

PERSPECTIVES PHILOSOPHIQUES

REVUE IVOIRIENNE DE PHILOSOPHIE ET DE SCIENCES HUMAINES



Volume XIV - Numéro 26 Décembre 2023 ISSN : 2313-7908

N° DÉPÔT LÉGAL 13196 du 16 Septembre 2016

PERSPECTIVES PHILOSOPHIQUES

Revue Ivoirienne de Philosophie et de Sciences Humaines

Directeur de Publication : Prof. Grégoire TRAORÉ

Boîte postale : 01 BP V18 ABIDJAN 01

Tél : (+225) 01 03 01 08 85

(+225) 01 03 47 11 75

(+225) 01 01 83 41 83

E-mail : administration@perspectivesphilosophiques.net

Site internet : <https://www.perspectivesphilosophiques.net>

ISSN : 2313-7908

N° DÉPÔT LÉGAL 13196 du 16 Septembre 2016

ADMINISTRATION DE LA REVUE PERSPECTIVES PHILOSOPHIQUES

Directeur de publication : **Prof. Grégoire TRAORÉ**, Professeur des Universités
Rédacteur en chef : **Prof. N'dri Marcel KOUASSI**, Professeur des Universités
Rédacteur en chef Adjoint : **Dr Éric Inespéré KOFFI**, Maître de Conférences

COMITÉ SCIENTIFIQUE

Prof. Aka Landry KOMÉANAN, Professeur des Universités, Philosophie politique, Université Alassane OUATTARA
Prof. Antoine KOUAKOU, Professeur des Universités, Métaphysique et Éthique, Université Alassane OUATTARA
Prof. Ayénon Ignace YAPI, Professeur des Universités, Histoire et Philosophie des sciences, Université Alassane OUATTARA.
Prof. Azoumana OUATTARA, Professeur des Universités, Philosophie politique, Université Alassane OUATTARA
Prof. Catherine COLLOBERT, Professeur des Universités, Philosophie Antique, Université d'Ottawa
Prof. Daniel TANGUAY, Professeur des Universités, Philosophie Politique et Sociale, Université d'Ottawa
Prof. David Musa SORO, Professeur des Universités, Philosophie ancienne, Université Alassane OUATTARA
Prof. Doh Ludovic FIÉ, Professeur des Universités, Théorie critique et Philosophie de l'art, Université Alassane OUATTARA
Prof. Henri BAH, Professeur des Universités, Métaphysique et Droits de l'Homme, Université Alassane OUATTARA
Prof. Issiaka-P. Latoundji LALEYE, Professeur des Universités, Épistémologie et Anthropologie, Université Gaston Berger, Sénégal
Prof. Jean Gobert TANO, Professeur des Universités, Métaphysique et Théologie, Université Alassane OUATTARA
Prof. Kouassi Edmond YAO, Professeur des Universités, Philosophie politique et sociale, Université Alassane OUATTARA
Prof. Lazare Marcellin POAMÉ, Professeur des Universités, Bioéthique et Éthique des Technologies, Université Alassane OUATTARA
Prof. Mahamadé SAVADOGO, Professeur des Universités, Philosophie morale et politique, Histoire de la Philosophie moderne et contemporaine, Université de Ouagadougou
Prof. N'Dri Marcel KOUASSI, Professeur des Universités, Éthique des Technologies, Université Alassane OUATTARA
Prof. Samba DIAKITÉ, Professeur des Universités, Études africaines, Université Alassane OUATTARA
Prof. Donissongui SORO, Professeur des Universités, Philosophie antique, Philosophie de l'éducation Université Alassane OUATTARA

COMITÉ DE LECTURE

Prof. Ayénon Ignace YAPI, Professeur des Universités, Histoire et Philosophie des sciences, Université Alassane OUATTARA
Prof. Azoumana OUATTARA, Professeur des Universités, Philosophie politique, Université Alassane OUATTARA
Prof. Catherine COLLOBERT, Professeur des Universités, Philosophie Antique, Université d'Ottawa
Prof. Daniel TANGUAY, Professeur des Universités, Philosophie Politique et Sociale, Université d'Ottawa
Prof. Doh Ludovic FIÉ, Professeur des Universités, Théorie critique et Philosophie de l'art, Université Alassane OUATTARA
Prof. Henri BAH, Professeur des Universités, Métaphysique et Droits de l'Homme, Université Alassane OUATTARA
Prof. Issiaka-P. Latoundji LALEYE, Professeur des Universités, Épistémologie et Anthropologie, Université Gaston Berger, Sénégal
Prof. Kouassi Edmond YAO, Professeur des Universités, Philosophie politique et sociale, Université Alassane OUATTARA
Prof. Lazare Marcellin POAMÉ, Professeur des Universités, Bioéthique et Éthique des Technologies, Université Alassane OUATTARA
Prof. Mahamadé SAVADOGO, Professeur des Universités, Philosophie morale et politique, Histoire de la Philosophie moderne et contemporaine, Université de Ouagadougou
Prof. Samba DIAKITÉ, Professeur des Universités, Études africaines, Université Alassane OUATTARA
Prof. Nicolas Kolotioloma YEO, Professeur des Universités, Philosophie antique, Université Alassane OUATTARA

COMITÉ DE RÉDACTION

Secrétaire de rédaction : **Dr Kouassi Honoré ELLA**, Maître de Conférences
Trésorier : **Dr Kouadio Victorien EKPO**, Maître de Conférences
Responsable de la diffusion : **Dr Faloukou DOSSO**, Maître de Conférences
Dr Kouassi Marcellin AGBRA, Maître de Conférences
Prof. Alexis Koffi KOFFI, Professeur des Universités,
Dr Chantal PALÉ-KOUTOUAN, Maître de Conférences
Dr Amed Karamoko SANOGO, Maître de Conférences

SOMMAIRE

1. Platon et la question du beau Pierre Hubert MFOUTOU	1
2. Ivoirité et socialité Mafa Georges ASSEU	15
3. Éthique du visage et éthique du care : la double histoire du même ? Relwende GUIGUEMDE	31
4. Normativité de l'opinion publique à l'épreuve de la culture de masse chez Jürgen HABERMAS Garba OUMAROU	51
5. La communication devoir-pouvoir et le mal de la communication de pouvoir chez Kierkegaard Krouyé Constant KOFFI	71
6. L'humain à l'ère de l'Intelligence Artificielle (IA) 1. Adama COULIBALY 2. N'golo OUATTARA	91
7. Problématique éthique de l'abandon des enfants souffrant de handicap en milieu hospitalier 1. Koffi Sévérin FODIO 2. Andrédou Pierre KABLAN 3. Christelle AVI-SIALLOU, 4. Christian YAO, 5. Kouadio Vincent ASSE 6. Antoine KOUAKOU	105
8. La problématique des technologies de l'information et de la communication (TIC) dans le biotope africain 1. Jacques Gervais OULA 2. Florent MALANDA KONZO	129
9. Nature et technologie chez H. MARCUSE 1. Abdoul Karim NA ALLAH ROUGAH 2. Issaka TAFFA GUISSO	151
10. Sciences et réalités africaines : le cas de la sorcellerie dans la perspective poppérienne Ahou Marthe ASSIÈ épse BOTI Bi	167
11. du terrorisme au sahel : des enjeux cosmopolitiques pour une lecture de la théorie de la justice de John RAWLS Moussa MOUMOUNI	183

12. Le totalitarisme ou la fin de l'éthique politique Soumaïla COULIBALY	203
13. La désacralisation de la mort et de sa mystique en Afrique : à partir des expériences congolaise, tchadienne et ivoirienne Hygin Bellarmin ELENGA	217
14. La survivante de Rose Marie GUIRAUD : dynamique des genres littéraires et écriture du réel Bi Goré KOÉ	237
15. Méthodes culinaires et qualité de l'attiéké de Dabou du XVIII^E siècle au XX^E siècle Jean-Jacques ESSOH	257
16. L'animation culturelle dans le système Licence, Master, Doctorat (L.M.D.) : fonctions et enjeux Messou FIAN	273
17. Les sciences expérimentales au crible de la pensée philosophique Seydou SOUMANA	287

LIGNE ÉDITORIALE

L'univers de la recherche ne trouve sa sève nourricière que par l'existence de revues universitaires et scientifiques animées ou alimentées, en général, par les Enseignants-Chercheurs. Le Département de Philosophie de l'Université de Bouaké, conscient de l'exigence de productions scientifiques par lesquelles tout universitaire correspond et répond à l'appel de la pensée, vient corroborer cette évidence avec l'avènement de *Perspectives Philosophiques*. En ce sens, *Perspectives Philosophiques* n'est ni une revue de plus ni une revue en plus dans l'univers des revues universitaires.

Dans le vaste champ des revues en effet, il n'est pas besoin de faire remarquer que chacune d'elles, à partir de son orientation, « cultive » des aspects précis du divers phénoménal conçu comme ensemble de problèmes dont ladite revue a pour tâche essentielle de débattre. Ce faire particulier proposé en constitue la spécificité. Aussi, *Perspectives Philosophiques*, en son lieu de surgissement comme « autre », envisagée dans le monde en sa totalité, ne se justifie-t-elle pas par le souci d'axer la recherche sur la philosophie pour l'élargir aux sciences humaines ?

Comme le suggère son logo, *perspectives philosophiques* met en relief la posture du penseur ayant les mains croisées, et devant faire face à une préoccupation d'ordre géographique, historique, linguistique, littéraire, philosophique, psychologique, sociologique, etc.

Ces préoccupations si nombreuses, symbolisées par une kyrielle de ramifications s'enchevêtrant les unes les autres, montrent ostensiblement l'effectivité d'une interdisciplinarité, d'un décloisonnement des espaces du savoir, gage d'un progrès certain. Ce décloisonnement qui s'inscrit dans une dynamique infinitiste, est marqué par l'ouverture vers un horizon dégagé, clairsemé, vers une perspective comprise non seulement comme capacité du penseur à aborder, sous plusieurs angles, la complexité des questions, des

préoccupations à analyser objectivement, mais aussi comme probables horizons dans la quête effrénée de la vérité qui se dit faussement au singulier parce que réellement plurielle.

Perspectives Philosophiques est une revue du Département de philosophie de l'Université de Bouaké. Revue numérique en français et en anglais, *Perspectives Philosophiques* est conçue comme un outil de diffusion de la production scientifique en philosophie et en sciences humaines. Cette revue universitaire à comité scientifique international, proposant études et débats philosophiques, se veut par ailleurs, lieu de recherche pour une approche transdisciplinaire, de croisements d'idées afin de favoriser le franchissement des frontières. Autrement dit, elle veut œuvrer à l'ouverture des espaces gnoséologiques et cognitifs en posant des passerelles entre différentes régionalités du savoir. C'est ainsi qu'elle met en dialogue les sciences humaines et la réflexion philosophique et entend garantir un pluralisme de points de vues. La revue publie différents articles, essais, comptes rendus de lecture, textes de référence originaux et inédits.

Le comité de rédaction

MÉTHODES CULINAIRES ET QUALITÉ DE L'ATTIÉKÉ DE DABOU DU XVIII^E SIÈCLE AU XX^E SIÈCLE

Jean-Jacques ESSOH

Université Alassane OUATTARA (Côte d'Ivoire)

jjessoh@yahoo.fr

Résumé :

La ville de Dabou située au sud-est de la Côte d'Ivoire avec pour peuple autochtone les Adjoukrou a une renommée nationale et internationale à cause notamment de son fameux mets traditionnel connu sous l'appellation « d'Attiéké de Dabou ». Cette denrée a pratiquement révolutionné les habitudes alimentaires tant à la ville qu'à la campagne. L'Attiéké de Dabou autrefois conçu de façon traditionnelle a connu des innovations dans le processus de préparation. Par conséquent, cet aliment est passé du stade de produit d'autoconsommation locale à celui d'un produit désormais destiné au marché urbain, voire international contribuant cependant à débrider sa qualité. L'objectif de cet article est d'analyser l'évolution des méthodes culinaires et qualité de l'Attiéké de Dabou du XVIII^e siècle au XX^e siècle. Cette étude s'est appuyée sur une documentation variée comprenant des manuscrits inédits, des sources orales, des ouvrages et des publications scientifiques. Les informations émanant de tous ces canaux ont été soumises à la critique historique et regroupées par centre d'intérêt. Les résultats révèlent que l'Attiéké de Dabou allie à la fois originalité culinaire, modèle de conditionnement et techniques modernes. Sa qualité dépend de la maîtrise et du respect des différentes étapes de la transformation.

Mots-clés : Adjoukrou, Attiéké, Côte d'Ivoire, Dabou, Qualité.

Abstract :

The town of Dabou in southeastern Côte d'Ivoire, home to the Adjoukrou people, is nationally and internationally renowned for its famous traditional dish known as "Attiéké de Dabou". This foodstuff has practically revolutionized eating habits in both town and country. This once traditionally conceived dish has undergone innovations in the preparation process. As a result, this food has gone from being a local self-consumption product to one that is now

destined for the urban or even international market, thereby helping to unbridle its quality. The aim of this article is to analyze the evolution of culinary methods and quality of Dabou Attiéké from the 18th to the 20th century. The study was based on a wide range of documentation, including unpublished manuscripts, written and oral sources, books and scientific publications. Information from all these channels was subjected to historical criticism and grouped by focus. The results reveal that Attiéké from Dabou combines culinary originality, a packaging model and modern techniques. Its quality depends on the mastery and respect of the various processing stages.

Keywords : Adjoukrou, Attiéké, Dabou, Côte d'Ivoire, Quality.

Introduction

Située au sud-est à 27 Km à l'Ouest d'Abidjan (l'emblématique capitale économique de la Côte d'Ivoire), la ville de Dabou est limitée au Sud par la lagune ébrié, au Nord par la commune de Sikensi, à l'Est par la commune de Songon et à l'Ouest par celle de Grand-Lahou. Les autochtones de la ville de Dabou sont les Adjoukrou. Ils se distinguent par la singularité et la richesse de leur tradition. Ce sont, notamment, leur système de transmission du pouvoir et des biens en ligne matrilineaire, leur organisation en classes d'âge et les cérémonies rituelles et festives qu'ils organisent périodiquement dans leurs localités. La ville de Dabou a une renommée nationale et internationale à cause notamment de son fameux mets traditionnel connu sous l'appellation « *d'Attiéké de Dabou* », un terme qui est resté dans le langage courant de tous les friands de ce produit alimentaire de grande consommation. Notre principale préoccupation en entreprenant cette étude, est de savoir quel était le mécanisme traditionnel de préparation de l'Attiéké de Dabou et comment celui-ci a évolué du XVIII^e siècle au XX^e siècle ? L'objectif ici est d'analyser l'évolution des méthodes culinaires et qualité de l'Attiéké de Dabou du XVIII^e siècle au XX^e siècle.

Pour mieux saisir l'étude dans le temps, il est impérieux de révéler les bornes chronologiques. Le XVIII^e siècle marque la période de la mise en place définitive des Adjoukrou en tant que groupe ethnique sur le territoire (Dabou) qu'ils occupent aujourd'hui. Ainsi, ils ont développé un système de gestion

sociétal propre. Dans ce système de gestion sociétal, les femmes Adjoukrou, devaient se consacrer à la transformation des produits alimentaires afin de satisfaire les besoins alimentaires du ménage. C'est dans cette veine qu'elles transformèrent le manioc amer en Attiéké. Quant au XX^e siècle, il marque le début des innovations dans le processus de préparation de l'Attiéké de Dabou et son entrée dans le circuit commercial.

Pour parvenir à la réalisation de cette étude, les *Cahiers William Ponty* ont été consultés à l'Institut Fondamental d'Afrique Noire (IFAN) de Dakar. Il s'agit des recueils de manuscrits inédits rédigés en langue française avec des plumes à l'encre par des éminents chercheurs africains qui présentent la vie des sociétés africaines traditionnelles bien avant l'arrivée de l'Européen et de l'instauration du régime colonial français. À cela s'ajoutent les ouvrages et autres publications scientifiques consultées aux Archives Nationales de Côte d'Ivoire (ANCI). Cette documentation a été complétée par une série d'enquêtes orales réalisées à Kpass, Lopou et Bouboury du 19 janvier 2018 au 15 mars 2018. Le choix de ces villages n'est pas fortuit. En effet, ils sont des foyers actifs des traditions culturelles, des institutions politiques locales et de fortes zones de production d'Attiéké. La méthode de collecte de ces données orales fut celle des entretiens privés par la technique semi-directive. L'exploitation critique des informations émanant de tous ces canaux de connaissance et leur regroupement par centres d'intérêt, a permis d'articuler la présente réflexion autour de deux axes. Le premier axe analyse l'ère de la production traditionnelle et de l'autoconsommation de l'Attiéké de Dabou. Le deuxième et dernier axe de réflexion quant à lui, est consacré sur l'ère de la production industrielle et de la commercialisation de l'Attiéké de Dabou.

1. L'ère de la production traditionnelle et de l'autoconsommation de l'Attiéké de Dabou (XVIII^e siècle - XIX^e siècle)

Depuis plus d'une décennie, l'on observe que l'Attiéké, est produit aussi bien en Côte d'Ivoire qu'ailleurs. De ce fait, il est important de s'intéresser d'emblée à l'origine du vocable Attiéké, à l'invention culinaire de cet aliment précieux ainsi que son processus traditionnel de fabrication.

1.1. Un bref aperçu de l'origine du vocable Attiéké

L'Attiéké est la semoule fermentée de manioc cuite à la vapeur. Le vocable (Attiéké) sous lequel il est connu aujourd'hui, n'était pas autrefois, disons pendant le XVIII^e siècle sa désignation exacte chez les différents peuples de Côte d'Ivoire. En effet, chez les Adjoukrou le terme lui correspondant était « *egb* ». Le vocable Attiéké qui est resté dans le langage courant de tous les friands de cette denrée très célèbre est manifestement lié à une déformation d'un terme d'une langue locale. À cet effet, G. Essoh (1979, p. 7) fait remarquer que le mot Attiéké est vraisemblablement d'origine N'zima. Il se retrouve dans l'expression « *mê pê atieké* » et se traduit littéralement « *je coupe de l'attieké, c'est-à-dire je vanne* ».

Cependant, sans vouloir contester les propos de l'auteur, il est important de mentionner que, le vocable Attiéké vient de la déformation langagière du mot « *adjèkè* » issu de la langue Ébrié, parlée dans la région Sud lagunaire de la Côte d'Ivoire et qui signifie c'est pour "*le commerce*". Dans cette localité du Sud lagunaire, le mot « *adjèkè* » était autrefois utilisé pour féliciter ou du moins rendre hommage aux femmes Ébrié qui se procuraient un certain bien être à partir de la commercialisation de leur production de semoule fermentée de manioc cuite à la vapeur en se déportant sur des lieux d'échanges qui se transformèrent avec le temps en de véritables marchés.

C'est en se rendant sur des lieux d'échanges, que les femmes Ébrié rencontrèrent des explorateurs Français qui parcouraient le rivage lagunaire pour mieux connaître les populations qui l'habitent. Au contact de ces femmes Ébrié et à la question des explorateurs voulant connaître le contenu du panier qu'elles transportaient, elles répondaient candidement en langue Ébrié : « *adjèkè* ». L'oreille peu exercée des explorateurs Français aurait entendu « *attieké* » et c'est là que vient l'usage courant de ce mot. Une fois l'entité coloniale constituée à partir du 10 mars 1893, les colons français écrivirent ainsi le mot « *attieké* » dans les communications administratives, actes officiels et proliférèrent l'usage du mot « *attieké* » dans toute la colonie de la Côte d'Ivoire, et qui finit par rester dans le langage courant des Ivoiriens après l'indépendance en 1960. L'Attiéké est donc un nom propre donné à une denrée alimentaire, populaire en Côte d'Ivoire. Ce vocable est venu à partir de l'usage du produit.

1.2. L'invention culinaire de l'Attiéké

L'Attiéké n'était connue que des peuples lagunaires de Côte d'Ivoire (Alladian, Avikam, Attié, Abouré, Abbey, Adjoukrou, Abidji, Aïzi, Ébrié, Eotilé, Essouma, Krobou, M'batto et Nzima). Mais, il est très difficile de déterminer le premier groupe ethnique à avoir mis en place l'industrie traditionnelle de fabrication d'Attiéké. Car, la mémoire collective des principales ethnies productrices de cette denrée n'a pas conservé une date précise concernant la genèse de cette préparation et chacun revendique pour son compte la primauté dans la découverte ou la paternité de l'invention. (G. R. Meignan, 1996, p. 31). Toutefois, grâce aux nouvelles recherches historiques, nous pensons que l'invention culinaire de l'Attiéké est à mettre à l'actif des femmes Adjoukrou.

Au XVIII^e siècle, les femmes Adjoukrou devaient, entre autres, tâches domestiques assurer les besoins des familles en nourriture. Pour cela, elles s'adonnaient au ramassage de substances alimentaires se trouvant à l'état naturel en forêt. C'est dans cette veine qu'elles découvraient le manioc amer. C'est du manioc qu'on trouvait à l'état sauvage contenant du poison et son écorce était épaisse. (I. A. Gakou, 1938, p. 9). Les femmes Adjoukrou, guidées par des mammifères rongeurs qui évitaient la consommation du manioc amer, ont su que la variété du manioc amer contenait un produit toxique qu'il fallait éliminer par l'essorage. Ainsi, grâce à des matériaux (pilon et mortier, meules, coquillages, bambou, roches, etc.) fournis par leur environnement naturel, elles avaient pour un coup d'essai transformé d'abord le manioc amer en pâte avant d'aboutir à une semoule fermentée cuite à la vapeur. C'est l'avènement de l'Attiéké. (P. Gadge, 1938, p. 7).

L'imaginaire de la femme Adjoukrou lui a donc permis de pouvoir transformer des éléments végétaux pour se nourrir. C'est dire que les femmes Adjoukrou n'ont pas eu besoin d'attendre la technologie occidentale ou quelque influence que ce soit avant de transformer le manioc amer en semoule et H. Berron (1980, p. 290) atteste que « traditionnellement, l'Attiéké est la nourriture des Adjoukrou ». Par la suite, « les Adjoukrou transmettaient aux Alladian et aux Avikam la préparation traditionnelle de l'Attiéké qui devint la base de leur alimentation ». (V. Soucou, 1938, p. 5). Cette préparation traditionnelle de

l'Attiéké se répand aussitôt comme une tache d'huile chez les Ébrié, une ethnie voisine des Adjoukrou. Ce fait n'est pas étonnant. Car, le pays Adjoukrou et le pays Ébrié sont deux espaces qui s'imbriquent géographiquement et culturellement au point où les frontières semblent inexistantes.

Cette proximité du territoire va favoriser les migrations des populations Ébrié vers le pays Adjoukrou de même que celles des Adjoukrou vers le pays Ébrié. Il y avait donc des liens d'amitié entre les Ébrié et les Adjoukrou. Ces liens d'amitié se sont consolidés davantage avec les rapports commerciaux basés sur des échanges de produits vivriers et artisanaux. Ces deux peuples étaient donc en contact permanent, mieux des alliances matrimoniales entre les Adjoukrou et les Ébrié étaient fréquentes. Ainsi, de ces contacts ou du moins de ces rapports réguliers et multiformes l'Attiéké se répand chez les Ébrié. Cependant, les femmes Ébrié dans leur transformation traditionnelle du manioc pour produire l'Attiéké n'ont certainement pas eu la même réussite que celles des femmes Adjoukrou. Ce qui s'explique par la présence chez les Ébrié d'une variété d'Attiéké très médiocre appelée « *ntonie* ». C'est donc au fil du temps, que les Ébrié se sont démarqués un peu plus en donnant deux variantes d'Attiéké que sont l'Attiéké de qualité supérieure (*abodjama*) et l'Attiéké spécial (*n'djisrèh*). Ainsi, « l'Attiéké était devenu la nourriture principale des Alladian, Avikam, Adjoukrou et Ébrié avant d'être consommé par toutes les races humaines ». (P. Yacé, 1940, p. 26). Depuis lors cet aliment connaît le succès et sa consommation est très prisée. D'invention autochtone, la production de l'Attiéké est l'œuvre des femmes qui, empiriquement, ont mis au point un processus réactionnel d'importance en chimie.

1.3. Le processus traditionnel de fabrication de l'Attiéké de Dabou

L'Attiéké de Dabou obéit à tout un processus. Dans cette section de notre étude, nous présentons le processus traditionnel mis en œuvre par les traditions des femmes Adjoukrou. Au XVIII^e siècle, ce processus se fait en plusieurs étapes.

De l'épluchage au lavage du manioc

Pour éliminer l'acide cyanurique dans le manioc amer découvert à l'état sauvage, les femmes Adjoukrou épluchaient le manioc amer avec plusieurs

outils tels que des lames de fer aiguisées, des coquillages ou encore des baguettes de bambou. Ces instruments servaient, également, pour le découpage de manioc en plusieurs petits morceaux. Les morceaux de manioc sont par la suite mis dans des cuvettes en terre cuite contenant l'eau de marigot pour être lavés. Les morceaux lavés sont transvasés dans les cuvettes en terre cuite et acheminés vers les broyeuses traditionnelles. (J. J. Essoh, 2023, p. 96).

Le broyage des morceaux de manioc et l'addition du ferment

Les instruments traditionnels servant pour le broyage des morceaux de manioc étaient le mortier accompagné du pilon et les meules dormantes. Après avoir épluché le manioc, les femmes Adjoukrou pilaient les morceaux de manioc dans les mortiers puis les raffinaient avec les meules dormantes. (P. Sogbe, 1938, p. 49). Au cours du broyage des morceaux, les femmes Adjoukrou, ajoutaient du levain fait avec quelques tubercules de manioc braisés et qui servait de ferment. Ce levain ajouté à de l'huile de palme chauffée à un certain degré était ainsi additionné au cours du broyage des morceaux de manioc de manière à obtenir une pâte homogène. Cette pâte était stockée soit dans des sortes de pétrins à claires, soit dans des sacs de jute où elle fermente et s'égoutte pendant un ou deux jours afin d'éliminer le glucoside toxique (manihotoxine) qu'elle contient. (J. J. Essoh, 2020, p. 70). Il s'ensuit l'étape du pressage et du grainage.

Du pressage au grainage de la pâte de manioc

Pour le pressage de la pâte de manioc fermentée, les femmes Adjoukrou se servaient, anciennement, de grosses pierres ou roches ou encore les planches de pirogues qu'elles déposaient, ensuite, sur les sacs de jute contenant la pâte fermentée afin d'extraire l'eau et l'amidon. Sous le poids des charges, le pressage était effectué. (V. Soucou, 1938, p. 23). Après l'opération du pressage, le produit essoré et durci passait au grainage. Pour l'Attiéké de Dabou, « le grainage s'effectue sur une grande écuelle en bois. L'écuelle est tenue obliquement à l'aide d'un genou et d'une main ; l'autre main écrase finement la boule égouttée contre la paroi de l'écuelle ». (J. Muchnik, 1984, p. 66). Après le grainage, c'est la phase du séchage et du vannage.

Du séchage au vannage des grains

Le séchage sert à durcir les grains et à réduire la quantité d'eau de sorte à respecter une certaine humidité dans le produit fini après la cuisson. Pour ce faire, les semoules sont mises dans des vans ou des claies avec des mailles bien serrées ou encore dans des plateaux en raphia. Elles sont, par la suite, exposées aux rayons du soleil pour une déshydratation partielle. En cas de manque de soleil, le séchage s'effectuait auprès d'un feu de bois.

Le séchage a pour but d'obtenir des granulés soit de gros grains soit de petits grains bien détachés les uns des autres qui peuvent fournir un produit de meilleure qualité. Pour l'Attiéké de Dabou, « la pratique du séchage est beaucoup plus respectée. Son objectif est d'obtenir des grains bien séparés ». (J. Muchnik, 1984, p. 66). Une fois le séchage terminé, les grains obtenus sont vannés pour extraire les fibres de manioc. Cette opération selon Memel Rosalie, patriarche dans le village de Lopou lors de nos enquêtes de terrain le 10 février 2018 « était faite traditionnellement en bordure de la lagune. En effet, le vent venant de la lagune soufflait les grains entre deux vans pour la débarrasser du reste des impuretés ». La semoule ainsi, vannée est prête pour la cuisson qui constitue la dernière étape.

La cuisson proprement dite

Pour la cuisson, Latte Anne Regina, commerçante d'Attiéké dans le village de Kpass lors de nos enquêtes de terrain le 21 janvier 2018 note qu'une « poterie à fond creusé contenant de l'eau de marigot était posée sur un trépied en argile sous un feu de bois de chauffe ; une autre poterie dont le bas est perforé de plusieurs orifices afin de servir de couscoussière était posée sur celle contenant de l'eau qui est au contact du feu ». C'est dans cette dernière que les femmes Adjoukrou mettaient la semoule et la recouvraient d'un bout de feuille de bananier. La jointure des deux formes de poterie était faite avec un mélange de pâte de manioc et de terre argileuse pour éviter l'échappement de la vapeur, base de toute cuisson. Une dernière poterie jouant le rôle de couvercle. Ainsi, lorsque l'eau se met à bouillir, la vapeur fait passer la semoule de sa couleur blanche à la couleur jaune-crème donnant ainsi de l'Attiéké de Dabou. Son conditionnement

se faisait traditionnellement dans des paniers faits avec du rotin ou des bambous couverts avec des feuilles de bananiers. (J. J. Essoh, 2023, p. 104).

Au regard de ce qui précède, l'Attiéké de Dabou a un mode de préparation bien établi. Les moyens techniques rudimentaires utilisés témoignent du caractère ancien de ce travail de production de l'Attiéké de Dabou. La préparation n'était pas aisée pour les productrices et le système traditionnel ne demandait pas de grands moyens aux productrices de l'Attiéké de Dabou. Dans cette technologie traditionnelle, l'opération est longue et fastidieuse. Il y a une faible productivité et il faut au moins 5 jours pour transformer le manioc amer en Attiéké. Cependant, c'était de l'Attiéké de bonne qualité. En effet, les qualités de l'Attiéké de Dabou produit de façon traditionnelle se déterminent ou du moins se jouent sur la granulométrie de l'Attiéké (calibrage de la semoule), la couleur, la présence de fibres, la durée de conservation, le poids et de la typicité du goût.

S'agissant de la granulométrie, l'Attiéké de Dabou est un mélange de grains moyens et de petits grains à la différence de l'*Abodjama* (une sorte d'Attiéké à gros grains produit chez les Ébrié, peuple du Sud lagunaire de la Côte d'Ivoire). Et de l'Attiéké standard (une sorte d'Attiéké de petits grains confectionné la plupart du temps par les autres groupes ethniques ivoiriens et les allogènes). Par ailleurs, l'Attiéké de Dabou présente une texture cohésive au niveau des grains (texture collante) et est de couleur éclatante jaune-crème. Cette couleur est un élément important dans l'évaluation de la qualité de l'Attiéké. Elle exprime le degré d'impuretés et de la maîtrise du processus de transformation. C'est une des premières impressions d'un aliment. (J. B. Assanvo, 2019, p. 1118).

L'Attiéké de Dabou a un goût légèrement acidulé et sucré, une odeur et un arôme très caractéristique de manioc fermenté jugés agréables. Il est très rare de constater les fibres dans l'Attiéké de Dabou. L'absence de fibres joue un grand rôle dans la présentation du produit et également dans l'attrait exercé sur le consommateur ou la productrice. (J. B. Assanvo, 2019, p. 1128). L'Attiéké de Dabou a une durée de conservation relativement bonne pour un produit frais. Ainsi, à l'air ambiant, il demeure immédiatement consommable

pendant au moins six jours avant de sécher. Cette denrée traditionnelle était produite au XVIII^e siècle pour l'autoconsommation familiale. L'Attiéké de Dabou se consommait froid accompagné de plusieurs sauces (poissons, viandes, fritures) ou de poisson et de volaille "brûlé", braisé, frit ou fumé. Il y avait aussi des combinaisons du genre attiéké-banane douce et attiéké-arachides grillées. L'Attiéké de Dabou de par sa qualité diffère des autres. Ce mets est consommé avec divers accompagnements. Mais, à partir du XIX^e siècle, quelques innovations sont observées dans la fabrication de l'Attiéké de Dabou. Ce mets de façon quasiment inattendue passe du stade de produit d'autoconsommation locale à celui d'un produit commercial.

2. L'ère de la production industrielle et de la commercialisation de l'Attiéké de Dabou (XIX^e siècle - XX^e siècle)

Dans cette partie d'étude, nous mettrons successivement en relief les innovations plus récentes dans la production de l'Attiéké de Dabou et sa commercialisation.

2.1. Les innovations plus récentes dans la production de l'Attiéké de Dabou

La production originale de l'Attiéké de Dabou est fastidieuse et les travaux durent presque toute la semaine. Cependant, à partir du XX^e siècle pour minimiser les conséquences des risques et accidents de travail, réduire les caractères chronophages et pénibles de certaines techniques rudimentaires utilisées, on assiste à la mécanisation du processus de transformation du manioc amer en Attiéké. (J. J. Essoh, 2023, p. 646). À cet effet, la tradition orale recueillie le 11 janvier 2018 auprès de Agnimel Yedess, chef du village de Bouboury confirme que les femmes Adjoukrou font preuve de créativité et d'innovation en remplaçant les coquillages et les lames de fer aiguisées par des couteaux. C'est aussi le cas des meules dormantes et les pierres qui sont remplacées par des broyeuses modernes et presseurs manuels.

Notons que les broyeuses modernes importées de l'Occident fonctionnent à l'électricité ou au carburant. Avec ces dernières, le travail est très accéléré. Car, une dizaine de minutes suffisent pour broyer au moins 100 kilogrammes de

manioc en pulpe. Ce sont les femmes qui amènent leurs pulpes découpées vers le moulin. Ce travail est mené par des meuniers ou des spécialistes engagés comme manœuvres. Les femmes Adjoukrou louent les services des propriétaires (qui sont en majorité des opérateurs économiques allogènes) de broyeuses. Quant aux pressoirs manuels, ils ont pour but d'alléger le travail des productrices d'Attiéké. Les pressoirs manuels se composent de deux plaques dont l'une est immobile. Une vis manuelle permet de les appliquer l'une sur l'autre. Les productrices placent un ou plusieurs sacs de semoule sur la plaque inférieure. Une fois placé, on tourne le sac jusqu'à ce que le jus cesse de couler. À leur introduction, ils coûtaient chers et n'étaient pas accessibles à toutes les bourses. Celles qui n'en possédaient pas en, louaient. Par exemple, en 1980, la location journalière fut de 15 F CFA. (D. Diarrassouba, 2018, p. 194).

La dernière étape, est celle de la cuisson. Notons que la cuisson à la vapeur à l'aide de couscoussier traditionnel (cuisson au feu du bois de chauffe) a été remplacée par le couscoussier de type moderne (cuisson à la gazinière alimentée au butane). Mieux, des avancées technologiques sont connues dans la production de l'Attiéké. Il existe, entre autres, des machines à éplucher, à essorer, à rouler, le four pour la cuisson permettant aux femmes Adjoukrou de fournir moins d'efforts physiques et de produire en grande quantité.

Comme on le constate, toute cette innovation a contribué à alléger les tâches des productrices et réduire les risques et accident de travail. Cependant, force est de constater que cette mécanisation a diminué la qualité de l'Attiéké de Dabou. En effet, la mécanisation des opérations de transformation qui permet, pour l'occasion, de produire une quantité d'Attiéké pour la recherche du gain ne garantit pas une longue durée de conservation par rapport à l'Attiéké produit de façon traditionnelle. L'Attiéké produit par le biais des machines laisse souvent à désirer. Car, on n'accorde pas d'attention ou du moins d'importance à la taille des grains lors du semoulage ainsi qu'au temps de cuisson. La préparation est moins soignée pour des raisons de coûts ou du moins de vente. Le vannage n'est pas souvent réalisé et on constate les fibres après la cuisson.

Au-delà de ces aspects évoqués, cette innovation a permis aussi à l'Attiéké de Dabou de franchir une étape. Car, depuis quelques temps, l'Attiéké de Dabou a cessé d'être une simple denrée alimentaire à vocation d'autoconsommation à domicile pour devenir une source de revenu monétaire. Les productrices d'Attiéké et autres approvisionnent désormais le marché urbain, national voire international pour les plus entreprenantes.

2.2. L'Attiéké de Dabou, un produit alimentaire destiné à la commercialisation

Le commerce de denrées alimentaires n'était pas une activité essentielle dans la société traditionnelle Adjoukrou. On le pratiquait occasionnellement, notamment, lorsqu'il y avait un surplus de vivres qu'on pouvait échanger contre des aliments ou d'autres biens. C'est ainsi que l'Attiéké a été « commercialisé dès avant 1932 (date à laquelle une bonne partie de la Haute-Volta appartient à l'ensemble Ivoirien) ». (G. Essoh, 1979, p. 42). En effet, son commerce était dominé initialement par les femmes Adjoukrou et Ébrié qui vont, à force de dynamisme, développer cette activité commerciale pour répondre aux besoins alimentaires d'une population urbaine en pleine croissance.

Ainsi, l'Attiéké de Dabou produite par les femmes Adjoukrou est désormais destiné à la vente locale sur toute l'étendue du territoire ivoirien, singulièrement à Abidjan, le principal centre économique de la Côte d'Ivoire. Dans la vente locale, l'Attiéké de Dabou est conditionné dans des boules en sachet plastique puis revendu sous forme de demi-gros. Pour diverses raisons, les productrices d'Attiéké de la ville de Dabou se sont engagées à uniformiser le prix de la boule d'Attiéké sur les espaces de production. Ainsi la boule d'Attiéké qui pèse environ 1 kg, est vendue à 250 F.CFA dans les villages. Le prix est légèrement majoré de 50 F. CFA dans la ville de Dabou et ses environs. La productrice transformée en commerçante écoule sa marchandise soit à la maison, soit au marché du village, ou de la ville de Dabou. (P. Anoman, 2003, p. 1).

Les femmes Adjoukrou en pratiquant ce type de vente sur le marché local écoulent aisément leur Attiéké le même jour de fabrication et mobilisent des ressources financières pour parer aux besoins quotidiens de la famille. Les

femmes Adjoukrou ne chôment pas du tout non seulement en raison de la qualité gustative de leur produit, mais surtout à cause de son caractère économique. Bien que la vente locale profite considérablement aux femmes Adjoukrou, la plus grande quantité d'Attiéké produit est introduite dans le circuit commercial national en transitant par Abidjan. (N. R. D. L. Essoh, 2019, p. 123). La région de Dabou a été pendant longtemps la principale pourvoyeuse de la ville d'Abidjan en Attiéké. Près de 70 % des besoins en Attiéké de la capitale provenait de cette zone. (G. Essoh, 1980, p. 55).

L'Attiéké de Dabou conditionné dans des sachets plastiques est mis dans des camionnettes et transportés vers les marchés de la capitale. À cet effet, le transport de l'Attiéké est une activité lucrative détenue par des particuliers ou la communauté villageoise. Les coûts sont fixés en fonction de la quantité d'Attiéké à expédier. C'est tôt le matin que l'Attiéké est déchargé sur les marchés d'Adjamé, de Yopougon et Treichville où grossistes, intermédiaires et détaillantes attendent. Les productrices n'accompagnent pas le produit sur les marchés de la capitale. Les interactions se font entre les intermédiaires, les grossistes et les détaillantes. (N. R. D. L. Essoh, 2019, p. 124)

L'Attiéké de Dabou conditionné dans des plastiques d'emballage est vendu sous forme de gros ou demi gros. L'avantage des plastiques d'emballage réside dans le fait qu'on peut parler d'une sorte d'homologation du prix de la boule d'Attiéké dans la zone. En dehors des marchés de Treichville, de Yopougon et d'Adjamé reconnus comme les lieux officiels de commercialisation de l'Attiéké de Dabou, ce met très prisé par la population ivoirienne est aussi commercialisé dans les marchés secondaires des quartiers d'Abidjan. Dans ces marchés, l'Attiéké est détaillé en petite quantité et vendu à une clientèle diversifiée. Les prix pratiqués sont généralement fonction des quartiers c'est à dire qu'ils diffèrent des quartiers huppés aux quartiers moins nantis. (N. R. D. L. Essoh, 2019, p. 124).

Conclusion

La ville de Dabou, au-delà de ces sites touristiques (le Fort Faidherbe, le pont Eiffel, la place de la liberté, etc.) est réputée pour son Attiéké connu sous l'appellation « *d'Attiéké de Dabou* ». Cette semoule fermentée de manioc cuite à

la vapeur qui a un processus de préparation bien établi est en effet passé du stade de produit d'autoconsommation locale à celui de produit désormais destiné au marché urbain voire international. La qualité de l'Attiéké de Dabou dépend de la maîtrise et surtout du respect des étapes de la transformation. Cependant, du fait de la sécheresse et le délaissement progressive de la culture du manioc, matière première de l'Attiéké au détriment des cultures de rente notamment l'hévéa, le palmier à huile, le cacao et le café, l'Attiéké de Dabou se raréfie sur le marché entraînant une flambée des prix. Par la réduction sensible des terres arables destinées à la culture du manioc, l'Attiéké de Dabou peut-il survivre dans le temps ou continuer à satisfaire les besoins des ménages ?

Références bibliographiques

AGNIMEL Yedess, Chef du village, Entretien privé du 11 janvier 2018, à Bouboury, Village Adjoukrou situé à sept kilomètres de la ville de Dabou.

ANOMAN Paulette, 2003, *La contribution de la micro-finance à l'augmentation des revenus des femmes exerçant dans le secteur de l'attiéké*, Abidjan, CIREs.

ASSANVO Bomo Justine et al, 2019, « Étude comparée de 3 attiéké traditionnels et d'un attiéké commercial (Garba) », *International Journal of Innovation and Applied Studies*, Vol 26, N°4, p.1108-1133.

BERRON Henri, 1980, *Tradition et modernisme en pays lagunaire de basse Côte d'Ivoire : ivoiriens et étrangers*, Paris, Éditions Ophrys.

DIARRASSOUBA Daouda, 2018, *Histoire et techniques des cultures du vivrier en Côte d'Ivoire, de la transformation à la commercialisation : le cas du manioc de 1960 à 2000*, Thèse Unique de Doctorat, Département d'Histoire, Université Alassane Ouattara.

ESSOH Georges, 1979, *La production de l'Attiéké : une entreprise économique des femmes à Dabou*, Mémoire de Maîtrise, Institut d'Ethnosociologie, Université Nationale Côte d'Ivoire.

ESSOH Georges, 1980, *La filière artisanale de l'Attiéké de Dabou à Abidjan*, Mémoire de Diplôme d'Étude Approfondir (DEA) en Économie Rurale, Université de Montpellier I.

ESSOH Jean-Jacques, 2020, *L'alimentation chez les Adjoukrou de Côte d'Ivoire de l'époque précoloniale à nos jours*, Paris, L'Harmattan.

ESSOH Jean-Jacques, 2023, « Le travail et ses risques en pays Adjoukrou, un peuple du sud-est de la Côte d'Ivoire (XVIII^e siècle - XXI^e siècle) », *Les Actes*

du Colloque en Hommage au Professeur KOBİ Abo Joseph, Les Presses Universitaires de Bouaké, Côte d'Ivoire, p. 623-651.

ESSOH Jean-Jacques, 2023, *L'alimentation chez les Akan lagunaires de Côte d'Ivoire (XVIII^e siècle - XX^e siècle) : traditions, changements et survivances*, Thèse de Doctorat Unique d'Histoire, Université Alassane Ouattara.

ESSOH Nome Rose de Lima, 2019, « Production et commercialisation de l'attiéké, facteur d'autonomisation de la femme odzukru au sud de la Côte d'Ivoire », in *Revue Ivoirienne des Sciences Historiques*, N°5, p. 115-128.

GADJE Pierre, 1938, *L'alimentation indigène des lagunaires-Côte d'Ivoire*, Dakar, IFAN-Cahiers William Ponty.

GAKOU Ani Ignace, 1938, *Alimentation indigène dans le Cercle de Lahou*, Dakar, IFAN-Cahiers William Ponty.

LATTE Anne Regina, Commerçante d'Attieké, Entretien privé du 21 janvier 2018, à Kpass, Village Adjoukrou situé à trois kilomètres de la ville de Dabou.

MEIGNAN Gouédan Richard, 1996, *L'attiéké en pays ébrié : impact socio-économique des débuts jusqu'à 1996 d'après les écrits et la tradition orale*, Mémoire de Maîtrise, Département Histoire, Université de Cocody.

MEMEL Rosalie, Patriarche, Entretien privé du 10 février 2018, à Lopou, Village Adjoukrou situé à quinze kilomètres de la ville de Dabou.

MUCHNIK José et al, 1984, *La transformation du manioc : technologies autochtones*, Paris, Presse Universitaire de France.

SOGBE Paul, 1938, *Alimentation indigène (Côte d'Ivoire)*, Dakar, IFAN-Cahiers William Ponty.

SOUCOU Vincent, 1938, *Alimentation indigène dans la région de Dabou (Côte d'Ivoire)*, Dakar, IFAN-Cahiers William Ponty.

YACÉ Philippe, 1940, *Au pays Alladian*, Dakar, IFAN-Cahiers William Ponty.