



HAL
open science

Le *Moringa stenopetala* est-il l'arbre des Konso ?

Elise Demeulenaere

► **To cite this version:**

Elise Demeulenaere. Le *Moringa stenopetala* est-il l'arbre des Konso?. M.-C. Cormier-Salem, D. Juhé-Beaulaton, J. Boutrais, B. Roussel. Patrimonialiser la nature tropicale. Dynamiques locales, enjeux internationaux, IRD, pp.371-402, 2002, Colloques et Séminaires, 2-7099-1496-4. hal-01062889

HAL Id: hal-01062889

<https://hal.science/hal-01062889>

Submitted on 4 Feb 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Le *Moringa stenopetala* est-il l'arbre des Konso (Sud-Ouest de l'Éthiopie) ?

Élise Demeulenaere

Le genre *Moringa* fait actuellement l'objet d'un engouement particulier de la part de plusieurs acteurs du développement dans les pays du Sud, tels la GTZ (agence allemande de coopération) ou diverses Organisations non gouvernementales (ONG). Son représentant le mieux connu, *Moringa oleifera* Lam., indien d'origine mais désormais largement répandu sur le continent africain, possède en effet de nombreuses qualités (feuilles comestibles, graines aux propriétés purifiantes et antibiotiques, adaptation facile aux conditions climatiques sèches) si bien que l'idée est venue de promouvoir la culture du *cabbage tree* dans les régions arides où il est encore absent.

Il existe douze espèces de *Moringa*, très peu décrites, mais potentiellement aussi intéressantes que *M. oleifera*. Parmi ces espèces oubliées se trouve *Moringa stenopetala* (Bak. f.) Cuf., espèce endémique de l'Afrique de l'Est. En Éthiopie, il est cultivé dans la vallée du Grand Rift africain ainsi que dans les collines du pays konso¹ (figure 1). Dans cette dernière zone géographique, il semble tenir une place tout à fait particulière. Son tronc blanc et son feuillage vert clair

1. Le pays konso, à 600 km au sud d'Addis-Abeba, est un territoire montagneux couvrant environ 50 sur 50 km, s'étageant entre 1200 et 2000 m, situé en bordure du Grand Rift africain. Le climat y est relativement sec (518 mm de précipitations par an d'après Messeret, 1990), avec de fortes variations interannuelles. La population konso, d'origine couchitique, représente 186 000 habitants d'après le dernier recensement de 1994 (Federal Democratic Republic of Ethiopia *et al.*, 1996), essentiellement des agriculteurs sédentaires.

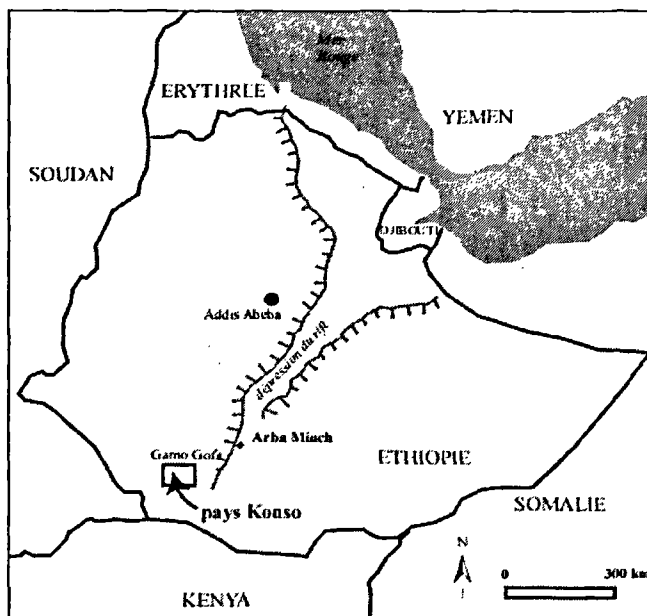


Figure 1
Localisation du pays Konso.

(figures 2 et 3) sont omniprésents dans les zones cultivées du paysage – champs et villages ; par ailleurs, il n'est point besoin de séjourner longtemps chez les Konso pour s'apercevoir que les feuilles de *Moringa* font partie du quotidien car elles entrent dans la composition de la principale préparation culinaire (figure 4).

L'objectif initial de cet article était d'ajouter une contribution ethnobotanique supplémentaire à la masse de connaissances dont on dispose déjà sur les *Moringa*. Mais voyant la place primordiale qu'occupe le *M. stenopetala* dans la société konso, nous avons préféré à une présentation strictement monographique, tenter de répondre à la question légèrement provocatrice : le *Moringa stenopetala* est-il l'arbre des Konso ? Plus explicitement, cette question peut se décliner en trois volets : les Konso ont-ils développé autour de cet arbre des pratiques originales qui se distingueraient de celles des peuples voisins ? Le *M. stenopetala* occupe-t-il une place privilégiée dans la société konso par rapport aux autres arbres ? Le développement de ces éventuels



Photo B. Roussel

Figure 2

Dans les haies, le long des ruelles, la densité du *Moringa stenopetala* est telle que les taches vert clair de ses frondaisons signalent les villages dans le paysage.

savoirs et savoir-faire spécifiques peut-il justifier de quelconques revendications de la part des Konso sur l'utilisation de cet arbre ?

Ces interrogations se situent dans la ligne des orientations prises par la Convention sur la diversité biologique (1992). Dans son article 8j,

Photo E. Demeulenaere

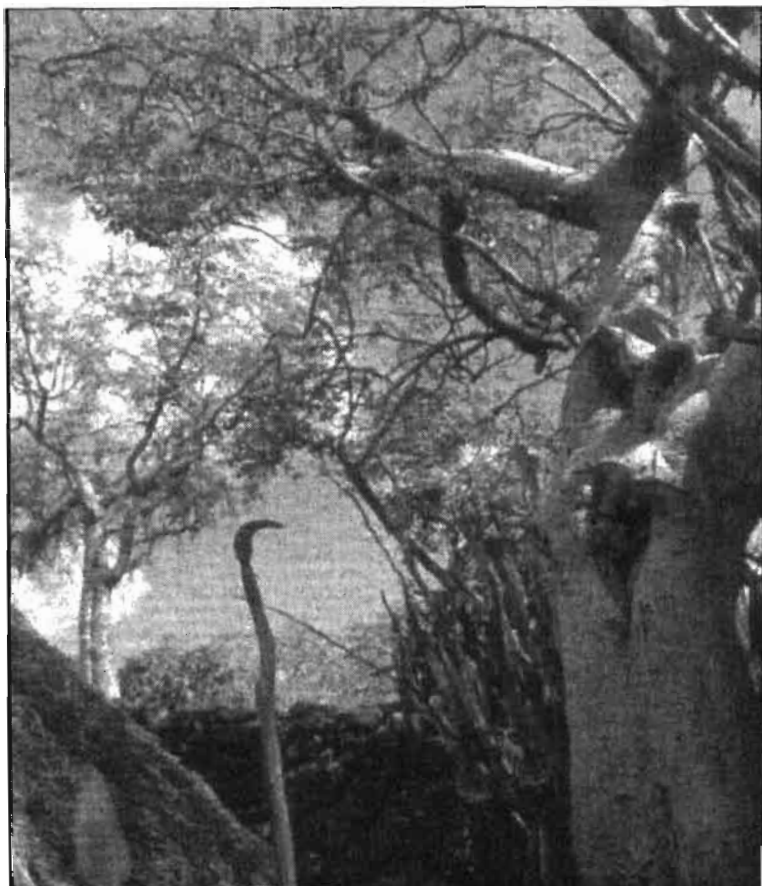


Figure 3
Le tronc du *Moringa stenopetala* est d'une couleur gris clair très caractéristique.

la Convention pose en effet la question des droits des populations locales sur l'utilisation des ressources vivantes qu'elles sont susceptibles d'avoir façonnées à travers leurs pratiques, et sur l'utilisation des pratiques elles-mêmes².

Nous allons, au cours de cet article, argumenter en faveur d'une spécificité dans la relation entre la société konso et le *Moringa stenopetala* : tout d'abord, nous analyserons sa répartition géographique et son aire d'utilisation. Nous nous concentrerons ensuite sur l'origi-

nalité des pratiques mises en place autour du *M. stenopetala* par les Konso et souligneront le rôle de cet arbre dans l'identité de ce peuple³. Enfin, nous concluons par une réflexion sur son caractère « patrimonial » pour le peuple konso.

■ Un arbre associé au peuple konso

Une aire de répartition large...

Le *Moringa stenopetala* (syn. *Donaldsonia stenopetala* Bak. f., *M. streptocarpa* Chiov., *M. peregrina* sensu Dale & Verdcourt), est endémique de l'Afrique de l'est. L'étude plus précise de la répartition de l'arbre à partir des ouvrages de botanique est rendue quelque peu difficile par les fréquentes erreurs d'identification et par les changements de nom botanique. Pour ne citer que quelques auteurs, Azene *et al.* (1993) n'évoque que *M. oleifera*, prétendant qu'il fut introduit il y a longtemps en Éthiopie et qu'il est maintenant naturalisé dans la région de Gamo-Gofa et dans la vallée du Rift – c'est clairement au *M. stenopetala* qu'il fait allusion ; Wolde (1987) cite *M. peregrina* (Forsk.) Fiori, qui est certes présent en Éthiopie, mais en lui attribuant les noms vernaculaires de *M. stenopetala*. Même si la langue amharique ne fait pas la distinction – « *shifāraw* » pour les deux espèces – *M. stenopetala* doit être bien différencié de *M. oleifera*. Ses feuilles composées, dont les folioles sont plus grandes chez *M. stenopetala*

2. « Chaque Partie contractante, respecte, préserve et maintient les connaissances, innovations et pratiques des communautés autochtones et locales qui incarnent des modes de vie traditionnels présentant un intérêt pour la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique et en favorise l'application sur une plus grande échelle, avec l'accord et la participation des dépositaires de ces connaissances, innovations et pratiques et encourage le partage équitable des avantages découlant de l'utilisation de ces connaissances, innovations et pratiques. » Article 8j de la Convention sur la Diversité Biologique (en ligne sur l'Internet).

3. Cet article s'appuie sur des données de terrain recueillies au cours de différents séjours (mai-juin 1999 ; février-mars 2000 ; novembre 2000 ; juillet 2001). L'ensemble des entretiens ont été réalisés dans le *kanta* (cf. *infra*) *Hottaya* du bourg de Dokatto, dans lequel nous avons habité plusieurs mois, auprès de membres ou d'amis de notre famille d'adoption.

(3,3 à 6,5 cm au lieu de 1 à 2 cm), ont un apex pointu et non pas arrondi ; ses capsules – plus grosses que celles de *M. oleifera* – sont torsadées lorsque le fruit est frais ; ses graines ailées sont ellipsoïdes et non sphériques, de couleur crème et non brun sombre (Dechasa, 1995). Quant à *M. peregrina* (Forssk.) Fiori, anciennement *M. aptera*, il ne doit pas être confondu avec *M. peregrina* sensu Dale & Verdcourt, l'ancien nom de *M. stenopetala*.

La consultation de diverses autres flores (Audru *et al.*, 1994 ; Eggeling et Dale, 1951 ; Hamza Mohamed El Amin, 1990 ; Maundu *et al.*, 1999 ; Edwards *et al.*, 2000) nous indique que l'espèce est signalée à Djibouti, en Ouganda, au Soudan, mais qu'elle est principalement présente au nord du Kenya et en Éthiopie. Les investigations de la Gene-Bank à Addis-Abeba (conduites en 1990 par le Dr David Wood, le Dr Jan Eggels et le Dr Eggert Goettsch), celles de Samia A. A. Jahn réalisées à la même époque pour la GTZ (Jahn, 1991), aboutissent toutes à une localisation de l'origine de l'arbre dans la vallée du Rift, au Kenya, près des lacs Turkana et Baringo et en Éthiopie dans la basse vallée de l'Omo.

Selon la Flore d'Éthiopie (Edwards *et al.*, 2000), on trouve l'espèce en Éthiopie dans le Kaffa, le Gamo-Gofa et le Sidamo⁴, entre 500 et 1 600 m d'altitude, dans l'étage agroclimatique du *qolla*⁵. Cette limite supérieure de développement du *Moringa*, qui peut dans certaines conditions atteindre 2 000 m, correspond à peu près à la limite inférieure de développement de l'ensète, si bien que le *Moringa* est quasiment exclu de la culture des peuples appartenant selon l'expression de Gascon (1995) à la « ceinture de l'ensète ». L'arbre préfère les sols sableux, bien drainés, dans lesquels le niveau de la nappe phréatique est haut. Il résiste cependant bien à la sécheresse ce qui fait qu'on le retrouve à la fois dans les zones humides et les zones sèches.

4. On l'observe cependant dans différents sites plus au nord (Awassa, *Ankobār* : Elisabeth Chouvin, comm. pers. ; *Sodāré*, près de Nazaret ; *Metahara* ; obs. pers., juillet 2001), où il a été introduit soit par des missions protestantes, soit par diverses structures d'enseignement ou de recherche agronomique.

5. Le *qolla* est l'un des cinq étages agroclimatiques définis par les biogéographes à partir des catégories spatiales reconnues par les paysans abyssins en Éthiopie (Le Houérou, 1984).

... des utilisations multiples...

Les utilisations du *Moringa stenopetala* sont multiples et ont été rapportées par de nombreux auteurs.

Jahn (1991) nous donne de précieuses informations sur l'utilisation de l'arbre au Nord Kenya, où il n'est cependant pratiquement jamais cultivé : les Turkana préparent les feuilles en infusion comme remède contre la lèpre et les donnent à brouter à leur bétail ; les Njemps, peuple apparenté aux Masai, mâchent l'écorce en traitement contre la toux et utilisent des extraits d'écorce pour la préparation de soupes fortifiantes. Près du lac Baringo, quelques arbres issus de graines prélevées localement, sont plantés dans les jardins des résidents occidentaux qui apprécient l'esthétique de l'arbre. Des peuples nomades de la vallée de l'Omo utiliseraient les racines de *M. stenopetala* sauvages pour clarifier l'eau : ces racines sont en effet capables de provoquer la floculation de l'argile des eaux boueuses selon Mayer et Steltz, 1993⁶. En Somalie, la fumée se dégageant à la combustion de la racine serait inhalée par les femmes au cours d'accouchements difficiles (selon Okk, 07/01). Au pays konso, cette même fumée est utilisée pour traiter les crises de type épileptique (*yuputa*) ; de plus, les feuilles de certains arbres, préparées en *dama* (voir plus loin) et servies au malade pendant les trois repas de la journée, sont réputées efficaces contre la diarrhée.

... mais une utilisation alimentaire et une mise en culture associées aux Konso

L'utilisation alimentaire des feuilles peut être observée dans tout le sud-ouest de l'Éthiopie (voir fig. 1), dans les zones correspondant aux exigences écologiques de l'arbre⁷. Les situations varient cependant : dans la basse vallée de l'Omo, où l'arbre (appelé *kalenqé* en *Bashada*) est spontané, les feuilles sont consommées quand le sorgho

6. Au pays konso, cette utilisation des racines de *Moringa stenopetala* n'est pas connue. L'eau argileuse, lorsqu'elle s'avère trop trouble, est clarifiée en y trempant des sections de *alkitta* (*Sisal sp.*), qui pousse en abondance dans les basses terres.

vient à manquer, ce qui place l'arbre au même rang que les nombreuses autres plantes de famine (Nicole Mohaupt, comm. pers.). L'arbre est parfois planté dans les rares champs des pasteurs nomades mais n'est utilisé qu'occasionnellement. Plus on s'élève en altitude, moins les graines se développent spontanément : la reproduction de l'arbre requiert alors une intervention humaine, en général un recours au bouturage. Dans toute la vallée du Grand Rift africain, jusqu'à la latitude de Soddo environ, dans le Gamo-Gofa, dans le Kaffa également, l'arbre est connu (sous le nom de *halako*), planté, mais son utilisation alimentaire reste limitée car le climat permet le développement d'autres légumes non résistants à la sécheresse⁸.

Même si l'arbre est désormais largement réparti et utilisé dans le sud-ouest du pays, quiconque connaissant cet arbre et étant interrogé l'associer encore à la culture konso. Ce n'est pas par hasard d'ailleurs si l'utilisation alimentaire de l'arbre, fait toujours référence lorsqu'elle est évoquée, à celle réalisée au pays konso. Par exemple dans un ouvrage traitant des plantes utiles du Kenya : « On pense que cette espèce, comme son espèce apparentée *M. oleifera*, pourrait avoir un potentiel en tant que plante alimentaire. Les fruits en forme de gousse et les feuilles seraient utilisés comme légume à Mandera et en Éthiopie par les Konso »⁹ (Maundu *et al.*, 1999). Dans la flore d'Éthiopie, lorsque les conditions de mises en culture sont mentionnées, c'est explicitement aux terrasses caractéristiques du pays konso qu'il est

7. La consommation des feuilles est enfin rapportée au Nord Kenya (Marsabit, Moyale, Mandera), mais il convient de noter que ces zones constituent des lieux d'émigration de Konso (Jahn, 1991; Hermann Amborn, comm. pers.). Il conviendrait cependant d'enquêter plus précisément sur la région de Mandera, où l'existence d'une influence konso n'a pas été clairement établie.

8. Très récemment, en visitant la région de Gofa (cf. fig. 1), nous avons traversé une petite zone aux conditions écologiques particulières, autour de la montagne de Zala, entre 1300 et 1600 m, dans laquelle le *Moringa stenopetala* est non seulement très présent, mais semble, de plus, avoir une valeur historique et identitaire pour la population. Ces observations préliminaires nous amènent à reconsidérer les conclusions avancées dans cet article, écrites avant notre dernier voyage : elles devront être complétées quant nous aurons mené des recherches ultérieures plus poussées.

9. « It is thought that this species, like its relative *M. oleifera*, may have potential as a food plant. The pod-like fruits and the leaves may be used as a vegetable in Mandera and in Ethiopia by the Konso » (Traduction personnelle).

fait allusion¹⁰ : « *Moringa stenopetala* est cultivé dans des champs en terrasses, des jardins et des petites villes, et pousse aussi naturellement dans des lits de rivière, des savanes à *Acacia-Commiphora* et sur des sols pierreux »¹¹ (Edwards *et al.*, 2000).

■ Un arbre-légume essentiel dans le régime alimentaire des Konso

Au pays konso, le *M. stenopetala* (*shelaqta* en langue konso, avec quelques petites variantes selon les régions : *shelqata*, *telaqta*, *telqahta*) est cultivé pour ses feuilles comestibles. Elles entrent dans la composition d'un plat consommé quotidiennement, la *dama*, qui prend une part très importante dans l'alimentation. Elles sont appelées *mida*, terme générique que l'on pourrait approximativement traduire par « légume ».

Mida, le « légume »

Le mot *mida* désigne les feuilles de *Moringa stenopetala* ; mais il est aussi employé pour nommer une catégorie de plantes dont on peut consommer les feuilles bouillies : des « brèdes » ou « *pot-herb* » en anglais¹². Le *Moringa stenopetala* est, à notre connaissance, la seule plante de la catégorie des *mida* à être exclusivement cultivée pour ses feuilles. Les autres *mida* sont en général des plantes sauvages ou des adventices récoltées au moment du désherbage, ou encore des

10. Kuls (1958, cité in Jahn, 1991) affirme l'existence d'une corrélation entre la culture du *Moringa stenopetala* et la réalisation de terrasses : il remarque en effet dans les années 1954-1955 la présence du *Moringa* au pays konso, mais note son absence dans le Sidamo et dans le Darasso à l'est des lacs Abbaya et Chamo où la culture en terrasse n'est pas pratiquée. Nous n'avons pas d'arguments à avancer pour confirmer ou infirmer l'existence d'une telle corrélation.

11. « *Moringa stenopetala* is cultivated in terraced fields, gardens and small towns, also growing naturally in riverine and *Acacia-Commiphora* woodland and on rocky ground » (Traduction personnelle).



Figure 4
La préparation
de la *dama*.

plantes cultivées dont les feuilles ne sont qu'accessoirement consommées (par exemple la tomate, *Lycopersicon esculentum* Miller). De plus, à l'exception de *Balanites aegyptica* (L.) Del. et de *Moringa stenopetala*, ce sont toutes des herbacées. Elles sont employées, selon la phénologie et les qualités gustatives de l'espèce, en saison sèche seulement ou tout au long de l'année, seules ou en mélange.

Une analogie avec un autre terme konso nous permet de mesurer pleinement ce que la polysémie de *mida* implique. Le mot *unta* désigne en effet en premier lieu, le sorgho, puis, par extension, toutes les céréales. Cet élargissement du sens du mot *unta* traduit la primauté

12. La liste de celles-ci est longue : lors de notre enquête en novembre 2000, nous avons pu en recenser une trentaine. Entre autres, *Launaea taraxacifolia* (Willd.) Amin ex C. Jeffrey (*hankoleyta*), *Amaranthus* sp. (*raasota*), *Portulaca quadrifida* L. (*maraitta*), *Dregea schimperi* (Decne.) Bullock (*xayla*), *Corchorus trilocularis* L. (*oloqoloqoota*), etc.

et la prédominance de cette céréale parmi les autres. De même, la dénomination des feuilles de *Moringa stenopetala* semble les placer comme représentatives des autres espèces à feuilles comestibles, du fait d'une antériorité historique de l'utilisation de cet aliment, ou d'une utilisation plus importante.

L'équivalent amharique de cette notion de *mida* pourrait être celui de *gomän*, « un mot générique pour le chou, mais aussi ses dérivés »¹³ (Wolde, 1987), tous ayant la particularité d'être des végétaux à feuilles consommées bouillies (le chou-fleur, *yä abäba gomän*, partie de l'inflorescence, est un cas limite). La langue anglaise fait la même extension de sens avec le mot *cabbage* – « chou », mais aussi au sens large l'ensemble des légumes. En français, le mot « chou » ne désigne que la catégorie des choux ; en revanche, le mot « légume » dont le sens actuel est celui qu'on connaît – la partie d'une plante potagère que l'on cueille et qui est destinée à l'alimentation – désigne initialement un ensemble plus restreint, à savoir le légume des légumineuses. La catégorie *mida* est moins large que celle en français de « légume » ; c'est pourtant la traduction que nous proposons, pour souligner le caractère générique de ce mot. Dans ce cadre, les appellations en anglais comme en français du *Moringa stenopetala*, respectivement *cabbage tree* et « arbre-légume »¹⁴, s'avèrent particulièrement adaptées pour traduire le statut de l'arbre chez les Konso : il est l'arbre qui donne la *mida*, et la *mida* désigne l'ensemble des légumes.

Les feuilles de Moringa stenopetala, un ingrédient intervenant dans la préparation de la dama

La *mida*, c'est-à-dire les feuilles de *Moringa stenopetala* ou au sens large les feuilles des espèces citées ci-dessus, est préparée en mélange avec des boulettes de céréales (sorgho en général). L'ensemble constitue la *dama*, plat aussi appelé *kurkufa* (terme oromo qui désigne tous les plats à base de boulettes de céréales bouillies).

13. « A general name for cabbage and its derivate » (traduction personnelle).

14. Le Houérou (1984) propose aussi la traduction littérale de l'anglais « chou arborescent ».

Les femmes la préparent de la façon suivante : elles mettent de l'eau à chauffer dans un récipient en terre cuite (*okkotta*). Lorsque celle-ci bout, elles plongent les jeunes feuilles de *Moringa* (*mida*) après les avoir séparées des branches. Les fruits de *Moringa* lorsqu'ils sont encore tendres, peuvent également être ajoutés : cependant leur goût légèrement amer est peu apprécié des Konso qui limitent cette consommation aux périodes de disette. Un sel (*mekaato*) – vraisemblablement du carbonate de sodium – extrait en terres borana, est rajouté à l'eau pour faciliter la cuisson des feuilles : le temps de cuisson dans de l'eau de source est réduit en présence du natron à une demi-heure au lieu d'une heure. Si l'eau est de pluie, l'ajout de natron est indispensable sinon les feuilles de *Moringa* ne cuisent pas. Pendant la cuisson des feuilles, les cuisinières préparent un mélange de farines de sorgho, maïs, blé, selon les disponibilités¹⁵. Du manioc – tubercule nouvellement introduit – est parfois ajouté sous forme de poudre. Après avoir versé un peu d'eau sur la farine et pétri la pâte obtenue, les femmes la façonnent en boules de deux à cinq centimètres de diamètre (appelées *kutumta* ou *kutummuwa* avant cuisson). Une galette un peu plus large (*luutota*) est traditionnellement confectionnée à l'intention des très jeunes enfants de la maison ou pour les petits voisins : sa plus grande taille leur permet de la garder bien en main, comme un jouet, et de la grignoter tout au long de la journée. Les boules de céréales sont alors plongées dans l'eau, *luutota*, en premier. Unealebasse (*dufana*) est posée sur l'embouchure du récipient, ce qui fait dire à l'ethnobotaniste Takeshi Fujimoto que la préparation n'est pas vraiment bouillie mais plutôt cuite dans la vapeur d'eau. Au bout d'une dizaine de minutes, la cuisinière met de côté l'eau de cuisson (*mirira*), la destinant aux bêtes. Elle verse l'ensemble de la préparation dans un grand plat en bois (*tooma*), l'étalant pour la refroidir légèrement (voir photo). La famille vient manger les boules de céréales (appelées *dama* après cuisson) couvertes de feuilles de *Moringa*, qui ont pris l'allure d'épinards. Pour en relever la saveur, les boules sont éventuellement trempées dans un mélange de piment écrasé, de petites tomates, de gros sel. Le reste de la préparation est servi froid le lendemain, au petit déjeuner (*hammayta*) et au déjeuner (*piffa*). Pour les occasions

15. Ces deux derniers étant particulièrement présents lors de mes séjours en 1999 et 2000 du fait des distributions d'aide alimentaire.

spéciales, on ajoute lorsqu'on en a les moyens, de la viande (bœuf, mouton ou chèvre) coupée en morceaux, sinon de la graisse (*choma*), ou encore du beurre (*daatta*). La présence de matière grasse, la faible taille des boules de céréales et également l'abondance en feuilles de *Moringa*, sont les critères d'une *dama* riche et de bonne qualité.

Place de la dama dans le régime alimentaire

Les autres aliments consommés par les Konso sont des haricots (*Vigna spp.*, *Phaseolus spp.*, *Lablab purpureus* L., etc.) bouillis (*xarsha*), éventuellement mélangés à des tubercules (manioc, patate douce, pomme de terre, *Amorphophallus sp.*, etc.), coupés en morceaux ; en période de récolte, des grains de céréales crus ou, comme pour le maïs, grillés ; de rares fruits ; du lait caillé ; sans oublier une boisson de sorgho fermentée (*jaqa*), qui constitue également un aliment nourrissant. La *dama*, consommée au pays konso en moyenne deux à trois fois par jour, reste indubitablement le plat principal. L'examen du vocabulaire ajoute un argument à cette observation. On peut en effet s'étonner de la ressemblance entre le nom du plat (*dama*) et le mot utilisé pour « nourriture » (*damta*), les deux termes étant parfois même utilisés l'un pour l'autre¹⁶.

Le pays konso a vu se développer une alimentation pour le moins spécifique, dans laquelle les feuilles de *M. stenopetala* prennent une part primordiale. Ceci est un premier argument pour démontrer l'originalité du rapport *M. stenopetala* avec la culture konso.

■ Un arbre particulier dans le système agroforestier konso

Depuis leur installation il y a cinq cents ans environ (d'après Amborn, comm. pers., qui fonde son estimation sur l'étude généalogique des institutions politiques konso), les Konso ont développé, sur les collines

16. Une invitation à manger de la *dama* donne en *afa-xonso* : *dama dama!*, « mange de la *dama* » !

qu'ils occupent, un vaste réseau de terrasses sur lesquelles ils cultivent un mélange de tubercules (igname, taro, patate douce...), de céréales (maïs, sorgho, blé et orge, éleusine), de légumineuses et autres plantes (tabac, khat, coton, café) sous un couvert d'arbres à usage multiple. Si les zones densément arborées sont d'étendue réduite et généralement réservées à des fonctions rituelles (Demeulenaere, 2001), les arbres épars sont très nombreux et complètement intégrés au système de production agricole. Dans ce système agroforestier, le *Moringa stenopetala* occupe une place à part.

Une fonction exclusivement alimentaire

Tout d'abord, sa fonction diffère grandement de celles des autres ligneux présents dans les champs. Ceux-ci sont utilisés en priorité pour leur bois dans la construction des maisons (le bois de feu est, lui, ramassé dans les basses terres) et pour le fourrage qu'ils offrent aux animaux qui restent en case. D'autres usages plus anecdotiques apparaissent : la production de fruits comestibles, d'encens, la constitution de supports pour les ruches, etc. Le *Moringa stenopetala* constitue un cas particulier du fait de l'originalité de son rôle strictement alimentaire. Il existe certes un autre ligneux, *Balanites aegyptiaca* (L.) Del. (*hankalta*), déjà cité, dont les jeunes feuilles sont comestibles après cuisson, mais celui-ci est conservé (et très rarement planté) dans les champs avant tout pour les qualités de son bois qui permettent la fabrication des petits objets. La consommation de ses feuilles n'est que secondaire et limitée encore une fois aux périodes de disette. Le bois de *Moringa stenopetala* en revanche n'offre absolument aucune possibilité d'exploitation valable.

Une présence dans les différents secteurs du parc agroforestier (champs, villages)

Le *Moringa stenopetala* est certes cultivé dans les champs où il fait partie des ligneux les plus fréquents, avec *Terminalia brownii* Fresen (*vipatta*), *iwwawata*, *Cordia africana* Lam. (*hotteyta*), *Croton macrostachyus* Del. (*maskanta*), divers acacias, *Carica papaya* L. (*papayeeta*), *Berchemia discolor* (Klotzsch) Hemsley (*qananta*)..., à des densités atteignant cinquante arbres à l'hectare (Demeulenaere,

1999). Les sols les plus sableux (*ajahayta*, de *aja*, sable), bien que correspondant aux exigences écologiques du *Moringa*, sont plutôt réservés à *Terminalia brownii*. Cette espèce, fort recherchée pour ses troncs élancés utilisables en construction et ses feuilles à valeur fourragère, a tendance à abîmer les sols : selon la logique paysanne, on attribue donc à cet arbre à croissance rapide les terres les plus pauvres dans lesquelles il a le moins d'impact négatif sur les autres cultures. *Moringa stenopetala* est relégué sur les sols argilo-sableux plus ou moins caillouteux (*qirrilayta*, *kalkaleyta*) et les sols « noirs » (*poro-poorra*) où il est souvent associé à des plants de café.

Mais il présente la particularité d'être aussi très présent à l'intérieur des villages (voir fig. 2), où il domine largement le couvert ligneux aussi composé d'eucalyptus¹⁷, de papayers, de bananiers, de caféiers. La densité du *M. stenopetala* est telle que les taches vert clair de ses frondaisons signalent les villages dans le paysage. Les espèces ligneuses présentes ont souvent un usage alimentaire : leur proximité avec les habitations facilite la récolte des produits. Dans les villages, l'habitat est structuré en petits enclos familiaux, chacun étant délimité par une épaisse clôture en bois (*oxenta*) et séparé en son milieu par une terrasse (*kawwatta*), les étables, greniers étant plutôt en bas, les cases destinées à la cuisine et à l'habitation étant plutôt en haut. Cette séparation de l'espace domestique est matériellement et symboliquement importante ; les *Moringa stenopetala* se retrouvent cependant indifféremment dans le *arxatta* (en bas) et le *oita* (en haut). Pour éviter que les houppiers des arbres ne débordent sur les cases (en cas de pluie, l'eau qui dégoutte des arbres accélère la dégradation des toits de chaume), les arbres peuvent être plantés dans la haie vive qui double, voire remplace, la clôture en bois. Afin de gagner de la place, certains villageois utilisent même l'espace étroit extérieur à leur enclos (une bande de terre ou un muret), qui borde le chemin d'accès aux maisons. Chaque famille possède ainsi entre deux et une quinzaine de *Moringa* dans l'espace privé qui entoure l'habitation.

17. L'eucalyptus n'est plus planté dans les champs depuis que les paysans se sont aperçus qu'il appauvrisait les sols. L'arbre est cependant apprécié pour ses perches utilisées pour la charpente des toits en tôle ondulée, une architecture qui se développe aux dépens des traditionnels toits de chaume.

Un arbre toujours approprié, même sur les espaces communs

Contrairement aux autres ligneux utiles, *Moringa stenopetala* est également parfois présent sur les places publiques. Une observation des arbres des places du village (*mora*) permet en effet de constater qu'on y retrouve un nombre limité d'espèces ligneuses : *Commiphora* spp., *Ziziphus spina-christi*, *Z. mucronata*, *Grewia villosa*, *Balanites aegyptica* et parfois *Moringa stenopetala*. Autant les espèces premièrement citées sont le bien de la communauté¹⁸ (*asamayta*, « au peuple »), autant le *M. stenopetala* est le seul arbre de ces espaces publics qui soit toujours approprié (*axaade*, « à quelqu'un »). Dans un des cas observés (à Mejeke), le propriétaire des *Moringa* a demandé l'autorisation aux anciens du village pour pouvoir planter ses arbres sur la place publique. Dans un autre cas (*mora Hottayta* à Dokatto), l'espace dans lequel poussait ces arbres était initialement privé et a été « réquisitionné » par la communauté pour en faire une *mora* (lieux de réunion des classes d'âge). Les *Moringa* sont restés le bien de l'ancien propriétaire du terrain. Avec une autre espèce d'arbre, il n'en aurait pas été ainsi. Nous connaissons par exemple le cas d'une *dina* (bois entourant le village) qui doit être repoussée vers l'extérieur de façon à libérer de l'espace pour de nouvelles maisons dans l'enceinte du village. Ceci doit se faire en empiétant sur un champ particulier, dans lequel pousse un grand *Acacia tortilis* (*dettatta*). L'arbre qui appartient actuellement au paysan propriétaire du champ, deviendra, d'après les témoignages recueillis, le bien de la communauté villageoise.

Des arbres « personnalisés »

Les Konso donnent un nom à ceux des *Moringa stenopetala* qu'ils considèrent comme remarquables, nom choisi en général en fonction

18. Les Konso distinguent *asamayta* « au peuple » (ce qui sous-entend la population d'un village), de *maapara* « au groupe ». Les puits, les réservoirs d'eau, les bosquets entourant les villages, les basses terres, et les places publiques, sont *asamayta*. Certains champs (*dulla*), cultivés en groupe, sont dits en revanche *dulla maapara*.

des qualités reconnues à l'arbre. Un petit groupe de paysans de Dokatto nous ont aidé à dresser une liste, probablement non exhaustive : *orrara*, « ([aussi grand qu'un] nuage » pour un arbre grand ; *haydotti*, « [aussi bon que] *hayda* »¹⁹ (viande fumée que l'on peut conserver longtemps), pour un arbre dont les feuilles sont particulièrement savoureuses ; *aqoma*, « qui arrête la diarrhée » pour un arbre dont les feuilles ont des propriétés antidiarrhéiques ; *toonayteeta* ou *toonayya*, pour un arbre tordu. Cette liste a par la suite été complétée par des informateurs de villages voisins : *poneeya* pour un arbre planté à la saison sèche (*pona*) et qui a su y résister ; *tooraya* pour un arbre qui pousse avec de très grandes branches (*toora* est celui qui est jaloux, malveillant) ; *koyiteeta* pour un arbre qui reste petit ; *saartayya*, qui signifie « liane » mais est aussi un prénom féminin ; *koltoma*, nom donné aux vieilles filles. Un arbre planté à partir d'un autre appelé *haydotti*, pourra si ses feuilles s'avèrent bonnes, être appelé *inna haydotti*, « fils / fille de *haydotti* ». Gubae Gunderta, un de nos informateurs, nous raconte également : « dans un de nos champs, il y a un *shelaqta* qu'ils appellent *shelaqta Gubae*. Ils l'ont planté quand je suis né. Ma grand-mère avait pour habitude de déposer à son pied mes propres fèces pour le fertiliser ».

Les paysans qui souhaitent mettre en valeur l'une ou l'autre des caractères d'un de leurs arbres lui choisissent un nom dans un éventail donné. Cet éventail semble varier légèrement de village en village, même si certaines appellations sont répandues dans tout le pays (*orarra*, *haydotti*). Le nom *orarra* est également attribué à des arbres d'autres espèces pour souligner leur très grande taille, de même qu'il peut désigner une grande montagne. Les autres noms en revanche semblent réservés à l'espèce *Moringa* et sont soit dérivés de la qualité mise en avant, soit empruntés à des noms propres généralement attribués aux humains (du sexe féminin)²⁰.

On remarque que les aspects ainsi mis en valeur ne sont pas du même registre : ils concernent soit la taille, le goût des feuilles, les propriétés médicinales, la forme... ou bien traduisent simplement l'exis-

19. « Certains arbres donnent des feuilles tellement bonnes qu'elles ont le goût de viande même quand on les a préparées sans viande ».

20. *Moringa stenopetala* appartient en langue konso au genre féminin, comme c'est le cas d'autres espèces ligneuses.

tence d'une relation affective à l'arbre nommé. Par ailleurs, ces noms ne soulignent pas toujours des qualités positives. L'attribution des noms est avant tout du ressort du propriétaire, qui peut ainsi distinguer certains de ses arbres au milieu d'un ensemble indifférencié.

Les jeunes *Moringa stenopetala* ne sont pas à proprement parler personnalisés mais on les appelle d'un nom réservé à l'espèce – *xoyaata* – ce qui n'est pas le cas des autres petits arbres, tous nommés *koha* (s'il s'agit par exemple d'un *oipatta*, *Terminalia brownii*, on dira « *koha oipatta* »).

Ceci traduit le fait que le vocabulaire consacré au *Moringa stenopetala* est plus diversifié que celui consacré aux autres arbres. Fait confirmé par d'autres observations : les feuilles de *Moringa* sont appelées *mida* et non pas du nom générique utilisé pour toutes les feuilles d'arbres *hasha* ; le fruit est appelé *mermera* et non pas *dalta* ; la graine est dite *qahaqaha* et non pas *xotta*.

Un arbre qui fait l'objet de pratiques de sélection et de culture originales

Le *Moringa stenopetala* konso est un arbre qui fait l'objet d'une sélection. Le critère retenu est la saveur des feuilles. Les feuilles sont en effet soit amères (*iraani*), soit « douces » (*imiahooni*). Les paysans konso favorisent la reproduction des arbres à feuilles « douces », les préférant aux feuilles amères. Notons que malgré cette distinction, les Konso ne reconnaissent pas plusieurs catégories de *Moringa* : ils sont unanimes pour dire que les *Moringa* ne sont que d'un seul type (*ika* ou *aynata*).

La reproduction peut se faire par plantation des graines – la graine est plantée avec ses ailes ou par bouturage mais le succès est moins fréquent. La plupart des arbres sont en fait issus de plants qui se sont développés spontanément à partir des fructifications d'un arbre âgé, et qui ont ensuite été transplantés à l'endroit souhaité. La sélection a lieu à ce moment-là : les petits plants, qui sont en général nombreux, sont supprimés ou gardés en fonction des qualités reconnues à l'arbre « père ». Ainsi les petits arbres apparaissant au pied des arbres à feuilles amères sont-ils supprimés pendant la saison du désherbage. Certains affirment pouvoir reconnaître la qualité des feuilles à venir à la couleur

de la racine : celle des bons arbres est rouge, celle des mauvais est blanche. Les Konso reconnaissent une part d'hérédité au caractère bon ou mauvais des feuilles mais n'excluent pas non plus une influence de l'environnement, en particulier de la qualité du sol : « si vous plantez des graines d'un arbre à très bonnes feuilles à proximité du premier, cela donnera encore un arbre à très bonnes feuilles. Mais si vous le plantez loin du premier, alors il est possible que cela change. Cela peut changer mais je n'ai personnellement jamais essayé » (selon Okk, 07/01). Comme un corollaire, lorsqu'un arbre donne des feuilles amères, les Konso disperseront ses graines dans d'autres champs pour essayer de faire diminuer l'amertume. Si le résultat est mauvais, les feuilles seront données à manger aux animaux et ne seront consommées par les humains qu'en période de disette.

Les Konso ne prélèvent jamais ni graines, ni boutures, ni pousses issus d'arbres « sauvages » c'est à dire poussant dans un endroit non cultivé. S'ils ont besoin de planter un *Moringa* dans les basses terres, ils le feront à partir d'un arbre vivant dans les champs (*adulupan dene*). Ce n'est pas le cas pour la plupart des autres ligneux, qui sont, au contraire, transplantés des basses terres vers les hautes terres car leurs représentants « sauvages » sont réputés plus résistants. Il semblerait que ces pratiques « d'isolement » aient abouti à une augmentation du poids des cotylédons de *Moringa*, comme l'a en effet observé Jahn (1991) : les cotylédons prélevés en Éthiopie, pèsent entre 400 et 515 mg lorsqu'ils proviennent des plaines de la vallée du Grand Rift, entre 480 et 565 mg lorsqu'ils proviennent de « hautes terres » mais ne pèsent que 300-310 mg dans la région du lac Baringo au Kenya²¹. Cette évolution est caractéristique chez les espèces dont la reproduction est prise en charge depuis un certain temps par l'Homme, et révèle donc l'existence dans la population des *Moringa stenopetala* des Konso, d'un « syndrome de domestication ».

Pour réaliser une bonne transplantation, on coupe les branches et les racines, on fait sécher au moins une semaine (« un peu d'eau doit sortir sinon ça pourrit »), jusqu'à ce que l'arbre soit « sec » (*roqeta*).

21. La taille de l'échantillon, de 14 pour l'Éthiopie, n'est pas mentionnée pour le Kenya. Les régions de prélèvement en Éthiopie ne sont pas non plus clairement précisées, mais l'essentiel de l'article se concentre sur la domestication de l'arbre par les Konso... On peut donc penser que les mesures de poids de cotylédons ont été prises dans cette zone.

« C'est selon l'aspect, de toutes façons, même quand il est sec, l'arbre ne meurt pas ». On met de la cendre sur les racines et de la bouse sur les parties supérieures. Puis on replante à l'endroit souhaité. La récolte des feuilles commence lorsque l'arbre est « suffisamment grand », c'est-à-dire au bout de trois ans environ. Les feuilles sont cueillies au fur et à mesure des besoins. Ce sont essentiellement les enfants qui se chargent de ce travail, utilisant pour cela une longue perche armée à son extrémité d'une lame en faucille (*shankara*). L'arbre fait, durant sa croissance, l'objet de soins particuliers (mais pas systématiques) : étalage de cendres pour éloigner les fourmis et pour préserver l'humidité du sol ; dépôt à sa base d'excréments animaux ou humains. Le *Moringa stenopetala* est à notre connaissance le seul arbre qui soit fertilisé, ce qui le rapproche des cultures non ligneuses (céréales, légumineuses, cucurbitacées...) sur lesquelles la fertilisation est courante. L'arbre est émondé régulièrement, afin d'augmenter la production en feuilles : l'opération a lieu en saison des pluies (mars-avril), environ tous les cinq ans. Les jeunes fruits sont de plus récoltés pour éviter une trop grosse fructification qui se ferait aux dépens des feuilles.

Le principal problème que les Konso doivent affronter sont les attaques d'une chenille (appelée *seetayta*, nom générique des chenilles qui mangent les feuilles d'arbres) « qui dévore en une semaine les feuilles de tout le village »²² : aucun traitement n'a pour l'heure été trouvé pour empêcher ces destructions très rapides et très étendues de *mida*.

Tous les paysans interrogés nous ont affirmé qu'il n'y avait aucun problème pour obtenir de quoi planter un arbre – il suffit de demander l'autorisation au propriétaire d'un spécimen suffisamment grand pour récupérer quelques uns de ses fruits. Les agriculteurs disent accepter de donner des graines à tous ceux qui leur en demandent, même aux agents du ministère de l'agriculture qui les utilisent dans les pépinières gouvernementales ! La circulation du matériel génétique est donc en apparence complètement libre. Cependant, comme nous l'avons dit, la plantation des graines n'est pas toujours un succès,

22. Lors de notre passage au pays konso en juillet 2001, la chenille avait dévasté les feuilles de l'ensemble des arbres de la région de Karatti, si bien que les paysans s'approvisionnaient sur le marché, où l'on trouvait outre des feuilles de *Moringa* à 25 cts la botte (son prix en temps 'normal' est de 10 cts), une autre sorte de *mida*, appelée *saartota* à 10 cts la botte.

et la reproduction des arbres se fait majoritairement par récupération des jeunes plants se développant à la base des grands arbres. Leur transfert de personne à personne se fait suivant des réseaux de solidarité privilégiés. En effet, un jeune paysan qui souhaiterait s'installer dans un village et planter dans son enclos quelques *Moringa stenopetala*, demandera des jeunes plants d'abord en priorité à ses parents (famille proche, et ses parents plus éloignés s'ils sont dans le même « voisinage », *kanta*). Ensuite il pourra demander à ses voisins, ceux qui habitent dans le même *kanta* que lui²³. Enfin, en dernier lieu, il s'adressera à quelqu'un de son village (*paleta*). La solidarité à l'intérieur du *kanta* peut jouer à un autre niveau : par exemple, le propriétaire du seul *shelaqta qoma* (à propriétés antidiarrhéiques) de Dokatto a planté des graines de son arbre dans les basses terres (*kommeyta*) du village afin que les « gens du *kanta* » puissent se soigner.

La société konso est composée en très grande majorité d'agriculteurs (*etenta*), mais également d'un groupe endogame et « impur » d'artisans-commerçants (*xawda*)²⁴. Ceux-ci, spécialisés dans le tannage du cuir, le tissage, le travail du fer, l'abattage des bêtes et le découpage de la viande, n'ont certes pas de terres, mais plantent des *Moringa stenopetala* dans l'enclos qui entoure leur maison. Du fait de l'ostracisme dont ils sont l'objet, ils ne bénéficient pas de l'entraide existant au sein des agriculteurs. Pour eux, donc, l'obtention d'un jeune plant de *Moringa stenopetala* est payante – entre 5 et 10 *birr* – un tarif prohibitif pour la plupart des jeunes ménages. Ils ne réalisent aucune sélection : ils achètent les plants que les *etenta* veulent bien leur vendre ou récupèrent ceux fournis gratuitement par les pépinières. Sinon ils sont contraints d'obtenir leurs arbres à partir des graines glanées chez des voisins.

Pour conclure sur la place qu'occupe le *Moringa stenopetala* dans le sylvo-agrosystème, il peut être intéressant de revenir sur le cadre conceptuel développé par Barrau (1990) pour classer les types d'agri-

23. Les *kanta* sont des subdivisions traditionnelles des villages. Les villages comportent en général quatre *kanta*, parfois plus. Ce terme désigne aussi les habitations temporaires construites dans les basses terres, à partir desquelles les paysans peuvent aller travailler leurs terres les plus éloignées du village.

24. Pankhurst (1999) conteste l'usage du mot « caste » à leur sujet, pourtant communément employé, notamment par Hallpike (1968).

culture. Dans l'opposition qu'il propose entre le modèle d'agriculture céréalière du Moyen-Orient et de nos latitudes (l'*ager*) et le modèle jardiné des tropiques (l'*hortus*), l'agriculture konso se révèle typiquement du type jardiné. On en retrouve en effet les caractères : diversité des espèces présentes dans les champs, traitement des plants pied à pied, structuration de l'espace agricole en trois dimensions (avec plusieurs étages de végétation), stockage des produits sur pied plutôt qu'en grenier, etc. Cependant, il s'est avéré que l'opposition *ager* / *hortus* n'était pas suffisante pour caractériser pleinement les systèmes agroforestiers (Michon, 1999). Aux deux pôles, il faut en rajouter un troisième, forestier, la *sylve*, caractérisé par une ressemblance structurale et fonctionnelle avec la forêt spontanée. Au pays konso, les ligneux étant plus ou moins spontanés, on se situe dans un éventail allant du mélange *sylve* / *hortus* à l'*hortus* pur. Le *Moringa stenopetala*, du fait de tous les caractères évoqués ci-dessus, est le plus «jardiné» de tous les ligneux du pays konso et, si l'on peut se permettre d'associer des espèces à l'un ou l'autre des modèles, on peut dire que, bien qu'étant ligneux, il relève plus de l'*hortus* que de la *sylve*. Contrairement aux autres arbres, il est planté ou transplanté, traité, approprié, sélectionné, ses produits sont récoltés suivant une logique de production et non pas d'extraction. Contrairement aux autres cultures annuelles, il est personnalisé et a une histoire (fait lié à son caractère pérenne). Tous ces arguments participent à en faire une espèce à part.

■ Un arbre emblématique de l'identité konso

Un arbre qui s'inscrit dans l'histoire konso

Les photographies prises par Nowack en 1938 au pays konso sont le premier témoignage écrit de la présence du *Moringa stenopetala* dans la région (Kuls, 1958, cité in Jahn, 1991). Cependant, les sources historiques orales disent que le *Moringa stenopetala* était présent à l'arrivée des Konso dans la région : l'argument avancé pour cela est

que, encore actuellement, l'arbre se trouve sous sa forme sauvage dans les zones non cultivées²⁵. Jahn (1991) semble prétendre le contraire, quand elle écrit : « Parmi les zones en Éthiopie où l'arbre est maintenant cultivé, il n'a pas été observé d'arbres sauvages. Les Konso auraient obtenu les premières graines au sud de leur territoire, dans les basses terres riveraines du lac Chew-Bahir (lac Stéphanie) alors que le climat était encore humide »²⁶. Ces deux propos ne sont cependant pas incompatibles, quand on considère que les terres dont parle Jahn, à une centaine de kilomètres du cœur du pays konso sont probablement les mêmes que celles « où personne ne vit » évoquées par les interlocuteurs konso. Quelle que soit la vérité des faits historiques, il est important de voir que le *Moringa stenopetala* est associé dans l'imaginaire konso aux origines de l'installation du peuple, et possède donc à ses yeux une dimension historique.

Un arbre au centre de l'identité des agriculteurs (etenta)

Comme le disait un paysan avec qui nous nous entretenions, « le *Moringa* est le premier arbre à être planté quand une famille obtient un terrain du *mahabir* [mot amharique désignant l'administration actuelle des villages]... Sinon, quelle nourriture mangeraient-ils ? Le *Moringa* n'est-il pas notre nourriture (*shelaqta damtinno*) » ?

Ce témoignage nous apporte une information majeure : d'abord, le *Moringa stenopetala* est l'arbre que tout ménage d'agriculteur (*etenta*) se doit d'avoir dans son enclos à son installation. L'argument selon

25. « *shelaqta* était là depuis le tout début, et même maintenant on peut le trouver dans des forêts où personne ne vit (*missadda orra opa inqupaninna*) ». Ces *Moringa stenopetala* sauvages, nous ne les avons personnellement pas observés ; les rares arbres que nous avons observés en dehors des champs étaient justement le témoin d'une ancienne utilisation agricole.

26. « *From the Ethiopians areas where the tree is now cultivated, no wild trees have been reported. The Konso may have obtained the first seeds south of their territory from riverain lowlands around Lake Chew-Bahir (Lake Stephanie) when the climate was still moist* » (Traduction personnelle). Nous avons pu observer à l'instar de Jahn, des *Moringa stenopetala* sauvages poussant dans la vallée de Men, sur la rive ouest du lac Chew-Bahir (Stéphanie).

lequel la famille si elle n'a pas ses propres arbres autour de la maison, ne pourra pas trouver à manger, n'est pas complètement valable, puisque les feuilles se vendent au marché entre 0,5 et 1 *birr* la botte²⁷, et que par ailleurs, la récolte des feuilles de *Moringa* peut avoir lieu aussi dans les champs. Il y a donc un avantage économique certain, mais aussi un aspect symbolique et culturel à ce que la famille possède ses propres *M. stenopetala* autour de la maison.

Le rituel suivant (appelé *sookata*, la « sortie ») confirme le rôle symbolique de cet arbre au sein du groupe des agriculteurs : après les trois mois de vie recluse qui suivent un accouchement (période nommée *manakeela*), la mère célèbre son retour à la vie active en invitant des amis et des parents à partager une *dama* enrichie en beurre qu'elle aura préparée. Les feuilles de *Moringa* sont toutes prélevées sur le même arbre, choisi par le père parmi les meilleurs arbres de l'enclos familial. A moins qu'un événement malencontreux n'advienne au bébé, le même arbre restera associé à la femme pour tous les accouchements suivants²⁸. Ce n'est qu'une fois ce rituel achevé que la femme reprend progressivement ses activités, préparation de la bière de sorgho (*jaqa*) et de la *dama*, travaux faciles aux champs... Hallpike (1972) rapporte deux autres rituels dans lesquels interviennent les feuilles de *Moringa stenopetala*.

Plusieurs arbres sont donc plantés dès que le terrain est attribué, avant même que les cases ne soient construites. À la mort du père, ils seront ensuite transmis au fils aîné (*qaarta*) en même temps que la maison (les benjamins, *kussita*, doivent après leur mariage s'installer ailleurs dans le village). Les *Moringa stenopetala* font ainsi partie, au même titre que la maison, de l'héritage familial. Les *Moringa stenopetala* plantés dans les champs sont également transmis en même temps que le sont les terres, mais l'attachement à l'arbre en tant qu'individu y semble moins grand, les arbres étant plus ou moins interchangeable.

27. Un *birr*, nom de la monnaie éthiopienne, équivaut actuellement à environ 0,80 FF.

28. On observe des différences notables dans ce rituel pratiqué par des artisans (*xawda*) : le plat préparé ne contient pas de *mida*, mais uniquement de la viande achetée au marché (par conséquent aucun arbre n'est particulièrement associé à la mère) ; l'invitation a lieu non pas dans l'enclos familial mais sur la place du marché. La mère est ensuite autorisée à reprendre ses activités à la maison comme au marché.

Un arbre au centre des échanges entre les Konso, et avec les peuples voisins

Le *Moringa stenopetala* participe également à la construction de l'identité konso en ce qu'il est la base d'échanges marchands entre les deux grands groupes qui divisent cette société (paysans et artisans), et entre les Konso et les peuples voisins. Ces échanges structurent donc grandement la nature des rapports intra et interethniques.

Les feuilles de *M. stenopetala* en elles-mêmes sont surtout vendues sur un marché interne au pays konso (à Karat et Dokatto le lundi et jeudi, à Fasha le samedi, à *Kolme* le jeudi) et relativement peu exportées : on en trouve cependant sur les marchés de Teltelle (pays borana, au sud) et de *Erbore* (pays *erbore*, à l'ouest). Les paysans ayant généralement une production suffisante à leur autoconsommation, la vente est destinée aux rares familles provisoirement « en rupture de stock » et surtout aux membres du groupe des *xawda*, dont l'activité est d'abord tournée vers l'artisanat et le commerce. Ce n'est qu'en cas de grande sécheresse ou d'une attaque localisée du parasite du *Moringa* que les paysans doivent s'approvisionner sur le marché : les feuilles de *Moringa* sont alors importées de la zone de la vallée du Grand Rift située au sud du lac Chamo. Ces échanges ne sont cependant pas interethniques puisque les producteurs sont aussi des Konso qui ont quitté leur pays pour ces terres moins peuplées et plus humides.

Mais le fait est que les feuilles ne peuvent être cuites sans le *mekaato*, un natron qui n'est extrait qu'en pays borana, situé sur une zone qui présente de nombreux gisements salins. Ce commerce est réalisé par les *xawda*²⁹, qui revendent ensuite la marchandise aux *etenta*, sur les marchés konso. Ainsi, les Borana vendent-ils leur natron, de même que d'autres produits : chlorure de sodium, bétail, fer... En l'absence d'une production agricole propre, ils dépendent de leur côté des grains produits par les Konso. Cette interdépendance, accentuée autrefois par les difficultés pour aller se ravitailler ailleurs, a sans nul doute joué un rôle dans l'apaisement des tensions parfois fortes entre les Konso et leurs voisins nomades.

À Sawgame, un village konso qui partage une frontière au sud avec les pasteurs borana, les paysans konso revendiquent des terres sur celles utilisées par leurs ennemis séculaires : ils avancent pour cela l'argument de la présence du *Moringa stenopetala*, qui implique pour

eux un droit de propriété sur ces terres (Tadesse Wolde, comm. pers.). Là encore, le *Moringa stenopetala* intervient dans la définition des rapports interethniques.

Depuis quelques dizaines d'années, les feuilles de *Moringa stenopetala* sont présentes sur les marchés des villes d'émigration konso, à savoir essentiellement Arba Minch et Jinka. Elles ne sont pas issues d'une éventuelle exportation en provenance du pays konso, mais cultivées sur place. Les Konso exilés à la ville continuent en effet à cultiver l'espèce dans leurs jardins de case. D'abord réservées à l'autoconsommation, elles se sont peu à peu imposées sur les marchés. La distribution du *Moringa stenopetala* dans les différents quartiers en fonction de l'origine ethnique de leurs habitants, la provenance précise des feuilles de *Moringa* sur les marchés, restent à caractériser plus précisément³⁰; toujours est-il que cet arbre reste associé dans l'esprit des citadins à la présence des Konso.

29. « Les Borana (*Kerkeeta*) apportaient le sel et le *mekaato* à dos d'ânes et de dromadaires jusqu'à Konso. D'après ce que nous savons, d'après ce que nos pères nous ont dit, quand ils apportaient du *mekaato*, ils l'échangeaient contre du sorgho [*unta* : sorgho, qui peut aussi désigner d'autres céréales]. Venant avec une mesure de *mekaato*, ils repartaient avec une mesure de sorgho. C'est ainsi que nous vivions. Quand la route a commencé à être construite, il y a eu des Konso, des *xawda*, qui sont parti chercher le *mekaato* en pays borana. Je l'ai fait moi-même, ramenant le *mekaato* sur mon âne, ou parfois en le portant sur ma tête. Nous ramenions aussi des animaux domestiques. Et nous vendions du café. À pied, cela prend huit à neuf jours. Maintenant nous avons des camions, et cela résout tous ces problèmes [...] En cas de conflit, nous nous entretenons tous. Au début avec des lances, puis avec des armes à feu. *Etenta* et *xawda* unis se battaient contre les Borana [...] Nous nous arrangions pour faire venir le *mekaato* par un chemin indirect. Nous pouvions vivre un moment sans sel, et eux pouvaient tenir un moment sans notre sorgho. Ensuite ils demandaient des excuses et il fallait trouver un compromis. Maintenant, c'est fini, nous vivons en paix » (propos d'un ancien parmi les *xawda*).

30. Une étude à venir, portant sur la biodiversité des jardins d'Arba Minch nous permettra de vérifier cette hypothèse concernant la corrélation entre la composition des jardins et l'origine ethnique de ceux qui les cultivent, et en particulier la liaison entre la présence du *Moringa stenopetala* et l'origine konso des jardiniers.

Conclusion

Nous avons, tout au long de ce texte, insisté sur la prédominance du *Moringa stenopetala* dans l'alimentation, dans le parc agroforestier et décrite son rôle original sur le plan culturel. Cette espèce a indubitablement une place à part parmi les autres essences ligneuses du pays. De plus, sa gestion chez les Konso est remarquable, si on la compare à celle réalisée par les peuples voisins. L'ancrage historique de l'espèce, l'attachement identitaire dont elle fait l'objet et le souci de sa transmission aux générations futures qui en découle, nous amènent naturellement à voir le *Moringa stenopetala* comme faisant partie du patrimoine konso.

Il convient cependant de discuter plus précisément ce qui fait l'objet d'un patrimoine. Les arbres en eux-mêmes sont toujours appropriés individuellement et transmis de père en fils. Mais ils représentent avant tout une ressource alimentaire, et si un arbre vient à mourir, il sera simplement remplacé par un autre. La transmission des individus-arbres au fil des générations ne peut guère être qualifiée de patrimoniale, dans la mesure où celle-ci est limitée par la mortalité de l'objet transmis : nous parlerons plus volontiers d'héritage, un mot qui trouve sa traduction en *afa-xonso* dans le terme *kodeeta*.

Si l'on s'intéresse maintenant au pool d'arbres présents sur le territoire, il constitue un bien collectif dans la mesure où il est géré collectivement sur la base d'un matériel et de savoirs mis à la disposition du groupe. La reproduction de l'arbre et son amélioration reposent en effet sur un accès (presque) libre aux graines, boutures et plants – avec un niveau d'échange privilégié au sein du voisinage et du village – et sur un savoir collectif concernant les méthodes de reproduction, de mise en culture, etc. C'est cet ensemble, à la fois matériel (le pool génétique des arbres du territoire) et immatériel (les savoirs qui y sont associés), qui selon nous constitue le patrimoine. Il est hérité du passé et transmis sous forme améliorée aux générations futures. Amélioré, c'est en effet le cas du « patrimoine » génétique des arbres, comme semble le confirmer l'augmentation de la taille des cotylédons observée par Jahn. Améliorés, les savoirs concernant cette espèce le sont aussi, au fur et à mesure des essais et innovations que les agriculteurs konso ne cessent de réaliser.

La société konso n'est pas homogène dans sa relation au *Moringa stenopetala*. Les *xawda* restent en effet exclus du système de transmission de ce patrimoine : ils n'ont pas accès au savoir (ce n'est pas dans leurs prérogatives, ils sont artisans et commerçants avant tout) ; quant à l'accès aux arbres, il n'est réalisé que par un échange marchand.

À ce propos, il nous a été dit, par un groupe d'*etenta*, que les arbres étaient parfois vendus sur le marché, et que ces ventes étaient le fait de *xawda*. Nos interlocuteurs ont ajouté que les personnes responsables de ce genre de commerce étaient des profiteurs et forcément des voleurs puisqu'ils n'ont pas de terres et qu'ils ont bien dû trouver les arbres quelque part. Ce fait n'a bien sûr pas été confirmé par les *xawda* que nous avons interrogés. Encore une fois, quelle que soit la vérité, l'anecdote est intéressante car elle est révélatrice de l'image que les uns ont des autres. Le *Moringa stenopetala* ne constitue pas un patrimoine pour les *xawda*. Et ils sont accusés par l'extérieur de ne le voir que comme une ressource économique banale. Le *Moringa stenopetala* n'est donc pas le patrimoine de tous les Konso, mais d'un groupe largement majoritaire qui les compose.

Il est un élément supplémentaire qui n'est pas toujours inclus dans l'idée de patrimoine : c'est que le *Moringa stenopetala* et plus précisément sa mise en valeur, sont une exclusivité konso. L'exclusivité n'est certes pas nécessaire pour constituer un patrimoine ; elle aide cependant à sa reconnaissance par l'extérieur. Par ailleurs l'identité d'un peuple et de sa culture, se construit souvent par opposition à celle des autres. Une telle différence par rapport aux peuples voisins peut renforcer le sentiment d'attachement identitaire à l'objet considéré, et donc exacerber le désir de sa transmission aux générations futures. Enfin si les patrimoines « exogènes » (définis par l'extérieur) et les « endogènes » (définis de l'intérieur) peuvent différer, ils jouent forcément l'un sur l'autre. Ainsi le *Juniperus procera*³¹ Hochst. ex Endl. possède pour les Konso une valeur identitaire au moins aussi importante que l'espèce qui nous intéresse (Demeulenaere, à paraître), mais il est en même temps l'arbre emblématique par excellence de

31. Ce genévrier aux nombreux usages rituels, est l'arbre dominant des quelques grandes forêts « sacrées » du pays konso (Demeulenaere, 1999).

toute l'Éthiopie montagnarde ; en revanche, le *M. stenopetala* n'est l'objet des pratiques et représentations décrites que dans cette seule zone. De ce fait, il n'en sera que plus facilement reconnu comme élément du patrimoine konso. Même si son parent le *Moringa oleifera* a avant tout attiré l'attention d'institutions à but non lucratif, il n'est pas à exclure que le *Moringa stenopetala* constitue un jour une ressource marchande d'importance. Or l'article 8j, selon les termes de la *Convention sur la Diversité Biologique*, encourage le partage équitable des avantages découlant de l'utilisation des « connaissances, innovations et pratiques des communautés autochtones et locales » avec leur accord et leur participation. Du fait de cet enjeu, nous repositionons notre question avancée en introduction : ce *Moringa* est-il l'arbre des Konso ? L'idée sous-jacente est de savoir si les Konso ont des droits quelconques sur cette ressource génétique³².

Tous les éléments nous semblent être là pour amener une réponse positive, si ce n'était l'absence de prise de conscience à ce sujet. Il n'existe pas en effet de revendication locale sur la propriété du *Moringa stenopetala*. La seule anecdote allant dans ce sens que nous avons recueillie est la suivante : un des notables de Konso, fonctionnaire du bureau de l'agriculture, Korra Garra, se rendant au Kenya, a emporté avec lui des graines de *Moringa stenopetala*, présentant l'espèce sous l'appellation « Konso Korra Garra » (le nom de son origine ethnique auquel il a accolé son propre nom). A travers ce choix, cet homme affirme une identité konso du *Moringa stenopetala*, et revendique un droit sur l'espèce au nom de la collectivité konso (et accessoirement s'attribue une part de mérite à diffuser les graines).

Les mécanismes de protection des savoirs et des plants existent en pays Konso, mais sont, pour l'heure, encore implicites, et de plus, non adaptés à la modernité. Lorsque nous avons demandé ce qu'il

32. Le scientifique éthiopien Tewelde Berhan Gebre Egziabher a reçu en 2000 une récompense internationale (*Right Livelihood Award*) de 200 000 US\$ à partager avec trois autres scientifiques ou activistes, pour « *his exemplary work in representing the Like-Minded Group of developing countries at the biosafety negotiations in Cartagena and Montreal, and achieving an outcome that safeguards biodiversity and the traditional rights of farmers and communities to their genetic resources* ». Ces questions sont, on ne peut plus, d'actualité !

advierait si une personne extérieure venait à chercher un jeune plant de *shelaqta*, nous n'avons d'abord pu recueillir que la surprise provoquée par une question aussi saugrenue, puis, après quelques minutes de réflexion, cette réponse : « la personne en question devrait avoir un parent konso à qui s'adresser ». De nos jours, la question se poserait autrement : que se passerait-il si un homme de la ville venait acheter à bon prix des plants ? La réponse serait que la plupart des paysans accepteraient de lui en vendre. D'ailleurs, lorsque le ministre de l'agriculture vient dans les champs chercher des graines, cela ne pose actuellement aucun problème.

Mais si ce patrimoine actuellement bien vivant, vient un jour à être menacé soit de dispersion, soit de disparition, il est probable alors qu'émergeront des revendications. On prononcera alors peut-être le mot « patrimoine », car c'est chose courante que d'associer « patrimoine » à « sauvegarde » et de n'en parler qu'à partir du moment où il est menacé.

Remerciements

Nous exprimons en premier lieu toute notre gratitude aux Konso qui ont accepté de répondre à nos nombreuses questions, en particulier aux habitants du *kanta Hottaya* de Dokatto. Nous tenons à citer parmi nos plus précieux informateurs Gellissimo Dinote Koshana, Orkaito Kellebo Kurkuto (Okk), Kussiya Asela Kakkeshé et sa femme Kawa, Urrumale Kellepo Olaata et Korra Garra Gillo. Gashew Kussiya Asela nous a aidée sur le terrain dans la traduction des entretiens de l'*afa-xonso* à l'amharique, entretiens enregistrés et repris ensuite en anglais par Gubae Gunderta. Nous bénéficions en Éthiopie du soutien logistique du Centre français d'études éthiopiennes, et nous remercions pour cela son directeur Bertrand Hirsch. Notre travail est également facilité par une collaboration avec le Département de botanique de la faculté des Sciences (université d'Addis-Abeba) : nous remercions le docteur Zemedé Asfaw pour être à l'origine de cette relation. Nous remercions enfin Bernard Roussel, professeur au Muséum national d'histoire naturelle, pour sa relecture de l'article ainsi que les différents participants au séminaire Patter pour leurs remarques constructives.

Bibliographie

- AMBORN H., 1984 —
Agricultural intensification in the Burji-Konso cluster of South Western Ethiopia. *Azania* 24 : 71-83.
- AUDRU J., CESAR J. et LEBRUN J.-P. (éd.), 1994 —
Les plantes vasculaires de la république de Djibouti, Flore illustrée. Mission française de coopération et d'action culturelle de Djibouti, Cirad-EMVT, 3 tomes.
- AZENE B.-T., BIRNIE A. et TENGNAS B., 1993 —
Useful Trees and Shrubs for Ethiopia, Identification, Propagation, and Management for Agricultural and Pastoral Communities. Regional Soil Conservation Unit (RSCU), Swedish International Development Authority, 474 p.
- BARRAU J., 1990 —
Les hommes dans la nature : esquisse d'une histoire naturelle des sociétés et des mœurs humaines. Vol. 1. In *Histoire des Mœurs*, Encyclopédie de La Pléiade, Paris, Éd. Gallimard : 9-58.
- DECHASA J., 1995 —
Moringa stenopetala, a multipurpose indigenous tree and its potential role in the Rift valley farming systems of Ethiopia. Forestry Research Centre, Ministry of National Resource, Development and Environmental Protection, Addis Ababa, Ethiopia.
- DEMEULENAERE É., 1999 —
Gestion paysanne du ligneux en pays konso (Sud-Ouest de l'Éthiopie), Dynamiques actuelles. Mémoire de stage DEA ETES, Laboratoire d'ethnobiologie du Muséum national d'histoire naturelle, Paris, 80 pages + annexes.
- DEMEULENAERE É., à paraître —
Forests (Mura) and Social Organisation in Konso (Southwestern Ethiopia) : Social control of the forest Heritage. *Proceedings of the XIVth conference of Ethiopian Studies*. Institute of Ethiopian Studies, Addis Ababa.
- EDWARDS S., MESFIN TADESSE, SEBSEBE DEMISSEW et HEDBERG I., 2000 —
Flora of Ethiopia and Eritrea. Volume 2, part 1 : Magnoliaceae to Flacourtiaceae. Addis Ababa, Ethiopia, Uppsala, Sweden.
- EGGELING W.J. et Dale I. R., 1951 —
The indigenous trees of the Uganda protectorate. Uganda, Entebbe, The government Printer, 491 p.
- FEDERAL DEMOCRATIC REPUBLIC OF ETHIOPIA, OFFICE OF POPULATION AND HOUSING CENSUS COMMISSION, CENTRAL STATISTIC AUTHORITY, 1996 —
The 1994 Population and Housing Census of Ethiopia, Results for Southern Nations Nationalities and Peoples'Region. Vol. 1, part 1 : Statistical Report on Population Size and Characteristics. Central Statistic Authority, Addis Ababa.
- GASCON A., 1995 —
La Grande Éthiopie, une unité africaine. Paris, CNRS, Coll. Espaces et Milieux, 246 p.
- HALLPIKE C.R., 1968 —
The status of Craftsmen among the Konso of south-west Ethiopia. *Africa*, 38, 3 : 258-269.
- JAHN S. A. A., 1991 —
The traditional Domestication of a multipurpose Tree *Moringa stenopetala* (Bak.f.) Cuf. in the Ethiopian Rift Valley. *Ambio*, 20 (6) : 244-247.

- KULS W., 1958 —
Beiträge zur Kulturgeographie
der Südäthiopischen Seenregion.
Frankfurter Geographische Hefte 32,
Frankfurt, 179 p.
- LE HOUÉROU H.-N., 1984 —
Aperçu écologique de l'Éthiopie,
JATBA, Muséum national d'histoire
naturelle, Paris, (31) 3-4 : 211-133.
- MAUNDU P. M., NGUGI G. W.
et KABUYE C. H. S., 1999 —
Traditional Food Plants of Kenya.
Kenya Resource Centre for
Indigenous Knowledge, National
Museums of Kenya. 270 p.
- HAMZA M. EI A., 1990 —
Trees and shrubs of the Sudan.
Exeter, Ithaca Press, 484 p.
- MAYER F.A. et STELTZ E., 1993 —
Moringa stenopetala provides food
and low-cost water purification,
Agroforestry Today, 5 : 16-18.
- MICHON G., 1999 —
« Cultiver la forêt : silva, ager
ou hortus ». In BAHUCHET S., BLEY D.,
PAGÉZY H., VERNAZZA-LICHT N.,
L'homme et la forêt tropicale. Éditions
de Bergier, Travaux de la Société
d'écologie humaine.
- MORTUREUX V., 1999 —
*Droits de propriété intellectuelle
et savoirs traditionnels*. Les études
du BRG. 68 p. + annexes.
- PANKHURST A., 1999 —
Caste in Africa, *Africa*, 69 (4).
- WOLDE M. K., 1987 —
A Glossary of Ethiopian Plant Names,
4th Edition revised and enlarged,
Addis Ababa, Ethiopia, 245 p.