

LES AIRES CULTURELLES DE CUISSON DES POTIÈRES DU DJIMINI-DJAMALA: SPÉCIFICITÉS TECHNICO-SOCIALES

YÉO Mitanhantcha

Assistant

Enseignant-Chercheur

Université Alassane Ouattara, Bouaké (Côte d'Ivoire)

Département d'Histoire

mitantcha@gmail.com

Résumé

L'étude examinera la question de la cuisson des poteries chez les Mangoro et Djeli du Djimini-Djamala. À la différence de certaines zones céramiques comme Tano-Sakassou et Wonssorikaha, qui regorgent d'un seul modèle, les Mangoro et Djeli disposent de trois. De ce constat, l'accent sera mis sur les typologies de cuissons djimini-djamala. Pour y parvenir, des enquêtes orales jointes à l'identification des différentes aires de cuissons ont été effectuées dans les villages potiers de la localité de Dabakala. Cette approche de terrain nous a permis de comprendre que la nature de l'aire de cuisson est intimement liée à un besoin social.

Mots-clés: Cuisson, Djimini-Djamala, Mangoro, Djeli, Dabakala

Abstract

The study will examine the question of the potteries' burning in Mangoro and Djeli of the Djimini-Djamala. Unlike some ceramic areas like Tano-Sakassou and Wonssorikaha, which abound in only one model, the Mangoro and Djeli have three. From this review, the stress will be laid on the typologies of the burnings djimini-djamala. To achieve it, some oral investigations enclosed to the identification of different areas of burning have been carried out in the potter villages of the area of Dabakala. This approach of ground has permitted us to understand that the nature of burning area is closely connected to a social need.

Keywords: Burning, Djimini-Djamala, Mangoro, Djeli, Dabakala

Introduction

Activité par excellence pratiquée par des sociétés de castes au nord de la Côte d'Ivoire, l'art de la terre cuite est considéré comme l'un des plus vieux métiers artisanaux qu'ont connu toutes les civilisations du monde (Cf. J. E. Nugue, 1982, p. 100). Son apparition, en Afrique de l'ouest, a très longtemps été la base de tous les objets du quotidien, et demeure majoritairement en zone rurale, les villes ayant peu à peu adopté des matériaux usinés, plus modernes et plus résistants. Cet art, technologie du néolithique (Cf. A. Gallin, 2010, p. 10) a débuté dans le Djimini-Djamala au XVIII^{ème} siècle (Cf. M. Yeo, 2019, p. 329). Depuis cette période, et malgré la vitesse de production et le coût bas des produits industriels, l'activité céramique est restée vivace dans cette localité du territoire ivoirien. Ce dynamisme est l'œuvre des Mangoro et Djeli, qui dans la mise en application de leur savoir-faire font recours à une diversité de procédés dont la cuisson. En effet, la cuisson, aussi importante que les autres phases (l'extraction de l'argile et la mise en forme ou le façonnage) de la chaîne opératoire constitue l'étape finale à laquelle sont soumis les récipients céramiques avant leurs utilisations par les consommateurs. Ce travail, qui s'appuie sur des enquêtes de terrain réalisées entre 2014-2018 et provenant des villages potiers¹, s'interroge sur la typologie des cuissons et leur importance dans la société djimini-djamala².

Dans notre approche de la question, nous nous proposons d'analyser dans la longue durée, les techniques de cuissons résultant de la mise en forme des récipients céramiques dans un contexte où chaque cuisson remplit une fonction spécifique. Dans notre méthodologie, en plus des enquêtes de terrain, l'étude s'est basée sur une recherche bibliographique. Des entretiens semi-directifs ont permis de collecter des données empiriques auprès de catégories sociales différentes dont les potières, des chefs de villages et des notables. Suivant une approche diachronique et à partir de la triangulation des données, le présent travail s'articule autour des points suivants : l'aperçu de la céramique de la région de Dabakala, les aspects-sociaux techniques et la diversité d'aires de cuissons et enfin les effets de la cuisson sur les céramiques.

1. Panorama sur la céramique chez les Mangoro et Djeli

1.1. L'installation des peuples potiers dans le djimini-djamala

L'art de façonner et de cuir l'argile pour l'employer à des usages ménagers remonte à l'époque préhistorique, et la céramique, née des besoins mêmes de l'humanité présente partout à ses débuts des caractères communs (J. Giacomotti, 1949, p. 6). En pays djimini-djamala, comme au Togo, la poterie occupe une grande place dans l'artisanat et reste l'apanage des femmes (Cf. B. B. Latour, 1973, p. 41) même si l'on assiste de temps à autre à l'intervention des hommes. Ainsi, dans le département de Dabakala, la tradition céramique³ demeure un label des peuples mangoro et djeli. La guerre de Soundiata Keita qui eut lieu entre 1220 et 1235 et qui opposa le Manden aux sosoe (Cf. D. Niane Tamsir, 1980, p. 154) amena les peuples potiers de Dabakala à quitter Mande Kaba, leur foyer originel (Cf. J. Kazio Djidjé, 2018, p. 54) ; et après plusieurs pérégrinations décident de s'installer définitivement dans le djimini-djamala. La présence des détenteurs du savoir céramique dans cette localité du pays a constitué

¹ Le département de Dabakala appartient à la région administrative du Hambol. Il est composé de dix circonscriptions administratives abritant les sept villages potiers qui sont : Gbadougou, Sokala-djelisso, Karpélé, Kawolo-mangorosso, Kpana-mangorosso, Kombara-mangorosso et Nantèlè-dioulasso.

² Le Djimini-Djamala, appellation désignant un peuple ou un territoire est situé au Centre-nord de la Côte d'Ivoire avec une population estimée à 189 254 habitants (RGHP, 2014). Il est composé d'une mosaïque d'ethnies dont les Mangoro et Djeli.

³ Une tradition céramique est considérée comme un ensemble de caractéristiques techniques, morphologiques et décoratives, spécifiques de la production de potières appartenant à un groupe social particulier, que ce soit un groupe d'agriculteurs ou une classe endogame d'artisans, liée préférentiellement à un groupe ethnique. Ces groupes sont définis par un réseau matrimonial (Cf. M. Anne, 2006, p. 89). Aussi, elle permet d'identifier les sociétés néolithiques en mettant en évidence les méthodes et les savoir-faire d'un groupe, ainsi que les canons qui régissent l'esthétique de la société dans laquelle il s'inscrit, leur caractérisation montre aussi les relations entre les sociétés grâce à l'identification d'emprunts stylistiques ou techniques. L'étude des traditions céramiques dans tous leurs aspects, techniques et stylistiques, est donc un élément essentiel pour la reconstitution de l'histoire d'un peuplement (A. Gallin, 2010, p. 3).

un véritable soulagement pour la population ; car celle-ci parcourait de longues distances pour se procurer des objets céramiques.

1.2. Présentation sommaire de la chaîne opératoire

Répartis dans différentes sous-préfectures⁴, à travers la zone de Dabakala, les peuples potiers dans leur ingénierie disposent d'une diversité d'instruments de travail leur permettant de produire une gamme d'objets céramiques. Dans le procédé des récipients céramiques utiles pour les consommateurs, les artisans mangoro et djeli font recours à une succession d'étapes appelé chaîne opératoire. Paraissant être relativement simple (Cf. J. M. Séguier, 2009, pp. 74-75) et variant d'une tradition céramique à une autre, la chaîne opératoire dans le Djimini-Djamala passe par trois grandes phases : l'extraction et le traitement de l'argile, le façonnage ou la mise en forme et la cuisson. Notons que tous les aspects de la chaîne opératoire, même les plus anodins, peuvent nous renseigner sur l'organisation sociale, économique et idéologique des communautés humaines (Cf. A. L. Smith, 2010, p. 2). Constituant la trame de cette étude, les spécificités technico-sociales dans les aires culturelles de cuissons⁵ des potières du Djimini-Djamala regorgent différents aspects auxquels nous nous intéresserons.

2. Les caractéristiques technico-sociales des aires de cuissons chez les potières du Djimini-Djamala

2.1. Typologie des aires de cuissons djimini-djamala

d'obtention Constituant un espace important pour les potières, les aires de cuissons diffèrent d'une coutume céramique à une autre. Ainsi, dans le pays djimini-djamala nous dénombrons trois types de cuissons; lesquelles répondent à des objectifs spécifiques. Situés hors du village avec des formes rectangulaires ou circulaires, ces espaces se trouvent sur des surfaces planes et à ciel ouvert (Cf. Planche photo 1). Leurs mensurations varient d'un site à un autre. Pour les grandes aires ; la longueur part de 16 et 20m et la largeur de 10 à 15m (Cf. figure A). Les moyennes ont pour longueur 12m et 8m de largeur (Cf. figure B). Quant aux petites aires, la longueur est de 3m et 2m de largeur (Cf. figure C). Notons que ces différentes dimensions peuvent aller au-delà de celles que nous avons évoquées. En plus d'être de simples espaces de cuissons, ces endroits, surtout les grandes aires sont adorées par les potières. Les autels de ces cultes se trouvent à la périphérie ou dans le sillage de l'aire de cuisson. Ils sont soigneusement recouverts de pailles⁶ afin d'éviter sa vue à toute personne dite étrangère à la communauté. Bien que nous travaillions avec ces potières, nous en avons été victime. Car ce n'est qu'à la quatrième année que notre tutrice Ouattara Gbôro de Kawolo-mangorosso nous a révélé l'information.

Le déroulement de ce rituel se fait aux environs de 2 heures du matin sous la supervision des matrones, détentrices du savoir céramique. Le matériel utilisé pour la cérémonie se compose de : cola blanche et rouge, feuilles de *Lecaniodiscus cupanioides* "Sapindaceae" et *Termicalia glauscescens* "Periplocaceae", poule, coq et de poudre d'argile. Ce culte, voué aux ancêtres et génies protecteurs a pour but de sécuriser l'aire de cuisson contre les personnes maléfiques qui essayeront d'empêcher le bon déroulement de la cuisson. Il permet également de créer l'harmonie entre les potières lors de la cuisson. En un mot, le rituel concourt au bon fonctionnement de la cuisson. Reconnaissable par les surfaces cendreuse dues à la fréquence de cuissons, ses endroits remplissent différentes fonctions. En effet, ces espaces sont des lieux d'échanges et de partages d'expériences entre les potières. Les plus jeunes bénéficient des conseils des aînés notamment au niveau de l'activité céramique, de la communauté et de la famille. Les aires de

⁴ Boniérédougou, Dabakala, Satama-Sokoura et Sokala-Sobara.

⁵ La cuisson est un processus clé de la fabrication des produits céramiques, car c'est d'elle que dépend un certain nombre de propriétés importantes du produit fini entre autres la résistance mécanique (Rapport de la commission européenne, 2007, p. 24).

⁶ Entretien avec OUATTARA Lamine, 70ans, potière, Notable, Kawolo-mangorosso le 30 décembre 2015.

cuissons, en occurrence les grandes et les moyennes, permettent aux potières d'acquérir certaines valeurs telles que l'esprit de partage, de travail en équipe, de solidarité, d'obéissance et de respect. Sur ces lieux, chaque potière ou groupe de potière en fonction de son âge connaît sa place et la tâche qui lui est assignée. Par conséquent les potières du troisième âge assurent l'aspect occulte de la cuisson. Les plus jeunes transportent le combustible et les céramiques avant, pendant et après la cuisson. Quant aux autres artisanes, elles disposent le combustible, les céramiques et vérifient le feu jusqu'à la cuisson des pots. Retenons que les espaces de cuissons quelques soit leur taille : grande, moyenne ou petite, constituent des endroits de réalisations de projets et de sociabilité pour les potières car grâce à eux, celles-ci acquièrent des valeurs dont quelques-unes ont été susmentionnés. Au-delà de ces attributs, quelle est la particularité de chaque aire de cuisson ?

Planche photo 1 : Aires de cuisson du Djimini-Djamala

A : Kombara-mangorosso



B : Nantèlè-dioulasso



C : Kawolo-mangorosso



Photos : YEO Mitanhantcha, 2015

2.2. Les particularités des aires de cuisson

2.2.1. Les cuissons sur les petites aires

Dans le département de Dabakala, les petites cuissons sont remarquables par leur étendue, le nombre de pots et de la taille du feu. Ces aires de cuisson sont situées généralement hors des concessions ou sur les routes du village. L'une des caractéristiques de ces espaces est qu'ils sont changeants contrairement aux moyennes et grandes. Étape de la chaîne opératoire se faisant en groupe, les petites cuissons mobilisent peu d'artisane. L'équipe se résume à la potière principale qui est parfois

aidée par ses enfants ou sœurs. Sur ces aires, l'effectif des céramiques excède rarement la cinquantaine⁷. Dans cette localité, les petites cuissons (Cf. Planche photo 2) sont peu développées. Les potières ont tendance à recourir à ce type de cuisson en fonction des circonstances notamment pour des cas de besoin pressant ou de petite commande⁸. Le manque d'argent demeure également un facteur déterminant pour ce type de cuisson. Chez les potières, bien que les petites cuissons permettent de régler certains problèmes énumérés plus haut, elles demeurent tout de même le lieu par excellence d'apprentissage des plus jeunes.

Planche photo 2 : Exécution d'une petite cuisson



Photos : YEO Mitanhantcha, 2015

Celles-ci profitent de cette occasion pour maîtriser les étapes de la cuisson⁹ qui ont un cycle thermique comportant trois phases : le préchauffage, la cuisson proprement dite et le refroidissement. Toutes ces étapes, aussi importantes les unes que les autres sont censées être maîtrisées par la potière afin de produire des céramiques de qualité. De plus, les petites cuissons permettent aux jeunes potières d'éviter certains dégâts tels que la mauvaise disposition des vases, du combustible et les brûlures par le feu ou le Bassidji, la décoction de trempage. En plus de cela, il faut noter que les petites cuissons constituent des lieux d'expressions pour les jeunes potières, relais de demain. Qu'en est-il des moyennes cuissons?

2.2.2. Les cuissons sur les moyennes aires

Constituant la deuxième catégorie d'aire de cuisson observée à travers les villages potiers, les moyennes cuissons comme son nom l'indique sont identifiables par leur nature à savoir : la quantité de céramiques à cuire, du combustible et de l'espace. Facilement observables, lorsqu'on parcourt un village potier à cause de leur emplacement, les moyennes cuissons sont des endroits où plusieurs potières peuvent se retrouver pour cuire leurs pots. Ces sites sont tous situés hors du village à cause de la taille du feu. Cette position sécuritaire permet d'éviter d'éventuel incendie. Sur ces espaces, la quantité de pots cuits avoisine 500. La mise en place d'une pareille cuisson demeure l'affaire de plusieurs femmes contrairement aux

⁷ Entretien avec COULIBALY Nawa, 41ans, potière, Karpélé le 07 octobre 2014.

⁸ Entretien avec OUATTARA Sobi, 40ans, potière, Kombara-mangorosso le 30 décembre 2015.

⁹ Entretien avec COULIBALY Fatoumata, 22ans, potière, Sokala-djelisso le 5 janvier 2016.

petites cuissons. L'équipe travaillant sur ces aires peut atteindre souvent trente individus voire plus¹⁰. Les moyennes cuissons sont beaucoup pratiquées dans cette zone à cause de leur importance. En effet, certaines potières s'adonnent régulièrement à ce type de cuisson lorsqu'elles se rapprochent du jour du marché (Cf. Planche photo 3) tandis que d'autres le font à la veille. En cas d'une commande collective, elles y font également recours. Les céramiques cuites appartiennent à l'ensemble des ouvrières se trouvant sur le lieu ; excepté souvent certaines femmes du troisième âge. Le combustible utilisé est l'affaire de toutes car chacune apporte le matériel dont elle dispose. Généralement sur ces sites, le nombre de pots dont disposent les artisanes est similaire. Cela permet d'éviter des frustrations et la désharmonie dans le groupe. Lorsque l'effectif des vases à cuire est élevé, les potières font une série de cuissons tout en observant des temps de repos et de relèvements. L'organisation mise en place leur permet de finir avant la tombée de la nuit ; car faire une cuisson nocturne est formellement interdite¹¹. Dans cette même organisation, les responsabilités sont réparties entre les artisanes afin d'être efficace et de récupérer des forces. Les moyennes cuissons étant épuisantes, les artisanes sont obligées de se relayer afin d'atténuer la fatigue et de réussir la cuisson.

Planche photo 3 : Vente de céramiques sur le marché de Dabakala



Photos : YEO Mitanhantcha, 2014

Une fois la cuisson terminée, les potières procèdent au regroupement des pots ainsi qu'au nettoyage du lieu. Souvent l'endroit reste cendreux accompagné de tessons de céramiques et de résidus de pailles jusqu'à la prochaine cuisson. Le nettoyage du site est fait par les jeunes femmes. Celles-ci amassent la cendre et les fragments de céramiques et les déversent sur un dépotoir. Il est vrai que les moyennes cuissons (Cf. Planche photo 4) paraissent éprouvantes, elles permettent cependant aux potières de réaliser certains désirs tels que l'achat de terrain à Dabakala, Bouake, Katiola et Satama-Sokoura. Aussi, les revenus contribuent à la réalisation des œuvres communautaires telle que la construction de foyer de jeunes, l'achat de chaise et bâche pour le village. En plus de cette catégorie de cuisson, l'on note la présence des cuissons à grande échelle.

¹⁰ Entretien avec COULIBALY Nawa, 43ans, potière, Kombara-mangorosso le 15 novembre 2015.

¹¹ Entretien avec COULIBALY Fatoumata, 60ans, potière, Karpélé, le 30 novembre 2016.

Planche photo 4 : Exécution d'une moyenne cuisson



Photos : YEO Mitanhantcha, 2014

2.2.3. Les cuissons sur les grandes surfaces

Les cuissons à grande échelle constituent le dernier espace de cuisson de la région. Ce site se caractérise par : son étendue, la quantité de combustible, le nombre pléthorique de potières mobilisées et la quantité de pots à cuire. Pour réaliser une pareille cuisson, le combustible qui est de nature organique se compose de pailles, d'écorces d'arbres et de bois sec. Le matériel servant à cette cause est transporté avant la cuisson. Sur ces aires, les artisanes mettent suffisamment de temps dans les préparatifs à cause de la quantité de pots. Ainsi, l'on peut dénombrer environ 800 céramiques voire plus¹². Le nombre de personnes prenant part à ces cuissons oscille entre cinquante, soixante et plus¹³. Les potières font recours à ce type de cuisson lorsque certaines ont des stocks de pots considérables ou ayant obtenu une

¹² Entretien avec OUATTARA Mawoua, 57ans, potière, Kpana-mangorosso le 17 novembre 2015.

¹³ Entretien avec OUATTARA Doussou, 50ans, potière, Kawolo-mangorosso le 14 novembre 2015.

grande commande collective. Cela leur permet de respecter le délai de livraison de la commande. Le plus souvent, l'on assiste à ce modèle de cuisson lorsqu'il s'agit de l'association des potières du village. Notons qu'en fonction du contexte les règles sont changeantes. Lorsqu'il s'agit du stock individuel, chaque artisanne après la cuisson récupère sa production¹⁴. Mais au niveau collectif, toute la production est convoyée dans un seul endroit où la récupération se fera par la cliente. Concernant les cuissons en association, lorsqu'elles se terminent, les potières ne conservent pas la totalité de la production. Selon les règles de l'association, chaque grande cuisson est réservée à une seule potière. Celle-ci est appelée la potière principale. Vu la place que lui accorde ses condisciples ce jour-là, elle reste l'actrice principale des lieux jusqu'à la fin des opérations. Pour le bon déroulement de la cuisson, l'ouvrière principale fait des offrandes composées d'arachide sèche non décortiqué, du lait de vache et de la poudre d'argile. Ce rituel a pour but de créer une atmosphère conviviale, l'une des bases de la réussite de la cuisson¹⁵.

Une fois la cuisson terminée, chaque potière, de façon symbolique, repart avec quelques vases. Selon Ouattara Khinyan, « après toute cuisson à grande échelle, chacune doit obligatoirement repartir avec des pots chez elle. Cela traduit l'esprit de partage et la sincérité du don¹⁶ ». Précisons que ces pots que reçoivent la potière principale ne sont pas gratuits comme l'on peut le penser. En effet, elle devra les rembourser lorsqu'il s'agira du tour de ses collègues. Ce remboursement en termes de pots peut être plus, égale et non moins selon les principes de l'association. Dans la plupart des cas, les potières donnent presque toute leur production pour soutenir l'artisanne principale ; afin de mieux préparer leur tour. La quantité de pots que reçoit la potière principale dépend de son engagement aux activités de l'association¹⁷. Selon Kone Bongon, « toute potière qui donne une petite quantité à sa collègue lors de sa cuisson l'empêche de réaliser ses projets¹⁸ ». Après les différents dons et pour faire le décompte, la potière principale se fait aider par ses collègues. Celles-ci procèdent d'abord par le regroupement des pots en fonction des différents signes puisque chaque potière a une marque personnelle. Ensuite, la potière principale fait enregistrer les différents dons dans un cahier. Généralement, après le décompte, elle se retrouve avec une quantité importante de pots. Enfin, pour le transport des pots, l'artisanne principale fait encore recours à ses collaboratrices. Compte tenu du nombre pléthorique de potières dans les villages, les cuissons à grande échelle (Cf. Planche photo 5) se font au maximum deux fois par an pour chaque potière. Signalons que les potières adhèrent au projet de cuissons à grande échelle à cause de son avantage.

Grâce à ce type de cuisson, elles arrivent à réaliser leurs projets dans un bref délai. L'argent obtenue après la vente permet à la potière d'avoir rapidement un gain considérable. Celui-ci part de 300 000 FCFA à 400 000 CFA voire plus¹⁹. Avec cet argent, les potières arrivent à faire des investissements notamment l'achat de tricycles pour le transport de l'argile et des pots²⁰. À travers cette trilogie d'aire de cuisson que nous venons d'étudier, l'on constate que chacune d'elle remplit une fonction particulière dans l'univers des potières mangoro et djeli. Qu'en est-il de l'effet de la cuisson sur les céramiques ?

¹⁴ Entretien avec KONE Madiouman, 40ans, potière, Nantèlè-dioulasso le 16 novembre 2015.

¹⁵ Entretien avec OUATTARA Bein, 55ans, potière, Kombara-mangorosso le 19 novembre 2015.

¹⁶ Entretien avec OUATTARA Khinyan, 39ans, potière, Karpélé le 13 novembre 2015.

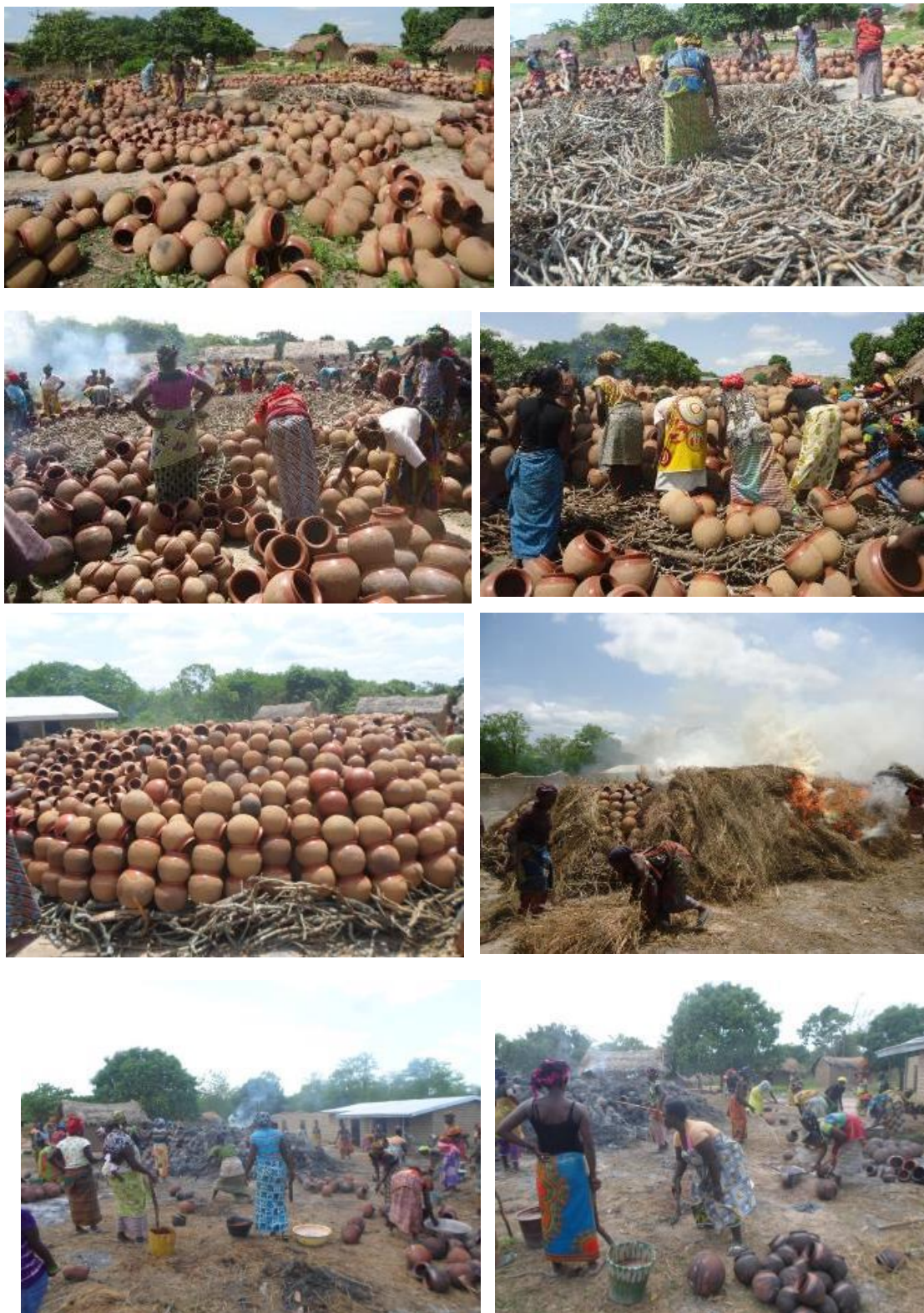
¹⁷ Entretien avec GRAMBOUTE Awa, 34ans, potière, Gbadougou le 16 novembre 2015.

¹⁸ Entretien avec KONE Bongon, 64ans, potière, Sokala-djelisso le 12 juillet 2014.

¹⁹ Entretien avec COULIBALY Madoualai, 75ans, potière, Kombara-mangorosso le 30 décembre 2015.

²⁰ Entretien avec OUATTARA Massandiè, 65ans, potière, Kombara-mangorosso le 31 décembre 2015.

Planche photo 5 : Exécution d'une cuisson à grande échelle



Photos : YEO Mitanhantcha, 2015

3. L'importance de la cuisson dans la céramique du Djimini-Djamala

3.1. La dureté et la couleur éclatante des pots

L'influence de la cuisson sur les céramiques du Djimini-Djamala est d'ordre divers. En effet, au cours de la cuisson d'une céramique, la matière première, traditionnellement une terre argileuse, subit une

transformation irréversible et acquiert des propriétés nouvelles. On connaît bien ces propriétés : solidité, résistance à l'usure et à la chaleur, etc. Une céramique se définit donc à la fois par les matériaux dont elle est constituée (ni métallique, ni organique) et par la manière dont elle est élaborée (un mode de cuisson spécifique). Ainsi, grâce à l'action de la cuisson les récipients obtiennent d'avantage de la dureté à cause de la chaleur que leur procure le feu. Les cuissons à haute température vont de 1200 à 1400°C sur les pots et les rendent imperméables à l'eau en fermant les pores de la terre par vitrification²¹. La nature de la cuisson, basse ou haute reste le facteur déterminant dans la couleur et dans l'aspect des objets. Le mode de cuisson a une importance fondamentale pour l'obtention de la couleur finale de la poterie. Une atmosphère chargée en gaz carbonique donnera des teintes brunes ou grises. Par contre en canalisant les fumées et en permettant à l'air frais de rentrer dans le tas, les potières obtiennent des teintes rouges ou beiges. Pendant la cuisson, les pots qui sont plus en contact direct avec le feu du bas dégagent le plus souvent une couleur très éclatante (rouge, orange, etc.). Quant aux pots se trouvant au milieu et au sommet, ils présentent des couleurs sombres (noire, marron, etc.). Lors de la cuisson la montée de la température est tout d'abord lente, environ 100°C par heure durant 5 heures de temps pour éliminer progressivement l'eau de constitution de l'argile et éviter l'éclatement des pots. La température augmente au fur et à mesure jusqu'à atteindre une température de 1150°C et plus. Notons que les températures de cuisson varient selon la nature de la terre utilisée par les potières. La température dépend également de la proportion d'oxydes métalliques, de sels alcalins ou d'acides contenus dans l'argile.

3.2. Le développement de propriétés nouvelles

La durée du temps de cuisson dépend de la quantité de pots à cuire et de la taille du feu. Pour les petites cuissons le temps varie entre 2 heures et 3 heures. Les moyennes cuissons ont une durée de 4 heures et plus. Quant aux cuissons à grande échelle leur durée reste longue. Elles atteignent facilement les 6 heures voire plus. Dans certaines circonstances les potières vont au-delà de ce temps. De plus, lors d'une cuisson, des vides vont se créer par l'évaporation de l'eau et des éléments carbonés qui représentent 20 % environ du volume de départ de rétraction. La cuisson va permettre de développer des propriétés nouvelles : résistance mécanique, porosité faible ou élevée, conductivité thermique et translucidité parfois. Selon (M. T. Diatte, 2016, p. 23), la cuisson se fait à une température bien inférieure à la température de fusion d'au moins un des constituants du matériau argileux. Lors de la cuisson, les particules (grains de la poudre) se soudent les unes des autres, en éliminant la plupart des pores ou des cavités interstitielles par conséquent le matériau se contracte et durcit tout en conservant sa forme initiale. Ce procédé s'appelle le frittage. Celui-ci induit des modifications physico-chimiques irréversibles au sein du matériau de départ et la densification se manifeste par un qui correspond à une réduction de la porosité.

Au cours de la cuisson, tous les objets ne reçoivent pas la même chaleur du feu étant donné que les potières le font à l'air libre. Cela est relatif au fait que les artisanes n'arrivent pas souvent à bien canaliser le feu surtout quand celui-ci est intense ou lorsqu'il y'a présence de vent. L'une des conséquences immédiates est que les potières se retrouvent avec des pots non cuits ; et qui ne sont pas du goût des consommateurs. Ces récipients présentent une certaine lourdeur et ne donnent pas un son fluide et léger lorsque l'on les tapote avec le doigt. Notons que cette stratégie permet de vérifier la qualité de la céramique après la cuisson. Aussi, ce type de cuisson laisse des tâches noires sur certaines parties des céramiques comme la panse, la base et le col. Or selon Cissé Alhiman, « les pots ayant cette nature ne sont pas appréciés par les consommateurs. Sauf en cas de commande ou d'autres raisons telles les soins, les rituels et les fétiches²² ». Poursuit-elle, « les marques provoquées par le feu dénaturent l'aspect esthétique des vases ». Après le retrait du feu et le trempage dans la décoction, certains pots perdent

²¹ La vitrification est un processus permettant la transformation d'un matériau en solide amorphe, dépourvu de toute structure cristalline. Le refroidissement ultrarapide empêche les atomes de se ranger selon une organisation ordonnée.

²² Entretiens avec Cisse Alhiman, 58ans, potière, Nantèlè-dioulasso le 3 janvier 2016.

totallement leur éclat car les traces laissées par celle-ci demeurent. Ces cas de cuissons que nous venons d'évoquer n'entachent pas la qualité des céramiques djimini-djamala. Les différents travaux que nous avons réalisés sur la zone, et qui ont abouti à exhumation des tessons de céramiques ont permis de mieux comprendre la technique de cuisson en relation avec la teinte des céramiques ou de tessons de poteries. Le traitement de données des vestiges céramiques mis au jour a relevé quatre couleurs : noir, marron, rouge et orange. Parmi ces teintes, le rouge et l'orange dominant. L'étude ethnoarchéologique réalisée sur la production actuelle révèle les mêmes caractéristiques au niveau des teintes que la production ancienne datant du XVIIIème siècle. La nature dominante des teintes claires, loin d'être en rapport avec la qualité de l'argile, démontre que les potières mangoro et djeli maîtrisent les techniques de cuissons ; ce qui explique l'intérêt porté aux produits par les consommateurs. La maîtrise du feu jointe à la résistance et à l'esthétique des céramiques favorisent la vente des pots du département de Dabakala sur le territoire ivoirien.

Conclusion

Partie d'une étape de la chaîne opératoire de l'activité céramique, les aires culturelles de cuisson, avec leur diversité et les différents attributs que l'on peut leur conférer, ont créé un dynamisme chez les potières mangoro et djeli de la région de Dabakala. Les lieux de cuisson se présentent désormais comme des espaces ayant plusieurs caractéristiques remplissant des fonctions particulières. À travers la zone qui est propice à la pratique de l'art de la terre cuite, trois types de cuissons ont été identifiés avec des formes rectangulaires et circulaires. Parmi ces espaces, deux d'entre elle à savoir les moyennes et les cuissons à grande échelle sont celles qui se font hors du village. Aussi, il est à rappeler que les petites cuissons peuvent par moment s'effectuer hors du village. Parmi ces aires de cuisson, une fait l'objet d'adoration. Il s'agit des espaces abritant des cuissons à grande échelle. Dans l'univers des potières de la localité de Dabakala, les trois types de cuisson, au-delà d'être des simples espaces à cuire les céramiques, sont aussi source de réalisations de projets. Grâce à ces lieux, les artisanes acquièrent également des valeurs de solidarité, d'obéissance et de respect, d'esprit de partage et de travail en équipe. Ces endroits permettent le renforcement de l'apprentissage des jeunes potières sans toutefois oublier les conseils des aînés. Ce qui enrichit leur savoir au niveau de la poterie et de la vie en communauté. Concernant l'impact de la cuisson dû au mode de cuisson qui se fait à ciel ouvert, nous avons relevé des variations aussi bien de coloration que d'intensité de cuisson. Ainsi, grâce à la technicité des potières et à leur maîtrise du feu, les céramiques de teinte claire ou éclatante sont les plus dominantes dans leur gamme de produits. Tous ces attributs donnent un aspect esthétique aux pots. Ce qui attire la clientèle et facilite l'écoulement des produits.

Références bibliographiques

GALLIN Annabelle, 2010, « Le peuplement Sahélien en Afrique de l'Ouest à la fin du néolithique », Aix-en-Provence, *Open Edition Journals*, 120-121, p. 19-24.

GIACOMOTTI Jeanne, 1949, *Les arts décoratifs, la céramique I-Antiquité-Pays-musulmans extrême-Orient*, Paris, Flammarion.

KAZIO Djidjé Jacques, 2018, *La production céramique chez les Mangoro de Katiola du XVIIIème siècle à nos jours*, Thèse de doctorat unique en Archéologie, non publié, Université Félix Houphouët Boigny, ISAD.

LATOURET Brigitte Benoit, 1973, « L'artisanat Togolais », in *l'Afrique littéraire et artistique*, Band B (Dir), Orleans, p. 40-42.

NIANE Tamsir Djibril, 1980, « Le Mali et la deuxième expansion Manden », in *Histoire générale de l'Afrique*, tome IV, (L'Afrique du XIIème au XVIème siècle). Jeune Afrique/stock/UNESCO, Paris, p. 141-196.

NUGUE Jocelyne Etienne, 1982, *Artisanats et art de vivre au Cameroun*, Grande-Bretagne par Balding+Mansell.

Rapport de la commission européenne, 2007, *Fabrication des céramiques*, Ministère de l'écologie, de l'énergie du développement durable et de la Mer, République française.

SMITH Alexandre Livingstone, 2010, « Reconstitution de la chaîne opératoire de la poterie », Université libre de Bruxelles, *Open Edition Journals*, 119, p. 9-12.

YÉO Mitanhantcha, 2019, «La céramique mangoro et djeli du Djimini-Djamala (Centre-nord) du XVIIIème au XXIème siècle : approche archéologique d'une filière technique de femmes en Côte d'Ivoire», thèse de doctorat unique en Archéologie, non publié, Université Alassane Ouattara, UFR-CMS.