

ÉVOLUTION DE L'ALIMENTATION QUOTIDIENNE DES AÏZI (UN PEUPLE DU SUD-EST DE LA CÔTE D'IVOIRE) DU XVIII^e AU XX^e SIÈCLE

ESSOH Jean-Jacques

Doctorant

Université Alassane Ouattara, Bouaké (Côte d'Ivoire)

Département d'Histoire

jjessoh@yahoo.fr

Résumé

L'historiographie sur le peuplement de la Côte d'Ivoire en général et des Aïzi en particulier est riche et variée. Elle contient plusieurs écrits et documents oraux qui rendent compte de l'origine, l'installation, l'organisation sociale, politique, et économique. Toutefois dans ce foisonnement de travaux, la question alimentaire a été quelque peu occultée par les historiens et autres chercheurs. C'est donc ce champ encore insuffisamment défriché que nous avons voulu explorer en nous focalisant sur l'alimentation quotidienne chez les Aïzi, un peuple du Sud-Est de la Côte d'Ivoire. L'objectif de cet article est d'analyser l'évolution des habitudes alimentaires quotidiennes des Aïzi depuis leur installation définitive au XVIII^e siècle sur leur territoire actuel jusqu'au XX^e siècle.

Mots-clés: Côte d'Ivoire, Historiographie, Aïzi, Alimentation, Quotidien

Abstract

The historiography on the settlement of Ivory Coast in general and the Aïzi in particular is rich and varied. It contains several writings and oral documents that give an account of the origin, settlement, social, political, and economic organization. However, in this abundance of work, the food question has been somewhat obscured by historians and other researchers. It is therefore this still insufficiently cleared field that we wanted to explore by focusing on the daily diet among the Aïzi, a people of southeastern Côte d'Ivoire. The objective of this article is to analyze the evolution of the daily eating habits of the Aïzi from their definitive settlement in the 18th century on their current territory until the 20th century.

Keywords : Ivory Coast, Historiography, Aïzi, Food, Daily

Introduction

Les Aïzi sont un groupe ethnique basé dans le Sud-Est de la Côte d'Ivoire et faisant partie des Akan dits lagunaires. Ils sont organisés en classe d'âge¹ et subdivisés en trois sous-groupes dont les Aprô, les Lélou et les Mòbou. Le dialecte certes change d'un sous-groupe à un autre, mais ils ont tous les mêmes us et coutumes traditionnels. Ce peuple, dès son installation définitive sur le territoire qui, est le leur aujourd'hui² à l'issue d'un périple migratoire débuté aussi bien depuis l'Ouest-Krou et notamment le pays Dida-Bété qu'à l'Est-Akan chez les Eotilé au XVII^e siècle, y développa certaines formes d'organisation traditionnelles en vue de régler les problèmes existentiels se posant à eux et notamment celui de l'alimentation. Le peuple aïzi a été l'objet de recherches et de publications faites par plusieurs universitaires de renom en Côte d'Ivoire et d'ailleurs, au nombre desquels on peut citer (G. Herault, 1971), (F. Verdeaux, 1981), (E. Pété, 2011), (J. A. Sako, 2019). Si ces derniers ont suffisamment étudié plusieurs aspects de l'origine, l'installation, l'organisation sociopolitique, économique, culturelle et culturelle de ce peuple, il n'en est pas de même pour un aspect très important de leur vécu à s'avoir l'alimentation. Ainsi, naît notre intérêt pour cette étude.

Nous voulons donc modestement contribuer à combler un relatif vide historiographique par le biais de cet article qui se propose de reconstituer l'évolution de l'alimentation quotidienne du peuple aïzi depuis son installation définitive au XVIII^e siècle sur son territoire actuel jusqu'au XX^e siècle. Notre préoccupation principale en entreprenant ainsi cette étude est de savoir : Quel était le profil de l'alimentation quotidienne traditionnelle des Aïzi et comment celle-ci a évolué ? Cette question fondamentale constitue la trame de cette étude ; toutes les autres qui gravitent autour sont certes importantes mais servent de questions de clarification : Quels sont les plats typiques et boissons faisant partie du menu journalier traditionnel des Aïzi ? ; Quels sont les changements intervenus dans ce menu journalier traditionnel ? ; Quels sont les menus traditionnels qui ont pu résister au temps et aux circonstances pour se maintenir en pays Aïzi ? Pour y répondre, nous avons eu d'une part à consulter une variété d'écrits (documents d'archives, ouvrages, articles de journaux et de revues scientifiques, thèses, mémoires etc.) et d'autre part, à collecter les sources orales dans quelques villages aïzi, notamment dans les localités de Tiagba³, Koko⁴, Attoutou A⁵ et Taboth⁶ qui sont des foyers actifs des traditions culturelles où l'on trouve de véritables dépositaires de l'histoire des Aïzi. La collecte des données a été réalisée à travers des entretiens privés par la technique semi-directive⁷. Les termes tirés des langues vernaculaires utilisés dans cette étude expliquent fondamentalement le travail de recherche opéré sur le terrain et l'importance des témoignages dans la production de cet article. L'exploitation critique des informations émanant de tous ces canaux de connaissance et leur regroupement par centres d'intérêt, nous a permis d'articuler notre réflexion autour de trois axes. Le premier s'attachera à présenter l'alimentation quotidienne traditionnelle des Aïzi. Le second sera consacré aux changements intervenus dans cette alimentation quotidienne traditionnelle à

¹ On a douze classes d'âges en pays Aïzi. Ce sont : 1- Létéakin ; 2- Adjraquin ; 3- Matrakin ; 4- Sôkpakin ; 5- M'broakin ; 6- Sômon-akin ; 7- Ladjakin ; 8- Amankin ; 9- Atchraquin ; 10- Tchouakin ; 11- Djépakin ; 12- Bogakin. Chaque catégorie occupe successivement les douze échelons (échelon 1 à 6 pour les jeunes gens et échelon 7 à 12 pour les pères du village) selon un rythme déterminé par la fréquence des fêtes de génération qui marque ainsi le passage du 6^{ème} au 7^{ème} échelon supérieur.

² Les Aïzi sont localisés sur le pourtour Ouest de la lagune Ébrié. Administrativement, ceux-ci se trouvent dans le département de Jacqueville avec les villages comme Taboth, Koko, Tiagba, Tefredji, Nigui-Saff, Abranyanmiambo etc...

³ Le village de Tiagba est situé sur une île qui occupe l'extrême Nord-Ouest de la lagune Ébrié. Ce village où l'urbanisation n'est pas encore fortement intensifiée a l'avantage de conservé plus ou moins les traditions culinaires.

⁴ Le village de Koko, contrôle un vaste haut-fond sablonneux ; d'ailleurs, le plus étendu de tout le pays Aïzi. Ce village tout comme celui de Tiagba a aussi l'avantage de conservé ses habitudes alimentaires traditionnelles. Mais, l'abondance de sable rend souvent très difficile les déplacements dans le village.

⁵ Le village d'Attoutou A, est situé sur des promontoires, de la rive Nord de la lagune Ébrié. Il est au milieu de trois villages Adjoukrou que sont Toupah, Kaka et Kpanda. Les Aïzi cohabitent ainsi avec les Adjoukrou. Ces deux peuples étant en contact permanent, se sont donc mutuellement influencés au plan alimentaire.

⁶ Le village de Taboth, outre son haut-fond sablonneux, il contrôle une petite baie. C'est l'un des villages mis en place par les Aprô, qui sont en effet le premier groupe à s'y installer et qui constitue la base du peuplement aïzi.

⁷ C'est une technique en partie orienter par des questions et en partie libre dans les réponses. En effet, il faut laisser les témoins développer librement leurs points de vue, sans essayer de détourner leurs discours. Quand ils ont épuisé leurs propos, le chercheur relance le dialogue sur les thèmes fondamentaux de l'entretien.

l'épreuve de la colonisation française. Le troisième explore l'alimentation quotidienne des Aïzi après l'indépendance.

1. L'alimentation quotidienne traditionnelle des Aïzi aux bons soins de dame nature (1700-1893)

À l'époque précoloniale, les Aïzi baignaient dans un environnement en grande partie naturel, composé d'une végétation luxuriante, d'une faune abondante, de lagunes, ainsi que d'un sol riche et fertile (C. A. Namoi, 2007, p. 55). Ainsi, pour tirer profit de la profusion d'animaux de toutes espèces dont regorgeait leur région, les Aïzi avaient pratiqué la chasse du gibier (écureuils, rats palmistes, agoutis, gazelles, pintades) et la cueillette des produits sauvages végétaux (champignons, graines du palmier, ignames, taro, manioc et patates) pour satisfaire les besoins alimentaires (J. Gaston, 1917, p. 69). C'est donc dire que la chasse et la cueillette ont été l'une des premières activités de production alimentaire des Aïzi pratiquées en forêt. Ces activités ont en commun d'exploiter à des fins essentiellement alimentaires, des ressources immédiatement fournies par la nature (P. Bonte, 1991, p.135). Cependant, les Aïzi ont dû quitter les confins de la forêt à la seconde moitié du XVIII^e siècle eu égard aux flux et reflux des invasions et guerres intestines pour s'installer définitivement sur les pourtours lagunaires du sud ivoirien. En effet, « les Aïzi, en fuite parviennent en pays Dida, traversent la lagune de Bakanda et se retrouve à l'extrême Nord de la lagune Ébrié » (S. P. Ekanza, 2006, p. 42). Ce qui a fait d'eux des agriculteurs et pêcheurs véritables. Le développement de l'agriculture leur offre une alimentation dominée par le manioc et la banane plantain. Quant à la pêche, elle permet à ces derniers de trouver le complément de leur nourriture : poisson, crustacés, mollusques etc. Toutes, les denrées alimentaires obtenues par le biais de leurs différentes activités ancestrales (chasse, cueillette, agriculture et pêche) s'intègrent dans un processus de transformation traditionnelle.

1.1. Les plats traditionnels à base de manioc et banane plantain : les principaux piliers de l'alimentation quotidienne en pays aïzi

Les produits transformés à partir du manioc sont certes très nombreux dans l'alimentation quotidienne des Aïzi mais, le plus prisé est l'attiéké. En effet, appelée « *Fêh* » par les Aïzi, la semoule de manioc cuite à la vapeur est plus connue sous le vocable d'attiéké dans toute la Côte d'Ivoire. On doit surtout ce mets à l'ingéniosité culinaire des peuples adjoukrou et ébrié.⁸ BERRON Henri dans l'un de ses ouvrages atteste que « traditionnellement, l'attiéké est la nourriture des Adjoukrou » (H. Berron, 1980, p. 290). Et, pendant longtemps en Côte d'Ivoire, les Adjoukrou ont été identifiés dans l'imagerie populaire comme ceux qui « *mangent l'attiéké sans boire de l'eau* » et ce contrairement à tous les autres peuples de la Côte d'Ivoire qui avaient du mal à ingérer facilement cette denrée.

ANGRO Misset Léa ressortissante aïzi atteste que : « c'est de la même manière que l'Adjoukrou fait l'attiéké, c'est de cette manière que l'Aïzi fait l'attiéké. Car, l'Aïzi a appris à faire l'attiéké auprès des Adjoukrou. Il n'y a donc pas de différence sur la qualité d'attiéké ».⁹ Ainsi, pour produire l'attiéké de façon traditionnelle, les Aïzi épluchaient le manioc avec des coquillages et des baguettes de bambou taillées capables d'ouvrir la pelure de manioc. Les morceaux de manioc étaient mis dans des pots en terre cuite contenant l'eau de marigot pour être lavés. Après quoi, il s'en suivait, le broyage des morceaux de manioc

⁸ Les femmes adjoukrou d'autrefois se sont très vite rendu compte du danger que représentait la consommation du manioc sans transformation préalable. Car, le manioc contient un poison appelé l'acide cyanurique. C'est pourquoi très tôt elles n'ont pas eu besoin d'attendre la technologie occidentale ou quelque influence que ce soit avant de transformer le manioc en attiéké. Leur ingéniosité leur a permis de produire de façon traditionnelle l'attiéké. Cette industrie traditionnelle de l'attiéké se répand comme une tache d'huile chez les Ébrié, une ethnie voisine des Adjoukrou. Cependant, les femmes ébrié dans leur transformation traditionnelle du manioc pour produire l'attiéké n'ont pas certainement connues la même réussite que celles des femmes adjoukrou. Ce qui s'explique par la présence chez les Ébrié d'une variété d'attiéké très médiocre appelée « *Ntonie* ». C'est donc au fil du temps, que les femmes ébrié se sont perfectionnées dans la production traditionnelle de l'attiéké en donnant naissance à une sorte d'attiéké de qualité supérieure communément connue sous le nom « *d'Abodjama* » qui signifie littéralement l'attiéké à gros grains. On ne peut leur contester ce privilège.

⁹ *Enquête orale* réalisée à Koko, le 03 Février 2022, auprès de Angro Misset Léa.

à l'aide des meules dormantes et des mortiers accompagnés du pilon.¹⁰ Au cours du broyage, on ajoutait du levain qui servait de ferment appelé chez les Aïzi « *magnan* ».

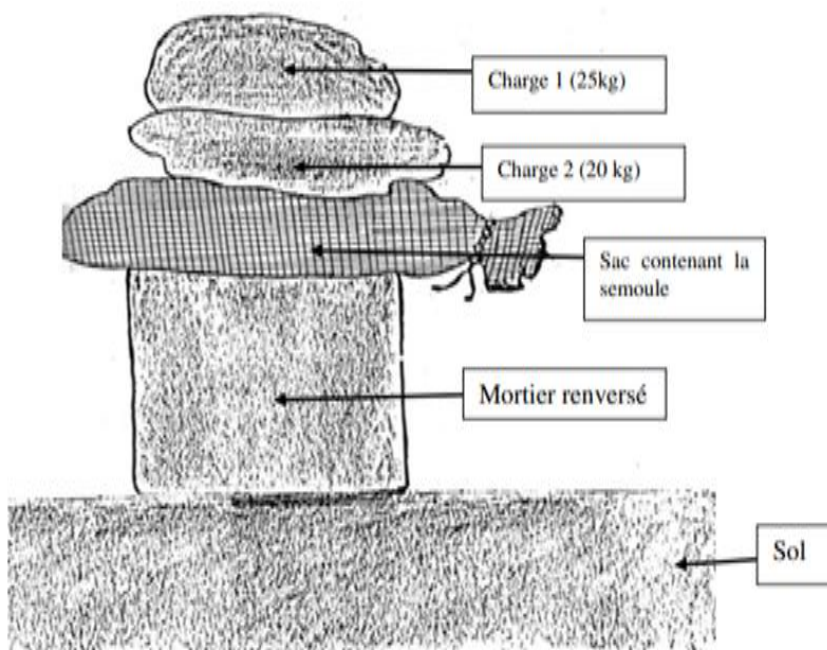
Photo 1 : Une meule dormante, ovale à fond creusé.



Source : <https://musée-archeologienationale.fr/>

Une fois, le broyage terminé, il s'en suivait le pressage de la pâte de manioc qui se faisait avec des grosses roches qu'on déposait sur les sacs de jute contenant la pâte fermentée. Sous le poids des charges, le pressage était effectué.

Photo 2 : Le pressage traditionnel de la pâte de manioc.



Source : (G. O. Gnabro, 2018, p. 475).

Après le pressage, c'était le grainage, qui s'effectuait avec une grande écuelle en bois. Puis, les grains formés à la main étaient mis à sécher sur des plateaux en raphia. Au cours du séchage, les Aïzi brassaient les grains pour homogénéiser le traitement solaire. Quant au vannage, il se faisait traditionnellement en bordure de la lagune ébrié dite « *ôprodi* » (eau des Aïzi). En effet, le vent venant de la lagune soufflait les grains mis en mouvement circulaire par les femmes aïzi pour les débarrasser du reste des aspérités et les sécher. Pour la cuisson, l'ultime étape, les Aïzi utilisaient un trépied en argile sur lequel était posée une marmite remplie d'eau et surélevée d'une étuve ayant la forme d'un couscoussier. La vapeur faisait

¹⁰ Les arts rupestres du Sahara montrent déjà l'utilisation des meules, mortiers et pilon par l'homme.

passer la semoule de sa couleur blanche à la couleur jaune donnant ainsi de l'attiéké en pays aïzi. L'attiéké était consommé soit le matin ou le soir. Car, deux repas sustentent chaque jour, et cela était le ratio alimentaire traditionnel des Aïzi. Ce mets était accompagné d'une sauce spéciale connue dans le patois aïzi sous le nom de « *Necolè kidi* ». Il s'agit de la sauce mâchoiron. Pour la préparation traditionnelle, les mâchoirons sont pliés sous forme de cercle et bouillis sur du feu de bois pendant au moins 5 heures. Le temps de cuisson long est très important car, cela a pour but de détruire tous les germes pathogènes contenus dans les mâchoirons et éliminer les odeurs. Après le temps laissé à la cuisson, les femmes aïzi rajoutaient les ingrédients écrasés que sont la tomate, l'akpi, l'aubergine, le piment et les feuilles de fromager ou de kablè pour assaisonner la sauce qui était bien pimentée. À cela s'ajoute la sauce carpe appelée « *Aucoucrouchra kidi* », la sauce capitaine « *Abuchi kidi* » et la sauce brochet « *Akpa kidi* » dont les préparations sont plus rapides que celle de la sauce mâchoiron. Les Adjoukrou qui ont fait l'expérience de la consommation de ces sauces confectionnées par les femmes aïzi, les appellent « *édéhin-ob-dé déhin* » qui signifie littéralement « *leur repas est doux, les gens de bonne chose* ». ¹¹ Par ailleurs, les Aïzi revenaient de la pêche, très souvent, affamés et manquant de temps pour concocter des sauces ont eu donc l'idée de braiser quelques poissons pour les accompagner avec l'attiéké, une denrée qui pouvait se conserver sur plusieurs jours et qui ne manquait pas dans les ménages des femmes aïzi. Pour ce faire, les poissons étaient piqués à même le sol autour d'un feu de bois jusqu'à la cuisson. C'était le poisson braisé traditionnel en pays aïzi. ¹²

Photo 3 : Le poisson braisé traditionnel en pays aïzi.



Source : Cliché de l'auteur.

Un autre aliment était tout aussi important dans l'alimentation quotidienne des Aïzi, il s'agit de la banane plantain. Elle permettait de varier leur alimentation. Elle était prisée par les Aïzi du fait de la pluralité de mets concoctés à partir de ce produit dont les principaux sont le fougou et le foutou qui sont accompagnés de sauces typiques. Pour dire un mot sur le fougou appelé « *N'fufu* » par les Aïzi, il s'agit, d'un mets traditionnel obtenu chez les Aïzi en préparant et en écrasant séparément les bananes plantains mûres ou non mûres, ou alors simultanément les bananes plantains non mûres et mûres auxquelles on ajoute de l'huile de palme. Culturellement, les Aïzi ont emprunté la préparation du fougou au peuple adjoukrou. ¹³ Ce qui n'est pas étonnant car, les Adjoukrou sont le peuple qui a eu à confectionner et vulgariser la préparation du fougou parmi les Akan lagunaires. L'historien LATTE Egue Jean-Michel le confirme si bien:

La banane était originaire de la zone forestière mais les femmes odzukru avaient conçu et réalisé les techniques de préparation du fougou. Du pays odzukru ces techniques furent répandues dans toute la zone lagunaire où le fougou devint le second aliment après l'attiéké. La forte production de

¹¹ Enquête orale réalisée à Tiagba, le 11 Février 2022, auprès de Lègre Gisele.

¹² Enquête orale réalisée à Attoutou A, le 16 Février 2022, auprès de Gnamba Yaka Eugene.

¹³ Enquête orale réalisée à Tabout, le 07 Février 2022, auprès de Abio Ézéchiel.

l'huile de palme dans le lodzukru avait positivement influencé la réalisation du fougou (M. J. E. Latte, 2012, p. 271).

Ce mets ne pouvait être donc conçu sans l'huile de palme qui lui procurait toute sa saveur et son délice. Les Adjoukrou étaient les premiers producteurs traditionnels de l'huile de palme dans la région lagunaire en témoigne, ce rapport produit par le service de l'agriculture en 1919 :

L'huile de palme, était un produit recherché par les Européens. Les vastes palmeraies naturelles du pays adjoukrou avaient été remarquées par les navigateurs étrangers Portugais, Anglais, puis Français qui proposèrent aux Adjoukrou premier producteur, de leur échanger de l'huile de palme contre des produits manufacturés venus d'Europe.¹⁴

Le fougou chez les Aïzi s'accompagnait de la sauce claire ou encore celle à base d'aubergine composée des produits halieutiques (la carpe, le tilapia, le sompate etc...) qui constituent un bon accompagnement de cette purée de banane plantain. Quant au foutou, appelé « *m'pa* », c'est une pâte élastique qui se présente sous forme de pain de banane. C'est auprès des Abidji que les Aïzi ont appris la technique traditionnelle de préparation du foutou qu'ils consomment occasionnellement. Cette technique consistait à piler dans un mortier la banane plantain cuite avec le manioc doux. Cette combinaison uniquement faite de la banane plantain et du manioc doux qui donne le foutou de banane, est traditionnellement la seule variété de foutou en pays aïzi contrairement au peuple Attié qui en produit trois variétés que sont le foutou fait de banane seulement, le foutou fait de manioc uniquement et le foutou fait du mélange banane-manioc. Chez les Aïzi, le foutou de banane s'accompagne de sauce graine, gombo ou aubergine.¹⁵ La boisson locale fait partie de leur alimentation.

1.2. Les boissons traditionnelles et les repas frugaux

En pays aïzi, traditionnellement, c'est le vin de palme¹⁶ appelé « *etafu* » qui était le plus prisé. Cette boisson artisanale servait d'apéritif dans l'alimentation quotidienne. Elle est aussi souvent consommée pour exprimer la satisfaction d'avoir mangé à sa faim ou consommée pendant les travaux champêtres. Dans ce contexte, elle joue un rôle de stimulant, et d'impulsion à l'ardeur au travail. La consommation du vin de palme est une source de communicabilité et « l'ivrognerie qu'il cause ne fait point douloir la teste, mais très bien pour uriner et pour nettoyer les reins » (P. D. Marées, 1605, p.35). C'est donc une autre vertu thérapeutique du vin de palme. Toutefois, il est préférable de le consommer avec modération. Pour évoquer les repas frugaux ou encore ce qu'on appelle aujourd'hui « *fast-food* », ils permettaient de satisfaire les besoins alimentaires en période de soudure, de disette ou attendant que les principaux plats traditionnels soient cuisinés. L'aliment entrant le plus dans cette catégorie est le manioc. Ce qui n'est donc pas étonnant car, il est en réalité le produit alimentaire de base chez les Aïzi. Comme repas frugaux, nous avons le manioc consommé sous forme braisé ou de bouillie assaisonné de sel marin et trempé dans l'huile de palme. Il y'avait aussi « *l'atoukpou* ». Il s'agissait d'une pâte de manioc formée en petite boule et cuite dans les cendres chaudes du feu de bois. À cela s'ajoute, « *l'atchiri kidi* ». C'est un mets fait de poisson brûlé et assaisonné que l'on plongeait tout fumant dans de l'eau chaude afin d'obtenir une sauce instantanée servant à accompagner l'attiéké. Traditionnellement, cette sauce n'était pas du terroir aïzi, elle a été plutôt empruntée chez le peuple ébrié et connue sous le nom de « *béndenon* ».¹⁷

¹⁴ ANCI, Série R ; 1919 ; 1RR101, Colonie de la Côte d'Ivoire, Cabinet du gouverneur. *Correspondance adressée au gouverneur en vue de l'alimentation des usines, de l'exportation des palmiers à huile dans la colonie.*

¹⁵ *Enquête orale* réalisée à Koko, le 03 Février 2022, auprès de Angro Misset Léa.

¹⁶ Le vin de palme est connu sous le nom de « *bandji* ». Il n'est rien d'autre que la sève de palmier fermentée. Il est de couleur blanc-laiteux. Il est à la fois aigrelet et douceâtre, mais légèrement pétillant.

¹⁷ *Enquête orale* réalisée à Koko, le 27 Janvier 2022, auprès de Amessan Samson.

Photo 4 : La sauce atchiri kidi en pays aïzi.



Source : Cliché de l'auteur.

En complément à ces repas frugaux, il y'avait aussi les desserts. Autrefois, il s'agissait principalement de fruits régionaux qui poussaient à l'état naturel dans le pays aïzi et qui étaient surtout consommés quand c'est la saison sèche. Ce sont entre autres la papaye, le corossol, la mangue, les oranges et les dattes. Comme on a pu le constater tout au long de ce développement, l'alimentation quotidienne des Aïzi était essentiellement traditionnelle. Cette alimentation était tributaire du cadre de vie naturel de ces derniers. Ce qui apporta la sécurité alimentaire et surtout une bonne santé ainsi qu'une longévité au peuple aïzi. Cependant, du fait des contacts précoces que les Aïzi eurent avec les Européens suivis de la colonisation française leur régime alimentaire foncièrement traditionnel changea progressivement vers le modèle proposé par l'homme blanc.

2. L'alimentation quotidienne traditionnelle des Aïzi à l'épreuve de la colonisation française (1893-1960)

Le 10 mars 1893 la Côte d'Ivoire est érigée en colonie française. Cette période a été pour bon nombre de peuples établis sur ce territoire, celle de l'influence occidentale au plan culturel. Les Aïzi n'étant pas en marge ont vu certains changements dans leur alimentation.

2.1. L'apparition des mets européens dans l'alimentation quotidienne des Aïzi

Dans l'organisation alimentaire des Européens de la colonie de Côte d'Ivoire, les denrées d'origine occidentale étaient importées en colonie par les soins des maisons de commerce européennes. Ces denrées arrivaient à la colonie à bord des quelques embarcations en provenance de la métropole, mamelle nourricière (G.R. Meignan, 2015, p. 59). Ces denrées étaient regroupées en plusieurs catégories. Ce sont entre autres la catégorie des conserves alimentaires constituée essentiellement en viande (le corned beef, le canard aux navets etc.) et en poisson (la brandade de morue, l'anguille en matelote etc.) La catégorie des boissons manufacturées composée de rhum, l'armagnac, le gin, le whisky, le vin rouge et blanc. Il y'avait aussi des boissons aromatiques comme le café et le thé. Les sucreries (les limonades, le soda) en faisaient également parties, tout comme les eaux gazeuses tels que le Laurent-Perrier. Dans la catégorie des produits laitiers, on y trouvait le lait, le chocolat, le beurre, le fromage, la pâte et les saucissons. La catégorie des produits de desserts et divers était constituée des confitures, des fruits secs (raisins, figues), les boîtes de petits pois, de lentilles, de macaroni, de pois chiches, des pâtes alimentaires (R. Vacquier, 1986, p. 167).

Tous ces produits alimentaires vendus en colonie entraient dans la consommation des Européens. Ces produits ainsi répandus dans la colonie par le biais des maisons de commerce modifient les pratiques alimentaires traditionnelles des Aïzi. En effet, le style alimentaire des Européens dans la colonie rythmé

par la prise des trois repas « à la française » : petit déjeuner le matin, déjeuner à midi, et dîner le soir influence le ratio alimentaire traditionnel du peuple aïzi qui était la prise de deux repas par jour (matin et soir). Ainsi, un nouvel ordonnancement des mets apparaît dans la coutume alimentaire des Aïzi. Le peuple Aïzi, à l'image de l'Européen, prenait donc pour le petit déjeuner les produits laitiers entre autres le lait, le fromage, les pâtes et les saucissons. La consommation des produits laitiers était encore à une fréquence moindre chez les Aïzi eu égard à la méconnaissance des mets européens et au caractère luxueux de ces nouveaux produits aux yeux des Aïzi. Mais, l'importation du pain par la métropole dans la colonie va donc donner plus d'engouement à la consommation des produits laitiers chez les Aïzi. En effet, le pain fait son apparition dans la colonie ivoirienne dès 1930 par l'installation de la première boulangerie pour le personnel européen. En 1937, Gaty et Gabrielli créent leur boulangerie à Abidjan entre 1945 et 1946 (C. D. Miras, 1946, p. 5).

Par une diffusion rapide, le pain s'est facilement répandu dans les habitudes alimentaires des Aïzi. Ces derniers apprécient la douceur du pain qui devient dorénavant un aliment prisé. Ce qui a donc inévitablement accru chez les Aïzi, la consommation des produits laitiers au détriment des repas frugaux d'autrefois. On assiste ainsi dans l'alimentation quotidienne des Aïzi, à des combinaisons de café-pain-beurre, de pain avec les omelette-jambons, les plats de spaghettis et du pain en guise de petit déjeuner. Les Aïzi, du fait de la colonisation, étaient friands des mets européens. Le pain est un indicateur des changements des habitudes alimentaires traditionnelles. Hormis les mets européens, les plats asiatiques ont aussi contribué à approfondir le changement des habitudes alimentaires quotidiennes des Aïzi. En effet, la colonisation française a accentué les immigrations étrangères, notamment asiatique. Les immigrés asiatiques dans la colonie de Côte d'Ivoire sont fortement dominés par les communautés libanaises. Au service des grandes sociétés d'import-export aux premières heures de la colonisation, les Libanais se sont progressivement investis dans la restauration créant ainsi à partir de 1945, les premiers restaurants libanais dans la colonie de Côte d'Ivoire¹⁸ sous l'autorisation de l'administration coloniale.¹⁹ L'implantation des restaurants libanais dans la colonie de Côte d'Ivoire influence les habitudes alimentaires traditionnelles des Aïzi qui déjà avaient basculées dans le style alimentaire des Européens.

Cette influence s'aperçoit par l'introduction de nouveaux mets culinaires de type libanais dans l'alimentation quotidienne des Aïzi. Ces derniers avaient envie de découvrir la cuisine libanaise qui était beaucoup plus épicée à la différence des Européens qui n'utilisaient que très peu d'épice. Ces mets libanais consommés par les Aïzi sont entre autres : les hamburgers, les pizzas²⁰ et les sandwiches (G. O. Seri, 2017, p. 44).

En somme, les deux styles culinaires (européen et asiatique) enrichissaient certes l'alimentation quotidienne des Aïzi mais, leur faisaient perdre leur pratique alimentaire traditionnelle. L'eau de vie vient encore frappée de plein fouet la consommation des boissons traditionnelles.

2.2. La consommation des boissons manufacturées dans l'alimentation quotidienne des Aïzi

La boisson traditionnelle la plus prisée chez les Aïzi était le vin de palme qui, était recueilli à l'issue du chauffage du cœur des palmiers abattus. Ce mode traditionnel d'exploitation du palmier était désormais jugé par l'administration coloniale comme une occasion de détruire les palmiers dont le produit était tant recherché et exportable vers la métropole. Ainsi, l'administration coloniale va user de subterfuge pour contraindre les Aïzi à la production du vin de palme. Elle qualifiait d'abord la consommation du vin de palme comme un signe de paresse et un moyen d'incitation à la révolte : « le bandji ou vin de palme est l'ennemi le plus irréductible qui s'oppose à la pacification, à l'organisation, au progrès, à la mise en valeur

¹⁸ ANCI, *Journal officiel de Côte d'Ivoire* du 29 Janvier 1945.

¹⁹ ANCI, *Journal officiel de Côte d'Ivoire, Autorisation N° 396 A.P.S.2_Par arrêté du gouverneur du 29 Janvier 1945.*

²⁰ C'est un plat traditionnel de la cuisine italienne, originaire de Naples à base de galette de pâte à pain et cuite au four. Mais, il était repris d'une manière ou d'une autre dans la restauration libanaise.

des régions sylvestres. La principale cause unique des crimes, des mouvements de révoltes, de désobéissance, des fuites dans la brousse, des refus catégoriques de travail, c'est le bandji ».21

Ensuite, les administrateurs coloniaux exposaient les risques sanitaires liés à la consommation du vin de palme. D'ailleurs un rapport de santé n'en dit pas moins à ce sujet. En voici un extrait :

« il n'est pas douteux que le vin de palme immodérément consommé ne détermine des troubles cérébraux et ne conduise à une ivresse qui se manifeste par une très vive excitation sévère et un sommeil profond. C'est un fait indiscutable d'observation ».22

Enfin, l'administration coloniale, à partir du 1^{er} juin 1915, a pris un arrêté interdisant dans toute la colonie la production et la vente du vin de palme.23 Cette mesure d'une excessive sévérité poussa par défaut et par curiosité les Aïzi à se tourner vers l'eau de vie répandue dans la colonie afin de combler leur manque d'alcool et de satisfaire leur désir. Ils étaient par ailleurs aussi influencés par les Européens qui chaque soir se retrouvaient dans les factoreries pour consommer les boissons manufacturées.

Photo 5 : Les Européens consommant les bouteilles d'alcool importés par la métropole.



Source : (P. OBERLE, 1986, p. 34).

Les Aïzi contraints à la consommation du vin de palme vont finir par faire ainsi comme l'homme blanc en consommant l'eau de vie notamment le Gin ou le Rhum. Les premières consommations de ces boissons manufacturées qui les ont tant émerveillés, aussi bien par leurs saveurs que par leurs effets les poussèrent en continuer davantage jusqu'à s'accoutumer à ces boissons issues de la transformation industrielle. Ainsi, les Aïzi avaient pris l'habitude de prendre au réveil un ou deux verres de Gin ou de Rhum avant de sortir. Ils recevaient leurs étrangers en leur offrant ces alcools. Le Gin et le Rhum furent appréciés par les Aïzi d'autant plus que « voyait-on dans de nombreux villages auprès des cases des tas de bouteilles vides ayant contenu l'absinthe et même dépasser en volume les tas de bouteilles de rhum et gin ».24 Les Aïzi passaient donc de la consommation de la boisson traditionnelle à la consommation des boissons manufacturées jusqu'à ce que s'ouvre une nouvelle ère, celle de l'indépendance.

3. L'alimentation quotidienne des Aïzi après l'indépendance (1960-1980)

À l'ère des indépendances africaines dont celle de la Côte d'Ivoire intervenue le 07 août 1960, des phénomènes tels que l'urbanisation et la mondialisation transformèrent le paysage et le mode de vie des Ivoiriens en général et des Aïzi en particulier. Baignant ainsi dans un contexte où elle est ouverte au

21 ANCI 1RR 104, Rapport sur le vin de palme : sa récolte, sa consommation et les inconvénients qui en résultent. 1908-1910.

22 ANCI, Rapport de l'Administrateur du cercle de lagune sur l'application de l'arrêté du 8 mai 1915 relatif au vin de palme.

23 ANCI, 1915, 1FF 121, Arrêté interdisant la vente du vin de palme dans la colonie de Côte d'Ivoire.

24 ANCI, 1915, 1FF 121, Arrêté interdisant la vente du vin de palme dans la colonie de Côte d'Ivoire.

monde, l'alimentation quotidienne des Aïzi s'enrichit certes de nouveaux mets mais, les Aïzi ne vont pas perdre la totalité de leur tradition culinaire.

3.1. L'enrichissement des menus quotidiens chez les Aïzi

Le riz fait partie des plats qui enrichissent le régime alimentaire des Aïzi. Autrefois, les Aïzi considéraient cette céréale comme la nourriture des volailles. Mais depuis la fin du XX^e siècle, la réalité est tout autre. Le riz est très présent dans l'alimentation quotidienne des Aïzi qui n'en sont pas pourtant des producteurs. Cette situation s'explique par diverses raisons. L'une des raisons et non des moindres est l'autosuffisance en riz qu'a connu la Côte d'Ivoire au début des années 1970. Cela grâce aux actions conjuguées de la SATMACI²⁵ (1960-1970) et la SODERIZ²⁶ (1970-1977). Par conséquent, le riz sous l'effet de la croissance économique et de l'urbanisation était devenu naturellement la denrée alimentaire la plus consommée par l'ensemble de la population ivoirienne aussi bien urbaine que rurale. Cette consommation s'est surtout accentuée à cause de son prix d'achat relativement bas et des qualités intrinsèques de cette céréale.

En effet, il faut noter que le riz est facile à préparer, à conserver et s'accompagne de tout type de sauces ou d'accompagnements. Ainsi, les Aïzi consomment le riz sous plusieurs formes notamment en riz gras, en riz blanc, et en bouillie de riz. Par ailleurs, dans la grande liste des plats ayant enrichi l'alimentation quotidienne des Aïzi, figurent des plats de certains groupes ethniques de la Côte d'Ivoire et de la sous-région qui ont connu une renommée considérable. Ce sont entre autres l'akpessi d'igname, qui désigne l'igname bouillie à l'eau salée ou pas. On a aussi la sauce gouagouassou²⁷. Ces mets très prisés chez les Baoulé²⁸ ont été adoptés par le peuple Aïzi. L'adoption de ces mets est due certainement au brassage avec ce peuple. Il en est de même du tôh²⁹, du kabato³⁰, de la bouillie de mil ou de maïs appelée « *baca* » par les ressortissants du Nord de la Côte d'Ivoire. On note aussi, l'utilisation constante des bouillons Cube-Maggi dans la cuisine quotidienne des femmes aïzi.

D'autres mets de la sous-région se sont aussi incorporés dans l'alimentation quotidienne des Aïzi dont les plus prisés sont le « *Tiep Bou Dieun* »³¹ qui est le plat national des Sénégalais fait à base de poisson frais, de riz cuits avec de l'huile d'arachide, avec ou sans le concentré de tomate et des légumes. On a aussi le « *garba* »³² c'est-à-dire un mets à base d'attiéké et de thon frit accompagné de piments frais hachés et arrosé d'huile de friture, spécialité introduite par les Haoussa du Niger et dont les échoppes sont disséminées dans toutes les localités du pays.

Comme on le constate, des changements dans la vie alimentaire quotidienne des Aïzi ont commencé à être possibles à partir de la colonisation française ainsi qu'à l'indépendance de la Côte d'Ivoire. Ces changements d'habitudes alimentaires ouvrent royalement la voie aux maladies liées à l'alimentation qui par conséquent dégradent l'état de santé du peuple aïzi. En dépit de tous ces changements, les Aïzi ne perdent pas la totalité de leur tradition culinaire.

3.2. La survivance des mets et boissons traditionnels dans le patrimoine culinaire aïzi

L'attiéké est l'un des mets qui a pu résister au temps et aux circonstances pour se maintenir dans le paysage alimentaire des Aïzi. En effet, si l'attiéké a survécu et est toujours d'actualité, c'est sans doute grâce ses qualités intrinsèques, à la mécanisation dans le processus de préparation et de sa commercialisation. Pour évoquer les qualités intrinsèques de l'attiéké, notons que l'attiéké, en effet, a une

²⁵ Société d'Assistance Technique pour la Modernisation Agricole de Côte d'Ivoire.

²⁶ Société pour le Développement de la Riziculture.

²⁷ C'est un mélange de gombos et d'aubergine écrasés pour obtenir une sauce qui s'accompagne de foutou ou de riz.

²⁸ Un peuple de Côte d'Ivoire, vivant pour leur grande majorité au Centre du pays, près des villes de Bouaké et Yamoussoukro.

²⁹ Mot malinké (peuple du Nord de la Côte d'Ivoire) désignant la pâte cuite à partir de farines de céréales.

³⁰ Un mets à base de farine de maïs.

³¹ Qui signifie littéralement en langue wolof « le riz au poisson ».

³² La dénomination « Garba » est manifestement liée au fait que le premier nigérien à vendre l'attiéké avec du thon frit s'appelait Garba qui est un patronyme populaire nigérien.

grande valeur énergétique et est une denrée immédiatement consommable qui de plus a une durée de conservation relativement bonne pour un produit frais. Ainsi, à l'air ambiant, il demeure consommable pendant au moins deux jours avant de sécher. Déshydraté ou conservé dans une enceinte réfrigérée, il peut demeurer plusieurs mois sans se détériorer (R. G. Meignan, 2016, p.135). L'attiéké est un produit alimentaire qui a une facilité d'approvisionnement puisqu'on en trouve en tout temps et en tout lieu. Cela s'explique par le fait que l'attiéké est vendu dans les marchés, les rues, les domiciles, dans divers lieux de restauration et surtout sans installation de cuisson (H. Berron, 1980, p.288). Une autre qualité de l'attiéké est qu'il s'accommode d'une gamme variée d'accompagnements.

En ce qui concerne la mécanisation dans le processus de préparation, il faut souligner qu'à l'étape de l'épluchage, ce sont des couteaux qui sont désormais utilisés. Les morceaux de manioc sont mis dans des cuvettes en aluminium ou en plastique pour être lavés cette fois-ci avec de l'eau potable. Pour le broyage des morceaux de manioc, ce sont des broyeuses modernes importées de l'Occident, lesquelles fonctionnent à l'électricité ou au carburant qui sont utilisées. Pour l'étape du pressage au grainage de la pâte de manioc, aujourd'hui, force est de constater que les presses traditionnelles sont remplacées par des presses manuelles. Et le grainage s'effectue toujours dans une écuelle en bois. S'agissant, de l'étape du séchage au vannage des grains, désormais les plateaux en raphia sont remplacés de plus en plus par les sachets en plastique placés à même le sol. S'agissant du vannage, il se fait le plus souvent à l'extérieur du domicile. Quant à la cuisson, la cuisson à la vapeur à l'aide de couscoussier traditionnel (cuisson au feu du bois de chauffe) a été remplacée par le couscoussier de type moderne (cuisson à la gazinière alimentée au butane).

De ce qui précède, il ressort que toute cette mécanisation a contribué à alléger les tâches dans le processus de transformation du manioc en attiéké chez les Aïzi. Cependant, cela a induit sur la qualité de l'attiéké qui laisse souvent à désirer et n'a plus une longue durée de conservation (R. G. Meignan, 2022, p. 80). L'attiéké a cessé d'être une simple denrée alimentaire à vocation d'autoconsommation à domicile pour devenir une source de revenu monétaire. L'attiéké a été « commercialisé dès avant 1932 (date à laquelle une bonne partie de la Haute-Volta appartient à l'ensemble Ivoirien) » (G. Essoh, 1979, p.42). Son commerce était dominé foncièrement par les femmes adjoukrou et ébrié.

Pour évoquer l'aspect de la boisson traditionnelle, il faut mentionner que c'est le vin de palme qui a pu bien résister. Cette survivance, il le doit surtout à son rôle très important qu'il jouait autrefois et encore aujourd'hui dans la vie socioculturelle des Aïzi. En effet, il a un attrait culturel et intervient dans presque toutes les pratiques rituelles et dans les cérémonies festives (J. J. Essoh, 2020, p. 96).

Conclusion

Cet article permet de découvrir que l'alimentation quotidienne des Aïzi qui était intimement lié à la nature a connu des mutations du fait de la colonisation, de l'urbanisation et de la mondialisation. Cependant, certains mets tels que l'attiéké et d'autres boissons comme le vin de palme ont pu survivre. Au regard des crises d'identité culturelle dans la construction et la reconnaissance du patrimoine alimentaire en Afrique, la Côte d'Ivoire gagnerait à inscrire les mets de son terroir au patrimoine immatériel de l'UNESCO comme l'a fait le Sénégal à travers le Tiep Bou Dieun.

Sources et Bibliographie

Sources orales

ABIO Ézéchiél, Chef du village, Entretien privé le 07 Février 2022, à Taboth.

AMESSAN Samson, Chargé de mission à la chefferie, Entretien privé le 27 Janvier 2022 à Koko.

ANGRO Misset Léa, Vice-présidente des femmes, Entretien privé le 03 Février 2022 à Koko.

GNAMBA Yaka Eugene, Ancien chef du village, Entretien privé le 16 Février 2022 à Attoutou A.

LÈGRE Gisele, Ménagère, Entretien privé le 11 Février 2022 à Tiagba.

Sources écrites

ANCI, Série R ; 1919 ; 1RR101, Colonie de la Côte d'Ivoire, Cabinet du gouverneur. *Correspondance adressée au gouverneur en vue de l'alimentation des usines, de l'exportation des palmiers à huile dans la colonie.*

ANCI, *Journal officiel de Côte d'Ivoire* du 29 Janvier 1945.

ANCI, *Journal officiel de Côte d'Ivoire*, *Autorisation N° 396 A.P.S.2_Par arrêté du gouverneur du 29 Janvier 1945.*

ANCI 1RR 104, *Rapport sur le vin de palme : sa récolte, sa consommation et les inconvénients qui en résultent.* 1908-1909-1910.

ANCI, 1915, *Rapport de l'Administrateur du cercle de lagune sur l'application de l'arrêté du 8 mai 1915 relatif au vin de palme.*

ANCI, 1915, 1FF 121, *Arrêté interdisant la vente du vin de palme dans la colonie de Côte d'Ivoire.*

Sources imprimées

PIETER De Marées, 1605, *Description et récit historial du riche Royaume d'or de Guinée*, Amsterdam, Hachette.

Bibliographie

BERRON Henri, 1980, *Tradition et modernisme en pays lagunaire de basse Côte d'Ivoire : ivoiriens et étrangers*, Paris, Éditions Ophrys.

BONTE Pierre, 1991, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, 4^e édition, Paris, Presse Universitaires de France.

ESSOH Georges, 1979, *La production de l'Attiéké : une entreprise économique des femmes à Dabou*, Mémoire de Maîtrise, Institut d'Ethnosociologie, Abidjan, Université Nationale Côte d'Ivoire.

ESSOH Jean-Jacques, 2020, *L'alimentation chez les Adjoukrou de Côte d'Ivoire de l'époque précoloniale à nos jours*, Paris, Harmattan.

EKANZA Simon Pierre, 2006, *Côte d'Ivoire : Terre de convergence et d'accueil (XV-XIX Siècle)*, Abidjan, Centre de Recherche et d'Action pour la Paix.

GASTON Joseph, 1917, *La Côte d'Ivoire, Le pays, Les habitants*, Paris, Émile Larose.

- GNABRO Ouakoubo Gaston, 2018, « Aperçu historique des techniques de conservation et de transformation des racines tubéreuse en Côte d'Ivoire : cas du manioc », *European Journal of Social Sciences*, Volume 56.
- HERAULT Georges, 1971, *L'Aïzi* : atlas linguistique de Côte d'Ivoire. Les langues de la région lagunaire, Abidjan, Institut de Linguistique Appliquée.
- LATTE Egue Jean-Michel, 2012, « Histoire alimentaire des Odzukru, peuple du Sud de la Côte d'Ivoire du XVI^{ème} siècle au XIX^{ème} siècle », *Les Cahiers de Philosophie*, Volume 3, Éditions CENAREST.
- MEIGNAN Gouédan Richard, 2015, *La question alimentaire en Côte d'Ivoire à l'époque coloniale (1904-1959)*, Paris, Harmattan.
- MEIGNAN et Jean-Jacques Essoh, 2022, « L'alimentation quotidienne chez les Adjoukrou d'hier à aujourd'hui » dans s/d, VIDO Arthur, *Héritages culturels et formes de pensées en Afrique de l'Ouest (XVe-XXIe siècles)*, Canada, AB Alkebulan.
- MEIGNAN Gouédan Richard, 2016, « La révolution de l'attiéké en Côte d'Ivoire ou le passage réussi d'un aliment traditionnel d'autoconsommation à un produit de marché » dans s/d Ibrahim Muhammed SAADAOU, *Systèmes Agraire en crise, insécurité alimentaire et résistances paysannes*. Éditions Universitaire Européenne.
- MIRAS de Claude, 1946, *La formation de capital productif privé ivoirien : le secteur boulangerie*, Abidjan, ORSTOM.
- NAMOI Ahiza Célestine, 2007, *La Côte d'Ivoire précoloniale : économie et société 1687-1900*, Thèse Unique, Département Histoire, Abidjan, Université d'Abidjan-Cocody.
- OBERLE Philippe, 1986, *Côte d'Ivoire : image du passé : 1888-1980*, Colmar, SAEP.
- PÉTÉ Éric, 2011, *Les Aizi et la formation d'une ethnie lagunaire de Côte d'Ivoire (XV-XVIII siècle)*, Thèse de Doctorat Unique, Histoire, Abidjan, Université de Cocody.
- PÉTÉ Éric, 2014, « De la complexité dans la formation d'une ethnie : cas des Aïzi de Côte d'Ivoire », *Revue Ivoirienne d'Histoire*, N° 24.
- SAKO Aba Josué, 2019, *Missions chrétiennes et société traditionnelle ahizi en Côte d'Ivoire (1896-1937)*, Thèse de Doctorat Unique, Histoire, Abidjan, Université Félix Houphouët-Boigny 419 p.
- SERI Owazi Gisele, 2017, *Histoire des restaurants libanais en Côte d'Ivoire de 1945 À 2002*, Mémoire de Master, Histoire, Abidjan, Université Felix Houphouët Boigny.
- VACQUIER Raymond, 1986, *Au temps des factoreries 1900-1950*, Paris, Karthala.
- VERDEAUX François, 1981, *L'Aizi pluriel : chronique d'ethnie lagunaire de Côte d'Ivoire*, Abidjan, Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre-Mer.