LES ALIMENTS VENUS D'AILLEURS : ENTRE ADAPTATION, TRANSFORMATION ET REINVENTION AU CONGO

Pr. YOLANDE BERTON-OFOUEME

Formation doctorale de Géographie

Université Marien NGOUABI. Mail : yolandeofouemeberton@gmail.Com

Résumé

La circulation des denrées alimentaires ou des plantes, favorisée par les migrations humaines d'un continent à un autre ou d'un pays à un autre, a transformé les styles alimentaires de bien de peuples. Quels sont les aliments venus d'ailleurs consommés au Congo ? Quelles sont leurs formes de consommation ? L'article vise à analyser, à travers une recherche documentaire complétée par des éléments issus des observations des styles alimentaires des populations au Congo depuis plus de dix ans et des entretiens avec les personnes ressources, l'importance des aliments ayant voyagé dans le temps et dans l'espace dans la consommation alimentaire de la population et les transformations subies par ces aliments. Les résultats de l'étude montrent que sur cinquante-trois aliments de large consommation retenus pour l'étude, 98 % sont originaires d'autres continents (Asie et Amérique) ou d'autres pays africains. Le Congo a peu contribué au transfert intercontinental des plantes. Certains aliments voyageurs, intégrés progressivement dans l'alimentation, ont subi des adaptations et des transformations, d'autres ont été réinventés, et ce particulièrement en milieu urbain. L'inventaire de toutes les plantes (alimentaires et médicinales) utiles aux Congolais et des mets voyageurs adoptés par la population, susceptibles de modifier les styles alimentaires peuvent faire l'objet de travaux de recherche menés par une équipe pluridisciplinaire.

Mots-clés : *Intégration, aliments, origine, alimentation, Congolais.*

Abstract

The circulation of foodstuffs or plants, favored by human migrations from one continent to another or from one country to another, has transformed the food styles of many peoples. What are the food from elsewhere consumed in Congo? What is their form of consumption? The article aims to analyze, through a documentary search supplemented by elements derived from the observations of the food styles of the Congolese populations for more than ten years and interviews with the resource persons, the importance of food having traveled in time and in space in the food consumption of the population and the transformations undergone by these foods. The results of the study show that of the fifty-three broad-based foods selected for the study, 98% are from other continents (Asia and America) or other African countries. Congo has made little contribution to the intercontinental transfer of plants. Some travelling foods, gradually integrated into the diet, have undergone adaptations and transformations; others have been reinvented, particularly in urban areas. The inventory of all plants (food and medicine) useful to Congolese people and food adopted by the population, likely to change the food styles can be the subject of research conducted by a multidisciplinary team.

Keywords*: Integration, food, origin, food, Congolese.*

INTRODUCTION

Les hommes et leurs aliments voyagent depuis la nuit des temps. Leurs déplacements ont permis de transférer les plantes, les produits alimentaires ou les mets d'un continent à un autre ou d'un pays à un autre. A ce jour, aucun pays ne peut prétendre consommer uniquement les produits d'origine locale. Au Congo, les consommateurs méconnaissent la provenance des aliments qu'ils consomment. Les produits d'introduction ancienne sont considérés comme locaux, et ceux d'introduction relativement récente, particulièrement les légumes, sont considérés comme d'origine européenne. En effet, le Congo, à l'image d'autres pays, a connu et connaît encore des mutations alimentaires liées aux voyages des hommes et des plantes ~~aux migrants~~ qui contribuent à la diffusion de mets étrangers. Les transformations alimentaires les plus importantes sont observées en milieu urbain où les citadins adaptent, modifient, transforment les aliments et inventent leur cuisine. Quelle est l'origine des principales plantes consommées au Congo ? Quels sont les modes culinaires ou de consommation de ces plantes ou de leurs produits dérivés ? L'étude vise à analyser l'origine géographique des plantes et les transformations culinaires qu'elles subissent. Nous partons de l'hypothèse selon laquelle la plupart des plantes cultivées ou leurs produits dérivés consommées au Congo proviennent d'autres continents ou pays. Nous abordons d'abord l'origine des aliments classés par grands groupes (fruits, légumes, céréales, légumineuses et oléagineux, racines et tubercules), puis les modes culinaires ou de consommation de ces aliments.

1-METHODOLOGIE

Les données de l'étude sont issues de la recherche documentaire axée sur « les aliments voyageurs », thème du colloque organisé par OCHA en 2018 à Montpellier (France), des observations des styles alimentaires des Congolais depuis 1990, des entretiens avec les personnes-ressources sur l'origine des plantes et les pratiques culinaires. Sept groupes de plantes alimentaires sont retenus pour cette analyse (légumes, fruits, céréales, tubercules et racines, oléagineux et légumineuses). Sur la base des résultats de nos précédentes enquêtes de terrain, nous avons listé les plantes retenues dans chaque groupe (Tableau I).

Tableau I-Plantes retenues pour l'étude

Plantes ou leurs produits dérivés	
21 légumes	Grande morelle, morelle amère, baselle, aubergine verte, aubergine violette, pomme de terre, oignon, oseille de Guinée, Chou chinois ou ' « endives », amarante, tomate, piment, poivron, gombo, ciboule, chou pommé, carotte, laitue, feuilles de manioc, courgette, concombre)
13 fruits	Ananas, safou, orange, mandarine, citron, pastèque, mangue, noix de coco, papaye, litchi, mangoustan, banane, avocat
2 céréales	Riz et maïs
4 tubercules et racines	Manioc, patate douce, igname et taro
2 oléagineux	Arachide, produit dérivé du palmier à huile
1 légumineuse	Haricots blancs

3-RESULTATS ET DISCUSSION

3.1-Origine des plantes ou de leurs produits dérivés consommés

De nombreux auteurs ont publié des travaux de recherche sur l'origine des plantes consommées dans le monde ou dans une région donnée. Dans cet article, nous nous sommes inspirée des travaux d'E. Katz(1998), de M. Chandeigne (2018), de G.F. Mialoundama (2018). Les plantes alimentaires ou leurs produits dérivés retenus sont classés en six groupes : les fruits, les légumes, les céréales, les légumineuses, les oléagineux, les racines et tubercules.

Le tableau II montre que la plupart des fruits consommés au Congo proviennent d'ailleurs : d'Asie principalement (9/13 fruits) et d'Amérique (2/13). Seuls deux fruits sont originaires d'Afrique. Il s'agit des safous et des pastèques. L'introduction des pastèques au Congo est relativement récente. Elle est le fait des Africains de l'Ouest qui en consomment significativement lors du ramadan.

Tableau II-Origine des fruits

Fruit	**Origine**	**Itinéraires ou zones de diffusion**	**Appellation locale**	**Nom scientifique des plantes**
Ananas	Asie	NC Pays tropicaux	*« Etoo »* en Mbochi	*Ananas Comosus*
Avocats	Amérique (Mexique)	NC Pays tropicaux	-	*Persea americana*
Bananes	Asie du Sud-Est (Malaisie, Indonésie et Philippines). Dans cette zone les bananes existent à l'Etat sauvage	Afrique (Madagascar ou Sierra Léone avant d'être diffusées dans les autres pays africains) et en Amérique	*«Atoro»* en Mbochi pour la banane dessert, *«Ako»* pour le plantain *«Bitabi»* en Kikongo pour la banane dessert et *«Makondi»* pour le plantain	*Banane :Musa Sapientum* L. *Plantain : Musa paradisiaca* L.
Citrons	Asie	NC Pays tropicaux	*«Alalé»* en Mbochi	*Citrus limon*
Litchis	Asie	NC Pays tropicaux	-	*Nephelium litchi*
Mandarines	Asie	NC Pays tropicaux et méditerranéens	*«Adènè»* en Mbochi	*Citrus reticulata*
Mangoustans	Asie	NC Pays tropicaux	-	
Mangues	Asie (Indonésie)	Portugal Pays tropicaux	« Anbangué » en Mbochi	*Mangifera Indica*
Noix de coco	Asie	Saô Tomé et Principes, Cap vert	-	*Cocos nucifera*
Oranges	Asie (Chine)	Portugal puis bassin méditerranéen et Afrique	*« Itsouétsouélé »* en Mbochi	*Citrus sinensis*
Papayes	Amérique (Andes et Brésil)	NC Pays tropicaux	-	*Carica papaya*
Pastèques	Afrique du Sud Il existe à l'état sauvage	Afrique de l'Ouest Afrique centrale Asie	-	*Citullus lanatus*
Safous	Afrique centrale	Le safoutier est arbre fruitier typique d'Afrique centrale. Il existe à l'état sauvage	*« Saa »* en Mbochi	*Dacryodes edulis*

NC : Non connu

Les légumes cultivés, comme les fruits, consommés par les Congolais proviennent en majorité d'autres continents ou d'autres pays africains (tableau III). L'Amérique occupe la première place avec 9/21 légumes devant l'Asie (8/21) et l'Afrique (4/21). La zone Afrique a fourni seulement quatre légumes, notamment le gombo, l'oseille de Guinée et les petites aubergines.

Tableau III-Origine des légumes consommés

Légume	**Origine**	**Itinéraires ou lieu de diffusion**	**Appellation locale**	**Nom scientifique**
Grande morelle	Amérique	Afrique	*«Ndouélé»* en Mbochi *«Moussosso»* en Kikongo	*Solanum aethiopicum*
Morelle noire	Amérique	Afrique	*«Mantsa»* en Kikongo	*Solanum nigrum*
Petites aubergines	Afrique de l'Est et Moyen-Orient		*«Tsangui»* en Mbochi	*Solanum melongena*
Pomme de terre	Amérique (Colombie)	Espagne, Italie, Suisse, France, Allemagne, Afrique (Après la colonisation) et Asie	-	*Solanum Tuberosum*
Aubergines violettes	Asie	Europe, Afrique	-	
Oignons	Asie centrale	Europe, Amérique, Afrique	-	*Allium cepa*
Oseille de Guinée	Afrique (Guinée)	Autres pays africains	*«Avia»* en Mbochi, *«Moussa »* en Kikongo	*Hibiscus sabdarifa*
Feuilles de manioc	Amérique (Andes, Brésil)	Asie, Afrique	*«Aya»* en Mbochi *«Tomba»* en Kikongo *«Tchilembi»* en Vili	*Manihot esculantum et Manihot glaziovi* (manioc caoutcouc)
Chou chinois	Asie	Afrique	*«Endif»* ou *«Endives»*	*Brassica campestris*
Baselle	Asie	Afrique	*«Epinards»*	*Basella alba*
Amarante	Amérique (Mexique)	Afrique	*«Ibolo»* en Mbochi *«Baadi»* ou *«Baari»* en Kikongo	*Amaranthus hybridus*
Tomate	Asie(Chine)	Andes vers l'Europe (Italie, lieu de domestication), puis vers les autres pays européens, l'Afrique	-	*Lycopersicon esculentum*

		(après le 18ème siècle), l'Amérique et l'Asie[3]		
Légume	**Origine**	**Itinéraires ou lieu de diffusion**	**Appellation locale**	**Nom scientifique**
Poivron	Amérique (Mexique)	Europe, Amérique, Asie, Afrique	-	*Capsicum annuum*
Piment	Amérique (Brésil)	Asie et Afrique	*«NDongo»* en Mbochi et «Nungu» en Kikongo	*Capsum frutensens*
Gombo	Afrique (Somalie)	Asie	*« Dongo-Dongo »*	*Hibiscus esculenta*
Ciboule	Asie centrale	Europe, Afrique, Amérique	-	*Allium fistulosum*
Chou pommé	Amérique	Caraïbes et Europe puis Afrique (par la Sierra Léone) et Asie	-	*Brassica oleacera*
Carottes	Iran ou Afganistan	Europe, Afrique, Asie, Amérique	-	*Daucus carota*
Laitue	Asie ou Proche-Orient	Europe, Afrique, Amérique	*«Salade»*	*Latuce*
Courgettes	Amérique centrale et Brésil	Europe, Asie et Afrique	-	*Cucurbita pepo*
Concombres	Asie (Inde)	Chine, Moyen-Orient, Afrique (Egypte) et Europe[4]		*Cucumus sativus*

Les céréales, les légumineuses et les produits oléagineux sont essentiellement originaires d'Amérique (3/4 des produits). Seul le riz est d'origine asiatique (Tableau IV).

Tableau IV- Origine des céréales, légumineuses et oléagineux

Produits	**Origine**	**Itinéraires ou lieux de diffusion**	**Appellation locale**	**Nom scientifique**
Céréales				
Riz	Asie	Afrique, Amérique	*«Losso» ou «Loosso»*	*Oriza* Spp
Maïs	Amérique (Andes et Brésil)	Asie, Europe, Afrique	*«Assangui»* en Mbochi *«Massangu»* en Kikongo	*Zea mays*
Légumineuse				
Haricots blancs	Amérique	Afrique, Asie	*«Adesu»* en Mbochi *«Madesu»* en Kikongo	*Phaseolus vulgaris*
Oléagineux				
Arachides	Amérique	Afrique au 19ème	*«Nzoo»* en Mbochi	*Arachis hypogea*

[3] Ester Katz, 1998, p.301
[4] Francine Menard, 2010, 1 p.

Palmiers à huile dont la pulpe des noix est utilisée pour produire l'huile de palme et la sauce graine appelée localement *«Mouamba»* ou *«Mouambe»*	(Amazonie) Afrique de l'Ouest (Golfe de Guinée)	siècle) et Asie	et *«Nguba»* en Kikongo *«Maba»* en Kikongo et *«Abia»* en Mbochi	*Elaeis guinensis*

Les quatre racines et tubercules retenus sont originaires d'Asie et d'Amérique. Il faut toutefois relativiser les analyses pour les ignames car plusieurs variétés d'Asie et d'Afrique se seraient croisées entre ces deux continents (Tabl.V)**.**

Tableau V-Origine des racines et tubercules

Racines et tubercules	**Origine**	**Itinéraires ou lieux de diffusion**	**Appellation locale**	**Nom scientifique**
Manioc	Amérique (Andes, Brésil)	Saô Tomé et Principes, puis autres pays africains	Manioc doux *(«Akondjo»* en Mbochi Manioc amer *(«Ikô»* en Mbochi	*Manihot esculenta*
Patates douces	Amérique (Amazonie)	Chine, autres pays d'Asie et Afrique	*«Ignê»* en Mbochi	*Ipomea batatas*
Ignames	Asie et Afrique	Pays tropicaux	*«Indzaâ»*[5] en Mbochi	*Discovera Rotunda, Discorea cayensis et Discorea alata*
Taros	Asie	Pays tropicaux	-	*Colocosia xanthosoma*

En guise de synthèse, on peut retenir que sur les quarante-trois produits alimentaires retenus, 44 % proviennent d'Asie, 35 % d'Amérique et 21 % d'Afrique. L'Asie est le principal fournisseur de fruits. L'Amérique, celui des légumes. Ceci montre l'importance des continents asiatique et américain dans le transfert des plantes d'un continent à un autre et

[5] « *Indzaha* » est un terme générique car il compote deux variétés d'ignames *(« Mpororo »*, igname à chair blanche, de forme ronde et *« Ayaâ »* pouvant avoir plusieurs tubercules ramifiés au tubercule principal. Il a la chair blanche et un peu jaunâtre vers la tige ou le collet. C'est connu au nom de « l'igname de Gamboma » car c'est à partir de ce territoire que la culture se répand dans plusieurs départements dans les savanes.

d'un pays à un autre. Ce transfert vers l'Afrique est fait par les commerçants arabes, par les explorateurs portugais et espagnols lors des découvertes du monde, par les colonisateurs des pays africains lors de la traite négrière et même après la colonisation. Outre les explorateurs, les missionnaires ont également joué un rôle important dans la diffusion des plantes à travers les continents grâce à l'entretien de potagers et de jardins d'essai. Au Congo, le chou chinois aurait été introduit par les Chinois employés pour les travaux de construction du Chemin de fer Congo-Océan en 1934.

En fait, *« les contacts internationaux, surtout pendant la traite négrière et la période coloniale, et le développement des échanges ont favorisé l'introduction de plusieurs plantes d'origines asiatique et américaine via l'Europe pour certaines d'entre elles. La circulation des produits entre pays africains a complété et appuyé ce phénomène d'introduction de matériel végétal »* (Y. Berton-Ofouémé, 1996, p.6). En ce qui concerne les produits maraîchers, les plantes passèrent progressivement des potagers des Européens (colonisateurs et missionnaires) aux jardins de case africains avant d'être intégrées dans les systèmes de production locaux. Lors de l'essor du maraîchage, les légumes d'introduction ancienne considérés comme locaux par les Congolais, cultivés en association avec d'autres plantes vivrières, firent leur apparition dans les jardins et furent cultivés sur planches. Actuellement aucun travail de recherche disponible n'atteste le transfert des plantes cultivées à partir du Congo. En dépit du recensement de *« 166 plantes alimentaires spontanées (…), il n'existe au Congo aucune réserve forestière visant spécifiquement la conservation des ressources forestières alimentaires et médicinales »* (Ministère de recherche scientifique et l'Innovation Technique, 2007, p. 27 et 29).

Les résultats obtenus sur l'origine des plantes au Congo corroborent ceux obtenus en 1907 en République Démocratique du Congo (RCD) et qui montrent que sur cinq cent plantes utiles à la population, trois cent soixante-seize sont originaires d'Asie, cent sept d'Amérique et seize d'Afrique. Ces statistiques montrent que plus de 97 % de plantes sont venues d'ailleurs. Le faible transfert des plantes du Congo vers d'autres pays ne lui est pas spécifique, car ce phénomène a été aussi observé en RDC et dans bien d'autres pays. Par ces constats, nous convenons avec M. Chandeigne (2018) sur le faible transfert des plantes de l'Afrique, mais aussi de l'Europe vers d'autres continents.

Les plantes ont suivi des itinéraires complexes et variés avant d'être introduites au Congo. C'est le cas du manioc et de la banane. Selon Snondé cité par E. Katz (1998, p.266), le manioc, venu d'Amérique (Mexique, Brésil ou Pérou), serait introduit au Congo par les

Portugais. Il se serait diffusé progressivement à l'intérieur des terres à partir de la côte atlantique (Figure 1). L'auteur rapporte que *«la culture de manioc fut mentionnée pour la première fois en 1620*[6]*. Les Portugais la cultivaient sur une île à l'embouchure du fleuve Congo pour nourrir les esclaves embarquées vers l'Amérique »*

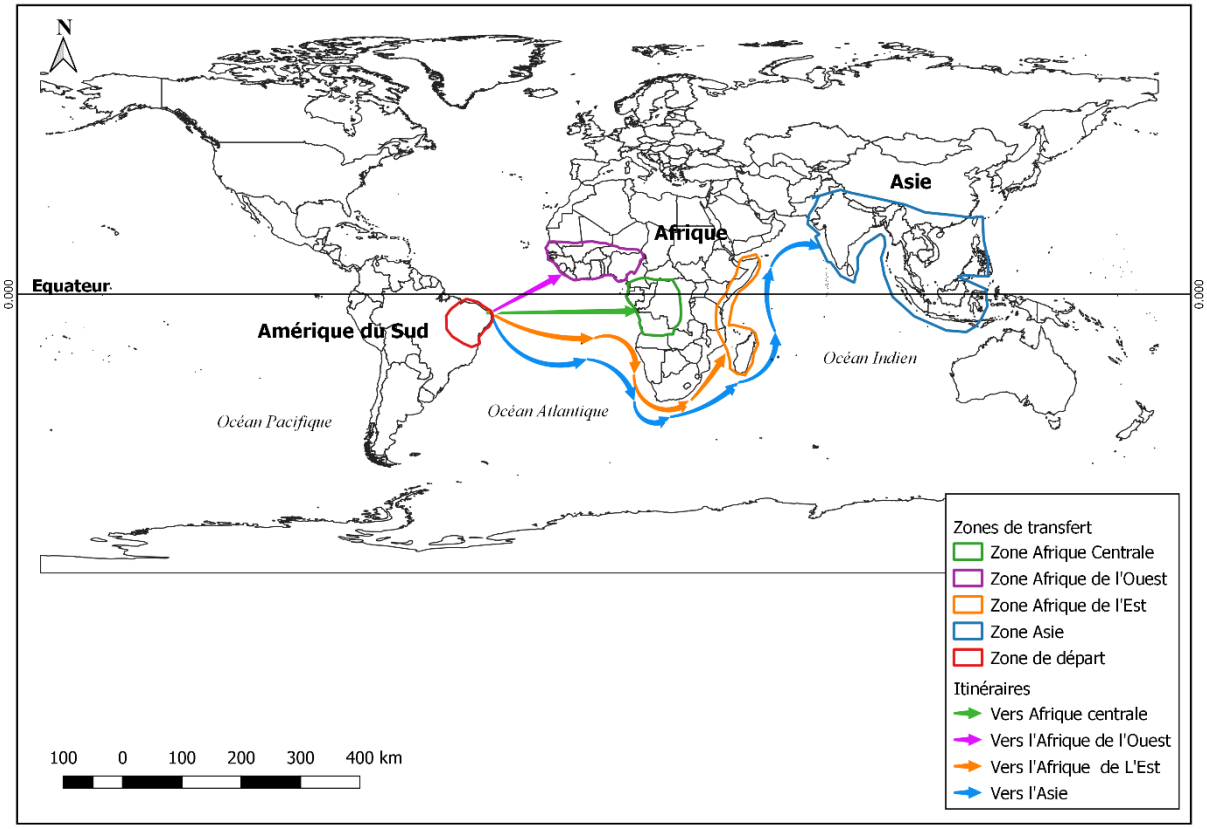


Figure 1- Transfert du manioc de l'Amérique Latine vers les autres continents

Sources des données : FAO, 1998, E. Katz, 1998.

Réalisation : Y. Berton-Ofouémé et Ch. R. Nkala Koutsa

Les bananes (dessert et plantain) ont effectué aussi un long voyage avant d'arriver au Congo. Leurs itinéraires géographiques ont été analysés par R.N. Sovert en 1982 (Figure 2). Les bananes seraient originaires de l'Asie du Sud-Est (Malaisie, Indonésie et Philippines) où plusieurs variétés sauvages existent encore (F. Bakry, C. Didier, J. Ganry et *al*., 2006, cité par G. F. Mialoundama Bakouétila, 2018, p.42). De l'Asie, les bananes ont suivi les itinéraires suivants : Iles Canari, République Dominicaine, Amérique centrale et du Sud, Afrique de l'Ouest (Guinée), Afrique centrale (Cameroun) et Afrique de l'Est. En Afrique, ce sont les

[6] Les dates exactes de l'introduction du manioc au Congo sont incertaines car certains auteurs mentionnent le 16ème siècle, d'autres le 17ème siècle, et d'autres encore contestent ces périodes en rapportant qu'au 17ème siècle, le manioc n'était pas connu au Congo.

commerçants arabes qui les ont introduites. A partir de la Guinée, du Cameroun et des pays de l'Afrique orientale, les bananiers ont conquis les autres pays africains à climat chaud et humide. En Amérique, ce sont plutôt les Espagnols et les Portugais qui les ont diffusées.

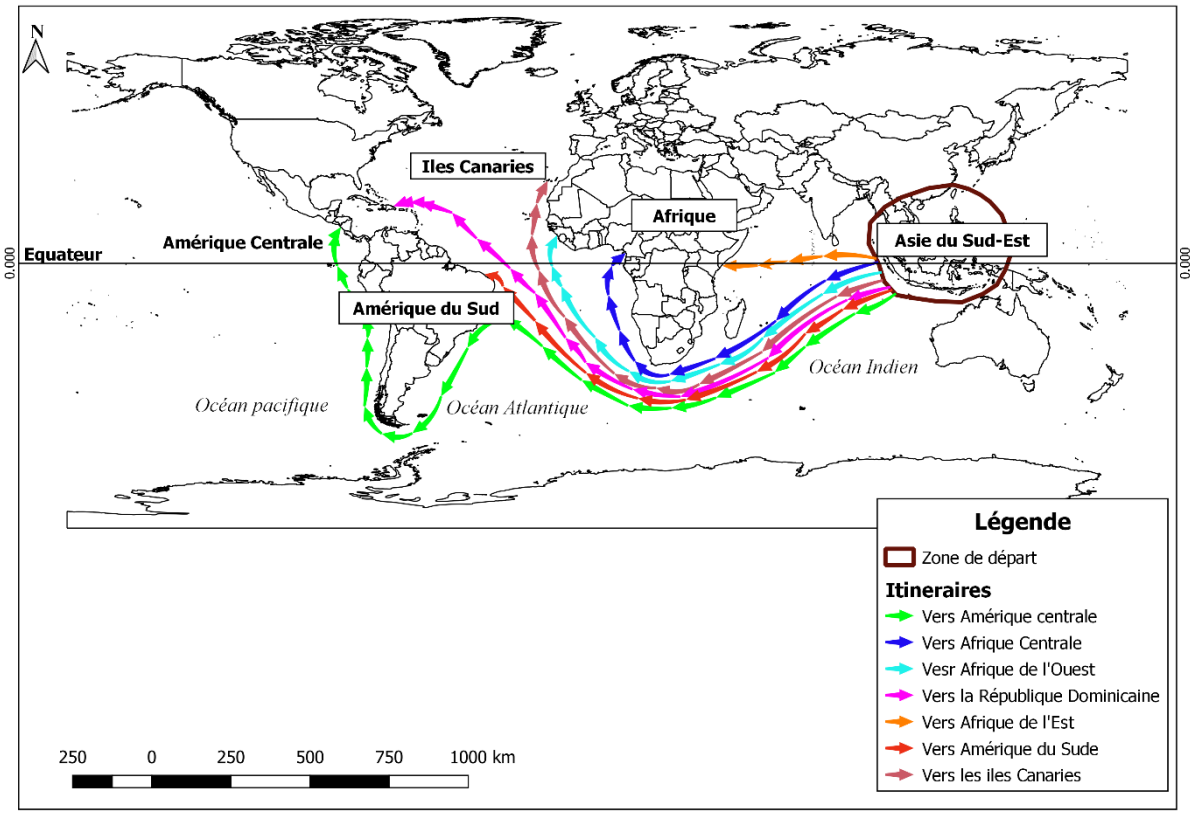


***Figure 2* :** Migrations des bananiers

Source des données : R. N. Stover, 1982, cité par G. F. Mialoundama Bakouétila, p. 31

Réalisation : Ch. R. NKala Koutia

Dans la plupart des pays, les plantes consommées sont originaires d'autres continents ou pays. Le voyage de la pomme de terre à travers le monde est impressionnant (Schéma 1).

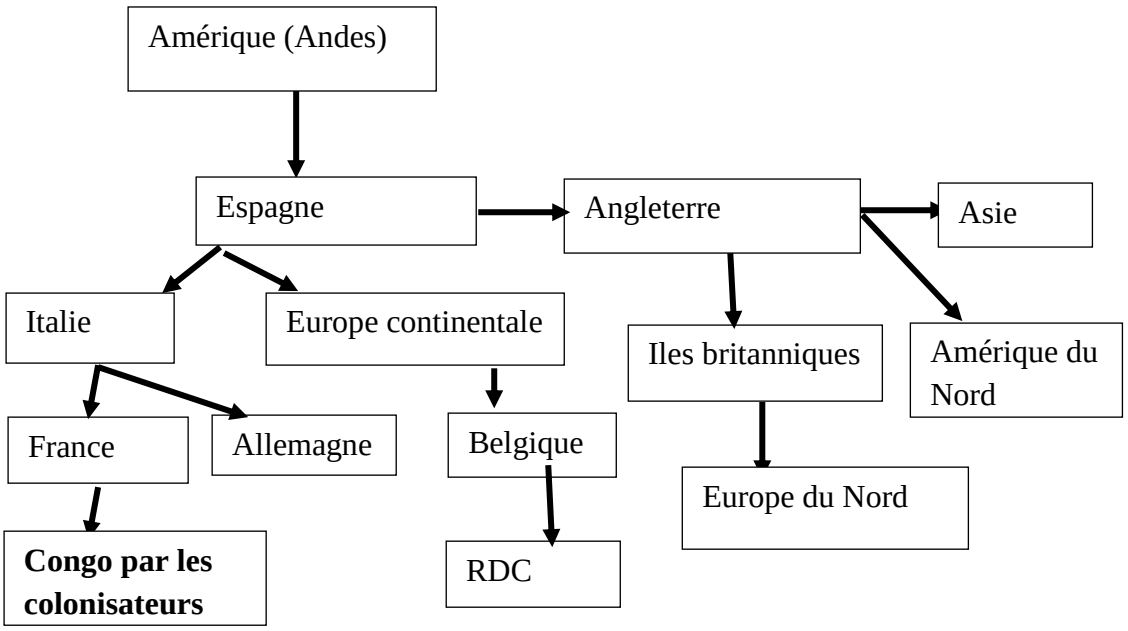


Figure 3- Origine de la Pomme de terre et ses itinéraires géographiques

Source des données : FAO, 1991, Schéma réalisé par nous.

3.2- Les modes culinaires ou de consommation des principaux aliments ou produits

« En matière alimentaire, rien ne reproduit à l'identique à travers le temps et rien ne circule ni ne voyage sans se transformer » (J.P. Hassoum, 2018, p.7). Au Congo, les plantes venues d'ailleurs ont pu s'adapter aux conditions pédoclimatiques et environnementales du pays. Leur diffusion a favorisé l'imagination, l'invention ou la réinvention des formes de les cuisiner. Selon les ethnies et les départements, mais aussi selon les lieux (villes et campagnes), les formes de consommation de produits diffèrent.

Les fruits

Les fruits ne font pas l'objet d'une transformation significative à l'exception des confitures artisanales de mangues, de jus de corossols ou d'oranges. D'une manière générale, les fruits sont consommés en grignotage comme tels ou subissent une transformation légère. C'est le cas des mangues vertes ou à moitié mûres râpées appelées « *Tchop-Tchop* » ou transformées en purée et très prisées des enfants et des femmes enceintes. Les fruits sont occasionnellement consommés en dessert par les familles de classes moyenne et élevée.

Le manioc

Au Congo, il existe deux variétés de manioc : le manioc doux et le manioc amer. Dans la partie septentrionale du Congo, le manioc doux épluché, appelé *« Kondjo* » est consommé,

soit sous forme de racine fraîche crue avec les cacahuètes, soit sous forme de racine cuite à l'étuvée et consommée comme telle en grignotage. Ces formes de consommation sont observées un peu partout au Congo. Les Vili et les Yombé des départements du Kouilou et de Pointe-Noire consomment le manioc doux cru avec la noix de coco (E Katz, 1998, p. 267). Ils peuvent aussi cuire les racines à l'eau ou à la vapeur. Sous cette forme, elles sont appelées « *Ntimba* » et peuvent accompagner les cacahuètes grillées. Les Vili confectionnent également les « *Mayaka Mankatu* » (racines de manioc amer cuites à la vapeur après rouissage et égouttage et lissées à la main) qui se mangent chauds ou froids et accompagnent divers mets. Dans le Nord du Congo, les racines de manioc amer, après rouissage, sont coupées en lamelles, emballées dans des feuilles de marantacées et cuites sur la braise ou dans les cendres. Appelées *« Ingora »*, elles se mangent chaudes avec de l'oseille de Guinée cuite à l'eau *« Ewala »*, cuites à l'étouffée ou frites à l'huile de palme ou encore avec le *Saka-saka* (feuilles de manioc pilées et cuites à l'eau). Après rouissage des racines, défibrage, pétrissage rapide de la pâte (1 fois), les femmes confectionnent les petites *chikwangues* à une cuisson appelées *« Issombo »*. Ces *chikwangues* sont cuites à l'étouffée et accompagnent divers mets. La pâte de manioc, obtenue suivant un procès long (rouissage, défibrage, deux pétrissages, une première cuisson, malaxage à chaud, confection des boules emballées dans des feuilles de marantacées et cuites à la vapeur) permet d'obtenir les *« Minguélé »* qui accompagnent tous les mets.

Dans le Niari, les femmes cuisinent le *« Mbala mpinda »* composé de pâte de manioc et de pâte d'arachides. Ce mets est servi généralement avant le dîner. Les Yombé du Kouilou *« cuisinent les « Mitselo » (…), racines de manioc rouies, coupées en petites tranches à moitié cuites (…), puis plongées dans l'eau froide pendant plusieurs heures (en général la nuit) , rincées (au petit matin) pour enlever l'amertume, servies froides avec de l'arachide ou du poisson salé* » (E. KATZ, 1998, p.269).

Dans le Pool, les femmes confectionnent la grosse chikwangue, à partir de pâte obtenue selon le long procès décrit ci-haut, appelée *« Ngundiyaka »*[7] . Depuis quelques décennies, les femmes ont inventé le *Ngudiyaka* au poulet. Au moment de la confection du pain de manioc, elles mettent au milieu de la pâte un poulet entier assaisonné. La pâte est ensuite emballée dans des feuilles de marantacées et cuites à l'étuvée. Ce pain de manioc est servi lors des manifestations festives (mariage, retrait de deuil).

[7] *« Ngundiyaka »* signifie littéralement « la mère du manioc » car elle peut peser 3 à 5 kilos.

Partout au Congo, la pâte de manioc fraîche défibrée peut être utilisée pour préparer les bouillies des nourrissons. Elle est la plus utilisée en milieu rural où les prix des bouillies importées ne sont pas à la portée de toutes les bourses. Les racines rouies peuvent être coupées en lanières ou émiettés et séchées au soleil. Broyées au moulin ou pilées dans le mortier puis tamisées, elles permettent d'obtenir la farine appelée *« foufou »*. La cuisson de cette farine dans de l'eau chaude permet d'obtenir une pâte onctueuse appelée aussi foufou qui accompagne divers mets. Partout où le manioc a été introduit, il a subi des transformations. Au Bénin, les transformatrices confectionnent la semoule de manioc appelée *Gari* qui serait une invention des femmes nigérianes et diffusé dans toute l'Afrique de l'Ouest. Il a été introduit au Congo par les Béninois installés à Pointe-Noire (ville océane) depuis des décennies. Les Congolais le consomment en période de restriction budgétaire. Au Nigéria, les consommateurs utilisent le *Gari* dans de l'eau chaude pour fabriquer une pâte épaisse, *« L'éba »*. En Asie, la fécule humide est transformée en globules gélatineuses que l'on sèche au soleil pour donner le tapioca. Celui-ci est utilisé dans les potages ou pour épaissir les sauces. En Côte d'Ivoire, *« l'Attiéké »*, un des aliments emblématiques du pays est aussi fait à base de racines de manioc. Les modes culinaires des racines de manioc au Congo ou dans d'autres pays sont différents de ceux qu'on observe dans le continent d'origine de la plante. Selon les travaux de la FAO, 1991 (document non paginé), en Amérique latine, plusieurs recettes sont élaborées parmi lesquelles les racines de manioc doux cuites à l'eau et transformée en purée, le *« Cancocho » ou « Cocido »* (composé de racines de manioc cuites à l'eau avec des légumes verts), les galettes faites à base de la pulpe de manioc. En adoptant la culture de manioc, les femmes des pays tropicaux parmi lesquelles *« les Congolaises qui ont fait preuve d'imagination et d'innovation culinaires (…), par les techniques de la cuisson à vapeur, de la confection de la farine, des bouillies et des feuilles pilées et ont inventé des mets et des produits méconnus en Amérique »* (E. Katz, p.272)

Outre les produits dérivés du manioc (foufou et différentes *chikwangues*), la culture de manioc a permis aux Congolaises d'inventer le mets emblématique du pays : le « *Saka-saka* » fait à base de feuilles de manioc pilées ou broyées. On trouve plusieurs variantes de ce mets le plus consommé au Congo : le *Saka-saka* à la pâte d'arachide avec ou sans poissons et l'huile de palme[8], le *Saka-saka* à la sauce graine avec ou sans poissons[9], le *Saka-saka* à l'huile de palme avec poissons fumés d'eau douce, de préférence le *« Tsinga »* (*Ophiaphalus*

[8] Il est généralement élaboré par les femmes originaires du Sud du Congo,

[9] Il est l'œuvre des femmes originaires de la Likouala et de la Cuvette.

micropeltes), poissons à chair ferme)[10], le *Saka-saka* à l'huile de palme avec du poisson de mer[11]… En milieu urbain, les citadines ont réinventé ce mets en y ajoutant des choux pommés ou des aubergines violettes ou encore des courgettes ,toutes des plantes venues d'ailleurs , et bien d'autres ingrédients. Les femmes confectionnent aussi le *Saka-saka* fermenté appelé *« Aya a Mbosso »* en Mbochi, *« Tomba mou Moubori »*[12] en Kikongo, *« Liyeyaka »* en Vili. Elles y ajoutent à volonté du poisson fumé, des sardines séchées, de la sauce graine ou de l'huile de palme selon les départements. Chez les Yombé originaires du Cabinda, les feuilles de manioc fermentées préparées à la *Mouambe* s'appellent *« Mpoti »*. Le *Mpoti* peut être aussi cuisiné à base de morceaux de racines de manioc rouies, bouillies puis cuites dans la sauce graine. Lorsqu'on ajoute à ce mets des légumes, il devient *« Bwinini »*. (E.Katz, p.269). Dans la Cuvette, les populations consomment le « Saka-saka vert » cuit à feu doux avec du sel liquide *(« Okoua étsouossi »*) fabriqué à base des cendres issus d'écorces de noix de coco séchées, brûlées, diluées dans l'eau et passées ou distillées. Ce Saka-saka est appelé en Mbochi *« Otséi »*. On retrouve la même forme de préparation en RDC où il est appelé *« Pondou ya libondo »*. En milieu urbain, les femmes ont tendance à remplacer le sel sauvage par le bicarbonate de soude ou le natron lors de la préparation de ce mets. Elles y ajoutent du poisson fumé, du poisson frais d'eau douce ou des petites crevettes fraîches.

L'arachide

L'arachide, originaire de l'Amazonie et introduite en Afrique au 19ème siècle, a connu beaucoup de succès auprès des populations qui la consomment sous toutes les formes : fraîche, bouillie à l'eau, grillée salée ou sucrée, mélangées avec la pâte de manioc… Mais la forme de consommation la plus répandue est la pâte. Cette pâte permet aux femmes de confectionner le « Trois pièces » composé de poissons salés ou fumés, de produits carnés tels que les viandes bovine et porcine, les volailles, la viande boucanée…, de chenilles séchées, de pâte d'arachide et de *« Koko »* (*Gnetum*) haché finement. Le *koko* peut être remplacé par des produits maraîchers (amarante, morelle, chou chinois, baselle, etc.). Le « *Trois pièces* » est l'un des mets les plus fréquemment consommés au Congo du fait de la facilité et la rapidité de cuisson et de son caractère abondant dans la sauce. Les femmes peuvent y ajouter du gombo, des oignons et l'huile d'arachide importée. Le « *Trois pièces* » est servi avec du *foufou*, de préférence bien chaud et onctueux, ou de la *chikwangue*. Dans le département des

[10] Il est l'invention des femmes du Nord du Congo.

[11] C'est une spécialité des populations riveraines de l'Océan Atlantique.

[12] Saka-saka « pourri »

Plateaux, les feuilles d'arachide sont coupées finement et cuisinées avec du poisson fumé ou du poisson salé.

Les transformations des pratiques culinaires et des styles alimentaires ne sont pas spécifiques au Congo. Elles sont universelles. M. Chanteigne (2018, p.1) signale que selon une étude réalisée par Koury et *al.* (2016) *« les deux tiers des aliments que nous consommons sont originaires d'autres régions du monde et ce, quel que soit l'endroit où ils sont préparés (…). Les déplacements des hommes et leurs aliments ont engendré la modification des pratiques culturales, habitudes alimentaires et favorisé la préparation de mets hybrides et mixtes ».*

Conclusion

Les plantes venues d'ailleurs, particulièrement le manioc, ont transformé les styles alimentaires et la vie des Congolais. Leur importance dans l'alimentation est sans conteste. Les produits dérivés du manioc sont devenus les bases alimentaires et leurs feuilles permettent de cuisiner tout une diversité de mets dont le saka-saka, mets emblématique et le plus consommé. Les femmes, grâce à leur ingéniosité et leur imagination, ont su adapter les aliments voyageurs à leur alimentation, les ont adoptés, transformés en inventant ou réinventant des formes de préparation et des manières de cuisiner. L'intégration de certaines plantes s'est faite au détriment de diverses variétés de plantes locales dites sauvages (ignames, légumes, fruits) qui auraient pu être domestiquées. Les mutations de l'alimentation sont loin de s'arrêter du fait de l'intensification des migrations internationales et des facilités de transport d'un continent à un autre ou d'un pays à un autre. Aucun territoire n'est épargné par ~~de~~ la transformation des pratiques alimentaires. Outre le voyage des plantes, on relève celui des mets et des denrées alimentaires à travers le monde, et c'est en milieu urbain où s'opèrent les transformations des styles alimentaires les plus importantes. L'inventaire des mets voyageurs au Congo et leur rôle dans les mutations des styles alimentaires sont encore des axes de recherche peu explorés.

La faible participation du Congo au transfert intercontinental des plantes peut s'expliquer par le manque de travaux de recherche scientifique sur la domestication de nombreuses plantes alimentaires spontanées existantes en forêts ou en savane. De ce fait, mais aussi pour assurer la sécurité alimentaire des populations, il est souhaitable que les pouvoirs publics et leurs partenaires au développement renforcent le financement des unités de recherche sur la domestication des plantes alimentaires, car la déforestation à des fins agricoles, les feux de

brousse et les changements climatiques conduiront à court ou long terme à la réduction de la biodiversité.

Références bibliographiques

Berton-Ofouémé Yolande, 2017 *: L'accès à l'alimentation dans les grandes villes (Asie, Afrique, Caraïbes),* L'Hamattan, 269 p.

Chandeigne Michel, 2018, Voyages des plantes et voyages en repas, 7ème colloque de la Chaire UNESCO Alimentation du monde, Viméo, 9 avril 2018, [en ligne], (consulté le 26 novembre 2018), https//www.chaireunesco-adm.com/2018-Les-aliments-voyageurs.

FAO, 1991, *Racines, tubercules, plantains et bananes*, in : alimentation humaine, coll. FAO Nutrition, N°24, 200 p. www.fao.org/docrep/t0207f/T0207Fok.htm. , [en ligne], (Consulté le 26 novembre 2018), duc. Non paginé.

Hassoum Jean Pierre, 2018, Conclusion colloque « Les aliments voyageurs », 7ème colloque de la Chaire UNESCO Alimentation du monde, 2 février 2018

https://www.chaire unesco-adm.com/IMG/pdf/hassoum_conclusion_colloque_2018.pdf [en ligne] (consulté le 25 novembre 2018), 9 p.

Katz Esther, 1998a, « Adoption du manioc par les Vili et Yombé du Congo, Innovations culinaires », in : Cultures et techniques, 31-32, 265-274, horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers17-06/010028858.pdf [en ligne], (consulté le 26 novembre 2018).

Katz Esther, 1998b, « Plantes américaines au Sud Congo », in : Chastanet (ed.), Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer, Paris, Khartala, p.283-322.

Menard, F., 2010, Concombre, www.lesjardinslaurentiens.com/concombres_histoire.htlm [en ligne], (consulté le 29 décembre 2018), doc. Non paginé, mis à jour en 2015.

Mialoundama Bakouetila Gilles Freddy, 2018, *Caractérisation de la filière banane en provenance des Sous-Préfectures de Kindamba et Mouyondzi pour les marchés Brazzavillois (République du Congo)*, Thèse de Doctorat unique, Université Marien Ngouabi, Brazzaville, 416 p.

Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation Technique, 2007, Rapport National sur *l'Etat des Ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture*, 49 p.