

# LE VIN DE PALME DANS LA VIE SOCIOCULTURELLE DES ABIDJI DE CÔTE D'IVOIRE (XVIII<sup>ème</sup> - XX<sup>ème</sup> SIÈCLE)

**Jean-Jacques ESSOH**

*Université Alassane Ouattara (Côte d'Ivoire)*

*jjessob@yahoo.fr*

**Sontia Victor-Désiré COULIBALY**

*Université Félix Houphouët Boigny (Côte d'Ivoire)*

## Résumé

*Les Abidji sont un peuple basé au nord-est d'Abidjan, l'emblématique capitale économique de la Côte d'Ivoire. Ce peuple dès son installation définitive au XVIII<sup>ème</sup> siècle sur leur territoire actuel a bénéficié généreusement de la nature d'une multitude de plantes sauvages. Parmi ces plantes, le palmier à huile était le plus exploité. En effet, il permettait au peuple Abidji de tirer non seulement plusieurs produits alimentaires (graine, champignons, chou palmiste, etc.) mais également une boisson très appréciée, le vin de palme. Cette boisson artisanale occupe une place importante dans les us et coutumes des Abidji. L'objectif de cet article est d'analyser le rôle prépondérant que joue le vin de palme dans la vie socioculturelle des Abidji. La démarche méthodologique adoptée pour entreprendre cette étude s'est appuyée d'abord sur la recherche d'une variété de manuscrits inédits, sources écrites, sources imprimées, d'ouvrages et de publications scientifiques. Cette abondante littérature a été complétée par une série d'enquêtes orales réalisées en pays Abidji. C'est donc de l'exploitation critique des informations émanant de tous ces canaux que procède la substance de notre réflexion dont les résultats sont intéressants à plus d'un titre. Ils révèlent que le vin de palme a un attrait culturel et intervient dans diverses occasions, notamment dans les habitudes quotidiennes, pendant les cérémonies festives et les pratiques rituelles en pays Abidji.*

**Mots-clés :** *Abidji, Palmier à huile, Socioculturelle, Us et coutumes, Vin de palme.*

## Abstract

*The Abidji are a people based in the northeast of Abidjan, the emblematic economic capital of Côte d'Ivoire. This people since its definitive installation in the eighteenth century on their current territory generously benefited from the nature of a multitude of wild plants. Among these plants, oil palm was the most exploited. Indeed, it allowed the Abidji people to draw not only several food products (seed, mushrooms, cabbage, palmetto, etc.) but also a very popular drink, palm wine. This artisanal drink occupies an important place in the habits and customs of the Abidji. The objective of this article is to analyze the preponderant role that palm wine plays in the socio-cultural life of the Abidji. The methodological approach adopted to undertake this study was based first on the search for a variety of unpublished manuscripts, written sources, books and scientific publications. This abundant literature was supplemented by a series of oral surveys carried out in Abidji country. It is therefore from the critical exploitation of information emanating from all these channels that the substance of our reflection proceeds, the results of which are interesting for more than one reason. They reveal that palm wine has a cultural*

*appeal and intervenes in various occasions, including daily habits, festive ceremonies and ritual practices in Abidji country.*

**Keywords:** *Abidji, Oil palm, Sociocultural, Habits and customs, Palm wine.*

## **Introduction**

L'étude de l'histoire du peuplement en Côte d'Ivoire a fait ressortir l'existence d'une soixante d'ethnies réparties en quatre grandes aires culturelles à savoir : Akan, Krou, Voltaïque et Mandé. Certains groupes ethniques sont mieux connus à travers les productions écrites que d'autres. Pourtant, un groupe ethnique peut s'appréhender aussi à travers son identité alimentaire, tel est le cas dans cette étude du peuple Abidji. En effet, les Abidji sont un peuple basé au nord-est d'Abidjan et faisant partie du groupe ethnique des Akan plus spécifiquement des Akan lagunaires. Ils occupent en grande majorité le département de Sikensi<sup>1</sup>. Ce peuple dispose dans son patrimoine alimentaire riche et varié de plusieurs boissons traditionnelles, notamment le vin de palme.

Le vin de palme est une boisson naturelle sucrée à la récolte et alcoolisée après fermentation spontanée. C'est la sève plus ou moins fermentée du phloème de différentes espèces de palmier. Ce breuvage traditionnel à la couleur blanchâtre et pétillant est consommé par plusieurs groupes ethniques de la Côte d'Ivoire. Mais, il est surtout ancré dans les pratiques culturelles des Abidji. Si les aspects sur la description des techniques utilisées dans l'extraction du vin de palme, les aspects de la commercialisation du vin de palme comme une activité pour la recherche de revenus additionnels et les aspects des grandes aires de production du vin de palme ont été suffisamment étudiés par les historiens et autres chercheurs, il n'en est pas de même pour la place ou du moins de l'importance capitale du vin de palme dans les sociétés traditionnelles des peuples de Côte d'Ivoire. C'est donc ce champ encore relativement peu exploré que nous avons voulu labourer dans le cadre de cet article. D'où notre intérêt pour cette étude. Nous voulons donc modestement, contribuer à combler cette lacune historiographique par le biais de cette étude qui se propose d'analyser le rôle prépondérant que joue le vin de palme dans la vie socioculturelle des Abidji depuis leur

---

<sup>1</sup> Sikensi est une ville du sud de la Côte d'Ivoire, dans la région d'Agnéby-Tiassa.

installation définitive au XVIII<sup>ème</sup> siècle sur leur territoire actuel jusqu'au XX<sup>ème</sup> siècle.

Pour y parvenir, nous avons eu à consulter une variété de sources écrites, sources imprimées, d'ouvrages et de publications scientifiques consultées aux Archives Nationales de Côte d'Ivoire (ANCI), ainsi que dans divers centres de documentation. Nous avons également sollicité les *Cahiers William Ponty*<sup>2</sup> consultés à l'Institut Fondamental d'Afrique Noire (IFAN) de Dakar. Cette abondante littérature a été complétée par une série d'enquêtes orales réalisées dans quelques villages répertoriés faisant partie de notre espace géographique d'étude. Il s'agit notamment de Gomon, Badasso et Sikensi qui sont des foyers actifs des traditions culturelles où nous trouvons des dépositaires de la tradition orale sur les coutumes et traditions du peuple Abidji. Dans ces différentes localités, nous avons interrogé les dépositaires de la tradition à travers des entretiens privés par la technique semi-directive<sup>3</sup>. C'est donc de l'exploitation critique des informations émanant de tous ces canaux de connaissance et leur regroupement par centres d'intérêt, que nous avons dégagé la charpente de notre analyse. Le premier axe porte sur le vin de palme, la boisson locale des Abidji. Le deuxième axe aborde l'utilisation du vin de palme lors des cérémonies festives en pays Abidji. Le troisième axe de réflexion est consacré à l'examen de l'usage du vin de palme dans les pratiques rituelles en pays Abidji.

## **1-Le vin de palme, la boisson locale des Abidji**

Cette partie de notre étude met successivement en relief le procédé d'extraction du vin de palme en pays Abidji et sa consommation dans les habitudes quotidiennes des Abidji.

### ***1.1-Procédés d'extraction du vin de palme en pays Abidji***

Le vin provenant de la variété de palmier à huile, est communément connu dans le pays Abidji sous le nom de *morlorlofofo*<sup>2</sup>. C'est une boisson naturelle sucrée à la récolte et alcoolisée après fermentation spontanée. C'est la boisson traditionnelle des Abidji. Leo

---

<sup>2</sup> Ce sont des recueils de manuscrits en langue française rédigés avec des plumes à l'encre par des éminents africains qui présentent la vie des sociétés africaines traditionnelles bien avant l'arrivée de l'Européen et de l'instauration du régime colonial français. Nous avons consulté essentiellement les manuscrits évoquant les boissons traditionnelles.

<sup>3</sup> C'est une technique en partie orienter par des questions et en partie libre dans les réponses. En effet, il faut laisser les témoins développer librement leurs points de vue, sans essayer de détourner leurs discours. Quand ils ont épuisé leurs propos, le chercheur relance le dialogue sur les thèmes fondamentaux de l'entretien.

FROBENIUS cité par Danielle DOMERGUE-CLOAREC mentionne que : « le vin de palme serait d'origine indonésienne, introduit par la côte orientale de l'Afrique ». (Domergue-cloarec, 1981 : 103). Malgré l'aspect séduisant de cette thèse, il est important d'affirmer que les peuples d'Afrique occidentale n'ont pas attendu la technologie ou quelque influence que ce soit, avant de se fabriquer leurs propres boissons artisanales. Car, « depuis longtemps, le palmier à huile fournissait une excellente boisson aux indigènes de la basse Côte d'Ivoire. C'était d'ailleurs le seul vin avant que l'on eût l'idée d'en extraire du palmier raphia, du rônier, de l'hydromel et du cocotier ». (Adiko, 1942 : 29). Les travaux de BISMUTH Henri parus pendant la période coloniale confirment davantage qu'au titre des boissons artisanales consommées foncièrement par les groupes ethniques en Afrique Occidentale Française, il y a depuis fort longtemps le vin de palme. (Bismuth, 1961 : 60).

Le vin de palme a été découvert de manière fortuite après abandon à l'air libre. En effet, « l'indigène assez bon observateur, remarqua qu'il coulait, d'un palmier abattu, un liquide blanchâtre sur lequel s'abattaient des colonies d'abeilles. Par curiosité, il goûta de ce liquide et le trouva fort excellent ; il fit pieds et mains pour en extraire une assez grande quantité qu'il consommait chaque fois qu'il avait envie ». (Adiko, 1942 : 29). Cet ainsi que, ce jus sucré faisait partie naturellement des habitudes alimentaires des peuples de la basse Côte d'Ivoire, notamment les Abidji. Ces derniers ont alors mis leur ingéniosité à l'amélioration de ce jus qui du reste, les a tant émerveillés, aussi bien par sa saveur que par ses effets. L'extraction du vin de palme chez les Abidji, était extrêmement sommaire par manque de matériel nécessaire. Ainsi, les outils servant à la production de ce vin de palme étaient les racloirs, les perceuses, le coupe-coupe, les pots en terre cuite, les écorces de bambou et des éponges faites de branches de palmiers.<sup>4</sup>

La technique d'extraction du vin de palme se faisait selon deux modes : « soit on détruisait l'arbre en l'abattant, soit on le laissait vivant ». (Meignan, 2015 : 53). Les Abidji qui se sont habitués à vivre dans les confins de la forêt utilisaient la première technique d'extraction c'est-à-dire la destruction de l'arbre parce que le palmier qui poussait à l'état naturel était abondant dans leur zone et le « palmier généralement abattu avait atteint une taille moyenne de 1m,60 ou 1m,75. Pour reconnaître la

---

<sup>4</sup> Enquête orale réalisée à Badasso le 02 avril 2022, auprès de N'guessan Kadja.

qualité du palmier, ils suçaient le jus du rameau. Si ce jus est acide le palmier n'avait pas encore atteint l'âge d'abattage. Il ne l'est que lorsque le jus est légèrement sucré. Après ce choix le palmier était abattu ». (Bailly, 1943 : 13). Plusieurs palmiers ont donc été détruits pour l'extraction du vin de palme. Cette destruction des palmiers à huile n'avait pas échappé à l'observation d'un explorateur et administrateur colonial en service chez les Abidji. Il affirma dans un rapport que : « c'est près de 1.315.000 palmiers à huile qui étaient abattus annuellement en zone forestière, ce qui correspond à un peu plus de 300.000 hectolitres de vin de palme fabriqués par les indigènes ». <sup>5</sup> Cet attrait pour la fabrication du vin de palme tient au fait que les Abidji avaient fait de l'extraction du vin de palme une activité lucrative et dans un rapport de tournée, les autorités coloniales, affirmaient que : « toute l'existence de l'indigène est là : faire du vin de palme et le déguster ». <sup>6</sup>

Une fois le palmier abattu, il est d'abord laissé deux à trois jours, voire une semaine au plus (en fonction de la grosseur du palmier) afin de le préparer à la production du vin. Ce laps de temps était nécessaire pour permettre à la sève de s'accumuler sur le flanc du palmier en contact avec le sol. <sup>7</sup> Passé ce délai, le cœur du palmier est, ensuite, localisé dans lequel un trou de forme variable, mais d'une profondeur suffisante est creusé au-dessus et en dessous. Dans ce creux, l'extracteur enfonce en dessous un tube de bois qu'il relie à un pot en terre cuite afin de recueillir le jus qui coulera. Enfin, pour faire couler le jus, l'extracteur à l'aide de quelques écorces de bambou rassemblées puis attachées fait une longue tige avec laquelle il chauffe au-dessus la matière interne du cœur du palmier qui coule sous forme liquide, sous l'effet de la chaleur, ce qui donne le vin de palme. <sup>8</sup> Ce vin, nous dit CLOZEL Joseph François, « est de couleur blanc-laiteux. Il est à la fois aigrelet et douceâtre, mais légèrement pétillant ». (Clozel, 1906 : 22). En plus, il a une saveur et une fraîcheur qui décroissent au fil du temps pour la consommation. Ce sont justement ces quelques qualités intrinsèques qui l'ont fait préférer le plus chez les Abidji. C'est pourquoi ce peuple consomme régulièrement ce vin dans les habitudes quotidiennes.

---

<sup>5</sup> ANCI, IFF137, Rapport relatif à quatre années d'effort de la lutte contre l'alcoolisme en Côte d'Ivoire.

<sup>6</sup> ANCI, Rapport de Tournée, 1912, IEE, 153.

<sup>7</sup> *Enquête orale* réalisée à Sikensi le 22 avril 2022, auprès de Beugre Herman.

<sup>8</sup> *Enquête orale* réalisée à Badasso le 06 avril 2022, auprès de Adamgba Adolphe.

## ***1.2-La consommation du vin de palme dans les habitudes quotidiennes des Abidji***

Le vin de palme fait l'objet d'une importante consommation quotidienne dans la société Abidji. En effet, après deux décennies de forte croissance, l'économie ivoirienne a connu au début de l'année 1980 une crise profonde et persistante. Les rééchelonnements réguliers de la dette extérieure, les arriérés des paiements de l'État à l'égard des entreprises, la diminution des prix d'achat au producteur de café et de cacao étaient les signes les plus visibles d'un étranglement financier. (Bamba, 1992 : 10). Cette crise qui avait engendré le chômage et des conditions socio-économiques défavorables a poussé certains Abidji à se défouler quotidiennement dans les lieux de consommation de vin de palme appelé "*bandjidrome*" en langue locale.

Ces "*bandjidromes*" installés dans les coins de rue du village sont devenus des espaces publics où les hommes et les femmes Abidji se rencontraient pour profiter non seulement de l'ambiance qui y règne, pour s'exprimer sur les questions d'actualité touchant entre autres à la politique, à l'économie, à la culture, au sport, mais également pour noyer leurs soucis. Dans ces sites, le coût de la prise du vin de palme répond bien à la bourse de chaque personne. Ces "*bandjidromes*" sont considérés par une certaine frange de la population Abidji comme les seuls vrais espaces publics où la liberté d'expression est garantie. Face aux conditions socioéconomiques difficiles et le prix élevé des boissons manufacturées qui ne permettent plus à tous les Abidji, surtout ceux qui sont friands des eaux-de-vie de s'en procurer, le vin de palme joue à cette fin un rôle de substitution pour combler leur manque d'alcool et de satisfaire leur désir.

Par ailleurs, pour les Abidji qui ne fréquentent pas les "*bandjidromes*", et qui s'adonnent aux travaux champêtres, le vin de palme joue un rôle de stimulant et d'impulsion à l'ardeur au travail. Au retour des travaux champêtres, le vin de palme est consommé pour se requinquer ou se rafraîchir rapidement en évitant par moment la préparation des plats de base qui prenait plus de temps. Le vin de palme fait aussi l'objet de consommation collective sur la place publique des villages Abidji, de consommation familiale, ou en récompense d'un travail fourni. Dans l'alimentation traditionnelle quotidienne des Abidji,

le vin de palme est souvent consommé à table pour exprimer la satisfaction d'avoir bien mangé ou encore mangé à sa faim.<sup>9</sup>

Comme on le constate, loin d'être le seul fait du plaisir, la consommation du vin de palme est donc un élément important de la vie des Abidji. Il est une source de communicabilité, d'énergie au travail et de bonheur. PIETER De Marées atteste que : « l'ivrognerie qu'il cause ne fait point douloir la teste, mais très bien pour uriner et pour nettoyer les reins ». (Pieter, 1605 : 35). C'est donc, une autre vertu thérapeutique au vin de palme. En plus, il sert aussi d'alicament car, il soulage particulièrement les maux de ventre et/ou les prévient. Ce pouvoir guérisseur vient notamment de l'écorce de "*garinia punctata*" qui, d'après certains spécialistes des savoirs thérapeutiques, permet de soulager ce type d'affections. (Elom, 2018 : 33). Ces propriétés thérapeutiques du vin de palme, constituent également une raison importante de la consommation quotidienne de ce vin chez les Abidji. Toutefois, la consommation immodérée du vin de palme est un risque pour la santé. D'ailleurs, un rapport de santé n'en dit pas moins à ce sujet. En voici un extrait : « il n'est pas douteux que le vin de palme immodérément consommé ne détermine des troubles cérébraux et ne conduise à une ivresse qui se manifeste par une très vive excitation sévère et un sommeil profond. C'est un fait indiscutable d'observation ».<sup>10</sup> S'il est vrai que les Abidji peuvent consommer tous les jours le vin de palme par simple hédonisme alimentaire, rappelons que le vin de palme joue aussi un rôle important dans les cérémonies festives et rituelles des Abidji.

## **2-L'utilisation du vin de palme lors des cérémonies festives en pays Abidji**

Les Abidji se distinguent par la singularité et la richesse de leurs traditions qui sont à la fois fascinantes, mystiques et populaires. Pour la pérennisation de leur patrimoine culturel riche et varié, ils organisent périodiquement dans les différentes localités qu'ils occupent, une série de cérémonies festives de grande ampleur. Dans le cadre de cette partie de l'étude, nous avons choisi de mettre en lumière deux d'entre elles, à

---

<sup>9</sup> Enquête orale réalisée à Gomon le 18 avril 2022, auprès de Gbebi Raoul.

<sup>10</sup> ANCI, Rapport de l'Administrateur du cercle de lagune sur l'application de l'arrêté du 8 mai 1915 relatif au vin de palme.

savoir la fête du Dipri et la dot dans lesquelles le vin de palme est certes fortement consommé, mais joue un rôle indéniable.

### ***2.1-Le vin de palme dans la fête du Dipri***

La fête de Dipri est célébrée traditionnellement chaque année en avril qui est le premier mois de l'année dans le calendrier<sup>11</sup> Abidji. La fête de Dipri est par conséquent le jour de l'an Abidji. C'est aussi une fête du renouveau, de réconciliation avec ceux qui vivent au sein de la communauté et avec les ancêtres ainsi que les génies tutélaires. (Adou, 1989 : 54). À cette occasion de nouveaux membres de la communauté sont initiés<sup>12</sup> à la puissance mystique afin de perpétuer la tradition. Les aspirants à la puissance mystique sont sous le guide d'un chef spirituel qui ouvre l'initiation en invoquant l'esprit des ancêtres. Pour cela le vin de palme mis dans une coque est versé à même le sol à travers une formule sacramentelle prononcée : « dieu la terre, les génies, les mânes de nos ancêtres, buvez la boisson que je vous offre pour que nous puissions boire aussi ». <sup>13</sup>Après quoi, la fête de Dipri était annoncée par le grand tambour. Il faut dire que le tambour est aux sociétés africaines, ce que le livre est aux sociétés occidentales. Il est le lieu fidèle et crédible de la mémoire collective du peuple. Ainsi, au son du grand tambour, plusieurs chants et danses du terroir étaient exécutés. À ce moment-là, les membres des familles se réunissaient avec leurs invités dans leur cour où le chef de famille offrait le traditionnel vin de palme, puis tous buvaient en signe de réconciliation et de paix. Quelques heures plus tard, on entamait une autre phase des festivités, celle du bain rituel.

En effet, les habitants du village sous les sons des clochettes, des castagnettes rythmant les chants du terroir et des olifants se dirigeaient tous vers la rivière pour le bain rituel. Il se déroulait comme suit : à l'entrée de la piste menant à la rivière était dressée une sorte d'arc de triomphe fait de feuilles de palmier à travers lequel tous ceux qui venait pour le bain passaient. Il y avait, toutefois, des interdictions, les femmes en menstrues et toutes les personnes ayant pratiqué l'acte sexuel la veille de Dipri sont interdites au bain rituel afin de ne pas rendre impure l'eau sacrée. <sup>14</sup>Une fois, que les habitants arrivaient sur les lieux du bain et après que le chef de fil a invoqué les génies de la rivière, chaque membre

---

<sup>11</sup> Il comporte une semaine de 6 jours et l'année comporte 4 saisons.

<sup>12</sup> Pour celui qui souhaite se faire initier, il devrait être de père et de mère Abidji. Il ne devrait pas consommer la viande de bœuf.

<sup>13</sup> *Enquête orale* réalisée à Badasso, le 08 avril 2022, auprès de Djedje Ahoura Gerad.

<sup>14</sup> *Enquête orale* réalisée à Gomon le 20 avril 2022, auprès de N'drin Bocaffouté Firmin.

du village s'aspergeait d'eau ou le cas échéant se baigne dans la rivière, boit de l'eau et cherche du kaolin pour induire son corps et en rapporter à tous ceux qui n'avaient pas pu effectuer le déplacement. Cette phase de bain rituel a une valeur purificatrice liée au renouveau introduit par la cérémonie de la fête du Dipri. Le retour de la rivière est marqué par une consommation collective du vin de palme sur la place publique du village et le grand tambour pour l'occasion demande la protection des génies, des ancêtres et annonce la phase des exercices magiques.

S'agissant de la phase des exercices magiques, les Abidji se piquent le ventre avec un couteau tranchant pour faire sortir soit un morceau de graisse, soit même un morceau d'intestin puis cicatriser la plaie après l'avoir enduite d'un mélange composé de kaolin, du contenu d'œuf cru, de poudre de piment noir et d'un filament blanc. (Lafargue, 1976 : 235). C'est l'exercice magique le plus fréquent dans la fête de Dipri. (Voir photo n° 1).

**Photo 1 :** Démonstration d'un exercice magique : ci-dessous à gauche, un Abidji enfonce un couteau dans son ventre. À droite, il cicatrise la plaie sous les regards admiratifs du public.



**Source :** (Lafargue, 1976 : 160).

Il arrive, cependant, que pour certains qui ont eu à s'adonner à cet exercice magique et malgré l'application du mélange sur la blessure, le sang continue de gicler. Cela peut s'expliquer, certainement, par le fait que ces derniers ne sont pas habilités à le faire. Quand cela survient en pays Abidji, on sollicite les anciens pour procéder à un rite de réconciliation avec les membres de sa famille ou du village. Il s'agit de prendre un verre de vin de palme, on en verse la moitié sur le sol en

libation aux ancêtres offensés par ces différends et en partageant l'autre moitié entre les deux protagonistes. Le vin de palme est donc omniprésent durant tout le déroulement des festivités. Au cours de cette fête, le vin de palme sert de libation et est aussi consommé pour étancher la soif.

## ***2.2-Le vin de palme, un produit indispensable de la dot en pays Abidji***

Dans la société traditionnelle Abidji, la dot avait marqué le début officiel de l'union entre un homme et une femme. On ne pouvait être en couple ou vivre avec une femme sans l'avoir doté, sinon c'est un déshonneur pour cette dernière ainsi que sa famille. La dot était une compensation symbolique que le fiancé apportait à sa belle-famille. Au cours de cette dot, le vin de palme jouait un rôle important car il faisait partie des produits de la dot. Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, il y avait traditionnellement deux formes de mariage : l'un était décidé à la naissance de la petite-fille et l'autre résulte du choix de la jeune fille elle-même.<sup>15</sup>

La première forme c'est-à-dire le mariage décidé à la naissance de la petite-fille comporte plusieurs étapes dont nous proposons ici un résumé. Ce sont successivement les fiançailles, le versement de la dot et l'envoi de l'épouse chez son mari. S'agissant des fiançailles, notons qu'à la naissance d'une fille, un père qui désire marier son fils envoie à la famille du nouveau-né l'huile de palme, le sel marin, la viande et le vin de palme. Ces différents produits alimentaires ont pour but de souhaiter la bienvenue à la fillette. Si ces présents sont acceptés, cela signifie que les beaux-parents envisagent le mariage. Ainsi, le futur beau-père va demander officiellement pour son fils la main de la fillette en offrant un canari de vin de palme. Le vin de palme dans ce contexte est un certificat de maturité et atteste que l'époux a la capacité de s'occuper de sa future fiancée. Ce qui met fin aux fiançailles et il s'ensuit alors le versement de la dot.<sup>16</sup>

Pour le versement de la dot, lorsque la jeune fille est devenue pubère, le père du jeune homme se présente à nouveau aux parents de la fiancée avec un canari de vin de palme. Ce canari de vin de palme qui est symbolique permet aux parents de la femme de donner les éléments de

---

<sup>15</sup> *Enquête orale* réalisée à Sikensi le 27 avril 2022, auprès de Kadja Hilaire.

<sup>16</sup> *Enquête orale* réalisée à Gomon le 20 avril 2022, auprès de N'drin Bocaffouté Firmin.

la dot et de fixer avec les parents du jeune homme la date du mariage. Pour le versement de la dot, les parents du jeune homme versent douze canaris de vin de palme à tous les membres de la famille de l'épouse et une certaine quantité d'or (environ cinquante gramme). Tel était, autrefois, les deux éléments de la dot. Après le versement de la dot qui scelle l'union entre les époux, la jeune épouse rejoint son mari à travers une parade. Arrivés devant la maison de son mari, la jeune épouse et son cortège sont accueillis par le chef de famille de l'époux qui leur offre le vin de palme. Le vin de palme sert ici à faire des libations. Un membre de la famille de l'épouse en particulier une tante, prend une coupe de vin de palme et en verse sur le sol pour faire des libations, à l'adresse des ancêtres femmes de son lignage. Ces libations ont pour but d'attirer le bonheur dans la vie du nouveau couple, c'est en fait un rite de bénédiction nuptiale qui met fin à la célébration de cette première forme de mariage. L'évènement le plus attendu dans les prochains mois était la naissance d'un enfant. Mais, lorsque la femme décédait des suites de l'accouchement, on utilisait le vin de palme pour l'alimentation du nourrisson dans le cas où on ne pouvait lui trouver une nourrice.

Dans la deuxième forme de mariage, c'est-à-dire dans le cas d'une jeune fille déjà pubère, il faut noter que celle-ci, étant en âge de se marier et ayant jeté son dévolu sur un jeune homme, ses parents lui donnent douze cailloux correspondant au nombre de dizaine de mille francs que représente la dot. Après cela, elle se rend chez celui qu'elle souhaite avoir comme mari et lui remet les cailloux symboliques. Si le jeune homme accepte<sup>17</sup>, ses parents se présentent le lendemain au domicile de la jeune fille avec un élément très important, il s'agit du vin de palme. Cette boisson traditionnelle dans ce contexte a pour but de se rassurer de la sincérité du choix de la jeune fille et d'en avoir la confirmation. Par un avis favorable, les deux familles se mettent, ainsi, d'accord sur le montant de la dot et le mariage se déroule selon le même cérémonial c'est-à-dire le versement de la dot et la conduite de la jeune fille au domicile de son époux. Cette forme de mariage, bien qu'étant une réalité dans la société traditionnelle des Abidji devait y être extrêmement rare et ne s'appliquait très souvent qu'aux jeunes filles vraiment laissées pour compte. (Lafargue, 1976 : 79).

---

<sup>17</sup> Si le jeune homme refuse, il devra remettre à la jeune fille, en réparation de la honte qu'il lui fait, une somme forfaitaire. Mais, les cas de refus sont très rares, car les jeunes gens s'étendent au préalable.

À partir du XX<sup>ème</sup> siècle, une seule forme de mariage est célébrée chez les Abidji et qui se fait en deux étapes que sont les fiançailles communément appelés "kókókó" et le "sika akkaró" qui est la dot. Les fiançailles "kókókó" sont en quelque sorte une demande de permission qu'on formule à sa future belle-famille en vue d'une autorisation de prendre leur fille pour compagne. C'est donc une cérémonie très sobre chez les Abidji et surtout restreinte aux deux familles. Pour cette demande de permission, le futur beau-fils devait verser aux parents de la fille deux bouteilles de liqueur et de vin de palme suivies d'une somme symbolique allant de dix mille à vingt-cinq mille francs. Quelques temps après, il s'ensuit la dot. La dot était l'occasion d'une réjouissance entre les familles des mariés, ainsi que leurs invités. L'époux accompagné de ses parents devait verser les éléments de la dot exigés par les parents de la fille. Ce sont, entre autres, des bouteilles de liqueur, des casiers de bières et sucrerie, des complets de pagne, du sel, du tabac, des cure-dents, de la cola, des pots de vin de palme, des régimes de banane plantain, de l'igname et de l'huile de palme. Après vérification des éléments de la dot qui peuvent varier en fonction des villages, des familles et du prétendant, une libation sera faite sur la terre. Le vin de palme et la liqueur sont versés à même le sol et des paroles sont prononcées pour bénir les époux. Le vin de palme est aussi utilisé dans les pratiques rituelles en pays Abidji.

### **3-L'usage du vin de palme dans les pratiques rituelles en pays Abidji**

Dans la société Abidji, il existe un bon nombre de pratiques rituelles. Nous avons choisi de nous appesantir sur deux de ces pratiques, car elles permettent, surtout, de mieux illustrer l'utilisation rituelle du vin de palmier chez les Abidji. Il s'agit, des cérémonies funéraires et de l'invocation des mânes des ancêtres.

#### ***3.1-Le vin de palme dans la cosmogonie funéraire Abidji***

Les funérailles sont des cérémonies solennelles qui accompagnent l'enterrement d'une personne. Ce sont des grands moments de douleur dus au décès d'un être cher. Pendant cette période, les familles ayant perdu un proche ont besoin d'une assistance afin d'être réconfortées. On tient des funérailles partout dans le monde et même si l'évènement reste semblable, les rites diffèrent. Chaque peuple à sa façon de rendre un dernier hommage à l'être qui lui est cher. Chez les Abidji

lorsqu'un membre de la communauté villageoise passait de la vie à trépas, le tam-tam parleur annonçait le décès. Après avoir prévenu l'ensemble de la communauté, il s'ensuit plusieurs étapes notamment le conseil de famille, la toilette du défunt, l'installation du défunt sous l'apatam, la confection de la tombe et l'enterrement.<sup>18</sup> S'agissant du conseil de famille, notons qu'au cours de ce conseil les membres de famille, ainsi que ceux qui soutiennent la famille endeuillée se réunissent afin d'obtenir une levée de fonds collective et établir le programme des obsèques. À cette occasion le vin de palme est partagé pour la consommation collective. Après quoi, il s'ensuit la toilette du défunt. Il s'agit de faire boire au défunt le vin de palme avec en ajout des feuilles de bananier. Cela permet de dégager par le rectum tout ce que contient le ventre. Ensuite, le défunt est installé sous un apatam. Il habillé et couché sur un lit fait en bambou et placé sous un apatam couvert de feuilles de palmier. Un feu de bois de chauffe est allumé à proximité pour réchauffer le corps. (Lafargue, 1976 : 115). Mais à partir du XX<sup>ème</sup> siècle, tout cela est réservé à la pompe funèbre.

Pour la confection de la tombe, c'est en général le défunt qui avant sa mort décide du lieu de son enterrement, soit dans sa cour ou soit auprès des ancêtres s'il s'agit d'un chef de famille. C'est après tout cela qu'intervient l'enterrement. Après l'enterrement du défunt, une libation est faite pour le repos de son âme. Réunis sous une bâche, les parents et amis de la famille endeuillée prennent part à cette libation faite par le doyen du village. Celui-ci pour la circonstance, utilise le vin de palme. La libation est faite selon un rituel précis. Le doyen du village remplit le vin de palme dans une coque de coco, puis le répand à même le sol plusieurs fois à faible quantité. Une première fois devant lui, ensuite, à droite et à gauche et le fond de la coque de coco est versé à même le sol tout droit devant lui. Pour entamer le rituel, il fait face au soleil. Le reste de la boisson qui a été servi dans la coque au départ est distribuée aux personnes souhaitant s'en abreuver dans l'assemblée. Et quand il n'en reste plus qu'une petite quantité, il la répand à même le sol, levant la séance.

---

<sup>18</sup> *Enquête orale* réalisée à Sikensi le 22 avril 2022, auprès de Beugre Herman.

### ***3.2-Le vin de palme dans le rituel d'invocation des mânes des ancêtres***

Dans la société traditionnelle des Abidji, on invoquait les mânes des ancêtres pour une protection quelconque, ou pour les apaiser s'il y a une offense, ou encore pour obtenir d'eux une faveur particulière. Pour ce faire, les Abidji se dirigeaient vers les cours d'eau, les forêts sacrées ou derrière les concessions pour leur offrir des animaux et des vivres, le tout arrosé avec le vin de palme. Sur les lieux dédiés à la vénération des ancêtres, les Abidji immolaient le mouton. Une fois l'agneau égorgé, le sang recueilli et les viscères de l'animal étaient versés à même le sol en adressant les désirs souhaités. Les œufs de la "poule d'Afrique" entraient aussi dans ce genre d'offrande. Après quoi le vin de palme considéré comme un héritage des ancêtres est mis dans deux gobelets et est versé d'un trait. Dans cet acte, il s'agit au fait d'inviter les ancêtres à recevoir favorablement les offrandes. Les ancêtres dans le passé culturel précolonial des Abidji, régissaient la société, influençaient les habitudes et les conduites des populations. Et donc l'invocation, le culte et les offrandes à ces divinités étaient une nécessité pour obtenir leurs clémences et bénéficier ainsi du succès de toutes les activités manuelles. Toutefois, la religion monothéiste, le modernisme et le brassage culturel ont déteint sur la société Abidji. Par conséquent, le rituel d'invocation des mânes des ancêtres tend à disparaître entraînant du coup une baisse de la consommation du vin de palme dans les pratiques rituelles.

### **Conclusion**

Cet article nous a donné l'occasion de mettre en lumière le rôle que joue le vin de palme dans la vie socioculturelle des Abidji. En effet, il intervient dans les habitudes quotidiennes, les moments de réjouissances et pendant les cérémonies à caractère rituel. Ses qualités gustatives (sucré-acidulé rafraîchissant), son caractère vitaminé, énergétique et surtout sa valeur socioculturelle font du vin de palme la boisson artisanale préférée des Abidji. Le vin de palme utilisé par ce peuple provient des palmiers de leurs forêts. L'extraction donc de ce vin menace la survie des populations de palmiers, ce qui pourrait entraîner des conséquences non seulement nutritionnelles, mais aussi économiques et écologiques. L'exploitation abusive des palmiers illustre bien la problématique de la gestion durable des ressources naturelles en Côte d'Ivoire. Il faut signaler aussi que la consommation constante ou

immodérée du vin de palme prédispose ou fait naître les lésions les plus graves du foie, des reins, du cœur et prépare un terrain d'inoculation facile à toutes les maladies infectieuses telles que la fièvre jaune, le paludisme, la tuberculose, la cirrhose de foie qui affectent la longévité. Il est donc important de le consommer avec modération.

## Sources et références bibliographiques

### 1- Sources orales

N°	Nom et prénom	Fonctions	Types d'enquête	Lieu et Date
1	ADAMGBA Adolphe	Notable	Entretien privé	Badasso le 06 avril 2022
2	BEUGRE Herman	Doyen	Entretien privé	Sikensi le 22 avril 2022
3	DJEDJE Ahoura Gerad	Sacrificateur à la rivière	Entretien privé	Badasso le 08 avril 2022
4	GBEBI Raoul	Notable	Entretien privé	Gomon le 18 avril 2022
5	KADJA Hilaire	Doyen	Entretien privé	Sikensi le 27 avril 2022
6	N'DRIN Firmin	Chef du village	Entretien privé	Gomon le 20 avril 2022
7	N'GUESSAN Kadja	Chef de terre	Entretien privé	Badasso le 02 avril 2022

### 2-Sources écrites

#### Archives Nationales de Côte d'Ivoire (ANCI)

**ANCI**, 1FF137, Rapport relatif à quatre années d'effort de la lutte contre l'alcoolisme en Côte d'Ivoire.

**ANCI**, Rapport de Tournée ,1912, 1EE, 153.

**ANCI**, Rapport de l'Administrateur du cercle de lagune sur l'application de l'arrêté du 8 mai 1915 relatif au vin de palme.

### 3-Sources imprimées

**CLOZEL François Joseph** (1906), *Dix ans à la Côte d'Ivoire*, Paris, Librairie Maritime et Coloniale.

**PIETER De Marées** (1605), *Description et récit historial du riche Royaume d'or de Guinée*, Amsterdam, Hachette.

#### 4-Manuscrits

**BAILLY Pascal** (1943), *Les boissons*, Dakar, IFAN-Cahiers William Ponty.

**DIKO Niamkey Hyacinthe** (1942), *Les boissons dans le cercle de Grand-Bassam*, Dakar, IFAN-Cahiers William Ponty.

#### 4-Bibliographie

**ADOU Gnamba Pascal** (1989), *Étude psychosociologique et critique du Kpon dans la cérémonie du Dipri chez les Abidji de Côte d'Ivoire*, Thèse Unique de Doctorat, Lyon, Université Lumière Lyon II.

**BAMBA Ngaldjo** (1992), « Crise économique et programmes d'ajustement structurel en Côte d'Ivoire », *Crises et ajustements en Côte d'Ivoire : les dimensions sociales et culturelles*, Bassam, Orstom, pp. 10-23.

**BISMUTH Henri** (1961), « Les boissons alcooliques en AOF », *Bulletin de l'IFAN*, Tome XXIII, Série B (1-2), pp. 1-18.

**DOMERGUE-CLOAREC** (1981), « Essai sur l'alcoolisme en Côte d'Ivoire 1900-1958 », *Annales de l'Université d'Abidjan*, Série I, Tome IX, pp. 99-120.

**ELOM Paul Ulrich Otye** (2018), « La consommation du vin de palme au Cameroun », *Anthropology of food*, Vol. 13, pp. 18- 30.

**LAFARGUE Fernand** (1976), *Religion, Magie, Sorcellerie des Abidji en Côte d'Ivoire*, Paris, Nouvelles Éditions Latines.

**MEIGNAN Gouédan Richard** (2015), *La question alimentaire en Côte d'Ivoire à l'époque coloniale (1904-1959)*, Paris, L'Harmattan.