

De l'art d'accomoder les pâtes et de s'accomoder d'autrui au sud du Niger. Espaces et échelles d'analyse

Olivier P. GOSSELAIN

Résumé

Fondée sur une comparaison ethnographique des recettes préparation des pâtes céramiques au sud du Niger, cette étude explore les dynamiques de circulation et de transformation des connaissances techniques. L'accent est mis sur le sens que les artisans donnent à leurs recettes dans la pratique quotidienne de l'activité, ainsi que sur les échelles spatiales, sociales et temporelles auxquelles il faut se placer pour appréhender les mécanismes responsables de la distribution et de l'évolution des façons de faire.

Abstract

Based upon an ethnographical comparison of clay processing recipes in Southern Niger, this paper explores the dynamics pertaining to the circulation and transformation of technical knowledge. The focus is put on the meaning given by individual potters to recipes used in the daily practice of the craft, as well as on the spatial, social and temporal scales that must be considered in order to grasp those mechanisms weighting on the distribution and evolution of ways of doing.

Il est devenu presque banal de dire que «savoir faire» et «savoir être» sont les revers d'une même médaille, ou que l'action technique est inévitablement prise dans un écheveau de significations qui touchent, pour une large part, à l'identité de ceux qui la mettent en œuvre ou en bénéficient. Depuis une vingtaine d'années, et sous l'impulsion notoire d'une série de chercheurs français comme Pierre Lemonnier, François Sigaut ou Robert Creswell, les techniques sont en effet analysées comme des productions sociales à part entière ; des actions dont la finalité n'est pas simplement «technique», mais aussi sociale et symbolique. Des actions, par ailleurs, qui impliquent à la fois une manipulation de matériaux et de forces physiques, et une manipulation de conventions et de représentations (par ex. Blandin, 2002 ; Dobres, 2000 ; Knapett, 2005 ; Lave et Wenger, 1991 ; Lemonnier, 2004a). Comme l'a récemment résumé Lemonnier, «[l]a technique [...] est un canal privilégié de construction du lien social, mais pas seulement du marquage d'une différence d'identité

ethnique. C'est une manière de vivre ensemble propre à un groupe donné, bref une organisation sociale et un système culturel particuliers, qui est à la fois partiellement construite et renforcée, et sans cesse *rappelée* à ceux qui la partagent.» (2004b, p.174). Ceci, notons-le, vaut aussi bien pour les Anga de Papouasie Nouvelle-Guinée, que pour les métallurgistes Fipa de Tanzanie (Wright, 2002), les égoutiers municipaux d'une ville française (Jeanjean, 2006) ou les agents d'une compagnie d'assurance américaine (Wenger, 1998).

Par-delà la prégnance du social, Pierre Lemonnier nous rappelle ici un fait essentiel : ce qui «fait sens» dans l'action technique n'est pas tant l'affirmation d'une identité donnée que sa construction et son maintien, à travers la mise en œuvre d'un système où la cohérence entre façon de faire, façon de penser et façon d'être est inlassablement recréée par les acteurs. Si les actes techniques ont donc bien une dimension sociale et symbolique, celle-ci est terriblement fluctuante, puisque intimement liée au contexte dans lequel les actes se déroulent.

Perspective enthousiasmante, bien sûr, non seulement parce qu'elle recoupe la conception que l'on se fait aujourd'hui de l'identité (par ex. Giddens, 1991 ; Kaufmann, 2004) ou de la culture (par ex. Brumann, 1999 ; Lenclud, 1998), mais également parce qu'elle permet de mieux saisir la dynamique d'évolution des savoirs techniques (Keller et Keller, 1996 ; Lave et Wenger, 1991). L'enthousiasme diminue par contre lorsque l'on réalise à quel point cette perspective complique la tâche des chercheurs, et tout particulièrement celle des historiens et archéologues. L'acte technique n'étant plus conçu comme porteur d'une signification intrinsèque et immuable, la mise en valeur de variations dans la façon de l'exécuter ne peut pas être mise mécaniquement en relation avec d'autres paramètres, au premier plan desquels figurent habituellement les frontières sociales.

Comprendre la raison des choix techniques et le sens que leur donnent leurs acteurs, nécessite au contraire que l'on se dégage momentanément de l'action elle-même, pour prendre en compte d'autres éléments (matériels, environnementaux, économiques, sociaux,...) qui constituent le cadre de cette action. Or, une telle prise en compte est entravée par le caractère souvent très fragmentaire des informations dont disposent les historiens et archéologues. Par ailleurs, la question de savoir où porter le regard et comment

s'articulent concrètement ces éléments qui participent du système technique reste largement ouverte. Voici plus de 10 ans, Jean Lave remarquait déjà que l'étude des pratiques quotidiennes « *typically focuses on the activities of persons acting, although there is agreement that such phenomena cannot be analyzed in isolation from the socially material world of that activity. But less attention has been given to the difficult task of conceptualizing relations between persons acting and the social world. Nor has there been sufficient attention to rethinking the "social world of activity" in relational terms. Together, these constitute the problem of context.* » (Lave, 1996, p. 5).

Ce problème de contexte est l'objet de cet article. À travers l'étude ethnographique d'une étape particulière de la chaîne opératoire de la poterie – le traitement de l'argile – je m'efforcerai de reconstituer les stratégies qui sous-tendent le choix de certaines « recettes » de préparation et je montrerai comment celles-ci se développent à différentes échelles géographiques, dans des espaces de socialisation particuliers. Mon objectif est non seulement de documenter les facteurs qui pèsent sur les prises de décision et la façon dont des éléments – propres ou non à l'activité de la poterie – s'articulent et font système, mais également d'en examiner les conséquences concrètes sur la distribution spatiale des pratiques.

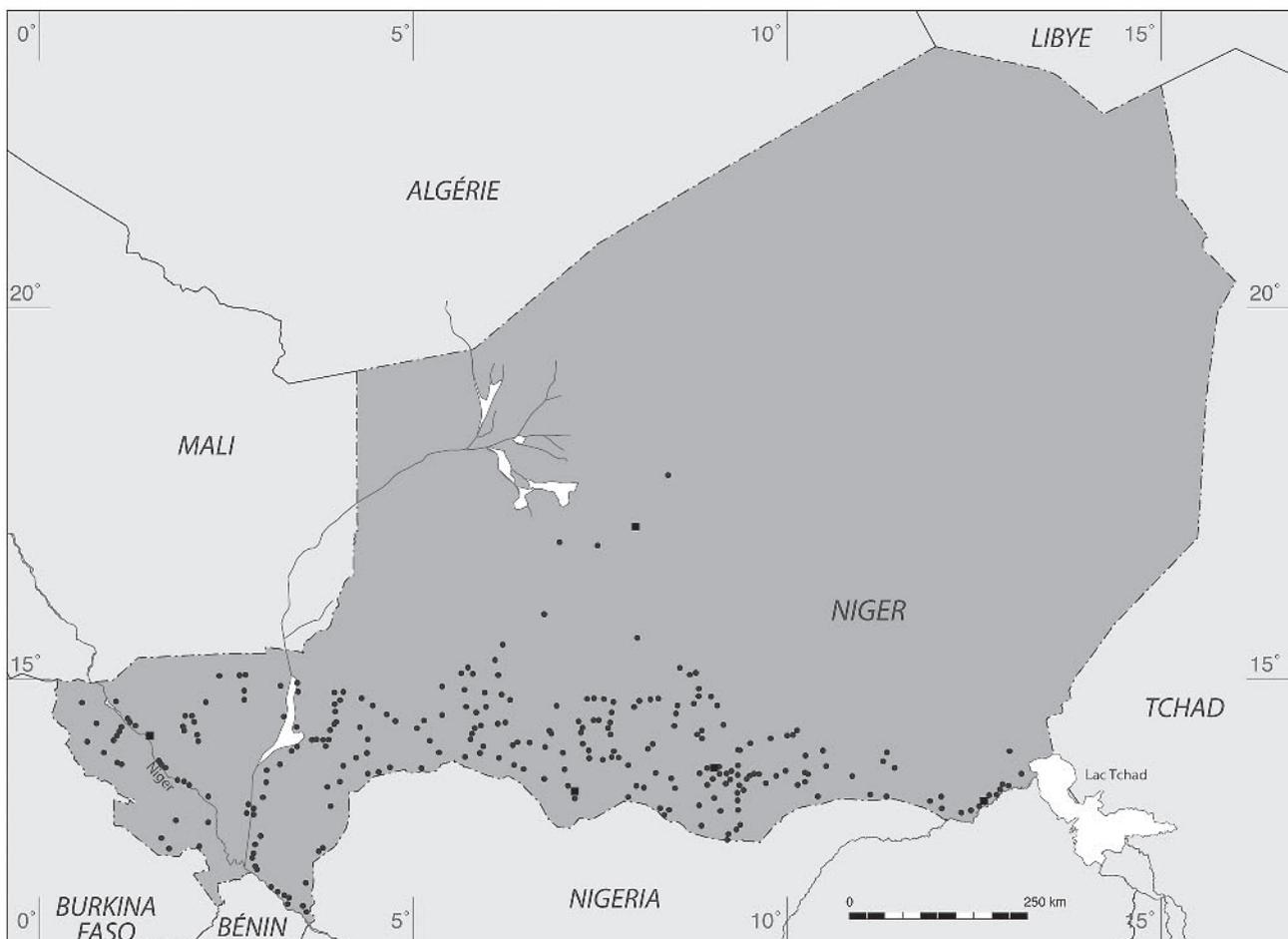


Fig. 1 – Localisation des villages visités au Niger entre 2002 et 2007.

L'emphase mise sur la spatialisation des comportements n'est pas accidentelle. Les données évoquées dans cet article ont été collectées dans le cadre d'un projet de recherche pluridisciplinaire sur les dynamiques culturelles, initié en 2002 à l'université Libre de Bruxelles et portant principalement sur les processus de circulation et d'appropriation d'objets, de techniques, de lexiques et d'idées dans différents contextes ethnographiques¹. L'une des avancées de ce projet est de montrer comment l'évolution des traits diffusés est fondamentalement liée à la nature des *espaces sociaux* dans lesquels ils sont introduits. Ces «espaces sociaux» correspondent, d'une part, à des espaces pratiqués *concrètement* par les individus, au sein desquels ils nouent des relations interpersonnelles et développent un sentiment d'appartenance ainsi que des représentations relatives aux manières d'être et de faire. Ils correspondent, d'autre part, à des espaces *connus*, dont l'individu n'a pas une expérience concrète, mais au sujet desquels il possède des informations relatives, notamment, à l'identité et aux activités de ceux qui y vivent. C'est l'articulation de ces deux catégories d'espace qui constitue «l'univers social de l'activité», que Lave (1996) identifie comme un paramètre fondamental et dont nous allons voir à quel point il influence le sens que les artisans donnent à leurs propres pratiques ainsi qu'à celles des autres.

Pour ne pas alourdir le texte, je renvoie les lecteurs intéressés au site internet du Centre de recherches archéologiques (CRéA) de l'université Libre de Bruxelles, sur lequel figurent les détails du programme d'étude entrepris au Niger depuis 2002². Mentionnons simplement que les enquêtes de terrain visent principalement à caractériser les chaînes opératoires, à reconstituer la biographie des artisans, ainsi que leur parcours spatial, et à recueillir leurs connaissances relatives à l'histoire de leurs propres traditions et aux caractéristiques de celles d'autres centres ou zones de production.

À ce jour, les enquêtes se sont déroulées dans 349 localités, à travers toute la partie sud du pays (où réside l'essentiel de la population), auprès de quelques 500 potières et potiers (fig. 1).

CONTEXTE GÉOGRAPHIQUE ET ÉCONOMIQUE

Dans l'environnement sahélien qui prévaut au sud du Niger, les facteurs climatiques et géographiques ont un impact important sur l'économie et la dynamique des populations. On ne peut donc les passer sous silence.

Le climat se caractérise par une longue saison sèche, de septembre à mai environ, avec un pic de sécheresse et de chaleur entre février et avril. Il s'ensuit une courte saison pluvieuse avec un régime de précipitations très irrégulier : certaines années sont très nettement déficitaires, d'autres – plus rares – sont marquées par des crues et inondations importantes.

Au-dessus du tiers sud du pays, le régime de précipitation annuel est inférieur à 150 mm en moyenne, ce qui interdit la culture des céréales – même les plus

tolérantes, comme le mil. Dans toute cette partie du pays, l'économie est essentiellement pastorale, avec ça et là, quelques oasis ou agglomérations autour desquelles se développent depuis quelques années des cultures d'irrigation. Au sud, la culture du mil prédomine et cette région constitue depuis des siècles un «grenier» pour les populations du nord, qui s'y approvisionnent en céréales et y acheminent du sel, du bétail et des produits artisanaux.

Dans cet environnement, les conditions de vie et l'économie restent fragiles. Les sécheresses, en particulier, peuvent causer des ravages, non seulement parce qu'elles entraînent des famines (comme ce fut le cas en 1973 et 1984), mais aussi parce qu'elles entravent la production de surplus alimentaires et interrompent de la sorte les échanges intercommunautaires. Ce phénomène n'est pas nouveau et les populations du Sahel ont depuis des millénaires élaboré des stratégies qui permettent d'y faire face. L'une des plus courantes est la migration, qui peut prendre différentes formes. Dans sa version «extrême», elle est définitive et fait suite à un épisode de famine : la relocalisation tend alors à s'effectuer vers les régions méridionales ou vers la zone fluviale, généralement moins touchées (Gado, 2000). De façon plus courante, les migrations se font à un rythme saisonnier et visent à tirer profit de la très longue période d'interruption des tâches agricoles. Les migrants sont soit des jeunes hommes ou des familles entières qui s'installent plusieurs mois durant dans des zones rurales ou urbaines afin de «manger la saison sèche» («*cin rani*»), essentiellement en servant de main-d'œuvre d'appoint, mais également en pratiquant des activités spécialisées comme la poterie, la fonte de l'aluminium ou l'enseignement coranique.

Ces migrations circulaires s'opèrent à plusieurs échelles : dans le monde rural, elles s'effectuent dans un rayon qui excède rarement une centaine de kilomètres. Elles tendent par ailleurs à se structurer spatialement autour de réseaux de parenté, d'amitié ou d'affiliation régionale, ce qui contribue à renforcer les liens entre les zones d'émigration et d'immigration. Les migrations vers les pôles urbains s'effectuent sur des distances beaucoup plus importantes et sont souvent transnationales. Elles sont par ailleurs de plus longue durée et fréquemment effectuées par des individus plus jeunes, qui partent à l'aventure, mais tendent néanmoins à s'insérer dans des réseaux de personnes originaires des mêmes régions ou partageant une identité commune (Agier, 1981 ; Rouch, 1956).

Depuis une vingtaine d'années, le développement des cultures maraîchères d'irrigation le long du fleuve Niger et autour d'une série de villes et de grosses agglomérations du sud du pays (Bastin et Fromageot, 2007) a fait émerger de nouveaux pôles d'attraction pour les migrants saisonniers. Des liens se sont tissés entre des régions qui n'entretenaient jusque-là que des relations assez lâches – comme c'est le cas de la région du fleuve et de la zone dite du «Zarmaganda», au nord-est de celle-ci.

Par le biais des échanges commerciaux et des migrations, l'espace qui nous occupe connaît donc un flux continu de biens et de personnes. Ce flux a deux

effets fondamentaux. D'une part, il contribue au développement de liens à long terme entre des communautés et des régions parfois distantes ; d'autre part, il met inlassablement en présence des individus, des pratiques et des représentations d'origine distincte. « L'univers social » des artisans nigériens se développe ainsi dans des espaces structurés, pour une large part, par des activités qui n'ont aucun rapport avec la poterie, mais qui peuvent en influencer l'évolution. Mais comme nous le verrons plus loin, l'univers social des artisans se structure aussi autour de la pratique de l'activité, avec des conséquences notoires sur la circulation des connaissances. Ce processus s'opère cependant à un niveau généralement plus local.

CONTEXTE SOCIAL

Si le nombre de langues parlées dans l'espace nigérien est peu élevé par rapport à d'autres zones du continent, la situation linguistique y apparaît infiniment plus complexe, tant les langues y sont enchevêtrées. Aucune région n'est monolingue et certaines voient se côtoyer jusqu'à 3 ou 4 langues, parlées parfois dans la même localité. La langue s'avère donc un mauvais marqueur identitaire au sein de la zone d'étude, une situation encore renforcée par l'existence, en certains endroits, de divisions sociales au sein d'ensembles linguistiques homogènes : c'est le cas des Songhay, des Zarma et des Dendi, qui se pensent comme fondamentalement distincts, mais partagent une même langue, le songhay. Autre difficulté par rapport à la situation linguistique, le processus d'expansion continue du hausa, une langue devenue véhiculaire dans une bonne partie de l'Afrique de l'Ouest. Au sud du Niger, son adoption répond à deux logiques. Pour beaucoup, il s'agit de maîtriser la langue des échanges commerciaux et des interactions quotidiennes. Le hausa fournit un outil de communication particulièrement bienvenu dans un contexte de multilinguisme, mais il peut progressivement « manger la langue des parents », comme on le dit dans certaines régions du Niger, où la jeune génération parle maintenant prioritairement hausa. Pour d'autres individus, dont l'importance varie d'une région à l'autre, l'adoption de la langue hausa se confond avec celle d'une *identité* Hausa, laquelle est associée à l'urbanité, l'orthodoxie religieuse et la richesse (Nicolas, 1975 ; Salamone, 1975). Cette « Hausaïsation » est particulièrement à l'œuvre dans les sociétés à forte hiérarchisation sociale, car la transformation en Hausa permet aux membres des classes les plus basses de troquer une condition fondée sur la filiation contre une condition fondée sur l'accumulation de biens.

Dans ce contexte linguistique très confus, l'affiliation régionale constitue souvent un marqueur plus fiable des identités pour les personnes interrogées. Plusieurs populations se désignent ainsi d'après le nom de la région où elles vivent, particulièrement au sein de l'ensemble linguistique hausa : « Hausa Aderawa », « Hausa Gobirawa », « Hausa Kanawa » – ; mais aussi dans d'autres groupes : Zarma du Zarmaganda, Kanuri Damagaram, etc. Ces appellations permettent aussi

bien de souligner des différences culturelles et historiques entre les populations que de mettre en exergue une appartenance commune de communautés linguistiques distinctes.

L'autre grand repère identitaire est le statut social – et surtout socioprofessionnel. Certaines sociétés se caractérisent par une structuration verticale très prononcée, avec, tout au-dessus de la pyramide, les nobles et les guerriers, suivis par les agriculteurs, les artisans (éventuellement structurés entre eux de façon verticale également) et les esclaves. Ce mode d'organisation prévaut dans les différents groupes Touareg, chez certains Songhay, certains Zarma et certains Kanuri. Dans ce cas, l'endogamie est obligatoire ou très prononcée au sein des groupes et la distance sociale renforcée par des interdits, des modes d'interrelation très codés et une éventuelle relégation dans des villages ou quartiers distincts.

La position des fabricants de poterie au sein de ces sociétés oscille d'une région à l'autre. Ils peuvent avoir un statut d'esclave, comme dans la région du fleuve Niger, où l'activité est essentiellement aux mains des « Bella » (« Bouzou » en hausa), anciens esclaves Touaregs dont la langue n'est plus parlée que par une petite fraction des aînés. Les fabricants de poterie peuvent aussi faire partie du groupe des forgerons ou, dans une moindre mesure, de celui des tisserands, des griots ou des menuisiers. Dans les groupes Songhay et les Zarma qui connaissent cette répartition en classes artisanales, on constate alors que les femmes potières tendent à se considérer comme « plus élevées » dans la hiérarchie sociale que leurs consœurs Bella.

Il y a enfin des sociétés, comme les Hausa ou certains groupes Songhay, Zarma et Kanuri, chez lesquels la structuration verticale est absente ou réduite à une opposition entre la noblesse et le reste de la société. Ici, l'activité de la poterie n'est sujette à aucune stigmatisation et est en principe ouverte à tous, ce qui ne l'empêche pas – comme souvent en Afrique subsaharienne – d'être l'apanage de certaines familles, certains clans ou certaines communautés villageoises.

Ayant défini le cadre de l'étude, nous pouvons à présent examiner les caractéristiques des recettes de préparation des pâtes céramiques et voir ce que leur distribution nous apprend de « l'univers social de l'activité ».

PRÉPARATION DE L'ARGILE : PRATIQUES ET REPRÉSENTATIONS

Au sud du Niger, l'étape de préparation de l'argile se subdivise en cinq opérations consécutives : concassage, séchage, trempage, adjonction de matière, homogénéisation. Si les opérations qui précèdent l'homogénéisation sont théoriquement facultatives, l'adjonction de matière est pratiquée de façon quasi systématique (seuls quatre artisans n'y ont pas recours) et le trempage s'avère obligatoire lorsque l'argile est prélevée à l'état sec, comme c'est le cas pour une large majorité d'artisans. Il n'y a donc guère que le concassage et le séchage qui connaissent un usage plus restreint.

Dans cet article, j'ai choisi de limiter l'analyse à l'adjonction de matière, à la fois parce que cette opération permet de comparer les comportements dans l'ensemble des communautés visitées, mais également parce qu'il existe, à ce niveau, une variabilité plus grande ainsi que des discours assez élaborés sur les manières de faire.

Nature des ingrédients ajoutés à l'argile

En termes de fréquence d'utilisation, quatre ingrédients se démarquent nettement : la chamotte, les déchets céréaliers (balle de mil ou de riz), les excréments d'animaux (âne, bovins, dromadaire, cheval) et l'argile. La chamotte est confectionnée à l'aide de tessons récupérés aux abords des habitations ou sur les sites archéologiques, par percussion sur meule ou pilonnage au mortier. Si le matériau broyé est généralement utilisé tel quel, il peut aussi être trié par secousses et rotation dans une calebasse ou sur une petite natte circulaire, afin de séparer une fraction « grossière », utilisée pour la panse des récipients, et une fraction « moyenne », utilisée pour le col. Une fraction « fine » (poudre) est parfois préparée également, qui sert d'anti-adhérent lors des opérations de façonnage.

Aucune préparation n'est nécessaire pour la balle de grain, puisque celle-ci est récupérée sur les zones de battage, après la mise en grenier de la récolte annuelle. Par contre, les excréments font toujours l'objet d'un broyage au mortier et d'un tamisage à l'aide de paniers ou de tamis de fabrication industrielle.

Enfin, l'argile que les artisans utilisent comme dégraissant a généralement une origine et une couleur distinctes de celle qu'ils utilisent prioritairement pour confectionner la pâte, ainsi qu'une texture parfois plus sableuse. Elle est toujours réduite en poudre et tamisée ou triée, puis incorporée durant le malaxage de la pâte.

Les autres ingrédients utilisés au Niger connaissent une utilisation beaucoup plus marginale. Le plus notable est le « sakwa », un sédiment sableux assez dur, qui doit être préalablement broyé et tamisé. Loin derrière, et par ordre de fréquence décroissant, figurent l'adjonction de sable, le trempage dans une macération de cosses d'*Acacia nilotica* et l'adjonction de cendres.

Tous ces ingrédients peuvent être utilisés seuls, certains l'étant d'ailleurs toujours (« sakwa ») ou de façon assez systématique (balle de mil et chamotte). Mais les combinaisons sont fréquentes également, ce qui accroît considérablement le nombre de recettes envisageables. À ce niveau, certaines pratiques paraissent à nouveau plus populaires que d'autres : chamotte + balle de mil ; chamotte + excrément ; balle de mil + excrément ; autre argile + balle de mil ; autre argile + excrément, ... D'autres recettes, plus rares, relèvent de combinaisons complexes, du type : chamotte + balle de mil + excrément + macération de gousses d'*Acacia nilotica*.

Avant d'aller plus loin, on ne peut pas éluder la question des contraintes techniques et fonctionnelles

susceptibles d'orienter le choix de recettes particulières. Sur le plan technique, celles-ci semblent peu probables. D'une part, des recettes similaires sont utilisées dans des chaînes opératoires qui témoignent, à d'autres niveaux, d'importantes différences dans les manières de faire. D'autre part, des recettes différentes sont utilisées dans des chaînes opératoires dont le reste des étapes ne se distingue pas sur le plan technique. Et l'on constate, dans quelques cas, que des argiles provenant des mêmes sources sont préparées selon des modalités différentes. Quant à la forme et la fonction des récipients, elles ne semblent pas non plus imposer de contraintes, puisqu'aucune corrélation n'est observée entre ces paramètres et les recettes de préparation.

En ce qui concerne la disponibilité des matériaux, la situation est un peu plus complexe. En effet, si bon nombre de matériaux sont ubiquistes à travers la zone d'étude (chamotte, excrément, sable, argile et même *Acacia nilotica*), d'autres connaissent une distribution plus restreinte et/ou présentent occasionnellement des difficultés d'approvisionnement. Le mil, notamment, n'est pas cultivable partout. Il peut aussi être en déclin dans certaines zones, suite à l'émergence de nouvelles formes de cultures. L'enveloppe du grain passe alors du statut de déchet commun à celui de denrée rare, particulièrement en fin de saison potière, lorsque plusieurs mois se sont écoulés depuis la mise en grenier de la récolte. Selon les personnes interrogées, le « sakwa » serait aussi un matériau que l'on ne « trouve pas partout ». Mais ici, les informations manquent quant à sa composition minéralogique et à la pédologie de la zone d'étude. En admettant toutefois que le « sakwa » soit indisponible (ou inconnu) pour une série d'artisans, on voit au final que la majorité des personnes interrogées au Niger a la possibilité d'exploiter l'ensemble ou la plupart des dégraissants connus dans la région. L'adoption d'une recette particulière relève donc bien d'un choix – implicite ou explicite – dont les motivations doivent être recherchées hors des champs technique et fonctionnel.

Conceptions courantes sur les matériaux

Interrogés sur leurs propres recettes de préparation ou sur celles des autres, les artisans fournissent souvent des explications qui dépassent l'habituel « *je fais comme on me l'a appris* ». Beaucoup de ces témoignages ont trait à la qualité des matériaux, ainsi qu'à leur effet sur l'argile ou les produits finis. Ils consistent alors à souligner la nécessité de recourir à une recette particulière. « *Seule, elle ne peut pas faire* », explique une potière de Bagazi, à qui je demande pourquoi elle ajoute toujours une petite part d'argile « blanche » à son argile « noire ». Certains poussent néanmoins l'explication plus loin. Ainsi, plusieurs potières expliquent que si elles préfèrent se servir de tessons archéologiques pour confectionner leur chamotte, c'est soit parce que les ancêtres fabriquaient une poterie de meilleure qualité qu'aujourd'hui, soit parce que le séjour dans le sol

« renforce » les matériaux, leur donne une solidité supérieure à celle des récipients modernes. Dans le même ordre d'idée, certains s'approvisionnent en tessons dans des centres de production réputés, car les produits locaux sont considérés comme « de meilleure qualité ». Je reviendrai plus loin sur cette question.

La qualité du produit dépend de l'argile et de son mode de préparation, affirment de nombreux artisans, mais cette « qualité » est un concept plutôt flou. Une potière de Ramadi à laquelle je montre la photo d'un récipient fabriqué dans une autre région souligne sa qualité en précisant : « *le dessin, c'est comme moi, mais il y a le "sakwa" dedans* ». Je lui demande pourquoi : « *Parce que, vraiment, c'est bien fait!* » « Bien fait », « beau », « solide » – ces notions reviennent sans cesse et paraissent interchangeables. Au bout du compte, c'est la popularité du produit qui exprime le mieux sa qualité, la « bonne poterie » étant celle que les clients privilégient au marché.

La valeur respective des différentes recettes émerge surtout « en creux », dans les témoignages qui visent à expliquer pourquoi tel ou tel ingrédient n'est pas – ou plus – utilisé. La balle de mil, par exemple, est fréquemment évoquée comme un matériau dont on se servait autrefois, mais qui comporte des défauts : « *Ça laisse des trous dans les pots* » ; « *Si jamais un grain entre dans l'argile, ça va éclater* » ; « *Ça fatigue les mains quand on mélange* ». Ces conceptions ont vraisemblablement émergé parallèlement à la raréfaction du mil et visent dès lors à rationaliser, sur le plan technique, un choix qui s'est pour ainsi dire « imposé » aux artisans. Un autre ingrédient parfois dénigré est la bouse de vache : « *il y a plein de gros déchets dedans qui laissent des trous en brûlant* ». C'est également le cas du crottin d'âne, mais ici, le registre technique cède habituellement la place au registre religieux : « *Avant on utilisait le crottin, mais on a changé, parce que le crottin, si tu mets, tant que tu ne t'es pas lavé, tu ne peut pas prier. Le déchet de la vache, ce n'est pas un problème* », explique une potière d'Issari. « *Avant, on mettait le déchet de l'âne, mais les marabouts³ ont dit de ne plus le faire, car l'âne mange les crottes des hommes et ça peut même sentir sur le récipient cuit* », explique une autre, à Tatokou.

On le voit, les comportements relatifs à la préparation de l'argile ne relèvent pas simplement d'habitudes transmises de génération à génération ou de conventions simplement dictées par des impératifs techniques. Si bon nombre d'artisans n'envisagent – ou ne connaissent – pas d'alternatives à leurs pratiques, une part non négligeable des personnes interrogées entretient avec elles un rapport réflexif, fondé sur des considérations aussi bien techniques qu'esthétiques ou religieuses. En ce sens, les recettes de préparation des pâtes doivent être conçues comme des points d'articulation entre habitudes techniques, ressources matérielles ou naturelles et représentations de divers ordres. Or, nous allons voir que la façon dont ces éléments s'articulent retentit sur le devenir de ces recettes, aspect qui émerge progressivement, au fil de l'analyse des distributions spatiales de pratiques.

DISTRIBUTIONS SPATIALES : ÉCHELLE ET SIGNIFICATION

Quel que soit l'objet ou l'attribut considéré, l'étude des distributions spatiales se heurte classiquement à la question de l'échelle d'analyse (par ex. Bromberger et Morel, 2001 ; MacEachern, 1998). D'une part, il peut exister un décalage entre l'espace considéré par le chercheur et l'espace que perçoivent et se représentent ceux qui l'occupent, le danger étant alors de ne plus pouvoir cerner les facteurs qui pèsent concrètement sur la distribution des traits considérés. D'autre part, les distributions analysées peuvent résulter de processus qui s'inscrivent dans des échelles temporelles très contrastées. Telle macro distribution, par exemple, relève de la longue durée et nous renseigne sur des relations historiques entre des populations qui ne se côtoient pas nécessairement et n'ont aujourd'hui aucune conscience de leur apparentement (par ex. Gosselain, 2000). Telle micro distribution relève, au contraire, d'une dynamique d'interaction sociale récente, liée aussi bien à des déplacements d'individus qu'à l'évolution d'un système politique ou aux modalités d'occupation spatiale d'un territoire (pour des exemples relatifs au traitement des pâtes, voir par exemple : Bowser, 2002 et 2005 ; Herbich, 1987 ; Livingstone Smith, 2000 ; Gelbert, 2003 ; Sall, 2005). Il est donc nécessaire de combiner des échelles d'analyse différentes pour atteindre un niveau d'explication réaliste en termes aussi bien historiques que sociologiques.

Macro-distributions

Une fois reportés sur la carte de distribution des lieux d'enquête, les ingrédients utilisés dans les recettes de préparation de l'argile présentent des configurations spatiales contrastées, mais systématiquement ambiguës (fig. 2). L'un des matériaux les plus courants – la chamotte –, est utilisé dans toute la moitié ouest de la zone d'étude, mais également dans deux régions situées vers le centre-sud et l'est. Lorsque l'on met cette distribution en regard de celles des frontières sociales et régionales évoquées plus haut, aucune correspondance ne se dégage, à quelque niveau que ce soit. On se trouve face à des ensembles bien circonscrits dans l'espace, dont il fait peu de doute que leur contour n'est pas dû au hasard, mais dont la signification historique et sociale reste obscure. La situation est comparable pour la balle de mil : malgré une distribution plus morcelée, son usage est attesté chez des artisans dont la langue, l'appartenance ethnique et régionale ainsi que le statut diffèrent complètement. L'usage combiné de la chamotte et de la balle de mil permet de dégager des unités spatiales plus localisées, mais, une fois encore, sans correspondance explicite avec les frontières sociales.

Le cas des excréments est un peu plus complexe. Attesté à travers toute la zone d'étude, leur usage connaît une fréquence variable d'une région à l'autre.

À l'extrême ouest, ils paraissent être l'apanage des potières de langue songhay qui appartiennent au groupe des forgerons. Sur l'autre rive du fleuve, cependant, ils sont utilisés par d'anciennes esclaves, par

des Hausa d'affiliations régionales variables, ainsi que par des Kanuri «hausaisés» ou appartenant à deux branches au moins de cet ensemble ethnolinguistique.

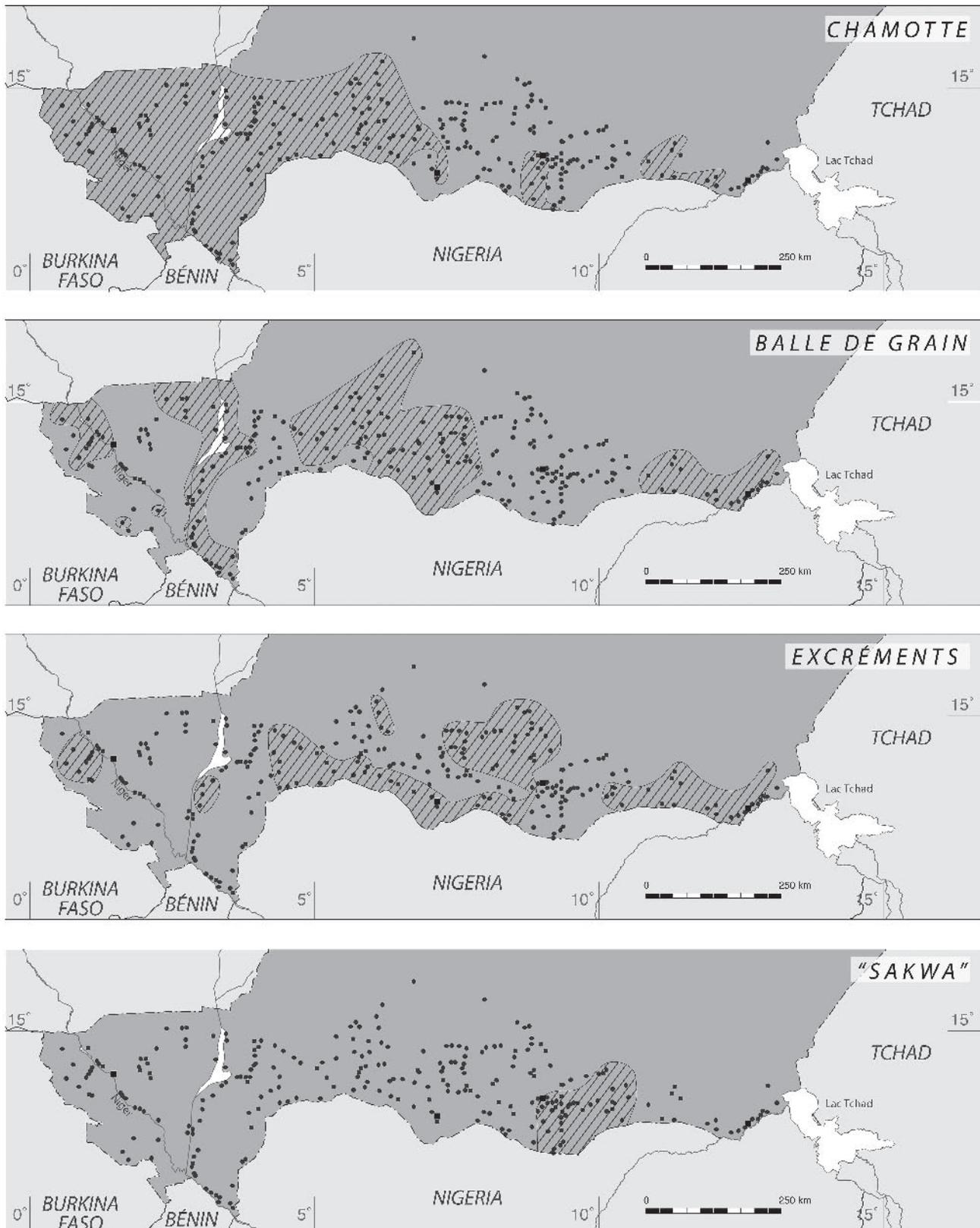


Fig. 2 – Distribution spatiale des principaux ingrédients ajoutés à l'argile au sud du Niger.

Parmi les adjonctions moins répandues, on relèvera surtout le cas du «sakwa», ce sédiment sableux dont l'usage n'est attesté que dans une trentaine de communautés villageoises au centre de la zone d'étude. Ici encore, aucune correspondance ne peut être établie avec des affiliations linguistiques, ethniques ou régionales, les artisans concernés appartenant à différentes subdivisions des ensembles Hausa et Kanuri.

Nous le voyons, l'étude des macro-distributions ne livre pas de clé de lecture simple. On se trouve en présence de phénomènes dont l'ampleur spatiale excède largement les frontières susceptibles d'être perçues et mobilisées par les populations de la zone. Et pourtant, on ne peut s'empêcher de relever un certain nombre de ruptures dans la distribution des ingrédients, tant au sein de la zone considérée qu'en dehors de celle-ci. Dans la partie nord du Bénin, c'est-à-dire au sud de la région du fleuve Niger, des enquêtes menées en 2002 ont révélé l'usage de roches pulvérulentes comme seul dégraissant, la distribution spatiale de cet élément interrompant donc complètement celle de la chamotte et de la balle de mil. De même, s'il n'existe pas encore de carte de distribution à l'échelle du continent africain pour les ingrédients utilisés comme dégraissants, les éléments disponibles indiquent que, hormis la chamotte, ceux qu'exploitent les artisans nigériens connaissent une distribution assez circonscrite, sans lien univoque avec le milieu écologique ou les économies de production (Drost, 1967; Gosselain, 2002, p. 59-61; Livingstone Smith, 2001, p. 294). En fait, nous pourrions être en présence de traditions dont la propagation s'est effectuée sur un temps assez long et dont la distribution actuelle, une fois appréhendée à l'échelle continentale, pourrait permettre de reconstituer d'anciens réseaux d'interaction. Comme nous le verrons plus loin, les espaces au sein desquels les individus interagissent peuvent en effet s'agréger au fil du temps, jusqu'à constituer de macro-zones qui, tout en présentant une homogénéité de pratiques, concernent des individus qui n'entretiennent pas nécessairement de relations entre eux et peuvent même ignorer leur existence mutuelle.

En attendant une analyse plus approfondie de ces macro-distributions, un élément au moins mérite d'être souligné : au sein de la zone d'étude, une majorité d'artisans ont la possibilité de connaître l'usage d'autres ingrédients que le(s) leur(s), soit parce que ces ingrédients sont utilisés dans des communautés géographiquement assez proches, soit parce que les zones de distribution sont suffisamment étendues pour chevaucher au moins partiellement les «espaces sociaux» au sein desquels évoluent les artisans. Je reviendrai plus loin sur cet aspect.

Micro-distributions

Pour mieux saisir la signification des recettes de pâtes au Niger, il faut considérer celles-ci plus en détail – en comparant les combinaisons de matériaux et non plus les ingrédients individuels – et, surtout, changer d'échelle, en examinant cette fois les distributions micro-régionales ou intra-villageoises.

Cette nécessité s'est imposée lors d'une enquête réalisée en 2002 dans un village de la région du fleuve. Trois recettes de pâte y étaient simultanément utilisées par des potières qui résidaient dans des quartiers différents, mais partageaient la même source d'argile et produisaient des récipients identiques. Or, ces potières appartenaient respectivement à des groupes sociaux différents – nobles, esclaves, forgerons – et lorsque je leur demandais de justifier l'utilisation de recettes différentes, certaines répondaient laconiquement «*c'est normal qu'on ne fasse pas comme les autres, puisqu'on est différents*».

Les enquêtes ultérieures ont montré qu'une situation comparable prévaut dans toutes les localités de la région où cohabitent des artisans de statuts différents. Et dans bon nombre des autres centres de production de la région du fleuve – à l'ouest de la zone d'étude –, on constate que les artisans sont non seulement conscients qu'il existe des différences dans les façons de préparer l'argile, mais qu'ils tendent également à les interpréter en termes d'appartenance sociale ou de localisation. «*Le son de mil, là, ce sont les Bella qui mettent ça dans l'argile*», dit-on par exemple dans une série de villages Zarma où l'activité est aux mains des femmes de forgerons ou de griots. «*C'est à Gougokore qu'ils utilisent le son de mil ou le son de riz*», explique une informante de Firgoun, un village situé à une dizaine de kilomètres de cette localité.

Quelle que soit la conscience qu'en aient les personnes interrogées, on voit que les recettes de préparation des pâtes peuvent être mobilisées par les artisans pour exprimer une affiliation ou une distinction sociale. En termes de «sens», exploiter un matériau particulier, ne vise donc pas seulement à garantir la réussite du travail et la qualité des produits finis – explications prioritairement données lors des entretiens –, mais consiste aussi à mettre en pratique une façon de faire qui s'accorde avec des frontières sociales et géographiques signifiantes. Ici, il faut souligner que l'adéquation entre ce que l'on fait et ce que l'on est ne relève pas simplement d'une interprétation *a posteriori*. Comme le souligne Lemonnier (2004b, p. 174) dans l'extrait cité en introduction de ce chapitre, et comme l'ont remarquablement démontré Lave et Wenger (1991), ce qui permet aux techniques d'être exploitées dans des stratégies d'affiliation et de distinction, c'est le fait qu'elles appartiennent à des répertoires partagés, qui sont constitués, renforcés et sans cesse rappelés aux membres de la communauté *à travers la pratique même de l'activité*. Dans le cas des villages où cohabitent des artisans de statuts différents, le caractère «construit et renforcé» des répertoires fait peu de doute, car plusieurs des artisans concernés sont originaires d'autres localités, où l'argile est parfois traitée selon des modalités différentes. Tout indique qu'ils se sont adaptés à la manière de faire locale, cette adaptation participant non seulement de leur insertion dans un groupe particulier, mais contribuant également à réifier des frontières sociales vécues au quotidien. Ce qui est intéressant, c'est qu'un même processus semble à l'œuvre dans les autres localités, même si la nécessité de conformisme paraît moins pressante et si l'adoption de

manières de faire locales témoigne surtout d'une adhésion volontaire au répertoire de ceux avec qui l'on travaille. Comme le remarque une potière Songhay de Firgoun : « *Si c'est une apprentie qui fait autrement, on va lui dire de ne pas faire comme ça. Si c'est une femme qui vient en mariage dans le village, on lui dit que c'est mieux de faire autrement. Si elle accepte, tant mieux.* » On retrouve ici cette emphase mise sur l'adhésion aux valeurs et aux façons de faire, qui constitue l'une des caractéristiques les plus typiques des communautés de pratiques en général (Lave et Wenger, 1991 ; Wenger, 1998) et des communautés de potières et potiers en particulier (Arnold, 2000 ; Bowser, 2005 ; Corniquet, 2006 et sous presse ; Herbich, 1987).

Toutefois, l'exploitation de recettes données ne relève pas uniquement de stratégies affiliatives. Les enquêtes révèlent aussi l'existence de processus d'homogénéisation des pratiques à une échelle supra-villageoise, et notamment autour de certains centres de production qui jouissent localement d'une image de « centre expert ». Les éléments sur lesquels repose cette réputation sont variés et liés autant à l'importance économique qu'y occupe l'activité de la poterie qu'à l'histoire singulière de la localité ou à l'identité de ses habitants. Relevons simplement que les récipients qui en proviennent sont particulièrement valorisés sur les marchés et distribués parfois sur des distances beaucoup plus importantes que ceux des centres voisins. Or, il semble que cette valorisation pousse les artisans des localités voisines à adopter les façons de faire de ces « centres experts » – et en particulier les recettes de pâte – dans un souci, parfois explicite, d'acquérir un « label de qualité ». J'ai détaillé ailleurs comment ce processus avait conduit les potières d'une série de communautés Zarma situées au sud-est du fleuve à exploiter une nouvelle source d'argile et à préparer la pâte des récipients destinés au marché par adjonction d'une ou plusieurs argile(s) supplémentaire(s) (Gosselain et Livingstone Smith, 2005, p. 33-4). À 150 km de là, au nord de Niamey, un autre processus d'homogénéisation est en cours autour de la localité de Boubon, dont les potières jouissent d'un prestige récent, dû au tourisme. Ici, le changement concerne l'usage de chamottes de calibres différents pour réaliser le col et la panse des récipients, une pratique qui n'a plus cours à Boubon et qui se répand dans les communautés voisines. « *Maintenant, on ne fait plus la différence, c'était trop de travail. Les gens de Boubon font la même chose. C'est eux qui ont dit qu'on peut faire comme ça. On se voyait au marché de Niamey et on discutait : "Nous on fait comme ci, nous on fait comme ça"* », explique une potière de Tagbati.

On voit ici le rôle que peuvent jouer les marchés. Lieux de rencontres réguliers d'artisans issus de communautés différentes, ils contribuent aux échanges relatifs aux manières de faire et aux produits. Or, comme ces échanges s'effectuent dans un contexte où les fabricants côtoient la clientèle et où il peut exister une certaine compétition entre les centres de production, les informations échangées peuvent acquérir une connotation commerciale. Ce fait contribue alors à l'harmonisation des pratiques dans des zones qui correspondent

à l'emprise spatiale des marchés (voir Corniquet, sous presse). Dans le cas de Boubon, les seules potières qui continuent à pratiquer la distinction chamotte fine/chamotte moyenne dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres sont celles qui appartiennent à une communauté villageoise où se côtoient des artisans de statuts différents ou qui estiment avoir une plus grande légitimité et une meilleure expertise que les potières de Boubon.

Comme le montrent ces quelques exemples, la distribution spatiale des recettes de pâtes nous informe bien sur l'identité sociale des artisans et sur le contexte économique dans lequel se pratique l'activité, mais elle le fait à l'échelle de ces « espaces sociaux » évoqués dans l'introduction, c'est-à-dire d'espaces connus et pratiqués par les individus, dans lesquels ils ont la capacité de développer des interactions et de percevoir des frontières sociales significatives. Or, puisque ces espaces sont intimement liés aux activités quotidiennes et aux trajectoires de vie des artisans, leur taille est inévitablement plus petite que celle des espaces habituellement considérés en archéologie (voir également Bowser, 2002 ; Herbich, 1987 ; Livingstone Smith, 2000).

L'échelle spatiale n'est pourtant pas le seul facteur à prendre en compte si l'on souhaite comprendre la dynamique d'évolution des recettes de pâtes. Le cadre socio-historique dans lequel évoluent les artisans joue également un rôle fondamental. Ainsi, les exemples qui viennent d'être évoqués proviennent de la partie ouest de la zone d'étude – c'est-à-dire d'une région où cohabitent des artisans de statut très différents, parfois engagés dans des stratégies de démarcation par rapport à ceux dont ils considèrent la position sociale inférieure à la leur. Dans ce contexte, nous avons vu que certaines recettes étaient jugées inappropriées, non pas pour des raisons techniques ou économiques, mais tout simplement parce qu'elles se révèlent socialement incompatibles. Si la réputation des « centres experts » ainsi que les mouvements migratoires peuvent contribuer à la propagation des manières de faire, c'est cette « compatibilité sociale » qui agit en dernier ressort, à travers un double processus d'insertion par la pratique dans une communauté de pairs et de réification des frontières sociales sur lesquelles se fonde l'expérience quotidienne des individus. Ce « filtre social » peut néanmoins occuper une place plus secondaire dans d'autres contextes socio-historiques. C'est ce que révèle l'analyse de la distribution des recettes de pâtes dans la partie orientale de la zone d'étude. Nous allons voir que la situation qui y prévaut nous contraint à nouveau à changer d'échelle d'analyse.

Une échelle intermédiaire

À l'est de la zone d'étude, la question du statut préoccupe peu les artisans, soit parce qu'ils font partie du vaste ensemble Hausa, soit encore parce qu'ils s'y sont intégrés plus ou moins récemment, soit enfin parce qu'ils appartiennent à des communautés autrefois stigmatisées, qui ont acquis un nouveau prestige en se

spécialisant dans l'enseignement coranique (par ex. anciens forgerons Kanuri devenus marabouts ou « *mal-lam* »). Or que constate-t-on au niveau de la distribution des recettes de pâtes (fig. 3) ? Comme c'est le cas à l'ouest, elles ne recoupent pas les différentes formes de frontières sociales qui existent dans la zone, qu'il s'agisse de la langue ou des appartenances régionales. Par contre, là où la situation change complètement, c'est au niveau de la *taille* des aires de distribution, dont l'emprise excède souvent 100 km de diamètre.

Pour simplifier les choses, on s'intéressera ici aux quatre aires les plus facilement identifiables, qui correspondent d'ouest en est à (1) l'adjonction de crottin, (2) l'adjonction de « sakwa » (sédiment sableux), (3) l'adjonction de chamotte, de balle de mil et de crottin, et (4) l'adjonction de balle de mil et de crottin. Au sein des aires concernées, les personnes interrogées disent souvent connaître d'autres manières de faire que les leurs, mais aucune ne les interprète en termes d'appartenance sociale. Elles les attribuent tantôt à une région vaguement désignée (« *on fait ça vers l'Est* »), tantôt à une zone plus précise (« *dans les villages au nord de Gouré* »), tantôt encore à une localité particulière, mais jamais à une population ou à un groupe.

Par ailleurs, si l'on retrouve, comme à l'ouest, un phénomène d'homogénéisation des pratiques autour des « centres experts », l'emprise géographique de ces derniers peut aussi se révéler plus importante. Deux centres de production sont particulièrement réputés dans la région de Zinder, au sein de la zone où l'argile

est traitée par adjonction de « sakwa » : Mirria et Gayi (De Plaen, 2006). La réputation des produits qui en sont issus est telle que des potières résidant à plusieurs dizaines – voire une centaine – de kilomètres de là en vantent la qualité – « *Acheter ça à Mirria, c'est comme acheter une marmite en aluminium* », dit une informante de Gariga. Nombreux sont ceux qui tentent de tirer profit de cette extraordinaire réputation. L'une des stratégies consiste à incorporer à la pâte de la chamotte confectionnée avec des débris de récipients provenant d'un des deux centres. C'est le cas à Zabay, où les potières récupèrent au marché des récipients endommagés de Gayi (\pm 50 km vers le nord), afin, disent-elles, de « renforcer » leur argile. Une autre stratégie consiste à ajouter du « sakwa » provenant préférentiellement des mêmes sources que celles qu'exploitent les artisans de Mirria ou de Gayi. Bon nombre de celles qui le font se servaient manifestement de chamotte par le passé. Certaines le reconnaissent ouvertement, d'autres disent préférer le « sakwa », mais expliquent qu'elles utilisent de la chamotte lorsqu'elle n'ont pas la possibilité ou les moyens d'en acquérir.

Car le « sakwa » fait l'objet d'un commerce dans la région. Extrait principalement dans des carrières situées au nord de Gayi, il est transporté et vendu par sac de 50 kg, dans un rayon de plus de soixante kilomètres. Au sein de cette zone, des potières travaillant dans des centres indépendants se trouvent ainsi mises en relation par l'exploitation d'une même ressource. Cet élément est important : comme le montre très bien Corniquet

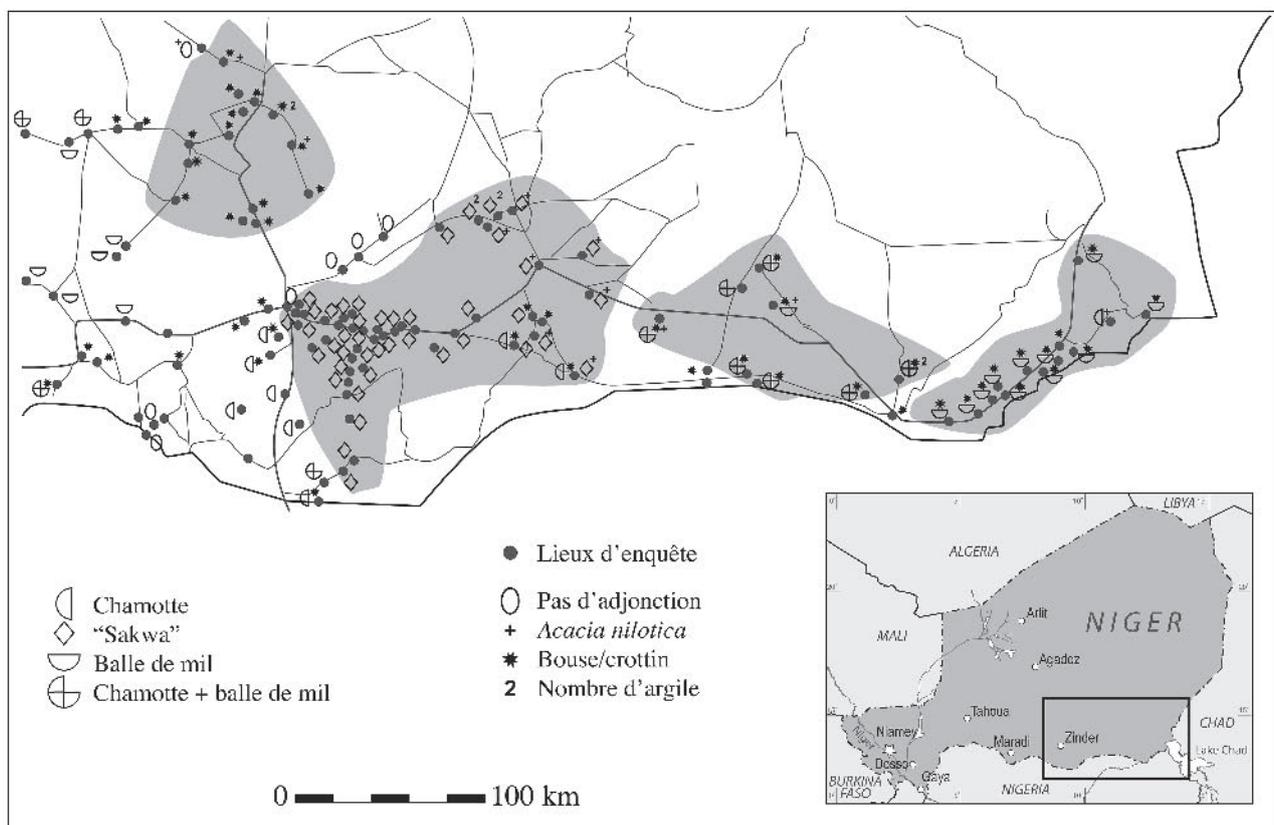


Fig. 3 – Distribution des recettes de préparation de l'argile à l'est de la zone d'étude et localisation des quatre aires techniques discutées dans le texte (en grisé).

(2006 et sous presse), le partage d'une même source de matière première est un facteur d'homogénéisation des pratiques à l'échelle supra-villageoise, les potières nouant des liens, échangeant des informations relatives aux matériaux et aux exigences de la clientèle, et constituant progressivement un répertoire commun, comme nous l'avons déjà observé pour les marchés. Dans le cas du «sakwa» de Gayi, cependant, le contact n'est pas direct, puisque la majeure partie des artisans acquiert son matériau auprès de marchands itinérants et souvent au marché. On se trouve plutôt en présence d'un espace structuré prioritairement par le commerce des produits finis, dont la circulation et la réputation ont, en quelque sorte, «préparé» le terrain et les esprits – qu'on se souvienne ici de cette potière de Ramadi qui, face à la photo d'un récipient, s'exclame qu'il y a du «sakwa» dedans, «*Parce que, vraiment, c'est bien fait!*». Distribué à travers le même circuit – et parfois par les mêmes personnes –, le «sakwa» permet, sans coût technique particulier, de s'approprier une part du prestige conféré aux centres de production comme Mirria et Gayi.

En termes de distribution spatiale, l'effet des «centres experts» reste néanmoins assez modeste. D'une part, le phénomène ne concerne qu'une des quatre aires de distribution évoquées plus haut – celle du «sakwa» –, d'autre part, il ne touche qu'une partie finalement assez circonscrite de cette zone. Nous nous trouvons donc plutôt démunis pour interpréter la distribution des recettes dans cette partie de la zone d'étude.

Une fois encore, ce sont les «espaces sociaux» qui fournissent une clé d'interprétation; mais il s'agit ici d'espaces dont la constitution ne suit pas les mêmes modalités qu'à l'ouest et dont la mise en valeur demande d'autres outils que les entretiens individuels. Pour tenter d'en cerner la nature et l'ampleur géographique, j'ai reporté sur carte les liens qui unissent les lieux d'enquête aux localités dans lesquelles les artisans possèdent des parents ou des connaissances qu'ils disent fréquenter régulièrement (fig. 4a). Ces liens reflètent partiellement la taille et l'orientation de «l'espace d'expérience» des personnes interrogées, puisqu'ils matérialisent des va-et-vient répétés dans le temps et des séjours hors du lieu de résidence qui peuvent excéder plusieurs semaines, voire plusieurs mois.

On voit sur la figure 4a que les liens forment des enchevêtrements plus ou moins denses et que trois d'entre eux se détachent assez nettement, au nord-ouest, au centre et à l'est de la zone considérée. En y regardant de plus près, «l'enchevêtrement» central peut être scindé en deux, d'ouest en est, car les liens se raréfient en son milieu. On obtient ainsi quatre zones qui correspondent respectivement à une forte concentration de relations intercommunautaires, séparées entre elles par des espaces dans lesquels les relations deviennent marginales ou sont inexistantes. Or, lorsque l'on superpose à cette carte des liens intercommunautaires le contour des quatre aires où se concentrent des recettes de pâte singulières (fig. 4b), on observe une assez remarquable coïncidence. Tout semble indiquer

que les modes d'adjonction tendent à s'homogénéiser au sein d'espaces structurés par les réseaux de parenté et d'amitié.

Compte tenu des observations faites au niveau des communautés villageoises, des marchés ou des exploitations communes de matières premières, cette situation ne doit pas nous étonner. Toutefois, elle nous apporte au moins trois informations complémentaires. Premièrement, les espaces qui peuvent être mis en relation avec les aires de distribution des recettes de pâte ne sont pas des «espaces sociaux» au sens où le concept a été utilisé jusqu'ici. En effet, ils ne correspondent pas à des espaces pratiqués au niveau individuel – ceux-ci étant systématiquement plus petits et/ou témoignant d'une orientation spatiale plus marquée –, mais à une *agrégation* d'espaces sociaux, qui finissent par former une configuration spatiale large et homogène. Hors de toute contingence sociale et historique, on pourrait se trouver ici à un stade ultérieur de la situation observée à l'ouest de la zone d'étude, comme si l'effet conjugué des mobilités individuelles et des contacts répétés entre artisans finissait, mécaniquement, par engendrer un accroissement de l'aire de distribution d'une pratique.

Toutefois – et c'est la seconde information complémentaire – la contingence sociale et historique ne peut en aucun cas être ignorée, au risque de sombrer dans un modèle de diffusion en cercles concentriques ou dans ces analyses de réseaux qui traitent des flux d'information comme s'il s'agissait de fluides dans un système de plomberie. Si les recettes de pâte sont susceptibles de se propager dans des espaces assez vastes à l'est de la zone d'étude, c'est notamment parce que les mouvements individuels – et tout particulièrement les mariages et les migrations saisonnières –, contribuent à lier entre eux les espaces de pratique individuels. Mais c'est aussi – et sans doute davantage – parce que les représentations relatives aux manières de faire ne se fondent pas prioritairement sur des logiques d'affiliations et de distinctions sociales qui, dans la région du fleuve, contribuent clairement à «filtrer» et canaliser les pratiques.

Cela ne veut pas dire que les pratiques ne sont aucunement canalisées dans la partie orientale de la zone d'étude. Nous avons vu, par exemple, comment le prestige de certains centres de production, de même que la distribution très large des produits qui en sont issus et de ce dégraissant emblématique qu'est le «sakwa», avaient facilité et orienté la propagation spatiale d'une recette de pâte particulière. Un autre facteur susceptible d'orienter la circulation des recettes est la pratique des migrations circulaires. C'est le cas à l'extrême est de la zone d'étude, où les liens intercommunautaires ont souvent été initiés par des déplacements individuels vers les zones de cultures maraîchères bordant la frontière avec le Nigeria. Au fil du temps, les relations se sont intensifiées, diversifiées – et souvent concrétisées par des mariages –, de sorte qu'elles se déploient aujourd'hui sur un large espace, dont nous avons vu qu'il correspondait à l'usage prédominant d'une recette de préparation de l'argile par adjonction de balle de mil et de crottin (fig.3). Enfin,

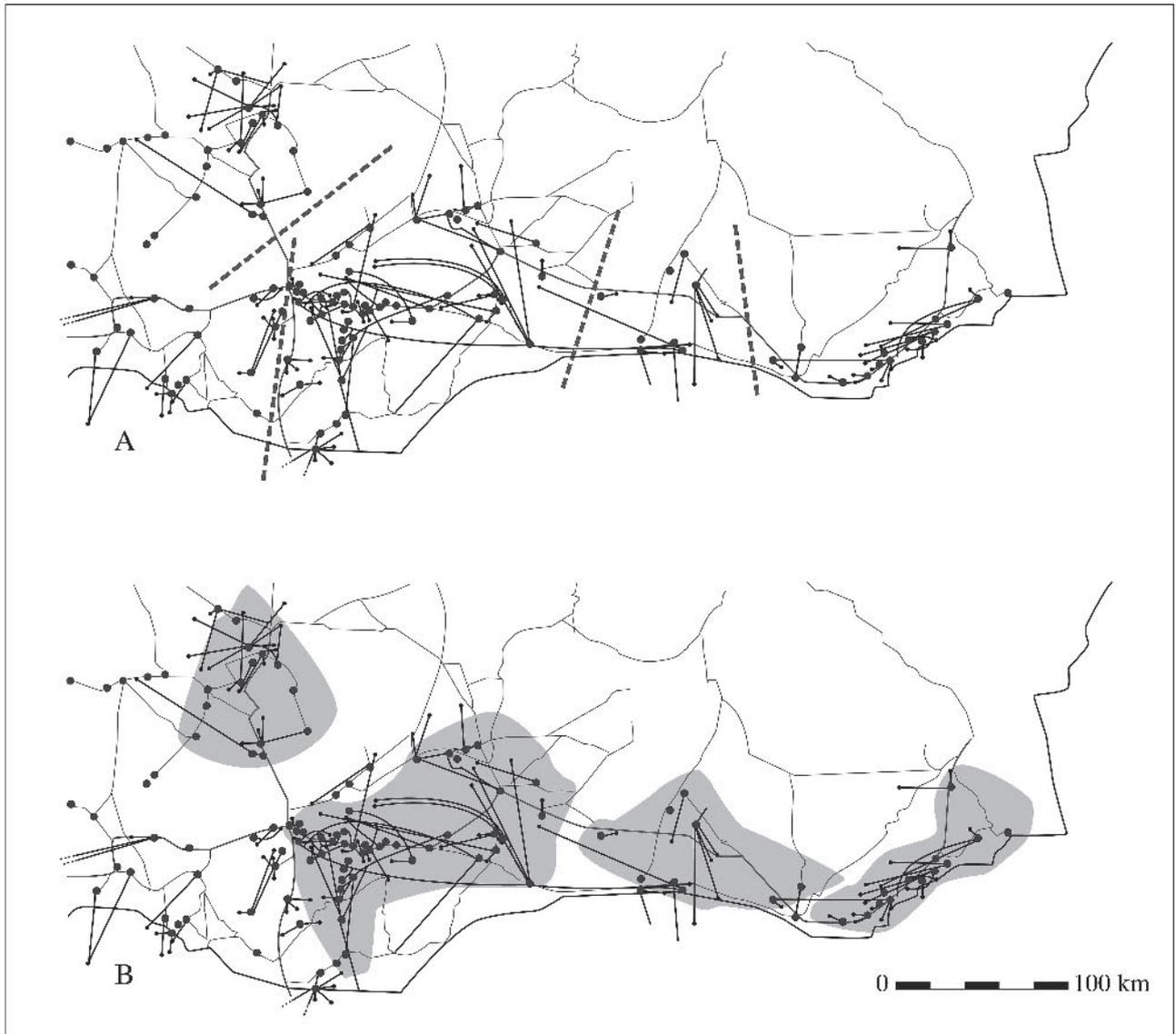


Fig. 4 – (A) Liens unissant les lieux d'enquêtes avec les localités fréquemment visitées par les artisans interrogés ; (B) situation des aires techniques identifiées au niveau des recettes de pâte par rapport aux liens intercommunautaires.

un facteur dont il n'a pas été question jusqu'ici, mais qui peut jouer un rôle essentiel, est la densité d'implantation des communautés villageoises. Comme l'a très bien montré A. Livingstone Smith (2000) pour la région du Faro (Cameroun), les discontinuités d'occupation territoriale peuvent coïncider avec des discontinuités dans la distribution des recettes de pâte, non seulement parce que ces zones font obstacle aux contacts intercommunautaires, mais surtout parce qu'elles séparent entre eux des « pools » où circulent intensément les individus, les biens et les connaissances. Dans la partie orientale de la zone d'étude, de telles discontinuités territoriales permettent sans doute d'expliquer pourquoi il existe une rupture entre la zone où prédomine l'usage du « sakwa » et celle où l'argile est traitée par simple adjonction de crottin (fig. 3). En effet, les communautés de cette seconde zone sont nettement tournées vers le nord, tandis que celles de la première le sont vers le sud et l'est (fig. 4a).

Pour en revenir à ce qui distingue radicalement la situation de l'est de celle de la région du fleuve, on peut dire que la mise en relation des recettes et des frontières sociales vécues au quotidien crée les conditions d'une fragmentation spatiale des pratiques, alors que l'absence de « filtre social » crée les conditions d'une propagation progressive, suivant des facteurs géographiques classiques comme la mobilité individuelle, les réseaux matrimoniaux, les axes commerciaux ou l'implantation territoriale. À l'ouest, les connaissances ont beau circuler et les pratiques être économiquement valorisées, leur propagation se heurte à la puissante réalité des distinctions statutaires. Dans le meilleur des cas, elles seront incorporées dans les répertoires individuels sous la forme de « recettes d'appoints » – par ex. « on peut utiliser de la bouse s'il n'y a pas assez de chamotte » ; « on peut mettre de la balle de mil s'il y a trop d'eau dans l'argile ». Mais la pratique quotidienne continuera à se construire en accord avec les

systèmes d'affiliation et de distinction, dont on a vu qu'ils opéraient à une échelle très locale.

Ceci nous mène à la troisième information que livre la distribution des recettes à l'est de la zone d'étude. Si l'on examine plus attentivement la figure 4a, on constate que certains liens intercommunautaires traversent des zones où prédominent des recettes différentes. En d'autres termes, une série d'artisans fréquentent des contextes techniques distincts, enrichissent éventuellement leur répertoire de connaissance, mais ne transfèrent pas pour autant les recettes vues ailleurs dans la communauté où ils résident et exercent l'activité. Ce qui fait obstacle ici, de toute évidence, c'est le mode de fonctionnement des communautés de pratique, dont on a vu plus haut qu'il reposait sur la constitution et le partage d'un répertoire technique collectif. Même en l'absence de distinctions sociales entre les praticiens, il semble donc que les recettes peuvent continuer à être mobilisées dans les stratégies d'affiliation, liées, dans le cas présent, à la pratique même de l'activité.

CONCLUSION

Dans cet article, j'ai cherché à montrer comment les recettes de préparation des pâtes céramiques étaient façonnées par ce que Lave (1996, p. 5) appelle « l'univers social de l'activité » et pouvaient dès lors nous renseigner sur la nature de cet univers social. Nous sommes partis d'une conception dynamique des pratiques techniques, envisagées ici, comme l'identité ou la culture, sous un angle processuel. Cette perspective permet de dépasser l'image habituelle de recettes transmises mécaniquement de génération à génération, pour envisager le caractère *conventionnel* des pratiques, c'est-à-dire le *sens* qu'y mettent les protagonistes de l'action technique. Celui-ci, comme l'ont déjà montré quantité de travaux ethnographiques, est constamment reconstruit in situation et réifié par la pratique, de sorte que l'on ne peut éluder la question des *mécanismes* sur lesquels repose ce processus de construction de sens.

Le premier impératif est alors de trouver la bonne échelle d'analyse. Plutôt que de comparer les choses dans un espace arbitrairement défini, il faut se placer « à hauteur d'Homme », afin d'identifier les aspects du monde environnant auxquels les artisans ont la possibilité d'accéder, aspects qui touchent non seulement aux frontières sociales, mais également à la circulation de pratiques, d'objets et de représentations. Dans cette perspective, j'ai mis l'emphase sur la dimension spatiale des trajectoires de vie, approchée ici à travers le concept « d'espace social », qui consiste en une articulation entre l'espace pratiqué et l'espace connu par les individus, et constitue le cadre dans lequel se développent les interactions, les connaissances et les représentations relatives à l'identité et aux pratiques de ceux qui y vivent. Pour les artisans du sud Niger, cet espace social inclut le lieu de vie, les zones d'activités quotidiennes, les marchés et les sources de matières premières, les régions et localités fréquentées pour des raisons aussi bien familiales que sociales et économiques, mais également un espace plus large, dont ils

n'ont pas une connaissance directe mais au sujet duquel circulent un certain nombre de représentations.

C'est dans cette double dimension – pratique et représentationnelle – que se construisent les mécanismes qui assurent la circulation et l'évolution des façons de faire. À un premier niveau, la mobilité des individus, leurs interactions et leurs multiples réseaux sociaux contribuent à la diffusion spatiale des pratiques techniques. Cette diffusion participe à la fois d'un flux général d'éléments culturels auquel sont potentiellement exposés tous les membres d'une société, et d'un flux de savoirs et savoir-faire plus spécialisés, qui circulent dans des réseaux de praticiens. À un second niveau, les représentations relatives à ce qui *peut* ou *doit* être fait dans des contextes particuliers contribuent à canaliser et filtrer les pratiques, leur circulation pouvant tour à tour s'accélérer (par ex. association avec des « centres experts »), ralentir (incorporation dans un répertoire de « recettes d'appoint ») ou s'arrêter (incompatibilité avec une association locale entre recette de pâte et statut social). Ce qu'il est très important de noter, c'est qu'il ne s'agit pas ici d'une simple articulation entre une « offre » (flux de pratiques) et une « demande » (critères de sélection), mais d'un système dont les deux dimensions sont fondamentalement liées et évoluent de concert. Ainsi, par exemple, les représentations relatives à une recette particulière dépendent autant du contexte socio-historique dans lequel cette recette est introduite que de la *façon* dont elle est introduite, de son *origine*, de sa *trajectoire* dans l'espace et le temps, etc.

Un autre aspect fondamental est l'échelle à laquelle fonctionnent les mécanismes de circulation et d'évolution des pratiques. Hors de toute contingence sociale et historique, on a vu que la propagation des recettes pouvait dépendre de facteurs géographiques « classiques » – réseaux matrimoniaux, mouvements migratoires, circuits économiques, implantation territoriale – et s'effectuer sur des espaces de plus de 100 km de diamètre en une ou deux génération(s). L'examen préliminaire des « macro-distributions » indique par ailleurs que l'agrégation continue des espaces sociaux individuels peut, au fil du temps, constituer de larges zones de pratiques homogènes à l'échelle continentale. Toutefois, lorsque les manières de faire sont prises dans des dynamiques d'affiliation et de distinction sociales, le processus d'homogénéisation spatiale cède la place à une fragmentation plus ou moins prononcée. Ici, deux processus sont à l'œuvre. Le premier est commun à toutes les communautés d'artisans et aux communautés de pratique en général. Il découle de ce que l'insertion des individus dans un groupe de pairs passe par le partage d'un répertoire commun. En principe, ce processus est local, puisqu'il implique une participation des personnes. Mais cette participation peut aussi se développer autour des sources de matières premières et même des marchés, ce qui contribue à homogénéiser les pratiques à une échelle supra-villageoise, sur des distances qui excèdent souvent plusieurs dizaines de kilomètres (pour des exemples détaillés, voir Corniquet, sous presse). Le second processus est lié au contexte socio-historique particulier de la région du

fleuve. Ici, les stratégies de marquage et de démarquage statutaire poussent les artisans à exploiter les recettes de pâtes comme des réifications identitaires. Or, dans la mesure où les frontières sociales significatives sont celles que les individus vivent et expriment au quotidien, dans un rapport direct avec les autres, ces réifications se font à une échelle extrêmement locale, parfois même à l'intérieur des communautés villageoises.

C'est cette complémentarité des échelles sur lesquelles se constituent les mécanismes de circulation et d'évolution des recettes que je voudrais souligner en conclusion de cet article. Celle des échelles spatiales, d'abord, dont je viens de résumer les spécificités et le rapport dialectique. Celle des échelles sociales, aussi, qui vont de l'individu à la communauté de pratiques intra- et extravillageoise, au réseau de parenté ou au groupe des amis et des connaissances, avec une incidence variable sur la circulation et l'homogénéisation des pratiques. Celles des échelles temporelles, ensuite, qui oscillent entre l'immédiateté des interactions et actions quotidiennes et le temps long – ou relativement long – de la propagation spatiale des recettes et ingrédients. Celle des échelles typologiques, enfin, car les informations susceptibles d'être tirées d'une comparaison détaillée des recettes ne

sont pas du même ordre que celle que livre l'étude d'un ingrédient particulier.

On le voit, l'approche multiscale des activités techniques apparaît plus que jamais indispensable pour qui cherche à en retracer l'histoire et la dynamique. ■

NOTES

- (1) « Gestes, objets, lexiques. Analyse multiscale de transmissions culturelles », un projet financé grâce à la subvention « Actions de recherches concertées (ARC) » de la Direction générale de l'enseignement non obligatoire et de la recherche scientifique – Direction de la recherche scientifique – Communauté française de Belgique – et mené de 2002 à 2007 sous la supervision de Jean-Michel Decroly, Claire Grégoire, Eléonore Wolff, Renaud Zeebroek et moi-même. Je remercie ces collègues ainsi que les étudiants et doctorants qui ont participé à l'aventure du projet et dont les contributions ont eu un impact fondamental sur les idées développées dans cet article.
- (2) <http://dev.ulb.ac.be/crea/AccueilFrancais.php?page=Niger>. Les enquêtes sur les traditions céramiques du Niger ont été essentiellement financées par le Centre de recherches archéologiques de l'ULB, dont je tiens particulièrement à remercier le directeur de l'époque, Didier Viviers, pour son soutien continu. Les recherches de terrain ont été menées en partenariat avec l'IRSH de Niamey, l'université Abdou Moumouni et le ministère de l'Artisanat et du Tourisme. Ce travail n'aurait pas été possibles sans l'aide de Doulla Sindy, assistant de recherches, des étudiants de l'ULB qui ont participé aux différentes missions, de Yves Soré et, bien sûr, des centaines de potières et potiers dont l'enthousiasme, l'intérêt et l'accueil ne cessent pas de m'impressionner.
- (3) Terme désignant les lettrés musulmans, souvent en charge de l'enseignement coranique.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- AGIER M. (1981) – Étrangers, logeurs et patrons. L'improvisation sociale chez les commerçants soudanais de Lomé, *Cahiers d'études africaines*, 81, p. 251-265.
- ARNOLD D. E. (2000) – Does the Standardization of Ceramic Pastes really mean Specialization? *Journal of Archaeological Method and Theory*, 7, p. 333-375.
- BASTIN S., FROMAGEOT A. (2007) – Le maraîchage : révélateur du dynamisme des campagnes sahélo-soudanaises, *Belgeo*, 4, p. 415-427.
- BLANDIN B. (2002) – *La construction du social par les objets*, PUF, Paris.
- BOWSER B. (2002) – *The Perceptive Potter: An Ethnoarchaeological Study of Pottery, Ethnicity, and Political Action in Amazonia*, thèse de la University of California, Santa Barbara.
- BOWSER B. (2005) – Transactional Politics and the Local and Regional Exchange of Pottery Resource in the Ecuadorian Amazon, in : A. Livingstone Smith, D. Bosquet, R. Martineau dir., *Pottery Manufacturing Processes : Reconstitution and Interpretation, Actes du XIV^e congrès UISPP, Université de Liège, Belgique, 2-8 septembre 2001*, Section 2 Archaeometry, colloque 2.1, BAR International Series 1349, p. 23-32.
- BROMBERGER C., MOREL A. dir. (2001) – *Limites floues, frontières vives. Des variations culturelles en France et en Europe*, Maison des Sciences de l'Homme (Collection Ethnologie de la France, Cahier 17), Paris.
- BRUMANN C. (1999) – Writing for Culture. Why a Successful Concept should not be Discarded, *Current Anthropology*, 40, (Supplement), p. S1-S27.
- CORNIQUET C. (2006) – Intérêt scientifique du concept de communauté de pratique pour l'étude des techniques céramiques du centre sud et sud-est du Niger, *Afrique, Archéologie & Art*, 4, p. 103-105.
- CORNIQUET C. (sous presse) – Cadres de pratiques et circulation des connaissances chez les potières de la région de l'Arewa (Niger), *Cahiers d'études africaines*.
- DE PLAEN E. (2006) – Dynamique des traditions céramiques dans la région de Mirria, *Afrique, Archéologie & Art*, 4, p. 140-142.
- DOBRES M.-A. (2000) – *Technology and social agency*, Blackwell, Oxford.
- DROST D. (1967) – *Töpferi in Afrika: Technologie*, Akademieverlag, Leipzig.
- GADO A. (2000) – Migrations anciennes et contemporaines: contributions bibliographiques, in : E. Soumonni, D. Laya, B. Gado et J.-P. Olivier de Sardan dir., *Peuplement et migrations*, OUA-CELHTO, Niamey, p. 189-214.
- GELBERT A. (2003) – *Traditions céramiques et emprunts techniques dans la vallée du fleuve Sénégal*, Maison des Sciences de l'Homme, Paris.
- GIDDENS A. (1991) – *Modernity and Self-identity. Self and Society in the Late Modern Age*, Polity Press, Cambridge.
- GOSSELAIN O. P. (2000) – Materializing Identities: an African Perspective, *Journal of Archaeological Method and Theory*, 7, p. 187-217.
- GOSSELAIN O.P. (2002) – *Poteries du Cameroun méridional. Styles techniques et rapports à l'identité*, CNRS, Paris.
- GOSSELAIN O.P., LIVINGSTONE SMITH A. (2005) – The Source. Clay Selection and Processing Practices in Sub-Saharan Africa, in : A. Livingstone Smith, D. Bosquet, R. Martineau dir., *Pottery Manufacturing Processes : Reconstitution and Interpretation, Actes du XIV^e congrès UISPP, Université de Liège, Belgique, 2-8 septembre 2001*, Section 2 Archaeometry, colloque 2.1, BAR International Series 1349, p. 33-47.
- HERBICH I. (1987) – Learning Patterns, Potter Interaction and Ceramic Style among the Luo of Kenya, *African Archaeological Review*, 5, p. 193-204.
- JEANJEAN A. (2006) – *Basses oeuvres. Une ethnologie du travail dans les égouts*, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, Paris.

- KAUFMANN J.-C. (2004) – *L'invention de soi. Une théorie de l'identité*, Armand Colin, Paris.
- KELLER C. M., KELLER J.D. (1996) – *Cognition and tool use: the Blacksmith at Work*, Cambridge University Press, Cambridge.
- KNAPETT C. (2005) – *Thinking through Material Culture. An Interdisciplinary Perspective*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia.
- LAVE J. (1996) – The Practice of Learning, in : S. Chaiklin, J. Lave dir., *Understanding Practice. Perspectives on Activity and Context*, Cambridge University Press, Cambridge, p. 3-32.
- LAVE J., WENGER E. (1991) – *Situated Learning. Legitimate Peripheral Participation*, Cambridge University Press, Cambridge.
- LEMONNIER P. (2004a) – Mythiques chaînes opératoires, *Techniques & Culture*, 43-44, p. 25-43.
- LEMONNIER P. (2004b) – Les gestes en paroles des esprits anga (Papouasie Nouvelle-Guinée), in : F. Audouze et N. Schlanger dir., *Autour de l'homme : contexte et actualité d'André Leroi-Gourhan*, éditions APDCA, Antibes, p. 163-174.
- LENCLUD G. (1998) – La culture s'attrape-t-elle ?, *Communications*, 66, p. 165-192.
- LIVINGSTONE SMITH A. (2000) – Processing Clay for Pottery in Northern Cameroon: Social and Technical Requirements, *Archaeometry*, 42(1), p. 21-42.
- LIVINGSTONE SMITH A. (2001) – Reply to the comments on 'Technological choices in ceramic production', *Archaeometry*, 43(2), p. 292-295.
- MacEACHERN S. (1998) – Scale, Style, and Cultural Variation: Technological Traditions in the Northern Mandara Mountains, in : M. Stark dir., *The Archaeology of Social Boundaries*, Smithsonian Institution Press, Washington D.C., p. 107-131.
- NICOLAS G. (1975) – Les catégories d'ethnie et de fraction ethnique au sein du système social hausa, *Cahiers d'études africaines*, 59, p. 399-441.
- ROUCH J. (1956) – *Migrations en Gold Coast*, CNRS, Paris.
- SALAMONE F.A. (1975) – Becoming Hausa: Ethnic Identity Changes and its Implications for the Study of Ethnic Pluralism and Stratification, *Africa*, 45(4), p. 410-424.
- SALL M. (2005) – Cultural Contacts and Cultural Heritage in Senegambia, in : A. Livingstone Smith, D. Bosquet, R. Martineau dir., *Pottery Manufacturing Processes : Reconstitution and Interpretation, Actes du XIV^e congrès UISPP, Université de Liège, Belgique, 2-8 septembre 2001*, Section 2 Archaeometry, colloque 2.1, BAR International Series 1349, p. 57-66.
- WENGER E. (1998) – *Communities of practice. Learning, meaning, and identity*, Cambridge University Press, New York.
- WRIGHT M. (2002) – Life and Technology in Everyday Life: Reflections on the Career of Mzee Stefano, Master Smelter in Ufipa, Tanzania, *Journal of African Cultural Studies*, 15(1), p. 17-34.

Olivier P. GOSSELAIN
 Université Libre de Bruxelles
 CP124, av. F.D. Roosevelt 50
 B-1050 BRUXELLES

GAES, Wits University
 JOHANNESBURG 2050, South Africa
