

||
PURDUE UNIVERSITY
International Programs in Agriculture

PI-AAV-281
45182



**SEMI-ARID FOOD GRAIN RESEARCH AND
DEVELOPMENT PROGRAM**
**FARMING SYSTEMS
RESEARCH UNIT**
(USAID Contract AFR-C-1472)

PN-AAV-281

**POUR UNE EXPLOITATION DES MATERIAUX D'ENQUETE:
RAPPORT SUR LA ZONE DE ZORGHO**

**Preparé par
Annie Bruyer**

Septembre 1980

DRAFT

RAPPORT SUR LA ZONE DE ZORGHO
-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

POUR UNE EXPLOITATION DES MATERIAUX D'ENQUETE

Annie Bruyer
Assistant Sociologue
FSU/SAFGFAD
B.P. 1783
OUAGADOUGOU

Document N° 5
Septembre 1980

INTRODUCTION

C'est à l'issue d'un travail de contrôle s'étendant sur une période de 10 mois dans la zone de Zorgho que je présente ce rapport. Les deux premiers mois de travail s'étant passés à la recherche d'enquêteurs et à l'installation sur le terrain.

Le choix du terrain fut, semble-t-il, basé sur l'intérêt pédologique de la terre plutôt que sur une connaissance culturelle de la région. Par la suite ont été choisis trois centres, qui ont été appelés "villages", présentant chacun des différences notables de terrain et situés environ à 10 km du point central que représente Zorgho. (cf. page 3 = carte). Ce terme de "village" ne présentera peut-être que peu d'intérêt pour l'étude agronomique mais risque d'entraver l'étude sociologique qui peut se baser sur une comparaison de "villages". Si toutefois, la comparaison porte sur les différentes zones du plateau mossi, l'importance est moindre. Enfin, pour palier à toute erreur sur le sujet, nous devons dès le départ relativiser ce terme.

L'autorité coutumière dépendante dans la région de celle du Morho Naaba, de Ouagadougou, basée sur une hiérarchie de classes, a souvent été liée par maints auteurs à une autorité de "village" : tel "village", dépendant de tel commandement et remontant ainsi jusqu'à l'autorité suprême...

Or, à l'issue de cette enquête, nous nous sommes rendus compte que l'inverse se produisait. L'ethnocentrisme certain des premiers colons mettait en parallèle l'indépendance du terroir français et ses limites en tous points identiques à celles des "villages" d'ici. Par la suite, par facilité administrative, mais tout en voulant conserver les droits coutumiers, les administrateurs ont recréé les mêmes erreurs, si bien que Zorgho avait commandement sur le village de Digré et de Bisséga, et Tanghin avait son propre commandement ainsi que Gandaogo. Ceci étant bien sûr basé sur la réalité coutumière, mais l'erreur était de penser que le "village" existait.

Maintenant, ces villages-échantillons ont de communs qu'ils sont sous l'autorité administrative de la sous-préfecture et actuellement donnés comme village indépendant.

Tenga, est le terme qui correspond le mieux à "village", et le teng-naaba est alors le chef du village qui distribue les terres à ses fils sans d'ailleurs en connaître les limites. La traduction même du tenga par "village" doit être faite sous la précaution suivante : avant d'être une unité d'habitat, le tenga - terre, et autel de la terre, est une unité territoriale, un espace, enfin, une unité de découpage de l'espace global (du royaume par exemple) et qui peut à tout moment se scinder en unités plus petites. D'où les difficultés pour connaître les limites des villages et de dire que tel ménage dépend de tel village. A moins qu'on ne parlât en terme administratif et non plus coutumier.

Plus tard, quand la répartition géographique fut faite, nous avons commencé la recherche sur les systèmes de production et agronomiques. L'année agricole en pays Moaga, commence en mai et se termine en décembre ou janvier, si bien que le présent rapport porte sur deux demi-années de travail.

Il ne prétend pas faire une analyse exhaustive des systèmes socio-économiques de la zone, le temps ne le permettant pas, le matériel non plus dans la mesure où l'année agricole n'est pas achevée. Il serait vain pour le lecteur et pour moi-même de commencer ne serait-ce qu'une ébauche en tous points incorrecte comme seule l'étude d'une année agricole ou plusieurs pourraient le faire. Notre projet est bien plus modeste et se permet seulement de mettre à jour certains points inabordés dans l'enquête : l'habitat, les méthodes d'organisation familiales, les différents moyens de subsistance ... Nous avons aussi abordé des rectifications nécessaires dans l'emploi des termes usuels mossi qui sinon pourraient encourir des interprétations erronées. A l'encontre, une connaissance de ces termes permet de mettre pied dans l'organisation familiale agricole.

En pays Moaga, le travail rural n'est pas un secteur séparé des autres manifestations de la vie sociale. Le travail du paysan est toujours mis en relation avec le système global qui l'entoure : la famille de l'enclos familial, la famille toujours au sein du Tenga. Les mossis disent que le tenga comprend toute la famille (buudu), mais plus encore le buudu peut être elle-même pluri-villageois, ce qui fait que l'entraide peut être elle-même villageoise dans la mesure où les gens appartiennent au même buudu. Le système d'entraide peut alors s'étendre très largement. Mais il ne faut cependant pas oublier l'impact que le buudu peut avoir dans l'organisation du travail. Le système d'entraide peut néanmoins sortir du buudu lorsqu'il rentre dans les rapports d'alliance ce qui est encore très valorisé, tel que nous pouvons le remarquer au moment de la saison agricole lors des invitations de culture (Soa-soaga). Ces entraides n'ont pas de visées lucratives mais importent de manière fondamentale dans les échanges.

Les activités économiques sont très éloignées des caractéristiques de l'économie moderne et n'apparaissent que rarement au cours de l'enquête. Les changements qui interviennent dans les systèmes de production nationaux touchent très peu les paysans de la zone (hormis certaines consommations telles que la bière). De même, les crises économiques que peut subir le gouvernement n'influencent pratiquement pas le cours de la société rurale, ni son destin.

L'expansion économique, en rapport avec l'abandon des fils de paysan pour un ailleur plus réjouissant tel homme partant pour une grande ville de Haute-Volta ou tel autre dans un autre pays, généralement la Côte-d'Ivoire, et qui entraîne de grands changements nationaux, ne semble pas encore se manifester de manière puissante dans la société rurale. A son retour, l'émigrant revient avec une fortune qu'il doit selon les conventions partager avec le buudu si bien que sa fortune s'appauvrit très vite et l'infortuné se trouve

contraint de repartir. S'il décide de revenir définitivement, il devient alors le chef de ménage (yir-soaba) et reprend le même train de vie et les mêmes techniques que ses ancêtres lui ont appris.

La puissance et le caractère contraignant de la collectivité sur le groupe et sur la personne en particulier, ne permet pas à l'homme qui revient de s'adapter à une nouvelle vie.

L'impact économique est alors très secondaire, la nature monétaire nationale, qui constitue les rapports marchés, dépasse toujours le simple villageois dont le but est de vendre quelques assiettes yoruba de graines de néré ou de karité, comme c'est le cas présentement afin de pouvoir aussitôt acheter la bière de mil, le sel et le sumbala - graines de néré écrasées si nécessaire à la préparation de la sauce- ainsi que nous avons pu le noter à l'analyse de la fiche 16 et 17 où la permanence des achats met en relief le caractère traditionnel d'existence des paysans. Par ailleurs, s'il s'agit de grosses ventes, celles-ci dépassent directement du paysan entre les mains d'intermédiaires dont il est difficile de déterminer les étapes de vente avant que le produit n'arrive au gros commerçant ou même à l'exportateur. Pour une étude économique de ces termes, c'est à partir des phénomènes économiques globaux qu'il faudrait s'y prendre, et non à partir de la simple enquête de marchés ou de la connaissance familiale de l'achat et de la vente.

Certes, les paysans manifestent à tous moments leur manque d'argent, mais ils croient de manière très ferme que les Nasara (Blancs) fabriquent l'argent au même titre que ces premiers cultivent les champs. Lorsqu'un paysan désire se procurer quelques biens, le cas échéant, il s'agit surtout d'argent, puisqu'il est déjà en possession de biens meubles et immeubles, il pratique son commerce toujours à travers des procédés de vente traditionnelle. La vente sur marché est basée sur le principe de déplacement de l'acheteur.

Les mossi appellent cela le lenga (droit de déplacement). L'obligation de donner *lenga réduit le bénéfice à une moindre importance pouvant aller jusqu'à 30 % de perte sur ces bénéfices qui sont déjà minimes.

Le marché représente alors un caractère social évident plutôt qu'un désir de s'enrichir âprement. Le lenga, est une forme d'échange, le caractère coercitif qu'il présente, implique que toute personne qui se déplace doit prendre, comme il oblige à toute personne qui prend d'acheter. Nul ne peut y échapper. Quoique dans la manière de vivre de ces habitants, l'appauvrissement ne peut arriver, car s'il est obligatoire de donner, il est aussi obligatoire de rendre. Par ailleurs, la marginalisation des paysans, tant sur le plan économique que rituel, les protège pour l'instant de la paupérisation, même s'ils ne participent pas à l'économie marchande.

L'HABITAT

L'implantation humaine de la région de Zorgho, ne semble pas être située dans une zone végétale fondamentalement originale. Nous retrouvons des aspects identiques dans la région de Cuagadougou. Hormis quelques collines dans le village de Tanghin et de ses alentours, les deux autres villages sont situés sur une vaste pénéplaine de savane.

Nous ne connaissons pas de cours d'eau important en dehors de celui irrégulier mais lointain de la Volta Blanche. Ce qui caractérise davantage la région, c'est le grand nombre de marigots et de bas-fonds auprès desquels les paysans les plus intéressés cultivent le riz et parfois le sorgho. Pendant la saison sèche, rares sont les paysans qui s'intéressent aux cultures maraîchères. Nous n'en connaissons d'ailleurs pas parmi les ménages-échantillons. La culture maraîchère nécessite de grands soins qui ne semblent pas convenir aux paysans. Ceux-ci d'ailleurs considèrent totalement en dehors de leur entendement et de leur goût ce qu'ils appellent Nasarribo (la nourriture des blancs). De plus, pendant la saison sèche, ils ont leurs propres activités extra-agricoles qui vont leur permettre de préparer économiquement l'année qui va suivre. Le tissage est considéré dans la région comme la plus importante activité de saison sèche.

La seconde grande activité est la construction de briques en banco. A cette période, l'eau des marigots disparaît presque complètement, laissant de vastes plages boueuses près desquelles viennent se rouler les porcs. Cette boue est très rapidement récupérée par les paysans, et transformée en lourde briques de banco avec lesquels ils fabriquent les cases et leur enceinte. Les trois "villages" étudiés présentent le même type d'habitat. Mais leur population est cependant très variable. Le "village" de Tanghin, le plus grand de tous, comprend 300 concessions, tandis que le plus petit ne regroupe que 45 : c'est le village de Bisséga. Cette

diversité démographique n'a cependant pas été retenue quant au choix des échantillons, si bien que Tanghin comprend 8 ménages alors que celui de Bissega ne comprend que 7.

Il existe cependant entre ces "trois villages" une identité structurale entre les enclos familiaux et la répartition démographique des ménages.

Ces enclos familiaux ne présentent pas le même aspect que leur sous-préfecture où déjà un trafic immobilier existe depuis quelques années. A Zorgho, une personne peut acheter un terrain vierge d'environ 20 m² pour le prix de 15 000 à 20 000 F CFA. Il n'en est pas de même des autres villages où la vente de terre est jusqu'à présent absolument impossible. Ce trafic immobilier a certes des répercussions sur l'économie de marché. L'importance de l'émigration dans ces centres a dû favoriser le commerce immobilier rejetant au second plan les interdictions ancestrales de la séparation des terres et de son habitant. Ces interdictions existant encore dans les régions étudiées d'autant plus que la terre est cultivée. Nous reviendrons sur ce point dans un chapitre ultérieur. Les enclos familiaux portent le nom de yiri ou de zaka. Il est très difficile de faire le partage entre les deux mots car les mossi emploient couramment les deux.

Le yiri n'est pas simplement un groupement d'individus dans un même lieu, il représente aussi l'espace habitable. Les auteurs ont pris l'habitude de traduire zaka par le mot cour, mais nous pouvons remarquer notamment au cours des salutations : le zak-ramba ou le yir-damba coutumiers auquel chacun répond par le laafi (santé) habituel. La demande porte sur les gens de la maison qui constituent le buudu, ceux du village regroupe aussi le buudu. La segmentarité du terme buudu ne nous apporte pas plus d'élément que le mot yiri lui-même. Le terme yiri viendra alors circonscrire notre sujet.

Le yir-soaba est à la tête de l'enceinte. Il représente une autorité d'enceinte à laquelle se soumettent les autres habitants. Le yiri comprend habituellement 12 à 20 personnes, aux liens de parenté très fluctuants. Dans la région qui nous intéresse, nous rencontrerons davantage de frères vivant ensemble, même mariés, que le père et son ou ses fils mariés. La composition du ménage est généralement la suivante. Le yir-soaba est un homme marié à une ou plusieurs femmes, ses garçons et ses filles vivent avec lui. Nous y trouverons parfois des fils adoptifs, (don fait par la famille du garçon en vue d'un mariage futur), ou des petites-femmes (données elles-aussi par leur père à leur futur mari). Les frères vivant dans le yiri qui sont mariés attendent l'occasion favorable pour se permettre de construire leur propre enclos. Ce qui fait que la dépendance au yir-soaba est très relative dans la mesure où ce dernier ne peut interdire à son frère de le quitter, et il devra même lui procurer de la terre pour cultiver. Si le yir-soaba, chef d'enclos est père, les fils cadets peuvent aussi s'ils le désirent se séparer de leur père sans même son consentement.

Description de l'enclos familial

Les enclos familiaux sont très dispersés. Chaque enclos peut être distant d'un autre de 100 à 500 mètres, ce qui repousse les limites du "village" sur plusieurs kilomètres. Chaque enclos dépend de l'autorité d'un sak-naaba, chef de quartier dont les pouvoirs tendent actuellement à disparaître. Effectivement, chaque village moaga est divisé en plusieurs quartiers (saka) qui regroupent 10 à 40 enclos familiaux d'importance différente. Mais là où le vocabulaire pêche, c'est que les villageois emploient indifféremment saka et tenga si bien qu'un quartier selon le contexte devient village. Nous n'avons pas jusqu'à présent éclairci ce problème qui nous entrainerait vers la connaissance hiérarchique de la société mossi.

La construction familiale est circulaire. Elle comprend rarement des maisons rectangulaires en tôle dont la solidité n'est pas plus garantie que celle des cases : nous avons pu constater qu'au bout de quelques années de construction, leurs murs sont largement fendillés. L'enclos est circonscrit d'une enceinte en banco, fermée la nuit par un seko ou par de simples palissades en pailles.

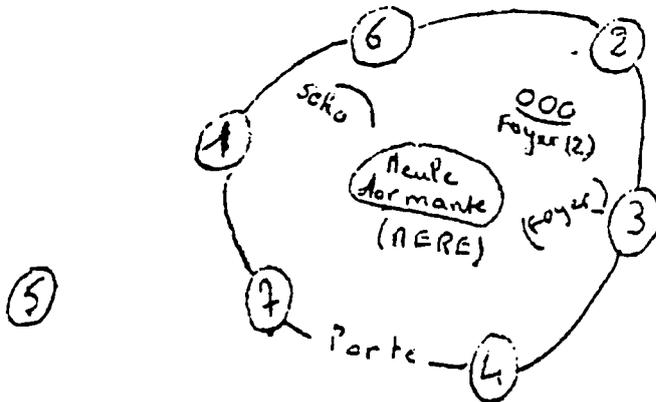
Les membres de la famille vivent chacun dans leur propre case ce qui explique que le nombre de cases (roogo) varie suivant la quantité d'habitants. La répartition est la suivante : le yir-soaba vit seul dans une case. Il accepte cependant de dormir avec l'un ou plusieurs de ses fils pré-adolescents. Mais une fois que celui-ci grandit, il lui bâtit sa case personnelle dans l'enceinte s'il y a de la place, sinon à l'extérieur du gaka. Chacune des femmes du chef de ménage possède sa propre case et nous n'avons jamais rencontré plusieurs co-épouses partageant le même toit. La femme vit avec ses enfants ou ses enfants adoptifs autant les filles que les garçons. Par la suite, elle se sépare de ses fils, mais elle continue de vivre avec ses filles jusqu'à leur mariage. La mère du chef de ménage vit dans sa propre case qu'elle peut partager avec sa fille réelle ou classificatoire veuve ou divorcée et revenue définitivement dans le village paternel.

Prenons l'exemple de la famille de Kaboré Kanhoko composée de 13 personnes :

| <u>N°</u> | <u>Nom</u> | <u>Lien de parenté</u> | <u>Sexe</u> |
|-----------|------------|------------------------|-------------|
| 1 | Kanhoko | 01 | 1 |
| 2 | Tinfisi | 02 | 2 |
| 3 | François | 03 | 1 |
| 4 | Yupoko | 06 | 2 |
| 5 | Gnimian | 06 | |
| 6 | Ztib | 06 | |
| 7 | Tilado | 03 | |
| 8 | Sambo | 03 | |
| 9 | Timboare | 08 | |

| | | |
|----|-----------|------------|
| 10 | Zumboudou | 13 |
| 11 | Yunoaga | 03 émigré |
| 12 | Bila | 03 émigré |
| 13 | Sophie | 04 émigrée |

Trois personnes ne vivent plus dans le ménage, mais en Côte-d'Ivoire, lieu le plus fréquent de l'émigration voltaïque. Sophie est mariée avec Yunoaga, mais lorsqu'elle revient au village, elle dort chez Tinfisi tandis que son mari dort chez François.



- La répartition géographique de la famille est la suivante :
- case 1 : chef de ménage. Sa cour est fermée par des sekos. Il vit seul dans la case.
 - case 2 : femme du chef de ménage : Tinfisi. Sa cour est fermée par le foyer. Les filles 4, 5, 6 vivent dans cette case.
 - case 3 : Mère biologique du chef de ménage (9) + case de la soeur de même père (10)
 - case 4 : fils Tilado (7)
 - case 5 : fils François (3)
 - case 6 : case réservée au brebis et aux moutons
 - case 7 : case utilisée comme réserve d'outils et à d'autres objets.

Ces genres d'enclos sont réservés aux gens du commun ou aux chefs de quartiers. Les enclos de chefs sont autrement compliqués et nécessitent plusieurs cases supplémentaires dont

une pour les ancêtres. L'habitation du chef se trouve au centre de l'enclos et celle des ancêtres sur le côté gauche ou droit de la porte. C'est d'ailleurs la seule case qui comprend deux ouvertures : l'une donnant à l'intérieur de l'enceinte et l'autre donnant sur l'extérieur. Généralement, toute case d'habitation ouvre à l'intérieur de l'enceinte qui est davantage le lieu de résidence de la femme que celui de l'homme.

Lorsque nous essayons de comprendre les raisons d'une telle organisation territoriale où chacun des membres adultes vit séparé de tout autre, nous nous rendons compte qu'elle est fonction de la parenté à l'intérieur du yiri. Le fait d'être rassemblé dans un même espace souligne encore plus précisément les liens de parenté au sein de l'enclos. Toutes les personnes qui sont considérées comme parents c'est-à-dire faisant partie du buudu peuvent partager le même lieu. Une mère peut vivre avec sa fille, tel est le cas de Timbaoré, mère du chef de ménage et de Zumbudu, soeur du chef de ménage, ou encore celui de Tinfisi et de ses filles Gnimian et Zitib qui sont en fait ses filles classificatoires. Tel est encore le cas du père et de ses fils. Mais du moment qu'aucun lien de parenté n'existe, le territoire devient différent. Un mari ne partage jamais la case de sa femme. Par contre, avec l'arrivée du phénomène migratoire, une femme de fils, qui aurait dû posséder sa case si ce fils avait vécu dans le yiri sera contrainte de dormir chez sa belle-mère pendant toute la durée de son séjour.

A l'issue de cette répartition matrimoniale et familiale au sein du yiri, va se superposer toute l'organisation des tâches familiales aussi bien celle des travaux agricoles que des travaux du yiri.

L'ORGANISATION DU TRAVAIL FAMILIAL

LA REPARTITION DES TACHES SOUS JACENTE A LA REPARTITION DE L'ESPACE

Parmi la quantité de ménage que nous avons étudié, nous avons pu en effet, noter que le yiri n'est pas un groupe homogène de travailleurs vaquant aux mêmes besognes, mais qu'il est composé de petits groupes qui s'organisent séparément. Chaque groupe a à sa tête un adulte plus âgé qui peut être un homme ou une femme. Chacun de ces groupes vit dans le yiri, mais son déplacement est réduit d'un espace à un autre. Chez l'homme, l'espace comprend une case, parfois un grenier et une partie de la cour. Celui de la femme est composé d'une case ou de plusieurs s'il y a un magasin, d'un foyer et d'une autre partie de la cour. Si plusieurs femmes vivent dans le même espace, il y aura alors deux cases, mais un seul foyer.

Pour expliciter la thèse, nous avons choisi une famille composée de 13 personnes dont trois d'entre elles ne sont pas membres actifs pour le travail des champs bien qu'ils participent dans une certaine mesure à l'organisation du groupe : pendant la journée, ils vont garder les animaux dans la brousse ou vont hors de l'hivernage les amener pour les attacher au pré et les ramener le soir.

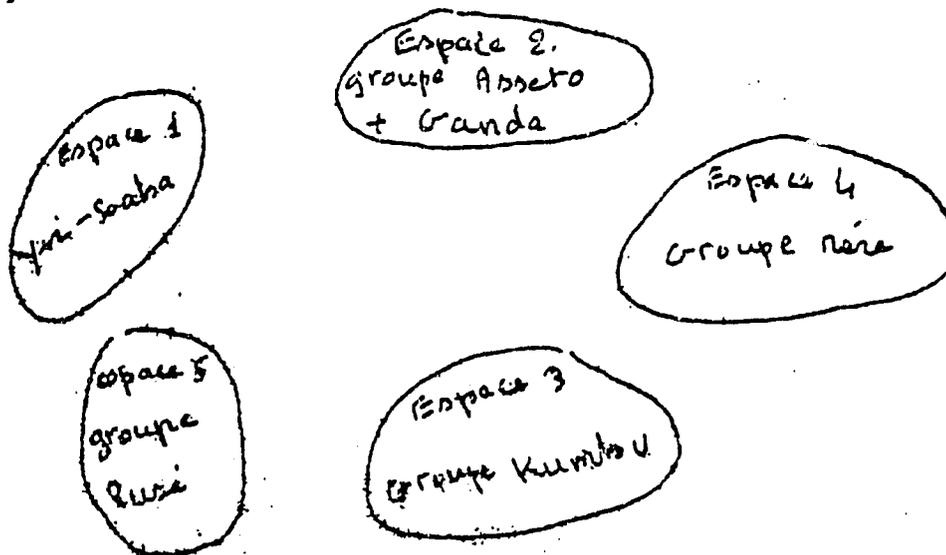
La plus âgée du yiri est la mère du yir-soaba :

- 1 - Zumbi
- 2 - Sidiki, le yir-soaba
- 3 - Kumbu, femme du yir-soaba
- 4 - Aseto, femme du yir-soaba
- 5 - Jean-Baptiste, fils de Sidiki et Aseto
- 6 - Sibidu, soeur du yir-soaba
- 7 - Salimata, fille adoptive
- 8 - Yembi, fille adoptive
- 9 - Pusi, fils adoptif

- 10 - Ganda, femme de Pusi
- 11 - Dayendé, fils de Pusi et de Ganda
- 12 - Amado, " " "
- 13 - Tilado, " " "

Toute la famille est répartie de la manière suivante :

Espace = lieu d'habitation
Groupe = ensemble d'individus



- Espace 1 : il est réservé au chef de ménage
- Espace 2 : composé de 4 personnes : Aseto, son fils Jean-Baptiste, Ganda et son fils Dayendé
- Espace 3 : Kumbu et Salimata partagent la même case
- Espace 4 : la mère et la soeur du chef de ménage sont assistées par Yemi, fille adoptive du chef
- Espace 5 : Pusi y vit avec ses deux fils aînés.

L'ORGANISATION DE L'ENCLOS FAMILIAL

Dans la mesure où la société rurale est essentiellement autarcique, c'est en fonction des travaux des champs que s'effectue l'organisation de l'enclos. Cette organisation est divisible en deux périodes : l'une s'étend de Janvier à mai, tandis que l'autre, la saison agricole, s'étend de la fin mai à la fin décembre. La première période entraîne les

- 14 -

les paysans vers des métiers artisanaux dont les résultats consistent à les mettre en vente sitôt l'oeuvre achevée, c'est-à-dire, lors de cette même période. La seconde période demande davantage l'entraide familiale, et davantage de travail, dans la mesure où il s'agit des travaux des champs dépendant de la tombée et de l'importance des pluies. Nous allons nous-même respecter cette organisation familiale et séparer l'année en deux tranches que nous appellerons les activités de saison sèche puis les activités d'hivernage.

Les Activités de Saison Sèche

La dépendance des sexes résulte en fait de la spécialisation des travaux. Dans la région qui nous intéresse, les femmes passent environ un mois ou deux à la fabrication de pots. La mise en vente est immédiate ainsi que leur bénéfice. La saison dernière, les pots les plus gros valaient environ trois cent à trois cent cinquante francs, considérant qu'une femme créant une vingtaine de ces pots, elle pouvait tirer un bénéfice net de 6 000 francs.

La seconde activité des femmes est la fabrication de bière de mil à partir du sorgho rouge. C'est à tour de rôle que les femmes préparent la bière, mais elle peut chaque semaine faire un bénéfice de 2 000 à 3 000 francs. Dans un enclos familial, il n'est pas du ressort de toute femme de faire du dolo. Et c'est souvent la première coépouse qui s'occupe de cette préparation. Enfin, il n'est pas permis au mari d'empêcher sa femme de vendre le dolo et cela va sans dire de le fabriquer. Cependant, le mari n'a aucun droit sur le bénéfice de la vente. Si lui-même désire boire de la boisson locale ou en offrir à ses invités, il devra lui-même payer laalebasse.

La troisième et dernière activité des femmes de la contrée est le filage. Elles passent des journées entières à filer le coton pour le revendre ensuite au marché. Sinon, l'activité principale de toute femme de l'enclos familial

14

consiste en la préparation du repas qui dure des heures.

Les hommes ont deux activités bien précises : le tissage et la cola. Il n'est pas rare, pendant la saison sèche de trouver un homme du matin au soir en train de filer des bandes de coton dont il tire un profit certain. Il parcourt ensuite des dizaines de kms pour vendre le produit de son travail. L'homme peut fabriquer en trois ou quatre jours un pagne de 11 bandes de coton et le revendre sur le marché au prix de 1 000 francs à 1 600 francs selon la qualité. Le commerce de ces pagnes est légion dans la mesure où les femmes en portent, dans la mesure où le coton est peu résistant, et enfin, ces pagnes sont offerts lors des fêtes rituelles et portés.

Certains hommes se réservent le droit de vente de la cola. Il est difficile de donner des précisions sur la productivité de la cola car elle peut aussi bien donner l'occasion de grands déplacements qui permettent alors une marge bénéficiaire très élevée à son revendeur. C'est le cas du marché de cola de Puytonga, alors que les commerçants de chacun des autres villages n'en sont que les revendeurs.

Les bénéfices occasionnés par les ventes des pots, des fils, du dolo, du tissage et de la cola, ainsi que le disait un paysan tout dernièrement devant notre étonnement de voir qu'en un mois il avait beaucoup plus acheté que vendu, sont ceux qui vont permettre à la famille de subvenir à leurs besoins pour le reste de l'année. Ils ne peuvent cependant prévoir les aléas de la vie, mais ils tiennent compte en tous cas de l'épargne à long terme.

Enfin, la période de saison sèche donne lieu aux grandes fêtes rituelles telles que le Basga, fête des ancêtres, les funérailles solennelles au cours desquelles les membres du village participent financièrement. Dans cette société, les dépenses sont peu élevées et entrent davantage dans les systèmes d'échange que dans l'économie de marché.

Les Activités d'Hivernage

Elles se réduisent chez l'homme aux activités agricoles et à partir de septembre à la reprise du tissage. Chez la femme, qui travaille autant dans les champs qu'à la maison, son activité est triple et laborieuse : elle se rend dans les champs du ménage et les siens, elle commence à faire sa réserve des produits de cueillette, et enfin elle procède à la préparation des repas.

La nourriture en pays moaga est l'un des facteurs les plus importants, non pas par la dépense, car chaque famille s'arrange toujours pour ne pas à avoir acheter de mil mais plutôt à produire suffisamment afin que ce genre de dépenses ne lui incombe pas. Par important, nous entendons que c'est ce qu'à le plus peur de manquer le ménage, si bien que si lors d'une saison, il y a un excédent de mil, le ménage le conservera en prévisions des manques futurs. Par important, nous entendons encore que la nourriture est ce qui établit le rapport entre les morts et les vivants. Lorsqu'il y a problème de maladie dans le ménage, c'est souvent grâce à la nourriture qu'ils offrent soit aux ancêtres, soit aux esprits qu'ils essaient de se libérer de l'oppression du mort ou de l'esprit sur le vivant. Par important, nous entendons encore que la nourriture est ce qui permet au yiri de recevoir un hôte dans les meilleurs conditions. Il y a donc de grandes dépenses de nourriture, car ce qu'on cultive dans les champs n'est pas uniquement fait en prévision des besoins stricts du ménage. Il faut compter avec les morts, avec les esprits, avec l'honneur et le respect que chacun désire recevoir de l'autre. Nous savons, par exemple, qu'une famille de Gandaogo passe environ 50 % de ces récoltes en l'achat de médicaments afin de faire partir la puissance maléfique des ancêtres sur la famille stérile. Qu'une autre famille produisant environ 20 sacs de mil en distribuent plus de la moitié à son buudu, etc.

Pour en revenir à ces considérations plus "prosaïques", la nourriture demande à la femme un effort journalier. La nourriture est en général préparée une seule fois par jour : le soir. Le lendemain matin, la famille finit les restes de la veille. Je pense qu'il ne faut pas voir en la préparation unique de repas en une journée, un manque, ou la présence cachée d'une famine, mais plutôt un signe d'organisation dans lequel la nourriture préparée en une seule fois demande déjà 7 à 8 heures de travail. Qu'en serait-il alors d'une double préparation ? Par ailleurs, il est bon de savoir que la bouillie de mil, tout comme la sauce peuvent se conserver environ 24 heures. Enfin, l'impact de la coutume fait aussi ressortir l'importance de préparer le repas le soir. Une personne nous disait récemment qu'au décès d'une femme, on lui faisait tourner la tête vers le coucher du soleil, car c'était le moment où il lui fallait préparer le repas. Cette implication symbolique nous montre combien la famine est de peu de considération en ce domaine.

Nous disions plus haut que la femme mettait environ 7 à 8 heures pour préparer la nourriture. Le plus souvent, une personne lui est attachée dans cette besogne car : il faut d'abord aller chercher de l'eau, le soir les canaris sont vides et le to, bouillie de mil où la sauce nécessitent une grande quantité d'eau, le déplacement peut demander une heure. Il faut encore du bois, ce qui est rare à trouver. En certaine saison, il faut piler le mil, et la queue devant le moulin est très longue. Enfin, il faut préparer le repas. Et l'eau est longue à bouillir. La coopération s'avère alors nécessaire, presque indispensable.

Ce travail est certainement le plus entreprenant chez la femme et en tous cas le moins rentable. Les divisions des tâches lui permettent heureusement, et nous pourrions même ajouter dans ce cas, les bienfaits de la polygamie, à ne pas avoir à passer toute sa "vie" devant le foyer et pouvoir aussi compter pour elle bien que son rôle de femme au foyer soit primordial.

Toute femme arrivant chez son mari, doit apporter un trousseau composé de vêtements et de plats de cuisine. Elle présente ses biens à sa nouvelle famille avant de commencer à préparer pour son nouveau mari, son premier repas. Et il en sera pour toute chose ainsi. Chaque femme nous l'avons déjà dit, possède sa propre case dans laquelle elle conserve ses vêtements et ses canaris. Plus une femme est âgée, plus elle a des canaris. Si elle atteint un grand âge, elle peut en avoir plus de trente, tous remplis d'objets les plus divers : vêtements et ceux des enfants, bijoux, potasse, condiments (voir chapitre sur la cueillette) et céréales (produits de ses champs).

Chacune des femmes, nous l'avons déjà mentionné, possède son propre territoire dans lequel elle conserve ses biens que les autres membres du foyer ne sont pas sensés connaître.

Une femme qui se rend au marché, peut y aller pour deux raisons, soit pour y vendre ses propres marchandises, ou alors celles de son mari. Les bénéfices qu'elle a obtenu des produits de son mari reviennent directement au possesseur des biens. La femme n'est que mandatée dans l'affaire. C'est ainsi qu'elle arrive à connaître la fortune de son mari, ou qu'elle peut arriver à la connaître. L'inverse n'est pas vrai. Une femme qui se rend au marché avec ses produits personnels, sera l'entière bénéficiaire de son gain sans même que le mari ne le sache ou puisse le savoir.

Toute femme doit donc travailler doublement. D'une part pour le bien du yiri et si son travail est valeureux, elle peut à l'instar de son mari, s'en séparer économiquement. Dans une certaine mesure, le mari ne peut ni ne veut refuser cette indépendance, car cela lui permet de moins subvenir aux dépenses familiales. Effectivement, toute femme, avec le montant de ses bénéfices de vente, doit subvenir aux besoins des personnes de son groupe ou de son espace ainsi que nous l'avons défini doublement les séparations du yiri dans les pages antérieures.

L'ORGANISATION DU TRAVAIL AU CHAMP

Il existe en pays moaga deux types de champs. Le premier a trait à l'organisation collective de travail. Chaque membre de la concession dépend alors autoritairement de la décision d'une seule personne qui est le yir-soaba. Tout membre actif, homme ou femme de l'enclos familial, doit se rendre au champs. Les champs collectifs sont de superficies variables selon la quantité de travailleurs. Mais il arrive souvent qu'un chef de ménage décide de travailler un grand nombre de champs collectifs sans pouvoir en terminer les cultures. Ces champs sont alors abandonnés jusqu'au moment de la récolte. D'autres fois, les prévisions du yir-soaba s'avèrent fausses et dès le départ ; il se trouve contraint de laisser une parcelle ou même plusieurs après avoir commencé de les nettoyer. Pendant toute la saison agricole, il peut envoyer qui il veut au travail des champs. Les concentrations des cultures dans un seul champ réduit la population des travailleurs et leur temps de travail. Mai et avril sont la période de début de nettoyage de champs. A raison de deux heures à trois heures au maximum de travail par jour ; les travaux avancent correctement. En juin, les temps des travaux, plus diversifiés dans la mesure où le sarclage ou le resemis des champs de petit mil et de sorgho commencent, et s'étendent depuis le matin à six ou huit heures jusqu'à midi ou deux heures. Ces quatre heures de travail se font dans les champs collectifs et personnels. En juillet et août, les travaux deviennent accablants et urgents, les pluies abondantes et surtout celles d'août nécessitent la présence permanente de la famille dans les champs, quoiqu'une journée de travail dans un ou plusieurs champs ne dépasse pas sept heures de temps. La chaleur influence beaucoup les travailleurs qui ne peuvent supporter le soleil de midi. Par ailleurs, les pluies d'août tombent quasiment tous les après-midi, et elles obligent le paysan à quitter le champ vers deux heures. Pendant ce mois, le soleil est rare, donc le seul facteur pluie intervient dans le temps de travail.

Il y a aussi une chose à compter et remarquable lorsqu'on visite une famille aux champs. C'est le nombre de fois où les femmes s'arrêtent pour des raisons les plus diverses : une fois, elle donne le sein à son enfant, une autre fois, elle va chercher le pois de terre qu'elle a fait cuire dans l'enclos familial pour en donner à sa famille. Enfin, il ne se passe pas d'heure sans que la femme n'arrêtât son activité.

Pour l'homme, il en est de même. Il désire soudain boire du dolo et quitte le champ pour trouver une dolotière, il se rappelle qu'il a un rendez-vous avec une personne et il quitte le champ pour revenir une demi-heure après. Un parent passe au loin, il part le saluer et ils s'asseyent tous les deux pour discuter. Voilà où en sont les temps de travail : il est très difficile d'en tirer des conclusions valables.

Nous avons partagé en deux le travail de recherche sur les temps de travail. Une partie consiste à demander au paysan ses temps de travail, et l'autre en mesure du temps sur le terrain. En fait, il sera difficile de faire le rapport entre les deux. Pour les raisons que nous avons citées ci-dessus, les temps de travail donnés par les paysans ne correspondent pas à des temps réels. Le paysan donne effectivement son temps de déplacement total sur les champs, mais il ne peut donner le temps réel de travail, car il risque de ne plus se rappeler de ses activités extra-agricoles, ou même, il n'ose pas les dire. Ceci est pour le travail de l'enquêteur. Il vaut mieux considérer le temps de travail fait par le paysan toujours inférieur à celui inscrit dans des proportions d'environ 10 à 30 %. Rechercher une proportion globale entre les paysans est ce qui s'avère le plus judicieux. Mais là encore, il faut considérer que chaque famille a son propre rythme de travail.

Pour de qui est des temps de travail sur terrain que je faisais moi-même. Combien de fois cela fut difficile à calculer. Le travail commençait à peine que la famille décidait

d'aller cultiver un autre champ ou une autre partie du champ. Il arrivait aussi qu'au bout d'une demi-heure, une personne adulte ou un enfant arrivât pour travailler. Ceci est du ressort de l'organisation du paysan et de sa famille où nous pouvons en fait percevoir une grande élasticité tant chez l'adulte que chez l'enfant. A l'inverse, certainement pour nous faire plaisir, la personne auprès de laquelle nous nous rendions travaillait avec acharnement pendant tout le temps de notre présence. C'est pourquoi, il est donné des superficies de temps de travail sur un temps relativement long et souvent dépassant l'heure.

Il est maintenant difficile de remédier à cet état de chose, mais il est certain que si l'enquêteur avait pu suivre un ménage très fidèlement et se rendre constamment avec lui sur le terrain, il aurait pu obtenir des temps de travail beaucoup plus précis. Actuellement, tout va devoir se dérouler dans l'ordre de l'estimation.

Il en est évidemment de même pour les champs collectifs ou les champs personnels. Effectivement, une fois le travail au champ collectif achevé, chacun est libre d'aller dans son béoliga (cf. le chapitre sur les mots usuels) afin de cultiver ses céréales ou farineux ou condiments. Le temps de travail de ses champs est beaucoup plus court car les champs sont petits, surtout les champs de gombos, d'aubergines et de tabac. Les champs de maïs sont aussi souvent petits. Les champs personnels sont aussi les champs d'arachide et de summa, mais les uns et les autres n'ont pas la superficie des champs collectifs et nécessitent moins d'entretien.

A raison d'une heure à trois heures de travail par jour dans les grands moments, ou cinq heures de travail par semaine, cela suffit pour maintenir le champ propre.

Nous avons jusqu'à présent insisté sur l'entraide aux travaux des champs en faisant la division entre champ collectif et champ personnel. En ce qui concerne la notion de champ personnel, il est bon d'ajouter que la coopération existe aussi, mais qu'elle est plus restreinte. Dans une famille composée de 11 personnes, cinq d'entre elles sont possesseurs de champs. La totalité des champs était de 15. Le chef de ménage en a collectivisé cinq, les trois autres parmi les huit mis à son nom sont des champs personnels, les sept champs qui restent sont partagés entre les membres qui restent.

Dans cette région, une grande importance est accordée au travail personnel que nous devrions avec plus de vérité appeler le travail de "groupe".

Si nous reprenons le ménage de Sidiki et du découpage de l'enclos familial, nous verrons que les béoliga, plus que des champs personnels sont des champs de groupe. Tout membre de la concession peut certes y travailler seul, mais si une aide doit être apportée dans ce champ, c'est davantage la personne qui partage le même espace que l'exploitant du champ qu'une autre qui ira l'aider. Par exemple, Kumbu demandera la coopération de Salimata, Aseto, celle de Ganda et Zumbi, celle de Yembi et celle de Sibidu. C'est uniquement si un retard dans le travail se fait sentir que le groupe éclate pendant un certain temps. Il se reforme aussitôt après.

Enfin, lorsque les gens du yiri ne suffisent pas, l'exploitant peut alors demander de l'aide à sa famille (buudu), les gens du village ou à sa belle-famille.

En conclusion de ce chapitre, nous voudrions avancer l'idée que pour le calcul des temps de travail, il serait meilleur de tenir compte de la notion de groupe aux champs. Si Kumbu, pour une raison ou une autre ne se rend pas sur son champ, elle y envoie sa fille, car plus que la notion

de travail individuel, c'est la notion de groupe qui importe pour la famille. L'essentiel est que le travail du champ soit accompli plus que telle ou telle personne ne se rende sur ces lieux. A ce moment, les calculs deviendraient plus précis.

LE PAYSAGE AGRAIRE

Nous avons pu remarquer que le paysage agraire n'offre pas une infinie variété. Soit une concession entourée de sorgho rouge et de maïs, nous retrouverons un peu plus loin une autre concession possédant les mêmes cultures. Cette stabilité agraire offre bien sûr quelques autres possibilités dépendant de l'usager, mais dans ce cas, elles portent surtout sur des convictions personnelles plutôt que sur une connaissance de l'agriculture.

Sur une période de plusieurs années, les lois de l'assolement semblent aussi basées sur des principes agricoles très particuliers. Quant aux jachères, nous retrouvons dans le questionnaire des réponses négatives dans la plupart des cas.

Lorsque nous avons essayé de comprendre le pourquoi de toutes ces étranges méthodes agricoles, nous nous sommes rendus compte très vite qu'elles sont basées, car l'assolement existe et dans une certaine mesure la jachère aussi, sur des considérations d'ordre social plutôt qu'agricole.

En d'autres termes, la tenure foncière joue un rôle important dans la rotation des cultures et c'est ce que nous allons commencer par expliciter.

La Tenure Foncière :

Tous les auteurs ont jusqu'à présent eu tendance à tenir compte de la propriété terrienne en pays mossi. Or selon notre propre conception occidentale, la propriété est une valeur marchande de bien meubles et immeubles - c'est le cas de la terre - appartenant définitivement à une personne et retransmissible à ses héritiers par testament.

En pays mossi, la terre n'est pas une valeur marchande. Nous savons déjà qu'elle appartient aux ancêtres, lesquels

peuvent à tout moment punir le vivant de ses mauvaises actions envers eux. La méfiance des vivants règne à cet égard et lorsqu'une personne du même quartier ou d'un autre quartier désire cultiver davantage de terrain, il se rendra chez son frère pour lui demander de lui prêter une parcelle. L'autre qui n'a généralement pas de raison de refuser, lui concède le terrain sans rien lui demander en retour. La valeur marchande de la terre n'intervient absolument pas dans ces prêts, elle n'est pas recommandable. Il en est de même pour les bas-fonds. Toute personne peut disposer d'un bas-fond sur une période indéterminée et cultiver ce qu'il désire sans avoir à remettre au premier usager une part quelconque de ses produits agricoles. Il n'y a donc à toute demande de terre aucune rétribution ni en nature, ni en espèces. Il n'en est pas de même dans d'autres contrées moaga, où la valeur mercantile de la terre commence à percer. Par ailleurs, le premier exploitant de la terre peut à tout moment récupérer la parcelle prêtée sans que l'autre puisse lui refuser. Ceci se pratique en dehors de la saison agricole.

La seconde valeur marchande qui pourrait être liée au prêt est la vente de terre. A ce titre, les paysans ne considèrent jamais avoir trop de terre, par les méthodes d'héritage qui ont lieu ici, les repartages de terre sont fréquents et nul ne peut les refuser.

Le rôle de l'aîné est fondamental dans le partage des biens. Il s'agit là des biens de l'homme, car une femme ne possède pas de biens ~~immobiliers~~ et ne peut à sa mort retransmettre à ses enfants que ses canaris, ses vêtements et son argent. Mais il n'y a pas à proprement parler de testament. Pour l'homme, il en est de même.

Lors du décès du yir-soaba, les biens qu'il détenait passent entre les mains de son cadet de concession. Ce cadet peut être son fils aîné, ou un second fils si le premier a fondé sa propre concession, enfin peut être un frère du yir-soaba. Le cadet, dans ce cas, révèle une appartenance

d'âge par rapport au mourant et rejette au second plan le lien de parenté filial. Le frère ou le fils devient donc le nouveau yir-soaba, mais si l'ancien possédait beaucoup de terre, il y a un nouveau partage non pas entre les gens de la concession, mais entre tous les gens du quartier. Ce qui signifie que la terre n'appartient pas à une personne qui la retransmet à ses héritiers, mais qu'elle appartient à toute la population dudit quartier.

Par contre, une fois le repartage fait, l'exploitant en a un droit d'usage jusqu'à sa mort. Son droit d'usage n'est en fait qu'un usufruit, un droit de jouissance et devient alors le médiateur entre ses ancêtres et lui. Par la suite, il peut demander de la terre toujours au gens du quartier qui la lui prête sans plus, il peut aussi prêter une parcelle, et peut distribuer la terre entre les membres de la concession sans intervention supérieure.

Au sein de l'enclos familial, il peut arriver qu'un fils ou qu'un frère du yir-soaba désire se rendre indépendant économiquement de son père ou de son frère. Ce dernier ne peut en rien lui refuser de lui donner une partie de ses terres afin que le nouveau cultivateur puisse construire, après de nombreux sacrifices, son enclos familial et cultiver son mil. C'est en fonction de ces sacrifices que le nouvel exploitant bâtira le zaka. Ce qui implique que les caractères pédologiques lui importe peu, sachant que la partie cultivable autour du zaka sera enrichie par la fumure que les animaux déposent d'une part et d'autre part par la fumure apportée.

La mobilité de l'habitat - la plupart des ménages-échantillons ont procédé de cette manière -, tout comme le partage des terres, sont d'une extrême importance dans la rotation des cultures à long terme. Tout nouveau yir-soaba qui succède à son cadet et reste dans la concession ne modifiera pas l'aspect du paysage agraire à condition qu'il

hétire de toute la terre, mais si d'autres yiri ont aussi des droits de succession sur cette terre, l'implantation agricole va alors se modifier, car c'est en fonction de l'habitat, le sien, que le paysan va semer son petit mil et son sorgho. Pour ce qui est des séparations au sein de l'enclos familial, la manière de procéder est à peu près la même sauf qu'il y a déménagement de l'habitant à peu près tous les 20 ans et que la rotation générale des cultures suit l'effet.

Ceci touche à la mobilité des cultures sur une très longue période donc, et lorsqu'on sait qu'un nouvel exploitant peut vivre trente ans ou plus dans le même lieu, par voie de conséquence, nous savons aussi qu'un nombre de terre sera toujours utilisé de la même manière et exploité par les mêmes cultures.

Les champs de cases sont ceux qui sont le moins exposés à l'assolement ou à la jachère alléatoires l'un et l'autre, ainsi que nous allons le montrer dans le chapitre sur la "semi-rotation des cultures". Lors d'une discussion que nous avons eu avec un paysan sur ces sujets, celui n'a pas été touché par les mots tels que jachère ou assolement, ce qui est compréhensible puisque chez eux, tout est du domaine du sacrifice et du succès. A la question que nous lui avons posée sur la rotation de ces terres, ce dernier répondit qu'il changeait de culture dans cette parcelle lorsque l'année d'avant, la dite parcelle n'avait rien donnée. C'est donc une idée de causalité et de perte que ce paysan décide d'entreprendre ce que nous appellerions l'assolement. De toute manière, le paysan cultive toujours en surplus et il n'est pas sûr que lorsqu'un problème de ce genre intervient, cela lui coûte beaucoup dans sa production agricole.

Enfin, par tous les aléas des croyances indigènes, un mauvais rendement dans une parcelle n'est pas forcément synonyme de l'appauvrissement de la terre, mais peut-être à

une rancune des ancêtres sur la famille. De toute manière, les paysans considèrent tous que leurs terres sont pauvres, hormis celles des bas-fonds où la culture est spécialisée. Ils n'ont aucunement confiance aux techniques améliorées et considèrent plutôt les bienfaits de la pluie et des sacrifices à la pluie pour obtenir de bonnes récoltes.

LE PAYSAGE/ AGRAIRE

Installé dans une répétition temporelle d'utilisation des terres, ce paysage offre cependant une double originalité. L'association des cultures en un même lieu et la semi-rotation des terres.

L'association de cultures

Qu'en est-il de ces associations de cultures ? Il s'agit de mettre dans une même parcelle un certain nombre de semences différentes, dont le but, selon les cultivateurs est de réduire le temps de travail aux champs, car plusieurs peuvent bénéficier d'un même nettoyage, d'un même labour et d'un même sarclage. Mais derrière cela, les paysans ne perçoivent pas une plus grande rapidité d'appauvrissement du sol.

L'utilisation de la terre est alors très dense et il peut y avoir jusqu'à quatre cultures dans un même champ. Si l'on considère le tableau donné en page suivante, nous nous rendons compte d'une certaine stabilité dans ces associations. Le sorgho rouge, généralement semé autour de la concession et en brousse lorsqu'il y a des terre fertiles ou des termitières est parfois semé seul ou en association avec le niébé ou l'oseille. Le sorgho rouge est comme le petit mil, considéré comme une culture principale de laquelle dépend tous les rituels qui composent la vie du paysan. C'est à partir du sorgho rouge qu'on fabrique la bière de mil, et non à partir du sorgho blanc. Le sorgho blanc est considéré dans cette contrée comme peu important. Il est toujours semé en association avec le petit mil (kazui) qui le prévaut largement. Cette échelle des valeurs touche aussi les autres produits agricoles car elles ne sont pas des cultures de subsistance. Il en est ainsi pour le gombo, le piment, les arachides et les aubergines avec lesquels on prépare les sauces qui accompagnent le petit mil.

Dans le tableau de la page suivante, nous avons voulu insister sur l'importance que donne les paysans aux travaux

agricoles de chacune de ces semences et le gain de temps qu'il espère trouver en associant là ses cultures. Nous ne pouvons cependant nous étendre sur ce sujet car nous n'avons pas les moyens d'analyser davantage la signification traditionnelle des associations, la coutume expliquant le fait par lui-même. Effectivement, le paysan explique toujours l'association de culture comme étant un gain de temps pour la famille. Il va même parfois jusqu'à dire que l'association de culture représente une économie de terre...

La Semi-rotation des Cultures

Ce mot même ne convient pas. Par l'emploi du mot rotation, on sous-entend le caractère volontaire de l'assolement, or il n'en est rien, du moins le semble-t-il. Le paysan change selon les années de terres cultivables mais sa pratique ne porte pas sur une parcelle entière.

Cette semi-rotation porte sur trois types de champs : champ d'arachide, champs de pois de terre et les champs de petit mil. C'est ainsi que si dans une année, il existe trois champs différents, l'année suivante, le champ d'arachide deviendra une partie du champ de mil, la superficie du champ de mil est conservée tandis qu'il y a eu une partie ayant connu l'assolement. C'est là pratique la plus fréquemment rencontrée ; si bien que sur deux ou trois ans, l'assolement total du champ de petit mil, du champ d'arachide et du champ de pois de terre a pu être consommé. Le problème, pour l'instant, est que les paysans ne mentionnent jamais cette rotation, et aucune des fiches ne permet de l'aborder.

Parfois, encore, la semi-rotation porte sur une partie cultivée abandonnée pour ajouter à sa place une partie inculte. Mais là encore, nous n'avons pas de données précises. Nous ne pouvons savoir en combien d'années la rotation des cultures a été faite, si les champs d'arachides se déplacent chaque année, de même que nous ne pouvons savoir pendant combien de temps ces parties sont laissées incultes.

LES ASSOCIATIONS DE CULTURES

| | Semence principale | Première culture | Deuxième culture | Troisième culture | Quatrième culture | Cinquième culture |
|----|--------------------|------------------|---|-------------------|-------------------|-------------------|
| 1 | Sorgho rouge | Pur | Niébé | Oseille | Coton | |
| 2 | Petit Mil | Sorgho blanc | Niébé | Oseille | Sésame : rare | |
| 3 | Maïs | Chanure | Kenemdo | Sorgho rouge | Gombo | Coton |
| 4 | Gombo | Pur | | | | |
| 5 | Coton | Pur | | | | |
| 6 | Manioc | Pur | | | | |
| 7 | Tabac | Pur au début | Transplantation de Maïs et de Petit Mil | | | |
| 8 | Riz | Pur | | | | |
| 9 | Piment | Pur au début | Trans.Petit Mil | Maïs | Aubergine | |
| 10 | Arachides | Pur | Petit mil | Sésame | | |
| 11 | Aubergine | Pur | Maïs | Piment | | |
| 12 | Pois de terre | Pur | Oseille | Sésame | | |

Les associations sont classées selon leur ordre d'importance

La première culture mentionnée détermine le nom du champ

En conclusion, le paysage agraire subit, il va s'en dire, des modifications à long terme d'une part, à cause de la mobilité de l'habitat où sur une génération, il se trouve complètement changé, et à court terme aussi, dans la mesure où il existe une semi-rotation des cultures et principalement celle de petit mil, d'arachides et de pois de terre.

TRAVAUX DES CHAMPS SELON LE TYPE DE SEMENCE

+ = travail habituellement effectif

- = travail non nécessaire

| | Semence | Nettoyage | Labour | Nombre sem- mis graine | Engrais | Resemis | Demariage | Sarclage | Sarclage Büttage | Repiquage |
|----|---------------|---------------------------------|--------|---------------------------|---------|---------|-----------|----------|---------------------|-----------|
| 1 | Sorgho rouge | + | + | 7 à 10 | + | + | - | + | + | + |
| 2 | Sorgho blanc | + | + | 7 à 10 | - | + | + | + | + | + |
| 3 | Petit Mil | + | + | 10 à 15 | - | + | + | + | + | + |
| 4 | Benga | + | + | 1 à 2 | - | + | - | + | - | - |
| 5 | Oseille | + | + | 7 à 10 | - | + | - | - | - | - |
| 6 | Da/Chanvre | + | + | à la volée | + | - | - | + | - | - |
| 7 | Maïs | + | + | 2 à 4 | + | - | + | + | - | - |
| 8 | Mana/Gombo | + | + | 4 à 8 | + | - | - | + | - | - |
| 9 | Coton | + | + | 3 à 5 | + | - | + | - | - | + |
| 10 | Kenemdo | + | + | à la volée | + | - | - | + | - | - |
| 11 | Manioc | + | + | à bouture | - | - | - | - | + | - |
| 12 | Tabac | Pépinière nettoyée, labourée | | à la volée | + | - | - | + | - | + |
| 13 | Sésame | + | + | à la volée | - | - | - | + | - | - |
| 14 | Riz | + | + | 8 à 13 | - | - | + | - | - | + |
| 15 | Piment | Pépinière labourée, nettoyée | | à la volée | - | - | - | - | - | + |
| 16 | Arachides | + | + | 1 | + | - | +- | + | - | - |
| 17 | Aubergine | + | + | - | - | - | - | + | - | + |
| 18 | Pois de terre | + | + | 1 à 3 | - | - | - | + | + | - |

LE CALENDRIER DES TRAVAUX AGRICOLES

Nous avons voulu, dans ce tableau, montrer la croissance de chacune des cultures semée dans cette région. Pour cela, nous avons dû utiliser des signes différents afin que tout lecteur perçoive l'acheminement du travail du paysan. Lorsqu'il y a des superpositions telles que le nettoyage, le labour et le semis, cela signifie que le paysan peut travailler le champ pendant toute la période inscrite sur la feuille, mais qu'il pratique le nettoyage, le labour de son champ le même jour qu'il sème la semence. C'est le cas du tabac, des aubergines et souvent aussi du maïs. Ces petits champs ne demandent qu'une ou deux heures pour l'accomplissement de ces travaux.

Légende :

| | |
|------------------------------|--------------|
| Nettoyage | _____ |
| Labour | ----- |
| Semis | |
| Resemis | +++++ |
| Sarclage | == |
| Autres sarclages | ____+____+ |
| Buttage | //// |
| Démariage et transplantation | _____ |
| Récolte | xxxxxxxxxxxx |
| Début de consommation | ===== |

LES TECHNIQUES DE TRAVAIL

Le débroussaillage : Kiedo, se fait à la petite pioche. Il débute dès le mois d'août et se termine en septembre. Ce travail est fait en vue d'agrandir un champ de petit mil, plus que pour créer une nouvelle parcelle d'arachides ou de pois de terre.

Le nettoyage : il consiste à enlever les chaumes de mil restées depuis la saison dernière dans le champ puis de les entasser pour le brûler. Lorsqu'il ya des feuilles d'arbres sur le sol, le paysan brûle alors toute la parcelle. Il utilise la même pratique dans les champs de brousse et enlève les résidus pour faciliter son sarclage futur.

Le labour - koobo : Il commence à partir de la première pluie sinon la daba ne s'enfonce pas dans le sol trop dur. La percée est peu profonde, le paysan gratte seulement le sol sur sept ou dix centimètres, puis il secoue l'herbe pour la séparer de la terre sans l'ôter de la parcelle.

Le semis - budbo : Il se pratique avec la pioche et unealebasse. Chaque semeur travaille sur sa propre partie en tenant dans la main gauche la calebasse remplie de toutes les semences qu'il désire mettre dans le champ. Le paysan fait un trou dans la terre de sept à dix centimètres et le remplit de graines qu'il prend au hasard. Puis il recouvre la graine de terre et passe au poquet suivant. L'habitude au travail rend les poquets distants les uns des autres de longueur égale. Par contre, le hasard qui lui fait prendre les graines dans la calebasse donne une impression d'uniformité. Son travail est très rapide et se fait sur deux ou trois lignes. Le resemis est beaucoup moins concentré puisqu'il y a déjà des pousses qui sont sorties de terre. Il n'est pas nécessaire d'attendre la pluie pour commencer le semis, et bien des

Les différentes positions demandées au travail des champs nécessitent de grandes dépenses d'énergie, si l'on se réfère à la page suivante qui accompagne le texte par quatre schémas, on se rend compte que tout travail demande au paysan une position penchée à l'avant et forcément très fatigante. Par ailleurs, la technologie peu avancée (voir tableau des différents instruments) et réduite ne permet pas davantage d'améliorer les positions, au contraire, puis u'elles en sont le moteur.

LA CUEILLETTE

Si nous considérons l'aire agraire comme un espace dont dispose les familles pour pourvoir à leur consommation ou à la participation des échanges, les lieux où se rendent les femmes pour cueillir différents fruits ou plantes figurent parmi ces biens, à la différence que nous ne pouvons plus tenir compte des superficies de terrain utilisées mais des produits eux-mêmes.

Ces produits ont tous la même qualité de ne demander aucun travail au cueilleur, sauf un temps de déplacement et de cueillette, puis de préparation pour la consommation future.

Pour notre présentation, nous allons diviser notre chapitre en deux, car certains de ces produits poussent dans les champs des ména, alors que d'autres sont cueillis directement dans la brousse, aucun propriétaire terrien ne pouvant en interdire la cueillette. Il n'en est pas de même pour les fruits poussant dans les champs du ménage.

La Cueillette dans les Champs

Il n'est pas rare de trouver plusieurs arbres sur une parcelle dont la famille peut autant apprécier l'ombre que la récolte. Cependant, c'est toujours pour la cueillette que le chef d'exploitation conserve l'arbre. Il est bon de préciser que certains arbres n'ont pas de produits consommables tels que les fruits ou les graines ; mais les branches sont alors utilisées pour des constructions diverses. C'est le cas de l'acacia (akasia) dont on utilise les branches pour les toitures des maisons ou pour clôturer un champ. C'est aussi le cas du nime et celui du minima. Ces trois arbres appartiennent au chef du ménage qui peut en disposer comme il le désire.

Tout bénéfice de vente lui revient directement. Le karité (tâga) appartient encore au chef de ménage tout comme le raisinnier, le manguier, le nétier, le kapokier, le baobab, le gayavier, le noir, le tamarin et le noyer. Cependant, il ne dispose pas forcément de la récolte. Les fruits du karité ont une double utilisation. Après avoir fait sécher les graines de karité, les femmes préparent l'huile pour toute l'année, voir plusieurs années. Avec l'huile qu'elles ont préparées, elles peuvent faire le savon, lequel servira à laver le linge et à la toilette du mort (habituellement, toute personne en vie se lave à l'eau fraîche ou chaude mais sans savon). Les fruits de karité sont très appréciés des mossi qui en mangent à longueur de journée pendant la saison. Toute personne peut consommer les fruits dans un champ d'autrui à condition de ne pas emporter la graine hors de l'exploitation.

Les fruits, les graines, l'huile sont objets de vente sur le marché du village. Ce n'est pas le cas du savon que chaque concession prépare pour ses propres besoins. Les objets vendus sont de bénéfices variables selon la saison, mais tout bénéfice revient à la femme. L'homme ne peut disposer facilement du travail que la femme a fourni pour la préparation de l'huile. L'utilisation familiale est différente, la femme offre alors à ses enfants, ou à son mari ou à l'étranger un plat de niébé dans lequel elle ajoute un peu de beurre. Ceci est considéré comme un plat de choix et très apprécié par les invités.

Le raisinnier (sibi) : C'est un arbre dont le volume très variable mais dont les fruits sont très appréciés par les paysans et surtout par les enfants. La récolte des fruits se fait en début mai jusqu'en fin juin. A cette époque, les femmes commencent leur récolte aussi afin de les faire

sécher pour préparer le vin de raisin. Les paysans appellent ce vin le dolo, mais la fermentation quasiment nulle lui donne un goût très sucré et peu apprécié. Il est cependant mis en vente sur le marché et offert à l'hôte. Ce sont évidemment les femmes qui préparent le vin de raisin qui bénéficient de la vente.

Le manguier (môgo) : Il offre l'avantage de produire deux fois par an. De novembre à décembre et d'avril à juin. Le prix de vente est très bas car les mangues sont petites et très fibreuses. Les femmes et les enfants sont chargés de la vente. Ils passent de concession en concession pour en offrir, mais le bénéfice revient uniquement à l'homme.

Le nétier : il ne donne qu'une seule récolte pendant la saison sèche. Ses valeurs alimentaires sont immenses. Tout plat de sauce accompagnant le tô familial doit contenir un minimum de graines de nétier. L'écosse de nétier est très grande et consommable toute entière. Il y a à l'intérieur une poudre jaune (roondo) que les femmes conservent dans leur canari et que la famille consomme en guise de dessert à tout moment de la journée, et la graine. Contrairement au karité dont la cuisson et la cueillette sont le travail des femmes, l'écosse du nétier est un travail familial. Installés en cercle sous un arbre, toute la famille réunie écosse le nétier. Une fois ce travail achevé, les femmes séparent la graine de la poudre qui seront vendus séparément puis elles mettent en réserve la poudre ou commencent à la vendre sur le marché et laissent après les avoir cuites pourrir les graines. Une partie des graines de nétier sont vendues sur le marché, alors que l'autre partie est préparée et transformée en subala (terme dioula) (sorte de pâte sombre à l'odeur très forte). Il est intéressant de noter ici comment homme et femme de la maison se répartissent les bénéfices. Les plus importants proviennent

de la vente ou de la graine de néré. La femme va sur le marché, et l'homme en tire les bénéfiques. Secondairement, la femme tire bénéfice de la vente de la poudre de néré et du sumbala.

Le goyavier : il produit son fruit en septembre. Il est vendu sur le marché par tas de trois à six fruits pour le prix de 25 francs. En fin janvier s'arrêtent la saison des goyaves et leur vente.

Le tamarinier (pusga) : il produit de petites feuilles que les femmes cueillent des branches. Elles font avec le vinaigre pour acidifier la bouillie de mil.

Le dattier (kieralga) : c'est un arbre dont on cueille les fruits de janvier à mars, puis les feuilles d'avril à mai pour en faire la sauce locale.

Le jujube (mumuna) : c'est un arbre à épines dont on mange les fruits de mi-novembre à fin janvier. On peut aussi trouver les fruits en vente sur le marché.

Le baobab (toega) : de mai à juin, les femmes, munies de longues gaules arrachent les feuilles des arbres pour en faire les sauces fraîches. Ensuite, elles continuent de récolter les feuilles pour les faire sécher au soleil et les conserver dans les canaris. Quelques femmes vendent les feuilles sur le marché, le tas valant 5 francs.

Le kapokier (voaga) : c'est aussi un arbre qui pousse dans les champs des ménages. La récolte des fleurs commence en mi-novembre jusqu'en fin janvier. Les paysans consomment d'abord les fleurs fraîches puis les font sécher afin de prolonger la consommation toute l'année. Ses feuilles sont encore utilisées pour nettoyer les marmites.

Il existe encore le noyer (noabga), le noir (hâda) dont on mange les fruits, mais ils sont peu répandus dans la région.

Parmi les plantes récoltées, les femmes ramassent le bulvanka qui est une sorte de plantes à feuilles composées qui pousse au premières pluies dans les champs. La récolte s'étend jusqu'en fin septembre, moment où elles les mettent sécher au soleil avant de les déposer dans leurs canaris. Elles cueillent aussi pour leur sauces (giniguitu). Cette herbe appartient à la famille du liseron, la feuille est petite et courte et elle est consommée dès le début des pluies jusqu'en août.

Les Plantes de Brousse

Il nous est très difficile de les répertorier selon la classification de Linné, car nous ne possédons pas de liste, et si nous insistons cependant sur ces produits de cueillette, c'est pour mettre entre autres, en relief leur impact dans la consommation alimentaire familiale pendant toute l'année. Nous conserverons donc les noms utilisés par la société étudiée dans l'espoir si besoin est de les utiliser plus précisément, c'est-à-dire selon la classification scientifique, de retrouver facilement les noms à l'air des noms locaux.

Le Bundu est une plante consommée de mai à juin, mais les feuilles sèches sont gardées pour nettoyer le sol des cases, pour le lisser en fait.

Le Barendé : les femmes cueillent les feuilles d'arbres pour acidifier la bouillie de mil. Le kalienga est un parasite d'arbre à épines. La femme frappe l'arbre afin de faire tomber les graines qui tombent pour les faire

ensuite bouillir et les mettre dans la sauce. Les racines de nénuphar sont aussi très appréciées, on les consomme de septembre à mars. Elles portent le nom de guila.

Dans ce tableau que nous avons joint à cette liste, nous avons insisté sur les périodes de cueillettes et de consommation. Effectivement, la cueillette des produits est en général beaucoup plus courte que le temps de consommation. Le fait d'utiliser des produits transformés tel que le sumbala ou des produits secs tels que les feuilles de baobab permet à la famille une consommation sur toute l'année, sans grand frais extérieurs. Nous pouvons aussi noter que la cueillette se fait généralement au début de la saison agricole c'est-à-dire pendant un temps très limité, au cours duquel commence aussi la saison agricole, celle du nettoyage des champs ou des semis, à cette date, toute la famille n'a pas obligation de culture encore très importante et la femme peut s'échapper afin d'aller cueillir ses produits de sauce. Ceci est aussi le travail des enfants : filles ou garçons. Ils partent pendant quelques heures dans la brousse ou autour de la concession et ramènent de vastes paniers de feuilles. A partir d'un certain moment, les feuilles deviennent de plus en plus dures et de plus en plus difficilement consommables. A cette date, qui indique la fin de la cueillette, la femme décide de faire ses réserves pour l'année.

Selon notre description, il semble que les produits de cueillette sont plus importants dans les champs de ménages que dans la brousse. En fait, il n'en est rien. Et c'est surtout pour des raisons de facilités que les femmes préfèrent cueillir près de chez elles. Elles commencent à s'éloigner de la concession quand les herbes viennent à manquer. Pour ce qui est de la cueillette

hors des champs exploités, il est difficile à l'exploitant de les surveiller et dans ce cas, quiconque peut récolter les noix de karité ou autres produits.

A l'encontre des cultures travaillées qui nécessitent une grande perte de temps en rituels divers et sacrifices et offrandes, les produits de cueillette ne demandent aucun de ces soins, alors qu'ils offrent de grandes facilités à la famille. Lorsque nous parlons avec les paysans, ceux-ci ont tendance à dénigrer les différentes cultures de préparation de sauce, mais lorsqu'on connaît leur grande variété alimentaire de cueillette, nous sommes alors surpris et comprenons ce premier rejet. Il est évident que si un champ de mana ou de gombo pousse mal, il y aura toujours des substituts, ce qui n'est pas le cas pour le sorgho ni le petit mil qui nécessite non seulement de grands soins, mais impose à la famille un rapport constant avec les ancêtres, voire les esprits et autres fétiches sans lesquels il y aurait famine dans le yiri. Pris dans ce sens, les produits de la cueillette sont des dons de Dieu qu'il faut respecter et conserver. La cueillette, tout comme la sauce, est un fait de femme. C'est elle qui va chercher les herbes, elle qui prépare la sauce, en quelque sorte il y a similarité entre la femme qui n'est jamais possesseur de terre et qui est selon l'expression moré l'étrangère (sana) et la sauce qui ne demande aucun travail à la famille. Et qui pousse sauvagement. Mais la femme donne les enfants ; c'est-à-dire qu'elle agrandit la maison, tandis que la sauce est ce qui accompagne la bouillie de mil, cet éternel mets qui rejoint l'homme à son ancêtre par une ligne continue de similarité alimentaire.

Ainsi la famille peut consommer par leurs techniques

différentes de réserve des sauces pendant toute l'année. Un autre intérêt lié aux produits de cueillette, est sa valeur marchande. Nous avons pu remarquer que par leur répartition des bénéfices de cueillette, l'homme et la femme peuvent vendre toutes les graines ou les herbes qu'ils ont ramassé en faisant un bénéfice total sur chacun des produits qui n'entrent pas dans le système agraire de travail puis de vente habituelle.

CONCLUSIONS

Les fondements et les effets sur lesquels est basée cette enquête sont d'ordre très différent. La première recherche porte sur les conditions pédologiques de la région et nous entraîne vers une connaissance agronomique dont nous ne disposons pas. La seconde recherche s'intéresse à la connaissance des temps de travail des paysans afin de situer leur idéologie cosmogonique dans la nôtre essentiellement technologique pour en mieux saisir le sens. Enfin, la troisième recherche s'est attachée à connaître la productivité agricole, mise en relation avec l'idée du temps, avec la valeur de la terre, et enfin avec la valeur marchande de cette société.

Ces deux dernières recherches nous ont amené dans ce rapport à essayer de formuler davantage la pensée mossi et ses modulations sociales que d'en analyser les termes à travers un matériel jusqu'à présent incomplet.

La notion de temps est très différente selon les sociétés ; les occidentaux reconnaissent l'existence du temps dans un rapport qui est très court, mais leur civilisation ne recherche pas cependant cette précision et s'intéresse seulement au découpage de la journée en 24 heures, ce qui est le cas dans notre enquête.

Dans le milieu rural mossi, le temps n'est pas scandé par un absolu extérieur à la personne mais le système global qui constitue la société et en marque les étapes. Ce temps, qu'il soit celui des fêtes, telle que la fête des ancêtres, ou celui du début de la saison agricole, est toujours lié à la connaissance des astres. Une année comporte 12 lunes, mais ce qui intéresse le plus le paysan, c'est de savoir que la lune revient tous les 14 jours. Le temps le plus court est la journée,

mais c'est au coucher du soleil, à l'apparition de la nuit, au moment où l'on s'intéresse à la nouvelle forme qu'a pris le satellite que le temps marque sa différence entre le passé et le présent. Sitôt la lune disparue, les cultivateurs attendent la nouvelle.

Dans l'enquête, ces deux types de temps se heurtent constamment, le premier étant trop court, trop précis car il a trait au travail de chaque personne dans chacun des champs, tandis que le second est pour l'enquête trop long dans la mesure où le paysan perçoit l'idée de temps de travail comme global par rapport à tous ces champs qu'il veut entretenir pour subvenir à ses besoins futurs.

C'est cependant sur la notion de temps qu'est basé le système agricole mossi et l'organisation du travail. L'importance du calendrier lunaire ne figure cependant pas dans toutes les étapes de la saison agricole et du facteur temps va dépendre une partie de la croissance des céréales. C'est en fonction de la lune que le paysan va commencer à semer et plus tard à récolter. Il compte un certain nombre de jours pendant l'apparition. Cette manière de calculer dépend de la fête des ancêtres, les possesseurs de la terre. C'est ainsi qu'à Tanghin, la fête étant plus précoce qu'à Digré, les paysans ont commencé de semer avant ceux de Digré. Le facteur pluie ne doit pas ou ne devrait pas entrer en jeu (mais il y a toujours des exceptions). Toujours est-il que certains nous ont assurés que ceux qui ont attendu la première pluie pour semer ont dû recommencer peu de temps après un resemis : les poquets étant trop éparses pour les laisser ainsi. Le calendrier lunaire, importe encore au moment de la récolte du mil et du sorgho rouge : le paysan ne coupe les épis qu'après l'apparition de la lune. Pour le maïs, il en va autrement, le cultivateur attend 70 jours avant de le consommer.

Par contre, c'est en fonction de la pluviométrie qu'aux autres étapes de la saison agricole, que débutent les resemis, les sarclages, les buttages, les démariages et les transplantations. Il fait frein à l'impact de la pluviométrie, le rôle des autels de la terre parmi lesquels figure le marché. C'est ainsi que même s'il a plu abondamment le jour de marché de Zorgho, le paysan évitera de se rendre dans ses champs, il préférera attendre le lendemain. Ce contre-temps est certes de peu de valeur car il ne repousse le travail que de 24 heures mais cet exemple montre bien à quels types de facteurs sont profondément attachés les paysans pour conduire à bien leur année agricole.

A partir de ce phénomène montrant combien la nature est difficilement dominée si elle n'est pas soumise à des actes religieux, il va de soi que l'aménagement du sol ou la technologie sont très secondaires. Effectivement les paysans utilisent les bas-fonds tels quels sans jamais retenir l'eau. Tout autre possibilité d'aménagement n'existe pratiquement pas, bien qu'il y ait surtout à Tanghin des petites diguettes près des concessions. Seuls les champs de case sont enfumés encore qu'on évite de répandre le fumier dans les champs de petit mil considérant que la fumure des animaux suffit à remplir les conditions d'amélioration de la terre. Les champs de brousse sont pour la plupart simplement nettoyés ou labourés, par contre l'assolement partiel et la jachère existant l'un et l'autre sont basés sur un système que nous n'avons pas pu déterminer.

Par ailleurs, la technologie rudimentaire et peu variée entraîne de grandes fatigues corporelles tout en fournissant peu de moyen pour retourner le sol.

Toutes ces entraves technologiques et agricoles, dans l'espoir d'une meilleure productivité et de meilleurs rendements touchent, semble-t-il, peu le paysan dont les préoccupations ne sont pas basées sur un désir profond de participer à l'économie du pays bien que celle-ci impregne de plus en plus le monde de la société rurale essentiellement société d'échange. Toute cette idéologie de l'échange se fait sentir à tous les niveaux, aussi bien dans le quotidien que dans le cérémoniel. On échange tout, des femmes, des poulets, des salutations, du mil, du maïs. Par exemple, les invitations de culture sont basées sur un certain rapport au buudu (famille) et aux alliés. Bien que l'organisation de l'enclos familial soit ramifiée en petits univers (groupes) dépendant malgré tout des décisions du yir-soaba (chef d'enceinte) lorsque les besoins de l'entraide se font sentir, c'est toujours à travers des demandes faites aux frères (buudu) et aux alliés (remdemba) : les beaux-frères ou les gendres. Ainsi, en dehors de toute valeur marchande, les paysans considèrent d'abord le fait de demander des services, ou de donner des services comme obligatoires. Autre exemple est l'obligation d'aller porter des paniers remplis au buudu lorsque le mil est mûr, bien que cela ne soit pas forcé, mais ne pas le faire est une atteinte à l'honneur de l'autre. Il est obligatoire encore de redistribuer le maïs. Mil et maïs sont donnés aux membres du saka (quartier). Par contre, les invitations de cultures offrent des échanges plus larges, de même que les funérailles ou les mariages.

La terre, par contre, ne s'échange pas. Elle se prête à terme plus ou moins long. Elle n'appartient pas à l'enclos familial. A la mort d'un chef d'enclos grand possesseur de terre, l'aîné successeur peut la redistribuer aux membres du saka, vouloir la mettre sur le marché présentera les mêmes dangers que ceux de faire

participer les paysans à l'économie marchande. De même améliorer la technologie ou les conditions de travail, si elles ne sont pas soutenues par la possibilité d'offrir aux paysans le droit d'entrer dans le système marchand nuira aux paysans.

Enfin, dans la mesure où s'opposent deux systèmes de valeur fondamentaux, l'un primant l'économie et la mise en valeur monétaire de tout ce qui existe, tandis que le second (la société d'échange) ne recherche pas le profit, distribue et recherche son prestige ailleurs, nous nous trouvons face à un hiatus et pour maximiser l'intérêt de l'enquête, c'est le système social qu'il faudrait parvenir à connaître et à analyser avant d'engager toute action.

-o-o-o-o-o-o-o-