

Histoire du parc à Néré (Parkia biglobosa Jacqu. Benth.) sur le plateau d'Abomey (Bénin):

de sa conservation pour la production et la commercialisation d'un condiment, l'*afitin*

Marie-Laure Gutierrez (agro-économiste ; CNEARC-CIRAD) et

Dominique Juhé-Beaulaton (Historienne, MALD - CRA, Paris I)

Résumé

En Afrique occidentale, au Bénin sur le plateau d'Abomey, plusieurs paysages végétaux se distinguent, dominés chacun par des espèces végétales dominantes, à savoir le karité, le néré (Parkia biglobosa Jacqu. Benth.) et le palmier à huile. Actuellement, le plateau d'Abomey se divise en deux zones : au Nord d'Abomey se rencontrent des peuplements dominés par des karités et des nérés, et au Sud de cette ville jusqu'à la dépression de la Lama, des palmiers à huile et des nérés. D'après les documents historiques que nous avons consultés, l'expansion du palmier à huile dans cette région a entraîné le recul du néré qui a cependant continué à être conservé au cours des défrichements car c'est une espèce utile, ses fruits sont utilisés dans la confection d'un condiment, *afitin*, et toutes les parties de l'arbre, des feuilles aux racines, sont employées dans la pharmacopée.

Le condiment préparé est fort apprécié des populations locales qui l'emploient dans la préparation des sauces. Ce produit est commercialisé non seulement sur les marchés locaux, mais aussi dans les grands centres urbains et même à l'étranger.

L'objectif de cette communication est de présenter l'état actuel de ce parc à néré en partant de l'analyse des sources historiques et d'étudier l'organisation de la filière commerciale du condiment préparé à partir du fruit. Cette approche abordera la notion de territoire qui sera définie en se posant notamment la question de la territorialisation d'une production. Enfin, la consommation de la préparation alimentaire obtenue à partir de ces fruits semble représenter pour les Fon du Sud Bénin une forte valeur identitaire. Cette étude présente les premiers éléments permettant de répondre aux différentes questions posées. Elle ouvre des perspectives de recherches et devra être approfondie par des études spécifiques en économie (organisation de la filière de commercialisation, réseaux, conditionnement...) et en agroforesterie (état du parc, protection de l'espèce).

Introduction

Le domaine géographique étudié se situe dans le Golfe de Guinée et concerne la partie méridionale du Bénin, plus précisément le plateau d'Abomey dans le département du Zou¹. Cet espace géographique, autrefois appelé des Européens "Côte des Esclaves", comprend notamment le territoire de l'ancien royaume du Dahomey². L'étude des sources écrites et orales³ permet de restituer les paysages végétaux de cette région, avant l'occupation coloniale et de mettre en évidence les changements induits par le développement des cultures commerciales. La lecture de ces sources fait apparaître dans la région d'Abomey des paysages dominés par des espèces végétales aujourd'hui marginales, visibles dans les recrus de jachères ou dans certains champs quand les agriculteurs ont jugé utile de les conserver, ce qui est le cas du néré (*Parkia biglobosa* Jacq. Benth., Mimosoideae), comme nous allons le voir. Aujourd'hui, les paysages de cette région sont largement représentés par des plantations de palmiers à huile (*Elaeis guineensis* Jacq. Arecaceae), qui arrivent par la densité de leurs peuplements à "cacher" les nérés, isolés ou regroupés dans les champs.

Le néré appelé *ahwatin* en fon, principale langue parlée dans la région de cette étude est un arbre caractéristique des zones guinéennes et soudaniennes d'Afrique occidentale. Le parc à néré doit son existence et sa physionomie à l'intervention de l'homme (Ouedraogo, 1997 : 63). Cet arbre est principalement conservé pour ses fruits, dont les graines, riches en protéines, occupent une place importante dans l'alimentation et la vie économique des populations locales.

Dans toute la zone étudiée, lorsqu'un cultivateur décide de mettre en culture une nouvelle parcelle, il opère un défrichage au cours duquel un certain nombre d'espèces, ligneuses et herbacées, sont abattues, arrachées puis brûlées. Les parties ligneuses sont récupérées comme bois de chauffe et les cendres étalées comme élément fertilisant. Au cours de ces travaux, certaines espèces sont néanmoins conservées, pour différentes raisons : ce sont des espèces utiles, par leurs fruits, leurs feuilles, leur écorce, leur bois, ou bien elles ont un caractère sacré, ou bien encore, elles sont conservées comme plante d'ombrage ou de tuteur favorisant la croissance de certaines plantes cultivées. Ainsi s'opère une sélection d'un certain nombre de plantes qui dans certains cas peuvent former des peuplements relativement homogènes.

La notion de "parc" se définit, selon Raison (1988 : 53), par *une sélection d'un arbre provoquée par le défrichement et confortée par la répétition des cultures*. Les parcs varient selon les espèces sélectionnées; Bernus (1979 : 103) explique que *le parc sélectionné à Acacia albida, constitue sans doute le paysage africain le plus connu... mais les parcs sélectionnés à karité (Butyrospermum parkii), à néré (Parkia biglobosa), les peuplements de palmiers rôniers (Borassus aethiopum), de doums (Hyphaene thebaica) ou en zone forestière d'Elaeis guineensis, témoignent des choix variés des différentes civilisations qui privilégient telle ou telle espèce et apportent leur marque au paysage agricole*.

En effet, dans l'espace étudié, plusieurs paysages végétaux se distinguent, dominés par certaines espèces végétales, à savoir le karité (*Vitellaria paradoxa* Gaertn. F. Sapotaceae), le néré et le palmier à huile. Le plateau d'Abomey se divise en deux régions : au Nord d'Abomey se rencontrent des peuplements dominés par des karités et des nérés, et au Sud de cette ville jusqu'à la dépression de la Lama, des palmiers à huile et des nérés. Au Sud de cette dépression, c'est le domaine du palmier à huile. La politique agricole des rois du Dahomey à partir de la deuxième moitié du 18^{ème} siècle, en relation avec les intérêts économiques et commerciaux européens, n'a pas été sans conséquence sur l'extension du palmier à huile sur le plateau d'Abomey.

Méthodologie suivie

L'étude des sources historiques pour la reconstitution des paysages végétaux conduit à s'interroger sur la place actuelle du néré non seulement dans les paysages mais aussi dans les usages et l'économie de cette

¹ Voir cartes de localisation en Annexe, pour les précisions géographiques.

² Royaume fondé au 17^{ème} siècle par les Fon venus d'Allada.

³ Les sources écrites européennes comprennent des récits de voyage imprimés et publiés en Europe et des documents d'archives conservés à Paris, Aix-en-Provence (France) et Porto Novo (Bénin) rédigés entre le 16^{ème} siècle et le début du 20^{ème} siècle. Les informations orales ont été recueillies au cours d'enquêtes effectuées lors de plusieurs séjours de 1989 à 1997 et plus précisément sur le néré en juillet 2000 et mars 2001, dans les villages de la région d'Abomey.

région. Plusieurs auteurs anciens⁴ mentionnent l'existence de nombreux nérés ou la préparation d'un condiment à partir des fruits de cet arbre, ce qui permet de penser que leurs observations s'appuyaient sur des faits d'une relative importance. Quelle est donc aujourd'hui la place occupée par cet arbre et cette préparation alimentaire pour les populations concernées et quel est leur rôle dans l'économie locale ? Pour répondre à ces questions, nous avons interrogé les personnes rencontrées dans les champs, les cultivateurs, les préparatrices d'*afitin* d'un certain nombre de villages⁵. Il est important de distinguer le discours recueilli auprès des informateurs des faits observés sur le terrain qui peuvent infirmer ou confirmer les propos obtenus. Les informations citées dans ce texte ont été recueillies à plusieurs reprises ou recoupées par des observations. Parallèlement à ces entretiens, nous avons observé les nérés visibles dans les champs en essayant de tenir compte de leur âge et de leur état pour nous faire une idée de la situation actuelle du parc à néré. Nous avons également réalisé des enquêtes sur les marchés et dans les villages producteurs du condiment "*afitin*", ce qui nous a permis de reconstituer les filières de production et de commercialisation. De ces enquêtes, il ressort que la commercialisation de ce produit est fort complexe et passe par un grand nombre d'intermédiaires. Les données chiffrées sont difficiles à obtenir, que ce soient les quantités achetées et vendues, les poids des unités de mesure, la périodicité de la préparation du produit ou de la fréquentation des marchés. Nous sommes tout à fait conscientes que les résultats présentés sont incomplets et appellent à une étude socio-économique beaucoup plus approfondie. Mais cette étude avait pour objectif de constater l'état d'un peuplement végétal objet d'une protection (un des territoires en question dans cette étude) et d'une exploitation en relation avec l'évolution des débouchés commerciaux eux-mêmes liés à l'expansion des marchés urbains et d'exportation.

Du parc à néré à la palmeraie : les paysages à travers les sources historiques

La végétation qui recouvre aujourd'hui le plateau d'Abomey se compose d'une savane arborée fortement anthropisée à *Daniella oliveri* (Rolfe) Hutch. & Dalz. associée à *Parkia biglobosa* et *Adansonia digitata* L., ces deux dernières espèces citées par les auteurs du 19^{ème} siècle, composant la strate arborée haute; *Lophira lanceolata* et *Vitex doniana* Sweet forment la strate arbustive. Le palmier à huile est constamment présent. Les champs cultivés dominaient déjà les paysages à l'époque pré-coloniale et les sources historiques permettent de constater le développement graduel de la palmeraie sur ce plateau depuis le début du 19^{ème} siècle.

Norris, un voyageur anglais (1790 : 96), fut le premier Européen à décrire les paysages du plateau d'Abomey. Voici ses observations :

Le pays intermédiaire (entre Kana et Abomey) est peu couvert d'arbres et le chemin qui est d'ailleurs très beau étant élevé, on découvre le pays adjacent et l'on jouit des points de vue les plus agréables. Je remarquai que toutes les terres étoient bien cultivées...

Freeman (1844 : 265) décrit ainsi la région d'Abomey : *we (...) went forward over a fine open country, flat, but still interesting. The two great ornaments of these sylvan scenes, are the monkey bread-tree, Adansonia digitata, and the locust tree⁶, Inga lugubrosa.*

De même, Duncan (1847 : 288) indique, à propos de la végétation de cette région, qu'à côté de l'arbre à beurre – très certainement le karité -, il y a beaucoup d'autres beaux arbres parmi lesquels il cite le tamarin sauvage (*wild tamarind*), probablement le néré. Après lui, Burton (1864 : 170) le mentionne entre Kana et Abomey. Il en fait une description précise et spécifie que cette espèce représente un trait caractéristique du paysage environnant :

The road now was bordered with the locust that afford the Afiti sauce. It is a tall irregular tree, with a leaf like a young fern; the fruit dangles to a long cord, and when ripe it is scarlet-red, and about the size of a billiard ball. Presently the soft external substance falls off, leaving the core, a green sphere not larger than a musket bullet, and from it sprout long bright green pods curiously twisted. When ripe the seeds are fermented to a mass strong as assafoetida, and form in palaver sauce a favourite ingredient, which, however, the stranger will not relish before some time. It is the "wild tamarind" of Mr Dalzel, and in the landscape it forms a most effective feature.

⁴ voir principalement Freeman, 1844 ; Duncan, 1847 ; Burton, 1864

⁵ Voir carte de localisation des lieux cités dans le texte et des lieux d'enquêtes en annexe. Nous avons donc parlé avec des cultivateurs, propriétaires ou non des terres, des femmes à la cueillette des fruits du néré, auprès des arbres de leurs maris ou parents ou des femmes et des enfants en train de cueillir de façon illicite.

⁶ locust tree est le nom anglais du néré.

La végétation arborée est dominée par le baobab (*Adansonia digitata*) (Freeman) et le *locust* (*Parkia biglobosa*) (Freeman, Burton). Forbes signale même *beaucoup de cet arbre qui donne le beurre*. Il doit s'agir du karité (*Butyrospermum parkii*) qui aujourd'hui est plus commun au Nord d'Abomey que dans cette zone⁷. De Norris qui voyagea en 1770 à Burton (1864), le néré demeure une des espèces végétales caractéristiques du paysage du plateau d'Abomey.

Bayol (1890) à la fin du 19^{ème} siècle constate qu'à la sortie de la Lama, à Aïvedji, *l'aspect du pays change complètement*. Ce ne sont que *terres cultivées, campagne, plaine, savane, parc, pays ouvert, plateau découvert, arbres dispersés, plus rares, rabougris, bosquets*. Tels sont les termes dominant l'ensemble des descriptions des paysages de cette région; tous reprennent les mêmes mots.

Un registre des statistiques et recensement établi par un administrateur colonial en 1908 mentionne l'existence de peuplements de *Parkia*, appelé *néte* à proximité de nombreux villages : dans les cantons de Fonkpamé, Dona (Avocanzun, Mougnon), Sinhoué, de Tanta, de Kana, Kinta⁸. Aujourd'hui c'est le palmier à huile qui domine et les "*bois de néte*" signalés dans ce registre ne représentent plus vraiment un trait marquant des paysages.

En effet, tout au long du 19^{ème} siècle, les palmeraies d'*Elaeis guineensis* se sont développées dans le Sud du Bénin mais aussi, par la culture et la protection, dans des régions où les conditions écologiques n'étaient pas optimales, comme sur le plateau d'Abomey. Des palmiers sont observés à proximité des villages où ils ont commencé à former des peuplements homogènes. Cette expansion est à rapprocher des mutations économiques en Europe liées au développement industriel des différentes nations, les incitant à rechercher en Afrique les produits nécessaires à leur essor dont l'huile de palme faisait partie.⁹

Le parc à néré aujourd'hui : conservation, protection, dégradation ?

Sur le plateau d'Abomey, Djija est le village le plus septentrional où nous sommes allées interroger les habitants. Les informateurs nous ont dit qu'au cours des défrichements tous les arbres étaient coupés sauf *zatin* (*Daniellia oliveri*), *fontin* (*Vitex doniana*), *ahwatin* (*Parkia biglobosa*) et *wugo* (*Vittellaria paradoxa* : karité), et de fait, ces espèces dominent les paysages environnants et le palmier disparaît. Dans la partie Nord du plateau d'Abomey, le parc à nérés-karités des régions plus septentrionales (Borgou¹⁰, Atacora) se retrouve et constitue l'élément dominant des paysages végétaux, alors que dans la partie Sud, c'est le palmier qui domine, le néré est plus ou moins présent, tandis que le karité a disparu. Aux plantations de palmiers, s'ajoutent des orangeries et des plantations d'anacardiens, ces derniers connaissant un net développement, selon les choix économiques des propriétaires des terres.

Dans les champs, il y a donc des palmiers à huile en grand nombre, mais également beaucoup de jeunes et de vieux *ahwatin*. Selon les personnes interrogées, le néré n'a jamais été planté ; ce sont les oiseaux et les chauve-souris qui disséminent les fruits (*ahwakun*). Selon certains, il est même interdit de planter *ahwatin* : "*si tu plantes, tu mourras avant que ça donne*". Cet argument est souvent avancé pour justifier la non-plantation de certaines espèces fruitières qui ne donnent pas de fruits rapidement. Dans cette région, cet arbre n'est donc jamais planté. Mais au moment de la cueillette, des graines peuvent être éparpillées volontairement par un cultivateur pour favoriser le renouvellement des arbres¹¹. Certains informateurs ont conscience qu'il y a moins de nérés qu'avant. Leur nombre diminue car ils sont abattus pour cultiver. "*Il y a d'autres cultures que l'on fait qui prennent la relève, comme l'acajou (anacardier), le palmier. Les anacardiens prennent la place de ahwatin.*"

⁷ Le roi Guezo aurait ordonné d'abattre cet arbre dans cette zone afin d'encourager la culture du palmier à huile en vue d'accroître la production d'huile pour l'exportation. Les traditions orales recueillies à ce jour n'en font pas état.

⁸ A.N. Porto Novo, cercle d'Abomey, Dahomey et Dépendances, carton 15. Agriculture.

⁹ voir Juhé-Beaulaton, 1995, 1999.

¹⁰ Voir Agbahungba & Depommier, 1989.

¹¹ Gnijazun, Benoît Adjalala, 62 ans, maison Akplogan ; Zenkanmè, Michel Bokovo.

Protection et entretien du parc

Certains informateurs ont indiqué qu'ils essaient de protéger les jeunes pousses de néré. Ils les entourent de sable et au moment du sarclage, ils enlèvent les mauvaises herbes tout autour afin de les protéger des feux de brousse¹². Ils disent que cette protection est plus efficace quand ils sont dans des champs cultivés¹³. Généralement des arachides, des haricots et du maïs sont semés à proximité.

Malgré les observations précédentes sur la diminution du nombre de nérés, le discours commun stipule que les *ahwatin* ne sont pas coupés, qu'ils sont protégés. Pourtant, dans les champs, il est fréquent d'observer des jeunes pousses partiellement coupées et il est difficile de savoir si c'est le résultat d'une taille ou d'une exploitation pour le bois de chauffe.

La taille et l'élagage ne sont pas systématiques mais peuvent être pratiqués. D'après certains propriétaires, la taille des nérés serait évitée car elle aurait une influence négative sur les rendements en fruits. Cependant, selon les explications de femmes rencontrées à la cueillette, il arrive que des tiges soient coupées pour favoriser la croissance d'un tronc principal. Parfois quand les nérés font trop d'ombre, les cultivateurs coupent des branches pour favoriser la culture du maïs, des haricots, des arachides... Il existe donc des pratiques sylvicoles.

Selon certains informateurs, le néré serait mieux protégé par les agriculteurs depuis quelques années (5-6 ans environ) car les prix des fruits ont commencé à monter : *“ avant (cet “ avant ” reste très indéterminé) les mesures étaient à 200 F CFA et maintenant elles sont à 2000 FCFA. Tout le monde sait que c'est cher, alors quand tu vois dans ton champ tu vas protéger ahwatin pour avoir de l'argent demain. ”* Certains ont même précisé que la loi interdit d'abattre les arbres.

Mode d'appropriation et de gestion des arbres

Les arbres appartiennent aux propriétaires des terres, en sachant que le terme “ propriété ” est incorrect. En effet, les terres sont gérées collectivement par le “ maître des terres ” (*ayinon*) qui est traditionnellement le chef de lignage descendant du premier occupant. Seul le maître des terres a le droit de planter des arbres et par conséquent de les exploiter. Un cultivateur qui exploite des terres en location ne peut ni planter, ni exploiter les arbres qui se trouvent sur les parcelles allouées. Les terres, et les arbres qui y poussent sont transmis par héritage du père à ses enfants par voie patrilinéaire, et c'est l'aîné des enfants qui est chargé de gérer et/ou de répartir le patrimoine familial au nom de tous. Les propriétaires des terrains ont seuls le droit de (faire) cueillir et vendre les fruits. Les terres appartiennent aux hommes qui autorisent leurs épouses et les enfants à cueillir ; chaque femme a sa part. Les femmes peuvent exploiter aussi les arbres qu'elles ont reçu par héritage de leur père. Sur ces principes fonciers de base, s'est superposé le droit des colonisateurs, et actuellement, face à la pression foncière très forte dans cette région, la propriété foncière individuelle est en train de se substituer à la gestion collective lignagère.

Explication de l'abattage du néré

Les personnes interrogées sur les raisons de l'abattage du néré avancent plusieurs explications :

- Les propriétaires ne trouvent plus d'intérêt dans la conservation de l'arbre car leur droit de cueillette n'est plus respecté, des voleurs venant cueillir les fruits avant même leur complète maturité. C'est une des principales causes invoquées ; il semble que les vols soient plus fréquents à proximité des principaux axes de communication. Dans les zones enclavées, les nérés seraient mieux conservés ;
- Les nérés sont abattus car l'arbre par son ombre empêche le bon développement des plantes cultivées¹⁴;
- Certains cultivateurs ne s'intéressent qu'aux noix de palme, ils n'ont plus d'intérêt pour la cueillette des fruits du néré ;
- L'arbre est vendu comme bois de chauffe, et même souvent abattu sans l'autorisation du propriétaire pour les mêmes raisons, la raréfaction des ressources ligneuses.

¹² Information recueillie à de nombreuses reprises mais non observée sur le terrain. Peut-être parce que la période des feux de brousse était terminée.

¹³ Ce que d'autres auteurs ont noté pour les parcs à nérés d'autres régions situées plus au Nord : Agbahungba & Depommier, 1989 ; Ouédraogo, 1997.

¹⁴ Nous avons rencontré un agriculteur à proximité de Kana qui cultive du piment sous des nérés, l'effet d'ombrage ne représentant apparemment pas de véritable gêne pour cette culture.

Actuellement, la place occupée par le néré dans les champs est donc très variable suivant les stratégies des agriculteurs ou plus généralement des propriétaires. On peut observer dans certains cas un regain d'intérêt pour le néré et les personnes interrogées précisent que ce sont leurs grands parents ou leurs parents qui ont abattu les arbres soit pour cultiver le palmier à huile soit pour servir de bois de chauffe. Les nérés visibles dans leurs champs sont encore de petite taille. D'autres au contraire continuent à couper systématiquement les jeunes pousses. Il est par ailleurs rare d'observer la présence de nérés dans les champs de cultures associées : palmier à huile - cultures vivrières (céréales ou tubercules).

Certains propriétaires ont conservé sur quelques parcelles un grand nombre de nérés et continuent à les protéger même si les voleurs viennent cueillir une partie de la récolte des fruits. Ils sont attachés à ces arbres qu'ils détiennent de leurs parents et qu'ils considèrent comme une richesse qu'ils doivent conserver et transmettre à leur tour à leurs enfants¹⁵. Ils considèrent cet arbre comme faisant partie de leur patrimoine, au même titre que les terres sur lesquelles ils poussent.

De la cueillette au condiment

Il est nécessaire de distinguer la cueillette des fruits¹⁶ de la préparation du condiment à base des graines de néré. Non seulement parce qu'il s'agit de deux étapes *a priori* successives dans l'obtention du produit final mais aussi parce que ce ne sont pas les mêmes acteurs qui agissent. En effet, les personnes qui pratiquent la cueillette vendent leur récolte aux femmes qui préparent le condiment à partir des graines achetées. Il y a une séparation des activités de cueillette et de production du condiment. La cueillette est saisonnière et la vente des fruits représente un revenu complémentaire, d'appoint, alors que la préparation alimentaire est permanente et constitue l'activité économique principale des femmes qui la pratiquent.

La cueillette des fruits

Dans la région d'Abomey, la période de cueillette se situe en mars-avril, à la fin de la saison sèche. L'arbre *ahwatin* commence à produire à partir de 8-10 ans environ. Quand l'arbre ne donne plus de fruit, on l'abat.

La cueillette à première vue est une activité quotidienne pratiquée essentiellement par les femmes et les enfants et qui a lieu généralement le matin de bonne heure. Mais il arrive aussi que des hommes y participent prenant le risque de monter dans les arbres. Soit les femmes se regroupent pour la cueillette et elles partagent leur récolte, soit elles vont séparément, chacune allant cueillir sur ses arbres à l'aide d'une longue perche appelée *dawe*. Les fruits gaulés tombent à terre, elles n'ont plus qu'à les ramasser.

Le décorticage des graines de la gousse s'effectue à la maison : elles retirent dans un premier temps les graines de la gousse et enlèvent la pulpe. Elles nettoient ensuite les graines par terre en les foulant avec du sable, les lavent et les font sécher pendant environ cinq jours. Ensuite elles les vendent aux productrices d'*afitin* (*afitin non* : *afitin.mère*). Les graines nettoyées sont vendues principalement sur les marchés de Djija, Bohicon et Hunjro d'Abomey. Suivant les conditions financières du moment, elles peuvent stocker les graines et attendre que les prix montent avant d'aller les vendre. Mais généralement elles n'attendent guère avant d'apporter leur récolte sur les marchés, le produit de la cueillette représentant un revenu financier d'appoint.

La commercialisation des graines de néré

Les peuplements de nérés de la région d'Abomey ne suffisent pas à répondre à la demande en graines des productrices d'*afitin*. Un commerce des graines de néré en provenance des parcs du Nord Bénin s'est alors développé. Il est aux mains de grands négociants qui ont leur fonds de commerce à Bohicon près du marché, ou à Cotonou, capitale économique du Bénin. La commercialisation des graines se poursuit toute l'année, mais les quantités et les prix varient selon les saisons.

¹⁵ En ce sens, le néré représente une espèce végétale patrimoniale.

¹⁶ Le fruit du néré se présente sous forme de gousses. Ces dernières sont agencées par grappes qui pendent à l'extrémité d'un long pédoncule. A l'intérieur de chaque gousse sont logées des graines marron clair entourées d'une pulpe jaune. Elles parviennent à maturité au mois d'avril ou mai selon les latitudes.

Il existe donc différents niveaux de commercialisation :

- Un commerce saisonnier des graine de provenance locale¹⁷ ; au moment de notre passage, en mars, les quantités en graines locales vendues sur les marchés de Bohicon, Abomey et Djija étaient faibles, et les femmes très peu nombreuses.
- Un commerce des fruits provenant des régions du Nord et qui se poursuit toute l'année¹⁸.
Les graines sont vendues sur les marchés, généralement décortiquées et nettoyées. Les productrices les achètent au marché de Bohicon ou d'Abomey auprès de grossistes quand elles achètent par sac¹⁹, ou de revendeuses qui vendent au détail les produits vivriers.

Les commerçants de graines de néré

Les grossistes :

Les grossistes basés essentiellement à Bohicon font le négoce de produits vivriers : maïs, haricots, sésame, cossettes de manioc, ignames, cossettes d'ignames, sorgho, mil. Ils sillonnent les marchés du Nord²⁰ du pays, achètent aux paysans leurs denrées alimentaires (céréales, graines, tubercules...) en grande quantité, qu'ils écoulent ensuite sur le marché de Bohicon. Quand on leur demande de classer les produits par ordre d'intérêt économique, ils répondent : maïs, haricots, ignames, cossettes d'ignames. Les graines de néré représentent donc un produit un peu marginal dans leur activité commerciale. L'un des inconvénients évoqués est la perte de volume des graines avec le temps, du fait de la déshydratation : le poids d'un sac de 110 kg peut décliner jusqu'à 100 kg. .

Plusieurs systèmes d'approvisionnement en graines de néré existent, cela dépend du type de grossistes²¹. Le système le plus courant utilise des "rabatteurs" : les grossistes paient des rabatteurs qui cherchent pour eux les graines chez les agriculteurs isolés. Les rabatteurs rapportent ensuite les sacs près de la grande voie routière. Les grossistes louent les services de camions de transports nommés "Titans" et y réservent des places pour leurs sacs de marchandises qu'ils envoient à Bohicon. Le rabattage et le transport reviennent en tout à environ 2000 – 2500 FCFA par sac.

Les intermédiaires ou "détaillants"

Certaines femmes servent d'intermédiaire entre les grossistes et les préparatrices d'*afitin*. Elles s'approvisionnent en graines de néré chez les grossistes de Bohicon, parmi lesquels les maisons Donéto, Xwedanu, Zinhouin. Elles ont en général plusieurs fournisseurs. Elles vendent sur les marchés ou dans leur village. Ce n'est pas toujours leur activité principale, mais ce commerce leur assure un revenu complémentaire.

Unité de mesure et prix

Les commerçants de graines vendent par sac ou par mesure. Il existe deux unités de mesure : le *tongoro* qui correspond à une petite bassine d'aluminium d'un diamètre de 17 centimètres et contient environ 1 kg de graines de néré, et l'*atasa*, l'équivalent de 4 *tongoro*.

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

¹⁷ Dans la région de Djija notamment, des graines sont récoltées localement puis vendues sur le marché de Djija et revendues à Abomey

¹⁸ L'étude de Agbahungba & Depommier (1989) sur les parcs à nérés du Borgou ne signale pas de commerce des fruits du néré vers le Sud mais seulement vers le Nord.

¹⁹ Mais certains acceptent aussi de vendre au détail.

²⁰ Les sacs de graines de néré, proviennent des régions du Nord : Borgou, Atacora ; les principaux marchés d'approvisionnement sont Djougou, Tanguietta et Malanville.

²¹ Parmi les grossistes il existe :

- Des magasins-entrepôts de denrées alimentaires ; se sont des magasins dans lesquels les grossistes entreposent leur stock de denrées alimentaires achetées sur les marchés du nord du Bénin qu'ils sillonnent toute l'année.

- Et de gros commerçants de produits vivriers qui possèdent leur propre entrepôt.

- *La saison de “ la nouvelle graine ” ou de la cueillette* : Elle s'étale environ de mars à avril-mai²². A cette époque de l'année, la graine fraîchement cueillie est abondante sur le marché et les prix sont au plus bas : aux alentours de 800 F CFA par *atasa* (suivant l'abondance de la récolte annuelle). L'ancienne graine²³, qui était sur le marché à prix élevé les mois précédents la cueillette, voit son prix diminuer. En effet, les commerçantes vident leur magasin des stocks de l'année précédente et la nouvelle disponibilité des graines sur le marché fait chuter les prix. Certaines femmes en profitent alors pour stocker des sacs de graines qu'elles revendront en saison où elles deviennent rares et chères sur le marché. A la période de la nouvelle graine, le cours étant bas, il se répercute directement sur le prix de l'*afitin*. Toutes les productrices doublent alors quasiment la quantité produite et de leur côté les consommateurs augmentent leur consommation d'*afitin*.
- *La saison où la graine de néré se raréfie* : de juillet à janvier, le prix de la graine augmente considérablement : de 1 000 - 1 200 Fcfa par *atasa* à 1 500 - 2000 Fcfa au fil des mois²⁴. A partir du mois d'avril, les grossistes commencent à augmenter les prix. A partir d'août-septembre, la graine devient tellement rare et chère que certaines transformatrices arrêtent momentanément leur production d'*afitin*.

Du condiment à sa commercialisation

La préparation est une activité féminine. Toutes les femmes qui préparent l'*afitin* disent appartenir à l'ethnie fon et assurent que le mode de préparation leur est particulier. “ *Les dames du Nord ne savent pas préparer la moutarde comme celles d'ici* ”. Les femmes qui préparent le condiment ne pratiquent pas la cueillette même si celle-ci est saisonnière. Les femmes de certains villages, tous situés à proximité de Bohicon et Abomey, s'occupent de cette fabrication. Il s'agit des villages suivants : Détohoun, Lissazoumè, Zouzonmè (proches d'Abomey), Saklo, et Kpatalokoli (proches de Bohicon)²⁵. Il existe une spécialisation de ces villages dans la préparation de l'*afiti*. Ces villages sont appelés “ *afitin to* ”, village d'*afitin*²⁶. La préparation de l'*afitin* représente l'activité principale d'un grand nombre de femmes de ces villages, ce qui ne veut pas dire que toutes les femmes en préparent²⁷. D'autres sont par exemple spécialisées dans la fabrication de l'huile rouge à partir des fruits du palmier à huile. Ces deux activités requièrent du temps et de l'énergie, ce qui ne rend pas possible la diversification des activités. On peut fabriquer de l'*afitin* à tout moment, à partir des graines de néré que l'on trouve sur le marché quasiment toute l'année²⁸. Ce n'est donc pas une activité saisonnière comme la cueillette.

Les préparatrices d'afitin

Il faut distinguer différentes catégories de productrices . Cette distinction se fait suivant l'échelle de production, elle-même directement liée :

– à des critères sociaux : âge, charge de travail au foyer (enfants en bas âge), capacité à trouver de la main-d'œuvre dans leur famille pour la transformation ;

²² C'est aussi la période durant laquelle la tomate devient rare sur le marché (en saison sèche), repère donné par les productrices d'*afitin*.

²³ L'ancienne graine ou la vieille graine : c'est la graine de néré cueillie à la récolte de l'année précédente, encore présente sur le marché. Sa qualité est d'être assez sèche pour prendre du volume à la première cuisson.

²⁴ Cette période correspond à la saison où la tomate est en abondance sur le marché (saison des pluies), repère donné par les productrices d'*afitin*.

²⁵ Des femmes préparent dans d'autres villages comme le montre tableau et la carte présentés en annexe, mais elles sont peu nombreuses.

²⁶ Selon certaines informatrices, les femmes qui préparent *afitin* à Zouzonmè dépasseraient une centaine.

²⁷ Les femmes enceintes ne doivent pas préparer l'*afitin* et ne peuvent vendre. C'est interdit.

²⁸ C'est une denrée alimentaire qui peut se conserver plusieurs années (3 ans d'après les commerçantes de graines).

– à des stratégies économiques individuelles : il est intéressant d’observer comment les productrices s’organisent pour trouver de nouveaux marchés, les stratégies de commercialisation qu’elles élaborent, aussi bien à l’échelle de l’unité de production qu’à l’échelle collective du village spécialisé dans la production d’*afitin*, comme Saclo et Lissazoumé, qui ont de véritables stratégies de conquête de marchés.

Il est ainsi possible de distinguer trois grandes catégories de productrices d’*afitin* :

1. *Les productrices qui transforment de petites quantités de graines de néré* (entre 12 et 20 kg tous les 3 jours) : ce sont des femmes jeunes, ayant des enfants en bas âge, ce qui limite la mise en place de stratégies à long terme pour élargir leur marché et surtout leur capacité et leur temps de travail. Ces femmes sont pluriactives. Elles varient leurs activités suivant la rentabilité qu’elles en retirent, ce qui dépend du cours des matières premières à transformer. Ces productrices arrêtent de faire l’*afitin* quand la graine devient trop rare et coûteuse sur le marché. Elles mobilisent rarement de la main-d’œuvre familiale rémunérée. La majorité sont des vendeuses ambulantes sur le marché d’Abomey ou de Bohicon.
2. *Les productrices qui s’adonnent à la production d’afitin à plein temps*. Parmi elles, on distingue celles qui transforment entre 40 et 50 kg de graines de néré tous les 3 jours²⁹. Ces femmes ont entre 40 et 50 ans, et n’ont plus d’enfants en bas âge. Elles n’ont pas d’autres activités que la production d’*afitin*. Quasiment toutes ont des aides familiales (leurs propres enfants ou des enfants confiés), aide infiniment précieuse sans laquelle elles ne pourraient pas assumer leur production d’*afitin*. Elles font aussi appel à de la main-d’œuvre qu’elles rémunèrent. Elles ont quasiment toutes choisi de vendre sur le marché de Houegbo³⁰. Elles y écoulent apparemment mieux leur produit, à des prix plus élevés que sur le marché de Bohicon.
3. *Les productrices qui transforment entre 70 et 120 kg de graines tous les 2 ou 3 jours ont des débouchés plus importants* : pour cela, elles diversifient leurs points de vente. Ce sont des femmes dans la force de l’âge, entre 45 et 60 ans, qui n’ont pas d’autre activité que de gérer leur unité de production. Elles ont les compétences et les soucis “ d’un chef d’entreprise ” : l’*afitin* doit être prêt à temps (la fermentation réussie dans les temps) pour tel marché, pour livrer à telle revendeuse. Ces productrices ont su mobiliser une importante main-d’œuvre familiale (frères, belles-sœurs, nièces, etc.) autour de leur activité. Ce sont donc des bonnes gestionnaires et aussi de bonnes commerçantes qui savent vendre leurs produits, trouver et s’imposer sur de nouveaux marchés.

Préparation de l’*afitin*

La durée de préparation de l’*afitin* dépend des stratégies déployées par les femmes (spécialisation commerciale ou conservation d’un savoir-faire “ traditionnel ”) ; elle peut varier entre trois à cinq jours. Trois grandes phases sont à distinguer :

1. la première phase de cuisson des graines qui a pour objectif de ramollir les coques afin de procéder ultérieurement au décorticage des cotylédons. La cuisson dure de quatre heures (avec le four à sciure présent à Saklo, qui représente une innovation locale récente) à dix heures ; C’est une phase qui nécessite une forte consommation de bois.
2. la deuxième phase d’élaboration du produit fermenté qui comprend un grand nombre d’opérations et nécessite une importante quantité d’eau : le décorticage, le premier rinçage, le tri, le deuxième rinçage, la deuxième cuisson, la fermentation³¹ ;
3. la troisième phase de conditionnement des graines fermentées qui comprend l’opération de salage, puis de broyage partiel des graines (cette opération s’effectue soit sur une meule dormante, ou depuis peu à l’aide

²⁹ Les productrices moyennes achètent de 1 à 5 sacs, selon leurs moyens, leurs besoins. Une femme de Zounzonmé a précisé qu’elle met 5 marchés à terminer un sac (les marchés ont lieu tous les 4 jours, cela correspond au délai nécessaire pour la fabrication de l’*afitin*). Au prix des graines s’ajoute le coût du transport : 600 F CFA par sac pour le transport à *zamidjan* (taxi-moto) de Bohicon à Zounzonmé.

³⁰ Houegbo est une ville située à 1h de taxi de Bohicon, ville “ intermédiaire ” entre Bohicon et la capitale, Cotonou.

³¹ Cette phase de fermentation dure de 12 à 14 heures si l’*afitin* est destiné à être vendu sur les marchés urbains, à 1 ou 2 jours si l’*afitin* est destiné à la consommation familiale ou à la vente de toute proximité.

d'un hachoir manuel³² principalement utilisé à Zounzomé et Lissazoumè) et enfin la mise en boule de la pâte pour la vente. La durée de conservation de l'*afitin* est d'environ cinq jours.

À côté des villages spécialisés dans la production à but commercial de l'*afitin*, il existe encore un certain nombre de villages où des femmes préparent le condiment pour la consommation de proximité en dehors des marchés urbains. C'est ainsi que cette activité est devenue marginale dans le village de Lèlè Adato, pourtant encore réputé dans la région pour la fabrication de l'*afitin*. Des femmes viennent apporter le produit de leur cueillette à celles qui savent préparer l'*afitin*. Elles fournissent également des fagots de bois et en échange elles récupèrent le condiment. Cette partie de la production échappe au circuit de commercialisation des marchés ; en effet, les femmes de Lèlè ne se rendent pas au marché pour vendre leur production mais vendent sur place au village et aux environs immédiats. Autrefois, les femmes étaient nombreuses à le fabriquer. Maintenant, quand les femmes âgées arrêtent leur activité, elles ne sont plus remplacées. Les femmes expliquent l'abandon de cette activité par les jeunes filles du fait de leur scolarisation et de la recherche d'une activité plus lucrative. Et puis " *tout le monde ne veut pas préparer afitin car quand on commence la préparation, il y a des mauvaises odeurs.* "

Il n'a pas été possible de dater la spécialisation de certains villages dans la préparation de l'*afitin*. Mais comme cette activité est en nette diminution à Lèlè Adato, on peut supposer qu'elle était pratiquée dans la plupart des villages de la région.

La diffusion du palmier a très probablement entraîné le recul du néré qui n'a cependant pas disparu des systèmes agraires contrairement au karité. Nous avons vu que Burton au 19^{ème} siècle avait remarqué l'*afitin* car la préparation de ce condiment devait constituer une des activités des femmes dans tous les villages traversés. Aujourd'hui, cette activité est liée au commerce, à l'essor des marchés urbains eux-mêmes liés à l'accélération de l'urbanisation depuis les années 1970 en relation avec un fort exode rural et un taux d'accroissement démographique élevé. Pour répondre à l'augmentation de la demande, notamment des consommateurs urbains, il y a eu une plus grande spécialisation des activités économiques³³. Ces différents facteurs ne sont pas sans conséquence sur la qualité du produit..

Des produits de qualités différentes

Depuis quelques années, une nouvelle sorte d'*afitin* est fabriquée et vendue sur le marché de Cotonou, à Dantokpa, ainsi que sur le marché de Bohicon. C'est une pâte à base d'un mélange de graines de néré et de soja fermentés. Les qualités nutritionnelles et organoleptiques du soja qui sont très proches de la graine de néré ont joué dans l'introduction de ce dernier dans l'*afitin*, mais le principal facteur de son adoption est d'ordre économique : le soja est une matière première alimentaire moins chère que la graine de néré, et dont le prix au cours de l'année est aussi plus stable³⁴ ; de plus le problème de pénurie de soja ne se pose pas au cours de l'année³⁵. L'introduction du soja permet alors aux productrices de poursuivre leur activité pendant ces périodes de pénurie en graines de néré : généralement de septembre à décembre.

Cependant, toutes les femmes ne le font pas et nombreuses sont opposées à cette nouvelle pratique. Certaines préfèrent vendre plus cher un produit qu'elles estiment de meilleure qualité. Cette revendication s'apparente à la fois à une volonté de conserver une identité culturelle et un savoir faire traditionnel et patrimonial. Mais face à l'émergence d'un nouveau produit concurrent (proche en termes de qualité et meilleur marché) cette revendication entre aussi dans une stratégie commerciale qui se rapproche de la définition des produits de terroir que nous connaissons en France : les productrices garantissent la teneur exclusive en graines de néré et indiquent l'origine géographique de production du condiment : " *c'est de l'afitin de Saklo* " ; " *c'est de l'afitin de Lèlè Adato* "

Une femme de Lèlè Adato a même justifié son arrêt de fréquentation des marchés par la concurrence de ce nouvel *afitin néré-soja*. Elle tient à fabriquer un produit de " qualité " :

³² Le broyage coûte 40 F CFA la mesure *atasa*

³³ De même, des femmes se sont spécialisées dans la fabrication de l'huile rouge.

³⁴ Le soja se trouve chez les détaillantes du marché de Bohicon. On le cultive au Bénin, mais il n'a pas été mentionné dans la zone d'étude.

³⁵ En 1998 : " Un *tongoro* de soja (équivalant à presque 1 kg) coûte 200 Fcfa ; le prix atteint au maximum 250 Fcfa mais ne va pas au-delà ; le prix d'un *tongoro* de graines de néré, lui, n'est pas stable : il augmente de 300 à 500 Fcfa, voire au-delà, au cours de l'année, selon les périodes d'arrivée de la nouvelle graine sur le marché et les volumes annuels produits. "

Elle n'aime pas faire les manipulations que les jeunes femmes d'aujourd'hui font. Celle qui lui a appris lui a appris à prendre tout le temps pour faire une meilleure qualité. Même s'il n'y a pas de soja, il y a plusieurs manières de préparer et pour faire de l'afitin de qualité supérieure, il faut prendre tout son temps. Il faut attendre au moins deux jours avant d'écraser. Certaines n'attendent que 24 h. Il faut en tout 5 jours. Elle écrase avec la pierre ce qui est meilleur qu'avec la moulinette.

On assiste donc au développement d'une affirmation d'un certain savoir faire et d'une volonté de le conserver et de le transmettre ; les femmes de l'ethnie fon revendiquent ce savoir faire et prétendent que leur manière de procéder est différente de celle des femmes anago³⁶. A Cotonou, les clientes des vendeuses fon sont souvent elles-mêmes fon. A travers la consommation de ce condiment se dévoile un fort sentiment identitaire lié à un produit et à son procédé de fabrication qui est indépendant du territoire de production des graines à l'origine du produit. Cependant, en milieu urbain, des acheteurs non fon deviennent des consommateurs d'afitin à cause de sa renommée en tant que condiment et aussi pour ses qualités nutritionnelles et médicinales (régulateur de tension)

La commercialisation de l'afitin

La commercialisation est également assurée par les femmes sur les marchés d'Abomey, Bohicon, Ouegbo et Cotonou³⁷. Pour se rendre au marché, les femmes vont soit à pied soit elles prennent un taxi-moto (*zemidjan*), cela dépend des jours, des quantités d'afitin à vendre, de leurs moyens financiers du moment. Le coût du transport en *zem* est de 300F CFA pour venir de Zounzomé à Abomey. Des femmes prennent le train à Bohicon pour aller à Cotonou ce qui leur coûte 1200 F CFA pour aller ; en taxi, moyen de transport plus rapide, cela revient à 2000 F CFA, et il faut payer aussi pour les bagages. Elles partent le jour du marché, très tôt ou tard le soir pour le marché du lendemain.

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

Les productrices de Saclo ont diversifié leur point de vente³⁸ et développé des réseaux de clientes qui revendent ensuite leur produit sur les marchés de proximité ou de Cotonou. Leur stratégie est donc de s'implanter sur des marchés où elles valorisent mieux leur production et où elles écoulent de plus grandes quantités :

- sur des marchés où la concurrence est moindre qu'à Abomey et Bohicon, elles peuvent alors augmenter les prix ;
- sur des marchés plus proches de Cotonou, elles touchent alors des revendeuses venues de la capitale ; elles peuvent donc en écouler plus rapidement une quantité plus importante que sur les marchés d'Abomey-Bohicon.

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

- L'introduction du soja dans l'afitin leur permet d'être plus compétitives sur le marché de Bohicon et de Dantokpa et donc de gagner des parts de marché ;

³⁶ Le terme anago désigne également la population yoruba que l'on rencontre plutôt dans le Sud-Est du pays.

³⁷ Une unité de fabrication d'afitin s'est même développée à Cotonou même, à Kpodjé près du centre de santé-solidarité pour limiter les moyens de transport d'Abomey à Cotonou. Le groupe réunit 6 femmes de Kinta. De même des productrices de Lissazoumé ont délocalisé leur activité de production et de commercialisation d'afitin sur la capitale (Cotonou). Elles partent durant plusieurs semaines ou mois et ne reviennent à Lissazoumé que pour de courts séjours. Elles transforment la graine de néré dans une maison où n'habitent que des productrices d'afitin. Elles sont 15 par chambre. L'habitation qui appartient à un homme de Lissazoumé est située à Cocotomay sur la route entre Cotonou et Ouidah, un peu isolée, dans une zone marécageuse.

³⁸ Beaucoup sont parties vendre à Houegbo, ville située à 1h de taxi de Bohicon et Cotonou.

– La délocalisation d’unités de production vers Cotonou : des productrices de Lissazoumé ont installé leur atelier de production en banlieue de Cotonou et commercialisent l’*afitin* sur le marché Dantokpa. Elles écoulent des quantités d’*afitin* plus importantes qu’à Abomey-Bohicon, à des prix plus élevés.

La plupart de la production d’*afitin* est donc vendue sur les marchés. Mais il existe également une commercialisation sur le lieu de fabrication même, dans les villages et leur voisinage, comme nous avons pu l’observer à Lèlè Adato³⁹ et Zenkanmé : vente sur place, dans la cour de la maison et aussi vente en déambulant dans le village et ses abords. Cette filière de commercialisation est par conséquent très difficile à cerner.

D’après ce que nous avons pu constater, il n’existe pas encore de groupements de femmes spécialisés dans la préparation de l’*afitin*, bien que les femmes de Lissazoumé rencontrées sur le marché de Dantokpa nous aient parlé de l’existence d’une telle association appelée “ *Wènsusu* ” (il est temps !)⁴⁰.

Les transformatrices rencontrées à Lissazoumé n’ont pas parlé de spécialisation dans la préparation de l’*afitin* dans le cadre associatif ; au contraire, il semble que cette activité demeure dans le cercle familial (mère, tantes, sœurs, filles). Nous n’avons pu vérifier s’il s’agissait d’un groupement spécialisé dans une ou plusieurs activités ce qui est relativement fréquent⁴¹.

Conclusion

La production de l’*afitin*, condiment très apprécié des Fon du Sud Bénin dépend en grande partie de la commercialisation des fruits des nérés issus des parcs du Nord de ce pays. Or la consommation de ce produit est en augmentation en relation avec la croissance de la population. La demande urbaine est très forte et ce produit s’exporte même dans les pays de la diaspora béninoise. Pour répondre à cette demande, il y a eu une spécialisation de la production de l’*afitin* dans certains villages situés à proximité de Bohicon, ville commerçante située sur l’axe routier Nord/Sud et sur la voie ferrée. Le commerce des graines de néré représente un revenu complémentaire pour les habitants du plateau d’Abomey et certains agriculteurs reconnaissent l’intérêt économique que représente cet arbre. La protection dont il faisait l’objet avant la diffusion du palmier à huile semble à nouveau en vigueur mais les propriétaires des arbres sont confrontés au pillage des fruits et à la recherche de bois de feu. Les interdits ne sont plus respectés et la concurrence de nouvelles espèces fruitières comme l’anacardier limitent la revalorisation du parc à néré dans cette région, revalorisation qui dépend des intérêts particuliers de chaque propriétaire. C’est ainsi que d’une parcelle à l’autre, le néré peut être présent ou absent. Cependant, la production du condiment ne dépend pas du peuplement des nérés de la région mais des habitudes alimentaires d’une population : les Fon. Face à l’accroissement de la demande et surtout à l’élévation du coût de la vie (le franc CFA a été dévalué en 1994), on assiste à la production de deux condiments portant le même nom, *afitin fon* ou *afitin d’Abomey*, mais de composition et de préparation un peu différentes révélant des pratiques variables en relation avec d’un côté la volonté de conserver un savoir-faire traditionnel et de l’autre une adaptation à un marché en expansion. L’*afitin* aujourd’hui retrouve une importance renouvelée depuis la crise de la vache folle en Europe marquée par un recul de l’utilisation des cubes maggi ou jumbo qui rivalisaient avec l’*afitin* dans la préparation des sauces ; ce condiment présente en plus un avantage considérable sur le plan nutritif : l’apport en protéines dans une alimentation basée essentiellement sur la consommation de l’igname et des céréales.

Enfin, pour terminer cette présentation, le territoire en question ici est si l’on peut dire pluriel : il y a un territoire de production de l’*afitin*, quasiment limité à quatre villages, qui est inclus dans celui de la récolte des fruits et qui correspond à l’aire d’extension du néré avant la diffusion du palmier à huile. A ces deux territoires, l’un économique de production, l’autre historique de répartition géographique d’un peuplement végétal, se superpose l’aire de consommation de ce condiment qui elle dépend des lieux de résidence des Fon.

³⁹ Une femme a vendu dans sa cour 2 boules d’*afitin* pour 50F CFA. Elle venait de finir de préparer une bassine aux 3/4 pleine (60 cm de diamètre) et se préparait à aller vendre dans le village en se déplaçant.

⁴⁰ Cela fait trois ans qu’elle existerait et elle regrouperait une quarantaine de femmes dont les femmes interrogées font partie.

⁴¹ Des femmes se regroupent et cotisent à une “ tontine ” qui permet ensuite d’accorder des crédits et de développer certaines activités comme le commerce de produits vivriers, la préparation de produits alimentaires (gâteaux, *lia*..).

BIBLIOGRAPHIE

Sources écrites européennes

- BAYOL J., 1892, "Les forces militaires du Dahomey". *Revue scientifique*, 23/4/1892.p 520.
- BURTON R., 1864, *A mission to Gelele, king of Dahome*. London, Routledge & Kegan Paul, 1966, 372 p. edited with an introduction and notes by C.W. Newbury DUNCAN J., 1847, *Travels in western Africa in 1845, 1846*. London. vol.1, 304 p., vol. 2, 314 p. Carte. ill.
- FORBES F. E., 1851, *Dahomey and the Dahomans*. Londres; 2 vol.
- FREEMAN T. B., 1844, *Journal of various visits to the kingdoms of Ashanti, Aku, and Dahomi in Western Africa*, Londres, 2° ed.
- NORRIS R., 1790, *Mémoire du règne de Bossa Ahadée, roi de Dahomé*. Paris, Gattey ed., 243 p.

Registre Statistique et recensement (Copie du). Cercle d'Abomey. 1908. Fonds ancien ; carton 15, chemise B (ABB) cercle d'Abomey, 1896-1917. Comprend une carte du cercle d'Abomey. Archives Nationales de Porto Novo, Bénin.

Références bibliographiques

- AGBAHUNGBA G. & DEPOMMIER D., 1989, " Aspects du parc à karités-nérés (Vitellaria paradoxa Gaertn.f., Parkia biglobosa Jacqu. Benth.) dans le sud du Borgou (Bénin) ", in *Bois et Forêts des Tropiques*, n°222, pp. 41-54.
- GERLING Chr., 1982, *Guide de terrain des ligneux soudano-guinéens*. Wageningen, H. Veeman et Zonen B.V., 340 p.
- GUTIERREZ M. L., 2000, *Production et commercialisation de l'afitin fon dans la région d'Abomey-Bohicon au Bénin. Un exemple d'intégration des femmes dans la filière du néré*. Montpellier; CERNA, CNEARC, CIRAD. 124 p.
- JUHE-BEAULATON D., 1995, " Histoire des paysages végétaux de la Côte des Esclaves (Sud du Togo et du Bénin) : analyse critique des sources historiques ". *Biogeographica 71 (1)* : 37-44. Muséum National d'Histoire Naturelle. Paris.
- JUHE-BEAULATON D., 1998, " La palmeraie du Sud Bénin avant la colonisation : essai d'analyse historique ". In CHASTANET M., *Plantes et paysages d'Afrique, une histoire à explorer*. Karthala, CRA : 327-352.
- PELISSIER P., 1978, L'arbre dans les paysages agraires de l'Afrique noire, in *Etudes géographiques offertes à Louis Papy*, pp 27-32, Bordeaux.
- RICHARD P., 1980, Proto-arboriculture, reboisement, arboriculture paysanne des savanes septentrionales de Côte d'Ivoire. *Cahiers de l'O.R.S.T.O.M.*, série Sciences humaines, vol. 17, n° 3 -4, pp. 257-263.
- SCHNELL R., 1957, *Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique noire*. Paris, Larose; 223 p.
- SEIGNOBOS C., 1981, L'arbre et la cité dans la zone soudano-sahélienne. *Revue de géographie du Cameroun*, vol.2, n°1, pp. 49-52.
- SEIGNOBOS C., 1982, Végétations anthropiques dans la zone soudano-sahélienne : la problématique des parcs. *Revue de géographie du Cameroun*, vol. 3, n°1. Yaoundé.
- RAISON J.P., 1988, Les parcs en Afrique. Etat des connaissances et perspectives de recherches. Paris; E.H.E.S.S. Document de travail. 117 p.

ANNEXES

Origine et Nombre de vendeuses par marché (observation mars 2001)

Lieu d'origine des vendeuses	Abomey : marché ordinaire	Abomey : grand marché	Bohicon	Cotonou : Dantokpa
Agbanyizun				2
Agblomé		1		
Alladaxo		1		
Détohou	8	4	1	
Goutchon			1	
Kinta				2
Kpatalokoli			7	
Lissazoumè	1	11	28	13
Lissèzoun		1		
Porto Novo				2
Saklo		1	30	
Véhoun			4	
Xwahou		1		
Zakanmé			1	
Zouzonmè	18	33	13	1
Zungbo			1	
Total	27	53	83	20

<i>Catégorie d'acteur</i>	<i>Prix des graines en saison de cueillette (mars-avril)</i>	<i>Prix des graines hors saison (octobre-janvier)</i>
La femme vend le produit de sa cueillette à :	300 f le tongoro	
Les transformatrices d'afitin achètent à	1 000 à 1 200 F CFA l'atasa 25 à 30 000 FCFA le sac (110 kg)	1 500 à 2 000 F CFA 60 000 FCFA le sac
Les intermédiaires achètent à	- 800 l' " atasa" - 20 000 F le sac	à 1 500 F CFA l'atassa 35-40000 F
Un grossiste à de Bohicon achète? ? de Période d'achat d'avril à septembre	de 15 000 à 18 000 F CFA le sac (110kg) Le transport, conditionnement et frais de rabattage : 2000 – 2500 FCFA par sac (110kg)	jusqu'à 45 000F CFA le sac