

MINISTRE DE LA CULTURE
ET DE LA FRANCOPHONIE

| |
|--------------|
| Reçu CLT/LHE |
| 22 MARS 2023 |
| N° 0139 |

REPUBLIQUE DE CÔTE D'IVOIRE
Union – Discipline - Travail

Arrêté n° 67 /MCF/CAB du 23 MARS 2020 portant inscription
d'éléments culturels sur la Liste d'inventaire du patrimoine culturel national

LE MINISTRE DE LA CULTURE ET DE LA FRANCOPHONIE,

- Vu** la Constitution ;
- Vu** la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, adoptée à Paris le 17 octobre 2003;
- Vu** la loi n° 87-806 du 28 juillet 1987 portant protection du patrimoine culturel;
- Vu** la loi n° 2014- 425 du 14 juillet 2014 portant politique culturelle nationale ;
- Vu** le décret n° 2012-552 du 13 juin 2012 portant création, attributions, organisation et fonctionnement d'un Etablissement Public à caractère administratif dénommé Office Ivoirien du Patrimoine Culturel ;
- Vu** le décret n° 2016-508 du 13 juillet 2016 portant organisation du Ministère de la Culture et de la Francophonie ;
- Vu** le décret n° 2018-614 du 04 juillet 2018 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- Vu** le décret n° 2018-617 du 10 juillet 2018 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement, en qualité de Ministre du Budget et du Portefeuille de l'Etat ;
- Vu** le décret n° 2019-726 du 04 septembre 2019, portant nomination des membres du Gouvernement ;
- Vu** le décret n° 2019-755 du 18 septembre 2019, portant attributions des Membres du Gouvernement;

Considérant les nécessités de service,

ARRETE :

Article 1 : Au sens du présent arrêté, on entend par :

- **alloco**, la friture de petites tranches de bananes plantain mûres;
- **APF**, l'abréviation de « Attiéké, Poisson Fumé », mets composé de poisson fumé cuit au feu de charbon de bois et accompagné d'attiéké ;
- **attiéké**, l'aliment qui résulte de la cuisson à vapeur de la semoule de manioc et dont les détenteurs sont les peuples lagunaires;
- **banane braisée**, la banane plantain cuite sur une grille au feu de charbon de bois, accompagnée généralement d'arachides torréfiées;
- **foufou**, aliment résultant de l'écrasement de tranches de banane plantain ou d'igname préalablement bouillies, accompagné de sauce et dont les détenteurs sont les peuples Akan et Krou;
- **foutou**, l'aliment résultant de tranches de banane pilées, mélangées au manioc ou de tous autres tubercules préalablement cuites à l'eau;
- **garba**, l'attiéké accompagné de poisson thon frit;
- **kédjenou**, la soupe épicée de volaille ou de gibier cuite généralement à feu doux dans un petit canari ;
- **kongodé**, la patte de manioc séché, cuite à feu doux et malaxée à l'aide d'une batte en bois;
- **poisson braisé**, le poisson mariné d'épices, cuit sur une grille au feu de charbon de bois et garni de légumes ;
- **placali**, la pâte de manioc frais rappé ou pilé, cuite à feu doux et malaxée à l'aide d'une batte en bois ;
- **sauce arachide**, la sauce obtenue à partir de grains d'arachide ;
- **sauce aubergine**, la sauce obtenue à partir des légumes d'aubergine ;
- **sauce djoungblé**, la sauce obtenue à partir de la poudre de gombo sec ;
- **sauce gouagouassou**, la sauce obtenue à partir des légumes d'aubergine mélangés au gombo frais ;
- **sauce graine**, la sauce obtenue à partir du jus tiré des graines de palme ;
- **sauce kopê**, la sauce obtenue à partir du gombo frais broyé ;
- **sauce pistache**, la sauce obtenue à partir de la pâte de grains du pistachier ;
- **tô**, la pâte de farine de maïs ou de mil cuite à feu doux et malaxée à l'aide d'une batte en bois ;

Article 2 : Sont inscrits sur la Liste d'inventaire du patrimoine culturel national, en raison de leur intérêt historique, ethnologique, social et culturel, les savoir-faire culinaires dont les noms suivent:

- alloco;
- APF;
- attiéké;
- banane braisée;
- foufou;
- foutou;
- garba;
- kédjenou;
- kongodé;
- poisson braisé;

- placali;
- sauce arachide;
- sauce aubergine;
- sauce djoumgbélé;
- sauce gouagouassou;
- sauce graine;
- sauce kopê;
- sauce pistache;
- tô.

Article 3 : Les savoir-faire culinaires ainsi inscrits sur la Liste d'inventaire du patrimoine culturel national, bénéficient de toutes les mesures de protection, conformément à la réglementation en vigueur.

Article 4 : Des arrêtés préciseront en cas de besoin le contenu de ces savoir-faire.

Article 5 : Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République de Côte d'Ivoire et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Abidjan, le 23 MARS 2020



M. Kouakou Bandaman

Maurice Kouakou BANDAMAN

Ampliations :

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Secrétariat Général du Gouvernement |01 |
| Primature |01 |
| MCF/CAB |03 |
| Dir et Serv Rattachés du MCF |07 |
| MCF/OIPC |01 |
| Toutes Directions du MCF |08 |
| Directions Régionales du MCF |32 |
| Tous ministères |48 |
| Archives Chrono |01 |

Arrêté n° 015 /MCIAS/CAB/ du 24.02.2022 portant inscription d'éléments du patrimoine culturel immatériel sur la Liste d'inventaire du patrimoine culturel national

LA MINISTRE DE LA CULTURE ET DE L'INDUSTRIE DES ARTS ET DU SPECTACLE,

- Vu** la Constitution ;
- Vu** la loi n° 87- 806 du 28 juillet 1987 portant protection du patrimoine culturel ;
- Vu** la loi n° 2014- 425 du 14 juillet 2014 portant Politique Culturelle Nationale ;
- Vu** la loi n° 2016-555 du 26 juillet 2016 relative au droit d'auteur et aux droits voisins ;
- Vu** le décret n° 2012-552 du 13 juin 2012 portant création, attributions, organisation et fonctionnement d'un Etablissement Public à caractère administratif dénommé Office Ivoirien du Patrimoine Culturel ;
- Vu** le décret n°2021-176 du 26 mars 2021 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- Vu** le décret n°2021-181 du 06 avril 2021 portant nomination des Membres du Gouvernement ;
- Vu** le décret n°2021-190 du 28 avril 2021 portant attributions des Membres du Gouvernement ;
- Vu** le décret n° 2021-470 du 08 septembre 2021 portant organisation du Ministère de la Culture et de l'Industrie des Arts et du Spectacle ;

Considérant les nécessités de service,

ARRETE :

Article 1 : Sont inscrits sur la Liste d'inventaire du patrimoine culturel national en raison de leur intérêt culturel, anthropologique et ethnologique, les éléments du patrimoine culturel immatériel dont les noms suivent :

- les savoir-faire traditionnels liés au tissage du pagne en Côte d'Ivoire ;
- les savoir-faire liés à la fabrication de l'attiéké en Côte d'Ivoire ;
- l'Abodan, danse funéraire et de réjouissances des communautés agni et éhotilé, sous-préfecture d'Adiaké ;
- l'Angbandji, fête de l'or chez les Adjoukrou ;
- l'Attèkprè, musique des tambours parleurs des communautés abidji, département de Sikensi ;
- le Bingo, danse royale des Koulango de Bouna ;

- le Dji, danse de la panthère de Datouzou et Sémien, département de Facobly dans la région du Guemon ;
- le Flali, danse de réjouissances chez les Gouro, région de la Marahoué ;
- le Gbonnon, fête de réjouissances populaires chez les Dégha, dans le département de Bondoukou ;
- le Glouhe Siahoun, connaissance et pratique liées au traitement de la stérilité féminine de Bahebly, dans le département de Kouibly ;
- le Gnangan, fête à l'honneur des divinités en pays dégha, dans le département de Bondoukou ;
- le Gnon Thin, savoir-faire lié à la fabrication de l'huile rouge de Gonguiné, sous-préfecture de Bogouiné dans le Département de Man.
- le Goari, rituel d'adoration des chimpanzés de Dahobly, dans le département de Taï ;
- le Gue-gblin, masque échassier chez les Mahou et les Toura ;
- le Kôrôbola, connaissance et pratique liées à l'extraction d'arête de poisson de la gorge du village de Ziglo, dans le département de Bolequin ;
- le Kouidihi, danse de réjouissances de Zouan, dans le département de Guiglo ;
- le Makpèign-Obidj, fête d'igname chez les Adjoukrou de Lopou, dans le département de Dabou ;
- le N'gofè, musique des trompes traversières chez les Abbey de Grand-Morié, dans le département d'Agboville ;
- le Saapro, masque de divertissement des communautés gouro, région de la Marahoué ;
- le Tanô, fête à l'honneur de la divinité Tanô chez les Abron de Dadiassé, dans le département de Transua ;
- le Throu-Tan, musique des trompes traversières de Yegolé, sous-préfecture de Bogouiné dans le département de Biankouma ;
- le Bourou, danse de réjouissances des Malinké, sous-préfecture de Bako, dans le département d'Odienné.

Article 2 : Les éléments du patrimoine culturel immatériel ainsi inscrits sur la Liste d'inventaire du patrimoine culturel national bénéficient de toutes les protections conformément à la réglementation en vigueur.

Article 3 : Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République de Côte d'Ivoire et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Abidjan, le

24 .02. 2022

Ampliations :

| | |
|---|----|
| Présidence de la République..... | 01 |
| Primature | 01 |
| Secrétariat Général du Gouvernement | 01 |
| MCIAS/CAB | 04 |
| Dir et Serv Rattachés du MCIAS..... | 09 |
| MCIAS/DG Culture ; Industrie..... | 02 |
| MCIAS/OIPC..... | 01 |
| Toutes Directions du MCIAS..... | 09 |
| Directions Régionales du MCIAS..... | 32 |
| Tous ministères..... | 48 |
| Archives Chrono | 01 |



Harlette Badou N'GUESSAN KOUAME

DIRECTION DU PATRIMOINE
CULTUREL



FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL

N° d'inventaire : 2017/SFAT/ABJ/01

Domaine : les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

Catégorie : l'Art culinaire

Catégorie particulière : savoir-faire lié à la préparation d'un type d'Attiéké

Période

-Début de l'enquête : 27 décembre 2017

-Fin de l'enquête : 28 décembre 2017

-Durée de l'enquête : deux (2) jours

Equipe de collecte :

| Nom et prénom | Qualité |
|--------------------------|---|
| YAYO Abbey Jean | Représentant de la Communauté |
| YAYO Meli Mathias | Représentant de la Communauté |
| SOULEYMANE Yao Soualouho | Représentant de l'Administration culturelle |

I-IDENTIFICATION

I.1 Identification des informateurs :

| Nom et Prénom | Age | Sexe | Statut social (ex : chef de village, notable, porte- canne, griot, chef religieux, etc.) | Profession (en activité ou non) | Nationalité |
|----------------------------|-----|------|--|------------------------------------|-------------|
| KOUTOUAN Lobo Espérance | 75 | F | | Ménagère | Ivoirienne |
| ATCHO Elisabeth | 71 | F | | Ménagère | Ivoirienne |
| LOBA Koffi Rébecca | 70 | F | | Ménagère | Ivoirienne |
| AMOUKE Botty christine | 70 | F | | Ménagère | Ivoirienne |
| ALALI YANE VERONIQUE | 74 | F | | Ménagère | Ivoirienne |

I.2 Nom de l'élément (nom en langue locale et sa traduction en français)

N'DJISRĚ-YI- HIN= N'DJISRĚ qui signifie en français « piment », AYI= Semoule de manioc cuite et HIN qui signifie préparation

N'DJISRĚ-YI- HIN est donc le savoir-faire lié à la préparation de l'Attieké orange auquel on ajoute du piment pendant la consommation dans un contexte d'urgence

I.3 Identification du (ou des) détenteur(s) (l'autorité morale ou physique dont dépend l'élément):

| Nom et Prénom | Age | sexe | Statut social (ex : chef de village, notable, porte-canne, griot, chef religieux, etc.) | Profession (en activité ou non) | Nationalité | Rôles spécifiques (par rapport à l'élément) |
|--------------------------------|-----------|----------|--|------------------------------------|-------------------|--|
| KOUTOUAN Lobo espérance | 75 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Vanneuse |
| ATCHO Elisabeth | 71 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Trieuse |
| LOBA Koffi Rébécca | 70 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Tamiseuse |
| AMOUKE Botty christine | 70 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Préparatrice de Levure |
| ALALI YANE VERONIQUE | 74 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Eplucheuse et Trieuse |

I.4 Identification du (ou des) dépositaire(s) (gardien(s) chargé(s) d'assurer la viabilité, la pratique et la transmission ininterrompue de l'élément):

| Nom et Prénom | Age | sexe | Statut social (ex : chef de village, notable, porte-canne, griot, chef religieux, etc.) | Profession (en activité ou non) | Nationalité | Rôles spécifiques (par rapport à l'élément) |
|--------------------------------|-----------|----------|--|------------------------------------|-------------------|--|
| KOUTOUAN Lobo espérance | 75 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Vanneuse |
| ATCHO Elisabeth | 71 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Trieuse |
| LOBA Koffi Rébécca | 70 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Tamiseuse |
| AMOUKE Botty christine | 70 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Préparatrice de levure |
| ALALI YANE VERONIQUE | 74 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Eplucheuse et Trieuse |

I.5 Identification du (ou des) praticien(s):

| Nom et Prénom | Age | sexe | Statut social (ex : chef de village, notable, porte-canne, griot, chef religieux, etc.) | Profession (en activité ou non) | Nationalité | Rôles spécifiques (par rapport à l'élément) |
|---------------|-----|------|--|------------------------------------|-------------|--|
|---------------|-----|------|--|------------------------------------|-------------|--|

| | | | etc.) | | | |
|------------------------------------|-----------|----------|-------|-----------------|-------------------|-----------------------------------|
| KOUTOUAN Lobo espérance | 75 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Vanneuse |
| ATCHO Elisabeth | 71 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Trieuse |
| LOBA Koffi Rébecca | 70 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Tamiseuse |
| AMOUKE Botty christine | 70 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Préparatrice de Levure |
| ALALI YANE VERONIQUE | 74 | F | | Ménagère | Ivoirienne | Eplucheuse et Trieuse |

NB : dans certains cas, les 3 fonctions (détenteur, dépositaire et praticien) peuvent être cumulées ; ex : le conteur

I.6 Groupe culturel (ex: Agni (Djuablin); Bété (Gbobou); Sénoufo (Nafana); Ebrié (Nonkoua): **ATCHAN (songon M'braté)**

I.7 Localisation :

| District | Région | Département | Province/ Canton / Tribu | Commune | Village | Quartier |
|----------------|----------------|----------------|-----------------------------|---------------|---------------------------|----------|
| Abidjan | Abidjan | Abidjan | | Songon | Songon M'braté | |

II-DESCRIPTION

II.1 Description de l'élément

(Les données principales à mentionner dans la description dépendent de l'élément et de son domaine d'appartenance:)

N'DJISRĒ-YI ou L'ATTIEKE ORANGE A BASE D'HUILE ROUGE s'obtient de la manière suivante :

-éplucher le manioc, ensuite le découper en dé et le laver.

- Le faire broyer à la machine ou dans un mortier pour obtenir une pâte.

- Laisser fermenter la pâte au moins un (01) jour avant de la mettre dans un sac pour la faire passer dans une presseuse afin de retirer l'amidon. Une fois l'amidon retiré, on obtient une farine appelée (ayo en langue locale).

- Cette farine est tamisée pour éliminer les détritres solides et vannée pour être ensuite séchée au soleil et triée. Après le tri, on obtient différentes catégories de grains.

- De l'huile de palme (huile rouge) est mélangée aux petits grains obtenus à l'issue du tri. C'est ce mélange (petits grains d'attiéké et **huile rouge**) qui est cuit à la vapeur pour donner ce que l'on appelle **N'DJISRĒ-YI** ou Attiéké orange.

Cet élément **N'DJISRĒ-YI** est préparé à l'occasion de grandes cérémonies telles que les sorties de générations, de jeunes filles qui viennent d'accoucher (nouvelles nourrices) les mariages, les funérailles de patriarches ou toute personne importante et autres évènements festifs.

Il est pratiqué en tout lieu. Cependant le vent et le soleil sont indispensables pour obtenir un produit de qualité. selon les étapes et pourvu qu'il y ait du vent. Il sert à restaurer toutes les personnes venues pour l'évènement. L'Attiéké orange est né à partir d'une expérience faite par une femme Atchan aux temps de nos ancêtres pour un besoin alimentaire

II.2 Langue utilisée pour la mise en œuvre de l'élément :

La langue utilisée est N'TCHAN

II.3 Quelle est l'origine de l'élément?

(Quand, comment, pourquoi et par qui est né l'élément ?

L'Attiéké orange est né à partir d'une expérience faite par une femme Atchan aux temps de la colonisation pour un besoin de s'alimenter rapidement dans un contexte d'urgence.

II-4 Quelles sont les fonctions sociales (*ex : rapprochement, cohésion, communion, rassemblement, etc.*) et culturelles (*apprentissage, transmission, expressions artistiques diverses, etc.*) d'origine de l'élément et ses fonctions sociales et culturelles actuelles ?

La fonction sociale d'origine de l'élément concernait le besoin alimentaire. Les fonctions actuelles sont toujours la fonction alimentaire. N'DJISRĒ-YI ou l'attiéké orange a une fonction culturelle importante dans la mesure où il permet d'identifier la communauté qui le pratique à savoir les ATCHAN. En outre, cet élément contribue à rehausser la qualité des événements au cours des quels il est mis en œuvre.

II.5 Quelles sont les étapes de la mise en œuvre de l'élément ? (Déroulement ou réalisation)

Les étapes de la mise en œuvre de l'élément sont :

- éplucher le manioc ;
- le découper en dé, le laver ;
- le faire broyer à la machine ou dans un mortier ;
- presser la pâte ;
- tamiser le produit obtenu après avoir passé la pâte au pressoir ;
- vanner la farine obtenue pâte ;
- la sécher au soleil et la trier
- y ajouter de l'huile rouge, faire le mélange et enfin la faire cuire à la vapeur.

II.6 les matériaux et autres éléments d'emprunt ou de substitution (modernes ou traditionnels) utilisés (*noms en langue locale et traduction*)

Les matériaux utilisés sont : argile (allôh), bois (aya), l'huile rouge (n'non nanan, l'eau (n'dôu) et le fer (adonin).

II.7 les outils, les instruments et autres éléments matériels utilisés (noms en langue locale et traduction) :

| N° | Les accessoires | Rôle | Description |
|----|----------------------------|--|--|
| 01 | AGBAN | Sert à former les différents grains. | Grosse cuvette en bois |
| 02 | AMRIN (N'MROIN) | Sert à sécher l'ayo | Un grand van, Panier plat tissé à l'aide de fils raphia ou de palme |
| 03 | FAKKA ou SOKO | Sert à tamiser l'ayo pour sortir les différentes qualités de l'attiéké | Un type de van en format réduit fait en fils de raffia, ou en grillage |
| 04 | ADJEBWE | Faire cuire l'ayo | Grosse marmite avec un trou dans la partie inférieure |
| 05 | ADJEBWEMIN | Laisser passer la vapeur pour Faire cuire | Le filtre |
| 06 | GANTOUPRAN | Le foyer | C'est un type de fourneau à |

| | | | |
|----|-----|--|------------------------------|
| | | | trois pieds fabriqués en fer |
| 07 | AYA | Sert à mélanger l'attiéké dans la marmite au feu pour bien faire cuire l'ayo | Une baguette, une spatule |

II.8 Quels sont les produits finis obtenus (uniquement pour les savoir-faire liés à l'artisanat et les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers)

La mise en œuvre de cet élément permet d'aboutir à N'DJISRĒ-YI sous trois formes :

- **AYI THO (agbodjama : qualité supérieure spécifique d'attiéké),**
- **AYI MI (attiéké aux grains intermédiaires),**
- **AYI THE (attiéké petit grains).**

II.9 Quelles sont les connaissances et les compétences indispensables à la mise en œuvre de l'élément ? *(que faut-il savoir et connaître pour pouvoir mettre en œuvre l'élément : savoirs mystiques, connaissances botaniques ou des traditions culturelles locales, etc.)*

Il n'y a pas de connaissances et compétences particulières indispensables à la mise en œuvre de l'élément. Cependant, il faut être disposé à apprendre aux côtés des sachants, car cela nécessite de l'habileté, de la dextérité pour le calibrage des grains, de la minutie et de l'hygiène.

II.10 Description de l'espace où a lieu la mise en œuvre de l'élément *(description physique de l'espace)*

Dans certains villages, il y a des préaux construits à cet effet. Mais ceci n'est pas indispensable à la mise en œuvre de l'élément. L'élément peut être pratiqué en tout lieu pourvu qu'il y ait du vent et du soleil, sauf les étapes qui nécessitent que l'on se déplace (broyage du manioc, pressage de la pâte)

II-11 Qui fut l'initiateur (individu) de l'élément ?

Ce sont les ancêtres

II-12 L'élément est-il propre à la localité, au village, à la région ? Sinon, dans quelle(s) autre(s) localité(s) est-il pratiqué ?

L'élément est propre à la localité et au peuple Atchan.

II-13 L'élément est-il pratiqué par d'autres communautés ?

Non, l'élément n'est pas pratiqué par d'autres communautés.

II-14 L'élément est-il pratiqué par d'autres personnes dans la communauté ? *(en dehors des détenteurs, dépositaires et praticiens)*

NON, l'élément n'est pas pratiqué par d'autres personnes dans la communauté.

| Nom et prénom | Rôle | Contraintes (interdits) liées à l'activité |
|---------------|------|--|
| | | |
| | | |

II-15 Comment devient-on détenteur, dépositaire ou praticien de l'élément ?

On devient détenteur, dépositaire ou praticien de l'élément par apprentissage.

II-16 Quels sont les modes actuels de transmissions des connaissances et pratiques liées à l'élément?

Les modes actuels de transmissions des connaissances et pratiques liées à l'élément demeurent toujours l'apprentissage.

II-17 Que pensez-vous de la manière dont l'élément est transmis aujourd'hui ?

La manière dont l'élément est transmis aujourd'hui est artisanale et aléatoire, Car trop liée au facteur humain et naturel. la transmission est donc mauvaise. La génération actuelle ne s'intéresse pas à l'élément d'où la difficulté d'avoir des apprenants.

II-18 Pourquoi la communauté est-elle toujours attachée à l'élément ?

La communauté est attachée à l'élément parce que c'est son identité culturelle. C'est un élément qui la caractérise.

II-19 A quelle(s) occasion(s) l'élément est-il pratiqué aujourd'hui ?

L'élément est pratiqué à l'occasion des funérailles, des fêtes de génération et des sorties d'apparats ~~or~~ en un mot à l'occasion des grandes cérémonies.

II-20 Existente-t-il des pratiques coutumières régissant l'accès à l'élément ? Si oui, en quoi consistent-elles ? (*ex : libation, sacrifices, offrandes, etc.*)

Non, il n'y a pas de pratiques coutumières qui régissent l'accès à l'élément.

II-21 Existe-t-il des interdits concernant la pratique de l'élément ? Si oui, lesquels ?

Non, il n'y a pas d'interdits concernant la pratique de l'élément

II-22 Existe-t-il encore dans la communauté, dans le village, dans la région des fabricants des éléments matériels liés à la mise en œuvre de l'élément ? Si oui, qui sont-ils ?

Si non, où les acteurs se procurent-ils les éléments matériels pour la pratique de l'élément ? (cf II-7)

Tous les fabricants des éléments matériels liés à la mise en œuvre de l'élément sont décédés. Ils se procurent le matériel par achat sur le marché.

II-23 Existe-t-il des rituels pour la fabrication des éléments matériels associés à l'élément ? Si oui en quoi consistent-ils ? (*avant, pendant et après, éventuellement*)

Non, il n'y a pas de rituels pour la fabrication des éléments matériels associés à l'élément.

II-24 Cet élément est-il toujours pratiqué de la même manière ?

Non, l'élément n'est pas pratiqué de la même manière compte tenu de la modernisation et de la difficulté d'accès à certains matériels.

II-25 L'élément est-il accompagné d'expressions culturelles ou artistiques (*chants, danses, expression corporelle, incantations, etc.*) ? Si oui, lesquelles et en quelle(s) langue(s) ? Donnez la signification.

Non, il n'y a pas d'expressions culturelles qui accompagnent l'élément. L'élément est pratiqué de la manière la plus simple ; il peut être accompagné par des chants des praticiennes.

II-26 Comment les accessoires de l'élément sont-ils conservés traditionnellement ?

les accessoires de l'élément ne bénéficient pas de manières traditionnelles spéciales de conservation. Ils sont conservés comme tous autres matériels de cuisine. Après chaque activité, les matériels sont lavés, nettoyés et gardés dans un endroit précieux. Malheureusement, ces matériels sont souvent agressés par des rongeurs et des insectes. Pour éviter ces genres d'agressions, elles utilisent parfois les crottes de bœuf pour badigeonner l'élément atteint. Cette méthode est toujours efficace.

II.27 Périodicité de la pratique de l'élément :

II.27.1 Le moment (*matin, midi, soir, nuit, pleine lune, etc.*) **il n'y a pas de moment spécial pour pratiquer l'élément. Il peut se pratiquer à tout moment.**

II.27.2 la durée (*heure, jour, semaine, mois, année, etc.*) : **au minimum trois (03) jours.**

II.27.3 La fréquence (*cycle mensuel, annuel ou septennal, etc.*) : **il n'y a pas de fréquence. Il se pratique chaque fois que le besoin se présente ; se fait sentir.**

II.28 Les publics :

| Existe-t-il un public ? | Type de public (<i>public global (tout le village) ou public restreint (initiés ou catégorie particulière)</i>) | Caractéristiques du public (<i>homme, femme, enfant, en fonction de l'élément</i>) |
|---|--|---|
| Il n'a pas de public spécial pour la pratique de l'élément | | |

III-JUSTIFICATION

III.1. En cas de disparition de l'élément, quelles seraient les conséquences ?

-Pour le détenteur : **la perte de son rôle de détenteur. Perte de sa notoriété**

-Pour la communauté : **la perte de l'identité culturelle de la communauté.**

-le dépositaire : **la perte de son rôle de dépositaire. Perte de sa notoriété**

-le praticien : **la perte de son rôle de praticien. Perte de sa notoriété**

III.2. En dehors des fonctions de l'élément, quels sont les avantages de la pratique de l'élément ?

Les avantages de la pratique de l'élément sont : création de métiers et renforcement de la richesse culinaire, originalité culturelle, renforcement de la cohésion sociale, la sauvegarde de l'identité culturelle.

III.3. Quelles sont les difficultés liées à la pratique de l'élément ?

Les difficultés liées à la pratique de l'élément sont : le désintéressement de la génération actuelle, la fréquence de la pratique de l'élément.

III.4. Existe-t-il des ressemblances entre la pratique de l'élément et d'autres pratiques au sein ou en dehors de la communauté ?

Il n'existe pas de ressemblances entre la pratique de l'élément et d'autres pratiques ou en dehors de la communauté. Cette pratique est unique en son genre.

IV-PERENNISATION

IV.1 Comment les détenteurs, les dépositaires ou les praticiens ont-ils acquis les savoirs et les savoir-faire liés à l'élément?

C'est toujours par apprentissage que les détenteurs, les dépositaires ou les praticiens ont acquis les savoirs et les savoir-faire liés à l'élément

IV.2 Comment sont transmis les savoirs et les savoir-faire intervenant dans la pratique ou la production de l'élément ?

C'est toujours par apprentissage que sont transmis les savoirs et les savoir-faire intervenant dans la pratique ou la production de l'élément

IV.3 Les savoirs et savoir-faire sont-ils accessibles à tous les membres de la communauté (*détentrice, dépositaire et praticienne*) ?

Oui, les savoirs et savoir-faire sont accessibles à tous les membres de la communauté *détentrice, dépositaire et praticienne*.

IV.4 Des personnes extérieures à la communauté (*dépositaire, détentrice ou praticienne*) peuvent-elles les acquérir ? Si oui, à quelles conditions ?

Oui, des personnes extérieures à la communauté (*dépositaire, détentrice ou praticienne*) peuvent les acquérir à condition qu'elles soient disposées à apprendre.

IV.5 Quels sont les dangers qui menacent la pérennisation de l'élément ?

Les dangers qui menacent la pérennisation de l'élément : Le désintéressement de la nouvelle génération.

IV.6. Y a-t-il des mesures prises pour y remédier ? Si oui, lesquelles ?

Si non, quelles propositions vous semblent nécessaires pour la sauvegarde de l'élément ?

Non.

Il n'y a pas de mesures prises pour y remédier. Pour ce faire nous proposons la sensibilisation de la nouvelle génération à l'apprentissage et à la fabrication des matériaux, et la pratique permanente de l'élément.

IV.7. Y a-t-il des actions de promotion (*faire connaître*) de l'élément ? Si oui, lesquelles ?

Si non, quelles propositions vous semblent nécessaires pour mieux faire connaître l'élément ?

Non, il n'y a pas d'actions de promotion de l'élément. Mais nous proposons que l'on initie des journées gastronomiques où les jeunes filles seront les cibles.

IV.8 Des modifications, innovations ou emprunts sont-ils intervenus dans la pratique de l'élément ?

Si oui, pourquoi et en quoi consistent-ils ?

Non, des modifications, innovations ou emprunts ne sont pas intervenus dans la pratique de l'élément. Cependant, l'élément se pratique par moment avec des outils modernes du fait des décès des fabricants traditionnels.

V- DOCUMENTATION ANNEXE

V-1. ANNEXE 1

Photographie :

Photo
photo 2 etc.

Documents audio :

Document audio
Document audio etc.

Documents audiovisuels :

Photo
photo 2 etc.

Document iconographiques :

Références bibliographiques :

| Ouvrages | Auteurs | Pages | Années |
|----------|---------|-------|--------|
| 1 | | | |
| 2 etc. | | | |

Références filmographiques :

| Ouvrages | Auteurs | pages | Années |
|----------|---------|-------|--------|
| 1 | | | |

| | | | |
|--------|--|--|--|
| 2 etc. | | | |
|--------|--|--|--|

Références webographiques :

V-2. ANNEXE 2

| Conditions d'utilisation des données collectées | | | |
|---|--|---------------------------------|---------------------------------------|
| Accès total (grand public) | Accès restreint (professionnels) | Diffusion totale (grand public) | Diffusion restreinte (professionnels) |
| | Accès restreint (professionnel) | | |

Accord de la communauté

| Nom | Prénom | Statut | Emargement |
|----------------|------------------------|---------------------------|------------|
| DJOBO | Anvra Jeanson | Chef du village (M'braté) | |
| AGOUSI | Gbrou Maecellin | Chef notable | |
| AKOUALO | Alloboué Denis | Chef notable adjoint | |



FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL

N° d'inventaire : 2018/SAT/GP/17

Domaine: Les savoirs faire liés à l'artisanat

Catégorie: Technique de production

Catégorie particulière: Production du couscous de manioc

Période

-Début de l'enquête :17 mars 2018

-Fin de l'enquête :20 mars 2018

-Durée de l'enquête :03 jours

Equipe de collecte :

| Nom et prénom | Qualité |
|---------------------------|--|
| EGNABAYOU AKADIE Alphonse | Représentant de communauté |
| KOUYA SABOA O. Séverin | Conseiller Adjoint d'Action Culturelle |
| LEBODJI BADJO BRUNO | Représentant de communauté |

I-IDENTIFICATION

I.1 Identification des informateurs :

| Nom et Prénom | Age | Sexe | Statut social (ex : chef de village, notable, porte-canne, griot, chef religieux, etc.) | Profession (en activité ou non) | Nationalité |
|----------------------------|------|------|--|------------------------------------|-------------|
| DJECKET BEFILE Antoine | 1935 | M | Premier notable | Administrateur des hôpitaux | Ivoirienne |
| BEUGRE GREAH Jean | 1946 | M | Conseiller et responsable financier de la chefferie | Enseignant à la retraite | Ivoirienne |
| KOFFI N'GUESSAN Raymond | 1952 | M | Secrétaire général en charge de la gestion foncière | Chef d'entreprise | Ivoirienne |
| DEGNY ALLOKOI Elisabeth | 1935 | F | Matriarche | Ménagère | Ivoirienne |

I.2 Nom de l'élément(nom en langue locale et sa traduction en français):

VERDAIBAZOU : VERDAI= grains de manioc et BAZOU= préparation

VERDAIBAZOU est donc le procédé menant à la production de semoule de manioc cuite (Attiéké)

I.3 Identification du (ou des) détenteur(s) (l'autorité morale ou physique dont dépend l'élément) :

| Nom et Prénom | Age | sexe | Statut social (ex : chef de village, notable, porte-canne, griot, chef religieux, etc.) | Profession (en activité ou non) | Nationalité | Rôles spécifiques (par rapport à l'élément) |
|---------------|-----|------|--|------------------------------------|-------------|--|
| Communauté | | | | | | |
| | | | | | | |

I.4 Identification du (ou des) dépositaire(s) (gardien(s) chargé(s) d'assurer la viabilité, la pratique et la transmission ininterrompue de l'élément) :

| Nom et Prénom | Age | sexe | Statut social (ex : chef de village, notable, porte-canne, griot, chef religieux, etc.) | Profession (en activité ou non) | Nationalité | Rôles spécifiques (par rapport à l'élément) |
|---------------|-----|------|--|------------------------------------|-------------|--|
| Communauté | | | | | | |
| | | | | | | |

I.5 Identification du (ou des) praticien(s):

| Nom et Prénom | Age | sexe | Statut social (ex : chef de village, notable, porte-canne, griot, chef religieux, etc.) | Profession (en activité ou non) | Nationalité | Rôles spécifiques (par rapport à l'élément) |
|---------------|-----|------|--|------------------------------------|-------------|--|
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|------------|--|--|--|--|--|--|
| Communauté | | | | | | |
| | | | | | | |

NB : dans certains cas, les 3 fonctions (détenteur, dépositaire et praticien) peuvent être cumulées ; ex : le conteur

I.6 Groupe culturel : Avikam Brafê

I.7 Localisation :

| District | Région | Département | Province/ Canton / Tribu | Commune | Village | Quartier |
|----------------|------------------|-----------------|--------------------------------|-------------|----------|-----------|
| Des Lagunes | Grands- Ponts | Grand- Lahou | Brafê | Grand Lahou | Brafêdon | Chigbedon |

II-DESCRIPTION

II.1 Description de l'élément

(Les données principales à mentionner dans la description dépendent de l'élément et de son domaine d'appartenance;

VERDAIBAZOU, coucous de manioc, petit grain, fabriqué en pays Avikam, qui se différencie des autres semoules de manioc fabriquées en Côte d'Ivoire par son goût sucré, non aigre et sans amidon résultat de la manière particulière dont il est fabriqué.

II.2 Langue utilisée pour la mise en œuvre de l'élément :

Avikam

II.3 Quelle est l'origine de l'élément?

(Quand, comment, pourquoi et par qui est né l'élément ?

Origine inconnue, mais la fabrication est transmise de génération en génération

II-4 Quelles sont les fonctions sociales (ex : rapprochement, cohésion, communion, rassemblement, etc.) et culturelles (apprentissage, transmission, expressions artistiques diverses, etc.) d'origine de l'élément et ses fonctions sociales et culturelles actuelles ?

Fonctions sociales et culturelles d'origine

-fonctions sociales : rapprochement, cohésion

-fonctions culturelles : transmission des techniques de préparation, apprentissage

Fonctions sociales et culturelles actuelles

Fonction nutritive et identitaire

II.5 Quelles sont les étapes de la mise en œuvre de l'élément? (Déroulement ou réalisation)

- 1- On choisit des tubercules du manioc de qualité, qui ne comportent pas des fibres à l'intérieur et qui sont déterrées après un an dans le sol.
- 2- Le manioc est épluché et lavé trois fois dans l'eau pour le débarrasser des impuretés
- 3- Le manioc propre est pilé dans un mortier ou emmener dans un moulin pour obtenir la pâte de manioc
- 4- La pâte obtenue est mise dans des sacs pour être presser et enlever l'eau avec la force exercée sur le sac par les cailloux.
- 5- Après l'avoir débarrassée de l'eau, la pâte devenue sèche est déversée dans un récipient en bois, appelé, 'ERBLA', et avec les mains, on écrase le manioc solidifié pour faire

des granulés. Ces granulés sont bien tapés, bien remués, quatre fois, pour obtenir la solidification de VERDAI

- 6- Les granulés solidifiés sont mis dans un van pour les débarrasser de la saleté, en tenant compte de la position du vent pour faciliter l'extraction des gros grains et les impuretés, pour laisser les petits grains.
- 7- Les grains devenus fins sont mis dans un récipient perforé et déposés sur une grande marmite contenant de l'eau et portée au feu. On enduit de terre les alentours du contact entre le récipient perforé et la grande marmite afin d'éviter que la chaleur ne s'échappe.
- 8- Après une attention particulière portée à la cuisson, où l'on fait revenir à chaque instant les grains, le produit fini est obtenu, un VERDAI de qualité.

II.6 les matériaux et autres éléments d'emprunt ou de substitution (modernes ou traditionnels) utilisés *(noms en langue locale et traduction)*

- Les sachets plastiques qui ont remplacé les feuilles naturelles "GBEUKLI" dans l'emballage du VERDAI
- les bassines en plastique et en aluminium qui ont remplacé le "TCHAZIN" bassine en bois
-

II.7 les outils, les instruments et autres éléments matériels utilisés (noms en langue locale et traduction) :

| N° | Les accessoires | Rôle | Description |
|----|-----------------|--|--|
| 01 | Tchazin | Récipient en bois servant à laver le manioc épluché | Grande cuvette creuse en bois |
| 02 | Erfoulé | Van servant à épurer les grains de manioc | Van circulaire fait en lamelle de raphia |
| 03 | Latran | Récipient permettant de canaliser la chaleur et permettre une parfaite cuisson du VERDAI | Récipient perforé en aluminium |
| 04 | Erba | Écueil pour écraser les grains du manioc | Écueil en bois |

II.8 Quels sont les produits finis obtenus (uniquement pour les savoir-faire liés à l'artisanat et les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers)

VERDAI, le couscous de manioc

II.9 Quelles sont les connaissances et les compétences indispensables à la mise en œuvre de l'élément ? *(que faut-il savoir et connaître pour pouvoir mettre en œuvre l'élément : savoirs mystiques, connaissances botaniques ou des traditions culturelles locales, etc.)*

- Savoir reconnaître la qualité du tubercule de manioc
- Bien écraser les grains de manioc pour avoir un produit fin
- Maîtriser la technique de conservation de la chaleur pour une meilleure cuisson

II.10 Description de l'espace où a lieu la mise en œuvre de l'élément *(description physique de l'espace*

La fabrication se fait dans les concessions familiales, loin du sable pour éviter son introduction dans le produit

II-11 Qui fut l'initiateur (individu) de l'élément ?

Inconnu

II-12 L'élément est-il propre à la localité, au village, à la région ? Sinon, dans quelle(s) autre(s) localité(s) est-il pratiqué ?

Non, cet élément est mis en œuvre dans tout le pays Avikam

II-13 L'élément est-il pratiqué par d'autres communautés ?

Non

II-14 L'élément est-il pratiqué par d'autres personnes dans la communauté ? *(en dehors des détenteurs, dépositaires et praticiens)*

| Nom et prénom | Rôle | Contraintes (interdits) liées à l'activité |
|---------------|------|--|
| Oui | | |
| | | |

II-15 Comment devient-on détenteur, dépositaire ou praticien de l'élément ?

Par apprentissage

II-16 Quels sont les modes actuels de transmissions des connaissances et pratiques liées à l'élément ?

Par apprentissage

II-17 Que pensez-vous de la manière dont l'élément est transmis aujourd'hui ?

Bonne, c'est une transmission par observation des techniques de préparation dans le cadre familial

II-18 Pourquoi la communauté est-elle toujours attachée à l'élément ?

Base de la gastronomie, accompagnement central des mets chez les Avikam

II-19 A quelle(s) occasion(s) l'élément est-il pratiqué aujourd'hui ?

Au quotidien

II-20 Existent-ils des pratiques coutumières régissant l'accès à l'élément ? Si oui, en quoi consistent-elles ? (ex : libation, sacrifices, offrandes, etc.)

Non

II-21 Existe-t-il des interdits concernant la pratique de l'élément ? Si oui, lesquels ?

Pas d'interdit

II-22 Existe-t-il encore dans la communauté, dans le village, dans la région des fabricants des éléments matériels liés à la mise en œuvre de l'élément ? Si oui, qui sont-ils ?

Si non, où les acteurs se procurent-ils les éléments matériels pour la pratique de l'élément ? (Cf. II-7)

Non. Certains éléments matériels sont achetés sur le marché et à Yocoboué

II-23 Existe-t-il des rituels pour la fabrication des éléments matériels associés à l'élément ? Si oui en quoi consistent-ils ? (Avant, pendant et après, éventuellement)

Non

II-24 Cet élément est-il toujours pratiqué de la même manière ?

Non. C'est au niveau du tamisage des graines

II-25 L'élément est-il accompagné d'expressions culturelles ou artistiques (chants, danses, expression corporelle, incantations, etc.) ? Si oui, lesquelles et en quelle(s) langue(s) ? Donnez la signification.

Non

II-26 Comment les accessoires de l'élément sont-ils conservés traditionnellement ?

- Les accessoires sont bien nettoyés, laissés au soleil, en laissant passer l'air.
- L'utilisation des bouses de vache pour éviter la détérioration de certains accessoires.

II.27 Périodicité de la pratique de l'élément :

II.27.1 Le moment (*matin, midi, soir, nuit, pleine lune, etc.*) : le matin avec l'ensoleillement

II.27.2 la durée (*heure, jour, semaine, mois, année, etc.*) : deux jours

II.27.3 La fréquence (*cycle mensuel, annuel ou septennal, etc.*) : Au quotidien

II.28 Les publics :

| Existe-t-il un public ? | Type de public <i>(public global (tout le village) ou public restreint (initiés ou catégorie particulière))</i> | Caractéristiques du public <i>(homme, femme, enfant, en fonction de l'élément)</i> |
|-------------------------|--|---|
| Non pas de public | | |

III-JUSTIFICATION

III.1. En cas de disparition de l'élément, quelles seraient les conséquences ?

-Pour le détenteur :-----

-Pour le dépositaire :-----

-Pour les praticiens : -----

-Pour la communauté :Perte de leur identité en matière de gastronomie Perturbation des habitudes alimentaires

III.2. En dehors des fonctions de l'élément, quels sont les avantages de la pratique de l'élément ?

Transmission de valeurs
Avantages financiers

III.3. Quelles sont les difficultés liées à la pratique de l'élément

Très difficile, le processus de fabrication est très méthodique et demande, un savoir-faire, une certaine dextérité et rigueur

III.4. Existe-t-il des ressemblances entre la pratique de l'élément et d'autres pratiques au sein ou en dehors de la communauté ?

Oui il existe des ressemblances avec les peuples Ebrié, Abidji, les dida de Yocoboue et Odjoukrou

IV-PERENNISATION

IV.1 Comment les détenteurs, les dépositaires ou les praticiens ont-ils acquis les savoirs et les savoir-faire liés à la l'élément ?

Par apprentissage

IV.2 Comment sont transmis les savoirs et les savoir-faire intervenant dans la pratique ou la production de l'élément ?

Par apprentissage

IV.3 Les savoirs et savoir-faire sont-ils accessibles à tous les membres de la communauté (*détentrice, dépositaire et praticienne*) ?

Oui

IV.4 Des personnes extérieures à la communauté (*dépositaire, détentrice ou praticienne*) peuvent-elles les acquérir ? Si oui, à quelles conditions ?

Oui, aucune condition

IV.5 Quels sont les dangers qui menacent la pérennisation de l'élément

L'utilisation de la terre pour les cultures pérennes (hévéas, cocotiers) au détriment de la culture du manioc

IV.6 Y a-t-il des mesures prises pour y remédier ? Si oui, lesquelles ?

Si non, quelles propositions vous semblent nécessaires pour la sauvegarde de l'élément ?

La sensibilisation des hommes qui ont le pouvoir foncier par les femmes lors des rassemblements familiaux ou au niveau des villages.

IV.7 Y a-t-il des actions de promotion (*faire connaître*) de l'élément ? Si oui, lesquelles ?

Si non, quelles propositions vous semblent nécessaires pour mieux faire connaître l'élément ?

Non. Mais la promotion doit se faire par le biais d'organisation d'un festival gastronomique ou la participation aux différents concours culinaires

IV.8 Des modifications, innovations ou emprunts sont-ils intervenus dans la pratique de l'élément ? Si oui, pourquoi et en quoi consistent-ils ?

Oui, l'ajout des accessoires moderne, en aluminium, en plastique. Le broyage du manioc se fait avec des broyeuses modernes qui ont remplacé les mortiers. Il y a aussi les presses modernes qui ont remplacé les gros cailloux.

V- DOCUMENTATION ANNEXE

V-1. ANNEXE 1

Photographie :

photo
photo 2 etc.

Documents audio :

Document audio
Document audio etc.

Documents audiovisuels :

| |
|-----------------------|
| photo photo 2 etc. |
|-----------------------|

Document iconographiques :

Références bibliographiques :

| ouvrages | auteurs | pages | Années |
|----------|---------|-------|--------|
| 1 | | | |
| 2 etc. | | | |

Références filmographiques :

| ouvrages | auteurs | pages | Années |
|----------|---------|-------|--------|
| 1 | | | |
| 2 etc. | | | |

Références webographiques :

V-2. ANNEXE 2

| Conditions d'utilisation des données collectées | | | |
|---|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| Accès total (grand public) | Accès restreint (professionnels) | Diffusion totale (grand public) | Diffusion restreinte (professionnels) |
| | | | |

Accord de la communauté

| Nom | Prénom | Statut | Emargement |
|-----------------|-------------------|-------------------------|---|
| DJECKET Antoine | Befilet | 1 ^{er} notable |  |
| BEUGRE | giah Jean | Conseiller adjoint |  |
| Koffe | N'guessan Raymond | S.G. foncier rural |  |



FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL

N° d'inventaire : 2018/SAT/GP/18

Domaine : Les savoirs faire liés à l'artisanat

Catégorie : Technique de production

Catégorie particulière : Production de la semoule de manioc

Période

-Début de l'enquête : 14 mars 2018

-Fin de l'enquête: 17 mars 2018

-Durée de l'enquête : **04 jours**

Equipe de collecte :

| Nom et prénom | Qualité |
|----------------------------------|--|
| N'DJA YAO LOUIS- ARSENE | Membre de Communauté |
| CISSE MOHAMED | Assistant Conservateur de Musée |
| BOHNGO SOUKOU DANIEL OSEE | Représentant de communauté |

I-IDENTIFICATION

I.1 Identification des informateurs :

| Nom et Prénom | Age | Sexe | Statut social (ex : chef de village, notable, porte-canne, griot, chef religieux, etc.) | Profession (en activité ou non) | Nationalité |
|----------------|------|------|--|------------------------------------|-------------|
| AKA GRAH MARIE | 1988 | F | | Cultivatrice | ivoirienne |
| DÉGNÉ ROSINE | 1980 | F | | Cultivatrice | ivoirienne |
| MÉLÉ GNANDRE | 1943 | F | | Cultivatrice | ivoirienne |
| NOMEL EDITH | 1978 | F | | Ménagère | ivoirienne |

I.2 Nom de l'élément(nom en langue locale et sa traduction en français) :

EGB-IGNIN

EGB = Semoule de manioc cuite ou Attiéké, **IGNIN** qui signifie en français « préparation »

EGB-IGNIN est donc en langue odjoukrou le nom approprié de cet élément qui est le Procédé qui permet d'aboutir à **EGB ou ATTIEKE**

I.3 Identification du (ou des) détenteur(s) (l'autorité morale ou physique dont dépend l'élément) :

| Nom et Prénom | Age | sexe | Statut social (ex : chef de village, notable, porte-canne, griot, chef religieux, etc.) | Profession (en activité ou non) | Nationalité | Rôles spécifiques (par rapport à l'élément) |
|---------------|-----|------|--|------------------------------------|-------------|--|
| Communauté | | | | | | |
| | | | | | | |

I.4 Identification du (ou des) dépositaire(s) (gardien(s) chargé(s) d'assurer la viabilité, la pratique et la transmission ininterrompue de l'élément) :

| Nom et Prénom | Age | sexe | Statut social (ex : chef de village, notable, porte-canne, griot, chef religieux, etc.) | Profession (en activité ou non) | Nationalité | Rôles spécifiques (par rapport à l'élément) |
|---------------|-----|------|--|------------------------------------|-------------|--|
| Communauté | | | | | | |
| | | | | | | |

I.5 Identification du (ou des) praticien(s) :

| Nom et Prénom | Age | sexe | Statut social (ex : chef de village, notable, porte-canne, griot, chef religieux, etc.) | Profession (en activité ou non) | Nationalité | Rôles spécifiques (par rapport à l'élément) |
|---------------------------------------|-----|------|--|------------------------------------|-------------|--|
| TOUTES LES FEMMES DE LA COMMUNAUTE | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |

NB : dans certains cas, les 3 fonctions (détenteur, dépositaire et praticien) peuvent être cumulées ; ex : le conteur

I.6 Groupe culturel: ODJOUKROU, confédération de BOBOURLOCK

I.7 Localisation :

| District | Région | Département | Province/ Canton / Tribu | Commune | Village | Quartier |
|----------------|------------------|-------------|--------------------------------|---------|---------|----------|
| Des Lagunes | Grands- Ponts | Dabou | Tribu | DABOU | KPASS | AFFR |

II-DESCRIPTION

II.1 Description de l'élément

(Les données principales à mentionner dans la description dépendent de l'élément et de son domaine d'appartenance ;

L'**EGB**, appelé communément Attiéké, est une spécialité culinaire de certains peuples lagunaires dans le sud de la Côte-d'Ivoire, notamment les Odjoukrou. C'est un plat de semoule ou couscous de manioc traditionnellement préparé par les femmes après un processus de fabrication particulier. Il sert d'accompagnement aux sauces, aux grillades, à la friture de poissons, de viandes ou autres. La préparation se déroule en plusieurs étapes dont l'épluchage du manioc, le lavage, le broyage, l'essorage, le granulage, le vannage et enfin la cuisson.

C'est le plat de base des Odjoukrou et se consomme, aussi bien au quotidien comme, dans les moments festifs et se prépare en toute période et circonstance.

II.2 Langue utilisée pour la mise en œuvre de l'élément :

Modjoukrou

II.3 Quelle est l'origine de l'élément?

(Quand, comment, pourquoi et par qui est né l'élément ?

A l'origine, la maîtrise de la préparation de l'**EGB** ne fut pas évidente. A l'époque les femmes utilisaient tout le manioc, elles y enlevaient juste la première couche de peau pour préparer ce plat. Cela causa des diarrhées sévères aux populations suivi quelquefois de mort d'hommes. Une dame du village de KPASS décida de continuer, mais cette fois en enlevant la peau du manioc. L'expérience étant concluante, cela fût adopté.

II-4 Quelles sont les fonctions sociales (*ex : rapprochement, cohésion, communion, rassemblement, etc.*) et culturelles (*apprentissage, transmission, expressions artistiques diverses, etc.*) d'origine de l'élément et ses fonctions sociales et culturelles actuelles ?

Fonctions sociales et culturelles d'origine

-fonctions sociales : rapprochement, cohésion

-fonctions culturelles : transmission des techniques de préparation, apprentissage

Fonctions sociales et culturelles actuelles

Idem

II.5 Quelles sont les étapes de la mise en œuvre de l'élément ? (Déroulement ou réalisation)

La préparation de la semoule de manioc, EGB en modjokrou se déroule en plusieurs étapes :

Etape 1 - L'épluchage : Après récolte du manioc, les femmes passent à l'épluchage. Elles enlèvent les deux couches de peau du tubercule, l'une noirâtre et l'autre rosâtre pour en garder la partie blanche. Elles y enlèvent les fibres contenues à l'intérieur et découpent le manioc en morceaux.

Etape 2 – Le lavage : les morceaux de manioc découpés sont lavés à plusieurs reprises (5 à 6 fois) dans des bassines différentes pour enlever toutes impuretés car le manioc mal lavé produira au final de la semoule de couleur noire.

Etape 3 – Le broyage : Le manioc propre est pilé dans un mortier ou emmener généralement dans un moulin pour le broyage afin d'obtenir la pâte de manioc.

Etape 4 – L'essorage ou pressage : La pâte obtenue est mise dans des sacs non étanches pour être essorée à l'aide d'un presseur artisanal pour y enlever l'eau et surtout le trop plein d'amidon contenu dans la pâte de manioc

Etape 5 – Le granulage ou tapage : Après l'avoir débarrassé de l'eau et de l'amidon, la pâte devenue sèche est écrasée sur un tamis à l'aide des mains pour obtenir une poudre. Cette poudre est ensuite tapée dans une grande cuvette en bois (**LOFFOU**). Ici "taper" consiste à obtenir des granulés. On obtient une semoule de manioc presque homogène. On les met ensuite à sécher au soleil.

Etape 6 – Le vannage : La semoule après séchage est passée au vannage. A l'aide d'un van et par l'action du vent les parties les plus légères (fibres, granulés trop petits) sont séparés du corps.

Etape 7 – La cuisson : C'est la dernière étape de ce long processus, la semoule est mise à cuire à la vapeur. Dans un récipient perforé et déposé sur une grande marmite contenant de l'eau déjà en ébullition, on y déverse la semoule de manioc. L'eau bouillante s'évapore par les perforations et enveloppe la semoule et la cuit lentement.

Pendant la cuisson, on la retourne au moins trois fois à l'aide d'une spatule en bois. Elle dure environ dix (10) à quinze (15) minutes.

II.6 les matériaux et autres éléments d'emprunt ou de substitution (modernes ou traditionnels) utilisés *(noms en langue locale et traduction)*

Matériaux et autres éléments de substitution :

KPÔKPÔ remplace la cuvette en terre cuite

ANGNAN remplace le mortier et le pilon

MAN LOWI (machine à presser) remplace les cailloux

| |
|--|
| |
|--|

II.7 les outils, les instruments et autres éléments matériels utilisés (noms en langue locale et traduction) :

| N° | Les accessoires | Rôle | Description |
|----|------------------------------|--|---|
| 01 | KPŌKPŌ (bassine) | Ustensile dans lequel le manioc est lavé | Récipient large et profond en caoutchouc ou en métal |
| 02 | YOG (mortier) | Sert à piler le manioc | Grand mortier en bois |
| 03 | LIL (Pilon) | Sert à écraser le manioc dans le mortier | Long instrument en bois |
| 04 | M'BOCHI IG'N LOWI (Broyeuse) | Sert à broyer le manioc, il permet de rendre le manioc en pâte | Machine possédant des cylindres cannelés tournant en sens inverse permettant le broyage du manioc |
| 05 | FONDI (sac) | Sert de contenant à la pâte de manioc pour l'essorage | Sac en nylon |
| 06 | MAN LOWI (machine à presser) | Sert à essorer la pâte de manioc | Machine de fabrication artisanale à mécanisme manuel |
| 07 | TINNIN (Tamis) | Sert à rendre en poudre la pâte de manioc séchée et permet d'épurer la semoule de manioc obtenue | Instrument de forme carré possédant des mailles en rotin ou grillagés |
| 08 | LOFFOU (cuvette) | Ustensile dans laquelle l'on fabrique les granulés | Large et grande cuvette en bois |
| 09 | WAWÖ (Van) | Sert à sécher et à vanner la semoule de manioc | Instrument en rotin, large et peu profond |
| 10 | ANCAQUE (Petit van) | Sert au vannage de la semoule de manioc | Petit instrument en rotin peu profond |
| 11 | DJOUHOURÈ (marmite) | Sert à faire bouillir l'eau pour la cuisson de la semoule de manioc | Grande marmite en métal |
| 12 | KPŌKPŌ(ancienne cuvette) | Sert de contenant à la semoule de manioc lors de la cuisson | Grande cuvette sans fond qu'on pose sur la grande marmite |
| 13 | ANANGNINBRI (passoire) | Sert de fond au KPŌKPŌ et laisse passer la vapeur qui cuit la semoule de manioc | Grande passoire aplatis en métal |
| 14 | EGB' LICOU | Sert à retourner la semoule de manioc pendant la cuisson | Longue spatule en bois |
| 15 | ÈKPO | Sert à retirer le produit fini après cuisson | Grande cuillère en bois |
| 16 | OULOU (panier) | Sert à conserver le produit fini | Panier fait avec du rotin |

II.8 Quels sont les produits finis obtenus (uniquement pour les savoir-faire liés à l'artisanat et les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers)

-EGB (Attiéké)

-Amidon

II.9 Quelles sont les connaissances et les compétences indispensables à la mise en œuvre de l'élément ? *(que faut-il savoir et connaître pour pouvoir mettre en œuvre l'élément : savoirs mystiques, connaissances botaniques ou des traditions culturelles locales, etc.)*

-Savoir culinaire

-Tradition culturelle locale

-une dextérité

II.10 Description de l'espace où a lieu la mise en œuvre de l'élément *(description physique de l'espace)*

Cour de la concession

II-11 Qui fut l'initiateur (individu) de l'élément ?

Inconnu

II-12 L'élément est-il propre à la localité, au village, à la région ? Sinon, dans quelle(s) autre(s) localité(s) est-il pratiqué ?

Non, l'élément n'est pas propre à la région. On le trouve chez la plupart des peuples lagunaires vivant au sud de la Côte d'Ivoire

II-13 L'élément est-il pratiqué par d'autres communautés ?

Oui

II-14 L'élément est-il pratiqué par d'autres personnes dans la communauté ? *(en dehors des détenteurs, dépositaires et praticiens)*

Oui

| Nom et prénom | Rôle | Contraintes (interdits) liées à l'activité |
|---------------|------|--|
| | | |
| | | |

II-15 Comment devient-on détenteur, dépositaire ou praticien de l'élément ?

Par observation et par la pratique

II-16 Quels sont les modes actuels de transmissions des connaissances et pratiques liées à l'élément ?

Par apprentissage

II-17 Que pensez-vous de la manière dont l'élément est transmis aujourd'hui ?

Manière satisfaisante

II-18 Pourquoi la communauté est-elle toujours attachée à l'élément ?

C'est la base de la gastronomie Odjoukrou. Il accompagne presque tous les mets chez les Odjoukrou

II-19 A quelle(s) occasion(s) l'élément est-il pratiqué aujourd'hui ?

A toute occasion, Au quotidien ou à des cérémonies

II-20 Existent-ils des pratiques coutumières régissant l'accès à l'élément ? Si oui, en quoi consistent-elles ? (ex : libation, sacrifices, offrandes, etc.)

Non

II-21 Existe-t-il des interdits concernant la pratique de l'élément ? Si oui, lesquels ?

Non

II-22 Existe-t-il encore dans la communauté, dans le village, dans la région des fabricants des éléments matériels liés à la mise en œuvre de l'élément ? Si oui, qui sont-ils ?

Si non, où les acteurs se procurent-ils les éléments matériels pour la pratique de l'élément ? (cf II-7)

Sur le marché

II-23 Existe-t-il des rituels pour la fabrication des éléments matériels associés à l'élément ? Si oui en quoi consistent-ils ? (avant, pendant et après, éventuellement)

Non

II-24 Cet élément est-il toujours pratiqué de la même manière ?

Non

II-25 L'élément est-il accompagné d'expressions culturelles ou artistiques (chants, danses, expression corporelle, incantations, etc.) ? Si oui, lesquelles et en quelle(s) langue(s) ? Donnez la signification.

Non

II-26 Comment les accessoires de l'élément sont-ils conservés traditionnellement ?

Pour le LOFFOU, on l'enduit d'huile de palme mélangée au piment sec, préalablement pilé. Et on le garde un mois avant sa première utilisation.

Les objets en rotin sont de temps en temps badigeonnés de bouse de vache et mis au soleil. Ce qui permet leur consolidation, surtout pour les anciens objets.

II.27 Périodicité de la pratique de l'élément :

II.27.1 Le moment (matin, midi, soir, nuit, pleine lune, etc.) : A tout moment de la journée

II.27.2 la durée (heure, jour, semaine, mois, année, etc.) : Un ou deux jours

II.27.3 La fréquence (cycle mensuel, annuel ou septennal, etc.) : Au quotidien

II.28 Les publics :

| Existe-t-il un public ? | Type de public (public global (tout le village) ou public restreint (initiés ou catégorie particulière)) | Caractéristiques du public (homme, femme, enfant, en fonction de l'élément) |
|-------------------------|---|--|
| Non | | |

III-JUSTIFICATION

III.1. En cas de disparition de l'élément, quelles seraient les conséquences ?

-Pour le détenteur :

-Pour le dépositaire :

- Pour les praticiens: Pertes de revenus

- Pour la communauté : • Perte de leur identité en matière de gastronomie
• Perturbation des habitudes alimentaires

III.2. En dehors des fonctions de l'élément, quels sont les avantages de la pratique de l'élément ?

C'est une activité génératrice de revenus

III.3. Quelles sont les difficultés liées à la pratique de l'élément ?

C'est une pratique harassante

III.4. Existe-t-il des ressemblances entre la pratique de l'élément et d'autres pratiques au sein ou en dehors de la communauté ?

Oui, il existe des ressemblances avec la plupart des peuples lagunaires du Sud

IV-PERENNISATION

IV.1 Comment les détenteurs, les dépositaires ou les praticiens ont-ils acquis les savoirs et les savoir-faire liés à la l'élément ?

Par observation et par apprentissage

IV.2 Comment sont transmis les savoirs et les savoir-faire intervenant dans la pratique ou la production de l'élément ?

Lors de l'apprentissage

IV.3 Les savoirs et savoir-faire sont-ils accessibles à tous les membres de la communauté (*détentrice, dépositaire et praticienne*) ?

Oui

IV.4 Des personnes extérieures à la communauté (*dépositaire, détentrice ou praticienne*) peuvent-elles les acquérir ? Si oui, à quelles conditions ?

Oui, aucune condition n'est requise

IV.5 Quels sont les dangers qui menacent la pérennisation de l'élément ?

La trop grande proportion des cultures pérennes sur les cultures vivrières, notamment la culture du manioc

IV.6 Y a-t-il des mesures prises pour y remédier ? Si oui, lesquelles ?

Si non, quelles propositions vous semblent nécessaires pour la sauvegarde de l'élément ?

Non, aucune mesure prise.

Les propositions pour la sauvegarde :

- La sensibilisation des hommes qui ont le pouvoir foncier par rapport aux femmes
- La relance de la culture du manioc au niveau des communautés

IV.7 Y a-t-il des actions de promotion (*faire connaître*) de l'élément ? Si oui, lesquelles ?
Si non, quelles propositions vous semblent nécessaires pour mieux faire connaître l'élément ?

Non. Mais la promotion doit se faire par le biais d'organisation d'un festival gastronomique ou la participation aux différents concours culinaires

IV.8 Des modifications, innovations ou emprunts sont-ils intervenus dans la pratique de l'élément ?
Si oui, pourquoi et en quoi consistent-ils ?

Oui, l'ajout des accessoires modernes, en aluminium, en plastique, notamment les bassines et les cuvettes.

Le broyage du manioc se fait avec des broyeuses modernes qui ont remplacé les mortiers et les pilons.

Il y a aussi le pressoir artisanal qui a remplacé les gros cailloux.

V- DOCUMENTATION ANNEXE

V-1. ANNEXE 1

Photographie :

Photo
photo 2 etc.

Documents audio :

Document audio
Document audio etc.

Documents audiovisuels :

Photo
photo 2 etc.

Document iconographiques :

Références bibliographiques :

| ouvrages | auteurs | pages | Années |
|----------|---------|-------|--------|
| 1 | | | |
| 2 etc. | | | |

Références filmographiques :

| ouvrages | auteurs | pages | Années |
|----------|---------|-------|--------|
| 1 | | | |
| 2 etc. | | | |

Références webographiques :

V-2. ANNEXE 2

| Conditions d'utilisation des données collectées | | | |
|---|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| Accès total (grand public) | Accès restreint (professionnels) | Diffusion totale (grand public) | Diffusion restreinte (professionnels) |
| | | | |

Accord de la communauté

| Nom | Prénom | Statut | Emargement |
|-----|--------|--------|------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |