



HAL
open science

Alimentation thérapeutique et rapports de séductions en contexte saharien (Sud-Est marocain): la valorisation du sec

Marie-Luce Gélard

► **To cite this version:**

Marie-Luce Gélard. Alimentation thérapeutique et rapports de séductions en contexte saharien (Sud-Est marocain): la valorisation du sec. *Journal des Africanistes*, 2018, 88 (1), pp.100-115. <10.4000/africanistes.6626>. <hal-03137563>

HAL Id: hal-03137563

<https://hal.science/hal-03137563v1>

Submitted on 10 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.



HAL Authorization

Tome 88 Fascicule 1

JOURNAL des
africanistes

DIRECTEUR DE RÉDACTION

Luc Pecquet

COMITÉ DE RÉDACTION

Catherine Baroin, Elara Bertho, Julien Bondaz, Jean Boutrais, Andrea Ceriana Mayneri, Marie Daugey, Christian Dupuy, Jean-Baptiste Eczet, Marie-Luce Gélard, Suzanne Lallemand, Olivier Langlois, Élodie Razy, Christian Seignobos, Maria Teixeira, Fabio Viti

COMITÉ SCIENTIFIQUE

Alfred Adler, Serge Bahuchet, Thomas Basset, Mohamed-Hocine Benkheira, Abdulaye-Bara Diop, Odile Journet-Diallo, Susan Keech McIntosh, Lluís Mallart Guimerà, Habib Saidi

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION

Luc Pecquet

RESPONSABLES DES COMPTES RENDUS

Julien Bondaz, Luc Pecquet

RELECTURE

Anne-Laure Blusseau

MISE EN PAGES

Blandine Favier

Journal des africanistes

TOME 88 - FASCICULE 1

*Résumé***Alimentation, thérapeutiques et rapports de séduction en contexte saharien (Sud-Est marocain) : la valorisation du sec**

Dans la région saharienne de Merzouga, on relève une survalorisation des produits dits « secs ». Dans l'alimentation, où les préférences gustatives sont celles des viandes et légumes séchés, mais aussi dans d'autres domaines comme celui des thérapeutiques (bains de sable, brûlures au soufre, encensements) ou des rapports de séduction (parfums à brûler où seule l'odeur dite « sèche » caractérise la « bonne odeur »). Je propose de relever ici quelques-uns de ces domaines où le pouvoir de dessiccation est mis en exergue par les intéressés, soulignant le lien identitaire et environnemental avec un espace « aride » toujours pensé comme bénéfique. Comment le chaud et le sec deviennent-ils des catégories préférentielles, dans le contexte saharien ici décrit ?

Mots-clés : Sahara, sec, alimentation, sensoriel, Berbères, Aït Khebbach.

*Abstract****Food, therapeutics and seduction in the Sahara (south-east Morocco): Valuing “dryness”***

In the Saharan region of Merzouga, so-called “dry” products tend to be overvalued. This occurs not only in the realm of food (dried meat, vegetables, legumes and fodder), but also in other fields, such as therapeutics (sand bathing, sulfur or incense burning) or seduction (perfumes to burn, for which only so-called “dry” scents are considered “fragrant”). In this article, I will examine some of the domains in which the power of desiccation is considered paramount, highlighting how identity and environmental factors connect with a “dry” space that is always seen as beneficial. How have the hot and the dry become preferential categories in the Saharan context I describe?

Keywords: Sahara, dry food, sensory, Berber, Aït Khebbach.

ALIMENTATION, THÉRAPEUTIQUES ET RAPPORTS DE SÉDUCTION EN CONTEXTE SAHARIEN (SUD-EST MAROCAIN) : LA VALORISATION DU SEC

MARIE-LUCE GÉLARD
UNIVERSITÉ PARIS-DESCARTES
INSTITUT UNIVERSITAIRE DE FRANCE

Dans notre imaginaire, le Sahara fait partie des régions arides dont les caractéristiques climatiques sont le plus souvent présentées négativement, faisant état d'une nature hostile à l'homme. Son agriculture oasisienne est décrite comme une prouesse technique, l'élevage du bétail y est complexe et tributaire des précipitations, les températures y sont tellement élevées que la nature n'est habitée que par des êtres vivants dont la représentation sociale est dévalorisée : scorpions, vipères à cornes, etc. Seules les dunes de sable fascinent les touristes et contredisent cette représentation d'un désert inhospitalier. Le Sahara n'est bon qu'à être contemplé, il ne fait pas bon y vivre¹. Or, si l'on prête attention aux discours des sociétés sahariennes qui peuplent ce territoire, force est de constater l'antinomie des points de vue. En effet, tout ce qui relève de la sécheresse et de la chaleur est l'objet d'une survalorisation dans les pratiques quotidiennes, curatives et esthétiques, tout comme au niveau des perceptions sociales et symboliques.

Mettre en question la place du sable dans son univers saharien², qui n'avait, à ma connaissance, jamais fait l'objet d'une telle étude, permet d'aborder le rôle de l'environnement et de la nature, non comme le feraient des observateurs ou décideurs lointains, mais à la façon des Sahariens eux-mêmes.

Les observations et analyses contenues dans ce texte sont issues de nombreux séjours dans le sud-est du Maroc depuis le début des années 2000, et jusqu'en 2016. Les enquêtes ont été réalisées principalement au sein des villages de Merzouga, d'Hassylbyed, du hameau de Taqucht, et auprès des nomades de l'erg Chebbi, de la tribu berbérophone des Aït Khebbach. C'est donc une ethnographie conduite sur la longue durée qui m'a permis d'accéder aux représentations évoquées ci-après.

1. Il s'agit, ici, de représentations communes, et non du discours scientifique sur et à propos du Sahara, dont on sait le rayonnement culturel depuis l'Égypte pharaonique. Voir notamment Cuoq (1985), qui propose un corpus de sources arabes inégalables concernant les récits de voyageurs du VIII^e au XIV^e siècle. Parmi les études historiques plus récentes qui portent essentiellement sur le Sud-Est marocain, voir aussi Laroui 1993, Pascon 1984, Mezzine 1987.

2. Je renvoie à Gélard *et al.* 2013.

Dans la région saharienne de Merzouga³, on relève la mise en valeur de tous les produits secs, qu'il s'agisse de l'alimentation, bien sûr (viande séchée, légumes, nourriture spécifique pour le bétail, etc.), d'autres domaines comme celui des thérapeutiques (brûlures au soufre, bains de sable, fumigations), ou encore de l'esthétique corporelle et des rapports de séduction : parfums à brûler et colliers odoriférants, où seule l'odeur dite « sèche » caractériserait la « bonne odeur ».

C'est à une contradiction quasiment terme à terme, entre perceptions exogènes et endogènes que ce texte entend apporter un éclairage spécifique, illustrant l'intérêt d'une attention aux discours sur soi et aux manières d'être au monde. Comment le chaud et le sec deviennent-ils des catégories préférentielles, dans le contexte saharien décrit ?

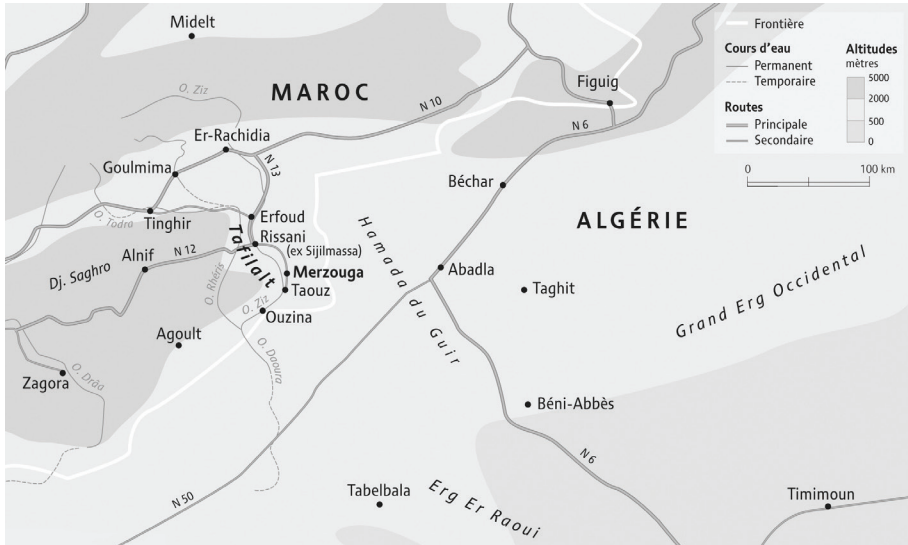
LA RÉGION DU SUD-EST MAROCAIN

Le Sud-Est marocain, à la lisière du Sahara, désigne la région située au sud d'Er-Rachidia et à l'est de Zagora (fig. 1). Il comprend l'extrémité orientale de l'Anti-Atlas, formé de terrains paléozoïques et précambriens (Djebel Saghro) qui s'ensoufflent sous le Crétacé et le Tertiaire au nord (région de Er-Rachidia), à l'est (Hamada du Guir) et au sud (entre Agoult et Tabelbala). Près de Merzouga s'étendent, sur une surface de 22 kilomètres sur 5 kilomètres, les dunes de sable quaternaires de l'erg Chebbi.

De Erfoud à Taouz, la palmeraie du Tafilalt (qui se prolonge au nord jusqu'à Er-Rachidia) est alimentée par un réseau hydrographique caractéristique des régions hyper-arides. L'oued Ziz et le Rhéris prennent naissance dans le Haut Atlas, coulent en parallèle dans le Tafilalt, puis confluent pour donner l'oued Daoura qui, plus au sud, se perd après un parcours d'une centaine de kilomètres. Le réseau hydrographique est le plus souvent à sec. Dans les zones habitées, l'eau est extraite, à faible profondeur, principalement au moyen de l'ingénieux système de captage des eaux souterraines, les *khettaras* (ou *foggaras*), c'est-à-dire par des galeries drainantes. À l'ouest de l'erg Chebbi, le lac temporaire de Merzouga (la dayet Srij) se constitue habituellement de novembre à mai et reste en eau si les pluies de printemps ont été suffisantes, ce qui fut le cas pour les années 2006 et 2007. Mais il peut aussi rester à sec pendant plusieurs années, lorsque les pluies sont peu abondantes ou absentes, comme cela s'est produit de 1997 à 2005.

Du point de vue climatique, le Sud-Est marocain et les territoires algériens qui le jouxtent à l'est appartiennent au domaine saharien, avec de faibles précipitations – autour de 60 millimètres par an (70 mm à Béchar,

3. J'ai montré ailleurs (Gélaud 2008) comment, en contexte sédentaire, la valorisation de l'ancien mode de vie détermine encore nombre de représentations et de pratiques, dont celles de l'hospitalité (règles de la commensalité) ou des alliances matrimoniales, fortement liées à l'environnement saharien et à sa traversée.



Carte 1 : Le Sud-Est marocain. Source : Marie-Luce Gélard. Cartographie : Agnès Stienne.

59 mm à Merzouga) voire moins (30 mm à Beni Abbès). Elles sont nettement au-dessous des 100 millimètres que l'on retient par convention comme limite saharienne. Les températures moyennes minimales et maximales mensuelles à Merzouga sont, selon deux sites Web, pour le premier (Climate-Data.org) respectivement de 25,6 °C (le matin) et de 43,2 °C (en début d'après midi) pour le mois le plus chaud, juillet, et, pour le second site (Meteoblue.com), toujours pour juillet, 22 °C et 41 °C. Notons que le caractère saharien des températures règne assez loin au nord de Merzouga : la station météorologique d'Er-Rachidia, située à 100 kilomètres, a ainsi enregistré, pour juillet 2002, une température moyenne minimale de 24 °C et maximale de 38 °C (Gommeaux 2005). En été, il n'est pas rare d'observer des pointes de température dépassant 50 °C.

Mais, selon les climatologues, le caractère le plus original est évidemment la sécheresse. C'est elle qui, plus que la chaleur, distingue les mois d'été des autres mois (Noïn 1963). L'air est particulièrement sec au Sahara septentrional, le degré hygrométrique, ou humidité relative, est de 20 à 30 % en été et de 50 à 60 % en hiver. Le Sud-Est marocain est par ailleurs exposé au chergui, vent sec et chaud, chargé de sable, en provenance de l'est ou du sud-est. Dans le Tafilalt, les altitudes se situent entre 700 mètres et 1 100 mètres. À l'est, le reg horizontal de la Hamada du Guir est à 700 mètres, alors qu'à l'ouest s'étend le relief montagneux de l'Anti-Atlas qui culmine à 2 559 mètres au Djebel Saghro. La végétation, exubérante dans la palmeraie, disparaît brutalement dès qu'on sort de l'oasis. On observe toutefois quelques rares tamaris dispersés, notamment au pied de l'erg Chebbi.

Partiellement sédentarisés dans la région, les Aït Khebbach appartiennent à la grande confédération berbérophone des Aït Atta. Ils en constituent la frange la plus saharienne. Ils furent longtemps les guides des routes caravanières menant de Sijilmassa au Soudan (comprendre le *Bilad al-Sudan*, soit l'actuel Mali). Leur sédentarisation contrainte au début du xx^e siècle n'a pas été totale, ils sont aujourd'hui encore parmi les derniers groupes marocains qui nomadisent. Le Tafilalt a donc été longtemps l'une des principales portes du Sahara, lieu d'échanges entre le Nord méditerranéen et le Sud africain. Cette région est le lieu de naissance de l'actuelle dynastie alaouite.

ALIMENTATION ET DESSICCATION

Avant l'usage des appareils frigorifiques⁴, la conservation des aliments a longtemps nécessité des techniques de séchage. Mais c'est aussi et surtout pour des raisons culturelles que les nourritures sont séchées, expliquent les Aït Khebbach.

Les préférences gustatives sont importantes et pérennes, y compris en contexte urbain (agglomérations de Rissani et d'Erfoud ou des grandes villes du royaume). La viande séchée, et particulièrement les abats (intestin, panse et estomac des ovins), possèdent des qualités gustatives spécifiques qui ne sont obtenues que par les opérations traditionnelles de séchage. La viande séchée, très appréciée, est aussi un moyen de conserver plusieurs mois la part de viande des absents. C'est le cas des nourritures carnées de l'Aïd (viande et tripes appelées *corda*⁵) ou de celles provenant des divers sacrifices festifs (célébrations coutumières, rituels de nomination, retour d'un émigré, réceptions d'hôtes prestigieux, etc.). Le séchage a aussi l'avantage de permettre le transport de denrées périssables. Conserver sur place la viande des absents ou rendre possible son transport devient indispensable dans le cadre migratoire – tant on sait l'importance du partage de cette nourriture pendant l'Aïd, par exemple.

Le séchage de la viande est effectué selon divers procédés. Le plus courant consiste à badigeonner les morceaux de viande crue avec du sel, du piment et du citron puis à les suspendre sur des fils où ils sont mis à sécher plusieurs jours, à l'air libre.

4. Dans le plus grand village de sédentarisation des Aït Khebbach, Merzouga, l'introduction des réfrigérateurs (début des années 2000) n'a pas supprimé l'usage du séchage de certaines denrées (viandes, légumes saisonniers, ail, piments, coriandre). L'électrification du village par groupes électrogènes depuis les années 1970, à l'initiative des villageois a été remplacée, au début des années 2000, par une électrification générale. En 2003, la route asphaltée reliant le village à l'agglomération saharienne de Rissani, à 35 kilomètres, a contribué au désenclavement de cette région.

5. Parties de l'estomac, de l'intestin et de la trachée coupées en bandes et réunies par plusieurs tours d'intestin grêle puis séchées. La technique de préparation et la formation de ces tripes sont à l'origine de l'appellation « *corda* ».



Fig. 2 : Viande mise à sécher, Merzouga, 2011. © Marie-Luce Gélard.

Le sel, outre ses vertus dessiccatives, permet d’instaurer une séparation stricte entre nourriture humaine et nourriture démoniaque. En effet, les mauvais esprits (*jnûn*) détestent toutes les saveurs et particulièrement le sel. De plus, le sel « ligote/ attache » (*tissent ar tesmoutoul*) : il exprime le lien conditionnel créé par la commensalité. Aussi les viandes séchées salées sont-elles valorisées.

Concernant l’élevage familial (animaux dénommés « moutons/chèvres d’intérieur » ou bien encore « moutons de case⁶ »), un soin attentif est accordé au fait que toute nourriture donnée doit être au préalable séchée, à l’exception de la luzerne⁷. Afin de pallier le manque d’herbe fourragère (le bétail ne peut plus être mené en pâture depuis les sécheresses répétées des années 2000), on donne à manger des noyaux de dattes. Ceux-ci sont soigneusement conservés par les femmes qui réalisent ensuite leur transformation. Le concassage s’effectue à l’aide d’un pilon de pierre⁸ et d’une large pierre dormante plate, les éclats des noyaux étant contenus par une

6. L’appellation « mouton de case » est une expression qui désigne des moutons élevés dans l’habitation familiale en milieu rural subsaharien ; on parle aussi de « mouton de ville » (Brisebare 2009 : 66). La plupart des familles du village élèvent quelques têtes de bétail destinées aux différents sacrifices durant l’année.

7. La luzerne est cultivée dans les palmeraies du village, mais la production ne suffit pas à nourrir le bétail.

8. Pour plus de précisions, voir l’étude technique de Gast (1965).

couronne de chiffons. Les noyaux sont brisés un à un, ce qui nécessite des temps de concassage très longs⁹. Ils sont ensuite mélangés à la nourriture du bétail¹⁰. Les noyaux de dattes sont secs et, outre leurs vertus nourrissantes, ils donnent à la viande des ovins un goût spécifique que les nourritures habituelles (herbes, luzerne, etc.) ne possèdent pas. Les écorces des agrumes, l'hiver, et celles des melons et pastèques, l'été, sont coupées en morceaux et séchées avant d'être données aux moutons, tout comme les feuilles de thé.

En dehors de l'élevage familial, une très nette préférence en matière de choix des animaux et de leur provenance illustre là encore la valorisation des produits secs. Ainsi, les plus fortunés des habitants de Merzouga achètent leurs moutons auprès des nomades. Ces derniers élèvent leur cheptel aux alentours de l'erg Chebbi, où les animaux se nourrissent uniquement de végétaux herbacés secs du désert. La viande issue de ces élevages est non seulement considérée comme meilleure, mais elle est aussi susceptible, explique-t-on, de guérir certains maux (douleurs d'estomac, ulcère, diabète, rachitisme, etc.).

On relève le séchage d'autres aliments, comme les légumes sahariens appelés *mulghiya* (*Abelmoschus esculentus*), les piments, l'ail et la coriandre, séchage qui permet de pouvoir les consommer en toutes saisons. Ces produits sont réputés plus goûteux lorsqu'ils ont été séchés. Leur qualité dépend pleinement, dit-on, du lieu de leur production. Ainsi, les *mulghiya*¹¹ qui poussent en milieu oasien, les piments et l'ail des palmeraies, bien que de petite taille en raison du manque d'eau, sont considérés comme meilleurs, parce que plus « concentrés ». Le séchage de ce légume semble être une spécificité de la région de Merzouga. Ces produits, ainsi que les tripes séchées, sont les nourritures qui circulent le plus en contexte migratoire, tant national qu'extranational.

On pourrait continuer d'énumérer les nourritures qui demandent à être séchées pour des raisons qui dépassent le seul motif de la conservation. Leur grand nombre souligne la valorisation et les préférences gustatives associées aux produits secs. Les discours concernant cette préférence en matière de goût sont sans ambiguïté et itératifs, il ne semble pas qu'il y ait de résistance, plus ou moins implicite, à l'introduction de nouvelles techniques¹².

9. Depuis les années 2010-2011, le concassage des noyaux de dattes effectué dans un moulin à Rissani se généralise, bien qu'il soit payant. Le travail est ainsi considérablement allégé. Cette activité indispensable à la nourriture des ovins incombait aux seules femmes.

10. Anciennement, on rapporte que les hommes s'en nourrissaient durant les périodes de disettes graves (source orale, Merzouga).

11. Les *mulghiya* ont été importés d'Afrique subsaharienne, il s'agit d'une plante consommée tout au long de l'année en Afrique noire, appelée *gombo*.

12. À ce sujet, je renvoie à l'ethnographie d'objets anodins que j'ai réalisée à propos de l'omniprésence de fleurs artificielles au sein des habitations. L'étude renseigne notamment sur les perceptions du rapport à la nature (Gélard 2012).



Fig. 3 : Légumes « mulghiya » dont les qualités gustatives sont appréciées séchées puis réhydratées, Merzouga, 2010. © Marie-Luce Gélard.

Il convient d'associer, aux vertus de la dessiccation, celles conjuguées de la chaleur et du sable. En effet, la cuisson des aliments dans le sable est une technique répandue et toujours en usage. C'est le cas lors des visites à Lala Merzouga, dune de sable la plus haute de l'erg Chebbi, personnifiée et sanctifiée, qui protège le village et dispense ses vertus curatives. Accompagnées d'enfants, les femmes s'y rendent pour voir exaucer des vœux divers, demander une protection, une guérison, ou le retour d'un proche. Elles partent toujours en groupe, le plus souvent en début d'après-midi. Pour rejoindre Lala Merzouga, il faut une bonne heure de marche dans le sable. Leur station se situe au pied de la dune, près d'un bosquet de tamaris. Sans qu'il soit ici question de dendrolâtrie, le lieu, à mi-hauteur de la grande dune, permet d'adresser des vœux à Lala Merzouga.

Dans ce bosquet sacré, il n'y a pas de circumambulations particulières, seule une branche affaissée en forme d'arc de cercle sert parfois, selon les besoins, au rituel de franchissement accompagné du vœu murmuré et répété. Les femmes ramassent des branches de bois tombées au sol, mais évitent de prélever des branchages sur l'arbre. Elles allument un feu à même le sol, dans le sable. Du pain (*aghrum n-aguensu*)¹³ est cuit dans les

13. Littéralement, le « pain de l'intérieur », car on ajoute, au cœur du pain, de la graisse, des

braises et recouvert totalement de sable. C'est une des manières d'entrer directement en relation avec le sacré¹⁴, en se nourrissant d'un mets ayant été en contact étroit avec le lieu. Ainsi, la nourriture est désormais chargée de la *baraka* de Lala Merzouga, par le contact et le toucher avec le sable. Une fois retiré du foyer, on débarrasse le pain des grains de sable en le frottant vigoureusement avec des feuilles de tamaris, ce qui lui donne une odeur et un goût bien spécifiques. Le pain est alors consommé par l'ensemble des femmes et des enfants présents.



Fig 4 : Pain cuit dans le sable, Taqucht, 2012. ©Marie-Luce Gélard.

Le sable et la chaleur du feu sont deux éléments valorisés qui tous deux renvoient ici encore aux vertus de la chaleur et au registre du sec, caractéristiques qui vont aussi servir à la guérison des corps.

DES CORPS BRÛLANTS, CHALEUR, SOINS THÉRAPEUTIQUES ET EXCÉDENT D'HUMIDITÉ

Le retrait et l'absence d'humidité sont pensés comme les remèdes à la plupart des maux du corps. Ainsi, nombre de blessures ou de douleurs sont

oignons et des carottes, le tout finement râpé.

14. Notion entendue dans son acception la plus large, « définissant les choses sacrées comme «celles que les interdits protègent et isolent» » (cité par Casajus 1991 : 641). Pour plus de détails, voir notamment Smith (1927) et Dermeghem (1954).

soignées par l'imposition de soufre incandescent¹⁵, par des brûlures au fer rouge ou par « immersion¹⁶ » dans le sable brûlant.

La médecine traditionnelle accorde beaucoup d'importance au feu et à la chaleur. Qu'il s'agisse des brûlures au soufre ou au fer rouge, ce sont principalement les femmes qui les réalisent. Dans les représentations, le feu est censé attirer l'eau et le froid, responsables des douleurs articulaires. La technique consiste à déposer une petite boule de soufre sur la partie du corps atteinte et à l'enflammer. La combustion sur la peau dure quelques instants et soulage rapidement le malade. Il est fréquent de voir ces marques cicatricielles sur différentes parties du corps tant des adultes que des enfants, la cicatrice est circulaire, en général d'un à deux centimètres de diamètre.

Lorsque quelqu'un se plaint d'avoir « mal dans tout le corps », une tige de fer chauffée est appliquée sur les bras, les jambes et le dos à quelques centimètres d'intervalle pendant quelques secondes. C'est la température extrême (la brûlure de la peau) qui est pensée comme bénéfique. L'univers saharien des Aït Khebbach génère de nombreuses utilisations du sable et de la chaleur à des fins pratiques et prophylactiques. Le sable, lorsqu'il est chauffé par le soleil, sert à la guérison de nombreuses maladies : c'est le cas dans son utilisation contemporaine la plus répandue et aujourd'hui en pleine expansion, celle des « bains de sable » (Gélard 2013). Il s'agit de pratiques d'immersion dans le sable brûlant de la saison chaude.

Cette pratique curative se développe depuis quelques années. Elle modifie le paysage saharien villageois durant la période estivale (Merzouga voit le nombre de ses habitants plus que tripler durant les mois de juin, juillet et août). Ce phénomène apparaît aussi dans d'autres régions sahariennes marocaines (Zagora), algériennes et égyptiennes (oasis de Siwa). Le désert est pensé comme le lieu par excellence de la guérison des corps meurtris par la vie urbaine (humidité, pollution, etc.)¹⁷.

Enfin, l'usage de la pharmacopée en matière d'herboristerie témoigne aussi des qualités des simples qui poussent dans le désert. Les femmes spécialistes de ces cueillettes disent l'importance que le végétal pousse dans des lieux arides, car la sécheresse seule apporte la guérison.

Il reste à évoquer un autre domaine où l'aridité est une vertu, celui du parfum.

15. Le soufre a des vertus astringentes, il est aussi utilisé, porté en nouet, dans les colliers des jeunes enfants pour les protéger et calmer leurs pleurs.

16. J'utilise ici le terme d'« immersion » car il correspond à celui usité par les intéressés : le sable étant assimilé à de l'eau, on parle en effet de « bains de sable ».

17. Pour plus de détails, voir Gélard 2016.

ETHOS OLFACTIF ET RAPPORT DE SÉDUCTION : « L'ODEUR SÈCHE »

L'univers olfactif et sensoriel est lui aussi soumis à la valorisation du sec. Le parfum destiné à l'esthétique corporelle est choisi dans un registre où la caractéristique de senteurs associées se réfère à l'absence complète d'humidité. Les fragrances féminines les plus appréciées, celles qui représentent l'univers féminin, sont celles dont les supports appartiennent au domaine du sec (écorces odoriférantes, poudres, résines, etc.). Si l'usage des parfums est, comme ailleurs, genré¹⁸, ce qu'il convient de retenir, c'est l'importance des composantes en lien direct et exclusif avec la dessiccation.



Fig. 5 : Parfum à brûler, Merzouga, 2013. © Marie-Luce Gélard.

C'est l'opposition paradigmatique entre le sec et l'humide, omniprésente en milieu saharien, qui définit la « bonne odeur ». S'il est difficile de décrire avec des mots la nature ou les qualités d'un parfum, ceux évoqués et ressentis par les intéressés sont totalement distincts selon la nature des supports et des composantes. L'odeur sèche sert de support à un registre émotionnel précis. On distingue les fragrances en fonction des univers sec

18. C'est un autre sujet, et je renvoie à la philosophie des odeurs qui a largement étudié ce phénomène. Voir Corbin 1982, Le Guéner 1988, Roubin 1989, Rey-Hulman & Boccara 1999, Musset et Fabre-Vassas 1999, Rasse 1987, Méchin, Bianquis-Gasser et Le Breton 1998, Bonnet 1990, et, plus récemment, Jaquet 2010 et 2015.

et humide auxquels ils font référence, en valorisant le premier. Ainsi, les parfums féminins les plus appréciés sont ceux que l'on caractérise comme secs, produisant une sensation olfactive renvoyant à une « odeur sèche ».

L'usage des fumigations corporelles et des encensements est courant. Ces techniques nécessitent l'utilisation du brûle-parfum par le biais de la fumée odorante, laquelle renvoie à la nature même des supports odorants : la fumée est sèche et possède des qualités dessiccatives. La composition du parfum à brûler féminin est très particulière : de bois odoriférants, de myrrhe, de benjoin et d'écorces diverses. C'est un encens très particulier, propre aux pays « secs », dit-on au Maroc (régions sahariennes de Layoune : Sahara Occidental et Merzouga). La myrrhe fait partie des éléments les plus appréciés¹⁹. Il s'agit de la résine de l'arbre à myrrhe (*Commiphora myrrha*) récoltée au moyen d'entailles pratiquées sur le tronc. La résine²⁰ est prélevée une fois sèche. Sa lente combustion dégage un parfum subtil. La résine en fusion se liquéfie et agglutine les morceaux de bois et d'écorce qui vont se consumer lentement. Il convient d'éviter l'apparition d'une flamme qui empêcherait la formation de fumée épaisse. C'est cette fumée odoriférante qui est utilisée pour les encensements des femmes, lesquels font partie des gestes d'hospitalité. Pour ce faire, un *qanun* rempli de braises sert de brûle-parfum, une poignée du mélange est jeté sur ces braises, on relève alors les vêtements et on enjambe le *qanun* durant quelques minutes. L'épaisse fumée pénètre les vêtements et laisse une odeur durable. Les femmes sont ainsi parfumées et dégagent une senteur plus ou moins forte selon la durée de l'exposition, parfum qui se diffuse surtout lors de leurs mouvements, amplifiés par le port de vêtements drapés.

Les colliers odoriférants font aussi pleinement partie des atours féminins (Gélard 2007a). Ils sont constitués de pâte parfumée, séchée, puis formée en petits morceaux enfilés comme des perles. La pâte parfumée est constituée de matière odorante entièrement issue de supports secs (clous de girofle, écorces, bois de santal, etc.) et mélangée ensuite à de l'huile (Champault 1969, Benfoughal 1999). Cette pâte odoriférante est parfois réalisée à base d'ambre gris²¹, plus couramment, elle est obtenue en broyant des clous de girofle dans un mortier avec de l'eau safranée et, parfois, du nard indien, du musc ou du benjoin. Ces ingrédients sont moins

19. Ainsi que le bois de santal.

20. Ces résines que l'on brûle attestent d'une très ancienne utilisation qui remonte à l'Égypte ancienne : « Fumigations à préparer pour rendre agréable l'odeur de la maison ou des vêtements : oliban sec ; fruit *peret-cheny* ; résine de térébinthe ; souchet comestible ; bois de *ti-chepes* ; [graines de] melon ; roseau de Phénicie ; *inketoun* ; *djemeten* ; partie-*genen* de l'arbre *nenib*. Ce sera moulu finement, préparé en une masse homogène. En mettre sur le feu » (Pierrat-Bonnefois 2007 : 71).

21. À ne pas confondre avec l'ambre jaune, qui est une résine fossile inodore. Il s'agit de concrétions intestinales du cachalot, dont l'odeur boisée, sèche ou balsamique, est très particulière. L'ambre gris sert, en parfumerie, de fixateur pour d'autres senteurs.

onéreux que l'ambre gris, mais sont aussi des matières sèches : le nard indien est une valérianacée dont on utilise le rhizome séché, le musc est secrété par une glande abdominale du chevrotin mâle dont la consistance initiale huileuse est utilisée sous sa forme sèche et enfin, le benjoin, résine de styrax séchée et dure, est utilisé en fumigation. L'ambre gris, qui dégage une odeur organique, lorsqu'il n'est pas encore sec, est exposé au soleil durant plusieurs mois avant de dégager un parfum spécifique qui là encore entre dans la catégorie du sec.

J'ai relevé quelques-uns des domaines où le pouvoir de dessiccation est mis en exergue par les intéressés, soulignant le lien identitaire et environnemental avec un espace « aride » toujours pensé, par les Aït Khebbach, comme bénéfique. La région de Merzouga est l'une des plus aride du Sahara, les conditions climatiques y sont les mêmes que celles d'In Salah, c'est l'extrême sécheresse de l'air qui aide à supporter les fortes températures durant l'été. Ceci permet de mieux comprendre une partie des représentations sociales et symboliques qui découlent de l'usage des aliments, des médecines traditionnelles, et plus généralement des « préférences culturelles » et des tonalités spécifiques à l'environnement saharien et aux pouvoirs bénéfiques de la dessiccation. En d'autres termes, si l'empreinte environnementale est très forte, ce qui est un poncif, on assiste en parallèle à une survalorisation de cette incidence sur les pratiques et représentations. Ainsi, en domaine saharien, c'est le chaud et le sec qui deviennent les normes du bien être.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- BENFOUGHAL Tatiana, 1999, Collier de mariée en pâte odoriférante aphrodisiaque, *tazlgt n'skhab*, Aurès, Algérie, in Henry Lumley (dir.), *Trésors méconnus du musée de l'Homme. Dans le secret des objets et des mondes*, Paris, Le Cherche Midi : 86.
- BONNET Jocelyne, L'homme et le parfum, in Jean Poirier (dir.), *L'Histoire des mœurs*, vol. I, Paris, Gallimard : 679-721.
- BRISEBARRE Anne-Marie, KUCZYNSKI Liliane, 2009, *La Tabaski au Sénégal. Une fête musulmane en milieu urbain*, Paris, Karthala.
- CHAMPAULT Dominique, 1969, *Une oasis du Sahara nord-occidental. Tabelbala*, Paris, CNRS.
- CORBIN Alain, 1986, [1982], *Le Miasme et la Jonquille. L'odorat et l'imaginaire social XVIII^e-XIX^e siècles*, Paris, Flammarion.
- CUOQ Jean-Marie, 1985, *Recueil des sources arabes concernant l'Afrique occidentale du VIII^e siècle au XVI^e siècle*, Paris, CNRS.

- DERMEGHEM Émile, 1954, *Le Culte des saints dans l'islam maghrébin*, Paris, Gallimard.
- GAST Marceau, 1965, « Les pilons » sahariens. Étude technologique, *Libyca* XII : 311-324.
- GÉLARD Marie-Luce, BOULAY Sébastien (dir.), 2013, Vivre le sable ! Corps, matière et société, *Techniques & culture* 61.
- GÉLARD Marie-Luce, 2007a, Les colliers odoriférants (*ssxab*) en Afrique du Nord aujourd'hui, in Marie-Claude Grasse (dir.), *Une histoire mondiale du parfum. Des origines à nos jours*, Paris, Somogy : 188-189.
- 2007b, Expressions corporelles et langage du corps. Mise en scène de soi et discours à l'autre dans le Sud marocain, *Anthropologie et sociétés*, 31 : 201-213.
- 2008, De la tente à la terre, de la terre au ciment. Persistance et permanence de la tente dans un village de sédentarisation (Merzouga, Maroc), *Socio-anthropologie* 22 : 123-143.
- 2012, Des fleurs en plastique. Artefacts exogènes en contexte saharien (Maroc), *Journal des anthropologues* 128-129 : 163-186.
- 2013, Les « bains de sable » dans le Tafilalt. Pratiques et représentations de l'immersion des corps en contexte saharien, *Techniques & cultures* 61 : 100-121.
- 2016, Les nouvelles formes de médiation du patrimoine environnemental en contexte saharien. Les « bains de sable » ou l'immersion climatique, *Ethnologies, Revue de l'Association canadienne d'ethnologie et de folklore* XXXVIII (1) : 171-193.
- GOMMEAUX Maxime, 2005, *Bactéries du sable de Merzouga. Géologie appliquée*, Thèse de doctorat, université d'Aix-Marseille III.
- JAQUET Chantal, 2010, *Philosophie de l'odorat*, Paris, Presses universitaires de France.
- 2015, *L'Art olfactif contemporain*, Paris, Classiques Garnier.
- LAROUÏ Abdellah, 1993, *Les Origines sociales et culturelles du nationalisme marocain (1830-1912)*, Casablanca, Centre culturel arabe.
- LE GUÉRER Annick, [1998], 2002, *Les Pouvoirs de l'odeur*, Paris, Odile Jacob.
- MÉCHIN Colette, BIANQUIS Isabelle et LE BRETON David, 1998, *Anthropologie du sensoriel. Les sens dans tous les sens*, Paris, L'Harmattan.
- MEZZINE Larbi, 1987, *Le Tafilalt. Contribution à l'histoire du Maroc aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Rabat, publication de la Faculté des lettres et sciences humaines.
- MUSSET Danielle, FABRE-VASSAS Claudine, 1999, *Odeurs et parfums*, Paris CTHS.
- PASCON Paul, 1977, *Le Haouz de Marrakech*, Rabat, CNRS, 2 tomes.
- PIERRAT-BONNEFOIS Geneviève, 2007, Le parfum en Égypte ancienne, in Marie-Claude Grasse (dir.), *Une histoire mondiale du parfum. Des origines à nos jours*, Paris, Somogy : 68-74.

RASSE Paul, 1987, *La Cité aromatique*, Paris, Serre.

REY-HULMAN Diana, BOCCARA Michel, 1998, *Odeurs du monde, écriture de la nuit*, Paris, L'Harmattan.

ROUBIN Lucienne A., 1989, *Le Monde des odeurs*, Paris, Méridien/Klinsieck-Chanu.

SMITH William Robertson, 1927 [1889], *Lectures on the Religion of the Semites, the Fundamental Institutions*, Londres, A et C. Black.

Site internet

Climate-date.org : les données climatiques pour les villes du monde entier, URL : <https://fr.climate-Data.org>. Afrique, Maroc, Merzouga, consulté en février 2018.

Meteoblue, « Climat Merzouga », URL : www.meteoblue.com/fr/meteo/prevision/modelclimate/merzouga_maroc_2542443, consulté en février 2018.

Silvester TRNOVEC

*Le manuel Moussa et Gi-gla
et l'enseignement de l'Histoire en
Afrique Occidentale Française,
1900-1930 : la construction
d'une identité ?*

Charles-Henry
PRADELLES
DE LATOUR

*Première et deuxième générations
dans les familles d'immigrés africains
en Île-de-France*

Jean MOUMOU

*Héritages de la société coloniale
des XVII^e-XVIII^e siècles chez les marrons
businenge*

Marie-Luce GÉLARD

*Alimentation, thérapeutiques
et rapports de séduction en contexte
saharien (Sud-Est marocain) :
la valorisation du sec*

Luc LAPORTE,
Jean-Paul CROS,
Hamady BOCOUM,
Maria TEIXEIRA,
Adrien DELVOYE,
Matar NDIAYE,
Selim DJOUAD,
Laurent QUESNEL

*Mégalithes du Sénégal et pratiques
sépulcrales : l'hypothèse de rites
funéraires différés*

MÉLANGES

Notes et documents

Claude-Hélène
PERROT

*Prophétismes du XX^e siècle et religion
« traditionnelle » au sud-est de la Côte
d'Ivoire*

*In memoriam
Comptes rendus
Ouvrages reçus
Erratum*

(Françoise Héritier)

Avec le soutien du



ISSN 0399-03-46
ISBN 978-2-908948-47-9
20 €

