

Article original

L'attiéké, un patrimoine alimentaire en devenir : entre quête identitaire et désir de conquête des marchés internationaux

Adolin Paul EGNANKOU

Enseignant-chercheur à l'Institut d'Ethno-Sociologie, Université Félix Houphouët Boigny, Abidjan, Côte d'Ivoire.

Auteur correspondant, E-mail : adolinegnankou2010@yahoo.fr

Tel : (225) 03292683/09764001

Résumé : Cette communication porte sur la patrimonialisation de l'attiéké en Côte d'Ivoire. Elle s'inscrit dans la perspective d'une recherche qualitative dont les techniques de collecte des données s'appuient sur des entretiens semi-directifs, des focus groups et observations dans les localités d'Abidjan, de Dabou et de Grand-Lahou. En effet depuis plus d'une décennie, l'on observe que l'attiéké, une semoule de manioc, est produit aussi bien en Côte d'Ivoire qu'ailleurs. Face à ce qui paraît être une contrefaçon, des leaders d'opinions tentent de faire reconnaître cet aliment comme un patrimoine ivoirien. D'où cette question : quels enjeux sous-tendent la volonté de faire de l'attiéké un patrimoine ivoirien ? Les résultats montrent que : i) la patrimonialisation de l'attiéké renvoie à la prise en compte, depuis 1920, d'une spécificité alimentaire locale inscrite dans un héritage partagé par les communautés lagunaires ébrié, adjoukrou, ahizi et avikam; ii) outre les systèmes d'indications géographiques, les ressources juridiques et institutionnelles sollicitées pour protéger l'attiéké, la patrimonialisation de ce mets est également source de l'amplification d'une revendication identitaire nationale chez les Ivoiriens. Sur ce fait, discours, mythes, pratiques culinaires sont mobilisés pour légitimer une différence par rapport à d'autres modèles alimentaires de l'attiéké. De plus, l'accent est mis sur son caractère intégrateur et inclusif de toutes les catégories sociales, enfin, iii) le processus d'une telle légitimation donne à voir, *in fine*, la quête de revendication identitaire et le désir de dominer le marché international de l'attiéké.

Mots-clés : attiéké, patrimoine, identité alimentaire, domination économique, protection

Abstract : *This communication relates to the heritage of attiéké in Côte d'Ivoire. Indeed, for more than a decade, there has been a particular dynamism around attiéké, a cassava semolina. Both in Ivory Coast and elsewhere, attiéké is produced. Faced with what appears to be a counterfeit, opinion leaders are trying to have this food recognized as an Ivorian heritage. Hence the central question: what issues underlie the desire of certain actors to make attiéké an Ivorian heritage? This communication is part of a qualitative research carried out in the localities of Abidjan, Dabou and Grand-Lahou. The results show that: i) the patrimonialization of attiéké refers to the taking into account, since 1920, of a local food specificity inscribed in a heritage shared by a set of lagoon communities-ebrié, adjoukrou, ahizi, avikam - and of individuals; ii) in addition to the legal and institutional resources requested to protect attiéké through systems of geographical indications and collective marks, the patrimonialization of this dish is also a source of an amplification of ideologies and a claim of national identity among the Ivorians; speeches, myths and culinary practices are used to legitimize a difference from other food models. In addition, it is a strategy for the fight against the high cost of living, hunger and a factor of social integration and inclusion in the Ivorian economic fabric, and finally, iii) the process of such legitimization shows, in fine, a mixture of identity revendication and desire for domination on the international attiéké market.*

Keywords: attiéké, heritage, food identity, economic domination, protection

Introduction

Implanté dès le XVI^{ème} siècle, le manioc (*Manihot esculenta* Crantz) joue depuis longtemps un rôle important dans la diversification des exploitations agricoles et l'offre alimentaire en Côte d'Ivoire. L'attiéké, un dérivé du manioc, est une spécialité culinaire des peuples du Sud littoral ivoirien. L'explosion démographique d'Abidjan dans les années 60, puis la dynamique d'urbanisation qui a suivi ainsi que la crise économique observée à partir de 1980 ont entraîné une augmentation de la demande alimentaire, surtout en attiéké. Depuis lors cet aliment connaît le succès aussi bien en Côte d'Ivoire que dans certains pays africains où sa consommation est prisée. Il est également exporté sous forme déshydratée vers les pays européens, les USA et la Chine. Mais

depuis plus d'une décennie, des non-ivoiriens produisent leur propre attiéké dans leurs pays respectifs. C'est le cas au Bénin (Dédédji, Ahouansou et Hounhouigan, 2008) et au Burkina Faso (Yeye, 2010 ; Guira, 2013).

Face à la concurrence, l'attiéké ivoirien est présenté comme un produit social valorisé par des leaders d'opinions dont des acteurs politiques. Ceux-ci tentent, par diverses actions, à le faire reconnaître comme un patrimoine culturel ivoirien auprès des institutions aussi bien nationales qu'internationales : l'Office Ivoirien de la Propriété Intellectuelle (OIP), l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI) et le patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Dans cette dynamique, il paraît nécessaire de découvrir les raisons profondes qui poussent à la patrimonialisation de l'attiéké dans un pays qui affirme de plus en plus son désir de jouer un rôle de leadership aux niveaux culturel, politique et économique en Afrique de l'ouest. Ceci suscite certaines questions. Qu'est ce qui sous-tend la volonté de certains acteurs de faire de l'attiéké un patrimoine ivoirien ? Comment cet aliment est-il parvenu, au fil du temps, à devenir l'un des aliments les plus prisés en Côte d'Ivoire ? En tant que produit, en quoi consiste sa légitimité formelle et sociale, au point d'être considéré comme un patrimoine ivoirien en devenir ? Comment le processus d'une telle légitimation donne-t-il à voir un mélange de quête de revendication identitaire et de désir de conquête du marché international de l'attiéké ?

Cette communication se propose d'examiner les enjeux de la patrimonialisation de l'attiéké en Côte d'Ivoire. À cet effet, nous examinerons d'abord quelques aspects sociohistoriques et économique-culturels de l'adoption et de l'importance de l'attiéké dans l'alimentation des Ivoiriens et des immigrés ouest-africains. Ensuite, nous montrerons comment l'attiéké s'observe comme un patrimoine ivoirien en devenir à travers le processus de légitimation institutionnelle et sociale autour de normes juridiques, géographiques et socio-culturelles. Enfin, nous ferons une analyse des discours et des pratiques des acteurs clés sur les enjeux

socioculturels et économiques sous-jacents de la patrimonialisation de l'attiéké en Côte d'Ivoire.

1. Méthodologie de recherche

Cette étude s'inscrit dans le cadre d'une recherche qualitative. Pour mieux comprendre le phénomène à l'observation, – avec ses enjeux sous-jacents –, l'on envisage ici les champs d'application de la patrimonialisation de l'attiéké. La méthodologie de collecte des données se fonde d'une part, sur la revue de la littérature relative aux travaux portant sur le manioc en général et sur l'attiéké en particulier. À ce niveau, deux types de documentation ont été consultés. Le premier, de type secondaire, regroupe plusieurs études antérieures se rapportant à la fabrication de l'attiéké en Afrique et en Côte d'Ivoire (livres, thèses, mémoires et articles publiés) qui lient patrimoine alimentaire et pratiques culturelles, compris comme des activités de production et de consommation participant à la définition des styles de vie et des identités sociales locales. Quant au second, de type primaire, il rassemble un ensemble de documents techniques sur les Indications géographiques protégées, la propriété intellectuelle ivoirienne et africaine en lien avec le phénomène ; lequel s'exprime notamment en termes de rapports de préservation des acquis culturels et de domination économique.

La recherche s'est déroulée de juillet 2014 à janvier 2015 à Abidjan, à Dabou et à Grand-Lahou. Ces localités sont reconnues comme zones de production d'attiéké de qualité. Outre les recherches bibliographiques, la démarche qualitative adoptée pour réaliser l'étude s'est appuyée sur ces méthodes de collecte d'informations : les entretiens semi-directifs avec 2 experts, 31 vendeurs et 58 mangeurs, des focus groups avec 37 actrices clés de la production ainsi que les observations directes et indirectes sur le terrain. Cet échantillon a été obtenu par le principe de saturation. Les méthodes ont été mises en pratique simultanément. Leur combinaison a permis de croiser les informations collectées, d'en comparer les résultats, de relever les contradictions ou de

confirmer certains points. Ainsi, toutes les données issues de ces méthodes ont permis d'analyser le contenu des informations collectées afin de mieux appréhender les différents aspects du phénomène exposés comme résultats de l'étude.

2. Aspects sociohistoriques de la place de l'attiéké dans l'alimentation des Ivoiriens et des immigrés ouest-africains

À l'origine, l'attiéké, une semoule de manioc cuite à la vapeur, était préparé et consommé exclusivement dans un cadre ethnoculturel restreint des peuples du Sud qui occupent la bordure lagunaire ivoirienne. Il s'agit des ethnies adjoukrou, ébrié, alladjan, avikam, ahizi. En effet, l'activité de production de l'attiéké était (et demeure toujours) une activité domestique exclusivement réservée aux femmes. Mais cette activité va sortir du cadre domestique pour investir le secteur commercial pendant la période coloniale.

À partir des premiers contacts avec les Portugais, dès le XVIII^e siècle, les ethnies autochtones lagunaires se sont investies dans la recherche de l'or, de l'ivoire, dans la cueillette du caoutchouc naturel, des graines de palme, de la cola et plus tard, dans l'extension des plantations de café et de cacao. Ces produits constituent un moyen de valorisation de l'ordre social chez ces peuples : prestige, charges sociales, aptitudes à payer l'impôt, etc. Il en résulte une consolidation de leur rôle, à la fois comme intermédiaires et producteurs agricoles. Ainsi, les positions sociales acquises leur ont :

permis de se distinguer des immigrants ultérieurs, à renforcer leur identité et sans doute à considérer l'agriculture comme une activité qui pérennise un mode de vie et le prestige qui lui est attaché.
Mollard (1993 : 16).

Au niveau de l'alimentation, la banane plantain et l'igname semblaient être les aliments de base de ces autochtones lagunaires de Côte d'Ivoire, surtout chez les Adjoukrou et Ébrié, respectivement des régions de Dabou et d'Abidjan. Mais par la suite, selon Mollard (1993), ces aliments ont été substitués par le

manioc pour plusieurs raisons : La première est du fait que le manioc a été préféré à la banane parce qu'elle profitait des premières années des plantations et de la qualité des sols après défrichage. Dans la zone du littoral où les sols sableux sont moins propices, le déficit en banane d'un village suit l'ancienneté des défriches. Quant à l'igname, sa production et sa consommation ont régressé dans la zone au profit du manioc parce qu'il évite les gros efforts de buttage que demande la culture de l'igname dans des sols qui ont de nombreuses racines.

La deuxième raison est la présence d'*Imperata*¹ que le manioc 'supporte' dans une certaine mesure. Cette mauvaise herbe est présente en particulier sur les savanes résiduelles en milieu forestier où se sont installées les ethnies lagunaires.

La troisième est que le manioc est l'objet d'une transformation en attiéké, qui pourrait expliquer sa préférence à la banane et peut-être l'installation d'unités de production dans des lieux où sévit *Imperata*.

La quatrième est que le manioc amer nécessite une opération de transformation, le plus souvent en attiéké, alors que le manioc doux est polyvalent : on le mange bouilli, pilé ou sous forme de semoule (attiéké). S'il est vrai que le manioc amer est une tradition chez les lagunaires, l'aulacode (l'agouti) aide à la perpétuer. Car les champs de manioc laissés en jachère constituent une niche appropriée à ce rongeur dont les autochtones sont friands.

¹ Mollard (1993) affirme que comme le manioc, cette plante vient du continent américain, introduite semble-t-il comme une des premières plantes de couverture dans les jeunes plantations. Elle se propage rapidement en forêt ouverte et évince la flore native, du fait de ses qualités de plante héliophile. Dans les systèmes de culture intensifs comme les plantations industrielles, elle est considérée comme un fléau à cause de ses capacités de dissémination. En Côte d'Ivoire, cette plante porte le nom de "Sékou Touré", une allusion certainement faite à l'opiniâtreté et au caractère de domination sans partage du leader politique de la Guinée-Conakry.

La cinquième démontre que les tubercules du manioc constituent une source énergétique de première importance parmi les alternatives alimentaires.

La sixième raison est l'adaptation écologique du manioc. En effet, selon la connaissance générale des lagunaires sur les procédés culturels, la capacité d'insertion du manioc parmi d'autres systèmes de culture et le peu d'attention qu'il nécessite rendent remarquable son adaptabilité à toutes les catégories sociales de producteurs : vieillards, hommes, femmes et infirmes. Cette adaptabilité sociale dans le cas d'une catégorie marginalisée de l'économie de plantation, à l'affut d'opportunités monétaires, même en économie de plantation où les grandes surfaces sont "gelées", conduit à ce qu'un modeste gain relatif rende attractif la culture du manioc par le plus grand nombre.

Ensuite, sur le dernier point, il faut retenir que la production commerciale de l'attiéké était parallèlement associée à l'exploitation des palmeraies pour la fabrication de l'huile de palme. Cette huile était d'abord vendue par troc aux Portugais. Par la suite, pendant la colonisation, dans les années 1920, le système de production a introduit le café, le cacao et le palmier à huile sélectionnés. Les femmes ont progressivement été écartées des plantations. L'installation des huileries modernes les a définitivement évincées du système de production industrielle. De plus, la construction du port (1950 à 1956) a fait de la ville d'Abidjan un pôle de développement entraînant une forte expansion du marché que les femmes adjoukrou, rejointes plus tard par les ébriés, n'ont pas hésité à exploiter en y vendant leurs productions d'attiéké (Essou, 1980). Elles saisissent ainsi l'occasion de compenser la perte de revenu liée à leur exclusion de la filière industrielle. À partir de cette période, l'attiéké a joué un rôle majeur au plan socio-économique pour les femmes et même pour les hommes.

Par ailleurs, du fait de sa caractéristique de denrée « prêt-à-manger » et sa haute teneur en amidon², parce qu'« il rassasie bien », l'attiéké se produit et se consomme dans tout le pays. Ainsi, de la préparation familiale destinée à l'autoconsommation, on est passé à une production marchande stimulée par la demande croissante des centres urbains. Il se consomme traditionnellement en accompagnement de viande, de poissons frits, braisés ou d'une sauce. L'attiéké reste jusqu'aujourd'hui « *le premier des plats cuisinés vendus dans les centres urbains du pays* » (Chaléard, 1988 : 334). De plus en plus, il est fabriqué dans différentes régions de la Côte d'Ivoire par d'autres groupes ethniques tels que les Baoulés, les Agnis et les Bétés qui sont respectivement originaires du Centre, de l'Est et du Centre-ouest du pays. Sa consommation s'est peu à peu imposée dans l'alimentation aussi bien des Ivoiriens des villes du Nord et de l'Ouest³ que des allogènes, en l'occurrence les Burkinabè, les Maliens, les Nigériens, les Béninois, les Togolais ayant immigré en Côte d'Ivoire et gardé cette habitude alimentaire une fois de retour chez eux.

Cette habitude alimentaire chez les populations allogènes s'est construite avec l'histoire de leur installation en Côte d'Ivoire. En effet, le développement de l'économie de plantation y a favorisé l'extension et l'intensification des cultures de rente (café, cacao) ainsi que la construction d'infrastructures - chemin de fer, routes et pistes - pour écouler ces produits (Blion et Bredeloup, 1997). Par conséquent pour palier la force de travail locale, jugée déficiente en Côte d'Ivoire, le territoire de la Haute-Volta - aujourd'hui Burkina Faso - a été créé en 1919 par les autorités coloniales

² Selon Yeboué, Amoikon, Kouamé et Kati-Coulibaly (2017), l'attiéké est composé de 95 % de glucides et est très pauvre en lipides (environ 2 %) ainsi qu'en protides (moins de 2 %). Sa valeur calorique est faible, avec environ 350 kcal pour 100g.

³ La base alimentaire des populations des régions Nord et Ouest de la Côte d'Ivoire est essentiellement le riz. L'igname s'impose lorsque l'on descend du Nord vers le Centre du pays.

françaises comme réservoir de main-d'œuvre⁴ en Côte d'Ivoire. Après l'indépendance politique du pays, d'autres Burkinabè, Maliens, Togolais, Nigériens, Béninois, Ghanéens...décident volontairement de s'installer en Côte d'Ivoire (Beauchemin, 2005). Dans un premier temps, les immigrés d'origine soudanaise conservent leurs habitudes alimentaires d'origine. Mais par la suite, la plupart de leurs descendants s'insère dans l'informel comme manœuvres, charretiers, maçons, menuisiers. Ils s'ouvrent à la consommation de l'attiéké, sans doute à cause de sa grande valeur énergétique dont ils ont besoin pour leurs activités. Mais qu'entend-on par patrimonialisation de l'attiéké ?

3. L'attiéké comme patrimoine alimentaire ivoirien en devenir

3.1. Normes institutionnelles de la patrimonialisation de l'attiéké

Un aliment est reconnu comme patrimoine d'un pays, d'une région ou d'une communauté si sa production et sa consommation obéissent à certaines normes formelles institutionnelles. Ces normes sont pluri formes, c'est-à-dire juridiques, géographiques et socio-culturelles. De prime abord, un aliment considéré comme un patrimoine doit être soumis à certaines normes juridiques. À propos de celui qui est l'objet de cette communication, Monsieur Denis Bouhoussou, Directeur général de l'Office ivoirien de la propriété intellectuelle (OIPi), a dit :

l'attiéké, en tant que produit, peut être protégé par le système de la propriété intellectuelle dans le respect des conditions. L'attiéké n'étant pas un produit nouveau, il est difficile de prendre un brevet sur l'attiéké. En revanche, le système de protection peut

⁴ Dès 1880, les « tirailleurs » ont été engagés par l'administration coloniale française pour accomplir leur service militaire en Côte d'Ivoire. Dans les années 1930, cette même administration a organisé l'immigration des Burkinabè pour la destination ivoirienne (Chauveau, Dozon, 1985). Une fois arrivés, ces derniers sont orientés vers les grands chantiers, puis employés comme manœuvres agricoles dans les plantations du Sud-Est, en pays Agni, Abbey et comme propriétaires ou manœuvres dans les plantations du Centre, du Centre-Ouest vers 1950 et enfin celles du Sud-Ouest à partir de 1970 (Ruf, 1984).

prendre en compte la manière d'obtenir le produit, ce qu'on appelle le procédé. En cela, la manière d'obtenir le produit attiéké est le fruit d'un savoir-faire des Ivoiriens qui mérite d'être protégé par un certain nombre de mécanismes juridiques que nous allons déployer au sein de l'Office Ivoirien de Protection Intellectuelle (OIPI) et l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI) des différents pays qui peuvent être des concurrents.

Les mesures juridiques entreprises ici visent à protéger l'attiéké car sans ancrage historique et culturel, il devient un aliment générique et la libre concurrence peut s'exercer contre lui.

C'est pourquoi, il renchérit :

Il suffira de demander de l'attiéké pour être servi. Et c'est ce nom qui est un élément du patrimoine de la Côte d'Ivoire. La protection juridique va consister à faire en sorte que seuls les produits en provenance de la Côte d'Ivoire s'appellent attiéké, étant donné que des pays asiatiques ou africains peuvent produire également de la semoule de manioc. Mais ils ne pourront pas l'appeler l'attiéké car ce nom sera désormais réservé exclusivement à la Côte d'Ivoire.

L'attiéké a, en effet, la réputation d'être apprécié par des consommateurs ivoiriens et non ivoiriens. Cette réputation crée de la valeur ajoutée, mais suscite aussi des risques de contrefaçon, au détriment des productions des terroirs et des acteurs locaux qui en vivent. Ces dérives nécessitent des réponses juridiques pour protéger ce produit par des normes inattaquables de reconnaissance institutionnelle nationale et internationale en tant que patrimoine alimentaire ivoirien.

Ensuite, les Indications Géographiques (IG) sont d'une importance capitale dans le processus de patrimonialisation alimentaire. En effet, elles :

servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire [...] ou d'une région ou localité de ce territoire, dans le cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à son origine géographique (Champion et Sarfati, 2006 p. 5).

Ainsi, comme aucun texte ne rattache le nom “attiéké” à une origine géographique, il peut devenir un objet d’usurpation. À ce sujet, il existe plusieurs variétés d’attiéké en fonction des régions, des communautés, des savoir-faire des populations ivoiriennes et étrangères⁵. Il s’agira donc de mettre en valeur et de protéger le savoir-faire alimentaire des populations locales par des systèmes d’indications géographiques et des marques collectives. La mise en œuvre du processus est d’obtenir, au final, des labels régionaux ou communautaires.

Par conséquent l’on pourra distinguer, par exemple, l’attiéké des Ébrié d’Abidjan, de celui des Adjoukrou de Dabou ou des Avikam de Grand-Lahou. La labellisation, tout en servant d’interface entre productrices et consommateurs, permettra d’indiquer les normes de fabrication. Il s’agira d’élaborer symboliquement des “cahiers de charges” de production de l’attiéké afin de le caractériser à travers la typicité du goût, de la couleur et de la taille des grains. Ainsi, la création des labels de l’attiéké s’inscrira dans la perspective d’une démarche qualité de certification que promeuvent les institutions comme de l’OAPI et l’OAPI. Dans cette optique, le Ministre du commerce et de l’industrie de Côte d’Ivoire, Souleymane Diarrassouba a dit que :

“l’appellation Attiéké” a déjà fait l’objet d’un dépôt auprès de l’Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI) sous la forme d’une Indication géographique protégée (IGP). Entamée en 2017, la labellisation effective de l’attiéké devra aboutir avant la fin de l’année 2022.

La patrimonialisation de l’attiéké demande également, au-delà des aspects juridiques et géographiques, la mobilisation de ressources historiques et socio-culturelles liées à la production et aux modes de consommation de cet aliment.

⁵ La plupart des productrices étrangères béninoises et burkinabè ont appris la fabrication de l’attiéké auprès des ivoiriennes.

3.2. Normes socioculturelles liées à la production de l'attiéké et construction identitaire

Lors de la conférence générale de l'UNESCO, tenue en 2003 à Paris, il a été adopté une Convention qui définit le patrimoine culturel immatériel comme :

Ensemble des pratiques, représentations, expressions, savoirs et savoir-faire que les communautés, les groupes et, dans certains cas, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. [...]. Il comprend également les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ou les connaissances et le savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel. (Unesco, 2015 : 3).

Dans le sens de ces propos, la nourriture est culture quand on la produit, quand on la transforme au moyen du feu et d'une technologie élaborée qui s'exprime dans les pratiques culinaires, quand on la consomme, la choisit selon des critères liés tantôt aux dimensions économiques, nutritionnelles, tantôt sociales, politiques, religieuses, ethniques, symboliques dont elle est investie (Montanari, 2010). Or, la patrimonialisation renvoie à la prise en compte d'une spécificité locale ou nationale alimentaire dans ses dimensions technique, culturelle, sociale, économique, elle-même inscrite dans un héritage partagé par un ensemble de communautés et d'individus. À ces conditions, l'attiéké se positionne comme un élément clé d'une identité culturelle.

En Côte d'Ivoire, il existe plusieurs types d'attiéké. Il y a d'abord l'attiéké "ministre" ou ahi nan. Chez les Ébrié, il est le meilleur de tous les attiéké. Compte tenu du fait qu'il demande une expertise exceptionnelle ⁶, il n'est spécialement préparé que pour des

⁶ Ce type d'attiéké, non commercialisé, est préparé avec tous les meilleurs soins possibles : choix des meilleures matières premières, meilleure fermentation de la pâte de manioc, défibrage complet, uniformisation de la taille des grains et surplus d'huile de palme avant et après la cuisson.

occasions festives de grande importance et n'est exclusivement servi qu'aux invités d'honneur. Ensuite vient l'agboudjaman ou l'attiéké gros grains, une autre spécialité ébrié. Il est commercialisable et présente presque les mêmes caractéristiques que celles de l'attiéké "ministre", sauf que la quantité d'huile de palme ajoutée avant la cuisson est très réduite. En outre, l'on a l'attiéké "petits grains" ou l'attiéké dit "normal". De qualité inférieure à celle des deux-premiers cités, il est le plus fabriqué et consommé dans les ménages. Enfin le dernier type, reconnu par le déficit de ses qualités organoleptiques, est l'attiéké au poisson thon frit ou "Garba", du nom d'un Haoussa du Niger. Il serait l'initiateur du commerce de ce plat populaire en Côte d'Ivoire. Selon les enquêtés, *« l'attiéké "Garba" est exclusivement destiné à la commercialisation »*.

Quel que soit le type d'attiéké artisanalement produit, les productrices interrogées utilisent généralement les types de *« manioc amer et doux qu'on appelle "Yacé"⁷ et "Bonoua" »*. Les tubercules de manioc sont par la suite épluchés, découpés en cossettes et lavés. Celles-ci sont mélangées à une petite quantité de ferment ou de levure à base de manioc (inoculum) et à de l'huile de palme surchauffée et légèrement dégradée avant le broyage⁸. Selon les productrices enquêtées, ce ferment artisanal est appelé 'mangan' en Ébrié et en Attié, 'lidjrou' en Abidji, lorngan'n en Adjoukrou et 'bêdêfon' en Allandjan. La fermentation est un procédé traditionnel qui consiste à laisser ramollir des tubercules de manioc, soit frais dans un bain d'eau, soit bouillis, soit braisés, puis conservés en milieu anaérobique pendant quelques jours. Lorsqu'ils sont bien recouverts de champignons, les tubercules sont nettoyés et prêts à l'emploi. La plupart des productrices précise que *« les caractéristiques organoleptiques de l'attiéké obtenu à partir des ferments artisanaux "mangan braisé" et "mangan*

⁷ Ce nom est une déformation de IAC (Improved African Cassava).

⁸ Dans certaines régions où il n'y a pas d'électricité, les tubercules de manioc épluchés sont râpés, avec des risques de blessures aux doigts. Mais de plus en plus, le broyage des cossettes de manioc se fait à la machine.

bouilli” sont meilleures que celles obtenues avec le “magnan frais” ». Ce procédé de fermentation produit la formation d'acides qui libèrent les arômes déterminants au rehaussement des qualités organoleptiques de l'attiéké.

Ensuite la pâte issue du broyage des cossettes, de mélange de ferment et d'huile de palme, est mise à nouveau à fermenter pendant un à deux jours, voire trois jours. Cette technique de fermentation permet d'éliminer une bonne quantité d'acide cyanhydrique que contient le manioc. Après la fermentation et le pressage, il se forme une masse compacte que les productrices émottent au tamis. À partir du résultat obtenu, vient la phase de granulation. Elle consiste à faire, avec la main, des jetées répétées contre la paroi supérieure interne d'une grosse assiette creuse sans rebord. Au fur et à mesure, les particules prennent une forme régulière et d'apparence ovoïdale. Les grains obtenus, de différents calibres (gros, moyens, fins), sont séchés au soleil, puis vannés à la main pour les débarrasser de toutes les impuretés : particules d'écorces, de fibres et de racines de manioc. Enfin, la cuisson de l'attiéké se fait à la vapeur à l'aide d'un couscoussier artisanal. La maîtrise du temps de cuisson est essentielle à la durée de conservation de ce mets.

Si cette durée est trop longue, l'attiéké prend de l'eau et devient un peu pâteux ; mais quand elle est écourtée, il présente par endroits, des grains blancs. L'attiéké est suffisamment cuit quand les grains passent de la couleur blanchâtre à une homogénéisation de la couleur jaunâtre, précise D. Yolande, une productrice d'attiéké.

Les informations qui précèdent montrent que la fabrication artisanale de l'attiéké est fastidieuse et prend beaucoup de temps. Les femmes doivent se lever tôt le matin (5 h) et se coucher tard dans la nuit (vers 22 h). De plus, les travaux durent presque toute la semaine, du lundi au samedi. Mais pour réduire les caractères chronophage et pénible de certaines techniques utilisées, les productrices font preuve de créativité et d'innovation en remplaçant les pierres et les râpeuses par des pressoirs à vis et

de broyeurs mécaniques. Elles emploient également de jeunes femmes étrangères Bobo (Burkina Faso), malinké (Mali) et ivoiriennes allochtones-abbey, baoulé, dida, bété, gourou - comme aides. L'entrée des "étrangers" dans la production et la vente de l'attiéké favorise une recomposition sociale de la filière. Cette transformation est l'effet de diverses interactions qui présentent l'attiéké comme un facteur d'intégration et d'inclusion sociale dans le tissu socioéconomique ivoirien.

Au niveau national, cette réalité est source d'amplification d'idéologies et de revendications identitaires chez les Ivoiriens. Il constitue le fondement à partir duquel se développent des identités individuelle, communautaire, voire nationale. Ces identités s'accompagnent d'un ensemble de représentations et de discours qui affirment une différence par rapport à d'autres modèles alimentaires. A. Marcel, un Ivoirien friand d'attiéké affirme que :

la nourriture et la façon de manger distinguent les peuples les uns des autres. Au Sénégal, c'est le tièp djèn, au Togo, c'est l'akoumin, au Bénin c'est l'abolo ou l'akassa. En Côte d'Ivoire, c'est l'attiéké. C'est notre identité. Et ça, les Ivoiriens sont unanimes sur ce fait.

T. Véronique ajoute : « L'attiéké existe depuis des lustres et fait partie des habitudes alimentaires des Ivoiriens. À ma connaissance, aucun peuple à part les Ivoiriens, ne connaît cet aliment-là ».

Compte tenu des difficultés économiques, la consommation de l'attiéké est de plus en plus utilisée par des Ivoiriens comme stratégie de lutte contre la vie chère et la faim. K. Jean-Paul, sans emploi, soutient que :

les populations, c'est-à-dire les jeunes, les ouvriers, les manœuvres, les portiers et les sans-emploi comme moi, qui ont du mal à avoir ne serait-ce qu'un repas par jour à cause du coût élevé des denrées alimentaires peuvent, avec 300 FCFA, s'offrir

un plat de garba. C'est un don de Dieu. En cas d'un coup KO ou de mort subite⁹, il permet d'être bien blindé et plombé.

Pour E. Guy-Hervé, « la vente d'attiéké est une résilience, en termes d'insertion socio-professionnelle ». Un diplômé en BTS transport et logistique, K. Éric, attire l'attention sur ce fait :

Il n'y a pas de sous-métier. J'arrive à m'en sortir grâce à la vente de garba, j'arrive à payer mon loyer, à m'occuper de ma petite famille et même à envoyer de l'argent aux parents quand ça marche. Généralement ma recette journalière se situe entre 60 000 et 80 000 FCFA pour un bénéfice net de 14 à 16 000 FCFA.

Par ailleurs, aussi bien dans les repas quotidiens individuels et familiaux que dans de nombreuses manifestations festives organisées à l'occasion de mariages, de baptêmes et de fêtes religieuses, l'attiéké tient une place importante dans les repas des Ivoiriens. De même, d'autres événements gastro-culturels comme le "Festival Attiéké Poisson Tour (APT)"¹⁰ et "Les grillades d'Abidjan" servent de vitrines à la valorisation et à la promotion de l'attiéké auprès des populations urbaines qui contribuent aujourd'hui à son succès. La convivialité et la commensalité qui s'y rattachent sont mises en exergue. C'est pourquoi, ces forums sont d'une importance stratégique pour mobiliser les mangeurs d'attiéké, faire connaître par les discours et de façon symbolique (les techniques et le savoir-faire traditionnels utilisés) cet aliment, accroître sa réputation, l'ouvrir davantage à l'extérieur et trouver de nouvelles opportunités relationnelles y compris commerciales pour les productrices. Cependant, chez certains acteurs, notamment politiques, les opportunités économiques liées à la

⁹ Après avoir mangé de l'attiéké, surtout le garba, une fois par jour, les mangeurs se sentent blindés ou plombés (argot ivoirien), c'est-à-dire qu'ils pèsent comme un plomb. Ce qui leur permet de tenir jusqu'au lendemain.

¹⁰ David Légret, commissaire général du festival APT, affirme que : « En cinq ans d'existence, le festival APT a permis à plus de 4000 festivaliers de déguster l'attiéké sous toutes ses formes. Ce forum sera une occasion de mener des réflexions sur les techniques d'industrialisation de l'attiéké, la labellisation et la valorisation des acteurs de la chaîne de valeur ».

patrimonialisation de l'attiéké semblent l'emporter sur les considérations socioculturelles.

4. Au-delà des élans de patrimonialisation de l'attiéké, la domination économique

La filière attiéké joue un rôle majeur dans les domaines de l'économie, de l'emploi et de moyens de subsistance alimentaire. Pourtant, les productrices ne parviennent pas à générer d'importants excédents commerciaux, du fait de l'utilisation d'une technologie artisanale et de facteurs concurrentiels liés à la production de l'attiéké en dehors du pays. Pour renforcer cette filière et ajouter de la valeur à cet aliment, deux types d'actions sont menés. Ceux-ci s'inscrivent certes dans le cadre de l'amélioration de la sécurité alimentaire et de la réduction de la pauvreté de manière pérenne, mais ils visent, *in fine*, la stimulation de la croissance économique.

Dans ces perspectives, le premier type d'action a été engagé dans les années 1980. Compte tenu de l'intérêt que les Ivoiriens portent à l'attiéké et de son caractère très périssable, le gouvernement ivoirien d'alors a créé une usine à Toumodi. Dans un contexte d'autosuffisance alimentaire et de réduction des pertes post-récolte, l'usine devrait faciliter la tâche aux producteurs de la filière attiéké, mais surtout moderniser la production afin de fabriquer de l'attiéké de qualité et de maximiser les profits. À terme elle devrait offrir aux consommateurs, de l'attiéké déshydraté de longue durée de conservation. Toutefois, la technique de déshydratation fait perdre à l'attiéké déshydraté certaines qualités organoleptiques (goût, consistance) qui caractérisent l'attiéké artisanal. Car après une réhydratation mal maîtrisée, cet attiéké est soit trop humide, soit trop sec. De plus au niveau national, les prix de vente de l'attiéké déshydraté aux consommateurs sont trop élevés pour permettre une pénétration et une compétitivité avantageuse sur le marché interne. Ce qui fait que ce type d'attiéké est désormais exclusivement vendu à l'extérieur du pays. Des décennies plus tard, précisément à partir

de 2014, le Gouverneur Beugré Mambé Robert installe dans le District d'Abidjan, des unités semi-industrielles de production d'attiéké pour une conquête du marché extérieur.

En effet, selon les données de la Société internationale de transport africain par rail, plus de 4 000 tonnes de manioc et dérivés seraient entrées au Burkina Faso en provenance de la Côte d'Ivoire en 2013 et 2014. Même si le Burkina possède maintenant ses propres unités de fabrication d'attiéké, les quantités exportées vers le Burkina restent plus importantes que celles envoyées au Mali (des estimations informelles de la demande du Burkina donnent plus de 20 000 tonnes par an). L'Observatoire du Marché Agricole du Mali (OMA) fait remarquer qu'en 2015, il serait entré au Mali, en provenance de la Côte d'Ivoire en moyenne, 1100 tonnes par mois d'attiéké (autour de 600 tonnes en saison sèche). Ce qui représente plus de 12 000 tonnes par an d'attiéké (Perrin, 2015). Ainsi, la périssabilité élevée de l'attiéké et la concurrence des pays comme le Burkina et le Bénin qui fabriquent leur propre attiéké signifient un manque à gagner financier pour la Côte d'Ivoire.

Cette situation pousse les acteurs politiques à enclencher le deuxième type d'action en faveur de la patrimonialisation de l'attiéké ivoirien. À ce sujet, Monsieur Denis Bouhoussou admet :

Nous sommes dans un environnement très concurrentiel où seuls les offices les plus performants peuvent attirer des investisseurs et des déposants. La protection juridique permettra de reconnaître l'attiéké ivoirien ; ce qui va lui conférer davantage de valeur sur les marchés étrangers. En outre, l'initiative favorisera l'intégration des producteurs dans le circuit économique moderne.

Monsieur Bruno Koné, porte-parole du gouvernement et ministre de l'Économie numérique, ajoute qu'il faut :

Prendre les dispositions nécessaires pour assurer la protection juridique internationale de (l') appellation « attiéké » ainsi que du mode de production de cette denrée. En raison de sa notoriété, la production de cette denrée tend à se développer de façon importante hors de la Côte d'Ivoire et à être commercialisée sous

la même appellation par des pays qui utilisent une partie seulement du processus de mise en œuvre.

L'objectif ici est de faire en sorte que la Côte d'Ivoire puisse tirer un avantage économique de son savoir-faire en matière de transformation du manioc. La protection juridique de l'attiéké va consister à consolider sa valeur économique sur le plan international. Elle revêt donc un caractère économique et stratégique, dans la mesure où il s'agit de faire en sorte que les producteurs puissent avoir beaucoup plus de revenus à partir de leur savoir-faire. À part ces derniers, c'est la Côte d'Ivoire qui, se désignant comme initiatrice de ce produit, bénéficiera des avantages du commerce international de l'attiéké.

5. Discussion et Conclusion

L'attiéké est une ressource à la fois nutritive et symbolique qui suscite chez les Ivoiriens un sentiment d'identité et de continuité, car il établit un lien entre le passé et le futur. Son ancrage dans l'alimentation des populations autochtones lagunaires de ce pays est révélateur d'un modèle de référence véhiculé par les discours et les savoir-faire de ces derniers. Il renvoie aussi à des modes idéaux de préparation et de consommation alimentaire qui s'affirment comme une différence par rapport à d'autres plats typiques : « le Thiébou diène, riz au poisson et aux légumes de Dakar, amala d'igname de Lagos » (Bricas, 2016 : 53). Ainsi l'attiéké incarne et mobilise la différence identitaire alimentaire qui, à ce titre, s'impose comme l'un des fondements de l'existence historique, socioculturelle ainsi que des identités communautaires et citadines. Pour préserver ces acquis, des normes juridiques internationales ou IGP sont mobilisées pour le protéger des contrefaçons.

Par ailleurs, la Côte d'Ivoire a connu des crises politiques et institutionnelles : «guerre de succession» dès 1993, «crise identitaire», du fait de l'instrumentalisation du concept d'«ivoirité», coup d'État militaire en 1999, rébellion armée en septembre 2002, crise post-électorale de décembre 2010 à avril 2011 dans

lesquels des « étrangers » étaient parfois impliqués (Kouadio M'bra, 2011). Durant des décennies, les acteurs politiques tentent de souder le tissu social fragmenté. Suite aux entraves, aux échecs des politiques d'une construction identitaire nationale, l'attiéké, en tant que "patrimoine ivoirien", se présente comme un aliment catalyseur d'une cohésion sociale forte et durable. De plus, il se révèle comme le moyen autour duquel se construit une unanimité entre Ivoiriens (autochtones et allochtones), entre Ivoiriens et allogènes. Contrairement à certains produits agricoles (cacao, hévéa) qui suscitent tensions, crises tribales et interethniques entre différentes communautés, la production du manioc et de l'attiéké est, quant à elle, moins crisogène. Par conséquent, l'entrée des "étrangers" dans la préparation, la distribution, la vente et la consommation de l'attiéké contribue, au niveau local, même national, à l'intégration et à la cohésion sociales ; stimulant ainsi un sentiment d'inclusion qui aide les populations autochtones, allogènes et allochtones à se sentir partie de la société ivoirienne globale. C'est pourquoi, des événements à la fois gastronomiques et culturels comme le "Festival Attiéké Poisson Tour (APT)", "Les grillades d'Abidjan" lui servent de vitrine pour sa valorisation, sa promotion auprès des populations urbaines et des touristes étrangers.

Mais au-delà des aspects promotionnel, identitaire et mercantile au plan local, la patrimonialisation de l'attiéké se veut un puissant vecteur de politiques publiques (création d'usines ou d'unités de production industrielle) et macroéconomiques. En effet, ce label patrimonial en devenir est utilisé par des acteurs politiques comme argument marketing non seulement pour vanter ce plat aux touristes comme à leurs propres populations, mais aussi pour asseoir une certaine domination économique dans les rapports inter-États. En définitive, l'on peut retenir que la patrimonialisation de l'attiéké modifiera symboliquement le statut du produit : d'une nourriture populaire et rassasiant, il fait un produit distingué, de luxe, c'est-à-dire à forte potentialité économique. En citant Marache et Meyzie (2015), l'on dira que cet aliment typique

« passe par deux phases dans le processus de notoriété : il est ennobli et il est anobli. [...]. Ennobler, rendre plus noble, plus illustre, plus excellent » ; « Anoblir, rendre noble. Il n'y a que le roi qui puisse anoblir » (p. 26). Ici, ce sont les acteurs sociaux ivoiriens impliqués dans la production, la promotion et la consommation qui ennoblissent, mais c'est "le roi", c'est-à-dire l'organisme de patrimonialisation (OAPI) qui anoblira certainement, d'ici 2022, l'attiéké comme patrimoine ivoirien.

Bibliographie

BEAUCHEMIN, C. (2005). « Les migrations et l'effritement du modèle ivoirien : chronique d'une guerre annoncée ? ». *Critique internationale*, 3, n° 28, p. 19-42.

BLION, R. et BREDELOUP, S. (1997). « La Côte-d'Ivoire dans les stratégies migratoires des Burkinabè et des Sénégalais ». In Contamin Bernard (ed.), Memel-Fotê H. (ed.) *Le modèle ivoirien en question : crises, ajustements, recompositions*. Paris, Karthala-Orstom, p. 707-737.

BRICAS N., TCHAMDA C., MOUTON F. (dir.), (2016). « Les structures de la consommation alimentaire », in *L'Afrique à la conquête de son marché alimentaire intérieur. Enseignements de dix ans d'enquêtes auprès des ménages d'Afrique de l'Ouest, du Cameroun et du Tchad*. Paris, AFD, collection « Études de l'AFD », n° 12, p. 31- 60.

CHALÉARD, J-L (1988). « Le manioc, la ville et le paysan. Approvisionnement urbain et mutations rurales dans la région de Bouaké (Côte d'Ivoire) », *Cahiers des Sciences Humaines*, 24 (3), p. 333-348.

CHAUVEAU J-P., DOZON J.-P. (1985). « Colonisation, économie de plantation et société civile en Côte d'Ivoire », *Cahiers de l'ORSTOM, Série Sciences humaines*, 21 (1), p. 63-80.

DEDEDJI, M. M., AHOUANSON, R. et HOUNHOUIGAN, D. J. (2008). « Evaluation des performances techniques d'un granuleur

mécanique pour la production d'attiéké (couscous de manioc) au Bénin », *Bulletin de la recherche agronomique du Bénin*, 61, p. 7-16.

ESSOH, G. (1980). *La Filière Artisanale de l'Attiéké de Dabou à Abidjan*. Mémoire de DEA, - Faculté de Droit et des Sciences Économiques - Université de Montpellier I.

GUIRA, F. (2013). *Évaluation des valeurs nutritive et sanitaire d'attiéké issu de différentes pâtes de manioc importées ou produites localement à partir de différents ferments*, Mémoire de DEA en Biotechnologies, Université de Ouagadougou, Ouagadougou.

KOAUDIO M'BRA K. D.-D. (2011). « L'intégration africaine à l'épreuve des crises ivoiriennes, Communication à la XIII^e Assemblée générale du CODESRIA sur l'Afrique et les défis du XIX^e siècle, Rabat (Maroc), du 5 au 9 décembre. Consulté le 10/10/2015.

MARACHE, C. et MEYZIE, P. (dir.), (2015). *Les produits de terroir*, Presses universitaires de Rennes-Presses, Universitaires François-Rabelais, www.pur-editions.fr, Consulté le 2/6/2017.

MOLLARD, É. (1992). *Le manioc dans les unités de production en basse Côte-d'Ivoire. Rendements, pratiques et fonctions d'une culture vivrière*, Thèse de doctorat en agronomie, Institut National Agronomique, Paris-Grignon, Paris.

MONTANARI, M. (2010). *Le manger comme culture*, Belgique, éditions de l'Université de Bruxelles.

PERRIN, A. (2015). *Étude de la filière Manioc en Côte d'Ivoire*, Abidjan, Comité Français pour la Solidarité Internationale.

RUF, F. (1984). « Quelle intensification en économie de plantation ivoirienne ? Histoire, systèmes de production et politique agricole ». *L'Agronomie Tropicale*, 39 (4), p. 367-382.

SAUTIER D., CHAMPION E., SARFATI, C. (2006). *Indications géographiques en Afrique francophone : actions d'appui 2005 de l'INAO et du CIRAD auprès de l'Organisation africaine de propriété*

intellectuelle (OAPI). Montpellier, CIRAD, Rapport CIRAD-TERA, n°63/2006.

UNESCO (2015). *Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*, Paris, Patrimoine culturel immatériel.

YEBOUÉ K. H., AMOIKON K. E., KOUAMÉ K. G. et KATI-COULIBALY S. (2017). « Valeur nutritive et propriétés organoleptiques de l'attiéké, de l'attoukpou et du placali, trois mets à base de manioc, couramment consommés en Côte d'Ivoire », *Journal of Applied Biosciences*, n° 113, p. 11184-11191.

YEYE A. (2010). *La formation en entrepreneuriat des formatrices d'attiéké de l'Association Teg Taabade la ville de Ouagadougou. Analyse de l'adaptation des outils aux profils et aux besoins des apprenantes*, Master professionnel ingénierie et conseil en formation, Université de Rouen.