

Rente du *Manihot esculenta*, autonomisation économique et sociale des femmes et gestion durable de la forêt à Bécédi-Brignan (Côte d'Ivoire)

Dr Mlan Konan Severin., Socio-Anthropologue, Enseignant-chercheur, Université Jean Lorougnon Guédé de Daloa (Côte d'Ivoire), Jeune Equipe de Recherche sur le Foncier Rural Ivoirien (JERFRI)-IRD

Koki Amokou Amandine Géneviève, Doctorante en Sociologie, Université Félix Houphouët Boigny d'Abidjan (Côte d'Ivoire)

Résumé

Ce papier analyse les conditions faisant du manioc (*Manihot esculenta*) une culture en plein essor, et les raisons de sa mobilisation par la jeunesse de Bécédi-Brignan (près d'Abidjan) pour une gestion durable de la forêt. Ce texte s'appuie sur la perspective colinienne du marché foncier ivoirien, postulant que le marché du faire-valoir indirect (métayage, location) crée un meilleur facteur d'accès à la terre et de développement économique et social. Si les cadres ivoiriens et opérateurs économiques non ivoiriens perçoivent l'hévéa comme le meilleur investissement en Côte d'Ivoire, notre étude révèle plutôt que c'est le manioc qui est adopté à Bécédi-Brignan, faisant des femmes, de véritables « chefs de ménage ». La rente hebdomadaire des produits du manioc favorise une autonomisation économique et sociale des femmes ainsi que des jeunes. Ils mobilisent donc des stratégies autour de cette culture pour une gestion durable du couvert forestier de cette localité.

Mots-clés : manioc, autonomisation, économique, femmes, forêt, rente

Abstract

*This paper analyzes the conditions that make cassava (*Manihot esculenta*) a growing culture, and the reasons for its mobilization by the youth of Bécédi-Brignan (near Abidjan) for a sustainable management of the forest. This text is based on the Colinian perspective of the Ivorian land market, postulating that the market of indirect tenure (sharecropping, rental) creates a better factor of access to land and of economic and social development. If Ivorian executives and non-Ivorian economic operators perceive rubber as the best investment in Côte d'Ivoire, our study reveals that it is cassava which is adopted in Bécédi-Brignan, making women, "household". The weekly income from cassava products promotes the economic and social empowerment of women and young people. They therefore mobilize strategies around this crop for sustainable management of the forest cover of this locality.*

Keywords : *cassava, economic, empowerment, women, forest, annuity*

Introduction

Cette contribution insiste sur la thèse que les activités issues du manioc (*Manihot esculenta*) peuvent être à la fois facteurs de pouvoir des femmes et dynamique de préservation de la forêt. Le manioc appartient au genre manihot, famille des Euphorbiaceae (CMA, AOC, 2004). Il est produit sur environ 4/5 du territoire Ivoirien, et occupe le 2^e rang des cultures vivrières après l'igname (soir info, 2012).

La Côte d'Ivoire est l'un des pays les plus urbanisés de l'Afrique subsaharienne. La demande nutritive urbaine se fait très forte. Paradoxe d'infortune, la production de cultures vivrières diminue d'années en années, en raison du développement des cultures d'exportation. Le ravitaillement des villes est donc un enjeu socio-économique et politique important (Chaléard J. L. et al, 2002). Egalement, l'approvisionnement des marchés d'Abidjan (métropole industrielle) connaît une difficulté. En effet, les produits vivriers commercialisés sur les marchés d'Abidjan proviennent, soit des zones très éloignées de la capitale, soit des zones périurbaines (Berron H., 1980). Au nombre des cultures qui arrivent sur la ville d'Abidjan, le manioc occupe une place importante, comme dans l'essentiel du monde tropical. En Afrique, cette culture est la plus utilisée en alimentation humaine (Treiche S. et Massamba, 1995). Le Nigeria en est le 1^{er} producteur mondial, avec 33,4 millions de tonnes. Après, suit la République Démocratique du Congo 5^e avec 15 millions de tonnes, le Ghana 6^e avec 10 millions de tonnes (CMA, AOC, 2004, Bombily S., 1995).

En Côte d'Ivoire, sous l'effet de la forte demande urbaine, la culture du manioc connaît un fort développement, d'abord dans les fronts pionniers du binôme café-cacao (Tiassalé, Gagnoa, Daloa, Soubré, Méagui), et également dans les zones situées à 50 kilomètres autour de cette métropole (Berron H., 1980 ; Chaléard J-L., 1988, 1990 ; Dagou, 2010).

Cependant, l'agriculture ivoirienne ayant atteint des records au niveau des cultures d'exportations (Colin, 1990), le facteur de son développement, la terre, a commencé à se raréfier au fil des années, même sous forte demande locale et à Abidjan (Kanga A, 2013).

Le problème, c'est qu'à Bécédi-Brignan, en dépit des conditions écologiques favorables au développement de l'hévéaculture, c'est plutôt le manioc qui est préféré, et connaît un développement sensible. Certes, la littérature retient cette idée dans les pays à forte production du manioc (Bombily S., 1995 ; Kleih U., 1995). Mais, concernant la Côte d'Ivoire où l'hévéaculture est présentée comme le meilleur investissement depuis les années

2000 (Ruf F., 2010), la prééminence du manioc dans la localité de Bécédi-Brignan écologiquement favorable aux cultures arbustives paraît nouvelle.

Maillon essentiel de l'activité de production vivrière (Mlan K. S., 2013 ; Koné M, 2011, 2003 ; Kakai H., 2010), les femmes ont fait sienne la rente découlant de cette culture, au grand dame, des hommes qui vivent difficilement des chutes drastiques répétées des cours du café et du cacao, et des changements climatiques. Du coup, ils ont également perdu le pouvoir économique qui est passé aux mains des femmes avec le manioc. Lorsque les hommes tentent d'adopter l'hévéa afin de reprendre ce pouvoir économique, ils sont découragés par les jeunes, ceux-ci se mobilisant pour faire du manioc la seule culture pérenne afin de préserver la zone contre les cultures arbustives. Le manioc apparaît donc comme un moyen de protection du couvert végétal, pour une Côte d'Ivoire qui dispose moins de 2 millions d'hectare aujourd'hui, alors qu'elle possédait 16 millions à l'entame de l'indépendance en 1960. Quelles sont les conditions de développement d'un marché et les arrangements fonciers qui se nouent autour du manioc à Bécédi-Brignan ? Quelles sont les activités économiques liées au manioc ? Quel est le contenu du pouvoir que le manioc donne aux femmes de cette localité ? Comment les jeunes mobilisent-ils l'attrait du manioc pour lutter contre la déforestation ?

La méthodologie retient des enquêtes auprès de 58 producteurs de tubercules de manioc, d'acteurs de produits du manioc (33 productrices d'attiéké, 17 vendeuses de tubercules frais, 6 productrices de placali ; 6 groupes d'intermédiaires ou journaliers participant à la production de valeur à travers un circuit de production). La coopérative locale des productrices d'attiéké termine les entretiens qui dégagent pour critère une part active dans chaque activité identifiée. Cette étude s'appuie sur l'hypothèse colinienne (2004) qui fait du développement du marché du faire-valoir indirect (métayage, location) un meilleur facteur de développement. Cette hypothèse est complétée par le dispositif fonciers non marchand (prêt) donnant aux productrices d'attiéké et de placali de Bécédi-Brignan des pouvoirs économiques et sociaux très au-delà de ceux qu'on le leur reconnaît dans les écrits. Dans une première partie, ce texte présente les conditions socio-écologiques et techniques favorisant le développement du manioc. La deuxième et troisième parties insistent, respectivement, sur le procès de l'autonomisation économique et sociale de la femme et la mobilisation de la jeunesse pour faire de la rente du manioc une politique locale de gestion durable du couvert forestier dans la zone d'étude.

1 Conditions de développement du manioc à Bécédi-Brignan

Comprendre le développement du manioc à près d'une centaine de kilomètres d'Abidjan revient à analyser ici les conditions favorisant sa production.

1.1 Conditions écologiques, sociales et techniques

Le milieu rural de Bécédi-Brignan est dominé par la forêt secondaire, en raison de la destruction de la forêt sempervirente en vue du développement du binôme café-cacao. Le vieillissement des vergers et les baisses drastiques et régulières des prix bord champ du cacao et du café dans les 1980 ont conduit à l'abandon de ces cultures. Les jachères se sont alors reconstituées. De plus, l'hévéa n'est pas encore accepté par la population locale. Le climat pluvieux à toute saison est également un atout.

De plus, la population résidente est très importante. Bécédi-Brignan se trouvant à la frontière du pays Abbey, une partie de ce peuple est assimilée. L'autre raison, ce sont les activités liées au binôme café-cacao qui ont enraciné la population et n'ont pas favorisé de forte migration. De plus, à la faveur des crises des années 2000 à 2010, des jeunes, qui n'ont pas une activité stables, sont retournés en grand nombre au village, comme la politique d'Houphouët Boigny le prévoyait dans la décennie 1980 (Ibo, 2006). On note une importante population migrante (Bénois, Togolais, Burkinabé) qui sont arrivés pour profiter, soit des activités agricoles (café, cacao), soit des échanges marchands liés aux activités agricoles. Egalement, les réseaux de communication, les voies carrossées, les moyens de transport dont dispose la coopérative¹ de producteurs de manioc de Bécédi-Brignan (un camion de 30 tonnes), les véhicules de transport en commun (7 mini-cars, 2 cars de 60 places) assurent l'écoulement du manioc vers Abidjan.

1.2 Disponibilité de variétés de *Manihot esculenta*

Suivant la caractérisation des variétés de manioc (couleur de la tige principale, de la tige de la feuille, des feuilles, la forme des tubercules, l'épaisseur de l'écorce du tubercule et le goût), le goût a été choisi comme mode de détermination. On distingue les variétés dites amer, les espèces connues comme douce. *Les variétés dites amer* comportent *mawa* (en Akyé) et *Yacé* amer. *Mawa* contient une dose pas trop grande de cyanure. Les feuilles sont vertes et la tige de celles-ci est jaune-citron. La tige principale est sombre.

¹Dénommée « Les Amazones de Bécédi-Brignan, cette Coopérative est composée de deux hommes et de 43 femmes.



Photo n 1 et 2 : tiges, feuilles et tubercules de la variété de manioc dit mawa

La variété de Yacé amer a une dose très importante de cyanure ; à frais ou en bouillie, il est très toxique. C'est après rouissage (broyage) du tubercule et extraction de l'amidon qu'il devient comestible. Il sert à faire essentiellement de l'attiéké, du placali, du gari, de l'atoukpou. Les variétés dites douce portent sur : *tambou* ou *mêdê-nin*, *aponinfofo* ou *mêdê-fi* (appellation locale – Akyé, langue locale) et *yacé* doux. Leur bouillie est sucrée, sans cyanure. *Tambou* ou *mêdê-nin* est la variété la plus consommée en bouillie et foutou au niveau de la population.



Photo n 3 et 4 : tiges, feuilles et tubercules de la variété de manioc dit tambou ou Bonoua

La tige principale et celle de la feuille sont de couleur rouge (image qui suit). *Aponinfofo* (Akyé) ou (*Soclo* en Baoulé) a un tubercule sucré. C'est la deuxième espèce la plus consommée au niveau local en bouillie et foutou.



Photos n°5 et 6 : tiges, feuilles et tubercules de la variété de manioc dit *Aponinfofo* (ou *soclo* en Baoulé)

Enfin, la variété *Yacé* doux n'est pas très cultivée : son tubercule est peu apprécié, et elle n'a pas un bon rendement. Il sert à faire du foutou, du ragoût. Le tubercule a la forme de patate. Au nombre de ces variétés, le *Yacé* peut produire plus de 5 tonnes à l'hectare sur une année. Ce rendement est un facteur du développement du manioc à Bécédi-Brignan.

1.3 Un système d'allocation foncière favorable

Les systèmes d'allocation de la terre pratiqués pour toutes les cultures se structurent autour des modes suivants : transfert foncier non marchand et marchand. Les transferts non marchands concernent le prêt de terre, la transmission par héritage ou par les relations nuptiales. A Bécédi-Brignan, le prêt est le transfert le plus pratiqué (30 producteurs enquêtés sur 58, soit 51 %). Il a court entre les membres de famille. Ce transfert exclut le droit de planter les cultures pérennes. Le tableau ci-dessous présente le nombre de producteurs et les types d'allocation. Si le phénomène de prêt est important, c'est parce qu'à Bécédi-Brignan, la terre disponible est importante dans certaines famille, tandis que d'autres sont à l'étroit (Mlan, 2013). Le prêt est admis « en vue de consolider les liens de famille », selon Semon (institutrice, native de Brignan). On cède une portion n'excédant pas 2 hectares à la cousine, nièce, petite-fille, tante, qui en fait la demande. Pour Semon, « c'est une façon de construire les conditions d'une aide en cas de difficulté ». En retour, la norme de redistribution oblige, après la récolte, les preneurs font de petits cadeaux (une sorte de redevance) aux propriétaires de terre : poulet, un peu de récolte.

La transmission de la terre par héritage s'appuie sur le système patrilinéaire dont ce peuple est reconnu, la succession aux biens s'opérant de façon agnatique. Avant les années 1960, lorsqu'un chef décède, c'est la famille de ce dernier qui s'occupe des funérailles, et confie l'héritage au coussin paternel du défunt (fils du grand frère du défunt). Suite à des conflits entre les héritiers et les orphelins, cette voie successorale a été abandonnée après les années 1970. Désormais, les biens du défunt sont confiés aux enfants et à la mère de ces derniers. La norme, c'est que le chef de ménage cède en don une portion de terre à chacune de ses femmes qui se chargent

d'y produire le vivrier, notamment le manioc ; l'épouse ne peut y produire des cultures pérennes : ses fils seront les vrais propriétaires. Sur ce point, et citant Berry (1993), Lavigne D. (1999 : 1) écrit : « *La distribution des droits ressort donc à la fois du socio-politique [...], et des rapports sociaux familiaux (l'accès à la terre et aux ressources dépendant de la position sociale au sein de la famille)* ». De plus, le chef garde une portion sur laquelle il cultive des cultures pérennes et vivrières, plus de la réserve. Lorsque les enfants atteignent la maturité, le chef de ménage peut partager sa portion sur ses différentes terres à ses fils (femmes exclues).

Tableau n°1: modalités d'accès à la terre pour le manioc*

Nombre Types d'accès	Nombre de producteurs	Pourcentage
Héritage	5	8 %
Don	7	12 %
Prêt	30	51 %
Achat	00	00 %
Location	12	21 %
Métayage	5	8 %
Total	58	100 %

Source : enquête de terrain

Dans le cas d'une fille unique, elle devra lutter contre oncles et cousins pour être la propriétaire des terres de son père (comme c'est le cas chez les Bakwé dans le Sud-ouest ivoirien) (Ibo, Mlan et Tarrouth, 2017).

Le transfert foncier marchand porte essentiellement sur le faire-valoir indirect qui permet à tout individu, quel que soit son âge, son statut ou son sexe, de pouvoir disposer, même temporairement, mais opportunément, de terre à exploiter. A ce propos, Colin (2004 : 4) entrevoit « une réhabilitation du marché du faire-valoir indirect (FVI)² comme dispositif permettant, plus facilement que le marché à l'achat-vente, le transfert efficient et équitable de la ressource foncière en facilitant un dimensionnement optimal des exploitations ». Par le FVI, les jeunes n'attendent plus l'héritage pour accéder à la terre. Les femmes par ce système exploitent des parcelles individuelles. Les transferts de droit d'usage à travers le faire-valoir-indirect s'opèrent à travers différents arrangements institutionnels :

▪ **La location**

Dans la zone d'étude, la location est le second type d'allocation de la terre (21 %). Une parcelle louée, pour la culture du manioc, aussi bien que pour les autres cultures vivrières, s'élève à 30 000 francs l'hectare, payé en début de contrat. La durée de la location est de deux ans. Le contrat est informel, sans trace écrite, mais en présence de témoins ; les cultures pérennes sont exclues. Pendant la durée du contrat, le propriétaire de la terre n'a aucun droit sur la terre et sur les produits.

▪ **Le métayage**

Le métayage est connu sous le nom de « Aboussan », emprunté aux Agni ou Baoulé. Le système se présente comme suit : le propriétaire foncier apporte uniquement la terre. Le producteur de manioc prend en compte tout le procès de la production. A la fin de la récolte, après déduction des coûts de production, la recette est partagée en trois parties égales. Le propriétaire foncier a 1/3 et le preneur garde 2/3. Le métayage est également sans écrit. Datant du milieu de l'an 2000, cette pratique d'accès foncier rencontre déjà des problèmes : des propriétaires terriens tentent de mettre des plants de cacao ou hévéa dans le champ de manioc ; ce qui n'est pas du goût des métayers, plombant ainsi ce type de transfert.

Au-delà des modes d'allocation de la terre, comment alors les produits issus de ce féculent créent-ils un véritable marché et font des femmes des acteurs économiques et sociaux importants ?

² Le transfert temporaire de terre à un preneur qui la met en valeur sous les formes de location, métayage, prêt, mise en gage, etc. Ici, l'exploitant n'est pas n'est qu'un « usufruitier » de la terre.

2 Marché, autonomisation économique des femmes et lutte des hommes

2.1 Un système économique complexe aux acteurs diversifiés autour du manioc

Nous commençons ce point par présenter les sous-produits qui favorisent le développement d'un marché autour du manioc. Dans l'ordre d'importance, on a l'attiéké (sorte de couscous) (33 sur 56 enquêtées), le placali³ et le tubercule frais (respectivement pour 06 et 17 enquêtées sur 56). L'attiéké constitue donc le produit qui mobilise l'attention des enquêtés (59 %). Cette prééminence est due à une forte demande venant de la ville d'Abidjan. Les autochtones Akyé représentent 22 sur 33 (soit 67 %) des productrices de produits du manioc. Le nombre de migrants est faible dans la production de l'attiéké (soit 33 %), car ce sont les activités liées au binôme café-cacao ou les échanges marchands liés aux activités agricoles qui ont été la base de leur migration. Quels sont alors les principaux marchés d'écoulement des produits du manioc ? Ce tableau ci-dessous ressasse les différents marchés approvisionnés par les commerçants du manioc de la zone d'étude. En partant de plusieurs livraisons sur les divers marchés des 33 enquêtées produisant l'attiéké, on obtient les chiffres suivants par semaine.

Tableau n°2 : Les lieux de vente de l'attiéké

Lieu de vente				
Brignan	Abobo	Port-Bouët	Treichville	Cocody 2 Plateau
14	18	03	11	02
29%	38	6%	23%	4%

Source : enquête de terrain

Ce tableau révèle deux circuits : le circuit direct dans lequel le producteur vend directement au consommateur, et le circuit indirect qui fait intervenir un grand nombre d'intermédiaires. Le circuit direct est moins important (29 %), mais il est apprécié par certaines enquêtées car l'argent est directement perçu, à travers la vente de tubercules de manioc aux clients. Mais, c'est le circuit indirect qui a le plus grand marché. Abobo (38 %) et Treichville (23 %) constituent les importants lieux d'écoulement de l'attiéké. On retient deux raisons : premièrement, l'accroissement de la consommation de l'attiéké suit le développement de la démographie urbaine. Le poisson thon grillé, accompagné de l'attiéké, du piment, de l'oignon (frais) et de la tomate, est devenu un des principaux mets en Côte d'Ivoire. A la faveur des crises, la population d'Abidjan a connu une augmentation importante. Deuxièmement, Dabou et Bonoua n'arrivant plus à satisfaire le marché d'Abidjan, les grossistes de l'attiéké ont investi Bécédi-Brignan au début de la décennie 2000. On voit (ci-dessous) le camion de ramassage de l'attiéké.

Après l'identification des produits et les marchés d'écoulement, voyons la sacherie utilisée comme emballage pour la commercialisation des produits du manioc. A Bécédi-Brignan, les productrices de placali et Attiééké utilisent la feuille d'attiéké (*Thaumatococcus daniellii*, Maranthaceae), le plastique, le panier. La feuille d'attiéké sert au conditionnement de petite quantité d'attiéké commercialisée sur le marché local (images ci-contre). Les paniers (moyens et gros) sont conçus avec du rachis (pétiole) de palmier à huile. Mais, c'est le sachet plastique qui est plus utilisé. Jusqu'en 2008, les femmes utilisaient les paniers (avec les feuilles) pour le conditionnement et le transport de l'attiéké.



Photo n°7 à 10 : Feuille d'attiéké placées dans des paniers de différentes tailles à Bécédi-Brignan

En 2008, le camion chargé de paniers d'attiéké s'est renversé sur une côte, en partance pour Abidjan. Les femmes ont enregistré une perte financière. C'est à la suite de cet événement que le propriétaire du véhicule a exigé que les productrices utilisent le sachet plastique.

³Pâte du tubercule de manioc cuit et consommée avec de la soupe. En Côte d'Ivoire, il est très vendu et apprécié dans les restaurants. Il est le troisième met, après le riz et l'attiéké (sorte de couscous).



Photo n 11: les sachets de conditionnement de l'attiéké

Le sachet évite la dégradation et le renversement de l'attiéké. Mais quelques femmes utilisent toujours le panier. Le circuit de production qui suit permet de comprendre l'importance du manioc dans la zone d'étude. Le placali et l'attiéké étant les principaux produits, les étapes du circuit de leur production sont : contractuels, broyeuses, coopérative, gérants de camions de transport et de marchandises et les clientes de la ville (Abidjan). Les contractuels sont des intermédiaires. Ils concernent les transporteurs du manioc des champs aux broyeuses, les laveurs de tubercules découpés, les transporteurs de la rouie (pâte) de tubercule, les presseurs, des journalières de la cuisson de l'attiéké, les transporteurs de l'attiéké aux camions de ramassage. Ils sont en quelque sorte des contractuels que mobilisent les productrices d'attiéké. Depuis les années 2000, le manioc est transporté du champ vers les broyeuses par les jeunes âgés de 18 à 35 ans, utilisant comme outil de travail le vélo et la moto. Les tubercules sont épluchés et découpés en morceaux, et mis dans des sacs en nylon.



Photo n 12 et 13: les transporteurs de manioc à moto

Ce qui est marquant, c'est que le prix du transport du tubercule du champ à la broyeuse est fonction de la distance. Selon nos enquêtés, les prix pratiqués sont : distance comprise entre 0 et 2 kilomètres de la broyeuse à 300 francs par bôrô (un bôrô est un sac en nylon de 100kg) ; distance comprise entre 2 à 7 kilomètres de la broyeuse à 1500 francs par bôrô ; et longue distance (supérieure à 7 kilomètres de la broyeuse) revient 2000 francs par bôrô. Dans ce métier, « les productrices ne payent pas cash, et cela crée la colère chez nous les transporteurs », selon Aka (un enquêté). Les jeunes Akyé et Malinké exercent ce métier deux fois par semaine (mardi et vendredi). Notons que généralement, les outils de transport (vélo, moto) leur appartiennent. D'autres les louent à 1000 francs par jour. Lorsque le tubercule arrive à la broyeuse, on l'épluche, on le découpe en morceaux, et on les met dans une grande bassine en plastique. On y met alors une grande quantité d'eau de bonne qualité. On requiert alors le service de laveurs qui utilisent la fourche en bois (spatule) (image ci-contre).



Photo n°14 : un laveur de tubercules de manioc découpés

Ici, le quartier où est fixée la broyeuse détermine l'origine ethnique des laveurs. De ce fait, les laveurs de la broyeuse du quartier Dioulakro sont Malinké, et ceux des broyeuses centrales du village sont d'ethnie Akyé. Les prix du lavage du tubercule sont de 150 à 250 francs le sac (de bôrô de 100 kg).

Les broyeuses servent à la transformation du tubercule en rouie (pâte). Dans les années 1990, Bécédi-Brignan comptait une seule broyeuse appartenant à un autochtone. La pression des femmes autour de cette broyeuse

devenant forte, deux autres broyeuses ont vu le jour. Les broyeuses fonctionnent tous les jours de la semaine sauf jeudi et dimanche (jours sacrés).



Photo n°15 : une broyeuse de Bécédi-Brignan

Mardi et vendredi sont les jours d'affluence autour des broyeuses, car à ces jours, la majorité des femmes du village produit leur attiéké. Le prix du rouissage (broyage) de morceaux de tubercule est unique : 1 bôrô de 100 kg à 500 francs ; la moitié de 100 kg à 250 francs. Egalement, interviennent les transporteurs de rouie des broyeuses aux domiciles des productrices de placali ou d'attiéké. Avant les années 2000, les jeunes Malinké étaient les seuls transporteurs de la pâte de manioc avec des charrettes (wôtro ou pousse-pousse). Lorsque les jeunes Akyé ont vu que cette activité procure de l'argent, ils l'ont adoptée, mais cette fois-ci, en utilisant le vélo comme moyen de transport (voir image ci-dessous). Ce faisant, les jeunes Akyé ont pris presque tout le marché en l'adoptant plus. Les prix dépendent de la distance. Lorsque le domicile est éloigné de la broyeuse (plus de 500 mètres), 1 bôrô de 100 kg revient à 200 francs. Si c'est moins de 500 mètres, 1 bôrô à 100 francs. Pour la plupart des productrices d'attiéké, c'est après avoir perçu leur argent d'Abidjan qu'elles rémunèrent des transporteurs.



Photo n°16 : un transporteur de la pâte de manioc à vélo

Au début de l'année 2000, les jeunes n'étaient pas nombreux à faire cette activité. Les premiers gagnaient beaucoup d'argent, et étaient appréciés dans le village. Aujourd'hui, on compte plus de 100 jeunes transporteurs de rouie de manioc. La suite, c'est le pressage de la rouie de tubercule. Avant la décennie 2000, ce type de métier n'était pas rémunéré. C'est en 2005 – avec le retour de populations au village en raison de la crise – que cette activité a pris de l'ampleur. Compte tenu de l'importance de la quantité de rouie de tubercule, les productrices ont commencé à demander de l'aide à la population (les jeunes) moyennant de l'argent. C'est à ce moment que, de bouche à oreille, les jeunes ont adopté ce métier. Aujourd'hui, une femme qui a environ 20 bôrô (par production d'un jour) emploie 4 jeunes pour presser sa rouie : 1 bôrô coûte 200 francs. Le pressage se passe le jeudi et le dimanche.



Photo n°17 : un presseur en action à Brignan

De là, prend fin le travail des intermédiaires pour le placali. Mais pour l'attiéké, suit l'intervention des journalières. Chaque productrice d'attiéké prend une à 3 journalières pour l'aider dans les tâches. Les journalières sont des femmes Akyé et Malinké. Elles interviennent au niveau du tamisage, du semoulage (rendre

en grain), du séchage, du calibrage des semoules séchées (séparation des gros grains des petits grains), du vannage, de la cuisson de l'attiéké et à l'émottage (l'attiéké cuit comporte des mottes, les journalières à l'aide d'une spatule en bois désagrègent les mottes pour avoir des semoules homogènes). Les journalières sont payées à 1000 francs par personne par jour. Egalement, interviennent les transporteurs d'attiéké des domiciles aux camions de transport. Les jeunes transportent les paniers, les sachets d'attiéké à l'aide des vélos, brouettes et charrettes (wôtro), comme le montre les images ci-contre.



Photo n°18 et 19 : transporteurs d'attiéké à vélo et avec charrette à Bécédi-Brignan

Les prix sont fixés selon la distance des domiciles à l'emplacement du camion. Si le domicile est à moins de 200 mètres, un panier coûte 50 francs. A plus de 200 mètres, un panier revient à 75 francs. Les jeunes sont, soit Malinké travaillant avec la broyeuse de Dioulakro, soit des Akyé pour les broyeuses du centre du village. Initialement, ce sont les jeunes Malinké qui s'adonnaient à cette activité. Avec la crise postélectorale de 2010, les « retours au village » d'ethnie Akyé sont devenus importants. Ce faisant, le besoin de travail s'est posé. Timidement, quelques jeunes Akyé ont commencé à s'y adonner. Etant entendu que deux broyeuses sont dans le quartier Akyé, cette activité a finalement intéressé la plupart des jeunes Akyé. De là, on arrive aux conducteurs de camions de transport de l'attiéké. Le prix de transport d'un panier est de 500 francs dans les mini cars de 22 places, et 400 francs dans le camion de 30 tonnes. Notons que dans ce camion, le transport des paniers n'est pas perçu dans l'immédiat. Le coût du transport est inclut dans le panier d'attiéké. Lorsque les productrices conditionnent l'attiéké dans les paniers de 3500 francs et 5000 francs, ces paniers sont proposés aux clientes d'Abidjan aux prix de 4000 francs et 5500 francs, comprenant ainsi le prix du transport du panier. Mais, les conducteurs de mini cars perçoivent leur argent pendant le chargement de l'attiéké. Sur l'image ci-dessous, on voit l'attiéké au lieu de chargement.

Enfin, l'attiéké est livré aux clients à Abidjan. Ces clientes sont des grossistes. Elles sont installées dans les différentes communes d'Abidjan. Elles prennent paniers et sacs d'attiéké avec les productrices et le livrent aux détaillants ou demi-grossistes installés dans toutes les communes d'Abidjan. C'est l'attiéké dit *garba* qui intéresse les clientes. Les prix diffèrent selon les paniers et sachets : le gros panier à 5 000 francs, le panier moyen à 3 500 francs ; le sachet à 3 500 francs. Sur le marché d'Abidjan, les clientes revendent les paniers et sachets comme suit : le gros panier à 7 000 francs, le panier moyen à 5 000 francs ; le sachet à 5 000 francs. Les productrices d'attiéké livrent l'attiéké à crédit aux clientes. Les clientes à leur tour livrent aussi à crédit à leurs clients. C'est après deux semaines de vente que les productrices d'attiéké reçoivent leur argent. De fois, des productrices récupèrent leur argent un mois après. Les productrices livrent deux fois par semaines (vendredi et lundi) aux clientes. L'attiéké de la zone d'étude est vendu uniquement à Abidjan.

Concernant le circuit de commercialisation du placali, on retient les étapes suivantes. Le placali cuit est mis en sachet de 1 kg, et vendu à 50 francs dans le village. Quant au tubercule frais de manioc, il est vendu, soit aux productrices d'attiéké et de placali, sur le marché local ; il sert aux mets locaux tels que le foutou, la bouillie, l'atoukpou : 1 tubercule coûte de 50 à 250, suivant l'offre et la taille : prix élevé en saison sèche. Il convient de dire que l'attiéké est cuit dans du couscoussier composé d'une marmite et d'une cuvette perforée, toutes deux liées par la rouie mélangée à de la sandre.

2.2 Pouvoirs et dynamique des « femmes-chefs » de ménage

La vente des sous-produits du manioc donne des pouvoirs aux productrices d'Attiéké. Le pouvoir est cumulativement économique et social. La commercialisation des sous-produits du manioc donne une idée des revenus que perçoivent les femmes.

▪ Le pouvoir économique avec l'attiéké

Les revenus des femmes issus de la commercialisation de l'attiéké sont ainsi analysés dans ces lignes-ci. Une production d'attiéké, avec un bôrô (sac en nylon de 100 kg) de tubercule produit 4 paniers ou sachets d'attiéké de 3 500 francs. Avec un bôrô, le gain d'une productrice est de 14 000 francs. Lorsqu'on déduit les dépenses, une production d'attiéké a comme gain 5150 francs sur chaque bôrô. Les 33 productrices d'attiéké cumulent par

semaine 916 bôrô, soit 91,6 tonnes, ce qui revient à 4 562 000 francs. En moyenne, chaque femme perçoit 138 242 francs par semaine (jeudi et dimanche). Les productions les plus importantes sont : 46 bôrô (soit 236 900 pour S. Okon), 44 bôrô (soit 226 600 pour N'tamon R., Okon A., Sopia D.), 40 bôrô (revenant à 206 000 pour chacune, soit à Kouaho V., Akaffou H., Achiahé Ch. Assi Ch. et Yapi At.), par semaine. Afin d'être efficace, les productrices se sont regroupées en coopérative : *Les Amazones de Bécédi-Brignan*. La raison, c'est que les femmes produisaient beaucoup d'attiéké mais la commercialisation était difficile. Elles n'arrivaient pas à écouler toutes leurs productions. La coopérative a été créée en mai 1997 sous le n 004/PSIF/98. Elle se compose d'un président, d'une secrétaire générale, d'une femme commissaire aux comptes et les membres. L'adhésion se présente comme suite: être résident et posséder une exploitation de manioc ; avoir une carte d'identité et ses droits civils afin d'être dans le Conseil d'Administration. Le droit d'adhésion est fixé à 2000 francs. Il faut également une part sociale qui s'élève à 6000 francs. L'objectif principal est de créer un circuit de commercialisation fiable afin de permettre aux membres et non membres de commercialiser leurs produits (attiéké) et de percevoir dans un bref délai (une semaine) l'argent de la vente d'attiéké. La coopérative comprend 45 membres : 43 femmes et 2 hommes. Chaque femme fournit au moins 80 paniers de 3500 francs par livraison. La livraison se fait deux fois par semaine. De plus, la coopérative fournit de l'attiéké dans les différentes cantines des écoles primaires à Bécédi-Brignan. La population apprécie la coopérative parce qu'elle est le moteur de l'amélioration des conditions de vie des productrices d'attiéké. Les autres avantages tournent autour de : don de 25 000 francs à 50 000 francs de la coopérative aux héritiers et ayants droit pour les funérailles d'un des membres ; prêt sans intérêt de la coopérative à tout membre qui perd son père (50 000), sa mère (50 000), son conjoint (10 000) ou l'un de ses enfants (50 000) ; prêts scolaires offerts aux membres. Avec ce métier, les femmes deviennent des « chefs » de ménage. Compte tenu des rapports distants entre les enfants et leurs pères dans les villages, les mères jouent le rôle du père dans les besoins réguliers des écoliers : habits d'école, chaussures, sacs, stylos, règles, ardoises, argent de petit déjeuner. La plupart des grandes productrices d'attiéké utilisent le revenu pour scolariser leurs enfants. Elles assurent encore d'autres dépenses de la maison : factures d'eau et d'électricité, les mets de la famille, les besoins des enfants (habits, coiffure, jouets), la santé.

- L'économie du placali non négligeable pour les femmes

Les bénéficiaires journaliers et hebdomadaires des 6 grandes productrices de placali reviennent à 97 500 francs par semaine ; une grande partie de la production sert à l'autoconsommation familiale. Avec ce métier, les femmes subviennent à leurs besoins propres (habits, parfum, pommade, chaîne, etc.) et ceux de leurs familles. Grâce aux productrices, des centaines de jeunes (hommes et femmes) ont des activités leur procurant des revenus réguliers. Comme le dit Atsé (transporteur de rouie de manioc), « les productrices sont nos sauveurs : grâce à elles, nous avons de quoi nous occuper ; c'est ce qui manque dans chaque village pour compléter le développement social avec les équipements sociaux ». Le manioc fait de la femme une personne humaine telle que les institutions internationales l'envisagent⁴ : l'élimination de toute discrimination à l'encontre des femmes et des filles, l'autonomisation des femmes, l'égalité entre homme et femme en vue de bénéficier du développement. Les droits de la femme sont des droits théoriques ou réels qui participent de la défense des femmes en vue de parvenir à une société plus égalitaire⁵. Par les revenus du manioc, la femme de Bécédi-Brignan devient, soit l'égal de l'homme à travers sa participation aux charges de la famille, soit le chef de famille par la puissance « paternelle » se traduisant par l'essentiel des dépenses qu'elle assure, reléguant l'homme au second rang pratiquement (les rapports époux/épouse dans ce contexte « d'expansion économique et sociale » de la femme seront analysés dans un autre article). Il est clair que dans la pratique, la place de la femme est limitée au niveau politique (avec un accès limité de la terre). Mais au niveau économique et éducatif, le progrès acquis induit des dynamiques dans les systèmes de gestion des hommes et ressources en sociétés rurales ivoiriennes (Lavigne D., 1998).

2.3 Tentative de repositionnement socio-économique des hommes

Avec le vieillissement et la disparition progressive des caféiers et cacaoyers, les hommes se retrouvent sans rente foncière. Deux attitudes sont alors observées. Premièrement, les hommes tentent d'adopter le manioc qui est fortement pratiqué par les femmes, et qui fait d'elles les « chefs » de ménage, en raison des dépenses de la famille qu'elles assurent. Lors de l'enquête, 4 hommes ont pu être enquêtés. Alors qu'ils sont présentés comme les plus réguliers producteurs parmi les hommes, le gain le plus important, celui d'Adou A., ne représente que 35 000 francs par semaine. Lorsqu'on compare son gain hebdomadaire à celui des femmes, on compte 13 qui ont plus de 40 000 francs, avec celui d'Achaé Ch. qui atteint 100 000 francs par semaine. De plus, en Côte d'Ivoire,

⁴ C'est en 1944 que les femmes ont eu le Droit de vote et d'éligibilité. En 1972, on a la Reconnaissance du principe « à travail égal, salaire égal » en France.

⁵ Comme l'indique la FIDH, « Partout dans le monde, les femmes subissent discriminations et violences. Dans de nombreux États, les discriminations sont inscrites tant dans le droit pénal que dans le droit civil relatif au mariage, à l'héritage ou encore à la propriété. Mais même dans les pays où les femmes ont pu obtenir une égalité en droit, celle-ci est souvent illusoire dans la pratique ».

la rente du vivrier est réservée aux femmes (Mlan S., 2004 ; Koné M 2003). Les hommes qui essaient de produire le manioc ne franchissent pas ce palier : ils laissent le soin à leurs femmes de vendre ce féculent. Ici encore, elles ne rendent pas compte à leurs maris : elles utilisent le revenu pour les besoins subsistants. Dans le cas où le manioc est la seule source de revenu de l'homme (l'exemple d'Adou A.), il se fait assister par sa femme à toutes les étapes de la production : il se doit de céder une partie du gain à celle-ci ; soit 10 000 dans les 35 000 francs. Deuxièmement, quelques hommes choisissent de cultiver de l'hévéa. Ils sont très vite découragés par les coûts d'investissement. Seuls deux résidents ont pu créer des plantations dont les superficies n'atteignent pas 3 hectares. Là encore, l'opposition des jeunes à cette culture estompe le désir de la plupart des aînés (personnes ayant plus de 60 ans). De ce fait, la situation économique des hommes reste donc peu reluisante.

3 Jeunesse et *Manihot esculenta* pour la sauvegarde du couvert forestier

3.1 Pression foncière dans les anciennes zones de production du manioc

Depuis le milieu des années 1990, les cultures arbustives se développent dans la zone de Dabou (périphérie ouest d'Abidjan), notamment le palmier à huile et l'hévéa. Au début de la décennie 2000, les terres arables sont entièrement mobilisées par ces deux cultures pérennes. La même situation est observable à Bonoua (ville voisine à l'Est d'Abidjan). Or, ces zones étaient connues anciennement comme les principales zones de production du manioc. De même, les cultures vivrières (banane plantain, taro, maïs, légumes) ont-elles aussi tari. Les commerçants de ces zones rusent alors aujourd'hui de dextérité afin de fournir leurs marchés de vivres. Les propos de Camara, un acteur interviewé (transporteur à Dabou) sont révélateurs : « aujourd'hui, la population de Dabou fait son marché sur les marchés d'Abidjan. Moi-même, je paie la banane plantain à Abobo, et je l'écoule à la population de Dabou ». Ayant suivi le déroulement de la « fabrication » des bases de l'insécurité alimentaire, et surtout l'enrichissement des plus nantis avec l'hévéaculture à Dabou et à Bonoua, la jeunesse de Bécédi-Brignan s'organise pour que cette culture n'entame pas la terre de cette localité.

3.2 Le contenu de la mobilisation des jeunes en faveur du *Manihot esculenta*

A priori, la théorie de De Soto et de la Banque Mondiale de faire de la terre un marché afin de la rendre plus compétitive et favoriser la productivité fait sens aujourd'hui dans toutes les zones écologiques ivoiriennes, donnant par endroit l'impression d'être dans une dynamique de développement (Tarrouth G., 2015). Cependant, les errements et la pauvreté qui frappent la plupart des zones forestières, et qui font parler de « malédiction cacaoyère » (Ruf et Tanoh, 2009), finissent par convaincre la jeunesse de Bécédi-Brignan que mettre l'accent sur le manioc, avec la culture sur brûlis, peut leur laisser la possibilité de tirer partie de leur terre sur le long terme, au moment où chaque propriétaire terrien a les moyens.

La jeunesse de cette localité se préoccupe plus de la disponibilité forestière, le facteur principal d'un développement agricole. Pour le vice-président des jeunes, « la production économique doit servir à la satisfaction des besoins de la population, notamment : en banane plantain, manioc, igname, maïs, riz, palmier à huile, vin de palme, liqueur à base de vin de palme, légumes, moyens financiers nécessaires pour la scolarisation et les autres besoins existentiels ». Pour joindre l'acte à la parole, la jeunesse a tenu une réunion avec les cadres de ce village en juin 2014 au cours de laquelle elle a fortement stigmatisé le comportement de leurs parents qui sont en train de se convertir en vendeur de terre. Cette jeunesse a par la suite fortement protesté contre l'occupation de la forêt par les aînés et cadres du village. Pour cette jeunesse, l'exemple des femmes est suffisant : par le manioc, les femmes gagnent assez d'argent chaque semaine. Par exemple, sur 24 enquêtés produisant le manioc, 20 femmes cumulent 905 000 francs sur 1000 000 francs par semaine. C'est donc un pari que la jeunesse veut prendre avec l'histoire : exploiter la forêt en tenant compte des besoins de la population mais également en pensant à la génération future. Afin de faire passer son message, la jeunesse utilise les grands événements tels le « pèlerinage sur la Mafa », les fêtes annuelles. Actuellement, les actions de la jeunesse portent des fruits : seuls deux aînés résidents ont pu cultiver l'hévéa dans cette localité. Comme toujours, les cadres ne semblent pas entendre ce cri de cœur. Trois d'entre eux ont cultivé des plantations d'hévéa dont deux ont obtenu la terre par achat ; les jeunes observent avec colère, que la terre qui est un bien commun, soit « mobilisée » par un seul individu, fût-il haut cadre, pour son seul profil, en détruisant la forêt qui est fortement reconstituée.

CONCLUSION

Ancienne zone cacaoyère, Bécédi-Brignan est marquée par une disponibilité foncière, grâce à la reconstitution de la forêt qui a pris place sur les vieux vergers. Ce facteur écologique est bien apprécié par la jeunesse de cette localité qui choisit le développement du manioc (*Manihot esculenta*) comme un double investissement. D'une part, encourager et suivre le modèle des femmes de ce village qui ont pu construire une rente hebdomadaire par les produits du manioc, les hissant au rang de « chef de ménage ». D'autre part, utiliser les sous-produits de cette culture comme répondant aux besoins de la population, pour lesquels une mobilisation pour l'adoption du manioc comme facteur de gestion durable de la forêt est créée. Le marché locatif et métayer, et la cession temporaire entre membre de famille (prêt) qui se mettent progressivement en place, en permettant aux femmes et jeunes d'avoir accès à la terre en temps voulu, engendrent une forte dynamique du manioc, et la création d'emplois

réguliers pour la jeunesse. L'hévéa qui constitue le meilleur investissement dans la décennie 2000 en Côte d'Ivoire connaît une opposition de la jeunesse de Bécédi-Brignan qui considère le manioc comme une culture majeure, créatrice de valeur, et devant guider l'économie et l'exploitation de la forêt.

Pendant combien de temps ces jeunes tiendront face aux cadres ? Le vrai test viendrait des cadres qui ne sont pas originaire de Bécédi-Brignan. Partout où ils sont passés, surtout les dirigeants politiques (hommes au pouvoir), aucune population n'a pu résister aux jeux de billets de banque (Tarrouth et Colin, 2016 ; Colin et Tarrouth, 2017 ; Mlan, 2015a). Pour conforter la position des jeunes, il convient de faire du manioc une véritable activité de toute la population : par une organisation qui rendrait l'achat de l'attiéké plus systématique (percevoir la recette le lendemain de la vente comme à Ngatadolikro, près de Bouaké, capitale du Centre de la Côte d'Ivoire) et l'installation d'une usine. Le défi est donc de faire du manioc une rente plus régulière et forte, capable d'apporter ce pour quoi les cadres et paysans courent vers les cultures arbustives.

Bibliographie

Agbor E. T., Brauman A., Griffon D., Trèche S. (éd), 1995, Transformation et commercialisation du manioc dans le district rural de Mouyondzi au Congo, éditions ORSTOM

Akra D. E., 2013, Agriculture contractuelle et production agricole sous contrat en République populaire de Chine, Mémoire de Master, Université Paris 2 Panthéon-Assas

Anadon M., 2006, La recherche dite qualitative : de la dynamique, de son évolution aux acquis indéniables et aux questionnements présents, in Recherche qualitative, vol.26(1), PP 5-31.

Atta K., Gogbe T. et Moussoh A. A., 2014, *La problématique de l'approvisionnement vivrier d'une ville secondaire dans le cadre des relations ville-campagne en pays adioukrou : dabou*, in European Scientific Journal, June edition vol.10, No.17

Berkane A., 2007, Schumpeter et la sociologie économique : le cas de l'entrepreneur. Nice, seminairesworkingpaper

Chaléard J. L et Moustier P., Leplaideur A., 2002, *L'approvisionnement vivrier des villes en Guinée : entre fragilité et dynamisme*, in *Autrepart*(23), pp 5-23

- 1996, Temps des villes temps des vivres: l'essor du vivrier marchand en Côte d'Ivoire, Paris, Karthala

Chauveau J-P., 1985, *L'avenir d'une illusion ; Histoire de la production et des politiques vivrières en Côte-d'Ivoire* in « économie des vivres : transformations contemporaines des systèmes vivriers » N°99

Chauveau J-P., Colin J-Ph., Jacob J-P., Lavigne D. Ph., Le Meur P-Y., 2006, Modes d'accès à la terre, marchés fonciers, gouvernance et politiques foncières en Afrique de l'Ouest. Résultats du projet de recherche Inco-Claims, Londres: IIED.

CMA/AOC, 2004, Note technique sur le manioc dans la zone CMA/AOC

Colin J-Ph., 2004, Le marché du faire-valoir indirect dans un contexte africain. Eléments d'analyse, *Economie rurale*, 282:19-39

- 2003 (éd), Figures du métayage. Etude comparée de contrats agraires (Mexique) Editions de l'IRD.

Colin J-Ph et Tarrouth H.G., 2017, Les élites urbaines comme nouveaux acteurs du marché foncier en Côte d'Ivoire, *Géographie, Économie, Société* 2017/3 (Vol.19), p. 331-355. DOI 10.3166/ges.19. 2017.0016

Dostie B., Randriamamonjy J. et Rabenasolo L., 1999, La filière manioc: amortisseur oublié des vulnérables, Université Corneil, INSTAT

IRIN, 2014, Le manioc remplacé par le caoutchouc près d'Abidjan/ www.irinnews.org/fr/copyrighpfr.aspx

Kakai H., 2010, Analyse par genre de la participation et de la sous-représentativité des femmes au sein des instances décisionnelles et décentralisées au Bénin, In perspectives et sociétés n° 1

Kanga A., 2013, Mutations culturelle : L'ananas dans le gouffre, l'hévéa avance, le manioc régresse à Bonoua, Fratmat. Info, publié le 06 Février 2013

Koné M., 2011, Femme et foncier, fiches pédagogiques pour comprendre, se poser de bonnes questions et agir sur le foncier en Afrique de l'Ouest.

2003, « les femmes et l'accès à la terre en milieu rural ivoirien », in Regards sur... Le foncier rural en Côte D'Ivoire, les éditions du CERAP, pp 51-80

- Lavigne D., 1999, Comment articuler législation nationale et droits fonciers locaux : expériences en Afrique de l'Ouest francophone, Londres, IIED, 31 p
- Manusset S., 2006, Proposition pour une clé d'identification des variétés de manioc chez différents groupes culturels en Guyane française, in *Antropo*, 11, 61-73
- Mlan K. S., 2015a, Emergence de l'hévéaculture, conflits et disparition de la riziculture familiale dans l'écotone (Centre de la Côte d'Ivoire), Abidjan, RSS-PASRES, n°7, pp 78-91
- 2013, Le rônier, *Boassusa ethiopum* Mart., dans la vie sociale et culturelle des Baoulé Aïtô de Dimbokro (Côte d'Ivoire), Univ. Félix Houphouët Boigny, Abidjan
- 2004, Le processus de valorisation des écosystèmes secondaires et son impact sur les rapports sociaux : cas de Gnamagui dans la sous-préfecture de Méagui (Soubré), Maîtrise de sociologie, Univ. Cocody, Abidjan
- Ruf F., 2013, Agriculture contractuelle et boom de l'hévéaculture villageoise en Côte d'Ivoire, In *CahAgric*, Paris, vol. 22, n8 1
- Ruf Fr, Tanoh R, 2009, Malédiction cacaoyère et une difficile diversification des revenus en Côte d'Ivoire, *Grain de Sel* (45) : 12-15. <http://www.inter-reseaux.org/revue-grain-de-sel/45-economies-rurales-au-dela-de-l/article/malediction-cacaoyere-et-une>
- Tarrouth H.G., 2015, Les acquisitions massives de terres rurales par les ‘cadres’ et élites ivoiriennes en Côte d'Ivoire : Fondement et éléments de compréhension. *Le Journal des Sciences Sociales N°12 Vol 2. PP 69-87*, GIDIS
- Tarrouth H.G. et Colin J.-Ph., 2016, Les acquisitions de terres rurales par les ‘cadres’ en Côte d'Ivoire : premiers enseignements, *Cahiers Agricultures*. 25 : 15005
- Treche J., Massamba, 1995, Les modes de transformation traditionnels du manioc au Congo, Editions ORSTOM, pp 135-150