



UNIVERSITÉ MARIEN NGOUABI
FACULTÉ DES LETTRES, ARTS ET SCIENCES HUMAINES

MAZAYU

Revue congolaise d'histoire

ISSN : 3078-9036

Scientific Journal Impact Factor



<https://sjifactor.com/passport.php?id=24347>

Impact factor : 3,009

N° 3
Décembre 2025

RCH

Formation doctorale d'histoire et civilisations

Les auteurs sont seuls responsables des opinions exprimées
dans les textes publiés dans cette revue

Formation doctorale d'histoire et civilisations
Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines
Université Marien NGOUABI
Email : revuecongolaisedhistoire@gmail.com

UNIVERSITÉ MARIEN NGOUABI

FACULTE DES LETTRES, ARTS ET SCIENCES HUMAINES

MAZAYU

Revue congolaise d'histoire

ISSN : 3078-9036

Scientific Journal Impact Factor



TOGETHER WE REACH THE GOAL

<https://sjifactor.com/passport.php?id=24347>

Impact factor : 3,009

N°3
Décembre 2025

RCH

Formation doctorale d'histoire et civilisations

Directrice de publication
Professeure Scholastique DIANZINGA

Rédacteur en chef
Professeur Joseph ZIDI

Comité de rédaction

Aris Cristel KIBAMBA KIKOULOU, Armeline Izis NGANTSIO, Jennie Fati MAHOUNDI MILEBO, Méchak Gilmalik Eliezer MBANI, Ornella Esther KOUALOU.

Comité scientifique

Professeur Joachim Emmanuel GOMA-THETHET (Université Marien NGOUABI) ; Professeur Jean-François OWAYE (Université Omar Bongo) ; Professeur Auguste NSONSISSA (Université Marien NGOUABI) ; Professeur Édouard NGAMOUNTSIKA (Université Marien NGOUABI) ; Professeur Arsène ELONGO (Université Marien NGOUABI) ; Professeur Cyriaque Guy Roger NGOMBE-APONDZA (Université Marien NGOUABI) ; Professeur Pamphile MABIALA MANTUBA (Université de Kinshasa) ; Bienvenu BOUDIMBOU, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Jean Félix YEKOKA, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Professeur Igor NSAKALA MATONDA (Université de Kinshasa) ; Anselme MBEMBA-MPANDZU, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Élie Sosthène NGANGA, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Zéphirin SAH, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Etanislav NGODI, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Lucien NIANGUI GOMA, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Rony Yala KOUANDZI, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Taïba Germaine AINYAKOU, Maître de Conférences (Université Péléforo Gon Coulibaly de Korhogo) ; Didier Arcade LOUMBOUZI, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Professeur BAMBA MAMADOU (Université Alassane Ouattara) ; Georges MIEMBAON, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Clémence DITENGO, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Jean Bruno BAYETTE, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Nicaise NGUIMBI, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI) ; Roval Caprice BOSSO GOMA-THETHET, Maître de Conférences (Université Marien NGOUABI).

SOMMAIRE

Éditoriale

Scholastique DIANZINGA.....7

Un compagnon du général Charles de Gaulle : Le médecin Marie Eugène Adolphe Sicé (1885-1957)

Dreid Miché KODIA MANCKESSI.....9

La question identitaire dans le processus d'évolution de l'Église de l'Alliance Chrétienne et Missionnaire du Gabon de 1933 à 2025 : mythe ou réalité ?

Christopher MAYOMBO MAYOMBO 21

De la terre de canaan au fleuve Congo : une histoire des origines du peuple et de la civilisation du kongo (X^e siècle avant Jésus-Christ VIII^e siècle après Jésus-Christ)

Arsène Francœur NGANGA.....37

Le vin de palme dans la vie socioculturelle des Akwa (République du Congo) hier à aujourd'hui

Armeline Izis NGANTSIO.....57

Noms propres comme lieux de mémoire à Makoua en République du Congo

Guytal YEKA-YEKA OKONDZA.....73

Les tentatives de réponse aux limites sociales des programmes d'ajustement structurel en Afrique : le cas du PAMSCAD au Ghana

Abou DAPPAH, Rokia Alexandra KONATÉ.....91

L'éducation ancienne au sud du Tchad

Seïd Ahmed SEÏD, Joseph ZIDI.....107

La pipe en pays teke (Congo) : typologie et fonctions socioculturelles, de 1965 à 2000

Georges MIEMBAON.....121

ÉDITORIAL

Dans ce troisième numéro, la Revue Mazayu, poursuit son engagement de promouvoir une historiographie africaine exigeante, réécrite et critique, fondée sur des faits de sociétés dynamiques et complexes dans leurs dimensions multiples : historiques, sociologiques, anthropologiques, culturelles, religieuses. Ce numéro illustre la fécondité des regards croisés entre l'histoire, l'anthropologie, la sociologie, l'économie et la religion. Huit textes composent ce numéro. Les réflexions qui tournent autour des concepts de croyance religieuse et économique, de résilience, de mémoire, d'identité et de pratique culturelle traduisent à la fois la rigueur méthodologique et ouverture sur l'interdisciplinarité.

La contribution biographique de Dreid Miché KODIA MANCKESSI, dans le premier article, éclaire un pan de l'histoire du Congo à travers ses grands personnages. Compagnon du général Charles de Gaulle, Adolphe Cissé incarne une élite coloniale engagée entre devoir patriotique et ambitions coloniales. Il a laissé des traces dans son domaine, la médecine, à travers le nom donné à une structure hospitalière de Pointe-Noire, la deuxième ville du Congo.

Le second article de Christopher MAYOMBO MAYOMBO interroge les tensions entre missions chrétiennes d'origine occidentale et les dynamiques identitaires locales. L'auteur y questionne les récits de fondation et les stratégies d'appropriation locale des structures religieuses venues d'ailleurs, sous fond d'affirmation identitaire spécifique, entre le nord et le sud.

Dans le troisième article, l'auteur, Arsène Francoeur NGANGA invite à un voyage historiographique entre traditions kongo et récits bibliques des Hébreux, notamment la construction du mythe des origines kongo. Il restitue les traces de la longue pérégrination de ce peuple jusqu'à son espace vital actuel. Il montre l'importance du lien entre, le peuple hébreu l'Égypte et les Kongo antique dans la construction de la mémoire collective de ces derniers.

Le quatrième article propose une étude de la place du vin de palme dans la société akwa. Il est signé par **Armeline Izis NGANTSIO**. Boisson aux multiples usages : médical, festif (fêtes, mariage, rencontres ordinaires), rituel (cérémonies ancestrales ou de guérisons), le vin de palme est un révélateur des structures sociales, du niveau de vie des populations, de leurs lieux de loisirs et des formes de convivialités sociales.

À travers l'analyse des toponymes et anthroponymes, ce cinquième article de Guital YEKA-YEKA OKONDZA, met en lumière des processus d'ancrage historique, de résistance symbolique et transmission culturelle d'un patrimoine culturel construit dans le temps long. Ces toponymes deviennent ainsi des lieux de mémoire et un référent de la construction identitaire de la ville de Makoua. L'auteur plaide pour la conservation de ces repères historiques, linguistiques, géographiques afin de garantir le processus de transmission cette mémoire dans le temps.

Les dimensions économiques de l'Afrique contemporaine sont abordées dans le sixième article d'Abou DAPPAH et Rokia Alexandra KONATÉ.

Les auteurs montrent comment les populations du Ghana ont développé des formes de résilience communautaires face aux politiques néolibérales imposées par des institutions internationales de Bretton Woods. Après tant de mythes sur le développement de l'Afrique, les programmes d'ajustement structurel qui ont chanté des lendemains meilleurs ont plongé des populations dans des conditions de vie précaires au terme des résultats douteux et éphémères.

L'avant-dernière contribution de Seïd Ahmed SEÏD et Joseph ZIDI, expose les formes traditionnelles d'éducation et de socialisation du Tchad des temps anciens. Il rappelle le fonctionnement des espaces de conservation et de transmission savoir autochtones et leur lien avec les institutions contemporaines. Cette réflexion réhabilite des pratiques éducatives, longtemps considérées comme informelles, pourtant porteuses d'une pédagogie endogène, dans un contexte de mimétisme culturel et de perte de points de repères traditionnels.

Enfin l'article de Georges MIEMBAON s'attarde sur un objet du quotidien pour explorer les fonctions symboliques, identitaires et sociales. L'auteur montre comment l'objet-pipe devient un marqueur de statut, de genre et un support de transition d'un savoir culturel ancestral.

Ce numéro illustre le souci constant des chercheurs africains à réinterroger le vécu des sociétés africaines en pleine mutation. De telles conditions de narration postcoloniales ne sont plus de simples restitutions, mais la construction éclairée d'un dialogue décomplexé entre la mémoire des fondements culturels, celle des héritages coloniaux et les impasses de la modernité postcoloniale. Nous espérons que ce numéro servira d'outil de réflexion pour des réflexions postérieures.

Professeure Scholastique DIANZINGA
Directrice de publication

Le vin de palme dans la vie socioculturelle des Akwa (République du Congo) hier à aujourd'hui

Armeline Izis NGANTSIO

Enseignante-chercheuse, Docteure en histoire contemporaine
Laboratoire d'Anthropologie et d'Histoire
Groupe de Recherche et d'Études en Sciences Humaines et Sociales (GRESHS)
Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines

Résumé

Les Akwa sont un peuple du Département de la Cuvette, au nord de la République du Congo. À la suite de leur installation dans le territoire actuel, ils ont bénéficié généreusement de la nature d'une multitude de plantes et d'arbres sauvages au nombre desquels figure une diversité de palmiers (palmier à huile, palmier bambou et palmier raphia). Ils en tirent non seulement une gamme de produits alimentaires (graines, chou, champignons, noix, chenilles, etc.), mais aussi une boisson très appréciée des populations autochtones : le vin de palme. Cette boisson appelée localement mbolo, ngoluma ou tsamou-tsamou, occupe depuis une place importante dans les us et coutumes des Akwa. Cette contribution entend mettre en exergue l'importance de ce vin local dans la vie socioculturelle des Akwa, hier et aujourd'hui. Elle se fonde, du point de vue méthodologique, sur le croisement d'informations orales avec celles issues des documents écrits disponibles, sur la production et la consommation des boissons traditionnelles du Congo. L'approche méthodologique est à la fois explicative, descriptive, et analytique. Le développement s'articule autour de cinq points : la production du vin en pays akwa ; la place du vin dans l'alimentation akwa ; le vin de palme et le vivre-ensemble ; les usages du vin de palme dans les fêtes et les pratiques rituelles ; vin de palme et gestion écologique

Mots-clés : Vin de palme, Akwa, Nord-Congo, Palmier raphia, Usages coutumiers.

Abstract

Akwa are people of the Department of the Basin, in the north of the Republic of Congo. Following their installation in the current territory, they profited liberally from nature from a multitude of plants and wild trees with the number of which figure a diversity of palm trees (palm tree with oil, palm tree bamboo and palm tree raffia). They draw from it not only one range from foodstuffs (seeds, cabbage, mushrooms, nut, caterpillars, etc), but also a very appreciated drink of the populations autochtones: palm wine. This drink called locally mbolo, ngoluma or tsamou-tsamou, occupies since a significant place in the customs and habits of Akwa. This contribution intends to put forward the importance of this local wine in the socioculturelle life of Akwa, yesterday and today. It is based, from the methodological point of view, on the crossing of oral information with those resulting from the

written documents available, on the production and the consumption of traditional drinks of Congo. The methodological approach is at the same time explanatory, descriptive, and analytical. The development is articulated around five points: production of the local wine akwa; the place of the wine in the food akwa; palm wine and food-together; uses of the palm wine in the ritual festivals and practices; palm wine and ecological management

Key words: Palm wine, Akwa, North-Congo, Palm tree raffia, Uses usual.

Introduction

L'étude de l'histoire du peuplement en République du Congo a fait ressortir l'existence de plusieurs aires culturelles, à savoir : kongo, teke, ngala, oubanguiens, etc. Certains groupes ethniques sont mieux connus à travers les productions écrites (Kongo, Teke) que d'autres. Pourtant, un groupe ethnique peut aussi se comprendre à travers ses traditions orales et sa culture matérielle. Celles-ci rendent compte, entre autres, de son identité alimentaire, de ses connaissances techniques et de ses capacités créatives. Tel est le cas des Akwa¹. Les Akwa sont un peuple vivant dans le Département de la Cuvette, au nord de la République du Congo, dans le district de Makoua². Au lendemain de leur installation dans ce territoire actuel³, ils disposent dans son patrimoine alimentaire riche et varié ; de plusieurs boissons traditionnelles, notamment le vin de palme. Cette

¹ Le mot « Akwa » est un mot polysémique qui traduit à la fois l'appartenance ethnique du peuple akwa et la langue qui permet à ce même peuple de se communiquer. La tradition orale rapporte que ce mot est une interjection propre aux peuples que l'on désigne aujourd'hui sous l'appellation de « Akwa ». Ces derniers l'emploient quotidiennement dans leurs dialogues. Alors, akwa, peut désigner un désaccord, une désapprobation. Le mot akwa peut aussi exprimer un rejet, une contestation ou une menace. Akwa, peut signifier un affront, un défi. Cette interjection exprime également le dédain, le manque de considération, l'insoumission à autrui, la puissance. Lorsqu'il devient un cri akwa ! avec insistance, il signifie va au diable. Le terme akwa correspond enfin au nom du village existant encore aujourd'hui : celui-ci est le point de départ du district de Makoua, terroir des akwa. Les Akwa, ou Makoua sont, aussi bien en République du Congo, au Cameroun que dans certains pays de l'Afrique orientale : Malawi, Tanzanie, Mozambique, y compris dans l'île de Madagascar.

² Le district de Makoua se trouve à 622 km au nord de Brazzaville, la capitale de la République du Congo. Cette entité administrative se trouve dans la partie dénommée Cuvette congolaise du territoire national, qui se caractérise par un climat pluvieux. Makoua est à cheval entre l'équateur. Il est au carrefour de deux départements : la Sangha et la Cuvette-ouest et étend sur une superficie de 9120km² avec une population estimée à 21910 habitants.

³ La population congolaise s'est constituée par vagues successives de migrations parties de la région comprise entre le sud de la Bénoué (Nigéria) et le Cameroun. De là, ils seraient dispersés en suivant les savanes centrafricaines au nord, la région des Grands Lacs à l'est. En revanche, la population d'ethnie akwa sont considérées comme un sous-groupe mbosi et leur peuplement remonte des vagues migratoires mbosi dans la cuvette à partir du V^e siècle en provenance de l'est de l'Afrique.

Lire à ce propos, A. C. Ndinga Mbo, 2004, Onomastique et histoire au Congo Brazzaville, Paris, L'Harmattan.

boisson appelée localement mbolo, ngoluma ou tsamou-tsamou, en langue akwa, occupe une place importante dans les us et coutumes des Akwa.

Le vin de palme est une boisson traditionnelle consommée en Afrique centrale, pour ses nombreuses vertus. En effet, le vin de palme est une boisson naturelle extraite à partir d'un arbre appelé le palmier. Il provient de la sève recueillie de cet arbre. Il existe de nombreuses espèces de palmier qui permettent d'extraire le vin de palme. De ces espèces, neufs sont originaires de l'Afrique⁴. Le peuple akwa utilise trois espèces : le palmier à huile appelé *Elaeis guineensis*⁵, le palmier raphia⁶ et le palmier bambou⁷. Le breuvage⁸ tiré de ces palmiers est consommé par la quasi-totalité des peuples du Congo. Il est omniprésent dans la vie coutumière africaine. À cause de l'omniprésence du palmier raphia dans l'écologie akwa, le vin de tsamou- tsamou est le mieux apprécié ces derniers. Pourtant, peu de travaux leur ont été consacrés. La description des techniques de production et les modes de consommations de ce vin a été faite par M. Nganguba (1975) et F. Ewani (1979). Pour leur part, L. Niangui Goma et H.N. Zounou (2023) se sont penchés sur la civilisation matérielle du palmier dans la vie des peuples kongo du XV^e au XIX^e siècle. De leur côté, N. Ngayino et G. Miembaon (2024) ont étudié les usages et fonctions socioculturelles du vin de palme chez les Teke-nziku du Congo sur une chronologie allant de 1960 à 2000. Ces études méritent d'être complétées et approfondies au regard de nouvelles problématiques suscitées par le vin de palme de nos jours. D'où notre intérêt pour cette étude.

Cet article entend mettre en exergue l'importance de ce vin local dans la vie socioculturelle des Akwa, hier et aujourd'hui. Elle se fonde, sur le regroupement des informations orales⁹ et écrites sur la production et la consommation des boissons traditionnelles au Congo. L'étude convoque une approche méthodologique explicative, descriptive, et analytique. Bien que les informations accumulées soient peu nombreuses, elles suffisent pour dégager la charpente de cette étude axée sur cinq points. Le premier axe étaye sur la production du vin en pays akwa. Le deuxième axe traite de la place du vin dans l'alimentation akwa. Le troisième axe explique la relation entre le vin de palme et le vivre-ensemble. Le quatrième axe analyse les

⁴ Nous n'avons pas pu dénombrer toutes ces espèces. Seulement le genre *Elaeis guineensis* est le plus utilisé en Afrique tandis que d'autres espèces sont le plus utilisées sur le continent asiatique et en Amérique du sud. Mais dans le pays akwa, le type de palmier le plus utilisé est le palmier à sagous dont le *Borassus* et le raphia hookeri.

⁵ Le palmier à huile, appartient à la famille des Arécacées, mesurant entre 20 et 30 mètres de hauteur à l'état sauvage. Sa taille n'excède pas 15 mètres de hauteur.

⁶ Le palmier raphia est une espèce de palmier largement présente dans les régions humides du Congo et d'autres pays d'Afrique centrale. Cet arbre connu pour sa polyvalence, joue un rôle essentiel dans les économies des communautés rurales.

⁷ Le palmier bambou borassus appelé mulengué, forme un peuplement dense et verdoyant qui inonde les zones de Makoua, Konda à l'embouchure sur le fleuve Congo jusqu'aux berges de l'Alima.

⁸ Bon nombre de palmiers donnent aussi du vin qu'on désigne généralement sous le nom de vin de palme. Celui du palmier à huile reste le plus connu.

⁹ L'histoire de la société akwa est basée quasiment sur les sources orales. Ces dernières nous ont permis de saisir le sens profond de l'histoire de ce peuple.

usages du vin de palme dans les fêtes et les pratiques rituelles. Et enfin, le dernier axe présente l'impact de la production du vin de palme sur l'écologie.

1. La production du vin en pays akwa

De nombreuses plantes actuellement cultivées au Congo sont d'origine étrangère au continent africain, parmi lesquelles figure certaines variétés de palmier. Ces plantes et arbres poussent dans les forêts galeries, les savanes et dans certains endroits humides, sans effort humains depuis des temps très anciens. En effet, le palmier à huile fournit une excellente boisson aux peuples du Congo. H. Niamkey Diko cité par J.-J. Essoh et Sontia V.-D. Coulibaly (2023, p.116), notent que :

L'indigène assez bon observateur remarqua qu'il coulait, d'un palmier abattu, un liquide blanchâtre sur lequel s'abattaient des colonies d'abeilles. Par curiosité, il goûta de ce liquide et le trouva fort excellent ; il fit pieds et mains pour en extraire une assez grande quantité qu'il consommait chaque fois avec envie.

Ainsi, ce jus sucré fait partie des habitudes alimentaires des peuples du Congo en général, des Akwa, en particulier.

Le vin de palme provenant de la variété de palmier à huile est communément connu dans le pays akwa sous plusieurs noms : nsamba¹⁰, ngoluma¹¹ et mbolo. Le vin de palme tiré du palmier à huile n'est pas beaucoup produit en pays akwa. La raison est culturelle et identitaire. En consommant cette qualité, le peuple akwa pense au peuple kongo. Ils disent que le vin de nsamba, asanga à tsaba, est le vin de prédilection des Kongo, précise Junior Okoko (E.O, n°3). En revanche, le vin de palme recueilli du palmier raphia, asanga vugu est appelé ntsamou-ntsamou¹², ou ibwuhu, en langue akwa. Celui provenant du palmier bambou, asanga avugu est appelé olengué ou molengue¹³. J. Ollandet (2016, p. 206-207), affirme, à ce propos : « [...] les hommes ont toujours su mettre au point des technologies appropriées pour tirer sa sève qui porte ici et là des noms variés et parfois amusants ». C'est cette variété de vin de palme qui est beaucoup produite en pays akwa, omniprésente dans leur vie quotidienne.

L'extraction du vin de palme s'effectue de façon rudimentaire¹⁴ à partir de deux techniques :

¹⁰ Le nsamba selon la tradition akwa est en rapport avec son mode de production (incision).

¹¹ Ngoluma, le palme est abattu pendant extraction. Le vin est mélangé avec les écorces d'un bois amer.

¹² Tsamou-tsamou est une boisson qui résiste au temps est aussi issue de la sève du palmier raphia. De couleur blanche, il peut se confondre à une tasse de lait. C'est une boisson qui présente une odeur particulière, très plaisant, sucré et moins alcoolisé. Le vin trouve son originalité grâce à l'absence des ajouts chimiques, ni de toutes autres herbes. Toutefois, son goût sucré change progressivement après une longue fermentation.

¹³ Vin issue du plus long palmier, il n'est pas beaucoup consommé du fait des risques liés à sa faible production.

¹⁴ Le récolteur ne dispose que de quelques outils manuels : une ceinture en liane munie de deux boucles se resserrant sous l'accroissement de la traction et d'une partie large servant d'appui dorsal, d'un couteau utilisé pour élaguer et inciser les grappes de fruit et d'une

- l'abattage du palmier ;
- la coupe quotidienne et l'incision du bourgeon apical pour la maintenir en saigne.

Jérôme Ollandet (op.cit, p. 207) précise : « les manières de l'extraire sont différentes d'un peuple à un autre et suivant l'espèce de palmier à exploiter. L'exploitation du raphia se fait plus aisément que celle du sagoutier. En fait, c'est le malafoutier (récolteur), muni de son équipement (une ceinture en liane, un couteau et une calebasse) qui est chargé de la récolte du vin de palme. Dans la première méthode, l'extraction du vin se fait par l'abattage du palmier¹⁵ bambou ou du palmier raphia pour faciliter les opérations de récolte de vin. Par conséquent, une fois le palmier abattu, il est d'abord laissé deux à trois jours, voire une semaine afin de le préparer à la production du vin. Ce laps de temps est nécessaire pour permettre à la sève de s'accumuler sur le flanc du palmier en contact avec le sol. Ensuite, un trou est creusé au-dessus et en dessous des jeunes palmes. Enfin, dans ces creux, le malafoutier (récolteur) place un tube de bois en dessous (en forme d'entonnoir) qu'il relie à une calebasse, tsogo ou à un bidon afin de recueillir le jus. Kiangha, cité par N. Ngayino et G. Miembaon (2024, p. 20.) fait la description suivante de l'extraction du vin de palme par abattage :

Après avoir abattu le palmier, on creuse un trou au niveau des palmes et on recouvre ensuite ce trou soigneusement à l'aide des feuilles de palmier ou d'autres, après avoir rongé plusieurs fois la chair du palmier. Deux (02) ou trois (03) jours après, le récolteur vient visiter chaque matin le tronc, la sève fermentée est recueillie sous forme de vin blanc laiteux et sucré, Ngia, en langue teke, on peut recueillir au maximum deux (02) litres par jour soit le matin, soit le soir.

La deuxième méthode, quant à elle, consiste à inciser directement le tronc à l'aide d'un couteau tranchant, le Tiendo, en langue akwa, à la base de l'inflorescence mâle non encore épanouie jusqu'à atteindre le noyau de couleur blanche qui se trouve au sommet du palmier. Le récolteur place une calebasse¹⁶ (Tchio ou tsogo en akwa) à cette incision pour recueillir la sève, la liqueur, le vin. Cette calebasse est fixée au moyen de fibule en nervure de palmier ou de liane souple de façon à empêcher que l'eau de pluie n'y pénètre¹⁷. Quand le palmier est de haute taille, le malafoutier (récolteur) muni d'une machette et d'une calebasse qu'il accroche à sa ceinture fait en nervure de palmier, lit les deux bouts de la corde, après avoir fait passer

calebasse destinée au recueil de la sève. Ce matériel rappelle des techniques archaïques de la production du vin. Dans le milieu akwa, celles-ci n'ont pas beaucoup évolué.

¹⁵ Cette technique est la plus utilisée dans l'extraction du vin de palme qu'il s'agisse du palmier à huile, du palmier raphia et surtout du palmier bambou.

¹⁶ Il faut savoir que le récolteur a en sa possession deux calebasses qu'il porte en bandoulières. La première, sera accrochée au palmier pour recueillir le vin ; la seconde servira à transvaser le vin recueilli. C'est cette dernière qui est emmenée à la maison.

¹⁷ Pour le palmier raphia, le récolteur n'a pas besoin d'un ceinturon ou d'escalier pour grimper. Le palmier est souvent à une hauteur raisonnable. Cependant, il place sa calebasse à même le sol. La récolte ne respecte pas les règles d'hygiène. C'est pour cette raison qu'il se boit chaud. Le bouillir légèrement permet d'anéantir les probables microbes.

celle-ci autour de ses reins et autour du palmier. Ce ceinturon¹⁸ lui permet de grimper et descendre aisément en enlaçant le palmier et en appuyant son dos tout en tendant ses jambes sur l'arbre. Il fait glisser le ceinturon en haut ou en bas selon qu'il veuille grimper ou descendre. Cette méthode archaïque est aussi très répandue chez les Kongo comme le soulignent N. Ngayino et G. Miembaon (2024, p, 19) qui reprennent une description de cet art faite par A. Pandi :

Le Nsongui, malafoutier, se hisse pieds nus le long du tronc à l'aide d'une ceinture (Ngodi) faite de lianes et de lattes de pétiole ingénieusement agencées ; les deux boucles situées aux extrémités libres sont conçues de telle façon qu'elles se resserrent d'autant plus que la traction pour les écarter est plus forte. Une section plus large sert d'appui pour le dos. Les orteils se placent dans la saillie du tronc parfois entaillé ; et la progression se fait par coup de reins successif, qui permet de déplacer la ceinture vers le haut, mètre par mètre. L'opération est assez difficile mais rapide, et ce système à l'avantage de laisser aux cueilleurs les deux mains libres.

J. Ollandet (2016, p. 207) aborde dans le même sens :

Pour obtenir le vin de palme, le récolteur est obligé de grimper à l'arbre pour procéder à l'opération. Il monte le long de l'arbre afin d'atteindre la base du bouquet terminal de la plante. L'opérateur se sert d'une longue lanière faite de fibres tressées et présentant à chaque extrémité une boucle dans laquelle il introduit une cheville qui sert de calle : c'est le moho.

Il renchérit en ces termes (Id. p. 209) : « Le palmier abattu est percé d'une fente et un entonnoir de réception est placé dans la partie où il touche le sol. On y creuse un trou qui va recevoir le récipient fixé au bout de cet entonnoir. Et on revient chaque jour pour récupérer le précieux liquide ».

Toutes ces méthodes sont valables en ce qui concerne l'extraction du vin de palmier à huile ou du palmier raphia et du palmier bambou. Mais, ces pratiques sont létales pour les palmiers aussi bien pour le récolteur en ce qui concerne la dernière méthode. Le récolteur doit se lever très tôt, vers cinq heures du matin, environ. La distance est parfois longue, entre le village et le lieu de la récolte. Au sujet des risques qu'encourt le récolteur, N. Ngayino et G. Miembaon (2024, p. 20), notent :

Le constat que l'on peut faire de ces deux méthodes est que la première paraît très délicate et risquée, car le récolteur est devant un danger, surtout qu'un palmier à huile peut atteindre quinze à vingt mètres de hauteur. Il doit être prudent et vérifier constamment à chaque avancée sa ceinture ou le fil d'attache. Cette méthode, selon S. Elanda, peut conduire aussi à la faible production du vin de palme. En revanche, l'avantage est que le récolteur peut recueillir trois à cinq litres de vin de palme par jour.

Par ailleurs, la seconde méthode est moins risquée, mais elle consiste à abattre les palmiers et en récolter à même la terre. Cette méthode présente quelques avantages qui facilitent la récolte du vin sans difficulté. Peu importe l'heure, le récolteur peut se rendre au site pour récolter le vin.

¹⁸ Lorsqu'il s'agit du palmier dattier, le récolteur utilise un escalier fait des morceaux de bois entasser qui lui permet de grimper facilement afin d'éviter les chutes.

Le vin de palme est habituellement récolté en brousse sur les lieux où poussent plusieurs palmiers, mais aussi en bordure du fleuve. La récolte se fait le matin ou au coucher du soleil afin de recueillir un vin très frais. Le vin de palme récolté frais est de couleur blanche, de consistance laiteuse et d'une saveur sucrée et douce. Dans sa version alcoolisée, le vin de palme ressemble plus à du cidre qu'à du vin, bien que légèrement sucré et pétillant. La production du vin de palme est peu onéreuse. En effet, dès sa sortie du palmier, la fermentation commence. Il est entre 1° et 2° le 1^{er} jour et le 2^e jour, après le vin de palme peut atteindre 4° et 3^e jours plus tard il est à 8°, précise J.P. Ndza (E.O., n°4). Une fois passé ce délai, son goût trop acide empêche sa consommation. Le vin de palme est alors transformé en alcool plus fort comme du vinaigre. J. Ollandet (op.cit, p. 210) souligne que :

Les récolteurs de vin y font souvent macérer des feuilles ou les écorces d'arbres, notamment celles de l'otsendo, une variété de méliacée qui donne des fruits semblables aux noisettes. [...]. La macération transforme le vin de palme en un breuvage coriace au goût amer et fortement alcoolisé.

De ce fait, la fermentation rapide du vin de palme a engendré de nombreuses difficultés techniques liées à sa conservation. Sa saveur et sa fraîcheur décroissent en quelques jours. En dépit de cette contrainte, les Akwa retiennent les qualités intrinsèques de cette boisson.

2. La place du vin de palme dans l'alimentation akwa

Originaire de l'Afrique tropicale, le palmier à huile, ebia, en langue akwa ou mbila, en langue lingala, est une monocotylédone de la famille des Arécacées¹⁹. Il doit son nom d'espèce *Elaeis guinéensis* au grec ancien *élaeia* qui signifie olive, en raison de ses fruits riches en huile. Il a été exploité en économie de cueillette pour l'alimentation en Afrique, en général, et au Congo, en particulier.

2.1. Usage alimentaire du palmier

Le palmier à huile est beaucoup cultivé pour ses fruits et ses graines riches en huile à usage alimentaire²⁰ et industriel²¹. G. Balandier (1965, p. 77) souligne que « les produits du palmier à huile, *Elaeis guinnensis*, c'est-à-dire huile de palme, sauce de noix de palme, vin de palme et les larves

¹⁹ Mémento de l'agronome, p. 880.

²⁰ Dans la cuisine, certains mets sont préparés avec l'huile de palme (saka-saka) et avec la pulpe du fruit issue des noix de palme donne la sauce de « mwanba ngasi » en langue kongo et « mossaka » en langue lingala. Selon Georges Balandier, le père De Lucques signale les mets cuisinés à l'huile extraite des fruits du palmier en leur attribuant le nom général de maomba. Il s'agissait en réalité de mwamba ngasi, très riche selon la composition nutritionnelle établie par Côme Kinata (lire, L'alimentation traditionnelle en pays sundi, 1975).

²¹ Huile de palme est aussi utilisée dans la fabrication de dérivés à usages industriels : acides gras, savons et cosmétiques, etc.

du palmier, avaient et ont toujours une place importante dans l'alimentation »²².

En revanche, les différents types de palmiers à sagous seraient d'un intérêt insuffisant s'ils ne donnaient que le vin de palme, le moulengué et le tsamou-tsamou. À côté de ces deux boissons que les populations apprécient beaucoup, ces palmiers donnent également des fruits, sagou ²³ qui sont utiles pour l'économie villageoise. J. Ollandet (op.cit, p. 205), fait savoir que :

Les populations extraient de ces fruits une huile fine, suivant des méthodes très avancées, comparables à celles que les hommes d'aval emploient pour les noix du palmier à huile. Cette huile des sagous est appelée kolo ou bien mbayaka, suivant le type de noix utilisée dans la fabrication de celle-ci.

Autre vertu du palmier est qu'on extrait de ces fleurs mâles, un sel végétal qui sert à assaisonner les aliments comme onguent aux guérisseurs. Un autre aliment produit par les palmiers, ce sont les champignons et les larves « poosi ou nsombé ». Le bourgeon terminal du sagoutier, le toa est un aliment très apprécié par les populations, affirme Th. Itoua (E.O n°5). En dehors de son rôle polyvalent, on tire du palmier une boisson très appréciée des peuples akwa : le ntsamou-ntsamou. Le vin de palme est surtout dégusté en apéritif. G. Balandier (1965, p. 79) dit en substance que « le palmier à huile sert d'abord à l'alimentation, une boisson nommée « malafu ma samba²⁴ ». Le père Jésuite Jacome Dias en 1548, cité par L. Niangui Goma et H. Zounou Noumawudo (2023, p. 218), écrivait dans une lettre à propos du vin de palme au royaume de Kongo : le vin qui ressemble à du lait se tire des palmiers ; on l'appelle melasi et pour les naturels du pays, il est bon, [...]. Le vin de palme fait l'objet d'une importante consommation quotidienne dans la société congolaise. Il joue le rôle de substitution pour combler leur manque d'alcool et de satisfaire leur désir.

2.2. Usage esthétique du palmier

En plus de l'huile, le palmier possède d'autres potentialités en matière de l'art : les écailles qui couvrent le fruit sagou sont souvent utilisées pour l'ornement des parures et des objets de luxe comme les chapeaux d'apparat que les chefs traditionnels portent les jours de grandes fêtes, les couteaux de jet ou les bracelets (J. Ollandet, 2016, p. 229) ; les nervures des feuilles entrent dans la confection des palissades de chasse. Débitée en lattes minces, elles se prêtent à la fabrication d'une grande variété d'objets : paniers cylindriques où l'on conserve les arachides, paniers de même modèle mais plus petit pour le transport des volailles. Les abris légers dressés dans les villages où même en ville, à l'occasion des fêtes ou des

²² Pour ces mêmes raisons, lire Th. Obenga, 1985, Les Bantou : langues, peuples et civilisations, ouvrage dans lequel il évoque les vertus du palmier et ses nombreux usages alimentaires chez les Bantu.

²³ Le sagou est le fruit de forme oblongue ayant la grosseur d'une prune. Il est d'un vert brillant lorsqu'il est encore jeune et devient d'un jaune orange à la maturité.

²⁴ Asanga à tsaba en langue akwa

funérailles sont faits de palmes plantées côte à côte. G. Balandier (Id. p. 79) précise : « [...] et ses feuilles servent à recouvrir les habitations et ses fibres sont utilisées pour le tissage des étoffes ». Les feuilles de palmier forment dans le domaine du potager, d'écran pour protéger les jeunes plantes contre le soleil. Les fibres de noix de palme séchées servent à activer le feu. Les pétioles du raphia donnent un autre produit d'une grande utilité dans les villages. C'est le piassava ou le muengué, en langue mbosi. Les pêcheurs l'utilisent pour fabriquer des flotteurs de filets de pêche. Toutes les activités produites par le palmier génèrent des revenus importantes pour les artisans locaux.

2.3. Usages médicaux

Pour les Akwa qui s'adonnent aux travaux champêtres, le ntsamou-ntsamou joue le rôle d'un stimulant et d'impulsion à l'ardeur au travail²⁵. En effet, ses propriétés riches en vitamine C le prouvent. Les analyses faites au laboratoire par Nicole, cité par L. Niangui Goma et H. Zounou Noumawudo (2023, Id., p. 219.), ont montré que « le vin de palme contient 145 mg de vitamine C. La vitamine C est un antiscorbutique. Cette vitamine est aussi un stimulant et un défatiguant régularisant énergétiquement le système biologique ».

Dans la médecine traditionnelle, différentes parties du raphia sont utilisées pour traiter des maladies comme les troubles digestifs, les plaies et certaines maladies infectieuses. En effet, dans sa version non alcoolisée, le vin de palme a des vertus médicinales, notamment pour le système digestif (A. Mouaba, E.O, n°1). Le vin de palme a un faible indice glycémique (il est situé autour de 11 ± 5 , selon le nutritionniste Harrison Omonhinnin²⁶), ce qui signifie qu'il ne provoque pas de hausse rapide du taux de sucre dans le sang. (B. Elenga Kassa, E.O n°7). L'indice glycémique est un terme utilisé pour définir le temps nécessaire pour augmenter le taux de sucre dans le sang. L'ivrognerie que cause le vin de palme déclenche une forte sudation qui aide à se libérer des toxiques et de certaines maladies en nettoyant les reins. À ce propos, J. Ollandet (2014, p. 210) fait observer : « toutefois, ils reconnaissent à ce breuvage, certains propriétés positives. Comme il se boit très chaud, le tsamou-tsamou déclenche une forte sudation qui, selon les buveurs, aide à se libérer des toxines et de certaines graisses ». Le vin de palme sert d'alicament. Il soulage les maux de ventre et / ou les prévient. Le vin de palme est employé comme solvant des graisses en raison de sa teneur en alcool. Il est utilisé comme véhicule dans la préparation des décoctions, macérés ou infusés. Ce produit liquide permet aussi d'améliorer la qualité du lait maternel, de le traiter, lorsqu'il n'est pas bon pour l'allaitement.

En revanche, la consommation régulière d'huile de palme a un effet protecteur sur l'organisme à cause de sa teneur en acides gras qu'elle

²⁵ Surtout quand le vin de palme est macéré avec les feuilles ou les écorces de copahier. La macération transforme le vin de palme en un breuvage coriace au goût amer et fortement alcoolisé.

²⁶ Emission radio sur BBC News, du 20 novembre 2020

contient²⁷. Cette vitamine intervient dans l'hydratation de la peau avec son effet activateur de la production de mélanine. Elle est aussi bénéfique pour les femmes enceintes, les femmes ménopausées et contre l'ostéoporose. Le vin de palme possède un apport nutritif supplémentaire en vitamines tels que : la vitamine A, C, et les vitamines B1, B2, B3 et B6. Les vitamines A, B1, B2 et C, sont bénéfiques pour la santé oculaire et peuvent aider à prévenir la dégénérescence musculaire rappelle Harrison Omonhinnin. Le palmier raphia, par exemple, offre également des bienfaits pour la santé : riche en sucre naturel, la sève est une source d'énergie pour les populations akwa.

Toutefois, la consommation immodérée du vin de palme est un risque pour la santé. Certains médecins ayant travaillé dans la région soupçonnent au contraire ce breuvage d'être la cause des maladies urinaires si fréquentes dans le pays akwa dénonce A. Mouaba (E.O, n°1). Ils disent en revanche qu'il n'est pas douteux que le vin de palme consommé sans modération provoque des troubles cérébraux et conduit à une ivresse qui se manifeste par une très vive excitation sévère et un sommeil profond. N. Ngayino et G. Miembaon (2024, p. 21.) notent aussi que la consommation excessive du vin de palme est la « cause des maladies urinaires très fréquentes qu'il produirait chez ceux qui en abusent ». Le vin de palme est aussi consommé pour se requinquer ou se rafraîchir pendant qu'on attendait la cuisson des repas. Le ntsamou-ntsamou est consommé à table dans la société akwa pour exprimer la satisfaction d'avoir bien mangé. Le vin de palme ntsamou-ntsamou fait, en outre, l'objet de consommation collective sur la place publique des villages akwa, de consommation familiale ou en récompense d'un travail fourni. Aussi, lorsqu'une femme décède suite à un accouchement, raconte L. Ingoba (E.O., n°2), on utilisait le vin de palme pour l'alimentation du nourrisson dans le cas où on ne pouvait lui trouver de nourrice, ou encore celle-ci ne pouvait pas produire du lait. De plus, pour la femme qui vient d'accoucher dont le lait maternel a du mal à écouler, on la fait boire le ntsamou-ntsamou chaud pour permettre l'écoulement du lait maternel, renchérit L. Ingoba (E.O n°2). En effet, le vin de palme reste la boisson dont le prix n'est pas à redouter. Il est à la portée de la bourse de toute la population. Car tout le monde peut en consommer. Son coût varie de 200 à 300 Frs CFA le gobelet et de 500 Frs CFA, le litre.

3. Le vin de palme et le vivre-ensemble

Loin d'être le seul fait du plaisir, la consommation du vin de palme est un élément important de la vie des Akwa. Il est une source de communicabilité, d'énergie au travail et de bonheur. Gage d'amitié et d'alliance, le vin de palme, de par sa saveur gustative, rassemble et unit les compagnons de table et les amis. En effet, il joue un rôle de substitution à la bière industrielle parmi tant d'autres boissons artisanales, car les lieux de vente sont devenus des endroits où les gens se rencontrent après le travail, le marché ou toute autre activité de la journée. Ces sites de

²⁷ L'huile de palme est composée d'acides gras monoinsaturés et acides gras poly-insaturés tels que : acide palmitique, acide stéarique, acide oléique, acide linoléique.

rassemblement sont transformés en véritables endroits d'échanges, de discussions, de convivialité, de commensalités et de débats sur les grandes questions de société touchant à la politique, à l'économie, à la culture, etc. N. Ngayino et G. Miembaon (2024, p.21.) soulignent « que cette importante consommation participe de façon durable à l'établissement et à la consolidation des relations sociales, mais aussi elle contribue à leur maintien, à leur entretien et à leur consolidation ». Ce qui revient à dire que le vin de palme pose les jalons du vivre-ensemble au sein de la communauté rurale. Il joue son rôle de sociabilité. Ainsi, le vin de palme est généralement bu dans le même récipient que son hôte, ou en sa présence s'il s'agit d'une offrande. Ce fait révèle un attachement réciproque d'amitié.

Ce caractère social a ainsi créé dans les quartiers du village et dans sa périphérie une multitude de points de consommation. Ces lieux de consommation sont d'abord des lieux conviviaux où l'on se rend régulièrement, rencontrer presque les mêmes personnes. C'est aussi des lieux de diffusion et de circulation d'informations de la rue, communément appelés « radiotrottoir », des nouvelles à prendre avec beaucoup de précautions, des ragots politiques et sociaux qui innervent la vie sociale et politique du pays, de leurs commentaires plus ou moins subversifs, mensongers, des fuites d'informations officielles ou des dossiers administratifs. Il arrive aussi des informations crédibles y soient véhiculées, des fuites des conclusions des réunions, de gestion d'une structure ou des dossiers sensibles. Ces lieux se constituent, à la fois, en tribunaux, en parlement debout et aux médias informels. Un défi quotidien pour la presse d'Etat qui se voit souvent devancer et forcer de réajuster des nouvelles qui prennent de l'ampleur. Ainsi par exemple, l'actualité sur l'habillement des jeunes filles, le comportement de certains prêtres et pasteurs, la corruption, surtout la musique, font l'objet des débats houleux, contradictoires, souvent sans compromis, rapporte S. Elenga (E.O., n°6).

Ainsi donc, les Akwa peuvent consommer tous les jours le vin de palme par simple hédonisme alimentaire, sachant que ce vin joue un rôle aussi important dans les cérémonies festives et rituelles du peuple akwa²⁸.

4. Les usages du vin de palme dans les fêtes et les pratiques rituelles

Le vin de palme est une boisson traditionnelle. En Afrique, le vin de palme est souvent associé à des cérémonies de mariage, des rites coutumiers ou religieux. Les palmiers jouent un rôle central dans les traditions des communautés congolaises. Les objets fabriqués à partir de raphia sont souvent utilisés lors des cérémonies et événements culturels.

Dans le pays akwa, le mariage est un acte d'alliance entre deux familles. Il se fait selon trois étapes : la première étape est celle qui consiste

²⁸ Il faut retenir que le vin de palme le plus consommé est le ntsamou-ntsamou. Utilisé aussi dans les cérémonies festives et de deuil. En revanche, dans l'invocation des ancêtres, c'est le nsamba qui est demandé. À défaut de cela, on peut se contenter du ntsamou-ntsamou. En raison de leur faible production, le nsamba et le ngoulouma sont des boissons réservées.

à choisir l'épouse, on le nomme odingui moro yo ou ebanda mwa²⁹ en langue akwa ; la deuxième étape concerne le premier vin, c'est-à-dire les fiançailles, dénommé olassa ndzoro ou ebanda mwa 'it³⁰ en langue akwa ; et la troisième étape est celle consacrée au versement de la compensation matrimoniale : la dot³¹, appelé obada nwana ou iba, ito, en langue akwa. En résumé, les présents suivants sont envoyés à la belle-famille : l'huile de palme, sel marin, viande et le vin de palme. Une fois que ces différents produits alimentaires sont acceptés, cela signifie que les beaux-parents envisagent le mariage. Ainsi, le futur beau-père va demander officiellement pour son fils la main de la jeune fille en offrant unealebasse de vin de ntsamou-ntsamou (okamini). Le vin de palme devient dans ce contexte un certificat de maturité et atteste que l'époux a la capacité de s'occuper de sa future femme. Le vin d'abango sera de nouveau présenter chez les parents de la fiancée. Ce symbole permet aux parents de la fille de donner la liste des éléments de la dot et de fixer la date pour le mariage. Ce qui met fin aux fiançailles. Il s'ensuit alors le versement de la dot³². Le vin de palme sert ici à faire des libations. Un membre de la famille, prend une coupe de vin de palme et la verse sur le sol pour faire des libations, à l'adresse des ancêtres. Ces libations ont pour but d'attirer le bonheur dans la vie du nouveau couple. C'est en fait un rite de bénédiction nuptiale qui met fin à la célébration du mariage. Celui-ci consacre, de ce fait, leur union. Le vin de palme symbolise l'union éternelle entre les époux. La mariée en offrant un verre de vin de palme à son père scelle leur union à tout jamais. Pour J. P. Ndza (E.O., n°4) : « le vin de palme paraît comme une recommandation afin de garder la culture ancestrale et aussi une façon de donner une harmonie dans le foyer après le mariage ». N. Ngayino et G. Miembraon (2024, p. 23) renchérissent en ces termes : « le vin de palme permet de maintenir la communication avec les ancêtres pour entretenir l'équilibre social du couple en toute quiétude ». C'est dire que la fonction essentielle du vin de palme est de socialiser l'individu dans son environnement. Le vin de palme est un héritage qui permet de définir le vécu quotidien des Congolais depuis l'époque précoloniale.

Mais à partir du milieu du XX^e siècle, le mariage en pays akwa prend une forme moderne. Des produits exotiques apparaissent dans de

²⁹ La femme akwa devrait être mariée toute jeune (entre 13-14 ans). Le cas le plu excessif, est celui où le choix est porté sur la fille ou le bébé encore en état de gestation. En effet, un homme pouvait porter son choix sur l'enfant de son ami dont la femme est en grossesse. Si l'enfant qui naîtra est une fille, elle devient du coup sa femme.

³⁰ Les fiançailles débutaient lorsque le père de la jeune fille accepte présent donné par le jeune homme avec l'autorisation de la fille, le cas échéant. Puis, s'en suit le essembongo, c'est-à-dire prendre connaissance du milieu familial dans lequel le ou la futur (e) marié(e) vivra.

³¹ La dot marque le début officiel de l'union entre un homme et une femme. Elle est une compensation symbolique que le fiancé apporte à sa belle-famille. Au cours de la cérémonie la dot, le vin de palme joue un rôle important, car il fait partie des produits de la dot.

³² La compensation matrimoniale en pays akwa n'est pas connu de tous. Elle pouvait être versé en zimbu. Une espèce de monnaie utilisée dans les échanges commerciaux. Il n'y avait pas de montant précis. Seuls les objets offerts avaient de l'importance : houes, sagaies, raphia, anneaux en fer (ibanga) symbolisaient la garantie du mariage.

nombreux rituels comme celui du mariage ou de la réconciliation des personnes ou des familles. On note, en effet, l'usage de plus en plus courant de bouteilles de liqueur, des sommes d'argent allant de 30000 frs CFA à 70000 frs CFA, lorsqu'il s'agit des fiançailles. Quant à la dot, elle comprend, entre autres : les bouteilles de liqueur, des casiers de bières et de sucrerie, des pagnes, du sel, du tabac, etc. Pendant la cérémonie, le vin de palme et la liqueur sont versé à même le sol et des paroles sont prononcées pour bénir les mariés. Pour toutes ces cérémonies ou pratiques rituelles, l'élément central demeure le vin de palme.

Au sujet des rituels, il en existe plusieurs en pays akwa : le culte d'ominga et d'ikege³³, d'akeda³⁴, d'omwandza³⁵, d'oyweou ou oyue³⁶, etc. Dans tous ces rituels, le vin de palme occupe une place essentielle pour les Akwa. À ce sujet, N. Ngayino et G. Miembaon (2024, p. 24.) résument l'essentiel du rôle joué par le vin de palme dans les cérémonies :

Cette boisson traditionnelle, aux multiples vertus insoupçonnées, a su réguler dans la période postcoloniale (1960-2000) maintes pratiques rituelles où elle apparaît comme une évidence prévalue dans les rites funéraires et le culte des ancêtres, les rites de productions alimentaires, les rites gémellaires et les rites propitiatoires.

Dans le même ordre d'idée, F. Kouassi N'Goran (2009, p. 339) souligne :

Le vin de palme remplit deux fonctions dans le rite : il participe à la cérémonie en tant qu'élément profane et en tant que symbole, élément sacré. Dans les rites de naissance et les rites agraires, il sert au nouveau-né, de témoin de la cérémonie et de fortifiant. Dans les rites funéraires et de fécondité, il est un symbole. Symbole de vie parce qu'il permet d'une part dans les rites funéraires, d'honorer l'esprit du mort et d'autre part dans le rituel de fécondité de consacrer la vie.

En effet, les funérailles sont des cérémonies solennelles qui consacrent la disparition physique d'une personne, une rupture avec la société. À cette occasion, le vin de palme est partagé pour la consommation collective. Le jour de son inhumation, les membres de la famille ainsi que celle de la communauté accompagnent le corps jusqu'au cimetière. Une libation est faite selon un rituel, précise B. Elenga Kasa (E.O n° 7). Le célébrant verse la bouteille de vin de palme dans le caveau ou la fosse afin de conjurer le mauvais sort. Après avoir dressé une certaine prière, le responsable de la famille peut verser quelques gouttes de vin de palme sur la tombe en signe de déférence formelle. C'est aussi un signe tangible qui concourt à leur entretien de façon optimale et durable (J. Okoko, E.O n°3). Après l'enterrement du défunt, une libation est faite pour le repos de son âme. Dans ce même registre, le vin de palme est aussi utilisé lorsqu'il s'agit du

³³ Ce culte consiste à donner les soins de guérison aux femmes qui ont des tourments de la maladie d'ikege. Celle-ci se manifeste par un ballonnement abdominal prouvant un excès de gaz dans l'estomac. Ce culte est pratiqué par les femmes en pays akwa.

³⁴ Le culte des jumeaux

³⁵ C'est une danse initiatique des hommes akwa d'origine Akwa-tsié

³⁶ C'est une société secrète initiatique des hommes akwa. Ses pouvoirs se rapportent au plan agraire.

retrait de deuil. Le vin de palme est d'abord versé à l'endroit où le défunt a été enterré, puis avant le début de la cérémonie du retrait de deuil.

Au cours des fêtes, le vin de palme est souvent utilisé en ouverture. Il est répandu sur le sol et destiné aux ancêtres.

Dans la société traditionnelle akwa, on invoquait les mânes des ancêtres pour une protection quelconque, pour les apaiser leur esprit en cas d'offense, ou pour obtenir d'eux une faveur particulière. Pour ce faire, les akwa utilisent le vin de palme et d'autres aliments (la cola, le sang d'un animal tué pour l'occasion) pour offrir leur sacrifice. En effet, le vin de palme, considéré comme un héritage des ancêtres, est mis dans un gobelet et versé d'un trait sur le sol. Il s'agit, en fait, d'inviter les ancêtres à recevoir favorablement l'offrande.

Il faut noter qu'en plus du mariage, des rituels sont aussi exécutés dans le domaine de l'agriculture. S'agissant des rituels d'accroissement de la production, le vin de palme est utilisé pour rendre les récoltes abondantes. En effet, pour avoir de bons rendements, quelques gouttes de vin de palme sont versées sur le sol pour implorer et obtenir la clémence des ancêtres.

Le vin de palme est aussi utilisé dans les rites gémellaires. En effet, dans tous les rites faisant part de la vie des Akwa, le culte voué aux ancêtres est toujours accompagné du vin de palme. Le vin de palme est une véritable richesse naturelle pour le peuple akwa, apportant des avantages économiques et sociales considérables. Symbole de la tradition, il traduit la force et le pouvoir des ancêtres. Il est au cœur des alliances multiformes, entre les hommes d'abord, entre les hommes et les ancêtres ensuite. Mais, cette utilisation quotidienne et excessive du palmier a des conséquences néfastes sur le plan écologique. Bien souvent, les paysans coupent les palmiers. Au fil du temps, la réserve se rarifie.

5. Le palmier et la problématique écologique

Le palmier est l'un des arbres nourriciers que l'on rencontre partout. Le nombre de produits alimentaires qu'on y tire la place dans une situation de conquête et d'abattage quotidiens³⁷. On constate, au fil des années, sa raréfaction autour des villages. Cette situation montre le rythme d'abattage, surtout que la production de vin de palme n'est liée à aucune saison particulière, pour espérer un répit. De même, le faible niveau, sinon l'absence des campagnes de planting, ne comptant que sur les régénérations naturelles qui prennent beaucoup de temps, obligent les paysans à aller le chercher de plus en plus loin. Malgré son impact négatif, les palmiers contribuent à la préservation des écosystèmes des zones humides (Makoua), en régulant l'eau, il prévient ainsi l'érosion des sols. Les palmiers jouent un rôle de tampon naturel contre les inondations. C'est aussi le refuge d'une multitude d'espèces animales et végétales. Ils contribuent en outre à maintenir la biodiversité locale grâce à ses feuilles

³⁷ La production intensive de l'huile de palme et du vin de palme provoque une déforestation des forêts, entraînant une augmentation des émissions de gaz à effet de serre et une perte de biodiversité. La monoculture de palmiers encourage par le gouvernement appauvrit aussi les sols et pollue l'eau par l'utilisation des pesticides.

et son système racinaire dense. Le palmier participe à la séquestration du dioxyde de carbone en réduisant les gaz à effet de serre.

Conclusion

Cette réflexion a permis de mettre en lumière le rapport particulier des Akwa avec le palmier. Les raisons sont liées aux différents usages qu'ils en font. Les avantages sont socioculturels et médicaux. Le vin de palme est présent dans les habitudes alimentaires, les cérémonies de réjouissances, de deuil et rituelles. Très prisé, le vin de palme tisse les liens sociaux interpersonnels et constitue un vecteur indispensable du vivre-ensemble. Cependant, la consommation constante ou immodérée du vin de palme prédispose les Akwa à des maladies infectieuses qui affectent leur espérance de vie et modifient leur écosystème. La production du vin de palme menace la survie des palmiers, ce qui entraîne des conséquences non seulement nutritionnelles, mais aussi économiques et écologiques. La gestion durable des palmiers devient une question essentielle pour promouvoir un développement équilibré et respectueux de l'environnement.

Sources et références bibliographiques

Sources orales

N°	Noms et Prénoms	Âge	Lieu	Date	Thème
1	MOUABA Alain Séraphin	61 ans	Brazzaville	21 Nov. 2024	La cueillette et la récolte du vin de palme
2	INGOBA Léa	25 ans	Brazzaville	21 Nov. 2024	Les produits dérivés du palmier
3	OKOKO junior	48 ans	Brazzaville	25Nov. 2024	Les fonctions sociales du vin de palme
4	NDZA Jean-Pierre	62 ans	Makoua	12 Déc. 2024	Les rites traditionnels akwa
5	ITOUA Thérèse	72 ans	Makoua	12 Déc. 2024	Le vin de palme dans les rituels akwa
6	ELENGA Sylvain	63 ans	Brazzaville	22 Nov. 2024	L'importance du palmier raphia et du palmier bambou
7	ELENGA KASA Bernard	83 ans	Makoua	13 Déc. 2024	La symbolique du vin de palme

Références bibliographiques

BALANDIER Georges, 1965, La vie quotidienne au royaume kongo du XVI^e au XVIII^e siècle, Paris, Hachette.

ESSOH Jean-Jacques et COULIBALY Sontia Victor-Désiré, 2023, « Le vin de palme dans la vie socioculturelle des abidji de côte d'ivoire-XVIII^e-XX^e siècles », Les Cahiers de l'Acaref, n°5, Ghana, p.113-127.

- EWANI François, 1979, Recul et stabilisation teke (Congo), Paris, École de Hautes Études en Sciences Sociales, Thèse de doctorat de 3^e cycle d'histoire.
- KOUASSI N'GORAN François, 2009, « Symbolisme, rôle et fonction du vin de palme dans les rites chez les Baoulé de Côte d'Ivoire », SLC, n°3, Paris, Paari, p.333-342.
- NDINGA MBO Abraham Constant, 2004, Onomastique et histoire au Congo Brazzaville, Paris, L'Harmattan.
- NGANGUBA Michel, 1975, Histoire et civilisation traditionnelle : recherches ethno-historique sur le plateau kukuya, Brazzaville, Mémoire de Maîtrise d'histoire, Faculté des Lettres et Sciences Humaines, Université Marien NGOUABI.
- NGAYINO Nadine et MIEMBAON Georges, 2024, « Les usages et fonctions socioculturelles du vin de palme chez les Teke-nziku du Congo (1960-2000) », Ntela, n°07, Brazzaville (République du Congo), Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines, Université Marien NGOUABI, p.15-33.
- NIANGUI GOMA Lucien et ZOUNOU NOUMAWUDO Hermione, 2023, « Le palmier dans la vie matérielle Kongo (XV^e au XIX^e siècle) », Collection Pluraxes /Monde, n°3, édition EFUA, p.216-242.
- OLLANDET Jérôme, 2016, Les hommes et le symbolisme des plantes en Afrique centrale. Essai d'anthropologie générale, Brazzaville, Éditions La Savane.

MAZAYU, Revue congolaise d'histoire – N°3, Décembre 2025

Dans ce troisième numéro, la Revue Mazayu, poursuit son engagement de promouvoir une historiographie africaine exigeante, réécrite et critique, fondée sur des faits de sociétés dynamiques et complexes dans leurs dimensions multiples : historiques, sociologiques, anthropologiques, culturelles, religieuses. Ce numéro illustre la fécondité des regards croisés entre l'histoire, l'anthropologie, la sociologie, l'économie et la religion. Huit textes composent ce numéro. Les réflexions qui tournent autour des concepts de croyance religieuse et économique, de résilience, de mémoire, d'identité et de pratique culturelle traduisent à la fois la rigueur méthodologique et ouverture sur l'interdisciplinarité.

Ce numéro illustre le souci constant des chercheurs africains à réinterroger le vécu des sociétés africaines en pleine mutation. De telles conditions de narration postcoloniales ne sont plus de simples restitutions, mais la construction éclairée d'un dialogue décomplexé entre la mémoire des fondements culturels, celle des héritages coloniaux et les impasses de la modernité postcoloniale. Nous espérons que ce numéro servira d'outil de réflexion pour des réflexions postérieures.

Contributeurs : Arsène Francoeur Nganga, Abou Dappah, **Armeline Izis Ngantsio**, Seïd Ahmed Seïd, Georges Miembaon, Rokia Alexandra Konaté, Joseph Zidi, Christopher Mayombo Mayombo, Dreid Miché Kodia Manckessi, Guita Yeka-Yeka Okondza.

ISSN : 3078-9036