

Le sel dans le Rwanda ancien

Bernard Lugan, Raphaël Mutombo

Abstract

Salt in Former Rwanda. During the pre-Colonial period, salt was, in Rwanda as in all of Central Africa, a rare and much sought after food product. Because they were unable to procure quality salt in Katwe, the majority of the population of former Rwanda was obliged to have recourse to local production, which had a plant base.

Lacustrine salt and salt produced locally was found in the commercial network that existed round the market places and which was supplied by peddling.

Résumé

Au Rwanda comme dans toute l'Afrique centrale le sel était, à l'époque précoloniale, une denrée rare et recherchée. Faute de pouvoir se procurer le sel de qualité récolté à Katwe, la majorité de la population du Rwanda ancien avait recours à des productions locales à base de végétaux.

Le sel lacustre et le sel produit localement se retrouvaient sur les circuits d'échange qui s'articulaient autour des marchés et qui étaient relayés par le colportage.

Citer ce document / Cite this document :

Lugan Bernard, Mutombo Raphaël. Le sel dans le Rwanda ancien. In: Cahiers d'outre-mer. N° 136 - 34e année, Octobre-décembre 1981. pp. 361-384;

http://www.persee.fr/doc/caoum_0373-5834_1981_num_34_136_2999

Document généré le 15/04/2017

Le sel dans le Rwanda ancien

par Bernard LUGAN* et Raphaël MUTOMBO**

Résumé. — Au Rwanda comme dans toute l'Afrique centrale le sel était, à l'époque précoloniale, une denrée rare et recherchée. Faute de pouvoir se procurer le sel de qualité récolté à Katwe, la majorité de la population du Rwanda ancien avait recours à des productions locales à base de végétaux.

Le sel lacustre et le sel produit localement se retrouvaient sur les circuits d'échange qui s'articulaient autour des marchés et qui étaient relayés par le colportage.

Summary. — *Salt in Former Rwanda.* During the pre-Colonial period, salt was, in Rwanda as in all of Central Africa, a rare and much sought after food product. Because they were unable to procure quality salt in Katwe, the majority of the population of former Rwanda was obliged to have recourse to local production, which had a plant base.

Lacustrine salt and salt produced locally was found in the commercial network that existed round the market places and which was supplied by peddling.

* Assistant d'Histoire à l'Université Nationale du Rwanda.

** Directeur général de l'Enseignement Supérieur du Rwanda.

Cahiers d'Outre-Mer, 34 (136), octobre-décembre 1981.

Dans la région interlacustre de l'Afrique orientale comme dans toutes les sociétés africaines précoloniales les besoins en sel n'étaient que rarement assurés par l'existence de salines locales ou par la possession de centres plus lointains. Pour cette partie de l'Afrique l'inventaire des salines est rapidement fait : Kibero près du lac Albert (1) au Bunyoro, Katwe près du lac Edouard (2) au Toro et enfin celles de l'Uvinza (3). En élargissant à l'ensemble de l'Afrique centrale et orientale, nous pouvons ajouter les salines d'Ivuna au lac Rukwa, celles proches du lac Eyasi et celles enfin du Mweru au Kazembe (4), (fig. 1).

La rareté et l'extrême dispersion de ces salines ont fait que le troc du sel a pu être une des composantes du premier commerce africain pré-colonial (Fagan, 1968 : 20-30). Si la recherche du sel avait une importance capitale partout en Afrique, dans la région nord interlacustre cette réalité était axée autour des salines de Kibero et de Katwe :

«Le district de Kibero contient de gros bourgs et tire son importance des salines qui fournissent l'Ounyoro, l'Ouganda et les pays environnants» (5).

Stanley décrit pour sa part «Dans les ténèbres de l'Afrique» le rôle du lac salé de Katwe :

«Le sel est ici une marchandise de valeur. La réputation de ce dépôt s'est étendue jusqu'à Kavalli, où j'entendis parler pour la première fois du grand lac salé de «Katto». Des flottilles de canots chargés de grains comme moyen d'échange viennent du Makara, de l'Oukondjou, de l'Ounyampaka, de l'Ankori et du Rouanda. Des caravanes arrivent de l'Oukondjou oriental, du nord de l'Oussongora, de Toro, de l'Ouhaiyana, pour négocier sel contre millet, vêtement d'écorce, pois, fèves, élusine, sésame, outils de fer, armes, etc. Les insulaires de l'Albert-Edouard, montés sur leurs pirogues, vont porter leur poisson séché et la précieuse denrée aux riverains de l'ouest et du sud. La possession de Katoué, qui commande les lacs, est un grand sujet de jalousie. D'abord sujette des Ouassongora, elle passa au roi de l'Ankori ; le chef insulaire Kakouri en hérita ; mais Kabba Réga, entendant parler de cette riche proie, dépêcha Roukara pour s'en emparer» (6).

1. ou Ntanzige.

2. ou Rwicanzige.

3. Elles ont été remarquablement étudiées par Sutton et Roberts (1968 : 45-86) qui en font remonter l'exploitation au Ve siècle AD. Elles viennent de faire l'objet d'une mise au point de J.P. Chrétien (1978 : 401-421) essentiellement basée sur le dépouillement des archives allemandes et dans laquelle les renseignements concernant l'époque pré-coloniale sont à peu de choses près inexistantes.

4. ROBERTS, 1968, pp. 66-67.

5. MOUNTENEY-JEPHSON, 1891, p. 35.

6. STANLEY, 1890, p. 314.

LE SEL AU RWANDA ANCIEN

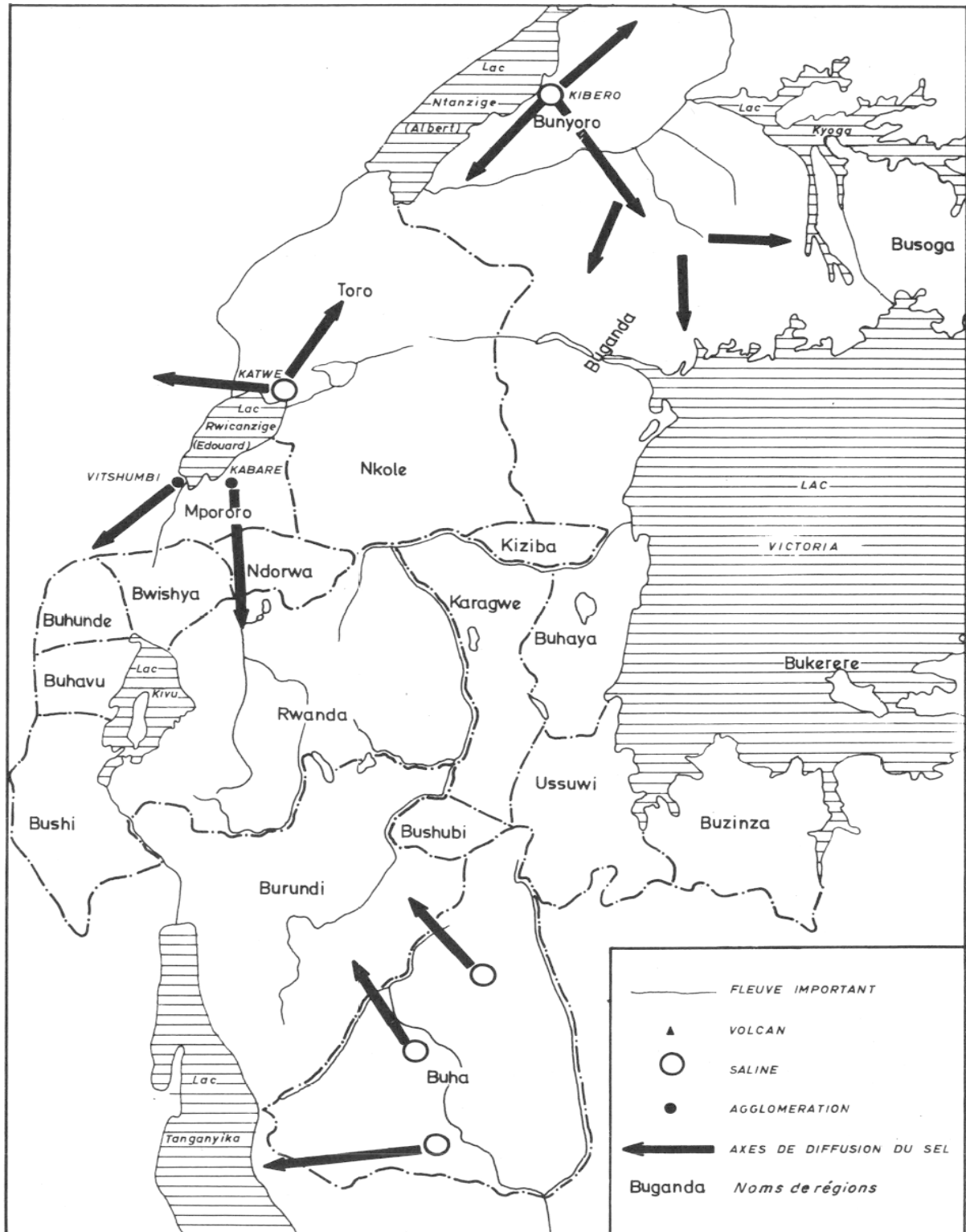


Fig. 1. – Le sel dans la région interlacustre

Kibero et Katwe devinrent rapidement des centres politiques importants disputés par les entités voisines et rattachés à l'une ou à l'autre au gré des vicissitudes politico-militaires. Pour Tosh, il est possible que les efforts du Kabarega pour reconquérir le Toro aient tendu à la fois à ne pas être coupé des commerçants venus du sud mais aussi à lui assurer le monopole du sel dans la région. Le Buganda qui dépendait entièrement de ce sel ne pouvait quant à lui tolérer cette politique (7).

Plus on s'éloignait des centres de collecte de ce sel et plus son prix et sa rareté faisaient qu'il était réservé à une petite partie de la population. Pour la grande majorité, et ce fut le cas au Rwanda, il fallait avoir recours au sel potassique d'origine végétale ou animale.

Le sel lacustre et le sel artisanal avaient permis le développement au Rwanda de circuits commerciaux rattachés pour une part aux marchés que nous avons mis en évidence dans nos précédents travaux (8). La priorité donnée par le département d'histoire de l'Université Nationale du Rwanda à la collecte des sources orales a permis à ses membres de faire œuvre de pionniers pour la région interlacustre anciennement sous tutelle belge (9) dans le domaine de l'économie d'échange et plus particulièrement en ce qui concerne le sel (Lugan, 1974, 1976 a, 1976 b). Cette direction de recherche semble commencer à intéresser les chercheurs travaillant dans un pays voisin comme le Burundi et nous ne pouvons que les encourager à poursuivre sur cette voie.

Nous allons donc envisager dans cet article l'économie du sel au Rwanda pré-colonial dans le dernier quart du XIXe siècle, en ne perdant pas de vue que les structures économiques pré-coloniales en Afrique ne se sont pas créées du jour au lendemain et que la situation décrite devait être plus ancienne ainsi que nous l'avons démontré ailleurs pour ce qui est des marchés.

7. TOSH, 1970, pp. 104-105.

8. Voir à ce sujet les publications de Lugan et celles de Mutombo citées en annexe.

9. Rwanda et Burundi essentiellement.

10. La communication faite par le Laboratoire des Traditions orales du Burundi au Colloque de Bujumbura en 1979 et intitulée «Technologie et économie du sel végétal dans l'ancien Burundi» nous donne une remarquable description des procédés de fabrication du sel végétal mais une fois encore et à l'image des publications faites sur le Burundi, les activités purement commerciales sont à peu près ignorées. Tel n'est pas le cas pour les sociétés de l'ouest Kivu et les travaux de David Newbury et de Bishikwabo Chubaka apportent des contributions de premier ordre au problème de l'économie d'échange dans la région interlacustre.

I. — Les diverses variétés de sel connues dans le Rwanda traditionnel.

Comme toutes les sociétés d'auto-subsistance, le Rwanda précolonial souffrait d'une pénurie permanente de sel. Ce manque chronique, la rareté et la cherté des approvisionnements ont entraîné les populations à leur trouver des substituts plus ou moins purifiés.

1. *Le sel d'origine végétale*

«Les indigènes pour donner du goût et de la saveur à leurs mets ordinaires ou à leur nourriture favorite se servent de plantes très amères et de fruits, «intoryi» ou «inyinya», employés à cette même fin. Ils utilisent encore dans ce but le piment vert et trois autres plantes : le piment vert «urusenda» provient d'un petit arbuste dont les fruits allongés ont une saveur piquante très appréciée des noirs qui les emploient comme épice. «Umuberanyi», «umurago» et «igikangaga» sont des herbes qui poussent dans les marais et les marécages. La dernière est la plus commune et la plus employée aussi. Les indigènes en coupent des bottes qu'ils font dessécher au soleil pour pouvoir les brûler. La cendre est recueillie dans un grand tesson sur lequel les humbles sauniers africains versent de l'eau qui déborde et coule dans une cruche en entraînant quelques particules plus ou moins solubles de cette poussière charbonneuse. Le liquide est mis en réserve. Les cuisinières en versent, à chaque repas, une petite quantité dans la marmite. Quelques familles vivent de cet humble métier et font le négoce de cette eau».(11).

Dans ce passage, le R.P. Pagès pose clairement la plupart des problèmes et il insiste sur un élément fondamental qui est celui de la prépondérance du sel végétal pour l'immense majorité de la population. D'une région à une autre les techniques de fabrication pouvaient varier avec les plantes utilisées (12). Il n'est pas dans notre propos de tenter une nomenclature plus ou moins exhaustive des procédés d'élaboration de ce type de sel ; aussi, allons-nous choisir l'exemple de la région du Busanza (fig. 2) pour laquelle nous disposons du travail d'un de nos étudiants de licence (13).

Comme partout ailleurs dans le Rwanda, le sel couramment consommé au Busanza était obtenu par le brûlis et la distillation du filtrat de certaines plantes sauvages dont la teneur en sel était bien connue des populations. Les noms donnés à ces plantes diffèrent sensiblement

11. PAGES, 1927.

12. Pour le Burundi, l'on pourra utilement se reporter à «Technologie et économie du sel végétal dans l'Ancien Burundi»

13. RWICANINYONI, 1979.

de la liste citée par le R.P. Pagès : Umurago, Umuberanya et Urukanga-ga (14). D'après les informateurs interrogés par Rwicaninyoni, l'umurago était parmi ces végétaux celui qui possédait la plus forte teneur en sel (15). Cependant, le degré de salinité pouvait également dépendre de la qualité des sols et peut-être aussi de l'eau utilisée (16).

La demande en sel était à ce point forte et l'expérience des populations grande que ces dernières étaient capables de reconnaître au goût quelle plante était à l'origine du filtrat salin. Les meilleurs lieux de pousse étaient connus également, ainsi, dans la vallée de la Runukangoma, au pied de la colline Kigoma, une zone avait pour nom «Mu Ruguhu rwa Ruhungirabenga» (17). Là, poussait de l'umurago connu pour sa forte teneur en sel (18).

L'herbe «umurago» choisie était coupée puis étalée au soleil. Cette opération avait lieu en saison sèche, période de l'année où il était possible de pénétrer dans les marais pour la cueillette. Après un séchage total, cette herbe était brûlée sur un sol préalablement battu. La cendre obtenue était soigneusement récoltée puis déposée sur un bouchon d'herbes obstruant le col d'une grande jarre. Sur ces cendres était versé en petites quantités et petit à petit un volume d'eau à peu près égal à la contenance du récipient-filtre. Un liquide noirâtre remplissait peu à peu la jarre. Ce filtrat pouvait être utilisé tel quel, c'est-à-dire que la personne chargée de la préparation des repas pouvait prélever directement une certaine quantité de ce filtrat et le mélanger aux aliments.

Avec «l'umuberanya», le procédé de fabrication était différent, du moins dans sa phase terminale plus élaborée qui permettait de produire deux variétés de sel, l'«Ingasire» et le «Nyrakibuye». Le sel «Nyrakibuye» (19) est dans sa première phase préparé comme dans le procédé décrit ci-dessus. Le liquide obtenu est mis à ébullition dans une cruche durant une journée entière et l'eau s'évaporant, le sel cristallise en adhérant aux parois de la jarre. A ce moment de l'opération, soit la cruche éclate sous l'effet de la chaleur, soit on la brise mais dans les deux cas, les tessons recouverts de cristaux de sel sont proposés tels quels au consommateur ou à l'acheteur.

14. Les herbes salifères du Burundi étaient : umubere, umurago, umugonzo et urukangaza. (CHRÉTIEN, 1938 : 405).

15. Un quart de litre du filtrat obtenu à partir de l'Umurago permettait d'assaisonner une marmite de haricots pour 5 à 7 personnes, soit 2 à 3 kg de haricots crus.

16. «... c'est le sol et l'eau qui ont les propriétés salines, concentrées dans certaines plantes.» (Laboratoire des Traditions orales du Burundi, 1979 : 2).

17. Littéralement : dans un buisson arbustif appartenant à Ruhungirabenga.

18. RWICANINYONI, 1979, p. 106.

19. Littéralement : sous forme de pierre.

L'«Ingasire» (20) également obtenu à partir de l'umuberanya subit la même phase préparatoire que le «Nyirakibuye». La différence intervient au moment de la cuisson et l'on ne laisse pas le liquide s'évaporer. Lorsqu'il atteint à peu près la consistance d'une pâte, on verse le contenu de la cruche que l'on divise en boules de la taille d'une pierre à moudre et qu'on laisse sécher au soleil (21).

Pour d'autres informateurs, l'«Ingasire» était extrait des cendres du papyrus appelé «imfunzo».

Dans les régions où les puits salins (amabuga) étaient inconnus mais où l'existence de marécages permettait la pousse de l'«umurago», les pasteurs creusaient des abreuvoirs dans des termitières ou en construisaient avec de l'argile et ils les remplissaient d'eau mélangée à de la cendre d'«umurago» au grand plaisir des bovins (22).

Ces herbes de marais utilisées pour la fabrication d'un substitut de sel n'étaient pas les seuls végétaux employés, c'est ainsi que dans certaines régions l'on mélangeait des feuilles séchées de bananier à de l'«amarebe» sorte de tige poussant dans les zones humides et on les brûlait ensemble. La cendre obtenue était brassée avec de l'eau contenue dans une auge en bois (Umuvure) puis on faisait évaporer comme dans le procédé décrit ci-dessus (23).

2. *Les boues salines*

Au Bugesera, à Rango très exactement existait un petit marais où des remontées de sel mélangé à la boue de saison sèche donnaient lieu à une activité purement locale. Cette boue était lavée, grossièrement filtrée puis pétrie en blocs de la taille d'un poing (24). En Kinyarwanda, ces lieux d'extraction avaient pour nom «ijombo» et le sel produit avait une valeur élevée et n'était consommé que par les grands (25).

3. *Les puits salins (amabuga)*

Dans tout le Rwanda, mais surtout dans les zones basses de l'Est, traditionnellement savanes de parcours pour les troupeaux de bovins, existaient des puits salins. Les plus grandes concentrations pouvaient

20. Littéralement : en forme de pierre à moudre. La pierre servant à écraser le grain dans la meule de pierre a pour nom ingasire.

21. RWICANINYONI, 1979, p. 125.

22. Sebarera, (Nyamabuye, Gitarama, 1974). Nous indiquons le nom de l'informateur et, entre parenthèses, la commune, la préfecture et l'année où a été réalisée l'enquête. RWICANINYONI, 1979, p. 107.

23. Nyamuomba, (Kigombe, Ruhengeri, 1973), Nyirangabo, (Nyarutovu, Ruhengeri, 1974).

24. Karegeya, (Mugesera, Kibungo, 1974).

25. Kamuntu et Mhahanzi, (Mugesera, Kibungo, 1974).

être observées au Mayaga : Rwintama, Cyunyu, Rwintashya, Rumaramatsiko, dans le Bugesera, le Buganza, le Mutara (26). A intervalles réguliers, les troupeaux étaient conduits vers ces puits et nous connaissons tel «amabuga» dans le Mutara où les pistes de bétail convergeant vers le puits peuvent être suivies sur des kilomètres de terre à ce point cuite par les pas des animaux qu'aucune graminée ne pousse plus.

4. *Le sel «gikurukuru»*

Dans les régions où n'existaient ni marais, ni puits salins, ni boues salines, un procédé tout à fait particulier permettait d'obtenir un sel vraiment grossier que l'on donnait en principe au bétail mais qui pouvait être utilisé pour la cuisine à défaut de sel de qualité supérieure. Un informateur nous a décrit ce procédé :

«On mettait des herbes au-dessous d'«Ishyiga» (27) où l'on avait fait des trous. Quand les vaches pissaient, l'urine s'infiltrait dans ces trous en coulant à travers ces paquets d'herbes. On faisait normalement du feu à l'emplacement du foyer, puis le moment venu, on retirait les herbes. Celles-ci étaient devenues aussi dures que des pierres car elles étaient mêlées à de la boue durcie à la chaleur. On donnait ces pierres à lécher aux vaches où alors on les diluait dans nos aliments»(28).

5. *Les cendres volcaniques*

«Quelques années après l'éruption de Ntsuro (déc. 1911 à janv. 1912) quand les indigènes purent sans danger approcher du foyer volcanique, ils se mirent à recueillir du sel mélangé à de fortes proportions de terre et de sable volcanique. Les habitants des villages voisins passent la plus grande partie de leur temps à recueillir l'indispensable substance.

Pour débarrasser le sel de ses impuretés, les gens le mettent à fondre dans de grandes auges en bois dites imizinge ou imuvule remplies d'eau. Le liquide est ensuite retiré pour être exposé au soleil dans d'autres barquettes. Les ouvriers plus habiles et plus entreprenants font bouillir l'eau jusqu'à évaporation complète.

Les marchés qui se tiennent au nord du Kivu sont approvisionnés de ce sel qui se vend, malgré son infériorité, aussi cher que celui de Gottorp. Il est moins blanc, renferme des impuretés et reste toujours humide» (29).

26. Karegeya, Kamuntu, Mhabanzi, Nshaka (Muhazi, Kibungo, 1974). Hyaminiga (Rukara, Kibungo, 1975). Semba (Rutonde, Kibungo, 1975). RWICANINYONI, op. cit.

27. Chacune des 3 pierres de foyer servant de support à la cruche mise au feu pour la cuisson des aliments.

28. Kareheya. Le terme «gikurukuru» ou «gikukuru» (selon les régions) est actuellement utilisé pour désigner le sel importé sous forme de blocs et essentiellement commercialisé dans le nord du Rwanda.

29. PAGES, op. cit.

Le principe est donc toujours à peu près identique : il s'agit d'obtenir un filtrat que l'on consomme tel quel ou que l'on raffine grossièrement par ébullition afin d'en retirer les plus grosses impuretés.

6. *Le sel d'origine étrangère*

En plus du sel végétal de substitution ou des boues salines récoltées au Rwanda même, ce royaume recevait par portage du sel provenant de Katwe près du lac Albert (ingezi).

«Ce sel recueilli par les Noirs dans les marais du lac Albert contenait une proportion de terre et de sable au moins égale à la moitié de son volume et se vendait néanmoins fort cher sur les marchés» (30).

Stanley nous a laissé une description assez détaillée des lacs salés de la région de Katwe :

«La ville de Katoué a dû contenir environ 2 000 habitants ; c'est une agglomération de zéribas entourées d'euphorbes, communiquant l'une à l'autre par des labyrinthes de sentiers bordés de palissades et de roseaux enchevêtrés. Comme le pays environnant n'était propre qu'à l'élevage du bétail, la population est aujourd'hui réduite à vivre de la vente du sel extrait des deux lacs voisins.

Katoué est assise sur une chaussée herbeuse de 3 kilomètres de long et de 800 mètres de large, courant d'un des lacs salés à une baie de l'Albert-Edouard. Cette terrasse est à 1 000 mètres d'altitude ; le Nyanza est à 1 030 ; le lac salé à 985.

... Après avoir veillé à la distribution du maïs, je longeais un moment la terrasse, et, descendant un talus escarpé formant presque falaise à sa partie supérieure, j'atteignis la rive sombre et sablonneuse du lac salé de Katoué. Des gâteaux de sel y étaient empilés en grand nombre...

... Derrière, le rocher se redresse à pic, par séries de hautes strates d'un dépôt gris et compact, blanchi de place en place par des incrustations de sel et par des taches ressemblant à de la craie et qui, examinées de plus près, se trouvèrent être des stalagmites.

Une singularité de ce Nyanza est sa couleur rouge. Elle provient d'un dépôt semblable à du sang coagulé que je vis flotter sur la surface et entre deux eaux. A ma prière, un homme sauta au hasard dans le lac ; l'eau lui montait à peine aux genoux. Il se baissa et m'apporta un gâteau de sel cristallisé à gros grains, dur et solidement agglutinés. Le dessous était enduit de cette matière compacte et visqueuse qui donne aux eaux, vues de la terrasse de Katoué, cette couleur vermeille qu'on dirait produite par la teinture. Des centaines de papillons morts jonchaient la berge. Je n'ai pas aperçu le moindre poisson, bien que ses rives paraissent être le séjour favori des hérons, cigognes, pélicans, aigrettes.

Le plus grand lac salé, quelquefois appelé Mkiyo, du nom de son village, a 5 kilomètres de long sur 1 200 mètres de large et 1 mètre de profondeur. Le plus petit, perdu au milieu d'un bassin herbeux, à 3 kilomètres vers l'est, n'est qu'un marais arrondi ; il a 800 mètres bord à bord.

Il ne peut y avoir de doute sur l'origine de ces étangs. Ce sont d'anciennes expansions du lac Albert-Edouard, laissées en arrière par le retrait de la nappe liquide et dont l'évaporation a peu à peu changé en eaux très salées des eaux primitives douces» (31).

II. — La commercialisation du sel

Deux aspects sont à considérer : la commercialisation du sel de Katwe avec les circuits nord-sud qui s'y rattachent et l'économie locale du sel d'origine végétale. (fig. 3).

1. *Le sel de Katwe*

Ce commerce est certainement ancien bien que nous ne disposions d'aucun élément pour l'affirmer. Dans son récit de voyage paru en 1914, Pilette décrit une situation et des circuits commerciaux certainement antérieurs à la présence européenne :

«Quoique la région soit presque totalement inhabitée, il y a, à Kabaré, une animation constante parce qu'on y pratique le commerce d'un sel très impur, extrait du lac salé de Katwé au Nord-Est de l'Edouard, et amené au Sud par pirogues. Autrefois, ce trafic se faisait à Vitshumbi, mais, depuis la disparition de ce village où aboutissait la route des caravanes partant de la région des volcans, tout le monde s'arrête à Kabaré. Chaque jour des indigènes du Kivu y arrivent nombreux, désireux de se procurer du sel pour leur bétail. C'est un défilé continu sur le chemin de Rutshuru. Seuls ou par groupes plus ou moins nombreux et poussant devant eux quelques moutons ou chèvres, ces pasteurs habitant les montagnes d'origine volcanique se dirigent vers l'Albert-Edouard, marchant inlassablement jour et nuit pour y échanger du petit bétail contre des ballots de sel» (32).

D'après Pilette les populations des provinces montagneuses du nord du Rwanda échangeaient donc couramment du petit bétail contre du sel recueilli à Katwe. Stanley rapporte pour sa part les dires d'un informateur de la région du lac Edouard selon lequel le Rwanda est le pays des «Wanyavingi» (33). Or le culte de Nyabingi n'étant pratiqué (34) que dans le nord du Rwanda (ainsi que dans l'Ankole et

31. STANLEY, 1890, pp. 311-314.

32. PILETTE, 1914, p. 193.

33. Banyabingi, littéralement, ceux qui pratiquent le culte de Nyabingi. (STANLEY, 1890, p. 317).

34. D'après Marcel d'Hertefeldt (LUGAN, 1976 a, p. 39).

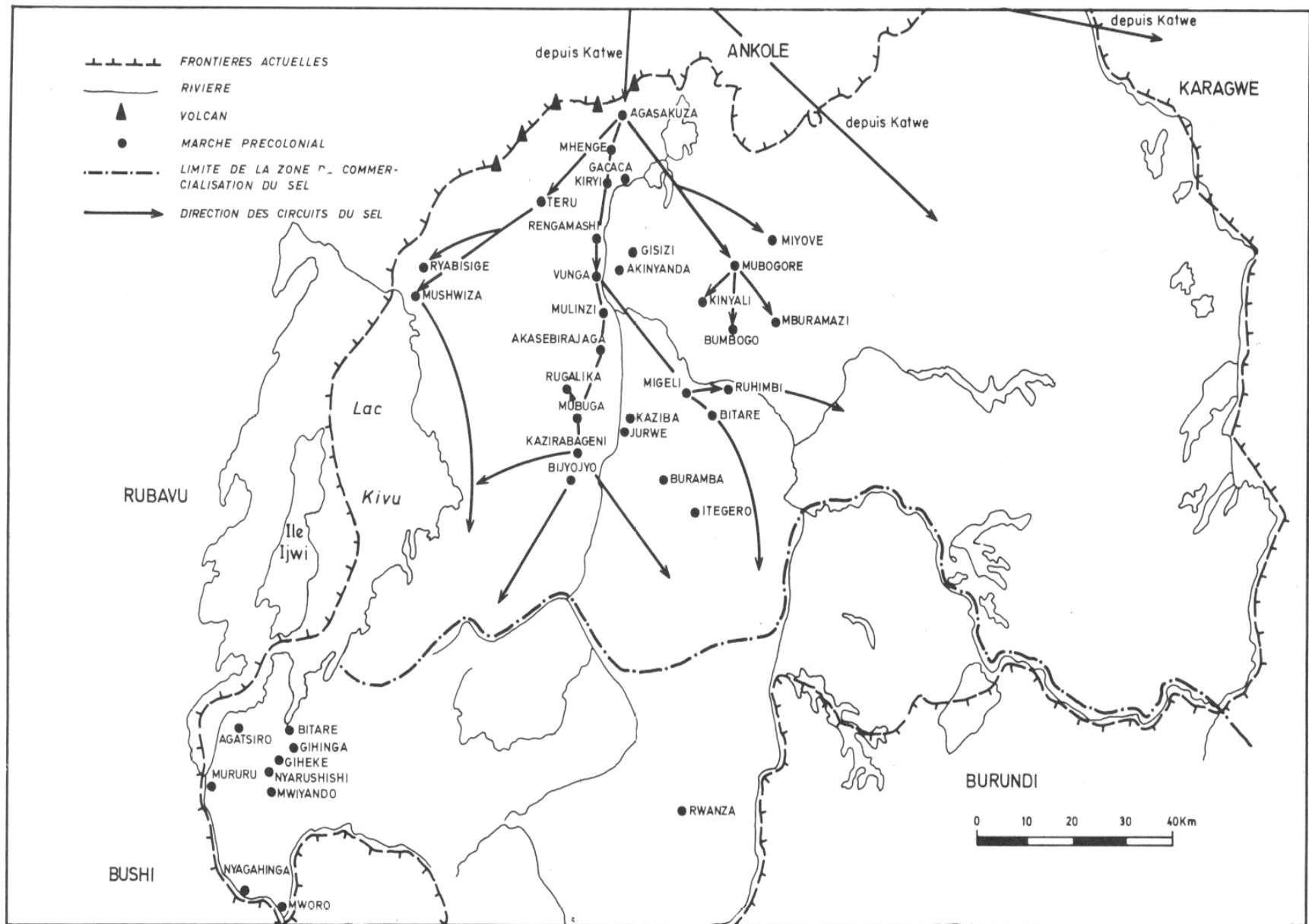


Fig. 3. – Les marchés pré-coloniaux et les circuits simplifiés du sel

le Karagwe), l'information de Stanley confirmerait l'origine géographique d'une partie des commerçants rwandais allant jusqu'au lac Edouard pour y chercher du sel, à savoir le Rwanda septentrional.

Cette précision étant apportée quels étaient les circuits d'échanges de ce sel ? S'intégraient-ils à d'autres flux ou en étaient-ils l'élément moteur ? Les commerçants originaires du Bugoyi ou du Mulera pratiquaient couramment le courtage des produits de l'artisanat en provenance du Buhunde et en règle générale de toute la zone située au nord-ouest du lac Kivu (35) ; peut-on en déduire que le commerce du sel de Katwe n'était qu'une des composantes de ce commerce multipolaire qui avait pour centre le lac Kivu et qui mettait en relation toutes les sociétés qui en étaient riveraines ?

Il importe avant tout de nous garder des généralisations et des évaluations en insistant sur le fait essentiel à nos yeux que le commerce africain pré-colonial ne se faisait pas le long de voies de chemin de fer, c'est-à-dire d'itinéraires fixes parcourus à heures régulières. Nous avons suffisamment montré ailleurs l'extrême complexité et l'extrême imbrication des réseaux de circulation et de distribution des marchandises (36) au Rwanda pour ne pas être accusés de ne pas tenir compte de cette réalité. C'est pourquoi nous nous contenterons ici de dégager seulement l'axe général d'introduction et de distribution du sel de Katwe au Rwanda.

Pour Czekanowski : «... Les provinces du nord reçoivent le fer de Bgisha et le sel de Katana près du lac Edward, où l'on tient de grands marchés avec le sel de Katwe...» (37). Pour 105 informateurs interrogés dans la région du Kingogo, le sel solide que l'on connaissait dans le Rwanda ancien avait pour origine les régions suivantes : 1. inconnues : 37 ; 2. Mulera : 28 ; 3. Bwishya : 22 ; 4. Kabare : 7 ; 5. Bufumbira : 7 ; 6. Ndorwa : 2 ; 7. Kibali : 1 ; 8. Bwishya apporté par les gens du Mulera : 1 (38).

Les deux tiers des informateurs sollicités avaient donc une idée de l'origine de ce sel et il est intéressant de noter que l'on peut regrouper les réponses 3, 4, 5, 6 et 8, soit 39 réponses qui indiquent clairement que ce sel provenait des régions septentrionales extérieures au Rwanda. 28 informateurs indiquent le Mulera qui était une région de

35. Voir les divers travaux de Lugan en fin de l'article. (LUGAN, 1974, 1976 c, 1977 ; Newbury, 1977, Nyagahene, 1979).

36. LUGAN, 1976 c, 1977-1978.

37. CZEKANOWSKI, 1917, p. 162.

38. Enquêtes réalisées en 1973 et 1974. Vu le nombre élevé des informateurs, il nous a semblé préférable d'indiquer le nombre de réponses faites par nos témoins.

transit et d'où étaient originaires les vendeurs ou colporteurs qu'ils voyaient vendre du sel. La réponse n° 8 fournit à elle seule la synthèse du problème : le sel était originaire d'au-delà des volcans et il était apporté et commercialisé par les Balera (39).

D'après un témoin interrogé au Buganza (40), des habitants du Rukiga (41) se rendaient fréquemment vers le lac Edouard avec des chèvres et y échangeaient chaque animal contre 6 ou 7 pierres de sel (42). En possession de ce sel, les Bakiga revenaient au Buganza et y réalisaient d'importants profits en troquant avec les éleveurs 6 ou 7 pierres de sel contre plusieurs chèvres. Selon quatre témoins interrogés au Kingogo (43) des commerçants professionnels de la région se rendaient sur les marchés du Mulera où ils échangeaient leurs chèvres contre du sel transporté depuis Katwe par les Balera. Pour deux témoins interrogés également au Kingogo (44), des commerçants professionnels de la région allaient au-delà de Rutshuru pour y échanger des chèvres contre du sel destiné aux vaches.

L'on pourrait multiplier les exemples s'il était encore nécessaire de démontrer que le Rwanda pré-colonial connaissait une économie d'échanges. Pour la clarté de notre exposé il semble préférable d'aller plus avant dans notre argumentation en nous demandant si les marchés du Rwanda ancien jouaient un rôle dans le commerce du sel de Katwe.

2. Le rôle des marchés dans la distribution du sel de Katwe

Le sel de Katwe arrivant au Rwanda semblait transiter par le marché d'Agasakuza ou Gahunga (commune actuelle de Nkumba en préfecture de Ruhengeri) cité par quatre informateurs (45).

S'agit-il du même marché que celui cité par 5 informateurs interrogés dans les préfectures de Kigali et de Ruhengeri et que nous n'avons pu localiser ? (46).

39. Habitants du Mulera.

40. Mafene (Murambi, Byumba, 1974).

41. Pour notre informateur, le Rukiga est pris dans son sens géographique le plus large et désigne les régions montagneuses du nord du Rwanda.

42. La grosseur de ces pierres n'a pu être établie avec certitude, néanmoins elles ne devaient pas dépasser le volume d'une brique.

43. Nunguye, Ruberege et Serutozi (Satinsyi, Gisenyi, 1973), Semasaka (1974).

44. Bihuganyi (Satinsyi, Gisenyi, 1974). Kamhayana (Kibirira, Gisenyi, 1974).

45. Serutozi (Satinsyi, Gisenyi, 1973). Maguru et Mbungira (Murambi, Byumba, 1974), Gahinda (Rukara, Kibungo, 1975).

46. Sengabo (Tare, Kigali, 1974), Bananiye, (Kigombe, Ruhengeri, 1974), Muvunandinda (Nyakanima, Ruhengeri, 1974), Ndabaweje (Kigombe, Ruhengeri, 1974), Muwa (Gikoro, Kigali, 1974).

«Les gens de Ndorwa avaient créé un petit marché de sel sur la frontière entre Kabare et le Rwanda. Les Rwandais allaient y échanger leurs chèvres contre du sel. Dans ce marché, une chèvre était échangée selon sa grosseur contre 6, 8 ou 10 pierres de sel. Quand ces Rwandais revenaient avec du sel, ils l'échangeaient eux aussi contre des chèvres en gagnant beaucoup bien sûr car ils étaient devenus de vrais commerçants» (47).

A partir d'Agasakuza les pierres de sel prenaient deux directions principales avec bien sûr quelques voies collatérales. Les deux grands axes conduisaient dans les principales régions d'élevage bovin, autrement dit le Buganza et le Nduga (48), (fig. 4).

Le sel à destination du Nduga parvenait à Vunga qui était un important marché de bétail (49) et de là il était directement acheminé sur Mubuga, puis sur Kazirabageni, ce dernier étant le lieu privilégié de rencontre entre les Bakiga acheteurs de chèvres et les Banyenduga désireux de se procurer du sel (50). Pour les témoins, le sel était transporté soit directement par les commerçants du Mulera (51) soit par des intermédiaires du Kingogo qui allaient le chercher à Vunga ou à Agasakuza et qui revenaient à Kazirabageni pour l'y échanger contre du bétail (52).

A partir de Vunga, les ballots de sel traversaient la rivière Mukungwa (53), et atteignaient le principal marché du Nduga qui était Bitare de Mashyiga. Une autre voie permettait le ravitaillement en sel de Bitare, celle qui partait directement d'Agasakuza, passait par le marché de Mugobore ou Base (54) pour aboutir finalement à Bitare même. Là, le sel était acheté par les riches éleveurs (55) et était, semble-t-il, directement transporté par les commerçants du Mulera (56).

47. Muwa.

48. D'après l'informateur Maguru (Murambi, Byumba, 1974). «Les commerçants du Bugoyi allaient au Mulera pour y chercher des chèvres et ils prenaient ensuite la direction de Katwe pour s'y procurer du sel. Les commerçants du Mulera quant à eux achetaient des chèvres au Buganza par exemple et les conduisaient soit au Bugoyi, soit à Agasakuza afin de les échanger contre le sel rapporté par les Bagoyi».

49. Nunguye, Ruberege, Serutozi et Nyamutera (Satinsyi, Gisenyi, 1973), Gahinda (Rukara, Kibungo, 1974).

50. Kamhayana (Kanama, Gisenyi, 1973), Ruberankiko (Kibilira, Gisenyi, 1973), Serutozi (Satinsyi, Gisenyi, 1973).

51. Kamhayana, Ruberankiko.

52. Serutozi.

53. Gahinda.

54. Rutebuka (Tare, Kigali, 1974).

55. Ntaziyambara, Nyakabwa et Sebarera (Nyamabuye, Gitarama, 1974).

56. Zibona (Ramba, Gisenyi, 1973).

LES CAHIERS D'OUTRE-MER

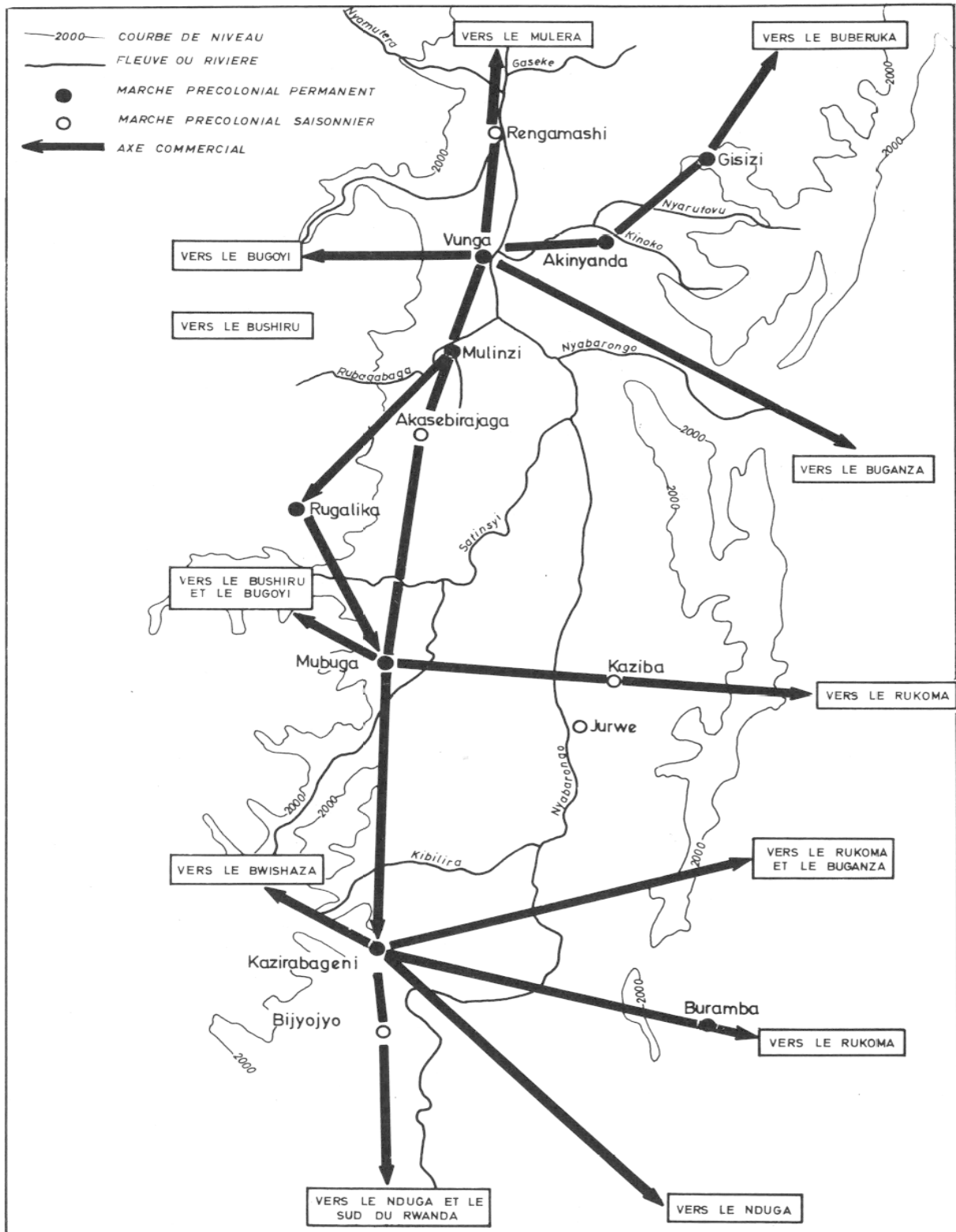


Fig. 4. — L'axe de passage obligé de la vallée de la Mukungwa - Nyabarongo

En direction du Buganza, les pierres ou les ballots de sel arrivaient à Miyove en provenance d'Agasakuza. Miyove était le lieu de rencontre entre les Baganza possédant des chèvres et les Bakiga vendeurs de sel (57).

Cependant, d'après certains témoins, des commerçants Baganza désireux d'augmenter leur profit en évitant d'avoir recours à certains intermédiaires pouvaient aller s'approvisionner directement sur les marchés de Vunga (58), de Mubuga (59) ou même sur celui d'Agasakuza (60).

3. Les termes de l'échange

Comme nous l'avons précisé plus haut, il nous faut toujours avoir à l'esprit que la tentative de reconstitution des modalités des échanges basés sur le troc à travers les témoignages ou les informations recueillis sur le terrain ne peut en aucun cas avoir la précision d'un registre de commerce. Les échelles de valeur que nous indiquerons pouvaient varier en fonction des saisons, de l'abondance ou de la pénurie, des vicissitudes politiques, des régions, etc...

Ce paragraphe est centré sur l'étude du Kingogo, couloir de passage obligé entre le nord et le centre du Rwanda et il est basé sur les témoignages recueillis de la bouche de 105 informateurs interrogés en 1977-1978, dans les communes de Gatonde et Ndusus en préfecture de Ruhengeri, de Giciye, Satinsyi et Kibilira en préfecture de Gisenyi et enfin de Nyakabanda en préfecture de Gitarama. Le sel était présenté en sachets végétaux ou «umujegwe» ayant un poids d'environ 1 kg. l'«umujegwe» avait une contre-valeur d'une houe neuve (25 informateurs). Pour étudier les équivalences du sel et des autres articles il est nécessaire d'établir les valeurs relatives des produits qui pouvaient servir comme unités de conversion.

D'abord signalons le cas de troc chèvre-houe. Les témoignages recueillis concordent pour préciser qu'une houe s'échangeait contre un chevreau «iyasuka» (littéralement la chèvre d'une houe), deux houes contre une chèvre qui a chevroté au moins deux fois, appelée «yabibili» (de deux houes) ; trois houes contre une chèvre qui a chevroté au moins trois fois, appelée «yabitatu» (de trois houes) et enfin, quatre houes permettaient d'acquérir une grosse chèvre (ibuguma) «iyabine» (de quatre houes). Ces équivalences s'arrêtaient là.

57. Sematama (Nyakizu, Butare, 1973).

58. Gahinda.

59. Gahinda.

60. Maguru (Murambi, Byumba, 1974).

Pour déterminer le barème de troc chèvre-sel et sachant qu'une houe valait un sachet de sel, il suffit -et c'est l'avis des informateurs- de reprendre les barèmes de troc chèvre-houe en remplaçant cette fois-ci la houe par un sachet de sel. En rassemblant toutes ces données, nous obtenons les parités suivantes :

1 houe	= 1 «umujegwe» de sel	= un chevreau «iyasuka»
2 houes	= 2 «imijegwe» de sel	= une chèvre «iyabibili»
3 houes	= 3 «imijegwe» de sel	= une chèvre «iyabitanu»
4 houes	= 4 «imijegwe» de sel	= une chèvre «iyabine»

Ces équivalences peuvent se ramener à une formule générale du type $nx = ny = nz$, n représentant un nombre variable, x , y , z , représentant respectivement la houe, l'«umugwe» de sel, la chèvre évaluée suivant le nombre de houes équivalentes (c'est-à-dire selon les appellations «ya-suka», «iyabibili»...). Toutefois cette formule ne peut s'appliquer à toute la région, le Bukonya ayant des barèmes différents.

En effet, contrairement aux barèmes de troc énumérés ci-dessus, nous avons constaté dans le Bukonya que la chèvre dite «iyasuka» valait deux houes, l'«iyabibili» trois houes, l'«iyabitanu» quatre houes, et l'«iyabine» cinq houes, alors que les noms désignant la taille de l'animal étaient maintenus ; c'est dire, donc, que l'on assiste à un décalage entre la valeur nominale et la valeur réelle d'une chèvre (par rapport aux houes). De nouvelles équivalences sont à retenir :

2 houes	= 2 «imijegwe» de sel	= une chèvre «iyasuka»
3 houes	= 3 «imijegwe» de sel	= une chèvre «iyabibili»
4 houes	= 4 «imijegwe» de sel	= une chèvre «iyabitanu»
5 houes	= 5 «imijegwe» de sel	= une chèvre «iyabine»

En partant de ces données, une constatation s'impose : d'après la taille de la bête, il y avait une majoration du barème de troc suivant une progression arithmétique de raison. Ainsi, toutes proportions gardées, une nouvelle formule est obtenue : $nz = (n + 1) x = (n + 1) y$.

En combinant les données relatives aux prix de la chèvre de part et d'autre de la rivière Mukungwa nous remarquons l'existence de barèmes de troc parallèles.

Des informations fragmentaires ont été recueillies au sujet des barèmes de troc concernant les vivres, les bracelets et le tabac. Il est sinon impossible du moins difficile de présenter synthétiquement ces données. Seuls les échanges internes portant sur les haricots, le sel et les chèvres ont donc retenu notre attention.

D'après nos sources, un chevreau, c'est-à-dire l'«iyasuka», s'échangeait contre un panier de haricots, celui-ci contre un sachet de sel. Sachant déjà qu'une chèvre «iyasuka» valait un sachet de sel, nous

obtenons une relation de transitivité de type $A = B$, $B = C$ et $A = C$, que nous retranscrivons de la manière suivante :

1 chevreau «iyasuka» = l'«umujegwe» de sel
 1 «umujegwe» de sel = 1 panier de haricots
 1 chevreau «iyasuka» = 1 panier de haricots

Nous l'avons dit plus haut, l'unité de transport du sel était l'«umujegwe», mais, sur les marchés ou dans les opérations de colportage, la fragmentation de cette unité de base était souvent opérée, et la nouvelle unité d'échange était alors la poignée de sel qui avait une contre valeur réalisable en une quantité importante de produits ou d'articles :

1 poignée de sel = 1 «icyibo» (61) de haricots ou 1 poignée de sel = 1 «icyibo» de pois ou 1 poignée de sel = «umulinga» (bracelet de cuivre) ou 1 poignée de sel = 1 «ifumi» (houe usée) ou 1 poignée de sel = 1 régime de bananes.

D'après tous ces témoignages, quatre éléments principaux se dégagent :

1) Le commerce du sel entre Katwe et le Rwanda était contrôlé par les habitants de la partie montagneuse du nord du pays. Transportant les pierres de sel vers les marchés ils pouvaient également se déplacer de colline en colline, colportant leur marchandise.

2) Il semble que ce commerce n'ait pas été un monopole Bakiga puisque des commerçants originaires d'autres régions du Rwanda pouvaient aller jusqu'au lac Edouard.

3) Le Mulera était la plaque tournante et le centre d'approvisionnement dans la mesure où la distribution du sel se faisait à partir d'Agasakuza et que des commerçants non originaires de cette province s'y rendaient fréquemment pour s'y procurer ce produit avec un barème d'échanges favorable.

4) Des équivalences semblent avoir existé. Nous sommes donc ici en présence d'un véritable circuit commercial, ample, régulier, ayant son personnel, ses étapes, son barème des prix et reposant en grande partie sur l'idée de profit.

Il nous reste à voir si le sel végétal entraînait des activités comparables au sel de Katwe.

61. L'icyibo est un petit panier contenant ± 2 à 3 kilos de haricots, pois, sorgho, etc...

4. *La commercialisation des autres variétés de sel*

Le sel de Katwe étant à la fois rare et cher (62), l'immense majorité de la population avait recours aux variétés artisanales de sel que nous nous sommes efforcés de mettre en évidence plus haut.

Le sel de fabrication artisanale ne semblait pas circuler sur les marchés. Mais avons-nous été induits en erreur par le fait que dans les zones de marchés, les informateurs ne nous ont signalé que le sel de Katwe?

Les diverses variétés de sel de fabrication artisanale empruntaient plutôt des circuits commerciaux locaux. C'est ainsi que dans le Busanza le sel liquide était échangé au «porte à porte» ou de voisin à voisin contre une quantité égale de sorgho ou de haricots (63). En ce qui concernait le sel solide (Ingasire ou Nyirakibuye) fabriqué au Buhanga, la chose était différente car il se conservait plus facilement que le sel liquide échappant ainsi davantage aux contraintes saisonnières qui influençaient directement la production de sel liquide.

Si nous prenons toujours l'exemple du Busanza, nous constatons que la production locale de sel liquide était toujours déficitaire et ce, malgré les quantités d'«umurago» que l'on y récoltait. La raison en était double. D'une part, la récolte des tiges «umurago» et la fabrication de liquide salin ne se faisaient qu'en saison sèche et les difficultés de conservation du produit ne permettaient pas la constitution de stocks. D'autre part, l'«umurago» ne poussait pas en quantités inépuisables ce qui faisait qu'entre le Busanza et le Buhanga, une économie complémentaire existait, le Buhanga fournissant du sel solidifié et le Busanza des vivres (64). Ce commerce échappait totalement aux circuits organisés à partir des marchés.

Dans le Bwanamukari comme ailleurs la fabrication du sel végétal se faisait en saison sèche. En saison des pluies, la végétation luxuriante et la profondeur de l'eau rendaient les marais difficilement pénétrables. Ici, où l'on ne connaissait que le sel liquide et où les pénuries saisonnières étaient identiques à ce que nous venons de voir pour le Busanza, certaines femmes réalisaient des profits non négligeables. N'hésitant pas à cueillir les herbes au milieu des marais, elles fabriquaient hors-saison le précieux liquide salin, puis elles allaient de hutte en hutte pour échanger unealebasse de liquide contre une poignée de haricots ou de sorgho (65).

62. Selon les informateurs ce sel, considéré comme un bien de luxe réservé aux seuls riches était gardé par les hommes afin d'éviter que les femmes ne le gaspillent. Serutozi, Bananiye, Gahinda.

63. RWICANINYONI, 1979, p. 125.

64. RWICANINYONI, 1979, p. 107.

65. RUMIYA, 1978, p. 54.

En règle générale nous sommes donc en présence de particularismes locaux reposant sur l'échange de vivres contre le sel artisanal. Cette situation se retrouvait également dans l'est du pays où les marchés n'existaient pas à l'époque pré-coloniale (66).

Dans le sud du Rwanda nous pouvons nous demander si un circuit commercial basé sur le sel n'existait pas, à l'image de celui que nous avons mis en évidence avec Katwe. Czekanowski semble l'admettre lorsqu'il écrit que :

«Les gens d'Issawi (Save) reçoivent leur sel de Njaruguru ; il provient d'Urundi» (67).

Rumiya pour sa part cite deux informateurs :

«C'était quelques années avant la mort de Muhigirwa. Des Barundi, originaires de l'Imbu ont introduit le sel gemme, extrait de la terre selon leurs dires. Il avait plus de piquant que celui qu'on connaissait. Il suffisait d'un tout petit morceau pour assaisonner et hâter la cuisson d'un pot de haricots.

Le sel se présentait sous forme de pierre grosse comme la petite pierre qui sert à écraser le grain de sorgho sur la lourde meule. La marchandise était emballée dans de grosses cornes de vache contenant chacune une dizaine de morceaux. On rapporte que le chef Sekabwa de Tumba avait un jour acheté deux charges de sel en cédant un taurillon castré. Les Barundi qui offraient leurs marchandises enclos par enclos faisaient de bonnes affaires, parce qu'une pierre de sel valait une chèvre.

Au Buyenzi, dans la localité appelée Gitwe, face à la montagne Shororo, se tenait un marché qui mettait en contact Banyarwanda, Barundi et Bapfurero. Muhigirwa y avait nommé un fonctionnaire Bihariro pour encaisser les taxes au passage du gué. Le marché se tenait régulièrement à Gitwe, donnant lieu à des échanges portant sur le sel, les houes et les chèvres».

Après avoir complété ses enquêtes, Rumiya a pu affirmer que :

«Sur les basses pentes de la colline Gitwe se tenait le marché de Gisenyi, à quelque 700 m de la frontière rwando-burundaise, marqué sur le terrain par le ruisseau Mugere affluent de l'Akanyaru. Tous les mercredis, les Barundi viennent avec du sel ou avec des vivres, les Bapfurero apportent des houes et les Banyarwanda proposent du petit bétail ou quelques têtes de gros bétail. Bihariro, le premier à avoir habité Gitwe, joue le rôle de garde-frontière»(68).

Nous ne pensons pas qu'il s'agisse ici d'une pratique ancienne ; d'ailleurs le premier informateur déclare que ce commerce a débuté quelques années avant la mort de Muhigirwa survenue en 1897. Nyagahene qui a étudié les marchés du Kinyaga à l'époque pré-coloniale ne nous parle

66. Karegeya (Mugesera, Kibungo, 1974)

67. CZEKANOWSKI, 1917, p. 162.

68. RUMIYA, 1978, p. 55.

pas de sel originaire du sud et nous pensons que s'il s'était agi d'une pratique ancienne, nous aurions, à l'occasion de nos centaines d'enquêtes réalisées dans les préfectures de Gitarama, Butare, Cyangugu, trouvé trace de ce commerce.

Au XIX^e siècle, deux variétés de sel étaient connues au Rwanda et y faisaient l'objet de transactions : d'une part un sel produit sur place à partir de végétaux, de boues salines, de l'urine du bétail ou des cendres volcaniques ; d'autre part un sel importé depuis Katwe. Comme nous l'avons vu, le sel produit dans le cadre de l'économie d'auto-subsistance et de l'artisanat de substitution était essentiellement distribué et consommé dans une zone proche du secteur de fabrication. Le sel de Katwe faisait par contre l'objet de circuits commerciaux denses et ramifiés, articulés bien souvent sur les marchés.

A la lumière des témoignages de nos informateurs il a été aisé de déterminer approximativement l'aire géographique de distribution du sel de Katwe au Rwanda. Elle était limitée au sud par la Nyabarongo après que ce fleuve ait conflué avec l'Akanyaru et par une ligne passant au sud du Nduga, du Budaha-Nyantango et du Bwishaza. Au sud de cette limite les informateurs ont déclaré que le sel de Katwe -que certains connaissaient pour l'avoir vu sur les marchés du centre ou du nord- n'était pas commercialisé et que les besoins locaux étaient assurés par les productions domestiques ou artisanales locales. Un problème mérite d'être soulevé à ce propos ; pourquoi le sel de Katwe ne se retrouvait-il pas dans tout le Rwanda ancien ?

Comme nous avons largement démontré ailleurs que le dynamisme des commerçants balera ou bagoyi ne pouvait être contesté (69), la direction de recherche la plus logique serait celle qui consisterait à mettre en rapport l'offre et la demande dans le Rwanda central et oriental. En d'autres termes, les quantités de sel «importées» au Rwanda n'étaient-elles pas épuisées avant d'atteindre le sud du royaume ? Il est remarquable de constater que les circuits nord-sud étaient alimentés de bout en bout par le tabac du Bugoyi (70) mais que le sel qui s'intégrait à eux dans la plaine du Mulera avant d'emprunter le couloir de la rivière Mukungwa et les Masangano les abandonnait en route, au sud des marchés du Nduga.

69. Voir les diverses publications de Lugan et de Mutombo citées en annexe.

70. LUGAN (B.). (1976 c et 1977/78). Voir surtout ce qui concerne le marché de Rwanza.

Cette hypothèse nous semble fondée, et ce d'autant plus que nous savons que la distribution du sel de Katwe dans le Rwanda septentrional et central n'a en aucune façon entraîné la disparition des pratiques familiales de confection de substituts potassiques. Dans le sud, il faudra attendre l'arrivée des commerçants musulmans, ou pour le moins, l'ouverture du Rwanda au commerce musulman pour noter un début d'introduction du sel de l'Uvinza (71).

BIBLIOGRAPHIE SOMMAIRE

CHRÉTIEN (J. P.) (1978). — Le commerce du sel de l'Uvinza au XIXe siècle. De la cueillette au monopole capitaliste. *Revue Française d'Histoire d'Outre-Mer*, LXV, 1978.

CZEKANOWSKI (J.) (1917). — *Forschungen im Nil-Kongo-Swischengebiet. Band I : Ethnographie zwischenseengebiet. Mpororo, Ruanda*. Leipzig, 1917 (Traduction française abrégée dans LUGAN (B), (1980 a).

Laboratoire de traditions orales du Centre de Civilisation Burundaise (1979), Technologie et économie du sel végétal dans l'ancien Burundi. Communication faite au colloque international sur «*La civilisation ancienne des peuples des Grands Lacs*». Bujumbura, septembre 1979, 9 p. dactylographiées.

LUGAN (B) (1974). — Les échanges commerciaux entre le Rwanda et l'extérieur de la fin de la période pré-coloniale à 1914. *L'informateur*, VII, 2, février 1974.

- (1975). — Deux raisons historiques de la prédominance de l'habitat rural au Rwanda. *Séminaire sur l'environnement rural et l'habitat en Afrique intertropicale*. Butaré, IDEP-ORSTOM, octobre 1975.

- (1976 a). — Échanges et routes commerciales au Rwanda, 1880-1914. *Africa-Tervuren*, (Bruxelles), XXII, 1976, 2/3/4.

- (1976 b). — Causes et effets de la famine «Rumanura» au Rwanda, 1916-1918. *Revue Canadienne des Études Africaines*, Vol. X, n° 2, 1976.

- (1976 c). — *L'économie d'échange au Rwanda de 1850 à 1914*. Aix-en-Provence : Université de Provence, 1976, 385 pages dactylographiées (Thèse de 3e cycle).

- (1977 a). — Le commerce de traite au Rwanda sous le régime allemand (1896-1916). *Revue Canadienne des Études Africaines*, Vol. XI, 2, 1977.

- (1977 b). — Les pôles commerciaux du lac Kivu à la fin du XIXe siècle. *Revue Française d'Histoire d'Outre-Mer*, (Paris), T. LXIV, n° 235, 1977.

- (1977-78). — Les réseaux commerciaux au Rwanda dans le dernier quart du XIXe siècle. *Études d'Histoire Africaine*, vol. IX-X, n° spécial, 1977-1978.

71. Nous avons démontré ailleurs que cette ouverture s'était faite dans les dernières années du XIXe siècle (LUGAN, 1977 a).

- (1980 a). – Sources écrites pouvant servir à l'histoire du Rwanda (1863-1918). *Études Rwandaises*, Université Nationale du Rwanda, vol XIV, n^o spécial, novembre 1980.
 - (1980 b). – Nyanza, dernière capitale royale du Rwanda pré-colonial. *Africa-Tervuren*, XXVI ; 1980, 4.
 - (1981 a). – La situation des marchés pré-coloniaux au Rwanda : état de la question et directions de recherche. Bordeaux-Talence : CEGET-CNRS, 1981. (Travaux et Documents de géographie tropicale , N^o 42).
 - (1981 b). – *Atlas du Rwanda* : planche et commentaire «Le Rwanda de 1896 à 1916» Nantes, avril 1981.
- MOUNTENEY-JEPHSON (A. J.) (1891). – *Emin Pacha et la rébellion à l'Équateur. Neuf mois d'aventures dans la plus reculée des provinces soudanaises*. Paris, 1891.
- MUTOMBO (R.) (1978 a). – Marchés et circuits commerciaux de la région des Masangano à la fin de l'époque pré-coloniale. *Études Rwandaises*, vol. XI, n^o spécial, 1978.
- (1978 b). – *Les échanges commerciaux dans la région des Masangano à la fin de l'époque pré-coloniale*. Butaré, Université Nationale du Rwanda, 196 p. dactylographiées (Mémoire de Licence en Histoire).
 - (1980). – Le commerce dans le Rwanda pré-colonial : réalité tronquée ou réalité amplifiée ? *Études Rwandaises*, vol. XIII, n^o 3, juin 1980, pp. 42-52.
- NEWBURY (D. S.) (1977). – Lake Kivu Regional Trade in the Nineteenth Century. *Annual Meeting of the Canadian Historical Association*, 23 B.
- NYAGAHENE (A.) (1979). – *Les activités économiques et commerciales du Kinyaga dans la seconde partie du XIXe siècle*. Butaré : Université Nationale du Rwanda, 175 p. dactylographiées (Mémoire de Licence en Histoire).
- PAGES (A.) (R. P.) (1927). – *La botanique indigène considérée dans ses rapports avec l'économie domestique*. Rome, Maison Généralice des Pères Blancs, 71 p., manuscrites.
- PILETTE (A.) (1914). – *A travers l'Afrique Equatoriale*, Bruxelles, 1914.
- RUMIYA (J. G.) (1978). – *La région occupée par l'ancienne commune Mukura, 1897-1975*. Butaré : Université Nationale du Rwanda, 1978, 193 p. dactylographiées (Mémoire de Licence en Histoire).
- RWICANINYONI (E.) (1979). – *La région de Busanza. Essai d'étude socio-historique*. Butaré : Université Nationale du Rwanda, 150 p. dactylographiées (Mémoire de Licence en Histoire).
- STANLEY (H. M.) (1890). – *Dans les ténèbres de l'Afrique*. Paris, 1890, 2 vol.
- SUTTON (J. E. G.) ; ROBERTS (A. D.) (1968). – Uvinza and its Salt Industry. *Azania*, III, 1968, pp. 45-86.
- TOSH (J.) (1970). – The Northern Interlacustrine Region. in *Pre-colonial African Trade*, de GRAY (R.) and BIRMINGHAM (D.) 1970, pp. 39-74.