



# Le Fromager

Revue des Sciences humaines  
et sociales, Lettres, Langues  
et Civilisations

Fréquence :

TRIMESTRIELLE

ISSN-L : 3079-8388

ISSN-P : 3079-837X

Editeur :

UFR/Lettres et Langues de l'Université Alassane  
Ouattara (Bouaké, Côte d'Ivoire)

[WWW.REVUEFROMAGER.NET](http://WWW.REVUEFROMAGER.NET)

## **ADMINISTRATION ET RÉDACTION**

### **Directeur de publication**

DANHO Yayo Vincent  
Maître de Conférences  
Université Alassane Ouattara, Bouaké (Côte d'Ivoire)

### **Secrétaire de la rédaction**

KOUAMÉ Arsène

### **Web Master**

KOUAKOU Kouadio Sanguen  
Assistant, Ingénieur en informatique, Université Alassane Ouattara, Bouaké (Côte d'Ivoire)

### **Comité scientifique**

ALLOU Kouamé René, Professeur titulaire, Université Félix Houphouët-Boigny  
ASSI-KAUDJHIS Joseph Pierre, Professeur titulaire, Université Alassane Ouattara  
BA Idrissa, Maître de conférences, Université Cheick Anta Diop  
BAMBA Mamadou, Professeur titulaire, Université Alassane Ouattara  
BATCHANA Essohanam, Professeur titulaire, Université de Lomé  
CAMARA Moritié, Professeur titulaire, Université Alassane Ouattara  
COULIBALY Amara, Professeur titulaire, Université Alassane Ouattara  
DEDOMON Claude, Professeur titulaire, Université Alassane Ouattara  
FAYE Ousseynou, Professeur titulaire, Université Cheick Anta Diop  
GOMA-THETHET Roval, Maître de conférences, Université Marien N'Gouabi de Brazzaville  
GOMGNIMBOU Moustapha, Directeur de recherches, CNRST, Ouagadougou  
KAMATE Banhouman André, Professeur titulaire, Université Félix Houphouët-Boigny  
Klaus van EICKELS, Professeur titulaire, Université Otto-Friedrich de Bamberg (Allemagne)  
KOUASSI Kouakou Siméon, Professeur titulaire, Université de San-Pedro  
LATTE Egue Jean-Michel, Professeur titulaire, Université Alassane Ouattara  
N'GUESSAN Mahomed Boubacar, Maître de conférences, Université Félix Houphouët-Boigny  
NGAMOUNTSIKA Edouard, Professeur titulaire, Université Marien N'Gouabi de Brazzaville  
NGUE Emmanuel, Maître de conférences, Université de Yaoundé I  
N'SONSSISA Auguste, Professeur titulaire, Université Marien N'Gouabi de Brazzaville  
SANGARE Abou, Professeur titulaire, Université Peleforo Gbon Coulibaly

SANGARE Souleymane, Professeur titulaire, Université Alassane Ouattara

SARR Nissire Mouhamadou, Maître de conférences, Université Cheick Anta Diop

#### **Comité de rédaction**

ALLABA Djama Ignace, Maître de Conférences, Etudes Germaniques, Université Félix Houphouët-Boigny

DJAMALA Kouadio Alexandre Histoire, Assistant, Université Alassane Ouattara

EBA Axel Richard, Maître-Assistant, Lettres Modernes, Université Alassane Ouattara

KONÉ Kpassigué Gilbert, Maître-Assistant, Histoire, Université Alassane Ouattara

KOUAME N'Founoum Parfait Sidoine, Maître-Assistant, Histoire, Université Peleforo Gon Coulibaly (Côte d'Ivoire)

KOUAMENAN Djro Bilestone Roméo, Maître-Assistant, Histoire, Université Alassane Ouattara

KOUASSI Koffi Sylvain, Assistant, Lettres Modernes, Université Alassane Ouattara

MAWA -Clémence, Chargée de cours, Université de Bamenda

N'SONSSISA Auguste, Professeur titulaire, Marien N'gouabi de Brazzaville

OULAI Jean-Claude, Professeur titulaire, Communication, Université Alassane Ouattara

OZOUKOU Koudou François, Maître-Assistant, philosophie, Université Alassane Ouattara, Bouaké, Côte d'Ivoire

#### **Comité de lecture**

ALLABA Djama Ignace, Maître de conférences, Université Félix Houphouët-Boigny

BA Idrissa, Maître de conférences, Université Cheick Anta Diop

BRINDOUMI Atta Kouamé Jacob, Professeur titulaire, Université Alassane Ouattara

CAMARA Moritié, Professeur titulaire, Université Alassane Ouattara

COULIBALY Amara, Professeur titulaire, Université Alassane Ouattara

DEDEJean Charles, Maître de conférences, Université Alassane Ouattara

DEDOMON Claude, Professeur titulaire, Université Alassane Ouattara

DIARRASOUBA Bazoumana, Maître de conférences, Université Alassane Ouattara

DJAMALA Kouadio Alexandre, Assistant, Université Alassane Ouattara

EBA Axel Richard, Maître-Assistant, Université Alassane Ouattara

FAYE Ousseynou, Professeur titulaire, Université Cheick Anta Diop

GOMA-THETHET Roval, Maître de conférences, Université Marien N'Gouabi de Brazzaville

GOMGNIMBOU Moustapha, Directeur de recherches, CNRST, Ouagadougou

KOUAME N'Founoum Parfait Sidoine, Maître-Assistant, Université Peleforo Gon Coulibaly

KOUASSI Koffi Sylvain, Maître-Assistant, Université Alassane Ouattara

MAWA -Clémence, Chargée de cours, Université de Bamenda

N'SONSSISA Auguste, Professeur titulaire, Marien N'Gouabi de Brazzaville

N'GUESSAN Konan Parfait, Maître-Assistant, Histoire, Université Félix Houphouët-Boigny

NGAMOUNTSIKA Edouard, Professeur titulaire, Université Marien N'Gouabi de Brazzaville

NGUE Emmanuel, Maître de conférences, Université de Yaoundé I

OZOUKOU Koudou François, Maître-Assistant, Université Alassane Ouattara, Bouaké

SANOGO Lamine Mamadou, Directeur de recherches, CNRST, Ouagadougou

SARR Nissire Mouhamadou, Maître de conférences, Université Cheick Anta Diop

## **POLITIQUE ÉDITORIALE**

*Le Fromager* est une revue internationale qui fournit une plateforme aux scientifiques et aux chercheurs du monde entier pour la diffusion des connaissances en sciences humaines et sociales et domaines connexes. Les articles publiés sont en accès libre et, donc, accessibles à toute personne.

## **RECOMMANDATIONS AUX AUTEURS**

*Le Fromager* n'accepte que des articles inédits et originaux en français ou en anglais. Les articles publiés n'engagent que leurs auteurs.

Le manuscrit est remis à deux rapporteurs au moins, choisis en fonction de leur compétence dans la discipline. Le secrétariat de rédaction communique aux auteurs les observations formulées par le Comité de lecture ainsi qu'une copie du rapport, si cela est nécessaire. Dans le cas où la publication de l'article est acceptée avec révisions, l'auteur dispose alors d'un délai — d'autant plus long que l'article sera parvenu plus tôt au secrétariat pour remettre la version définitive de son texte.

Les auteurs sont invités à respecter les délais qui leur seront communiqués, sous peine de voir la publication de leurs travaux repoussée au numéro suivant.

### **1. Structure de l'article**

**Pour un article qui est une contribution théorique et fondamentale :** Titre, Prénom et Nom de l'auteur, Fonction, Grade, Institution d'attache, Adresse électronique, Résumé en Français [200 mots maximum], Mots clés [5 mots maximum] ; Titre en Anglais, Abstract, Keywords ; Introduction (justification du thème, problématique, hypothèses/objectifs scientifiques, approche méthodologique), Développement articulé, Conclusion, Bibliographie.

**Pour un article qui résulte d'une recherche de terrain :** Titre, Prénom et Nom de l'auteur, Fonction, Grade, Institution d'attache, Adresse électronique, Résumé en Français [200 mots au plus], Mots clés [5 mots au plus] ; Titre en Anglais, Abstract, Keywords ; Introduction, Méthodologie, Résultats et Discussion, Conclusion, Bibliographie.

### **2. Longueur de l'article**

Quelle que soit la nature de l'article, sa longueur maximale, incluant aussi bien le texte principal que les résumés, les notes et la documentation, doit être comprise **entre 5000 et 8000 mots**.

### **3. Formats d'enregistrement et d'envoi**

Tous les articles doivent nous parvenir obligatoirement en version numérique.  
**Texte numérique (Word et PDF)**

### **3.1 Traitement de texte**

La saisie de l'article doit être effectuée avec traitement de texte Word, obligatoirement en **police Garamond de taille 12, interligne simple (1)**.

La mise en forme (changement de corps, de caractères, normalisation des titres, etc.) est réalisée par l'équipe éditoriale de la revue. Les césures manuelles, le soulignement, le retrait d'alinéa ou de tabulation pour les paragraphes sont proscrits. Une ligne sera sautée pour différencier les paragraphes.

Pour la ponctuation, les normes sont les suivantes : un espace après (.) et (,) ; un espace avant et après (:) (:) (?) et (!). Les signes mathématiques (+, —, etc.) sont précédés et suivis d'un espace.

L'utilisation des guillemets français (« ») doit être privilégiée. Les guillemets anglais (« ”) ne doivent apparaître qu'à l'intérieur de citations déjà entre guillemets.

Les chiffres incorporés dans le texte doivent être écrits en toutes lettres jusqu'au nombre cent. Au-delà, ils le seront sous forme de chiffres arabes (101, 102, 103...)

Les siècles doivent être indiqués en chiffres romains (I, II, III, IV, X, XX).

Les appels de note doivent se situer avant la ponctuation.

### **3.2. Le texte imprimé**

Le texte comporte une marge de 2,5 cm sur les quatre bords. L'auteur peut faire apparaître directement les enrichissements typographiques ou avoir recours aux codes suivants : 1 trait : italiques 2 traits : capitales (majuscules) 1 trait ondulé : caractères gras. Le texte sera paginé.

## **4. Pagination**

Le document est paginé de la page de titre aux références bibliographiques. Cette pagination sera continue sans bis, ter, etc.

## **5. Références bibliographiques**

S'assurer que toutes les références bibliographiques indiquées dans le texte, et seulement celles-ci s'y trouvent. Elles doivent être présentées selon les normes suivantes :

### **5.1. Bibliographie**

#### **– Pour un ouvrage :**

PICLIN Michel, 2017, La notion de transcendance : son sens, son évolution, Paris, Armand Colin, 548 p.

#### **– Pour un article de périodique :**

IGUE Ogunsola, 2010, « Une nouvelle génération de leaders en Afrique : quels enjeux ? », *Revue internationale de politique de développement*, vol. 1, No. 2, p. 119-138.

#### **– Pour un article dans un ouvrage :**

ZARADER Marlène, 1981, « Être et Transcendance Chez Heidegger », in Martin KAPPLER (dir.), *Métaphysique et Morale*, Paris, L'Harmattan, 300 p.

#### **– Pour une thèse :**

OLEH Kam, 2008, « Logiques paysannes, logiques des dévelopeurs et stratégies participatives dans les projets de développements ; l'exemple du projet Bad-Ouest en Côte d'Ivoire », Thèse unique de doctorat, Institut d'Ethnologie, Université Cocody, Côte D'Ivoire.

## 5.2. Sources

### – Pour les sources écrites :

Nom de la structure conservant le document (Centre d'archives), fonds, carton ou dossier, titre du document, année (exemple : GGAEF — 4 (1) D39 : Rapport annuel d'ensemble de la colonie du Gabon, en 1939).

### – Pour les sources orales :

Nom(s) et prénom(s) de l'informateur, numéro d'ordre, date et lieu de l'entretien, sa qualité et sa profession, son âge et/ou sa date de naissance.

## 6. Références et notes

### 6.1. Appel de référence

Dans le texte, l'appel à la référence bibliographique se fait suivant la méthode du premier élément et de la date, entre parenthèses. En d'autres termes, les références des ouvrages et des articles doivent être placées à l'intérieur du texte en indiquant, entre parenthèses, le nom de l'auteur précédé de l'abréviation de son prénom, l'année et/ou la (les) page(s) consulté(es), suivis de deux points. Exemple : (A. Koffi, 2012 : 54-55).

Si plusieurs références existent dans la même année pour un même auteur, faire suivre la date de a, b, etc., tant dans l'appel que dans la bibliographie : (A. Koffi, 2012a).

À partir de trois auteurs, faire suivre le premier auteur de et *et al.* : (K. Arnaud *et al.* 2010). Quand il est fait appel à plusieurs références distinctes, on séparera les différentes références par un point-virgule (;) : (E. Kedar, 1978, 1989 ; E. Zadi, 1990).

### 6.2. Références aux sources

Les références aux sources (orales ou imprimées) doivent être indiquées en note de bas de page selon une numérotation continue.

### 6.3. Notes de bas de page

Les explications ou autres développements explicitant le texte doivent être placés en notes de bas de page correspondante (sous la forme : 1, 2, 3, etc.). Ces notes infra-paginaires doivent être exceptionnelles et aussi brèves que possible.

### 6.4. Citations

Le texte peut comporter des citations. Celles-ci doivent être mises en évidence à partir de lignes ; retrait gauche et droite en interligne simple, en italique et entre guillemets.

- Les **citations courtes** (1, 2 ou 3 lignes) doivent être entre guillemets français à l'intérieur des paragraphes en police 12, interligne simple.
- Les **citations longues** (4 lignes et plus) doivent être sans guillemets et hors texte, avec un retrait de 1 cm à gauche et interligne simple.
- **Les Crochets** : Mettre entre crochets [] les lettres ou les mots ajoutés ou changés dans une citation, de même que les points de suspension indiquant la coupure d'un passage [...].

## 7. Les documents non textuels

### 7. 1 Illustrations

L'ensemble des illustrations, y compris les photographies, doit impérativement accompagner la première expédition de l'article. En plus de chaque original, l'auteur fournira une copie aux dimensions souhaitées pour la publication : pleine page, demi-page, sur une colonne, etc. Au dos seront portés le nom du ou des auteurs, le numéro de la figure, l'indication du haut de l'illustration.

La justification maximale est de 120 mm de largeur sur 200 mm de hauteur pour une illustration pleine page. Les textes portés sur les illustrations seront en Garamond.

## 7.2 Dessins originaux

Ils seront soit tracés à l'encre de Chine, soit issus de traitement informatique imprimé dans de bonnes conditions. Dans ce dernier cas, on évitera les trames dessinées. Pour les objets lithiques, les croquis dits « schémas diacritiques » gagneront à être accompagnés des dessins traités en hachures valorisantes qui, eux, montrent la morphologie technique.

## 7.3 Documents photographiques

Les documents doivent être parfaitement nets, contrastés et être fournis sous forme de fichier numérique ; enregistrés pour « PC » (Photoshop ©/niveaux de gris 300 ppi ou bitmap 600 ppi/Tiff/taille de publication dans Illustrator © ou tout autre logiciel de dessin vectoriel/EPS/textes vectorisés).

## 7.4 Tableaux

La revue n'assure pas la composition des tableaux. Ils devront être remis sous forme de fichiers Acrobat © PDF (print/niveau de gris/taille de publication/300dpi) ou Illustrator © (EPS/niveau de gris/taille de publication/300dpi), respectant la justification et la mise en pages de la revue. Privilégier les fontes Garamond.

## 7.5 Échelles

Aussi souvent que possible, la représentation grandeur nature sera recherchée. Lorsque la réduction s'impose, l'auteur aura soin de prévoir une échelle de réduction constante pour une même catégorie de vestiges. Pour chaque carte ou plan, l'auteur donnera une échelle graphique, ainsi que la direction du Nord. Pour les objets dessinés ou photographiés, une échelle, si possible constante, accompagnera chaque pièce ou ensemble de pièces.

## 7.6 Titres des illustrations, photos et tableaux

Toutes les illustrations, toutes les photos et tous les tableaux doivent avoir des titres. Ces titres sont obligatoirement placés en dessous des illustrations, des photos ou des tableaux.

## 7.7 Légendes

L'auteur accordera un soin particulier à la qualité des légendes. Les illustrations, les photos, les tableaux et leurs légendes constituent souvent le premier contact du lecteur avec l'article. Les légendes doivent être placées en dessous des titres.

## 7.8 Appels des illustrations, photos et tableaux

Dans le texte, l'auteur doit obligatoirement indiquer l'appel aux illustrations, photos ou tableaux.

Cet appel doit être en chiffres arabes : (fig. 1), (tabl. 2), (pl. 3 - fig. 4), etc.

## SOMMAIRE

### **Zrihonon Linda Simone DAMENAN**

L'évolution de la pédérastie dans le monde romain dans l'Antiquité (-IV/XII) 8-20

### **Anne Gwladys KOUASSI**

Les bordels médiévaux eu Europe Occidentale : organisation et sociabilité (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) 21-37

### **Sanodji Yonbel ABIATHAR, Djimrabei MBAINDO**

Évaluer les erreurs de forme et de fond dans une production écrite en français langue seconde. Comment arriver à une évaluation « objective » ? 38-49

### **Gonguywou Florentin YOMI**

Côte d'ivoire : impact de la crise socio-économique sur le commerce des boissons alcoolisées (1889-1994) 50-66

### **Huberson Bahi POAMÉ, Alphonse N'Goran BROU, Jean-Michel Egue LATTE**

L'occupation coloniale du pays néyo de 1890 à 1895 67-81

### **Adama KAMARA, Kouadio Alexandre DJAMALA, Zogbé AMANI**

Quand ton chemin croise celui des Sofas de Samori. L'histoire des Wan de 1893 à 1898 82-99

### **Clarisse N'Zi AHOU**

La femme faafouè dans la production et les échanges du kongodé dans la région de Bouaké de 1850 à 1898 100-119

### **Gbocho Roseline N'DA**

Agir sans appui institutionnel : quelles stratégies sociales développées par les Organisations Non Gouvernementales (ONG) ? 120-134

### **Ismaël Kouamé DONGO**

Les microfinances en Côte d'Ivoire de 1976 à 2023 : un mal nécessaire pour les petites et moyennes entreprises 135-155

### **Mamadou DIOMANDÉ**

Réflexion sur l'Islam et la démocratie en somalie (1990-2013) 156-164

### **Mohamed Kémady BOGNINI, Patrice KOURAOGO**

Analyse sociologique de la contribution du savoir-parler local au développement intégral cas des Bâà-sé (louanges) chez les Bwaba 165-181

### **Penya KONÉ**

Le terrorisme : une approche différenciée à partir d'Axel Honneth et Micolas machiavel 182-199

# **La femme faafouè dans la production et les échanges du kongodé dans la région de Bouaké de 1850 à 1898**

**Clarissee N'Zi AHOU**

Doctorante au département d'histoire  
Université Alassane Ouattara, Bouaké  
[rissamor@gmail.com](mailto:rissamor@gmail.com)

## **Résumé**

Installées sur un grand axe commercial, les femmes du pays faafouè ont su profiter de l'économie de cette localité, dans la production et la commercialisation du kongodé. Le kongodé est un aliment de soudure consommé pendant la disette de l'igname. Cependant, pour satisfaire le besoin alimentaire du peuple faafouè, de leur voisin et visiteurs, la princesse Bouanli Assé, créa Assenzé (kongodékro), le premier lieu de production et d'échange de kongodé en 1850. Ensuite, les femmes faafouè vont s'investir dans la production et l'échanges du kongodé jusqu'en 1898. Cet article se penche sur la problématique de la contribution de la femme dans l'économie baoulé précoloniale.

L'objectif visé est de montrer les facteurs qui ont favorisé la production et la commercialisation du Kongodé de 1850 à la destruction de ses marchés traditionnels dans le pays faafouè en 1898. Notre méthode a reposé sur la collecte des données, le traitement à travers la lecture et la comparaison des sources. Ainsi, retenons que la production et les échanges du kongodé ont eu comme impacts l'essor démographique dans le pays Baoulé et aussi l'enrichissement de la population baoulé en générale et en particulier celle du peuple Faafouè.

**Mots-clés :** Femme - Production – Kongodé- Faafouè- Commercialisation

## **Abstract**

Located on a major commercial route, the women of the Faafouè region were able to take advantage of the local economy through the production and trade of kongodé. Kongodé was a lean food consumed during the yam shortage. However, to meet the food needs of the Faafouè people, their neighbors, and visitors, Princess Bouanli Assé created Assenzé (kongodékro), the first place of kongodé production and exchange in 1850. Faafouè women subsequently became involved in the production and exchange of kongodé until 1898. This article examines the issue of women's contribution to the pre-colonial Baoulé economy. The objective is to demonstrate the factors that favored the production and marketing of Kongodé from 1850 until the destruction of its traditional markets in Faafouè country in 1898. Our method was based on data collection and processing through the reading and comparison of sources. Thus, we can see that the production and trade of Kongodé had the impact of demographic growth in Baoulé country and also the enrichment of the Baoulé population in general, and particularly that of the Faafouè people.

**Keywords :** Women - Production - Kongodé - Faafouè - Trade

## Introduction

Les Faafouè appartiennent à la branche cadette du clan royal Agoua. Leur nom vient de ce qu'ils formaient l'aile droite de l'armée des Assabou. Or, s'il ne s'agissait que de cela, la prononciation aurait été Famafoè et non Faafouè (K. R. Allou, 2002 : 142). Certes, l'on peut répondre que le second est une contraction du premier. En fait, Faafouè dérive de « *Fa* », un ancien titre akan de noblesse, un titre royal qui veut dire l'indépendant, l'autonomiste. Après la migration des Assabou, les Faafouè quittent le Ndranouan, pour s'établir dans la zone de Bouaké. Les dirigeants Faafouè du clan Agoua s'installent à Gossan y fondant Kahankro, Asenzé<sup>1</sup> (kogodékro), Kanoukro, Kotiakoffikro, Gbékékro et Kouassiblékro. Gbekékro, n'est autre que Bouaké, fondé par Koua Gbeké. Après leur installation ils favorisent comme à l'accoutumé l'agriculture d'autoconsommation basée sur les tubercules. Subséquemment, la femme faafouè fut la gérante de l'économie des tubercules. En effet, c'était à la femme que l'homme confi la responsabilité du champ d'igname. Ainsi, la femme devient la gestionnaire des tubercules à savoir : l'igname et le manioc. De ces deux cultures, l'igname, est le tubercule le plus consommé. Il est régulièrement cultivé en association avec d'autre culture, notamment le manioc.

Originaire de l'Amérique, le manioc, « *Manihot utilissima* » où le « *agba* » en baoulé, a été introduit en Côte d'Ivoire par les populations immigrantes Akan venant du Ghana. Le manioc est connu depuis longtemps des Baoulé. Il semble que ce fût une culture importante des Allanguira et des Assabou en Basse-Côte ghanéenne, avant leurs migrations en Côte d'Ivoire au XVIII siècle. Pendant la période précoloniale il existait trois (3) dérivés du manioc chez les baoulé, à savoir le foutou, le kongodé<sup>2</sup> et le bouillis de manioc. Le kongodé était un plat festin et royal. Le « kongodé » est la cosette de manioc (le manioc séché). Pour le consommer, il est rendu en poudre et se cuisine de la même manière que le « *cabato*<sup>3</sup> », nourriture de base des voisins du faafouè c'est-à-dire le peuple Zerma de Mory Touré de Marabadiassa, des Djimini et des Tagouana.

---

<sup>1</sup> Le village Asenzé, Kongodékro était une réserve importante des racines tubéreuses. Son fondateur avait fait de son campement un champ de manioc qu'il s'attelait après la récolte à concasser et à sécher afin de se munir d'un bon entrepôt sur une bonne période. Le manioc séché était préparé par les femmes afin d'obtenir le plat appelé Kongodé. Cette science a valu le nom Kongodékro au village nommé auparavant Asenzé par la princesse Assié. Kongodékro était très sollicité dans le Fâafouè durant la soudure et la disette.

<sup>2</sup> La racine tubéreuse était découpée en plusieurs morceaux, séchés à même le sol ou sur des claies horizontales conçues pour la circonstance. Après le séchage, le manioc était entassé dans des canaris faits à base d'argile. Pour la nourriture, les femmes pillaient les cossettes afin d'obtenir une poudre. Cette poudre était versée dans de l'eau bouillante. À la suite du mélange, les ménagères obtenaient une pâte noire appelée kongodé.

<sup>3</sup> Un plat à base de maïs, les grains de maïs sont séchés ensuite mise en eau et rendu en poudre. La poudre est mélangée dans de l'eau chaude dans une marmite déposée au feu, quelques minutes au feu l'on obtient le caboto,

Certains courtiers nordistes qui transitaient par Kogodékro et Gbékékro avaient des mets semblables au Kongodé, donc n'hésitaient pas à l'introduire dans leur habitude alimentaire (S. Karamoko, 2017 : 154). Très vite, le trafic du kongodé prend une autre tournure dans le Fâafoué. À partir de la deuxième moitié du XIXème siècle, la production du Kongodé joue encore un rôle essentiel, comme l'attestent le volume des livraisons effectuées par les femmes sur les marchés traditionnels de kongodékro, Gbékékro, et kotaikoffikro (S. Karamoko, 2017 :146) aux troupes de Samory, en échange de captifs. Ainsi, de 1850 à 1989 le Kongodé rentre dans les échanges effectués sur les marchés traditionnels dans la région de Bouaké.

Partant de ce constat, il est légitime de se demander quels sont les ressorts socio-économiques de la production et de la commercialisation du Kongodé à Bouaké pendant notre période d'étude ?

Quels sont les ressorts socioéconomiques de la production du Kongodé dans le pays faafouè ?

L'objectif recherché à travers cette étude est de mettre en relief les facteurs qui ont favorisé la production du Kongodé de la période précoloniale à la destruction de ses marchés traditionnels dans le pays faafouè en 1898.

Pour atteindre cet objectif, nous avons eu recours aux sources orales procédés par des entretiens individuels et collectifs et sources écrites. La critique et la confrontation nous ont permis de réaliser le recouplement des sources ainsi que l'analyse des données collectées. Cette méthode qualitative nous a permis de vérifier la véracité des faits selon les bornes chronologique. Cette méthode a permis d'articuler la recherche autour de trois axes. Il s'agit de présenter le mode d'acquisition de la terre par les femmes en pays faafouè, ensuite, de montrer les zones de production et d'échange du kongodé en pays faafouè de l'époque précoloniale de 1850 à 1898 et enfin de déterminer l'impact de la production de kongodé dans le pays baoulé à 1898.

## **1- Mode d'acquisition de la terre par les femmes en pays faafouè**

Dès l'arrivée des baoulé Assabou, la majorité des terres<sup>4</sup> baoulé ont été conquise par les femmes. Cependant, le mode d'acquisition de la terre par les femmes en pays faafouè est de plusieurs manières donc les principales sont : les conquêtes de terre, le mariage ato-n'vle et le

<sup>4</sup> La terre constituait un bien sacré auquel des jours étaient consacrés. Le Fâafoué lui devait une grande considération. De ce fait, des jours appelés jour mauvais tchin tè étaient désignés pour manifester la grandeur et l'importance de la terre. Ces jours représentaient des jours chômés chez les Fâafoué. Pendant ces jours, le travail de la terre était interdit. Toutefois, il existait des jours appropriés à l'activité agricole de la terre. Ces jours étaient appelés jour bon tchin kpa. Ils constituaient pour le paysan baoulé des jours favorables à la culture. Bref, la réussite et l'abondance de la moisson agricole dépendaient obligatoirement du respect voué aux mânes de la terre.

système matrimonial. Dans les villages baoulés, les *Assièba*<sup>5</sup> sont en majorité des femmes. De toute ses voies sus citée le mariage traditionnel est la voie la plus reprendue d'accès à la terre chez les Faafouè. Cela, débute pendant les fiançailles, lorsque la fille devient « bla<sup>6</sup> » c'est-à-dit une vraie femme en âge d'entreprendre des rapports intimes ; ses parents annoncent au fiancé qu'il peut commencer à « approcher » sa bien-aimé<sup>7</sup>.

Le fiancé fait alors un champ pour la fille et celle-ci sera tenue de l'entretenir (planter les condiments et du vivriers)<sup>8</sup>. Autrement dit, pour se trouver dans le réseau des obligations économiques et domestiques qu'implique le mariage. Ainsi, elle devient propriétaire de terres par le biais d'un mariage *ato-n'vlè*.

### **1.1- Le mariage *ato-n'vle*, source d'obtention des terres et l'exemple des femmes baoulé conquérantes des terres baoulés**

Le mariage *Ato-n'vlè*<sup>9</sup>, est un type de mariage traditionnel chez les faafouè qui consistait en la cession définitive et complète d'une femme en échange d'importantes prestations d'or. Selon Pierre et Mona Etienne,

Le mariage *ato-n'vlè* était sanctionné par les transferts importants de poudre d'or et par des festivités onéreuses (consommation somptuaire de bétail, de vin de palme, etc.). En contrepartie, la famille de l'épouse renonçait à tous ses droits sur cette dernière (P. Mona et al. 1971). En effet, avec le mariage *ato-n'vlè*, la succession d'un certain nombre de fils de sœurs, qui risquait d'entrer en conflit au moment de recueillir l'héritage<sup>10</sup> de l'oncle utérin et de créer des tensions et des troubles graves était écartée. Par le mariage traditionnel la femme et ses enfants deviennent automatiquement propriétaires des terres de l'époux. Par son caractère onéreux, le mariage *ato-n'vlè* fut pendant longtemps réservé aux familles riches, descendant des nobles ou *Agoua*<sup>11</sup>. En dehors de ce mariage onéreux, il existe le système matrimonial comme un autre moyen d'accès à la terre des femmes faafouè.

En ce qui concerne les conquérantes de terre, selon Allou Kouamé Réné la tradition orale du village d'Akawa indique que la reine Abraha Pokou avait décidé de s'installer sur la rive de la rivière Ndraba, où elle fonda Ndranouan. Elle a pour proches parents comme Akua Ama, Tano

<sup>5</sup> Les enfants qui possèdent des terres

<sup>6</sup> Jeune fille qui à l'âge de procréer

<sup>7</sup> THANO KRA, entretien du 12 avril 2020, agricultrice et ménagère présidente de l'association des femmes Edidjouman de kongodékro, née en 1954

<sup>8</sup> Les Notables de Ouarebo, entretien du 1janvier 2021

<sup>9</sup> La dot en pays Baoulé pendant la période précoloniale

<sup>10</sup> Des terres, des pagnes et de l'organisation que la grande famille possède.

<sup>11</sup> Association des femmes de Sakassou, entretien du 21 décembre 2020

Adjo, Bouanli Abo (la reine-mère des Faafouè) ; Aya Agoua, Malan Ndri, Akua Boni, Nzi Akpo, et Abraha Akpo qui sont des grandes conquérantes de terre (K. R. Allou, 2002 : 711). Elles créèrent un cadre de vie favorable aux activités de leur peuple. Ce fut le cas de Tano Adjo, sœur de la reine Abla Pokou qui, après la traversée du fleuve Comoé, resta dans le bas-Bandama pour fonder le royaume élomoin de Tiassalé.

Elle assura l'arrière-garde de la reine Pokou pendant que celle-ci avançait avec le reste de son peuple vers l'interland. Aussi, elle mena de nombreuses actions à travers la région. Elle favorisa les échanges commerciaux et l'ouverture de la voie commerciale en direction du sud côtier. La reine Tano Adjo fut la fondatrice du royaume Wawolé Elomouen de Tiassalé (A. Kwame, 1987 : 68-73). Elle est présentée par la tradition orale, comme une parente directe de la reine Abraha Pokou. Akoua Boni a eu le souci de pourvoir ses sujets en terres cultivables, pour résoudre le surpeuplement du Ndranouan (K. R. Allou, 2002 : 715)

Nous avons également, l'exemple d'Akoua Boni I qui après la mort de Abraha Pokou qui avec les siens quittent Niamonou pour se fixer à Walèbo près de la rivière Loka. La diffusion des Wawolé dans leur espace, a été une politique voulue et même encouragée par la reine Akoua Boni<sup>12</sup>. C'est pour permettre à ses sujets de disposer d'assez de terres que la reine Akoua Boni fera la guerre aux Anyi Morofoè, et une tentative militaire infructueuse à l'Ouest du Bandama contre les Kouéni. Il s'agit notamment de la défaite de Baba Ouléba (cette expression, signifie ossuaire des Wawolé en gouro). Dans la même foulée de cette diffusion des Wawolé, des Faafouè quittent le Ndranouan, pour s'établir dans la zone de Bouaké (K. R. Allou, 2002 : 755). Nous avons l'exemple de La princesse Bouanli Assé fondatrice d'Assenzé (Kongodékro), aussi avec l'aide de la reine Bouanli Abo Koua Gbéké fonda Gbékékro ensuite déménager pour Kouassiblékro<sup>13</sup>. Les femmes baoulé étant des conquérantes de terres détienne pour le pouvoir naturel d'accès à la terre qui est le système matrimonial. Ce qui attribue le nom *d'Asièba*<sup>14</sup> aux femmes en pays Baoulé.

### **1.2-Le système matrimonial dans l'acquisition des terres**

Le pouvoir économique de la femme en pays faafouè précolonial trouve aussi son fondement dans le système matrilinéaire. Car, Le statut matrimonial s'est révélé comme un véritable élément de l'affirmation autoritariste de la femme. Dans ce système, la femme Faafouè resta le chemin de dévolution de l'héritage familiale. Selon la reine Baoulé, le terme « *blaba yô dia adja* » ce

<sup>12</sup> Étude régionale de Bouaké, 1976, p.34

<sup>13</sup> Akoua Boni II, entretien du 20 janvier 2020, Reine du peuple Baoulé, née vers 1906.

<sup>14</sup> Les enfants qui possèdent des terres en langue baoulé

qui veut dire que : ce sont les descendants de la femme qui détiennent l'héritage familial, car, ces derniers possèdent le sang familial<sup>15</sup>. Ce qui est aussi soutenu par (A. É. Yao, 1984 : 24).

Selon le rapport du Ministère du Plan, l'explication que les Akan donnent du système matrilinéaire serait d'ordre métaphysique, par référence à leurs croyances traditionnelles. Celles-ci estiment l'existence d'un Dieu unique "Nyamien"<sup>16</sup> qui comporte un aspect. Masculin symbolisé par le soleil, porteur de l'esprit, et un aspect féminin symbolisé par la lune. De cette composante féminine sont issus les choses et les êtres, car elle porte la fécondité et transmet la vie symbolisée par le sang. Corrélativement, ce sont les femmes qui transmettent le sang et déterminent l'appartenance à une famille, d'où l'institution de la matrilinéarité.

Nous pensons avec le professeur Niangoran-Bouah qu'il y a une cause biologique naturelle et une cause juridique. La première raison fondamentale se base sur le fait que l'on ne peut pas être sûr de la paternité alors que la maternité est visible et donc indiscutable. Seule la femme est sensée savoir qui est le vrai père de son enfant. Même de nos jours, avec la méthode de l'insémination artificielle, la femme peut ignorer le père de son enfant. Encore quand, la femme contact une grossesse à l'issue de rapports intime avec plusieurs hommes, et qu'elle-même ne saurait pas l'auteur véritable de son enfant. Ainsi en pays akan, l'enfant est sans doute le fils de sa mère plutôt que le fils de son père (Ministère du Plan, 1965 :79).

Du point de vue juridique, on a recours à une légende qui rapporte qu'il y a très longtemps, lors d'une traversée ou d'un grand malheur, le Roi a demandé à son épouse de sacrifier son enfant. La Reine a refusé la demande du Roi qui s'était trouvé dans l'obligation de s'adresser à sa propre sœur. Celle-ci a accepté de sacrifier son propre fils, le neveu du Roi. C'est à partir de ce moment que le neveu a commencé à hériter de son oncle maternel ou plutôt que l'héritage est passé du côté utérin. En Afrique, le fonctionnement du matrilineage varie d'une société à l'autre selon que la société est patrilocale ou matrilocale.

On rencontre ce dernier cas en Afrique australe où la femme habite chez son frère, considéré comme le père de ses enfants. Ce frère donne son nom à ses neveux et ceux-ci lui doivent tout. Leur propre père est considéré seulement comme le mari de leur mère. Comme nous l'avons signalé plus haut, dans notre région d'étude, le système est matrilinéaire à résidence patrilocale. La femme akan habite donc chez son mari avec ses enfants, mais elle et sa descendance appartiennent à son propre lignage qui est différent de celui du mari. On ne peut décrire le système

---

<sup>15</sup> Akoua Boni II, entretien du 16 février 2020, Reine du peuple Baoulé, née vers 1906.

<sup>16</sup> Le grand Dieu Suprême.

lignager akan sans se référer à la notion de cour. Celle-ci a un double sens, l'un relatif au matrilignage et l'autre à l'habitation.

La filiation utérine était donc la meilleure et la plus garantie car, l'héritage, quelle que soit sa dimension restait toujours en famille. Cette situation a permis aux femmes faafouè d'être propriétaires de quelques biens familiaux notamment la terre, socle de l'économie en pays Baoulé. Car, l'agriculture dans la société faafouè représente l'activité principale de la production économique. Cette économie basée sur la production du vivier a pour principale destination la satisfaction des besoins alimentaire du groupe et plus généralement de la société pendant la période précoloniale. La femme faafouè dans la société traditionnelle précoloniale, pouvait disposer des terres de ces ancêtres. Enfin, elles reçoivent aussi la terre par une demande. Cependant, pendant la période précoloniale plusieurs zones de productions s'érigent dans le pays faafouè.

## **2. Les zones de production et d'échange du kongodé en pays faafouè de l'époque précoloniale de 1850 à 1898**

### **2.1- Les différentes variétés de manioc cultivées dans le nord du Baoulé**

Originaire de l'Amérique, le manioc, a été introduit en Côte d'Ivoire par les populations immigrantes Akan venant du Ghana, notamment les languira au XVIIème siècle (Ministère du Plan, 1965 : 11). Le manioc ou le « Agba<sup>17</sup> » en langue locale Baoulé, était dans la zone où ils résidaient au Ghana, la base de leur alimentation. Dès leur arrivée en Côte d'Ivoire, le manioc a cédé à l'igname ce rôle et est désormais cultivé comme une plante de substitution. (Ministère du Plan, 1965 : 12) Mais sa production n'a pas cessé de jouer un rôle indispensable chez les Fâafouè.

Dans le Faafouè, il existait de nombreuses variétés<sup>18</sup> de manioc. Elles ne se reconnaissaient qu'à partir de l'élimination de la concentration de la manihotoxine et du glucoside toxique à la cuisson (S. Karamoko, 2018 : 151). Les variétés se reconnaissaient ainsi à travers leurs goûts : doux, amères et intermédiaires. Les variétés de manioc se reconnaissaient aussi par la coloration de leur appareil végétatif ou par la couleur du tubercule. Il y avait les variétés telles que : kokosokro, kolaadjo, agba-oufouè, agba-blè, agba-dougbe koko, zokrokoumassi, zokro, bônouan etc. Les variétés agba-oufouè de tige verte-claire et agba-blè de tige violette étaient les plus cultivées en pays fâafouè (A. S. Gbodjé, 2013 : 168). Cultivées sur les sols argilo-sableux et les sols sableux, ces variétés pouvaient rester plus d'un an en terre, si bien qu'il n'y a aucun problème de soudure ou de

---

<sup>17</sup> Manioc en langue Baoulé.

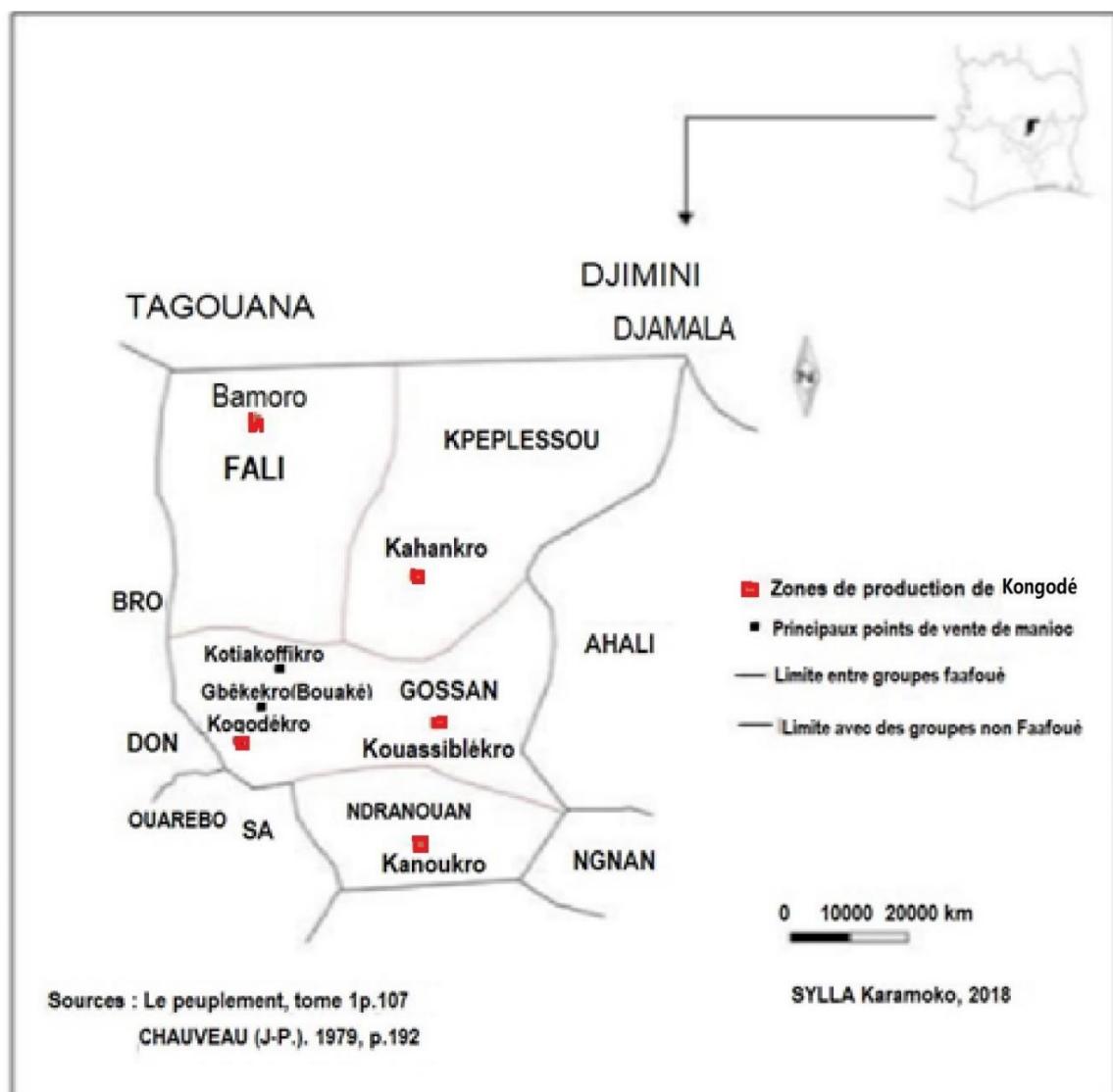
<sup>18</sup> kokosokro, kolaadjo, agba-oufouè, agba-blè, agba-dougbe kokozokrokoumassi.

*Le Fromager*, vol. 1, No. 1, avril 2025, p. 100-119  
 conservation des aliments (Y. Person, 1968 : 25). Elles constituaient une source alimentaire importante pour la survie de la communauté faafouè et environnant.

## 2.2- Les zones de production de manioc (kongodé)

Le kongodé fut produit dans tous les villages Faafouè et baoulé à l'époque précoloniale. Pendant, cette période l'agriculture fut l'œuvre d'une famille ou un groupe de personne. Tous furent basés sur l'intérêt du groupe. Ce qui veut dire que les femmes travaillent mutuellement en groupe. En pays Faafouè les villages producteurs sont : Kongodékro, Kanoukro, Kahankro, Bamoro (village Ahali), Gbékékro, Kouassiblékro et Kotia-koffikro, comme présenté sur la carte ci-dessous.

**CARTE N°1 : Principales zones de production et de commercialisation de kogodé à Bouaké précolonial**



Source : K. Sylla, 2018 : 147.

Sur cette carte, nous avons les principales zones de production de kongodé : il s'agit du village de Bamoro, Kahankro, Kouassiblékro, Kanankro, Gbékékro, kongodékro et kotiakoffikro. Cependant il faut retenir que tous les villages Faafouè produisaient le kongodé. Mais, le précurseur de cette activité qui avait débutée dans la première moitié du XIXème siècle est Assenzé (Kongodékro). Le kongodé fut produit par Abouanli Assié et ses servantes dans le but de combler le manque de vivre pendant la période d'insuffisance alimentaire dans la région de Bouaké et aussi nourrir les voyageurs sur l'axe Nord-Tiassalé ou côtière. Selon Nanan Assé Kouamé, le kongodé dans des canaris à base d'agile peut se conserver pendant des années. De ce fait, la princesse et ses servantes pourraient produire environ quatre-vint à cent canaries de kongodé par an.

**Photo n°1 : Le kongodé et le matériel de conservation**



a-Kongodé : conette de manioc



b- Canari de conservation du kongodé

**Source :** Cliché N'zi Ahou Clarisse, 2020

Sur les photos, nous avons la conette de manioc (kongodé) et le canari pour sa conservation pendant la période précoloniale. Selon Nanan Assé, Koua Gbéké après la conquête en 1858 fit venir trois servantes de la princesse Assié d'Assenzé (kongodékro) abandonnées par leur maître Gouro dans l'objectif de créer des champs de manioc pour produire le kongodé à Gbékékro. Ces dernières, dirigée par N'zué kra vont apprendre la production, la conservation et la préparation du kongodé aux femmes faafouè de Gbékékro<sup>19</sup>. Car, le kongodé fut un des aliments recherchés sur les marchés précoloniaux dans le Baoulé Nord grâce à sa conservation sur de longue durée. Selon N'malawa affoué de koussiblékro :

*Ma grand-mère me disait en ces termes : pendant la période précoloniale l'aliment que nous échangeons le plus sur les marchés fut le kongodé. Car, chez nous les faafouè, notre alimentation*

<sup>19</sup> Nana Assé Kouamé de kongodékro, entretien du 19 janvier 2022, chef du village de Kongodékro, agriculteur, né vers 1930 à Kongodékro.

*était plus basée sur d'igname. Le kongodé est considéré comme un aliment d'échange et de soudure. Nous l'utilisons que quand nous manquons d'igname. C'est aussi un aliment dont un canari pouvait nourrir plusieurs personnes à la fois. N'zué Kra, la servante de la princesse Abouanli d'Assenzé et les autres femmes Faafouè, par leur force et leur détermination ont permis à koua Gbèkè de disposer pendant l'année les canaris de kongodé. Elles produisaient plus de 100 canaris de Kongodé par an.*

Sur le marché de Gbèkèkro, plusieurs femmes faafouè et leurs consœurs baoulé (Fali, Akpatifoè, oualèbo, Sahafouè, Godè, Goly, Satiklan...), vont plagier la production du kongodé dans leurs différentes localités, dans le but de l'échanger sur les marchés traditionnels du Baoulé-Nord (ministère du plan, 1965 : 120). Le kongodé fut important pendant la période précoloniale car, il fut une manière de conservation du manioc, gage de son utilisation sur une longue période de l'année. Enfin, le kongodé sur le marché de kotiakoffikro fut la production des femmes Faafouè, mais aussi des autres femmes du Baoulé-Nord. Le kongodé fut plus échanger avec les esclaves de Samory Touré sur le marché traditionnel de kotiakoffikro. Cependant, ils existèrent plusieurs différents plats à base de manioc.

### **2.3- Les différents plats à base de manioc pendant l'époque précoloniale**

Les différents mets fait à base de manioc en pays faafouè précoloniale sont : le foutou de manioc « agba-aliè », le kongodé, le manioc braisé « agba-kpando » et le bouilli de manioc « agba n'gbo ». C'est le kongodé qui faisait l'objet d'échange entre de nombreuses familles-ménages fâafouè, qui cultivaient aussi le manioc pour son amidon. Les feuilles du manioc servaient dans l'alimentation, pour sa richesse en fer ; elles étaient consommées comme légume et servaient de sauce pour les bouillis d'ignames et de maniocs. Elles assuraient une meilleure digestion à l'homme. Pour obtenir le *kongodé*, la racine tubéreuse était découpée en plusieurs morceaux, séchés à même le sol ou sur des claies horizontales conçues pour la circonstance. Après le séchage, le manioc était entassé et conservé dans des canaris faits à base d'argile ou dans des paniers tissés avec les branches de palmier.

Pour la nourriture, les femmes pillaient les cossettes pour avoir une poudre fine après l'avoir passé au tamis. Cette poudre, versée dans de l'eau bouillante puis malaxée, on obtenait une pâte homogène brune appelée kongodé. Cette nourriture était très apprécié des ménages fâafouè, Tagouana, djimini... Elle était consommée généralement avec une sauce gluante faite de gombo, de « klouala » ou de « namoukou ». La conservation du kongodé était absolument importante, car elle était le gage de son utilisation sur une longue période de l'année, et la couleur de la pâte obtenue était fonction du temps et des conditions de séchage des cossettes. Ce plat faisait l'objet d'échange

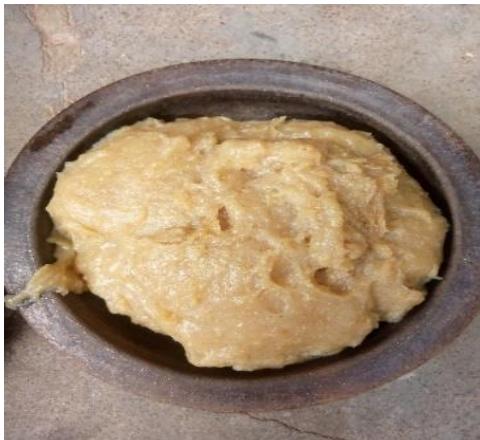
*Le Fromager*, vol. 1, No. 1, avril 2025, p. 100-119  
entre de nombreuses familles-ménages, villageoises et communautés. À travers les photos ci-dessous, nous illustrons le processus de préparation du kongodé en pays baoulé.



**Photo 2** : poudre de cosette de manioc



**photo 3** : le kongodé en préparation



**Photo 4** : Kongodé prêt



**Photo5** : Feuille de klouala



**Photo 6** : Sauce klouala



**photo 7** : Sauce klouala au graine

Sur la photo1, nous avons la poudre de manioc séché appelé en baoulé *Kongodé Simmlin*. Pour l'obtenir, le manioc séché est pilé dans un mortier à la main et tamisé. La poudre est ensuite renversée dans une marmite ou un canari contenant de l'eau portée à ébullition. Bien malaxer à l'aide d'une spatule en bois, comme présenté sur la photo 2 pour éviter les grumeaux et obtenir le résultat de la photo 3. Pendant, l'époque précoloniale la *klouala* fut l'une des sauces feuille les plus apprécier dans l'accompagnement du kongodé. C'est une plante qui pousse naturellement dans le potager en pays baoulé. Nous pouvons le voir sur la photo 4. Concocter seul ou ajouter de la sauce graine, la *klouala* est une sauce gluante riche en fer qui passe très bien avec le kongodé. En plus du *klouala*, nous avons aussi le *Namoukou* (bourgeon du fromager en poudre) et le *gombo*, qui sont aussi utiliser dans l'accompagnement du kongodé. Leur particularité gluante, permet de faciliter la consommation du kongodé que l'on avale directement sans mastiquer. Toutefois, le kongodé fut échangé sous forme de plat ou mets, manioc séché, ou en poudre sur les marchés traditionnels qui sont : Assenzé (kongodékro, Gbékékro et Kotia-koffikro).

## 2.4-Les différentes zones d'échanges du kongodé en pays faafouè

Plusieurs marchés précoloniaux étaient alimentés en vivriers, plus particulièrement en manioc par les femmes Faafouè de Bouaké. Il s'agit de : Kongodékro, Gbékékro, Kotiakoffikro... (voir la carte, p.7).

### 2.4.1- Le lieu d'échange de kogodékro en 1850

Kongodékro est un village faafouè situé à 2 km de Bouaké plus précisément au sud sur l'axe bouaké - Abidjan. Selon la tradition orale<sup>20</sup>, le vrai nom du village était Asenzé. Créé dans la première moitié du XIXè siècle par Bouanli Assé, la fille de Bouanli Abo, grande aïeule des Faafouè (K. R. Allou, 2002 : 245 ; A. É. Yao, 1984 : 185). Cependant, dirigée par les Akpatifouè, elle fait un séjour dans le premier village fondé par les Alanguira à quelques kilomètres de Raviart actuel. « Agbakpli » est le premier village fondé par les Alanguira dès leur entrée en Côte d'Ivoire. Il se situe à une vingtaine de km de l'actuelle gare ferroviaire de Raviart.

"Agbapri" signifie en langue locale baoulé, "vaste manioc" parce que dès leur établissement sur le site, ils avaient créé un grand champ de manioc. Dans ce village, elle a observé le rôle primordial que le manioc (kongodé) jouait pendant la pénurie alimentaire. Car, Le manioc était

---

<sup>20</sup>Akoua Boni II, entretien du 05 janvier 2020, Reine du peuple Baoulé, né vers 1906.

surtout produit pour assurer l'alimentation de la famille en temps de soudure, quand l'igname manque dans le fongo<sup>21</sup> familial (S. Karamoko, 2018 : 152). Après son séjour, elle se dirigea avec son équipe vers le Nord, à quelque deux kilomètres du pays Gossan. Elle fonda Asenzé avec l'aide d'un Gouro (son conjoint). Ainsi, installée sur l'axe commercial Nord-Tiassaly, elle profita de cet axe commercial pour mettre en place un grand champ de manioc<sup>22</sup>. Ainsi, après les récoltes les tubercules de manioc sont épluchés et séchés pour le transformer en kongodé. Le kongodé est alors conservé dans de grands canaris faits à base d'agile pour le protéger contre les bêtes. Cette méthode, conserve de manière intacte le kongodé sur plusieurs années.

Ensuite, elle met en place un lieu d'échange où le produit phare d'échange est le plat kongodé. Les courtiers du commerce à longue distance faisaient escale à Asenzé et y participaient aux échanges commerciaux. Le lieu d'échange était sous la protection d'honnêtes personnes désignées par la princesse Assé. Le marché se tenait tous les jours de la semaine. Les échanges commençaient très tôt le matin et s'achevaient au coucher du soleil. Les principales marchandises échangées étaient composées de Kongodé<sup>23</sup>, de Poulet, de Cabri, de Mouton, de la viande de brousse, des produits artisanaux (potasse, pagne, poterie...), de sel, de cauris, de Tabac, de piment, de Gombo, de la graine de palmiste et les produits de cueillette (les champions, les graines, les feuilles ...). Les voisins des Fâafouê, (les Djimini, les Tagouana et les Gouro) venaient tous à Asenzé pour participer à ce commerce.

Pour organiser ce commerce, la princesse disposait de plats et des paniers de Kongodé, pour les échanges avec les baoulé (fari, saafouè, ahali...). Ces derniers apportaient des produits artisanaux (potasses, poteries...) et des produits de cueillettes (champions, les feuille, les graines de palmistes...). Les Tagouana, Gouro, Djimini et les autres échangèrent avec (poulets, cabris, cauris, lviande de brousse etc). Dans l'ensemble, tous échangèrent leurs produits avec les plats ou paniers de kongodé. Les produits d'échange servaient de ressources culinaires à la Princesse et à ses sujets. Malheureusement, la princesse mourut après un temps de service, laissant le contrôle des échanges à son mari.

Malheureusement en 1858, Kwa Gbékê va se mettre dans une logique de conquête et de colonisation du territoire Gouro, voisin du village Asenzé. Ces derniers y compris le mari de la

---

<sup>21</sup> Fongo : grenier ou abri servant à conserver l'igname

<sup>22</sup> Akoua Boni II, entretien du 05 janvier 2020, Reine du peuple Baoulé, néé vers 1906

<sup>23</sup> Manioc séché transformé en poudre par les femmes baoulé, cette poudre était préparée afin d'obtenir une pâte appelée Kongodé. Cette science a valu le nom Kongodékro au village nommé auparavant Asenzé. Kongodékro était très sollicité dans le Fâafouê durant la soudure et la disette.

princesse, devant le nombre impressionnant des Faafoué, et surtout, devant leur puissance militaire, vont abandonner leurs biens et leur territoire pour la région de Zuénoula. De ce fait le frère de la princesse du nom de Kouadio Assé alias kongodé kouadio prend le contrôle du village d'où il donnait le nom de Kongodékro<sup>24</sup>. Le chef Koua Géké, profitant de son autorité politique et sa force militaire réussit à détourner tous les mouvements commerciaux d'Asenzé au profit de celui de Gbékékro.

#### **2.4.2-Le manioc sur le marché de Gbékékro de 1858 à 1893**

Gbékékro se trouvait à la croisée des routes du nord, du sud, de l'est et de l'ouest. Les courtiers du commerce à longue distance y faisaient escale pour participer aux échanges commerciaux. Le marché se tenait tous les jours de la semaine et était sous la protection d'honnêtes personnes désignées par le chef Koua Gbéké. Les échanges débutaient dès l'aurore et s'achevaient au crépuscule. Les femmes qui animaient le marché furent en majorité faafoué et d'autres femmes baoulé venues des différentes localités de la région de Bouaké. Les principales marchandises échangées étaient composées de produits agricoles. Il y avait (kongodé), l'igname, le taro, le maïs, la patate, le riz, l'aubergine, le piment... Les peuples vivant à proximité des faafoué, venaient tous à Gbékékro pour participer à ce commerce. Vers 1880, Samory Touré et ses hommes s'invitaient aussi aux échanges commerciaux à Gbékékro (Y. Person, 1975 : 36). Les Touré donnaient une allure incroyable aux échanges sur le marché du patriarche Gbéké.

En plus des produits agricoles, ils introduisaient la ressource humaine comme un produit d'échange. Les captifs étaient échangés contre des vivres, surtout avec le kongodé qui occupait une place considérable dans ce commerce. Ainsi : « *Les baoulé (faafoué, oualébo, Nzépli, Saafoué...) qui étaient proches des Djimini et des Tagouana échangèrent le kongodé avec les esclaves qu'ils revendaient à un prix exorbitant aux Baoulés du sud et du centre (yamoussoukro)* » (P. B. Yao, 1999 : 34). Dans cet élan des relations entre les soudanais et les faafoué, le commerce des tubercules, notamment le manioc, ses dérivés et le commerce des captifs s'intensifiaient à Gbékékro (J. Chaléard, 1988) jusqu'à ce que les échanges soient transposés à Kotiakoffikro en 1893.

#### **2.4.3- Le kongodé dans l'échange des esclaves à Kotiakoffikro de 1893 à 1898**

Kotiakoffikro fut créé par le chef Kotia Koffi, d'origine Fali, une des tribus sœurs des fâafoué. Avant sa fondation, Kotia Koffi était un grand commerçant sur le marché de Gbékékro. Profitant de la situation géographique de son village sur l'axe Soudan-lagune côtière et avec l'aide

---

<sup>24</sup> Village de kongodé

*Le Fromager*, vol. 1, No. 1, avril 2025, p. 100-119  
de Samory Touré, il créa le marché de Kotiakoffikro en 1893 (S. A. Gbodjé, 2010 : 168). Dès sa création, le centre est devenu un véritable centre d'attraction commerciale dans tout le Fâafoué.

Le marché de Kotiakoffikro se distinguait par la vente des produits vivriers tels que l'igname, le manioc et ses dérivés (kongodé), la patate, le taro et des esclaves. Certains produits issus de l'élevage comme le mouton, le bœuf, le poulet, la pintade, le cabri et le porc, comptaient aussi parmi les marchandises mises en ventes à Kotiakofikro. Le sel, la kola, le fusil et le pagne s'y trouvaient également. Les agents commerciaux étaient constitués, en grande partie, de Baoulé (faafouè, saafouè, oualèbo, Fali ahali, n'zipli...) et de Samory Touré.

Il y avait aussi sur ce marché, des Malinké, des Agni, des Gouro et des peuples côtiers. Le commerce se déroulait de nuit comme de jour à ciel ouvert. Il faut souligner que dans le commerce de kotiakoffikro les femmes faafouè produisirent plus de kongodé que les autres denrées car, la demande était très forte. Selon Kouassi Timo de Kongodékro chaque village faafouè avait son champ de manioc qui était entretenu par les femmes jusqu'à la récolte. Chaque village pouvait produire 80 à 150 canaris de manioc séché (kongodé)<sup>25</sup>. En tant que complice de leurs épouses, les hommes participèrent aux échanges avec les produits de leurs femmes (kongodé).

La majorité des femmes faafouè de Kotia koffi, cuisinaient des plats à base de Kongodé qu'elles vendirent sur place aux hommes de Samory. Ces plats furent échangés par les esclaves de Samory. Selon elle, Adjo N'go la sœur du chef Kotia posséda plus de cinq esclaves par semaine grâce aux plats de Kongodé qu'elle livrait aux hommes de Samory. Elle les échangeait ensuite dans le baoulé Sud avec de l'or. En somme, nous pouvons retenir que le Kongodé dans les échanges de Kotiakoffikro a eu un impact sur l'ensemble du pays Baoulé en général et sur les Faafouè en particulier.

### **3. L'impact de la production de kongodé dans le pays baoulé a 1898**

Le kongodé des femmes Faafouè a impacté positivement le pays Baoulé pendant la période précoloniale. En effet, celui-ci a participé au renforcement économique de l'*awlobo* et à L'essor démographique, grâce à son échange avec les captifs.

#### **3.1- L'essor démographique, grâce au commerce des captifs**

La période esclavagiste eut un impact incomparable sur la composition et les structures sociales dans la région de Bouaké. Sur le plan démographique, la région de Bouaké précoloniale

---

<sup>25</sup>Kouassi Timo, entretien du 10 février 2023, la mère du chef actuel de Kongodékro, né vers 1906,

connait une expansion considérable. Certains villages du Nord renfermeraient vingt à trente% d'esclaves. Une proportion de trente à quarante % des Baoulé de la région de Bouaké, étaient descendant d'une lignée d'esclaves (C. Tiacoh, 1983 : 13). Selon Salverte, dans des villages du nord, la proportion des descendants directs de captifs représente plus de vingt % de la population totale, et dans les localités qui servent de siège à la chefferie traditionnelle le taux dépasse trente % (M. Salverte, 1965 : 52).

En 1896, le Capitaine Lambert partage le même point de vue, lorsqu'il affirme que : « Sakassou ne comprend que Kouamé Die, ses quatre enfants dont deux en bas âge, ses femmes et environs 400 captifs »<sup>26</sup>. Pendant notre entretien avec les notables du royaume Baoulé, nous avons constaté que la question des esclaves était en général un sujet tabou, d'où l'objet d'un oubli tacite. Elle est rarement évoquée où rappelée aux individus, à moins que leur conduite orgueilleuse, d'une richesse trop rapide et complaisamment étalée, leur méritent la sanction de l'opinion publique.

Même dans le cas où cela se présentait, on évite de deviser des propos directs et blessants. On se contente de simples allusions. Selon Souleymane Touré de Marabadiassa, les habitants de *Djedou*, un village de la sous-préfecture de Botro serait tout d'origine esclaves. En effet, ancien hameau de culture de Konan Toto, ce village était habité en son temps par les esclaves de celui-ci. Ceux-ci constituaient une force de production pour ce Roi. Après la suppression de l'esclave dans la région de Bouaké suite à l'arrestation de Samori Touré, les habitants de ce village sont tous devenus des Baoulé *Satiklan* ; tous ont été assimilés<sup>27</sup>. Les produits vivriers des femmes Baoulé, ont donc favorisé l'intégration de plusieurs esclaves dans la société Baoulé.

La société Baoulé n'est pas une société de division en castes ou en groupes. Elle vise à absorber les éléments étrangers et à les fonder en elle-même au lieu d'en faire des groupements à part. Cette absorption de l'étranger a considérablement gonflé la population de la région de Bouaké, faisant de ce vaste espace géographique une des régions les plus peuplés. Aussi ces captifs sont-ils arrivés avec des habitudes alimentaires qu'ils vont introduire dans la culture Baoulé. Cela nous amène à dire que la race Baoulé à l'état pur n'existe que de nom car le brassage qui s'est opéré a eu un impact sur la configuration du peuple Baoulé de Bouaké.

Mais contrairement à la région de Bouaké qui enregistre un fort taux de croissance démographique, à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, la région située au nord de la région de Bouaké c'est-à-dire le pays Djimini, tagouana et senoufo eurent un dépeuplement très avancé (M. Salverte, 1965 :

<sup>26</sup> ANCI, 1 EE 28 (1), 1896, LASNET, *Mission du Baoulé, notes sur le Baoulé*.

<sup>27</sup> SOULEYMANE, TOURE, entretien du 17 novembre 2014 réalisé par N'guessan Kouamé Bernard, p. 255.

53). En effet ce sont des régions où furent prélevés les plus forts contingents d'esclaves. Ces régions n'ont jamais surmonté cette saignée démographique. Elles sont demeurées sous peuplées, avec des densités très faibles et d'immenses espaces vides.

### **3.2- Le renforcement économique de l'awlobo grâce aux produits vivriers des femmes**

Pendant la période précoloniale dans la région de Bouaké, les monnaies d'échanges commerciaux étaient les produits dont les femmes Baoulé étaient propriétaires. Nous avons le pagne Baoulé, le manioc, la poterie etc. Cependant, grâce à ces produits, la région de Bouaké obtenait assez d'esclaves. L'insertion de ces esclaves dans la société Baoulé de Bouaké a renforcé l'assise économique de l'*awlobo*, en augmentant l'effectif des travailleurs. Depuis la période allant du XVIII<sup>ème</sup> au XIX<sup>ème</sup> siècle, la population du Baoulé de Bouaké a occupé un espace vaste (M. Salverte, 1965 : 54). Ce territoire avait besoin de bras valides pour le mettre en valeur. Et avec les esclaves, une nouvelle division du travail s'opère dans la mise en valeur de l'espace. Ce qui va conduire à l'essor de la production agricole vivrier dans la région de Bouaké. Cet essor provoque une intensification du commerce du vivrier car désormais le surplus sera vendu pour acquérir d'autres esclaves. Selon Kouamé Kouakou<sup>28</sup>.

*La fortune d'un homme dans la région de Bouaké et dans les autres localités demandeuses de captifs, se mesurait surtout au nombre de bras dont il pouvait disposer pour amasser des surplus dans le domaine de l'agriculture aussi bien que dans celui de l'artisanat. Or depuis le début du XIX<sup>ème</sup> siècle, à tous les niveaux, les chefs avaient de plus en plus du mal à obtenir des services de la part de ceux qui étaient placés sous leurs ordres. À partir du XIX<sup>ème</sup> siècle, un mouvement important de population s'opéra dans la région du Baoulé Nord. Ces déplacements massifs sont motivés soit par la recherche de nouvelles terres cultivables soit par la prospection et l'extraction du précieux. Ainsi les trésors collectifs que les chefs de famille géraient s'accroissaient- il lentement. Les droits respectifs du père et ceux de l'oncle maternel sur la descendance étaient sans cesse remis en cause et faisaient l'objet de conflits souvent violents. Un homme n'était donc jamais sûr de pouvoir compter vraiment sur la force de travail représentée par ses enfants, ni de pouvoir récupérer ceux de ses sœurs. Donc un véritable problème de main d'œuvre se posait et l'achat captif résolvait tous les problèmes.*

Aussi, les femmes Baoulé qui étaient proches des *Djimini* et des *Tagouana* achetaient à très bas prix des esclaves qu'elles revendaient très cher au Baoulé-Sud, du centre et aux autres peuples. Elles pouvaient les acheter avec du manioc sec, des ignames, des vivres (A. S. GBODJE, 2010 : 245). En outre, dans la deuxième moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, la recherche de nouvelles terres, la recherche de l'or dans la partie sud du Baoulé et le désir de créer des relais sur l'axe Bouaké-Tiassalé, poussèrent un nombre important de ressortissants du Baoulé à migrer vers les régions qui

---

<sup>28</sup> K. KOUADIO, entretien du 2013 par n'guessan Kouamé Bernard, p.256.

répondent à ces exigences. Ces esclaves avaient permis de satisfaire cette population déplacée en produits vivriers. Donc nous pouvons conclure que la traite des esclaves a donc permis à la région de Bouaké de connaître un essor de sa production agricole vivrière.

## Conclusion

Cette étude, est une contribution à la connaissance de la production économique de la femme faafouè, pendant l'époque précoloniale. Les femmes Faafouè par le truchement des femmes Alanguira d'Agbapli, apprennent la culture du manioc et la production du kongodé. Séduite par Bouanli Assé la fille de la reine mère Faafouè, cette culture a pris de l'ampleur dans le pays Faafouè grâce à l'implication des femmes faafouè. Le manioc a joué un rôle très important dans le pays Baoulé en général plus encore chez le peuple Faafouè. En effet, les Agba du groupe Baoulé étaient chargés de planter du manioc pour nourrir les affamés du groupe Baoulé Assabou : leur nom est ainsi synonyme du manioc (É. A. Yao, 1984 : 144).

Aussi, autrefois aliment de soudure, le manioc fut aussi utilisé comme une monnaie d'échange dans la région de Bouaké. Le kongodé a impacté positivement le pays Baoulé pendant la période précoloniale. Pour parvenir aux résultats de notre recherche, nous avons mis en exergue le mode d'acquisition de la terre cultivable par les femmes en pays Faafouè. Ensuite, nous avons présenté les zones de production et d'échange du kongodé en pays Faafouè de 1850 à 1898. Enfin, nous avons montré les impacts des échanges du kongodé en 1898.

Après avoir élaboré le tableau récapitulatif des grands axes de l'étude, que faut-il en retenir fondamentalement ?

Le premier axe de la réflexion qui porte sur le mode d'acquisition de la terre cultivable par les femmes en pays Faafouè a été exploré. Il en ressort que l'acquisition de la terre par la femme s'est faite par le système matrimonial, des conquêtes et par le mariage Ato-n'vle. Le deuxième axe, s'est attelée à arborer les zones de productions et d'échanges du kongodé en pays Faafouè de la période précoloniale de 1850 à 1898. Il en découle que les femmes de Kongodékro, furent les précurseurs de la production du kongodé, à travers la princesse Bouanli Assé. Ensuite, s'en suit les femmes de Gbékékro, Kouassiblékro, Kahankro, Bamoro, et Kanoukro. En ce qui concerne les lieux d'échanges nous avons identifié trois lieux d'échange qui sont Kongodékro en 1850, Gékékro en 1858 et Kotiakoffikro 1893. Le troisième axe a mis en évidence les impacts des échanges du Kongodé en pays Baoulé, surtout chez les Faafouè. Il s'agit de l'accumulation des esclaves dans le pays baoulé. Ce qui va provoquer une accroissance démographique du Nord et du Sud Baoulé.

Cette croissance fut à la base de la richesse du pays Baoulé à travers la production vivrière dans le Baoulé-Nord et de l'orpaillage dans le baoulé-Sud.

## Références bibliographiques

### Sources

#### - sources écrites

ANCI (Archives Nationale de Côte d'Ivoire) : QQ VI-33-84, Dossier 3561, Colonie de Côte d'Ivoire. Rapport trimestriel au sujet de la situation économique et commerciale de Côte d'Ivoire (le cas du poste de Bouaké), premier trimestre 1922-1931, 1932-1937.

ANCI (Archives Nationale de Côte d'Ivoire) : RR19, Colonie de Côte d'Ivoire. Procès-verbal de recettes des produits agricoles, 1916-1919.

ANCI, 1 EE 28 (1), 1896, LASNET, *Mission du Baoulé, notes sur le Baoulé*

#### - sources orales

1. Akoua Boni II, entretien du 05 janvier 2020, Reine du peuple Baoulé, néé vers 1906.
2. Nanan Blédou, entretien du 12/02/2020 à raviart, le chef du village de Blédoukro, née vers 1910
3. Nanan Assé kouamé II entretien du 19/01/2022 à Kongodékro, le chef du village de kongodékro, néé vers 1930
4. Malawa Affoué, entretien du 19/10/2019 à Kouassiblékro, agricultrice, ménagère
5. Tano kra, entretien du 12/02/2023 à Kongodékro, la femme d'ancien chef de Kongodékro, néé vers 1905

## Bibliographie

### - Ouvrages

CHALÉARD Jean-Louis, 1996, *Temps des villes, temps des vivres : l'essor du vivrier marchand en Côte d'Ivoire*, Paris Karthala, 661p.

CHALÉARD Jean-Louis, 2001, *Marchés et commerce des produits vivriers, région de Bouaké (Côte d'Ivoire)*, Paris, UMR PRODIG, 92 p.

GERARD Ancey et Alii, 1974, *L'économie de l'espace rural de la région de Bouaké*, Paris, ORSTOM, N°38, 251p.

GUERRY, Michel, 1970, *La vie quotidienne dans un village baoulé*, Abidjan, INADES, 137 p.

MINISTÈRE du plan, 1965, *Étude régionale de Bouaké 1962-1964 : Histoire de l'agriculture en zone baoulé*, document 2, Abidjan ORSTOM, 62p.

SALVERTE Marrnier et Alii, 1965, *Étude régionale de Bouaké 1962-1964 : Le peuplement, ministère du plan (RCI)*, T1, 239 p.

YVES, Person, 1968, *Samori, une Révolution Dyula*, Dakar, IFAN, Tomes3, 606 p.

### - Articles de périodiques

GBODJÉ Alphonse Sékré, 2013, « L'économie Fâafouê” avant l'arrivée des colonisateurs Français en 1898 », *EDUCI, Reviv hist*, 22, pp.157-170.

GBODJÉ Alphonse Sekré, 2010, « Le marché d'esclaves de Kotiakoffikro 1893- 1898 », *Rev. Ivoir. Hist.*, 17, *EDUCI*, pp.50-72.

*Le Fromager*, vol. 1, No. 1, avril 2025, p. 100-119  
SYLLA Karamoko, 2018, « le manioc : de la soudure alimentaire à l'économie de marché en pays Fâafouê de l'époque précoloniale à 1912 », in Revue Dezan, n°15, volIII, 145-207pp.

- **Articles dans un ouvrage**

ARHIN Kwamé, 1979, « On the Hewson care taker category of land holding», in Ahafo land tenure Research review, vol. 2, n° 1, IAS, University of Ghana Legon, pp. 68-73

CHALÉARD, Jean-Louis, 1988, « Le manioc, la ville et le paysan : Approvisionnement urbain et mutations rurales dans la région de Bouaké (Côte d'Ivoire) », in Cahiers Sciences Humaines 24 (3), pp.333-348.

FABIO Vincent, 1999, « L'esclavage au Baoulé précolonial », in L'Homme, tome 39, n°152, Esclaves et « sauvages », pp.53-88.

- **Thèses**

ALLOU Kouamé René, 2002, Histoire des peuples de civilisation akan des origines à 1874, thèse pour le doctorat d'État, Université cocody, côte d'Ivoire.

YAO Annan Élisabeth, 1984, Les mouvements migratoires des populations akan du Ghana en Côte d'Ivoire, des origines à nos jours, thèse pour le Doctorat de 3ème cycle, Abidjan, Université d'Abidjan.