

## RECHERCHE

## Sénégal : Les universités de Genève, Berne, Dakar et Nice (France) sur les traces de nos ancêtres en Basse-Casamance



Une équipe pluridisciplinaire composée d'archéologues et de chercheurs des universités de Genève, de Berne, de Dakar et de Nice, Côte-d'Azur (France) mène depuis plus d'un an, des recherches sur l'histoire de l'alimentation en Basse-Casamance, au sud du Sénégal. Elle est dirigée par le Dr Anne Mayor (photo ci-dessus), Maître d'enseignement et de recherche (MER) au laboratoire Archéologie et peuplement de l'Afrique (APA) et au Global Studies Institute (GSI) de l'Université de Genève. Dans l'interview ci-dessous, elle nous parle de ce projet original.

**Vous êtes membres de l'équipe du Laboratoire Archéologie et peuplement de l'Afrique (APA), de l'Université de Genève. Dans ce cadre, vous menez un projet de recherche en Casamance, au sud du Sénégal. Comment se présente ce projet ?**

Ce projet de recherche Sinergia, financé par le Fonds national suisse de la recherche scientifique (FNS) pour la période 2019 à 2023 et intitulé « Foodways in West Africa : an integrated approach on pots, animals and plants », propose une approche interdisciplinaire de l'alimentation et de son évolution au fil des deux derniers millénaires au Sénégal. Il vise à croiser les résultats d'analyses relevant des sciences naturelles (botanique, zoologie, chimie) et des sciences humaines et sociales (archéologie, histoire, socio-anthropologie).

L'alimentation en tant que marqueur social, économique et culturel est actuellement un thème qui suscite beaucoup d'intérêt et qu'il faut aborder avec une perspective interdisciplinaire. Ainsi, plus précisément, ce projet a pour but de développer une nouvelle méthode pour approcher l'histoire de l'alimentation, en combinant différentes analyses des poteries (formes, dimensions, traces d'utilisation, analyse chimique des résidus dans les récipients, etc.), ainsi que des plantes et animaux consommés. La reconnaissance des fonctionnements et des contenus des poteries actuelles, puis la comparaison entre les données ethnographiques et archéolo-

giques permettent de documenter les changements de cuisines sur la longue durée, car les récipients en céramique ont servi à cuire et conserver les aliments depuis des millénaires, et ce matériau se conserve particulièrement bien sur les sites archéologiques ! Pour les derniers siècles, les études historiques et socio-anthropologiques basées sur les archives, l'histoire orale, l'observation participante et les entretiens de recherche permettent d'approfondir l'évolution des pratiques agro-alimentaires et de leurs perceptions aux époques du commerce atlantique dès le XV<sup>e</sup> siècle, de la colonisation et de la mondialisation.

Comme le Sénégal est vaste et diversifié des points de vue culturel, économique, environnemental et climatique, il était important de pouvoir mener nos recherches sur plusieurs régions contrastées, montrant des systèmes alimentaires différents. Nous avons donc choisi de porter nos efforts sur la Basse-Casamance au sud-ouest, le pays bassari-bedik au sud-est, la vallée de la Falémé à l'est, et la vallée du fleuve Sénégal au nord. **Ce projet est certainement une première de ce genre dans cette vaste région méridionale du Sénégal. Qu'est ce qui a suscité votre intérêt, motivé votre choix sur elle ?**

La Basse-Casamance était particulièrement intéressante dans le cadre de cette étude pour plusieurs raisons. D'une part, les sociétés qui y vivent, comme les Diola ou les Bainouk, ont un sys-

tème alimentaire basé essentiellement sur le riz et le poisson, agrémenté de vin de palme. Les rizières omniprésentes sont déjà signalées dans les récits des colons portugais du XVI<sup>e</sup> siècle. Jusqu'à récemment, les cuisinières n'utilisaient pas d'huile autre que celle qu'elles fabriquaient elles-mêmes avec les noix de ce même palmier. Par ailleurs, les recherches effectuées précédemment par mon collègue de l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar (UCAD), le Pr Moustapha Sall, ont montré qu'il y existait encore une production et une utilisation active de céramiques dans certains villages, comme Edioungou, Agnak petit ou Diatang, ce qui était fondamental. L'endroit était aussi très favorable à la constitution d'un herbier des plantes utiles et d'une collection de référence de poissons, indispensables pour interpréter les restes trouvés dans les fouilles archéologiques. Enfin, il était intéressant de tisser des liens avec nos collègues de la récente université de Ziguinchor. Une partie de l'herbier par exemple devrait y être installé dans un futur que nous espérons proche, tandis qu'une partie de la collection de poissons restera à l'IFAN, à Dakar, aux petits soins de notre collègue spécialiste ichtyologue, le Dr Khady Diouf Goudiaby et de son équipe. Après deux ans de recherches, je rajouterai que nous y avons tissé des liens tellement chaleureux avec les villageois et villageois avec lesquels nous avons travaillé, discuté et partagé les repas que cette région semble une évidence.

**Le projet en est à sa deuxième année et devrait encore durer jusqu'en septembre 2023. Quels sommes donc au milieu. Quels sont les résultats jusqu'ici obtenus ?**

Il faut peut-être commencer par dire que le projet a commencé à peine quelques mois avant le début de la pandémie de Covid-19, et que certains volets de la recherche en ont été sérieusement impactés. Néanmoins, malgré les difficultés, nous avons pu effectuer 3 séjours de plusieurs semaines sur le terrain et réunir une vaste documentation sur l'alimentation en Basse-Casamance, sur l'usage des poteries et le travail des rizicultrices et des pêcheurs notamment. Nous avons également mené une fouille archéologique sur la «Poubelle des Mamans», un dépôt abandonné extrêmement riche en poteries qui va nous permettre de percevoir les changements de pratiques culinaires depuis le début de la période coloniale. En laboratoire, les analyses vont bon train et nous discuterons des premiers résultats le mois prochain lors de notre réunion annuelle, cette année à Berne, rassemblant tous les membres du projet. Les historiens foncent, et les socio-anthropologues ont pu commencer leur étude dans les autres régions mentionnées plus haut.

Deux travaux de master, l'un en

géographie et l'autre en histoire, ont déjà été soutenus, et plusieurs travaux de thèse et de master sont en cours, tant en Suisse, en France, qu'au Sénégal. Il est probable que nous demandions une prolongation de quelques mois au FNS pour pouvoir terminer notre travail dans de bonnes conditions!

**Comment percevez-vous la perspective pour les deux années qui restent ?**  
Beaucoup de travail reste à mener pour atteindre nos objectifs, tant sur le terrain qu'en laboratoire, et il faut garder en tête que le travail d'analyse des données et de rédaction est toujours très long. Toutefois, l'équipe est motivée et les synergies se dessinent peu à peu entre les groupes de recherche et les disciplines.

En janvier prochain, nous mettrons le cap sur les massifs montagneux du pays bedik, à l'ouest de Kédougou, à la découverte de communautés et de pratiques culinaires complètement différentes. L'alimentation est ici basée sur les céréales sèches, comme le mil ou le fonio, et jusqu'à récemment la chasse et la collecte de plantes sauvages étaient très ancrées dans les pratiques. Ici, point d'huile de palme mais du beurre de karité et de l'huile d'arachide. La privation d'accès à certaines ressources du fait des zones protégées (patrimoine mondial UNESCO, Parc du Niokolo-Koba) induit toutefois des changements importants et permettra de questionner l'influence des aspects institutionnels sur la diversité alimentaire. Le contraste sera passionnant et mettra à l'épreuve nos méninges et nos estomacs!

**A travers ce projet, que recherchez-vous, en tant que responsable ?**

Personnellement, je trouve passionnant d'avoir la possibilité de mener un projet d'une telle ampleur, de coordonner des approches aussi diverses, et de relever de tels défis scientifiques et humains. Constituer l'équipe n'a pas été chose facile, mais je pense que celle-ci montre désormais un potentiel énorme, et de plus en plus de liens se tissent

entre les chercheurs à tous niveaux et autour de thématiques transversales parfois insoupçonnées. L'un des défis aussi était d'établir une collaboration fructueuse avec mes collègues de Dakar, et d'intégrer au projet des étudiants sénégalais en master et en doctorat, afin de participer à la construction d'une relève africaine de qualité qui puisse se nourrir de la dynamique intellectuelle de ce type de projet. Ce n'est pas facile et il sera intéressant de dresser le bilan en fin de projet.

**Qui sont les autres membres du projet ?**

Le projet comprend trois responsables de recherche :

-Tobias Haller, professeur d'anthropologie sociale, de l'université de Berne

-Martine Regert, directrice de recherche au CNRS (NDRL : centre national de recherche scientifique, de France), spécialiste de la chimie des résidus, de l'université Côte d'Azur, à Nice.

Chacun de ces trois groupes de recherche comprend des post-doctorant-es, doctorant-es ou étudiants en master, ainsi que des collègues associés à la recherche.

-Moi-même, responsable principale, de l'université de Genève. Le projet intègre par ailleurs 6 partenaires, dont certains suivent des travaux de master ou de thèse :

-Moustapha Sall, enseignant d'archéologie et d'ethnoarchéologie à l'UCAD à Dakar

-Hamadi Bocoum, Directeur du Musée des civilisations Noires et ancien directeur de l'IFAN à Dakar.

-Julien Vieugue, préhistorien au CNRS (NDLR : Centre national de recherche scientifique de France), spécialistes des fonctions céramiques détaché au centre français de Jérusalem

-Fred Stauffer, botaniste au conservatoire et jardin botanique de Genève

-Jacqueline Studer, archéo-zoologue au Muséum d'histoire naturelle de Genève

-Roberto Zaugg, professeur d'histoire à l'université de Zurich.

**Propos recueillis par IC**

## FRANCOPHONIE

### Tunisie : Etats généraux du livre en langue française

**Quelque deux cents à trois cents professionnels du livre, de l'espace francophone, ont participé à Tunis, les 23 et 24 septembre 2021, aux premiers Etats généraux du livre en langue française (EGLLF).**

La manifestation était organisée conjointement par la Suisse, la Tunisie, la France, la Côte-d'Ivoire, la Guinée, le Québec, la Fédération Wallonie-Bruxelles, et l'Organisation internationale de la Francophonie (OIF). Elle avait pour but de rassembler l'ensemble des acteurs du livre de l'espace francophone, autour des problématiques de l'accès au livre et à la lecture pour tous les publics, ainsi que du renforcement de la création, la diffusion et la circulation des livres, des œuvres et des auteurs de langue française.

A l'issue de leurs travaux, les participants ont appelé les gouvernements des pays francophones d'adopter «un cadre législatif» favorable à l'industrie du livre papier et livre numérique. ont également préconisé une présence plus forte du livre en français dans les pays de l'espace francophone. Tout en relevant un autre défi du livre : son coût élevé en Afrique, ils ont aussi recommandé, la facilitation de l'accès au livre.

Pour la Suisse, en œuvrant en tant que co-organisatrice, elle témoigne de la grande importance qu'elle accorde à l'environnement du livre du monde francophone. Elle a ainsi participé aux réflexions sur les propositions adoptées par les participants aux assises, et qui s'adressent tant à la branche «livre» qu'aux gouvernements, afin de développer et de faire rayonner toute la chaîne du livre du monde francophone.