

TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS	vii
INTRODUCTION	1
1. Vestiges archéologiques, cultures archéologiques et populations au Sénégal	2
2. Cultures archéologiques.....	3
2.1 Phases culturelles des amas coquilliers du Sud	4
2.2 Familles et phases céramiques de la vallée du fleuve Sénégal	4
2.3 Données céramiques des autres zones.....	5
3. Problèmes d'attribution culturelle.....	5
4. Choix de la zone d'étude.....	8
5. Méthodologie	9
5.1 Enquêtes et observations	9
CHAPITRE I ZONE D'ETUDE	10
1. Cadre Géographique	10
1.1 Relief	10
1.2 Climat et hydrologie.....	12
1.3 Végétation	12
2. Populations Etudiées.....	14
2.1 Sereer	15
Sereer du Nord-Ouest.....	15
Sereer du Siin-Saloum et du Baol	15
2.1.1 Origine.....	15
Origine nordique.....	15
Apport mandé	17
2.1.2 Organisation sociale.....	17
2.1.3 Croyances	18
2.1.4 Activités économiques.....	19
2.2 Wolof du Saloum	19
2.2.1 Origine.....	19
2.2.2 Organisation sociale.....	20
2.2.3 Activités économiques.....	20
2.3 Soocé	20
2.3.1 Origine.....	20
2.3.2 Organisation sociale.....	21
2.4 Joola	21
2.4.1 Origine.....	22
2.4.2 Organisation sociale.....	23
2.4.3 Croyances	24
2.4.4 Activités économiques.....	24
CHAPITRE II CONTEXTE SOCIAL DE L'ACTIVITE CERAMIQUE.....	26
1. L'artisans en milieu sereer, wolof et soocé.....	26
1.1. Les griots (Gawul) dans la société sereer	26
1.1.1 Origine des griots-sereer.....	27
2. L'artisan dans la société joola.....	29
3. Organisation du travail.....	30
3.1 Contexte	30
3.2 Préparatifs et division du travail.....	31
4. Réseaux d'apprentissage.....	32
4.1 Age des potières	32
4.2 Filières d'apprentissage.....	32
4.2.1 Apprentissage au sein de la famille nucléaire.....	32
4.2.2 Apprentissage au sein de la famille par alliance	33
4.2.3 Auto-apprentissage	35
4.2.4 Diffusion spatiale des connaissances.....	35

CHAPITRE III CONTEXTE TECHNIQUE.....	36
I. EXTRACTION ET PREPARATION DES MATIERES PREMIERES	36
Les différentes interprétations des pâtes céramiques	37
1. Sources d'argile	37
1.1 Localisation et accessibilité.....	37
1.1.1 Disponibilité et choix des sources en milieu joola.....	38
1.1.2 Choix des sources en milieu sereer.....	39
1.1.3 Choix des sources en milieu wolof du Saloum	39
1.1.4 Antagonismes sociaux autour des sources d'argile.....	39
1.2 Modes d'exploitation.....	40
1.3 Modes d'extraction et choix de la matière.....	40
1.4 Modes de collecte	41
2. Traitements de l'argile	41
2.1 Conservation	41
2.2 Pourrissage et dessalage	42
2.3 Simple trempage.....	42
2.4 Trempage de l'argile et du calcaire	42
2.5 Mélange de deux argiles.....	42
2.6 Ajout d'un matériau non-plastique.....	42
2.6.1 Calcaire.....	42
2.6.2 Chamotte.....	43
2.6.3 Coquillages	45
2.6.4 Sable	45
2.6.5 "Recette" spéciale.....	45
3. Homogénéisation de la pâte	46
4. Outils utilisés	46
Discussion	48
Problèmes des pâtes calcaires	49
Le sel dans les pâtes calcaires.....	51
Evaluation de la calcite et du sel dans les argiles des potières joola.....	52
Conclusion	53
II. TECHNIQUES DE FAÇONNAGE.....	55
A. DESCRIPTION DE LA CHAINE DE MONTAGE.....	55
1. Ebauchage	55
1.1 Colombinage	57
1.2 Moulage	58
1.3 Creusage d'une motte.....	59
1.4 Raclage d'une motte plaquée sur plan.....	59
1.5 Supports	59
2. Façonnage de la panse et de l'ouverture	61
3. Formation du col et du goulot.....	61
4. Préformage	63
4.1 Traitements de la paroi externe et outils associés.....	64
4.2 Traitements de la paroi interne et outils associés	65
4.3 Profilage de la lèvre.....	65
4.4 Préformage de la base	65
Conclusion	66
III. TECHNIQUES DE FAÇONNAGE ET MORPHOLOGIE DES RECIPIENTS	66
1. Récipients produits en milieu sereer	68
1.1 Fonds	69
1.2 Lèvres	69
1.3 Col	69
1.4 Epaule	69
2. Récipients produits au Fooñi	71
2.1 Fonds	71
2.2 Lèvres	72

2.3 Col	72
2.4 Goulot	72
2.5 Epaule	72
3. Récipients produits au Kasa.....	74
3.1 Fonds	74
3.2 Lèvres	74
3.3 Col	76
3.4 Epaule	76
4. Récipients produits chez les Soocé.....	76
4.1 Fonds	76
4.2 Lèvres	76
4.3 Col	77
4.4 Epaule	77
5. Récipients produits chez les Wolof du Saloum.....	79
5.1 Fonds	79
5.2 Lèvres	80
5.3 Col	80
5.4 Epaule	54
Discussion	82
IV. TECHNIQUES D’EBAUCHAGE ET RAPPORTS A L’IDENTITE.....	87
1. Rapports avec l’identité ethnolinguistique des artisans	88
1.1 Colominage.....	88
1.1.1 Colominage en milieu sereer	88
1.1.2 Colominage en milieu joola.....	90
1.1.2.1 Origine de l’utilisation du colominage en milieu joola	91
1.1.3 Contacts culturels et héritage technique en milieux sereer et joola fooni	92
1.2 Raclage d’une motte plaquée sur plan.....	93
1.3 Creusage d’une motte chez les Wolof.....	93
1.3.1 Héritages technique et culturel en milieu wolof	95
1.3.2 Diffusion technique et identité linguistique chez les potières “soocé”	95
1.4 Moulage	95
1.5 Creusage d’une motte en milieu haalpulaar’en (toucouleur).....	96
1.5.1 Relations entre identité technique et identité ethnique en milieu toucouleur.....	97
2. Rapports avec le statut social des artisans.....	98
2.1 <i>Katep</i> et colominage.....	98
2.2 Griots-sereer et colominage.....	99
2.2.1 Processus d’acquisition du colominage par les griots-sereer	100
2.2.2 Reconstitution de l’histoire des premiers artisans manding établis en milieu sereer	101
2.2.3 Mouvement des femmes griottes-sereer et diffusion du colominage.....	103
2.3 Forgerons-cordonniers et autres techniques	105
Conclusion	106
V DECORATION.....	107
1. Techniques répertoriées et outils associés.....	108
1.1 Impressions	108
1.1.1 Impressions par estampage	108
1.1.2 Impressions par roulement.....	109
1.1.2.1 Roulettes flexibles	109
1.1.2.2 Roulette rigide.....	110
1.1.3 Poinçonnage.....	111
1.2 Traçage	111
1.2.1 Traçage rectiligne	111
1.2.1.1 Poinçon	111
1.2.1.2 Peignes	112
1.2.2 Traçage par ondulation	112
1.3 Incision	112
1.4 Application d’éléments modelés	113
1.4.1 Anses	113
1.4.2 Éléments modelés	113

1.4.2.1 Tétons.....	113
1.4.2.2 Oreilles.....	113
1.5 Perforation.....	113
1.6 Excision	114
1.7 Engobage	114
1.8 Peinture	114
1.9 Enduit organique	116
1.9.1 Modes de préparation du liquide	116
1.9.2 Procédés d'application.....	116
2. Position des décors sur les récipients	116
2.1 Petite surface	116
2.2 Surface moyenne.....	116
2.3 Grande surface.....	116
3. Fonction des décors	117
3.1 Fonctions utilitaires	117
3.2 Fonctions esthétiques.....	118
3.3 Réponse à une demande sociale	118
4. Discussion : décors et identité.....	118
4.1 Roulettes et peignes	118
Combinaison par succession	119
Combinaison par superposition	121
Combinaison par succession et superposition	121
Conclusion	123
V CUISSON	125
1. Contexte	127
1.1 Organisation	127
1.1.1 Période de cuisson	128
1.1.2 Mode d'utilisation des aires et emplacement.....	128
1.2 Structures	129
1.2.1 Dépressions	129
1.2.1 Foyers simples	129
1.3 Combustibles.....	129
1.4 Disposition	130
1.5 Mise à feu.....	132
1.6 Gestion de la cuisson.....	132
2. Evaluation des conditions de cuisson.....	133
2.1 Cuisson en milieu sereer.....	133
2.2 Cuisson en milieu joola foofii.....	134
2.3 Cuisson en milieu joola kasa	136
3. Discussion : diversité technique et conditions de cuisson.....	137
Conclusion	140
CONCLUSION GENERALE	142
BIBLIOGRAPHIE	146