



**LE MANIOC IVOIRIEN:
ORIGINE ET EXPANSION DANS LE RESTE DU MONDE,
DU 16ÈME AU 20ÈME SIÈCLEⁱ**

Diarrassouba Daoudaⁱⁱ

Université Allassane Ouattara,
Côte d'Ivoire

Résumé :

Le manioc ou "*Manihot Esculenta Crantz*" est devenu de plus en plus indispensable dans la vie des africains et en particulier les ivoiriens. Le manioc ne fut pas domestiqué sur le continent africain. Il a été domestiqué sur le continent américains dans sa zone Sud par les amérindiens issus de tribus, à savoir les Maya et les Inca. Ce fut de l'Amérique Latine que la culture du manioc gagna les autres régions du monde par les l'intermédiaire des européens. Sa dispersion commença à partir du XVI^e siècle jusqu'au XVIII^e siècle, respectivement pour l'Afrique et le continent asiatique. L'Océanie fut le dernier continent à recevoir le manioc, mais de manière indirecte. Les pays africains fut les premiers à adopter le manioc. Parmi ces pays, la Côte d'Ivoire fit de cette culture, une culture de grande consommation.

Mots-clés: boutures de manioc, manihot esculenta crantz, attiéké, culture, Côte d'Ivoire

Abstract:

Cassava or "*Manihot Esculenta Crantz*" has become more and more indispensable in the lives of Africans and especially Ivoirians. Cassava was not domesticated on the African continent. It was domesticated on the American continent in its southern zone by tribal Native Americans, namely Maya and Inca. It was from Latin America that cassava cultivation spread to other parts of the world through Europeans. Its dispersion began from the sixteenth century until the eighteenth century, respectively for Africa and the Asian continent. Oceania was the last continent to receive cassava, but indirectly. African countries were the first to adopt cassava. Among these countries, Côte d'Ivoire made this culture, a culture of high consumption.

Keywords: cassava cuttings, manihot esculenta crantz, attiéké, culture, Ivory Coast

ⁱ IVORY COAST MANIOC: ORIGIN AND EXPANSION IN THE REST OF THE WORLD, 16TH TO 20TH CENTURY

ⁱⁱ Correspondence: email diarrassoubadaouda4@gmail.com

1. Introduction

Le manioc ou "*Manihot esculenta Crantz*" est une culture pérenne aux racines tubéreuses riches en amidon. La culture du manioc fut pratiquée pour la première fois sur le continent Sud-américain avant d'atteindre le continent africain à partir du XVI^e siècle. Elle s'est développée rapidement dans les pays qui avaient échangé très tôt avec les européens dans le cadre de la traite négrière. C'est pourquoi sa culture a été développée sur la côte occidentale africaine. La Côte d'Ivoire, un pays ouest-africain a reçu les premiers plants de manioc par l'intermédiaire des européens et aussi par l'intermédiaire du Ghana où il y avait un royaume négrier; l'Ashanti qui entretenait des relations fortes avec les européens. Consommé sous plusieurs formes, le manioc constitue un aliment de base pour certaines régions de la Côte d'Ivoire. Dans le sud, il est consommé sous la forme la plus connue appelée "*attiéké*" qui est un met ressemblant beaucoup au couscous. Au nord, il est consommé sous forme de farine cuite appelée "*tôh*" et à l'ouest sous forme de pâte communément appelée "*foutou*". Au centre-ouest, le manioc est utilisé pour préparer un repas dénommé "*placali*" qui est un aliment beaucoup prisé par les natifs de cette région. *Placali* est une pâte confectionnée ou produite à partir de la farine de manioc que l'on malaxe plusieurs minutes, au moyen d'une spatule, sous un feu doux, pendant la cuisson. Bien que le manioc représente un aliment de substitution pour les peuples qui le consomment occasionnellement, c'est l'une des denrées alimentaires que l'on retrouve dans tous les ménages à travers la consommation de l'"*attiéké*". Il y a presque deux décennies que la demande de "l'*attiéké*" sur le marché ivoirien et sur celui des pays limitrophes du nord de la Côte d'Ivoire augmente chaque année. Dans chaque ville de la Côte d'Ivoire, l'on trouve des petits restaurants de fortune appelés dans le jargon ivoirien "*garbadrom*" dans lesquels "l'*attiéké*" est vendu et consommé en grande quantité. Cette consommation importante engendre une hausse de la demande. Pour satisfaire cette demande croissante, certains cultivateurs de ce tubercule ont augmenté de façon considérable leur superficie cultivable et de nouveaux cultivateurs se sont intéressés à l'activité ; rejoignant ainsi le nombre de producteurs. C'est alors que la production de manioc s'est étendue sur une grande partie du territoire national et est devenue une activité économique génératrice de revenu pour certains paysans.

De ce qui précède et compte tenu de la place capitale que le manioc occupe dans l'alimentation des ivoiriens et des personnes qui vivent en Côte d'Ivoire depuis plusieurs années, peut-on savoir l'origine de cette plante cultivée presque par les paysans et ensuite décrire son expansion dans le reste du monde ?

L'objectif de notre travail consiste dans une première approche à expliquer les sources du manioc et à indiquer les différentes voies de sa dispersion à travers les continents. Et dans une deuxième approche, expliquer son introduction en Côte d'Ivoire. Il s'agit d'une recherche à double caractères. Le premier s'inscrit dans un contexte historique parce que la culture du manioc a traversé plusieurs siècles. Le second, d'ordre sociologique et anthropologique nous a instruits sur les explorateurs qui ont fait le transfert de ce tubercule d'un continent à un autre ou d'un pays à un

autre. Afin d'apporter une réponse à la problématique et atteindre l'objectif souhaité, nous avons rédigé notre article selon le plan suivant : l'origine américaine de la plante, son expansion dans le monde, son introduction et sa culture en Côte d'Ivoire.

1.1 Le manioc, une plante aux origines américaines

Le continent américain est le deuxième continent de la planète de par sa superficie. Sa superficie est de 42 millions de Km², 15 000 Km de l'océan Arctique à savoir 75°2 de latitude Nord, aux mers australes 57° 5 de latitude Sud. Baignée à l'ouest par l'océan pacifique à l'Est par l'océan Atlantique. À l'Ouest du continent se dresse une puissante cordillère volcanique. À l'Est s'étendent des plateaux cristallins aplanis et de vieux massifs à savoir le bouclier canadien, Appalaches, massifs des Guyanes, bouclier brésilien, plateau de Patagonie. Entre les deux, de vastes plaines et bassins sont drainés par de grands fleuves surtout tributaire de l'Atlantique : Mississipi, Amazone, Panama. La variété des milieux est considérable. Les milieux sont entre autres le froid du grand Nord Arctique et de la terre de feu, climat tempéré du Canada méridional, des États-Unis et du Sud de l'Amérique Latine, la zone tropical du Sud-Est brésilien au Mexique. Jusqu'au XVème siècle, l'histoire de l'Amérique était celle des multiples civilisations précolombiennes.

Christophe Colomb qui débarqua dans les Bahamas en 1492, ouvrit le continent aux européensⁱⁱⁱ. Les conquistadores^{iv} forgèrent un empire espagnol en Amérique centrale et dans les Andes. Le traité de Tordesillas assura le partage de l'Amérique Latine, en 1494 entre les portugais et les espagnols. L'exploitation minière en l'occurrence l'or, l'argent fut très tôt développée. Le Nord du continent colonisé plus tardivement entre le XVIème et le XVIIème siècle et par palier, devint le domaine des anglais et pour une moindre part les français qui perdirent le Canada en 1763. L'accession des colonies anglaise à l'indépendance en 1783, est le point de départ de plusieurs révoltes dans les zones Latines.

L'Amérique ainsi présentée fut l'une des zones de grandes civilisations elle était aussi la zone de domestication de plusieurs animaux domestiques de nos jours. Si cette zone a été une zone de domestication des animaux, elle fut également la zone originelle de plusieurs plantes. Cette domestication intervient avec la sédentarisation des premiers peuples amérindiens. En effet, l'Amérique était habitée par les Mayas, les Inca qui vivaient de chasse et cueillette, ils étaient en un mot des nomades. Selon ces

ⁱⁱⁱ Christophe Colomb (1450 ou 1451), navigateur d'origine génoise au service de l'Espagne. Ses débuts sont peu connus. Arrivé au Portugal en 1476 ou 1477, il aurait imaginé de parvenir aux indes en se dirigeant vers l'Ouest. N'ayant pu intéresser le roi du Portugal, il se tourna vers les souverains espagnols, qui lui accordaient trois caravelles. Parti de Palos le 3 Août 1492, il aborda le 12 Octobre à Guanahani, une des Lucayes, puis à Cuba et à Haïti. Au cours d'un nouveau voyage (1493-1496), il trouva d'autres Antilles. Lors d'un troisième (1498-1500) et d'un quatrième voyage (1502-1504), il toucha aux rives du Venezuela et de la Colombie, et longea l'Amérique Centrale. Nommé vice-roi des territoires découverts en 1493, il fut destitué au cours de son troisième voyage et mourut sans avoir admis l'existence d'un continent nouveau. Il a laissé un journal de bord.

^{iv} Conquistadores : conquérants, aventuriers espagnols ou portugais, envahisseur des empires Aztèques et Inca au XVIème siècle.

peuples, les dieux ont tout mis à la disposition de l'homme. L'eau a pour rôle de fournir du poisson pour nourrir la population et la forêt pour fournir la viande et la nourriture pour le bien-être de la population. La sédentarisation intervint avec la création des premières communautés qui s'imposaient aux amérindiens d'où la nécessité de nourriture. Ils commencèrent alors à domestiquer toute sorte de plante. Les plantes domestiquées sont le manguier, le papayer, le piment, le cacaoyer, le manioc. Le manioc qui constitue l'objet de notre étude est d'origine américaine, il vint de l'Amérique Latine. Le genre *Manihot*, de la famille des euphorbiacées^v comprenait plus d'une centaine d'espèces possédant le même nombre chromosomique. Il se composait en 98 (quatre-vingt-dix-huit) espèces dont une seule a été cultivée et est encore cultivée de nos jours. Il s'agit du *Manihot Esculenta Crantz*. Le *manihot esculenta* était un cultigène domestiqué en Amérique et il était inconnu par les populations indigènes. Les ancêtres du manioc cultivés ont été des plantes tubéreuses consommées par les hommes lors de ses migrations en Amérique.^{vi} Depuis des décennies, des études menées par des chercheurs dans le domaine du manioc, permettaient de penser que le manioc était utilisé au Nord-Est de l'Amérique Latine de 2000 à 4000 ans avant la naissance de Jésus Christ qui marquait le départ du calendrier grégorien.

1.2. Les centres de domestication du manioc en Amérique

En 1986, des fossiles de manioc ont été décrits, provenant de la vallée de Casma au Pérou. Pour connaître et avoir une idée sur ces fossiles, ils ont datés au Carbone 14. Les résultats des analyses montraient que les fossiles provenaient de l'époque 1500-1800 avant Jésus Christ. En plus, le manioc semblait avoir été domestiqué à plusieurs reprises, dans des zones différentes de l'Amérique Latine. En effet le Brésil fut cité en première position comme centre d'origine des espèces en 1986. L'hypothèse de base fut que le centre d'origine d'une plante cultivée était caractérisé par une grande diversité variétale. Pour le manioc cultivé, ainsi que par une large gamme d'espèces du genre *manihot*, le Nord-Est présentait ce caractère.^{vii}

Cependant, il est important de souligner que l'hypothèse brésilienne ne reposa que sur des preuves indirectes de la présence du manioc à des époques relativement anciennes, indices dans l'île de Marajó à l'embouchure de l'Amazone, datés de 110 à 1300 après Jésus Christ, restes de tamis à farine du XVIème siècle et indices rencontrés au confluent de l'Orénoque et du rio ventuari. D'autres indices historiques et archéologiques ont permis encore d'avancer deux autres centres d'origines possibles.^{viii} L'un serait situé au Mexique et en Amérique Centrale dans les pays comme Honduras et Guatemala. Il serait attesté par des indices trouvés dans la sierra de Tamaulipas, au Nord-Est de Mexico. Les indices dataient de 200 ans avant Jésus Christ, et par la

^v Euphorbiacées : plantes botaniques de la famille de dicotylédones dont l'euphorbe est le type.

^{vi} Jean-Pierre ALAUX, Claude FAUQUET, 1987, la mosaïque africaine du manioc. De la connaissance de la maladie à son contrôle, Yamoussoukro, Côte d'Ivoire, p11

^{vii} Idem p12

^{viii} Ibidem p12

découverte de grains d'amidon dans des coprolithes^{ix} datés de 200 à 900 ans avant Jésus Christ. Les grains d'amidon furent découverts dans des grottes de la vallée de Tehucan, dans l'Etat de Pueblo au Mexique. Aussi faut-il noter que des éléments de l'histoire des Mayas^x indiquèrent que le manioc était une nourriture très importante pour eux. L'autre centre serait situé dans les régions côtières sèches de l'Amérique du sud et notamment les savanes du Venezuela. Les indices dans cette zone furent constitués par des représentations de tubercules de manioc sur la côte du Pérou. Les tubercules furent datés de 2000 ans avant Jésus Christ. L'existence de fourneaux à casabe dans le complexe Malambo du Nord de la Colombie était datée de 1200 ans avant Jésus Christ. D'autres traces archéologiques dans le site *rancho peludo* dans la vallée du lac Maracaibo au Venezuela étaient datées de 2700 ans avant Jésus Christ. Des études montrèrent que le commerce de la farine a été actif dans le sud aux deuxièmes et troisièmes millénaires avant Jésus Christ.

Si l'origine du manioc semble être diverse, il est important de retenir que de toutes les façons, l'Amérique du Sud fut la zone originelle de la domestication du manioc. Même une légende Sud-américaine expliquait les origines du nom du manioc. Cette légende montra l'importance que le manioc occupait chez les peuples qui l'on domestiqué. Selon la légende, un chef avait une fille d'une grande beauté qu'il adorait. Celle-ci montra un jour les signes d'une prochaine maternité. Son père employa tous les moyens pour connaître celui qui l'avait déshonorée à savoir les supplications, menaces et châtements en vain. Il était décidé à l'a tué, lorsqu'un rêve le convainquit de son innocence. Elle donna naissance à une petite très jolie, à peau très blanche, qui reçut le nom de "Mani" et qui mourut à un an sans jamais avoir présenté de signes de douleurs ou de maladie. Sur sa tombe apparut une plante inconnue que personne n'osa arracher, jusqu'au jour, où, de la terre fendue, émergea une racine dans laquelle tout le monde crut reconnaître le corps de "Mani". Cette plante fut considérée comme envoyée par les dieux et reçut le nom de "Mani-Soho" ou chair de "Mani".^{xi}

2. La Dispersion Du Manioc Dans Le Monde

2.1 L'introduction du manioc sur le continent africain

Le manioc fut découvert en Amérique. Bien que 39 pays africains sur 50 le cultivent, obtenant une production totale de 57 millions de tonnes sur les 7,5 millions d'hectares en 1985. Le manioc fut introduit dans le monde et en particulier en Afrique à partir du XVIème siècle. L'introduction des cultures comme le manioc intervint dans les périodes des grands voyages ou des grandes découvertes menées par les européens. En clair, à partir du XVIème siècle les européens furent attirés par les produits africains. C'est le

^{ix} Coprolithe : Excrément d'animal ou d'humain minéralisé, fossilisé. En biologie c'est une concrétion calcaire dans les excréments

^x Mayas : peuples amérindiens précolombiens qui occupaient le sud du Mexique et l'Amérique centrale (Guatemala, Belize, Honduras, Salvador, Nicaragua) entre le premier siècle avant Jésus Christ et le Xème de notre ère.

^{xi} Silvestre(P), ARRAUDEAU(M), 1983, le manioc, édition maisonneuve et larose et QCCT

point de départ des échanges entre les peuples africains et surtout côtiers et les européens.^{xii} C'est à partir de 1444, que les portugais prennent contact avec les peuples noirs de l'Afrique noire. À l'époque portugaise, le commerce se tenait sur toute la côte atlantique. La zone qui partait de la Sénégalie, en Sierra Leone, sur la côte de l'or, sur la côte des esclaves et dans la région du Congo sans oublier la côte de l'Angola et du Benguela en Angola.

Dans ces relations commerciales, le manioc fut introduit dans le golfe de Guinée par l'intermédiaire de Sao-Tomé. C'est de ce centre qu'il gagna progressivement le centre du continent en remontant le fleuve Congo. À son arrivée sur le continent africain, le manioc fut peu apprécié. À l'image de toutes les cultures introduites par les européens, peu à peu le manioc connut une expansion rapide à partir du XIXème siècle. Le manioc a été introduit par les marchands d'esclave. C'est pourquoi il fut développé dans les zones où le commerce des noirs ou d'esclaves noirs étaient beaucoup développé. En Afrique de l'Est ou sur les côtes orientales ou encore dans l'océan indien, l'introduction du manioc datait du XVIIIème siècle. Le manioc fut parvenu dans la grande île de Madagascar avant 1790. Le manioc était cultivé en Iméria en 1785. La plante fut introduite sur les hautes terres de Madagascar entre 1777 et 1785. À cette époque la culture du manioc avait une faible valeur marchande et il ne faisait pas aisément l'objet de transaction. Comme nous l'avons déjà souligné, le manioc fut introduit à la côte occidentale d'Afrique au XVIème et XVIIème siècle. Sur les côtes atlantiques, des relations entre le Brésil et la côte atlantique eurent sans doute existé dès le XVIème siècle par l'intermédiaire des portugais principalement, mais aussi les français. Les relations furent intensifiées dans la première moitié du XVIème siècle, du fait de l'offensive néerlandaise envers le commerce aussi bien que l'empire colonial portugais alors annexé à celui de l'Espagne dans les années 1630-1940.

Sur les côtes gabonaises, le manioc était connu au moins depuis les débuts de la colonisation française, un mode de transformation chez Myéné^{xiii} qui se nommait farina.^{xiv} Cette façon de préparer le manioc, râpé et torréfié, distingue nettement ce groupe linguistique et culturel de ses voisins immédiats alors qu'au contraire on rencontrait cette préparation très particulière en Amazonie. Ces analogies montrèrent que les peuples de l'atlantique entretenaient des relations avec les portugais venant du Brésil. Des études montraient, que le manioc fut d'abord utilisé sous forme de farine torréfiée qui est procédé amérindien pour nourrir les marins.^{xv} Le manioc permettait de nourrir le nombre important de marins à bord des navires lors des grands voyages à travers le monde. Cela démontre l'importance du manioc dans l'alimentation du nouveau monde. Cette situation pourrait faire penser sans doute, qu'une demande sur place pour nourrir les esclaves rassemblés avant l'embarquement fut faite par les

^{xii} KIPRE Pierre, 1992, histoire de la Côte d'Ivoire, édition Ami, 111p

^{xiii} Myéné : population du Gabon occupant la région de l'estuaire et le delta de l'Ogooué. Ils parlent une langue bantoue.

^{xiv} GAULME François, le manioc et son traitement. De l'Amérique à l'Afrique équatoriale : la diffusion de la Farinha, p11.

^{xv} Idem p2.

portugais. Les populations de la côte atlantique auraient été formées par ces marins. Mais toujours est-il que la culture du manioc amer fut introduite sans sa technologie actuelle. Les peuples s'accaparaient par la suite cette nouvelle culture introduite par les commerçants européens. Sa culture facile a attiré les africains qui l'ont adopté. Il demandait moins de soins par rapport aux autres cultures et permettait d'entretenir une famille nombreuse.

À Sao-Tomé, la *farinha de mandioca* entrait toujours dans la composition du *Calilu* traditionnel, plat d'origine amérindienne et faisait partie de la cuisine Bahianaise du Brésil, qui se trouve aussi en Afrique au Dahomey le Bénin actuel, mais resta inconnu au Gabon. Mais, la farine de manioc était connue au milieu du XVIIème siècle, au moins à Sao-Tomé. Quant à l'utilisation du manioc sur le littoral gabonais actuel, le document le plus ancien et plus précis à la fois sur ce sujet fut constitué par un passage d'un ouvrage de Samuel Brun, chirurgien de Bâle qui voyagea un navire hollandais ayant fait escale dans la région de Mayumba au Gabon en 1614. Dans cet ouvrage, il fit ressortir que les habitants se nourrissaient de racines du nom de *Casavy*. Ces racines étaient écrasées et desséchées au soleil, devenaient aussi blanches que la meilleure farine.

En Angola, les hollandais importaient en 1647 de la *farinha de Sao-Tomé*, comme certainement les portugais avant eux. Partant de ce fait les angolais consommaient à l'origine des produits transformés du manioc très proches de ceux des amérindiens du Brésil. Bref, ces différents éléments mentionnés font ressortir que le manioc est d'origine brésilienne pour ne pas dire américaine. La culture du manioc a été étendue jusqu'au Tanganyika et au Ruanda-Urundi, en raison du climat si favorable de cet immense territoire pour cette plante.^{xvi} La réception du manioc par la côte orientale africaine fut tardive par rapport à celle de la côte occidentale. Cette situation pourrait s'expliquer par le contact tardif des orientaux africains avec les européens. Le manioc atteignit les côtes orientales à partir du XVIIIème siècle de manière générale mais en particulier la grande île de Madagascar. On estima que l'extension prise dans cette partie du continent noir par la culture du manioc, fut moindre à cause de son introduction plus tardive et l'ont cru qu'elle s'établissait dans la région du lac Victoria venant de la côte orientale. Dans les îles de l'océan indien, la Réunion connut tardivement la culture du manioc en 1736. Une culture tardive de la culture du manioc pourrait s'expliquer par leur éloignement des terres fermes. À cela s'ajoutait la faible participation de la Réunion avec les premiers commerçants portugais sur les côtes africaines.

Il est important de savoir que la culture du manioc a été introduite par la compagnie des indes. Cette compagnie faisait l'envoi des plants au conseil supérieur de Bourbon, par le navire Griffon. En 1939, M. de la bourdonnais gouverneur de la Réunion retourna en France par congé. En revenant à l'île de France, il se procura du bois de manioc, qu'il distribua aux habitants et qui réussit à merveille. Mais des noirs volèrent des racines de manioc pour manger. Après avoir fait cuire les racines sous la cendre ils moururent empoisonnés. Cet incident effraya l'administration coloniale qui voulut détruire même toutes les plantations de manioc. Le général étant informé donna

^{xvi} - PYNAERT(L), 1951, le manioc, ministère des colonies royaume de Belgique, p10.

des ordres sévères pour arrêter l'effet. Cet incident peut être lié au fait que les autorités françaises n'avaient aucune connaissance approfondie sur le manioc. Toutes les variétés ne se consomment de la même manière. Elles demandèrent des techniques de cuissons différentes qui n'étaient pas connues et par les réunionnais et par les français. Sur l'île de Zanzibar, la culture du manioc fut signalée pour la première fois en 1799 à la veille du XIX^{ème} siècle. Il est important de souligner que jusqu'en 1850, la culture du manioc, restait une culture mineure dans toute l'Afrique de l'Est. En Afrique Centrale, la culture du manioc fit diminuer la culture des autres plantes alimentaires des populations telles que les bananiers, l'igname ou les petites céréales et elles furent fréquemment associées au maïs. Ces différentes cultures furent introduites en même temps en Afrique Centrale par les européens qui commercèrent avec l'Afrique.

2.2 L'introduction du manioc en Asie et les autres continents

Sur le continent asiatique, dans les Indes, la culture du manioc ne serait pas ancienne.^{xvii} Dans les documents consultés, la culture du manioc ne fut pas mentionnée. Elle sembla postérieure à l'introduction du manioc sur les côtes atlantiques de l'Afrique. Cependant il fait mention que les expéditions de manioc de l'Amérique méridionale furent faites en 1794 à destination de Calcuta et de Serampur. À Ceylan,^{xviii} le manioc fut introduit tardivement. Ce ne fut qu'en 1786 que le gouverneur de la colonie britannique Van Den Graaf, introduisit le manioc. Le manioc cultivé sur le territoire Sri-lankais serait importé par les portugais depuis la Mozambique en 1750. L'Indonésie, constitue aujourd'hui l'un des pays les plus grands exportateurs de manioc au monde. La culture du manioc en Malaisie fut postérieure à celle de l'Afrique du golfe de Guinée. Elle reçut tardivement le manioc, mais elle la modernisa très tôt pour avoir les résultats d'aujourd'hui. La culture du manioc devint pour les Malaisiens comme une opportunité pour s'enrichir. Il en était de même pour les pays comme la Thaïlande et les Philippines.

À l'île Maurice, la culture du manioc fut introduite par le gouverneur français de Mahé de la Bourdonnais vers 1736, la plante ayant été reçue du Brésil. Le manioc fut l'une des premières plantes utiles dont les populations s'occupèrent dans l'île. Dans certains documents français, l'on mentionna que comme à la Réunion on y cultiva que le manioc doux, appelé *camanioc*. Avec l'introduction de la plante alimentaire brésilienne, les populations voulurent exclure les variétés dont l'usage présentait un danger d'empoisonnement pour la population. Si le manioc était récent en Indonésie, il n'était pas récent aux îles Moluques.^{xix} Le manioc se rencontrait déjà au XVII^{ème} siècle. En 1835, selon des chercheurs, les javanais ne connaissaient pas le manioc comme une plante alimentaire. Le manioc ne fut perçu comme une plante de haies. C'est dire que le manioc ne servait qu'à limiter ou à protéger un champ, un jardin ou un terrain. Ce ne fut qu'en 1854, des boutures de manioc, provenant du Surinam, fut distribuées dans les différentes résidences de Java, mais tout un temps s'écoula avant que l'aliment ne

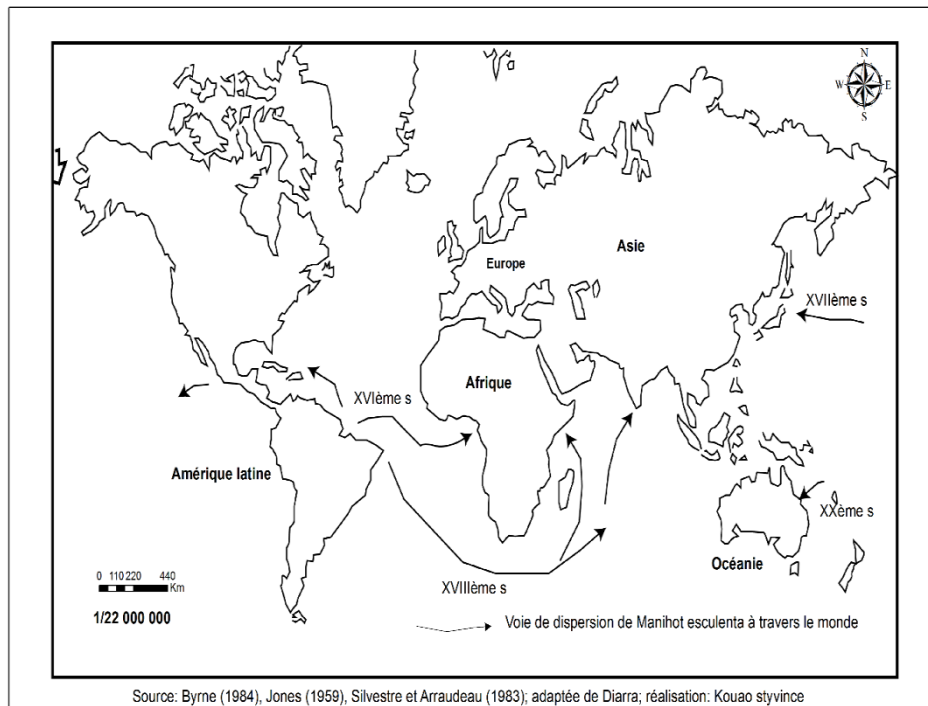
^{xvii} PYNART(L), 1951, le manioc, ministère des colonies, royaume de Belgique, P10.

^{xviii} Ceylan : vaste île au sud de l'Inde. État indépendant depuis 1972 sous le nom de Sri-Lanka.

^{xix} Moluques : archipel et province d'Indonésie, situé entre les Célèbes et la Nouvelle-Guinée. Ces îles ou les hollandais étaient établis dès le XVII^{ème} siècle, furent incluses dans la République indonésienne en 1949.

s'introduisit dans l'agriculture indigène. L'installation de fabriques de tapioca en stimula la culture. En effet, la demande accrue de manioc pour alimenter les industries amenait les indigènes à s'adonner davantage à cette culture. Il devenait également une culture pourvoyeuse de richesses pour les populations locales. Au cours des années 1914-1918, au moment où l'importation du riz rencontrait des difficultés en Indonésie, la culture du manioc s'est imposée d'une manière considérable et fut de plus en plus apprécié. Le continent océanique fut le dernier continent à recevoir le manioc à partir du XXe siècle. Le manioc est utilisé dans ces zones pour l'alimentation des animaux. Le manioc occupe une faible part dans l'alimentation humaine. Le manioc est d'origine américaine donc l'Amérique est le continent d'origine du manioc. La culture du manioc est partie des territoires de l'Amérique latine pour s'étendre au reste du monde comme le montre clairement la carte n°1. Les différents pays qui la reçurent, l'adoptèrent et l'on enrichie à leur tour.

Carte N°1 : La dispersion du manioc dans le monde



3. L'introduction Du Manioc En Côte D'ivoire Et Ses Caractères

3.1. L'introduction du manioc en Côte d'Ivoire

En Côte d'Ivoire, tout comme les autres pays de l'Afrique, le manioc a été introduit par les européens. Le manioc fut le fruit des relations séculaires entre les européens et les ivoiriens installés sur les côtes ivoiriennes. Le manioc a été introduit à la fin du XVème siècle plus précisément en 1470-1471, mais la culture fut concrètement introduite à partir du XVIe siècle comme l'explique la carte n° 2. C'est la date des premières relations entre la Côte d'Ivoire et l'Europe surtout avec les portugais. En effet, à l'instigation du prince Henry le navigateur, João de Santarem et Pero Escobar accostaient pour la

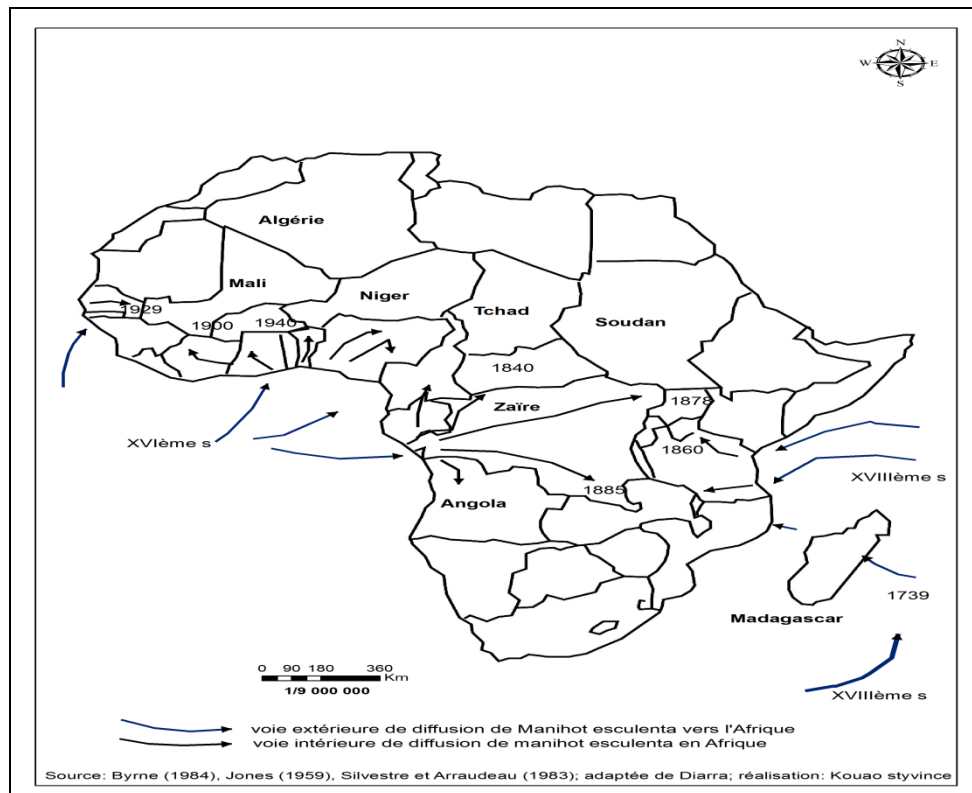
première fois sur le littoral ivoirien en 1470-1471.^{xx} Ils ont été suivis par les hollandais qui apparaissent sur les côtes ivoiriennes à la fin du XVIème siècle. Ils supplantent les portugais au cours du XVIIème siècle, principalement entre Fresco et El Mina, côte de la Gold-Coast, actuel Ghana. Malgré leur puissance maritime, ils furent concurrencés par les marchands interlopes de diverses nationalités européennes. Ils ont été suivis à leur tour par les français et les anglais. En fait les anglais et les français apparurent pour la première fois sur la côte ivoirienne à partir du milieu du XVIIème siècle, sur les navires des compagnies à charte créées en Angleterre et en France. Ils concurrencèrent les portugais et les hollandais. Les français furent les derniers à s'installer définitivement. La culture du manioc serait introduite par l'un de ces européens. Mais les européens qui furent à la base de l'introduction complète sembleraient être les français qui s'installaient à Assinie en 1701. D'après des documents le manioc était beaucoup utilisé par les autochtones d'Assinie. Il occupait une place importante dans le régime alimentaire des populations d'Assinie, il est même attesté par des gravures de transformation du manioc à Assinie. Une autre thèse fait venir le manioc de la Gold-Coast, l'actuel Ghana. Le Ghana eut des relations privilégiées avec les portugais en Afrique de l'Ouest. Il fut l'un des plus grands empires négriers ayant collaboré avec les marchands d'esclaves portugais qui ont introduit le manioc sur le continent. En effet selon cette thèse le manioc fut importé du Ghana par les populations Akan, plus précisément les Abouré, et les Alladian au siècle dernier. En raison de son caractère particulièrement adapté aux sols sableux, le manioc s'était ensuite rapidement étendu à toutes les régions de la Côte d'Ivoire. Parti du littoral Est de Grand-Lahou à Aboisso, le manioc s'est répandu dans toutes régions du pays.^{xxi} Dès son introduction en Côte d'Ivoire les populations du sud, du Sud-Est et de l'ouest l'ont adopté. Il occupa une place importante dans leur régime alimentaire.

Le contact des populations du Sud avec celles des autres régions, surtout celles du nord favorisait l'instauration du manioc dans le Nord de la Côte d'Ivoire. En effet, pour une amélioration des conditions de vie, les ressortissants du Nord et des pays frontaliers comme le Mali, le Burkina Faso, descendirent vers le Sud de la Côte d'Ivoire. C'est au sud que ces populations connurent le manioc. La culture facile du manioc, marqua les nordistes Sénoufo et Malinké qui étaient installés au Sud. Cette culture demandait moins de soins. De retour dans leurs zones ils apportèrent avec eux des boutures de manioc pour planter chez eux. Aussi, les déplacements de population pour nécessité de travail, vont créer une population cosmopolite. Les populations du Sud qui sont des fonctionnaires installés au Nord apportèrent avec eux leurs habitudes alimentaires. D'après des recherches le plat qui fit tâche d'huile était l'*attiéké*. L'appréciation de l'*attiéké*, produit dérivé du manioc amenèrent les populations du Sud à s'adonner à la culture du manioc.

^{xx} KIPPRE, Pierre, 1992, histoire de la Côte d'Ivoire, Abidjan, édition AMI, p 47

^{xxi} Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique, 1999, l'agriculture ivoirienne à l'aube du XXIème siècle, publié salon de l'agriculture et des ressources animales, p72.

Carte 2 : L'introduction du manioc sur le continent africain



3.2 Les caractères du manioc en Côte d'Ivoire

En Côte d'Ivoire la perception du manioc diffère d'une région à une autre. Le manioc n'a pas le même caractère partout. Chaque peuple attribue un caractère particulier au manioc. Le manioc, produit secondaire. Dans le Nord de la Côte d'Ivoire et dans le Nord du pays Baoulé qui fournit la majeure partie du ravitaillement de Bouaké, le manioc joue traditionnellement un rôle secondaire mais non négligeable. La région de Bouaké, située au centre de la Côte d'Ivoire fut une bonne zone où le manioc a eu du succès. Le manioc est connu depuis longtemps des Baoulé. Il semblerait que cette culture fut une culture importante des Allanguira^{xxii} et des Assabou^{xxiii} en Basse-côte ghanéenne, avant leurs migrations en Côte d'Ivoire au XVIII^e siècle.^{xxiv} Au XIX^e siècle, la production jouait encore un rôle essentiel, comme l'attestaient les livraisons effectuées aux troupes de Samory Touré en échange de captifs. Aussi le roi des Baoulé, le roi Gbêkê payait aussi un tribut à Samory Touré pour éviter la destruction du pays Baoulé. Ce tribut était payé par l'intermédiaire de Mory Touré, le chef zerma de Marabadiassa. Marabadiassa est un gros village situé sur le bord de Bandama, rive gauche dans le cercle Baoulé et la subdivision de Béoumi. C'est un village indépendant en pays Baoulé, village étranger, centre musulman qui a su garder de bons rapports

^{xxii} Allanguira : les Allanguira constitue un sous-groupe des Baoulé originaire du Denkyera.

^{xxiii} Assabou : c'est un sous-groupe Baoulé en provenance du pays Ashanti. La migration des Assabou se situe entre 1720 et 1750. Au cours de leur migration de Kumassi en Côte d'Ivoire, les Baoulé étaient conduits par la Reine Abla Pokou. Elle s'était établit à Niamonou c'est là qu'elle inhumée

^{xxiv} CHALEAD (J-L), 1989, Le manioc, la ville et le paysan. Approvisionnement urbain et mutations rurales dans la région de Bouaké (Côte d'Ivoire), ORSTOM, p 339.

avec ses voisins. Ils ont livré des guerres contre les Tagouana et les Djimini pour s'installer à leur site actuel. Ils sont d'origine nigérienne plus précisément des Haussa. Leurs rapports avec Samori Touré communément appelé Almami installé sur l'autre rive de la rivière dans son camp de "Boribana"^{xxv} étaient excellents.

C'est Mori Touré qui dissuada Samori Touré d'attaquer les Baoulé et qui ainsi épargna au pays de terribles destructions^{xxvi}. Mais en retour le roi Gbêkê devait payer un tribut à Samori Touré. Le manioc qui était une nourriture secondaire fut beaucoup utilisé à cette période. En pays Baoulé, le système de cultures fut toujours dominé par l'igname, base de l'alimentation des populations autochtones, qui arrivait au premier rang des plantes cultivées en superficie et débutait toujours l'assolement. Dans la région Baoulé, les variétés tardives l'emportaient, principalement l'igname "*betè-betè*" de son nom scientifique *Discorea alata* les ignames précoces de l'espèce des *Discoreacayennensis* à une seule récolte communément appelé "*krenglè*" ou à deux récoltes appelé "*Lokpa*" tenant une place secondaire. La consommation de manioc s'étend de septembre à juin. A partir de cette période, le manioc remplaçait l'igname dans la consommation. Le manioc a toujours été dans le pays Baoulé une culture de soudure souvent peu appréciée des Baoulé qui lui préféraient l'igname, sauf dans quelques zones notamment dans la sous-préfecture de Djébonoua.

Dans le Nord de la Côte d'Ivoire le manioc depuis l'installation des peuples, occupa un second rang. Il intervenait comme un aliment de remplacement en période de soudure. Son développement ne se fit ni au profit ni au détriment d'aucune autre denrée alimentaire. Chez les malinkés le manioc était beaucoup utilisé. Mais jamais planté en culture pure. Il est utilisé par ces peuples dans la fabrication de mets. C'est le contact avec les autres peuples qui fit naître chez les nordistes le goût de la culture du manioc. Le manioc de façon générale fut planté un peu partout en association avec d'autres cultures. Même s'il fut planté en association, il occupa un rôle prépondérant tant au niveau économique que alimentaire. Le manioc occupait une place secondaire dans la plupart des zones de la Côte d'Ivoire partant de la zone forestière à la zone savanicole.

3.3 Le manioc vivre traditionnel de certains peuple de Côte d'Ivoire

Le manioc a été une culture traditionnelle chez bon nombre de peuples en Côte d'Ivoire. C'est peuples sont liés au manioc. Il constitua depuis des siècles la base de leur régime alimentaire. Il fut dans la plupart des cas cultivé en culture pure par les lagunaires^{xxvii} et les Yacouba^{xxviii}, installés dans la région Ouest de la Côte d'Ivoire. Mais,

^{xxv}Boribana : c'est une expression malinké qui veut dire que la course est terminée. "Bori" qui veut dire course et "bana" qui signifie terminé.

^{xxvi}ROUCH (J), BERNUS (E), 1959, note sur une communauté « nigérienne » ancienne en Côte d'Ivoire : Marabadiassa, Notes Africaines Institut Français d'Afrique Noire, p 107.

^{xxvii} Les lagunaires sont situés au Sud de la Côte d'Ivoire. Ce groupe est composé des ethnies comme les ehotilé les Avikam, les abbey, les M'batto, les Odzoukrou...

^{xxviii} Les yacouba sont aussi appelés Dan ils vivent dans l'Ouest montagneux de Côte d'Ivoire et de l'autre côté de la frontière c'est-à-dire au Libéria.

il arrivait souvent que le manioc soit associé à des cultures pérennes. Mais force était de remarquer que le manioc était cultivé comme première culture dans les exploitations. Généralement, c'était les autres cultures qui étaient associés au manioc. Le tableau n° 1 vient rendre encore compréhensible cet aspect.

Tableau 1 : Système d'assolement chez les lagunaires et Dan ou Yacouba

	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} année
1	Manioc + gombo	Manioc + piment	Manioc pur
2	Manioc pur	Manioc + palmiers	Manioc + Patate

Ce tableau montre clairement la place prépondérante du manioc chez certains peuples de Côte d'Ivoire en l'occurrence les Yacouba et les lagunaires. Depuis l'introduction du manioc par le colonisateur à travers les côtes Atlantiques, les lagunaires ont adopté le manioc. Le manioc devint du coup la base de leur régime alimentaire. L'importance manioc se voit à travers sa culture pure. Les Dan avaient aussi épousé le manioc. Ils ont fait du manioc la base de leur régime alimentaire. Le manioc fut un produit de grande consommation chez les lagunaire. Toute la production était destinée en premier à l'autoconsommation, ce n'est que le surplus qui était destiné à la commercialisation. Chez les lagunaires le manioc était l'objet de plusieurs mets.

4. Conclusion

En conclusion, il convient de retenir que le manioc fut introduit en Afrique et en particulier en Côte d'Ivoire par les européens, mais plus précisément par les portugais. Le manioc fut introduit sur les côtes ivoiriennes à partir du XVI^e siècle. Les peuples côtiers furent les premiers à accepter le manioc. Ce fut le contact entre les peuples du Sud et du Nord que le manioc gagna tout le reste du pays. Cette situation avait donné des caractères différents au manioc dans les différentes zones de la Côte d'Ivoire. En fait, au Nord de la Côte d'Ivoire, le manioc est considéré comme une culture secondaire. Il est consommé comme aliment de soudure. Par contre au sud, le manioc constitue l'aliment de base des populations. Même si le manioc a des caractères différents dans les différentes zones ivoiriennes, il demeure produit vivrier important chez les ivoiriens.

Bibliographie

1. Alaux J-P.; Fauquet C. (1987). La mosaïque africaine du manioc. De la connaissance de la maladie à son contrôle, Yamoussoukro, Côte d'Ivoire, 52 p.
2. Chaleard J-L. (1988). La place des cultures vivrières dans les systèmes de production en agriculture de plantation : le cas du département d'Agboville (Côte d'Ivoire), cahiers sciences humaines, 24 (1), pp. 35-49.
3. Charrier Alain ; Lefevre F. (1989). La diversification génétique du manioc : son origine, son évaluation et son utilisation, France, ORSTOM, 11 p.

4. Chuzel G. ; Vilpoux O. ; Cereda M. P. (1995). Le manioc au Brésil, importance socio-économique et diversité, Editions ORSTOM, pp. 63-74.
5. Coulibaly S.; Sylla A. (1999). Le manioc et la sécurité alimentaire, *Fraternité Matin*, n° 10373, p 2-3.
6. Dubresson A., (1989). Urbanisation et consommation alimentaire citadine en Côte_d'Ivoire, *économie rurale*, N° 190, pp. 3-8.
7. Kipre P. (1992). Histoire de la Côte d'Ivoire, édition Ami, 111p. Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, 1999, *l'agriculture ivoirienne à_l'aube du XXIème siècle*, publié salon de l'agriculture et des ressources animales, 242 p.
8. Muchnik J. (1995). *Manioca le voyage des produits et des techniques*, Orstom, 14P
9. Nago M. G. (1995). Préparation artisanale du gari au Bénin : aspects technologiques et physico-chimiques, Éditions ORSTOM, pp. 475-494.
10. Rouch J. ; Bernus E. (1959). Note sur une communauté « nigérienne » ancienne en Côte d'Ivoire : Marabadiassa, *Notes Africaines Institut Français d'Afrique Noire*, pp 107-110.
11. Pynaert L. (1951). Le manioc, ministère des colonies, royaume de Belgique, 166 p.
12. Silvestre P., Arraudeau M., 1983, le manioc, Éditions Maisonneuve et Larose et QCCT, 262 p.

Creative Commons licensing terms

Author(s) will retain the copyright of their published articles agreeing that a Creative Commons Attribution 4.0 International License (CC BY 4.0) terms will be applied to their work. Under the terms of this license, no permission is required from the author(s) or publisher for members of the community to copy, distribute, transmit or adapt the article content, providing a proper, prominent and unambiguous attribution to the authors in a manner that makes clear that the materials are being reused under permission of a Creative Commons License. Views, opinions and conclusions expressed in this research article are views, opinions and conclusions of the author(s). Open Access Publishing Group and European Journal of Social Sciences Studies shall not be responsible or answerable for any loss, damage or liability caused in relation to/arising out of conflicts of interest, copyright violations and inappropriate or inaccurate use of any kind content related or integrated into the research work. All the published works are meeting the Open Access Publishing requirements and can be freely accessed, shared, modified, distributed and used in educational, commercial and non-commercial purposes under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License \(CC BY 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).