

## Utilisation, transmission et amélioration d'un savoir-faire traditionnel : le cas du vin de canne à sucre

Par les docteurs LUZIETOSO Nguala (GREDA<sup>1</sup>), BOM KHONDE Paul Charles (GREDA) et BAZABANA Jean Jacques Magloire (GREDA).

### « Lungwila » : localisation et enjeux

Dans le contexte actuel de la globalisation, les produits des terroirs très recherchés localement, pourraient également être commercialisés avec succès sur les marchés régionaux, nationaux et internationaux. Les pays africains disposent d'énormes potentialités pour la transformation de différentes parties d'une grande variété de plantes (fruits, feuilles, racines, tubercules, tiges, fleurs) en aliments, boissons (jus de fruit, vins, alcools...). Ces produits traditionnels sont pour la plupart peu connus, même si certains peuvent émerger sur certains marchés. Le vin de canne à sucre semble bien illustrer cette situation.

En Angola, au Congo et en République Démocratique du Congo, la canne à sucre possède trois usages principaux. En premier lieu, elle est consommée comme « canne de bouche », permettant de se désaltérer et/ou de calmer sa faim : les consommateurs l'épluchent à l'aide d'un couteau ou des dents, en mâchent la partie tendre, la sucent, en ingèrent le jus et se débarrassent de la bagasse (résidu fibreux riche en cellulose qui reste après le broyage de la canne à sucre). En deuxième lieu, elle sert de matière première à la production de sucre. Enfin, elle est utilisée comme matière première dans la fabrication du vin de canne, communément appelé « lungwila » .

Cet article est consacré à l'étude du savoir-faire utilisé pour la fabrication du vin de canne à sucre, un produit traditionnel mis en valeur dans les trois pays cités. Ce choix est justifié

par plusieurs éléments essentiels. En premier lieu, ce procédé traditionnel est hérité de pratiques ancestrales qui perdurent depuis des générations. En second lieu, le vin de canne connaît depuis quelques années une importance croissante dans la consommation des populations rurales et urbaines. Ce produit est connu dans les capitales des trois pays cités, dont la population totale avoisine 9 millions d'habitants (2 millions pour Luanda, 600 mille pour Brazzaville et 6 millions pour Kinshasa). A ces trois capitales s'ajoutent de nombreuses villes intermédiaires. En troisième lieu, le marché du vin de canne est à ce titre potentiellement important et constitue une source de création d'emplois et de revenus pour les petites entreprises agroalimentaires installées essentiellement dans les zones rurales et péri-urbaines. En outre, ce savoir-faire spécifique aux populations du nord de l'Angola, du sud du Congo et de l'ouest de la R. D.

Les *Notes CA* sont des rapports périodiques sur les initiatives en matière de Connaissances Autochtones en Afrique subsaharienne. Elles sont publiées par le Centre pour la gestion de l'information et de la connaissance (*Knowledge and Learning Center*) de la Région Afrique, qui représente la Banque mondiale dans le cadre d'un partenariat établi avec des communautés, des ONG, des institutions du développement et des organisations multilatérales. Les opinions exprimées dans cet article sont celles des auteurs et ne devraient pas être attribuées au Groupe de la Banque mondiale ou à ses partenaires dans le cadre de cette initiative. Une page sur les CA est disponible sur l'internet aux coordonnées suivantes : <http://www.worldbank.org/aftdr/ik/default.htm>

du Congo, confère aux opérateurs économiques concernés établis dans ces régions, le bénéfice d'un avantage comparatif. D'autre part, l'accroissement de la demande en vin de canne à sucre possède un effet d'entraînement sur la production de cannes à sucre et suscite un besoin croissant en équipements (presses, emballage).

### Prendre appui sur les connaissances traditionnelles

Les questions qui se posent à propos des savoir-faire traditionnels associés à la transformation de la canne à sucre, concernent la manière dont ceux-ci peuvent être :

- améliorés en vue d'augmenter la productivité du travail, et d'en réduire la pénibilité;
- diffusés auprès des entrepreneurs intéressés par ce type de production;
- enrichis par des savoir-faire additionnels, dont les petits entrepreneurs ont besoin pour conserver et écouler leurs produits sur des marchés éloignés, et pour valoriser les sous-produits (épluchures et bagasse).

Cette étude de cas poursuit ainsi trois objectifs :

- la présentation des savoir-faire associés à la transformation du vin de canne à sucre ;
- l'analyse de la transmission des savoir-faire traditionnels aux petites entreprises ;
- les modalités de développement de ces savoir-faire dans la perspective d'exploitation de marchés éloignés.

#### 1. Procédé de transformation de la canne à sucre en vin

La transformation du vin de canne s'effectue en quatre opérations principales : la récolte, la préparation des cannes à sucre, l'extraction et la fermentation du jus.

(i) La récolte consiste à couper les cannes à sucre à la machette. Les cannes coupées sont ensuite mises en bottes et transportées du champ au lieu d'extraction du jus (abords du village ou de la résidence du transformateur). Le transport des bottes de cannes à sucre se fait à pied. Les porteurs les placent sur la tête ou l'épaule.

(ii) La préparation comprend l'épluchage des cannes à sucre et leur découpage en morceaux. Ces tâches sont, comme la première, accomplies à l'aide d'une machette.

(iii) Les morceaux de canne à sucre sont alors écrasés grâce à une presse en bois dont le levier sert de pressoir. Le morceau de bois qui constitue la presse est taillée de façon

à ce que la surface interne de la base soit inclinée, pour faciliter l'écoulement du jus. Celui-ci est souvent recueilli dans un bidon à l'ouverture duquel est placé un entonnoir, dans lequel sont disposées des feuilles végétales qui filtrent le jus. C'est l'extraction.

(iv) Le transformateur prépare le ferment. Il mélange le jus filtré avec un ferment et laisse le mélange reposer pendant quelques jours. Le vin est ensuite considéré comme prêt. Il est de couleur jaunâtre, d'un goût sucré et dégage un excellent arôme.

Le développement du marché de vin de canne a permis d'innover pour ce qui concerne l'outil de production et l'organisation du travail. A Kimbongo, zone d'intense activité, les transformateurs de vin de canne se sont regroupés ou ont constitué des associations en vue, notamment, d'atténuer la pénibilité du travail individuel. Ils se servent de la bagasse comme substrat thermovinificateur. Ils ont d'autre part inventé une presse manuelle à deux leviers, et par la suite une presse mécanique. Elles ont ainsi remplacé les précédentes qui étaient dotées d'un seul levier. En 1997, la technologie mexicaine qui permet de presser les cannes non épluchées a été introduite dans les villages. Elle a été aisément adoptée puisqu'elle raccourcit le procédé de transformation, réduit la pénibilité du travail et améliore le taux d'extraction du jus. Son usage reste cependant très limité à cause du coût élevé de l'investissement qu'elle représente. Les presses utilisées sont actuellement importées, mais les artisans locaux sont en train d'en développer une version locale.

#### 2. Transmission des savoir-faire

Le procédé de fabrication du vin de canne provient de l'ancien royaume du Kongo, où vivaient des communautés dont les descendants peuplent actuellement certaines régions d'Angola, du Congo et de la R. D. du Congo.

*La transformation du « lungwila » est une affaire d'hommes*

Ce savoir-faire est uniquement détenu par des hommes. En général, ils s'auto-provisionnent en matière première. Dans cette filière, les femmes interviennent au niveau de la commercialisation du produit fini.

Historiquement, le savoir-faire est transmis de génération en génération au sein des clans ou familles. Avec l'urbanisation et l'insertion de ce produit sur le marché, d'autres formes de transmission du savoir-faire sont apparues. Il s'agit notamment de la transmission au sein des groupements de producteurs ainsi que des associations et dans les quartiers péri-urbains.

### *Détention et transmission de savoir-faire*

En général, le savoir-faire est détenu par les aînés. Au sein des petites entreprises, les détenteurs de savoir-faire assurent la transmission aux employés, qui en règle générale sont des membres de la famille. Dans les organisations de fabricants de vin, le système d'apprentissage du savoir-faire est relativement différent. On y retrouve la coexistence de deux modes d'apprentissage : la transmission aînés/cadets et le partage des connaissances.

- Le premier mode d'apprentissage (aînés/cadets) est celui que l'on retrouve dans l'entreprise familiale, à la seule différence que les principaux bénéficiaires sont les cadets ou bien des personnes non formées qui souhaitent entrer en activité.

- Le second mode d'apprentissage basé sur le partage des connaissances est un système d'échange réciproque. Les membres des organisations échangent les savoir-faire. Un membre de l'organisation, qui possède une meilleure maîtrise d'une opération (la fermentation par exemple) va la diffuser auprès de ses pairs, dont il recevra en contrepartie d'autres savoirs. Ces échanges contribuent à l'amélioration des compétences du groupe de producteurs.

### *Un système d'apprentissage gratuit*

A la différence des systèmes d'apprentissage courants, les bénéficiaires de la formation traditionnelle ne paient pas pour la formation qui leur est dispensée. Ils reçoivent la formation sans contrepartie. Il s'agit là d'un régime de solidarité hérité des traditions anciennes. Pour les entrepreneurs, ce régime présente de nombreux avantages :

- Il permet de limiter les coûts de démarrage ou de développement de l'activité. L'entrepreneur qui souhaite entrer en activité a la possibilité de facilement acquérir le savoir-faire qui conditionne la mise en œuvre de l'activité. A Kimbongo par exemple, des centaines de transformateurs démarrent leur activité sans que cela nécessite des démarches, des coûts d'information, des frais de formation auprès des institutions d'appui, comme les écoles professionnelles.

- Deuxièmement, chaque entrepreneur qui intègre un groupe de producteurs en ville comme à la campagne a l'opportunité de renforcer son savoir-faire à partir du partage de son expériences avec celles des autres transformateurs. Il s'agit d'une sorte de formation continue développée par les sociétés locales elles-mêmes. On pourrait l'assimiler à un cadre de gestion collective de l'innovation mené en l'absence des institutions de soutien à l'innovation.

### *3. Perspectives*

Les savoir-faire locaux sont souvent sous-estimés par les chercheurs, les décideurs et les praticiens du développement. Ce manque de crédit s'est répercuté sur la conception et la mise en œuvre des politiques de promotion de ces savoir-faire. On peut citer à cet égard l'exemple des programmes nationaux et internationaux mis en place en RDC dans le secteur agroalimentaire, qui n'ont pas pris en compte ces savoir-faire locaux.

L'étude de cas sur la production de vin de canne à sucre en RDC permet de dégager les enseignements sur les savoir-faire locaux et leurs rôles dans le développement économique et social des pays africains.

La technologie traditionnelle de transformation des cannes à sucre en vin pose quelques problèmes.

- Elle se caractérise par une faible productivité du travail, par l'interruption des activités des petites entreprises, liée à la rupture des approvisionnements en matières premières (saisonnalité de récolte des cannes à sucre), par la difficulté à stocker des quantités importantes de vin. Cela engendre régulièrement des pénuries de vin sur le marché.

- Ensuite, la technologie traditionnelle ne permet pas la valorisation des sous-produits (bagasse et épluchures). Le non recyclage de ces déchets est un facteur d'aggravation de la pollution aux abords des ateliers.

- Enfin, la technologie traditionnelle manque cruellement d'emballage et de techniques de mise en bouteille adaptés aux marchés éloignés.

En ce qui concerne ces limitations, il est urgent que les agents du développement (entrepreneurs, chercheurs, ONG, pouvoirs publics...), s'investissent à la fois dans la compréhension des savoir-faire traditionnels existants et dans les dynamiques concertées de leur renforcement.

### *Nécessité d'innover*

Malgré les difficultés techniques qu'elles rencontrent et leur relative exclusion du système productif national, les utilisateurs des savoir-faire locaux sont techniquement capables de répondre aux changements des conditions de production et de trouver des solutions novatrices à leurs problèmes. On constate souvent que plus leur situation est critique, plus leurs solutions sont inventives. Les populations font souvent appel à leurs savoirs pour adapter les techniques de fabrication de manière à assurer la qualité et la commercialisation du produit final.

L'étude de cas sur la transformation de la canne sucre à Kimbongo (R. D. du Congo) montre que la population locale est capable de s'adapter au changement et de mettre

au point ses propres réponses techniques. Cependant, la capacité d'innovation locale mérite d'être systématiquement accompagnée, notamment dans les domaines d'emballages, de recyclage des déchets, d'amélioration des outils de production, etc.

Les innovations provenant de l'extérieur sont nécessaires à l'amélioration des savoir faire et au renforcement des capacités des populations à mieux maîtriser ces savoir-faire. La combinaison des techniques traditionnelles avec celles venues de l'extérieur peut contribuer à améliorer les processus de production.

*Nécessité de promouvoir des programmes de renforcement des savoir-faire locaux*

De nombreux praticiens du développement seront probablement amenés à s'interroger sur les objectifs et les rôles de plus en plus évidents des connaissances scientifiques approfondies que détiennent les autochtones. Cela ne signifie pas que l'assistance extérieure est inutile et indésirable, mais met en évidence comment les praticiens du développement peuvent s'appuyer, comme c'est parfois le cas, sur les savoirs et les compétences des populations locales. Cette façon d'appréhender les choses est loin du modèle selon lequel les agents du développement « savent tout » et constituent le meilleur mécanisme de transfert de la science et de la technologie issues d'instituts de recherche et développement, aux populations locales. Les producteurs et les utilisateurs des savoir-faire locaux sont de véritables « experts » ; les scientifiques et les technologues devraient les écouter et tirer parti de ce savoir et de cette expérience pour mieux situer leur complémentarité.

Les organismes de recherche et de développement ont un rôle à jouer dans la reconnaissance des savoir-faire locaux et la promotion de programmes de développement visant leur valorisation. Ces savoir-faire locaux peuvent être revitalisés par les collectivités locales décentralisées dans le cadre d'une politique de développement local.

Le développement actuel du marché dit de « produits ethniques » ouvre une nouvelle voie de valorisation (l'exportation) des produits issus des activités traditionnelles.

*Promouvoir les savoir-faire locaux par la création d'entreprises*

La globalisation actuelle des échanges exige une réorganisation des économies africaines. Cette exigence qui devient de plus en plus nécessaire pose un problème que les recettes centralisatrices (keynésiennes) paraissent incapables de résoudre. La décentralisation tant régionale que locale est une opportunité pour y remédier. Elle améliore la possibilité d'appliquer les instruments économiques à des problèmes qui sont forcément mieux connus grâce à la proximité de ceux qui les appliquent et des bénéficiaires. Cette démarche consiste à créer des emplois au niveau local. Elle passe par la création d'entreprises à partir des savoir-faire locaux.

Ainsi, à l'échelle du pays, un dynamisme nouveau peut se manifester à travers la mise en valeur des ressources locales humaines, physiques et financières.

Les initiatives locales peuvent susciter l'émergence d'un tissu local de petites entreprises. Cela, faut-il le souligner, doit faire appel à différents acteurs pouvant jouer un rôle dans le processus d'accompagnement des entrepreneurs. Ce sont ces acteurs qui avec les entreprises confèrent à un environnement donné toute cohérence dans la construction d'un espace d'intervention viable.

En conclusion, les savoir-faire traditionnels locaux hérités des pratiques ancestrales sont à la base d'un produit spécifique à savoir le vin de canne à sucre. Ces savoir-faire rendent possible l'émergence des activités créatrices de revenus et d'emplois pour les ruraux et les urbains. L'exploitation commerciale de ce produit sur des marchés de longue distance rend nécessaire l'apport de savoir-faire complémentaires dans les domaines de l'emballage et du stockage, ainsi que pour l'amélioration des performances des équipements. Les agents du développement, peuvent donner une nouvelle impulsion à ces activités en favorisant les processus d'innovation concertés avec les organisations de producteurs. Ces organisations peuvent également développer des partenariats dans le cadre de la coopération décentralisées. De façon générale, une prise de conscience de l'impact économique et social de ces activités s'impose au niveau des pouvoirs publics qui doivent jouer notamment le rôle d'incitation à la mise en valeur des produits du terroir. Les demandes formulées par les consommateurs en ce qui concerne les produits de qualité peuvent y contribuer.

*Cet article a été écrit par les docteurs LUZIETOSO Nguala,, BOM KHONDE Paul Charles et BAZABANA Jean Jacques Magloire, tous membres du GREDA : Groupe de Recherche et d'Expertise sur la valorisation des savoir-faire locaux pour le Développement en Afrique.*