

Aframomum au service de la diversité naturelle et culturelle des terroirs Grassfields du Cameroun: enjeux de valorisation des produits culturels et gestion durable des bas-fonds et interfluves

LEKANE TSOBGOU Dieudonné
Université de Yaoundé I, Département de Géographie
lekane@lycos.com

Axe thématique : 3

Résumé

Les terroirs Grassfields sont constitués à 70% de bas-fonds et d'interfluves (zone à écologie fragile). Géographiquement, ils regroupent les régions de l'Ouest et du Nord-Ouest du Cameroun. L'Aframomum camerounais « *jujubier* » est une plante à fleur monocotylédone qui colonise les zones humides (bas-fond) aux côtés des raphiales. Le fruit qui en découle est appelé localement le « *jujube* » dont les graines à saveur sucrée et logées dans un péricarpe sont très utilisées à des fins culturelles par les populations des Grassfields et Sawa de la région du Sud-Ouest du Cameroun (6 millions sur 17 millions des camerounais). Les usages des fruits et plantes d'afmomum entrent dans l'intronisation des chefs, l'anoblissement et la succession, les rites d'initiation dans les sociétés secrètes, les cérémonies de valorisation de jumeaux, les rites de protection et de bénédiction ... Les feuilles d'afmomum grâce à leur arôme particulier servent d'emballages aux différents mets traditionnels lors des mariages et autres cérémonies (mets d'arachide, de pistache...). Dans la pharmacopée traditionnelle, les tiges lorsqu'elles sont bouillies, servent d'infusion et traitent la malaria. Sur le plan environnemental, l'afmomum grâce à ses racines pivotantes, aspire et pompe l'eau des nappes phréatiques en surface. Il régule et conserve l'écoulement des eaux de surface à l'instar des rivières et marigots des zones humides (bas-fond). Cependant, la crise économique et alimentaire de ces dernières années a accentué la ruée des populations locales en direction des bas-fonds, interfluves et des versants pour divers usages : pratique de l'agriculture maraîchère, pisciculture, vigne (vin de raphiale), cueillette et prélèvement des espèces ligneuses et non ligneuses. La pression culturelle et le fort prélèvement de l'afmomum pour divers usages expose ce fruit ainsi que sa plante à une crise écologique et culturelle sans précédent, dont la gravité se décline en deux axes : la destruction de la population d'afmomum, de leur écosystème et la disparition progressive des us et coutumes Grassfield d'une part et la recomposition sociale et culturelle du terroir d'autre part. Surtout que la dissémination de cette espèce végétale se fait à 97% par zoochorie (rongeurs, serpents...) et 3% de régénération se fait par les hommes. Comment peut-on assurer à la fois la valorisation du fruit de l'afmomum à des fins culturelles et économiques et sa durabilité dans un terroir en crise ? La présente contribution vise à analyser une approche de gestion durable de l'afmomum et de son fruit qui sera au service de la diversité naturelle et culturelle des peuples du terroir Grassfield du Cameroun.

Mots clés : afmomum, Grassfield, Sawa, bas-fond, zoochorie, gestion durable

Introduction

L'afmomum est une plante vivace à fleur monocotylédone qui colonise les zones humides au sol acide du Cameroun. On distingue quatre variétés d'afmomum au Cameroun et les fruits sous forme de graines sont logés dans un péricarpe (gousse brune ou marron-claire). Les usages des fruits et plantes d'afmomum sont pluriels et la diversité s'observe tant dans l'alimentation, la pharmacopée que dans les us et coutumes des populations des Grassfields du Cameroun. L'afmomum joue un rôle majeur en ce qui concerne la stabilité des bas-fonds et des interfluviaux dans les terroirs Grassfields. Comment concilier à la fois la valorisation de l'afmomum et de ses fruits à des fins culturelles et économiques et la gestion durable des terroirs Grassfields ? Nous allons d'abord ressortir les éléments de différenciation (typologie) entre afmomum, ensuite clarifier les outils de valorisation et enfin décrire le circuit d'échange des fruits au Cameroun. Cette contribution vise à localiser la production de l'afmomum en lien avec le processus de valorisation, l'approche de gestion durable et enfin d'identifier les acteurs et les jeux des acteurs derrière les dynamiques de cette valorisation.

I- Variétés d'afmomum et Outils de valorisation de l'afmomum

I.1- Variétés d'afmomum

Il existe quatre (4) variétés d'afmomum au Cameroun. La taille, la forme et le goût déterminent la différence entre les uns aux autres. C'est ainsi qu'on distingue :

- la première variété présente à maturité des fruits de couleur rouge, une forme arrondie et une taille supérieure aux autres. Cette variété présente à l'intérieur de son péricarpe, une mousse blanche mélangée aux petites graines noires ayant un goût sucré. Elle sert juste à la dégustation (simple fruit de dessert).
- la deuxième variété a des fruits marron, avec une forme arrondie et une taille plus petite par rapport à la première variété. Le diamètre de ce fruit est d'environ 3,5 cm et mesure 4cm de longueur. Les graines de ses fruits sont noires et ont une taille plus grande que celle de la première variété. Ces graines sont utilisées comme épice dans les sauces traditionnelles aux poissons (mbongo) dans l'aire culturelle Bassa (Région du Centre et du littoral camerounais). Les graines qui sont brûlées au feu apportent du goût et donnent la couleur noire à cette sauce traditionnelle.
- La troisième variété a aussi des fruits marron, une forme arrondie et la taille de son péricarpe est petite. Son diamètre est de 3,5cm et mesure 3,5cm en terme de longueur. Les graines des fruits sont marrons ayant cependant une saveur piquante (goût pimenté). Ces graines sont dégustées en l'état servent dans la pharmacopée traditionnelle surtout en cas d'empoisonnement, d'envoûtement, etc (sorcellerie)
- La quatrième variété qui fait l'objet de notre communication présente à maturité des fruits marron, une forme en bâtonnet ou en croissant. La longueur de ce fruit varie



Photos 1: les différents fruits d'afromomum Jeune Fruit d'afromomum
 Les photos 1 illustrent au premier plan et de gauche à droite, la deuxième variété du fruit d'afromomum, suivi de la troisième variété et enfin de la quatrième variété du fruit d'afromomum. En dernière photo, on observe un spécimen de fruit de la quatrième variété de ce produit d'afromomum en pleine croissance (produit qui fait l'objet de notre communication)



Photos 2 : Deux variétés de population d'afromomum
 Ces photos présentent en premier plan, l'une des quatre variétés d'afromomum aux feuilles moins larges sujet de notre communication. En deuxième plan, on observe l'autre variété aux feuilles larges qui sert d'emballage aux mets traditionnels.

I.2- Outils de valorisation de l'afromomum

Dans les terroirs Grassfields du Cameroun, la forte consommation de la quatrième variété d'afromomum ainsi que la colonisation des talwegs et interfluves à des fins de cultures maraîchères et vivrières ont entraîné sa rareté. C'est pourquoi certains acteurs locaux, gardiens de la tradition et bénéficiaires des transactions commerciales des fruits de ce type d'afromomum vont mettre sur pied, une pléthore d'outils de mise en valeur de ce produit ainsi que le processus de sa valorisation : innovation technique liée au pépinière, au repiquage, à la transplantation, et à la création et entretien des vergers d'afromomum, à la prise de conscience de la rareté de la ressource, à la ligne de crédit disponible dans certains établissements de micro finance (Lékané, 2009) pour financer le stockage, le conditionnement afin de garantir la réputation /ou la qualité territorialisée (couleur marron du péricarpe et des graines, saveur sucrée) et à maintenir la construction sociale (Assané, 2006) de cette qualité et par conséquent assurer une meilleure commercialisation.

I.3- Circuit d'échange

Les fruits de ce type d'afmomum, en raison du nombre considérable de ses consommateurs (plus de 6 millions dispersés à l'intérieur du Cameroun et de centaines de milliers à l'extérieur) sont échangés à travers des marchés périodiques, locaux, spécialisés du Cameroun et sur les marchés frontaliers de Kyo'ossi, Ambam minko (frontières Cameroun-Gabon et Cameroun - Guinée Equatoriale). On distingue trois sens de flux d'échange de commercialisation des fruits d'afmomum :

- flux d'échange des fruits entre les différentes villes et marchés des terroirs Grassfields ;
- flux d'échange des fruits récoltés dans les régions forestières du Cameroun (Est, Sud, Centre) et commercialisés en direction des marchés des Grassfields ;
- flux d'échange des fruits commercialisés en direction des marchés frontaliers.

Les fruits sont commercialisés par tonne dans des sacs de 50 Kg pour ce qui concerne des ventes de gros et de gros détail. Ces ventes s'effectuent aussi dans des paniers et seaux de 5 à 30 litres pour les vendeurs de détail, de petit et de très petit détail. Cette dernière catégorie de vendeurs sur étalage et vendeurs ambulants offrent aux consommateurs, des fruits dont les prix varient entre 25 et 50 FCFA l'unité (gousse) alors que le sac de 50 kg coûte entre 14 000 et 20 000 FCFA. Les acteurs de cette activité commerciale sont les femmes et les jeunes sans emploi ou des jeunes scolarisés en vacance. C'est une activité informelle qui découle des initiatives populaires. Par conséquent, les autorités en charge du commerce et des impôts ne maîtrisent ni production, ni circuit, ni flux d'échange, ni stock et encore moins la traçabilité du flux monétaire y afférente. Pourtant, au dire des agents collecteurs d'impôts libérateur au sein des communes de ces terroirs, on constate que 2,5% du budget total de ces communes proviennent de cette activité et constitue 37% des transactions commerciales totales entre les agents économiques locaux. Au regard de nos enquêtes et observations directes de terrain (5 novembre 2008- 5 mars 2009) qui correspondent aux grandes périodes d'organisation de funérailles, d'intronisation de chefs et héritiers, d'autres rites traditionnels, nous avons estimé un flux de 9 000 tonnes de fruits d'afmomum en circulation entre les différents terroirs Grassfields et 5 000 tonnes en provenance des autres régions du Cameroun et en direction de ces terroirs. Finalement, les fruits de cette variété d'afmomum rapporte (en terme de gain) annuellement aux différents acteurs de la filière près de 300 000 FCFA pour le petit détaillant et 1000 000 FCFA pour le grossiste. Surtout lorsqu'on sait que près de 9000 ménages camerounais personnes bénéficient directement de la rente de ce produit et d'autres millions de personnes consomment les fruits, les feuilles et les tiges de cet afmomum. Les fruits d'afmomum ainsi que les différents acteurs qui facilitent les multiples transactions recomposent aussi bien le secteur informel, les initiatives populaires que le remodelage des paysages naturels dans les terroirs Grassfields en proie à une crise généralisée.

Les usages culturels, pharmacologiques et environnementaux constituent des qualités particulières permettant de valoriser la production de ce type d'afmomum dans les Grassfields du Cameroun.

II- Les acteurs et les jeux des acteurs dans la dynamique de valorisation de l'afmomum

Les différents acteurs qui utilisent ou consomment cette variété d'afmomum pour des besoins divers sont : les hommes (agriculteurs, pêcheurs, éleveurs, artisans, ministre de rites, gardien de la tradition et des rites, bénéficiaires de rites) et les animaux (rongeur, serpent, singe).

Jeux des acteurs : Les hommes entretiennent, transplantent , prélèvement, cueillent, échangent, consomment (utilisation) les fruits d'afmomum pour des raisons culturelles et médicales. Grâce aux divers usages, ils assurent la pérennité des us et coutume, ainsi que la santé et la bénédiction des fils dans les terroirs Grassfields,

Les graines de ses fruits à saveur sucrée et logées dans un péricarpe sont régulièrement utilisées à des fins culturelles par les populations des Grassfields et Sawa de la région du Sud-Ouest du Cameroun (6 millions sur 17 millions des camerounais). Les usages des fruits et plantes d'afmomum entrent dans les rites d'intronisation des chefs traditionnels, d'anoblissement et de succession, des rites d'initiation dans les sociétés secrètes (on utilise au minimum 5 fruits par cérémonie). Ces graines sont écrasées et mélangées à une poudre blanche sont utilisées lors des cérémonies de valorisation de jumeaux.

En ce qui concerne les rites de protection et de bénédiction, on constate que chaque fils du terroir Grassfield possède soit dans son domicile, son sac à main ou dans son portefeuille au moins un fruit d'afmomum. Parlant de la vente de ce produit, on note une spécialisation des vendeurs en fonction de leur statut et de leur rang social dans le terroir Grassfield. C'est ainsi qu'en fonction du type de rite d'initiation prévu, l'acheteur du fruit d'afmomum sera orienté en direction d'un type de vendeur spécifique : pour les rites des jumeaux par exemples, on devrait effectuer l'achat de cette variété d'afmomum auprès d'un marchand ou d'un producteur qui soit géniteur de jumeaux « *appelé localement Tagni* » ou génitrice « *Magni* ». Concernant les rites de mariage ou de dot, les fruits d'afmomum (2 à 4) sont offerts aux jeunes couples en guise de bénédiction et de protection du couple par les deux familles. Ces fruits offerts doivent passer au moins une nuit dans la case où reposent les crânes des ancêtres des familles, cependant, on observe au préalable que ces fruits ont été enduits d'huile de palm et de terre (ramassée près des crânes. Dans le but de consolider cette idée de bénédiction, les grands-parents des jeunes époux frottent sur leur front respectif la « *poudre blanche de la famille* » qui est mélangée aux graines de ce fruit et le reste est emballé et offert au jeune marié. Ce même geste est appelé à se perpétuer en direction des fils, filles, petits-fils et petites-filles.

Sur le plan culinaire, au cours des mariages et autres cérémonies traditionnelles, les feuilles d'afmomum qui concentrent une dose d'arome particulier modifie le goût des mets traditionnels à l'instar de mets d'arachide et de pistache (lorsqu'ils sont d'emballages dans ses feuilles et sont également responsables de la saveur épicée). En ce concerne la pharmacopée traditionnelle, les tiges lorsqu'elles sont bouillies, servent d'infusion et traitent la malaria

III- L'approche de gestion durable

Suite au fort prélèvement des fruits, feuilles et tiges de ce produit (ressource non ligneuse) et même de leur destruction au profit des cultures maraîchères, vivrières et création des étangs piscicoles, etc, on assiste à la transformation et dégradation des écosystèmes dans les terroirs Grassfields. Les conséquences immédiates sont : l'érosion, la disparition ou diminution des cours d'eau à l'instar des marigot et de certaines espèces floristiques et fauniques qui stabilisent ces zones humides.

L'approche de gestion durable que nous préconisons consiste à lutter contre le braconnage des animaux qui assurent la régénération des espèces d'afmomum à travers la zoochorie. Cela passe par la mise en place des projets participatifs de substitution des protéines végétales et animales en direction des populations locales. Les élites traditionnelles, économiques et intellectuelles des terroirs Grassfields devraient susciter la prise de conscience (à travers des échanges participatives et sans exclusives) des populations locales, de tous les consommateurs

et utilisateurs de ce produit en ce qui concerne : la stabilité des terroirs Grassfields, leur devenir en terme de bien-être des populations, de sauvegarde des us et coutumes et de l'équilibre de leur écosystème.

Sur le plan environnemental, la mise en place et l'extension des pépinières et vergers d'afromomum devraient permettre de reboiser les talwegs et les interfluves. Grâce aux racines pivotantes qui aspirent et pompent l'eau des nappes phréatiques en surface, ces zones humides vont régénérer leurs ressources naturelles. L'afromomum régule et conserve l'écoulement des eaux de surface à l'instar des rivières et marigots des zones humides (bas-fond). Les différentes variétés d'afromomum lorsqu'elles sont en association avec les raphiales, s'assurent leur survie et assurent l'équilibre des ressources des talwegs. Cette association a également un impact positif en ce qui concerne un goût qu'on ressent dans le vin de raphiales qui est nécessaire et apprécié lors des cérémonies de mariage coutumier (dot) et d'autres cérémonies traditionnelles.

Conclusion

Au terme de cette communication où il était question d'identifier les différentes variétés d'afromomum et des outils de leur valorisation, du circuit d'échange des fruits d'afromomum, de présenter les acteurs et les jeux de ces acteurs dans la dynamique de valorisation de l'afromomum et enfin de proposer une approche de gestion durable de ce produit dans les terroirs grassfields du Cameroun. A travers l'étude du lien de cause à effet entre valorisation des variétés d'afromomum et la stabilité des bas-fonds et interfluves dans les Grassfields, nous avons identifié comme point de départ du processus de valorisation de ses fruits, l'innovation technique, la prise de conscience du rôle culturel et du potentiel économique des fruits d'afromomum en faveur des populations locales. Le but est avant tout d'assurer la pérennité des variétés d'afromomum et des us et coutumes qui y sont liées. Dans le même ordre d'idées, il est aussi question du changement social (Mendras. H etals, 1983), de l'améliorer du bien-être (économique, socio-culturel, sécuritaire, bénédiction) des fils ou peuples Grassfields et des conditions de pratiques de leurs activités. Cette valorisation doit aboutir sur une qualification territorialisée afin d'imprimer aux produits (fruits, feuilles, tiges d'afromomum) l'empreinte du terroir Grassfield. Ce qui nous permet d'apprécier les déterminants de la qualité de ce produit (Mainguy, 1989)

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Assané Dagna, M (2006). Les effets de la Réappropriation de la culture du « violet de Galmi » par les producteurs d'oignon de la région de Tahoua-Niger, sur la dynamique du territoire local, l'organisation sociale et économique. Thèse de Doctorat, Univ Toulouse-le –Mirail.

Lékané Tsobgou, D (2009). L'impact socioéconomique et spatial de la microfinance sur le développement rural au Cameroun : le cas des mutuelles communautaires de croissance (MC²). Thèse de Doctorat/Ph.D, Univ de YaoundéI, Départ de Géo, 404p.

Mainguy, D (1989). « La qualité alimentaire : perspectives pour l'agriculture »

Mendras H et Forse, M (1983) « Le changement social : tendances et paradigmes ». Paris, colin, 284p.