UNIVERSITÉ D'ABOMEY CALAVI

(UAC)

FACULTÉ DES SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

(FASHS)

DÉPARTEMENT D'HISTOIRE ET D'ARCHÉOLOGIE

(DHA)

MEMOIRE DE LICENCE

OPTION : Histoire de l'art

ANNÉE ACADÉMIQUE : 2023 - 2024

Thème

De l'agriculture au patrimoine artisanal : cas de la galette kluiklui dans l'arrondissement de Naogon commune de covè.



***Elaboré par* :**

AGBOHOUI Sonangnon Gildas Bruno

Sous la supervision du :

Pr TCHIBOZO Romuald

Historien de l'Art.
Enseignant chercheur des Universités du CAMES

Dr HOUNKPATIN Philémon

Enseignant chercheur au département d'Histoire et Archéologie à l'UAC

Soutenu le 20 décembre 2024

SOMMAIRE

SOMMAIRE i
DEDICACE ii
REMERCIEMENTS iii
LES SIGLES ET ABREVIATIONS iv
RESUME vii
ABSTRACT vii
INTRODUCTION 1
CHAPITRE I : CADRE THÉORIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE 4
1-1 Cadre théorique 4
1-2 Approche méthodologique 15
1-3 Clarification conceptuelle 19
CHAPITRE 2 : LOCALISATION GÉOGRAPHIQUE ET HISTORIQUE DE L'INTRODUCTION DE L'ARACHIDE DANS LA COMMUNE DE COVÈ. 23
2-1 Localisation géographique de la zone d'étude 23
2-2 Historique de l'installation des populations d'Agonlin 24
CHAPITRE 3 : PRODUCTION ET TRANSFORMATION D'ARACHIDE : AVANTAGES, CONTRAINTES ET MESURES DANS L'ARRONDISSEMENT DE NAOGON 27
3-1 Bref historique de l'évolution de la production d'arachide à Naogon 27
3-2 Production de l'arachide à Naogon 28
3-3 Transformation de l'arachide en galette kluiklui à Naogon 41
3-4 Avantages, contraintes et mesures de la production et de transformation de l'arachide à Naogon . 48
CHAPITRE 4 : LIEN ENTRE LES DEUX SECTEURS D'ÉTUDES, PATRIMOINE : ÉVOLUTION, IMPACTS SOCIOÉCONOMIQUES, CULTURELS ET TOURISTIQUES ET ACTIONS DE VALORISATION. 53
4-1 Lien entre les deux secteurs d'études (Agriculture et Artisanat) 53
4-2 Évolution du savoir-faire comme patrimoine culturel immatériel à Naogon 55
4-3 Les impacts socio-économiques, culturels et touristiques du patrimoine culturel immatériel à Naogon 61
4-4 Quelques actions pour la valorisation de ce patrimoine culturel immatériel à Naogon 63
CONCLUSION 67
2-BIBLIOGRAPHIE 70
WEBOGRAPHIE 75

DEDICACE

A :

- ✓ Mon **Dieu** le tout puissant à qui je rends gloire et honneur pour toutes ses merveilles et bienfaits dans ma vie ;
- ✓ Ma très chère feue mère **AHOUANDJINOU Micheline**, que la terre lui soit légère ;
- ✓ Mon très cher père **AGBOHOUI Anatole** de m'avoir inscrit à l'école, investi, conseillé et m'encouragé avec abnégation et amour pour toutes mes formations du bas niveau (le primaire), du moyen niveau (le secondaire) et du haut niveau (l'université). Pour me prouver vraiment que : “ La vie n'est pas facile et qu'il faut : travailler, trimer... avant de manger et avant tout bonheur ”, il a pu obéir à son devoir et de sa responsabilité de m'avoir formé dans son métier d'épanouissement (l’agriculture végétale). Pour cette formation, j'ai su en partie les faces de cette vie, surtout qu'on est un homme. Grâce à cette formation agricole, qui semble plus difficile des métiers, j'ai pu étudier jusqu'à ce niveau. Autrement dit, je me rappelle des difficultés que j'endure lors des activités champêtres pour plus m'attacher aux études. Puisse l'éternel lui rendre tout au centuple et lui prête une longue vie;

Oh seigneur de grand amour, que ta volonté et ton plan s'accomplissent dans ma vie éternellement !

REMERCIEMENTS

Toute notre vie est remerciement et gratitude perpétuels d'abord à l'Éternel qui est le début, la raison d'être et la fin de toutes choses. Que toute la gloire, l'honneur... le reviennent !!! Amen.

Alors l'aboutissement de ce travail a nécessité le concours et l'appui de certaines personnes auxquelles je témoigne ici ma gratitude et mes vifs remerciements.

Ainsi je remercie:

- Une note particulière à l'endroit de mes maîtres de mémoire, (Directeur et co–Directeur), Professeur Titulaire **Romuald TCHIBOZO et Dr HOUNPKATIN Philémon.** Qu'ils trouvent ici l'expression de mes sincères gratitudes ;
- Tous les docteurs et professeurs qui nous ont encadrés de la première année en troisième année en histoire et archéologie et en histoire de l'art en particulier à l'UAC.
- En particulier Docteur (M.A) **ADJIVESSOUNDÉ Patrick,** pour tous ces soutiens financiers et de ces compassions en ma faveur ;
- Je tiens à remercier par anticipation les membres de jury qui vont faire leur devoir de jugement scientifique de ce travail ;
- Mes sincères remerciements à très cher papa **Mr ATACOLODJOU Comlan Alain** le banquier retraité pour toutes ses contributions matérielles et financières et ses conseils répétés durant tous mes cursus universitaires ;
- Merci à vous **Mr BOCCO Elie**, pour m'avoir garanti une habitation à Calavi et de tous vos soutiens financiers et vivriers ;

• Remerciements à tous mes amis (es) en particulier **AGOSSOU Josué, BOCOVO Nestor, DJODO Prudence, DOVONOU Mélanie, GNANCADJA Gérard, TESSI Prosper, ZOUTCHEKON Océane, AGOÏ Georges, DOSSOU César, GOUNTOME Aimé, KOUMENOUGBO Chantale et SEHOUENON Firmin**

• Je tiens à remercier enfin tous mes camarades de l'histoire et archéologie, particulièrement tous mes camarades de l'option de l'art de la promotion de 2022-2023 de l'UAC.

LES SIGLES ET ABREVIATIONS

ANART	:	Agence Nationale de l'Artisanat Traditionnel.
BAD	:	Banque Africaine de Développement.
BIDOC	:	Bibliothèque Centre de Documentation.
CADER	:	Cadre Programmatique du secteur Agricole.
CAM	:	Chambre d'Artisanat et de Métier.
CLCAM	:	Caisse Locale de Crédit Agricole Mutuel.
CLDP	:	Commercial Law Development Program
CNAM	:	Conservatoire National des Arts et Métiers
CNPA	:	Campagne Nationale de Production Agricole
CTA	:	Call To Action.
CV	:	Chaine de Valeur.
DRA	:	Direction de la Recherche Agronomique.
FAAC	:	Fond Autonome d'Appui à la Culture.
FAO	:	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.
FCFA	:	Franc Communauté Financière Africaine.
FIDA	:	Fonds International de Développement Agricole.
GAFSP	:	Global Agriculture and Food Security Program.
GRE	:	Gratitude Record Examination.
IFDC	:	Centre International pour le Développement des Engrais.
INMAAC	:	Institut National des Métiers d'Art, d'Archéologie et de Culture.
INSAE	:	Institut National de la Statistique et de l'Analyse Économique.
INStaD	:	Institut National de la Statistique et de la Démographie.
MAEP	:	Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche.
MATCOM	:	Matériel et Technique de formation pour la gestion des coopératives.
NPK	:	Azote, Phosphore et Potassium.
OMPI	:	Organisation Mondial de la Propriété Intellectuelle.
ONG	:	Organisation Non Gouvernementale.
ONUDI	:	Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel.
PCI	:	Patrimoine Culturel Immatériel
PDC	:	Plan de Développement des Compétences.
PIB	:	Produit Intérieur Brut
PME	:	Petites et Moyennes Entreprise

PNIASAM	:	Plan National d'Investissements Agricoles et de Sécurité Alimentaire et Nutritionnelle.
PNUD	:	Programme des Nations Unies pour le Développement.
PSDSA	:	Plan Stratégique de Développement du Secteur Agricole.
RGE	:	Reconnu Garant de l'Environnement.
RPB	:	République Populaire du Bénin.
SCRP	:	Stratégie pour la Réduction de la Pauvreté.
SINER-GL	:	Strengthening International Research on Geographical Indications.
UNESCO	:	Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture.
VA		Valeur ajoutée.

RESUME

Vise à étudier la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, que constitue la fabrication du “kluiklui” issue de la transformation de l'arachide en galette dans l'arrondissement de Naogon commune de Covè, nous sommes servi d'une approche méthodologique qui s'articule autour d'une planification opérationnelle de la recherche à travers laquelle, un appui des cours méthodologiques de la troisième année et une phrase exploratoire ont été fait. Précisons que lors de la phase exploratoire, nous menons comme démarche une recherche documentaire, des entretiens et des enquêtes exploratoires (pré-enquête et enquête approfondie) et une analyse et mise au propre des informations recueillies sur le terrain. Nous avons pu traiter nos informations grâce aux logiciels World et Excel. Les résultats obtenus montrent que la sauvegarde de ce PCI de l'arrondissement de Naogon par les actions de valorisation impacte positivement le domaine culturel, économique, social et touristique pour le développement local. Cette sauvegarde permet de penser a inscrit ce PCI sur la liste du patrimoine mondial. Elle permet aussi une visibilité du métier en vue d'établir un lien entre le secteur agricole et artisanal. Ce PCI est un héritage local qui date depuis des siècles et qui évolue à travers son histoire, ses outils de travail et les formes de galettes qui naissent de jour en jour. Manque de valorisation est comme un facteur qui menace ce PCI, raison pour laquelle quelques actions sont proposées et suggérées pour sa valorisation. Une forte attention prise sur elles, sont pour de bonnes espérances.

Mots clés : Agriculture, artisanat, culturel, économique, social, touristique, ‘’kluiklui,’’ développement local, Naogon, PCI, sauvegarde, valorisation.

ABSTRACT

Your study on the preservation of the intangible cultural heritage represented by the production of "kluiklui"—a peanut-based cake—in the Naogon district of Covè commune employed a methodological approach centered around operational research planning. This involved leveraging third-year methodological courses and conducting an exploratory phase. During this phase, you undertook documentary research, interviews, exploratory surveys (pre-survey and in-depth survey), followed by analysis and organization of the information gathered in the field. The data was processed using Word and Excel software.

The results indicate that preserving this intangible cultural heritage (ICH) in the Naogon district through valorization actions positively impacts the cultural, economic, social, and tourism sectors, thereby contributing to local development. This preservation effort suggests the potential for this ICH to be inscribed on the World Heritage list. It also enhances the visibility of the craft, aiming to establish a link between the agricultural and artisanal sectors.

This ICH is a local heritage that has existed for centuries, evolving through its history, tools, and the various forms of cakes that emerge over time. However, a lack of valorization poses a threat to this ICH, which is why several actions have been proposed and suggested for its enhancement. Paying close attention to these measures holds promise for positive outcomes.

Keyword: Agriculture, crafts, cultural, economic, social, tourist, kluiklui local development, Naogon, PCI (Intangible Cultural Heritage), safeguarding, valorization.

INTRODUCTION

L'existence des activités agricoles et de l'artisanat remontait au temps préhistoriques, car ces activités se pratiquaient par les anciens hommes (Marthe et Alain Marliac, 1979, 120-123 pp). Elles étaient connues et ont évolué à caractère traditionnel. Ce sont deux secteurs d'activités qui dépendent et se complètent, pour un développement durable selon les exigences des paramètres de développement. *«Dès les premiers âges, nos ancêtres africains ont, en effet, tenté de maîtriser la nature hostile qui les entourait, et inventer, mettre au point des pratiques, des techniques, des arts, afin d'assurer leurs survies matérielles, sociales et culturelles »* (Tourte, 2005, 10). À cet effet, l'agriculture est de jour en jour modernisée à travers sa mécanisation. Elle est un secteur décisif pour le développement mondial, dès lors que « les agriculteurs nourrissent le monde ». L'agriculture est, par ailleurs, la deuxième source d'emploi dans le monde (MATCOM, 1978, 1).Elle est une activité clé dans les zones rurales où elle joue un rôle primordial dans la cohésion du territoire : production de bien alimentaire, création d'emplois localisés, gestion des ressources naturelles et de la biodiversité (Zouchékon océane, 2023,1). Au Bénin, le secteur agricole occupe 48% des actifs, contribue à plus de 36% à la formation du PIB et fournit plus de 80% des recettes d'exportation (GAFSP, 2013, 1). L'agriculture a connu une hausse de 4,5% en 2022 après 5,2% un an plus tôt (INSTaD, 2023, 2). Cette dynamique de croissance du secteur est notamment due à la mise en place des projets innovants dans le secteur et aux activités de la Société Nationale de Mécanisation Agricole (SoNaMa) (INSTaD, 2023, 2).

Quant à l'artisanat, il peut être vraiment un générateur de l'économie. Parmi les activités socioéconomiques, l'artisanat joue un rôle important à côté de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, l'artisanat qui est un métier d'art ancestral et un facteur majeur dans le patrimoine social et culturel d'un pays. Par son caractère transversal et ses opportunités à créer des emplois et à générer des revenus le secteur de l'artisanat peut se révéler comme un tremplin pour le développement économique (Ngagoue Ngali A. et al, 2019, 9). Alors, dans la plupart des pays africains et en particulier au Bénin, où le secteur industriel est peu développé, une importante partie des produits agricoles est transformée grâce à l'artisanat alimentation. Ce secteur d'activité de transformation emploie surtout la production féminine, tant en milieu urbain que rural (Dossou et al, 2015, 8066). La fabrication commerciale de Kluiklui à travers la mise en valeur de l'arachide par un savoir-faire, comme patrimoine culturel immatériel en est donc un exemple et qui fait d'ailleurs l'objet de ce travail

scientifique. Elle constitue l'une des principales activités de transformation exercées par les femmes de la commune de covè du département du Zou notamment dans les arrondissements de Naogon, de Gounlin, de Houin Hounsso, et de Zogba. Notons que, ce travail prendra spécifiquement en compte l'arrondissement de Naogon comme notre zone de recherche.

De plus, elle constitue une importante source de revenus pour les femmes qui la produisent à l'échelle locale, en utilisant la technologie traditionnelle patrimoniale. Plus récemment, (Zouchékon océane, 2023, 40), a rapporté que l'organisation des activités de transformation et de la commercialisation de l'arachide, permet de régler le problème de chômage. Elle précise également que cette transformation d'arachide est rentable pour l'arrondissement de Naogon. Cependant, la fabrication du'' kluiklui'', est une activité artisanale, culturelle et économique locale, très fastidieuse pour les femmes qui la pratiquent dans cette zone. Selon la FAO (1985), les deux tiers environ des heures de travail effectuées dans le monde sont le fait des femmes et essentiellement des femmes vivant dans les zones rurales (Dossou et al, 2015,8066). Dans les pays africains en voie de développement, en particulier dans la zone d'étude, ces femmes transforment les produits alimentaires sans l'aide d'instruments modernes, soit par routine, soit par le devoir de préserver les matières premières contre les pertes post-récolte ou par le souci de conserver et de transmettre la technologie traditionnelle culturelle patrimoniale utilisée aux générations futures.

Toutefois, la plupart des entreprises de production alimentaire à travers des formes de transformation des produits agricoles au Bénin, font face à beaucoup de problèmes. Ainsi, de façon générale, les entreprises artisanales sont essentiellement des entreprises individuelles (98, 6%), ce qui est identique au niveau observé pour toutes les entreprises enquêtées lors du RGE2 (97, 6%). En effet, les entreprises artisanales sont de microentreprises portées par des initiatives individuelles (INSAE, 2010, 17). Ensuite, elles sont par ailleurs caractérisées par la mode de production archaïque. La majorité d'elles, fonctionne dans le système informel au détriment du celui formel. Alors, c'est par rapport à toutes ces raisons que nous avons choisi de réfléchir sur le présent thème : **« De l'agriculture au patrimoine artisanal : cas de la galette kluiklui dans l'arrondissement de Naogon commune de Covè».**

L'objectif global de cette étude est de sauvegarder le patrimoine culturel immatériel que constitue la fabrication du kluiklui issu de la transformation de l'arachide dans l'arrondissement de Naogon commune de covè.

En adoptant un processus pluridisciplinaire sur ce sujet, notre plan sera structuré comme suit : Le premier chapitre prendra en compte le cadre théorique et méthodologique de la recherche ; le deuxième s'occupera de la localisation géographique de la zone d'étude d'une part et de l'historique de l'introduction de l'arachide dans la commune de covè en générale. Ensuite, le troisième chapitre s'intéressera à la production et la transformation de l'arachide : leurs avantages, difficultés et les mesures dans l'arrondissement de Naogon et enfin le quatrième chapitre prendra en compte le lien entre les deux secteurs étudiés, l'évolution du savoir-faire de transformation de l'arachide en galette (kluiklui) comme patrimoine culturel immatériel à Naogon, ses impacts socioéconomiques, culturels et touristiques et quelques actions pour la valorisation de ce PCI de Naogon.

CHAPITRE I : CADRE THÉORIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE

Le chapitre I, présente dans un premier temps le cadre théorique et dans un second temps la méthodologie suivie pour l'élaboration du présent mémoire.

1-1 Cadre théorique

Il regroupe les principaux éléments suivants :

1-1--1 Contexte et justification du sujet

D'une part, le choix de notre sujet de recherche en cette période, n'est pas anodin. En effet, nous constatons que le développement durable des territoires locaux passe par les formes de mises en valeur des produits de terroir. Ces pratiques de mises en valeur, représentent un signe distinctif et identitaire des zones locales (Leroul, 2015, 4). Ainsi, la pratique du savoir-faire de la mise en valeur de l'arachide est un héritage à la population de Covè en particulier celle de Naogon. Elle est une activité motivée par les femmes de cette zone, malgré les difficultés qu'elles rencontrent. Elle se pratique depuis fort longtemps. Alors, nous pensons faire un inventaire de cette pratique pour permettre à l'Etat et au public :

- ✓ D’avoir une idée élargie et une visibilité sur ce métier local ;
- ✓ De savoir le lien que ce métier a avec le secteur agricole pour l'écoulement et la non perte des produits agricoles en particulier l'arachide ;
- ✓ D’avoir plus de connaissances sur les avantages économiques, culturelles et touristiques de cet héritage ;
- ✓ D’avoir enfin une motivation à pouvoir penser à l'inscription de cet héritage sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO en collaboration avec le ministère de la culture.

D'autres parts, de façon générale en Afrique, l'agriculture est d'une importance remarquable dans tous les pays. Alors, elle a tant de rôle a joué pour la stabilité et la rentabilité économique et pour une culture touristique envieuse de chaque pays. Elle demeure une partie intégrante de l'économie africaine et de la vie au quotidien de la majorité des africains fournissant du reste un peu plus de 60% des emplois sur le continent (BAD, [s.d], 12). L'agriculture a contribué à hauteur de 29, 9% à 33, 2% du PIB des pays de l'Afrique de

l'ouest et du centre de 1985-1999 (FIDA, 2001 Comlan, 2013,19).Conscient du rôle de sa colonne vertébrale que joue l'agriculture dans l'économie nationale du Bénin, le gouvernement en partenariat avec d'autres acteurs du secteur agricole en fait une priorité. En effet, en plus des réformes telles que : (la lutte antiféodale, la Campagne Nationale de Production

Agricole (CNPA), les CARDER en 1975, la Direction de la Recherche Agronomique (DRA)...) (Awo, 2020, 200), accorde une place importante à l'agriculture. Aussi, au début des années 70, le régime militaro-marxiste qui s'établit à la tête du Dahomey devenu République Populaire du Bénin (RPB) en 1975, choisit de faire de l'agriculture la base de l'économie nationale et de l'industrie son moteur (Awo, 2020, 33). Elle contribue près de 23% au PIB, fournit environ 75% des recettes d'exportation de l'État et occupes environ 70% de la population active (PSDSA et PNIASAN, 2021, Gbodja Sonoudouto, 2019, 1). L'agriculture demeure un des principaux moteurs de la croissance économique au Bénin avec une contribution moyenne à la croissance de 0,9% entre 2007 et 2009 (SCRP, 2007- 2009 Comlan A. A.C., 2013,19). Alors, parmi les spéculations des produits agricoles produites au Bénin, notons que l'arachide à toujours occupé une place importante. Sa production au Bénin, varie d'un département à un autre : les départements du Zou et des collines constituent la zone de production la plus importante avec 37,7% de la production nationale suivent ceux du Borgou-Alibori avec 31,8% de la production arachidière. Viennent ensuite les départements de l'Atacora-Donga avec 13% de cette production. Le reste de la production provient des départements du Mono-Couffo, OuéméPlateau et de l'Atlantique (tab.6.13) (Sèdami ADJAHOSSOU [s.d], 248). Ces régions forment ce que l'on appelle le bassin arachidier (Diagne, 2014, 19). L'arachide est une culture traditionnelle et de rente qui a longtemps nourri les populations du Bénin en général et de ces régions nommées “ bassin arachidier ” en particulier. Elle contribue économiquement à l'agriculture suite à sa production. Aussi, elle contribue culturellement, à travers sa transformation par le savoir-faire artisanal traditionnel local. Il apparaît ainsi clairement que l'agriculture constitue un axe important pour le renouveau économique du Bénin et dans sa stratégie de croissance pour la réduction de la pauvreté (Togbé, 2013, 1). En effet, selon Dieudonné A. Awo, (2020, 92), c'est elle qui « pourra réduire les importations alimentaires, augmenter les exportations et approvisionner les entreprises individuelles et artisanales locales en matières premières ». Alors peut-on excepter l'artisanat de l'agriculture espérant plus de valeur ? Ne serait-il pas profitable qu'ils se complètent pour plus de valeur économique, culturelle, touristique et même

environnementale? Seule l'agriculture peut pouvoir rehausser la croissance économique, lutter contre la pauvreté et préserver une valeur culturelle à la nation béninoise ? Les valeurs des produits agricoles ne seraient-elles pas plus remarquables et profitable économiquement, culturellement au cas où l'agriculture s'est liée à un métier où des savoir-faire, des techniques, des méthodes, des arts et des connaissances se mettent en pratique pour but de faire valoir les produits agricoles ? À cet effet, le secteur agricole devrait conjointement avec d'autres secteurs en particulier le secteur artisanal, pour accélérer la croissance économique, réduire la pauvreté et préserver durablement l'environnement. Telle raison amène l'ONUDI (13), à préciser en ce sens, qu'à travers la mise à niveau des PMEs et pour renforcer les liens entre agriculture et industrie dans les pays africains, la branche met en place des centres pilotes de transformation alimentaire destinés à développer le potentiel de valeur ajoutée des principales productions agricoles locales

Ainsi donc, les technologies traditionnelles permettent la conservation et la transformation des produits vivrière locaux au moyen de procédés et d'outils mis au point par les populations en fonction de leurs propres besoins (Bio Goura et al, 2004, 22). À partir de trois exemples de cas d'évolution du secteur agroalimentaire africain, Céline Broutin (Gret) et Nicolas Bricas (Girad), tirent comme leçon de ces trois exemples l'incontestable dynamisme du secteur artisanal agroalimentaire (18). Selon L'ONUDI, (2013), les centres pilotes de transformation alimentaire sont des moyens robustes, de diffusion d'un savoir-faire pertinent en matière d'ajout de la valeur. Globalement, l'artisanat agroalimentaire contribue en moyenne pour 4, 5% à la formation du PIB de la période 1999-2003, soit 82322,3 millions de FCFA (Bio, 2004, 37). Selon le secrétariat d'État à l'Artisanat (1998), « la richesse créée par ce secteur représente près de 10% du PIB national, emploie environ un million et demi de personnes (13% de la population active), et procure des revenus pour quelque 6 millions d'habitants, soit plus du 1/5 de la population totale marocaine. Ainsi, les activités artisanales occupent une frange important de la population féminine, notamment en milieu rural », (Gérard Barthélémy 2002, 3). Voyant tout cet atout économique de ce secteur aussi, ne serait-il pas bénéfique que ces deux secteurs se complètent pour se faire valoir l'un envers l'autre ? Face à cette situation, la mise en relation des secteurs productifs (l'agriculture et l'artisanat) comme des principaux secteurs de base pour un développement économique, culturel et environnemental local et national était et est toujours une œuvre importante ou une stratégie de développement dans plusieurs pays en développement en Afrique et partout dans le monde.

Malgré tous ces atouts du secteur agricole et de son homologue artisanal, bon nombre des pays africains souffle de l'insécurité alimentaire, de la sous-alimentation, de la pauvreté.... Cette sous-alimentation, est aussi constatée dans notre pays le Bénin (KOSSOU 2015, 1). Elle se manifeste par la raréfaction des stocks de certaines denrées alimentaires de premier nécessité sur les marchés de grandes villes entraînant un renchérissement des prix de ces produits (MAEP, 2010 Kossou K., 2015, 1). Ainsi donc, la mise en relation, pour des interactions entre les producteurs agricoles et acteurs des chaines de valeur, s'avère nécessaire pour des innovations alimentations comme source de rentabilité économique et de la création d'emplois à travers le développement de la transformation des produits agricoles. Alors, l'objectif de pouvoir établir des relations entre les agriculteurs et les transformateurs, consiste à étudier l'agriculture et l'artisanat traditionnel. À cet effet, la mise en valeur des produits agricoles locaux, à travers un savoir-faire représente un patrimoine culturel immatériel local qui fait l'objet de ce travail. En effet, la transformation de l'arachide en galette (kluiklui) comme ce savoir-faire, nous permettra d'abord à démontrer la dépendance et la complémentarité du secteur agricole et celui artisanal pour un développement économique et culturel durable local et national, ensuite, d'étudier l'historique de ce savoir-faire artisanal traditionnel local à travers celle de l'introduction de l'arachide dans la commune de covè. Elle permettra enfin d'étudier ce patrimoine culturel immatériel en évolution par ce savoir-faire dans l'arrondissement de Naogon, afin de pouvoir sauvegarder cet héritage intangible, acquérir ses biens et le transmettre aux générations à venir. À cet effet, si cette zone d'étude a été choisi, c'est parce qu'ils produisent plus l'arachide que dans les autres arrondissements de Covè. Alors c'est pour bien mener ces études que le sujet : **« De l'agriculture au patrimoine artisanal: cas de la galette kluiklui dans l'arrondissement de Naogon commune de Covè»,** a été choisi par notre motivation. Quelques auteurs et leurs idéologies méritent d'être abordés.

1-1-2 Revue de la littérature

Plusieurs auteurs ont pu aborder à l'à peu près la problématique de l'agriculture, de l'artisanat et du patrimoine. Alors :

Kossou M. Kévin (2015), s'est intéressé au diagnostic du système de production où il a abordé les facteurs de production et de la transformation de l'arachide dans la commune de zangnanado : cas des villages de Dovi -Dovè, Bamè et de Don.

Pour Guédou N. Gontran (2010) (cité par Zouchekon Océane Canette.), l'arachide est une plante tropicale identifiée pour la première fois en Amérique latine. Elle a été découverte ensuite aux Antilles au 17ème siècle et ce n'est qu'au 18ème siècle que son existence fut remarquée en Afrique. En 1753, le savant botaniste Linée attribua à l'arachide le nom scientifique de arachis hypogaea.

Diagne Aminata, (2014), précise qu'en plus des effets induits sur d'autres secteurs, l'arachide crée une somme de petits emplois (triturateurs artisanaux, vendeurs d'arachides grillées, de pâtes, vendeurs de fanes, etc.) qui contribuent à la lutte contre la pauvreté.

Agoï M.Georges, (2021), s'est intéressé à l'évaluation de l'incidence socioéconomique de l'évolution de la production et de la commercialisation de l'arachide dans l'arrondissement de Naogon. Il précise que, l'agriculture en général et la culture d'arachide en particulier est un secteur important pour l'économie béninoise.

Guedou N. Gontran, (2010), précise qu'avec l'ambitieux élan de globalisation et de mondialisation, que chaque élément de l'ensemble planétaire doit s'identifier par son savoir, son savoir-faire et son savoir-être, que là, chaque pays pourra s'affirmer grâce à son génie de production, de transformation et de valorisation de ses produits. Il ajoute que, la valorisation et l'appropriation des galettes béninoises à base d'arachide peuvent impulser une approche semi-industrielle voire même industrielle de la fabrication.

Zouchekon Océane Canette (2023), s'occupe de l'étude de l'impact de la production de l'arachide sur le développement local dans l'arrondissement de Naogon, commune de covè, où elle aborde les facteurs de production agricole de cette zone d'étude.

Togbe Y. Mathilde (2013), s'est intéressé à l'analyse des chaines de valeur du maïs, du niébé et de l'arachide dans la commune d'Aplahoué où elle a abordé les itinéraires techniques de production de l'arachide, ce qui se différencient à ceux de notre zone d'étude.

Patricio Jeretic (2009), explique que chaque secteur d'activité culturelle est composé d'un ensemble d'activités reliées entre elles qui concourent et interagissent pour permettre à une création de l'esprit, matière première se trouvant à la base de tout processus culturel, de se transformer en un bien ou service pouvant être mis à disposition du « public-consommateur ». Selon lui, cette série d'activités composent la « chaîne de valeur » du secteur, c'est à dire, elles

permettent d'ajouter de la valeur économique aux créations artistiques et aux ressources issues du patrimoine culturel.

Philippe Prévost et al (2021), définit l'agriculture et le patrimoine. Selon lui, l'agriculture, est une des plus anciennes activités de l'homme, qui consiste à produire dans un milieu donné, des végétaux ou des animaux utiles à l'activité humaine, et en particulier l'alimentation. Il trouve ensuite que le patrimoine peut être considéré comme le capital culturel d'une société, caractérisé par la valeur à la fois matérielle et immatérielle des biens identitaires d'une région ou d'un pays.

Cruz Jean François et al (2020), se sont intéressés dans leur ouvrage, aux aspects de la transformation des grains. Aussi, ils présentent les différents procédés de transformation en ciblant principalement les petites et moyennes entreprises comme principaux acteurs des systèmes de transformation des produits alimentaires dans les pays du Sud.

Maître Fawaz Rania et al (2022), précisent que la production agricole, est la partie maîtresse de l'agrobusiness et que tous les autres chaînons de la chaîne dépendent d'elle, car cette activité assure l'approvisionnement de l'industrie agroalimentaire en matières premières. Ils ajoutent que, la transformation des produits agricoles est une activité qui assure la disponibilité des produits issus de la production prête à la cuisson ; nécessite du savoir-faire, des outils de transformation adaptés, d'intégration des aspects réglementaires, notamment en matière d'hygiène. Selon eux toujours, la transformation des produits agricoles requiert plusieurs intérêts comme la limitation des pertes et la valorisation de certains produits périssables....

Ledent Albert et Philipe Burney (2002), démontrent la place de la politique agricole pour l'accroissement de la productivité agricole dans l'Union européenne à travers sa nécessité, ses objectifs et ses principes. Ils démontrent aussi quelques rôles de l'agriculture.

Touba Seck (2022), a essayé d'éclairer et de conscientiser tous les acteurs et décideurs de la filière arachide, à travers des actions à mettre en œuvre comme la gestion au mieux de la filière arachide (dans sa globalité); de la commercialisation et de toutes ses composantes ; de l'appui aux producteurs ; de l'organisation et de la gestion des semences d'arachides ; de la transformation, la valorisation et la diversification de l'utilisation des graines d'arachides ; et de l'interprofession.

Selon la banque mondiale (2008), il faut que la productivité agricole augmente pour que d'autres secteurs de l'économie puissent connaître une expansion. Elle ajoute que, de nombreuses innovations technologiques et institutionnelles prometteuses peuvent accroître la viabilité de l'agriculture à un prix minimum en termes de croissance et de réduction de la pauvreté. Pour la banque, pour que l'agriculture puisse plus efficacement appuyer une croissance durable et réduire la pauvreté, le premier objectif est d'élargir l'accès aux marchés et mettre en place des chaînes de valeur éfficaces.

Le Thi Long Vy (2014), s'est intéressé à la production, la transformation artisanale et la commercialisation locale des produits alimentaires traditionnels au Vietnam : le cas du vermicelle de tolomane à hung yen.

Ngangoue Ngali Aimerance et al (2019), le développement local, se définit comme un processus utilisant les initiatives locales aux niveaux des collectivités. Pour eux, chaque territoire renforme des ressources, qu'elles soient tangibles ou intangible, qui nécessitent une mise en forme venant des différents acteurs.

Ould Taleb Numidia (2021), trouve que le patrimoine culturel, aujourd'hui, prend une place de plus en plus importante dans les projets de développement locaux, considéré comme une ressource spécifique, le patrimoine culturel représente un atout pour les territoires et pour ces détenteurs qui s'y identifient.

Leroul Massilia (2015), affirme que les produits du terroir résultent d'un ensemble d'interactions entre les communautés humaines (savoir-faire, recette traditionnelle, etc.) et l'espace géographique (le climat, le sol, le soleil...). Pour elle toujours, ces produits nécessitent une protection et une valorisation pour sauvegarder les savoir-faire locaux et empêcher leurs disparitions.

Pour la Fao et Siner-Gl (2009), la préservation des produits du terroir de qualité liée à l'origine, permet ainsi de contribuer à la diversité alimentaire en offrant un plus grand choix au consommateur, mais aussi de favoriser le développement rural durable. Elles permettent aussi de contribuer aux trois piliers, économiques, sociaux et environnementaux au travers de la création de valeur et la préservation des ressources culturelles et naturelles locales.

Kianguebeni Ulrich Kévin (2016), précise que le droit du patrimoine culturel congolais est un droit récent en raison du jeune âge de ses outils juridiques. Selon lui, les textes majeurs (les

lois), sont d'un intérêt particulier pour la protection du patrimoine à travers les politiques du développement culturel.

Videgla G. Euloge et al, (2016), définissent les kluiklui ou kwlikwli comme des bâtonnets frits de pâte d'arachide partiellement deshuilée qui entrent dans la consommation alimentaire régulière des béninois. Ils ont essayé à identifier huit attributs de qualité au kluiklui en zone d'origine et celle urbaine à savoir : le goût, la croustillance, l'assaisonnement, la couleur, l'odeur, l'origine, la pureté et le nutritif. Ils précisent que la production des kluiklui, dépend de savoir-faire artisanaux régionalisés et que les acheteurs estiment qu'une amélioration du kluiklui d'Agonlin par label et conditionnement rendra le produit plus attrayant.

Berbar Mouloud (2018), expose que les savoir-faires artisanaux locaux, sont constitués d'un écosystème de ressources que l'artisan mobilise dans le cadre de l'exercice de son métier. Il précise encore que la mise en valeur de l'artisanat traditionnel, passe inévitablement par la valorisation de l'ensemble des ressources territoriales constitutives du savoir-faire artisanal.

L'OMPI,(2016), explique que les savoirs traditionnels et les expressions culturelles traditionnelles, y compris les produits de l'artisanat, sont des actifs culturels, sociaux et historiques précieux pour les communautés qui les perpétuent, les exploitent et les développent. Elle ajoute en plus que, ce sont aussi des actifs économiques qui peuvent être utilisés, commercialisés ou concédés sous licence aux fins de la création de recettes et du progrès économique.

L'IFDC- BÉNIN, (2016), démontre les étapes des opérations techniques pour la transformation de l'arachide en tourteaux.

Broutin Cécile et Bricas Nicolas (2012), exposent le rôle de l'agriculture vivrière et celui du secteur de l'agro-alimentaire. Ils essaient de démontrer la place des secteurs de la transformation des produits agricoles pour l'agriculture vivrière qui est aussi la mère des matières premières agricoles.

Trabelsi Salma, (2016), précise que dans une vision de développement local, le patrimoine culturel, naturel, matériel et immatériel, constitue un atout économique et touristique. Il explique encore que, le développement des territoires marginalisés est étroitement lié à la valorisation de leurs richesses culturelles.

CTA (2019), montre que la valorisation des produits locaux comme le riz local, le niébé, le fonio, le mil et le sésame, est possible à travers la promotion des chaines de valeur incluant les maillons clé de la production, la transformation et la commercialisation.

L'ONUDI, (2013), montre que la mise en place des centres pilotes de transformation alimentaire destinés à développer le potentiel de valeur ajoutée des principales productions agricoles locales, permet nécessairement aussi, la mise à niveau des PMEs et de renforcer les liens entre agriculture et industrie dans les pays africains.

Awo A. Dieudonné, (2020), interprète le discours du Gouvernement Militaire Révolutionnaire selon lequel le secteur industriel est désormais considéré comme moteur du développement économique et comme un débouché pour l'agriculture. Il rapporte encore que, le régime militaro-marxiste qui s'établit à la tête du Dahomey devenu République Populaire du Bénin en 1975, choisit aussi de faire de l'agriculture la base de l'économie nationale et de l'industrie son moteur. L'auteur expose aussi les rôles et les missions de l'agriculture à l'industrie.

Medenouvo Firmin, (2018), affirme que le développement de notre pays passe par le développement de l'agriculture et des industries connexes. Selon lui donc, l'agriculture et l'industrie sont deux facteurs essentiels pour le développement d'un pays.

Kimonyo Jean Paul, (2017), expose les stratégies de croissance économique de Rwanda à travers lesquelles il a donné une priorité au secteur productif du café et du thé.

Guillaud Dominique et al, (2016), précise que la recherche pour le développement doit impérativement prendre en compte l'étude et la sauvegarde des patrimoines matériels et immatériels, car l'identité et la mémoire des peuples sont des éléments de base pour que l'adoption des politiques socioéconomiques soit cohérente avec les us et les traditions des populations.

Houehounde Didier Marcel et Akogni Paul, (2019), expliquent que l'impact du patrimoine culturel immatériel béninois (la Gaani) sur le tissu social local et ses probables retombées économiques, constituent la trame des programmes de requalification de la ville de Nikki en ce XXIème siècle. Ils ajoutent que nombreuses sont les possibilités de labellisation des biens culturels béninois pour une rentabilité socioéconomique certaine.

Baillet Pierre [s.d], précise que les patrimoines matériels comme immatériel, sont le témoignage de développement économiques et culturels passés et aussi par leur transmission,

certains d'entre eux sont aussi le reflet d'un monde de paix, l'expression d'une culture de tolérance, d'une culture qui accepte toutes ses racines et toutes ses origines.

Vihounkpan Esther Syntyche (2015), précise que l'inventorisation est une démarche qui assure la connaissance du patrimoine culturel, mais plus encore celui immatériel, à travers son évolution et ses différentes mutations. Dans son travail, elle essaie aussi de mener une réflexion sur l'importance de l'inventaire dans la sauvegarde du patrimoine culturel des communautés mahi et d'affirmer la place centrale de ses acteurs au sein du processus d'inventaire.

Zanmassou Jéronime (2015), souligne que la valorisation du patrimoine culturel sur un territoire, contribue à créer une nouvelle destination non seulement pour des touristes mais aussi pour des investissements qui, par la mise en place de projets de développement durable vont contribuer à l'augmentation de l'attractivité du territoire et à la construction d'une offre d'activité pour la population.

Soule G. Bio et al (2004), démontrent les mesures auxquels le secteur agro-alimentaire peut contribuer ou contribue à la lutte contre la pauvreté sous toutes ses formes.

Adjahossou Sèdami [s.d], aborde la culture d'arachide, son historique, ses variétés cultivées, les systèmes de culture, sa transformation et son importance socioéconomique.

Il urge de préciser, qu'aucun de ces ouvrages ont abordé l'aspect exact de notre sujet. Certains ont abordé les processus de transformation de l'arachide en galette, en tourteaux et en huile. Mais ils n'ont pas précisé l'aspect patrimonial de ce savoir-faire et de sa valorisation par une sauvegarde comme étant notre objectif.

1-1-3 Problématique du sujet

Plusieurs auteurs se sont intéressés à la problématique de l'arachide et de patrimoine. Alors KOSSOU M. Kévin, lui par exemple, s'est intéressé au diagnostic de production et de transformation de l'arachide dans la commune de zagnanado. Zouchekon M. C. Océane s'est préoccupée sur la production de l'arachide et développement local dans l'arrondissement de Naogon (Commune de Covè). Ainsi, malgré les plusieurs recherches sur la production et la transformation de l'arachide en de plusieurs produits finis consommables, notre préoccupation particulière reste toujours à élucider. Car notre recherche va plus s'accentuer sur la patrimonialité du savoir-faire de transformation de l'arachide en galette évoluant dans

l'arrondissement de Naogon à travers l'objectif de la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel que constitue la fabrication du kluiklui issu de la transformation de l'arachide dans l'arrondissement de Naogon. C'est à cet ordre d'idée que le thème : De l'agriculture au patrimoine artisanal : cas de la galette kluiklui dans l'arrondissement de Naogon Commune de Covè a été choisi comme l'objet de recherche. Des objectifs méritent d'être fixés.

1-1-4 Objectifs de recherche

L'objectif global de cette recherche, est de sauvegarder le patrimoine culturel immatériel que constitue la fabrication du kluiklui issue de la transformation de l'arachide en galette dans l'arrondissement de Naogon commune de Covè. Alors d'une façon spécifique, il s'agira d':

- Exposer les relations entre le secteur agricole et le secteur secondaire comme une priorité économique et culturelle locale et nationale.
- Étudier l'historique de la transformation de l'arachide par le savoir-faire artisanal traditionnel local à travers celle de l'introduction de l'arachide dans la commune de Covè.
- Étudier en quoi ce savoir-faire pour la transformation de l'arachide est un patrimoine culturel immatériel dans l'arrondissement de Naogon. Que pouvons-nous hypothétiser ?

1-1-5 Les hypothèses de travail

Trois hypothèses sous-tendent ce travail. Il s'agit :

- La production et la transformation des produits agricoles, est vraiment nécessaire pour garder un savoir-faire artisanal comme patrimoine culturel immatériel.
- L'absence des mécanismes de valorisation d'un produit agricole par un savoir-faire est un facteur qui menace la valorisation d'un patrimoine culturel immatériel.
- La présence des mécanismes de valorisation d'un produit agricole par un savoir-faire est un facteur important pour la valorisation d'un patrimoine culturel immatériel et comme source de maintien économique, d'une valeur culturelle et de l'attractivité d'une zone. Quelle méthodologie pour ce travail ?

1-2 Approche méthodologique

- A ce niveau, il est question d'exposer la planification opérationnelle de notre recherche suivant la problématique, les objectifs et les hypothèses qui vont nous permettre de mieux mener notre recherche.

1-2-1 Planification opérationnelle de la recherche

- La méthodologie de cette étude, est constituée de : **l'appui des cours méthodologiques de la troisième année et la phase exploratoire.**

1-2-1-1 L'appui des cours méthodologiques de la troisième année

- Les cours méthodologiques de la troisième année sont pour nous un ancrage à pouvoir décoder en partie ce travail scientifique. Car nous, nous sommes référés aux explications des docteurs et professeurs pour se faire appliquer. Cela nous a beaucoup aidés pour cette rédaction.

1-2-1-2 La phase exploratoire

- Cette phase, nous a permis de baliser une réalité à étudier ou de choisir les méthodes de collecte des données les plus appropriées pour documenter les aspects de cette réalité de l'idée de sauvegarde du patrimoine immatériel dans la zone d'étude (Naogon) ou encore de sélectionner des informations ou des sources de données capables, d'informer et d'éclairer sur ces aspects. Alors durant cette phase, les opérations comme : les lectures ciblées (recherches bibliographiques ou documentaire) et les entretiens exploratoires ont été pour nous un devoir.

- ✓ **Recherche documentaire**

- Cette partie, a été très nécessaire pour nous à pouvoir préciser l'objet de notre étude. Grâce à cette partie, nous avons pu recenser et consulter des sources diverses sur l'idée de production et de transformation de l'arachide à travers un savoir-faire (comme patrimoine culturel immatériel) en galette kluiklui de façon générale et sur des aspects de la sauvegarde de ce savoir-faire artisanal patrimonial. A ce titre, des ouvrages, des romans, des articles, des revues, des mémoires, des conventions, des rapports d'activités..., sont passés en revue. Les documents consultés dans les centres de documentation et bibliothèques sont résumés dans le tableau suivant :

Tableau 1: Centre de documentation et bibliothèque et les documents consultés

Structure centres de documentations	**Nature des documents**	**Types d'informations recueillies**
Bibliothèque centrale de l'UAC	Thèses, mémoire ouvrages et romans	Informations générales sur les méthodologies de rédactions
BIDOC	Mémoires	Informations générales sur les diagnostics de production et de transformation de l'arachide en des produits.
Les bibliothèques du Bénin excellence (Zogbadjè et Godomey)	Ouvrages, romans	Informations générales sur les systèmes de production, de transformation et de la commercialisation de la galette d'arachide et autres produits agricoles
Sites (Internet)	Revue, article, convention, rapport, mémoires, thèses	Informations générale sur les savoir faires artisanaux comme PCI, de leurs sauvegardes, de leurs valorisations et de leurs transmissions
Bibliothèque du DGAT (ABE)	Mémoires	Information sue la production et la transformation du produit agricole.

Source : Travaux de terrain, septembre 2023

✓ **Les entretiens et enquêtes exploratoires**

• A ce niveau, des enquêtes et entretiens de terrain ont été faits pour pouvoir prendre contact avec l'ensemble des acteurs directs ou indirects qui interviennent dans la filière arachide (production et transformation) dans l'arrondissement de Naogon. C'est une phase où des questionnaires et guides d'entretiens sont utilisés. Cette démarche a servi à mieux définir la problématique et à puiser des informations pour mieux vérifier nos hypothèses de recherche. Notons que deux formes d'enquêtes ont été faites. Il s'agit de: la pré- enquête et l'enquête proprement dite ou enquête approfondie.

- **Pré-enquête**

Elle est l'étape d'observation directe qui nous a permis de faire l'état des lieux. Elle permettait non seulement de mieux connaître le cadre physique mais aussi et surtout de contacter les catégories de personnes susceptibles de fournir des informations relatives à nos idéologies de recherche.

- Enquête proprement dite ou enquête approfondie

C'est là où les collectes des données ont été exécutées. Elles sont effectuées au cours des mois de Décembre, Janvier et Février, où nous avions mis en usage nos questionnaires et guides d'entretiens pour pouvoir recueillir les informations nécessaires voulues ou souhaitées.

Notons que trois catégories de populations ont été questionnées pour nos recherches. Il s'agit : des paysans, les artisans et l'office de tourisme de Zou.

Catégorie 1 : Les paysans.

Plusieurs paysans des quartiers de Naogon ont été nécessairement ciblés. Leur échantillon est présenté dans le tableau suivant :

Tableau 2: Echantillons des paysans

QUARTIERS	NOMBRES ENQUETES	TOTAL
Aga	05	30
Attogon	05	
Aïzondo	05	
Finangnon	05	
Houéiho	05	
Houéton	05	

Source : Travaux de terrain, septembre 2023

Catégorie 2 : Les artisans.

Plusieurs artisans des quartiers de Naogon sont ciblés. L'échantillon suivant est la preuve.

Tableau 3: Echantillons des Artisans

QUARTIERS	NOMBRES ENQUETES	TOTAL
Aga	04	17
Attogon	02	
Aïzondo	03	
Finangnon	03	
Houéiho	03	
houéton	02	

Source : Travaux de terrain, septembre 2023

Catégorie 3 : Office de tourisme.

A ce niveau, le directeur de cette structure a été rencontré. Alors l'échantillon est à 1.

1-2-2 Analyse et mise au propre des informations recueillies sur le terrain

Ici, nous avons mené une profonde analyse qui nous a permis de mieux traiter nos informations collectées. C'est une analyse qui nous amène à faire beaucoup de méditations pour qu'il y ait de conformité entre les informations collectées et notre problématique, nos hypothèses et nos objectifs. Notons que, le choix des éléments retenus et le traitement des données de notre étude, se sont faits de manière rigoureuse. Les éléments qui présentaient un intérêt pour notre étude étaient retenus, les informations qui se correspondent aussi et qui avaient été confirmées par la recherche documentaire. Dans notre quête d'information, sur la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel que constitue la fabrication du kluiklui issu de la transformation de l'arachide dans l'arrondissement de Naogon Commune de covè et qui nous oblige à faire brièvement part des étapes de production de l'arachide, nous avons ciblé plusieurs catégories de personnes évoquées ci-haut. Cependant, le traitement des informations s'est fait en tenant compte des informations données sur les réalités internes locales du savoir-faire artisanal de la transformation de l'arachide comme patrimoine culturel immatériel en une remarquable évolution, qui fait l'objet de notre étude. Les raisons de nos enquêtes, étaient de voir la réaction des enquêtes par rapport aux questions que nous leur avons soumises et avoir aussi d'autres informations supplémentaires. Cette opération a permis une meilleure

présentation de nos données. La présentation des résultats est faite grâce aux tableaux, cartes à l'aide du tableau Excel. Le traitement des textes est possible grâce au logiciel Word. Toutes ces opérations nous ont permis de mettre au propre nos informations recueillies. Que pouvons-nous clarifier ?

1-3 Clarification conceptuelle

Pour apporter une part d'explication sur notre sujet de travail, les concepts suivants méritent d'être clarifiés. Il s'agit alors de :

Patrimoine artisanal :

Vue la complexité à définir cette expression, nous allons essayer a défini séparément les deux concepts de l'expression et les joindre à la suite pour obtenir une définition particulière. Alors, qu'est-ce que le **patrimoine** ?

Selon le dictionnaire Larousse, **le patrimoine** est comme des biens qu'une a hérité de son père ou de sa mère. Il est de façon prosaïque un bien ou un objet reçu ou hérité, qui devrait être conservé, protégé et sauvegardé afin d'être transmis aux générations futures. Notons que ce bien peut-être tangible ou non. Selon Philippe P. et al (2021, 17), il est considéré comme « le capital culturel d'une société, caractérisé par la valeur à la fois matérielle et immatérielle des biens identitaires d'une région ou d'un pays.»

Dans le cadre de ce travail, le patrimoine peut être défini comme le savoir-faire immatériel permettant la mise en valeur de l'arachide. Qu'en est-il de l'**artisanat** ?

L'artisanat est selon le dictionnaire Larousse, l'ensemble des questions relatives à la situation des artisans.

De son sens étymologique, le mot artisanat apparaît à la fin du 19ème siècle, elle regroupe l'ensemble des activités nouvelles à l'exception de l'activité agricole. De nos jours, l'artisanat représente une activité traditionnelle nouvelle, ne mettant pas en œuvre des moyens individuels (Ngangoué Ngali, 2019, 31).

D'une conception ordinaire, l'artisanat est reconnu comme un métier traditionnel, qui regroupe des techniques (savoir-faire) pour une production des produits finis alimentaires à la base des produits agricoles. Il est une activité de production, mais par opposition

d'une production industrielle. Notons ensuite qu'il est un métier à la fois mécanique et purement manuel de production et de transformation.

Dans cet ordre d'idée, Soulé Bio Goura et al (2004, 22), essaient de citer Bricas (1989), qui définit l'artisanat alimentation comme : « un ensemble d'activités exécutées à petite échelle par des individus ou de petits groupes qui donnent lieu à une rémunération et sont liées à la production et à la circulation de biens et services.». C'est un secteur qui concerne la transformation des produits, le micro commerce et la restauration. Il constitue un outil de valorisation des technologies traditionnelles et c'est tout naturellement qu'il a trouvé sa place dans le vide laissé par le système économique décadent (Bio et al, 2004, 22). A cet effet, ce concept nous renvoie à la notion de l'artisan. Alors qui est-ce qu'on peut appeler **artisan** ?

Selon le dictionnaire Larousse, c'est celui qui exerce un métier mécanique ou manuel, qui suit les règles d'un art établi, par opposition aux métiers dits industriel où la production est fournie par des automates.

Gérard Barthélémy dans son document intitulé : **Artisanat et Emploi dans les provinces de Settat et el Jadida** , explique le nom "**Artisan"** à l'occasion de l'instauration des chambres consulaires de l'artisanat (Dahir n°194-63-1 du 28 juin 1963, modifié par le Dahir n°86-97-1 du 2 avril 1997), en ces termes que : « est considéré comme artisan, toute personne qui exerce à titre d'activité principale et régulière une occupation dont le caractère manuel est dominant dans la production, la transformation ou l'offre de services». Il précise toujours que, dans ces conditions, « est artisan le travailleur manuel, professionnellement qualifié, soit par un apprentissage préalable, soit par un exercice prolongé du métier. Il exerce son activité pour son compte, seul ou avec le concours des membres de sa famille, d'associés, d'apprentis ou d'ouvriers. Une unité artisanale ne peut dépasser dix employés. Il assure personnellement la production et la commercialisation des produits qu'il confectionne et exerce sa profession soit dans un local d'entreprise soit à domicile. Il peut accessoirement vendre des produits non fabriqués par lui, si ce n'est pas son activité principale ».

Dans le cas de la présente recherche, l'artisanat est cette activité patrimoniale immatérielle exercée à Agonlin en particulier dans la zone locale Naogon pour faire valoir le produit agricole arachide.

Alors de toutes ces idées, nous pouvons retenir maintenant que **le patrimoine artisanal** est un bien à un état intangible (le savoir-faire) par lequel une production est faite à travers une transformation. Outre, ce bien intangible devrait être conservé, protégé et sauvegardé pour sa valorisation et enfin être transmis aux générations futures.

L'agriculture est définie selon le dictionnaire Larousse comme l'activité ayant pour objet l'exploitation des terres par production de végétaux et l'élevage d'animaux. Elle peut être définie au sens prosaïque comme toutes activités agricoles ayant une valeur économique et favorable à la lutte contre la pauvreté. Selon PNUD (2015), l'agriculture dans sa conception large, désigne : « l'ensemble des travaux transformant le milieu naturel pour la protection des végétaux et des animaux utiles à l'Homme. Ainsi défini, l'agriculture englobe donc la culture des végétaux, les activités d'élevage et de la pêche ». En outre, elle est une des plus anciennes activités de l'Homme, qui consiste à produire dans un milieu donné, des végétaux ou des animaux utiles à l'activité humaine, et en particulier l'alimentation (Prévost 2021, 1).

Dans le cas de ce travail, **l'agriculture** est la principale activité par laquelle l'arachide (matière première), est obtenue avant sa mise en valeur par ce savoir-faire artisanal patrimonial d'origine d'Agonlin.

Selon Wikipédia, la **galette** est un gâteau rond et plat fait le plus souvent de pâte feuilletée et cuit au four.

Elle est communément appelée " kluiklui " par les fon d'Abomey et environs, " Azin ganvi " par les fons de Mahi plus en particulier ceux d'Agonlin. Elle est un produit confectionné par une transformation de l'arachide comme étant une matière première exceptionnelle. Dans sa production, elle se fait aussi avec le piment, le poivre, l'ail, gingembre ou non. Galette peut-être aussi appelé " **beignet d'arachide ".** Videgla E. G. et al, (2016), trouvent que les kluiklui ou kwlikwli, sont des bâtonnets de pâte d'arachide qui sont frits partiellement déshuilée qui entrent dans la consommation alimentaire régulière des béninois. Euloge Videgla (2014), trouve que l'huile d'arachide (Agonlimi) et les galettes (kluiklui) sont des sous-produits agroalimentaires issus de la transformation de l'arachide. Alors, de sa définition des deux concepts, nous avons pu retenir celle des galettes dans le cadre de notre travail.
Dans le cadre de ce travail, comprenons que la galette est le produit fini consommable obtenu à travers la mise en pratique de ce savoir-faire artisanal régional d'Agonlin.

Néanmoins, quel est le produit transformé en galette ? La réponse serait **l'arachide**. A cet effet, il serait pour nous un devoir de clarifier ce dernier. En effet le dictionnaire Larousse l'appelle la légumineuse originaire du Mexique, cultivé dans les régions tropicales sud-tropicales et tempérées, et dont les fruits enterrés après la fécondation contiennent des graines oléagineuses qui fournissent par la pression une huile blanche, d'une saveur agréable. **l'arachide** de son nom binomial " Arachis hypogaea ", également appelé cacahuète qui signifie cacao de terre, poids de terre pistache de terre, pinotte de l'anglais, " peanut " au Québec est une plante de la famille des fabacées ou légumineuse originaire du Mexique et cultivée dans les régions tropicales subtropicales et tempérées pour ses graines (A. Diagne, 2014, 32). Selon l'IFDC (2016) p 88, elle est une légumineuse de la famille des légumineuses bien cultivées presque dans toutes les régions du monde.

Dans le cadre de ce travail, l'arachide est la principale matière première mise en valeur en vue de valoriser ce savoir-faire patrimonial d'origine d'Agonlin.

CHAPITRE 2 : LOCALISATION GÉOGRAPHIQUE ET HISTORIQUE DE L'INTRODUCTION DE L'ARACHIDE DANS LA COMMUNE DE COVÈ.

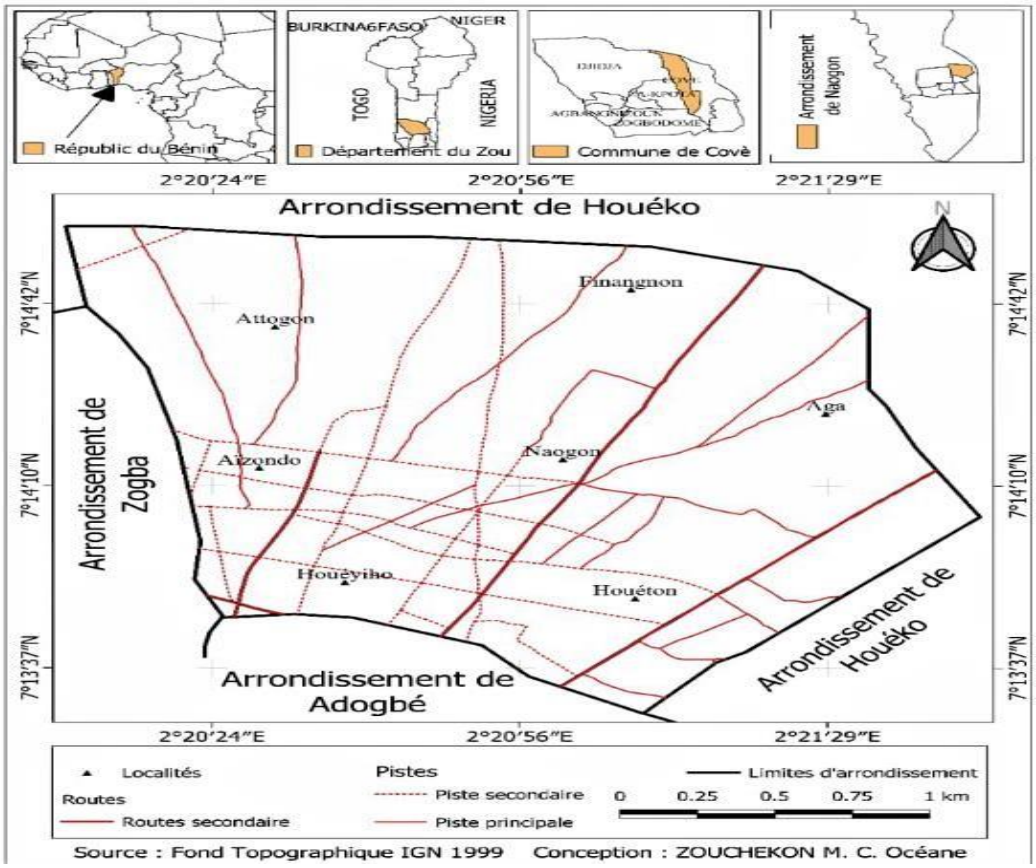
Le chapitre 2, présente la localisation géographique dans un premier temps et l'historique de l'introduction de l'arachide dans la commune de covè dans un second temps.

2-1 Localisation géographique de la zone d'étude

L'arrondissement de Naogon est situé dans la commune de Covè dans le département du Zou. Il est limité au Nord par l'arrondissement de Houèko, à l'Est par l'arrondissement de Houèko, à l'ouest par l'arrondissement de Zogba et au Sud par l'arrondissement d'Adogbé. Géographiquement, il est compris entre 7°13' 29" et 7°14' 52"de latitude Nord et 2°20' 13"et 2°21' 42" de longitude Est.

La figure 1 ci-après illustre la carte de la localisation géographique et administrative de l'arrondissement de Naogon.

Figure 1: Carte de la localisation géographique et administrative de l'arrondissement de Naogon.



Source : ZOUTCHEKON, 2023

Comment l'arachide a-t-il été introduite à covè ? Avant de répondre à cette question, nous allons essayer a pensée d'abord à l'historique de l'installation des populations d'Agonlin.

2-2 Historique de l'installation des populations d'Agonlin

Toutefois, chaque région nait par plusieurs raisons. Ce qui représente une part de l'histoire de cette dernière. Ainsi donc, la naissance de la région d'Agonlin, n'était pas une chose anodine. Car, on ne s'est pas levé juste un jour commençant par parler de la région d'Agonlin. Mais plutôt par un processus d'histoire originaire. En effet, les Agonlinou sont des populations qui habitent l'aire géographique appelée Agonlin et se reconnaissent appartenir à ce même territoire. Le peuplement du pays Agonlin est successif par plusieurs vagues migratoires et de diverses origines (Gnonhouévi, 2013, 15).

Comme beaucoup de régions de l'Afrique de l'ouest, le pays Agonlin a été soumis à un long brassage de sa population consécutif à deux importants mouvements migratoires. On peut distinguer deux principaux groupes ethniques : le groupe des Adja, apparentés au Fon dont les origines remontent à Adja Tado venus du Togo à l'ouest et le groupe des Yoruba Nago et Holli venus de l'actuel Nigéria. Ces deux vagues migratoires ont donné naissance au pays Agonlin. Les Agonlinou sont encore appelées les « mahi Basso kpo », c'est -à- dire les Mahi qui n'ont pas accédé aux collines. Mais qui sont les Mahi ? (Gnonhouévi, 2013, 15)

La formation de la communauté Mahi est liée à la fuite des guerres menées par les rois du Danxomè contre leurs voisins. Car la région d'Agonlin était sous la dépendance du royaume de Danxómè depuis le début du XVIII siècle. L'impératif majeur était celui de la sécurité. (Gnonhouévi, 2013, 15). Ainsi, ces populations qui fuyaient les troupes d'Abomey (devenu un puissant et surtout menaçant royaume depuis le règne de Houégbadja (1650-1680)) se sont dirigées par vagues successives et en communautés vers les collines de l'actuelle région du Zou Nord (Sylavain, 2004, 246). Ces populations ont été chassées du Nord de la basse vallée de l'ouémé ainsi que de la partie orientale du plateau d'Abomey qui ont abrité leurs foyers originels. Le foyer n'est pas unique si l'on s'en tient à leur mode d'identification qui établit une très forte référence à des localités comme : Djigbé dans l'ouémé, Gbanlin et Agonlin dans le Zou Sud, Guédévèdji ainsi que Ouassaho, localité non loin de Cana et de Houawé dans l'actuelle commune de Bohicon (Gnonhouévi, 2013, 16). « Tous les groupes Mahi seraient donc nés aux XVIe et XVIIe siècles » (Lespinay 1994 :134).Dans leur fuite, les sous groupes qui ont réussi à atteindre les collines ont pris le nom de « Mahi mon so », c'est- à-dire les Mahi qui ont atteint les collines et le second sous groupe constitué de ceux qui n'ont pas pu

atteindre les collines est appelé « Mahi basso kpo ».Tous ces sous-groupes forment les populations Mahi (Gnonhouévi, 2013, 16).

Par ailleurs, l'exode permanent que le pouvoir du Danxomè imposait aux populations

Mahi a provoqué un brassage entre les différentes communautés villageoises. Ainsi, le déplacement constant d'un village dont les habitants fuyaient les troupes d'Abomey les mettaient en contact avec d'autres populations au fur et à mesure de leur exode. C'est le cas de la localité d'Agonlin Houégbo où les Yoruba vivent ensemble avec les Fon. Cette longue cohabitation entre ces deux groupes ethniques donnera naissance au brassage culturel (Gnonhouévi, 2013, 16). Aussi les langues dominantes dans cette localité sont le Fon et le Yoruba. Au total, il ressort que les "Mahi basso Kpo" sont ces sous-groupes de Mahi qui dans leur fuite vers le Zou Nord se sont établis dans l'espace géographique appelé Agonlin (Gnonhouévi, 2013, 16). Leur aspect patrimonial culturel de la mise en valeur de l'arachide en galette sera étudié dans ce travail. Plusieurs d'autres cultures artistiques internes, témoignent de la reconnaissance de l'identité de ces populations. Il s'agit par exemple : l'art sculptural, la langue, la danse, l'artisanat... . La communauté d'Agonlin est composée en grande majorité de Fon et apparentés, de Holli et de Yoruba (Gnonhouévi, 2013, 16).

2-2-1 Historique de l'introduction de l'arachide dans la commune de Covè

Depuis des siècles, l'agriculture était une activité principale pour les Africains. Ainsi, la République du Bénin n'était pas exceptée dans les pratiques agricoles. A cet effet, la pratique des activités agricoles, est d'une importance remarquable pour la majorité des habitants de Covè et des zones voisines quel que soit leur classe sociale. Ils produisent plusieurs denrées agricoles vivrières et commerciales. Dans leurs productions, la culture d'arachide est d'une forte priorité en particulier dans l'arrondissement de Naogon depuis que cela a été introduit dans le royaume du Danxómè sous le règne du roi Ghézo (1818-1858) et qui c'était éparpillée dans les zones voisines particulièrement dans la commune de zagnanado grâce aux anciennes relations qui liaient ces deux régions. En effet, au commencement la région d'Agonlin était vassalle au royaume de Danxómè. Alors socialement, la région d'Agonlin représentait un quartier général de l'armée au royaume de Danxómè au cours de leurs campagnes contres les Yoruba de kétou et d'Abéokuta au temps de Ghézo. Au plan religieux, grâce au roi Ghézo, on assistait à la mise en place de la divinité "Hebiosso" vers 1820 en faveur de la région d'Agonlin à zagnanado. Au plan artistique, grâce à la maîtrise de l'art sculptural, exercé par les Donvidé, la famille Toïhin à Banamè et la famille Houessou de Covè Naogon, ils

sculptaient des objets prestigieux comme : le trône du Ghézo, le guéridon sculpté 2 lions en bois d'Iroko, le siège royal d'Abomey en bois d'Iroko, le fauteuil royal en bois d'Iroko, le bol avec couvercle en bois d'Iroko... pour servir aux rois de Danxómè sous leurs commandes depuis le règne du roi Glèlè (1858-1889) (Gnonhouévi 2013, 31 à 43 pp). Toujours au plan artistique, les sources orales expliquent que grâce à la maîtrise de l'art de chasse du grand chasseur d'Agonlin Covè Naogon appelé : "GBODO", tuait des animaux comme : éléphant, girafe, buffle avec des outils traditionnel comme : fusil, flèche... depuis dans les années 1800. Sous une recommandation royale, ce grand chasseur d'Agonlin servait ses animaux tués (comme viande) aux rois de Danxómè. Alors, les relations entre Agonlin et Abomey passèrent progressivement de vassalité à une annexion pure et simple (Gnonhouévi 2013, 35). Car Agonlin devenait important au royaume de Danxómè.

Précisons que, c'est grâce à l'avènement d'arachide dans la commune de zagnanado que cela a été connu et produit par les communes comme Covè et Ouinhi. Car les sources orales nous révèlent que toutes ces communes (Covè, Ouinhi et zangnanado) étaient ensemble. Il nous a été relaté que c'est tout dernièrement en 2002 que la commune de Covè a été notifiée officiellement par l'Etat béninois sous l'impulsion du Renouveau Démocratique et de la décentralisation. Pour appuyer ces informations avec une source écrite, nous allons nous référer à ADJAHOSSOU Sèdami, dans son article intitulé : **Culture de l'arachide,** p. 248, que : « sous le règne du roi Ghézo (1818-1858), le royaume Danxómè (Bénin) développa l'agriculture vivrière et commerciale en introduisant de nouvelles plantes comme : le palmier à huile, le maïs, la tomate, l'arachide et le tabac ».

Notons qu'à défaut du manque de documentation sur l'histoire de la zone, il nous a été un peu difficile d'avoir l'histoire complète de cette introduction. C'est pour cela qu'on se serve du peu des informations recueillies pour retenir ce bref historique.

Photo 1: **Preuve d'identité professionnelle de GBODO**



Source : AGBOHOUI, février 2025

CHAPITRE 3 : PRODUCTION ET TRANSFORMATION D'ARACHIDE : AVANTAGES, CONTRAINTES ET MESURES DANS L'ARRONDISSEMENT DE NAOGON

Le chapitre 3, présente la production et transformation de l'arachide dans un premier temps, les avantages, les contraintes et les mesures dans l'arrondissement de Naogon dans un second temps.

3-1 Bref historique de l'évolution de la production d'arachide à Naogon

Historiquement, la culture d'arachide se pratiquait approximativement depuis plus d'un siècle dans la commune de Covè. Car c'est une activité héritée de nos aïeux et nous sommes nés voir. Elle se transmet de père en fils. Alors dans la plupart des zones rurales du Bénin et particulièrement dans cette commune, les enfants accompagnaient leurs parents au champ afin d'apprendre et de participer aux travaux champêtres. Pour certains paysans, déjà de 8 à 10 ans, ces enfants les accompagnaient au champ. Ce qui est vraiment contraire dans les villes du Bénin en particulier Cotonou. En effet, lorsqu'un enfant du sexe masculin atteignait l'âge de raison (18 à 25 ans) pour se marier, son père lui cédait une parcelle terrestre cultivable (ou non) pour que celui-ci fasse ses activités champêtres pour son propre épanouissement. C'est comme une pratique mise en place pour permettre à l'enfant de pouvoir jouir de son autonomie. Après son mariage, lui à son tour cédera une de cette parcelle cultivable reçue à sa femme (ou non) afin que celle-ci puisse faire l'agriculture au cas où elle ne pratiquait aucune autre activité. Alors après quelques décennies, quand ce jeune homme se vieillit petitement, cédera à ses fils une partie de ses terres à chacun d'eux lorsque ceux-ci atteindront l'âge de se mettre aussi en couple et cela ainsi de suite (de père en fils et de mari à femme). C'est ainsi évoluait le système depuis lors. Ce fut exactement le cas pour la majorité des paysans enquêtés. Notons que ce système se pratique jusqu'à présent dans la zone. Ils se sont intéressés à la production de l'arachide dès l'âge adulte (18 à 25 ans). Selon leurs récits, le choix de la production de l'arachide est justifié par la disponibilité du marché d'écoulement et par le fait qu'elle constitue une culture héritée de leurs aïeux depuis où celle-ci a été exportée et dont la production a été éparpillée dans la commune de Covè suite à son introduction au Danxómè sous le règne du roi Ghézo (1818-1858), Adjahossou]s-d], 248. Ils précisent encore que, c'est aussi parce que leur terre est vraiment adaptée à cette culture. Comment produire-t-on l'arachide dans l'arrondissement de Naogon ?

3-2 Production de l'arachide à Naogon

3-2-1 Facteurs de production

Plusieurs facteurs peuvent être notés pour la production d'arachide dans l'arrondissement de Naogon. Ainsi, nous allons plus se référer aux travaux de ZOUTCHEKON Océane (2023) sur la production de l'arachide et développement local dans l'arrondissement de Naogon (Commune de covè).

3-2-1-1 Facteurs physiques à la production de l'arachide

Il s'agit du relief et hydrographie, climat et pluviométrie, pédologie et végétation.

3-2-1-1-1 Relief et hydrographie

Le relief est constitué d'un vaste plateau monotone de 100m d'altitude environ légèrement incliné vers le Sud-est, ce qui explique les effets de l'érosion. Le relief de l'arrondissement de Naogon est caractérisé par un dénivelé d'environ 190m entre le point le plus haut et le point le plus bas. L'arrondissement de Naogon se retrouve sur deux bassins versants et est traversé par d'importants cours d'eau. La majeure partie de l'arrondissement se draine vers le fleuve zou à travers ses affluents à régime permanent comme : Koussin-Lélé, Toué, Laha, Kètè, Wassa, Wantè, Fionzoun, le lac Nacava etc (PDC, 2016, p.15) cité par Zouchékon Océane. Ce complexe hydrographie constitue les principales sources d'eau d'usage multiple pour la population.

3-2-1-1-2 Climat et Pluviométrie

L'arrondissement de Naogon bénéficie d'un climat de transition entre le subéquatorial et le tropical humide de type Soudano-Guinéen. Les conditions climatiques permettent d'enregistrer une moyenne pluviométrie annuelle qui varie de 900mm à 1100mm. L'arrondissement de Naogon, bénéficie de deux saisons pluvieuses et de deux saisons sèches mais la perturbation des huit dernières années a insufflé au climat un rythme aléatoire, ce qui tend à laisser penser à une réduction des saisons en une saison pluvieuse et une saison sèche (PDC, 2016, p. 16), cité par Zouchékon Océane. Ceci influence sur les rendements.

3-2-1-1-3 Pédologie

Sur le plan pédologique, l'arrondissement de Naogon est recouvert à plus de 98% des sols ferralitiques qui sont modaux, indurés sur grès et sédiment argilo-sableux du crétacé et à moins de 2% des sols hydromorphes sur matériau colluvial sableux et sablo-argileux (PDC,

2016, p. 16) cité par Zouchékon Océane. Ces types de sols sont favorables à la production de l'arachide.

3-2-1-1-4 Végétation

Le couvert végétal est principalement caractérisé par de la savane arborée et arbustive et des mosaïques de culture et de friche. Des zones mosaïques de culture et jachère sous palmiers, sont localisés dans l'arrondissement. Finalement, des petites zones de galerie forestière, de forêt clair/savane boisée, plantation et de forêt dense parsèment l'arrondissement (PDC, 2016, p.17) cité par Zouchékon Océane. Cette végétation naturelle est de plus en plus moins en dégradation sous l'action de l'homme dans sa quête permanente de terres vierges pour la culture d'arachide.

3-2-1-2 Les types de main d'œuvre utilisés pour la production de l'arachide et de source de Financement

La main d'œuvre utilisée pour la production de l'arachide à Naogon, est de deux ordres : la main d'œuvre familiale et celle salariale. La main d'œuvre salariale est utilisée pour toutes les opérations relatives à la production d'arachide. Celle familiale vient souvent en complément à la main d'œuvre salariale afin de réduire les coûts élevés engagés dans la main d'œuvre salariale du fait de sa rareté. Les femmes participent aux travaux se déroulant dans le champ de leurs maris, mais le contraire chez les hommes. Le capital financier qu'investissent les producteurs dans leur production recouvre les fonds propres et les divers prêts consentis. Notons que, les fonds propres des producteurs, proviennent d'autres activités. Les femmes font l'élevage (surtout celui des volailles et des caprins), la transformation des noix de palme en huile rouge, la transformation du manioc en gari, de l'artisanat, (coiffure, tissage, nattes, couture...) et la commercialisation des produits agricoles. Par contre, les hommes pratiquent l'élevage (caprins, ovins et volailles), la pêche, la chasse, la transformation du vin de palme en la boisson locale sodabi et bien d'autres activités secondaires. A la note d'une autre source de financement, pour des mains d'œuvre, ces producteurs font des prêts auprès des groupements de tontine existants dans la localité à rembourser plus tard avec intérêt. D'autres font leurs prêts à la caisse Locale de Crédit Agricole Mutuel (CLCAM).

Toujours pour se servir de main d'œuvre, les paysans de l'arrondissement de Naogon pratiquent l'entraide (un système de coopérative traditionnel nommé dans la langue locale : **"Assoun-soun " ,** qui signifie littéralement à peu près : " à rembourser, à rembourser ". C'est un système par lequel 2, 3,4, à 5 ou plus de personnes forment une association. Précisons que

c'est un système comme du facteur humain à la production de l'arachide dans l'arrondissement de Naogon. À travers cette association, les membres de l'organisation vont s'entendre pour une ou deux jours aller travailler à un membre de l'association dans son champ. Ainsi, par un circuit, ils vont faire de même à tous les membres de l'organisation et à condition qu'aucun membre aurait de dette de champ à un autre. C'est à dire que le niveau d'entraide, doit être égal. C'est un système qui permet à celui dont le niveau financier pose problème de se profiter pour l'évolution de ses travaux champêtres. Mais notons que c'est un système qui cause parfois des conflits et des disputes entre les membres de groupements ce qui s'est fait que beaucoup n'adhèrent pas ce système. Mais d'autres pratiquent ça toujours dans la zone. Les étapes de production de l'arachide méritent d'être ensuite abordées.

3-2-2 Étapes de production de l'arachide à Naogon

La production de l'arachide dans l'arrondissement de Naogon, comporte plusieurs étapes successives à savoir :

3-2-2-1 Défrichement et nettoyage de terrain

Cela désigne dans la langue locale : “Gbé soun soun ” et “Nou djí djà làdô”. La création d'un nouveau champ, débute toujours par le défrichement de mauvaises herbes, l'abattage des arbustes et des arbres moyens. Le défrichement se fait à travers les outils manuels comme : houe, machette, hache, herbicides etc.). Le nettoyage est une étape maîtresse qui consiste à rassembler ensemble tous les herbes et les arbres moyens, feuilles de palmier séchés avec la main, de râteau ou d'un moyen bâton à deux bras. Tout juste après ça, on brûle toutes ces herbes séchées rassemblés. Toutes ces opérations permettent de faciliter le labour. Notons que toutes ces étapes sont pour la préparation du sol. Elles sont très importantes dans la production de l'arachide et de toutes productions.

Photo 2: défrichement à Houindamè



Source : AGBOHOUI, décembre 2023

Photo 3: Abattage des petits arbres à Djoyangbo



Source : AGBOHOUI, Janvier 2024

La photo 2 montre un jeune homme qui défriche les herbes sur la terre à houindamè

Sur celle 3, le jeune homme abat les petits arbre djoyangbo.

Photo 4: Nettoyage avec le bois à Vivigo



Source : AGBOHOUI, Janvier 2024

La photo 4, montre un jeune homme en train de nettoyer avec le bois à vivigo.

Photo 5: Nettoyage à mains



Source : AGBOHOUI, Mai 2024

Sur la photo 5, un jeune homme se met à nettoyer avec ses mains à vivigo.

3-2-2-2 Labour

Appelé en la langue fon locale “ Glé lilè ”, c'est l'étape qui suit le défrichement et le nettoyage. Tout sol préparé est prêt pour être labouré. Il se fait manuellement à l'aide de la daba et consiste à faire des billons en retournant le sol. La distance entre deux billons est de 40 à 60 cm environ (cela dépend de celui qui a effectué le labour (Kossou, 2015, 25). Le labour favorise l'enracinement et la croissance des plantes. Il permet également de donner un directif de travail lors du sarclage.

Photo 6: labour à Hayago



Source : AGBOHOUI, Mars 2022

La photo 6, montre un jeune homme qui laboure un champ à hayago

3-2-2-3 Semis

Communément appelé “Azin dido”, il se fait à l'aide des pieds et consiste à creuser des trous suivant un écartement d'environ 15 cm (un demi pied) avec le talon du pied sur les billons tout en mettant deux graines d'arachide dans chaque trou puis en refermant aussitôt le trou (Kossou, 2015, 25). Notons qu’avant le semis, les semences doivent être soigneusement préparées suivant leur mode de conservation pour éviter les pertes de germination des graines semées. Pour l'arachide conservée en coque, il s'agit de procéder à un décorticage de préférence manuelle pour éviter toutes blessures qui peuvent impacter la non germination des graines. Le décorticage, est suivi d'un tri manuel des graines pelliculées, immatures, moisies et petites. Avant de semer, il est un devoir de s'assurer de l'humidité du sol par l'eau pour garantir une bonne germination.

Photo 7: semis d'arachide à Vivigo



Source : AGBOHOUI, Mars 2023

La photo 7, illustre un jeune homme qui sème l'arachide à vivigo**.**

3-2-2-4 Sarclage

On appelle cette étape dans la langue fon locale : "Nou hwihwa". Alors un champ d'arachide doit être sarclé. L'entretien par le sarclage est aussi efficace s'il est bien suivi. C'est l'étape où il faut éliminer tous les mauvaises herbes de l'arachide. Cette opération permet de casser la croûte et a pour avantage non seulement de réduire l'évaporation mais aussi de permettre une bonne infiltration de l'eau de pluie.

Quelques semaines après, le buttage permet de soutenir les plantes et favorise un bon rendement. L'outil de sarclage est la houe. Les principales contraintes à ce niveau, sont la rareté de la main d'œuvre et les mauvaises sensations au hanche. Notons enfin qu'il est un devoir de faire deux sarclages lorsque le sol est plus fertile car les mauvaises herbes repoussent rapidement sur ce genre de sol.

Photo 8: Saclarge à vivigo



Source : AGBOHOUI, Avril 2024

Photo 9: Saclarge à Hayago



Source : AGBOHOUI, Avril 2024

La photo 8 montre un jeune homme qui sacre dans l'arachide à vivigo. Celle 9 montre un homme qui sacre dans l'arachide tout en se protégeant contre l'éclat du soleil à rayago.

3-2-2-5 Fertilisation

En langue fon locale : "zanhò kplakpla ni glé" ou "Djèdo ni glé", est l'étape où il faut apporter de nourritures (engrais organiques ou chimique), aux arachides. Car de façon progressive le niveau de fertilité des sols de la zone baisse. En effet les agriculteurs qui suivent bien les conseils des encadreurs agricoles ou les agronomes mandatés pour des formations aux agriculteurs, pratiquent l'usage des engrais organiques pour plus de fertilisation de leur sol. Ils témoignent de l'importance de cette pratique d'usage après les récoltes car les rendements sont meilleurs pour eux. Pour d'autres, c'est difficile à faire l'usage d'engrais organique. Alors pour eux, les rendements sont toujours inférieurs aux autres (ceux qui utilisent les engrais organiques). En plus, les agriculteurs de Naogon utilisent aussi les engrais minéraux ou chimiques comme : le NPK l'Urée etc. Quelques fois, certains paysans mélangent les deux engrais (NPK et l'Urée) à leurs arachides toujours dans le souci d'espérer de bon rendement.

Mais cela n'est pas trop décevant. Mais ce qui est plus conseillé est l'usage d'engrais organique.

3-2-2-6 Récolte et conservation de l'arachide

Dans l'arrondissement de Naogon, l'arachide est récoltée lorsque les feuilles de la plantule commencent à jaunir selon l'idéologie de ceux qui n'ont jamais fréquenté. Mais pour ceux qui ont fréquenté, c'est quand l'arachide a exactement trois mois qu'il faut la déterrer pour sa récolte. Précisons que la récolte d'arachide se fait en trois étapes : l'arrachage ou déterrage des plantes avec leurs racines et gousses, le séchage des plantes arrachées en tas et la séparation des gousses de la plante. A la récolte, la teneur en eau des gousses de l'arachide avoisine 35% (Zouchékon, 2023, 20). Le séchage permet de réduire le taux d'humidité de 8 à 10 %. Ce séchage se fait sur billon pendant 5 à 8 jours avant époussage puis les coques sont transportées à la maison pour subir le dernier séchage sur des aires de séchages aménagées dans la cour de concessions ou dans les chambres sur le toit avant d'être stockées soit dans des sacs polyéthylènes, soit dans des paniers ou dans des greniers voir sur les plafonds du toit au cas où c'est pour les grandes exploitations (saison pluvieuse). Mais pour celle petite (saison sèche), les récoltes sont immédiatement égoussées et ramenées à la maison pour le séchage. La récolte de première saison (saison pluvieuse), pose de sérieux problème de séchage parce qu'elle coïncide avec la petite saison des pluies. La récolte et la conservation est en fon locale "Azin kikin" et "Azin zé hwla hwla".

Photo 10: Déterrage de l'arachide à Vivigo



Source : AGBOHOUI, Avril 2023

Photo 11: Enlèvement des gousses à d'arachide à Vivigo



Source **:** AGBOHOUI, Mai 2023

La photo 10, montre un jeune homme qui déterre l'arachide à vivigo. La celle 11, montre un jeune homme qui enlève les gousses à vivigo.

Photo 12: Séchage après récolte à Attogon



Source : AGBOHOUI, Avril 2023

Photo 13: Conservation de l'arachide à Attogon



Source : AGBOHOUI, Avril 2023

La photo 12, montre un jeune homme qui expose l'arachide au soleil pour le séchage à Attogon . Sur la photo 13, deux hommes se mettent à conserver l'arachide dans le sac de 500kg à Attogon.

3-2-2-7 Décorticage de l'arachide

Lorsque l'arachide est récoltée, l'agriculteur a le choix entre trois formes d'affectations à savoir : le prélèvement de la semence pour la nouvelle saison culturale, l'autoconsommation et à la vente ou la commercialisation. À cet effet, pour la mise en vente de l'arachide, un choix des opérations suivantes serait nécessaire. Notons aussi que l'arachide supposé être semée et qui a été prélevée par l'agriculteur suite à sa récolte peut toutefois par un choix subir les opérations suivantes. Alors il s'agit :

3-2-2-7-1 Décorticage manuel

En fon locale "Azin tounton ", ce genre de décorticage se fait par le processus où les graines sont extraites des gousses en cassant la coque par la main. A ce niveau, un taux très faible de graine est cassé. Mais il y a la lenteur relative du décorticage (environ 1,5 tonne / jour pour une équipe moyenne de 100 personnes. C'est vraiment difficile ce qui a permis à des moyens plus rapide et plus soulagés.

Photo 14: Décorticage manuel de l'arachide à Attogon



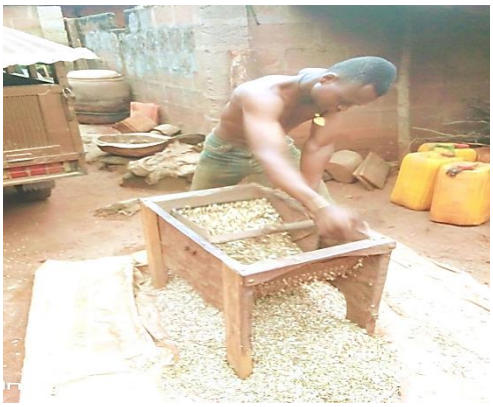
Source : AGBOHOUI, Mai 2024

La photo 14, montre une petite fille qui décortique manuellement l'arachide à Attogon

3-2-2-7-2 Décorticage semi-manuel

C'est ce décorticage qui se fait avec la machine traditionnel manuel nommé en langue fon locale "Alònou gan". A ce niveau il faut dépenser une force physique grâce au maniement de la main. Les graines cassées à ce niveau sont un peu élevées. Ce système, n'est pas relativement aussi plus rapide que le décorticage industriel. Vu les forces dépensées et à la recherche d'un moyen plus révolu, le décorticage industriel a été inventé et plus souhaité. On désigne cela en la langue locale : "Azin glinglin". Cette machine a été inventée par FANOU Hinssa Kossou depuis les années 1965 grâce à sa maîtrise du métier de forgeron. Ce vieux précise qu'il avait 13 ans quand il a commencé ce métier, car lui-même était né en 1952 à Naogon Aïzondo. Les ALITONOU de covè d'Adogbé fabriquent aussi cette machine dans les années 1970. Le matériel utilisé était le tonneau en fer

Photo 15: Décorticage semis manuel de l'arachide à Attogon



Source : AGBOHOUI, Février 2023

La photo 15, montre un jeune homme qui décortique semi-manuellement l'arachide à Attogon

3-2-2-7-3 Décorticage industriel

Ceci est celui où la machine à moteur est utilisée pour plus de rapidité dans les décorticages. Mais à ce niveau, notons que plus de graines sont cassées au cas où il y des insuffisances autour du travail du compositeur de la machine et ou au cas où l'utilisateur a mal réglé cet outil industriel. On désigne ça aussi en langue locale fon : "Azin glin-glin".

3-2-2-7-3-1 Origine de l'avènement des machines de décorticage industriel.

Afin de pouvoir régler les problémes de décorticage d'arachide dans la commune de Covè, et de pouvoir espérer une rapidité pour ce travail, deux différentes machines naissent par différents inventeurs. Il s'agit de la machine industrielle décorticante non vannée et celle industrielle décorticante vannée.

La machine industrielle décorticante non vannée, est celle qui décortique juste l'arachide. Mais celle industrielle décorticante vannée, est celle qui décortique et vanne au même moment (simultanément) l'arachide. À ce niveau, on obtient directement la graine d'arachide écorcée. La première a été fabriquée premièrement à covè par le forgeron soudeur FANOU Basile le fils de papa Hinssa Kossou FANOU en 2015. C'est utilisé à base du moteur à essence. C'est ça qui s'est illustrée par la photo 16. La deuxième est aussi inventée par FANOU Basile en 2022 toujours dans l'espérance de l'évolution. Celle-ci est utilisée grâce à un moteur à courant électrique. C'est ça qui est illustrée sur la photo 17. Comme la production de l'arachide est plus dans l'arrondissement de Naogon, ils cherchent aussi plus de

moyens faciles pour la rapidité de toutes formes de sa transformation. Un tableau récapitulatif des opérations et leurs coûts méritent d'être élaborés.

Photo 16: décorticage industriel de l'arachide à Attogon



Source : AGBOHOUI, Mai 2024

Photo 17: décorticage Industriel de l'arachide à Attogon



Source : AGBOHOUI, Mai 2024

La photo 16, illustre le système du décorticage industriel de l'arachide non vannée à Attogon. Quant-à celle 17, elle illustre le système du décorticage industriel plus évolué de l'arachide qui est vannée à Attogon.

Tableau 4: Activité champêtre et coût de production

Activités champêtres	**Coût de chaque activité et précision**
Défrichement de terrain	1000 F pour un travail de 08h à 12h ; 500 F à 800 F pour une carré de 13 m selon le niveau des herbes
Nettoyage	Soit 1000 F pour un travail de 8h à 12 h
Labour	1500 F pour un travail de 8h à 12 h ; 30F à 100 F selon l'état du terrain pour à compter
Semis	100 F à 150F selon la distance du champ pour une mesure d'arachide
Sarclage	1000 F pour un travail de 8h à 12h 25F à 100F pour un billon à compter selon le niveau des herbes

Fertilisation	14 000F à 20 000F variable pour l'engrais NPK soit 1000F pour un travail de 8H à 12H au salarié
Déterrage	1000F pour un travail de 8h à 12H
Récolte pour l'enlèvement des gousses	250F à 400F pour une bassine selon la distance du champ
Décorticage manuel	1000F à 1500F pour une bassine d'arachide
Décorticage semi-manuel	800F à 1000F pour une bassine de graine d'arachide
Décorticage industriel	100F à 1500 F pour un sac d'arachide

Source : Travaux de terrain, novembre 2023

3-2-2-8 Triage de l'arachide après décorticage et vannage

En notre fon locale, "Azin kiyan kiyan", il s'agit là de débarrasser les graines décortiquées de tous les corps étrangers (débris, végétaux, cailloux de même que les graines de l'arachide pourries). Pour ce fait, l'usage du tamiseur facilite l'opération. C'est suite à ça que l'arachide pourrait mettre à la vente aux commerçants (es), au cas où le producteur a souhaité vendre ou semer ça après décorticage. Dans le cas contraire, cette opération et les celles du décorticage ne sont pas à faire. Par quel processus transforme-t-on l'arachide en galette ?

3-3 Transformation de l'arachide en galette kluiklui à Naogon

3-3-1 Étapes de la transformation de l'arachide à Naogon

Plusieurs opérations purement artisanales permettent la mise en valeur de l'arachide en galette (kluiklui) dans l'arrondissement de Naogon. Elles sont des savoir-faire traditionnels. Il s'agit de :

3-3-1-1 Séchage

Une fois possédé l'arachide à transformer par un achat ou par sa propriété après toutes opérations de décorticages, les graines d'arachide doivent être séchées. Cela consiste donc à étendre les graines d'arachide au soleil en couche fine pendant une journée, sur une bâche propre ou sur des sacs de jute étalés par terre, pour éviter le contact avec le sol. Cette opération permet d'améliorer le taux d'extraction de l'huile. Il est communément appelé en la langue fon locale : "Azin Hiya Hiya".

3-3-1-2 Triage de l'arachide pour la transformation

C'est le triage qui est supposé faire avant toutes autres opérations de mise en valeur en galette. Une fois séchées les graines d'arachide, elles devraient être triées à la main pour enlever les arachides avariées, les cailloux, les coques et autres déchets qui peuvent impacter hygiène du produit voulu confectionner. Aussi, les petites impuretés sont éliminées par tamisage à travers un tamis végétal (“hagbèdjè” en langue fon locale). Les particules fines passent à travers la maille du tamis par un mouvement circulaire de la main, alors que les arachides restent à la surface du tamis. En notre fon locale, on dit : “Azin dédè dédè”.

3-3-1-3 Torréfaction de l'arachide

Cette opération est désignée en notre langue fon locale : “Azin soun son”. Alors une fois triées les graines, elles sont ensuite supposées à être grillées à feu doux dans une poêle à fond concave dans laquelle elles sont remuées en permanence pendant une heure. C'est une opération sensible dont le but est de libérer les téguments, l'huile et autres composantes cellulaires (protéines, amidon). La torréfaction permet le développement des arômes et facilite le dépelliculage et conditionne le rendement à l'extraction. C'est une étape où la chaleur du feu est plus ardente.

3-3-1-4 La protection des arachides grillées

Après la torréfaction, les arachides grillées, sont mises dans des sacs de jute pour bien être attachées. Cela permet de les mettre à l'abri de l'air et dans un endroit sec pendant 24h (jusqu'à ce que les arachides soient à température ambiante). C'est pour éviter aussi qu'elles soient fades que cette étape est obligatoire. Cette étape permet également d'assécher les arachides et de faciliter le dépelliculage. La réussite de cette opération, facilite le dépelliculage. La photo suivante illustre les réalités de notre description.

Photo 18: Protection de l'arachide grillée à Aïzondo



Source : AGBOHOUI, Mai 2024

La photo 18, montre des sacs dans lesquelles sont protégées des arachides à Aïzondo**.**

3-3-1-5 Transport des arachides grillées au moulin

C'est une étape très importante dont t- ils ne mentionnent pas ça dans beaucoup de documents. En effet, sans avoir transporté les arachides grillées, elles ne peuvent pas être dépelliculées, ni vannées jusqu'à être broyées. À moins que tu en possèdes ton propre moulin dans ta maison. Donc, c'est l'étape où il faut déplacer par tout moyen les arachides grillées au moulin, pour qu'elles puissent subir tout autre processus jusqu'à être broyées.

3-3-1-6 Dépelliculage des arachides grillées

Après avoir transporté toutes les arachides grillées au moulin, on passe à leur dépelliculage. Ce qui consiste à séparer la pellicule de l'albumen. Cette opération se fait à l'aide du moulin à maïs avec un écartement ou desserrement des meules de sorte qu'à la sortie des graines, les cotylédons soient séparés des pellicules. Mais précisons que depuis un bon, ils ont pu créer une nouvelle machine qui est dédiée spécialement aux opérations de dépelliculage pour permettre directement au moulin à maïs de faire seulement le broyage. Cette opération est parachevée par le vannage.

3-3-1-7 Vannage des arachides dépelliculées.

C'est un devoir de vanner toutes arachides dépelliculées avant toute opération de mouture. Le vannage consiste donc, à débarrasser les pellicules de leur tégument séminal. Pour le réussir, les femmes secouent les graines au moyen d'un van par la technique où les graines sont jetées en l'air et récupérées dans une bassine, tandis que les téguments, plus légers, sont emportés sous l'effet du vent. Enfin de cette opération, un tri manuel est toujours effectué pour éliminer les dernières impuretés. Notons que les téguments sont généralement utilisés pour l'alimentation des porcs.

3-3-1-8 Mouture ou broyage des arachides vannées

C'est à ce niveau qu'on mette dans le moulin les arachides dépelliculées et vannées et elles sont par la suite écrasées et réduites en pâte entre les meules du moulin. Cette pâte obtenue, peut encore appeler : pâte brunâtre en huile.

3-3-1-9 Retour des pâtes broyées

C'est aussi une étape qui n'est pas mentionné dans les plusieurs travaux consultés et mentionnés dans notre revue sur les étapes de la transformation de l'arachide en galette ou sur les processus de la production de la galette. Alors que, les pâtes broyées ne peuvent pas être toujours dans le moulin pour pouvoir subir autres opérations secondaires d'où l'importance de cette étape. Les artisans enquêtés nous ont fait part de cette étape dans leurs explications. Selon leurs explications, c'est à cette étape qu'il faut redéplacer tous les graines d'arachide broyées en pâtes à la maison pour les suites d'opérations.

3-3-1-10 Malaxage des pâtes de l'arachide

Une fois que les pâtes sont transportées à la maison, les pâtes brunâtres en huile obtenues à la fin de la mouture, vont subir le malaxage et le pressage jusqu'à l'observation de l'huile et de la pâte sèche.

Cela se fait grâce à l'ajout de l'eau et du sel, qui sont incorporés dans la pâte d'arachide, qui est ensuite pétrie à la main pendant 30 min. Cette opération du processus, favorise la coagulation des matières hydrophiles qui se rassemblent en grumeaux, entre lesquels apparaît l'huile (Jouan et Chincoun, 2014) cité par Kossou Kévin (2015) à la page 43. Puis la pâte

d'arachide est ensuite travaillée par pression des paumes sur une table en bois pendant 30min pour la récupération de l'huile en une bassine.

3-3-1-11 Condimentations des pâtes ou non

Ici, les différents condiments comme épices, piments, sels, poivre, gingembre ail, sont incorporés dans la pâte résiduelle. C'est une étape qui coïncide vraiment avec le malaxage. Notons que cela n'est pas une obligation car elle dépend de la qualité de galette qu'on pense produire. Au cas où, elle est non pimentée ou condimenté cette opération peut être omis.

3-3-1-12 Mise en morceau des pâtes condimentées ou non condimentées

Après avoir condimenté les pâtes ou non, il est toujours nécessaire de les rouler en morceaux de boules comme les résidus du palmier. Ces boules morcelées, peuvent avoir environ 8 cm de diamètres. Ils seront par la suite façonnés en bâtonnets ou en bien d'autres formes selon la recommandation de l'artisan propriétaire pour en gagner des sommes. C'est une opération manuelle.

3-3-1-13 Mise en forme des boules de pâtes d'arachide roulées (bâtonnets ou autres)

C'est à cette étape où il faut mettre ou façonner en une forme les pâtes roulées en morceaux. La forme viendra de la décision de la patronne de l'entreprise. Une forme selon son prix de façonnage. C'est une opération qui est purement féminine et manuelle.

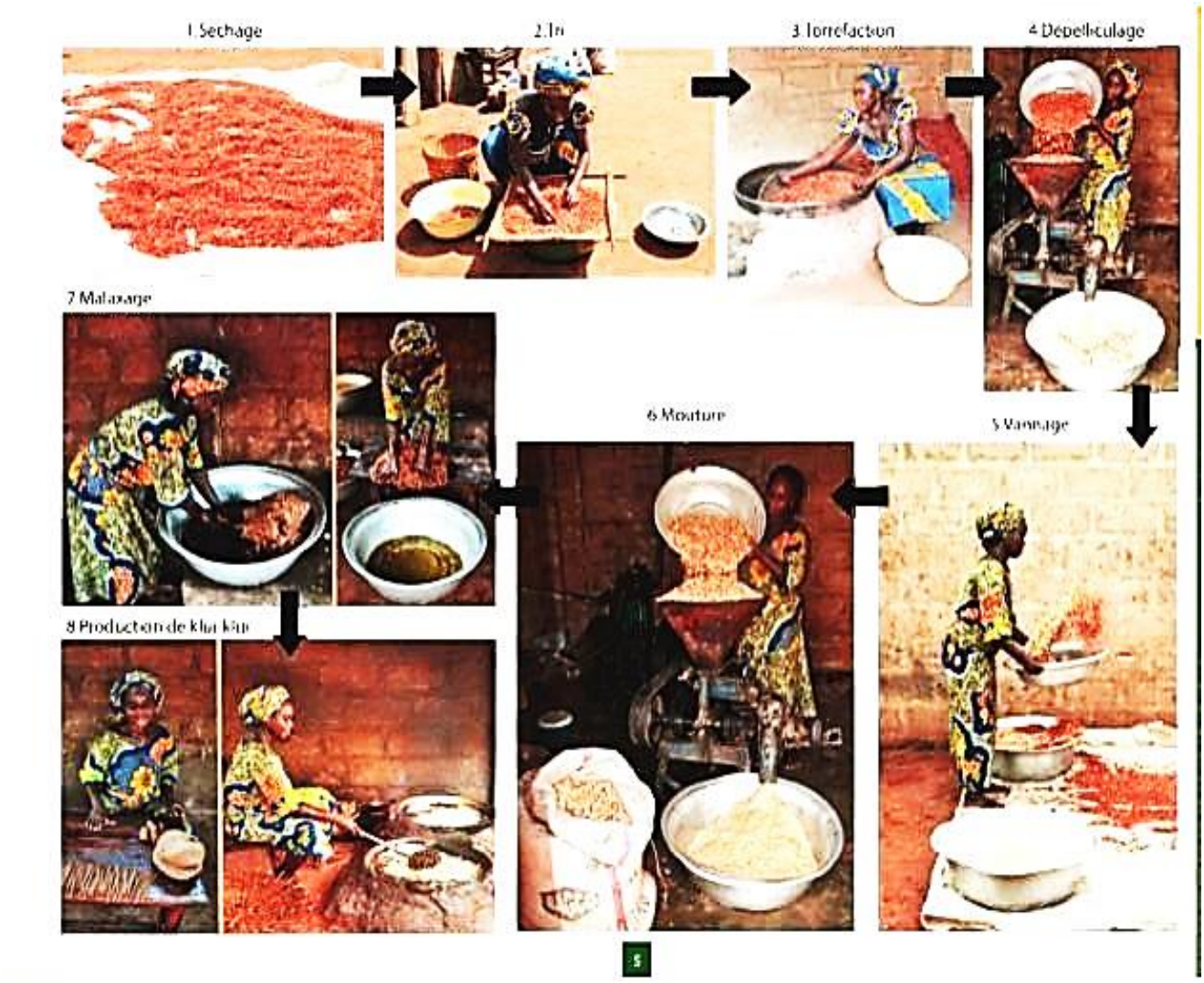
3-3-1-14 Cuisson des formes de galette façonnées

C'est l'étape finale de toutes les opérations qui permettent la production de la galette de n'importe quelle qualité. A cette étape, les pâtes condimentées ou non mises en forme (bâtonnets ou autres) sont frits. Cette opération de friture se fait dans une poêle contenant de l'huile d'arachide chauffée au feu. Elle est aussi manuelle.

Il urge de préciser et de noter, qu'à la fin de cette présentation des étapes de la production de la galette (kluiklui) que, grâce au maintien de l'arachide par sa production auparavant, la mise en pratique des savoir-faire qui se manifestent par ces étapes de transformation de l'arachide en galette, est vraiment nécessaire pour préserver, conserver, valoriser ou valoir culturellement, économiquement et socialement... et pour perpétuer ce savoir-faire artisanal de l'arrondissement de Naogon comme patrimoine culturel immatériel. Alors ce savoir-faire est un patrimoine culturel immatériel de Naogon grâce à la mise en valeur de l'arachide

comme un produit agricole et une matière première par ces étapes de mécanisme de valorisation. L'ensemble de ces opérations peuvent être illustrées à travers les images ci-après:

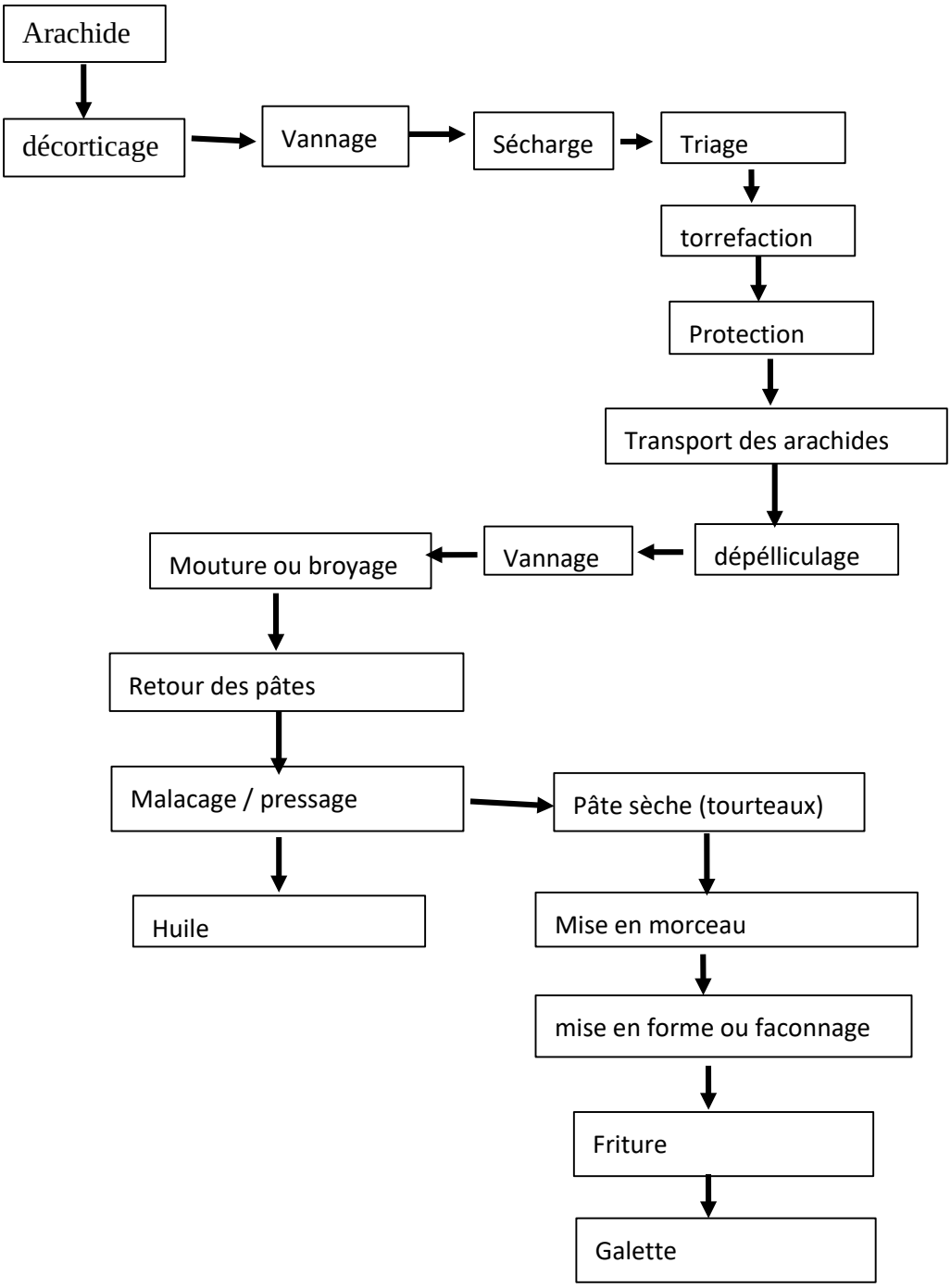
Photo 19: Les étapes de transformation de l'arachide



Source : Extrait du guide pratique du GERES de la production d'une huile d'arachide d'agonlin de qualité supérieure à la page 7.

La photo 19, présente en générale les étapes de la mise en valeur de l'arachide en galette et en huile

Figure 2: Diagramme du processus de transformation de l'arachide en huile et en galette



La figure 2, présente un diagramme schématique montrant les processus de transformation de l'arachide en huile et en galette comme un PCI à Naogon.

Dans le tableau suivant, nous allons essayer de présenter approximativement le coût de la main d'œuvre salariale de chaque opération énumérée.

Tableau 5: opérations et cout de transformation de l'arachide

Opérations de transformation	Cout de chaque activité et précision
Séchage dédié à la transformation	Travail personnel à domicile
Triage	500F au cas où les impuretés sont moins 700F au cas où les impuretés sont beaucoup
Torréfaction	100F pour 20 mesure
• Transport des arachides grillées • Dépelliculage • Vannage • Mouture • Retour des pates broyées	2 500F pour 120 mesures d'arachide torréfiées Plus claire, une dépense de 2500F,pour toutes ces opérations seront faites.
Malaxage et condimentation ou nom	100F pour une bassine de mouture
Mise en morceau des pates	600F pour la pâte non pimentée 800 F à 1000F pour la pâte pimenté
Mise en forme des morceaux	50F à 150F mais variable selon chaque forme
Friture	500F pour une bassine de pâte broyées

Source : travaux de terrain, décembre 2023.

3-4 Avantages, contraintes et mesures de la production et de transformation de l'arachide à Naogon

3-4-1 Avantages de la production de l'arachide

Plusieurs avantages peuvent être notés pour la production de l'arachide dans l'arrondissement de Naogon. Parmi ceux-ci, on note :

_ L'amélioration des conditions de vie des ménages de l'arrondissement ;

_ Création des emplois saisonniers ou permanents aux jeunes désireux des activités champêtres et autres ;

_ Favorable au maintien de la matière première (arachide) aux petites et moyennes entreprises (PME) locales ou aux chaînes de valeurs (CV) locales ;

_ La domination en partie du problème de chômage ;

_ Le payement des contributions scolaires des enfants ;

_ Le payement des motos et des terrains... ;

_ La construction des maisons ;

_ Le remboursement des dettes de toutes natures (à la CLCAM, sur les tontines locaux ou régionaux, aux personnes ordinaires...) ;

_ L'assurance de la santé des enfants ou d'autres ;

3-4-2 Les contraintes de la production de l'arachide

Plusieurs difficultés entravent les agriculteurs de l'arrondissement de Naogon dans la production de l'arachide. A cet effet, nous relevons les suivantes :

_ L'influence du rendement de la production par la variation climatique et la non maîtrise de l'eau ;

_ Faible taux de rendement à cause de la baisse de la fertilité des sols ce qui s'accentue chaque année ;

_ La non utilisation des fertilisants spécifiques ;

_ Accès difficile au crédit pour financer les activités agricoles ;

_ La pénibilité des travaux champêtres à raison de la nature rudimentaire des outils de travail;

_ Faible utilisation des semences améliorées ;

_ La fluctuation des prix, la non mécanisation agricole et la destruction des cultures par rongeurs et certains granivores (mille pattes), constituent les principales contraintes évoquées par les producteurs de la zone ;

_ Accès difficile à la terre cultivable ;

_ Le manque des moyens de transport pour certains, ce qui entraîne le retard du transport des récoltes à domicile d'où les pertes des produits ;

_ Manque de coopérative agricole entre les agriculteurs, ce qui entraîne une dominance des femmes commerçantes à travers les impositions des prix des produits agricoles ;

_ Manque de main d'œuvre agricole, surtout à raison de l'attachement de plus de jeunes de la zone aux formes de cibler criminalités ;

_ L'accès difficiles aux intrants agricoles ;

_ La domination du problème de transhumance ;

_ Moins d'écoulement de l'arachide vers autres pays voisins ce qui bloque et rend moins cher parfois le produit.

_ Etc...

3-4-3 Les mesures aux contraintes de la production de l'arachide

Afin de pouvoir surmonter les difficultés liées à la production d'arachide dans l'arrondissement de Naogon, les actions suivantes méritent d'être prises en compte à l'égard des producteurs et de l'État béninois. Alors il faut :

_ Faciliter l'accès à la terre ;

_ Favoriser l'encadrement des producteurs par les encadreurs bien mérités ;

_ Résoudre l'épineuse question de la disponibilité des variétés améliorées en diffusant de nouvelles variétés améliorées intéressantes aux producteurs (variétés à cycle court, résistantes aux aléas climatiques présentes);

_ Faciliter l'accès aux intrants agricoles ;

_ Que les producteurs respectent les enseignements des encadreurs ou des formateurs ;

_ Faciliter les conditions d'accès aux crédits agricoles dans les acteurs du monde rural ;

_ Sélectionner et rajouter l'arachide aux produits transformés dans l'industrie de GLO DJIGBE pour plus d'écoulement du produit à bon prix ;

_ Créer des opportunités marchandes pour l'exportation de l'arachide dans d'autres pays voisins non producteurs pour l'écoulement et la cherté du produit ;

_ Moderniser et mécaniser la production arachidière.

_ Etc...

3-4-4 Les avantages de la transformation de l'arachide

La transformation artisanale de l'arachide dans l'arrondissement de Naogon regorge plusieurs avantages.

Comme une priorité, ils peuvent être énumérés comme :

_ Favorable à la création d'emploi et de richesses ;

_ Favorable à maintenir la cohésion sociale ;

_ Favorable à la contribution de la valeur ajoutée locale ;

_ Favorable à l'autonomie personnelle ;

_ Favorable au développement local ;

_ Favorable à la lutte contre la pauvreté ;

_ Favorable aux innovations technologiques à la portée des populations ;

_ Favorable à l'équilibre et à la stabilité sociale ;

_ Favorable à la mise en valeur de l'arachide tout en évitant les pertes des arachides récoltées dans la zone ou même ailleurs ;

_ Favorable à la mise en relation de la société productrice et les celles consommatrices par les échanges commerciaux ;

_ Favorable à répondre aux impératifs de la croissance durable et de la promotion humaine grâce à l'appui de l'agriculture ;

_ Capable de fournir aux populations aussi bien urbaines que rurales des biens et services compatibles avec leurs revenus ;

_ Favorable à la satisfaction des besoins essentiels vitaux des populations ;

_ Favorable à la concurrence de l'exportation de l'arachide ;

_ Elle joue à la fois un rôle d'avant-garde et propulseur pour le développement de plusieurs secteurs, en l'occurrence, l'agriculture, l'industrie, le commerce, le tourisme etc.… ;

_ Favorable à la résorption du chômage locale.

3-4-5 Les contraintes de la transformation de l'arachide

Majorité sont des difficultés liées à la mise en pratique du savoir-faire, permettant la transformation de l'arachide en galette dans l'arrondissement de Naogon. Sur ce, on peut noter :

_ La pénibilité de la pratique de ce métier artisanal pour les femmes à raison des fatigues physiques ;

_ Peu productivité, à raison de la technologie rudimentaire utilisée ;

_ Faible rendement d'extraction ;

_ Manque des opportunités marchandes pour l'écoulement de la galette ;

_ Manque du moyen financier, ce qui entraîne manque de l'approvisionnement régulier et permanent du produit à transformer par les transformatrices et par conséquent le développement de leur activité. Ce manque créé aussi un manque d'équipements équitables et de matériels pour le métier ;

_ Faible organisation dans le métier car il est encore essentiellement individuel ou familial dans la zone ;

_ Mauvaise qualité de l'huile obtenue à défaut qu'elle ne réponde pas aux normes de qualité ;

_ La concurrence des huiles industrielles importées qui coûtent moins cher au détriment de l'huile d'arachide ;

_ L'insuffisance de la mise en pratique des bonnes pratiques d'hygiènes.

3-4-6 Les mesures aux contraintes de la transformation de l'arachide

Partant de ces considérations, des dispositions courageuses doivent être menées pour plus permettre à ce métier de jouer pleinement son rôle dans la relance économique de la zone locale en particulier et du pays en général. Alors pour une bonne transformation de l'arachide dans l'arrondissement de Naogon, il serait très nécessaire de ou d':

_ Octroyer de crédits aux transformatrices pour l'acquisition de matériels de transformation ;

_ Respecter les bonnes pratiques d'hygiènes et de salubrité lors du processus de la transformation ;

_ Doter les femmes de machines de malaxage- pressage et mécaniser davantage le processus de transformation de l'arachide ;

_ Favoriser la qualité des deux principales dérivées de l'arachide à savoir l'huile et la galette ;

_ Introduire des variétés améliorées d'arachide pouvant permettre d'avoir beaucoup d'huile et peu de déchets ;

_ Créer des opportunités marchandes pour l'exportation de la galette produite.

CHAPITRE 4 : LIEN ENTRE LES DEUX SECTEURS D'ÉTUDES, PATRIMOINE : ÉVOLUTION, IMPACTS SOCIOÉCONOMIQUES, CULTURELS ET TOURISTIQUES ET ACTIONS DE VALORISATION.

Le chapitre 4, présente d'une part le lien entre les deux secteurs d'études et d'autres part l'évolution, les impacts socioéconomiques, culturels et touristiques, et actions de valorisation de ce patrimoine de Naogon.

4-1 Lien entre les deux secteurs d'études (Agriculture et Artisanat)

4-1-1 Lien entre agriculture et artisanat

Les évolutions dans l'occupation des territoires, mettent agriculteurs et les non agriculteurs (artisans et autres) en contact. En outre, la production agricole (l'agriculture) constitue une source de revitalisation sociale, de cohésion sociale, d'emploi, de l'économie locale, la prise en charge communautaire, le tourisme et la mise en valeur du patrimoine. Ainsi donc, elle est en une forte relation avec le secteur artisanal. En effet, admettons que la plupart des activités traditionnelles artisanales agroalimentaires, évoluent en raison de la disponibilité des produits agricoles. Alors d'une part de l'analyse, pas de produits agricoles, pas de fonctionnement des PME ou les CV. Aussi, pas de producteur, pas de transformateur (trice). D'autres part de l'analyse, l'absence des entreprises agroalimentaires artisanales, pourra ne pas être peut-être une raison particulière des pertes des produits agricoles ? Ne sont-elles pas les entreprises agroalimentaires, qui valorisent les produits agricoles ? Pouvons-nous constamment consommer les produits agricoles à l'état brut ? Tant de questions à se poser, car l'analyse devrait être relative. En effet, les deux secteurs se dépendent et se complètent. Car l'agriculture est le secteur principal consacré à toutes fournitures d'intrants agricoles pour le fonctionnement des entreprises de transformations ou de valorisations d'une part et l'artisanat et ou les secteurs de la mise en valeur, sont les tremplins de toutes activités de valorisations des produits brut à l'état d'un produit semi fini ou fini consommable d'autres part. Grâce à ces derniers, les produits agricoles ont une valeur économique, culturelle et touristique. Alors, pour mieux comprendre la valeur de l'agriculture aux chaînes de valeurs (les PME et les industries...) et celle des chaînes de valeurs à l'agriculture, nous allons nous référer aux écrits de l'historien économique Dieudonné Awo dans son ouvrage intitulé : Puissance publique et développement agricole au Dahomey/ Bénin 1960- 2010, à la page 175 en ces termes ci-après : « Dans le secteur industriel désormais considéré comme moteur du développement

économique et débouché pour l'agriculture, la prise en charge progressive des secteurs vitaux de l'économie allait permettre d'assoir une bonne base industrielle nationale. Pour renforcer le tissu industriel en constitution, l'État s'engage à mettre en valeur les ressources du sol et du sous-sol du pays... » « Au début des années 70, le régime militaro-marxiste qui s'établit à la tête du Dahomey devenu République Populaire du Bénin en 1975, choisit aussi de faire de l'agriculture la base de l'économie nationale et de l'industrie son moteur.» Awo (2022), 33. « C'est elle qui pourra réduire les importations alimentaires, augmenter les exportations et approvisionner les entreprises industrielles et artisanales locales en matières premières.» Awo (2022), 92.

Toujours en démontrant la valeur de l'agriculture à l'artisanat, la banque mondiale (2008), 18, précise que : « De nombreuses innovations technologiques et institutionnelles prometteuses peuvent accroître la viabilité de l'agriculture à un prix minimum en termes de croissance et de réduction de la pauvreté ».

Selon Byhand consulting (] s-d], 2), « si l'agriculture est le secteur le plus important en termes d'emploi dans les pays en voie de développement, l'artisanat est en seconde position.»

Alors au sommaire, notons que l'agriculture et l'artisanat, sont deux secteurs indissociables car l'absence d'un, dévalorise et rend vil l'autre. C'est dans cet ordre d'idée que dans un dossier, le Président du Roppa Ndjogou Fall, lors d'une interview sur le sujet intitulé : "**Les politiques agricoles encouragent la disparition des pauvres ",** déclare cette justification en ces termes ci-après : « *C'est pourquoi on ne peut pas dissocier l'agriculture de l'artisanat et de la petite industrie de transformation locale des produits agricoles, pour que l'on puisse développer de nouveaux métiers et dynamiser le milieu rural.»*

Enfin, le mieux est qu'ils se dépendent et se complètent afin de pouvoir remplir les devoirs économiques, culturels et touristiques de chaque pays.

4-2 Évolution du savoir-faire comme patrimoine culturel immatériel à Naogon

4-2-1 Historique de l'évolution du savoir-faire comme patrimoine culturel immatériel à Naogon

Les communes comme : Covè Ouinhi et zangnanado d'Agonlin sont tous des communes où se pratiquent le savoir-faire de la mise en valeur de l'arachide en galette. Parmi toutes ces dernières, la commune de covè est plus populaire pour ce métier. A cet effet, les sources orales révèlent que cette idée de transformation n'était pas née au même moment où était commencée la production de l'arachide. En effet, si l'arrondissement de Naogon nous ait préoccupé à étudier, c'est parce qu'elle est la zone où ils produisent plus l'arachide comme la matière première et pratiquent plus le métier. Ainsi donc, la pratique de ce métier dans cet arrondissement date depuis fort longtemps. Il y a de cela des siècles. Faute de documentation, des décès humains et de l'analphabétisme, nous ne pouvons pas donner une date précise de la première personne qui a commencé la mise en pratique de cette idée patrimoniale. Mais en nous référant aux travaux de Jean - François Guz et al (2019), 9, nous pouvons avoir une connaissance sur l'année de la structure de la transformation des produits locaux quant-il précise que : « Depuis les années 1990, la transformation des produits locaux pour le marché intérieur s'est progressivement structurée à partir de micro activités marchandes, généralement assurées par des femmes à partir de leurs savoir-faire domestiques.»

Alors, selon les informations qu'on a pu recueillir chez les habitants de la zone en particulier les artisanes (anciennes comme nouvelles), tout au commencement de ce métier artisanal, les idées étaient plus traditionnelles. Les outils de travail pour ce métier étaient aussi plus manuels. Car après l'opération de torréfaction de l'arachide, elles (artisanes) utilisent leurs mains pour triturer les arachides. Après cela, elles vannent les écorces fines pour s'assurer de la propreté de la matière première (arachide). Suite à cette étape, elles mettent en mortier et pilent d'abord avec mortier les graines d'arachides torréfiées et triturées pour qu'elles deviennent un peu plus broyées à pouvoir être plus vite écrasées au pierre en devenant la vraie mouture dédiée à la transformation. Notons que, pour écraser à la pierre les graines d'arachide qu'elles ont mi-pilé (pilé à moitié), elles précisent, qu'elles utilisent la grande bouteille d'un litre au détriment de la petite pierre écraseuse à main, car cela permet de vite donner la forme de pâte en mouture qu'elles souhaitent avoir. Sur ce, nous pouvons comprendre Jean - François Guz et al (2019), 9, quand-il dit que :

« Durant des siècles, ces opérations ont traditionnellement été réalisé par les femmes au moyen d'équipements rudimentaires tels que le pilon et le mortier, mais ces tâches longues et fastidieuses sont aujourd'hui de moins en moins acceptées notamment en milieu urbain, en raison de leur très grande pénibilité. »

Mais à voir, les évolutions mécaniques, elles avouent par une comparaison de ce système traditionnel manuel rudimentaire et celui actuel, que ce dernier est le plus rentable que celui ancien. L'histoire orale révèle toujours que, en cette période, ces femmes s'intéressent plus à l'expulsion de l'huile d'arachide à travers le malaxage de la pâte d'arachide broyées. Après cette expulsion de l'huile de la pâte, elles n'avaient plus d'idées secondaires novatrices importantes de la pâte obtenue après expulsion, que de les mettre en grand boule. Une fois qu'elles mettent cette pâte déshuilée en grand boule comme les résidus du palme, elles les exposent au mur au soleil pour les utiliser plus tard à faire avec le feu de cuisine. En outre d'évolution et de sagesse, elles se posent des questions comme les celles-ci : Cette pâte qu'on s'expose au mur au soleil ne peut-elle pas être consommable si une valeur nutritive lui a été donnée autrement ? Ne peut-elle pas être pour nous une source de valeur économique ? Ainsi, une (artisane) a pu être inspirée à faire sortir l'idée de la mise en forme cylindrique. Ensuite, elle cuit ça pour la mettre à la vente, ce qui a permis de mettre fin à ce système de perte de pâte déshuilée qu'elles faisaient. De là, la majorité s'imprègnent de l'idée et font de même qu'elle et cela s'est éparpillée dans la zone. Toujours dans la recherche du meilleur, d'éviter les dettes et d'évolution dans le métier, elles ont su que cette forme qu'elles ont créée, consomme plus d'huile qui a plus de valeur économique. Elles précisent que, si cela consomme plus d'huile, c'est parce qu'elles se précipitaient à la cuisson car automatiquement qu'elles font le feu et mettent l'huile au feu, elles mettent la galette façonnée sans attendre que l'huile se chauffe. Selon ce qu'elles notifient, une fois que l'huile chauffe, la cuisson est plus vite, ce qui permet de moins consommer l'huile. C'est suite à ce raisonnement qu'elles ont pu inventé une nouvelle forme qui est celle en “bâtonnet” qui était plus gros et plus long dont les populations l'appelaient localement en langue Fon Mahi d’Agonlin: **“Azakpo”**. Mais elles restent éveillées lors de la cuisson pour que cela ne consomme pas trop l'huile raison pour laquelle cela restait un peu mou. D'un autre côté, compte tenu de l'avènement du modernisme et de l'évolution de la technologie en beaucoup de choses, cela a permis à ce métier artisanal purement traditionnel d'avoir une nouvelle image. Car nous constatons sur le terrain l'avènement des machines comme des équipements qui facilitent et permettent la rapidité du métier en réduisant le caractère manuel du métier a vouloir parler des outils du métier. De

plus, des nouvelles formes de galettes naissent aujourd'hui d'une bonne qualité de piment, de poivre de l'ail du gingembre du sel... et des formes de labellisation qui prouvent réellement l'évolution de ce métier artisanal ancestral patrimonial de la zone. À titre d'exemple, l'évolution de ce patrimoine à travers les objets réalisés par les artisanes de l'organisme **“ SÈDAMI”** qui est créée il y a de cela 20 ans à Naogon Houéyihò nous permet de comprendre Hala Miled dans son travail intitulé : Dynamique d'innovation dans les métiers d'art de l'artisanat en Tunisie (2017), quant-il exposait les typologies de l'innovation artisanale en particulier celle de l'innovation sur mesure, qui est l'agencement des connaissances existantes et des connaissances nouvelles. Alors, en effet, au sein de l'organisme “ SÈDAMI ”, les artisanes partisantes, essayent de développer de nouvelles connaissances dans leurs Pratiques artisanales. Grâce à ces dernières, elles innovent des produits labellisés. Ces produits labellisés donnent plus de valeur économique. C'est pour cela que Massissilia Leroul (2015), 95, s'exprime en ces termes que : « La labellisation offre l'opportunité de créer des marchés de niche dans lesquels des prix plus élevés peuvent être demandés ».

Ce système d'innovation, est sans doute une forme de modernisation de ce savoir-faire ancestral artisanal patrimonial de la zone. Grâce à cette modernisation de ce savoir-faire à travers la condimentations, les formes et de labellisation du produit, le ‘’public consommateur” adore plus ce produit fini consommable (le kluiklui). Alors, cela est un atout pour ces artisanes de vite commercialiser leurs produits et de beaucoup gagner le ou les marchés d'échanges pour leurs sources de revenus. Il urge de préciser là, que cette forme de modernisation, représente une forme de valorisation patrimoniale. Par quoi évolue-t-il encore ce savoir-faire artisanal patrimonial ?

4-2-1-1 A travers les outils de cette transformation

Comme nous l'avons notifié dans notre historique, plusieurs outils peuvent être énumérés pour expliquer ou faire part de cette évolution patrimoniale. Il s'agit en clair, les outils d'avant et ceux actuels. Comme outil d'avant, nous pouvons noter : le mortier et le pilon et la pierre. Ils sont des outils rudimentaires traditionnels manuels. Ceux d'actuels sont les plus mécaniques à savoir les machines pour les différentes opérations de mise en valeur. Même le matériel servant la labellisation utilisée par l'organisme SÈDAMI peut-être aussi particularisé. Il s'agit de leur sachet confectionné spécifiquement pour cette opération de labellisation pour emballer, embellir et protéger la galette pour de long temps.

Alors, à travers ces derniers, on note une évolution variable du métier dans la zone. Voici quelques photos illustratives :

Photo 20: mortier traditionnel à Attogon



Source : AGBOHOUI, Février 2024

Photo 21: Pierre de mouture traditionnel en dégradation à Attogon



Source : AGBOHOUI, Février 2024

La photo 20, montre un mortier traditionnel à Attogon. La celle 21, montre une pierre de mouture traditionnel en dégradation à Attogon.

Photo 22: Machine moderne de concassage à A Aïzondo



Source : AGBOHOUI, Avril 2024

La photo 22, montre une machine moderne de concassage d’arachide grillée à Aïzondo.

4-2-1-2 A travers les formes de la galette

Depuis son commencement pendant des siècles dans la zone, plusieurs formes naissent de jour en jour. Elles naissent dans le souci de valoir ce bien patrimonial et de le rendre plus attractif. Leur naissance explique aussi l'évolution de ce patrimoine culturel immatériel de Naogon. Comme forme, on peut noter les formes : cylindrique, bâtonnets (d'avant et d'actuel), escargot, hélice, spiral, bracelet et petit caillou. Celles-ci aussi représentent un système de valorisation variable. Chaque forme créée en une période, marque une histoire particulière. Les artisanes ne créent pas une forme au hasard, mais toujours pour un gain de cause. Des illustrations sont ici notre devoir :

Photo 23: forme cylindrique ancienne



Source : AGBOHOUI, Mars 2024

Photo 24: forme bâtonnet ancienne de la galette



Source : AGBOHOUI, Mars 2024

La photo 23, montre la galette ancienne de la forme cylindrique à Attogon. Celle 24, montre la galette ancienne de la forme bâtonnet nommée Azakpo à Attogon.

Photo 25: les formes : (batonnet actuel, Escargot hélice, spiral, bracelet) à Aga



Source : AGBOHOUI, Mars 2024

Photo 26: forme de petits cailloux à Aga



Source : AGBOHOUI, Mai 2024

Photo 27: Galette confectionnée en sachet par l'organisme Sèdami à Houéyiho



Source : AGBOHOUI, juin 2024

La photo 25, montre les formes comme : bâtonnet actuel, escargot, hélice, spirale et bracelet à Aga. Sur celle 26, il y a la galette de la forme cailloux à Aga. Enfin la photo 27 montre la nouvelle galette confectionnée en sachet par l'organisme sèdami à houéyiho.

4 -3 Les impacts socio-économiques, culturels et touristiques du patrimoine culturel immatériel à Naogon

Ceux-ci concernent les biens sociaux, économiques, culturels et touristiques de ce savoir-faire artisanal patrimonial ancestral à Naogon.

4-3-1 Les impacts socio-économiques

Au plan social, la mise en pratique du savoir-faire patrimonial local par la mise en valeur de l'arachide, est d'une importance remarquable. En effet, elle permet aux habitants en particulier les femmes actives de pouvoir jober pour se faire de l'argent afin de subvenir à leurs besoins essentiels vitaux ; aux hommes agriculteurs de pouvoir vendre librement leurs arachides pour leur propre épanouissement. Outre, cette pratique artisanale patrimoniale est une source d'attractivité et d'intégration sociale. Ce savoir-faire patrimonial, prend une place plus importante dans les projets de développement de la société car elle donne un équilibre social. Il permet l'inclusion sociale. C'est aussi un moyen de subsistance sociale.

Au plan économique, ce métier artisanal traditionnel est une source de revenus aux foyers. Il contribue et participe activement au développement de l'économie locale. Ce patrimoine est un outil de la croissance économique. Grâce à ce savoir-faire, on produit la galette qui est un actif commercial et qui peut être concédé sous licence aux fins de la création de recettes et du progrès économique. C'est un métier de création d'emplois. C'est un patrimoine qui représente une solution économique locale et une source d'innovation des biens et services. Il est une ressource irremplaçable pour permettre aux populations de mieux vivre dans le milieu. Il est à noter que, dans une perspective de développement, il apparaît clairement que les projets, même techniquement bien étudiés, mais qui n'intègrent pas assez les aspects culturels, savoirs et savoir-faire locaux, ont peu de chance de réussir. Ainsi donc, ce patrimoine culturel, est un instrument du développement économique local grâce à sa mise en valeur touristique et aussi comme vecteur de promotion de ce territoire. Qu'en est-il de ses biens culturels et touristiques ?

4-3-2 Les impacts culturels et touristiques

Le savoir-faire de la mise en valeur de l'arachide comme patrimoine culturel immatériel, n'est pas sans valeur culturelle et touristique dans l'arrondissement de Naogon. En effet, au plan culturel, chaque localité se distingue par les différents produits issus de sa production locale

artisanale. Cette production devient l'image de marque locale où elle reflète l'identité locale ou d'une nation. Voilà que la culture est considérée comme un ensemble des créations matérielles et non matérielles d'un groupe humain dans ces relations avec la nature et avec d'autres groupes. Outre, une société ou un peuple, à toujours besoin de se référer à son histoire pour assurer la continuité d'une identité qui évolue avec le temps. Alors ce patrimoine, est un bien collectif qui raconte en partie l'histoire de l'art culinaire de cette localité. Ainsi donc, il donne une valeur historique à cette localité. Il est un trait culturel et de stabilité. Il permet aux générations actuelles de se situer dans le temps et de se repérer face aux mutations locales. Avec ce patrimoine, les communes d'Agonlin en général et l'arrondissement de Naogon en particulier montrent leur différence par rapport aux autres sociétés à travers cet art culinaire patrimonial ancestral. A travers ce dernier, ils manifestent leur capacité de création culturelle pour se faire considérer, se connaître et s'attirer car une société sans création artistique culturelle est souvent inconnue sur le marché de l'art et sur celui marchand. Comme l'histoire de l'art montre que toutes œuvres culturelles sont une œuvre adaptée à une certaine échelle de valeur, le succès de la mise en pratique du savoir-faire permettant la mise en valeur de l'arachide dans l'arrondissement de Naogon est une preuve de l'art ; et cela repose sur le degré d'engouement du produit fini obtenu. Alors, l'art et le patrimoine se regroupent autour de l'appréciation du goût culturel de kluiklui au sein de cette localité.

Au plan touristique, ce patrimoine est aussi d'une valeur remarquable. A cet effet, il peut être une source d'attractivité et d'acquisition des visiteurs étrangers dans le but d'une découverte et d'achat des biens issus de la mise en pratique de ce savoir-faire pour la mise en valeur de l'arachide en galette (kluiklui). A travers un évènement festif, des touristes peuvent être reçus pour une plus grande reconnaissance culturelle. Car c'est grâce aux cultures les plus vulnérables et les plus prestigieuses que les touristes aspirent aux voyages pour des visites touristiques. C'est dans cet ordre d'idée que Salma Trabelsi (2016), cite Gilles Arnaud (2006) quand ce dernier indique que : « la culture et tout particulièrement le patrimoine sont la toute première motivation de voyage en France ». Par la suite, ce patrimoine apparaît comme l'élément principal du tourisme alternatif (tourisme culturel) et créateur d'emplois car il mobilise les forces de travail et développe les activités en relation avec la création patrimoniale.

NB : Ce patrimoine local, a en outre une valeur authentique. Car cette localité maintient toujours son usage traditionnel et produit des biens culturels et que les réalités territoriales ne peuvent pas être niées contestées.

4-4 Quelques actions pour la valorisation de ce patrimoine culturel immatériel à Naogon

Pour y parvenir à donner plus d'importance et de visibilité à ce savoir-faire artisanal, patrimonial, ancestral local de l'arrondissement de Naogon aux plans (local, national et même international), les propositions et suggestions suivantes méritent d'être faites. Cette pensée de valorisation, ne devrait pas être uniquement tributaire de l'engagement de la population locale. Mais exige l'implication de tous les acteurs locaux, régionaux et nationaux car la valorisation constitue un pas vers les stratégies de développement local. A cet effet, nous proposons aux acteurs locaux et pouvoirs publics à :

_ Revivre de jour en jour les connaissances et pratiques locales de ce patrimoine tout en contribuant à la recherche de sa durabilité environnementale ;

_ Créer de l'opportunité marchande pour faciliter le commerce de la galette produite ;

_ Organiser et inaugurer un grand festival dédié à ce savoir-faire pour une retrouvaille et de jouissance entre tous les habitants d'Agonlin exactement comme la fête d'igname à Savalou tous les 15 Août ;

_ Normaliser plus par une réorganisation, l'état d'hygiène de ce métier selon les règles ou textes sanitaires pour but de bien soigner et d'entretenir le produit lors de sa production pour que cela n'affecte pas la santé des consommateurs. Pour y parvenir, lister les règles d'hygiènes pour la sécurité sanitaire du produit (Kluiklui) dans toutes les langues possibles de compréhension ;

_ Procéder à des actions de sensibilisation des populations d'Agonlin en générales et les habitants de Naogon en particulier à un impératif de la connaissance, de la préservation et de la valorisation de ce savoir-faire artisanal patrimonial de leur zone tout en utilisant les médias comme véhicule de promotion culturel et en créant un portail internet local de promotion de ce patrimoine culturel immatériel ;

_ Créer des organismes pour le but d'assurer la sauvegarde, la promotion, l'orientation mais aussi l'animation de ce patrimoine artistique traditionnel comme CAM, CNAM L'ANART en Algérie ;

_ Préserver le caractère original de ce savoir-faire artisanal patrimonial ancestral ;

_ Historiciser ce savoir-faire artisanal patrimonial pour le rendre plus (deux valeurs) historique et mémorial ;

_ Imaginer aux projets d'ajustement et des projets de développement local pour l'intervention de l'Etat à la sauvegarde et au développement de ce patrimoine local afin de le sauvegarder et le transmettre aux générations futures ;

_ Éveiller les consciences et la curiosité des enfants à cultiver dès le plus jeune âge la connaissance et l'estime de soi afin qu'ils puissent se sentir concernés aux pratiques de ce savoir-faire artisanal patrimonial ancestral ;

_ Créer un institut universitaire dédié à la formation et à la pratique de ce savoir-faire artisanal patrimonial dans le but de former plus de jeunes pour ce métier ;

_ Procéder à des encadrements stricts des États tout en codifiant et en standardisant les connaissances de ce savoir-faire dans des livres et sur des plateformes sur internet ;

_ Créer des centres de formation locale pour le but de former des jeunes qui n'ont pas pu fréquenter ;

_ Promouvoir le tourisme culturel local pour une visibilité de ce patrimoine ;

_ Mettre en place des fonds locaux d'appui à la culture ou même des banques de la culture à l'image du : Fonds autonome d'appui à la culture (FAAC) au Cap Vert qui seraient des institutions de financement et d'accompagnement des projets culturels élaborés par des artisanes et opérateurs (triches) culturels ;

_ Créer des initiatives et des politiques qui vont permettre aux artisanes de mieux valoriser leurs productions sur les marchés régionaux, nationaux et internationaux ;

_ Créer des slogans à travers les organismes pour plus de prestige à ce patrimoine culturel immatériel ;

_ Intégrer ces savoir-faire locaux qui permettent la mise en valeur de l'arachide en galette dans les programmes culturels de la mairie par les autorités décentralisées ;

_ Élaborer des inventaires des pratiques de ce patrimoine culturel immatériel comme l'a exigé l'article 12 de la convention de l'UNESCO en terme de la sauvegarde du PCI ;

_ Organiser des séances d'échanges sur des nouvelles méthodes et techniques de la pratique de ces savoir-faire patrimoniaux entre les artisanes pour but qu'elles soient au même niveau de connaissances;

_ Garantir l'accès à ce patrimoine tout en respectant les pratiques coutumières qui régissent l'accès à des aspects spécifiques de ce patrimoine ;

_ Établir des institutions de documentations sur ce patrimoine culturel immatériel et à en faciliter l'accès ;

_ Établir une forte gouvernance qui va assurer la gestion des ressources collectives de manière démocratique et inclusive ;

_ Valoriser les maisons de l'artisanat au Bénin pour but de bien promouvoir, d'informer, d'orienter, d'assister les artisanes pour l'écoulement de leur production, pour le recensement de cette activité artisanale pour leur relance, pour l'édition et la diffusion de document se rapportant à cet art traditionnel ;

_ Contribuer à la protection, à la sauvegarde et à la réhabilitation de ce patrimoine culturel immatériel local ;

_ Initier toutes mesures susceptibles de créer un climat favorable au développement durable de ce savoir-faire local ;

_ Exposer une dimension ethnographique avec des représentations identitaires concrètes.

En outre, nous suggérons aux pouvoirs publics à :

_ Penser à rajouter l'arachide aux produits d'avant mis en transformation dans l'industrie de GLO DJIGBE pour aussi le mettre en valeur par une forte technologie. Du coup, les bonnes dames artisanes d'Agonlin et bien d'autres, puissent avoir l'opportunité d'être recrutées pour ce métier dans cette entreprise. De là, on assistera à plus de l'écoulement de l'arachide produit par les agriculteurs de Covè, d'environ et d'autres régions ;

_ Penser aux stratégies et politiques convaincantes pour la patrimonialisation de ce savoir-faire artisanal patrimonial à travers son inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Ainsi, cela représenterait un enjeu stratégique et politique du développement de ce patrimoine ;

_ Penser à aider, en relation avec les autorités et organismes locaux concernés, tout projet de création et d'implantation de nouvelles infrastructures à caractère culturel, artistique et historique ;

_ Que le ministre de la culture en collaboration avec l'UNESCO élabore des conventions spécifiques pour la sauvegarde, la promotion et la transmission de ce savoir-faire patrimonial;

_ Que les ONG au niveau local comme national instaurent des supports de communication publique plus efficace entre État et citoyens ;

_ Imaginer aux projets d'ajustement et des projets de développement local pour l'intervention de l'Etat à la sauvegarde et au développement de ce patrimoine local.

_ Créer des microcrédits locaux, nationaux comme alternative pour le financement de ce savoir-faire artisanal ;

CONCLUSION

La présente étude a permis à travers ses différentes phases, d'une part de maîtriser le circuit de la production et de la transformation d'arachide dans l'arrondissement de Naogon commune de Covè et d'autre part d'étudier en quoi le savoir-faire pour la transformation de l'arachide en galette est un PCI et l'historique de la transformation de l'arachide par ce savoir-faire artisanal patrimonial. Elle a également permis de pouvoir établir un lien entre l'agriculture et l'artisanat, d'exposer les effets socioéconomiques culturels et touristiques de ce patrimoine dans l'arrondissement de Naogon et de proposer et suggérer certaines actions de valorisation de ce PCI. Alors nos hypothèses de recherche sont à peu près vérifiées.

La sauvegarde de cette idée patrimoniale de l'arrondissement de Naogon à travers les actions de valorisation a un impact culturel, social, économique et touristique sur le développement local. Cette sauvegarde peut renforcer la dimension culturelle et apporter une amélioration aux conditions de vie des populations locales. Elle peut contribuer également au renforcement de la cohésion sociale et à l'aménagement du territoire de Naogon.

A l'issue des entretiens réalisés avec les artisanes locales et quelques personnes âgées de l'arrondissement de Naogon, il ressort que ce PCI est un héritage culturel local et qui date de plus d'un siècle. Mais à défaut de sa sauvegarde à travers les formes de valorisation, il reste moins développé et moins visible. A cet effet, vue les intérêts de ce PCI, les actions comme : les sensibilisations, la mise en place d'un événement festif culturel et d'un document d'information et la mise en disposition des médias sociaux pour les formes de publicités peuvent valoriser et faire connaître par la majorité ce PCI. Alors au titre des avis recueillis et de notre revue documentaire, nous avons proposé l'intégration de ce PCI local dans les plans de développement local de Naogon, son inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO afin d'assurer plus sa sauvegarde et de sa visibilité sur les plans (local, national et international).Dans le même contexte de valorisation dudit patrimoine, nous avons aussi proposé et suggéré plusieurs d'autres actions, dont leur mise en œuvre, contribuera plus à l'attractivité de la région d'Agonlin pour cette propriété patrimoniale artisanale vis à vis des touristes et aussi des acteurs économiques qui, par la mise en place de nouvelles activités (artisanales plus évoluées et valorisées, industrielles et des projets de développement) vont contribuer au développement économique de cette zone. Cependant, il revient aux autorités locales et les pouvoirs publics nationaux de porter une forte attention sur les actions proposées et suggérées pour une sauvegarde et valorisation effectives de ce PCI de Naogon.

Nonobstant ces résultats, nous ne prétendons pas avoir trouvé la formule magique pour la sauvegarde et valorisation de ce PCI de l'arrondissement de Naogon. D'autres études dans le domaine peuvent se porter sur autres sujets, toujours dans le souci de la sauvegarde et de la valorisation de ce savoir-faire artisanal patrimonial ancestral pour plus de sa visibilité.

SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE

1- Sources :

Tableau 6: Liste sélective de quelques informateurs

N°	Noms et prénoms	Statut social	Lieu et date de l'interview	Date de naissance de chaque informateur	Substance des échanges
01	AGBESSI Réné	Paysan	Houéton le 22 décembre 2023	25 Mars 1969	Exposition générale sur les réalités culturales
02	AGBOHOUI Anatole	Paysan	Attogon le 10 décembre 2023	20 Novembre 1964	Narration sur l'introduction de l'arachide à covè
03	AGBOHOUI Comlan Jean	Directeur retraité du Port	Attogon le 05 février 2025	14 avril 1950	Exposition sur l'histoire de relation entre le roi ghézo et le chasseur GBODO de Naogon
04	AGOÏNON Solange	Artisane	Houeyiho le 25 Mars 2024	07 Février 1950	Généralité sur sèdami et sur leurs galettes confectionnées en sachet pour une valorisation.
05	ATANNON Colette	Artisane	Aïzondo le 20 Mars 2024	15 Janvier 1951	Appuis sur les outils de transformations et les formes de la galettes
06	BOCO Paula	Artisane	Attogon le 25janvier 2024	25 février 1965	Exposition des étapes, les avantages, les difficultés et les solutions de la transformation de l'arachide
07	DJODO Eustache	Paysan	Attogon le 10 décembre 2023	11 Avril 1962	Appuis et apports sur les réalités de l'introduction de l'arachide à covè
08	DONNOU Euloge	Paysan et Surveillant au CEG 6 Covè	Houéyiho le 22 décembre 2023	10 Juillet 1968	Information sur la datation du devenu de covè en une commune.
09	FANOU Basile	Forgeron soudeur	Aga le 10 février 2025	12 mars 1982	Exposition sur la machine qui décortique et vanne l'arachide simultanément.
10	FANOU Hinssa Kossou	Forgeron	Aïzondo le 05 février 2025	30 octobre 1952	Exposition historique sur l'avènement des machines de décorticage.
11	GBODO Josephine	Artisane	Aga le 22 février 2024	22 Décembre 1929	Différences entre la transformation ancienne et actuelle
13	GNANVI Philoméne	Artisane	Aga le 02 février 2024	03 Mars 1959	Exposition des différents outils de transformations et des différentes formes des galettes anciennes
13	TCHACLI Doyivovovi	Artisane	Finangnon le 12 janvier 2024	14 Mai 1959	Exposition sur l'historique de l'évolution de l'idée de transformation de l'arachide

Source : travaux de terrain, janvier 2024

2- BIBLIOGRAPHIE

- **ADJAHOSSOU Sèdami [s.d],** *Culture de l'arachide* in État actuel de la diversité végétale, au Bénin, Gothe University Franckfurt, 248 à 254pp.
- **AGOÏ M. Georges 2021,** *Production et commercialisation de l'arachide dans l'arrondissement de Naogon (Commune de Covè)*, Mémoire de licence en Géographie Humaine et Économique, Université d'Abomey Calavi, 55 pages.
- **AHOUANGNINOU A. Claude Comlan 2013,** *Durabilité de la production maraîchère au SudBénin : un essai de l'approche écosystémiques*, Thèse de doctorat en Gestion de l'environnement, option Environnement, santé et développement durable, Université d'Abomey Calavi, 349 pages.
- **AIMF [s.d],** *Patrimoine culturel et enjeux territoriaux en Afrique francophone. Appui aux politiques locales*, au laboratoire CRAterre – ENSAG (Unité de Recherche Architecture Environnement et Cultures Constructive), 115 pages.
- **AKOGNI Paul et al 2019,** *Le patrimoine historique au service du développement du Bénin*, L'Harmattan 184 pages.
- **AWO A. Dieudonné 2020,** *Puissance publique et développement agricole au Dahomey/Bénin 1960-2010*, L'Harmattan, 533 pages.
- **BAD 2016,** *The high for transforming Africa. Le top pour transformer l'Afrique. Nourrir l'Afrique. Stratégie pour la transformation de l'agriculture africaine 2016-2025*, Avenue Joseph Anoma, Abidjan 01, Côte d'Ivoire, 69 pages.
- **BERBAR Mouloud 2018,** *Formes et stratégies de valorisation territoriale des savoir-faires locaux artisanaux dans la wilaya de Tizi-Ouzou. Une approche par ressources*, Thèse de doctorat en Sciences économiques, option d'Entrepreneuriat et développement local, Université Mouloud MAMMERI de Tizi-Ouzou, 251 pages.
- **BRICAS Nicolas et al (Gret, Cirad) 2006,** *Agroalimentaire et lutte contre la pauvreté en Afrique subsaharienne. Le rôle des micros et petites entreprises*, Gret, 128 pages.
- **CTA 2019,** *Capitalisation des expériences. Innovation et promotion des chaînes de valeurs de produits agricoles locaux en Afrique*, Wageningen, Pays-Bas, 73 pages.
- **DA-CRUZ Jean François et al 2019,** *La transformation des grains. Collection Agricultures tropicales en poche*, Quae, Presses Agronomiques de Gembloux, CTA, Versailles, Gembloux, Wageningen, 182 pages.

- **DIAGNE Aminata, 2014,** *La commercialisation de l'arachide au Sénégal : enjeux, contraintes et perspectives : une étude dans le bassin arachidier*, Mémoire de master 2 professionnel en Économie Rurale et Politiques Agricoles, Université Cheikh Anta Diop de Dakar, 109 pages.
- **DOSSOU et al 2015,** *Analyse économique de la production artisanale du chakpalo au Bénin : aspects sociaux et facteurs déterminants de la rentabilité financière de l'activité*, in JOURNAL OF APPLIED BIOSCIENCES 87: Université d'Abomey-Calavi, 8065 à 8075 pp.
- **FAO et CEDEAO 2018,** *Profil national genres des secteurs de l'agriculture et du développement rural*, Série des Évaluations Genre des pays, Mali, 74 pages.
- **FAWAZ Maître Rania et al, 2022,** *Investir dans l'agriculture en Afrique et dans les Caraïbes. Les chemins du succès dans le secteur agricole financement, partenariat, production et coopération*, L'Harmattan, 250 pages.
- **GAFSP 2013,** *Programme mondial pour l'agriculture et la sécurité alimentaire. Requête du gouvernement du Bénin pour le financement du projet d'appui à la production vivrière dans les départements d'Alibori, du Borgou et des Collines (PAPVI-ABC). Requête pour un financement supplémentaire du Plan*, Washington ; 25 pages.
- **GERARD Barthélémy 2002** *Artisanat et emploi dans les Provinces de Settat et El Jadida*, Seed document de travail N°25 du Bureau international du travail à Genève, première édition 2002, 107 pages
- **GÉRÉS-BÉNIN 2014,** *Guide pratique. Production d'une huile d'arachide agonlin de qualité supérieure*, Aubagne-France, 33 pages.
- **GNONHOUEVI E. David (2013),** *La sculpture sur bois en pays Agonlin : de 1858-2011(des objets traditionnels au masque guèlèdè*, Mémoire de Maîtrise au département d'histoire et Archéologie, Université d'Abomey-Calavi, 147 pages.
- **GRAIN DE SEL 2012,** *Valorisation des produits locaux : face aux défis, une diversité de solutions*, la revue d'inter- réseaux 58 du développement rural, Numéro réalisé en partenariat avec le Gret, Peletier, Paris, France, 47 pages.
- **GUEDOU Gontran, 2010,** *Caractérisation physico-mécanique des galettes béninoises à base de farines d'arachides et de maïs : mise au point et validation d'un protocole expérimental*, Mémoire de SEA/SPI (Diplôme d'Etude

Approfondies/Science pour l'ingénieur) du spécialité Énergétique et environnement, Université d'Abomey Calavi,

- **GUILLAUD Dominique et al, 2016** *Ambivalences patrimoniales au Sud mises en scène et jeux d'acteurs*, IRD-Karthala, 275 pages.
- **IFDC-BENIN [s.d],** *Fiche technique : Transformation de l'arachide en tourteaux*, Programme ACMA 2, Face complexe scolaire Baptiste, Cotonou Bénin, 7 pages.
- **INSAE 2010,** *Les entreprises artisanales au Bénin*, Rapport thématique, Deuxième recensement général des entreprises (RGE 2), Bénin, 63 pages.
- **JERETIC Patricio., 2009,** *La culture comme facteur de développement économique et social*, Rapport sur culture et développement, Bruxelles, 67 pages.
- **KIANGUEBENI Ulrich Kévin 2016,** *La protection du patrimoine culturel au Congo*, Thèse de doctorat en Sciences de l'Homme et de la société, Université d'Orléans, 562 pages.
- **KIMONYO Jean Paul 2017,** *Rwanda demain ! Une longue marche vers la transformation*, Karthala, Paris, 311 pages.
- **KOSSOU M. Kévin 2015,** *Diagnostic du système de production et de transformation de l'arachide (Arachis hypogaea L.) dans la commune de Zangnanado (Sud-Bénin): cas des villages de Dovi -Dovè Bamè et Don*, Mémoire de licence en Agronomie, ESTPV/FSA/UAC, 68 pages.
- **LEDENT Albert et al 2002,** *La politique agricole commune des origines au 3ème millénaire*, les presses agronomiques de Gembloux, Lavoisier, 600 pages.
- **LEROUL Massissilia 2015,** *Valorisation des savoir-faires locaux et labellisation des produits de terroir: cas du tapis d'Ath Hichem*, Mémoire de master 2 en Sciences économiques du spécialité Management territorial et Ingénierie de projets, option Management des services territoriaux », Université Mouloud MAMMERI de Tizi-Ouzou, 119 pages.
- **L'INStaD 2023,** *Croissance économique en 2022 : Le Bénin confirme une fois encore la résilience de son économie*, Bénin, 8 pages.
- **MAHA Saoud, 2020,** *État des lieux sur l'artisanat en Tunisie et la valorisation du savoir-faire local par le design : évolution politique et rapport designer artisan*, Mémoire de master en Sciences agronomiques, aménagement, option Design et complexité », Université de Montréal, 157 pages.

- **MATCOM depuis 1978,** *Gérer votre coopération agricole. Notions de base sur les coopératives agricoles*, my coop, Module 1, Centre international de Formation de l'OIT, Turin, imprimé en Italie, 81 pages.
- **MEDENOUVO Firmin 2018,** *Agriculture, Production de Spéculation végétales, coton, palmier à huile, canne à sucre, anacardier, arbres fruitiers : manguier, ananas, avocatier, plantes existantes : tabac, café, cacao*, le Perroquet, 255 pages.
- **NGANGOUE NGALI Aimerance et al 2019,** *Artisanal comme vecteur du développement local à Tizi-Ouzou: cas de poterie de Mâatkas (kabylie)*, Mémoire de fin de cycle de Master en Sciences économiques, option Économie de développement, Université Mouloud MAMMERI de Tizi-Ouzou, 91 pages.
- **NGOYE Birame Fall et al 2022,** *Filière arachidière au Sénégal. Les défis de sa revitalisation, la vision d'un homme de terrain*, L'Harmattan, 185 pages.
- **OMPI 2016,** *La propriété intellectuelle et l'artisanat traditionnel*, Dossier d'information N°5, Genève 20, Suisse, 4 pages.
- **ONUDI 2013,** *Le développement de l'agrobusiness. Transformer la vie rurale pour créer des richesses*, Vienne, Autriche, 28 pages.
- **OULD TALEB Numidia 2021,** *La production et la valorisation du patrimoine culturel dans la wilaya de Tizi-Ouzou : cas du tapis d'AIT HICHEM*, Mémoire de master 2 en Sciences économiques, option de développement local, tourisme et valorisation du patrimoine », Université Mouloud MAMMERI de Tizi-Ouzou, 117 pages.
- **PME et PEMAG 2020,** *PME, emploi et artisanat en pleine mutation au Bénin*, édition spéciale, 38 pages.
- **PNUD 2015,** *Agriculture, sécurité alimentaire et développement humain au Bénin*, rapport national sur le développement humain 2015, Copyright, Avenue Pape Jean Paul II, Cotonou 141 pages.
- **PREVOST Philippe et al 2021,** *Les bases de l'agriculture. Comprendre la pratique s'initier à l'agronomie, 4ème édition revue et augmentée*, Lavoisier, Paris, 359 pages.
- **RAMPAL Agnès 2021,** Rapport sur le thème : *Agriculture et sécurité alimentaire face au changement climatique en Méditerranée*, 12ème sessions plénières de l'ARLEM, provincce– Alpes – Côte d'Azur 9 pages.
- **RASOARINIAINA Marie Judith 2012,** *Projet de plantation et commercialisation de l'arachide dans la commune urbaine Ambato-Ambarimary, district*

d'ambatoboeng, Mémoire de maîtrise en Sciences de gestion, option Finances-comptabilité, Université de Toamasina, 116 pages.

- **SONOUDOUTO Gbodja 2019,** *Mise au point et réalisation d'une égousseuse d'arachide humide et sèche*, Mémoire de licence à l'Ecole polytechnique d'Abomey Calavi, option Machinisme agricole, Université d'Abomey Calavi, 95 pages.
- **SOULE Bio Goura et al 2004,** *Artisanal alimentaire, sécurité alimentaire et lutte contre la pauvreté en Afrique : le cas du Bénin*, Lares, 83 pages.
- **TOGBE Y. Mathilde 2013,** *Analyse des chaînes de valeur du maïs du niébé et de l'arachide dans la commune d'Aplahoué*, Mémoire de licence professionnelle en Économie Rurale et Gestion des Exploitations agricoles en Agronomie, DESACDR/ FSA/ UAC, 86 pages.
- **TOURTE René 2005,** *Histoire de la recherche agricole en Afrique tropicale francophone. Aux sources de l'agriculture africaine de la préhistoire au Moyen-âge*, volume 1 [s.l], 132 pages.
- **TRABELSI Salma 2016,** *Développement local et valorisation du patrimoine culturel fragile : le rôle médiateur des ONG. Cas du Sud-tunisien*, Thèse de doctorat en Information Communication, Université Nice Sophia Antipolis, 306 pages.
- **UNESCO 2003,** *Les domaines du patrimoine culturel immatériel*, Norvège, 15 pages.
- **VANDENBROUCKE Perrine 2013,** *Transformation de l'unité de production agricole : d'une exploitation sectorielle à une exploitation agricole territoriale. Exploitation agricole, agriculteurs et territoires dans les Monts du Lyonnais et en Flandre intérieure de 1970 à 2010*, Thèse de doctorat en Géographie, Aménagement et Urbanisme, Université Lumière Lyon 2, 607 pages.
- **VIDEGLA G. Euloge et al 2016,** *Liens à l'origine et qualité spécifique d'un produit de l'artisanat agroalimentaire du Bénin - le kluiklui d'Agonlin Cah. Agric*. 25: 35003, Université d'Abomey-Calavi, 8 pages. 76
- **ZANMASSOU Jéronime 2015,** *Valorisation du patrimoine afro-brésilien dans le dynamique de l'attractivité de la ville de Porto Novo (Bénin),* Mémoire pour l'obtention du Master en développement du spécialité de gestion du patrimoine culturel, Université Senghor, 53 pages.
- **ZOUCHEKON M. Océane Canette 2023,** *Production de l'arachide et développement local dans l'arrondissement de Naogon (Commune de covè)*, Mémoire de licence en Aménagement du territoire, DGAT/ FASHS/ UAC, 65 pages.

WEBOGRAPHIE

- **ANIGNIKIN C. Sylvain, (2001),** *Histoire des populations mahi à propos de la controverse sur l'ethonyme et le toponyme «Mahi »,* consulté le 10/02/2025 à11h51 miniute sur le site https://journal.openedition.org/edudsafricaine/86.
- **Banque Mondiale 2008,** *L'agriculture au service du développement (Rapport sur le développement dans le monde 2008),* Washington, consulté le 18/02/2023 à 21h00 sur le site www.worldbank.org.
- **FAO et SINER-GI 2009,** *Territoires, produits et acteurs locaux : des liens de qualité. Guides pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques durables,* Vialedelle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie, consulté le 10/02/2023 à 10h34 minute sur le site www.origin.food.org.
- **MARTHE et al, (1979),** *La préhistoire Librairie Larousse,* Washington, consulté le 18/02/2025 à 14h30 minute sur le site https://excepts.numilogue.com.
- **TEKELIOGLU Yavuz et al 2009,** *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens,* Série A: Séminaires Méditerranéens 2009. Numéro 89, centre international de hautes Études Agronomiques Méditerranées, consulté le 15/10/2023 à 15h38 minute sur le site https://www.iamm.ciheam.org.
- **VIHOUNKPAN S. Esther Syntyche 2015,** *Rôle de l'inventaire dans la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel des communautés : cas de Mahi du Bénin, Mémoire pour l'obtention du Master en développement du spécialité de gestion du patrimoine culturel,* Université Senghor, consulté le 09/03/2023 à 12h30 minute sur le site www.usenghor.francophonie.org.

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1: Centre de documentation et bibliothèque et les documents consultés 16
Tableau 2: Echantillons des paysans 17
Tableau 3: Echantillons des Artisans 18
Tableau 4: Activité champêtre et coût de production..... 40
Tableau 5: opérations et cout de transformation de l'arachide..... 48
Tableau 6: Liste sélective de quelques informateurs..... 69

LISTE DES FIGURES

Figure 1: Carte de la localisation géographique et administrative de l'arrondissement de Naogon. 23
Figure 2: Diagramme du processus de transformation de l'arachide en huile et en galette..... 47

LISTE DES PHOTOS

Photo 1: Preuve d'identité professionnelle de GBODO..... 26
Photo 2: défrichement à Houindamè Photo 3: Abattage des petits arbres à Djoyangbo 31
Photo 4: Nettoyage avec le bois à Vivigo 31
Photo 5: Nettoyage à mains..... 32
Photo 6: labour à Hayago 33
Photo 7: semis d'arachide à Vivigo..... 34
Photo 8: Saclarge à vivigo Photo 9: Saclarge à Hayago 35
Photo 10: Déterrage de l'arachide à Vivigo Photo 11: Enlèvement des gousses à d'arachide à Vivigo..... 36
Photo 12: Séchage après récolte à Attogon Photo 13: Conservation de l'arachide à Attogon..... 37
Photo 14: Décorticage manuel de l'arachide à Attogon..... 38
Photo 15: Décorticage semis manuel de l'arachide à Attogon..... 39
Photo 16: décorticage industriel de l'arachide à Attogon Photo 17: décorticage Industriel de l'arachide à Attogon..... 40

Photo 18: Protection de l'arachide grillée à Aïzondo..... 43
Photo 19: Les étapes de transformation de l'arachide..... 46
Photo 20: mortier traditionnel à Attogon Photo 21: Pierre de mouture traditionnel en dégradation à Attogon 58
Photo 22: Machine moderne de concassage à A Aïzondo 58
Photo 23: forme cylindrique ancienne Photo 24: forme bâtonnet ancienne de la galette 59
Photo 25: les formes : (batonnet actuel, Escargot hélice, spiral, bracelet) à Aga Photo 26: forme de petits cailloux à Aga..... 60
Photo 27: Galette confectionnée en sachet par l'organisme Sèdami à Houéyiho 60

TABLE DES MATIERES

SOMMAIRE i
DEDICACE ii
REMERCIEMENTS iii
LES SIGLES ET ABREVIATIONS iv
RESUME vii
ABSTRACT vii
INTRODUCTION 1
CHAPITRE I : CADRE THÉORIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE 4
1-1 Cadre théorique 4
1-1--1 Contexte et justification du sujet 4
1-1-2 Revue de la littérature 7
1-1-3 Problématique du sujet 13
1-1-4 Objectifs de recherche 14
1-1-5 Les hypothèses de travail 14
1-2 Approche méthodologique 15
1-2-1 Planification opérationnelle de la recherche 15
1-2-1-1 L'appui des cours méthodologiques de la troisième année 15
1-2-1-2 La phase exploratoire 15
1-2-2 Analyse et mise au propre des informations recueillies sur le terrain 18
1-3 Clarification conceptuelle 19
CHAPITRE 2 : LOCALISATION GÉOGRAPHIQUE ET HISTORIQUE DE L'INTRODUCTION DE L'ARACHIDE DANS LA COMMUNE DE COVÈ. 23
2-1 Localisation géographique de la zone d'étude 23
2-2 Historique de l'installation des populations d'Agonlin 24
2-2-1 Historique de l'introduction de l'arachide dans la commune de Covè 25
CHAPITRE 3 : PRODUCTION ET TRANSFORMATION D'ARACHIDE : AVANTAGES, CONTRAINTES ET MESURES DANS L'ARRONDISSEMENT DE NAOGON 27
3-1 Bref historique de l'évolution de la production d'arachide à Naogon 27
3-2 Production de l'arachide à Naogon 28
3-2-1 Facteurs de production 28
3-2-1-1 Facteurs physiques à la production de l'arachide 28

3-2-1-1-1 Relief et hydrographie 28
3-2-1-1-2 Climat et Pluviométrie 28
3-2-1-1-3 Pédologie 28
3-2-1-1-4 Végétation 29
3-2-1-2 Les types de main d'œuvre utilisés pour la production de l'arachide et de source de Financement 29
3-2-2 Étapes de production de l'arachide à Naogon 30
3-2-2-1 Défrichement et nettoyage de terrain 30
3-2-2-2 Labour 32
3-2-2-3 Semis 33
3-2-2-4 Sarclage 34
3-2-2-5 Fertilisation 35
3-2-2-6 Récolte et conservation de l'arachide 36
3-2-2-7 Décorticage de l'arachide 37
3-2-2-7-1 Décorticage manuel 37
3-2-2-7-2 Décorticage semi-manuel 38
3-2-2-7-3 Décorticage industriel 39
3-2-2-7-3-1 Origine de l'avènement des machines de décorticage industriel. 39
3-2-2-8 Triage de l'arachide après décorticage et vannage 41
3-3 Transformation de l'arachide en galette kluiklui à Naogon 41
3-3-1 Étapes de la transformation de l'arachide à Naogon 41
3-3-1-1 Séchage 41
3-3-1-2 Triage de l'arachide pour la transformation 42
3-3-1-3 Torréfaction de l'arachide 42
3-3-1-4 La protection des arachides grillées 42
3-3-1-5 Transport des arachides grillées au moulin 43
3-3-1-6 Dépelliculage des arachides grillées 43
3-3-1-7 Vannage des arachides dépelliculées. 44
3-3-1-8 Mouture ou broyage des arachides vannées 44
3-3-1-9 Retour des pâtes broyées 44
3-3-1-10 Malaxage des pâtes de l'arachide 44
3-3-1-11 Condimentations des pâtes ou non 45
3-3-1-12 Mise en morceau des pâtes condimentées ou non condimentées 45

3-3-1-13 Mise en forme des boules de pâtes d'arachide roulées (bâtonnets ou autres) 45
3-3-1-14 Cuisson des formes de galette façonnées 45
3-4 Avantages, contraintes et mesures de la production et de transformation de l'arachide à Naogon 48
3-4-1 Avantages de la production de l'arachide 48
3-4-2 Les contraintes de la production de l'arachide 49
3-4-3 Les mesures aux contraintes de la production de l'arachide 50
3-4-4 Les avantages de la transformation de l'arachide 50
3-4-5 Les contraintes de la transformation de l'arachide 51
3-4-6 Les mesures aux contraintes de la transformation de l'arachide 52
CHAPITRE 4 : LIEN ENTRE LES DEUX SECTEURS D'ÉTUDES, PATRIMOINE : ÉVOLUTION, IMPACTS SOCIOÉCONOMIQUES, CULTURELS ET TOURISTIQUES ET ACTIONS DE VALORISATION. 53
4-1 Lien entre les deux secteurs d'études (Agriculture et Artisanat) 53
4-1-1 Lien entre agriculture et artisanat 53
4-2 Évolution du savoir-faire comme patrimoine culturel immatériel à Naogon 55
4-2-1 Historique de l'évolution du savoir-faire comme patrimoine culturel immatériel à Naogon 55
4-2-1-1 A travers les outils de cette transformation 57
4-2-1-2 A travers les formes de la galette 59
4-3 Les impacts socio-économiques, culturels et touristiques du patrimoine culturel immatériel à Naogon 61
4-3-1 Les impacts socio-économiques 61
4-3-2 Les impacts culturels et touristiques 61
4-4 Quelques actions pour la valorisation de ce patrimoine culturel immatériel à Naogon 63
CONCLUSION 67
2-BIBLIOGRAPHIE 70
WEBOGRAPHIE 75
LISTE DES TABLEAUX 75
LISTE DES FIGURES 75
LISTE DES PHOTOS 75
TABLE DES MATIERES 77
ANNEXES viii

ANNEXES

Questionnaire à l'endroit des artisans

Dans le cadre des recherches pour la réalisation d'un mémoire de licence sur le thème : De l'agriculture au patrimoine artisanal : cas de transformation de l'arachide en beignet ou galette (kluiklui), dans l'arrondissement de Naogon Commune de Covè, nous avons voulu recueillir certaines informations orales. À cet effet, notre choix a été porté sur vous et nous souhaiterions vous poser quelques questions. Vos réponses seront strictement confidentielles. Nous vous remercions d'avance pour votre disponibilité.

Acceptez-vous l'entretien ? Oui/.../où Non/.../

Partie 1: Identification

Date de l'enquête .../.../2024

Questionnaire n°....a

Village....

Partie 2 : Caractéristiques sociodémographiques de l'enquête

Nom : Prénom :

Sexe : Masculin ☐ Féminin ☐

Âge :

Situation matrimoniale :

Célibataire ☐ Marié (e) ☐ Divorcé(e) ☐

Partie 3 : Historique, processus de transformation et actions de sauvegarde et de valorisation de l'idée de transformation de l'arachide.

1-Depuis quand résidez-vous dans ce village ?

A- Moins de 10 ans b- 10 ans et plus

2- Depuis combien de temps vous pratiquez ce métier ?

A- Moins de 10 ans b- 10 ans et plus.

3- Saviez-vous l'origine de cette idée patrimoniale

4-Parlant de vous, est-il un héritage pour vous ce métier ? Si oui, par qui l'aviez-vous hérité ? Si non, comment l'aviez-vous commencé ?

5- Les réalités actuelles du métier se différencient-elles des celles anciennes ? Si oui, comment expliquez-vous cela ?

6-Qu'en est-il des outils que vous utilisez vous ? Sont-ils les mêmes qu'avant ?

7-Selon vous, pourquoi les outils anciens sont plus manuels que les nouveaux ?

8-Maintenant, quelles sont les étapes qui vous permettent de transformer l'arachide en galette ?

Approuvez-nous que les celles qu'avons-nous ici sont les vraies ou en manquent :

A-Décorticage

B-Séchage ;

C-Tri des arachides ;

D-Torréfaction ;

E-Transport d'arachide grillée au moulin ;

F- Dépelliculage ;

G-Vannage ;

H- Mouture ;

I-Retour des pâtes d'arachide broyés ;

J- Malaxage ;

K-Condimentassions des pâtes ou non ;

L-Mise en morceaux des pâtes

M- Mise en bâtonnets des morceaux ;

N- Cuisson.

9-Combien dépensez-vous pour chacune des celles qui demandent de main d'oeuvre ? Ou bien si c'est toutes, combien dépensez-vous par chacune ?

10-Quel genre de main d'œuvre engagez-vous ?

A- Les membres de votre famille b- vos enfants. C- des salariés

D- Autres à préciser

11- Participez-vous à la production ?

12- Quelle est la souche du maintien du produit que vous transformez ?

A- Personnel. B- achat c- autre à préciser

13- Quelles sont vos difficultés dans l'approvisionnement de la matière première que vous transformez ? A- Cherté. B- qualité. C- disponibilité. D- transport. E- choix limité

F- autres à préciser.

14- Avez-vous un évènement festif particulier pour ce métier ? Si oui, quand fêtez-vous ça ? Qui l'a inauguré ? Êtes-vous contente de ça ?

15- Quels sont vos besoins pour plus évoluer dans ce métier ?

A- plus de formation. B- plus de coopération. C- subvention d'État. D- autres à préciser.

16-Pensez-vous moderniser de jour en jour ce métier par des nouvelles techniques de production ? Pourquoi ?

17- Quels sont les organismes avec lesquels vous collaborez pour la valorisation de ce savoir-faire traditionnel ? Quelles sont leurs missions tracées ?

18- Quels sont les projets et propositions d'avenir envisagez-vous pour la sauvegarde de ce métier ou des métiers de l'artisanat traditionnel ?

19- Pour plus de vulnérabilité de votre métier local au plan régional, national et international, que proposez-vous ?

20- Envisagez-vous transmettre votre métier à vos enfants ou à des personnes intéressées ?

Partie 4: Lien entre les deux secteurs étudiés

21- Selon-vous, a-t-il un lien entre vous et les producteurs du produit que vous transformez ? Si oui, lequel ?

22-Est-il selon vous un lien avantageux ?

23-Êtes-vous dans une association coopérative ? Si oui quelle est sa nature ?

24- Quelles étaient vos attentes ou espérances par rapport à cette association ?

25-Comment arrivez-vous à acquérir les nouvelles techniques du domaine ? Ou bien chacune se prive de sa nouvelle technique découverte ?

26-Selon vous, est-il avantageux d'être coopéré pour les métiers artisanaux ? Si oui pourquoi ? Si non pourquoi ?

27- Selon-vous, que représente ce savoir-faire que vous exercez ?

A- un bien commun. B- un bien traditionnel ancestral. C- source du maintien économique.
D- autres à préciser.

28 Qu'est-ce que ça représente aussi pour les habitants locaux ?

A- source de création d'emplois. B- autres à préciser.

Partie 5 : Forme, qualité et le devenir de la galette

29- Savez-vous les formes du galette d'avant ? Si oui, lesquelles ?

30- Sont-ils les mêmes que les celles actuelles ? Si non, quelles sont les celles actuelles ?

31- Pourquoi naissent-elles ?

32-De quelle qualité sont les galettes d'avant et d'actuel ?

A- Pimenté. D- non pimenté. C- autres à préciser.

33- À quoi est destinée la galette que vous produisez ?

A- à l'auto consommation. B- à la commercialisation. C- autres à préciser.

Partie 7 : Avantages, contraintes et les perspectives de la production de galette.

34- Toutes activités et tous métiers, ont des avantages et difficultés. Alors quels sont les avantages de votre métier ?

A- au plan économique. B- au plan culturel. C- au plan touristique. D- autres à préciser.

35- Quelle sont ensuite les contraintes de votre métier ?

36- Malgré toutes ces difficultés, pensez-vous ou aimerez-vous toujours persévérer dans ce métier par une motivation ?

37- À quel moyen pensez-vous surmonter ces difficultés ?

Maintenant, nous vous remercions pour avoir accepté notre dérangement à travers cet entretien.

QUESTIONNAIRE A L'ENDROIT DES PAYSANS

Dans le cadre des recherches pour la réalisation d'un mémoire de licence sur le thème : De l'agriculture au patrimoine artisanal : cas de transformation de l'arachide en beignet ou galette (kluiklui), dans l'arrondissement de Naogon Commune de Covè, nous avons voulu recueillir certaines informations orales. À cet effet, notre choix a été porté sur vous et nous souhaiterions vous poser quelques questions. Vos réponses seront strictement confidentielles. Nous vous remercions d'avance pour votre disponibilité.

Acceptez-vous l'entretien ? Oui/.../où Non/.../

PARTIE 1: IDENTIFICATION

Date de l'enquête .../.../2024

Questionnaire n°....

Village....

PARTIE 2: CARACTERISTIQUES SOCIODEMOGRAPHIQUES DE L'ENQUETE

Nom : Prénom :

Sexe : Masculin Féminin

Âge :

Situation matrimoniale :

Célibataire Marié (e) Divorcé(e)

PARTIE 3 : HISTORIQUE ET PROCESSUS DE PRODUCTION DE L'ARACHIDE DANS L'ARRONDISSEMENT DE NAOGON COMMUNE DE COVE.

1- Depuis quand résidez-vous dans le village ?

2- Depuis quand a été commencé la production de l'arachide dans la commune de Covè ?

3-Depuis quand faites-vous la culture d'arachide?

A-Moins de 10 ans b-10 ans et plus

4- Quels sont les facteurs du besoin pour une production complète de l'arachide ?

5- Pourquoi aimez-vous produire l'arachide ?

6- Comment produisez-vous l'arachide? (Les étapes de production).

7-Quelles sont les techniques que vous utilisez pour la culture d'arachide ?

A- Rotation. B- culture sur brûlis. C- jachère. D- autres à préciser.

8-Parmi elles, lesquelles sont plus productives ?

A- Rotation. B- culture sur brûlis. C- jachère. D- autres à préciser.

9-Quels sont les outils que vous utilisez pour cette culture d'arachide ?

A- houe; B- coupe-coupe ; C- daba ; D- marchette; E- hache.

F- charrue ; G- tracteur ; H- motoculteur.

10- Quelle est la raison du choix de votre variété ?

11- Combien de fois peut-on produire l'arachide par an ?

A- une fois. B- deux fois. C- trois fois. D- quatre fois.

12- Quel genre d'engrais utilisez-vous ?

A- Chimique. B- organique. C- autres à préciser.

13- Quels sont les appuis que vous recevez ?

A- Formation. B- Encadrement technique. C- Appui financier. F- autres à préciser.

14- Êtes-vous membre d'un groupement de protecteurs d'arachide ?

15- À quoi est destiné l'arachide que vous produisez ?

A- à l'auto consommation ; b- à la commercialisation. C- autres à préciser.

PARTIE 4 : AVANTAGES ET CONTRAINTES A LA PRODUCTION D'ARACHIDE A NAOGON.

16- Sous quelle forme vendez-vous l'arachide destinée à la commercialisation ?

A- À l'herbe. B- en coque. C- après décorticage. D- après transformation.

E- autres à préciser.

17- Quelle forme est plus rentable pour vous les paysans ?

18- Quelle est la période où le prix d'arachide est bas ?

A- saison pluvieuse. B- saison sèche

19-La production d'arachide vous permet-elle de satisfaire vos besoins ?

20- Pouvez-vous nous exposer un peu les avantages de cette production ?

21-Quelles sont les réalisations que vous faites à partir de vos avoirs financiers issus de cette production d'arachide ?

A- scolarité des enfants. B- réinvestissement dans le champ. C- l'épargne

D- autres à préciser.

22- l'arachide est-il socialement et économiquement rentable pour vous ?

23- De façon globale, quelles sont les difficultés que vous rencontrez dans :

A- la production d'arachide

B- le transport d'arachide

C- la commercialisation d'arachide

PARTIE 5 : LIEN, CONSERVATION ET SOLUTIONS.

24- Selon-vous, quel lien existe t'il entre vous et les bonnes dames artisans ?

25- Quelles sont les techniques de stockage et de conservation de l'arachide à long terme ?

26- Quelles sont les solutions que vous pouvez proposer pour surmonter les difficultés que vous rencontrez à tous les niveaux ?

A- accès aux crédits. B- modernisation des outils de production. C- formation sur les techniques culturales. D- aides dans l'écoulement de l'arachide. E- autres à préciser.

Merci pour notre dérangement pour cet entretien.

QUESTIONNAIRE A L'ENDROIT DE L'OFFICE DE TOURISME

Dans le cadre des recherches pour la réalisation d'un mémoire de licence sur le thème : De l'agriculture au patrimoine artisanal : cas de transformation de l'arachide en beignet ou galette (kluiklui), dans l'arrondissement de Naogon Commune de Covè, nous avons voulu recueillir certaines informations orales. À cet effet, notre choix a été porté sur vous et nous

souhaiterions vous poser quelques questions. Vos réponses seront strictement confidentielles. Nous vous remercions d'avance pour votre disponibilité.

Acceptez-vous l'entretien ? Oui/.../où Non/.../

Partie 1:

Identification Date

de l'enquête

.../.../2024

Questionnaire n°....

Village....

Partie 2 : Caractéristiques sociodémographiques de l'enquête

Nom : Prénom :

Sexe : Masculin Féminin

Âge :

Situation matrimoniale :

Célibataire Marié (e) Divorcé(e)

1- Quelles sont les actions que vous menez pour faciliter aux artisans l'accès aux matières premières ? 2- Quelles sont les actions que vous menez pour faciliter aux artisans la commercialisation de leurs produits ?

3- Quels sont les critères que vous prenez en compte dans le cadre du financement par le fonds national de la promotion des activités de l'artisanat traditionnel ?

4-Quels sont les autres organismes avec lesquels vous collaborez dans le cadre de la valorisation de l'artisanat traditionnel et quelles sont les missions tracées ?

5-Avez-vous déjà organisé des formations au profit des artisans ? Si oui, lesquelles ?

6-Quels sont les acteurs avec lesquels vous collaborez dans l'organisation de l'événementiel ?

7-Quels sont vos projets d'avenir pour sauvegarder les métiers de l'artisanat traditionnels ?

8-Quelles sont les conditions de réalisation de vos actions ?

9-Avez-vous d'autres précisions, remarques ou recommandations à partager avec

Nous ?

Nous sommes à la fin de notre entretien. Merci pour avoir accepté notre dérangement.