Cueillette

(voir « Alimentation », EB VI, A 164, p. 472-529)

M. Gast

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2345>

DOI : 10.4000/encyclopedieberbere.2345

ISSN : 2262-7197

Éditeur

Peeters Publishers

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 1994

Pagination : 2140-2144

ISBN : 2-85744-741-8

ISSN : 1015-7344

Référence électronique

M. Gast, « Cueillette », *Encyclopédie berbère* [En ligne], 14 | 1994, document C107, mis en ligne le 01 mars 2012, consulté le 24 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2345> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2345>

Ce document a été généré automatiquement le 24 septembre 2020.

© Tous droits réservés

Cueillette

(voir « Alimentation », EB VI, A 164, p. 472-529)

M. Gast

- 1 On a longtemps négligé de prendre en considération au Maghreb et au Sahara l'appoint alimentaire des cueillettes. Or, depuis les temps préhistoriques les populations berbères n'ont cessé de tirer parti des produits naturels du tapis végétal : graines, feuilles, fleurs, tiges, racines, baies, gommes, manne, truffes, etc. Les récoltes demeurent saisonnières, régionales, mais sont aussi liées à l'état d'abondance ou de pénurie alimentaire. Pratiquées collectivement pour certains produits (graines, baies) elles restent le plus souvent l'apanage d'individus isolés, plus pauvres, qui monnaient ensuite une partie de leur récolte. Enfin, la cueillette de produits « sauvages » est parfois pour les ruraux et les urbains une aventure, une partie de plaisir qui permet de retrouver un savoir collectif, des réflexes anciens et les phantasmes de médecines naturelles, des vertus magico-religieuses de telle plante, cueillie au clair de lune ou au coucher du soleil.
- 2 Nous laisserons de côté les cueillettes de plantes médicinales pour ne nous intéresser qu'aux produits végétaux alimentaires qui n'ont guère fait l'objet d'études systématiques.
Si les cueillettes alimentaires, sont en général mal connues ou apparemment ignorées, c'est d'abord parce qu'elles sont aussi le souvenir d'un état « sauvage » de l'humanité ou d'époques de pauvreté dont on a honte d'évoquer l'existence et qu'on estime révolues. Les familles nécessiteuses auxquelles il arrive encore de faire des soupes de boutons de coquelicots, d'asperges et de poireaux sauvages, ou des ragoûts de cardes en attendant les récoltes de blé, gardent leur dignité en taisant leur faim (voir Brick Oussaïd, 1984).
- 3 Paradoxalement, c'est au Sahel et au Sahara, régions les plus démunies, que l'on connaît le mieux l'usage des plantes alimentaires d'appoint et utilisées systématiquement durant les grandes disettes. Alors que d'une façon générale, dans tous les massifs montagneux du Tell et des Atlas comme sur les Hautes Plaines, les populations ont une connaissance approfondie de la botanique locale, de ses valeurs alimentaires et médicinales, ce savoir collectif régional n'a guère fait l'objet d'études de fonds, hormis celles sur les plantes médicinales.

- 4 Au Sahara central, sur 464 plantes dénommées, plus de 80 fournissent un produit comestible. Sur ce dernier chiffre une dizaine peuvent représenter une subsistance appréciable. Leurs qualités nutritionnelles sont indéniables. Leur cueillette ne nécessite pas de matériel spécialisé.

La saison des famines

- 5 Mais ces récoltes sont fonction des besoins alimentaires et des saisons. Or, la période de plus grande pénurie se situe en hiver, de décembre à la fin février, c'est-à-dire au moment où la végétation est en sommeil. C'est donc vers des produits « hors saison » que vont se tourner ceux qui ont faim. Ce sont en particulier les cistanches et orobanches (mangées crues ou en farine) qui poussent en parasites sur des racines d'autres végétaux, les pousses de typhas, les graines pillées dans les fourmilières, les gommages d'acacia (voir M. Gast, 1968). La truffe blanche saharienne ou terfes (*Terfezia ovalispora* Pat.) peut devenir un produit d'appoint important dans les régions sableuses du Sahara septentrional après les premières pluies de la fin de l'hiver. Consistante et nourrissante, son volume varie de la taille d'une noix à celle d'une grosse betterave. On la consomme bouillie, rôtie ou frite comme une pomme de terre. Ses récoltes peuvent s'évaluer par dizaines ou centaines de quintaux en année favorable, durant un à trois mois.

Aristida pungens, *Panicum turgidum* et *Chenopodium vulvaria*, graminées et chénopodiacée sauvages récoltées régulièrement au Sahara central et méridional (Dessins J. Ozenda)

Les cueillettes de printemps

- 6 Quand la végétation se renouvelle à partir de mars-avril et si quelques orages permettent l'apparition des plantes saisonnières, certaines feuilles vertes peuvent être consommées fraîches ou bouillies. Quelques-unes comme *Atriplex halimus* sont même vendues en bouquet sur les marchés (Djelfa, Ghardaïa...). D'autres comme *Schouvia purpurea* (aluwat) et *Moricandia arvensis* (tamaǧhé) donnent lieu à de grandes récoltes. Leurs feuilles bouillies et salées sont mangées en boulettes, et si l'on peut y ajouter un peu de graisse, elles peuvent nourrir les affamés durant plusieurs semaines. Sur 14 familles végétales 19 plantes sont ainsi exploitées au Sahara central.

Les graines alimentaires

- 7 Alors que dans les régions sahéliennes, l'Adrar des Iforas et les grandes vallées comme celles de l'Azawaq et autrefois la Saoura permettaient ou permettent encore de véritables moissons de graines sauvages (voir E. Bernus, 1981, p. 249), le Sahara central avec ses vallées étroites, son relief volcanique et son régime de pluie subsidiaire (franges de moussons tropicales) ne donne qu'exceptionnellement des récoltes abondantes. Cependant, rien n'est négligé pour permettre aux hommes de sauvegarder cette nourriture et d'y accéder.
- 8 Traditionnellement les chefs de tribus interdisaient l'accès des animaux aux pâturages tant que les graines n'avaient pas mûri. A leur maturité, les hommes étaient autorisés à les récolter. Une fois les cueillettes terminées, le terrain était déclaré libre d'accès et tous les troupeaux pouvaient en profiter. Cette politique intelligente de gestion du tapis végétal était le fait d'une organisation socio-politique régissant et protégeant les espaces sous l'autorité des responsables de clans ou de l'amenûkal en pays touareg. Toute infraction à cette règle était sanctionnée par des amendes décomptées en tête de bestiaux (chèvres, moutons chameaux) selon l'importance des dégâts. Les déprédations concernant les arbres (branches cassées, arbres abattus, etc.) étaient aussi sanctionnées ainsi que les délits de chasse.
- 9 Ces récoltes de graines sauvages permettaient à des clans entiers d'assurer leurs besoins alimentaires une bonne partie de l'année. Les lullemmenden Kel Dinnik arrivaient même, au siècle dernier, à se passer de céréales cultivées durant les bonnes années (E. Bernus, 1981, p. 250). Aux XI^e-XII^e siècles les Arabes se distinguaient des Zénètes dans le Touat en se dénommant *Mahboub* (ceux qui sont pourvus de céréales cultivées) alors que les seconds étaient appelés *Mahloul* (ceux du *loul* qui désigne la graine d'*Aristida pungens* ou *drinn* en arabe). Car les récoltes de graines de *drinn* étaient si abondantes qu'elles nourrissaient des tribus entières sans appoint de céréales cultivées (voir A. G.P. Martin, 1908, p. 67).
- 10 Actuellement, au Sahara central, sur 17 familles botaniques, 30 plantes fournissent des graines valablement utilisées en alimentation humaine ; 12 de ces plantes font l'objet de récoltes manuelles parmi lesquelles trois peuvent donner des récoltes particulièrement abondantes. Ce sont *Panicum turgidum* Forsk. (*afezu*), *Aristida pungens*, Desf. (*tullult*, *drinn*) et *Chenopodium vulvaria* (*tawit*), les deux premières étant des graminées, la troisième une chénopodiacee.

- 11 Il est intéressant de noter que pour ces trois plantes, trois techniques de récoltes différentes sont mises en œuvre.
- 1 – **Arrachage** de la plante toute entière pour *Chenopodium vulvaria* (tawit). Les fanes mises à sécher sur un vélum sont ensuite battues à l'aide d'un bâton de bois, les graines sont recueillies dans des vans de paille, épurées et bouillies telles quelles. Les fanes séchées sont données à manger aux animaux.
 - 2 – **Battage** des épis mûrs non coupés pour le *Panicum turgidum* (afezu). Cette graminée aux tiges robustes (dont on fait des nattes) pourvue de nœuds (d'où son nom en arabe : *murokba*, celle des genoux) forme de grandes touffes aux épis allongés et glabres. Celui qui va récolter l'afezu se munit d'un seau de cuir qu'il place entre ses genoux devant la touffe de graminée. En inclinant les épis au-dessus du seau, on les frappe avec un bâton pour les faire tomber. On va ainsi de touffe en touffe jusqu'à remplir le seau qu'on déverse ensuite sur un velum pour faire sécher les graines encore quelques jours. Mondées au grand mortier de bois, épurées au van de paille, ces graines sont ensuite bouillies entières dans une marmite.
 - 3 – **Récolte à la faucille** ou au couteau pour *Aristida pungens* (tullult ; drinn ou sbot en arabe,).
- 12 La récolte a lieu au même moment que celle du blé au Sahara, c'est-à-dire en mai-juin. Les moissonneurs s'équipent d'un voile de tissu qu'ils lient autour de leur cou en formant une poche au-devant du corps. Ils coupent les épis du *drinn* à la petite faucille de fer ou à l'aide d'un couteau jusqu'à remplir le voile. Les épis mis à sécher au soleil sont ensuite battus, les graines minuscules sont ensuite mondées au mortier de bois, vannées et bouillies entières dans des marmites de terre. Elles peuvent être ainsi préparées en bouillie claire ou épaisse, agrémentées de lait ou de pâte de dattes. La graine d'*Aristida* est préférée à celle du *Panicum* car elle est plus savoureuse.
- 13 Comparées aux possibilités de récoltes dans les autres régions sahariennes et notamment celles des zones sahéliennes, les cueillettes au Sahara Central (Ahaggar, Tassili et leurs abords) paraissent dérisoires. Le film réalisé par Edmond Bernus sur la récolte du cram-cram (*Cenchrus biflorus*) à l'aide d'un panier à claire-voie balancé à bout de bras dans un mouvement pendulaire au-dessus des plantes pour extraire les graines munies de fines épines accrocheuses, est une démonstration de l'importance économique de telles cueillettes. Pratiquée de novembre à mars (saison sèche) la cueillette du cram-cram peut rapporter à chaque famille de 80 à 100 kg de graines, sans compter les récoltes d'autres espèces sauvages (voir E. Bernus, 1981, p. 249-257). On imagine la possibilité de survie des pasteurs à une époque où leur démographie n'atteignait pas la densité d'aujourd'hui avec la concentration artificielle de troupeaux depuis l'établissement des frontières à l'époque coloniale. L'examen rapide des conditions d'exploitation des graines alimentaires et du tapis végétal en milieu aride nous amène à formuler les constatations suivantes :
- 1 – L'organisation socio-politique traditionnelle au Sahara central et probablement aussi dans d'autres régions, permettait, semble-t-il, l'exploitation rationnelle d'un écosystème fragile (voir aussi à propos des Hautes Plaines, N. Chellig, 1989).
 - 2 – Les éleveurs nomades ou semi-nomades avec leurs troupeaux étaient partie intégrante de cet écosystème et les gardiens de son équilibre. Leur survie en dépendait ; toute erreur de gestion était immédiatement sanctionnée par la nature.
 - 3 – L'ignorance de ces règles de gestion interne, la destruction des sociétés nomades et rurales, la désappropriation progressive de la gestion des territoires devenus

nationaux, ont pulvérisé les protections de l'environnement en engendrant des abus et un appauvrissement massif du fait de la rupture de ces équilibres. Cette politique, avec l'instauration des frontières durant l'époque coloniale, n'a fait que se renforcer après les indépendances des Etats maghrébins et africains.

4 – L'on retrouve, quels que soient les milieux géographiques, à propos des cueillettes et de l'exploitation des ressources naturelles, un problème d'ordre planétaire concernant l'équilibre entre les hommes et leur environnement écologique. L'exemple des zones arides est parfaitement édifiant en raison de la fragilité du milieu : toutes les fois que les habitants d'un lieu ne sont plus partie prenante et responsables de ce qui s'y passe on aboutit à de graves déséquilibres de tous ordres, surtout lorsqu'il s'agit de territoires aussi vastes. Aucun pouvoir centralisé, si puissant soit-il, ne peut faire respecter les règles minimales indispensables pour assurer la protection du patrimoine écologique.

- 14 Toute cueillette, qu'elle soit un loisir ou une nécessité économique, ne peut plus être aujourd'hui anodine. Le savoir populaire reprend à nouveau toute sa valeur opératoire, mais à un niveau qui dépasse désormais celui des intérêts régionaux immédiats. Sa prise en compte dans la gestion des territoires devient une urgente obligation.

BIBLIOGRAPHIE

BERGERET A., « Nourriture de cueillette en pays sahélien », *Journal d'agriculture et d'agronomie tropicales (J.A.T.B.A.)*, 33 : 91-130.

BERGERET A., et JESSE C. Ribot, *L'arbre nourricier en pays sahélien*, Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 238 p.

BERNUS Ed., « Cueillette et exploitation des ressources spontanées du Sahel nigérien par les Kel Tamasheq », *Cahiers de l'ORSTOM*, Série Sc. hum. 1, n° 1, 1967, p. 31-52.

BERNUS Ed. « L'arbre et le nomade », *J.A.T.B.A.*, 27 (2), 1979, p. 103-128.

BERNUS Ed. *Touaregs nigériens. Unité culturelle et diversité régionale d'un peuple pasteur*, *Mémoire de l'ORSTOM*, n° 94, 1981, 508 p.

BROMBERGER Ch., LENCLUD G., « La chasse et la cueillette aujourd'hui. Un champ de recherche anthropologique ? » *Études rurales*, 1982, p. 7-35.

BURKILL H.M., *The useful plantes of west tropical Africa*. Kew Royal Botanic Gardens, 1985 (version nouvelle du livre de Dalziel Q.M.) du même titre 1937).

CASIMIR M.J., *Flacks and Food. A biocultural approach to the study of pastoral foodways*, Böhlman Verlag Köln, Weimar Wien, 1991, 328 p.

CHELLIG N., *Pouvoirs et société agro-pastorale dans les Hautes Plaines steppiques en Algérie*, Doctorat d'Etat, Université de Provence, 1989, 3 t.

CHEVALLIER A., « Les productions végétales du Sahara et de ses confins Nord et Sud, présent et avenir. » *Revue de botanique appliquée et d'agronomie tropicales*, t. 12, 1932, n° 133-134, 669-919.

GAST M., *Alimentation des populations de l'Ahaggar, étude ethnographique*, Mémoires du C.R.A.P.E., VIII, Alger, Paris, A.M.G., 1968, 458 p.

MAURIZIO Dr. A., *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. Trad. Dr. Gidon, Paris, Payot, 1932, 663 p.

OUSSAID B., *Les coquelicots de l'Orient : chronique d'une famille berbère marocaine*. Paris, La Découverte, 1984, 177 p.

TESTART A., *Les chasseurs-cueilleurs ou l'origine des inégalités*, Paris, 1982, Société d'ethnographie, 254 p.

INDEX

Mots-clés : Alimentation