités agricoles, de pêches et de chasses, de récolte de vin de palme là où il y a de la forêt et des palmiers.

Le stockage et la distribution du vin de palme se fait en une grande place aménagée à cet effet. Cette place où le récolteur de vin de palme organise sa récolte et reçoit ses clients est appelée *nkomo*. Les femmes n'y sont généralement pas admises.

2. Le vêtement

Les *Beembe* de l'époque précoloniale sont d'assez mauvais tisserands. Aussi vont-ils presque nus, en dehors du cache sexe de rigueur pour les deux sexes (hommes et femmes). Quelques notables, *Minaanga* ou *Bimbiasi* s'emmitouflent dans de lourds pagnes de raphia achetés chez les *Teke* voisins. Plus tard, cette classe de notables ajouta aux volumineux pagnes de raphia, les indiennes et les couvertures venues d'Europe avec la traite négrière.

³ *Mbongi* : désigne à la fois une branche du groupe lignager et le hangar communautaire dans un village où les hommes prennent leurs repas ensemble, le lieu où se traite les affaires de la communauté villageoise, les orphelins trouvent de l'assistance alimentaire.

3. L'alimentation

Les habitants du *kibeembe* sont des gens du labour (D. Ngoie-Ngalla, 2011, p. 49). Ils vivent essentiellement d'activités agricoles et d'élevage, labourant le sol, chassant, pêchant, s'adonnant à l'élevage de porcs, de chèvres et de gallinacés qui leur fournissent suffisamment de viande pour une population, qui, en dehors des bombances circonstancielles qui accompagnent les mariages, a un régime plutôt végétarien. Mais la faible consommation des aliments carnés qui garnissent le *talaka* des *bimbiasi*⁴, n'empêche pas les *Beembe* d'être de gros mangeurs. Dans leurs habitudes alimentaires, la banane plantain et l'igname accompagnés de tourteaux de courge ou de tourteaux d'arachide, ou encore de tourteaux de *bwangala*, d'aubergines, *mboongolo*, et de divers légumes verts : *musoso* et *mutori*, l'oseille, avant l'introduction du manioc et de la patate douce, du millet et du sorgho. Et depuis l'introduction du manioc au *Koongo* par les Portugais, au début du XVII^e siècle, les feuilles de manioc, *nsaka*, à la sauce de noix de palme.

Cette alimentation, à base de lipides et de protéines variées eut pour effet la formation d'une race solide qui fit l'admiration du révérend père Gobelet, de passage à la mission catholique de *Buantsa*, en 1893. Sous la colonisation française, plus tard, pour l'engagement dans la gendarmerie qui exige des grandes qualités physiques, les *Beembe* furent généralement, préférés à des sujets venant d'autres groupes ethniques du Congo. Cette abondance alimentaire avec les résultats qu'on vient de voir, est bien entendu le résultat de l'existence chez les *Beembe* d'un certain nombre de techniques de production et d'acquisition des ressources qui rangeaient les *Beembe* parmi les peuples les mieux nourris de l'Afrique centrale et du Congo précolonial.

⁴ *Kimbiasi* : homme riche et fortuné, possédant à la fois des pouvoirs symboliquement matériels, physiques et spirituels dans la société *beembe*, c'est en quelque sorte un dignitaire.

4. Les techniques d'acquisition et de production des ressources

Pour se procurer de la nourriture, les *Beembe* travaillent le fer dans leurs nombreuses forges où sont fabriqués tous les outils agricoles : houe, machette, herminette, hache, couteaux et coutelas.

4.1. La technique de la forge

La production de la forge est considérable, ce qui signifie qu'elle répond à une intense activité de labour. Il n'est pas un village où on ne rencontre un artisan spécialisé dans la réparation des outils agricoles, à défaut d'être forgeron de profession. Nous nous sommes intéressé à la géographie des ateliers de forge. Il y en a, au total, une vingtaine répartis sur l'ensemble du territoire du *Kibeembe* : *Kiniangi*, *Madoungou*, *Moutamba*, *Mpangala*, *Kimpoungui*, *Mpanga*, *Kimfikou*, *Moudibou*, *Bignogni*, *Massangui*, *Moumbou*, *Moukosso*, *Kimbimi*, *Ndoungou*, *Mpengui*, *Moussanda*, *Mayalama*, *Ntembele*, *Manda*, *Moutembesse*... (Nkaya Diambou, EO n° 1).

Mais il est probable qu'il en existait trois fois, voire quatre fois davantage avant l'installation de la colonisation française qui, en imposant le regroupement des villages, réduisit du coup, le nombre d'ateliers de forge. À ce sujet, on peut encore se référer aux *Cahiers de Pierre Savorgnan De Brazza* : « On passe un premier grand village, puis un second où il y a d'immenses plantations de pistaches et de manioc. Quelle population dense et pas paresseuse » (H. Brunschwig, 1966, p. 157-227).

L'activité agricole est à ce point une activité centrale, chez les *Babeembe* au point que les outils agricoles ont fini par entrer dans une symbolique très parlante de la culture *beembe*. Au moment où une jeune épouse rejoint son époux, son groupe place dans sa hotte tout ce qui représente les activités de labour et du petit élevage qui est une activité féminine : une houe, *nsengu*, pour le labour, et une poule, *nsusu* qui signifie, que comme la poule, elle doit faire des petits ; mais qui signifie aussi que pour elle, l'élevage de la volaille doit être un complément de l'activité agricole.

Carte n° 1 : La répartition des Ateliers de la forge dans le kibeembe



Source : Kaya Bilala, (2017, p. 133).

4.2. La pêche et la chasse

La pêche et la chasse sont autant que le labour des activités vitales des *Beembe*. La pêche par exemple, est pratiquée en toute saison. Elle reste essentiellement une activité féminine, sauf chez les riverains de la *Bouenza* et du *Niari*. Les femmes pratiquent la pêche par empoisonnement de l'eau avec des substances végétales toxiques appelées *mbaka*. Il existe deux variétés de *mbaka* : la première est une plante dont on n'utilise que les feuilles, après les avoir pilées. La deuxième variété à bulbes est, *minzakikiri* appelée *mbaka ya makumba*. Les bulbes sont écrasés puis, la préparation ainsi obtenue est mise à l'eau pour empoisonner les poissons (Kikouambi Pierre, E. O. n° 2). Cette activité se déroulait à une période choisie, particulièrement en saison sèche lorsque les eaux diminuent dans les cours d'eau du *kibeembe*. Ces femmes pêchent aussi en usant de barrages sur les rivières. Elles construisent des digues pour obtenir des sortes d'étangs à surface réduites. Elles vident ou diminuent l'eau

(*kuyaba*), de ces surfaces en se servant de petits paniers (*bieye* ou *mitoto*), avant d'y pratiquer la pêche. En dehors des digues *mikama* au singulier *mukama*, les femmes *beembe* associent cette pratique à la pêche à éprouvette, *madiiri*, au singulier *diiri* ou *kizanga* pour recueillir les poissons. Les *Beembe* pêchent beaucoup. Dominique Ngoïe-Ngalla (2011, p. 54.) a dit d'eux qu'il n'y a pas de ménage qui n'ait sa réserve de poisson fumé.

À côte de la pêche pratiquée par les femmes, il y a la pêche masculine. Les pêcheurs *beembe* utilisent plusieurs techniques de capture des poissons. Ces techniques utilisées par les *Beembe* sont : les filets, *masinga*, à grosses et à petites mailles en fonction de la taille des poissons, les nasses, *miswa*, *biduuba*, *bileembu*⁵. Ces techniques de pêche sont utilisées dans les quatre composantes culturelles du *Kibeembe*, dans toute leur variété : les filets fixes (*masinga*), c'est-à-dire les filets que le pêcheur dispose comme un barrage sur le passage des poissons. Puis le filet mobile (épervier), *ndadaba*, ou *mposso* ; les *miswa*, les *biduba*, que le pêcheur attache à un point d'eau et qu'il retire lorsqu'il pense que le poisson s'y trouve pris. Enfin, il y a les pêcheurs à la ligne surtout dans les petites rivières lorsque l'eau est trouble après une grosse pluie.

Les activités de chasse sont permanentes et ne choisissent pas de saison. Chasse à l'arbalète, avant l'introduction, au XVII^e siècle, des mousquets venus d'Europe avec les Négriers. Mais l'arbalète est essentiellement pour la chasse aux oiseaux, aux rats et aux batraciens (grenouilles). Pour les gros animaux, on fabrique des pièges, ou on creuse des fosses, *lubila*⁶. Plusieurs techniques servent ainsi à la capture du gibier. Elles sont nombreuses et variées et sont utilisées selon les saisons. Des techniques qui varient suivant que l'on chasse en savane ou en forêt, du gros ou du petit gibier, seul ou en groupe. C'est ainsi que les *Beembe* utilisent le piégeage (*mitambu*), simple et direct, qui ne mobilise pas un grand nombre d'acteurs, le chasseur opère souvent seul. Les principaux engins de capture d'animaux utilisés par les *Beembe*, jusqu'à la veille de la conquête coloniale, faisaient partie de leur patrimoine culturel. Voilà pourquoi elles sont

⁵ *Kileembu* : c'est un piège ou engin de pêche pour la capture des poissons.

⁶ *Lubilu* : c'est un piège à animaux présenté sous la forme d'une fosse contenant des pieux taillés en pointe.

parvenues jusqu'à nous. Les types de pièges pratiqués, par exemple, sont entre autres :

- le piège à fosse, *lubilu* ou *lubila*. On creuse sur le passage des animaux une fosse profonde au fond de laquelle on plante des pieux taillés en pointe ; on la recouvre d'herbes. La bête qui passe par là tombe au fond de la fosse où elle est empalée. Cette technique se pratique exclusivement en forêt. Elle est réservée à la capture des gros gibiers comme les antilopes, *bankabi* ; les phacochères, *nguya* ; les civettes, *bazobo*, les biches, les buffles, *bampakasa*...
- le piège à collet, le *mweete* et le *kikiinga* qui sont réservés aux gibiers comme l'antilope, la civette et la biche. On les pose au passage des animaux ; un appât attire la bête.
- Une autre technique de piégeage : le *kisaka* et le *lunyubu*, une technique utilisée dans la capture du rat dont les *Beembe* raffolent (P. Kikouambi, 2016, E. O. n° 2).
- en forêt, on utilise beaucoup les filets, *masiinga* qui servent uniquement dans la chasse aux gazelles, *bantsese*, aux porcs épics, *ngumba* et aux antilopes...
- les *Beembe* utilisent aussi l'arc appelé *butabwa ntsiari* qui sert à chasser les petits animaux : oiseaux et rats.
- une dernière technique de chasse utilisée par les *Beembe*, c'est la chasse par le feu. Une réserve *mukobo* est interdite de chasse pendant plusieurs années. Après quoi, on y met le feu. Les chasseurs sont disposés autour de cette réserve incendiée et abattent le gibier qui tente d'échapper au feu.

4.3. La vannerie

La vannerie est l'une des caractéristiques de la civilisation matérielle des *Beembe*. Les femmes *beembe* ne se signalent pas seulement par les étendues impressionnantes de leurs plantations. Beaucoup d'entre elles sont d'excellentes vannières (M. Diafouka, 2017, E. O. n° 3). Il y a, bien entendu, des spécialistes qui font même commerce de leur activité, et en vivent, mais la nature de l'écosystème impose ici, une hiérarchie dans la qualité des articles produits.

Les hottes, par exemple, fabriquées en matériau plus résistant, la liane *lubaamba*, restent la spécialité des *Beembe dits de la forêt*, subsidiairement des *Bayari*. C'est en effet, chez eux que l'on rencontre la grande forêt qui fournit la liane à partir de laquelle sont fabriquées les hottes de grande résistance, *mpiri ya mbamba*. Les *Beembe* de la savane, les *Minkeenge* et aussi les *Bayari* se sont spécialisés dans la fabrication des hottes à partir d'une herbe appelée *luluubi*, au pluriel *nduubi*, et des *mikungu* (*mikungiri*) apparenté aux *nduubi*. Les *Nduubi* et les *mukungu* sont des matériaux qui s'usent vite, ce qui donne en permanence du travail aux vannières.

Ces artisanes, qu'elles soient *beembe, dits de la forêt*, ou *beembe* d'ailleurs, ne limitent pas leur activité à la fabrication des hottes. Elles l'étendent jusqu'à la production de la petite vannerie de ménage : *bieye*, au pluriel, *kieye*, au singulier, selon la contrée du *Kibeembe*. Elles en fabriquent pour elles-mêmes et pour les échanges commerciaux. Les *mpiri*, les *bieke* et les *mitoto* sont entre autres objets qui constituent la gamme variée de leurs productions. Les *mitoto*, au singulier *mutoto*, sont une petite vannerie pour charges limitées et à fonction ménagère. Les *mpiri* (hottes), de plus grande dimension que les *mitoto*, sont destinés au transport des charges lourdes : vingt, trente, quarante à cinquante kilos, selon l'âge et la résistance de la porteuse.

Dans le prolongement de la fabrication des hottes, les femmes tissent des nattes, *mankwala*. Ici aussi, pas une femme qui ne sache tisser. Mais les nattes de grandes qualités esthétiques sont le fait des spécialistes qui en font, d'ailleurs, commerce. Les nattes de qualité, en couleur et frappées de motifs géométriques divers étant destinées, soit à l'échange marchand (le troc), soit à la confection des cadeaux pour dignitaires et notables (les *bamfumu* et les *bimbiasi*). Dans le prolongement du tissage il y a la confection des nattes, des nasses, *madiri*, pour la capture des petits poissons pour la pêche féminine.

4. 4. Les techniques culturelles

Peuple du labour⁷, nous venons de le voir plus haut, les *Beembe* sont des gens versés dans la connaissance d'un certain nombre de techniques culturelles. Ils en inventèrent un grand nombre en fonction du milieu naturel : *manguundu* ; *maala* ; *bifuunduka* et *miniaka* ou *miniakala* (jardins maraichers en bordure d'un ruisseau). Ils pratiquent plusieurs techniques dont l'agriculture sur brûlis. Parlant d'eux et de leurs activités, Dominique Ngoïe-Ngalla (2011, p. 49) écrit :

Les *Beembe* sont d'excellents agriculteurs. Ils pratiquent, depuis des temps anciens, de façon admirable, la technique culturelle de l'écobuage qu'ils sont seuls à connaître avec les *koukouya* des plateaux *bateke*. Ils cultivent sur de vastes espaces : arachides (*nguba*), bananes (*mako*), ignames (*mambaala*), courges (*ntete*) et courgette (*basuri*).

L'agriculture, chez les *Beembe*, est pratiquée en forêt et en savane. On cultive en fonction du nombre de bouches à nourrir. Il faut aussi signaler qu'à chaque écosystème correspondent des techniques culturelles spécifiques.

- Le *Nguundu* en forêt et les *Bifuunduka* en savane : dans la forêt, nous l'avons déjà dit, les *Beembe* pratiquent une agriculture sur brûlis appelée *manguundu*. Ce sont des plantations de forêt. La technique qui est utilisée est complexe : une fois la parcelle à exploiter choisie, délimitée et défrichée, on passe à l'abattage des arbres. On attend que tout ait séché pour y mettre le feu, et c'est seulement après que les femmes viennent ensemercer sur les cendres fertilisantes. Sur ces plantations de forêt, longtemps, ne furent plantés que le bananier, le manioc, le maïs et diverses variétés de courges, d'ignames...

- Les champs de forêt sont des champs saisonniers : débroussaillés à telle période, brûlés à telle autre, et enfin, ensemençés dès les premières pluies. Parallèlement à l'écobuage des *maala*, il existe, chez les *Beembe*, d'autres techniques culturelles appelées *bifuunduka*. Ici, il

⁷ En effet, les *Beembe* sont affectionnés au travail de la terre. Ils sont des agriculteurs réputés dans notre pays et, avec les *Koukouya* des plateaux *Bateke*, ils pratiquent l'ingénieuse technique d'écobuage.

n'y a pas des buttes sur les parcelles défrichées, comme c'est le cas dans les *maala*, au contraire, les *bifunduka* restent recouverts de l'herbe de la défriche qui sera brûlée avant les premières pluies une fois qu'elle aura séchée. Contrairement aux *maala* les *bifuunduka* ne nécessitent pas qu'on recouvre de terre l'herbe de la défriche. Ces *kifuunduka* sont le type même des plantations de savane ; la plupart du temps, dans les plaines. Ils reçoivent les cultures de l'arachide, du maïs, du manioc, de l'oseille et de quelques autres variétés de légumes (D. Ngoïe-Ngalla, 2011, p. 49). Les plantes ensemencées sur les *bifuunduka* n'ont pas le même cycle que les *maala* ; ce qui donne lieu à plusieurs récoltes dans l'année.

- Les *Maala* en savane : les *maala* sont une technique culturale pratiquée par les *Beembe*. Ils sont une spécialité des *Beembe* de savane, les femmes pratiquent sur des parcelles défrichées une agriculture sur brûlis. Avec les *Koukouya*,⁸ ils sont passés maîtres de l'ingénieuse technique culturale de l'écobuage appelée *maala* : Les *maala* consistent en la formation de billons avec l'herbe de la défriche, qu'ensuite ; ils (elle, en fait, puisque c'est l'affaire de la femme exclusivement) recouvrent de la terre du labour qu'avant les grandes pluies, ils brûleront pour en obtenir de la cendre fertilisante (D. Ngoïe-Ngalla, 2011, p. 49-50.). La longueur de ces billons, *mayila*, est rarement inférieure à trois mètres. Les travaux de défrichement à la houe commencent dès la fin de la saison de pluies, au mois de mai, alors que la terre est encore malléable. Puis, on dispose de toute la saison sèche pour préparer le sol. Quand l'herbe a bien séché, elle est façonnée en billons, puis recouverte de terre. On y met le feu, au mois de septembre, qui consume ce dispositif pendant deux ou trois jours. Le billon est prêt à l'ensemencement qui a lieu aux premières pluies. Les billons sont disposés parallèlement les uns par rapport aux autres, sur des pentes de collines ou sur des plaines. L'écart entre deux billons est raisonnable (environ trois mètres) et permet la circulation dans le champ sans marcher sur les cultures. La cendre de l'herbe brûlée est riche en éléments fertilisants. On y ensemencera : maïs (*masangu*), manioc (*mayaka*), ignames

⁸ Koukouya : Ce sont des populations des plateaux *Bateke*, un groupe ethnique localisé dans le département des Plateaux, en République du Congo.

(*mambala*), courges (*ntete*), généralement de diverses variétés (*maleenge*, *bibete* et *nsuri*).

- Les *miniaka* ou *miniakina* cependant, sont une autre technique ou catégorie pratiquée sur des plantations de superficie réduite. Appelé *muniaka* au singulier, les *miniaka*, au pluriel sont une activité de jardinage où l'arrosage (*kuniaka*) est primordial. Voilà pourquoi les *miniaka* sont toujours placés au bord des ruisseaux. Les superficies des *miniaka*, généralement modestes, par rapport à celles des *maala* et des *bifuunduka*, sont généralement réservées aux légumes verts cultivés dans une association de diverses variétés, ou monoculture sur des planches spécifiques, selon les variétés. Les *maala* et les *bifuunduka* ne sont pas forcément aux abords de ruisseaux ou de rivières. Les plus fréquemment cultivés de ces légumes sont le *musoso* (*salamun modiflorum*), le *mutori* (indigène) que la ménagère, en fin de journée, après avoir travaillé aux *maala* et aux *bifuunduka*, récolte au passage, avant de regagner le village. L'oseille, *kinkulu* (*hibiscus sbdariffa*) dont il existe deux qualités : à feuilles rouges et à feuilles vertes. On trouve aussi deux variétés de légumineuses : le *makalatakoto* (*vingua*) aux gousses allongées, environ vingt centimètres, et le *mampwese* (*phasedus luratus*) une variété grimpante de légumineuse.

- La cueillette et le ramassage : au centre de toute cette activité agricole, le palmier à huile, *ba*, pour ses noix qui donnent une sauce, *musaka*, à laquelle, sauf pour les courges, sont apprêtées la plupart des mets *beembe*. Les noix de palme donnent aussi une excellente huile qui, outre ses fonctions d'huile de cuisine, sert également à la fabrication de produits cosmétiques dont les hommes s'enduisent le corps. Les femmes y trouvent aussi ce qu'il faut pour s'offrir des coiffures savantes, *kizamba*. Tout *Beembe* mâle adulte, et, même déjà les adolescents, sait monter aux palmiers, qui sont, généralement très hauts. On y monte à l'aide d'une ceinture une sorte de sangle (*ngori*) ingénieusement tissée avec des fibres de palme.

On monte au palmier pour y cueillir des noix, ou pour en récolter la sève qui donne un excellent alcool, *malu ma ba* (*nsamba*), lorsqu'elle est fermentée. Les sous-produits du palmier sont des denrées de consommation très courante. C'est ce qui a fait dire à Benjamin Kala Ngoma que : « La civilisation beembe est pour ainsi

dire une civilisation du palmier» (B. Kala Ngoma, 1990, p. 67). Parmi les produits du ramassage, il y a des champignons, *buuku* ; divers fruits sauvages ; des chenilles, *binkele* ; des sauterelles ; des criquets ; des termites ailées ; du miel ; des œufs des oiseaux ; des légumes divers ; des racines diverses et certaines feuilles qui viennent compléter l'ordinaire du *mubeembe*.

4. 5. L'élevage

Au travail du labour, les *Beembe* associent l'élevage, notamment celui de la volaille, ou les gallinacés qui servent à recevoir les hôtes du mari, comme le montre Dominique Ngoïe-Ngalla (2011, p. 51) : Les gallinacés finirent par faire partie du rituel de l'accueil de l'étranger que l'on veut honorer ; le poulet étant apprécié pour la qualité de sa chair, dans une contrée où l'aliment carné est plutôt rare dans les ménages modestes.

Aussi paradoxal que cela puisse paraître l'élevage des gallinacés n'a pas, chez les *Beembe*, la place qu'on s'attendrait à le voir occuper par rapport à son importance sociale. Le poulet est, en effet, au cœur de la culture *beembe*, comme pour le porc. On s'en aperçoit dans les pratiques qui accompagnent l'accueil et la réception de l'hôte que l'on désire s'attacher :

L'hôte à qui est servi un poulet au dîner se doit de faire à celui qui l'honore ainsi, l'amitié de le consommer tout entier, seul ou avec ses compagnons, s'il ne voyage pas seul. Et pour s'assurer que le poulet qui est servi en son honneur est vraiment entier, l'ami qui l'a reçu lui laisse toute latitude pour faire le décompte des principales parties. Depuis les viscères jusqu'aux pattes ! A charge pour lui, de laisser cet ami faire de même lorsqu'il le recevra à son tour (D. Ngoïe-Ngalla, 2011, p. 51).

Insistant sur leur importance sociale, mais aussi sur leur valeur anthropologique, Dominique Ngoïe-Ngalla (2011, p. 51) affirme :

Les gallinacés entrent dans une autre symbolique : la symbolique de la fécondité. Au moment où la jeune mariée va quitter la demeure parentale, le représentant de son groupe lui remet une poule, pour lui faire entendre que, désormais, elle est pour le groupe qu'elle quitte, un moyen de sa reproduction.

Voilà un rituel à haute valeur symbolique. Le poulet préparé pour le dîner d'un ami doit être consommé tout entier par lui. Cela signifie que l'amitié (*kinduku*) est exigeante. Elle veut tout. Mais aussi, elle donne tout et toujours le meilleur d'elle-même. Ce n'était pas rare, (sans scandale pour cela, la chose allant de soi) que, pour lui prouver son affection, l'ami propose à son hôte de passer la nuit dans le lit de la préférée de ses femmes. Le rituel de l'accueil semble, certes, ordonné à montrer la beauté de l'amitié, mais aussi sa fragilité. On ne la maintient vivante qu'à force de sacrifices et d'oubli de soi réciproque.

Les gallinacés et le petit bétail composé de caprins et de porcins, surtout, sont très importants dans une société *beembe* où aucune question importante concernant la vie sociale n'est tranchée que ne soit exigé, de l'une des parties, un cochon. Celui-ci est devenu finalement animal rituel. Il est de toutes les cérémonies : cérémonies de réjouissance, deuil, échanges matrimoniaux, frais de justice. Rien n'est scellé si on n'a pas donné un cochon, surtout dans les questions de mœurs :

La honte d'un acte réprouvé par la société : rapports sexuels incestueux, notamment, se lave par la remise d'un cochon à la partie lésée, c'est-à-dire, le groupe de la mère de la victime. Le cochon de ce rituel est appelé : *nguulu nsoni*, littéralement, cochon de la honte. Allusion très claire à la lubricité de cet animal (D. Ngoïe-Nglla, 2011, p. 56).

Le porc est requis dans toutes les sphères de la vie du *mubeembe*. Sa valeur d'échange dans les transactions est élevée avant même la colonisation. Elle se vérifie entre autre, dans la composition de la compensation matrimoniale : le *mpokiri*, gros verrat castré aux canines incurvées en défense, est recommandé. A défaut d'un tel cochon, le prétendant versait une somme d'argent équivalente. Le cochon servait aussi à payer les amendes dans les cas d'adultère et de l'inceste. De même, il servait dans certaines cérémonies à valeur spirituelle tout en servant de monnaie d'échange dans l'achat ou la vente d'esclaves. C'est ce qui se lit dans les propos de Dominique Ngoïe-Ngalla lorsqu'il affirme : Le porc avait fini par intégrer l'univers spirituel des *beembe*, il est utilisé lors des cérémonies du *mukisi*. Il devient même

une monnaie d'échange dans l'achat des esclaves (D. Ngoïe-Ngalla, 2011, p. 51).

Dans la même perspective, Benjamin Kala Ngoma (1990, p. 39) montre combien le cochon a servi de monnaie d'échange entre les *Beembe* et leur voisins *Kaamba*. Par-delà, il montre que l'élevage des porcs a pris de l'importance dans le *Kibeembe* :

Jusqu'au XVIII^e siècle, les *Beembe* échangeaient des esclaves contre des cochons, avec les *Kaamba*, les grands éleveurs du moment, avant de se mettre eux-mêmes à les élever, au point de devenir les plus grands éleveurs de porcs de la région de la Bouenza et de faire de leur pays le pays du porc (B. Kala Ngoma, 1990, p. 159).

Du fait de sa valeur symbolique et économique élevée, l'élevage du porc connut même une certaine modernisation : on lui construisit un parc. Son propriétaire lui prodigue des soins attentifs : eau abondante, nourriture, rien ne lui manque désormais. Ce n'était pas peine perdue, puisque dans la hiérarchie sociale, en terme du degré de fortune, après les marchands d'esclaves, viennent les grands éleveurs de porcs. A côté de l'élevage du porc très répandu dans le *kibeembe* (il n'existe pas de village sans porc), on trouvait celui des caprins ; mais à la différence des porcs que leurs propriétaires enferment dans des parcs, à proximité de leur habitation, tout derrière celle-ci, les caprins sont abandonnés à eux-mêmes et vagabondent à travers tout le territoire du village (comme certains cochons d'ailleurs, lorsque leurs propriétaires ne font pas de leur élevage une profession). Le canard et le mouton sont d'apparition tardive, dans l'élevage *beembe*. Ils viennent avec la colonisation.

Les *Beembe* pratiquent, en principe, et en général, un élevage où les animaux sont laissés en liberté, vivant avec les humains auprès des habitations. Ils viennent se regrouper, le soir, pour passer la nuit. Les poulets, par contre, partagent le même logement avec leurs maîtres qui se contentent de les sortir, le matin, pour les rentrer, le soir, pour la nuit.

4. 6. La céramique *beembe*

Les *Beembe* que nous avons observés sur le terrain ont derrière eux une longue tradition de la pratique de la céramique. Le *Kibeembe* est donc un pays de potiers. Seulement, cette activité est exclusivement féminine. L'activité céramique, cependant, parce que le matériau n'existe que dans certaines contrées du pays et seulement dans un certain nombre de villages de ces contrées, devenus, de ce fait, des foyers où se concentre une activité de fabrication de la poterie importante. Nous avons identifié sur le territoire de chacune des quatre composantes socioculturelles du *kibeembe* un certain nombre de foyers à activité céramique. Chez les *Beembe dits de la forêt*, au bord de la *Bouenza* (transcription incorrecte de *Buantsa*), foyers de :

Kiele, Kiniangi, Mbunu, Midimba, Bankolo. Chez les *Beembe dits de Mouyondzi*, principalement, les villages de Mouandi, Mouzanga wa bisa⁹, Mouzanga wa Mantete¹⁰, Mpandi ya bisa¹¹, Mpandi Mampa¹², Mpandi ya Mouzele, Moussanda, Moukolo, Nkenge. Chez les *Minkenge*, les villages de Bambembe, Boussoumouna, Ngonsi, Mayalama, Nzaou. Chez les *Bayari*, Nzasi, Kibounda, Kimvembe (P. Kinkwabi, 2017, E. O. n° 1).

Le *Kibeembe* se révèle de la sorte, à la veille de la colonisation française, une société dans laquelle les activités de production céramique sont importantes. Vraisemblablement en rapport avec la courbe démographique, sans cesse croissante de la population du *kibeembe* obligée de cultiver et de produire beaucoup pour nourrir un nombre de bouches en constante augmentation. Il faut, pour cela, en permanence, des marmites, *bisa*, sur le feu.

⁹ Mouzanga wa bisa est un village *beembe* réputé pour son rôle dans la production des poteries. Cette qualification des bisa, lui vient de l'abondance des foyers de poterie et de la présence sur son sol de l'argile utile pour cette activité.

¹⁰ Mouzanga wa Mantete, c'est aussi un village *beembe* qualifié ainsi pour l'existence sur son sol d'une liane nommée « *mantete* » qui sert à confectionner des nattes, des hottes et autres objets utilisés par les *Beembe*. Une qualité que l'on trouve spécialement dans ce village.

¹¹ Mpandi ya bisa, comme pour le cas du Mouzanga wa bisa, est un autre foyer de la poterie *beembe*.

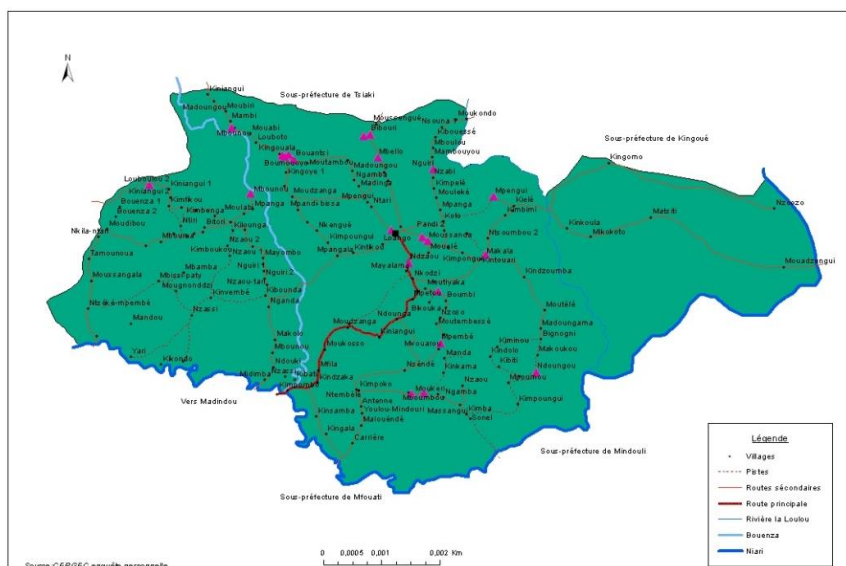
¹² Mpandi Mampa, village *beembe* entoure des cours d'eaux, d'où cette appellation.

Les potières *beembe* produisaient une gamme variée d'ustensiles de ménage : articles ou ustensiles de cuisine de tous formats, des gros, des moyens et des petits, pour cuire les aliments, pour les servir et les conserver. Un autre type d'article de la poterie *beembe* est le *nsaasala*. Le *nsaasala* est une poterie réservée au bain de bébé. L'activité potière était la spécialité d'un certain nombre de clans ; dont les *Miniangi*, les *Bakoyi*, les *Mibaamba*, les *Mingila*, les *Basundi*, les *Mikaya*, restent parmi les plus connus. Ils formaient presque des castes. L'initiation se faisait de mère à fille, et à petite fille. Les productions étaient essentiellement utilitaires. Cependant, le souci esthétique est toujours présent, sauf pour les gros *bisa* destinés à la cuisson des aliments, et qui de ce fait, ne sont couverts que de peu de motifs décoratifs.

En dehors des gros *bisa*, toutes les poteries furent abondamment décorées des motifs géométriques. Et c'est peut-être parce que les poteries étaient d'usage utilitaire qu'on les faisait solides. Par exemple, la poterie réservée au bain des nourrissons traversait des générations. Cependant, si peu travaillées, frustes et manquant d'attrait esthétique, les poteries *beembe* ne furent l'objet d'échanges intenses qu'entre les quatre composantes ethniques du *kibeembe*, et d'abord à l'intérieur de chacune de ces composantes. La production céramique était abondante.

Du fait du nombre limité des sites de fabrication, les produits de cette céramique circulaient beaucoup, et en gros volumes pour les articles destinés aux ménages : *bisa* ou canaris, *yuku* ou gargoulette, *biyobi*, pour la vaisselle, *nsaasala* pour le bain de bébé (S. R. Kaya Bilala, 2017, p 45.). En outre, les *Beembe* ne se contentaient pas des produits de leur propre fabrication. Soit parce que leur production était insuffisante, soit par curiosité, ou parce qu'elles étaient de meilleure facture, les *Beembe* allèrent souvent s'approvisionner en poterie chez leurs voisins *Kaamba* et *Doondo* qui se retrouvaient avec eux dans les marchés interethniques. C'est dans ce contexte que Pinçon range les *Beembe* parmi les populations productrices de céramique au sud du Congo. Il cite quelques villages où se pratique la poterie au Congo et parmi lesquels il y a un village *beembe* : *Ntombo Mannianga* (*Manianga*), *Foota* (*Kongo*), *Massesse* (*Soundi*), *Mfouati* (*Dondo*), *Muzanga* chez les *Beembe*, *Mbomo* et *Kimbangu* chez les *Kunyi* (B. Pinçon, 1973, p. 185-194).

Carte n° 2 : La distribution des marchés



Source : S. R. Kaya Bilala, (2017, p 181).

4. 7. La décoration des poteries

Les *Beembe* utilisent comme support de leur représentation du réel, la surface des poteries à défauts de toile. Ils ornent de motifs décoratifs la surface de leur production céramique le col particulièrement. La matière utilisée était les *misoni*, petites pierres des rivières moulues pour en obtenir une pâte qui est mélangée à de l'huile de palme chauffé, nécessaire pour faire briller la surface décorée (M. Diafouka, 2017, EO. n° 12.). La surface des céramiques était ainsi frappée des motifs géométriques ou des entrelacs de lignes : carré, cercle, croix renversée, traits parallèles... plus rarement des représentations d'animaux.

4. 8. La sculpture

D'abord, activité artisanale, la sculpture *beembe* avait fini par s'épanouir en œuvre d'art. Et c'est à juste titre que des pièces de la sculpture *beembe* trônent dans les plus grands musées du monde, à côté de la sculpture *pendé*, *tsokoué*, *yaaka*, de la République

démocratique du Congo. Au Congo, cette sculpture *beembe* rivalise avec la sculpture *teke*, *punu* et *kota*. Les personnages sculptés adoptent généralement des attitudes hiératiques, mais on trouve des pièces où l'élan et le mouvement sont visibles. Les personnages masculins sont typiques. Ils sont coiffés de ce casque grec qui leur donne cette allure martiale. Cette sensibilité poétique caresse les doigts de la potière qui cisèle les cols de gargoulette *mayuku*. Les *Beembe* sont donc un peuple d'artistes.

Leur sensibilité d'artiste, nous l'avons dit, ils l'ont exprimée essentiellement dans la sculpture. On doit pourtant dire que le souci esthétique fut tardif. Les statuettes qu'ils façonnent ou qu'ils fabriquent, furent, avant tout, des habitacles des esprits des ancêtres, donc activité pragmatique et utilitaire. Peuple d'artisans, et plus tard d'artistes, ou tout cela à la fois. Le grand nombre d'ateliers de sculpture que nous avons recensés est bien la preuve du dynamisme des *Beembe* dans ce secteur d'activité.

4. 9. Les échanges

Ces *Beembe* qui sont nombreux et qui produisent beaucoup, échangent, naturellement entre eux, à l'intérieur de leur territoire, et avec les voisins. Qu'échangent-ils ? A l'intérieur de leur territoire, ils échangent les produits de l'agriculture et de l'artisanat. Les produits de l'agriculture échangés à l'intérieur même du *kibeembe* concernent des articles venant d'écosystèmes qui, du fait de leurs variétés et de leurs différences, ne permettent pas à toutes les contrées du pays de produire les mêmes articles. La banane, produite en abondance dans les écosystèmes forestiers, par exemple, est plutôt rare dans les milieux de savane. Elle devient de ce fait, un article d'échange entre les habitants du milieu forestier, *Babeembe ba Musitu* et les *Beembe* de la savane (S. R. Kaya Bilala, 2017, p 181.).

Il en est de même de la variété de courge appelée *leenge* (c'est-à-dire qui pousse en savane : *leenge*) produite en abondance dans les milieux de savane. Elle devient un article d'échange des habitants de savane avec les *Beembe dits de la forêt* qui n'en produisent pas. La vannerie, dans ses différents styles de formes, en fonction des écosystèmes et des plantes, à partir desquelles on la produit, est-elle aussi, un article d'échange à l'intérieur du *Kibeembe*. Les hottes des

Beembe dits de la forêt sont écoulées vers les *Beembe* de la savane à qui leur écosystème ne permet pas de fabriquer des hottes de la qualité de celles des *Beembe dits de la forêt*. A ce propos, Dominique Ngoïe-Ngalla (2007, p. 55-56) a écrit :

Dans les échanges des produits agricoles, produits de la savane contre produits de la forêt. Mais vraiment en petits volumes. Par exemple, bananes contre ignames ; gibiers de la forêt qui en offre de grandes possibilités contre produits de la savane d'égale valeur. Encore que la savane ne soit pas à ce point dépourvue de forêt que ses habitants soient à la merci des habitants de la forêt pour les articles et les produits provenant de la forêt. Ce qui revient à dire que, en ce qui concerne l'alimentation, le degré d'autarcie entre groupes, même opposés par la différence de leurs écosystèmes, était assez élevé. Les surplus de la production servaient à se mettre à l'abri d'éventuelles catastrophes naturelles, synonyme de mauvaises récoltes. Elles constituaient aussi des réserves (*mboongo*) pour les semailles futures.

L'artisanat ne se limitait pas à la vannerie et la poterie. Il s'étendait à la sculpture et à la fabrication d'outils métalliques. Population vivant de l'agriculture, les *Beembe* paraissent s'être assez tôt débarrassés du bâton à fouir pour la houe métallique et de fer. Bien entendu, comme ils sont grands producteurs de vin de palme, ils ont besoin, ici encore, d'outils métalliques en fer, de préférence : couteaux, hachettes, *kwiti*, spécialement faits pour la production du vin de palme. Et comme les plantations sont aussi bien de savane que de forêt, la machette *munkwata*. Et, bien entendu, pour l'abattage des gros arbres, la hache : *kikuba*. Le sculpteur a besoin, lui, d'outils plus fins, passé le stade de l'abattage de l'arbre et de son débitage en tronc dont il tirera des statuettes et même des ustensiles de ménage : mortier, louche, écuelles.

Autant d'activités qui demandent une production abondante d'outils métalliques. Comme pour la céramique, le travail du fer est l'affaire de spécialistes. Le nombre d'ateliers occupés à travailler le fer, métal rare, est limité. Ce qui entraîne une intense circulation des produits manufacturés. Limité aussi, le nombre d'ateliers de sculpture. Là aussi, les articles sculptés circuleront beaucoup, les croyances

magico-religieuses étant intenses et la demande de statuettes corrélativement élevée.

Déjà intenses, ces échanges internes se doublent, à l'âge de la traite atlantique, de l'échange des produits de traite : sel marin, de fabrication européenne, armes à feu, alcools, liqueurs, verroterie, indiennes, couvertures de laine et de coton, couteaux, chapeaux, porcelaine, etc. Dans ces échanges, jusqu'à l'installation coloniale, le troc est la formule. Les articles sont déversés sur le marché, *zandu*, ou sur commande, livrés, soit dans le village, soit hors du village, à un endroit de la savane ou de la forêt où les partenaires se sont donné rendez-vous, *laki*. Le marché se tient le jour de *nkoyi* ou de *bukonzo*, selon les contrées du *Kibeembe* (S. R. Kaya Bilala, 2017, p 80.).

Cependant, les *Beembe* ne s'étaient pas enfermés derrière les frontières de leur territoire. Sans que l'on puisse proposer une date, ils sortaient et allaient loin. A l'intérieur de l'aire culturelle *koongo*, par exemple, les populations de la région du Bas-Congo, dans l'actuelle République Démocratique du Congo, les avaient souvent vus arpenter leurs pistes, visiter leurs villages, vendant et achetant. La lointaine côte du Loango, les marchands *beembe* les plus intrépides la connaissaient bien. Ce qui veut dire que les populations non *koongo* de leur voisinage (les *Teke-laale*, les *Nzabi*, les *Punu*, les *Tsangi*, les *Yaa* ou *Yaka*¹³ de la *Lekoumou*) ne leur fermaient pas les portes. Le passage des frontières était négocié moyennant le versement d'un droit de passage. Cette disposition à échanger, leur culture de l'échange marchande avait fini par jeter les *Beembe* dans les circuits du commerce de longue distance pour vendre ce qu'ils produisaient et pour acheter ce qu'ils ne produisaient pas :

Bien entendu, les esclaves capturés dans de longues battues, ou achetés aux foires locales et régionales, vendus par leurs groupes lignagers qui les échangent contre sel, fusils, poudre à canon, verroterie, eau de vie, glaces, déchargés des bateaux négriers et entreposés dans les factoreries des négriers élevées le long de la côte du Loango et du Ngoyo-Kakongo (D. Ngoïe-Ngala, 2010, p. 21).

¹³ Les *Yaa* ou *Yaka* sont un peuple *koongo* par leurs origines.

Tableau n° 35 : Liste des marchés *beembe* précoloniaux

N°	Nom du marché	Localisation par rapport aux villages actuels	Estimation en date	
			Création	Disparition
1	<i>Bukontso bwa Midimbu</i>	<i>Zabata</i>	1870	1925
2	<i>Bukontso bwa Bibuki</i>	<i>Mbounou 2</i>	1863-1873	1910
3	<i>Bukontso bwa Busumuna</i>	<i>Boussoumouna</i>	1873	1911
4	<i>Bukontso bwa Masanga</i>	<i>Nzaou</i>	1874-1884	1910
5	<i>Bukontso bwa Ngaamba</i>	<i>Mboumbou 1</i>	1884	1914
6	<i>Bukontso bwa Nyangana</i>	<i>Bibouri</i>	1888	1915
7	<i>Bukontso bwa Munienge</i>	<i>Mpengui</i>	1888	1911
8	<i>Bukontso bwa Makoto</i>	<i>Nganda 1</i>	1888	1910
9	<i>Bukontso bwa Mulongi</i>	<i>Mbelo</i>	1890	1915
10	<i>Bukontso bwa Kitsiamina</i>	<i>Dzanga</i>	1890	1918
11	<i>Bukontso bwa Ntala</i>	<i>Ndougou</i>	1891	1916
12	<i>Bukontso bwa Mufuma</i>	<i>Mbounou</i>	1890-1900	1912
13	<i>Bukontso bwa Mufuma</i>	<i>Mbounou</i>	1890-1900	1912
14	<i>Ha Yulu Mukobo</i>	<i>Bwantsi</i>	1870	1890
15	<i>Ha Yulu Mwembe</i>	<i>Moussanda</i>	1870-1880	1913
16	<i>Nkoyi Mitondi</i>	<i>Mouyondzi</i>	1888	1910
17	<i>Nkoyi Bimpete</i>	<i>Kingouala</i>	1890	1918
18	<i>Nkoyi Maziolo</i>	<i>Bidouri</i>	1895	1911-1913
19	<i>Nkoyi Musanda</i>	<i>Moussanda</i>	1891-1901	1911
20	<i>Nkoyi Loangu</i>	<i>Mboumbou 1</i>	1895-1900	1927
21	<i>Nkoyi Muyontsi</i>	<i>Matolo</i>	1885	1909
22	<i>Yulu Nkoyi</i>	<i>Makala</i>	1893	1913

23	<i>Yulu Kikayi</i>	<i>Nguiri</i>	1890	1911-1920
24	<i>Zandu dya Kingomo</i>	<i>Louboulou</i>	1886	1939
25	<i>Zandu dya Mukila</i>	<i>Mpembe</i>	1880-1890	1921
26	<i>Zandu dya Lumpaanga</i>	<i>kingouala</i>	1892	1910
26	<i>Zandu dya Lumpaanga</i>	<i>kingouala</i>	1892	1910
27	<i>Zandu dya Mfuku Mbani</i>	<i>Kingouala</i>	1895	1900-1910

Source : G. Dupré, 1986.

Ce tableau présente la liste des marchés *beembe* entre 1863 et 1925. Douze, parmi ces marchés, ont porté le nom de *Bukontso* ou *Bukonzo*, avec adjonction parfois, du nom du fondateur du marché à *Bukonzo*. Par exemple, *Bukontso bwa Ngaamba*, à *Mboumbou 2*, *Bukontso bwa Matoko*, *Bukontso bwa Bibuki* ; d'autres, par contre, ne portent que le nom du lieu où se tient le marché, comme *Bukontso bwa Busumuna*, à *Busumuna*. On en trouve ceux qui portent le nom d'un arbre pris pour référence. Exemple, *Bukontso bwa Mufuma* et *Bukontso bwa Mulongi*. Tous les marchés qui portent le nom de *Bukontso* se tiennent le jour appelé *Bukontso* dans le calendrier *beembe*.

Deux marchés portent des noms tirés des caractéristiques topographiques des lieux où ils se tiennent. Ce sont *Ha yulu Mukoso*, *Ha yulu* et *Mwembe*. Il y a ceux de *Yulu nkoyi* et *Yulu kikayi*. Sauf le marché de *Yulu nkoyi* qui avait lieu le jour de *nkoyi*, les autres marchés pouvaient se tenir, soit le jour de *nkoyi*, soit, le jour de *bukontso*. La datation sur la création des marchés *beembe* présentée par Georges Dupré est contemporaine à la formation du *Kibeembe*. Nous retenons que les *Beembe* sont présents en tant que société organisée, ceci depuis la dislocation du royaume *koongo*. Ils ont participé aux échanges pendant la traite des esclaves.

La création des marchés remonterait aux temps anciens. Cependant, la suppression des lieux des échanges est due à plusieurs raisons, parmi lesquelles : la nouvelle politique d'organisation instaurée par l'administration coloniale en ce qui concerne le regroupement des villages ; la naissance des villages-centres ou villes, tel fut le cas de l'érection de *Mouyondzi* en capitale du pays *Beembe* ;

la naissance des marchés modernes introduite par la colonisation. La description et l'analyse des conditions matérielles d'existence des *Beembe* (ou civilisation) à la veille de la colonisation française nous montre ainsi, une société dynamique, étonnamment active, curieuse et qui n'hésite pas à déborder ces propres frontières pour aller voir ce qui se passe chez les voisins afin de prendre la mesure de son propre niveau de civilisation.

Conclusion

En conclusion, il est important de souligner que l'étude d'un aspect de la civilisation *beembe* renvoie à l'examen de l'ensemble complexe des caractéristiques sociales, esthétiques et des techniques propres à un groupe social donné, à une période donnée de son histoire. Cette étude nous a permis de remonter l'organisation socioéconomique, socioculturelle et artistique de ce groupe ethnique depuis le XVIII^e siècle, période probable de la fin des migrations des *Beembe*, populations d'origine *kongo* de l'ancien royaume ; jusqu'au début du XX^e siècle, période où la société *beembe* était devenue une possession coloniale française comme toutes les communautés ethnolinguistiques qui composent le Congo. La mission de cet article était de décrire l'habitat, les vêtements, l'alimentation et les techniques d'acquisition et de production des ressources du groupe *beembe* de la République du Congo, en la période allant du XVIII^e au début du XX^e siècle.

Sources et références bibliographiques

Sources orales (Enquêtes orales, EO)

N°	Noms et prénoms	Fonction	Lieu et date de l'interview
1	KAYA DIAMBOU	Administrateur retraité	Nkayi, 11 juillet 2016
2	KIKOUAMBI Pascal	Agent SONOCC	Loutété, 13 septembre 2017
3	DIAFOUKA Marc	Paysan	Kinkoula, 7 août 2018
4	MBONGOU MABIALA Giscard	Paysan	Mfila, 12 juillet 2018
5	KIYISSI Bernard	Chef de terre Mpamba Mpinda	Moutele 15 août 20

Sources écrites

- BRUNSHWIG Henri, 1966, « Les carnets de De Brazza (1880-1882) », *Cahiers d'Etudes Africaines*. Vol VII, 22, p. 157-227.
- DUPRE Georges, 1986, *Les naissances d'une société chez les Beembe du Congo : Espace et Historicité*, Paris, ORSTOM.
- KALA NGOMA Benjamin, 1990, *Les Beembe (Congo) XVIII^e-XIX^e siècle : Esquisse des dynamiques d'intégration, de différenciation et d'individualisation d'une société lignagère*. Paris I, Sorbonne, Thèse de doctorat du 3^e cycle.
- KAYA BILALA Serge Rufin, 2017, *La société beembe a la veille de l'installation coloniale française au Congo du XVIII^e au début du XX^e siècle*, thèse unique de doctorat, FLSH, UMNG, Brazzaville.
- KAUMBA Mandela, 2015, « Le projet Kongo king : Enquêtes sur la poterie kongo contemporaine menées dans les provinces du Kongo-Central (République Démocratique du Congo), du Zaïre et de Uíge (République d'Angola) », *Groupe de Recherche KongoKing*, Université de Gand et Université, Libre de Bruxelles, p. 154-160.
- MPIKA Léopold, *Tradition Céramique et Unité Culturelle chez les Kongo d'Afrique Centrale: Une approche ethnoarchéologique*, Thèse présentée pour l'obtention du grade de Docteur en Philosophie et Lettres.
- NGOÏE-NGALA Dominique, 2010, *Au royaume de Loango, les athlètes de Dieu 1880-1930*. Paris, Publibook.
- NGOÏE-NGALLA Dominique, 2011, *Les Lignes de force de l'histoire ancienne des pays de Mouyondzi : Beembe et Teke-laale*, Paris, Bajag Meri.
- PINÇON Bruno, « Production céramique et milieux forestiers » in *Peuplements anciens et actuels des forêts tropicales*, p. 185-194.
- PINÇON Bruno & NGOÏE-NGALLA Dominique, 1990, « L'unité culturelle Kongo à la fin du XIX^e siècle. L'apport des études céramologiques », *Cahiers d'Etudes Africains*, 118, XXX 2, p. 158-178.
- SAUTTER Gilles, 1956, *De l'Atlantique au fleuve Congo, une géographie de sous-développement*, T2.

SMITH Alexandre Livingstone, 2000-2001, *Chaîne opératoire de la poterie. Références ethnographiques, analyses et reconstitution*. Thèse présentée pour l'obtention du grade de Docteur en Philosophie et Lettres à l'Université Libre de Bruxelles, Belgique, Tervuren.

SORET Marcel, 1959, *Les Kongo nord-occidentaux*, Paris, PUF.