

**Étude socio-anthropologique du vin de palme dans la construction des rapports socioculturels et enjeu dans l'économie rurale du peuple Akyé de la sous-préfecture d'Annépe (Côte d'Ivoire)**

**AFFESSI Adon Simon**

Université Peleforo GON COULIBALY de Korhogo (Côte d'Ivoire)

**Résumé**

Cette étude vise à mettre en lumière les représentations sociales et les pratiques associées à la consommation du vin de palme, ainsi qu'à analyser les enjeux socio-économiques liés à sa commercialisation dans le contexte spécifique du peuple Akyé. Elle a été conduite dans le village de Nyan, au sud-est de la Côte d'Ivoire, reconnu pour sa tradition vivace de production artisanale de cette boisson. La méthodologie qualitative adoptée combine recherche documentaire, observation, entretiens semi-directifs et focus group, impliquant 35 participants aux profils variés. L'analyse de contenu a permis d'identifier les dimensions culturelles, sociales et économiques liées à l'extraction et à l'usage du vin de palme. Les résultats révèlent que cette boisson, au-delà de son rôle économique, constitue un vecteur de transmission culturelle et de cohésion sociale, tout en soulevant des préoccupations quant à la durabilité de la ressource et à la nécessité de sa valorisation encadrée.

**Mots-clés**

**Vin de palme - Peuple Akyé - Représentations sociales - Pratiques rituelles - Enjeux socio-économiques - Patrimoine immatériel- Côte d'Ivoire**

**Introduction**

Le vin de palme est une boisson traditionnelle largement répandue en Afrique subsaharienne. Naturellement sucrée à la récolte, elle devient alcoolisée après une fermentation spontanée de la sève extraite du palmier raphia (*Raphia spp.*), du palmier à huile (*Elaeis guineensis*) ou parfois du rônier (*Borassus aethiopum*). Depuis plusieurs siècles, sa collecte et sa consommation rythment la vie quotidienne de nombreuses communautés rurales et constituent un élément structurant de leur patrimoine immatériel (Herzog et al., 1995 ; Antheaume, 1972).

En Afrique de l'Ouest, le vin de palme occupe une place particulière parmi les produits forestiers non ligneux (PFNL). Il est à la fois une source de revenu complémentaire, un élément de la sécurité alimentaire et un vecteur de transmission des savoirs locaux (FAO, 2017 ; Sagna & Diop, 2018). Dans des contextes ruraux fragilisés par la fluctuation des prix des cultures de rente (cacao, café) et les aléas climatiques, la production artisanale de vin de palme constitue un moyen pour les populations de diversifier leurs ressources et de renforcer leur résilience économique (Ruf, 2014 ; Béné

et al., 2019). Au-delà de sa fonction économique, le vin de palme cristallise de nombreuses significations sociales et symboliques. Dans les villages du peuple Akyé, au sud-est de la Côte d'Ivoire, cette boisson désignée localement par les termes « *tchofi* » quand il s'agit du palmier à huile et de « bun » lorsqu'on parle du palmier raphia, est au cœur de pratiques culturelles et rituelles ancestrales. Ces boissons sont utilisées pendant les moments de réjouissance comme les cérémonies de mariage, de présentation de nouveau-né, de dote. De même, ces boissons accompagnent les événements malheureux pour l'organisation des funérailles, les levées de deuil, la purification des lieux ou des personnes etc. Ces moments de partage sont régis par des règles précises : l'ordre de service, l'usage de récipients spécifiques tels que le *kpako* (verre traditionnel en noix de coco) ou encore les formules proverbiales échangées lors de la consommation (Castelain, 2001).

Pourtant, malgré son importance socioculturelle et économique, le vin de palme demeure un objet de recherche marginal dans les études anthropologiques et sociologiques contemporaines. Les rares travaux disponibles se concentrent principalement sur les techniques indigènes d'extraction (Antheaume, 1972 ; Tuley, 1965), la fermentation et les aspects nutritionnels (Béhi et al., 2002), sans toujours rendre compte de la complexité des usages sociaux, des croyances associées ou des enjeux économiques actuels.

Aujourd'hui, l'expansion des modes de vie urbains et l'influence de la modernité transforment progressivement ces pratiques. Dans certaines communautés, les jeunes générations, attirées par de nouvelles formes de sociabilité et de consommation, tendent à délaisser la fréquentation des lieux de partage traditionnel. Cette évolution pose la question de la transmission des savoirs locaux et de la pérennité de ces rites, pourtant essentiels à la cohésion villageoise (Dumont, 2020 ; Kouassi et al., 2021).

Dans ce contexte, la présente étude se propose de combler une partie de ce vide scientifique en interrogeant les pratiques, les représentations et les logiques économiques liées au vin de palme dans le pays Akyé, plus précisément dans le village de Nyan, situé dans la sous-préfecture d'Annépe. Elle vise à comprendre comment cette boisson, à travers ses usages codifiés et ses fonctions multiples, contribue à la construction des rapports socioculturels et constitue un enjeu significatif pour l'économie rurale des Akyé.

Elle s'articule autour des objectifs suivants :

- Décrire les processus et techniques d'extraction du vin de palme dans le contexte Akyé, en tenant compte de leurs spécificités locales ;
- Mettre en évidence les représentations, les croyances et les pratiques sociales associées à sa consommation et à son partage ;
- Décrire les enjeux socio-économiques liés à sa commercialisation.

## **1. Méthodologie**

### **1.1. Zone d'étude**

L'étude a été conduite dans le sud-est de la Côte d'Ivoire particulièrement dans le village de Nyan, situé à 23 km de la ville d'Adzopé logée dans la région de la Mé. Cette localité a été choisie en raison de sa réputation comme espace de production artisanale du vin de palme, une pratique encore vivace et socialement structurée dans la région. Comme l'ont noté Ruf (2014) et Dumont (2020), la zone sud-orientale de la Côte d'Ivoire figure parmi les espaces où l'extraction et la consommation du vin de palme sont fortement ancrées dans les habitudes, et souvent associées à divers mythes, croyances et pratiques rituelles.

Lors d'une pré-enquête exploratoire, le village de Nyan s'est révélé particulièrement pertinent car il abrite encore plusieurs extracteurs actifs ainsi qu'une population consommatrice qui perpétue ces usages dans un cadre communautaire.

### **1.2. Matériel et méthodes**

La collecte des données s'est appuyée sur une approche qualitative combinant recherche documentaire, observation directe, entretiens semi-directifs et focus groups. Cette triangulation méthodologique visait à saisir à la fois les dimensions techniques, symboliques et économiques liées au vin de palme. Un dictaphone numérique a permis l'enregistrement des entretiens, lesquels ont ensuite été intégralement transcrits pour l'analyse. L'enquête de terrain s'est déroulée du 4 octobre au 6 décembre 2025.

L'investigation a porté sur trois axes : les processus et techniques locales d'extraction du vin de palme ; les représentations, croyances et normes sociales associées à sa consommation ; les dynamiques socio-économiques liées à sa commercialisation.

Pour ce faire, un extracteur expérimenté a servi de personne-ressource pour guider l'équipe sur les sites d'extraction. Les entretiens individuels ont été menés auprès de consommateurs, hommes et femmes, tandis que deux focus groups ont été organisés dans des espaces traditionnellement dédiés à la dégustation du vin de palme.

Dans un souci de diversité et de richesse des points de vue, l'enquête a également intégré les propos du chef du village, de personnes âgées, de jeunes adultes et de femmes impliquées directement ou indirectement dans ces pratiques. Au total, 35 participants ont été interrogés selon un échantillonnage volontaire, jugé pertinent pour explorer les perceptions et discours autour de ce produit traditionnel.

### **1.3. Traitement et analyse des données**

Les données collectées ont été traitées suivant une analyse de contenu. Après transcription, les entretiens ont été codifiés et catégorisés pour identifier les thèmes récurrents et les logiques sous-jacentes aux pratiques décrites. Cette approche a permis

de dégager les principaux motifs culturels, les pratiques sociales ritualisées ainsi que les représentations économiques associées au vin de palme. L'analyse a ainsi cherché à restituer fidèlement les discours, opinions et significations attribuées à cette boisson, en mettant en perspective les liens entre pratiques quotidiennes, normes communautaires et enjeux socio-économiques.

## **2. Résultats**

### **2.1. Processus et techniques d'extraction**

#### **2.1.1. Méthodes d'extraction du vin de palme**

Les méthodes d'extraction diffèrent sensiblement selon l'espèce considérée. Pour documenter ces pratiques, les chercheurs ont été accompagnés d'un extracteur expérimenté qui a exposé en détail les deux procédés observés dans la localité.

##### **2.1.1.1. Extraction du vin de palme à huile**

Pour le palmier à huile, l'extraction du vin de palme s'effectue sur le palmier. La première étape consiste à abattre le palmier sélectionné, lequel est ensuite laissé sur place afin de permettre le séchage naturel de ses feuilles, processus qui s'étale généralement sur 9 à 10 jours. Une fois les feuilles totalement desséchées, celles-ci sont taillées pour dégager l'accès au bourgeon terminal situé au cœur du stipe.

Le récolteur pratique ensuite une incision soigneuse du bourgeon pour permettre l'écoulement de la sève. Afin de maintenir une production régulière, une coupe quotidienne est réalisée pour réactiver la saignée et stimuler le flux de sève. La récolte s'effectue généralement toutes les 24 heures et peut se poursuivre pendant une à deux mois, selon la qualité du palmier choisi, la maîtrise de l'entretien quotidien et la régularité des interventions du récolteur.

Ce mode d'extraction, bien que nécessitant l'abattage de l'arbre, est largement répandu pour le palmier à huile sauvage dans les zones rurales de Côte d'Ivoire, notamment lorsque les plantations de cacao sont abandonnées ou laissées en jachère, favorisant la régénération naturelle des palmiers (Ruf, 2014).

*Photo 1 : Incision sur un palmier abattu pour récolter la sève.*



**Source:** Enquête de terrain, 2025

### 2.1.1.2. Extraction du vin de palmier raphia

Concernant le palmier raphia (*Raphia spp.*), la technique d'extraction diffère sensiblement de celle du palmier à huile. Dans la pratique observée à Nyan, la sève est prélevée sur un palmier vivant, resté sur pied, ce qui distingue cette méthode de l'abattage systématique pratiqué pour le palmier à huile (Ruf, 2014).

L'extraction s'effectue par excision du bourgeon terminal, qui est soigneusement entaillé afin de favoriser l'écoulement de la sève. Bien que certains producteurs procèdent exceptionnellement à l'abattage du palmier raphia pour faciliter l'opération, la pratique la plus courante, selon les extracteurs consultés, reste l'exploitation de l'arbre debout.

La hauteur de la couronne du palmier raphia, souvent très élevée, impose l'utilisation d'une échelle longue et stable, permettant au récolteur d'atteindre le sommet de l'arbre pour réaliser l'incision et installer les récipients de collecte. La récolte du vin de palme raphia se fait ensuite de manière quotidienne, suivant le même principe de saignée contrôlée et de recoupe du bourgeon pour stimuler le débit de sève.

Cette méthode, tout en préservant l'arbre vivant, contribue à prolonger le cycle de production, bien que le rendement dépende fortement de l'entretien et de la maîtrise technique du récolteur. Elle témoigne également de la diversité des savoir-faire locaux qui s'adaptent aux contraintes écologiques et aux préférences communautaires.

*Photo 2 : Récipient placé au sommet du palmier resté sur pied.*



**Source:** Enquête de terrain, 2025

## **2.2. Représentations sociales liées à la consommation du vin de palme**

### **2.2.1. Dimension transmissible et ancrage culturel**

Les entretiens menés à Nyan révèlent que la consommation du vin de palme, désigné localement par les termes *tchofi* ou *bangui*, constitue un héritage culturel profondément enraciné dans les pratiques sociales et familiales. Bien plus qu'un simple breuvage, il incarne une tradition vivante, transmise de génération en génération et intimement liée aux usages rituels et communautaires.

Un ancien du village résume cette dimension :

*« Depuis le temps des ancêtres, on partageait le bangui pour discuter et échanger des conseils. Anciennement, aucune cérémonie ne pouvait se faire sans lui. Même aujourd'hui, quelle que soit la quantité de liqueur moderne, il reste indispensable pour la levée de deuil. »*

Selon les villageois, le bangui demeure particulièrement associé aux personnes âgées, gardiennes des règles de son usage. La boisson conserve un rôle symbolique fort lors de certains rites, comme la dote ou les funérailles :

*« Avant, on ne pouvait pas organiser de cérémonie traditionnelle sans le bangui. Aujourd'hui encore, il accompagne la cérémonie de dote et se partage après le repas. »*

Ainsi, le vin de palme se présente comme un marqueur de continuité culturelle, garantissant la transmission des valeurs collectives et la reproduction des normes sociales au sein de la communauté.

### **2.2.2. Vertus perçues : entre apéritif et aliment nutritif**

Au-delà de sa dimension rituelle, le vin de palme est également valorisé pour ses vertus apéritives et digestives, qui varient selon l'espèce de palmier utilisée. Les villageois distinguent ainsi le vin de palmier à huile, jugé plus « nourrissant » et « vitaminé », de celui du raphia, réputé plus léger et diurétique. Un notable résume cette différence :

*« Le vin du palmier abattu est plus vitaminé et sucré. Il fait grossir le ventre, alors que le raphia fait beaucoup pisser et saoule vite. »*

Sur le plan nutritionnel, certains insistent sur ses bienfaits pour les femmes et les enfants :

*« Le palmier est conseillé pour les nourrices et même pour les enfants quand il est encore frais, car il les fait grossir. »*

Une guérisseuse confirme cet usage pour les jeunes mères :

*« Après l'accouchement, boire le vin de palmier donne beaucoup de lait. C'est très nourrissant pour la nourrice qui n'ont pas suffisamment de lait pour leur enfant ».*

Ces témoignages montrent que le vin de palme dépasse largement le statut de simple boisson alcoolisée. Il est perçu comme un aliment fonctionnel, porteur de croyances thérapeutiques et de vertus nutritives, consolidant ainsi sa place au cœur du quotidien et des valeurs locales.

## **2-3. Pratiques liées à la consommation du vin de palme**

### **2-3.1) Un moyen de socialisation des jeunes générations**

La consommation du vin de palme, comme constaté lors de l'étude, est un moyen pour les personnes âgées et les sages de socialiser les jeunes du village. Elle constitue un espace ouvert aux différentes catégories sociales, mais particulièrement aux jeunes, car elle favorise le rapprochement et le renforcement des liens. Le président des jeunes l'exprime ainsi :

*« Le vin de palme, si tu le prends pour consommer seul, ce n'est pas une bonne chose. La consommation respecte une tradition. C'est autour du vin que les anciens donnent des conseils de la sagesse. Quand tu sers la boisson, les personnes âgées disent les dictons, expliquent leur sens et nous transmettent le savoir. »*

Le vieux Assi, dépositaire de la tradition, confirme cette dimension éducative :

*« Quand nos parents venaient avec le bangui, c'était aussi pour donner des conseils aux jeunes. Quand ils t'appellent pour servir, tu ne bois pas ; ton rôle est d'écouter les sages. Ils parlent entre eux mais, en*

*réalité, c'est à toi qu'ils s'adressent. Le vin de palme ne se boit pas seul mais en assemblée, car c'est autour de cette boisson que les parents transmettent les secrets de la vie, l'histoire et les règles de la société. »*

Ces témoignages montrent que le vin de palme n'est pas seulement une boisson : il est un support éducatif et un espace d'initiation sociale, où se transmettent la mémoire, les normes et les valeurs collectives. Dans ce sens, il joue une fonction analogue à une véritable « école de la tradition », contribuant à la formation morale et culturelle des jeunes générations.

**Photo 3:** Recueil la sève d'un palmier abattu



**Source:** Enquête de terrain, 2025

### **2-3.2) De la détente à la parole et rapprochant les générations**

Lors de cette étude, les jeunes ont souligné que la consommation du vin de palme accompagne aussi les visites quotidiennes et crée des moments de détente après le travail. Comme l'explique un enquêté :

*« Il n'y a pas d'occasion particulière pour boire le vin de palme. Ici, c'est surtout le soir qu'on en trouve. Les producteurs mélangent la récolte du matin et du soir, puis invitent leurs amis pour partager. Autour du bangui, on s'amuse, on échange les nouvelles et on se console dans les moments difficiles. C'est une boisson qui se consomme en groupe. »*

Le chef de quartier Saint Jules confirme cette dimension collective :

*« On parle de tout devant le pot de bangui. Si tu as fait une mauvaise chose, c'est là que les amis vont te demander des comptes. Même si tu n'es pas présent, l'information te reviendra. »*

Ce témoignage met en évidence la fonction régulatrice et communautaire du bangui : au-delà d'un simple moment de convivialité, il devient un espace de parole publique, où se règlent les différends, s'échangent les nouvelles et se consolident les liens sociaux.

Autour du pot, chacun est amené à rendre des comptes, renforçant ainsi la transparence et la cohésion au sein du village.

### **2-3.3) Une fonction structurante et organisatrice du lien social**

La consommation du vin de palme apparaît, dans la société akyé, comme un véritable vecteur d'échange intergénérationnel. Elle est régie par des pratiques et des normes précises qui structurent l'organisation sociale traditionnelle. Un notable du village illustre cette fonction :

*« Le vin de palme se sert dans un kpaco, verre traditionnel en noix de coco, en commençant par la droite. On sert d'abord les personnes âgées et les sachants. Le fond est donné à celui à qui le pot a été offert, car la boisson lui appartient. Quand tu finis de boire, tu dois prononcer un proverbe pour montrer que tu es un vrai connaisseur de la tradition. Aujourd'hui, il y a un changement radical : les enfants ne veulent plus servir les anciens, ils préfèrent les ordinateurs et les portables. »*

Ces règles de service rappellent que le bangui n'est pas une boisson ordinaire, mais un support de hiérarchie sociale et de transmission symbolique. Elles participent à maintenir l'ordre et à affirmer la valeur du savoir ancestral.

Un septuagénaire du village confirme ce rôle normatif en soulignant les limites imposées à certains groupes :

*« Les femmes n'ont pas le droit de s'asseoir avec les hommes pour boire. Si elles veulent boire, elles peuvent demander un verre et se retirer, mais elles ne doivent pas rester au milieu. Si c'est une étrangère venue avec son mari, on peut tolérer juste pour le moment. Mais autrement, nos parents nous ont appris que cela n'était pas permis, car l'alcool peut entraîner des disputes. »*

Ainsi, la consommation du vin de palme s'inscrit dans un cadre normatif codifié, qui définit les places et les rôles de chacun, tout en consolidant les rapports sociaux et en renforçant la cohésion du groupe.

### **2-2.3) Des pratiques sociales ritualisées et codifiées par des normes**

La consommation du vin de palme dans le village de Nyan prend une forme de rituel. En effet, le vin de palme fait l'objet d'un cérémonial qui le caractérise car plusieurs croyances gravitent autour de sa fabrication et de sa consommation. C'est ce qu'atteste un producteur de vin de palme :

*« Apres l'extraction il y a plusieurs possibilités. Tout le village sait que j'extrais le vin de palme mais quand tu extrais, il faudrait forcément réserver un pot pour ta maison, c'est la tradition car en matière de boisson il y a beaucoup de choses. Si tu ne donnes pas un pot à ta maison il peut y avoir des conséquences. Les gens peuvent se transformer en génie pour te faire du mal. Donc quel que soit la commande, quand tu sors de la production, il faut forcément aller chez toi avant d'aller livrer. Tu ne peux pas extraire le vin de palme et aller distribuer directement ».*

*Un autre producteur de vin de palme interrogé témoigne aussi en ces termes :*

*« Celui qui extrait, on va chez lui. Comme c'est lui qui a envoyé on le remercie d'abord et on demande au plus jeune de servir. Mais on donne d'abord à celui qui a envoyé la boisson pour nous rassurer qu'il n'a pas empoisonné. Ensuite s'il a offert le pot à quelqu'un, c'est celui à qui le pot a été offert qui est servi en deuxième position 3 fois de suite. Ensuite le plus jeune donne le pot à celui qui a envoyé le vin et il commence à servir en commençant par sa droite. C'est la tradition »*

Au-delà de ces pratiques ritualisées et codifiées par la tradition, les enquêtés soulignent également une autre facette du bangui : son rôle économique. En effet, la consommation et surtout la vente de cette boisson ne se limitent pas à des fonctions sociales ou symboliques, mais représentent aussi une source de revenu complémentaire pour de nombreux ménages.

#### **2.2.4. Le bangui comme ressource économique perçue**

Au-delà de ses usages sociaux, nutritionnels et rituels, le bangui revêt une dimension économique non négligeable pour les populations de Nyan. Plusieurs enquêtés affirment que l'extraction de la sève d'un palmier peut rapporter en moyenne 36 000 francs CFA par mois. Ceux qui font cette activité produisent en moyenne 20 litres par jour en raison de 300 francs CFA le litre. Ils peuvent gagner dans le mois au minimum une somme de 180000 francs CFA dans le mois avec le bangui. Dans un contexte marqué par l'instabilité des revenus agricoles et la précarité de certaines familles rurales, cette somme constitue une source complémentaire vitale. Comme l'explique un sachant, producteur de bangui du palmier et raphia :

*« Quand tu extrais le bangui du palmier, tu peux avoir plus de cent quatre-vingt mille francs CFA dans le mois. Cet argent, je l'utilise pour payer le petit matériel didactique des écoliers (cahier, stylo, crayon) en cours d'année et assurer le petit déjeuner des enfants avant qu'ils prennent le chemin de l'école. Il sert aussi à libérer les cotisations pour les funérailles et autres dépenses dans le ménage ».*

Les revenus issus de la vente du vin de palme sont principalement affectés à trois postes. D'abord, ils servent à l'entretien des exploitations agricoles (achat d'engrais, de

machettes, de houes), ce qui permet aux producteurs de maintenir leur activité vivrière. Ensuite, une partie des recettes est mobilisée pour les dépenses quotidiennes des ménages, notamment la scolarité des enfants, les soins de santé et l'alimentation. Enfin, le bangui joue aussi un rôle dans la solidarité communautaire : une portion de la production peut être offerte lors de cérémonies traditionnelles, contribuant à alléger les charges familiales et à renforcer le prestige social du producteur.

**Photo 4:** Un vendeur entrain de servir le bangui.



**Source:** Enquête de terrain, 2025

Cette dimension économique du bangui traduit la perception qu'en ont les habitants : celle d'une « monnaie d'appoint », permettant d'assurer la survie et la stabilité financière des familles. Comme le souligne un autre enquêté :

« Si je vends un peu de bangui, je peux acheter du riz ou donner de l'argent à ma femme pour les petites charges de la maison comme le poisson pour le repas du soir, les assaisonnements, le savon 'kabakou' pour laver les habits et ustensiles de cuisine. Même si ce n'est pas beaucoup, ça aide à tenir. »

Ainsi, au-delà de la boisson traditionnelle, le bangui apparaît comme une ressource économique de proximité, directement liée à la résilience des ménages face aux aléas agricoles et climatiques. Cette réalité confirme son rôle ambivalent : à la fois boisson de convivialité et levier économique dans l'économie rurale locale

### 3. Discussion

#### 3.1. Une boisson au cœur de la transmission et de la cohésion sociale

Les résultats montrent clairement que le vin de palme, ou *tchofi*, chez les Akyé, ne se limite pas à une simple boisson alcoolisée. Il constitue un vecteur de transmission culturelle, conformément aux observations de Castelain (2001) pour qui « les manières de boire sont aussi des manières de vivre ». Sa consommation, encadrée par des normes collectives précises, contribue à la reproduction des valeurs traditionnelles, à la consolidation du lien entre générations et au maintien d'un ordre social hiérarchisé.

Les récits recueillis à Nyan confirment l'importance du *bangui* dans les rituels de passage, notamment lors des levées de deuil ou des rencontres informelles après le travail. Ces pratiques rejoignent celles observées dans d'autres sociétés forestières d'Afrique de l'Ouest (Dumont, 2020 ; Sagna & Diop, 2018). La fonction de socialisation est manifeste : l'acte de servir, la position de chacun autour du pot, les proverbes prononcés, tout cela contribue à structurer un espace de parole collective où se transmettent conseils, histoires familiales et règles de vie.

Néanmoins, la dimension transmissible, qui repose sur la proximité physique et la répétition des rites, est aujourd'hui fragilisée par les mutations des modes de vie ruraux. L'accès aux technologies de communication, l'urbanisation croissante et la désaffection des jeunes pour certaines pratiques ancestrales interrogent la pérennité de ces formes de sociabilité (Kouassi et al., 2021).

### **3.2. Entre complément de revenu et enjeux de durabilité**

Les résultats montrent que le vin de palme, en plus de ses fonctions rituelles, représente une alternative économique essentielle pour les ménages. Si les enquêtés soulignent qu'un sachant qui extrait le palmier peut gagner plus de 180 000 F CFA par mois, ce revenu s'inscrit dans une logique de diversification des ressources, notamment face à la baisse des cours du cacao ou aux difficultés foncières. Comme l'ont montré Béné et al. (2019), la vente du vin de palme constitue une réponse aux crises des cultures de rente, en offrant une sécurité économique complémentaire et en créant des opportunités pour divers acteurs locaux (récolteurs, commerçants, consommateurs).

Toutefois, cette manne économique soulève des interrogations sur la durabilité des pratiques. L'abattage répété des palmiers à huile, en l'absence de replantation systématique, compromet la régénération naturelle des espèces et menace l'équilibre écologique (Ruf, 2014 ; Sagna & Diop, 2018). Les témoignages recueillis confirment que la pression croissante du marché peut entrer en tension avec les savoir-faire traditionnels, davantage centrés sur la préservation des palmiers raphia encore sur pied.

Ainsi, le *bangui* apparaît comme un levier économique de survie, mais qui ne pourra pleinement jouer ce rôle qu'à travers une gestion encadrée et durable de la ressource, conciliant les besoins économiques immédiats et la préservation du patrimoine culturel et écologique.

### **3.3. Vers une valorisation encadrée du patrimoine immatériel**

Enfin, cette étude met en évidence la nécessité de réfléchir à une revalorisation encadrée de la filière du vin de palme, conciliant respect des traditions et adaptation aux transformations contemporaines. La formalisation de groupements de producteurs, la mise en place de règles locales de gestion durable et la transmission codifiée des savoir-faire pourraient constituer des pistes pour maintenir vivantes ces pratiques tout en

garantissant la durabilité économique et environnementale (FAO, 2017 ; Kouassi et al., 2021).

Cette perspective invite à considérer le *tchofi* non seulement comme une boisson rituelle, mais comme un élément de patrimoine immatériel porteur d'enjeux identitaires, économiques et écologiques. Sa place au sein des villages Akyé rappelle combien les objets du quotidien peuvent rester des leviers puissants pour la cohésion et l'adaptation des communautés rurales face aux défis de la modernité.

## **Conclusion**

Cette étude a permis de mettre en lumière le rôle central du vin de palme, ou *tchofi*, dans la vie sociale, économique et culturelle des communautés Akyé. Loin d'être une simple boisson, il s'affirme comme un vecteur de transmission des savoirs et des normes sociales, un ciment de la cohésion villageoise et un levier économique pour les ménages. La commercialisation du bangui, qui peut générer des revenus significatifs (plus de 180 000 F CFA par mois selon les enquêtes), offre une monnaie d'appoint dans un contexte marqué par la volatilité des cultures de rente et les incertitudes foncières.

Toutefois, cette activité se heurte à des défis majeurs liés à la durabilité écologique et à l'évolution des modes de vie. L'abattage répété des palmiers à huile sans replantation compromet la régénération des espèces et pose la question de la gestion durable. La valorisation future de cette filière doit donc reposer sur des pratiques encadrées, conciliant préservation environnementale, savoirs locaux et besoins économiques immédiats.

Dans cette perspective, l'émergence de coopératives locales, la transmission codifiée des savoir-faire et la mise en place de dispositifs d'appui institutionnels apparaissent comme des pistes prometteuses. Reconnaître le vin de palme comme un patrimoine immatériel vivant, à la fois culturel et économique, invite à renouveler le regard porté sur les objets du quotidien, qui peuvent devenir des leviers puissants de développement local.

Enfin, des recherches comparatives et interdisciplinaires, intégrant sciences sociales et écologie, permettraient d'approfondir la compréhension des dynamiques liées au vin de palme et d'évaluer ses impacts environnementaux à long terme.

## **Bibliographie**

Antheaume, B. (1972). «Techniques traditionnelles et espaces ruraux en Afrique de l'Ouest». Paris : ORSTOM.

Béné, C., et al. (2019). «When food systems meet sustainability - Current narratives and implications for actions». *World Development*, 113, 116–130. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2018.08.011>

Béhi, G., Kouadio, K., & N'Guessan, K. (2002). «Étude sur la fermentation et les propriétés nutritionnelles du vin de palme». *Revue Ivoirienne de Sciences et Technologies Alimentaires*, 5(2), 45–59.

Castelain, M. (2001). «Les manières de boire sont aussi des manières de vivre». Paris : Éditions du CNRS. [À vérifier]

Dumont, J.-P. (2020). «Les usages culturels et rituels du vin de palme chez les Akyé en Côte d'Ivoire». *Journal des Études Africaines*, 12(3), 101–120.

FAO. (2017). «Non-Wood Forest Products in Africa: A Regional and National Overview». Rome : FAO. <https://www.fao.org/3/i79599fr/I79599FR.pdf>

Herzog, G., & Gautier, D. (1995). «Les systèmes agroforestiers en Afrique de l'Ouest». Paris : ORSTOM.

Kouassi, M., Konan, A., & Diabaté, K. (2021). «Transmission des savoirs locaux et pratiques sociales liées au vin de palme». *Cahiers d'Anthropologie Sociale*, 34(1), 45–67.

Ruf, F. (2014). «The Myth of Complex Cocoa Agroforests: The Case of Côte d'Ivoire. Human Ecology», 39(3), 373–388. <https://doi.org/10.1007/s10745-011-9392-0>

Sagna, A., & Diop, S. (2018). « Représentations sociales et pratiques rituelles autour du vin de palme en Afrique de l'Ouest». *Anthropologie et Sociétés*, 42(2), 23–40.

Tuley, P. (1965). «The Palm Wine Trade in Nigeria». Ibadan : University of Ibadan Press.