

# ENQUETES ET REPORTAGES

magazine.union@sonapresse.com

## À la découverte des immenses

**AVEZ-VOUS** déjà entendu parler des célèbres Plateaux Batéké ? Avez-vous déjà vu un fleuve aux eaux claire et transparente ? Savez-vous que cette localité cultive une célèbre igname au goût unique ? Que le fougou manioc de cette région du sud du Gabon est légendaire ? Qu'attendez-vous alors pour faire un tour à Leconi ? Nos reporters vous en donnent un aperçu. Lecture !

Line R. ALOMO  
Leconi/Gabon

**T**OUT commence face à l'hôpital Amissa-Bongo, à Franceville. C'est là-bas qu'on embarque pour Leconi : 5 000 francs le passage. Quand on est reporter, cette option est certes alléchante mais on ne pourra pas se délecter à satiété des paysages. Aussi faut-il faire le choix d'une location pour avoir les coudées franches sur la route. Privat, un transporteur, y est disposé si on met le prix. Après négociations, voilà les équipes de L'Union lancées sur les routes de Leconi.

La route, un véritable billard, manque, hélas, d'ensoleillement. Quoique, de temps à autre, un trou ou deux au milieu de la voie. Là des charbonniers. D'après Privat, ces personnes qui fabriquent du charbon, récupèrent des déchets de bois de l'usine Rougier, installée quelque part sur le trajet. Plus loin, un marché au lieu-dit Nkelle se découvre. Hélas, rien à voir. Ensuite, c'est Kewaga, une petite bourgade avec un petit château d'eau qui dévoile sa sobre beauté. Le petit village a même son kewashop, où il fait assurément bon faire ses courses. Et voilà Bongoville. D'abord son cimetière, son hôpital, un hôtel Amissa, son stade, son collège... Une coquette petite ville avec toutes les commodités, mais aux bâtisses malheureusement noyées dans la végétation abondante. Pourquoi tant de gâchis, a-t-on envie de se demander ?

Place à Ekalla, une bourgade aux constructions en tôles. Au loin, apparaissent deux sommets montagneux recouverts d'une épaisse couche de brouillard. À cette heure de la matinée, le soleil n'a pas encore déposé ses rayons sur cette parure qui tarde encore à s'illuminer. Mais,

sa verdure n'en est pas moins enchanteresse. En fait, ce sont les célèbres Plateaux Batéké qui s'annoncent.

Après un tournant, ils sont là, somptueux paysages plats, faits de nuances de tous les verts dont regorge la nature. La vue est idyllique. On a l'impression qu'il n'existe pas d'endroit comparable de par le monde. On ne peut parler de coin paradisiaque tant cette étendue de magnificence ne peut être réduite à un coin. En fait, les Plateaux Batéké renvoient l'image du travail d'un architecte, avec une parfaite maîtrise de son art, qui a ciselé et façonné la nature pour offrir à l'éternité le plus beau de ses tableaux. Difficile de trouver des mots justes pour décrire tant d'immensité et d'insolente beauté.

Il faut aller sur Wikipédia pour en savoir plus sur ce relief atypique et plat serti de végétations. Les Plateaux Batéké sont, apprend-on, une ancienne zone volcanique. La végétation est une mosaïque de savanes herbeuses et arbustives, entrecoupées des forêts galeries humides constituées d'essences diverses. Le site internet précise que les plateaux sont dominés par un gigantesque système de dunes de sable, que la terre est couverte de vastes zones d'herbes et de parcelles de savane boisées séparées par des lignes fines de forêts denses et plusieurs vallées de rivières bleu turquoise.

Pour être complet sur la question,



Photo: L.R.A.

### Les Plateaux Batéké : un panorama mirifique à perte de vue.

sachez que les Plateaux Batéké sont un ensemble de plateaux s'étendant du Gabon aux deux Congo : Congo Brazzaville et RD Congo. Le Gabon et le Congo Brazzaville ont d'ailleurs donné le même nom à deux départements : le département des Plateaux dans la province du Haut-Ogooué, au Gabon. Et celui du même nom, en République démocratique du Congo. Seulement, le voyage vers Leconi n'est pas encore à son terme. Il faut continuer d'avancer, toujours noyé dans le même paysage unique aux Plateaux Batéké dont l'étendue s'apparente à un interminable stade de football parsemé de fleurs ornementales. Au loin, des champs de manioc planté en sillons en pleine savane. La terre est favorable à cette culture, apprend-on de Privat. "Ainsi qu'à l'igname", ajoute-t-il.

Toute à notre admiration de cette déferlante de beaux paysages, nous voilà devant ce que Privat va nommer "Les eaux claires". Les eaux claires sont en fait un fleuve, localement appelé Djolè, aux eaux transparentes semblant épouser la verdure environnante. De loin comme de près, ses eaux sont d'un vert turquoise envoûtant dans lequel des jeunes gens sautent pour une baignade sans que jamais elles ne se troublent. Au bord de la Djolè, des femmes font la lessive et la vaisselle. Et si on piquait une tête ? Pas si vite ! Il faut continuer car Leconi est juste après le pont. Nichée dans une luxuriante végétation, Leconi est une petite ville frontalière au Congo voisin. Ici l'eau et le courant ne manquent point comme souvent dans d'autres localités lointaines de la capitale. Sur

toutes les devantures ou presque, de l'igname en vente ou du fougou séchant sur des étagères traditionnellement conçues. Mais Leconi, c'est aussi l'usine de fabrication de l'eau minérale Andza, sans publicité aucune, hélas, fermée en ce dimanche après-midi. Leconi c'est également des canyons que nous ne pourrions visiter, faute d'un véhicule adapté. Celui de Privat n'est hélas pas un 4X4, seul capable de braver l'état de la route qui y mène. Mais Leconi centre ne manque pas d'attrait. Entre cette igname légendaire, ce fougou ou encore ce nkumu qui abondent dans la région, il y a là assez à voir et à apprendre. Alors "bienvenue à Leconi", nous souhaite Serge, un habitant qui nous aura servis de guide tout au long de cette odyssée.

Photo: L.R.A.

# Les trésors de Leconi L'igname de Leconi!



Photo: L.R.A.

## L'igname de Leconi, un patrimoine de la contrée ?

L.R.A.  
Leconi/Gabon

ELLE est jaune en majorité ou blanche. Elle abonde dans la région où toutes les familles ou presque la cultivent. En fait, l'igname de Leconi - elle est ainsi labellisée -, ne pousse bien que dans la zone savannicole de la région, atteste sur la base de constat le Pr Maurice Ognalaga, enseignant-chercheur en agro-pédologie. Pour l'enseignant, la structure particulière et la texture sableuse des sols de la région, pourtant reconnus comme pauvres, sur le plan chimique, semblent favorables à l'igname! Ce qui est avéré, affirme pour sa part le Pr Paul Ondo Ovono, spécialiste en biotechnologie végétale. "Les sols sablo-argileux sont très favorables aux plantes à racines",

insiste-t-il. À quoi il faut préciser que la culture en billons de l'igname de Leconi est un plus qui favorise son évolution et même sa récolte.

Pour l'histoire, difficile de remonter aux origines de l'igname à Leconi. Personne ne semble savoir. Des plus anciens aux plus jeunes, chacun n'explique que la technique de culture qui consiste à mettre en terre des morceaux d'ignames.

Le Pr Ondo Ovono, dont les travaux ont porté sur cette variété d'igname, indique qu'à l'origine, cette igname, qui pousse bien en savane aujourd'hui, est pourtant une plante de forêt. C'est-à-dire de la galerie forestière, cette zone située à la limite de la forêt et de la savane qui compose les célèbres Plateaux Batéké. Mais, elle a su s'adapter en milieu sablo-argileux

## Et le fougou manioc alors ?



L.R.A.  
Leconi/Gabon

À Leconi, les femmes ne chôment pas. Elles ont comme activité principale, sinon subsidiaire, la culture et la vente du manioc ou de l'igname. Chimène Kapita, par exemple, est née à Leconi. Le jour de notre passage dans la région, elle était devant sa cour, remuant du manioc, d'une blancheur immaculée, séchant sur des étagères aménagées dans un coin de sa cour. Il est déjà d'ailleurs sec. Elle nous explique le process pour arriver à cette

farine de manioc appelée fougou. Il faut déterrer les tubercules de manioc, les laver, les tremper dans de grosses bassines pendant 4 à 5 jours. Ensuite, on les sépare et les met à sécher au soleil. Une fois sec, le manioc peut être écrasé, mis en sac et vendu dans sa forme de fougou très prisé de tous d'ailleurs.

C'est quand arrive la phase de moudre le manioc qu'entre en scène une certaine Édith Rose Egnie. Nous l'avons trouvée derrière un comptoir d'ignames fraîchement déterrées et déjà disposées en tas pour la vente. Édith

a fait de la culture de l'igname et du manioc, ses activités génératrices de revenus. Parallèlement, elle a doté son activité d'un moulin à écraser le manioc pour en faire le fameux fougou manioc légendaire de Leconi. Grâce à ses différentes activités menées au village, elle subvient aux besoins de sa famille. Notamment de ses enfants, 7 au total, qui vont à l'école dans les grandes villes du pays.

Si donc il vous prenait l'envie de faire un tour de ce côté, vous savez ce qu'il faudra manger en premier.