

UNIVERSITÉ DE YAOUNDÉ I

\*\*\*\*\*

ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE

\*\*\*\*\*

DÉPARTEMENT DE D'HISTOIRE

\*\*\*\*\*



THE UNIVERSITY OF YAOUNDE I

\*\*\*\*\*

HIGHER TEACHER TRAINING COLLEGE

\*\*\*\*\*

DEPARTMENT OF HISTORY

\*\*\*\*\*

**LA CULTURE DU CONCOMBRE ET  
L'INCIDENCE SOCIO-ÉCONOMIQUE DANS  
L'ARRONDISSEMENT DE MVENGUE  
(1959-2011).**

Mémoire présenté et soutenu publiquement en vue de l'obtention du  
diplôme de Professeur de l'Enseignement Secondaire Deuxième Grade  
(DIPES II)

Rédigé par

**Suzanne Ayié**

Licenciée en Histoire Économique et Sociale

sous la direction de

**Philippe Blaise Essomba**

*Professeur*

**Juin 2016**

A toute ma famille, particulièrement à mon père Roger ANGOULA et  
ma mère Joséphine MBALLA

## REMERCIEMENTS

La réalisation du présent mémoire, qui constitue l'aboutissement de plusieurs mois de recherche, n'aurait pas été possible sans la contribution de certaines personnes, à qui nous souhaitons exprimer notre gratitude.

Il convient de citer particulièrement le Professeur Philippe-Blaise Essomba, qui a conduit ce travail avec beaucoup de bienveillance. Sa disponibilité, son suivi régulier et son esprit minutieux, sont des signes matérialisant toute sa rigueur intellectuelle.

Nous remercions également tous nos enseignants de l'Université de Yaoundé I et de l'Ecole Normale Supérieure pour la formation et l'encadrement dont nous avons bénéficié. Nous pensons entre autres : aux Professeurs Salvador Eyezo'o, Jean Paul Ossah Mvondo, Michael Ndobegang, Eugène Eloundou et Robert Kpwang Kpwang ; les Docteurs Joseph Tanga Onana, Souley Mane, Idrissou Alioum, Vandelin Mgbwa, Jean Bosco Ella, Alexis Mengue Mbom, Lucie Zouya Mimbang, Abdon Beyama, Achille Bella, Jeannot Mve Belinga et Christophe Signie ; et les Messieurs Louis rameau Mbida, René Ngek Monteh, Alexis Gasisou, obé Efoua et Fanta Bring. Qu'ils sachent que chacun d'eux a contribué à l'aboutissement de nos travaux de recherche.

Il incombe aussi d'exprimer notre reconnaissance : aux nombreux paysans et cultivateurs de Mvengue, aux vendeurs de concombre des différents marchés pour leur collaboration ; et aux responsables des centres de recherche et d'archives dont la disponibilité nous a été très précieuse.

Enfin, nous adressons un merci particulier à Jean Christian Atangana pour tout son soutien ; à Patrick, Cathy, Christine, Allan-David, mère Lucie, Madeleine, Gabriel, Chamberlain, pour leur aide, leur soutien moral durant ces années d'études universitaires.

## SOMMAIRE

<b>DÉDICACE.....</b>	<b>i</b>
<b>REMERCIEMENTS.....</b>	<b>ii</b>
<b>SOMMAIRE .....</b>	<b>iii</b>
<b>SIGLES ACRONYMES ET ABRÉVIATIONS .....</b>	<b>iv</b>
<b>LISTE DES ILLUSTRATIONS .....</b>	<b>v</b>
<b>RÉSUMÉ .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>INTRODUCTION GÉNÉRALE .....</b>	<b>1</b>
<b>CHAPITRE I : CADRE GEOGRAPHIQUE ET HUMAIN : ATOUTS ESSENTIELS DE LA CULTURE DU CONCOMBRE DANS L'ARRONDISSEMENT DE MVENGUE .....</b>	<b>17</b>
<b>CHAPITRE II : DE LA CULTURE À LA MOISSON DU CONCOMBRE À MVENGUE .....</b>	<b>40</b>
<b>CHAPITRE III : LE CONCOMBRE AU CŒUR DES HABITUDES ALIMENTAIRES DES POPULATIONS DE MVENGUE.....</b>	<b>70</b>
<b>CHAPITRE IV : LA COMMERCIALISATION DU CONCOMBRE ET L'IMPACT SOCIO-ECONOMIQUE DANS L'ARRONDISSEMENT DE MVENGUE (1990-2011).....</b>	<b>94</b>
<b>CONCLUSION GÉNÉRALE .....</b>	<b>122</b>
<b>RÉFÉRENCE BIBLIOGRAPHIQUE .....</b>	<b>126</b>
<b>ANNEXES.....</b>	<b>ix</b>
<b>TABLE DES MATIERES .....</b>	<b>x</b>

**SIGLES ACRONYMES ET ABRÉVIATIONS**

<b>SOCAPALM :</b>	Société Camerounaise des Palmerais
<b>FCFA :</b>	Franc de la Communauté Financière d’Afrique
<b>GIC :</b>	Groupe d’Initiative Commune
<b>UNESCO :</b>	Organisation des Nations Unies pour l’Éducation, la Science et la Culture
<b>DRSP :</b>	Document de Stratégie pour la Réduction de la Pauvreté
<b>ANY :</b>	Archives Nationales de Yaoundé
<b>ASPM :</b>	Archives de la Sous-Préfecture de Mvengue
<b>APK :</b>	Archives de la Préfecture de Kribi
<b>ALCAM :</b>	Assemblée Législative du Cameroun
<b>DiPES II :</b>	Diplôme de Professeur des Lycée d’Enseignement Secondaire
<b>ENS:</b>	Ecole Normale Supérieure
<b>JOTC:</b>	Journal Officiel de l’Etat du Cameroun
<b>JOC:</b>	Journal Officiel du Cameroun
<b>CAIPM:</b>	Centre d’Appui aux Initiatives Paysannes de Mvengue

## LISTE DES ILLUSTRATIONS

### • Carte

Carte : localisation de Mvengue..... 20

### • Figures

Figure 1: teneur en nutriments de 100g de graines de concombre décortiquées 86

Figure 2: finalités des revenus du concombre pour les paysans de Mvengue .. 113

Figure 3: répartition des difficultés rencontrées par les paysans de Mvengue . 118

### • Graphiques

Graphique 1: les superficies cultivées par tribu en ha ..... 55

Graphique 2: quantité de production par tribu et par sac ..... 66

Graphique 3: courbe de l'évolution des ventes par groupes ethniques et par sac  
de 35000f..... 104

Graphique 4: coûts de vente du concombre en FCFA par marché en période  
d'abondance ..... 106

Graphique 5:coûts de vente du concombre en FCFA par marché en période de  
manque ..... 106

### • Photos

Photo 1: le concombre..... 44

Photo 2: défrichage de l'*esep*..... 46

Photo 3: *esep* brûlé ..... 49

Photo 4: un champ de concombre : l'*esep* ..... 53

Photo 5: cabosses de concombre récoltées et entassées..... 58

Photo 6: casse des cabosses et raclage du concombre .....	61
Photo 7: séchage du <i>Ngon</i> .....	63
Photo 8: <i>nnam Ngon</i> .....	73
Photo 9: sauce pistache à la viande fraîche.....	80
Photo 10: vente du concombre en sceau et verre .....	108

- **Tableau**

Tableau 1: quelques cucurbitacées semblables au concombre .....	42
Tableau 2: Les statistiques des superficies cultivées par tribu de 1980 à 2011(en ha).....	54
Tableau 3: les statistiques de la production du concombre par tribu et par sac entre 1980-2011 .....	66
Tableau 4: composition en aliments nutritifs de 100g de graines de concombre décortiquées sèches .....	85
Tableau 5: composition en nutriment de 100g de graines de concombre décortiquées sèches .....	86
Tableau 6: Les statistiques de vente du concombre par groupe ethnique et par sac de 35 000f entre 1980 et 2011. ....	103
Tableau 7: La fluctuation des coûts de concombre dans quelques villes du Cameroun .....	106
Tableau 8: Les coûts de transport d'un sac Mbajock de concombre par kilomètre à Mvengue.....	116

## RÉSUMÉ

L'étude sur "la culture du concombre et l'incidence socio-économique dans l'arrondissement de Mvengue (1959-2011)" se comprend dans un espace caractérisé par une forte diversité physique et humaine. Cette étude dévoile les techniques de production, de consommation, de commercialisation du concombre et son impact socio-économique dans la localité.

La culture du concombre existe à Mvengue depuis la période de l'établissement des peuples de cette zone. Cette culture obéit à un calendrier saisonnier très précis et se cultive dans des champs appelés *essep* et *assan* uniquement pendant les années paires. Après environ huit mois, les graines de concombres, enfuies dans le sol, devenues matures sous forme de cabosses sont prêtes à la récolte et transportées vers les villages.

Séchées et décortiquées, les graines de concombre constituent un aliment fort apprécié par de nombreuses personnes dans l'arrondissement et dans l'étendue du territoire camerounais. Au travers de multiples mets, le concombre apporte à l'organisme des nutriments essentiels permettant à l'Homme de rester en santé. Il permet aussi de soigner certains maux et sert de matière première à de nombreuses industries.

Cette étude montre aussi que le concombre est une plante commerciale. Il intègre les circuits de commercialisation à travers plusieurs méthodes de vente sous la houlette des intermédiaires ou *Bayam-sellam*. De nombreux bénéfices générés par ce produit permettent non seulement aux producteurs, mais davantage aux revendeurs des grandes villes de vivre du fruit de leur travail. Aux cultivateurs la vente du concombre permet d'assurer la scolarité des enfants et d'améliorer leur cadre de vie. C'est un moyen de lutte contre le chômage et un facteur d'autonomisation de la femme. Toutefois, l'enclavement de Mvengue reste un handicap majeur à l'essor réel de cette culture dans la zone.

**ABSTRACT**

The study of the "Cucumber cultivation and the socioeconomic incidence of the Mvengue subdivision (1959-2011) " apprehend to a space characterized by a high physical and human diversity. This study shows how the technics of production of cucumber is done, its consumption and marketing. It also brings out the socioeconomic impact in the area.

The cultivation of the cucumber started at *Mvengue* at the period of people settlement. It is a seasonal activity and is it done in the specifics farms called *essep* and *assan* during the even years. When we sow the seeds of cucumber, they become mature after eight months and have a better form. Then, they are ready being harvested and transported towards villages.

Skipped and dissected, the seeds of cucumber constitute a sort of food very appreciated by many people in the area and also in country. The seeds of cucumber are very nutritious and through some kinds of food that we eat, they permit to human organism to be health. The cucumber permits also to treat some illnesses and serves as raw material in many industries.

Our study unveil that the cucumber is a commercial plant, it is quickly and easily sold by the bayam-sellam who used many selling methods. This produce generates huge profits which permit to producers and sellers of the town to be financially stable. About the farmer, the selling of the cucumber permits them to guarantee scholastic to their offspring and living standards. It favors the employment of the young people and to the women to be autonomous. However, the enclosure of the Mvengue area is a major handicap for the real development of the cucumber cultivation.

# **INTRODUCTION GÉNÉRALE**

Dans le cadre des recherches en Histoire, surtout en matière des questions centrées sur le développement, il est indispensable de produire un mémoire, le présent s'intitule : " la culture du concombre et l'incidence socio-économique dans l'arrondissement de Mvengue 1959-2011".

### ❖ RAISONS DU CHOIX DU SUJET

Plusieurs raisons soutiennent le choix d'une étude sur la culture du concombre à Mvengue. Ces motivations résultent à la fois des considérations personnelles, scientifiques et économiques.

D'une part, nous avons été marquée par l'engouement et l'importance que les paysans de Mvengue accordent à la culture du concombre qui représente pour ces derniers une culture de choix, car source de devises fort appréciables. Le concombre, un vivrier marchand<sup>1</sup>, joue un rôle important dans les mutations sociales observées au sein des populations de cette zone, bien que souvent classé parmi les cultures vivrières. C'est donc pour promouvoir cette culture tropicale qu'on retrouve dans de nombreux pays africains<sup>2</sup>, au Cameroun singulièrement, et qui est prépondérante dans l'arrondissement de Mvengue que nous engageons cette modeste étude.

Par ailleurs, ce travail s'inscrit dans la mouvance de l'école des Annales<sup>3</sup> qui suggère que l'Histoire ne se réduit plus seulement au politique mais à toute la trame de l'homme (social, économique, culturel etc.). C'est donc une histoire

---

<sup>1</sup> Ce sont les plantes cultivées non seulement pour la consommation mais davantage pour la commercialisation.

<sup>2</sup> Le concombre est cultivé aussi bien en Afrique de l'Ouest qu'en Afrique de l'Est et en Afrique Centrale dans les pays tels que la Côte d'Ivoire, le Ghana, la RDC, le Congo Brazzaville, l'Ethiopie, le Gabon etc.in E.Fokou , M.B Achu et F.M Tchounguep " Preliminary nutritional evaluation of five species of égusi seeds in Cameroon " *Africa journal of Food* , agriculture, nutrition and development, Vol 4 n°1, 2004.

<sup>3</sup>M. Bloch, L. Febvre, *Annales d'Histoire économique et sociale*, Paris, 1929, p.23.

globale<sup>4</sup> qui touche tous les aspects de la vie. Les historiens dans cette mouvance historiographique, déploient désormais leur champ de recherche dans le domaine de la "Nouvelle Histoire"<sup>5</sup> qui traite des thèmes aussi variés que l'étude des civilisations (alimentation, vêtement, les outils, les techniques), des représentations collectives, l'histoire des productions, des mentalités<sup>6</sup> et l'histoire des femmes. C'est dans cette vision globale de l'Histoire que nous avons voulu intégrer notre étude qui porte sur " la culture du concombre ", un aspect de la vie sociale et économique des populations d'une région spécifique du Cameroun : l'arrondissement de Mvengue.

D'autre part, l'étude sur la culture du concombre paraît intéressante compte tenu du fait qu'elle entre en droite ligne avec la politique économique générale du Cameroun qui, depuis son accession à la souveraineté internationale a axé en priorité son développement sur le secteur agro-pastoral<sup>7</sup>. René Dumont l'affirme lorsqu'il s'adresse aux africains en ces termes : " pour améliorer rapidement quantité et qualité alimentaire, il faudrait de meilleurs rendements, de plus hautes productivités agricoles"<sup>8</sup>. De manière générale, l'agriculture constitue donc " la base de l'économie du Cameroun "<sup>9</sup>, la culture du concombre qui en est une filière porteuse, nécessite qu'on lui accorde une attention toute particulière. Les études approfondies de cette plante pourraient permettre aux paysans de bénéficier de tous les avantages qu'offre cette culture dans les

---

<sup>4</sup> *Encyclopédie Universalis*, version électronique du 11 novembre 2014 URL. [Http. // WWW. Universalis. Fr/encyclopédie](http://WWW.Universalis.Fr/encyclopédie).

<sup>5</sup> J. Le Goff et P. Nora, *Faire de l'histoire*, Paris, Gallimard, 3 vol 1986, p.87.

<sup>6</sup> J. Le Goff, *La Nouvelle Histoire*, Paris, édition, complexe, 2006, p.133.

<sup>7</sup> Le 1<sup>er</sup> Janvier 1960, le Cameroun Français, partie du pays où est incorporé l'arrondissement de Mvengue accède à l'indépendance avec comme chef d'Etat le Président Ahmadou Ahidjo qui après la Réunification avec le Cameroun Méridional le 1<sup>er</sup> Octobre 1961, va mettre en place des plans de développement sur cinq ans appelés plans quinquennaux. Grace à ces plans, le Cameroun atteint dans les années 70 l'autosuffisance alimentaire. In E. Mveng, *Histoire du Cameroun*, Yaoundé, CEPER, tom 2, 1985.

<sup>8</sup> R. Dumont, *L'Afrique Noire est mal partie*, Paris, Seuil, 1962, p.12.

<sup>9</sup> Extrait du discours du Président Paul Biya lors de la cérémonie d'ouverture du comice agro-pastoral d'Ebolowa du 17 au 22 Janvier 2011.

pratiques agricoles au Cameroun. La présente étude est cependant délimitée dans l'espace et dans le temps.

### ❖ CADRE SPATIO- TEMPOREL

Sur le plan spatial, cette étude couvre tout l'arrondissement de Mvengue, l'un des huit arrondissements<sup>10</sup> que compte le département de l'Océan situé dans la région du Sud Cameroun. Mvengue revêt un caractère spécifique et historique<sup>11</sup> dans la mesure où depuis ses premiers peuplements vers les XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup>, siècles<sup>12</sup> cette localité a connu des transformations sociales, économiques et culturelles calquées sur celles du Cameroun tout entier.

Le cadre temporel de notre étude est limité par deux dates, car l'histoire sans bornes chronologiques est une navigation à vue, c'est ce qu'affirme Joseph Ki-zerbo en ces termes : " l'historien qui veut remonter le passé sans repère chronologique ressemble au voyageur qui parcourt dans une voiture sans compteur une piste sans bornes kilométriques"<sup>13</sup>.

Ainsi, 1959 est l'année au cours de laquelle Mvengue connaît les plus significatives de ses évolutions administratives. Cette ancienne station postale allemande<sup>14</sup>, devenue poste administratif dans la subdivision de Lolodorf en 1939<sup>15</sup>, est érigé en district par ordonnance du dernier haut-commissaire de la France au Cameroun, Xavier Antoine Torre le 12 Décembre 1959<sup>16</sup>. À travers

<sup>10</sup> Le département de l'Océan avec pour chef-lieu Kribi, compte huit arrondissements dont : l'arrondissement de Mvengue ; d'*Akom II* ; de *Bipindi* ; de *Campo* ; de Kribi I ; Kribi II ; de la Lokoundjé ; Lolodorf et *Niete*. In, ANY, APA, Ethnographie de la région de Kribi, p.7

<sup>11</sup> C. Nnang Messi, " Monographie historique d'une localité d Sud- Cameroun: évolution politique et sociale de Mvengue (1888 ?-1966)" , Mémoire de DIPESII en Histoire, Yaoundé ENS, 2014, p.36.

<sup>12</sup> J.M. Essomba, *L'archéologie au Cameroun*, Paris, Karthala, 1992, p.123.

<sup>13</sup> J. Ki-Zerbo, *Histoire de l'Afrique Noire d'hier à demain*, Paris, Hatier, 1972, p.72

<sup>14</sup> C. Nnang Messi " Monographie historique..." , p.111.

<sup>15</sup> JOC, 1935, p. 266, arrêté du 1<sup>er</sup> mars 1939, érigeant Mvengue, Ngomedzap, Ngoulmakong, Ntui, Zoatéle e postes administratifs.

<sup>16</sup> JOTC, 1959, ordonnance n°59/81 du haut-commissaire de la France au Cameroun 1959.

cette évolution, Mvengue se dédouane de la tutelle de Lolodorf et obtient son autonomie<sup>17</sup>

La date 1959 marque aussi la création de la "commune rurale mixte de Mvengue", par la même ordonnance du 12 décembre 1959<sup>18</sup> avec comme tout premier administrateur municipal le nommé Gabriel Etoundi Ayié, nommé à ce poste par arrêté le 13 janvier 1960. Suite à de nombreuses difficultés politiques, sociales et économiques, Mvengue devient finalement un arrondissement le 30 août 1966<sup>19</sup>, statut administratif de cette localité jusqu'à nos jours.

La borne supérieure 2011 quant à elle correspond au tenu du comice agro-pastoral d'Ebolowa organisé du 17 au 21 janvier 2011 par les autorités camerounaises. Cette fête du monde rurale a permis à l'ensemble des populations camerounaises de jogger et de constater les potentialités réelles du pays en matière agricole. Cet état de choses avait ainsi emmené le Président de la République Paul Biya, à dire que: "l'agriculture est la véritable richesse du Cameroun"<sup>20</sup>. Plus loin dans son discours, il renchérit en mentionnant que: "le secteur agricole est celui-là, mieux que les autres est sources de vie, de richesse et d'espérance pour l'émergence économique à laquelle on envisage à l'horizon 2035"<sup>21</sup>.

Ainsi à travers l'agriculture, la production locale des différents secteurs telle que la culture du concombre, la banane- plantain, les tubercules, les fruits,

---

<sup>17</sup> Ce changement a été appréhendé par les populations de Mvengue comme une forme de libération, d'indépendance vis-à-vis des Ngumba dont elles ne supportaient plus la tutelle. Car depuis l'arrivée des colons allemands, puis français, Mvengue a toujours été considéré comme une localité incorporée, dans la région de Lolodorf.

<sup>18</sup> JOEC, 1959, ordonnance n°59/81 du 12 décembre 1959. C'est ce même texte qui a également créé le district de Mvengue.

<sup>19</sup> Décret n°66/187/CAB/DR du 1<sup>er</sup> septembre 1966.

<sup>20</sup> Extrait du discours du Président Paul Biya à l'ouverture du comice agro-pastoral d'Ebolowa le 17 Janvier 2011.

<sup>21</sup> Ibid.

les cultures maraichères<sup>22</sup>, le Cameroun a des possibilités de résoudre les épineux problèmes de l'insuffisance alimentaire et de l'emploi auxquels il est confronté. C'est donc dans ce cadre que s'inscrit notre étude sur " la culture du concombre". Une culture qui occupe de nombreux paysans dans l'arrondissement de Mvengue et même dans tout le triangle national, et qui est à la fois une denrée alimentaire et aussi une culture commerciale pourvoyeuse de revenus.

### ❖ DÉFINITION ET CLARIFICATION DES CONCEPTS

La compréhension de ce sujet passe au préalable par la définition de certains termes clés, comme nous l'indique Émile Durkheim : " le savant doit d'abord définir les choses dont il traite afin que l'on sache et qu'il sache de quoi il est question"<sup>23</sup>.

La culture est un mot polysémique qui engage plusieurs disciplines scientifiques. Par exemple en philosophie, la culture désigne ce qui est différent de la nature, c'est-à-dire, ce qui est de l'ordre de l'acquis et non de l'inné. La culture a donc longtemps été un trait caractéristique de l'humanité qui la distingue des animaux. En sociologie, la culture est définie de façon plus étroite comme "ce qui est commun à un groupe d'individus", et comme "ce qui le soude". Ainsi pour les institutions comme l'UNESCO :

Dans son sens le plus large, la culture peut aujourd'hui être considérée comme l'ensemble des traits distinctifs, spirituels et matériels, intellectuels et affectifs qui caractérisent une société ou un groupe social, elle englobe tout : les arts, les lettres et les sciences ; les modes de vie, les droits fondamentaux de l'être humain, les systèmes de valeurs, les traditions et les croyances<sup>24</sup>.

---

<sup>22</sup> ANY, rapport sur la culture vivrière 3AC/ 552, 1952.

<sup>23</sup> E. Durkheim, *Les règles de la méthode sociologique*, Paris, Flammarion, 1988, p.13.

<sup>24</sup> M. d'Angelo, I. Gourbie, *Diversité culturelle et dislocation des civilisations, l'évolution des concepts de 1990 à 2001*, Paris, collection Innovation et Développement Idée, Europe, 2002, p.77

Cependant, le terme culture dans son sens étymologique vient du latin "*colere*" habiter ou cultiver, ce qui suggère que la culture se réfère en général à l'activité humaine. Le terme latin *Cultura* définit l'action de cultiver la terre au sens premier. C'est de cette culture dont il est question dans notre étude, celle qui se réfère à l'action de cultiver, à l'activité humaine.

Le concombre, de nom scientifique *cucumérpsi Manni*, les concombres encore appelés concombre amer<sup>25</sup> ou concombre sauvage en français, *cucumber* en anglais et *ngon* en langue ewondo, appartiennent à la grande famille des cucurbitacées. *Ngon* ou concombre sauvage est une espèce typiquement de l'Afrique avec la particularité qu'il est cultivé uniquement pour ses graines, contrairement à d'autres cucurbitacées qui sont d'abord cultivés pour la pulpe de leurs fruits et subsidiairement pour leurs graines, c'est le cas par exemple du Melon, de la courge, etc. D'une manière générale, les graines des cucurbitacées sont appelées pistaches<sup>26</sup>, c'est pour cette raison que les populations camerounaises ont tendance à appeler concombre " pistache ". Le concombre est une plante spécifique avec ses propriétés propres tandis que les pistaches<sup>27</sup> sont des graines qu'on retrouve dans la plupart des cucurbitacées (melon, courge, courgette etc.).

Par culture du concombre, nous voulons tout simplement désigner l'action de cultiver, de moissonner et d'exploiter les graines de concombre.

Selon le dictionnaire Larousse 2012, une incidence est un effet constaté. Ce sont des répercussions visibles d'une action voire d'une activité dans une

---

<sup>25</sup> T. H. Dupuez, P. Leener(De), *Jardins et vergers d'Afrique, Terre et Vie*, Paris, l'Harmattan, 1987, p.298.

<sup>26</sup> Les pistaches : c'est l'appellation commune des graines qu'on retrouve dans tous les cucurbitacées et qui permettent particulièrement d'épaissir les sauces. Cette appellation est aussi le fait de leur forte teneur en lipides. In *la Voix du Paysan*, N° 57, Octobre 1996.

<sup>27</sup> T. H. Dupuez et H. Leener(De), *Jardins et vergers d'Afrique...*, p.298.

zone. L'incidence convoque la question des mutations sociales, culturelles et économiques observées à Mvengue.

Par social, on entend l'expression de l'existence des relations entre vivants. Au sens commun ce terme renvoie à la société<sup>28</sup>. Les incidences sociales sont les changements observés dans la structure, l'organisation et les rapports entre les membres d'une société. Il s'agit donc d'étudier les ruptures et les permanences dans l'organisation sociale des populations à Mvengue.

L'économie est un terme d'origine grecque *oikonomia* qui signifie "administration d'un foyer", c'est une activité humaine qui consiste en la production, la distribution, l'échange et la consommation des biens et services<sup>29</sup>. L'économie est aussi la situation d'un pays ou d'une zone. Les incidences économiques que visent à développer notre étude sont des changements observés dans le domaine de la production, de l'échange et de la consommation des biens produits localement et ayant un impact sur l'évolution des populations de Mvengue. Ces mutations économiques observées sont aussi le fait du développement des marchés, du commerce et de la vente des denrées agricoles et spécifiquement du concombre.

Par incidence Socio-économique donc, on entend un ensemble de répercussions tant dans la structure sociale des populations de Mvengue que dans leurs activités de production, de consommation, et de vente du concombre.

---

<sup>28</sup> E. Durkheim, *La Sociologie et son domaine scientifique*, Editions électronique, 2005, p. 9.

<sup>29</sup> C. Coquery-Vidrovitch, *pour une Histoire du développement, Etats, société, développement*, Paris, l'Harmattan, 1995, p.23.

## ❖ PROBLEMATIQUE

La problématique qui est le fil conducteur voire la charpente de tout travail scientifique, permet au chercheur de rester dans un champ de pensées déterminé. C'est la question centrale qui à guidé notre travail.

L'étude sur " la culture du concombre et l'incidence socio-économique des paysans de Mvengue 1959-2011" part d'une question centrale, celle de savoir: quelle place occupe l'économie du concombre dans les mutations observées à Mvengue ? Autrement dit quel est l'impact socio-économique de la production, de la consommation et de la commercialisation du concombre dans la localité ? En d'autres termes, il est question dans ce travail de la contribution de la culture du concombre dans l'économie de l'arrondissement de Mvengue et ses conséquences.

De cette préoccupation majeure découlent d'autres interrogations: comment cultive-t-on le concombre ?quels en sont les modes et les méthodes de production à Mvengue. Et Quelle place le concombre occupe-t-il dans l'alimentation des masses ? Il s'agira de s'interroger sur les mets et les différentes recettes culinaires faits à base du concombre. Leur appréciation par les populations est-elle avérée ? Et leur apport nutritif et thérapeutique pour l'organisme est-il vérifié ?

Il sera également question dans cette étude de savoir si le concombre est une plante commerciale ? Comment intègre-t-il les circuits de commercialisation ? Quels sont les méthodes de vente ? Et quel est l'impact socio-économique de la commercialisation du concombre aussi bien pour les cultivateurs que pour les commerçants ; Et quelles sont les difficultés que connaît ce secteur ?

## ❖ INTERET ET OBJECTIF DE L'ETUDE

Cette étude vise un intérêt scientifique et un intérêt académique.

Sur le plan scientifique, cette recherche ambitionne de montrer que le développement du Cameroun passe par le secteur agricole non pas seulement par les cultures de rente " coloniales "<sup>30</sup> comme le cacao, le café, le thé, mais davantage par la production des cultures vivrières, telles que le concombre, les arachides, du manioc, de la banane-plantain, des fruits et des légumes. Il sera donc question de découvrir qu'à côté des cultures de rente classiques, d'autres cultures commerciales, non ligneuses peuvent permettre de booster l'économie du Cameroun.

Cette étude vise aussi à sensibiliser les pouvoirs publics sur la nécessité à accorder un intérêt singulier à la culture du concombre qui, au vu de son importance grandissante dans l'arrondissement de Mvengue, pourrait constituer un secteur s'inscrivant dans le cadre des cultures "d'avenir".

Sur le plan académique, ce travail de recherche s'inscrit dans la logique de rédaction d'un mémoire de fin de formation professionnelle qui sanctionne les études à l'Ecole Normale Supérieure par le Diplôme de Professeur d'Enseignement Secondaire Deuxième Grade (DIPES II). Aussi, ce travail pourrait nous ouvrir des possibilités de recherche dans le cadre universitaire.

---

<sup>30</sup> R. Dumont, *L'Afrique Noire*, p.14.

## ❖ REVUE CRITIQUE DE LITTERATURE

La réalisation de ce travail a nécessité la recension des productions scientifiques (ouvrages, articles de revues scientifiques, thèses, mémoires, etc.), ayant traitées d'un ou de plusieurs aspects de notre travail dont quelques travaux des historiens, des géographes, des biologistes et des sociologues.

Tout d'abord certains ouvrages ont été fondamentaux dans la réalisation de ce travail, c'est le cas du livre de Laburthe Tolra intitulé *les seigneurs de la forêt*<sup>31</sup>. Cet ouvrage nous a permis de retracer l'itinéraire migratoire des peuples de la forêt du Sud du Cameroun et singulièrement les peuples de l'arrondissement de Mvengue des origines jusqu'à leurs installations actuelles. Ainsi nous avons pu étudier le peuplement de Mvengue et sa répartition spatio-temporelle. Toutefois ce livre ne donne pas d'informations sur les modes de vies, ni sur les activités de ces peuples. Ceci constitue une limite pour nos recherches, qui visent à étudier non seulement le peuplement, mais aussi des activités socio-économiques des populations.

En outre, l'illustre ouvrage de T. Hugues Dupuez et de Philippe de Leener intitulé *Jardin et vergers d'Afrique terre et vie*<sup>32</sup>, nous a été indispensable compte tenu du fait que ce livre nous a communiqué les noms scientifiques des différentes plantes dont des concombres dénommés dans cet ouvrage concombre amer, leurs origines de même que leur usage quotidien. Il nous a aussi permis à travers des images de mieux distinguer les différentes espèces des plantes de la grande famille des cucurbitacées. Cependant il n'y a pas dans cet ouvrage des informations relatives aux modes de cultures et de production de ces différentes plantes.

---

<sup>31</sup> Ph. Laburthe Tolra, *Les Seigneurs de la forêt*, Paris, publication de la Sorbonne, 1981.

<sup>32</sup> T. H. Dupuez, P. Leener(De), *jardins et vergers d'Afrique*, 1987.

Pour ce qui est des travaux en histoire, plusieurs chercheurs se sont intéressés à Mvengue, c'est le cas des travaux de Christian Nnang Messi. Son mémoire sur la monographie historique de Mvengue nous a fourni des données intéressantes sur l'histoire de cette localité des origines jusqu'en 1966<sup>33</sup>. Ses recherches nous révèlent les différents mouvements migratoires des peuples de la zone. Dans son mémoire, il présente aussi, la localité de Mvengue pendant l'occupation coloniale. Cependant ses travaux s'attardent beaucoup sur les aspects administratif et politique de l'évolution de Mvengue et fait abstraction des éléments économiques et sociaux pourtant des axes fondamentaux de nos recherches.

Par ailleurs, les travaux de Marie Irène Mengue Effa<sup>34</sup> qui se sont intéressés à la femme rurale de Mvengue, nous ont permis de voir le rôle décisif que joue cette dernière dans la production, le décorticage et la vente du concombre à Mvengue. Dans ses études, elle revalorise non pas seulement histoire oubliée de la femme, dans la société africaine rurale, mais met aussi un accent particulier sur les problèmes sociaux et économiques qui minent le monde de la femme rurale de Mvengue. Cependant, ce mémoire ne montre pas expressément comment se fait la culture et la commercialisation du concombre, aussi elle semble oublier de montrer que, le travail du concombre au vu des grands travaux qu'il nécessite est davantage l'apanage des hommes. Ce sont donc ces limites que vont s'atteler à combler nos recherches.

---

<sup>33</sup> C. Nnang Messi, "Monographie Historique...", 2014.

<sup>34</sup> M. I. Mengue Effa, "l'évolution de la femme rurale de Mvengue 1960-2010: essai d'analyse historique", Mémoire de DIPES II en Histoire, Université de Yaoundé, ENS, 2013.

D'autres travaux d'historiens se sont attardés à certaines localités de l'arrondissement, c'est le cas des travaux Akoa Pierre Christian<sup>35</sup>. Dans son mémoire Mvengue est comme un cadre général. Il met beaucoup plus l'accent sur la localité de Nyamfendé. Ses travaux sur le peuplement de Mvengue nous permettent de cerner les différents groupes ethniques et leurs répartitions spatiales. Dans ses recherches, il met plus l'accent sur les *Enoah* ce qui ne nous permet pas de mieux connaître les autres groupes humains de Mvengue. Toutefois notre étude sur la culture de concombre nous contraint à maîtriser toutes les ethnies de la localité afin de cerner ce qui sont les plus grands cultivateurs de concombre.

D'autres historiens comme Omgba Owona Félix Thiery<sup>36</sup> ont également placé Mvengue au centre de leurs recherches. Dans son mémoire sur la production du cacao, il met en exergue l'impact économique de cette culture sur l'évolution des populations. Ses recherches nous ont permis de connaître les différentes activités qui occupent les populations de l'arrondissement. Il met particulièrement l'accent sur la production agricole et fait nettement la différence entre cultures vivrières et cultures de rente dont le cacao. Dans son mémoire le concombre est classé parmi les plantes de subsistance, ceci constitue une limite pour notre recherche, où le concombre en plus d'être un aliment constitue aussi une véritable source de revenus pour les paysans de la zone.

Aussi, les travaux de Marthe Patience Mballa Nko<sup>37</sup> qui traite de "l'évolution de l'art culinaire", nous montre l'importance, voire la place que les

---

<sup>35</sup> P.C. Akoa, " la mission catholique de Nyamfendé : facteur de mutations sociales (1937-1966) ", Mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 1999.

<sup>36</sup> F. T. Omgba, " La production du cacao dans l'évolution socio-économique de l'Océan : cas de l'arrondissement de Mvengue de 1960 à 1995", Mémoire de Maîtrise en Histoire, UYI, 2003.

<sup>37</sup> M.P Mballa Nko, "L'évolution de l'art culinaire au centre du territoire du Cameroun de l'époque précoloniale à l'indépendance", Essai d' Histoire socio-culturelle, Mémoire DIPES II Yaoundé ENS, 2010-2011.

recettes culinaires, les différents aliments consommés au fil du temps par les Bétis occupaient au sein de la société. Elle fait référence à un éventail de mets dont certains considérés comme nobles et réservés aux hommes et d'autres ordinaires et consommés par toute la population. Son mémoire nous a été d'une importance remarquable en particulier dans notre articulation sur l'alimentation, car comme tous les Bétis, les populations de Mvengue font recours aux mêmes types de mets. Toutefois, ses travaux présentent les mets de concombre comme des plats ordinaires<sup>38</sup>, ce qui est contraire à nos travaux.

L'ouvrage de Jean Marc Ela intitulé *l'Afrique des villages*<sup>39</sup> entre dans le même sillage où l'auteur analyse aussi le problème de l'alimentation et de la nutrition des africains. Ici il fait comprendre que l'économie monétaire est responsable de la destruction, la déstabilisation des structures de production, des systèmes des valeurs et des modèles de comportement propres aux africains. Mais il semble perdre de vue que des conditions de vies des populations de plus en plus difficiles, la commercialisation de certains produits vivriers notamment du concombre s'avèrent indispensables compte tenu de nombreux revenus qu'ils génèrent, ce sur quoi s'attèle à montrer notre étude.

Au-delà de l'alimentation, les travaux des géographes nous ont été d'un apport indéniable, c'est le cas de l'intéressant travail de Mathurin Ottou. Il met en lumière la place prépondérante de la production des *cucuméropsis Manni* dont la production dans l'arrondissement de Mvengue est classée en tête dans tout le département de l'Océan<sup>40</sup>. L'auteur établit un lien direct entre la géographie physique de la région et les activités agricoles. Cependant, il met l'accent

---

<sup>38</sup> Ibid, p.39

<sup>39</sup> J. M Ela, *l'Afrique des villages*, Paris, Karthala, 1982

<sup>40</sup> M. Ottou, " la culture des *cucuméropsi mannii* et son impact en milieu forestier humide : cas de l'arrondissement de Mvengue", Mémoire de DIPES II en Géographie, Yaoundé, ENS, 2001.

uniquement sur l'aspect physique et environnemental de la culture des *cucuméropsis Manni* et ne s'attarde pas sur les aspects sociaux et économiques. Pourtant ce sont ces pans social et économique dont sont centrés nos travaux.

### ❖ MÉTHODOLOGIE

La démarche que nous avons utilisée pour la réalisation de ce travail, a été la collecte des témoignages oraux et des données écrites, qui sont des méthodes d'une importance capitale pour la réalisation d'un travail sérieux en Histoire. Pour mieux intégrer notre démarche, nous avons adopté une approche méthodologique triple : narrative, descriptive et analytique. Cette approche est restée basée sur l'interdisciplinarité, la confrontation et la diversification des sources disponibles. L'approche sérielle, c'est à dire qualitative et quantitative qui a guidée nos recherches nous a permis de faire non pas une histoire évènementielle, mais une histoire analytique et comparative pour aboutir à ce qu'Antoine Prost appelle " une histoire impartiale "<sup>41</sup>.

### ❖ LES DIFFICULTES RENCONTREES

Pour la réalisation de ce travail, nous nous sommes heurtée à plusieurs difficultés. Nous avons Tout d'abord fait face aux difficultés de transport dues à l'enclavement, aux longues distances et aux mauvais états des routes existantes (très poussiéreuses en saison sèche et impraticables pendant les pluies) ; sans oublier le manque de véhicules pour nous conduire vers les différents villages de l'arrondissement de Mvengue. Il faut aussi signaler la réserve de certains de nos informateurs sur les techniques efficaces de production du concombre et aussi sur les bénéfices réels de la commercialisation de cette plante.

---

<sup>41</sup> A. Prost, *Douze leçons sur l'histoire*, Paris, Seuil, 1996, p.399.

Dans les centres d'archives notamment aux archives de la préfecture de Kribi (APK) et de la sous- préfecture Mvengue (ASPM), les documents existent mais sont très mal conservés. Nous avons aussi observé l'absence d'un personnel qualifié, car les dossiers n'étaient pas classés.

Dans certaines bibliothèques, plusieurs titres des livres étaient mentionnées dans les fichiers, mais ces livres n'existaient pas dans les rayons, nous avons aussi été confrontée par moment à des coupures d'électricité dans certains centres de documentation avec pour conséquence le ralentissement de nos recherches. Ces difficultés ont parfois empêché que certains quotas soient atteints, néanmoins, nous les avons surmontée et avons pu réaliser ce travail que nous avons divisé en quatre chapitres.

#### ❖ **PLAN DU TRAVAIL**

- Le premier chapitre de ce travail s'intéresse au cadre physique et humain de Mvengue et à l'introduction du concombre dans cette localité.
- Le deuxième parle de la culture à la moisson du concombre à Mvengue.
- La troisième articulation de notre travail présente le concombre au cœur des habitudes alimentaires des populations, ses vertus médicinales et de son apport industriel.
- Le quatrième chapitre aborde la commercialisation et l'impact socio-économique de la commercialisation du concombre de même que les limites de cette activité dans l'arrondissement de Mvengue.

**CHAPITRE I : CADRE GEOGRAPHIQUE ET HUMAIN :  
ATOUS ESSENTIELS POUR LA CULTURE DU CONCOMBRE  
DANS L'ARRONDISSEMENT DE MVENGUE**

Le Cameroun est un pays de l'Afrique centrale logé à l'extrémité Est du golfe de Guinée avec une superficie d'environ 475442km<sup>2</sup>. Le Cameroun possède une nature variée, diversifiée et spécifique, riche en essences ligneuses et non ligneuses<sup>42</sup>. Ce pays est souvent présenté comme une "Afrique en miniature" du fait de sa situation géographique et de son étirement en latitude qui lui confère une gamme assez complète de climats et de paysages végétaux. L'arrondissement de Mvengue situé dans la partie sud du Cameroun laisse découvrir cette diversité naturelle.

Ainsi, quels sont les atouts physiques et humains de la localité de Mvengue ? Cette situation de force du milieu naturel et de l'action de l'homme, permettrait d'asseoir la légitimité historique de ce travail car comme le dit Engelberg Mveng : " l'histoire est la grande épopée de l'homme associant le temps et l'espace à l'aventure de son destin"<sup>43</sup>. C'est ainsi réaffirmer l'important rôle que peuvent jouer les éléments géographiques dans les activités humaines et par ricochet dans l'évolution de l'arrondissement de Mvengue. Ensuite, des origines de la culture du concombre à Mvengue, comment le concombre, une plante non ligneuse a-t-il trouvé un terrain favorable dans une région située dans la grande forêt équatoriale ?

---

<sup>42</sup> Essences ligneux: ce sont des arbres à tiges épais qui constitue le bois tels que le bubinga ; le moabi ; le padouk ; le sapelli ; l'*atui* ; le *bibolo* l'acajou et bien d'autres. Tandis que les plantes non ligneuses sont des plantes qui poussent naturellement ou plantées dans la forêt ; ce sont pour la plupart des plantes alimentaires et commerciales c'est le cas du bitter kola ; de la kola de l'*ezezan* ; du *nding* de l'*essok* du mango et de l'*andok*.

<sup>43</sup> E. Mveng, *histoire du Cameroun*, tome1, Yaoundé, CEPER, 1985, p.222.

## **I.1. POTENTIALITÉS PHYSIQUES ET NATURELLES : ATOUTS ESSENTIELS DE LA CULTURE DU CONCOMBRE A MVENGUE**

Cette partie de notre travail est axée sur la localisation géographique de l'arrondissement de Mvengue et aussi sur son milieu physique et naturel favorable au développement de la culture du concombre.

### **I.1.1. La situation géographique de Mvengue**

Situé dans la zone forestière au sein de la Région du Sud, département de l'Océan, l'arrondissement de Mvengue est un étendu de terre d'environ 1798 km<sup>2</sup><sup>44</sup>. Anciennement incorporé dans l'arrondissement de Lolodorf, Mvengue par ordonnance du dernier Haut-Commissaire de la France au Cameroun, Xavier Antoine Torre devient un district le 12 Décembre 1959<sup>45</sup>. Suite à de multiples difficultés politiques, sociales et économiques le district de Mvengue est érigé en arrondissement le 30 Août 1966<sup>46</sup>.

L'arrondissement de Mvengue est situé sur l'axe Yaoundé-Lolodorf-Kribi et est limité au Nord par le département du Nyong et *Kellé*, à l'est par le département du Nyong et *So'o*, à l'ouest par l'arrondissement de Lolodorf et au Sud par le département de la *Mvila*. C'est cette situation géographique qui fait sans doute place à un cadre naturel varié et diversifié.

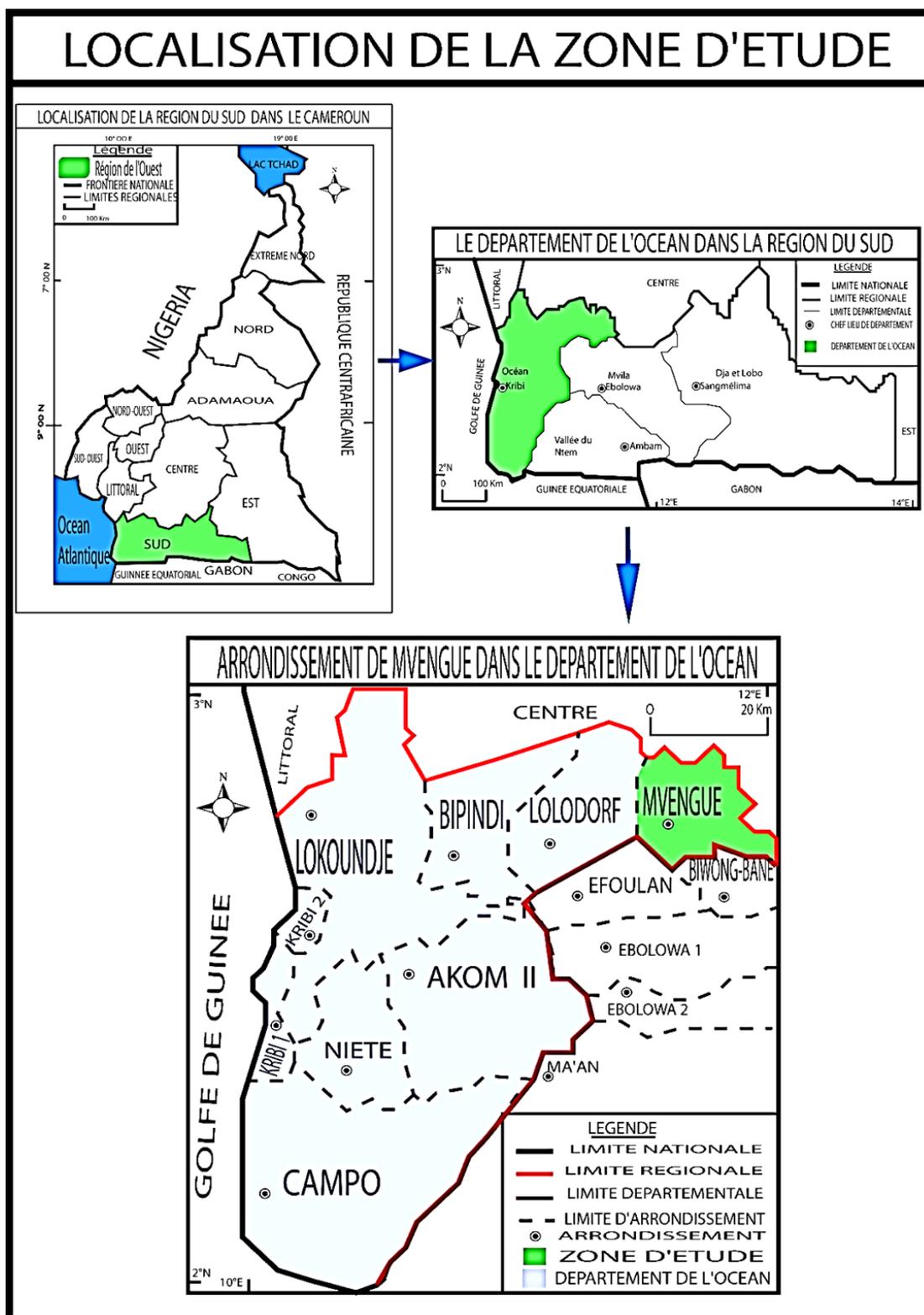
---

<sup>44</sup> *Dictionnaire des villages de Kribi*, Yaoundé, ORSTOM, 1969, p.9.

<sup>45</sup> C .Nnang Messi, " Monographie Historique ...", p.115.

<sup>46</sup> Décret n°66/187/CAB/DR du 1<sup>er</sup> Septembre 1966.

Carte 1: localisation de Mvengue



**Source :** Institut National de Cartographie, Yaoundé 1999.

### **I.1.2. Aspect physique et naturel de Mvengue**

Le cadre physique et naturel de la zone de notre étude va concerner le climat, les sols, la végétation et l'hydrographie, des éléments géographiques indispensables au développement de la culture du concombre dans la localité.

#### **I.1.2.1. un Climat favorable à la culture du concombre**

La zone de Mvengue du fait de la proximité avec la région de Kribi subit l'influence de l'océan atlantique. C'est cette contiguïté avec l'océan qui confère à cette localité un climat équatorial de type Guinéen<sup>47</sup>. En réalité Mvengue se trouve à environ 160km de l'océan Atlantique, cette position a ainsi des incidences sur le climat. Car la mousson qui provient de l'océan progresse vers l'intérieur, avec beaucoup d'humidités jusqu'à Mvengue ce qui favorise l'abondance des précipitations dans cette localité.

D'après les résultats de Suchel<sup>48</sup>, Mvengue appartient à la zone de pluies persistantes. La moyenne annuelle de pluviométrie oscille ici entre 1700 et 2200mm ce qui est nettement supérieure à la moyenne générale qui se situe autour de 1500mm observée dans le domaine équatorial de type guinéen. En ce qui concerne la température, l'amplitude thermique de la région de Mvengue varie entre un et trois degrés Celsius d'autant plus que la mousson y parvient avec beaucoup de vigueur et donne par conséquent naissance à de violents orages dans la région.

---

<sup>47</sup> J.B. Suchel, *Les Climats du Cameroun*, Université de Bordeaux III, quatre volumes, 1988, p.223.

<sup>48</sup> Ibid.

### **I.1.2.2. un sol propice pour le développement du concombre**

Cette étude permet de faire ressortir la qualité des sols, leurs textures et leurs caractères spécifiques nécessaires à la culture du concombre. La région de Mvengue se caractérise par une association des sols rouges et des sols jaunes on y trouve aussi sols mous ou marécageux<sup>49</sup>.

La particularité des sols jaunes est le fait de l'abondance de l'humidité et d'une végétation touffue. La présence des sols rouges quant à elle émane d'une forte teneur en argile. L'aspect des sols à Mvengue change et on pourrait penser que ce sont des sols qui a une période d'assèchement très longue. Dans l'ensemble les sols ont une faible richesse chimique mais avec des caractéristiques correctes et des teneurs en argiles suffisantes. Sur les surfaces d'aplanissement anciennes couvrants quelques parties de la zone d'étude comme dans les environs des villages *Minkan* et *Elon*, les sols ferrallitiques sont très évolués et épais, ces sols auraient ainsi subit une induration<sup>50</sup> ferrugineuse plus ou moins forte.

On peut conclure que les sols rouges et les sols jaunes s'assemblent pour donner un type intermédiaire qu'on retrouve dans la région de Mvengue. De plus, les sols de cette région sont assez fertiles du fait qu'ils sont arrosés par de nombreux cours d'eau.

---

<sup>49</sup> Ce sont des sols qu'on rencontre généralement à proximité des cours d'eaux. On assimile souvent ces sols aux sols marécageux. Dans l'arrondissement de Mvengue certains de ces sols marécageux constituent un biotope pour les concombres.

<sup>50</sup> " Cameroun ", *Microsoft Encarta 2007, (CD), Microsoft Corporation.*

### **I.1.2.3. L'hydrographie dense de la région de Mvengue : un atout majeur pour la culture du concombre**

Le réseau hydrographique que l'on rencontre dans la région de Mvengue est tributaire du type de climat. C'est un réseau assez marqué du fait de la position de la région par rapport à l'océan Atlantique. La constance des précipitations à Mvengue a une importance capitale. On y trouve deux grands cours d'eau alimentés par de nombreux affluents.

Le cours d'eau le plus important, *Bikoe*, est alimenté par de nombreux affluents. Si ce cours d'eau prend véritablement forme dans les villages d'*Akongo*, sa source est située à *Nnom Nnam* aux environs de *Tiga* sur l'axe Yaoundé-Kribi, et connu sous le nom de *Mann Akongo*<sup>51</sup>. À partir des villages *Ekut-Besanda* et *Akom*, dont la route *Ndjon Minkan* est parallèle à l'axe Kribi-Yaoundé, *Bikoe* devient alors un cours d'eau important de par son lit et son débit avec une distance de près de 216km jusqu'à la mer<sup>52</sup>. *Bikoe* enrichit ses eaux avec le cours d'eau *Awonda* et gonfle de façon définitive jusqu'à son embouchure. Ce cours d'eau devient le fleuve Lokoundje après le village *Bikoe-Assi* avant de se jeter dans l'océan atlantique. C'est incontestablement le cours d'eau le plus important de l'arrondissement de Mvengue, qui permet aux populations la pratique de la pêche et favorise par ailleurs à travers le dépôt de limons la pratique, en plus du concombre, la riziculture dans les villages *Eben* et *BikoeI*.

---

<sup>51</sup> Entretien avec Paul ondoa, 70ans, cultivateur, Awanda, le 17 Novembre 2014.

<sup>52</sup> J.C .Olivy, *Fleuves et rivières du Cameroun,*'' Monographies hydrologiques'' Paris, ORSTOM.no.9, 1986, pp 126-133.

Affluent principal de *Bikoe*, *Akiè* est aussi un cours d'eau important dans l'arrondissement. Il coule sur une distance d'environ 18km<sup>53</sup>. C'est un cours d'eau très puissant avec un grand débit<sup>54</sup>, de ce fait est susceptible d'abriter les barrages hydro éclectiques. *Akiè* offre des possibilités de pêche et favorise les activités agricoles des paysans de la localité de Mvengue particulièrement ceux des villages *Nyamfende*, *Ibouri* et *Minkan* situés de part et d'autres de ce cours d'eau.

On dénombre également une multitude de rivières, lacs, étangs et marigots comme *Awanda*, *Mvengue*, *Efom* ; *Minsanga*, *Enoue Minkougou* ; *Minsolo Osso- Ngoéà* , *Ngoyak*. Ces différents cours d'eau représentent des atouts majeurs pour les activités agropastorales de l'arrondissement et ont donné comme d'ailleurs partout au Cameroun leurs noms aux différents villages de la localité.

#### **I.1.2.4. une végétation favorable à la culture du concombre**

La situation géographique de la région de Mvengue dans le vaste ensemble du plateau Sud-Camerounais confère à cette zone un couvert végétal de type équatorial. En effet lorsqu'on franchit cette région, la première impression est la forte présence de la forêt, une forêt entretenue par le climat de la zone. C'est une forêt primaire caractérisée par une importante végétation aux espèces diversifiées. La forêt ici est dense, humide, toujours verte<sup>55</sup>. La végétation est verte à cause de la relative absence de la saison sèche. Ceci permet aux plantes d'avoir une activité végétative permanente. La forêt dense se

---

<sup>53</sup> Ibid.

<sup>54</sup> Le débit d'un cours d'eau est la quantité d'eau transporté par ce cours d'eau pendant une seconde. La plupart des cours d'eau de la zone forestière se caractérise ainsi par de grands débit ce sont des cours d'eau puissants qui transportent beaucoup de matériaux. In J.C Olivy, *Fleuves et rivières*, p.133.

<sup>55</sup> M. Ottou, " la culture des *Cucumeropsis Manni...*", p.73

caractérise aussi par la difficile insolation à cause de l'importante masse de feuillage. Cette pénombre et la chaleur moite de ce climat forestier favorisent le développement des mousses, des lichens et des champignons.

Dans l'arrondissement de Mvengue, la forêt est également le siège de petits animaux et des insectes ; on y rencontre aussi des oiseaux, des rongeurs et des reptiles. Dans la zone, la forêt qui permet aux paysans de pratiquer la chasse, est aussi extrêmement riche en essences telles que : sappelli ; acajou ; *bubinga* ; *otoungui* ; caoutchouc sauvage et bien d'autres arbres. Ainsi, la forêt dans cette zone joue plusieurs rôles : sur le plan agricole, elle offre des sols favorables au développement de plusieurs espèces végétales ; Sur le plan social elle permet à l'homme de pratiquer la chasse, de construire des habitations avec du bois. La forêt dans cette zone constitue aussi une véritable pharmacopée traditionnelle qui permet aux populations de guérir certains maux.

Les potentialités physiques et naturelles ainsi définies ont permis la prolifération de plusieurs activités sociales et économiques des paysans. Mais le développement des différentes plantes comme celle du concombre a été possible grâce à la Marque<sup>56</sup> que l'homme imprime sur la nature. Le milieu physique contribue donc à offrir des possibilités aux paysans, qui à travers le travail et leur dynamisme dominant la nature. Il s'avère donc primordial de mettre en lumière les différents groupes humains qui peuplent la localité de Mvengue et de présenter leurs diverses activités.

---

<sup>56</sup> E.Mveng, *Histoire du Cameroun*, p.220

## I.2. LES ATOUTS HUMAINS

L'origine des peuples en Afrique et particulièrement au Cameroun a toujours été complexe. Ceci soulève la problématique des racines et des migrations de ces peuples dans le temps et dans l'espace. Connaitre nos origines pose de nos jours une question de l'identité africaine et de l'histoire de tous ces groupes humains qui peuplent aujourd'hui les États africains. À ce sujet nous allons d'abord présenter les différentes thèses et les mouvements migratoires des peuples africains.

### I.2.1. Les différentes thèses sur l'origine des peuples africains et les vagues de migration

Plusieurs études ont été menées sur la recherche de l'origine des peuples africains. Ces quêtes d'histoire commencent avec les recherches des archéologues<sup>57</sup>. À leur suite, les historiens vont se pencher profondément sur l'origine et l'itinéraire migratoire des différents peuples d'Afrique.

Cheik Anta Diop dans ses recherches va mettre en exergue la parenté culturelle et linguistique des peuples d'Afrique noire et les anciens Egyptiens. Ses travaux sur la pigmentation<sup>58</sup> avaient montré que la peau blanche était constituée de beaucoup d'enzymes et la peau noire celle des Egyptiens anciens et des "nègres"<sup>59</sup> d'Afrique est faite de mélanine.

---

<sup>57</sup> Les premiers éléments furent rapportés par les travaux des archéologues tels que Raymond Dark en 1924 ; et ceux du professeur Leakey. In A. Thomazi, *Histoire de la pêche : des âges de la pierre à nos jours*, Paris, Payot, 1947, p.73.

<sup>58</sup> Cheik, Anta Diop, *Nation nègre et culture*, Paris, Présence Africaine, 3<sup>ème</sup> édition, 1979, p.133.

<sup>59</sup> Ibid.

Théophile Obenga dans ses recherches montre que l'homme serait parti de la région de grands lacs<sup>60</sup> où il vivait paisiblement, les conditions de vie dégradées, il s'oriente dans la région du Sahara qui était verdoyant à l'époque. À cause du réchauffement climatique et la désertification qu'avait subie le Sahara, les peuples en migration vont se disloquer en deux : un groupe se dirigea vers la vallée du Nil tandis que l'autre s'orienta vers le lac Tchad. Poursuivant leur marche vers le lac Tchad, ces peuples vont continuer à se disloquer et c'est certainement l'une des fractions de ce groupe qui va s'établir au Cameroun.

La première vague de peuplement qui pénètre donc le Cameroun emprunte la plaine du Lac-Tchad, la deuxième vague la forêt Equatoriale et le troisième groupe de peuples serait venu du Congo<sup>61</sup>. Certains de ces peuples et singulièrement le groupe Fang-Beti immigrent dans la zone forestière du Sud Cameroun suite au Djihad mené au XIXe siècle par les peuls.

Le peuplement de Mvengue résulte donc de ce vaste mouvement migratoire Fang-Béti qui s'est déroulé du XVIIIe au XIXe siècle et qui s'est poursuivie même pendant les premières années de l'occupation allemande<sup>62</sup>. D'après les généalogies élaborées par Laburthe Tolra<sup>63</sup>, les migrations Fang-Béti constituent la dernière vague de peuplement qui s'est infiltrée progressivement dans la forêt Sud de la Sanaga au début du XIXe siècle.

---

<sup>60</sup> Théophile Obenga, *Les peuples bantous : migrations, expansion et identité culturelle*, Paris, l'Harmattan, tome I, 1985, p.57.

<sup>61</sup> Ibid.

<sup>62</sup> Ph. B Essomba, " Les mouvements migratoires et la problématique de la chefferie traditionnelle au Sud Cameroun sous la colonisation allemande (1884-1916)" in R., Kpwang Kpwang, *La chefferie "traditionnelle" dans les sociétés de la grande zone forestière du Sud Cameroun (1850-2010)*, Yaoundé, l'Harmattan Cameroun, 2010, p. 117.

<sup>63</sup> Laburthe Tolra, *Les Seigneurs de la forêt*, p.128.

## I.2.2. Répartition spatiale de la population de Mvengue

Le peuplement de Mvengue s'est fait par vagues successives dans un climat de compétition, et en direction vers la Mer<sup>64</sup>. La disposition actuelle des groupes émane donc soit de la compétition, soit des conflits entre les groupes classiques ou les premiers à occuper le territoire. Cependant il est surtout question dans ce travail, de présenter les grands groupes ethniques qui s'adonnent aux activités agricoles et plus spécifiquement, à la production du concombre, l'une des cultures phare et concurrente de la zone.

Tout d'abord si le peuplement de Mvengue est constitué en grande partie des Béti, on y trouve aussi en minorité les Pygmées et les Ngumba. Trois langues sont couramment parlées dans la région : l'*ewondo* la plus répandue, le *Ngumba* et enfin la langue pygmée. En plus, on y trouve trois grands groupements : les *Mvog Tsoung Mballa* ; les *Yanda* ; et les *Enoah* et quelques groupes considérés comme minoritaires.

### I.2.2.1. Les principaux groupements

Les *Mvog Tsoung Mbala*<sup>65</sup> regroupés autour des grandes familles dont les *Mvog Atangana Mballa* ; les *Mvog Tsoungui Mballa* ; les *Mvog Fouda Mballa* et les *Mvog Essom'Ndana*. Les *Mvog Tsoung Mballa* qui peuplent<sup>66</sup> l'arrondissement de Mvengue occupent le secteur Nord-Est dans les villages : *Akom* ; *Okarobele* ; *Nkoala'a* ; à la limite avec le département du Nyong et *Kellé*.

---

<sup>64</sup> En direction de la Mer, attiré à la Mer à cause du sel et aussi des richesses de la Mer.

<sup>65</sup> P. C.Akoa, " La mission Catholique de *Nyamfendé* ... ", p. 39

<sup>66</sup> Les *Mvog Tsoung Mballa* qu'on rencontre à Mvengue ne sont qu'une partie de la grande famille *Mvog Tsoung Mballa* installée dans la zone de Yaoundé et ses environs avec pour ancêtre commun *Tsoungui Mballa*.

Les *Enoah* considérés comme l'un des groupements majoritaires de la zone ont connu dans le temps et dans l'espace un vaste et intense mouvement migratoire comme l'affirme l'ethnologue et sociologue camerounais Henri Ngoa<sup>67</sup> qui les assimile aux ewondo. La répartition actuelle des *Enoah* dans la zone de Mvengue a donc été le fait des dynamiques internes du groupe et des relations amicales d'autres peuples ; dans la course vers la mer et de la volonté de l'administration allemande. Ils occupent le secteur Sud à la limite avec le département de la Mvila dans les villages : *Nkoambe* ; *Mekom* ; *Ndzié-Betono* ; *Atinzan* ; *Elon* ; *Minkougou*. Ils occupent aussi le secteur Centre le long de l'axe central Yaoundé-Kribi et le secteur Ouest à la limite avec l'arrondissement de Lolodorf dans les villages : *Mvengue I* ; *Minkan Nsam* ; *Akiè* ; *Nyamfendé*.

Les *Yanda* selon la tradition orale rapportée par Abena Sylvestre<sup>68</sup> ont suivi après la traversée de la Sanaga, le même itinéraire migratoire que l'ensemble des ewondo. La particularité de ce peuple cependant par rapport aux autres Bétis est leur faculté à soigner tous les accidents des os ou ''*Mbugi*'' . En effet les *Yanda* disposent des dons médicaux spéciaux pour soigner les entorses, les fractures, les foulures et les luxures, bref, ils ont la maîtrise d'une thérapie que J. Mabouong qualifie de thérapie miraculeuse<sup>69</sup>. Les *Yanda* occupent<sup>70</sup> dans l'arrondissement le secteur Est dans les villages : *Ebayega* ; *Eboungui* ; *Afub-Yanda* ; *Ka 'an* ; *Ebom-Yanda* ; *Koulounganga*. On les retrouve aussi au Sud-est à *Wom*, *Nkolmeding* et *Menganda*, villages qui d'après Philippe B. Essomba seraient

---

<sup>67</sup> H. Ngoa ; " Tentative de reconstruction de l'histoire récente des Ewondo" in C. Tardits ; *Contribution de la recherche ethnologique de l'histoire du peuplement du Sud Cameroun* ; vol. I Paris ; édition CNRS ; 1981, p.153  
Les *Enoah* de Mvengue eux même lorsqu'ils retracent leur origine noble se réclament du lignage de *Kolo* comme tous les Ewondo.

<sup>68</sup>Entretien avec Sylvestre Abena, 73ans, Adjoint au maire de Mvengue (2007-2012), Yaoundé, 12 Juin 2014.

<sup>69</sup>J. Mabouong ; " Les *yanda* et la thérapie miraculeuse des fractures et entorses" in *Mission d'Etude pour l'Aménagement de l'Océan MEAO* ; No 005, gros plan sur Mvengue Octobre 2006, p.23

<sup>70</sup> C. Nnang Messi, " Monographie historique... ", p. 39

leur site originel<sup>71</sup> d'installation après leurs migrations. Il semble toutefois important de mentionner que les *Yanda* sont considérés de nos jours à Mvengue comme les plus grands producteurs de concombre.

### **I.2.2.2. Les groupes claniques minoritaires**

L'arrondissement de Mvengue outre les grands groupements est aussi peuplé par des groupements dits minoritaires<sup>72</sup> dont les *Mvog* Belinga ; les *Eben* ; les *Engoé* et les *Embon*.

Les *Mvog* Belinga constituent l'une des nombreuses familles Bene ; leur migration et leur installation dans l'arrondissement de Mvengue ne sont terminées que plusieurs années après l'invasion allemande. Ils se sont installés et ceci jusqu'à nos jours dans les villages de Mvengue II, *Nkol Atom et Akok*.

Les *Eben* présents à Mvengue sont repartis entre deux groupements dont l'un *Enoah* et l'autre *Mvog Tsoung Mballa*. Ils occupent les villages *Bikoé I* et Mvengue III.

Les *Engoe*, comme le mentionne Laburthe Tolra serait le tout premier peuple à traverser la Sanaga. Selon la tradition orale ces derniers possédaient des semences de maïs qu'ils auraient distribué aux autres peuples. Il serait l'une des plus anciennes souches de la population sur la rive gauche de la Sanaga<sup>73</sup>. En direction vers la mer une partie du peuple *Engoe* s'est retrouvé à Mvengue où elle s'est installée et occupe actuellement les villages *Bikoé II* et à *MinkanI*.

Les *Embon* sont regroupés à Mvengue au sein de trois grandes familles dont les deux premières familles issues des deux premiers fils d'Edzoa Ndo'o :

---

<sup>71</sup> Ph.B. Essomba, " les mouvements migratoires..." pp. 124-126.

<sup>72</sup>Entretien avec Appoline Nguenda, 74ans, cultivatrice, Awanda, le 12 Novembre 2014.

<sup>73</sup> Laburthe Tolra, *Les seigneurs de la forêt...* pp.77- 78

les *Mvog Nsimba* et les *Mvog Mintsa*, auxquelles est venu se greffer un groupe d'origine peu inconnu les *Mvog Mvié So*<sup>74</sup>. Les *Embon* occupent les villages *koulouganga II*, *Awanda*, *Minsang* et une partie du village *Melondo*.

### **I.2.3. Une population dynamique aux activités diverses et variées**

Constituée en majorité des Ewondo, la population rassemblant des hommes et femmes exerce pour l'essentiel des activités agro-pastorales<sup>75</sup> et commerciales avec un accent mis sur l'agriculture.

#### **I.2.3.1. L'élevage**

Dans cette localité on pratique l'élevage avicole, l'élevage des ovins et celui des caprins. Les méthodes ici sont archaïques, les animaux considérés comme animaux domestiques sont toujours en divagation. L'élevage est beaucoup destiné à l'alimentation et aux cérémonies traditionnelles<sup>76</sup>. Cependant, l'aviculture a connu depuis la décennie 1990 une expansion exponentielle. Les formes avicoles sont construites pour l'élevage de la volaille : les poulets à *Awanda*, *Akom*, *Bikoé*, *Atinzan*. Les canards à *Minkan II* et à *Ibouri*. L'aviculture bénéficie ici de quelques structures d'encadrement : nutrition à la provende pour les poulets et au maïs pour les canards. Quelques soins de santé sont aussi affectés à ces animaux par l'agent vétérinaire de Mvengue. Il est cependant légitime de reconnaître que l'élevage dans la zone souffre du caractère précaire des conditions matérielles des paysans et aussi à l'absence d'une tradition pastorale et commerciale des populations.

---

<sup>74</sup> Entretien avec Sylvestre Abena, 73ans, Adjoint au maire de Mvengue (2007-2012), Yaoundé le 12 Juin 2014.

<sup>75</sup> Pierre C Akoa, " La mission catholique de Nyamfendé...", p. 32

<sup>76</sup> Entretien avec Paul Biakolo, 51ans, cultivateur, *Ebom*, le 10 novembre 2015.

### **I.2.3.2. La pêche**

C'est une activité importante pour une bonne partie de la population, on distingue la pêche artisanale qui se pratique dans les cours d'eau tels que *Bikoe*, *Akiè*, *Awanda*, *Nyamfendé*, *Minkougou*. On y pratique aussi la pêche à la ligne, à la nasse et la pêche en groupe pratiquée généralement par les femmes<sup>77</sup>. A Mvengue, plusieurs lacs ont été créés par les paysans pour la pratique de l'aquaculture. Cependant, la production halieutique dans l'arrondissement demeure tout de même marginale du fait de la prépondérance des activités champêtres.

### **I.2.3.3. La chasse**

La chasse est généralement l'apanage des hommes, elle se fait avec des lances et les pièges mais ; on observe aussi dans l'arrondissement la chasse aux fusils très fructueuse mais qui contribuent à la disparition et à l'éloignement de certaines espèces comme les gorilles, les buffles... les chasseurs étant souvent accompagnés des chiens. Les produits de la chasse (porcs-épics, serpents, lièvres, hérissons, taupes, rats palmistes et les singes), sont destinés à l'alimentation frais ou boucanés. D'autres de ces produits sont commercialisés sur le marché. La chasse demeure donc pour les populations de cette zone non seulement une activité complémentaire et de divertissement mais aussi une activité importante, car elle fournit des compléments protéiques nécessaires à l'alimentation des familles<sup>78</sup>. Toutefois avec l'apparition de la fièvre à Ebola qui attaque plusieurs animaux sauvages dans différents pays africains ; la chasse

---

<sup>77</sup> P. Alexandre et Binet, *Le groupe dit Pahouin (fang-Beti-Bulu)*, Paris, PUF., 1967, p.27.

<sup>78</sup> Ibid., p.33.

dans l'arrondissement de Mvengue a connu un véritable ralentissement ; elle n'a cependant pas disparue ; mais elle se fait de plus en plus dans la clandestinité<sup>79</sup>.

#### **I.2.3.4. L'artisanat**

Grâce à la richesse de la forêt, l'artisanat est une activité très ancienne, c'est le reflet de la culture du milieu. L'artisanat est varié à Mvengue, elle permet la fabrication des objets, outils de chasse, de pêche et les outils ménagers. La vannerie ici produit des nattes en roseau, des paniers et des hottes de toute sorte. La hotte est particulièrement importante dans le coin car elle permet aux femmes de transporter des vivres et du bois du champ vers les habitations. L'artisanat permet ainsi de fabriquer une gamme variée d'objets et d'articles importants de la vie quotidienne du groupe.

#### **I.2.3.5. L'agriculture**

L'agriculture dans la localité de Mvengue est l'activité par excellence des populations, elle se fait sur la base d'une organisation sociale du travail entre les hommes, les femmes et les enfants. L'agriculture génère d'autres activités comme le commerce car elle fournit les produits vivriers destinés à la consommation et le surplus à la commercialisation.

##### ***I.2.3.5.1. Les cultures vivrières***

La culture du concombre dans la région de Mvengue a une double fonction : c'est une culture vivrière destiné à l'alimentation et aussi et surtout une culture de rente, véritable source de revenus. Les paysans de notre zone d'étude comme partout d'ailleurs dans les zones rurales au Cameroun

---

<sup>79</sup>Entretien avec Jean-Pierre Foe, 36 ans, professeur des lycées, Mvengue le 17 novembre 2015.

consacrent la majeure partie de leur temps à la production vivrière. C'est une activité qui se fait sur la base d'une répartition des tâches. Les femmes<sup>80</sup> s'occupent de la terre tandis que les hommes s'attèlent au défrichage et à l'abattage des arbres. La vie agricole y est réglée par un respect du calendrier saisonnier. Dans l'arrondissement de Mvengue plusieurs cultures sont développées

La culture des tubercules : manioc, macabo, patate douce. On trouve des céréales telles que le maïs, du riz notamment à *Bikoé* nom donné à un village situé aux abords du cours d'eau<sup>81</sup> ; à MinkanI et Iiet à Eben ; on y cultive aussi la banane plantain, des arachides et des légumes. Dans cette localité, la majeure partie de la production vivrière est réservée aux besoins alimentaires tandis qu'une fine partie est écoulee sur le marché. Le concombre qui est ici une denrée très prisée par les populations est destinée, non seulement à la consommation des ménages mais aussi et surtout cette culture est tournée vers la commercialisation, car en dehors du cacao, le concombre représente aussi une véritable force économique pour les paysans de la zone.

#### **I.2.3.5.2. Les cultures de rentes**

L'arrondissement de Mvengue compte plusieurs produits de rentes : le cacao<sup>82</sup>, les dérivés du palmier à huile et le concombre qui, après la chute du prix du cacao dans les années 1990, a connu un développement prodigieux et a permis aux paysans de résoudre leurs problèmes financiers grâce à sa commercialisation.

---

<sup>80</sup>M. Mengue Effa, "L'évolution sociale et économique...", p.56

<sup>81</sup>Ibid.

<sup>82</sup>F. T. Omgba., "la production du cacao dans l'évolution...", p.67.

Le cacao est la première culture<sup>83</sup> de rente à Mvengue, le ton fut donné par les allemands qui avaient créés des grandes plantations d'expérimentation sur les pentes du Mont Cameroun vers 1892. Cette œuvre fut pérennisée par les français<sup>84</sup> qui favorisent son extension dans les régions du Sud-Cameroun et partant à Mvengue.

Le palmier à huile considéré comme produit d'exportation de par les activités des sociétés agro-industrielles (SOCAPALM), au niveau des plantations de Mvengue ; la production des palmiers se fait de manière traditionnelle et sa commercialisation se fait à travers les villages. Cependant il est à noter qu'une bonne partie des revenus réels des paysans de Mvengue actuellement<sup>85</sup> s'appuient sur la production et la commercialisation du concombre qui est une plante commerciale concurrente de la zone. Ainsi pour mener de manière plus objective ce travail de recherche sur le concombre, il nous semble primordial de faire l'historique de la culture du concombre dans l'arrondissement de Mvengue. En d'autres termes nous voulons montrer dans cette articulation, comment le concombre a été introduit à Mvengue et aussi les raisons qui ont poussé les populations à accorder un intérêt particulier à cette plante.

### **I.3. LES ORIGINES DE LA CULTURE DU CONCOMBRE A MVENGUE**

L'on ne saurait dire avec exactitude quand les paysans ont véritablement commencé à cultiver le concombre dans l'arrondissement de Mvengue. Cependant la tradition orale et plusieurs témoignages révèlent que les

---

<sup>83</sup> Le cacao a connu dans la localité de Mvengue un brillant essor dans les années 1970-1980. In F. T. Omgba., "la production du cacao dans l'évolution...".

<sup>84</sup> ANY APA 622/ T, rapport de présentation à Monsieur le président de l'Assemblée Territoriale d'un projet arrêté portant création des communes-mixtes rurales, 28 avril 1952, p.1

<sup>85</sup> A partir des années 90 avec la chute du prix du cacao sur le marché international, et local, la crise économique, l'arrêt des subventions de l'Etat aux agriculteurs.

concombres existent dans la région depuis la période pré coloniale<sup>86</sup>. L'introduction du concombre à Mvengue serait le fait des migrations et de l'établissement des peuples de cette localité.

### **I.3.1. Un fait des migrations et de l'établissement des peuples**

À la suite des interrogatoires effectuées sur le terrain dans l'optique de guider nos recherches, il en ressort que, les concombres appelés localement *ngon*<sup>87</sup> existent à Mvengue depuis la période précoloniale, pendant les migrations et l'installation des peuples actuels de cette localité. Les informations recueillies révèlent que ces peuples seraient issus du grand mouvement migratoire Fang-Béti<sup>88</sup> dans la région située de l'autre côté de la Sanaga.

Ces peuples se seraient déplacés, tout au long de leur itinéraire migratoire avec leurs greniers et auraient développé dans leurs différents refuges plusieurs techniques culturelles. Ces différents peuples portaient dans leurs corbeilles des concombres dont ils auraient développé la culture tout au long de leur parcours avec pour point de chute la région de Kribi<sup>89</sup> et singulièrement dans la localité de Mvengue.

Les enquêtes menées dans les villages *Minkan*, *imbouri*, *mvog-ndzana* et *Awanda*<sup>90</sup> *koulouganga* ; *mvengue* et *Melondo* relèvent que la tribu *Enoah* serait la toute première à avoir développé la culture des concombres à Mvengue<sup>91</sup>. Ce

---

<sup>86</sup> Entretien avec Martin Bilegue, 70ans, chef groupement *Ebom*, Mvengue I, le 12 Novembre 2014.

<sup>87</sup> *Ngon* est le nom des concombres en langue ewondo, son nom scientifique est *cucumméropsi manni*.

<sup>88</sup> Laburthe Tolra, *Les Seigneurs de la forêt*, p.126

<sup>89</sup> Ibid.

<sup>90</sup> Entretien avec Ottou Abena, 69 ans, cultivateur, Awanda, le du 18 Novembre 2014.

<sup>91</sup> Entretien, avec Martin Bilegue, 70ans, chef groupement *Ebom*, à MvengueI, le 12 Novembre 2013.

peuple qui aurait connu dans le temps et dans l'espace un vaste et intense mouvement migratoire serait aussi le groupement dominant de la localité<sup>92</sup>.

A partir de leur point d'installation dans la région de Kribi, le peuple *Enoah* avait mis en pratique leur ingéniosité<sup>93</sup> dans le travail, ce qui avait permis à la culture du concombre de se répandre dans toute la zone.

Dans l'arrondissement de Mvengue, l'introduction du concombre s'est donc fait en partie et spontanément sous la houlette du peuple *Enoah*. Le concombre a été ainsi adopté et non imposé à d'autres peuples, il est devenu essentiel en offrant aux paysans<sup>94</sup> la possibilité de concrétiser leurs aspirations. Très vite, la culture du concombre apparaît comme l'élément fédérateur et structurant des champs, dans la mesure où elle s'est rajoutée aux autres cultures, sans se substituer à elles tant par sa superficie que par sa contribution monétaire.

D'autres raisons peuvent aussi expliquer l'expansion du concombre dans la localité. D'abord les mariages inter-ethniques, ensuite de simples amitiés entre des paysans de villages voisins qui par fraternité, amitié ou par d'autres liens se donnent des semences. La rentabilité économique du concombre est aussi un facteur déterminant qui a permis l'expansion et la pérennité de cette plante dans toute la zone.

### **I.3.2. Les raisons économiques**

L'expansion du concombre et le développement actuel de cette plante à Mvengue s'explique aussi par des supports économiques. On note tout d'abord la disponibilité des terres car Mvengue est situé dans la zone rurale où le plus

---

<sup>92</sup>Dictionnaire des villages de Kribi, p.1

<sup>93</sup>M. Ottou, " La culture des cucumeropsis mani et son impact...", p 40.

<sup>94</sup>P. Janin, *L'avenir des planteurs camerounais ; Résister ou se soumettre au marché*, Paris, Karthala, 1999, p.77.

souvent la terre appartient aux ancêtres dont à la communauté ou aux premiers occupants. Il est à mentionner que dans la zone ; les litiges fonciers sont rares entre les membres de la communauté, surtout lorsqu'il s'agit de mener simplement des travaux champêtres, un paysan qui ne possède pas de lopin de terre en héritage, pour des besoins agricoles pourrait exploiter une parcelle de terrain d'un des membres de la communauté sans prétention d'en faire une propriété privée<sup>95</sup>.

Ensuite il est primordial de relever le fait que le concombre est non seulement une culture vivrière et alimentaire, mais davantage une culture de rente qui se commercialise et produit des revenus, son développement est donc important compte tenu de la force économique, que cette culture représente dans le coin.

Au total le concombre est introduit à Mvengue à la suite de l'implantation des populations de cette localité qui, durant leur exode avaient transporté des graines de concombres dans leurs sacs. La tradition orale rapporte cependant que ce sont les *Enoah*, qui, les premiers auraient développé cette plante, ainsi à travers des relations diverses entre les populations des différents villages, la culture du concombre aurait connu une expansion rapide et totale dans toute la région.

Dans ce premier chapitre, il était question de montrer que le concombre est introduit à Mvengue par le fait des migrations au moment même de l'établissement des peuples actuels de la localité. Cette plante qui s'est très vite répandue dans le coin est actuellement l'une des cultures phare de la zone qui occupe une bonne frange des paysans. Aussi, l'arrondissement de Mvengue

---

<sup>95</sup> Entretien avec Ottou Abena, 69 ans, cultivateur, Awanda, le 18 novembre 2014.

regorge de nombreux atouts physiques et naturels essentiels pour l'amélioration des conditions de vie des peuples et aussi indispensables pour la croissance et le développement du concombre. La nature relativement charitable de cette localité permet, grâce à la présence d'une population dynamique, nombreuse et travailleuse, la pratique de plusieurs activités dont la pêche, la chasse et l'agriculture et aussi et surtout le développement de la culture de concombre qui nécessite de grands travaux, du temps et de gros moyens pour sa production.

**CHAPITRE II : DE LA CULTURE À LA MOISSON DU  
CONCOMBRE À MVENGUE**

Le concombre est une plante typiquement de l'Afrique, une espèce qu'on retrouve beaucoup plus dans les régions tropicales humides de l'Afrique australe, occidentale et centrale. Les concombres, appelés communément pistaches au Cameroun, sont surtout cultivés sur le plateau Sud-camerounais. On retrouve aussi cette culture mais de manière limitée sur le plateau de l'Adamaoua et au Nord-Cameroun. L'abondance des concombres dans la partie sud du pays s'explique par un climat équatorial favorable<sup>96</sup>, notamment dans le département de Kribi<sup>97</sup> et ses arrondissements, notamment l'arrondissement de Mvengue. D'autres espèces de cucurbitacées dont les *citrullus lanatus*<sup>98</sup> semblables aux concombres sont aussi cultivées dans certaines régions du Cameroun<sup>99</sup>. La culture du concombre qui fait cependant l'objet de notre étude, continue à rayonner dans la région de Mvengue où elle passe aujourd'hui comme l'un des produits de rente<sup>100</sup>, marchand vivrier concurrent de la localité.

Peut-on connaître les différentes méthodes modes de culture du concombre utilisées par les producteurs ? Quels sont les grands moments, voire les différentes étapes qui scandent la récolte ?

## **II.1. LES TECHNIQUES, LES MÉTHODES ET MODES CULTURALES DU CONCOMBRE DANS L'ARRONDISSEMENT DE MVENGUE**

L'agriculture camerounaise en général, certes encore en marge des processus de modernisation et d'innovation dans plusieurs régions agricoles, n'a pas totalement abandonné des pratiques culturelles traditionnelles. L'agriculture de

---

<sup>96</sup> Suchel J.B. *Les climats au Cameroun*, p.85

<sup>97</sup> ANY, APA, ethnographie de la région de Kribi, 1953.

<sup>98</sup> Nom scientifique du melon, qui comme le concombre appartient aussi à la famille des cucurbitacées.

<sup>99</sup> Les *citrullus lanatus* sont une espèce appartenant à la grande famille des cucurbitacées qui ont de petites graines et sont cultivées spécifiquement dans le Grand Mbam. In H. Dupuez et P. Leener (De), *Jardins et vergers*, p.295

<sup>100</sup> Nous classons le concombre parmi les produits de rentes compte tenu du fait que certains paysans de Mvengue cultivent cette plante prioritairement pour la commercialisation.

subsistance depuis la période coloniale, n'a pas beaucoup changé. L'économie camerounaise a certes développé d'autres secteurs (industrie, commerce), mais l'agriculture base de l'économie n'a pas connue une grande évolution. Les méthodes traditionnelles archaïques<sup>101</sup> sont restées les modes culturels par excellence dans les pratiques agricoles et ceci n'épargne guère l'arrondissement de Mvengue (Cf. annexe1).

### II.1.1. Présentation générale du concombre

De son nom scientifique *cucuméropsis Manni*, les concombres ou concombre amers<sup>102</sup> ou encore concombre sauvages voire *Ngon*<sup>103</sup> en *Ewondo* appartiennent à la grande famille des cucurbitacées. Ne devraient pas être appelé concombre, les cucurbitacées cultivées d'abord pour la pulpe de leurs fruits tels que le melon, la citrouille et même la courge comme l'indique le tableau1:

**Tableau 1: quelques cucurbitacées semblables au concombre**

Nom scientifique	Nom en français	Nom en anglais	Nom en ewondo
Cucuméropsis manni	Concombre amer ou concombre sauvage	Bitter cucumber	ngon
Citrulus lanatus	Melon à pistache	Bitter apple	senle
Cucurbita pépo	courge	marrow	Aboak (midze feuilles)
Cucumis melo	melon	melon	aboak

**Source :** H. Dupuez, P. Leener, *jardins et vergers d'Afrique...*, Paris, 1987, p. 297. Adapté par Suzanne Ayié.

<sup>101</sup>E. Etoga, *Sur les chemins du développement, Essai d'Histoire des faits Economiques*, Yaoundé, CEPMAE, 1971, p.55

<sup>102</sup> H. dupuez et P. Leener (De), *Jardins et vergers*, Paris, p.295

<sup>103</sup> *Ngon* est le nom local du concombre, c'est l'appellation en Ewondo qui est la langue dominante à Mvengue.

L'appellation concombre se réfère donc à une plante spécifique des cucurbitacées qui est cultivée uniquement pour ses graines. Les cucurbitacées<sup>104</sup> de façon générale comprennent 26 genres et 58 espèces; ce sont des plantes annuelles et vivaces à appareil souterrain parfois très développé avec un appareil végétatif rampant. Les tiges sont plus ou moins couvertes de poils souples ou raides, ces tiges portent par ailleurs des vrilles situées latéralement sur les nœuds au niveau des feuilles et des inflorescences. Les feuilles des cucurbitacées ont des pétioles. Les pétioles sont simples entières ou lobées et plus ou moins divisées. Les limbes sont ici parcheminées, membraneuses, coriaces et de tailles très variables. Les vrilles sont simples, bifides ou multifides. Par ailleurs les cucurbitacées sont généralement des plantes à sexes séparés qui peuvent être monoïques ou dioïques<sup>105</sup>.

Au Cameroun, on cultive plusieurs variétés de cucurbitacées dont les *cucurbita pepo* en français, courges et en ewondo *aboak* voire *midze*<sup>106</sup> semblable aux concombres. Les courges se cultivent à une grande proportion dans le grand Mbam. D'autres cucurbitacées tels que le melon, le melon à pistache, la pastèque, les cornichons et la citrouille sont aussi cultivés au Cameroun. Le concombre ou *ngon*, objet de la présente étude, se cultive majoritairement dans les zones forestières humides dont dans l'arrondissement de Mvengue au Sud; dans les régions du Littoral, du Centre, à l'Est etc.

---

<sup>104</sup> M. Ottou, "La culture des Cucuméroopsis Manni...", p.38

<sup>105</sup> H. Dupuez et P. Leener(De), *Jardins et vergers d'Afrique*, p.298

<sup>106</sup> M. Ottou, "La culture des Cucuméroopsis Manni...", p.38

### Photo 1: le concombre



**Source:** cliché de Suzanne Ayié à *koulounganga* le 23 Juillet 2015.

En ce qui concerne les concombres<sup>107</sup>, comme le montre la photo1, les feuilles sont entières à trois lobes réguliers et régulièrement dentelées. Elles sont parfois simples et cordiformes sur certaines portions des lianes de 10 à 15 cm de longueur. Les fleurs sont de couleur jaune et ont de 1.5 à 2 cm de large. Les fruits sont allongés de couleur vert jaunâtre à la peau lisse et brillante, portés par un pédoncule d'environ 10cm. La pulpe des concombres est blanche. Les graines sont plates, blanchâtres, lisses, rétrécies à une extrémité, d'environ 0.8cm de largeur sur 1.8cm de longueur<sup>108</sup>. Cette plante obéit cependant à des techniques et modes culturales spécifiques.

---

<sup>107</sup> H. Dupuez et P. Leener(De), *Jardins et vergers d'Afrique*, p.298

<sup>108</sup> Ibid., p.299

## **II.1.2. Les techniques culturelles du concombre à Mvengue**

La productivité du concombre dépend de plusieurs facteurs dont le respect du calendrier agricole qui englobe différentes périodes : la période de défrichage, de l'abattage des arbres, la période du brûlis et le temps des semis.

### **II.1.2.1. Le respect scrupuleux du calendrier agricole**

La réussite dans l'activité agricole en général passe obligatoirement par le respect du calendrier agricole. En ce qui concerne la culture du concombre, le respect strict du calendrier agricole<sup>109</sup> est très important du fait des grands travaux que nécessite cette plante.

Le concombre à Mvengue se cultive uniquement pendant les années paires. Il est primordial de respecter la période de défrichage, celle de l'abatage des arbres, le temps du brûlis et bien évidemment la période de semis. Ces différents grands moments dépendent du type de champ dans lequel on cultive le concombre.

### **II.1.2.2. La période de défrichage**

Contrairement à la période coloniale où le chef avait des droits sur les terres voisines de sa concession, la période post coloniale à partir des années 60 marque une certaine libéralisation territoriale<sup>110</sup>. Chaque famille indépendamment du chef possède désormais ses lopins de terre, qu'elle peut exploiter pour les besoins d'agriculture ou de construction des cases. Cette politique territoriale s'applique aussi dans la localité de Mvengue où

---

<sup>109</sup> Entretien avec Patrick Nty, 35ans, professeur des lycées et élite de Mvengue Yaoundé le 19 Juillet 2015.

<sup>110</sup> M.Z. Njeuma (sous la direction), *Histoire du Cameroun XIXe-début XXe siècle*, Paris, l'Harmattan, 1989, p.103

l'exploitation des terres est imputable à la communauté. Pour les pratiques d'agriculture spécialement, en ce qui concerne la culture du concombre, la main d'œuvre employée est généralement familiale, l'approche genre y est respectée. Les hommes tout comme les femmes peuvent posséder un champ de concombre. Ainsi les premiers travaux de culture sont les défrichements<sup>111</sup>.

**Photo 2: défrichement de l'essep**



**Source :** Cliché de Suzanne Ayié *Koulouganga* le 13 Novembre 2015.

La dimension du site ici va dépendre des capacités et des moyens du cultivateur. Si c'est la seule ressource financière de la famille (sans champ de cacao) le champ du concombre est véritablement vaste. L'étendu du champ varie en fonction de la tribu qui cultive, avec une moyenne d'environ un à dix hectares<sup>112</sup>. Les petites exploitations sont souvent détenues par des personnes du

---

<sup>111</sup> Entretien avec Billy Bikoe, 68ans, cultivateur, koulouganga, le 13 Novembre 2014.

<sup>112</sup> Entretien avec Eulalie Eyenga, 81 ans, cultivatrice, Yaoundé le 21 juillet 2014.

troisième âge. Cette situation s'explique en partie par le principe qui veut que la production soit proportionnelle aux dimensions des exploitations. Autrement dit, plus l'exploitation est grande, plus la production est susceptible d'être importante ;( Cf. annexe 2 et 3 et 4). Mais ceci n'est pas toujours le cas, car certaines petites exploitations peuvent aussi produire de grands rendements<sup>113</sup>.

Certains paysans de l'arrondissement se regroupent souvent en association ou forme parfois des groupes pendant la période de défrichement appelée *sa'a ou saofia*.<sup>114</sup> Le *sa'a* qui se fait en groupe<sup>115</sup> et par tour de rôle dans chaque champ, de chacun des différents membres du groupe est d'une grande importance, car il permet aux travailleurs de défricher de vastes étendus de forêt nécessaire pour cultiver le concombre. La période ou le début des friches dépend donc aussi du type de champ de concombre.

De façon générale, le défrichement débute entre le mois de juillet<sup>116</sup> et le début du mois d'août. Le temps des défrichements varie cependant en fonction des saisons, à cause des changements climatiques qui modifient et prolongent les saisons<sup>117</sup>. Il est clair que ce phénomène, qui n'épargne aucune région du Monde, a aussi des répercussions dans l'arrondissement de Mvengue.

---

<sup>113</sup> Les rendements dépendent non seulement de l'étendu du champ, mais aussi et surtout du respect scrupuleux du calendrier agricole, du type de champ et aussi de la qualité des semences et de la fertilité du sol.

<sup>114</sup> *Sa'a* ou *saofia* est un le nom en ewondo et local d'un groupement de travailleurs ou cultivateurs associés qui travaillent à tour de rôle dans les champs de chacun des membres. Le *sa'a* concerne beaucoup le défrichement des champs.

<sup>115</sup> Entretien avec Eulalie Eyenga, 81 ans, cultivatrice, Yaoundé le 21 juillet 2014.

<sup>116</sup> Entretien avec Billy Bikoe, 68ans, cultivateur, koulounganga, le 13 Novembre 2014.

<sup>117</sup> C'est un phénomène de variabilité du climat, caractérisé par le réchauffement climatique et la perturbation voire le prolongement des saisons. Les changements climatiques perturbent le calendrier agricole.

### II.1.2.2. L'abattage des arbres

Après le défrichage de vastes étendues de forêt, commence le moment de l'abattage des arbres après un temps de repos de la parcelle. Pendant cette période d'attente entre le défrichage et l'abatage des arbres, les paysans en profitent souvent pour planter des plantains et des tubercules dans le champ.

De coutume, ce sont des hommes qui abattent les arbres à l'aide des haches et des machettes. On remarque aussi de plus en plus l'usage de la scie dans la zone. Le travail des scieurs nécessite cependant de gros moyens car la main d'œuvre qui sort du carcan familial (*nda-bot*)<sup>118</sup> est payante. Le prix du scieur est proportionnel à la surface du champ et varie entre cinq milles et quinze milles FCFA<sup>119</sup>. Et aussi en fonction des affinités<sup>120</sup> qui peuvent lier le cultivateur et le scieur.

Dans les exploitations déjà défrichées, les arbres sont abattus, seuls subsistent les troncs jusqu'à une certaine hauteur. Les branchages sont ainsi répartis sur toute la surface à cultiver. Cette précaution est nécessaire car elle permettra aux concombres de grimper et de croître aisément. Après donc une période d'attente voire de repos de la parcelle qui peut durer un mois à un mois et demi le temps de sécher, on y met du feu.

### II.1.2.4. La période du brûlis

De façon générale, le système cultural dans les pays en voie de développement dont le Cameroun se fait encore à travers des méthodes extensives traditionnelles, c'est le cas dans la localité Mvengue ou les techniques

---

<sup>118</sup> *Nda-bot* est l'appellation locale de la famille ou du tissu familial des Ewondo en général.

<sup>119</sup> Entretien avec Billy Bikoe, 68ans, cultivateur, *koulounganga* le 13 novembre 2013.

<sup>120</sup> Le scieur peut être une parenté (frère, cousin ou un beau-frère) ou un ami, cette relation va jouer en faveur du cultivateur qui pourrait même bénéficier d'un travail gratuit de la part du scieur.

culturelles sont basées sur une agriculture itinérante sur brûlis. Il s'agit d'un système de culture qui fait usage du feu. Le feu comme le soulignent plusieurs cultivateurs est un maillon important. Il permet pour certains la fertilité<sup>121</sup> du sol car les débris consumés constituent les éléments nutritifs et fertilisants indispensables. Et pour d'autres, le feu joue un rôle majeur dans la limitation de la poussée des mauvaises herbes<sup>122</sup>.

**Photo 3: essep brûlé**



**Source :** cliché de Suzanne Ayié, *Koulounganga*, le 28 Décembre 2015.

La période du brûlis est de préférence effectuée pendant la saison sèche sensiblement entre le mois de décembre et celui de janvier. Le temps du brûlis est très nécessaire pour la culture du concombre parce que pour une moisson

---

<sup>121</sup> Entretien avec Billy Bikoe 68ans, cultivateur, *koulounganga*, le 13 Novembre 2014.

<sup>122</sup> Entretien avec Paul Ondo, 70ans, cultivateur, *Awanda*, le 17 Novembre 2014.

abondante du concombre le champ doit être préalablement bien brûlé. Les cendres obtenues ici sont riches en potasse et servent d'engrais. Le feu ameublir aussi le sol et évite de labourer le sol durant la période de croissance de la plante. Lorsque les cendres sont refroidies environ un à deux jours, on commence à semer.

#### **II.1.2.5. Le temps des semis**

Pour semer le concombre, on trempe dans de l'eau les graines du *Ngon* non décortiquées avec du maïs. Ces graines peuvent provenir des stocks de la récolte précédente ou alors les cultivateurs achètent les graines ou les semences dans un marché. Ce dernier cas de figure est propre aux paysans de Mvengue<sup>123</sup> qui généralement ne gardent pas la moisson précédente car les graines de concombre sont très prisées dans la localité, par conséquent difficilement réservées et gardées comme semences.

On sème dès les premières pluies, on enfouit dans le sol avec la machette trois graines de *Ngon*, plus un grain de maïs<sup>124</sup>. Cette culture se fait de façon espacée, soit des écartements de 2,5m<sup>125</sup> entre des plantes. Le maïs planté avec du concombre est d'une importance capitale car il permet au concombre, grâce à sa tige de croître normalement, le concombre étant une plante grimpante qui a besoin d'un tronc pour son développement. Après les semis le concombre dure environ six à huit mois dans le sol pour sa maturation, (Cf. annexe 2 et 4).

---

<sup>123</sup> Anonyme, 62ans élite de Mvengue, Yaoundé le 21 Juillet 2015.

<sup>124</sup> *La Voix du Paysan*, N° 57, Octobre 1996.

<sup>125</sup> Entretien avec Paul Ondo, 70ans, cultivateur, Awanda, le 17 Novembre 2014.

### II.1.3. Les méthodes culturelles du concombre à Mvengue

Le planteur camerounais de manière globale est resté en marge des processus de modernisation et d'innovation techniques. Malgré plusieurs réformes entreprises par le gouvernement lors de la tenue des différents commises agro-pastorales au Cameroun, l'agriculture camerounaise est restée traditionnelle avec des pratiques ancestrales dans l'arrondissement de Mvengue. La pratique de la jachère, de l'essartage, demeurent les méthodes culturelles par excellence. La culture du concombre en plus de ces méthodes ; on note la persistance d'une agriculture sur brûlis.

Les paysans de Mvengue emploient ainsi une main d'œuvre familiale<sup>126</sup> au sein de la famille élargie *Nda-bot*. Les méthodes culturelles sont essentiellement archaïques avec un outillage rudimentaire. Les paysans utilisent la houe, la machette le daba qui sont des outils peu performants et limitent les surfaces des exploitations à quelques hectares. Dans le cadre de la culture du concombre, on note l'intervention de la scie pour l'abattage des arbres.

La culture de concombre qui nécessite de vastes espaces serait mieux approprié avec un outillage moderne, les outils utilisés actuellement sont peu performants et représentent un frein à l'éclosion véritable de cette plante car les travaux de préparation du sol demeurent superficiels, longs et pénibles. Les semences bien que sélectionnées et adoptées par certains paysans sont peu productives parce que toujours issues des récoltes précédentes ou alors achetés dans les marchés. Toutefois pour maximiser la productivité du concombre,

---

<sup>126</sup> E. Dadem Kenfack D., " La riziculture à Tonga (Ouest-Cameroun) 1956-2008", Mémoire de Master II en Histoire, UYI, 2010-2011, p.67.

certaines paysans de Mvengue cultivent le concombre la même année dans les deux types de champ de culture dont dans le marécage et dans la forêt vierge.

#### **II.1.4. Les modes de cultures du concombre**

Les différents entretiens réalisés sur le terrain nous ont permis de distinguer deux modes de culture ou deux types de champ de concombre à Mvengue, ceci en fonction de l'espace cultivé et du début des travaux. On a ainsi *l'Assan* qui est le champ de concombre cultivé dans le marécage voire "*l'elobi*" et *l'essep* le champ de concombre cultivé sur du sol ferme dans la forêt.

##### **II.1.4.1. *l'Assan* ou le champ de concombre dans un marécage**

*L'Assan* est le tout premier champ du concombre qu'on cultive au cours d'une année paire. C'est un champ qui se fait dans un marécage<sup>127</sup> généralement proche d'un cours d'eau. Sa superficie dépend du marécage et de la force ou des capacités du cultivateur et varie entre un hectare, deux ou plusieurs hectares de marécages. On distingue *l'Assan* dans un marécage vierge qu'on appelle localement *Assan-Afan* et *l'Assan* secondaire dans un marécage laissé en jachère<sup>128</sup>.

Dans *l'Assan*, on commence le défrichage très tôt entre le mois de Juin et celui de Juillet. On abat rapidement les arbres et on brûle aussi rapidement. La période des semis commence relativement vers le mois de novembre, début décembre. Après six à huit mois au sol, le concombre déjà à maturité, est prêt pour les récoltes. C'est le plus souvent le *Ngon* de *l'Assan* qu'on commence à récolter dans l'arrondissement de Mvengue.

---

<sup>127</sup> Entretien avec Paul Ondo, 70ans, *Awanda*, le 17 novembre 2014.

<sup>128</sup> C'est l'état d'une terre labourable qu'on laisse reposer. Une terre dans la localité est ordinairement en jachère une fois tous les trois ou cinq ans.

### II.1.4.2. *l'Essep* ou le champ de concombre dans une forêt

*L'essep* est le champ de concombre qu'on cultive dans une forêt vierge, une forêt qui n'a pas encore été exploitée par l'homme ou encore dans un espace forestier après jachère. La dimension de l'exploitation est généralement grande allant à plus d'une dizaine d'hectares, surtout lorsque le concombre constitue la seule source de revenus du paysan.

#### **Photo 4: un champ de concombre : *l'essep***



**Source** : cliché de Suzanne Ayié, *koulounganga* le 21 Juillet 2014.

Les travaux débutent avec le défrichage<sup>129</sup> vers le mois d'août début septembre. C'est dans *l'essep* que la scie intervient pour l'abatage des grands arbres de la forêt primaire. La parcelle à cultiver doit rester au repos pendant au moins un mois et demi, pour permettre aux arbres de sécher avant de brûler. La période de semis se situe dans les mois de Janvier, Février et Mars en fonction de

---

<sup>129</sup> Entretien avec Billy Bikoe, 68ans, cultivateur, *Koulounganga*, le 13 Novembre 2014.

la saison sèche et de la période du brûlis. Comme dans *l'Assan* le concombre de *l'essep* met également six à huit mois au sol avant les récoltes, vers les mois d'octobre et novembre. *l'essema* ou le champ de vivres après la culture du concombre est un champ cultivé dans un ancien champ de concombre. À Mvengue, on appelle aussi *l'essema* ou *Ikoroque*<sup>130</sup>. Dans ce champ, on cultive les vivres particulièrement le macabo, la banane-plantain, du manioc et aussi des arachides et des légumes.

**Tableau 2: Les statistiques des superficies cultivées par tribu de 1980 à 2011(en ha)**

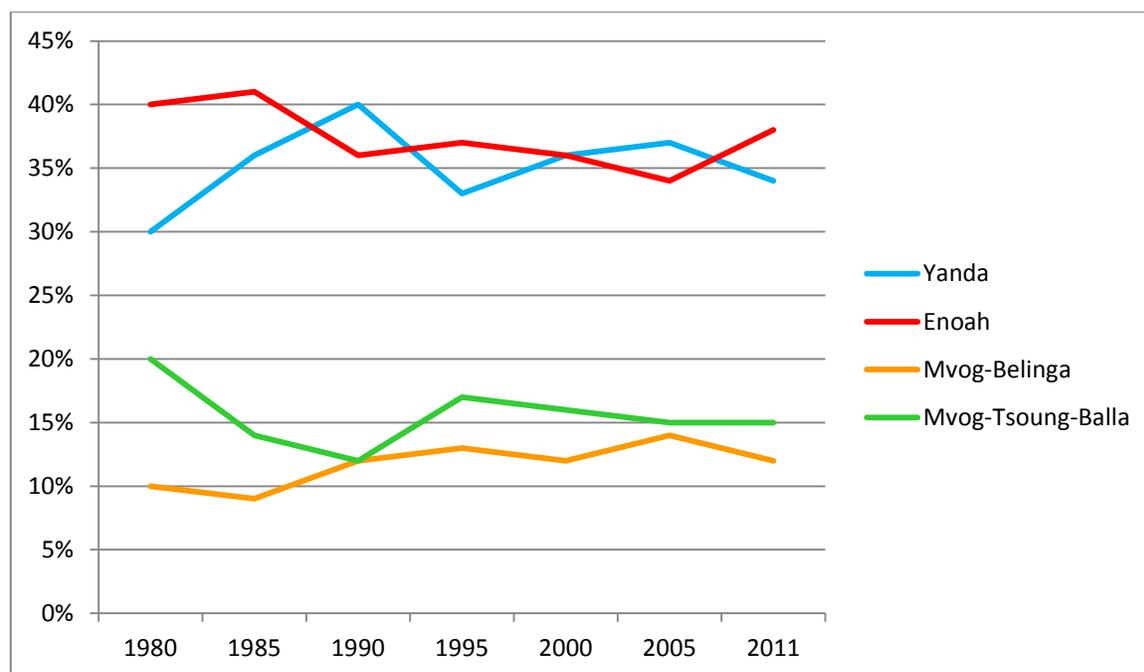
<b>Tribus en moyenne</b>	<b>1980</b>	<b>1985</b>	<b>1990</b>	<b>1995</b>	<b>2000</b>	<b>2005</b>	<b>2011</b>
<b>Yanda</b>	30%	36%	40%	33%	36%	37%	34%
<b>Enoah</b>	40%	41%	36%	37%	36%	34%	38%
<b>Mvog-Belinga</b>	10%	9%	12%	13%	12%	14%	12%
<b>Mvog-Tsoung-Balla</b>	20%	14%	12%	17%	16%	15%	15%

**Source :** Enquête menée auprès des planteurs de *Koulounganga, Koulounganga*, Novembre 2015.

---

<sup>130</sup> Entretien avec Eyenga Eulalie, 81 ans, cultivatrice, Yaoundé, le 21 Juillet 2014.

**Graphique 1: les superficies cultivées par tribu en ha**



**Source :** Enquête menée auprès des planteurs de *Koulounganga, Koulounganga*, Novembre 2015.

Du tableau 2 et du graphique 1, il ressort que de 1980 à 2011 dans l'arrondissement de Mvengue, les *Yanda*, les *Enoah*, les *Mvog-Tsoug-Balla* et les *Mvog-Belinga* s'adonnent plus à la culture du concombre. Cependant certaines de ces tribus exploitent des grandes surfaces et d'autres occupées par d'autres cultures<sup>131</sup> exploitent des superficies relativement petites.

Les champs de concombre (*essep* et *Assan*) des *Yanda* et des *Enoah* semblent donc plus grands, avec des superficies plantées en hectares qui évoluent et oscillent entre 40 et 70% des surfaces totales cultivées. Quand aux *Mvog-Tsoug Mballa* et aux *Mvog-Belinga* leurs champs de concombre ont des superficies qui varient entre 10 et 30% des surfaces totales cultivées. Toutefois reste à savoir si la grandeur des exploitations influence les récoltes.

<sup>131</sup> D'autres cultures notamment la production du cacao et du riz.

## II.2. LA GRANDE RECOLTE DU CONCOMBRE

La récolte est l'un des temps forts<sup>132</sup> de la culture de concombre. C'est l'aboutissement normal du processus enclenché depuis la mise en friche de la forêt. Les différentes techniques de récolte du concombre passent par une organisation générale du travail à travers un travail individuel<sup>133</sup> et par l'implication des populations locales. Cette partie de notre travail va aussi nous permettre de connaître les tribus les plus concernées dans la production du concombre à Mvengue.

### II.2.1. Le travail préliminaire individuel ou familial

Les récoltes constituent une autre phase, mieux encore la phase la plus importante dans la culture de concombre. Dans l'arrondissement de Mvengue, cette première étape de la récolte ou période de défrichage correspond aux mois de septembre pour *l'Asan* ; d'octobre, ou novembre pour *l'Esep*. Ce travail préliminaire individuel se fait en plusieurs étapes dont la coupe des boules de *ngon*, le rassemblement, la casse des fruits et le repos.

#### II.2.1.1. Le défrichage et la cueillette des fruits *du ngon*

La cueillette ou la coupe<sup>134</sup> voire le moment de défrichage consiste à enlever les fruits dans tout l'étendu du champ. C'est un travail qui nécessite beaucoup de courage, de patience et de dextérité de la part du paysan qui doit pouvoir cueillir toutes les cabosses du concombre. À ce moment, le travailleur coupe les cabosses du *ngon* à l'aide de la machette ou simplement en tirant les

---

<sup>132</sup> Entretien avec madame Bilegue né Zita Biloa, 67ans, secrétaire de mairie retraitée, Yaoundé, le 21 juillet 2015.

<sup>133</sup> Entretien avec Marcelline Awana, 71ans, cultivatrice à *Koulounganga*, de passage à Yaoundé, le 21 juillet 2015.

<sup>134</sup> Entretien avec Paul Biakolo, 51ans, cultivateur, Ebom, le 10 novembre 2015.

branchages des concombres déjà matures<sup>135</sup>. La cueillette est davantage délicate à cause de l'étendu des branchages sur lesquels la culture a trouvé abri, de ce fait le paysan doit être patient et même attentif, il doit aller plus haut et plus loin afin de recueillir tous les fruits possibles.

Il faut noter que pendant cette période de défrichage et de cueillette, le paysan est exposé à de grands risques notamment à la morsure des serpents<sup>136</sup> car nous sommes presque en pleine saison de pluie, la période de la mue<sup>137</sup> des serpents particulièrement des vipères. De façon globale donc, le défrichage et la cueillette des concombres sont des étapes importantes de la récolte qui permettent déjà au cultivateur de jogger la quantité de la moisson par rapport aux fruits dont il dispose.

#### **II.2.1.2. L'aménagement d'un site et le rassemblement des cabosses de concombre**

L'étape qui suit celle de la cueillette est l'entassement des boules ou fruits dans un endroit bien nettoyé au préalable et entouré du bois, une forme de cage construite. Cette précaution est importante parce qu'elle permet de protéger les fruits de concombre de certains animaux comme les hérissons, les rats et les rats palmistes. Peine perdue ! Car malgré cette précaution, les animaux suscités parviennent souvent à pénétrer le site et à consommer une partie de la moisson. La solution à ce problème serait peut-être d'entourer des pièges, le site aménagé pour le rassemblement des cabosses de concombre.

---

<sup>135</sup> Entretien avec madame Bilegue né Zita Biloa, 67ans, secrétaire de mairie retraitée, Yaoundé, le 21 juillet 2015.

<sup>136</sup> Entretien avec Marcelline Awana, 71ans, cultivatrice à *Koulounganga*, de passage à Yaoundé, le 21 juillet 2014.

<sup>137</sup> Mue, renouvellement périodique de la couche externe du corps de certains animaux. Les mammifères peuvent ainsi changer de fourrure, les oiseaux de plumage, les reptiles d'écailles et les arthropodes, de cuticule externe. La mue a généralement lieu avant une nouvelle période de croissance ou lors d'un changement de saison. In *Microsoft ® Encarta ® 2008. © 1993-2007 Microsoft Corporation.*

**Photo 5: cabosses de concombre récoltées et entassées**



**Source :** cliché de Suzanne Ayié, *Ebom*, le 10 novembre 2014.

### **II.2.1.3. la casse des cabosses et le repos**

Une fois les fruits entassés le paysan accompagné des membres de sa famille procèdent à la casse du *ngon*.<sup>138</sup> La casse avec la machette peut intervenir un jour après le rassemblement des fruits. On casse les fruits en deux, exposant ainsi l'intérieur du fruit aux effets du soleil et de la pluie, ce qui accélère le pourrissement des cabosses. Une fois les cabosses cassées, elles restent au repos pendant trois à quatre jours en vue de s'attendrir pour faciliter l'extraction des graines.

---

<sup>138</sup> Entretien avec madame Bilegue née Zita Biloa, 67ans, secrétaire de mairie retraitée, Yaoundé, le 21juillet 2015.

## II.2.2. l'implication des populations locales

La culture du concombre suscite dans l'arrondissement de Mvengue un engouement particulier et une implication générale pendant les récoltes et plus précisément le jour de l'extraction des graines. C'est un travail d'équipe où le propriétaire du champ doit pouvoir apprêter nourriture et boisson pour entretenir les personnes qu'il aura au préalable convié. Le nombre de personnes conviées ou non<sup>139</sup> va dépendre de la grandeur du champ et aussi de la réputation<sup>140</sup> du cultivateur dans le village. S'il s'agit d'une personne généreuse et propriétaire d'un vaste champ, le nombre de personnes varie entre vingt, vingt-cinq voire trente. Mais s'il s'agit d'une personne avare le nombre de personne serait au rabais et ne vas pas dépasser une dizaine. Le travail en groupe pendant la récolte concerne donc l'extraction des graines, le lavage, le transport au village et le séchage des concombres qui nécessite l'intervention des enfants.

### II.2.2.1. Le raclage ou l'extraction des graines

Le jour où on extrait *le ngon* est un jour d'ambiance, l'atmosphère est détendu et plein d'humour et le travail s'effectue dans une grande convivialité où les rancœurs latents ou existants, les différences et les potentiels conflits sont mis de côté. Ce travail se fait souvent en groupe appelé localement *éka'as*<sup>141</sup> parfois à tour de rôle et sur invitation ou non. C'est un moment chaleureux où chants, railleries et blagues se font entendre entre les paysans : " L'égoïsme est un

---

<sup>139</sup> Les personnes qui assistent au raclage du *ngon* ne sont pas toujours invitées, certaines personnes y assistent parce qu'elles ont suivis d'autres personnes. Certaines sont présentes par rapport à la réputation du cultivateur concerné.

<sup>140</sup> Entretien avec Eulalie Eyenga, 81ans, cultivatrice, MvengueI, le 21juillet 2014.

<sup>141</sup> *Eka'as* est une sorte d'association ou de regroupement occasionnel des cultivateurs de concombre à Mvengue. Elle se fait parfois à tour de rôle ce qui n'est pas obligatoire car certains cultivateurs préfèrent souvent travailler uniquement avec les membres de leur famille. L'*éka'as* permet souvent aux paysans qui n'ont pas cultivé le concombre une année de pouvoir avoir le *ngon*. C'est une sorte de solidarité. Pendant l'*éka'as* les paysans surtout les femmes entourent le travail des chants, des rires, et des blagues.

péché, mais la solidarité n'est pas un dû ", en ewondo et localement on traduit cette citation par : " *akoe ane nsem, he dzom de akab da'a otoa ekole*"<sup>142</sup>. Contrairement à cette pensée, les paysans de Mvengue pendant les récoltes, le présente la photo<sup>143</sup>, se montrent plutôt solidaires et le concombre comme l'élément de cette solidarité. Chaque travailleur qui a participé à l'*éka'as* à l'avantage de ramener chez lui au moins une corbeille de *ngon*. Cette solidarité s'avère donc payante, un paysan peut à ce moment obtenir le *ngon* même n'ayant pas fait de champ. Après l'étape du raclage et de l'extraction des graines, l'étape qui suit est celle qui consiste au lavage des concombres dans un cours d'eau.

---

<sup>142</sup> C'est un Adage populaire connu dans l'arrondissement de Mvengue.

<sup>143</sup> La photo<sup>6</sup> laisse découvrir un jeune homme qui extrait le *ngon*. Ce dernier porte des gangs certainement un homme moderne qui voudrait protéger ses main car, cette étape du travail est très salissant. D'où la nécessité pour certains de se protéger. Mais la grande majorité des paysans de Mvengue, usent très peu de cette technique de travail avec des gangs.

**Photo 6: casse des cabosses et raclage du concombre**

**Source :** cliché de Suzanne Ayié, *Ebom*, le 13 novembre 2014.

**II.2.2.2. L'étape du lavage et de tri**

Le lavage se fait régulièrement dans un cours d'eau à l'aide des hottes et des vases spécialisées<sup>144</sup>. Pendant ce moment du travail, certaines personnes sont chargées de laver le concombre à l'aide des hottes et d'autres personnes de trier. Le lavage est une étape délicate dans ce sens que pour peu que vous vous soyez discret, l'eau peut emporter une bonne partie de la moisson, car nous sommes dans un cours d'eau. Le lavage du concombre nécessite donc beaucoup d'attention et de précaution afin de préserver l'intégralité du bon produit. Le

---

<sup>144</sup> Entretien avec Eulalie Eyenga, 81ans, cultivatrice à Mvengue, Yaoundé, le 21 juillet 2014.

lavage se fait simultanément avec le tri, les trieurs ont pour tâches d'enlever les mauvaises graines (graines vides ou pourries) et de se débarrasser des déchets. L'eau constitue ainsi une sorte de tamis naturel qui élimine les déchets et les graines vides. Une fois le lavage et le tri terminés les paysans transportent<sup>145</sup> le concombre vers les villages<sup>146</sup>.

### II.2.2.3. Le transport de la moisson vers le village

Le transport du concombre après le lavage vers le village est une autre étape du travail qui attire notre attention dans la mesure où le séchage du concombre se fait dans les villages et non plus en brousse comme toutes les autres étapes de la production. Autrefois, les paysans transportaient le concombre de la brousse vers les villages à l'aide de la hotte ou du panier<sup>147</sup> qui était au préalable entouré des feuilles de palmier (*okuk*) ou des feuilles de jonc (*okoé*). Cette précaution comme l'affirme de nombreuses<sup>148</sup> personnes était d'abord prise pour conserver l'intégralité de la moisson et aussi pour protéger le transporteur de l'eau du concombre après le lavage. Mais actuellement et de manière plus moderne, les paysans se servent des sacs *mbadjock* ou des sacs en plastiques pour assurer le transport du concombre vers le village. Avec l'interdiction de l'usage des plastiques non biodégradables par le gouvernement camerounais, les travailleurs de Mvengue devraient faire usage uniquement des sacs *mbajock* pour le transport du *ngon*. Ainsi au village, les cultivateurs vont procéder au séchage de leur moisson.

---

<sup>145</sup> Entretien avec Mme Bilegue, née Zita Biloa, 67ans, secrétaire de mairie, Yaoundé, le 21 Juillet 2014.

<sup>146</sup> Chaque paysan qui a assisté à l'*éka'as* ramène une part de concombre chez lui ou dans son village, car les personnes qui ont travaillées peuvent appartenir au même village ou aussi à des villages voisins.

<sup>147</sup> Entretien avec Eulalie Eyenga, 81ans, ancienne cultivatrice à Mvengue, Yaoundé, le 21 Juillet 2014.

<sup>148</sup> Les cultivateurs tels que : Marie Rose Anaba à Mvengue III, Paul Biakola à Ebom ; Marcelline Awana à *Koulounganga* partagent le même point de vue.

#### II.2.2.4. Le séchage du concombre et le rôle des enfants

Avant le séchage proprement dit, les paysans de Mvengue procèdent d'abord par une autre étape. Celle qui consiste à colorer avec de la boue les graines de concombre. À Mvengue comme d'ailleurs dans d'autres régions du Sud Cameroun où il pleut beaucoup, le séchage du concombre passe d'abord par la mise dans de la boue des graines. Colorer le *ngon* avec de la boue permet d'accélérer le processus de séchage. Contrairement au Nord Cameroun où il fait très chaud, la mise dans la boue du concombre n'est pas nécessaire car la région bénéficie d'un l'ensoleillement<sup>149</sup> permanent.

#### Photo 7: séchage du *Ngon*



**Source :** cliché de Suzanne Ayié, *Koulounganga*, le 17 novembre 2014.

Les enquêtes menées à *Koulounganga*, *Ebom*, *Bikoe-Assi*, et à *Minkan*, auprès des paysans nous ont fait comprendre que la boue permet au concombre de sécher rapidement. Les graines de concombres après cette mise dans la boue

---

<sup>149</sup> J.B. Suchel " Les climats au Cameroun", p.135.

comme l'illustre la photo 6 sont étalées dans la cour devant les cases. C'est à ce moment que le travail des enfants commence. Leur rôle est très important car leur présence, leur surveillance et leur regard attentif permet d'éloigner les poules et les canards qui voudraient picorer, disperser et consommer la moisson comme dit le dicton : "*kug y'odi ngon, ngon y'adi kub*"<sup>150</sup> pour signifier en français et littéralement que : " les poules mangent les concombres et les concombres aussi mangent les poules"<sup>151</sup>. Les enfants ont aussi pour rôle d'entasser ou de rassembler les concombres lorsque la pluie s'annonce et le soir. En bref, les enfants jouent le rôle de gardiens de la moisson.

Le nombre de jours de séchage du concombre à Mvengue dépend du temps qu'il fait. Pendant les pluies, le concombre peut faire environ une semaine avant de sécher. Cependant, s'il fait soleil, le concombre sèche pendant un à deux jours. Le nombre de jour de séchage dépend donc de la saison et du degré d'ensoleillement.

### **II.2.3. L'importance de la mobilisation générale des paysans**

Dans l'arrondissement de Mvengue, la culture du concombre intéresse de façon générale toute la population. Jeunes, adultes et vieillards, tout le monde est fortement impliqué dans cette culture. Toutefois l'étape la plus indiquée où l'on relève l'implication massive des foules est la récolte, car pendant cette période, les paysans qui au cours d'une année biennale, n'ont pas fait des champs peuvent se procurer du concombre en assistant à toutes les invitations liées à la récolte. Au terme de ces invitations, où la rémunération se fait généralement en nature<sup>152</sup>,

---

<sup>150</sup> Anonyme, 62ans, élite de Mvengue, Yaoundé, le 14 Juillet 2015.

<sup>151</sup> Cette citation signifie littéralement que : les poules mangent certes les concombres mais aussi les concombres aussi dans le met ou gâteau de concombre au poulet mange d'une certaine manière les poules en question.

<sup>152</sup> Entretien avec Marie-Rose Anaba, 49ans, cultivatrice du concombre, Mvengue III, le 26 février 2014.

l'on s'en tire généralement avec deux ou trois hottes du concombre selon le volume du travail et le nombre de participation aux *éka'as*.

Ainsi de *Koulounganga* à Mvengue-centre passant par *Ebom*, et les autres petits villages environnants. De même les populations des villages *Atinzam*, *Wom*, *Ndzié-Betono*. De *Bikob* à l'extrême Sud à *Akom*, *Bikoe-Assi* et *Eben*. De *Awonda* jusqu'à *Ndjon Minkan* où toute la population parle sensiblement la même langue, toutes sont concernées et impliquées dans le travail des concombres. Il est ainsi fort de constater combien cette activité occupent et fait le quotidien des paysans de cette région. Le travail du *ngon*, un travail qui se fait en groupe et nécessitant une grande mobilisation des paysans des différents villages est donc pour les populations de cette localité un facteur de rassemblement, de solidarité et de fraternité. Cependant la production du concombre est inégalement répartie à Mvengue du fait que certaines ethnies s'attèlent et s'adonnent plus dans ce travail que d'autres.

### **II.3. LES GRANDS PRODUCTEURS DE CONCOMBRE À MVENGUE**

D'après des témoins oculaires qui nous ont accompagné dans notre travail, nous avons pu regrouper les plus grands producteurs de concombre à Mvengue selon l'étendu des exploitations agricoles et selon la quantité et la qualité des moissons. Il faut retenir que toute la population est intéressée par la culture du concombre car les peuples ont adopté un inter changement d'habitude et de méthodes de travail. Le concombre se cultive beaucoup plus dans les parties Sud, Sud-Est, et Est autrement dit dans les villages *Enoah*<sup>153</sup> et *Yanda*.

---

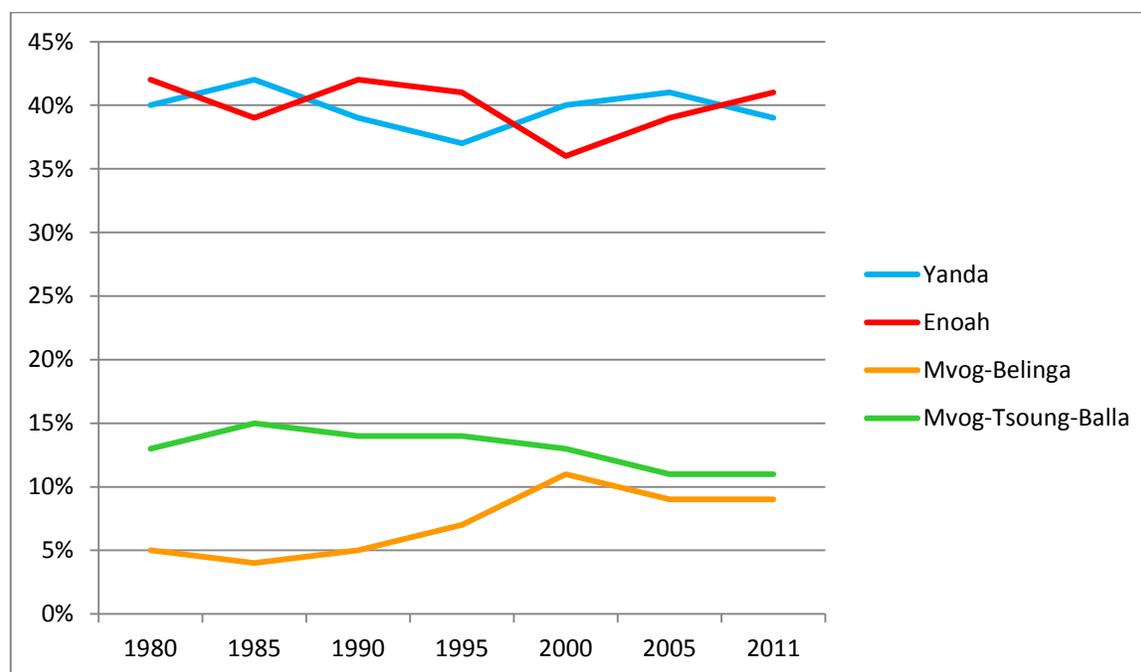
<sup>153</sup> Entretien avec Marie-Rose Anaba, 49ans, cultivatrice du concombre, Mvengue III, le 26 février 2014.

**Tableau 3: les statistiques de la production du concombre par tribu et par sac entre 1980-2011**

Tribus en moyenne	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2011
<b>Yanda</b>	40%	42%	39%	37%	40%	41%	39%
<b>Enoah</b>	42%	39%	42%	41%	36%	39%	41%
<b>Mvog-Belinga</b>	5%	4%	5%	7%	11%	9%	9%
<b>Mvog-Tsoung-Balla</b>	13%	15%	14%	14%	13%	11%	11%

**Source :** Enquête menée auprès des planteurs de *Koulounganga, Koulounganga*, Novembre 2015.

**Graphique 2: quantité de production par tribu et par sac**



**Source :** Enquête menée auprès des planteurs de *Koulounganga, Koulounganga*, Novembre 2015.

### II.3.1. La prédominance des *Enoah* et des *Yanda*

Le tableau<sup>3</sup> et le graphique<sup>2</sup>, appuyés par les documents d'archives<sup>154</sup> montrent que les principaux acteurs de la production du concombre sont les *Enoah* et les *Yanda*. Les axes de production du concombre à Mvengue sont l'axe *Mvog-Atangana Mballa - Ngomedzap* au Sud-est de Mvengue, considéré comme l'axe principal de cette localité, où les populations *Enoah*, les *Yanda* et les *Mvog-Belinga* sont fortement implantés. Ensuite nous avons la route de *Bikondo* à *Aban*, avec la spécificité qu'on retrouve ici uniquement les *Yanda* et les *Enoah*. Dans ces axes, la population est relativement homogène, ces axes sont également les mieux drainés par une multitude de cours d'eau. On relève ici les deux plus grandes ethnies productrices du concombre.

Les *Enoah* et les *Yanda* représentent les deux tiers de toute la population de Mvengue. Les *Enoah* occupent près de dix villages et les *Yanda* implantés dans plus de cinq<sup>155</sup> tandis que les *Mvog Belinga* occupent seulement deux et les autres ethnies de l'arrondissement sont installées dans la route de *Ndjon Minkan* et vers *minkougou- assi*. Cette répartition ethnologique nous permet de mettre en évidence la prédominance de ces deux ethnies dans la production du concombre car plus nombreux, les *Enoah* et les *Yanda* sont aussi les premiers producteurs de concombre à Mvengue.

A l'origine dans la localité, la grande production du *ngon* était détenue par les *Enoah* considérés alors comme seuls détenteurs du secret et maître dans le domaine. Mais à travers des mariages et les relations de bon voisinage sans

---

<sup>154</sup> ASPM, rapport trimestriel Octobre à Décembre du sous préfet par intérim Jean Maka Kame sur la situation économique et sociale de Mvengue 30 décembre 1966.

ANY FAI /678 n°680, construction de la route Kribi- Lolodorf- Yaoundé, vol.2 1910.

<sup>155</sup> *Dictionnaire des villages de Kribi*, 1969, p.7

oublier de multiples amitiés et la proximité avec les *Enoah*, les *Yanda* ont acquis la technicité de cette culture et auraient même pris l'ascendance sur les *Enoah*. La vérité incontestable sur le terrain est que ce sont ces deux ethnies qui détiennent le monopole de la plus grande production du concombre dans la zone. Les enquêtes menées révèlent aussi que les *Enoah* et les *Yanda* auraient développé ensemble des équipes de travail dans le temps afin d'étendre les techniques culturelles réciproquement dans leurs villages.

La prédominance des *Enoah* et des *Yanda* dans la production du concombre s'explique aussi par le fait que ces deux ethnies ne produisent pas en abondance le cacao. Le café quasi absent, c'est le concombre qui représente d'ailleurs et de manière satisfaisante le produit agricole commercial et rentable par excellence de ces peuples. Cependant malgré l'importance avérée des *Enoah* et des *Yanda* dans la production du concombre il n'en demeure pas moins vrai que d'autres peuples de la localité s'intéressent aussi à cette culture.

### **II.3.2. Les autres producteurs**

De Mvengue à *Eben* en passant par *Ndjon Minkan* on rencontre une multitude d'ethnies qui s'adonnent aussi à la culture du concombre c'est le cas des *Mvog-Tsoug-MBalla*, des *Mvog-Belinga*, des *Embon* etc.

Cependant la population de *Ndjon Minkan* a particulièrement attiré notre attention. il est important ici de savoir que les peuples de *Ndjon Minkan*<sup>156</sup> sont un ensemble de peuples guerriers, qui ont prioritairement développé dans leurs

---

<sup>156</sup> *Ndjon Minkan* est une route dans l'arrondissement de Mvengue qui a été témoin de vifs combats guerriers entre les peuples de la localité, dans un premier temps contre les Bassa qu'ils ont repoussé vers Lolodorf et Eséka. Ensuite cette route a aussi joué un rôle important dans la résistance des camerounais face à la pénétration européenne. In C. Nkou Nkou, *Le leadership local au Cameroun*, Paris l'Harmattan 2012, p. 53

habitudes des techniques de défense, au détriment des techniques agricoles délaissant ainsi la production des denrées alimentaires comme le concombre.

De toute façon si le *ngon* ne connaît pas un grand essor dans ce secteur de l'arrondissement, comme chez les *Enoah* et les *Yanda*, d'autres cultures comme le cacao trouvent cependant un développement prodigieux dans cette zone. Toutefois plusieurs perspectives nous permettent d'envisager un avenir plus radieux et plus prometteur dans l'accroissement de l'agriculture basée sur la culture du concombre compte tenue de nombreuses orientations de la production agricole mis en place par le gouvernement Camerounais lors du comice agropastorale d'Ebolowa en 2011.

Au terme de cette articulation, il ressort que la culture du concombre est une activité longue, pénible, difficile qui nécessite beaucoup d'énergie et beaucoup de temps. Le concombre, une plante annuelle a besoin pour sa culture de vastes espaces forestiers défrichés, polis et bien brûlés. La récolte de cette plante est une étape importante qui nécessite l'implication des masses car le concombre dans l'arrondissement de Mvengue est un facteur de rassemblement et de solidarité des populations des différents villages. Les *Enoah* et les *Yanda* reconnus comme les premiers producteurs du concombre usent de plusieurs techniques et méthodes culturelles pour assurer la pérennité et la productivité réelle de cette culture. Toutefois, malgré de vastes chantiers que la culture du concombre exige, elle demeure pour les populations de Mvengue une véritable source de revenus et aussi, le concombre occupe une place primordiale et privilégiée dans les habitudes alimentaires des paysans de cette zone.

**CHAPITRE III : LE CONCOMBRE AU CŒUR DES  
HABITUDES ALIMENTAIRES DES POPULATIONS DE  
MVENGUE**

La diversité humaine qui caractérise le Cameroun autorise dans ce pays des comportements alimentaires variés. Le Cameroun est un pays où on mange bien, à l'intérieur ou à l'extérieur des habitations. La cuisine camerounaise, très diversifiée<sup>157</sup> donne un éventail de mets dont une partie est faite à base des concombres. Les graines de concombres décortiquées constituent pour les populations du Cameroun de manière globale et singulièrement pour les habitants de Mvengue une plante alimentaire, un véritable délice, un aliment très prisé à l'unanimité des populations<sup>158</sup> camerounaises qui accompagne de multiples plats<sup>159</sup>. Le concombre à la base de nombreux mets<sup>160</sup> est aussi d'un apport énergétique très important pour l'organisme humain et lutte contre certaines maladies.

Ainsi, quelle place occupe le concombre dans l'alimentation des masses ? En d'autres termes, quelles sont les différentes recettes culinaires faites à base du concombre ? Que peuvent être leur valeur nutritionnelle et thérapeutique ?

### **III.1. LES METS OU LES DIFFÉRENTES RECETTES CULINAIRES FAITS À BASE DU CONCOMBRE**

L'art culinaire dans la société Bété, depuis l'époque précoloniale jusqu'à nos jours comme l'affirme Florette Mathilde Abaté est inspiré de l'environnement immédiat. C'est un ensemble de production et de transformation des produits par la main. L'art culinaire transmis de génération en génération et de manière

---

<sup>157</sup> On consomme au Cameroun du Nord au Sud ; de l'Est à l'Ouest des aliments aussi divers que variés tels que les fruits et légumes locaux : orange banane pastèques ; on y trouve aussi des arachides du manioc du mil des zébus et aussi du poisson frais ou fumé et de la viande fraîche ou boucanée.

<sup>158</sup> Les personnes interviewées telles que Joséphine Mballa, Mme Bilegué, Appoline Nguenda, Patrick Nty, C. Nnang Messi et bien d'autres sont unanimes pour reconnaître que les mets avec du concombre sont de véritables délices. Entretiens à Yaoundé, Avril 2016.

<sup>159</sup> C'est un met voire une recette culinaire.

<sup>160</sup> Certains mets sont faits uniquement avec du concombre (gâteau ou *mam ngon* ; sauces aux concombres) tandis que d'autres mets utilise le concombre comme ingrédients ou complément. In *Magazine " la revue pour cuisiner " Des plats faciles et économiques; Lafont Press; avril mai 2009, p.7*

traditionnelle, le plus souvent de mère en fille soit à travers une formation quotidienne, soit de manière mystique<sup>161</sup> consiste à préserver la saveur et le goût des aliments. Dans la société traditionnelle bété, la sélection des filles en mariage, l'un des critères primordiaux était la capacité par cette dernière à bien faire la cuisine ; à avoir le "*wo'o nnam*"<sup>162</sup>, c'est à dire une touche personnelle<sup>163</sup>, voire le talent dans la maîtrise de l'art culinaire. De ce fait plusieurs modes de cuisson étaient utilisés : la cuisson des aliments dans de l'huile ; à travers le séchage "*itang*" ou sur du feu de bois ce qui apportaient un changement dans le goût des différents mets. Car, comme le mentionne sa Majesté F. Mathilde Abaté :

Le côtoiement avec d'autres peuples dans le triangle national et aussi les contacts avec les européens ont ainsi rendu certains mets traditionnels nationaux, c'est le cas par exemple du gâteau de concombre<sup>164</sup>, du koki, du okok et du ndolè.

Il est clair que c'est ainsi un vrai plaisir pour les populations du triangle national de consommer des fruits, des légumes, des poissons, de la viande, des arachides mais aussi le gâteau de concombre. Le concombre dans ce pays et spécifiquement dans l'arrondissement de Mvengue figure en bonne place des mets savoureux qui font le bonheur des familles. Dans plusieurs régions du pays et dans la zone de notre étude, on dénombre de nombreuses recettes culinaires faites à base du concombre dont les plus connues sont : les légumes au concombre, les délicieuses sauces de concombre au poisson fumé et à la viande et bien sur le traditionnel gâteau de concombre.

---

<sup>161</sup> Entretien avec F. Mathilde Abaté, 55ans, chef du Groupement *Eboman II*, Ebolowa, le 21 Aout 2015.

<sup>162</sup> *Wo'o nnam* est une habilité naturelle ou acquise à bien faire la cuisine ; cette expression renvoie à ce qu'on appelle un cordon bleu. Entretien avec F. Abaté.

<sup>163</sup> Il a été démontré que deux femmes en compétitions pour faire un met avec pratiquement les mêmes ingrédients n'obtenaient pas toujours les mêmes résultats au niveau du goût.

<sup>164</sup> Entretien avec F. Mathilde Abaté, 55ans, chef du Groupement *Eboman II*, Ebolowa, le 21 Aout 2015.

### III.1.1. Le gâteau de concombre ou *Nnam Ngon*

Il est tout d'abord important de mentionner que le concombre pour le cuisiner il faut au préalable qu'il soit décortiqué et bien séché, ce travail de décorticage est le plus souvent l'apanage des femmes bien que souvent certaines personnes de sexe masculin s'y adonnent aussi<sup>165</sup>. Le met ou le gâteau de concombre dans la société bété, est souvent classé parmi les aliments nobles et dignes au même titre que certains animaux comme la vipère<sup>166</sup>. C'est aussi un plat prestigieux compte tenu du coût de plus en plus élevé du concombre dans les marchés, sans oublier le temps de préparation et de cuisson que ce plat exige. Pour réussir un gâteau de concombre, la ménagère doit disposer des ingrédients appropriés, respecter le mode de préparation de même que le temps de cuisson.

#### **Photo 8: *Nnam Ngon***



**Source :** Cliché de Suzanne Ayié, Yaoundé, le 09 Mai 2016

---

<sup>165</sup> Entretien avec Patrick Nty, 35 ans, enseignant, Yaoundé, le 17 septembre 2015.

<sup>166</sup> J.D. Noah Nlo, "La gestion des denrées alimentaires des Bene...", p.41.

### III.1.1.1. recette d'un met de concombre à la morue séchée

Pour faire un met de concombre d'environ cinq personnes, plusieurs ingrédients sont indispensables car chaque met a une technique et des ingrédients spécifiques. Le met de concombre peut être préparé avec de la morue sèche, ce qui donne la recette suivante :

#### **Ingrédients**

- 5 bols de graines de concombres décortiquées
- Un kg de morue séchée (*meganda*)
- 3 à 5 verres de jus de cuisson du poisson
- Du sel, des cubes pour assaisonnement
- 2 oignons
- 2 gousses d'ails
- Du Basilic à petites feuilles
- Des jeunes feuilles de macabo
- Des écrevisses (environ un verre)
- Trois œufs
- Des feuilles de bananier flambées
- de la ficelle<sup>167</sup>.

Après avoir rassemblés les ingrédients, l'étape qui suit est la préparation avec la technique ci après :

Faire cuire légèrement la morue ''*meganda*'' dans une marmite, avec du sel, de l'oignon, le basilic à petites feuilles découpé et de l'eau. Écraser le

---

<sup>167</sup> Entretien avec Nadège Mambe, 37ans, hôtelière et restauratrice, Yaoundé, le 1<sup>er</sup> Avril 2015.

concombre à l'aide d'un mixer plus moderne ou de manière traditionnelle<sup>168</sup> avec soit du pilon et du mortier ou tout simplement avec de la pierre de cuisine *nkol mbonda*<sup>169</sup>. Ecraser ail, oignon, et éventuellement du piment. Mettre dans une terrine de cuisine la pâte des graines de concombres écrasées, ajouter du jus de cuisson du poisson par petites quantités en remuant, continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène pour obtenir une sorte de pâte (elle ne doit pas être liquide mais légèrement épaisse)<sup>170</sup>. Ajouter la morue, on peut aussi remplacer par du poisson frais ou de la viande cuite préalablement.

Ajouter dans le mélange de l'ail et de l'oignon écrasé, les jeunes feuilles de macabo bien nettoyées, du sel, du piment aléatoire et enfin des cubes pour assaisonnement. Bien mélanger le tout.

A la fin, ajouter les œufs bouillis découpés en dés et les œufs battus comme en omelette<sup>171</sup>. Mettre les feuilles de bananier pavées dans une assiette creuse ou *coubou* en langue ewondo. Les plier en deux et les placer délicatement dans l'assiette de sorte qu'elles prennent la forme de l'assiette, y verser la pâte et ficeler soigneusement.

Recouvrir le fond d'une marmite de quelques feuilles de bananier flambées. Mettre de l'eau au fond de la marmite pour faire cuire dans un bain-marie<sup>172</sup> et disposer les paquets dans la marmite déjà bouillante. Laisser cuire pendant deux

---

<sup>168</sup> Entretien avec Rose Amgba, 55 ans vendeuse de mets de concombre Yaoundé, le 02 Avril 2015.

<sup>169</sup> Dans l'arrondissement de Mvengue c'est la méthode traditionnelle qui est la plus utilisée, car nous sommes dans une zone rurale où l'électrification des villages n'est pas encore effective.

<sup>170</sup> Entretien avec Joséphine Mballa, 57ans, ménagère, Yaoundé le 02 Mars 2015.

<sup>171</sup><sup>171</sup> Entretien avec Rose Amgba, 55ans, vendeuse de mets de concombre, Yaoundé, le 02 avril 2015.

<sup>172</sup> On dit d'un met qu'il est cuit au bain-marie lorsqu'il est plongé dans de l'eau bouillante. C'est le cas du met de concombre qui doit être mis dans une marmite avec de l'eau bouillante.

heures environ<sup>173</sup> en vérifiant la cuisson et en surveillant la quantité d'eau au fond de la marmite.

Il est tout de même important de mentionner que le feu avec du bois, le mode de cuisson traditionnelle propre à une bonne frange des populations des zones rurales et utilisé bien avant la colonisation s'avère plus rapide que les modes de cuisson modernes introduites dans la localité avec l'arrivée des blancs à partir des années 1888<sup>174</sup> notamment les réchauds à pétrole, des plaques à gaz et électriques utilisés de plus en plus dans les ménages de nos jours.

Après la cuisson, le gâteau de concombre était souvent remplacé à côté du feu, ou sur le grenier afin de favoriser son séchage total. Ce met bien sec, grâce au grenier pouvait être conservé pendant des semaines sans subir aucune putréfaction<sup>175</sup>.

Le met de concombre se consomme légèrement chaud accompagné de préférence du bâton de manioc, ou alors des tubercules de manioc cuits à l'eau ou du plantain<sup>176</sup>.

### **III.1.1.2. Les spécificités du *Nnam Ngon* et sa valeur culturelle chez les Bétis**

Le *Nnam Ngon* ou gâteau de concombre est un plat prestigieux non seulement par son coût élevé mais davantage par sa valeur culturelle au sein de la société. D'après les avis convergents de plusieurs témoins oculaires<sup>177</sup>, il

---

<sup>173</sup> Le temps de cuisson du *nnam ngon* va dépendre du mode de cuisson ; le feu avec du bois de manière traditionnelle utilisé dans la zone d'étude est relativement plus rapide que l'usage des plaques à gaz dans les ménages aujourd'hui.

<sup>174</sup> En effet l'année 1888 marque la période des premiers contacts des populations de Mvengue avec le monde extérieur notamment les Allemands. In C. Nnang Messi, "Monographie Historique...", p.5.

<sup>175</sup> Anonyme, 62ans, élite de Mvengue, Yaoundé, le 25 septembre 2015.

<sup>176</sup> Entretien avec Nadège Mambe, 37ans, hôtelière et restauratrice, Yaoundé, le 1<sup>er</sup> Avril 2015.

<sup>177</sup> Les témoignages de Rose Amgba, Joséphine Mballa, Appoline Nguenda et marie Rose Anaba. Entretien de Janvier- Février 2016.

ressort qu'un plat de met de concombre offert dans une famille à des convives témoignent du degré d'amour, d'affection voire d'estime que ces derniers portent aux personnes conviées. Cette manière de pensées des bétis est en droite ligne avec leurs us et coutumes, car le *Nnam Ngon* comme le révèle la tradition orale des *Enoah* était réservé à des personnes privilégiées occupant une certaine place voire un rang dans la chefferie<sup>178</sup> ou au sein de la grande famille.

De ce fait, le *Nnam ngon*, est un plat prestigieux et digne. Ce plat qui ne saurait être absent lors des grandes cérémonies traditionnelles chez les bétis notamment chez les *ewondo* et les *Bene* en général et de plus en plus dans toutes les communautés camerounaises, joue un rôle coutumier important pendant les mariages<sup>179</sup> et spécialement le mariage religieux.

Le mariage de manière globale dans la société camerounaise est un long processus. Les conjoints qui commencent le plus souvent par une amitié rendent leur union officielle à travers les mariages traditionnel, civil et religieux. Mais avant on note des phases importantes et primordiales que les conjoints dans la société bété devraient respectées. Ces étapes qui semblent peu suivis par les générations actuelles, trouvent cependant toute leur place dans les us et coutumes de la communauté.

En effet les futurs époux devraient traverser plusieurs étapes avant de convoler en justes noces. Ces différentes étapes commencent souvent par ce qu'on appelle dans la société camerounaise "toquer à la porte" de la future belle-famille. Ensuite la demande de la main synonyme de fiançailles qui est suivi par

---

<sup>178</sup> Ph. Laburthe Tolra, *les Seigneurs de la forêt...* p.183.

<sup>179</sup> Il existe en effet les mariages traditionnel pendant la dot ; à l'état civil et le mariage religieux.

le versement de la dot<sup>180</sup> ; qui se comprend non pas seulement comme une relation entre deux personnes mais davantage comme une alliance entre deux familles. Ensuite, c'est le mariage civil et enfin le mariage religieux dans une église à travers la bénédiction nuptiale.

C'est après cette cérémonie nuptiale, effectué généralement le lendemain des noces, que les mets de concombres sont échangés entre les deux familles. Ces mets selon la tradition permettent d'estimer la durabilité de l'union et jouent ainsi un rôle de premier plan dans la réussite ou non du mariage. En effet, les mariés après la bénédiction nuptiale reçoivent plusieurs cadeaux dont une batterie de cuisine<sup>181</sup> offerte à la jeune fille par sa famille<sup>182</sup>, les poulets vivants offerts. Ils reçoivent en plus un énorme mets de concombre<sup>183</sup> "*Nnam casse*". Ces mets énormes et conformes à la tradition que les deux familles s'échangent sont des moyens de prédire l'avenir du couple. Au moment de les déguster, s'ils ne sont pas bien cuits de part et d'autre, il faudra alors commencer à s'inquiéter car c'est interprété comme un signe d'un mariage éphémère, donc une union vouée à l'échec. Le cas échéant se réjouir de la relation car elle promet de lendemain meilleurs et dans la longue durée.

Cependant il faut tout de même noter que ces traditions de nos jours perdent de plus en plus leur essence et leur valeur et sont considérées par les

---

<sup>180</sup> La dot est un ensemble des biens que l'un des époux apporte au moment du mariage traditionnel. Dans la plupart des sociétés ; la dot est apporté par le mari et non par la femme ; l'homme qui désire se marier fournit ainsi à sa futurs beaux-parents soit des biens de consommation ou d'usage courant "pagnes ; couvertures bêtes"; soit des produits d'apparat comme des bijoux ou encore de l'argent. La dot dans l'ère culturelle bété est perçue comme une sorte de compensation donnée au groupe de la jeune fille pour la perte d'une femme symbole de fécondité dont par ricochet à la perte des futurs enfants de la femme. In A.V. Yakana, *Les Befeuk et les Betsi de la rive droite de la Sanaga. Aux origines des peuples Fang et Beti*, Yaoundé, clé, 2012, p.95.

<sup>181</sup> Le matériel de cuisine offert était constitué pendant la période précoloniale des paniers, de la pierre de cuisine, du pilon et du mortier. De nos jours on intègre dans cette batterie de cuisine des fours à gaz, des réfrigérateurs et même des Moulinex.

<sup>182</sup> M. P.Mballa Nko, "L'évolution de l'art culinaire au centre du territoire du Cameroun de l'époque précoloniale à l'indépendance" : essai d'histoire socio-culturelle, Mémoire de DIPES II Yaoundé, ENS, 2011, p.36

<sup>183</sup> Ibid. p.53

jeunes générations lorsqu'elles sont appliquées comme des préjugés, de simples allégations humaines. Toutefois, la durabilité d'un mariage qui est une institution divine et sociale peut-elle se déterminer par un met de concombre ? Qui est un aliment, une recette culinaire ? Il est difficile d'y apporter une réponse définitive. Ces appréhensions traditionnelles ont certes leur sens, mais il semblerait qu'elles soient moins réalistes et plus souvent subjectives.

À cause donc de ce mystère autour de ces mets de concombre, certaines familles optent pour l'échange des graines de concombres décortiquées ou bien encore certaines s'échangent d'autres mets n'ayant rien à avoir avec du concombre<sup>184</sup>. Ces traditions représentent tout de même l'un des éléments caractéristiques de l'identité sociale qui intègrent les dimensions sociologiques et psychologiques du groupe<sup>185</sup>. Outre donc le *Nnam Ngon* d'autres recettes culinaires sont faites avec du concombre, c'est le cas des sauces.

### **III.1.2. recette de la sauce de concombre ou de "pistache" à la viande fraîche**

La sauce pistache qui est un plat typiquement camerounais<sup>186</sup> peut se préparer avec de la viande fraîche ou boucanée, avec du poulet ou du poisson fumé. La sauce de pistache que nous proposons peut se faire avec de la viande fraîche, ce qui donne la recette suivante :

---

<sup>184</sup> Entretien avec Thérèse Mengue, 53 ans, ménagère, Yaoundé, le 07 février 2015.

<sup>185</sup> J. Noah Zingui, " Les comportements alimentaires dans le Cameroun d'hier et d'aujourd'hui et leur retentissement sur la santé (exemple du Sud Cameroun)" Yaoundé, 1972, p.16.

<sup>186</sup> *Magazine* " la revue pour cuisiner", mai 2009, p.7

**Photo 9: sauce pistache à la viande fraiche**



**Source :** cliché de Suzanne Ayié, Yaoundé, le 17 avril 2016

### **Ingrédients**

- 1 kg de viande de bœuf fraiche
- 5 verres de concombres décortiqués et secs
- 5 tomates
- 3gousses d'ail
- 2oignons
- poireau
- Poivron facultatif
- Piment jaune
- ¼ de litre d'huile raffinée
- Poivre noir
- Sel
- Des cubes crevettes

La préparation est la seconde étape avec la technique suivante : faire légèrement chauffer les "pistaches" dans une poêle puis mixez le tout dans un mixer, ou alors piler dans un mortier ensuite moudre le mélange sur une pierre de cuisine<sup>187</sup> jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Ensuite découper la viande, la faire revenir dans une cocotte avec de l'huile, des oignons, de l'ail et des condiments verts ; tourner et verser de l'eau ; laisser cuire pendant environ 45 minutes à feu doux.

Enlever la peau des tomates en les mettant dans de l'eau chaude et découper-les de même que le poivron et le poireau y ajouter un oignon et l'ail nettoyé, le poivre noir puis mixer le tout.

Faire chauffer de l'huile dans une marmite y mettre du sel, puis faire revenir un oignon préalablement découpé en lamelles, ajouter dans le mélange des condiments écrasés, laisser mijoter cinq minutes. Pendant ce temps, verser la poudre de pistache dans une assiette y verser de l'eau de cuisson de la viande et tourner, faire des boules de pistache à convenance<sup>188</sup>, ou verser la pâte dans la marmite.

Ajouter la viande cuite, le poivre moulu et le cube, tourner puis y mettre trois verres de jus de cuisson de la viande, laisser cuire pendant environ trente-cinq minutes ; y ajouter un peu de piment écrasé et laisser encore cuire pendant dix minutes en vérifiant la cuisson et en y ajoutant de temps en temps un peu d'eau<sup>189</sup>. Servir chaud avec de préférence de l'igname ou du macabo blanc<sup>190</sup>.

---

<sup>187</sup> Entretien Jeannette Foe, 32ans, hôtelière et restauratrice, Yaoundé, le 17 juillet 2015.

<sup>188</sup> Entretien avec Joséphine Mballa, 57 ans Ménagère, Yaoundé, le 02 Mars 2015.

<sup>189</sup> *Africa Press.com* du 05 Septembre 2013. Publié dans la catégorie cuisine.

<sup>190</sup> Entretien avec Solange Kenfack, 29ans hôtelière et restauratrice, Yaoundé, le 13 juillet 2015.

Il est tout de même important de mentionner que la sauce de concombre se fait de deux manières: la sauce pistache liquide avec des boules de pistache encore appelée *Nsè Ngon* en langue ewondo, et la sauce pistache sans boules et épaisse comme sur la photo7. Dans la localité de Mvengue ces deux types de sauces sont bien connus, cuisinés et appréciés dans les familles.

### **III.1.3. Recette du *folong* aux pistaches avec de la viande boucanée**

Plusieurs légumes peuvent être cuisinés avec des concombres notamment du *folong*, des feuilles de manioc, du *Nguéa* et du gombo. Le *folong* aux pistaches que nous proposons peut être fait avec de la viande boucanée, ce qui donne la recette suivante :

#### **Ingrédients**

- deux bottes de *folong*
- deux verres de graines de concombres
- 1/2 kg de viande boucanée
- écrevisses séchées
- huile raffinée
- sel gemme
- deux gousses d'ail
- Deux gros oignons
- un morceau de gingembre
- trois tomates
- du sel et des cubes

La Préparation est l'étape suivante avec la technique : Découper les feuilles de *folong*, les laver et les verser dans de l'eau bouillante avec du sel gemme<sup>191</sup>, laisser cuire en remuant de temps en temps. Lorsque les feuilles sont tendres, les égoutter, laisser refroidir et les essorer.

Laver et découper la viande boucanée (qui peut être la viande de brousse ou la viande de bœuf) en dés d'environ deux centimètres et saler, ensuite les mettre dans une cocotte avec des oignons pendant cinq minutes, y ajouter de l'eau et laisser cuire pendant environ vingt minutes à feu doux<sup>192</sup>.

Pendant que la viande est entrain de cuire, hacher un oignon, écraser la tomate avec des écrevisses, le gingembre et l'ail. Ensuite faire mouliner les concombres dans un mixer ou sur une pierre de cuisine. Une fois la viande cuite la réserver et recueillir le jus de cuisson.

Mettre une cocotte au feu avec de l'huile y ajouter l'oignon haché, les ingrédients écrasés couvrir et laisser mijoter pendant cinq minutes. Ensuite ajouter le *folong*, la viande, salez et remuez pour mélanger le tout, y ajouter trois verres de jus de cuisson de la viande et couvrir. Après environ dix minutes, napper les légumes de la poudre de pistache et laisser mijoter, ensuite mélanger le tout en ajoutant deux verres de cuisson de la viande et laisser cuire<sup>193</sup>. Servir légèrement chaud avec du plantain, de l'igname ou du manioc.

Toutefois, il s'avère important de mentionner que les populations de Mvengue dans la zone rurale consomment très peu de la viande de bœuf compte tenu de son coût élevé. Ainsi plusieurs gibiers ou viande de brousse fraîches ou boucanées se substituent à celle-ci lors de la préparation de ces différents mets.

---

<sup>191</sup>Le sel gemme permet aux feuilles de *folong* de garder leur couleur verte.

<sup>192</sup> *Magazine " revue pour cuisine"*, p.9

<sup>193</sup> Entretien avec Gilbert Zambo, 38 ans hôtelier et restaurateur, Yaoundé, le 17 sept. 2015.

En définitive, les graines de concombres permettent d'épaissir plusieurs sauces et sont à la base des plats aussi variés que divers. Ces mets accompagnés d'autres ingrédients sont donc d'un apport calorifique et énergétique fort appréciable pour l'organisme humain.

### **III.2. LA VALEUR NUTRITIONNELLE ET DIÉTÉTIQUE DU CONCOMBRE ET SON APPORT MÉDICINAL**

Cette partie de notre étude vise à mettre en lumière les différents nutriments que les graines voire les mets faits à base de concombre peuvent apporter à l'organisme humain en termes d'énergie, de vitamines et de nutriments essentiels. Ensuite il sera question de présenter les vertus médicinales du concombre.

#### **II.2.1. Le concombre: un aliment riche en nutriments essentiels**

De nombreuses études<sup>194</sup> sont menées sur la malnutrition<sup>195</sup> et visent à savoir, quels plats locaux, sont plus nutritifs et bons pour la consommation humaine. C'est le cas par exemple des études sur des graines de cucurbitacées<sup>196</sup> et notamment des *cucumméropsis manni* limitée à une évaluation nutritionnelle ; l'objectif étant de rechercher les moyens de compléter la teneur en éléments nutritifs de base des aliments riches en glucides. Ainsi, la population Camerounaise peut augmenter la consommation des nutriments, soit par la consommation des aliments coûteux d'origine animale comme la viande, le lait et le poisson soit par les plantes (concombre, arachides, soja, etc.) qui restent la meilleure option, car la population rurale peut les cultiver.

---

<sup>194</sup> Entretien avec Aggée Ntonga, 47 ans, Nutritionniste, Yaoundé, le 11 février 2016.

<sup>195</sup> J. M. Valnet, *Se soigner par les légumes, les fruits et les céréales*, Paris, PUF, 1985, p.173

<sup>196</sup> P. Ajuh, " Nutritive study of some Cameroon dishes". Dissertation presented as a partial requirement for obtention of a "Maîtrise", in Biochemistry, University of Yaoundé, Faculty of Science, 198, p.103

Les résultats indiquent que les graines de concombre, de courge et de melon sont de bonnes sources d'huile végétale alimentaire et leur consommation est exceptionnellement élevée en protéines que la consommation du soja ou de l'arachide<sup>197</sup>. Les légumes tels que les feuilles de manioc, les feuilles amères, les feuilles de *folong*, les feuilles de gombo et même le gombo cuit avec des graines de concombre mieux appréciés peuvent contribuer sensiblement vers l'obtention d'une alimentation équilibrée<sup>198</sup>. Il est ainsi nécessaire d'en déterminer le potentiel nutritionnel.

Les graines de *cucuméropsis Mannii* ou *Ngon* regorgent ainsi des propriétés nutritionnelles essentielles et indispensables car bien se nourrir permet de garder le corps en bonne santé<sup>199</sup>. La nutrition à base des graines de concombre permet de lutter contre les carences nutritionnelles. Ainsi, d'autres travaux comme ceux de E. Fokou M.B. Achu et F.M. Tchounguep<sup>200</sup> ont permis de constater que les graines de concombre contiennent des protéines végétales, des lipides, des glucides et des fibres à des teneurs moyennes évaluées selon les tableaux 4 et 5.

**Tableau 4: composition en aliments nutritifs de 100g de graines de concombre décortiquées sèches**

Groupes d'aliments	POURCENTAGES %
Protides	30
lipides	44
glucides	12.
cendre	4
fibres	1,5
calcium	3

**Source:** *Africa journal of Food*; Vol 4 n°1. 2004 p.4. Adapté par Suzanne Ayié

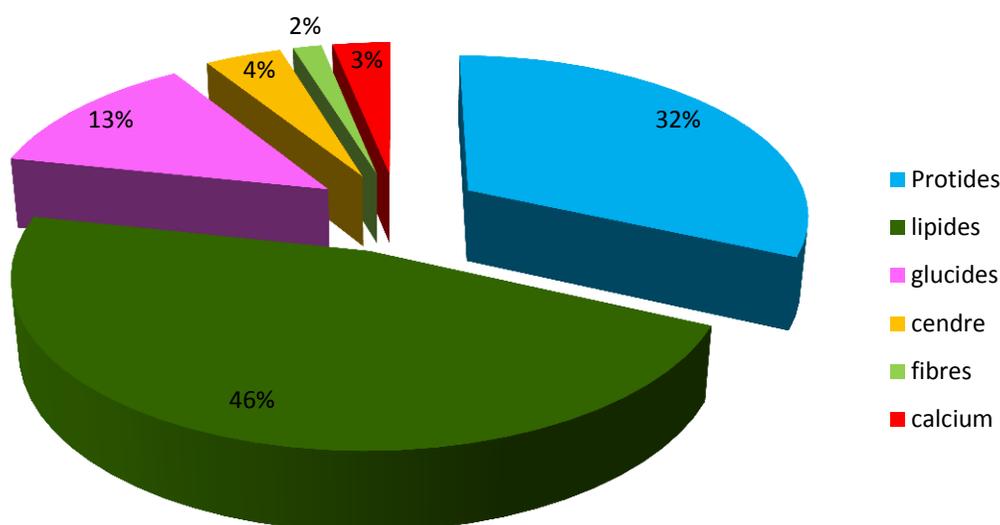
<sup>197</sup> Ibid.

<sup>198</sup> Entretien avec Aggée Ntonga, 47 ans, Nutritionniste, Yaoundé, le 11 février 2016

<sup>199</sup> J.D. Noah Nlo, "La gestion des denrées alimentaires...", p.53

<sup>200</sup> E.Fokou, M.B Achu et F.M Tchounguep "Preliminary nutritional evaluation..." Vol 4 n°1, 2004.

**Figure 1: Teneur en nutriments de 100g de graines de concombre décortiquées**



**Source:** *Africa journal of Food*; Vol 4 n°1. 2004 p.4. Adapté par Suzanne Ayié

**Tableau 5: composition en nutriment de 100g de graines de concombre décortiquées sèches**

nutriments	Pourcentage %
Acide linoléique	64
Acide oléique	12
Acide stéarique	11
Acide palmitique	10
Vitamines thiamine et niacine	2
Vitamines B1 et B2	1

**Source :** Institut de recherches médicales et d'études de plantes médicinales de Yaoundé<sup>201</sup>.

<sup>201</sup> J. Ngosom and Abando, "Les ressources alimentaires du Cameroun : répartitions écologiques, classification et valeurs nutritives", Yaoundé, Institut de recherches médicales et des plantes médicinales, 1989, p.5

Les tableaux 4 et 5 de même que la figure 1 mettent en évidence la quantité et la qualité de nutriments que contiennent les graines de concombre. On observe dès lors que ces graines regorgent des protéines végétales<sup>202</sup>, des acides aminés essentiels et des acides gras oméga 3 et 4 compte tenu de leur teneur en lipides. Elles sont également riches en fructose et en glucose provenant des glucides. Et aussi en laxatif naturel du fait de la présence des fibres et des cendres contenus dans les graines.

Dans l'ensemble, les échantillons de graines de concombre étudiées ont des teneurs en lipides appréciables ceci permet à ces graines d'être d'excellentes sources d'huile alimentaire<sup>203</sup>. L'huile peut être utilisée pour la cuisine et dans la fabrication de pommades et de la margarine.

Les niveaux de sucres réducteurs solubles dans ces graines sont convenables pour la santé et constituent une source importante d'énergie et donc peuvent être utilisés pour préparer des soupes en particulier pour les personnes exerçant une activité lourde<sup>204</sup> notamment les cultivateurs eux même. Cf. annexe5.

Les teneurs en cellulose brute des graines de concombre sont de 0,90% ce qui est significativement plus élevé que la teneur en fibres brutes d'autres espèces de cucurbitacées. Les graines de concombre étudiées ont néanmoins des niveaux de fibres bas, une indication qu'elles ne peuvent pas être considérées comme de bonnes sources de fibres. Cependant, la fibre présente dans ces échantillons pourrait contribuer à l'importance du rôle des fibres dans

---

<sup>202</sup> Entretien avec Francis Ngote, 42ans Diététicien-Nutritionniste, Yaoundé, le 02 février 2016.

<sup>203</sup> J.M. Stevels, *Légumes traditionnelles du Cameroun*, une étude agro-botannique Pays-Bas, Wageningen, 1990 p.62.

<sup>204</sup> Entretien avec Aggée Ntonga, 47, Nutritionniste, Yaoundé, le 11 février 2016.

l'alimentation, celui d'aider à stimuler le péristaltisme<sup>205</sup>, facilitant ainsi le passage des aliments dans le système digestif pour empêcher la constipation.

Les teneurs en cendres des graines de concombre (de 2,82 à 5 %) comparativement à celle des arachides (2,7%)<sup>206</sup> montrent que nos échantillons ont d'importantes quantités de cendres, qui sont des sources importantes de minéraux. Ces minéraux aident à la construction et à la solidité des os et des dents.

Enfin, les teneurs en calcium qui varient 269,7 mg à 100g sont considérés comme des sources de calcium et de protéines brutes nécessaires pour la préparation des soupes pour enfants ; les protéines aident dans la croissance et le maintien de leurs tissus tandis que le calcium aidera dans la structure de leurs os et des dents, contribuant ainsi à prévenir le rachitisme.

Ainsi du fait de leur richesse en lipides et en protéines, les graines de concombre sont utilisées comme aliment calorifique fort appréciable et sont improprement appelées '' pistaches'' dans les centres urbains. C'est dans cet optique que certaines études<sup>207</sup> réalisées notamment en République Congolaise ont permis de comprendre qu'à base des graines de concombre, on pouvait réaliser un RUSF '' *Ready to use supplementary Food*'', un complément alimentaire enrichi et énergétique formulé sur une base lipidique destiné aux enfants d'au moins six mois en situation de malnutrition.

Conformément à ces richesses nutritives du concombre, les enquêtes menées auprès des populations de quelque villages de Mvengue nous ont permis

---

<sup>205</sup> Entretien avec Henri Meka, 51ans diététicien, Yaoundé, le 17 février 2016.

<sup>206</sup> J.M. Stevels, *Légumes traditionnelles ...*, p.68

<sup>207</sup> D. Baert, A.Telliez et V. Angem " Valorisation d'un produit d'origine congolaise, graines du *cucumméropsis Manni* ", projet étudiants IAAL4. Polytech Lille, 2010- 2011, p.55

de constater que pendant les années paires au cours desquelles on produit le concombre, les enfants semblent moins malades<sup>208</sup>. Certaines maladies semblent même disparaître, des épidémies se font rares en comparaison avec les autres années. Bref, Les populations ont ainsi tendance à être plus robustes, épanouis et en bonne santé<sup>209</sup>. Les graines de concombres malgré ces richesses nutritives impressionnantes présentent aussi des limites. Certaines personnes ont cependant du mal à digérer des mets faits avec du concombre. Car cet aliment cause à certains de véritables dégâts digestifs<sup>210</sup>.

D'une manière globale cependant, la composition des graines de concombre révèle de fortes richesses nutritionnelles pour l'organisme humain. Cependant, cette richesse en nutriments varie d'une graine à une autre et en fonctions de la zone de culture<sup>211</sup>. Qu'en est-il de la valeur thérapeutique du *Ngon*?

### **II.2.2. Les vertus médicinales du concombre**

Les populations de Mvengue prélèvent l'essentiel de leurs ressources alimentaires dans la nature à travers les activités agricoles et les intègrent dans leur quotidien. Les denrées alimentaires sont considérées ainsi comme une partie intégrante de leur culture et réglées suivant les systèmes de croyances, de traditions et des us et coutumes<sup>212</sup>.

Les graines *des cucumméropsis manni* sont riches en nombreux *oligo* éléments et minéraux notables tels que le phosphore, le potassium, le

---

<sup>208</sup> Entretien avec Eulalie Eyenga, 81ans, cultivatrice, Yaoundé, le 21juillet2015.

<sup>209</sup> Entretien avec Paul Ondo, 70ans, cultivateur à Awanda, Yaoundé, le 17 Novembre 2015.

<sup>210</sup> Entretien avec Henri Meka, 51ans diététicien, Yaoundé, le 17 Février 2016

<sup>211</sup> La qualité des graines de concombre dépend des conditions climatiques de la zone ; de la nature du sol et aussi de la qualité des semences.

<sup>212</sup> E. Mbondji, "Sante, maladie et médecine africaine", plaidoyer pour l'autre tradi-pratique Yaoundé, 2009, cité par J.D Noah Nlo, "la gestion des denrees...", p.41

magnésium, du manganèse, du soufre et du calcium. Cette composition est idéale pour les personnes malades et pour les petits enfants car indispensable pour la reconstitution des cellules et pour la croissance. La consommation des mets faits à base des concombres peut ainsi permettre d'apaiser voire même de guérir les maladies comme le marasme et le rachitisme qui sont des pathologies dues à des carences en protéines<sup>213</sup>.

D'après Aggée Ntonga, ces graines sont considérées non seulement comme un aliment, car diurétiques, mais aussi comme un médicament important pour l'organisme. Grâce à leur teneur en fibres, les graines de concombre constituent un laxatif naturel et un vermifuge naturel très puissant pour les enfants et lutte contre certains vers intestinaux<sup>214</sup>.

Se nourrir des mets de concombre permet de prévenir des infections urinaires et des troubles de la prostate chez les hommes, c'est dans ce sens que Monseigneur Jean Zoa avait pensé que : "les hommes doivent consommer le concombre". Cette recommandation de l'ancien archevêque de Yaoundé avait peut être pour but de permettre aux hommes de préserver leur virilité et leur égo même pendant la senescence<sup>215</sup>. Seulement les bienfaits de la consommation du concombre par les hommes sont discutables d'après certains nutritionnistes<sup>216</sup>.

Toutefois, du point de vue diététique, il faut reconnaître que les graines de concombre contiennent aussi de l'alpha-tocophérol (vitamine E composante) qui

---

<sup>213</sup> [http:// WWW ; Nap. EDU. / Catalog.php](http://WWW.Nap.EDU/Catalog.php) record conseil national de recherche 2006 '' cultures perdues de l'Afrique : vol II : légumes Washington Dc National Academies Press, p. 159.

<sup>214</sup> Entretien avec Henri Meka, 51ans diététicien, Yaoundé, le 17 février 2016.

<sup>215</sup> Période au cours de laquelle l'être humain passe de l'état d'adulte à l'état de la vieillesse avec un ralentissement voire même un arrêt du fonctionnement psycho moteurs.

<sup>216</sup> Les nutritionnistes comme Francis Ngote et Henri Meka ne partagent pas ce point de vue. Entretien de février 2016 à Yaoundé.

aide à maintenir une peau jeune et lisse<sup>217</sup>. Elles contiennent également les acides stéarique, linoléique, palmitique et oléique, qui sont importants dans la protection du cœur<sup>218</sup>.

Les graines du *ngon* permettent d'obtenir d'autres produits prisés, comme par exemple de l'huile végétale, sans cholestérol, très saine contenant des vertus pour l'organisme. Ces graines peuvent être un bon substitut pour les aliments des nourrissons. Dans certains cas, on mélange la soupe de concombre avec du miel pour produire une sorte de liquide pouvant être utilisé pour l'alimentation des nouveau-nés lorsque le lait maternel n'est pas disponible<sup>219</sup>.

Des enquêtes de terrain réalisées auprès de nombreuses familles à *minkan*, *embom*, *awanda*, *melondo* et *bikoé-assi* nous ont révélées que pendant la période précoloniale, avant la médecine moderne, les graines de concombres, *ngon* permettaient de soigner certaines maladies telles que la jaunisse et les maladies liées à l'infertilité<sup>220</sup> de la femme : *L'akiè*, une sorte de mauvais sort<sup>221</sup> qu'on jetait aux jeunes filles avant le mariage pour bloquer leur capacité à procréer. La sage femme traditionnellement composait des mets avec du *ngon* écrasé à la pierre, les écrevisses et les remèdes préalablement préparés, faisait cuire le tout dans une marmite dans les feuilles (*domba*)<sup>222</sup>. Cette composition permettait de déterminer si la femme voire la patiente avait l'*akiè* ou si elle était enceinte<sup>223</sup> et d'identifier le nombre d'enfant que cette dernière pouvait faire<sup>224</sup>. Cette potion était aussi un moyen d'après les avis de plusieurs témoins de détecter la fertilité

---

<sup>217</sup> Entretien avec Francis Ngote, 42 ans Diététicien-Nutritionniste, Yaoundé, le 02 février 2016.

<sup>218</sup> Entretien avec Aggée Ntonga, 47 ans nutritionniste, Yaoundé le 11 février 2016.

<sup>219</sup> Entretien avec Aggée Ntonga, 47 ans Nutritionniste, Yaoundé le 11 février 2016.

<sup>220</sup> Entretien avec Cécile Abena, 63ans, sage-femme traditionnelle, *Awanda* le 26 Juillet 2015.

<sup>221</sup> Sala Thomas, *Mille et un proverbes Beti, la société Beti à travers ses proverbes*, collection langues et cultures africaines, Vol 5, Paris, Karthala, 1985, p. 57.

<sup>222</sup> Entretien avec Cécile Abena, 63ans, sage-femme traditionnelle, *Awanda*, le 26 Juillet 2015.

<sup>223</sup> Entretien avec Odile Assoma, 55 ans sage-femme traditionnelle, *Bikoé-assi*, le 24 Juillet 2015.

<sup>224</sup> J. D. Noah Nlo, " La gestion des denrées alimentaires..." , p.53

voire des maladies empêchant une femme de procréer ou de perdre la vie en procréant. Dans la zone, les problèmes de menstruations pouvaient également être soignés grâce à un mélange des herbes et des graines de concombres.

Toutefois ces thérapies traditionnelles ont-elles des fondements scientifiques? Il semble impossible de répondre par l'affirmative compte tenu du manque de preuves scientifiquement admises, d'expériences en laboratoire et des notices de références de ces thérapies. Mais la réalité qui demeure dans la zone est que, grâce à ces potions " magiques" traditionnelles plusieurs femmes<sup>225</sup> sont parvenues à donner la vie après ces traitements. Cependant en dehors de ces vertus médicinales, le concombre est aussi une matière première.

### **II.3. L'IMPORTANCE INDUSTRIELLE DU CONCOMBRE**

Plusieurs recherches<sup>226</sup> réalisées sur les graines de concombre et notamment sur de l'huile extraite de ces graines ont permis d'évaluer la valeur industrielle du concombre comme une matière première renouvelable. A l'issue de ces études, il a été montré que le concombre à travers ses propriétés physico-chimiques et sa teneur en acides gras, en palmitique, en stéarique, en oléique et surtout en acides gras linoléique<sup>227</sup> permet la fabrication des savons métalliques de zinc et de cuivre. Ces savons ainsi fabriqués à base d'huile issue des graines des *cucumérpsi manni* sont incorporées dans la peinture comme siccatifs et jouent le rôle de catalyseur dans la matrice de la peinture ce qui réduit le temps de séchage des peintures spécifiquement celui de la peinture à huile.

---

<sup>225</sup> C'est le cas de Delphine Assoma ; Marie Rose Anaba ; Christine Ndo et Clarisse Fouda. Entretiens, septembre et novembre 2015.

<sup>226</sup> Ce sont les recherches de D. Baert ; A. Telliez et V. Angem sur : " Valorisation d'un produit d'origine congolaise", 2010- 2011. Et ceux de E.Fokou , M.B Achu et F.M Tchounguep, " preliminary nutritional evaluation " *Africa journal of Food*, Vol 4 n°1, 2004.

<sup>227</sup> D. Baert et Al, " Valorisation d'un produit ...", p. 23.

Au total, il ressort de ces analyses que les graines de concombres décortiquées sont à la base de nombreux mets traditionnels et modernes. Le gâteau de concombre spécifiquement constitue l'un des repas typiquement camerounais classé parmi les mets nationaux qui ne saurait manquer lors des mariages, des festivités et des grandes cérémonies traditionnelles. Les graines de concombre regorgent d'importants nutriments, de vitamines et des minéraux indispensables pour la croissance et pour la santé de l'Homme. Cette plante de par ses vertus médicinales permet non seulement de prévenir certains maux, mais aussi de soigner de nombreuses maladies liées notamment à la malnutrition. Cependant les graines de *cucumméropsis Manni* servent aussi, grâce à l'huile qu'elles contiennent à la fabrication des savons et des matrices de peinture. Toutefois au vue de tous ces avantages du concombre dans le domaine nutritionnel et thérapeutique, quel peut être la place de cette plante dans le commerce ?

**CHAPITRE IV : LA COMMERCIALISATION DU  
CONCOMBRE ET L'IMPACT SOCIO-ECONOMIQUE DANS  
L'ARRONDISSEMENT DE MVENGUE (1990-2011).**

La commercialisation du concombre dans l'arrondissement de Mvengue connaît un véritable essor à partir des années 90 à cause de la conjoncture économique qui prévalait à cette période<sup>228</sup>. Ceci va influencer les paysans de Mvengue qui, à cause de la crise, et au vu de la demande croissante du concombre, dans la localité et dans les marchés des grandes villes vont en abandonnant leurs plantations de cacaoyers, s'adonner davantage à la culture et à la vente du concombre. La commercialisation du concombre va connaître un développement prodigieux et va par le même coût constitué un facteur d'enrichissement permettant aux agriculteurs de substituer progressivement les cultures de rentes coloniales<sup>229</sup> aux cultures commerciales locales, la vente du concombre pourrait ainsi constituer un palliatif pour les paysans et leur permettrait de résoudre leurs divers problèmes.

Ainsi quel contexte historique a conduit vers une orientation d'autres cultures au détriment des cultures de rentes classiques ? Comment le concombre intègre-t-il les circuits de commercialisation à Mvengue ? Quelles sont les mutations positives voire l'incidence socio-économique engendrées par la commercialisation du concombre ? Quels problèmes peuvent connaître cette activité dans l'arrondissement de Mvengue ?

---

<sup>228</sup> J. Joel Aerts et Al, *L'économie camerounaise : un espoir évanoui*, Paris Karthala, 2000, p.53.

<sup>229</sup> Cette expression est empruntée à R. Dumont, dans son ouvrage intitulé *L'Afrique Noire...*, p.12

## **IV.1. LE CONTEXTE HISTORIQUE ET LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION DU CONCOMBRE A MVENGUE A PARTIR DES ANNEES 90**

Le contexte de crise économique des années 90 a entraîné la chute des prix des principaux produits de rente. Cette situation a permis aux paysans tout en abandonnant les plantations de cacao et de café, de s'orienter vers d'autres cultures dont la culture du concombre. La commercialisation du concombre s'est ainsi développée à travers ce contexte et aussi par le biais de nombreux circuits de commercialisation.

### **IV.1.1. Contexte historique**

Depuis les années 1960, le Cameroun a mis en place des stratégies pour développer et moderniser la production rurale. La politique agricole qui a été élaborée à cette époque entraine dans le cadre des plans quinquennaux de développement. C'est dans cette logique que les premiers plans quinquennaux<sup>230</sup> de 1960 à 1977 sont baptisés respectivement "l'année du paysan" pour le premier (1960-1965), "le plan du paysan" pour le second (1966-1971) et « plan de productivité et de la production » pour le troisième (1971-1977)<sup>231</sup>. Cette politique de planification au lendemain des indépendances touchait quatre grands secteurs<sup>232</sup> : le développement agricole, l'industrie extractive, manufacturière, et le secteur tertiaire. Suivant ces différents plans de

---

<sup>230</sup> Les plans quinquennaux adoptés au Cameroun à partir des années 60 étaient des politiques de développement du pays sur une période de cinq ans mis en place par le gouvernement Ahidjo. Ces plans étaient centrés principalement sur le secteur agro-pastoral et le développement industriel et ont permis au Cameroun d'atteindre une autosuffisance alimentaire et une croissance de plus en plus forte entre 1965 et 1985.

<sup>231</sup> L. Liessé, " La politique d'ajustement structurel et son incidence sur l'agriculture de rente camerounaise : le cas de la province de l'Ouest (1973-1994) ", Mémoire de Master II en histoire, Université de Yaoundé I, 2009-201, p.53

<sup>232</sup> J. J. Aerts et Al, *L'économie Camerounaise...*, p.77

développement, seul le secteur des produits d'exportation a connu une expansion. Les cultures vivrières<sup>233</sup> n'ont pas suivi le même essor.

A partir de 1987, sous l'effet de l'épuisement des ressources pétrolières, la baisse du dollar, les cours des principaux produits de rentes notamment le cacao et le café, la dévaluation du FCFA (franc de la communauté financière africaine) survenu en 1994, l'économie Camerounaise entra dans une phase de récession économique grave. L'indice de la valeur des exportations chuta de 65% pour le pétrole, de 25% pour le cacao et de 11% pour le café<sup>234</sup>. Le Cameroun fut conjoncturellement et structurellement touché par cette crise, ce qui a occasionné un dérèglement des principaux rouages de son économie, provoquant ainsi une récession brutale dans la plupart des secteurs productifs<sup>235</sup> et principalement le secteur agricole. L'agriculture a ainsi subi l'impact d'un environnement international défavorable. Les volumes exportés des principaux produits de rente<sup>236</sup> sont contraint à la baisse du fait d'une surproduction mondiale<sup>237</sup>. Les prix à l'exportation des revenus des ressources agricoles ont perdu près de la moitié de leur valeur.

De cette crise, il résulte une relative stagnation des productions et un vieillissement progressif des plantations ce qui a emmené l'administration Camerounaise à orienter les populations vers d'autres cultures. Cette situation de force s'est renforcée par la libération de l'économie, suivie du retrait des subventions de l'Etat aux paysans<sup>238</sup>. La conséquence immédiate fut l'abandon

---

<sup>233</sup> Les tubercules, le maïs, les arachides, les cultures maraichères de même que le concombre.

<sup>234</sup> Banque Mondiale, Rapport sur le développement dans le monde, Washington 1987.

<sup>235</sup> De 1968 à 1976, l'économie camerounaise était dominée par quatre principaux secteurs dont l'agriculture ; l'industrie extractive et manufacturière et le secteur tertiaire avec une croissance relativement harmonieuse.

<sup>236</sup> Les cours internationaux du cacao et du café baissent fortement de 1986/1987 à 1993-1994. In J.J Aerts et Al, *l'économie camerounaise...*, p.80

<sup>237</sup> J. J. Aerts et Al, *L'économie Camerounaise un espoir*, p.89

<sup>238</sup> F. T. Omgba Owona, " La production du cacao...", p. 97

des plantations de cacao et de café par certains planteurs, pour s'orienter vers d'autres cultures dont la culture du concombre, les cultures vivrières et les cultures maraichères<sup>239</sup> devenant ainsi des vivriers marchands<sup>240</sup>.

#### **IV.1.2. Les circuits de commercialisation du concombre**

On entend par circuit un ensemble des voies d'acheminement et de transit pour l'échange des valeurs et des marchandises. Les circuits de commercialisation du concombre sont les voies et les moyens, les lieux utilisés par les commerçants et les producteurs pour vendre ou se procurer la marchandise ou le produit. La vente du concombre qui est resté jusqu'à nos jours dans la clandestinité et dans l'informel se fait par divers moyens. Les circuits de commercialisation du concombre vont donc concerner les méthodes de vente, les marchés de vente et aussi les différents coûts de la marchandise.

##### **IV.1.2.1. Les méthodes de vente du concombre**

Plusieurs moyens sont utilisés aussi bien par les cultivateurs que par les acheteurs pour vendre et pour acheter le concombre. Les plus fréquents dans l'arrondissement de Mvengue sont les ventes dans les marchés, à travers la pratique du coxage et aussi des ventes qui relèvent directement d'une négociation entre le producteur et l'acheteur, ce sont des ventes dites bord-champ ou bord-maison.

---

<sup>239</sup> Les cultures maraichères notamment la tomate et les légumes se sont beaucoup plus développées dans les régions de hauts plateaux de l'Ouest.

<sup>240</sup> Les termes vivriers marchands renvoient aux plantes qui sont cultivées non seulement pour la consommation mais aussi pour la commercialisation.

#### ***IV.1.2.1.1. Les ventes "bord-champ" ou "bord-maison"***

Dans l'arrondissement de Mvengue, les producteurs éloignés des axes de communications et des marchés voire des lieux d'échange hebdomadaires et qui veulent écouler leurs productions réalisent bien souvent des transactions en bordure de champ dans la forêt ou à proximité des maisons. Ce sont des ventes dites "bord-champ" ou "bord-maison"<sup>241</sup>. Toutefois les commerçants grossistes qui font rarement le porte à porte auprès des producteurs dispersés et difficilement accessibles, font le plus souvent recours à des intermédiaires qui se chargent de cibler les villages ou les zones favorables pour se procurer le produit. Ainsi le producteur n'a alors souvent qu'un choix limité pour écouler sa marchandise

Ces intermédiaires ou collecteurs peuvent agir à titre individuel, c'est le cas par exemple des "*bayam sellam*" qui se rabattent auprès des producteurs souvent sur la base des relations<sup>242</sup> personnalisées et de proximité<sup>243</sup>. Dans les faits, le producteur a un pouvoir de négociation très faible quand il traite "bord-champ". L'asymétrie en termes d'informations et de pouvoir de négociation est maximale car contrairement au producteur, l'intermédiaire a des informations (même si elles sont partielles) sur l'état de l'offre, la demande et les prix en différents lieux.

L'intermédiaire est ainsi dans une situation de type monopole. *In fine*, le producteur obtient le plus souvent un prix bien inférieur à celui du marché. Toutefois, ces intermédiaires réalisent plusieurs services et jouent différents rôles

---

<sup>241</sup> Entretien avec Marie Mboumou, 60ans, commerçante, Yaoundé, 22 Mars 2016.

<sup>15</sup> Entretien avec Billy Bikoe, 68 ans cultivateur et vendeur de concombre, *koulounganga*, le 13 Novembre 2014.

<sup>243</sup> Anonyme, Inter- profession café, cacao au Cameroun, CTA, inter réseaux, 2008, p10.

essentiels pour les producteurs isolés. Ils s'organisent pour venir chercher les produits en des lieux éloignés et peu accessibles compte tenu de l'état des routes, ils doivent aussi organiser des tournées et louer des véhicules s'ils n'en possèdent pas pour transporter la marchandise.

Les principaux acteurs de ce négoce échangent la marchandise dans un système de clandestinité " bord champ" ou " bord maison ". Cette pratique à l'avantage de simplifier les coûts et les tracasseries de transport aux producteurs. Quant à l'acheteur, il se procure la marchandise, le concombre non décortiqué dans des sacs " *mfeuk mbadjock* " à des prix relativement très bas et les transportent vers les marchés et les centres urbains<sup>244</sup>. Toutefois une autre catégorie d'acheteurs octroie plutôt des prêts aux producteurs et des avances de récolte c'est le coxage.

#### ***IV.1.2.1.2. La pratique du coxage***

Le coxage<sup>245</sup> est un système classique de prévente ou d'avance sur récolte<sup>246</sup>. Il consiste à vendre en dehors du champ ou de la campagne des sacs virtuels de concombre à un prix généralement inférieur au prix moyen offert par les acheteurs officiels. La préférence dans ce système va vers l'acheteur qu'on connaît depuis plusieurs années<sup>247</sup>. Ce choix ne fait pas cependant l'unanimité dans l'arrondissement de Mvengue, car certains producteurs à la recherche de meilleurs gains peuvent changer de collecteurs ou alors porter leurs marchandises vers le marché ou vers les villes, alors que d'autres optent pour une tentative de regrouper leurs productions pour négocier de meilleurs prix.

---

<sup>244</sup> Entretien avec Marie Mboumou, 60ans commerçante, Yaoundé, 22 Mars 2016.

<sup>245</sup> Ce terme trouve son origine dans la commercialisation anticipée du café en coques.

<sup>246</sup> P. Janin, *L'avenir des planteurs camerounais*, p. 53

<sup>247</sup> Entretien avec Billy Bikoe, 68 ans cultivateur et vendeur de concombre, *koulounganga*, le 13 Novembre 2014

Cependant l'éloignement des plantations par rapport au marché, l'état piteux des routes peuvent pénaliser ces initiatives isolées.

De plus en plus à Mvengue malgré l'instauration de la libéralisation, la vente et l'achat du concombre s'effectuent sur la base des relations tissées ou clientélistes, car dès lors qu'une personne forme des liens, les transactions s'apparentent plus à la logique de la dette et de la réciprocité qu'à celles de l'offre et de la demande<sup>248</sup>. Ainsi dans ce système de prévente certains vendeurs particulièrement les femmes bénéficient souvent des livraisons à domicile dans les marchés dû aux affinités préconçues entre elles et le producteur<sup>249</sup>.

Le système de coxage encourage de ce fait l'abus du système des prix et certains acheteurs détournent de sommes importantes au détriment des petits planteurs à travers des pratiques frauduleuses et des transactions nocturnes. Toutefois, les ventes dans les marchés s'avèrent plus bénéfiques et avantageuses pour les producteurs, chaque transaction étant désormais matière à négociation.

#### ***IV.1.2.1.3. La vente du concombre dans les marchés***

Le marché est un mot polysémique qui renvoie à un lieu de rencontre, un point de convergence de plusieurs individus dans l'optique de satisfaire à un besoin. C'est aussi un lieu d'échange<sup>250</sup> où se retrouve producteurs et vendeurs ou acheteurs et consommateurs ou encore vendeurs et transporteurs.

Dans le cadre de notre étude, le marché est un lieu où se déroule une transaction commerciale. Il est ainsi créé à Mvengue I suite à la décision du Haut-Commissaire A. Saucadeaux le 03 Novembre 1954 un centre commercial,

---

<sup>248</sup> P. Janin, *l'avenir des planteurs camerounais*, p.55.

<sup>249</sup> Entretien avec Messa Marie, 51 ans, commerçante, Yaoundé, le 28 mai 2014.

<sup>250</sup> J. J. Bihina, " Les marchés et la ville de Yaoundé (1928-2000) ", mémoire de maitrise en Histoire, Yaoundé, UYI, 2007-2008, p. 27.

un marché et un hangar à cacao<sup>251</sup> (Cf. annexe 6). Le gouverneur de la France d'Outre-Mer, Haut-Commissaire de la République française au Cameroun, Officier de la Légion d'Honneur je cite :

Je classe dans le domaine privé du territoire deux terrains ruraux de 900m2 et 700 m2 à Mvengue I (subdivision de Lolodorf, région de Kribi). Les terrains sont destinés pour le premier à la création d'un centre commercial et le second à la construction d'un marché et d'un hangar à cacao. Okalla Barthélémy, chef de groupement et propriétaire de ces terrains devrait abandonner sans compensation, ses droits sur ces terrains<sup>252</sup>.

Cette décision est certes de nature à frustrer le chef qui ne reçoit aucune indemnisation, mais dans le procès-verbal, de la réunion à palabre tenue le 20 Octobre 1954, il ressort que le chef Okalla, propriétaire coutumier du terrain avait déclaré abandonner sans compensation tous ses droits au territoire. Ceci avait donné lieu à aucune une opposition, ni à aucune réclamation comme l'atteste le certificat préétablit le 10 Octobre 1954<sup>253</sup>.

Ainsi le tout premier centre commercial de Mvengue I a été créé sans difficultés majeures ce qui a favorisé la fluctuation des échanges notamment des produits vivriers entre les populations des différents villages. Ce centre de commercialisation étaient sans doute un marché périodique ; un lieu d'écoulement du cacao, du concombre, des tubercules, des arachides, des légumes et des fruits.

Ainsi, dans les marchés organisés comme celui de Mvengue I, les transactions s'effectuent le plus souvent de gré à gré, les acteurs de la négoce étant le producteur notamment les cultivateurs Yanda, Enoah, Mvog-Belinga et Mvog-Tsoug-Mballa pour ne citer que ceux là et les acheteurs qui peuvent être

---

<sup>251</sup> ANY. 1AC/8617, Dossiers des Affaires économiques du 03 novembre 1954. N° 315/54.

<sup>252</sup> ANY. 1AC/8617, rapport de présentation soumis à ARCAM du 10 Octobre 1954. N° 989

<sup>253</sup> Ibid.

des grossistes<sup>254</sup>, des revendeurs détaillants( bayam-sellam). L'échange ici est établi en un lieu donné pour la qualité et la quantité proposé (sceau, sac Mbadjock) entre deux protagonistes clairement identifiés. Ceci illustre l'état d'un rapport de force égale momentané se fondant sur les éléments objectifs (marge, prix) que sur des facteurs subjectifs (mémoire des échanges passés, des natures des liens tissés) comme dans le cas des autres formes de transactions. Le tableau 5 illustre les acteurs du négoce et les quantités de concombres vendues.

**Tableau 6: Les statistiques de vente du concombre par groupe ethnique et par sac de 35 000f entre 1980 et 2011.**

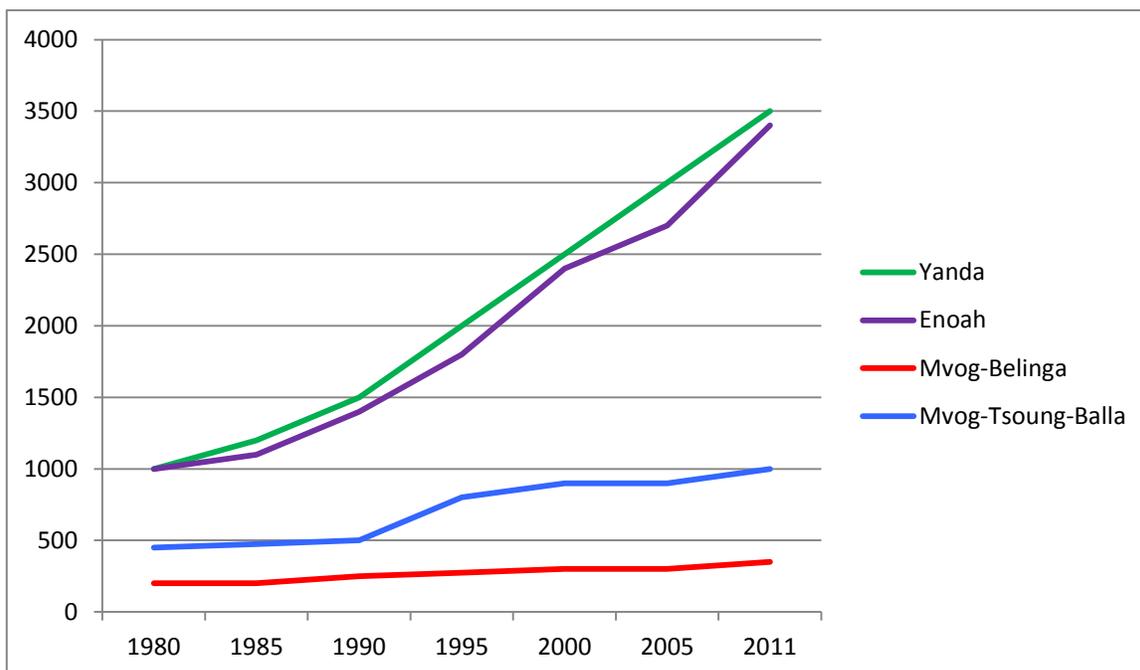
<b>Tribus en moyenne</b>	<b>1980</b>	<b>1985</b>	<b>1990</b>	<b>1995</b>	<b>2000</b>	<b>2005</b>	<b>2011</b>
<b>Yanda</b>	1000	1200	1500	2000	2500	3000	3500
<b>Enoah</b>	1000	1100	1400	1800	2400	2700	3400
<b>Mvog-Belinga</b>	200	200	250	275	300	300	350
<b>Mvog-Tsoung-Balla</b>	450	475	500	800	900	900	1000

**Source** : Enquête menée auprès des paysans de Mvengue, Mvengue I, janvier 2015.

---

<sup>254</sup> M. Mbientchou, "Poivre de Penja : production et commercialisation de 1958 à 2012", Mémoire de Master II en Histoire Yaoundé, UYI, 2013, p.102.

**Graphique 3: Courbe de l'évolution des ventes par groupes ethniques et par sac de 35000f**



**Source :** Enquête menée auprès des paysans de Mvengue, Mvengue I, janvier 2015

Ces marchés dans les zones rurales et spécifiquement dans l'arrondissement de Mvengue sont pour la plupart des marchés hebdomadaires, périodiques qui sont généralement des lieux de ravitaillement, des points de dispatching<sup>255</sup> des grandes villes telles que Mbalmayo, Ebolowa, Kribi, Yaoundé et Douala.

Le tableau 6 et le graphique 3, montrent que le nombre de sacs de concombre de 35000F vendus par les *Yanda* et les *Enoah* a évolué dans le temps d'environ 1000 sacs en 1980 à plus de 3000 sacs en 2011. Il en est de même des *Mvog-Tsoug Mballa* et des *Mvog-Belinga*. A travers ces illustrations nous pouvons dire sans risque de nous tromper que les quantités des récoltes du concombre ont évolué avec le temps dans tout l'arrondissement.

<sup>255</sup> Ibid., p.103.

En somme, les différentes méthodes de vente du concombre peuvent donc avoir des conséquences ambivalentes : d'une part, elles peuvent favoriser les abus, les injustices et fragiliser économiquement et psychologiquement le planteur. D'autre part, le marché libéralisé est aussi riches d'opportunités, surtout pour les planteurs dynamiques et inexorablement pour ceux qui se sont segmentés en petits groupes voire en coopératives<sup>256</sup>. Toutefois le prix l'élément essentiel de ces échanges est aussi une donnée aléatoire en fonction du lieu de transaction et de la période de vente.

#### **IV.1.2.2. La fluctuation des coûts du concombre**

Le système des prix du concombre comme bien des vivriers marchands<sup>257</sup> dans la localité de Mvengue se caractérise non seulement par son instabilité mais également par son imprévisibilité<sup>258</sup> surtout pendant les années impaires<sup>259</sup>. On observe souvent un décalage temporel entre les prix dans les grandes villes (Ebolowa, Yaoundé) et ceux affichés par l'acheteur bord-maison. Ceci pourrait expliquer le fait qu'il existe d'importantes variations instantanées de prix d'une région à une autre ou d'un village à un autre de l'arrondissement<sup>260</sup>. Les prix de vente du concombre varient ainsi en fonction des occasions de vente, du lieu de transaction et de la période de vente. On distingue des périodes d'abondance et des périodes de manque. Le tableau 7 représente cette variabilité des coûts de concombre dans les différentes villes.

---

<sup>256</sup> P. Janin, *L'avenir des planteurs camerounais*, p.58.

<sup>257</sup> D'autres vivriers marchands tels que les *mango*, le *Djansan*, la banane-plantain, les tubercules, etc.

<sup>258</sup> A l'échelle locale, c'est la dispersion géographique de l'offre au sein même de l'arrondissement car certaines zones (*Enoah, Yanda*), produisent que d'autres (*Eben, Embon*) ; l'état des routes et des véhicules de collecte et même de transport et qualité de la récolte.

<sup>259</sup> Les années impaires au cours desquelles on ne cultive pas le concombre à Mvengue sont des périodes de manque de la marchandise. Pendant ces périodes les producteurs ou les grossistes locaux qui auraient stockés les sacs de concombre possèdent des opportunités pour faire de bonnes affaires ; car à cause de la pénurie les prix sont souvent revus à la hausse.

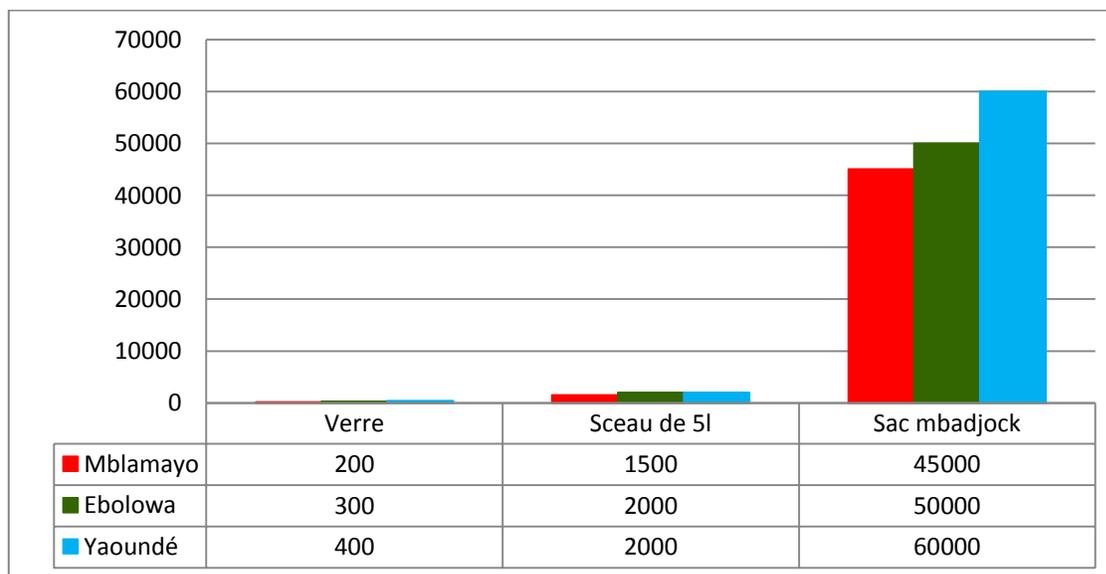
<sup>260</sup> Entretien avec Romuald Nsameyo, 47 ans cultivateur, Yaoundé, le 15 octobre 2015.

**Tableau 7: La fluctuation des coûts de concombre dans quelques villes du Cameroun**

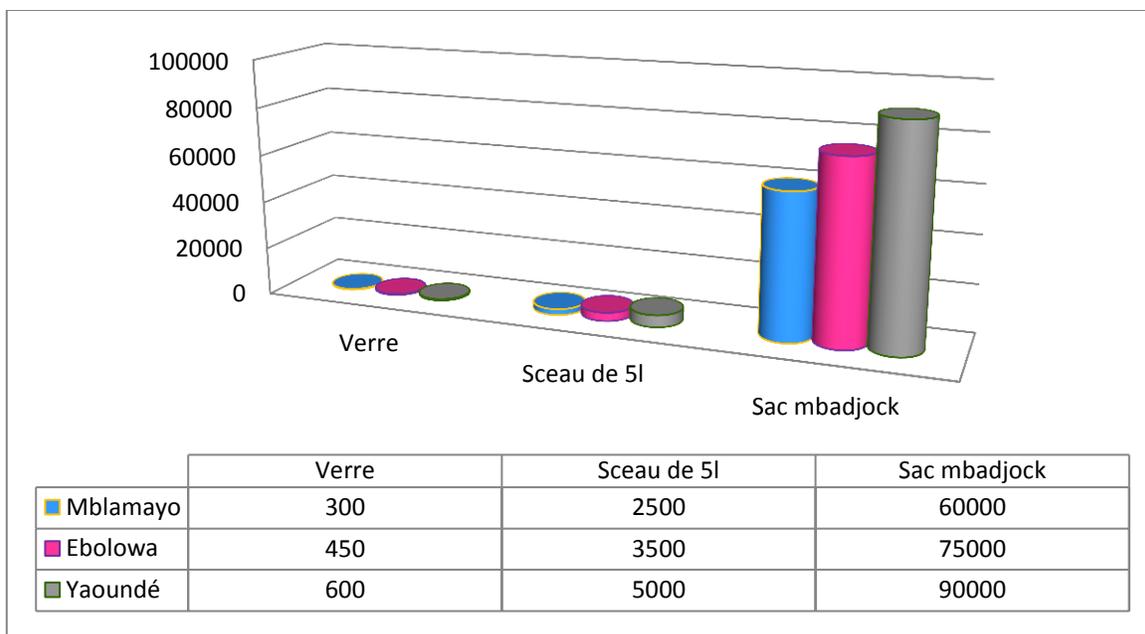
Villes	Coûts en période d'abondance en (fcfa)			Coûts en période de manque en (fcfa)		
	verre	Sceau de 5l	Sac mbadjock	verre	Sceau de 5l	Sac mbadjock
<b>Mbalmayo</b>	200	1500	45000	300	2500	50 à 60000
<b>Ebolowa</b>	300	2000	50000	350 à 450	3500	75000
<b>Yaoundé</b>	400	2000	50000 à 60000	450 à 600	4000 à 5000	80000 à 90000

**Source :** Enquête menée auprès des vendeurs des marchés, *Essos, Mvog-Mbi* et *Mfoundi* Yaoundé, février 2016.

**Graphique 4: Coûts de vente du concombre en FCFA par marché en période d'abondance**



**Graphique 5: Coûts de vente du concombre en FCFA par marché en période de manque**



**Source :** Enquête menée auprès des vendeurs des marchés, *Essos, Mvog-Mbi* et *Mfoundi* Yaoundé, février 2016.

Le tableau 7 et les graphiques 4 et 5 présentent la variation des prix du concombre d'un marché à un autre et d'une ville à une autre. Ces coûts sont relativement bas à Mblamayo<sup>261</sup> du fait que cette ville est la plus rapprochée de Mvengue. Les acteurs de l'échange sont pour la plupart le producteur et le revendeur ; le producteur et le consommateur voire un revendeur et un autre<sup>262</sup>.

À Ebolowa, les prix du concombre sont en hausses, le concombre vendu vient en partie de Mvengue, les coûts élevés viennent du fait que l'axe routier Ebolowa-Mvengue est non bitumée et impraticable en saison de pluies ce qui alourdit les coûts de transport. Mieux encore la proximité d'Ebolowa à Ambam ville frontalière est aussi une raison fondamentale de l'augmentation des prix du

<sup>261</sup> Entretien avec Léonie Mengue, 34 ans, commerçante, Mblamayo, 26 décembre 2015.

<sup>262</sup> Entretien avec cr scence Anata, 46 ans, commerçante, Mblamayo, 26 décembre 2015.

concombre dans cette zone. Ainsi, en plus des populations camerounaises, les Gabonais et les Equato-Guinéens semblent aussi friands de ce produit<sup>263</sup>.

Quant à Yaoundé, les coûts de concombre de plus en plus élevés s'expliquent par le poids de la population de cette ville environ 3.5millions d'habitants<sup>264</sup>.

**Photo 10: Vente du concombre en sceau et verre**



**Source :** cliché de Suzanne Ayié, Yaoundé marché *Essos*, le 22 mars 2016.

Ceci entraîne une forte demande sans cesse croissante du concombre et des produits vivriers. Les ventes dans la ville de Yaoundé se font majoritairement entre revendeurs voir détaillants et acheteurs ou

<sup>263</sup> Entretien avec Antoine Ella, commerçant, Ebolowa, 30 janvier 2016.

<sup>264</sup> A. Neba, *Nouvelle géographie du Cameroun*, USA, éditions Neba, 1987, p.159.

consommateurs<sup>265</sup>. Le revendeur à travers ces coûts élevés cherche non seulement à pallier aux prix de transport exorbitants<sup>266</sup>, mais aussi à réaliser d'énormes bénéfices.

Cependant, la variation des prix à la hausse du concombre n'est pas seulement dû à l'éloignement des producteurs des centres urbains ou au caractère libéral de ce secteur mais davantage à la spéculation de certains vendeurs et de l'élite qui amassent et gardent une bonne partie des récoltes afin de créer la pénurie dans les marchés et par conséquent la hausse des prix. Toutefois malgré ces dérives la production et la commercialisation du concombre permettent aux personnes qui s'adonnent à ces activités (production et vente du concombre) de vivre tant bien que mal du fruit de leurs efforts.

## **IV.2. L'IMPACT SOCIO-ÉCONOMIQUE DE LA COMMERCIALISATION**

À partir des années 90, la vente du concombre et les nombreux bénéfices que cette activité génère entraîne des conséquences socio-économiques tant dans l'arrondissement de Mvengue que sur l'étendue du territoire national.

### **IV.2.1. L'incidence sociale de la vente du concombre**

Dans l'arrondissement de Mvengue l'impact de la commercialisation du concombre entraîne l'amélioration des conditions de vie des populations. Ceci est visible dans la transformation du cadre de vie des paysans<sup>267</sup>, dans l'éducation des enfants et au sein même des familles à travers les mariages.

---

<sup>265</sup> Entretien avec Marie Messa, 52 ans, commerçante, Yaoundé, 6 février 2016.

<sup>266</sup> Entretien avec Moïse Onguéné, 48 ans commerçant, Yaoundé, le 06 février 2016.

<sup>267</sup> J.P. Elong, " L'impact d'une exploitation forestière se d'une industrie du Bois sur le milieu rural", Thèse de Doctorat de Troisième cycle en Géographie Tropicale, Paris Bordeaux, 1984, pp. 223-224.

#### IV.2.1.1. La transformation de l'habitat

Les revenus générés par la commercialisation du concombre à Mvengue ont permis à un grand nombre de paysans d'améliorer leur habitat. La case traditionnelle faite en paille et avec des feuilles de palmier à huile (*Bissié*)<sup>268</sup> et une toiture à double pente de raphia a connu une première évolution avec l'administration française. Dans les années 1954, grâce à la vente du cacao à Mvengue l'administration coloniale imposa aux populations la case en *poto-poto*<sup>269</sup> appelé habitat en terre battue<sup>270</sup> avec des murs crépis et blanchis et les toitures en tôles<sup>271</sup>, celle-ci connut une autre mutation pendant la décennie 90 à travers la commercialisation du concombre conjuguée à l'action des élites. La commercialisation du concombre a ainsi donné l'opportunité aux populations de la localité de substituer progressivement l'habitat traditionnel construit avec du matériel provisoire à un habitat plus moderne<sup>272</sup> et solide construit avec des briques de terre cuite et du ciment, des fenêtres et des portes vitrées (chez quelques rares sujets)<sup>273</sup> dont plus beau sur le plan esthétique et plus durable.

#### IV.2.1.2. La scolarisation des enfants

La commercialisation du concombre participe aussi à la promotion de l'éducation car les revenus générés permettent le plus aux agriculteurs d'assurer la scolarisation de leurs enfants. Dans ce domaine le principal frein réside dans

---

<sup>268</sup> Entretien avec Romuald Nsameyo, 47 ans cultivateur, Yaoundé, le 15 octobre 2015.

<sup>269</sup> *Poto-poto* : boue pétrie avec de l'eau et servant à monter les murs d'une maison.

<sup>270</sup> Cet habitat était obligatoire et concernait plus les populations aux revenus moyens ; les paysans qui exerçaient des fonctions administratives, ou ceux qui possédaient des champs de cacao pouvaient se construire un habitat avec du matériel durable. Car dans l'arrondissement de Mvengue, il existe encore quelques habitats en dur construits pendant la période coloniale.

<sup>271</sup> J.P. Elong, " L'impact d'une exploitation forestière...", p. 225

<sup>272</sup> Ibid.

<sup>273</sup> Entretien avec Patrick Nty, 36 ans enseignant, Yaoundé, le 12 février 2016.

le manque d'infrastructures scolaires. Elles existent à Mvengue mais demeurent comme dans la plupart des zones rurales insuffisantes avec un manque criarde d'enseignants.

#### **IV.2.1.3. La célébration des mariages**

Aussi, les années de production du concombre sont souvent des années au cours desquelles les cultivateurs se marient le plus, la programmation de la dot<sup>274</sup> est souvent liée à la grande saison de récolte et de la vente du concombre.

Toutefois ces impacts positifs ne concernent pas seulement les paysans de Mvengue mais aussi les commerçants des grandes villes de Yaoundé. Les cas de Madame veuve Messa Marie et Madame Lorna Juliette en sont des exemples. Ce sont des femmes qui se sont lancées dans la vente du concombre depuis plusieurs années<sup>275</sup> respectivement dans les marchés Mvog-Mbi et Essos. Les nombreux bénéfices générés par cette activité ont permis par exemple à madame Messa de s'offrir un lopin de terre et de construire une maison dans le quartier Nkoabang où elle réside actuellement avec ses enfants.

Quant à Madame Lorna Juliette<sup>276</sup>, elle s'est lancée dans cette activité depuis de nombreuses années. Originaire de Mvengue, cette dame avec de nombreuses autres femmes revendeuses du marché Essos ont tissées des partenariats avec le Ministère du commerce qui leur offre des véhicules pour leur permettre de se ravitailler en concombre dans les différents villages de l'arrondissement.

---

<sup>274</sup> Entretien avec Billy Bikoe, 68ans, cultivateur, *koulounganga*, le 13 novembre 2014.

<sup>275</sup> Madame Marie Messa nous a révélé qu'elle vend le concombre depuis trente-cinq ans.

<sup>276</sup> Entretien avec Juliette Lorna, 42 ans, commerçante, Yaoundé, le 22 mars 2016.

Ainsi, le marché *d'Abam Enoah*<sup>277</sup>, situé à 18km de Mvengue Centre en direction de Lolodorf, fut un marché occasionnel de vente du concombre, organisé après le renvoi du Comice d'Ebolowa en 2010. Ce marché a permis à ces *Bayam-sellam* de se ravitailler en centaines de sacs de concombre qu'elles ont par la suite écoulés dans différents marchés de la ville de Yaoundé<sup>278</sup>.

De ces témoignages<sup>279</sup>, nous pouvons dire que la commercialisation du concombre nourrit tant bien que son homme. Cette activité permet ainsi l'amélioration des conditions de vie, assure à travers la scolarisation le futur des enfants et joue un rôle dans l'épanouissement de l'homme.

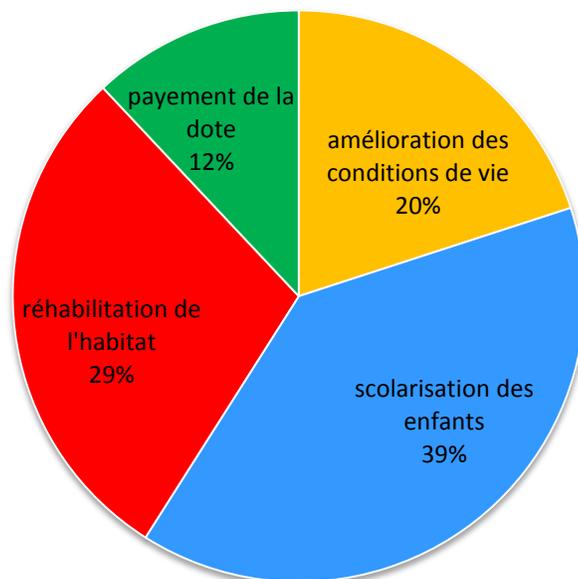
---

<sup>277</sup> *Abam Enoah* est une localité située dans l'arrondissement de Mvengue. Cette ville avait réuni en Décembre 2010 tous les producteurs de concombre de Mvengue et ses environs à cause du renvoi du comice en 2011. Ce fut un marché occasionnel de vente et d'achat du concombre.

<sup>278</sup> Entretien avec Marie Mboumou, 60 ans commerçante, Yaoundé, 22 mars 2016.

<sup>279</sup> Entretien avec Marie Messa, 52 ans commerçants, Yaoundé, le 28 mai 2015.

**Figure 2: finalités des revenus du concombre pour les paysans de Mvengue**



**Source :** Enquête menée auprès des cultivateurs de *Koulounganga*, *Koulounganga*, novembre 2015.

D'après la figure2, 39% des personnes interrogées pensent que la commercialisation du concombre leur permet d'assurer la scolarisation de leurs enfants ; 29% pensent que ces activités sur le concombre contribuent au rayonnement de leur village à travers la construction et la réhabilitation de l'habitat. 20 disent que grâce à la commercialisation du concombre, ils peuvent améliorer leurs conditions de vie et enfin 12% seulement des sujets enquêtés ont fait allusion au paiement de la dot.

Ainsi donc les ruraux de Mvengue peuvent jouir du fruit de leurs efforts grâce à la commercialisation du concombre car parviennent à résoudre leurs problèmes et à satisfaire certains de leurs besoins. Toutefois les véritables

bénéficiaires de la commercialisation du concombre sont les commerçants des grandes villes.

#### **IV.2.2. L'incidence économique de la commercialisation du concombre**

L'agriculture qui représente 60% de l'économie du Cameroun est le secteur qui emploie le plus de monde<sup>280</sup>. Cultiver ou vendre le concombre revient à exercer une activité lucrative, à sortir de l'oisiveté à se rendre utile pour la société. La commercialisation du concombre permet donc sur le plan économique l'autonomisation des femmes et lutte contre le chômage.

##### **IV.2.2.1. un élément de lutte contre le chômage**

En parcourant les marchés hebdomadaires de Mvengue, de Mbalmayo et les marchés quotidiens d'Ebolowa et de Yaoundé, on se rend compte que plusieurs camerounais sont des commerçants spécialisés dans la distribution et la vente du *ngon*. De ce constat, le concombre représente un facteur de lutte contre le chômage car permet à un nombre non négligeables de camerounais de s'auto-employer<sup>281</sup>. Il ne s'agit pas certes d'un travail formel mais d'un gagne-pain qui permet de vivre dignement, et de manière autonome<sup>282</sup>.

Les jeunes sans emploi trouveraient ainsi dans la culture et la vente du concombre un palliatif à leur situation et pourront participer à leur manière à l'émergence à laquelle tend le pays à l'horizon 2035. Cette activité participe aussi à l'émancipation de la femme.

---

<sup>280</sup> Extrait du discours du Président Paul Biya lors de l'ouverture du Comice agro-pastoral d'Ebolowa, 17 janvier 2016.

<sup>281</sup> Entretien avec Antoine Ella, commerçant, Ebolowa, 30 janvier 2016.

<sup>282</sup> Entretien avec Moïse Onguéné, 48 ans commerçant, Yaoundé, le 06 février 2016.

#### **IV.2.2.2. Facteur d'autonomisation des femmes**

Le travail de terrain dans divers marchés nous a fait remarquer que la vente du concombre en détail particulièrement occupent plus de femmes que d'hommes. Sur des étales, elles exposent et vendent des graines de concombre décortiquées ou non dans des sceaux et/ou dans des verres et parviennent à économiser d'énormes sommes d'argent dans des tontines et associations féminines<sup>283</sup>. L'économie du concombre joue ainsi un rôle majeur dans l'autonomisation et l'émancipation de la femme camerounaise. Le concombre constitue donc pour ces dernières un facteur d'épanouissement et un élément fédérateur de leur intégration économique dans la société.

Toutefois malgré ces conséquences socio-économiques positives de la production et de la commercialisation du concombre, on relève tout de même de nombreux problèmes de cette activité dans l'arrondissement de Mvengue.

### **IV.3. LES DIFFICULTES LIEES A LA CULTURE ET A LA COMMERCIALISATION DU CONCOMBRE À MVENGUE**

La commercialisation du concombre à Mvengue et dans les environs souffre de plusieurs maux dont les plus significatives semblent être le désenclavement de la zone, les problèmes sociaux et les problèmes techniques.

---

<sup>283</sup> Entretien avec Juliette Lorna, commerçante, Yaoundé, le 22 mars 2016.

### IV.3.1. le désenclavement de la zone : un véritable handicap

Les différents villages de l'arrondissement de Mvengue sont pour certains reliés par des routes. Lorsque celles-ci existent<sup>284</sup>, elles sont carrossables non bitumées et difficilement praticables. C'est par exemple le cas des axes<sup>285</sup> :

- l'axe Mvengue centre-*Nkoala'a* aménagé au un tier ;
- l'axe Mvengue centre-*koulouganga-Akom* un véritable ; calvaire ;
- l'axe Mvengue centre- *Nyamfendé-Minkougou* ;
- l'axe Mvengue-centre-*Ebom-Minkan* impraticable.

En saison sèche c'est des tonnes de poussières à absorber et en saison de pluie, les véhicules circulent difficilement, la route est glissante et boueuse d'où la nécessité pour les passagers de descendre par endroit à fin de pousser le véhicule pour l'aider à redémarrer<sup>286</sup>. Dans certains villages du fait de l'éloignement avec Mvengue centre, on observe encore la pratique du portage sur la tête des sacs de concombre et des produits viviers<sup>287</sup>. À cause de cet état piteux des routes, les coûts de transport demeurent élevés et sont calculés au kilomètre comme l'indique le tableau 8 :

**Tableau 8: Les coûts de transport d'un sac Mbajock de concombre par kilomètre à Mvengue**

Distance par Km	Coût de transport en FCFA
0-10	500

<sup>284</sup> Tous les villages ne sont pas reliés par des routes. Certains villages sont reliés par des pistes c'est le cas par exemple de la piste qui relie *Minkan* à *embouri* appelé *nguan sout* ; et celle qui relie *NTingan* à *Minkougou assi*.

<sup>285</sup> Le mot axe ici est un abus de langage, à Mvengue les routes sont semblables aux pistes et ne sont pas tracées en dehors de l'axe central qui relie Mvengue à kribi et à Lolodorf.

<sup>286</sup> Entretien avec Paul ondoa , 70ans, cultivateur, *Awanda*, le 17 novembre 2014.

<sup>287</sup> Entretien avec Paul Biakolo, 51ans, cultivateur, *Ebom*, le 10 novembre 2014.

10-15	800
15 -20	1000
Plus de 20	1500 à 2000

**Source :** Enquête menée auprès des paysans de Mvengue, *Awanda*, novembre 2015.

Ces coûts peuvent être revus à la baisse en fonction du nombre de sacs transportés et aussi selon le type de véhicule selon qu'il s'agit d'un car de transport (mode de transport par excellence dans la zone) ou d'un camion. Les chauffeurs de camions transportent cependant par occasion des populations et des marchandises à des prix relativement bas par rapport aux cars<sup>288</sup>.

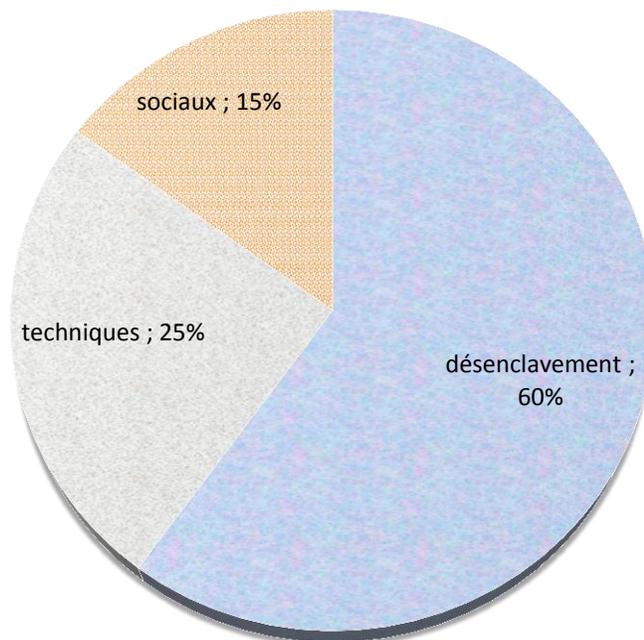
Ainsi, ces routes encore en construction constituent un véritable handicap pour les déplacements des populations et l'écoulement des produits vivriers des zones de production<sup>289</sup> vers le marché hebdomadaire de Mvengue ; et de Mvengue vers les grandes agglomérations (Yaoundé, Ebolowa etc.). Toutefois les méthodes de culture archaïques et de nombreux handicaps sociaux sont aussi des freins au développement de la culture du concombre à Mvengue.

---

<sup>288</sup> Entretien avec Eulalie Eyenga, 81ans, cultivatrice à Mvengue, Yaoundé le 21 juillet 2014.

<sup>289</sup> J.J.Bihina, " Les marchés de la ville...", p.114.

**Figure 3: Répartition des difficultés rencontrées par les paysans de Mvengue**



**Source :** Enquête menée auprès des paysans de Mvengue, MvengueI, novembre 2015.

#### **IV.3.2. Les problèmes techniques et sociaux**

Outre les difficultés de transport, on note aussi les difficultés d'accès aux facteurs de production qui représente 25% des difficultés comme le relève la figure3. A Mvengue comme dans plusieurs zones rurales du Cameroun, l'usage des intrants agricoles, des machines est quasi inexistante d'où la persistance de faibles rendements et des productivités incertaines malgré l'étendu des champs de concombre<sup>290</sup>.

On relève aussi dans la zone la faiblesse voire le manque d'encadrement des planteurs, des mouvements associatifs, des Groupes d'initiatives Communes

---

<sup>290</sup> Entretien avec Billy Bikoe, 68ans, cultivateur, *koulounganga*, le 13 Novembre 2015.

(GIC) peu dynamiques en ce qui concerne la production et la commercialisation du concombre.

A ces problèmes s'ajoute le vieillissement des planteurs dû à l'exode rural des jeunes qui vident des villages pour s'installer en villes. Toutefois pour remédier à ces problèmes des solutions sont envisageables.

### **IV.3.3. Quelques perspectives**

Plusieurs analyses montrent que la pauvreté au Cameroun est d'abord un phénomène rural. Cette amélioration du secteur rural doit passer par la satisfaction d'une demande alimentaire nationale ceci à travers l'amélioration de l'appareil de production au travers des actions localisées et des actions d'ordre général.

#### **IV.3.3.1. les actions d'ordre général pour l'amélioration de la culture du concombre.**

Ces actions concernent :

- la construction et l'achèvement des axes routiers<sup>291</sup> de l'arrondissement de Mvengue<sup>292</sup> ;
- Aligner les prix du concombre et proposer l'achat par kilogramme de concombre ; ce qui permettrait aux cultivateurs de bénéficier véritablement des retombées du concombre ;
- L'augmentation de l'effectif du service de l'agriculture pour intensifier la vulgarisation agricole auprès des cultivateurs du Concombre<sup>293</sup> ;
- Créer et contrôler les coopératives de production ;

---

<sup>291</sup> Entretien avec Paul Ondo, 70ans, cultivateur, *Awanda*, le 17 novembre 2014.

<sup>292</sup> Document de Stratégie pour la Réduction de la Pauvreté DSRP, avril 2003.

<sup>293</sup> ANY, 3AC 552, Rapport sur la culture vivrière, p.7

#### IV.3.3.2. Les actions localisées dans les villages

L'amélioration de la qualité et des quantités de production du concombre riment avec l'amélioration des techniques culturales et l'intégration des techniques phytosanitaires<sup>294</sup>.

L'utilisation du matériel lourd (tracteurs, labours à façon) pour les défrichements et la préparation des terres serait d'un apport considérable.

L'encadrement des planteurs spécifiquement dans les zones de hautes productions<sup>295</sup> aux différents stades de la production, à l'entretien des plantations et au traitement de la récolte permettraient la conservation effective de la production<sup>296</sup>.

Une meilleure organisation des ventes pourrait entraîner la réduction du nombre d'intervenants<sup>297</sup> dans le processus, ce qui permettrait d'accroître les revenus des planteurs eux qui mènent de rudes travaux avant, pendant et après les récoltes (Cf. annexe7). Ainsi, la filière concombre, une filière prometteuse et porteuse de croissance pouvant transformer l'arrondissement de Mvengue réunit de nombreux avantages pour participer au développement du Cameroun.

---

<sup>294</sup> Ibid., p.4

<sup>295</sup> Les zones de hautes production sont localisées dans les villages *Enoah* et *Yanda*.

<sup>296</sup> Document de Stratégie pour la Réduction de la Pauvreté DSRP, avril 2003.

<sup>297</sup> N. Gergely, "Etude sur l'amélioration de la commercialisation et de la compétitivité des produits agricoles ", avril 2002.

Au terme de ce chapitre où il était question, de la commercialisation du concombre et de l'impact socio-économique de cette activité, il ressort que c'est suite à la chute des prix de produits de rente classiques tels que le cacao et le café et au vu de l'importance grandissante de la culture du concombre à Mvengue que cette culture a véritablement connu un grand essor. La vente de concombre dans la zone se fait par divers circuits tels que les ventes bords-champs et les ventes dans les marchés. De nombreux revenus générés par le concombre ont permis aussi bien aux paysans qu'aux commerçants des villes de résoudre leurs problèmes (construction des maisons, scolarité des enfants, mariages etc.). La commercialisation du concombre permet à un nombre non négligeable de camerounais de trouver un emploi et joue de ce fait un rôle majeur dans l'autonomisation de la femme. Toutefois, la production et la commercialisation du concombre à Mvengue rencontre d'énormes difficultés dont les plus visibles sont le très mauvais état des routes, la persistance des méthodes culturelles archaïques, le problème de l'encadrement des planteurs. Cependant malgré ces difficultés l'arrondissement de Mvengue demeure le fief, la zone de ravitaillement par excellence du concombre dans toute la région du Sud- Cameroun. Reste donc aux paysans de la zone de mieux s'organiser afin de répandre cette culture au-delà des frontières nationales.

## **CONCLUSION GÉNÉRALE**

Au terme de cette étude où il a été question de la place qu'occupe l'économie du concombre dans les mutations observées à Mvengue, voire de la contribution de cette culture dans l'économie locale de 1959 jusqu'en 2011. En d'autres termes, notre réflexion était de montrer tout au long de ce travail l'impact socio-économique de la production, de la consommation et de la commercialisation du concombre. A cet effet nous sommes parvenue à plusieurs conclusions.

Il ressort que, de par le milieu naturel (climat, sol et hydrographie) de la région de Mvengue ; de par sa population dynamique constituée de nombreux groupes humains qui ont intégré la culture du concombre dans leurs us et coutumes ; et aussi grâce à la disponibilité de vastes étendus de forêt que cette zone est propice et favorable au développement de la culture du concombre. Le concombre présent chez les *Enoah* depuis la période des migrations s'est rapidement répandu à d'autres ethnies grâce à de nombreuses alliances.

Ces peuples notamment les *Enoah*, les *Yanda*, les *Mvog-Tsoung Mballa*, les *Mvog-Belinga*, les *Embon* et bien d'autres s'attèlent à la production du concombre dans la zone. Le concombre se cultive à Mvengue uniquement pendant les années paires et dans des plantations ou des champs variés tels que *l'assan* et *l'essep*. Les techniques culturelles restées archaïques, contraignent les paysans à de pénibles travaux et au respect scrupuleux d'un calendrier agricole défini en fonction des saisons et des modes de culture.

De ce fait, l'étape de la production la plus importante et la plus relaxante est la période de récolte. Pendant la moisson, on note une implication dans le travail de toutes les couches de la population. La récolte du concombre à Mvengue constitue un moment de convivialité et d'union entre les peuples : un facteur d'harmonie et de cohésion sociale.

Cependant, la première destination du concombre cultivé, malgré les velléités capitalistes de certains paysans est d'abord l'alimentation. Le concombre dans l'arrondissement de Mvengue et d'ailleurs dans l'étendu du territoire camerounais, constitue un aliment très prisé et est à la base de nombreux mets. Le *Nnam ngon* ou gâteau de concombre est un met noble, auquel le peuple bété a associé une importante valeur culturelle. À côté du gâteau de concombre on distingue aussi des sauces et des légumes aux pistaches. Ainsi de par sa forte teneur en lipides, en protéines végétales et en oligo éléments indispensables pour l'organisme humain, les graines de concombre sont véritablement riches en nutriments essentiels pour le fonctionnement harmonieux de l'organisme.

Aussi, le concombre de par ses propriétés thérapeutiques constitue une plante médicinale qui permet de soigner certaines maladies telles que les maladies liées à l'infertilité de la femme et les maladies liées aux carences en protéines qui menacent de nombreux enfants.

En plus de ces vertus, le concombre est une matière première dans l'industrie, car l'huile extraite des graines est une matrice indispensable pour la fabrication de la peinture à huile. Cependant au-delà de l'alimentation, le concombre constitue un facteur de mutation socio-économique à travers sa commercialisation.

La commercialisation du concombre, telle que nous la décrivons dans notre travail, commence véritablement à partir des années 90. Le contexte historique qui a entraîné l'essor de cette culture a été celui de la crise économique, qui a entraîné la chute des coûts des produits de rentes notamment du cacao et du café sur le marché international et national. Les paysans ont abandonné progressivement les plantations de cacaoyers pour s'orienter vers

d'autres cultures, dont la culture du concombre compte tenu de la demande sans cesse croissante de cette denrée dans les milieux urbains.

Ainsi pour la vente du concombre, plusieurs circuits se sont développés : les ventes bord-champs, les techniques de prévente et les ventes dans les marchés. Mais à cause de la fluctuation des coûts de cette denrée, les producteurs malgré d'énormes travaux qu'ils endurent ne bénéficient pas véritablement des gains du *ngon*. Toutefois cette activité leur permet de résoudre tant bien que mal leurs divers problèmes. Les plus importants semblent : la scolarisation des enfants, la réhabilitation des habitations et l'amélioration des conditions de vie. Cependant grâce à la commercialisation du concombre de nombreux camerounais vivent dignement du fruit de leurs efforts. Les femmes, trouvent particulièrement dans cette activité rentable, un facteur d'autonomisation qui participe pleinement à leur émancipation.

Malgré ces multiples atouts, la culture du concombre fait face à de nombreuses difficultés dans l'arrondissement de Mvengue. Parmi ces problèmes, le désenclavement de la zone reste un handicap majeur. On note aussi des problèmes sociaux tels que le vieillissement des planteurs, l'exode des jeunes. Les problèmes techniques concernent la persistance des méthodes sur brulis et l'usage d'un outillage rudimentaire. Toutefois de nombreuses perspectives sont envisageables et leur intégration dans les systèmes culturels à Mvengue permettront sans doute à la production et à la commercialisation du concombre de s'étendre davantage, même au-delà des frontières nationales.

**SOURCES ET RÉFÉRENCES  
BIBLIOGRAPHIQUES**

## **I- LES SOURCES PRIMAIRES**

### **I-1- Les documents d'archives**

#### **I-1-1- Les archives nationales de Yaoundé (ANY)**

- ANY 622, rapport de à monsieur le PR. De l'Assemblée Territoriale d'un projet arrêté portant création des communes-mixtes rurales le 28 Avril 1952.
- ANY 315/54, dossier des affaires soumises à l'ATCAM (Assemblée territoriale du Cameroun), 03 Novembre 1954, présentation soumis à l'ATCAM, 982 P.2
- ANY 1ac 8979, Mvengue (Cameroun) délibération portant création du centre urbain de Mvengue, 1956
- ANY, APA 21375, statistiques et recensement, Kribi, 1953
- ANY, APA, ethnographie de la région de Kribi, 1953.
- ANY, FA1/678-680, construction de la route Kribi-Lolodorf-Yaoundé, vol.2, (1906-1910).
- ANY, FA1/807, développement de la culture du cacao dans la station de Lolodorf, 1896. (traduction Kolonabalt).
- ANY. 1AC/8617, Dossiers des Affaires économiques du 03 Novembre 1954.
- ANY. 1AC/8617, rapport de présentation soumis à ARCAM du 10 Octobre 1954.

#### **I-1-2 les archives de la sous- préfecture de Mvengue (ASPM)**

- ASPM, arrêté de création d'un poste agricole dans l'arrondissement de Mvengue, 23 Mars 1987.

- ASPM, rapport du chef de district de Mvengue au préfet du département de Kribi, sur la situation économique et sociale du district de Mvengue, 16 Aout 1966.
- ASPM, rapport trimestriel (Octobre-Décembre 1966) du sous-préfet par intérim Jean Maka Kame, sur la situation économique et sociale de Mvengue 30 Décembre 1966.

### **I-1-3- archives de la préfecture de Kribi**

- APK, rapport annuel sur la situation économique des produits vivriers de la région de Kribi et ses environs, le 9 Janvier 1957.
- APK, délibération portant création des centres urbains dans la région de Kribi de Décembre 1955.

### **Rapports :**

- Rapport annuel du Cameroun, ORSTOM, Yaoundé 1955.
- Rapport final de la planification locale et communale dans la cadre du plan PNDP : Plan de Développement Communal (PNC) de la commune de Mvengue (2009-2012), première partie : présentation de l'arrondissement de Mvengue.
- ANY, 3AC 552, Rapport sur la culture vivrière.

## I-2- les sources orales

Noms et prénoms	Année de naissance	Profession	Lieu de l'entretien	Date
Abaté Florette Mathilde	55 ans	Chef de groupement	<i>Eboman II</i>	17/07/ 2015
Abena Cécile	63ans	Sage-femme Traditionnelle	<i>Awanda</i>	26/07/2015
Abena Sylvestre	73 ans	Ancien adjoint au maire	Yaoundé	12/06/2014
Amgbe Rose	55 ans	Vendeuse de mets de concombre	Yaoundé	02/04/2015
Anaba Marie-Rose	49 ans	Cultivatrice	Mvengue III	06%02/2014
Anata Créscence	46ans	Commerçante	Mbalmayo	26/12/2015
Assama Odile	55ans	Sage-femme traditionnelle	<i>Bikoé-Assi</i>	24/07/2015
Awana Marceline	71 ans	Ancienne cultivatrice	Yaoundé	21/07/2017
Biakolo Paul	51 ans	Cultivateur	<i>Ebom</i>	10/11/2015
Bikoe Billy	68 ans	Cultivateur	<i>Koulouganga</i>	13/11/2014
Bilegue Martin	70 ans	Chef groupement	<i>Mvengue I</i>	12/11/2014
Ella Antoine	37 ans	Commerçant	Ebolowa	30/01/2016
Essomba Benjamin	88 ans	Planteur	<i>Koulouganga II</i>	13/10/2014
Essomba P. B.	60 ans	Universitaire	Yaoundé	21 /07/ 2014
Etoundi Owona	69 ans	Planteur et	Mvengue	10/11/2014

Marc		cultivateur et ancien membre d'une coopérative de planteur à Mvengue		
Eyenga Elali	81 ans	cultivatrice	Yaoundé	21/07/2014
Foe Jeannette	32 ans	Hôtelière et restauratrice	Yaoundé	17/07/2015
Kenfack Solange	29 ans	Hôtelière et restauratrice	Yaoundé	13/07/2015
Lorna Juliette	38 ans	Commerçante	Yaoundé	22/03/2016
Madame Bilégué né Biloa Zita	67 ans	cultivatrice	Yaoundé	21/07/2014
Manga Joseph	62 ans	Chauffeur	Yaoundé	20/12/2014
Mballa Joséphine	58 ans	Commerçante	Yaoundé	20/03/2014
Mballa Thérèse Delphine	77 ans	Cultivatrice	Mvengue	23/08/2014
Mboumou Marie	60ans	Commerçante	Yaoundé	22/03/2016
Meka Henri	51 ans	Diététicien	Yaoundé	17/02/2016
Mengue Léonie	34ans	Commerçante	Mbalmayo	26/12/2015
Mengue Thérèse	53 ans	Ménagère	Yaoundé	07/02/2015
Messa Marie	51 ans	Commerçante	Yaoundé	28/05/2014
Nadège Mambe	37 ans	Hôtelière et Restauratrice	Yaoundé	1 <sup>er</sup> /04/2015.
Ngote Francis	42 ans	Diététicien, nutritionniste	Yaoundé	02/02/2016

Nguenda Appoline	74 ans	Cultivatrice	<i>Awanda</i>	12 /11/2014
Ntonga Aggee	47 ans	Diététicien, nutritionniste (Minsanté)	Yaoundé	11/02/2016
Nty Patrick	35 ans	Professeur des Lycées	Yaoundé	05/12/2015
Ondoa Paul	70 ans	Cultivateur	<i>Awanda</i>	17/11/2014.
Onguene Moïse	48 ans	Commerçant	Yaoundé	06/02/2016
Ottou Abena	69 ans	Cultivateur	Yaoundé	18/11/2014
Zambo Gilbert	38 ans	Hôtelier et restaurateur	Yaoundé	17/09/2016

## II- LES SOURCES SECONDAIRES

### II-1- les ouvrages généraux sur l'Histoire

- Anta Diop C., *Nations Nègres et Culture*, Paris, Présence Africaine, 1979, 3<sup>ème</sup> édition.
- Le Goff Jacques et Pierre Nora, *faire de l'histoire*, Paris, Gallimard, 1986.
- Mveng Engelbert, *Histoire du Cameroun*, Yaoundé, CEPER, 1985, tom1.
- Njeuma M.Z. (sous la direction), *Histoire du Cameroun, XIX-début XXème siècle*, Paris, L'Harmattan, 1989.

- Obenga Théophile, *les peuples Bantou : migrations, expansion et identité culturelle*, Tom1, Paris, l'Harmattan, 1985.
- Santor C. et Bopda, A., *Atlas régional du Sud-Cameroun*, Paris Orstom, 1995.
- Tolra Laburthe, *les Seigneurs de la forêt*, Paris, Sorbonne, 1981.

## **II-2- les ouvrages de méthodologie**

- Beaud, M., *l'art de la thèse*, Paris, La Découverte, 2006.
- Obenga Théophile, *la dissertation historique en Afrique*, Paris, Dakar, les Nouvelles Editions Africaines/Présences Africaine, 1981.
- Prost Antoine, *douze leçons sur l'histoire*, Paris Seuil, 1996.

## **II-3- les ouvrages spécialisés sur l'économie**

- Aerts Jean et Al., *l'économie camerounaise, un espoir évanoui*, Paris, Karthala, 2000.
- Dumont René, *l'Afrique Noire est mal partie*, Paris, Seuil, 1962.
- Dupuez Hugues et Philippe de Leener, *Jardins et vergers d'Afrique, Terre et vie*, Paris, l'Harmattan, 1987.
- Etoga Eily, *Sur les chemins du développement, Essai d'histoire des faits économiques*, Yaoundé, CEPMAE, 1971.
- Janin Pierre, *L'avenir des planteurs camerounais, résister ou se soumettre au marché*, Paris, Karthala, 1999.
- Stevels J.M., *Légumes traditionnelles du Cameroun, une étude agro-botannique Pays-Bas*, Wageningen, 1990.
- Valnet Jean, *se soigner par les légumes, les fruits et les céréales*, Paris, PUF, 1985.

#### II-4- article de revues et journaux

- Essomba Philippe.B., "les mouvements migratoires et la problématique de la chefferie traditionnelle au Sud Cameroun sous la colonisation allemande (1884-1916) ", in R. Kpwang Kpwang, *la chefferie "traditionnelle" dans les sociétés de la grande zone forestière du Sud Cameroun (1850-2010)*, Yaoundé, l'Harmattan Cameroun, 2010.
- *Magazine " la revue pour cuisiner "* des plats faciles et économiques; *Lafont Press*; avril mai 2009.
- Noah Zingui J., " les comportements alimentaires dans le Cameroun d'hier et d'aujourd'hui et leur retentissement sur la santé (exemple du Sud Cameroun)" Yaoundé, 1972.
- JOC, 1935.
- JOTC, 1959.

#### II-5- Thèses et mémoires

##### ➤ Thèses

- Essomba Philippe Blaise, "les voies de communication et espaces culturels au Cameroun sous domination allemande (1884-1916) ", Thèse de Doctorat d'Etat en Histoire, Université de Yaoundé I, 2005.
- Mbarga Kana, J.M., "les partis politiques et élites dans le développement sociopolitique et économique de la région de Kribi (1884-1966) ", projet de Thèse de Doctorat PH.D en Histoire, Université de Yaoundé I, 2008.

- Suchel J.B., " les climats au Cameroun", Thèse de Doctorat d'Etat en Géographie, Université de Bordeaux III, Vol 4, 1988.

➤ **Mémoires**

- Ajuh, P., " nutritive study of some Cameroon dishes". Dissertation presented as a partial requirement for obtention of a " Maîtrise' ", in Biochemistry, University of Yaoundé, Faculty of Science, 1985
- Akoa Pierre Christian, " la mission catholique de Nyamfendé : facteur de mutations sociales (1937-1966) ", mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 1999.
- Bihina, Jean J. " les marchés et la ville de Yaoundé (1928-2000) ", mémoire de Maîtrise en Histoire, Yaoundé, UYI, 2007-2008.
- Eyenga Emmanuel, " cours d'eau et histoire des Beti du Sud-Cameroun XVII-XXème siècle ", mémoire de DEA en Histoire, Université de Yaoundé I, 2004.
- Liessé Luc, " la politique d'ajustement structurel et son incidence sur l'agriculture de rente camerounaise : le cas de la province de l'Ouest (1973-1994) ", mémoire de Master II en histoire, Université de Yaoundé I, 2009-2010.
- Mengue Effa M. " l'évolution sociale et économique de la femme rurale de Mvengue (1960-2010) : essai d'analyse historique ", mémoire de DIPES II en Histoire, Yaoundé, ENS, 2012-2013.
- Nnang Messi C., " monographie historique d'une localité du Sud-Cameroun : évolution politique et sociale de l'arrondissement de Mvengue (1888 ?-1966) ", mémoire de DIPES II en histoire, Yaoundé, ENS, 2013-2014.

- Omgba Owono Félix.T., " la production du cacao dans l'évolution socio-économique de Mvengue 1960 à 1995 ", mémoire de Maîtrise en Histoire, Université de Yaoundé I, 2002-2003.
- Mballa Nko Marthe P., "l'évolution de l'art culinaire au centre du territoire du Cameroun de l'époque précoloniale à l'indépendance" : essai d'histoire socio-culturelle, Mémoire de DIPES II Yaoundé, ENS, 2011.
- Ottou Mathurin, " la culture des *cucumméropsis Manni* et son impact en milieu forestier humide : cas de l'arrondissement de Mvengue ", mémoire de DIPES II en Géographie, Yaoundé, ENS 2000-2001.

### **III- LES SOURCES NUMERIQUES**

- Encyclopédie Universalis, version électronique du 11 novembre 2014 URL. [Http. // WWW. Universalis. Fr/ encyclopédie](http://WWW.Universalis.Fr/encyclopédie).
- [http:// WWW ; Nap. EDU. / Catalog.php](http://WWW ; Nap. EDU. / Catalog.php) record conseil national de recherche 2006 '' cultures perdues de l'Afrique : vol II : légumes Washington DC National Académie Press.

## **ANNEXES**

**Annexe 1 : des renseignements sur la culture du concombre**

**Annexe 2 : quelques conseils pour cultiver le concombre**

**Annexe 3 : légumes indigènes**

**Annexe 4 : un jardin pratique de quelques cucurbitacées**

**Annexe 5 : questionnaire proposé à un nutritionniste**

**Annexe 6 : arrêté 986, décret portant création d'un marché à Mvengue I**

**Annexe 7 : services d'appui aux initiatives locales**

# TABLE DES MATIERES

<b>DÉDICACE</b> .....	<b>i</b>
<b>REMERCIEMENTS</b> .....	<b>ii</b>
<b>SOMMAIRE</b> .....	<b>iii</b>
<b>SIGLES ACRONYMES ET ABRÉVIATIONS</b> .....	<b>iv</b>
<b>LISTE DES ILLUSTRATIONS</b> .....	<b>v</b>
<b>RÉSUMÉ</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>INTRODUCTION GÉNÉRALE</b> .....	<b>1</b>
<b>CHAPITRE I : CADRE GEOGRAPHIQUE ET HUMAIN : ATOUTS ESSENTIELS DE LA CULTURE DU CONCOMBRE DANS L'ARRONDISSEMENT DE MVENGUE</b> .....	<b>17</b>
<b>I.1. POTENTIALITÉS PHYSIQUES ET NATURELLES : ATOUTS ESSENTIELS DE LA CULTURE DU CONCOMBRE A   MVENGUE</b> .....	<b>19</b>
<i>I.1.1. La situation géographique de Mvengue</i> .....	<b>19</b>
<i>I.1.2. Aspect physique et naturel de Mvengue</i> .....	<b>21</b>
I.1.2.1. Le Climat.....	<b>21</b>
I.1.2.2. les sols.....	<b>22</b>
I.1.2.3. L'hydrographie de la région de Mvengue.....	<b>23</b>
I.1.2.4. La végétation.....	<b>24</b>
<b>I.2. LES ATOUTS HUMAINS</b> .....	<b>26</b>
<i>I.2.1. Les différentes thèses et les vagues de migration</i> .....	<b>26</b>
<i>I.2.2. Répartition spatiale de la population de Mvengue</i> .....	<b>28</b>
I.2.2.1. Les principaux groupements.....	<b>28</b>
I.2.2.2. Les groupes claniques minoritaires.....	<b>30</b>
<i>I.2.3. Une population dynamique aux activités diverses et variées</i> .....	<b>31</b>
I.2.3.1. L'élevage.....	<b>31</b>
I.2.3.2. La pêche.....	<b>32</b>
I.2.3.3. La chasse.....	<b>32</b>
I.2.3.4. L'artisanat.....	<b>33</b>
I.2.3.5. L'agriculture.....	<b>33</b>
<b>I.3. LES ORIGINES DE LA CULTURE DU CONCOMBRE A MVENGUE</b> .....	<b>35</b>
<i>I.3.1. Un fait des migrations et de l'établissement des peuples</i> .....	<b>36</b>
<i>I.3.2. Les raisons économiques</i> .....	<b>37</b>

## CHAPITRE II : DE LA CULTURE À LA MOISSON DU CONCOMBRE À MVENGUE

.....	<b>40</b>
II.1. LES TECHNIQUES, LES MÉTHODES ET MODES CULTURALES DU CONCOMBRE DANS L'ARRONDISSEMENT DE MVENGUE .....	41
<i>II.1.1. Présentation générale du concombre</i> .....	42
<i>II.1.2. Les techniques culturelles du concombre à Mvengue</i> .....	45
II.1.2.1. Le respect scrupuleux du calendrier agricole.....	45
II.1.2.2. La période de défrichage .....	45
II.1.2.2. L'abattage des arbres .....	48
II.1.2.4. La période du brûlis .....	48
II.1.2.5. Le temps des semis .....	50
<i>II.1.3. Les méthodes culturelles du concombre à Mvengue</i> .....	51
<i>II.1.4. Les modes de cultures du concombre</i> .....	52
II.1.4.1. <i>l'Asan</i> ou le champ de concombre dans un marécage .....	52
II.1.4.2. <i>l'Esep</i> ou le champ de concombre dans une forêt.....	53
II.2. LA GRANDE RECOLTE DU CONCOMBRE .....	56
<i>II.2.1. Le travail préliminaire individuel ou familial</i> .....	56
II.2.1.1. Le défrichage et la cueillette des fruits <i>du ngon</i> .....	56
II.2.1.2. L'aménagement d'un site et le rassemblement des cabosses de concombre .....	57
II.2.1.3. la casse des cabosses et le repos .....	58
<i>II.2.2. l'implication des populations locales</i> .....	59
II.2.2.1. Le raclage ou l'extraction des graines.....	59
II.2.2.2. L'étape du lavage et de tri .....	61
II.2.2.3. Le transport de la moisson vers le village .....	62
II.2.2.4. Le séchage du concombre et le rôle des enfants.....	63
<i>II.2.3. L'importance de la mobilisation générale des paysans</i> .....	64
II.3. LES GRANDS PRODUCTEURS DE CONCOMBRE À MVENGUE .....	65
<i>II.3.1. La prédominance des Enoah et des Yanda</i> .....	67
<i>II.3.2. Les autres producteurs</i> .....	68

## CHAPITRE III : LE CONCOMBRE AU CŒUR DES HABITUDES ALIMENTAIRES

### DES POPULATIONS DE MVENGUE ..... 70

III.1. LES METS OU LES DIFFÉRENTES RECETTES CULINAIRES FAITS À BASE DU CONCOMBRE .....	71
<i>III.1.1. Le gâteau de concombre ou Nnam Ngon</i> .....	73
III.1.1.1. recette d'un met de concombre à la morue séchée .....	74
III.1.1.2. Les spécificités du <i>Nnam Ngon</i> et sa valeur culturelle chez les Bétis .....	76
<i>III.1.2. recette de la sauce de concombre ou de "pistache" à la viande fraîche</i> .....	79
<i>III.1.3. Recette du folong aux pistaches avec de la viande boucanée</i> .....	82
III.2. LA VALEUR NUTRITIONNELLE ET DIÉTÉTIQUE DU CONCOMBRE ET SON APPORT MÉDICINAL .....	84
<i>II.2.1. Le concombre: un aliment riche en nutriments essentiels</i> .....	84
<i>II.2.2. Les vertus médicinales du concombre</i> .....	89
III.3. L'IMPORTANCE INDUSTRIELLE DU CONCOMBRE .....	92

<b>CHAPITRE IV : LA COMMERCIALISATION DU CONCOMBRE ET L'IMPACT SOCIO-ECONOMIQUE DANS L'ARRONDISSEMENT DE MVENGUE (1990-2011).</b>	<b>94</b>
IV.1. LE CONTEXTE HISTORIQUE ET LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION DU CONCOMBRE A MVENGUE A PARTIR DES ANNEES 90	96
IV.1.1. <i>Contexte historique</i>	96
IV.1.2. <i>Les circuits de commercialisation du concombre</i>	98
IV.1.2.1. Les méthodes de vente du concombre	98
IV.1.2.2. La fluctuation des coûts du concombre	105
IV.2. L'IMPACT SOCIO-ÉCONOMIQUE DE LA COMMERCIALISATION	109
IV.2.1. <i>L'incidence sociale de la vente du concombre</i>	109
IV.2.1.1. La transformation de l'habitat	110
IV.2.1.2. La scolarisation des enfants	110
IV.2.1.3. La célébration des mariages	111
IV.2.2. <i>L'incidence économique de la commercialisation du concombre</i>	114
IV.2.2.1. un élément de lutte contre le chômage	114
IV.2.2.2. Facteur d'autonomisation des femmes	115
IV.3. LES LIMITES DE LA PRODUCTION ET DE LA COMMERCIALISATION DU CONCOMBRE À MVENGUE	115
IV.3.1. <i>le désenclavement de la zone : un véritable handicap</i>	116
Source : <i>Enquête menée auprès des paysans de Mvengue, Mvenguel, novembre 2015.</i>	118
IV.3.2. <i>Les problèmes techniques et sociaux</i>	118
IV.3.3. <i>Quelques perspectives</i>	119
IV.3.3.1. les actions d'ordre général pour l'amélioration de la culture du concombre.	119
IV.3.3.2. Les actions localisées dans les villages	120
<b>CONCLUSION GÉNÉRALE</b>	<b>122</b>
<b>RÉFÉRENCE BIBLIOGRAPHIQUE</b>	<b>126</b>
I- LES SOURCES PRIMAIRES	127
I-1- <i>Les documents d'archives</i>	127
I-1-1- Les archives nationales de Yaoundé (ANY)	127
I-1-2 les archives de la sous- préfecture de Mvengue (ASPM)	127
I-1-3- archives de la préfecture de Kribi	128
I-2- <i>les sources orales</i>	129
II- LES SOURCES SECONDAIRES	131
II-1- <i>les ouvrages généraux sur l'Histoire</i>	131
II-2- <i>les ouvrages de méthodologie</i>	132
II-3- <i>les ouvrages spécialisés sur l'économie</i>	132
II-4- <i>article de revues et journaux</i>	133
II-5- <i>Thèses et mémoires</i>	133
<b>ANNEXES</b>	<b>ix</b>
<b>TABLE DES MATIERES</b>	<b>x</b>