

LE BOEUF DANS LA SOCIETE TRADITIONNELLE MALGACHE

4 novembre 2004

L'espèce dite Aurochs « *Bos primigenius* » - dont sont issus les bovins domestiques - est apparue, il y a environ un demi-million d'années, sur le continent indien. Si elle est connue pour être à l'origine du *Bos taurus* qui a produit les spécimens gascons et/ou bordelais introduits par Jean Laborde vers 1840 à Madagascar, elle est aussi considérée comme l'ancêtre du *Bos indicus*, i.e. les bœufs à bosse, qu'on retrouve dans la grande île dès le 5ème siècle et qui occupent plus de 90% du cheptel bovin malgache. Le *Bos indicus* trouverait son origine dans les steppes du grand désert de l'Iran, au cours du 4e millénaire et aurait migré par la suite vers la Mésopotamie et l'Afrique via l'Arabie au cours du 2e millénaire. Au terme kiswahili (Afrique de l'Est) "gnombe" correspond celui de « omby », « aombe » ou encore « agnomby ». Mais il est aussi avancé selon certains mythes que le terme « omby » serait du fait que ces animaux -appelés autrefois jamoka - ont pu être « rassemblés » dans un même enclos. Cependant, quelque soit son origine, le bœuf occupe toujours, dans la société traditionnelle malgache, un rôle important tant dans la vie des individus que pour les collectivités. Les souverains merina de la fin du 18ème-début 19ème siècle sont même associés à des taureaux aux grands yeux (ombalahibemaso) dont le regard perçant est réputé omniscient.

Les formes et/ou les dimensions du bœuf peuvent être variables mais le zébu se caractérise plus par de longues cornes, une bosse adipeuse au niveau du garrot ainsi qu'une extension caractéristique de la peau sous la gorge. Les Malia, terme par lequel on appelle parfois les zébus sauvages sont des animaux laissés longtemps en liberté par leurs propriétaires dans les forêts ou savanes boisées de certaines régions. Des premiers croisements avec des spécimens européens dès le 19ème siècle sont issus les bœufs dits Zafindraony « petits fils des nuages » alors que le Rana constitue le produit hétéroclite de divers croisements ultérieurs, notamment les races européennes. La caractéristique générale du Rana est l'absence de bosse et c'est un animal essentiellement exploité pour sa production laitière. On retrouve quelques espèces en voie de disparition. Le Baria constitue une sous-espèce « sauvage » pratiquement sans bosse et aux cornes arrondies et plus courtes que la moyenne des spécimens malgaches. Il est localisé notamment dans la région du sud ouest de Mahajanga. Le Renitelo (trois-mères) est par contre le produit d'un croisement artificiel récent. Ce zébu à robe rouge avec des flancs et des muqueuses aux teintes plus claires est néanmoins classé comme une race endémique alors qu'il est le résultat d'une expérience de croisement réalisé en 1930 dans la station de recherche de Kianjasa. Il est issu donc du zébu malgache(1/4), du limousin (1/4) ainsi que de l'afrikander (2/4) cette dernière espèce ayant aujourd'hui disparue. Bien que la taille parfois imposante de certains bœufs puisse flatter les propriétaires, les malgaches accordent cependant beaucoup plus d'importance aux formes des cornes ainsi qu'aux dessins des robes des bovidés

Les tandroka (cornes) sont valorisées à l'extrême alors que l' omby bory (litt. bœuf rond/chauve i.e. zébu/bœuf sans cornes) fait l'objet d'interdits. Le songomby est un animal fabuleux qui hante les grottes et/ou divers lieux sauvages ; cet animal réputé particulièrement agressif nourrit diverses mythes et légendes à travers l'île. Certains auteurs s'accordent à penser qu'il s'agit de l'hippopotame nain, espèce autrefois présente à Madagascar et aujourd'hui disparue. Dans l'histoire récente, des équidés ont été introduits d'abord vers 1817 sous Radama 1er puis au début du 20ème siècle à l'époque de la colonisation(notamment les ânes). Il est à noter que ces équidés ont pratiquement disparu depuis. De manière générale, les grands animaux sans cornes tendent à susciter une certaine méfiance parmi la population malgache essentiellement paysanne. Si leurs qualités physiques n'ont pas su convaincre la population quant à leur utilité, les paysans ne s'en servent pas d'ailleurs comme animal de trait. Beaucoup ont été décimés notamment par les famines et/ou le climat tout au long du 20ème, notamment dans le sud de l'île. Les zébus participent par contre d'un univers culturel familier et font l'objet de valorisations esthétiques ou sociales quant à leur utilisation. La robe de l'animal en particulier tend à constituer le critère essentiel pour déterminer les destins respectifs de chaque bovidé. Certaines taches caractéristiques sont associées à des noms spécifiques. Les robes les plus prisées sont dites volonsara (litt. beau poil, robe blanche et noire) ou vanga (larges taches blanches qui ne descendent pas sur les pattes). Les boeufs dits volavita réputés extrêmement rares sont considérés comme la propriété « de droit » du prince à qui on devait les amener à certaines occasions d'où le proverbe « Mpiandry omby volavita mpamerin-doha fa tsy tompony (le gardien des bœufs volavita, il n'en est pas le propriétaire mais doit ramener les têtes). Si dès le 19ème siècle, le bœuf était un moyen de s'acquitter des amendes instituées par le pouvoir royal, il était expressément interdit d'échanger ou de vendre des bœufs volavita.

A travers le orim-bintana, chaque grande couleur des robes est associée à une période zodiacale. On avance que la croyance dans le vintana - destin - pourrait découler de la cosmologie islamique, tandis que le symbolisme religieux et le statut conférés au bétail rappellent l'héritage africain.

- ▶ L'Alahamady (El haml - Bélier) s'applique à la fois aux « tanarivo »(robe brune uniforme et aux « volavita »
- ▶ L'Adaoro (El thur-Taureau) -> les bœufs vatoambo (couleur noire dont la tête, la bosse, la partie saillante des reins, l'extrême touffue de la queue et les quatre pieds sont blancs)
- ▶ L'Adizaoza (El djauza-Gémeaux) ->Les bœufs kasira (bœufs noirs tachetés aux deux joues, dont le poitrail forme un pli)
- ▶ L'Asorotany (Es saratan - Cancer) -> les bœufs à robe baie L' Alahasaty (El asad - Lion) -> les bœufs à robe de couleur noire uniforme
- ▶ L'Asombola(Es sumbula- Epi) ->les volatenda maromaro volo (bœufs à gorge blanche, bosse noire jusqu'à la partie postérieure. Pour le reste du corps la couleur est panachée noir et blanc)
- ▶ L' Adimizana (El mizan - Balance) -> vandana ambany (dont la couleur dominante est soit le noir soit le brun soit le bai)
- ▶ L'Alakarabo (El akra - Scorpion) -> les bœufs voanjomanga, dont la couleur de la robe qui tire sur le fond rouge ou noir est parsemée de nombreuses tâches analogues à celles qui distinguent les pistaches tâchées.
- ▶ L' Alakaosy (El kaws - Sagittaire) -> zébus manjas, bruns luisants
- ▶ L'Adijady (El jady - Capricorne)-> jobilahy ou les mainty tokam-bolo(robes entièrement noire)

► L'Alohotsy (El hut - Poisson) -> Les zébus malandibe ou fotsy tokambolo parce qu'ils symbolisent la transparence, la totalité et le jour pur, ils portent le nom d'un tel destin.

Les bœufs sont généralement marqués vers 1 ou 2 ans avec des entailles caractéristiques sur les oreilles Cette pratique de marquage se retrouve aussi bien en Afrique qu'en Asie où il existe notamment une très vieille coutume hindoue qui remonte au moins aux Vedas (ensemble d'œuvres poétiques formant la Sainte Écriture des Indiens). Selon la Philosophie Hindoue, les divisions ne sont que dans la forme et la figure. Ainsi, les marques peuvent différer l'une de l'autre, mais au-delà des divisions possibles, ils restent des bœufs. Néanmoins, ces découpages - parfaitement définis par la position, la dimension et le nombre des échancrures - permettent de marquer et protéger la propriété privée, distinguer les clans de la même tribu et par définition les ancêtres éponymes.

Bien plus que les terres dans les régions à dominance pastorale, la possession d'un troupeau constitue un signe extérieur de richesse et de puissance. Sa valeur est cependant plus fondée sur des critères de relations sociales que sur des seuls critères de productivité économique. En certains endroits, l'importance sociale d'un individu et/ou d'une famille est encore plus ou moins directement proportionnelle au nombre de bœufs qui peuvent être sacrifiés lors de différentes pratiques rituelles. Les démonstrations de prestige -et corollairement les difficultés matérielles que traversent les familles- sont en relation avec la quantité de bétail dont elles peuvent disposer. Il est en effet souhaitable de posséder un grand nombre de bêtes afin de satisfaire aux rituels coutumiers qu'il est indispensable d'effectuer en de multiples occasions. Par ailleurs, le bœuf constitue le repas communiel à partager lors de manifestations collectives d'importance. La chair du bœuf constitue ce que l'on appelle le nofon-kena mitam-pihavanana, la chair/viande qui permet de perpétuer le fihavanana (cohésion sociale) du groupe ou d'une communauté donnée.

Offrir un bouvillon à un enfant ou un petit troupeau pour un couple revient à "signifier" que le bœuf est le symbole, par excellence, d'une certaine aptitude des individus à s'assumer et à être autonome. Le rôle social d'un bœuf est considérable. Dans les régions de l'Ouest et du Sud, un individu ne peut obtenir la considération associée à un homme s'il n'est pas possesseur d'un bœuf. Sur les hauts plateaux, celui qui ne dispose pas de bœufs pour piétiner la rizière doit casser les mottes de terre avec la bêche, à l'instar des esclaves d'antan. Ainsi, un interdit royal avait été spécialement instauré sous Andrianampoinimerina (fin 18ème - début 19ème) afin d'encourager le travail collectif en interdisant notamment l'utilisation des bœufs pour le piétinage des rizières aux environs d'Antananarivo.

En Imerina, un enfant né un jour néfaste (Alakaosy) subissait une semaine après sa naissance l'épreuve du parc à bœufs. S'il survit à l'épreuve, on s'accorde à avancer qu'il s'agit là de la preuve d'une intervention divine qui le lave de son « impureté ». Dans le cas contraire le corps est jeté dans la forêt ou inhumé sans cérémonie particulière. En pays Tsimihety, le rituel de la première coupe de cheveux « manala maramaran-jaza » s'accompagne du sacrifice d'un taureau pour un garçon et d'une génisse pour une fille. Le père enterre une partie des cheveux obtenus du côté droit de la tête dans le parc à bœufs afin dit-on que l'enfant dispose plus tard d'un troupeau important. On mêle le reste -issu de la partie gauche- à une poignée d'herbe verte que l'on donne ensuite à manger à un bœuf volontsara. Une entaille particulière est effectuée à l'oreille

de l'animal, marque d'appartenance de l'enfant et aussi afin qu'il ne soit jamais tué.

Par l'idée d'alliance qu'elle implique, l'union matrimoniale participe d'un rituel qui revêt une importance sociale et symbolique particulière. Il est d'usage chez les Bara pour qui le vol de bœufs constitue une pratique rituelle de présenter à la famille de l'élue un zébu dit "mazavaloha" (à la tête claire) qui sera sacrifié si les négociations aboutissent aux fiançailles. Chez les Antandroy, peuple de pasteurs, la demande en mariage s'accompagne directement de la remise de l'aombe sonia (donation d'un boeuf) au futur beau-père. En plus de ces bœufs qui constituent la dot proprement dite, il est d'usage que le jeune homme fournisse aussi les bœufs gras des joro « sacrifices annonçant alors le mariage aux ancêtres des deux clans. Dans les sociétés paysannes des hautes terres, l'accomplissement du ala-ondrana (sacrifices d'animaux avec inversion des parties du corps.) est observé en cas d'unions endogames entre la parenté proche, notamment les enfants de frères et de sœurs.

Dans la société malgache traditionnelle, une maladie n'est jamais d'origine purement naturelle. Elle est réputée associée à la colère d'un ancêtre. Apaiser les ancêtres revient dans les cas les plus graves ou les occasions les plus importantes à sacrifier des zébus. Ce n'est en effet qu'en respectant les prescriptions - qui ont été transmises de génération en génération - qu'un malgache peut obtenir de ses ancêtres la protection et la bénédiction qui assurent sa survie dans un monde de forces invisibles et dangereuses. Afin de garantir la cohésion sociale, tout moindre écart doit être réparé par un rituel qui vise à apaiser (tromba...) voire chasser (bilo...) un esprit qui se manifeste alors que sa présence n'est pas attendue ni même souhaitée. Dans un rituel d'exorcisme de salamanga, le rituel comporte une course dans la montagne à laquelle participe le malade qui récite en même temps des litanies. Arrivé devant l'enclos à zébus, le possédé en choisit un, l'abat et boit son sang. Dans un rituel de bilo (en grand danger) qui dure une semaine, on sert au malade (le bilo) - qui est traité avec tous les honneurs - du « vody hena » (arrière-train), morceau de viande sacrée qui est traditionnellement réservé aux dignitaires. Le dernier jour du rituel, le malade est hissé sur une « kabarim-bilo » ou « kitrely », une estrade - fabriquée pour l'occasion - disposée à plus de deux mètres du sol. Un zébu que le bilo lui-même a désigné avec le baton « viky » - avec lequel on dévie le mal est ligoté et immédiatement saigné. On sert au bilo, installé sur l'estrade, le sang recueilli ainsi que le foie cuit du zébu immolé. Le reste de la viande est distribué aux membres de sa famille assemblée à ses pieds. En Imerina, le rituel de la circoncision est traditionnellement associé à un simulacre de chasse au zébu. Durant la période du Fandroana en Imerina, on sacrifie des bœufs volavita en l'honneur du souverain alors que les bœufs malaza sont livrés à la population

Si les liens entre la mort et les bœufs sont attestés partout, chez les Antandroy la pratique de l'élevage bovin est plus ou moins associée directement aux pratiques funéraires. Selon Callet, l'ombre du mort est réputé pousser celles des zébus vers le lieu où les défunts se rendent. Il est d'usage pour les Bara qu'un zébu accompagne le défunt et chez les Antandroy, c'était autrefois tout un troupeau entier -en l'occurrence celui du défunt- qui était décimé et entièrement consommé durant la veillée mortuaire, soit des semaines durant, voire des mois. Les têtes des animaux abattus vont traditionnellement servir de parures pour le tombeau de ce dernier. Chez les Mahafaly, ces bucranes s'accompagnent d' aloalo , des poteaux sculptés aux divers motifs qui retracent les événements saillants de la vie du défunt. Parmi les motifs qui ornent ces

aloalo, on tend à représenter les zébus que le défunt possédait de son vivant.

Et même dans les autres aspects de la vie quotidienne, le sacrifice d'un bœuf est observé en remerciement de Dieu ou des ancêtres pour leur concours. A travers des rituels spécifiques, le bœuf correspond à l'animal sacrificiel par excellence qui fait honneur aux ancêtres. Mais sous peine d'entacher la cérémonie, les bœufs de sacrifice doivent correspondre à des caractéristiques spécifiques selon les circonstances. Les bœufs les plus prisés pour les sacrifices sont ceux qui paraissent les plus rares tels que les « omby volavita » (robe blanche et noire, tête blanche ; vaste ceinture blanche d'une épaule à l'autre, cuisses blanches), les omby volon-tsara (robe blanche et noire) et les vanga (larges taches blanches qui ne descendent pas sur les pattes).et les vanga (larges taches blanches qui ne descendent pas sur les pattes). A l'inverse, certains bœufs tels les vakivoho (bande blanche sur l'échine) et les vilanorotro (tache sur le museau donnant l'apparence d'un bec de lièvre) sont généralement impropres aux sacrifices

Le sacrifice d'un ou de plusieurs bœufs est particulièrement observé en remerciement du concours de Dieu et/ou des ancêtres. Le bœuf correspond à l'animal sacrificiel par excellence, le plus grand sacrifice qu'on puisse faire pour honorer les ancêtres. Cependant, les bœufs doivent correspondre à des caractéristiques spécifiques selon les circonstances. Les bœufs les plus prisés pour les sacrifices sont ceux qui sont réputés les plus rares, tels les omby volon-tsara et surtout les omby volavita. Ces derniers sont en général des bœufs dont la tête est idéalement ornée d'une tache blanche et/ou dont la robe est blanche et noire, parfois des spécimens de couleur rousse. Ils étaient habituellement réservés à l'usage des princes et des chefs. A défaut, les Betsimisaraka marquent parfois le front des bœufs à sacrifier avec un colorant de couleur blanche. A l'inverse, certains bœufs par leur imperfections sont déclarés impropres aux sacrifices, notamment les omby vakivoho et les vilanorotro, ces derniers étant affectés d'une tache blanche qui dépare paraît-il les lèvres à l'instar d'un bec-de-lièvre. Depuis des siècles les Sakalava du Menabe pratiquent l'élevage bovin extensif à des fins d'accumulation en vue de pratiques cérémonielles. On respecte un ensemble de rituels pour donner/conférer au troupeau des caractéristiques « magiques » et « psychologiques » spécifiques. Le boeuf Koko est un bœuf qui est associé à un groupe/ une communauté donnée. Il est réputé proche des esprits qui fréquentent le tanin aomby (terre à bœuf) de la communauté où il est sous contrôle/influence du tony(talisman) du groupe. Les tony se retrouvent presque invariablement dans des parties ombragées (ex : des kitobokala , bosquets) qu'on entoure soigneusement de pare-feu. Ces ensembles constituent des bois sacrés qui sont entourés de savanes. On peut rapprocher cette pratique avec celle des anciens rois merina qui parquent les troupeaux royaux dans des territoires sauvages. Les bœufs sauvages se réunissent en troupeaux dans la nature, à proximité des tanin aomby. Ils constituent une sorte de territoire de chasse privée pour les communautés. Une fois par an en moyenne, on organise le rituel du donake pour pouvoir chasser et/ou « récupérer » des bêtes (parfois une centaine). Il s'agit de les faire réintégrer le troupeau du tanin aomby. L'ombiasy prélève 3 bêtes sur dix en paiement de ses services lors du rituel du donake.

Si Ralambo n'est pas à proprement parlé à l'origine du Fandroana (litt.fête du bain), c'est néanmoins lui qui a transformé cette pratique en un vaste rituel collectif où la personne du roi, est assimilée à un Andriamaninkitamaso (dieu visible), devenu un objet de culte. On retrouve dans ce rituel la pratique du don

et du contre-don. Au sacrifice des omby volavita que l'on peut assimiler à un tribut au souverain correspond l'offrande des omby malaza -des bœufs spécialement engraisés pour la circonstance- pour le peuple. Plus généralement, le Fandroana s'intègre dans une logique de jeûne associé en son point culminant à la consommation effrénée d'une alimentation carnée. Après une période de jeûne, on assiste à de véritables orgies alimentaires dans une logique attendue de fièvre où l'ivresse de viande de bœuf est associée à des débordements divers qui l'accompagnent. C'est l'occasion de donner cours à l'expression d'une intense liesse populaire et -du moins durant la nuit dite alin-dratsy- une certaine licence sexuelle est tacitement autorisée. Ce n'est qu'à partir du 19^{ème} siècle qu'on a autorisé en Imerina la consommation de la volaille durant le mois du Fandroana qui se caractérise par une période d'abstinence et d'excès en tout genre. Le sacrifice du bœuf volavita, qui précède les libations populaires doit se faire avant le zénith, idéalement pendant que le soleil est en ascension. En fait, cette pratique précède tous les autres sacrifices aussi le rituel est-il effectué assez tôt dans la matinée. On procède à l'immolation devant les tombes royales et la tête de l'animal doit être tournée à l'est. Il ne faut pas que celui-ci pousse un cri sinon on le remplace aussitôt. Le sang soigneusement recueilli servira à marquer d'abord les différentes parties du corps du souverain. Avec des feuilles de papyrus, on badigeonne par la suite les linteaux des portes, ce que certains auteurs ont rapproché des traditions juives. Après avoir saigné la bête, l'extrémité de la bosse doit être léché par le souverain ainsi que le prince héritier éventuellement. Devant les fito miandalana, on élève des buchers avec des espèces de bois spécifiques. Avec une fourchette à sept branches, on brûle un morceau de la loupe (bosse) alors que parallèlement, une partie de l'arrière-train de l'animal sacrifié à Ambohidrabiby est grillé devant le tombeau de Ralambo, considéré comme le fondateur du « Fandroana », du moins dans la forme qu'on le connaît jusqu'au 19^{ème}.

. Alors même que les sources archéologiques démontrent le contraire, la tradition orale merina associe néanmoins la première consommation du bœuf au roi mythique Ralambo. Du bœuf, on consomme la chair-de-viande-qui-maintient-le-fihavanana. En fait, la nourriture partagée en commun participe d'un échange fortement symbolique où le partage et la communion collective est essentielle. Les funérailles donnent lieu à des repas mortuaires qui impliquent l'abattage de plusieurs bêtes. Si pratiquement tout se mange dans le bœuf, la répartition des morceaux de viande est codifiée selon les régions. Le vodi-hena (l'arrière-train) et/ou la bosse était à une époque réservé à la personne royale et/ou à ses représentants. Au 19^{ème} siècle, l'infraction à cette règle du vodi-hena pouvait entraîner autrefois la vente en esclavage du contrevenant ainsi que celle de sa femme et de ses enfants.

Si les morceaux et/ou les parties grasses d'un animal sont généralement réservés aux parents et/ou aux aînés, pour les Sakalava, on retrouve une pratique bien définie. Les gardiens d'une dépouille mortuaire se réservent le loha (tête) et les vity (membres) du/des zébus. De même, la poitrail, le vodihena (partie postérieure) ainsi qu'une bonne partie de la bosse sont réservés aux charpentiers et aux chanteurs. Le reste est partagé entre la famille et les invités mais le jabora (suif) ne sera servi qu'au moment de la mise en bière et de la sépulture proprement dite. Faran'ny omby, hena... Le destin du bœuf, c'est d'être consommé/de servir de viande. La viande de bœuf a donné lieu à diverses techniques de préparation et/ou de conservation. Cela va de la production de lanières de viande séchée(kitoza) à celle du varanga » en passant par le jaka, viande spécialement préparée et conservée dans la graisse qui est

conservé d'un Fandroana à un autre. En pays Sakalava et/ou Tsimihety, on obtient le maskita qui correspond plus ou moins au kitoza par un procédé de séchage au soleil ou par fumage au feu de l'âtre

Autrefois, du moins jusqu'à la fin du 19ème siècle, on ne concevait pas de vendre la viande de zébu sans la peau qui pouvait autrefois être consommée. Néanmoins, certaines parties de la peau peuvent servir à la réalisation d'anneaux de cuir, voire de sandales. La peau du flanc est particulièrement prisée pour la réalisation de tambours. Les cornes ne sont pas seulement récupérées comme réceptacles principaux de charmes (fitoeran'ody, mohara etc) ou de récipients à usage divers. Elles peuvent également servir de manches de couteau à riz, etc. Même les éclats de tibias (taolana), taillés en poinçons, servent encore en certains endroits de l'île à séparer les mèches de cheveux des femmes. Outre la réalisation de chandelles de suif, que l'on remplace avantageusement de nos jours par des bougies, la graisse du zébu constitue un excipient naturel qui sert à l'entretien des objets (manche de l'angady) voire des cheveux des femmes et protège également de la rouille. Plus généralement, il est d'usage de frotter les pierres tombales, voire les vatolahy avec de la graisse animale réputée faire plaisir aux ancêtres et/ou aux esprits. Le ranomena obtenu à partir de la poudre d'os est paraît-il un produit aux vertus universelles. Dans l'expression maimbo-raikona, on retrouve curieusement la pratique ancienne qui consistait à brûler des cornes de zébus qui donnait lieu à une odeur caractéristique Mais l'usage le plus courant est la récupération de la bouse de vache qui sert pour la confection de murs selon la technique dite du ritso-peta. Dans la région rizicole du centre, on l'utilise encore de nos jours pour lisser le sol en vue de la préparation du séchage des grains de riz.

Lily RAHAROLAHY

Sources bibliographiques :

Mythes, rites et transes à Madagascar : Robert JAOVELO-DZAO

From Blessing to Violence : Maurice BLOCH

La signification religieuse du Fandroana ou de la fête du Nouvel an en Imérina : RAZAFIMINO

Le Boeuf dans l'Ankaizinana : Louis MOLET

Milieux et sociétés dans le sud-ouest de Madagascar : Jean Michel LEBIGRE (coord)

Le boeuf dans l'économie rurale à Madagascar : Josette RANDRIANARISON

Une civilisation du boeuf : Les Bara de Madagascar : Luigi ELLI

Madagascar : les ancêtres au quotidien : Malanjaona RAKOTOMALALA, Sophie BLANCHY, Françoise RAISON-JOURDE